Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN.

Illustrirte Zeitschrift

für

Obstbau und Obsthandel

sowie für

Blumenzucht, Küchen- und Handelsgärtnerei.

Herausgegeben und redigirt

von

L. von Nagy.

Zweiter Jahrgang, als Fortsetzung des „Obstgarten" VII. Jahrgang.

WIEN.

Druck von Wilhelm Köhler, VI. Mollardgasse 41.

1885.

Inhalts-Verzeichniss.

Abkneipen der Gemüse 151.
Allgemeiner agricoler Congress zu Paris 86.
Amerikanische Dörrapparate 77.
— Notizen 198.
— Reben 113.
Anheften d. Leitzweige bei Pfirsich 157.
Aepfel:
Borsdorfer 197.
Calvill von Boskoop 181.
Doucin d'Angers 58.
Glanzreinette 117.
Grestner Gartlapfel 160.
Fameuse 178.
Kunze's Königsapfel 105.
Lichtenwalder Wachsapfel 201.
Lothringer Reinette 179.
Oberdieck's Reinette 106.
Oslin oder Mutterapfel.
Peasgood Nonsuch-Reinette 58.
Reinette Aubry.
Wellington 107.
Worcester Parmäne 58
Apfelernte Amerikas 1884 77.
Apfelschalen, Heilkraft der, 197.
Apfel- und Birnsorten, Neuere werthvolle, 20.
Apfelsorten, Werth spätblühender, 255.
Apfelexport aus Amerika 149, 282.
Apfelkraut, Bereitung von, 197.
Apfelsystem, Robert Hoggs verbessertes, 108.
Aprikose Flor Ziran 245.
Aprikosen-Ratafia 187.
Aprikose, Topfcultur der, 76.
Armeria 43.
Artischoke Campania 30.
Arum 175.
Aufbewahrung der Edelreiser 75.
— von Früchten 197.
Aus der Krim 220.
Ausfuhr aus Italien 28.
Aepfel unter Schwierigkeiten 150.
— als Nahrungsmittel 209.
— Neue englische, 281.

Banksiarosen 65.
Baumhöhen zu messen 90.
Baumwachs 14.
— kaltflüssiges, 90.
Baumschwefler, Praktischer, 256.
Bäume, Halbvertrocknete, 76.
— zum Fruchttragen zu bringen 123.
Beerenhandel New-Yorks 63.
Beerenobst, Verpackung und Versendung von, 150.
Beerenweine, Erzeugung der, 148.
Berberis stenophylla 283.
Berliner Ausstellung, Prämiirung, 221.
Beschreibung einiger neuer Birnsorten 2.
Bienenertrag 89.
Bienen, Nutzen der, durch Befruchtung, 257.
Bienen, Unentbehrlichkeit der, zur Befruchtung 270.
Bienenzucht, Bedeutung der, 126.
— als Nebenbeschäftigung 125.
Bildung von Fruchtaugen 119.
Bindfaden präpariren 91.
Birnen:
Butterbirne Alexander Brun 4.
— von Nivelles 239.
Dänische Dechantsbirne 130.
Dänische Nelis 129.
Dechantsbirne von Alençon 145.
Edelcrassane 69.
Egrain Couturier 59.
Esperens Bergamotte 144.
Eugen de Nouhes 3.
Giffard's Butterbirne 286.
Herzogin von Angoulême 274.
Josephine von Mecheln 143.
Königliche Winterbirne 275.
Köstliche von Swijan 118.
Kronprinzessin Stephanie 261.
Mad. Treyve 3.
Mühlbacher Birne 225.
Pastorenbirne 34.
Prinz Camille de Rohan 17.
Prinzessin Dagmar 131.
Quetier's Butterbirne 288.
Regentin 273.
Siebenbürger Mehlbirne 226.
Sterckmann's Butterbirne 33.
Stuttgarter Gaishirtel 285.
Triumph von Jodoigne 45.
Virgouleuse 141.
Wildling von Motte 287.
Williams 46.
Zephirin Gregoire 70
Birnen, neue dänische, 129.
— und Aepfel umfangreich zu erziehen 246.
— vom Cap 124.
Birnblutlaus 13.
Birnsorten, zwei Siebenbürger, 225.
Blühender Obstgarten im Herbste 246.
Blumendünger von Naumann 138.
Blumen und Gemüse im Obstgarten 174.
Blumenneuheiten 233.
Blutbuche, Eine neue Form der, 162.
Blutlaus, Ueber die, 25.
— Die, 38.
— in Ungarn 14.
— Vertilgung der, 270.
Bohnen 114.
— frühe, 103.
Borsdorfer Apfel 197.
Brasilianischer Zuckerkürbis 211.
Briefkasten 32, 56, 67, 139, 163, 175, 271, 283.
Broccoli 29.
Brombeeren, Die amerikanischen, 252.
Brombeere Wilson jun. 151, 281.
Budapest, Prämiirung, 257.
Buxus, goldgelber, 247.
Byturus tomentosus 100.

Castanea pumila Mil 149.
Centralstation für Obst- und Gemüse-Verwerthung 210.
Champagner-Zange zum Flaschenöffnen 161.
Cider besserer Art 216.
Ciderobst 101.
Cocozelle von Tripolis 271.
Cocosnuss, präparirte, 31.
Coffea arabica 15.
Conservirtes Obst 173.
Controlire die Form der Bäume 281.
Cordon, Der wagrechte, 232.
Courgeron de Genève 211.
Crataegus lobata 161.
Cyphonandra betacea 137.

Deutsche Obstconserven 146.
Dürrobsterzeugung als landwirthschaftlicher Nebenbetrieb 187.
Dörren, Ueber das, des Obstes, 35.
Düngen der Obstbäume 21.
Dünger für Topfpflanzen 127.
Düngung des Gartens 113.

Eberesche, Süssfrüchtige, 51, 81.
Edelborsdorfer, Der, 48.
Edelkastanien-Anlage 282.
Edelreiser aufbewahren 283.
Edelreis, Der rückwirkende Einfluss des, auf die Unterlage 218.
Einquellen der Samen in Wasser 52.
Einschnitte an Obstbäumen 266.
Eleagnus longipes 89.
Erbse „Marked gem" 31.
Erdbeere Bavaria 238.
— Charles Downing 283.
— General Chanzy 94.
— Hofgartendirector Jühlke 237.
— Mad. Bérant 75.
— Teutonia 137.
Erdbeeren, Grammalote von, 125.
— Frühe, ohne Treiberei 99.
— mit farbigen Blüthen 292.
— -Ausstellung in Hietzing 155.
— -Eiscrême 125.
— -Neuheiten 237.
Erdbeer-Eis-Chaudeau 125.
Erdbeerliqueur 125, 163
Erdbeer- und Fruchtliqueur 186.
Erdbeerschnitten 125.
Erdbeerentreiberei in Potsdam 10.
Erdnuss- (Erbsennuss, Peanut) 196.
Erdorchideen 174.
Etiquettentinte, Unverlöschliche, 54.
Etwas für Luxusobstbaumzüchter 39.

Fagus sylvatica atropurpurea f. rosea marginatis 175.
Fay's New prolifique Johannisbeere 231.
Feigen 158, 167.
Fenchel, Süsser von Sicilien, 29.
Florist and Pomologist 63.
Fortpflanzung von Kernobst durch Stecklinge 195.
Friedau 244.
Frostbeulen verschwinden 32.
Frühjahrsausstellungen 123.
Frühjahrscurse in Geisenheim 123.
Früchte in Honig 243.
Früchte, Getrocknete californische 28.
— Südliche, 137.
Fruchtsäfte, Darstellung conservirter, 208.
Fruchtsträucher zur Zierde 138.
Füllen des Mostes auf Fässer 215.

Gabeliren, neue Veredlungsmethode 98, 114.

Gartenanlagen als Schmuck von Villen 1.
Gartenbauausstellung in Berlin 240, 251.
Gartenbau auf der Exposition du travail 269.
Gärtnerversammlung 41.
Gärtnerunterstützungs-Verein, Niederösterreichischer, 246.
Gärtnerzusammenkünfte 12.
Gemüse, Neue, 29, 99.
Gemüses, Ueberwintern des, 247.
Gingko biloba 90.
Glasfenster, Ersatz für, 138.
Gloggnitz, Wanderversammlung 223.
Grestner Gartlapfel 160.
Griotte de Schaarbeck 160.
Grogg 244.
Gurken für den Winter aufbewahren 235.
— Frischerhaltung der, 234.
— Deutscher Kronprinz, 78.
Gurkensalat aufbewahren 235.

Halbstämme 254.
Haplocarpha Leichtlini 43.
Haselnüsse:
Apolda-Nuss 217.
Fichtenwerder'sche Zellernuss 217.
Grosse Kugelnuss 217.
Gunzlebener Zellernuss 217.
Ludolph's Zellernuss 217.
Webb's Preisnuss 217.
Wunder von Bollweiler 217.
Haselnussholz als Nutzholz 28.
Haselnussrüssler 3.
Heckenpflanzen 271.
Hecken- und Obstbaumanlagen der böhmischen Westbahn 23.
Helleborus (Christblume) 233.
Hermannstadt 137.
Heu- und Sauerwurm, Zur Bekämpfung des, 161.
Hexenring, Ueber den, 267.
Hietzing 207.
— Verein der Gärtner und Gartenfreunde in, 271.
Himbeere Lord Beaconsfield 137.
Himbeeressig 186.
Himbeeren, krautartiges Vermehren, 112.
Himbeermade 99.
Holzetiquetten 272.
Honig 101, 242.
Honigessig 243.
Honigliqueur 244.
Hopfen, Einjähriger, 3.
Hoteia japonica fol. purpureis 247.
Hühnermist 187.
Hyacinthen-Ausstellung 77.

Insecten, Ueber schädliche, 135.

Jahresbericht, Fünfter, des Gärtner-Unterstützungsvereines Wien 67.
Johannisbeeren 184.
Johannisbeerbohrer 161.
Johannis- und Himbeersträucher 283.

Kalken der Obstbäume 26.
Kälte, Gegen die, 124.
Kartoffel, Zur Geschichte der, 223.
Kastanienblätter gegen Keuchhusten 14.
Kastanien, Ueber, 293.
Kataloge von L. Földessi 67.
Kirschen als Heilmittel 124.
Kirschenkrankheit 90.
Knaker-Erdbeere 161.
Knollensenf aus Frankreich 31.
Kräuselkrankheit an Pfirsichbäumen 157.
Kraut, Conservirung von, 211.
Kren aufbewahren 91.
Krenpflanze (Meerrettig) bei Malin 162.
Küchenrecepte: Mostbraten — Muskatellertrauben-Gelee — Weinbeeren in Branntwein — Weintrauben-Crême — Wildgeflügel mit Weinbeeren 232.
Kürbisse 210.
— Verwerthung der, als Speise 277.
— Süsseingemachte, 186.
Kürbisse:
Cocozelle 30.
Weisser Champignon 30.
Kürbismarmelade 211.

Lauche, Die, 199.
Leiter, eine sehr handsame, 232.
Le potager d'un curieux von Pailleux 235.
Lichtenwald 160.
Lichtenwalder Wachsapfel 201.
Literatur:
Anleitung zum Veredeln der Reben von R. Göthe 79.
Die Blutlaus, ihre Schädlichkeit, Erkennung und Vertilgung 79.
Feldgärtnerei oder Gemüsebau auf dem Ackerlande 67.
Gartenkalender, Fromme's, österr.-ungar., 235.
Gaucher N., Die Veredlungen 163.
Gressent's einträglicher Obstbau 15.
Hampel's Frucht- und Gemüsetreiberei 139.
Herbst- und Winterblumen von Carus Sterne 128, 235.
Obstverwerthung in ihrem ganzen Umfange von O. Lämmerhirt 211.
Spargelbuch, Braunschweiger, 138.
Studien über die Blutlaus 127.
Verzeichniss der für Südwestdeutschland empfohlenen Obstsorten 66.
Vollständiger Kalender der Obstcultur 15.

Mahlen des Obstes 215.
Mandel, Die, 8.
Marktbericht 163.
Maschine zum Schneiden von Gemüse und Früchten 139.
Mediasch 53, 111, 291.
Mehlthau, der falsche, 231.
Melone Chr. Lorenz 79.
— Banana Cantaloup 78.
Meth 244.
Mittel gegen Baumwunden 254.
— Nestler's und Koch's gegen die Blattlaus 26.
— gegen Bienenstich 101.
— gegen Gummifluss 41.
— gegen Mehlthau 63.
— Ein neues, gegen die Phylloxera von D. Hooibrenk 13.
— gegen Schnecken 152.
— gegen das Benagen der Bäume 198.
Mostobst, Ernte des, 205.
— Waschen des, 206.
Most, Wasserzusatz zu, 206.
Muskatnussbaum, Californischer, 255.
Mühlbächerbirne 225.

Nazly, orientalische Confitüre 44.
Nektarine Lord Napier 60.
Neusatz 53.
Neutraer Comitat, Aus dem, Wespenschaden 184.
Niphetos, Die schönste weisse Rose 258.
Nordamerikas Export 292.
— Import 282.
Nüsse 197.
Nussernte 91.

Obstanlage in Südrussland 12.
Obstausfuhr aus Oesterreich 270.
Obstausstellung, Cantonale, in Bern 27.
— in Gloggnitz 258.
— in Budapest 253, 278.
Obstbau-Erträgnisse 289.
Obstbau, Zehn Grundregeln des, 60.
Obstbauverbreitung 125.
Obstbauverein für Böhmen, Geschäftsbericht 88.
Obstbauverein, Nied.-öst. Landes-, 293.
Obstbaumschnitt 41.
Obstbaumzucht auf der Regional-Ausstellung zu Melk 268.
Obstbaumzucht in Ungarn 195.
Obstbaumschulen, Erste steiermärkische, 279.
Obstbäume, wie sollen wir sie düngen? 25.
Obstbörse 101.
Obstcultur, Fortschritt der, in England, 71, 85. 109.
Obstcultur in Frankreich 137.
Obstdarre, Lukas' transportable, 226.
Obst-Engros-Preise 233, 283.
Obsternte 206.
Obsternte-Aussichten 150.
Obsternte, Uebersicht der zu erwartenden, 193.
Obstessig, Guter, 198.
Obstfrüchte, Verletzungen daran, 42.
Obst, Gefrornes, 90.
Obsthandel 28.
Obstkeller 21.
Obstlagen in Kärnten 111.
Obstmahlmühlen 214.
Obstmaden 256.
Obstmühle 213.
Obstpressen 214.
Obstsorten, die früh tragen, 74.
— zur Doppelveredlung 58.
— Neue, 172, 269, 245.
— Zur Geschichte unserer, 290.
Obstpreise 187, 210.
Obstes, Schwitzenlassen des, 205.
Obsttransport nach Deutschland 245.
Obstverkehr 257.
Obstverwerthung 189.
Obstverwerthungs-Curs in Klosterneuburg 223.
— in Gresten 223.
Obstwein, Allgemeiner Nutzen des, 202.
Obstweinbereitung 202, 214.
Obst- und Gehölzbaumschulen des Rittergutes Zöschen 280.
Obst- u. Gemüse-Comité in Chiswick 185.
Ofen 194.
Orangenbaum, Der grösste, 271.
Oslinapfel 195.
Ostheimer Weichsel 76.

Papa 208.
Papiertöpfe 198.
Paprika 55, 295.
Paradeisapfel Cardinal 66.
— Essex early hybrid 66.
Paradeisäpfel, Grüne, einsieden 259.
Pelargonien 54.
— Grossblumige, englische, 101.
Personalien 57, 220, 244, 258, 271.
Pettau 160.
Pfirsichbäume, die im ersten Jahre tragen, 122.
— Unbeschnittene, 51.
Pfirsiche, Wie man Pf. isst, 185.
Pfirsiche:
Brugnon vineuse 62.
Exquisite 245.
Frühe Canada- 62.
Königin Olga 153.
Platt-, 202.
Quetier 14.
Pflanzen, Zu tiefes, der Bäume 63.
Pflaumen, Ueber, 169, 182.
— Unsere besten Tafel- und Küchen-, 40.
Pflaume Bleu de Perse 59.
— Grand Duc 251.
Pflaumen-Blattlaus 123.
Pflaumenmus, Ungarisches, 170.
Pflaume, Neue Japan-, 93.

Pfropfen 125.
— unter die Rinde 198.
Pfropfschulen, Die französischen, 279.
Phacelia Parry Torr. 294.
Pilzsorten, Essbare, 200.
Pirschenberg bei Rann 207.
Pirus heterophylla Rgl. 281.
Pirus malus pendula Elise Rathke 161.
Pomologie in Nordamerika 22.
Pomologisches Institut in Reutlingen 249, 262.
Pomologenverein 99.
Praktische Winke 222.
Prämiirung 244.
Präservator, zum Conserviren von Blumen, Obst- und Nahrungsmitteln 199.
Pressen 215.
Prunus maritima 271.
Puree- und Saftpresse 161.

Quitten einmachen 233.
— in Zucker 233.
Quittenmark mit Aepfeln 233.

Radautz 230.
Riesenblumenkohl 29.
Riesenwinterlauch, Italienischer, 30.
Ringeln der Weinreben 186.
Ringelschnitt bei Kernobst 268.
Rosen 63.
Gloire Lyonnaise 32.
Neue Fürstin Johanna Auersperg 65.
Neue englische, Lord Frederick Cavendish 15.
Caroline Swailes 15.
Rosenliqueur 272.
Rosenveredlung 86.
— im Winter 64.
Rother Rübenwein 151.
Rüben und Rettige 91.
Runkelrübenblätter zu Tabak 223.
Russ gegen Erdflöhe und Blattläuse 187.

Salat Albano und Laitue Genezzano 294.
— Gelber, Rudolfs Liebling 31.
St. Florian 87.
St. Johann, Wespenvertilgung 195.
Sarajewo 220.
Sauerkirschen, Eingemachte, 137.
Sauerkraut, wohlschmeckendes, 211.
Saurachbeeren 231.
Scheermaus, Die, 246.
Schnitt des Apfelbaumes 18.
— der Zwergobstbäume 6.
Schutz für Melonen etc. 127
Seltene Erscheinung (2. Frucht) 246.
Siebenbürgen 208.
Sissek 292.
Sommerdüngung der Obstbäume 113.
Sorten zur Obstweinbereitung geeignet 203.
Spalier- und Zwergbaumzucht 132, 147.
Spargel 127.
Spargelfliege, Gegen die, 234.
Stachelbeeren zur Weinbereitung 90.
— Einkochen auf russische Art 62.
Stachys affinis 43.
Statistisches, Aepfelausfuhr aus Nordamerika 270, 282.
Steinkohlentheer, Abschneiden der Aeste und Verstreichen der Wunden mit, 227.
Stecklingszucht und Baumsatz 190.
Stoll's, Dr., österreichisch-ungarische Pomologie 14.
Strassburg, die Reblaus in Lothringen, 244.
Studienunterstützungs-Beiträge 223.
Souvenir de la Malmaison, Geschichte eines Rosennamens 229.
Syrmien 42, 54, 99, 123, 208.

Teichrohr zum Oculiren 14.
Theepflanze, Die, 15.
Thladiantha dubia 247.
Topffalle 256.
Trauben in Honig 243.
Traubenhonigwein 244.
Tropfwermuth, der raizische und ungarische, 232.

Unreife Aprikosen und Pfirsiche zu Conserven 186.
Ungarische 1884er Pflaumen 171.
Uebersicht der Obsternte im Jahre 1885.

Veredeln der Rebe 5.
Veredlungsmethode, neue, 89.
Vergissmeinnicht 113.
Verkehr, österr.-russischer, 210.
Vermehrung durch Ableger 165.
Verpackung des Obstes nach England 221.
Verpflanzen, zweckmässiges. 127.
Vogelbeeren-(Ebereschen-)Liqueur 233.
Von den Gärten der alten und neuen Zeit 73, 82, 95.
Vorsicht 187.

Wasserglas zum Oculiren 76.
Wein aus Zwetschken 257.
Weinnektarine 62.
Weintrauben in der Küche 232.
Wien, kleine Nachrichten, 25.
Wiener Nachrichten 122.
Wien, vom Markte, 194.
Winteräpfel, amerikanische, 186.
Wurzelaustriebe der Steinobstbäume 99.
Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen 49, 59, 84, 96.
Wurzelschneiden der Steckrüben 138.
Wurzelspeiser für Obstbäume 111.

Zeichnen eiserner Werkzeuge 76.
Zöschener October-Knorpelkirsche, 255.
Zuckermais 102.
Zucker- und Wassermelonen und Speisekürbisse aufbewahren 234.
Zwetschkengarten, der grösste, 271.
Zwetschke Gräfin Emilie Keglevich 245.
Zwetschenhandel in Breska 292.

Verzeichniss der Illustrationen.

Fig. 1. Gartenanlage einer Villa 1.
„ 2. Birne Eugène de Nouhes 3.
„ 3. „ Madame Treyve 3.
„ 4. Butterbirne: Alexander Brun (Hofman-Bang) 4.
„ 5. Angestochene Haselnuss 13.
„ 6. Rüssel von balaninus nucum 13.
„ 7. Kaffeebaum 15.
„ 8. Theestrauch 15.
„ 9. Birne Prinz Camille de Rohan 17.
„ 10. Schnitt des Apfelbaumes 18.
„ 11. „ „ „ 19.
„ 12. Riesen-Blumenkohl 29.
„ 13. Blumenkohl „Riese v. Malta“ 29.
„ 14. Broccoli 29.
„ 15. Grosser süsser Fenchel von Sicilien 29.
„ 16. Süsser Bologneser Fenchel 30.
„ 17. Campania-Artischoke 30.
„ 18. Bindsalat „Potenza“ 30.
„ 19. Ital. Riesen-Winterlauch 30.
„ 20. Cocozelle-Kürbis 30.
„ 21. Kürbis „Weisser Champignon“ 30.
„ 22. Erbse „Marked gem“ 31.
„ 23. Sterkmann's Butterbirne 34.
„ 24. Pastorenbirne 35.
„ 25. Veredlungsschnitt für Ornament-Obstbaumzucht 39.
„ 26. Haplocarpha Leichtlini 43.
„ 27. Armeria Laucheana 43.
„ 28. Birne Triomphe v. Jodoigne 45.
„ 29. William's Butterbirne 47.
„ 30. Pelargonie Kronprinz Rudolf 54.
„ 31. „ Kronpr. Stephanie 55.
„ 32. Paprika Burpee's Ruby King 55.
„ 33. „ Golden Dawn 55.
„ 34. Apfel Worcester Parmaine 58.
„ 35. „ Peasgod Nonsuch 58.
„ 36. Rose Fürstin Joh. Auersperg 65.
„ 37. Paradeisapfel Essex Early hybrid 66.
„ 38. Paradeisapfel Cardinal 66.
„ 39. Birne Edelcrasanne 69.
„ 40. „ Zephirin Gregoire 71.
Fig. 41. Erdbeere Mad. Bérant 75.
„ 42. Gurke Deutscher Kronprinz 78.
„ 43. Melone Banana Cantaloup 78.
„ 44. „ Chr. Lorenz 79.
„ 45. Eberesche Sorbus hybrida L. 81.
„ 46. Monatsrettig 91.
„ 47. Sommerrettig 91.
„ 48. Burpee's frühe weisse Eirübe 91.
„ 49. Herbstrübe 91.
„ 50. Neue Japanpflaume 93.
„ 51. Erdbeere General Chanzy 95.
„ 52. Welsch's Gabelirmethode 98.
„ 53. „ „ 98.
„ 54. „ „ 98.
„ 55. Himbeerstrauch mit Maden 100.
„ 56. Himbeermaden 100.
„ 57. Grossblumige Pelargonie 102.
„ 58. Mammuth-Mais 103.
„ 59. Amber-Cream-Zuckermais 103.
„ 60. Kunze's Königsapfel 105.
„ 61. Oberdieck's Reinette 106.
„ 62. Apfel Wellington 107.
„ 63. Vergissmeinnicht 114.
„ 64. Welsch's Gabelirmethode 114.
„ 65. „ „ 114.
„ 66. Citronen-Wachsbohne 115.
„ 67. Baumartige Bohne 115.
„ 68. Glanz-Reinette 117.
„ 69. Birne Köstliche von Svijan 119.
„ 70. } Schutzvorrichtung für Melonen,
„ 71. } Gurken u. andere Ranken 127.
„ 72. Dänische Nelisbirne 130.
„ 73. „ Dechantsbirne 131.
„ 74. „ Prinz. Dagmarbirne 132.
„ 75. Birne Virgouleuse 142.
„ 76. „ Josephine v. Mecheln 143.
„ 77. „ Esperen's Bergamotte 144.
„ 78. Dechantsbirne von Alençon 145.
„ 79. Königin Olga-Pfirsich 154.
„ 80. Püree- und Saftpresse 161.
„ 81. Champagnerzauge 161.
„ 82. Chinesische Absenkung 165.
„ 83. Niedergehakte Erdbeere 166.
„ 84. Rosen- und Weinreben-Vermehrung 167.
Fig. 85. Feigenbaum in Strauchform 168.
„ 86. Orchis Branchifortii Biv. 174.
„ 87. Serapias, diverse, 174.
„ 88. Arum tenuifolium 175.
„ 89. Arum Arisarum 175.
„ 90. Lichtenwalder Wachsapfel 178.
„ 91. Apfel Fameuse 178.
„ 92. „ Lothringer Reinette 180.
„ 93. „ Calvill von Boskoop 181.
„ 94. Obstpresse 189.
„ 95. „ 190.
„ 96. „ 190.
„ 97. Wespen-Fangflasche 195.
„ 98. Allium neapolitanum 199.
„ 99. „ pendulinum 199.
„ 100. Platt-Pfirsich 202.
„ 101. Kürbis, brasilian. Zucker-, 211.
„ 102. „ Courgeron de Génève 211.
„ 103. Obstmühle, Seitenansicht 213
„ 104. „ Grundriss 213.
„ 105 Obstpresse 214.
„ 106. Mühlbächer Birne 225.
„ 107. Mehlbirne 226.
„ 108. Erdbeere Hofgarten-Director Jühlke 237.
„ 109. Erdbeere Bavaria 238.
— Pomologisches Institut in Reutlingen 249.
„ 110. Topf-Falle für Mäuse etc. 256.
„ 111. Kronprinzessin Stephanie-Birne 261.
— Filiale des pomol. Instituts Reutlingen zu Unterlenningen 265.
„ 112. Kleiner Tripoliskürbis 271.
„ 113. Birne Regentin 273.
„ 114. „ Herzog v. Angoulême 275.
„ 115. Königliche Winterbirne 276.
„ 116. Pirus heterophylla Rgl. 281.
„ 117. Birne Stuttgarter Gaishirtel 286.
„ 118. Giffard's Butterbirne 287.
„ 119. Birne Wildling von Motte 288.
„ 120. Quetier's Butterbirne 289.
„ 121. Phacelia Parry Torr. 294.
„ 122. Kopfsalat Albano 295.
„ 123. Laitue Genezzano 295.

Verzeichniss der colorirten Beilagen.

Tafel 1. **Birnen**:
Sterkmann's Butterbirne.
Triumph von Jodoigne.
Pastorenbirne.

Tafel 2. **Birnen**:
Zephirin Gregoire.
Edelcrasanne.
William's Butterbirne.

Tafel 3. **Aepfel**:
Kunze's Königsapfel.
Oberdieck's Reinette.
Wellington.

Tafel 4. **Birnen**:
Virgouleuse.
Josephine von Mecheln.
Esperen's Bergamotte.

Tafel 5. **Aepfel**:
Lichtenwalder Wachsapfel.
Fameuse.
Lothringer Reinette.
Calvill von Boskoop.

Tafel 6. **Haselnüsse**:
Fichtenwerder'sche Zellernuss.
Eugenie.
Webb's Preisnuss.
Wunder von Bollweiler.
Gunzlebener Zellernuss.
Ludolph's Zellernuss.
Grosse Kugelnuss.
Apolda-Nuss.

Tafel 7. **Birnen**:
Regentin.
Herzogin von Angoulême.
Diel's Königs-Winterbirne.

Tafel 8. **Birnen**:
Stuttgarter Gaishirtel.
Giffard's Butterbirne.
Wildling von Motte.
Quetier's Butterbirne.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—

resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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 1885.** **II. Jahrg.**

Gartenanlagen als Schmuck von Villen.

Wir wollen hier nicht auf eine umfassende Besprechung dieses vielseitigen und den verschiedensten Ansichten unterliegenden Themas eingehen, sondern nur an der Hand einiger Beispiele, die uns in der letzten Zeit unter die Augen kamen, auf einzelne Details aufmerksam machen, die wesentlich zur Verschönerung von Gartenanlagen in der Nähe einer Villa beitragen können.

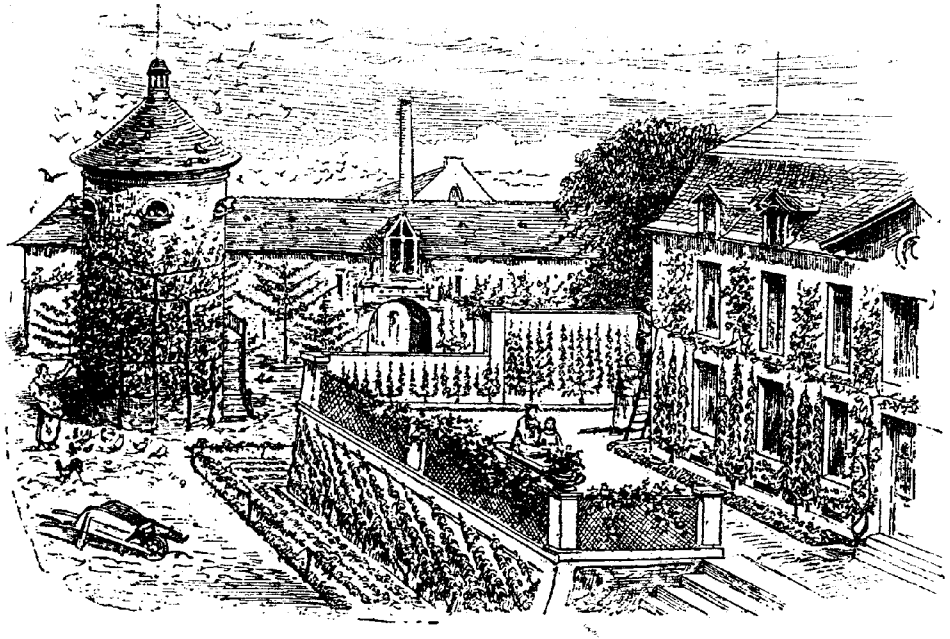


Fig. 1. Gartenanlage einer Villa.

Wie in einer städtischen Anlage überhaupt, so auch insbesondere in der Nähe einer Villa sollen die immergrünen Pflanzen und Gehölze, besonders jene von heller, freundlicher Färbung, sich einer ganz ausnehmenden Bevorzugung erfreuen. Leider gibt es von diesen Pflanzen für unsere Gegend — wir haben hier Wien und die mehr oder weniger entfernte Umgebung im Auge — eine nur sehr beschränkte Anzahl, denn diejenigen, welche als immergrüne nur unter einer Strohdecke oder einer sonstigen Schutzdecke aushalten, gereichen in der Nähe eines Hauses durch solche Umhüllungen diesem selten zur Zierde.

Neben diesen immergrünen Pflanzen und zwischen denselben wird sich am besten solches Gesträuch ausnehmen, welches an den Zweigen und Aesten eine schöne, lebhafte Färbung zeigt. Die Farbe ist es, die im Winter fehlt. So ist die goldzweigige Linde und Esche mit ihren jungen Schossen hierzu

ein herrliches Materiale, Cornus sibirica mit rothen, Salix Britzensis etc. mit scharlachrothen Trieben, die besonders im Winter hervorleuchten, und mehrere andere in hellgrünen, weissen und gestreiften auffallenden Färbungen werden in dieser Richtung verwendet werden können. Mischt man unter diese solches Gesträuch und solche Bäume, welche sehr zeitig treiben und blühen, mit solchen, welche ihr Laub im Herbste sehr lange behalten und schön verfärben, dann mit Beerensträuchern, die ihre Früchte nicht abwerfen, so wird man damit schon zeitig im Frühjahr und auch noch spät bis zum Vorwinter den Aufenthalt in der Villa angenehm machen.

Ein ganz anderer Ton kommt jedoch in die Anlage, wenn wir den Obstbaum, der von dem Landschaftsgärtner in ganz irriger und ungerechtfertigter Weise von den parkähnlichen Anlagen ausgeschlossen wird, heranziehen. Es ist wohl wahr, von den Bewohnern der Villa selbst, sowie von den Leuten, welche Zugang zu derselben haben, muss das Obst strenge auf den Bäumen gewahrt, darf das Eigenthumsrecht dafür in keiner Weise verletzt werden. Aber auch dies lässt sich gut durchführen. Dann werden wir im Park wie in der Umgebung der Villa ganz andere Ansichten zu sehen bekommen.

Der Birnbaum mit seiner pyramidalen Form und seiner in Färbung und Form variirenden Frucht, der Apfelbaum mit seiner herrlichen nüancirten Blüthenpracht und seinen Früchten, die ja bei vielen Sorten, bis der Frost eintritt, am Baume prangen können, der im Frühlinge von oben bis unten schneeweisse Kirschbaum, bald darauf herrlich rothfrüchtig bedeckt etc., werden gewiss in der Darstellung und Zusammensetzung von grossen Gruppen, der Umgebung von Ruheplätzen, auf dem Rasen etc. vortrefflich verwendet werden können. Der Vogelkirschbaum, die Kastanie, der Nuss- und Mandelbaum können mit Vortheil und Effect in die Massenanpflanzungen einbezogen werden, und werden dort ebenso, wie wenn man sie als Einzelpflanzen verwendet, neben ihrer durch Gestalt und Färbung imponirenden Erscheinung durch ihre Fruchtgaben Befriedigung gewähren. Und ist vielleicht eine Hecke, ein Zaun von der rothen und weissen Ribes in ihrem herrlichen Fruchtstande nicht ebenso schön und schöner als Ribes sanguineum, der nach der schönen Blüthe weiter nichts mehr bringt?

Es macht gewiss keine Schwierigkeit, beide Methoden bei der Anlage der Umgebung einer Villa mit einander zu vereinigen, den Fruchtbaum gleichzeitig mit dem Wildbaum zu verwenden und man wird immerhin auch da schöne Effecte erzielen können — man wird das Nützliche mit dem Schönen vereinigen. Ohne der im Grossen und in den Details zum Ausdruck kommenden Schönheit einer aus Zierpflanzen geschaffenen Anlage in der Nähe einer Villa nahezutreten, lässt sich aber auch aus Fruchtbäumen und Gesträuchen allein eine Zierde und ein Schmuck des Landhauses herstellen, der neben dem freundlichen Eindruck, den er bei dem Kommenden und Gehenden hervorruft, für den Bewohner auch noch dadurch anziehend wird, dass er für Haus und Tafel angenehme und zierliche Fruchtstücke liefert. Wir bringen hier auf unserem Bildchen (Fig. 1) die Darstellung, wie sich auf einer nicht besonders hierzu angelegten, sondern auf einer schon bestehenden ländlichen Besitzung eine Verschönerung hervorrufen, sich die Anpflanzung von Obstbäumen mit Effect auch zur Zierde des Ganzen verwenden lässt. Da wird der Obstgarten den Park vertreten, der Apfelbaum wird die Massenpflanzung bilden, dann der Birnbaum; ihnen können partienweise Kirsche und Pflaume sich anschliessen. Dem Aprikosenbaum wird man die besten Lagen anweisen, wo sein Holz nicht erfriert, wo seine Production gesichert ist. Indem man überall die einzelnen Sorten berücksichtigt, wird man für den Verkauf und für das eigene Haus vorsorgen können. In der Nähe der Gebäude wird den Tafelbirnen ihre Stelle angewiesen und auf den Rabatten werden Birnpyramiden und Birnpalmetten ihren Platz erhalten; der Apfelbaum wird als niedere Vase, die Kirsche als Pyramide gut gedeihen. Auch in den Seitenalleen können sie abwechselnd mit der Stachelbeere verwendet werden. Alle Mauern und Wände lassen sich verwenden; sie werden mit Pfirsichen tapeziert in Palmetten- oder Candelaberform, mit Weinreben in Fischschwanzform, mit Birnen in parallelen Linien etc. Die Birnen können freistehende Contrespaliere formiren, die Aepfel Horizontalcordons, die Reben hier und da einzeln auch im Freien stehen. „Auf jeden Raum — pflanz' einen Baum — und pflege sein — er trägt Dir's ein!"

Eine solche Anlage wird das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden, wird bei der Hausfrau und den Gästen Anerkennung finden. Die Schönheit der Formen, der Reichthum an Blüthen und die Abwechslung an Früchten wird auch solchen Anlagen das Lob der Schönheit und Herrlichkeit nicht entziehen können.

Beschreibung einiger neuerer Birnsorten.

Von Obergärtner **Ilsemann**, kgl. ung. Akademie zu Ung.-Altenburg.

Die nachstehend beschriebenen neueren Birnsorten haben seit den letzten zwei Jahren regelmässig Früchte getragen; die Zeichnungen habe ich

in diesem Jahre nach normal gewachsenen Früchten angefertigt. Ich habe das Wachsthum des Baumes, die Culturbedingungen der Sorten genau beobachtet, nicht minder sorgfältig bin ich bei dem Prüfen der Früchte hinsichtlich ihrer Güte, Geschmack und Reifezeit zu Werke gegangen.

1. Eugène de Nouhes **.

Heimat und Vorkommen: Die Sorte wurde von Louis van Houtte in Gent bezogen, sie ist aber auch in den Katalogen von Simon Louis in Metz und André Leroy in Angers zu finden. Ueber den Ursprung und die Heimat dieser Sorten ist mir nichts Näheres bekannt.

Gestalt der Frucht: Ist, wie die Abbildung zeigt, von Form der Bergamotten, der Bauch ist

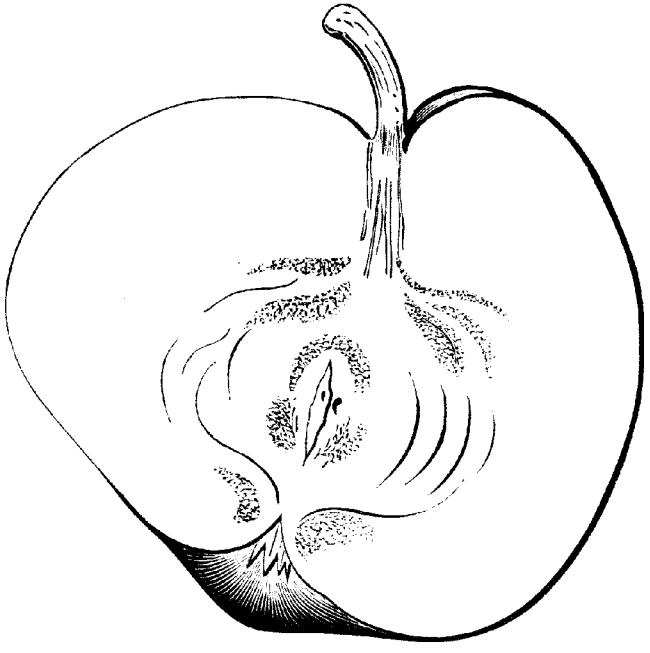


Fig. 2. Eugène de Nouhes.

auf der unteren Hälfte der Frucht mehr hervortretend, nach dem Stiele zu ist die Frucht abgestumpft spitz.

Kelch: hornartig, zugespitzt, steht in einer fast geschlossenen, flachen, schüsselartigen Einsenkung.

Stiel: kurz, ca. 3 Cm. lang, häufig schiefstehend, eingesenkt in einer kleinen Vertiefung.

Schale: sehr fein, grünlichgelb, von vielen grauen Punkten rauh berostet, ohne jegliche Röthe.

Fleisch: weiss, von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack, Granulationen finden sich wenig.

Kernhaus: sehr klein, Kerne finden sich wenig vor, meistens unentwickelt, die Farbe derselben ist dunkelzimmetfarbig.

Reifezeit und Nutzung: Die Frucht reift hier schon Anfang October, hält sich aber bis November; es ist eine Tafelfrucht ersten Ranges, die wohl zu weiterer Verbreitung zu empfehlen ist.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nicht starkwüchsig, aber ungemein fruchtbar, er bildet schöne Pyramiden, eignet sich aber auch für Spaliere und Cordonformen. Die Früchte entwickeln sich immer gut am Baume. Nach meinen Erfahrungen verlangt die Sorte einen kurzen Schnitt.

2. Madame Treyve.

Heimat und Vorkommen: Die Sorte soll von Willermoz aus Samen erzogen sein. Der hiesige Garten erhielt im Jahre 1880 einen Pyramidenbaum von Hrn. A. C. Rosenthal in Wien, der im Jahre 1883 und in diesem Jahre einige schöne Früchte brachte.

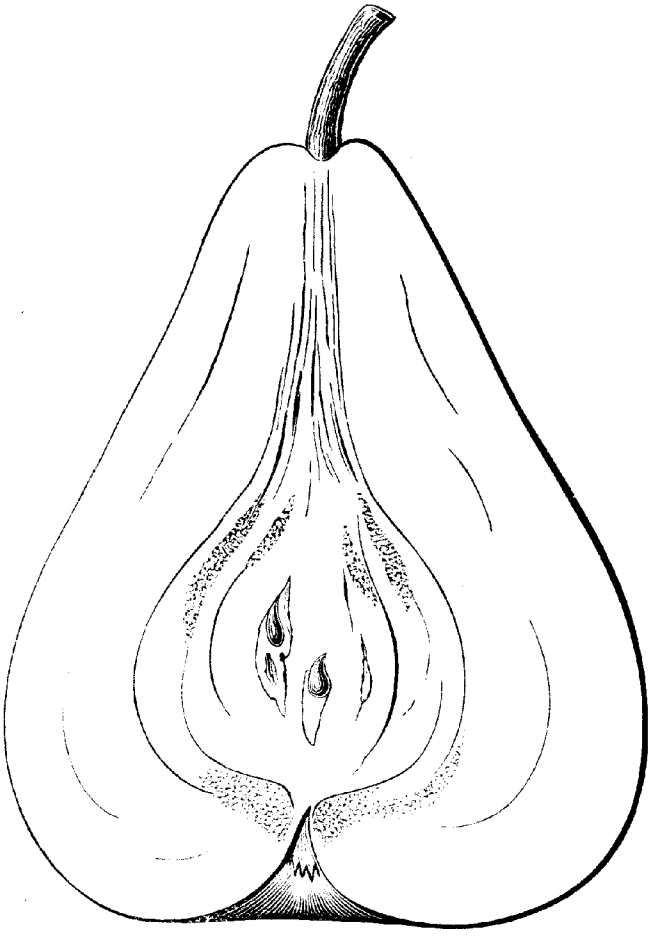


Fig. 3. Madame Treyve.

Gestalt der Frucht: gross, bauchig, kegelförmig, nach dem Stiele zu verjüngt, 10—12 Cm. hoch, 7—8 Cm. breit.

Kelch: klein, hornartig dunkelbraun, steht in flacher, oft aber auch tiefer Einsenkung.

Stiel: dick, braun, bis 3 Cm. lang, steht in einer kleinen Vertiefung.

Schale: lichtgrün, Früchte an der Sonnenseite haben oft einen röthlichen Anflug, hin und wieder zeigen sich Rostflecken, die sich oft zu grösseren oder kleineren Figuren vereinigen.

Fleisch: weisslichgrün, sehr fein, saftreich

*

und schmelzend, im Munde zergehend, von sehr delicatem Geschmack.

Kernhaus: ziemlich gross, mit vielen schwarzbraunen, meist vollkommen entwickelten Kernen.

Reifezeit und Nutzung: Reift hier Mitte September und hält sich bis Anfang October; ich halte die Sorte für eine ausgezeichnete Tafelbirne, die sich namentlich für feinere Obstbaumzucht sehr gut eignen dürfte. Die Frucht darf nach meinen Erfahrungen am Baume nicht die volle Reife erlangen, sonst verliert sie sowohl an Geschmack wie an Gewürz.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum bildet schöne Pyramiden und scheint sehr tragbar zu sein, nicht minder dürfte die Sorte sich für Cordon- und Spalierformen eignen.

(Wir ergänzen diese Beschreibung durch einige Daten, welche W. Lauche in der „Deutschen Pomologie" angibt. Diese ausgezeichnete Sommerfrucht wurde von dem Baumschulenbesitzer Treyve in Trévoux (Dep. Aîne) 1848 erzogen und seiner Frau zu Ehren benannt. 1858 erntete er die ersten Früchte. In der siebenten Versammlung deutscher Pomologen zu Trier wurde sie unter die fünfzig zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten aufgenommen. Sie wird in „Pomologie de la France" 1864, II, Nr. 63 als Souvenir de Madame Treyve aufgeführt und ebenso bei „Mas, le Verger" III, Nr. 6. Als Madame Treyve bringt sie André Leroy in seinem „Dictionnaire de pomologie", Ed. Pynaert in seinen „Bulletins d'arboriculture" und das „Illustrirte Handbuch der Obstkunde". W. Lauche findet ihre Gestalt veränderlich und meist uneben, den Stiel oft durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt, den Geruch merklich und sehr gewürzt, den Geschmack gewürzhaft süssweinig, das Kernhaus nur wenig von Granulationen umgeben und schliesst ihre Beschreibung mit den Worten: „Ich kann nach den hier gemachten Beobachtungen diese köstliche Sorte sowohl für Hochstamm als auch für Pyramide und Palmette empfehlen; sie zeichnet sich durch Schönheit, Grösse, Güte und ausserordentliche Fruchtbarkeit aus.")

(Schluss folgt.)

Dänische Früchte*).

6. *Butterbirne: Alexander Brun* (Hofman-Bang).

Cl. XI. 3. 4. = längliche, schmelzende Winterbirne, mehr oder weniger berostet, mit unausgebildetem, hornartigem Kelche.

Diese gar vorzügliche neue dänische Birne wurde von dem um die dänische Pomologie hochverdienten Herrn Hofjägermeister A. Brun zu Louisiana bei Helsingör auf der Insel Seeland aus dem Kern erzogen. Die Mutter der Birne ist Coloma d'automne — nicht Urbaniste, seinerzeit von Behrends-Travemünde bezogen — und die Aussaat wurde mit vielen andern im Jahre 1862 gemacht. Der Mutterbaum trug zum ersten Male 1879. Auf dem Mutterbaume erreicht die Frucht aber nur die Grösse wie Fig. b; sobald sie aber auf andere Grundlage überpfropft wird, erreicht sie die Grösse wie Fig. a. Diese schöne Birne ist im Aeussern der Mutter sehr ähnlich, übertrifft sie aber weit im Innern und ist eine sehr delicate December-Tafelfrucht. Die neue Züchtung wurde neulich auf der Obstausstellung der königl. dänischen Gartenbau-Gesellschaft in Kopenhagen mit dem ersten Preise, einer grossen silbernen Medaille, prämiirt.

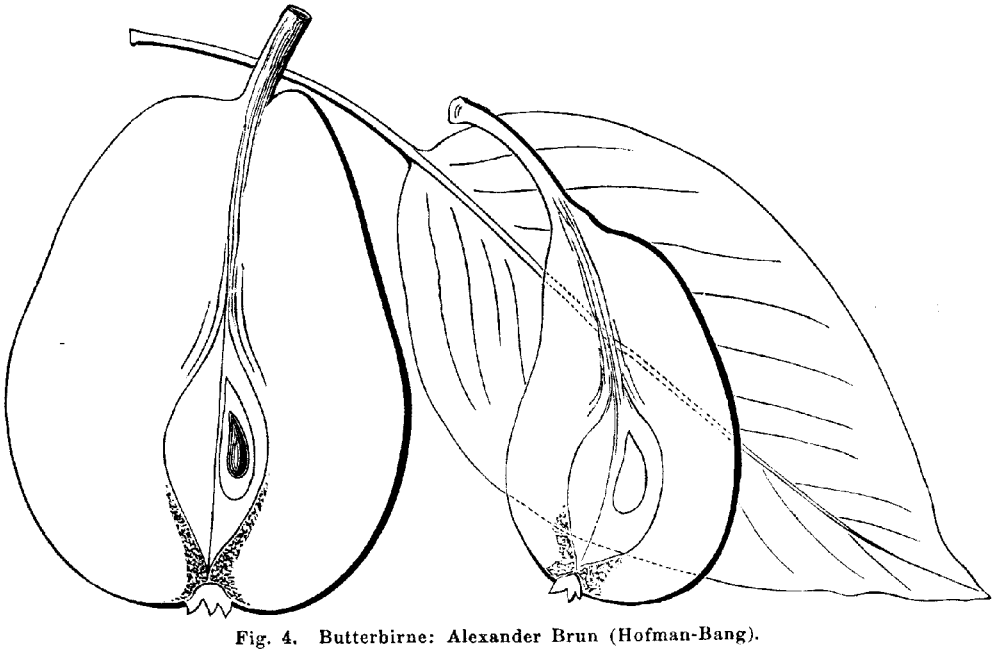


Fig. 4. Butterbirne: Alexander Brun (Hofman-Bang).

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben. Synonyme keine.

*) Hievon wurden im vorigen Jahrgange beschrieben: 1. Holzvogtapfel von Low. 2. Graf Moltkebirne. 3. Broholm's Rosenapfel. 4. Birne Comtesse Clara Frijs. 5. Ahlmann's Butterbirne. — Die hier gegebene Beschreibung der Butterbirne Alexander Brun ist nach Mittheilungen des Erziehers gemacht.

Grösse und Form zeigt die Figur. Höhe ca. 6·7 Cm., Breite 5·5 Cm. 1883 wurde sie beim Erzieher 7·7 Cm. hoch. Diese Grösse erreicht sie sowohl auf Birnunterlage, als auf Quitte mit Zwischenveredlung. Gewöhnlich ist die Form länglich kegelförmig, rundet sich schön nach dem Kelche zu und ist breit abgestumpft nach dem Stiele.

Kelch: offen, hart, bräunlichschwarz, gewöhnlich sehr klein; oft bildet er nur einen kleinen, zirkelrunden Ring. Wenn die Blättchen ausgebildet sind, liegen sie mit den langen feinen Spitzen über die Frucht zurückgeschlagen. Sitzt in einer kleinen seichten Vertiefung oder beinahe obenauf, so dass die Frucht auf dem Kelchende stehen kann.

Stiel: kurz, stark, gerade, ca. 10—15 Cm. lang, grünlichbraun, sitzt obenauf oder in einer kleinen Vertiefung.

Schale: ziemlich dick, etwas rauh anzufühlen, grün, für Druck nicht empfindlich; die Sonnenseite ein wenig schmutzigbraun; ändert sich fast nicht in der Lagerreife. Ist zum grössten Theile mit einem überall gleich vertheilten feinen Rostüberzuge bedeckt. Punkte wenig oder gar nicht bemerklich. Geruch schwach, aber angenehm.

Fleisch: weiss, mit schwach gelblichem Anstrich, fein, saftvoll, ganz schmelzend, von einem sehr angenehmen, delicaten, weinartigen, fein aromatischen Geschmack. Granulationen sehr selten.

Kernhaus: enge, geschlossen, voll Saft, Samen schwarzbraun, wenig vorhanden, oft taub.

Reife und Nutzung: Erste Hälfte December; hält sich gut aufbewahrt mitunter bis Jänner. Verträgt spätes Pflücken, sitzt aber gut fest. Ist Tafelfrucht allerersten Ranges und eine werthvolle Bereicherung der Pomologie.

Der Baum wächst gesund und kräftig. Sommertriebe stark und steif, gelblichgrün, mit einzelnen gelben Lenticellen. Blatt glatt, länglich-spitz-eiförmig, ziemlich langstielig, fast ganz rändig. Die Tragbarkeit ist ganz ausserordentlich, fängt schon in der Baumschule an und Ausbrechen ist fast immer nothwendig. Auf Quitte gedeiht die Sorte nur mit Zwischenveredlung. C. M.

Das Veredeln der Rebe.

Das Umsichgreifen der Reblaus auch in unserm Vaterlande und besonders um Wien lässt es räthlich erscheinen, dass alle Freunde der Gärtnerei, des Obst- und Weinbaues sich mit der Veredlung der europäischen Rebe auf amerikanische Unterlagen beschäftigen, um diese Veredlungen schon jetzt im Vorhinein und in der Zeit der Noth sofort im grossen Massstabe durchführen zu können. Wir erlauben uns, unsern geschätzten Lesern deshalb eine Reihe von diesbezüglichen Mittheilungen bekanntzugeben, die diesen Gegenstand gründlich behandeln sollen.

Den nachstehenden Aufsatz entnehmen wir im Auszuge dem vortrefflich geschriebenen Berichte des Herrn Director Goethe über das Etatjahr 1883/84 der königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim.

„Auch in diesem Jahre sind in der königlichen Lehranstalt Versuche in grösserem Massstabe mit dem Veredeln der Reben ausgeführt worden. Zur Anwendung kamen die beiden Veredlungsarten, welche sich früher am besten bewährt haben, nämlich:

a) das englische Copuliren (auf eine amerikanische widerstandsfähige Unterlage wird das Reis einer einheimischen Sorte aufgesetzt) und

b) die Methode Baborier. An einem einheimischen Rebstock wird das Reis einer amerikanischen widerstandsfähigen Rebsorte angeschäftet. Diese Blindrebe soll sich selbstständig bewurzeln, um im Fall der Angriffe der Reblaus den Stock trotz derselben ernähren und in Wachsthum und Ertrag erhalten zu können.

Zu Edelreisern wurden möglichst reife Rieslingschosse verwendet; als Unterlagen dienten Riesling-Wurzelreben, Sämlinge amerikanischer Sorten und Blindreben von Vitis riparia und York Madeira. Veredelt wurde einmal Anfang Jänner und dann Ende April und gegen Ende Mai. In beiden letzteren Fällen kamen Edelreiser zur Verwendung, die bis zum Augenblick der Veredlung wagrecht in weissem Flusssand eingeschichtet vor dem Austreiben bewahrt worden waren. Verbunden wurden die Veredlungen mit Raffiabast und verstrichen mit sogenanntem französischen warmflüssigen Baumwachs (dessen Bereitung an anderer Stelle vorkommt). Ausserdem fand sogenanntes „Kautschukpapier" Anwendung (zum Preise von 7 Mark 50 Pf. das Kilo von Aug. Schunke in Görlitz). Das Ende des Papierstreifens wird mit einem Tropfen Terpentinöl betupft, welcher ein Verquellen mit dem übrigen Band und dadurch festen Schluss bewirkt. Das Kautschukpapier muss vor höherer Temperatur bewahrt werden, weil es sonst aneinander klebt.

Sämmtliche Veredlungen wurden mit der Hand und nicht mit einer der französischen Maschinen ausgeführt. Dabei achtete man sorgfältig darauf, dass sowohl beim Edelreis als bei der Unterlage der Schnitt möglichst durch einen Knoten geführt wurde, weil sich herausgestellt hat, dass die an denselben befindlichen Augen resp. der Reichthum an Nährstoffen in der unmittelbaren Umgebung derselben günstig auf die Callusbildung und damit auf die Verwachsung einwirkt.

A. Veredlungen auf Blindholz. 1. 45 Stück Riesling auf Vitis riparia, am 24. April. Bis zum 31. Mai in einem Composthaufen verkehrt eingeschlagen, um die Callusbildung zu befördern und erst dann in's freie Land eingepflanzt, dass sowohl die Veredlungsstelle als das Edelreis ganz mit weissem Flusssand bedeckt war. Verband: Raffiabast mit Baumwachs. Gewachsen sind 9 Stück, also 20%; in vielen Fällen hatten die Edelreiser Wurzeln gebildet und die Unterlagen starben ab.

2. 20 Stück Riesling auf Riesling, am 22. Mai. Im Freien wie bei 1, gewachsen 5 Stück, mithin 25%.

3. 36 Stück Riesling auf Vitis riparia. Ausführung wie bei 1 ohne Einschlagen in den Composthaufen. Gewachsen 6 Stück, mithin 15%. Mehrere Reiser hatten nicht ausgetrieben, waren aber beim Herausnehmen (Ende November) im Begriff, Callus zu bilden.

4. 22 Stück mit Riesling als Edelreis und Spätem Burgunder als Unterlage. Im Freien wie bei 1. Gewachsen 5 Stück, mithin 22%.

5. 50 Stück Riesling auf Riesling, veredelt am 24. April und am gleichen Tage in einen warmen Kasten von circa 15° C. Bodenwärme verbracht. Gewachsen 39 Stück, mithin 78%. Die Verwachsung ging so leicht und schnell vor sich, dass die Triebe der Edelreiser bei einer grösseren Zahl von Stöcken blühten und sogar reife Trauben brachten. Dieses so günstige

Resultat ist wohl dem Umstande zuzuschreiben, dass Unterlage und Edelreis durch Einschichten genügend vorbereitet waren, ebenso dürfte auch die natürliche Verwandtschaft beider die Verwachsung um ein Wesentliches erleichtert haben.

B. Veredlungen auf Wurzelreben resp. Sämlinge in der Hand. 6. 20 Stück Gutedelreiser am 8. Jänner auf amerikanische Sämlinge veredelt, in Töpfe gepflanzt und in das Vermehrungshäuschen gestellt Wegen geringen Durchmessers der Unterlagen mussten auch entsprechend dünne Reiser genommen werden, was den Versuch sehr benachtheiligte. Gewachsen 8 Stück, mithin 40%.

7. 58 Blindreben von Vitis riparia, York Madeira und amerikanische Sämlinge wurden am 8. Jänner mit Riesling und in den bei Nr. 5 erwähnten heizbaren warmen Kasten gebracht. Gewachsen 8 Stück, mithin 13%. Der ungünstige Erfolg erklärt sich durch das Missverhältniss zwischen den bewurzelten Unterlagen, welche in Folge der Bodenwärme schon nach wenigen Tagen in Saft kamen und den Edelreisern, die dazu weit mehr Zeit brauchten und deshalb den von der Unterlage herbeigeführten Nährsaft nicht gehörig zu verarbeiten vermochten und aus diesem Grunde die Ursache des Absterbens vieler Unterlagen waren.

8. 55 Stück einjährige Riesling-Wurzelreben wurden am 8. Jänner mit Blindhölzern von Vitis riparia und York Madeira nach der Methode Baborier veredelt. Gewachsen 4 Stück, mithin 7%. Auch bei diesem Versuche liegt die Schuld an dem Misslingen in der bei Nr. 7 angeführten Ursache, nur waren es hier die amerikanischen Blindreben, die in Folge des Missverhältnisses der Wachsthumsbedingungen abstarben, während die Riesling-Wurzelreben sich ausserordentlich kräftig entwickelten.

9. 45 Stück einjährige Riesling-Wurzelreben wurden am 24. April mit Blindreben von Vitis riparia nach der Methode Baborier veredelt und dann so in's freie Land gepflanzt, dass sich die mit weissem Flusssand angehäufelte Veredlungsstelle einige Centimeter unter der Oberfläche befand. Gewachsen 24 Stück, mithin 53%. Die Ueberwallung der Veredlungsstelle war sehr schön vor sich gegangen, die Vereinigung von Edelreis und Unterlage dauerhaft.

C. Veredlungen von Wurzelreben im freien Lande. 10. 23 Stück einjährigen Riesling-Wurzelreben wurden am 22. Mai mittelst der Methode Baborier Blindreben von Vitis riparia angesetzt, dergestalt, dass sich die Veredlungsstelle 7 bis 10 Centimeter unter der Oberfläche befand. Zum Verband diente Kautschukpapier. Gewachsen sind 13 Stück, mithin 56%.

11. 25 Stück einjährigen Riesling-Wurzelreben wurden am 22. Mai mittelst englischen Copulirens Riesling-Edelreiser derart aufgesetzt, dass sich die Veredlungsstelle einige Centimeter im Boden befand. Verbandmaterial: Kautschukpapier. Gewachsen 7 Stück, mithin 28%. Die Edelreiser hatten sich meist bewurzelt.

D. Veredlungen von älteren im Weinberge stehenden Stöcken. 12. 42 siebenjährigen Stöcken wurden am 21. Mai Blindreben der Vitis riparia mittelst der Methode Baborier so anveredelt, dass die mit Sand angehäufelte Veredlungsstelle theils im, theils etwas über dem Boden sich befand. Verbandmaterial Kautschukpapier, gewachsen 41 Stück, mithin 97%. Vereinigung von Edelreis und Unterlage dauerhaft und vollkommen, Bewurzelung des Edelreises in allen Fällen erfolgt. Das beste aller seither erzielten Resultate!

Aus vorstehenden Versuchen ergeben sich folgende beim Veredeln der Reben zu beachtende Regeln.

Will man die Veredlung im warmen Kasten ausführen, so nehme man zu Unterlagen nicht Wurzelreben oder Sämlinge, sondern durch Einschichten vorbereitete Blindreben. Um der Bewurzelung des Edelreises vorzubeugen, lasse man die Veredlungsstelle über dem Boden, nachdem in der feuchten Luft des Kastens ein Vertrocknen der letzteren nicht wohl eintreten kann. Die Temperatur betrage 12 bis 15° R.; Luft darf nicht gegeben werden, bis die Edelreiser kräftig ausgetrieben haben.

Veredlungen im Freien mittelst Copulirens auf Blindhölzer oder Wurzelreben geben nur mässige Resultate, weil die Veredlungsstelle, um deren Vertrocknen zu vermeiden, in den Boden gebracht oder mit Sand angehäufelt werden muss, was meistens die Bewurzelung des Edelreises zur Folge hat. Jedenfalls muss man öfters nachsehen, um entstehende Wurzeln zu unterdrücken.

Als geeignetster Termin zur Ausführung der Veredlung hat sich für den Kasten Ende April, für das freie Land Ende Mai herausgestellt. Um letztere Zeit sind in unseren Verhältnissen Frühjahrsfröste nicht mehr zu befürchten und ist die Temperatur meist bis zu der für das Veredeln günstigen Höhe gestiegen, während die dem Verwachsen der Schnittflächen so hinderliche stürmische Saftbewegung des Rebstockes im Frühjahre bereits ein Ende genommen hat.

Zu Edelreisern brauche man nur vollkommen ausgereiftes Holz aus besten Lagen und die kräftigsten Triebe, deren Knoten mehr eng stehen; davon benutze man nur die unteren Theile. Als ganz vortheilhaft hat sich das Einschichten der Edelreiser gezeigt. Man bettet sie Anfang Februar an einem feuchten, vor der Sonne geschützten Ort (unter der Stellage eines Kalthauses) wagerecht in Flusssand, um sie vor dem Austreiben zu bewahren In Folge dieser Vorbereitung scheint das Reis viel leichter Callus zu bilden.

Als Verbandmaterial haben sowohl Raffiabast mit französischem Baumwachs als auch Kautschukpapier gute Dienste geleistet. Letzteres dürfte den Vorzug besitzen, dass es bei aller Leichtigkeit der Anwendung einen ganz soliden und dauerhaften Verband gibt, der dehnbar ist und wohl schliesslich unter dem Druck der sich verdickenden Veredlungsstelle ohne weitere Beihilfe sich von selbst löst.

Wie aus den Versuchen ersichtlich, hat das englische Copuliren, namentlich im Freien, weniger günstige Resultate gegeben, als die Methode Baborier. Es liegt dies indess nicht an der Schnittführung und Vereinigung der beiden Schnittflächen, die im Wesentlichen übereinstimmen, sondern mehr an dem Umstande, dass beim englischen Copuliren das kurze Edelreis über eine nur geringe Quantität von Stoffen verfügt, nach deren Verbrauch es absterben muss, wenn bis dahin nicht schon eine leidliche Verbindung hergestellt ist.

Bei der Methode Baborier hingegen kann die anzuschäftende amerikanische Blindrebe ihre Reservestoffe zur Wurzelbildung verwenden, d. h. sich selbstständig ernähren, während die Verwachsung von der bewurzelten europäischen Rebe ausgeht. Die Blindrebe läuft deshalb nicht Gefahr abzustreben, sondern bleibt bis zur gesicherten Vereinigung mit der Wurzelrebe durchaus lebensfähig und wandelt sich gewissermassen in eine Wurzel, die dem Rebstocke im Fall eines Angriffes durch die Phylloxera die Möglichkeit der Existenz trotz und mit derselben bieten soll. Die Befürchtung, dass die Blindrebe im Boden absterben werde, weil sie nur Wurzeln und keinen Trieb bilden darf, hat sich als nicht begründet erwiesen; die Reiser blieben in den meisten Fällen gesund und die Verwachsung ist eine so innige, als man sie nur wünschen kann. Ein grosser Vorzug der Methode besteht noch darin, dass die Unterlage nicht wie beim Copuliren geköpft wird und die Verletzung durch das Veredeln nur eine seitliche ist, die im Falle des Misslingens keinerlei Schaden für den Stock zur Folge hat.

Mittheilungen über Schnitt der Zwergobstbäume.

Von **C. Ilsemann**, Obergärtner der kgl. ungar. landwirthschaftlichen Akademie zu Ungar.-Altenburg.

Als ich vor einigen Jahren meine Vorträge über Baumschnitt bearbeitete, wurde selbstverständlich die einschlägige Literatur über Baumzucht und Baumschnitt zu Rathe gezogen, um die Regeln und Erfahrungen anderer Autoren mit den von mir gemachten Beobachtungen zu vergleichen. Bei dem Studiren der diesbezüglichen Werke fiel mir die grosse Verschiedenheit der Ansichten, ja oft die sich gänzlich einander gegenüberstehenden Urtheile der

Verfasser auf. Besonders divergirend sind die Lehren über den Herbstschnitt in den verschiedenen Werken gegeben. Ich habe mir nun auf Grund meiner vieljährigen Erfahrungen und Beobachtungen meine Ansichten gebildet. Ich hatte Gelegenheit, den Baumschnitt in verschiedenen Ländern praktisch zu studiren und die Wirkung der verschiedenen Methoden zu beobachten. Meine nach dieser Richtung hin gemachten Erfahrungen bekannt zu machen, ist der Zweck dieser Zeilen; ich will nicht behaupten, dass meine Methode für alle Gegenden passend ist, in der hiesigen Gegend habe ich gute Resultate erzielt. Ich knüpfe hieran das Ersuchen, dass auch andere Baumzüchter, die in der Lage sind, über diesen Punkt zu schreiben, ihre Mittheilungen veröffentlichen, damit in die noch keineswegs bis zur Vollkommenheit gelösten Fragen über den Herbstschnitt der Zwergobstbäume mehr Klarheit komme, und wir im Stande sind, nach bestimmten Regeln die Operationen vorzunehmen.

Es ist wohl nicht erst nöthig, dass ich mich des Langen und Breiten über den Nutzen des Zwergobstbaues auslasse, ich glaube, Jeder ist von seinen Vortheilen überzeugt, wo es sich darum handelt, bald schönes, grosses und vorzügliches Obst für die Tafel zu erhalten; ja in diesem Falle wage ich zu behaupten, dass wir der Zwergobstbaumcultur gar nicht entbehren können. Dass dieser Cultur des Obstbaumes die Berechtigung keinesfalls abgesprochen wird, dafür bürgen die vielen in der neueren Zeit angelegten Zwergobstgärten. Die Zwergobstbaumcultur ist ein schöner Zweig der höheren Gärtnerei, sie bereitet ihrem Cultivateur viel Freude und auch jährlich sichere Ernten. Wir können die Bäume gegen Frühjahrsfröste schützen, durch Anwendung passender Düngemittel können wir die Tragbarkeit des Baumes erhöhen; durch einen sorgfältig, verständig angewandten Schnitt und bei sonstiger guter Pflege können wir die denkbar möglichste Vollkommenheit der Früchte erreichen; es sind dies Vortheile der Zwergobstbaumcultur, die bei der Pflege der Hochstämme, also der Cultur der wirthschaftlichen Obstbaues, mehr in den Hintergrund treten. Ein anderer Vortheil der Zwergobstbaumcultur, den ich keineswegs unterschätze, besteht noch darin, dass Liebhaber Interesse am Obstbau gewinnen, sich bald Sortenkenntniss aneignen. Der Schnitt des Zwergobstbaumes gründet sich auf bestimmte physiologische Gesetze der Ernährung des Baumes, genaue Kenntniss der verschiedenen Zweige, sowie ihres durch den Schnitt bedingten Wuchses.

In meiner jetzigen Stellung habe ich öfter die Gelegenheit, verunglückte, verwilderte Zwergobstbaumanlagen zu sehen und bin auch oft um Rath gefragt worden, wie einer solchen verkommenen Anlage wieder emporzuhelfen sei. Ausser vielen Fehlgriffen in Betreff der Sortenwahl, der Unterlagen für die verschiedenen Formen, trägt besonders die Unkenntniss der Baumcultivateure und Gärtner in der Behandlung der ihnen anvertrauten Bäume, des Schnittes etc. die Schuld daran. Auf die Sortenwahl und besonders auf die passenden Unterlagen wird seitens vieler Baumzüchter noch viel zu wenig Gewicht gelegt. In der Nähe von Pressburg habe ich eine Anlage gesehen, wo alle Formbäume, Apfel- und Birnpalmetten, Cordons, Pyramiden ohne Rücksicht auf die Sorte auf Wildling veredelt waren. Durch den alljährlich ebenfalls zu unpassender Zeit angewandten Schnitt wuchsen die Bäume frech in's Holz und sind in ihrer Form kaum zu bändigen; die Folge davon ist, dass die Bäume keine Früchte bringen, schliesslich verliert dann die Herrschaft alle Lust, derartige kostspielige Anlagen zu unterhalten, warum Zeit und Geld umsonst opfern; die Anlage fällt eben der Vernachlässigung anheim. Es ist wirklich komisch, wenn man die verschiedenen Gründe von solchen Gärtnern anhört, die vom Baumschnitte keinen Dunst haben, warum die Anlage nicht gedeiht. Fast immer ist das Klima der Sündenbock, dann kommt der Boden, das Wasser, die Sorte u. s. w., aber die eigene Unkenntniss in der Behandlung solcher Bäume will Niemand eingestehen. „Ich bin doch ein gebildeter Gärtner", sagte mir einstens eine derartige Capacität, konnte aber an einem Apfelbaume weder Blüthen noch Blätterknospen unterscheiden; diesem Helden der Obstbaumcultur war aber ein Obstgarten, in welchem sich 290 Zwergbäume befanden, zur Pflege anvertraut; wie die Bäume ausgesehen, diese Beschreibung erspare mir der geehrte Leser.

Wie jeder Baumzüchter und Gärtner weiss, haben wir bei unseren Obstbäumen einen Frühjahrstrieb und einen Sommertrieb; der erstere endet hier mit Ende Juni, der letztere schliesst mit Ende September bis Mitte October ab. Den Abschluss des Jahrestriebes erkennen wir an der gut ausgebildeten Terminalknospe und dem ausgereiften Holz. Jedem Baumzüchter, der durch ein Jahr in Frankreich den Baumschnitt kennen gelernt, wird wohl erinnerlich sein, dass der Abschluss des Jahrestriebes dort bereits Ende August geschehen, es ist dies eine Folge der dortigen warmen Witterung und des warmen Bodens. Für uns aber erwächst aus diesem Unterschiede die wichtige Lehre, dass wir den Regeln über Baumschnitt nach französischem System nicht blindlings zu folgen haben. Es wird dies jedem denkenden Baumzüchter leicht erklärlich sein; richten wir unsern Schnitt, der sich hier auf die Umbildung der Holzaugen zu Blatt- und Fruchtaugen bezieht, den Holztrieb schwächen und die Fruchtbarkeit herbeiführen soll, nach der in französischen Werken über Baumschnitt angegebenen Zeit (Monat August) ein, so haben wir ein ungünstiges Resultat zu erwarten.

Ich schneide, nachdem ich bereits Ende Mai und Anfang Juni die Seitentriebe im krautartigen Zustande entspitzt habe, die Fruchtruthen bei den Kernobstbäumen von Mitte bis Ende September auf 3—4 Augen zurück. Der Zweck dieses Rückschnittes ist, der im September nur noch langsam fliessende Nahrungssaft ernährt die unten stehenden Augen besser und verwandeln sich diese, je nach den verschiedenen Sorten, theils im Herbst, theils im nächsten Sommer zu Blätter- oder Blüthenaugen. Ein fernerer wichtiger Vortheil besteht darin, dass das Holz besser ausreift und mithin widerstandsfähiger gegen höhere Kältegrade ist.

Betrachten wir nun im Gegensatz zu der von mir als passend angegebenen Zeitperiode für den Herbstschnitt die Wirkung desselben nach französichen Lehren.

Nach französischen Angaben hat der Baumzüchter den Schnitt Mitte bis Ende August auszuführen; nun, für französische Verhältnisse ist diese Zeit passend, aber keinesfalls für unsere. Schneiden wir im August, so erreichen wir gerade das Gegentheil von dem, was wir erreichen wollten. Aus den stehengebliebenen Augen entwickeln sich noch eine Menge neuer Triebe, der für das nächste Jahr in den Zellen bereits abgelagerte Nahrungsstoff wird von Neuem durch die jungen Triebe verarbeitet, die natürliche Folge davon ist, dass wir mit unserem Baume im Herbst um kein Jota weiter sind, als wir im Frühling waren, d. h. durch den ausgeführten Schnitt haben wir anstatt Blätter und Fruchtaugen eine Menge unreifer Holztriebe erhalten. In den vortrefflichen Werken über Baumschnitt

von dem verstorbenen Herrn Dr. Ed. Lucas gibt derselbe als Zeitpunkt für den Herbstschnitt Ende August, Anfang September an. Dieser Zeitpunkt mag für die dortigen Verhältnisse passen, für unsere Gegend ist er aber entschieden noch zu früh. Wer sich von der Richtigkeit meiner Angaben überzeugen will, probire, und ich hoffe, ein ungünstiges Resultat wird der Erfolg der Arbeit sein. Vor einigen Tagen erst wurde ich zur Besichtigung einer grösseren Zwergobstbaumanlage in der Nähe Wiens berufen. Der Besitzer klagte, die Anlage sei schon 12 Jahre alt, es haben die Bäume fast gar kein Obst gebracht, obwohl die Sorten auf Zwergunterlagen veredelt, passend gewählt und auch ordnungsmässig gepflanzt, aus der renommirten Baumschule des Herrn A. C. Rosenthal in Wien bezogen wurden. Was sah ich aber an diesen Palmetten und Cordonbäumen? Mitte August hatte der Gärtner alle Triebe, ob stark ob schwach, sorgfältigst auf ein Drittel ihrer Länge abgestutzt; die Folgen dieser gedankenlosen Arbeit habe ich bereits erörtert. Der sonst recht tüchtige Gärtner hatte, als ich ihn auf seine Fehler aufmerksam machte, nichts Eiligeres zu thun, als das du Breuil'sche Werk über Obstbaumzucht zu holen: „hier steht's schwarz auf weiss, dass man Mitte August zu schneiden hat, und mit Hilfe dieses Buches habe ich die Bäume immer behandelt", dies war seine Rechtfertigung. Es wird begreiflich sein, dass derartige verunglückte Anlagen der Förderung der Zwergobstbaumzucht sehr hinderlich sind. Mit nichtssagenden Redensarten sind dann Gärtner dieses Schlages gleich bei der Hand, „die Sorten sind schlecht und falsch, die Baumschule ist unzuverlässig" u. dgl. m.; den Balken im eigenen Auge werden sie aber nicht gewahr. Ich wollte dies nur zur Ehrenrettung der Rosenthal'schen Baumschule einschalten, indem der Besitzer des Obstgartens über Herrn Rosenthal in Folge der Anklagen seines Gärtners, schlechttragende Sorten erhalten zu haben, sehr erbost war.

Hauptsache der Zwergobstbaumzucht ist, dass die Bäume je nach Sorte und Form die richtige Unterlage haben. Mit Zuhilfenahme der Kenntnisse und Erfahrungen anderer tüchtiger Pomologen und Baumzüchter sowie meiner eigenen führe ich zum Schluss 12 Birn- und 12 Apfelsorten an, die sich für Palmettenform, Pyramide und Cordon sehr gut eignen.

I. Birnen. 1. Triumph von Jodoigne, 2. Liegel's Winterbutterbirne, 3. Neue Poiteau, 4. Diel's Butterbirne, 5. Arenberg's Butterbirne, 6. Napoleon's Butterbirne, 7. Herzogin von Angoulême, 8. Holzfarbige Butterbirne, 9. Clairgeau's Butterbirne, 10. Capiaumont, 11. Coloma's Herbstbutterbirne, 12. Vereins-Dechantsbirne.

II. Aepfel. 1. Weisser Wintercalville, 2. Goldreinette von Blenheim, 3. Kaiser Alexander, 4. Gelber Richard, 5. Pariser Rambour-Reinette, 6. Englische Winter-Goldparmaine, 7. Edelreinette, 8. Charlamowsky, 9. Cox's Pomona, 10. Ananasreinette, 11. Orleansreinette, 12. Gloria Mundi.

Die Mandel (Amygdalus communis).

Der Mandelbaum zieht tiefen und trockenen Boden vor. Kalkboden ist der Erstarkung seines Holzes günstig, dagegen treibt er auf Thonboden meist zu spät, so dass er von Frühjahrsfrösten getroffen wird und wenig fructificirt. In fettem Sandboden mit undurchlassendem Grund wächst er sehr stark, geht aber nach einigen Jahren nicht mehr weiter, während er in leichtem, tiefem Sand zwar langsam sich entwickelt, aber desto länger andauert. Im Ganzen ist der Mandelbaum weniger wählerisch gegenüber dem Boden wie in Bezug auf die Luft und Lage, die man ihm anweist.

Man muss nämlich dem Mandelbaume eine warme Lage zukommen lassen, die den Frühfrösten nicht ausgesetzt ist. Seine Blüthe geht der Blattentwicklung voraus und der geringste Frost im Frühjahre kann diese vernichten.

Der Mandelbaum reussirt in Frankreich in der Zone von der Drôme bis zur Aude, in Corsica und Algier, wo er die bergigen, gegen den Nordwind geschützten Partien vorzieht. Er gedeiht ebenso unter dem warmen und gemässigten Klima des westlichen Frankreich. Bei uns in Oesterreich ist seine Verbreitung eine geringe. Wenige Theile von Görz, Illyrien und Istrien, dann Dalmatien begünstigen seine Entwicklung. In Slavonien und dem südlichen Ungarn schaden ihn die Frühfröste oft; in den anderen Ländern ist er wegen der oft verlorenen Blüthe zum Anbau und zur Ausnützung im Grossen nicht geeignet; nur an ganz geschützten Orten in einzelnen Exemplaren kann man sicher auf eine Ernte rechnen.

Die Region, welche die Departements Vaucluse, Garde, der Rhonemündungen und der Niederalpen umfasst, ist der eigentliche geographische Mittelpunkt der Mandelcultur, die „Region der Mandel". Er ist zwar dort auch den Unfällen der Witterung ausgesetzt, die oft vom Jänner bis April sehr wechseln, aber die guten Lagen, die man ihm zum Schutze dagegen anweist, sind ihm sehr günstig.

Nach Alphons de Candolle erfolgt die so capriciöse Blüthe des Mandelbaumes in Syrien schon Anfangs Februar; in England in März; in Mitteldeutschland gegen Ende April; in Christiania in Schweden mit Anfangs Juni; aber dort reift auch selbst in warmen Sommern kaum die Hälfte der Früchte vollständig aus. Am Cap der guten Hoffnung blüht die Mandel im Monate August, der in der südlichen Halbkugel mit unserem Frühlinge, dem Februar correspondirt.

Unter dem Klima von Paris blüht die Mandel im März-April; wird sie durch einige trügerische Sonnenblicke früher gegen den Jänner zu hervorgerufen, so ist die Fructification durch die Frühlingsfröste stets sehr bedroht.

In der Provence fürchtet man sogar die kalten Thaunächte des April und Mai, die das Ansetzen der Frucht beeinträchtigen.

Man theilt die Mandeln in süsse und bittere; die letzteren haben nur einen industriellen Werth; als Fruchtbaum zur Nahrung sind sie nicht anzusehen. Die süsse Mandel umfasst die Sorten mit harter Schale und jene mit zarter, zerbrechlicher Hülle. Die halbharte Mandel wird besonders in Italien gebaut, findet sich aber überall unter den Aussaaten.

Die vorzüglichsten Mandelsorten, die in den südlichen Culturen gezogen werden, sind:

Mit harter Schale: *Grosse ordinäre,* mittelfrüh; *Grosse verte,* spätblühend; *à Flots* oder *à Trochets,* nur halbharte Schale, sehr fruchtbar, wird mit Vorzug zu Dragées gesucht; *Matheronne,* mittelgrosse gespitzte Frucht, halbhart, schön, sehr gesucht für die Tafel, stark verästelter Baum; *Molière,* sehr grosse und lange Frucht, halbhart, leicht zu enthülsen, gute Mandel ohne Bitterkeit, wüchsiger Baum.

Mit feiner Schale (Krachmandeln): *à la Dame,* kleine Frucht, halbfeine Schale, angenehmer Geschmack; *Princesse (à la Reine, Sultana),* sehr grosse Frucht, weisse, frühsüsse Mandel, frühe Reifzeit; *Ronde fine,* mittelgrosse,

abgerundete Frucht; die Conditore ziehen diese haselnussähnliche Frucht vor.

Grosse tendre. Frucht sehr gross, eiförmig, aufgetrieben, feine zarte Schale, spät. Im Handel spricht man gewöhnlich von dreierlei Mandeln: Hartschalige, Halbharte oder à la Dame, die man mit den Zähnen aufbeissen kann, und feine Mandeln oder Princesses, die sich mit der Hand zerbrechen lassen. Die letzteren werden viel theurer verkauft als die ersteren.

Unter diesen verschiedenen Benennungen versendet Frankreich alljährlich nach dem Norden, nach Belgien, Holland, der Schweiz, Deutschland, Russland und den Vereinigten Staaten für zwanzig Millionen Francs Mandeln, die in der Provence, Corsika, Algier, Sardinien, Sicilien, Apulien, Spanien, den Majorka-Inseln etc. geerntet werden.

Unter den angegebenen besonderen Bedingungen des Bodens und des Klimas kann der Mandelbaum in Anpflanzungen zum Zwecke des Handels, selbst auf Oedländereien, an den Strassen und im freien Felde mit anderen Früchten concurriren. Man findet solche in dem Kalkboden des Saumurois und vielen Gemeinden der Vendée; die Frucht wird als „Grüne Mandel" verkauft; aber erst im Süden findet man die Mandelculturen von grosser Wichtigkeit. Das Languedoc schon producirt eine Mandel à la Dame von verlängerten Formen, die im Handel sehr geschätzt wird. Im l'Herault, mehr dem Froste ausgesetzt, schätzt man den Ertrag eines Hektars Mandeln auf 1000 Kilogramme, wenn es sich um hartschalige handelt, und nur auf 400 Kilogramme, wenn man feinschalige in Betracht zieht.

Von der Thoren von Hyères hat ein Grundbesitzer seine einträglichen Culturen von den Rosen Safrano und Cramoisi superieur mit Princessmandelbäumen eingefasst.

In der Crau und in der Provence, wo die Mandel so gut gedeiht, pflegt man von der Pflanzung die Wurzeln mit einer Schichte von Steinen zu bedecken und gibt den Bäumen während des Winters einen Düngerguss, gemischt mit Wasser, wodurch die Vegetation sehr befördert wird.

Die Mandelculturen nehmen immer grosse Strecken ein, weil die Bäume weit entfernt von einander gepflanzt werden, um Zwischenculturen von Getreide und Anderem Raum zu gewähren. Die Mandelanlage von Pailherols (Niederalpen) z. B. umfasst fünfzig Hektar Mandeln in Linien von 1 Kilometer Länge und einem jährlichen Product von 20.000 Frcs. für Mandeln allein; das Getreide nicht miteingerechnet. Ein Gut bei Châteaux-Arnoux in demselben Departement erntet die Princessemandel von circa dreihundert Kilogramm per Hektar und verkauft das Kilo um 2 Frcs. 10 Cts., während die hartschalige Mandel 1000 Kilogramm per Hektar ergibt, aber nur mit 45 Cts. das Kilogramm verkauft wird. Der Boden ist kies- und thonhaltig, gut bearbeitet und der Schnitt der Bäume sorgfältig gehalten.

Ein sehr grosser Mandelfeldgarten in dem Departement der Rhonemündungen wird von der Bahn von Cavaillon bis Miramas auf der Länge von 6 Kilometer durchschnitten. Obwohl der Unbeständigkeit des Wetters ausgesetzt, brachte er schon bis hunderttausend Francs für Mandeln in einem Jahre ein, welches Maximum aber nur alle 5 bis 6 Jahre erreicht wird. Ein aussergewöhnlich schlechtes Jahr ergab auch nur 1200 Frcs., während bei gewöhnlicher Ernte 20.000 Frcs. erzielt werden, so das ein Hektar vierhundert Francs einträgt. Der grösste Theil der dortigen Bäume sind hartschalige Mandeln. Das Departement der Rhonemündungen umfasst 6000 Hektar Mandeln im Arondissement Aix, 600 in jenem von Arles und 100 in dem von Marseille. Die Stadt Aix vereinigt den Handel der ganzen Nachbardepartements; 20 Häuser, die sich damit befassen, bewirken einen Umsatz von 3 Millionen Francs.

Der Mandelbaum mit harter Schale gibt bis 40 Liter Mandeln; er ist in der Höhe seiner Fruchtbarkeit im Alter von 15 bis 20 Jahren.

Ein Hektoliter Mandeln in der Schale wiegt im Durchschnitte 55 Kg. Die süssen Mandeln in der Schale werden mit 25 bis 30 Frcs. per 100 Kg. verkauft.

In der Provence findet man ganz besondere Mandelsorten: Bérande, Caillasse, Marie Dupuys, Tournefort mit harter Schale, Abéranne, Ay, Blanquette mit halbfeiner, aber die früher beschriebenen sind jedenfalls vorzuziehen.

In Corsica wird der Mandelbaum auf felsigem Boden gebaut. Der Cultivateur veredelt dort den Baum entweder im Jänner in die Rinde oder durch Pfeifeln im Monat Juli. Die Insel Corsica exportirt jede Saison 30.000 Kg. Mandeln; der Mittelpreis, gleich nach der Ernte, ist dort 20 Frcs. der Hektoliter hartschaliger und 30 Frcs. für feinschalige Mandeln, 50 Frcs. für Princesse-Mandeln. Die Ernte eines Mandelbaumes wird durchschnittlich auf 4 Frcs. berechnet.

Die Anpflanzuugen der Bittermandel sind productiv und starkwüchsig, aber die Frucht ist im Handel wenig gesucht. Solche Anpflanzungen sind am besten längs der Strassen, im Umkreise der Mandelanlagen und überall, wo die Früchte dem Diebstahle ausgesetzt sind.

Auch in Algier breitet sich jetzt die Mandelcultur stark aus, besonders bei Misserghin in der Provinz Constantine. Die Mandel wird dort mit der grünen Schale verkauft und kommt nach kurzem Transport in die Hauptstadt, wo sie ausgehülst wird.

Die Statistik von Californien weist gegenwärtig (1882) schon eine Zahl von 60.000 Mandeln aus; sie wird mit der Zeit sehr gross werden.

Die Vermehrung des gewöhnlichen Mandelbaumes (Amygdalus communis) geschieht durch Aussaat. Den Winter über werden die Mandeln stratificirt; im Frühling pflanzt man sie in die Saatschule auf die gewöhnliche Entfernung; nach drei Jahren sind sie zum Verpflanzen auf ihren Standort genügend herangewachsen. Auf diese Sämlinge werden nun die zu vermehrenden Sorten veredelt, entweder auf die Wurzel oder in die Krone. Sehr oft veredelt der Landmann diese Bäume selbst auf's treibende Auge durch die Operation des Pfeifelns (die man bei uns schon ganz aufgegeben hat), indem er einfach die Krone der Unterlage im Momente der Veredlung abwirft. Die verschiedenen Mandelvarietäten gelingen auch auf den Pflaumen Danas und Saint-Julien, und benützt man solche in so kalten Boden nördlicherer Gegenden, wo die Wurzeln der Mandel nicht gut fortkommen.

Die Mandel erzieht man hochstämmig und setzt sie auf eine Entfernung von 10 Metern, beim Pflanzen wird der Mandelbaum beschnitten, dann überlässt man ihn sich selbst; es genügt die zu langen Seitentriebe zu entspitzen; sie werden dadurch meist in Fruchttriebe umgewandelt und hindert man dadurch das Kahlwerden der unteren Theile. Wenn aber die Hauptzweige sich zu stark verlängern und kahl zu werden beginnen, muss man auch sie um ihren Gipfel kürzen, doch muss man dabei beachten, die Wasserschosse zu entfernen und das todte Holz fortzuschaffen. Diese Vorrichtungen lassen sich im September vornehmen, wenn man auch abraupen soll, was oft unterlassen wird; die Wunden werden dann vor Winter noch vernarben.

Im Süden hat man den Gebrauch, den Mandelbaum, wenn die Aeste vor Alter entlaubt sind, umzupfropfen; es ist aber besser, durch einen umfassenden Schnitt alle 2, 3 bis 4 Jahre die Vegetation zu erneuern.

Erdbeerentreiberei in Potsdam.

Bei dieser Treiberei kommen sowohl geeignete Sorten der grossfrüchtigen Erdbeere, als auch die besseren Monatserdbeeren zur Verwendung, und muss man darauf hin arbeiten, kräftige junge Pflanzen, welche recht verzweigt, d. h. mit möglichst viel Herzen versehen sind, zu erhalten. Je mehr Herzen vorhanden, auf eine um so grössere Anzahl von Blüthenstielen und somit reichere Ernte kann man rechnen.

Aus diesem Grunde werden schon im August des vorhergehenden Jahres von gesunden Mutterpflanzen kräftige Ausläufer abgenommen, bundweise in Verband auf nahrhaften Boden gepflanzt, fleissig gereinigt, gelockert, gegossen und im Spätherbst mit kurzem Mist bedeckt; doch muss das Herzblatt möglichst frei bleiben, da dasselbe leicht ausfault.

Ende März Einpflanzen der zur Fruchttreiberei bestimmten Sorten. Man pflanzt in 8-Cm.-Töpfe und ein Gemisch aus $^4/_5$ kräftiger Mistbeeterde, $^1/_5$ Lehm und Sand, und füttert auf einem lauwarmen Mistbeetkasten in Sägespäne oder Sand ein. Anfangs gibt man Schatten, später viel Luft, um die Pflanzen zu kräftigen. Dieser Standort gewährt gleichmässige Bodenwärme und Schutz gegen zu rauhe Witterung und Nachtfeuchte.

Anfangs Mai sind die Pflanzen derartig vorgeschritten, dass es nöthig ist, dieselben zu versetzen; dies geschieht jedoch, ohne den Ballen zu verletzen, und werden dieselben dann nochmals in einen Kasten gestellt, um sie vor Nachtfrösten zu schützen; wenn diese nicht mehr zu befürchten sind, auf Beeten im Freien eingefüttert. Bei etwas späterem Verpflanzen Ende Mai kann man sie gleich im Freien aufstellen. Man theilt hierzu Beete ab, gibt den Pflanzen einen Abstand von 3 Dcm. und bedient sich zum Einfüttern derselben eines Locheisens. Die auf diese Weise erhaltenen Löcher haben den Vortheil, dass den Töpfen ein Wasserabzug gesichert ist und wenigstens von unten keine Würmer in die Töpfe gelangen.

Im August schreitet man noch einmal zum Verpflanzen; man nimmt hiezu je nach dem Wurzelvermögen der Pflanzen 15—20 Cm. grosse Töpfe und setzt die Pflanzen etwas tiefer, um später Erde nachfüllen und so die Stämmchen durch einzelne Herzen zur Wurzelbildung veranlassen zu können.

Um den Pflanzen möglichst nahrhaften Boden zu geben, empfiehlt sich am besten eine Mischung aus: 2 Theilen gut mit Kuhmist gedüngter und sorgfältig durchgearbeiteter Rasenerde, 1 Theil Lauberde mit etwas Lehm und Sand, sowie eine Beimischung von Hornspänen, welche wegen ihrer weniger schnellen Löslichkeit eine nachhaltigere Wirkung haben.

Während des Sommers ist darauf zu achten, dass die Pflanze öfter gereinigt und gelockert, sowie auftretende Blüthen und Ausläufer entfernt werden. Das Giessen muss reichlich, jedoch mit Vorsicht geschehen, da sich sonst leicht bei zu grosser Feuchtigkeit die gefährlichste Erdbeerkrankheit, der Pilz, einstellt; derselbe macht sich durch einen braunfilzigen Ueberzug der Blätter kenntlich, auch haben die Früchte erkrankter Pflanzen einen zähen, lederartigen Geschmack.

Mitte September beginnt man die Pflanzen etwas trocken zu halten, um sie auf die Ruheperiode vorzubereiten. Jedoch darf man die Ballen niemals zu stark austrocknen lassen, denn es würde dies ein Einschrumpfen der jungen Wurzeln zur Folge haben. Den ersten Nachtfrösten kann man die Pflanzen ruhig exponiren, sie schliessen dadurch besser die Vegetation ab. Bei starkem Frost werden dann die nunmehr in Ruhezustand befindlichen Pflanzen entweder in kalten Mistbeetkästen untergebracht, oder an Ort und Stelle mit Nadelstreu bedeckt. Dieselben verbleiben hier, bis sie zur Treiberei Verwendung finden. Mitte November beginnt das Frühtreiben; die dazu bestimmten Pflanzen werden von schlechten Blättern gesäubert, die Erde an den jungen Wurzeln mit möglichster Schonung aufgelockert und die Töpfe mit guter Erde angefüllt.

Zur Fruchttreiberei bestimmte Häuser erfordern einen Neigungswinkel von 42°; beginnt man jedoch erst im Jänner mit der Treiberei, so ist ein Winkel von 34° zu empfehlen. Dringend nöthig ist es, dass die Pflanzen möglichst nahe unter Glas stehen und sind aus diesem Grunde bewegliche Stellagen nicht genug zu empfehlen; dieselben ruhen auf kleinen Rädern, welche auf Schienen laufen. Beim Aufstellen, Giessen und Putzen werden sie an die Hinterwand des Hauses geschoben; der Cultivateur ist dadurch in den Stand gesetzt, die Arbeit, namentlich Giessen und Pflücken der Frucht, mit Genauigkeit auszuführen. Nach beendeter Arbeit werden die Stellagen wieder vorgeschoben und kommen die Pflanzen dann direct unter die Glasfläche zu stehen. Die so unumgänglich nöthige frische Luft zuzuführen und andererseits jede verderbliche kalte Zugluft abzuhalten, ist ein Haupterforderniss. Das Auftreten von Läusen würde die unabwendbare Folge eines Versehens in dieser Beziehung sein.

Das einzige Mittel gegen diese gefährlichen Feinde ist Räuchern mit Tabak. Während der Blüthezeit und der Fruchtreife darf man es jedoch nicht in Anwendung bringen.

Zur Lüftung sind an der Vorderfront des Hauses durch Schieber verschliessbare Oeffnungen so angebracht, dass die eintretende Luft über die Heizvorrichtung hinwegstreifen muss und dann erst etwas erwärmt mit den Pflanzen in Berührung kommt. Am oberen Theil der Häuserwand befinden sich ebenfalls jalousienartige Luftklappen, welche mittelst einer eisernen Stange nach Bedürfniss geöffnet werden können. — Die ausströmende Luft gelangt jedoch durch dieselben nicht direct in's Freie, sondern muss erst innerhalb der Mauer aufsteigen, um in's Freie zu gelangen. — Es geschieht dies, um ein directes Eintreten kalter Luft zu vermeiden. Diese Vorkehrungen genügen vollkommen, um die den Pflanzen nöthige frische Luft zuzuführen.

Bei warmer äusserer Temperatur muss man dafür Sorge tragen, dass auch am unteren Theil der Glasfläche directer Luftzutritt vorhanden ist. Von ebenso grosser Wichtigkeit bei der Treiberei ist es ferner, dass in dem Treibraum eine stets gleichmässig feuchte Temperatur unterhalten wird. Lässt man diese Regel ausser Acht, so ist das Auftreten der rothen Spinne eine unausbleibliche Folge davon. Ist die Spinne aufgetreten, so ist Bespritzen der Unterseite der Blätter mit kaltem Wasser das einzelne Mittel, dieselbe im Zaum zu halten; los wird man das Uebel nie. Als Heizvorrichtung empfiehlt sich aus diesem Grunde am meisten Dampf- oder Warmwasserheizung. Bei der Canalheizung muss man auf dem Canal stets mit Wasser gefüllte Blechgefässe stehen haben, um die nachtheiligen Folgen der sich entwickelnden trockenen Hitze abzuschwächen. Ausserdem müssen aber Fussboden und Wände durch

Spritzen stets feucht gehalten werden. Ebenso müssen die Pflanzen mit Ausnahme während der Blüthezeit und derjenigen Periode, wo die Früchte schwellen und reifen, regelmässig mit Wasser von der Temperatur des Hauses gespritzt werden. — Es empfiehlt sich ferner, die Töpfe in Moos einzufüttern und dies stets feucht zu erhalten. Beim Beginn des Treibens muss man dann allerdings beim Giessen sehr vorsichtig sein; später müssen die Töpfe stets gleichmässig feucht erhalten werden und dürfen namentlich beim Schwellen und Reifen der Früchte keinen Wassermangel leiden. Will man sehr grosse Früchte erzielen, so gibt man den Pflanzen in dieser Periode mit Wasser angefüllte Untersätze, jedoch geschieht dies auf Kosten des Geschmacks. (?)

Einen sehr guten Erfolg hat es auch, wenn man die Töpfe in mit verrottetem Kuh- oder Schafmist angefüllte Untersätze stellt; die Pflanzen wurzeln hier schnell durch und liefern dann schöne und viel Früchte; jedoch muss man bei diesem Verfahren noch vorsichtiger mit Giessen sein, weil die Wurzeln leicht faulen.

Die bei der Treiberei einzuhaltenden Temperaturen sind folgende: In den ersten Wochen beginnt man mit Tags 4—6°, Nachts 2—4° und steigt dann von Woche zu Woche um je 2° bis auf 10—12°, Nachts 8—10°. Diese Temperatur behält man bis zum Eintritt der Blüthe bei, erniedrigt sie während der Blüthe um 2°. Es empfiehlt sich jedoch, etwas stärker als nöthig zu heizen, um ausgiebigeren Gebrauch von der Ventilation machen zu können und auf diese Weise den zur Befruchtung nöthigen Luftzug zu erzeugen. Bei ungünstiger Witterung und Mangel jeglichen Luftzugs bedient man sich der künstlichen Befruchtung. Die Manipulation des stärkeren Heizens ist, wenn die Mittel zu Gebote stehen, überhaupt zu empfehlen, weil man hierdurch in den Stand gesetzt ist, den Pflanzen stets frische Luft zuzuführen. Nach Abschluss der Blüthe erhöht man die Temperatur allmälig wieder auf Tags 12—14°, Nachts 10 bis 12°: während der Reife auf 14—16°, Nachts 12—14°. Bei Sonnenschein können die angegebenen Temperaturen um 2—4° überschritten werden, bei Kälte die Heizwärme um 2° geringer sein. Je nach den zu Gebote stehenden Häusern treibt man in Zwischenräumen von 14 Tagen bis 4 Wochen neue Pflanzen an. Die im November und December angetriebenen Pflanzen zeitigen Früchte Mitte und Ende März, die vom Jänner im April. Fehlt es an passenden Räumlichkeiten, so kann man vom Jänner an Mistbeetkästen zu Hilfe nehmen. Am besten eignen sich hierzu gemauerte Kästen, die ausserdem noch mit Heizvorrichtungen versehen sind.

Im Anfang des Treibens gibt man etwas Luft, damit die Mistdämpfe besser abziehen können und verhängt bei zu grosser Kälte die Oeffnung mit Rohrdecken. Das Thermometer muss möglichst unter Glas angebracht werden, um die Grade aussen ablesen zu können; fällt später die Temperatur, so hilft man mit frischen Mistumschlägen nach und wiederholt dies nach Bedürfniss. Man sieht im Allgemeinen darauf, möglichst die oben erwähnte Temperatur und sonstigen Regeln einzuhalten, durch die Fermentation des Mists wird an und für sich mehr Feuchtigkeit erzeugt und ist daher Spritzen nur in den Vormittagsstunden sonniger Tage nöthig. Sehr vorsichtig muss man beim Luftgeben zu Werke gehen, damit die Pfleglinge nicht durch plötzlichen Temperaturwechsel und Luftzug leiden.

Die Früchte erhalten in den Mistbeeten ein feineres Aroma, nur hat man hier unliebsame Witterungsunbilden, als lange anhaltende Kälte, mehr zu fürchten und verdienen aus diesem Grunde die mit Heizvorrichtung versehenen Kästen den Vorzug, bei denen man die Temperatur besser regeln kann. Von Mitte Februar an sollte man sich ausschliesslich der Mistbeetkästen bedienen. Die Ernten aus den Mistbeeten bilden den Uebergang zu den Freilandernten.

Zur Frühtreiberei verwendet man am vortheilhaftesten folgende Sorten: Ambrosia, Königin Marie Henriette, Sir Harry, Sir Charles Napier.

Zur Spättreiberei: die schon zum Frühtreiben erwähnten Sorten, ferner eignen sich: Roseberry maxima, Marguerite, La Grosse, Suerée box comb., Doctor Hogg, Mammuth.

Pflanzt man im Juni die Pflanzen des letzten Treibens in's Freie, so liefern dieselben noch eine zweite Ernte zu einer Zeit, wo sonst keine Erdbeeren zu haben sind — Die Pflanzen des ersten Treibens hält man, nachdem sie abgeerntet sind, frostfrei, stellt sie, wenn kein Nachtfrost mehr zu befürchten ist, an einem luftigen Ort, wo sie gegen Sonne und Regen geschützt sein müssen, hält sie möglichst trocken, um ihnen eine künstliche Ruheperiode zu gewähren und entfernt Blüthen und Ausläufer. Die Pflanzen werden dann im Juli und August auf halbwarme Mistbeetkästen gestellt und bei Eintritt rauher Witterung im September unter Glas cultivirt. Dieselben liefern im September und October noch ziemlich reiche Ernten. Bei ungünstiger Witterung muss man auch hier mit Mistumschlägen helfen. — Mit diesem Zeitpunkt schliesst der Ertrag der grossfrüchtigen Erdbeeren ab und ist es nunmehr die Monatserdbeere, zu der wir unsere Zuflucht nehmen müssen, um eine Fruchtfolge zu erhalten.

Es empfehlen sich hierzu die besseren Varietäten: Versaille de quatre Saison und echte Münchner. Hiervon werden von Mitte Februar bis Ende April Aussaaten gemacht in Zwischenräumen von 14 Tagen. Man bedient sich hierzu Samenschalen mit $^4/_5$ sandiger Mistbeeterde und $^1/_5$ Holzstaub. Die Samen überreifer Früchte werden dünn ausgesäet, etwas angedrückt, mit Glas bedeckt und erst nach einigen Tagen überbraust. Keimt der Same, so lüftet und entfernt man die Glasscheibe und stellt die Schalen dichter unter Glas.

Haben die Pflanzen das fünfte Blatt entwickelt, so pikirt man sie in Holzkästen, die mit sandiger Mistbeeterde angefüllt sind, auf lauwarmen Kästen dicht unter Glas, hält sie anfänglich geschlossen und gewöhnt sie allmälig bei wärmerer Witterung, um sie zu kräftigen, an die Luft.

Haben sich die Pflanzen kräftig entwickelt, so pflanzt man sie einzeln in Töpfe und stellt dieselben, so lange noch Nachtfröste zu befürchten sind, auf Kästen, später direct in's Freie auf Beete; man verwendet hierzu nahrhafte Mistbeeterde mit Sand und etwas Lehm. — Im Laufe des Sommers verpflanzt man sie nochmals in 5zöllige Töpfe in eine Mischung aus 2 Theilen mit Kuhmist gedüngter Rasenerde, 1 Theil Lauberde mit Lehm und Sand, sowie etwas Holzspänen. Vorzeitige Blüthen und Ausläufer werden entfernt. Ende August, bei den zum späten Treiben bestimmten Sorten Ende September, lässt man die Blüthenstiele wachsen, bringt die zum ersten Treiben bestimmten Pflanzen in's Haus und hält die Temperatur auf 12—14°, Nachts 10°. Die zu späterem Treiben bestimmten Sorten werden bei möglichst geringer Temperatur 4—6° eben nur in schwacher Vegetation erhalten und dann erst später im October und November in's Haus gebracht; man hält dieselben Temperaturen ein, wie sie bei den grossfrüchtigen Erdbeeren angegeben sind, nur dass man gleich mit höherer

Temperatur beginnt, sonst gelten oben gegebene Regeln. Lohnend ist nur die Treiberei der grossfrüchtigen Erdbeeren von Mitte Jänner an; das frühere Treiben, sowie das Treiben der Monatserdbeeren ist kostspielige Liebhaberei.

Eine Obstanlage in Südrussland.

Wie hier eine Anlage geschehen muss, um dem Besitzer derselben schon im ersten Jahre Ertrag zu liefern, ist nicht so leicht, als in der Regel angenommen wird. Ich habe darüber Erfahrung und will dieselbe Gartenliebhabern mittheilen. Im Frühjahr 1883 legte ich eine kleine Anlage mit 800 Obstbäumen an. Die Pflanzung kostet mich mit allen Ausgaben für 800 Löcher, 1½ M. im Quadrat, à 4 Kop., 32 Rub.; verrotteten Mist anzufahren, 80 Fuder, 8 Rub.; die Bäume selbst, per Stück 7 Kop., 56 Rub.; das Pflanzen 24 Rub.; das Giessen, sechsmal im Sommer, 18 Rub.; die Umgebung mit Mist, um der Austrocknung vorzubeugen, 10 Rub., das Ganze nach der Pflanzung zwei Spaten tief rigolt kostete 64 Rub., also Gesammtausgabe 212 Rub. — Als Unterpflanzen wurden 4000 Stück Frühkohl und verschiedene Frühgemüse verwendet, welche mit Behackung und anderer Arbeit noch eine Ausgabe von 26 Rub. verursachten, also 238 Rub. Am 20. Mai kam der erste Blumenkohl zum Verkauf an Handelsweiber, 500 Stück à 14 Kop., ergab 70 Rub.; vom 8. Juni an kam Frühkohl Canorka (Zuckerhut) zum Verkauf an Handelsweiber, u. zw. 1000 Stück, das Hundert zu 14 Rub. 80 Kop. (dieselben verkaufen das Stück Kohl zu 30 Kop.), also für 1000 Stück 148 Rub. Vom 8. Juni bis 15. Juli hatte ich keine Concurrenz und verkaufte ich allen Kohl zu dem Durchschnittspreise von 9 Rub. das Hundert, und da ich 3000 zum Verkauf hatte, so machte dies die Summe von 270 Rub. Es stellen sich somit den Ausgaben per 212 Rub. die Einnahmen per 488 Rub. gegenüber. Vom 15. bis 20. Juli wurde alles Land gedüngt und umgegraben und darauf Erdbeeren gepflanzt, jedoch zwischen jede Baumreihe eine Reihe Himbeeren, so dass 2½ M. vom Baume die Himbeeren zu stehen kamen, auch habe ich Löcher gegraben für Pflaumen und Kirschen, welche im Frühjahr gepflanzt werden. Stachel- und Johannisbeeren lasse ich aus, da selbe nicht die Einnahme ergeben, welche Erdbeeren bringen; Himbeeren sind am meisten gesucht und kostet das Pfund hier am Platze 15—30 Kop. Das kommt daher, dass es fast eine Kunst ist, Himbeeren zu bekommen. Erdbeeren kostet das Pfund bis zu 50 Kop. Ich habe dieselben dieses Jahr sogar einzeln, das Stück zu 3 Kop., verkauft, natürlich sehr schöne Früchte.

Man sieht, auf diese Weise bepflanzt, gehen eine Menge Fruchtbäume, Sträucher und Nutzpflanzen in einem solchen Garten auf und bei fleissiger, guter Behandlung gibt es schöne Einnahmen. Da ein solcher Garten viel Arbeit verlangt, so wird derselbe von Jahr zu Jahr besser in Cultur und gibt höhere Erträge, und das geht fort, so lange der Garten besteht; natürlich ändert sich dabei Alles. Die Bäume werden gross, der Kohlbau verschwindet schon mit dem vierten Jahre, die Erdbeeren werden auch mit dem vierten Jahre keinen Ertrag mehr geben; an deren Stelle tritt im zweiten Jahre schon die Himbeere, in vier Jahren die Pflaumen und Kirschen. Himbeeren, Pflaumen und Kirschen geben jetzt die Haupteinnahme; die beste bei guter Behandlung ist die Himbeere. Vom zwölften Jahre an tritt der Apfelbaum auch mit in den Ertrag, u. zw. durch sechs Jahre, bis zum 18. Jahre, mit einer Durchschnittseinnahme von mindestens 1 Rub. per Jahr. Unter unseren klimatischen Verhältnissen wird der Apfelbaum aber selbst bei nur nothdürftigster Pflege 18 Jahre alt, welches Alter kein Pfirsich- oder Pflaumenbaum erreicht. Er wird dann der König des Landmanns und wirft ihm nicht 1, sondern 15—20 Rubel ab. A. H.

Mittheilungen und Correspondenzen.

In eigener Sache. In Wien erscheint zeitweilig ein Blatt, welches sich die Ausstattung und den Druck des „Oesterr.-ungar. Obstgarten" angeeignet hat, augenscheinlich in der Absicht, aus der Verwechslung zu profitiren. Wir finden es deshalb nothwendig, zu erklären, dass der „Oesterr.-ungar. Obstgarten" mit dem „Obstbau und Weinbau", herausgegeben von Otto Hofbauer, in gar keinem Zusammenhange steht. Dieser Mann, welcher sich Oekonom nennt, besitzt weder eine Oekonomie, noch betreibt er Oekonomie; auch die Medaillen, welche er sich auf der Zeitung beilegt, sind ihm niemals zuerkannt worden, denn nach genauer Auskunft von den betreffenden Stellen sind solche an einen Otto Hofbauer nie verliehen worden. Was den Inhalt des Blattes anbetrifft, so haben wir darüber nichts zu sagen: es möge jeder Leser selbst urtheilen; wir können aber nicht umhin, den Schwindel des Preisschneidens zu berühren, bei welchem ein Baum, der absolut kein Obstbaum ist, auf dem Papiere geschnitten werden soll, und wofür im vorigen Jahre 175 Medaillen, darunter 25 goldene ausgeschrieben wurden! Dieses Preisschneiden wird für 1885 mit dem Versprechen von 1800 Medaillen!! neuerdings mit dem gleichen verzeichneten Baume in's Werk gesetzt — es haben sich 10.000 Bewerber gefunden, sagt der Prospect, und gelangen mehr als 300 goldene Medaillen zur Vertheilung, ja, wer 90 kr. einsendet, erhält noch ein Etui dazu!!! Unter den mit I. sehr gut classificirten Einsendern führt eine Liste Leute aus Dänemark, Norwegen, der Türkei, Griechenland, Ostindien, Liberia, Afrika, Mexiko, Nordamerika, Vereinigte Staaten von Columbia, Texas, Deutschland, Russland an. Wir gratuliren! Wer's glaubt, zahlt einen Thaler, und wir rufen ihm zu: o sancta simplicitas!

Die gesellschaftlichen Zusammenkünfte der Gärtner und Gartenfreunde in Ziegler's Gasthauslocalitäten finden im Monat Jänner am 3., 17. und 31. statt. In den beiden Versammlungen am 6. und 20. December, welche zahlreich besucht waren, wurden ganz interessante Themata besprochen. So wurde die Mittheilung von der Erfindung Herrn Hooibrenk's: eines Mittels gegen die Phylloxera, gemacht, welches der Reblausnoth in ganz Europa ein Ende machen sollte und dem Erfinder Millionen eintragen könnte; — es wurde der Lichtenwalder Wachsapfel als vorzüglich verkostet, getrocknete schneeweisse Fruchtscheiben davon aus der Central-Obstverwerthungsstation Liebenau, die von Hrn. Grafen Attems eingesendet waren, vertheilt und nach den vorgenommenen Proben als vorzüglich befunden; — es wurde der Anbau der Luffa aegyptiaca zur Erzeugung der in die Mode kommenden holzfasrigen Badeschwämme, die in mehreren Exemplaren vorlagen, empfohlen und auch zugesagt; endlich wurden Früchte der als Obst und zum Einsieden zu verwendenden süssfrüchtigen Eberesche (Vogelbeere, Sorbus aucuparia), einer neuen in Schlesien entdeckten Varietät, die noch nirgends verbreitet ist, vorgezeigt. Für die Jänner-Versammlung hat ausser anderen interessanten Pflanzen auch Hr. Gartendirector Joly (bei Baron Nath. Rothschild) ein Bouquet von neuen einfachen und gefüllten Bouvardien

seiner eigenen Zucht in verschiedener Färbung zugesagt. Wir erwarten deshalb zahlreichen Besuch.

Aus Frankreich. In der letzten September-Sitzung der französischen Gartenbau-Gesellschaft brachte der Chef der Culturen vom Museum, Herr Duval, blühende Zweige von zweierlei Hopfenpflanzen: dem gewöhnlichen ausdauernden Humulus Lupulus, den alle Welt kennt, und dem Humulus japonicus, einer asiatischen Inselspecies, welche die Eigenthümlichkeit zeigt, einjährig zu sein, wodurch sich für dieselbe vielleicht eine bedeutende Zukunft eröffnen dürfte. Wenn diese Species ebenso aromatische männliche Blüthen trägt, wie die jetzt in Europa cultivirte und verwendete Sorte, wird sie sich in unsere einjährigen, der Wechselwirthschaft angepassten Culturen gewiss sehr leicht und vortheilhaft einfügen lassen.

Unter den Rüsselkäfern sind der Haselnussrüssler (Balaninus nucum) und seine Gattungsgenossen diejenigen heimischen Arten, welche den längsten Rüssel aufzuweisen haben. Der Wurm in den Haselnüssen ist ja allgemein bekannt, noch mehr das Wurmloch, aus dem er entschlüpfre, um in der Erde seine Verwandlung zu bestehen, denn wie Jedermann weiss, findet sich in einer wurmstichigen Nuss kein Thier mehr, sondern in dem zur Hälfte oder gänzlich ausgefressenen Kerne und den Kothkrümchen nur die Spur seiner früheren Anwesenheit und zerstörenden Thätigkeit. Das befruchtete Weibchen zwickt bis in's Herz der halberwachsenen Haselnuss; um die Mitte des Juli und auch früher legt es ein Ei in das Loch und schiebt es mit dem Rüssel tief hinein. Dies geschieht in



Fig. 5. Angestochene Haselnuss.

einer Zeit, die ausreicht, um die Wunde vernarben zu lassen, so weit wenigstens, dass man genau hinsehen muss, um die einstige Verletzung wahrnehmen zu können. Vom Mai an treibt sich der Käfer auf Haselbüschen und Eichen umher, aber nicht aus vorjährigen Larven entsprossen, denn diese liegen nach den gemachten Erfahrungen bis zum Juni des nächsten Jahres, verwandeln sich dann erst zur Puppe, aus welcher der Käfer im August ausschlüpft und noch zum Vorschein kommt oder versteckt bleibt bis zum nächsten Frühlinge. Er hat einen sehr langen, borstenartigen und an der Wurzel verdickten, daselbst gestreiften und punktirten Rüssel von rothbrauner Farbe, welcher sich beim Männchen schwach, beim Weibchen stärker krümmt und etwas vor seiner Mitte die schlanken geknieten Fühler trägt. Dieselben passen mit ihrem Schafte gerade in die bis zu den Augen reichende Grube und enden in eine fast geknopfte Keule, indem die letzten der sieben Geisselglieder kaum länger als breit sind. Der eiförmige schwarze Käfer ist über und über gelbgrau behaart, am erhabenen runden Schildchen, an den Schultern und auf der Fläche der herzförmigen Flügeldecken würfelartig lichter. Die Schenkel verdicken sich nach vorne und zeigen hier an der Unterseite einen dreieckigen Zahn, die Schienen enden in einen Haken, das dritte Fussglied ist zweilappig und der Grund der Klauen gezähnt.

Die Balaninen breiten sich mit ihren der Gleichförmigkeit wegen zum Theile schwer zu unterscheidenden Arten fast über die ganze Erdoberfläche und besonders zahlreich über ganz Europa aus und haben die Gewohnheit, mit angezogenen Beinen sich fallen zu lassen, sobald sie Gefahr im Anzuge vermuthen.



Fig. 6. Rüssel von Balaninus nucum.

Von allen Käfern schadet der Nussbohrer (Balaninus venosus nucum Germ., Curculio nucum Lin., Balaninus glandium) den Haselnüssen am meisten. Die Käfer sitzen zur Zeit der Begattung und des Eierlegens meistens still auf den Blättern; beim leisesten Berühren fallen sie herunter. Legt man nun vor der Berührung grosse Tücher unter die Büsche, so kann man bedeutende Mengen von Käfern darauf sammeln und vertilgen. Da der grösste Theil der Larven enthaltenden Nüsse schon vor der Reife herabfällt und die Larve noch in der Nuss sich befindet, so muss man diese Nüsse sammeln und verbrennen, wodurch ebenfalls viel zur Verminderung dieser Nussfeinde beigetragen wird.

Nach Taschenberg und Palandt.

Ein neues Mittel gegen die Phylloxera. Hr. D. Hooibrenk, bekannt durch seine horticulturistischen Culturen, von dem die Veredlung vieler neueingeführter Pflanzen ausging und der durch seine Befruchtungsmethode unter Napoleon dem III. während seiner Abwesenheit von Wien grosse Erfolge erreicht, hat nach vielen ausschlaggebenden Versuchen ein Mittel entdeckt, ein durchaus nur pflanzliches Gift ohne jeden Mineralzusatz, welches, wenn es nur in geringer Menge in's Wasser gemischt wird, Insecten und überhaupt kaltblütige Thiere unbedingt tödtet. Da nun dieses Mittel ausserdem von einheimischen frischen Pflanzen um sehr billigen Preis herzustellen ist und Herr Hooibrenk durch blosse Befeuchtung des Erdbodens damit zu bewirken glaubt, dass sich kein Insect mehr darin aufhalten kann, so ist er fest überzeugt, dass damit das richtige Mittel gegen die Phylloxera gefunden worden sei. Er hat sich deshalb an das Ministerium gewendet; es ist ihm in jeder Beziehung zur Vornahme von authenticirten Versuchen die Unterstützung desselben angeboten worden, und haben die Versuche auch schon begonnen. So ist die Anwendung des Mittels gegen alle möglichen Insecten in Glashäusern probirt worden und soll nicht die Blutlaus und nicht die Kaffeelaus — keine rothe Spinne und keine Assel oder Schnecke der Wirkung widerstehen. Herr Hooibrenk hat schon hundert Mistbeetfenster anfertigen lassen, um die benöthigten Pflanzen sehr zeitlich im Grossen heranziehen zu können, die zur Herstellung des Mittels in geeigneter Menge erforderlich sind. Wir werden über die Erfolge, welche sich aus den Versuchen constatiren lassen, demnächst berichten.

Die Birnenblutlaus. Wir entnehmen einem Berichte des Herrn H. Scharrer aus Tiflis in der „Garten-Zeitung", herausgegeben von Dr. K. Wittmak, das für Obstzüchter interessante Folgende: Wenn Herr H. Goethe mittheilt, dass die Birnenblutlaus sich von der Apfelblutlaus dadurch unterscheidet, dass letztere nur an den ober-

irdischen Theilen, die Birnlaus nur an den unterirdischen Theilen der Bäume sich findet, so haben wir hier andere Erfahrungen gemacht; der Hauptsitz der Apfelblutlaus ist ebenfalls an den Wurzeln, doch der Anfang des Uebels scheint mir immer von den Zweigen ausgegangen zu sein, da bei inficirten Bäumen oft gesunde Wurzeln vorhanden waren, aber sehr selten umgekehrt der Fall vorkam. An Birnen, die hier den Hauptsatz der Gärten bilden, ist das Insect noch nicht beobachtet. Dagegen in einem Falle habe ich sie an einem Quittenstrauch (Cydonia vulgaris) gefunden, welcher Fall wohl die Aufmerksamkeit der Herren Collegen verdient.

Die Blutlaus in Ungarn. Wie uns aus sicherer Quelle mitgetheilt wird, ist die Blutlaus in Ungarn in erschreckendem Masse verbreitet. In der landwirthschaftlichen Akademie zu Ungarisch-Altenburg hat man die Abgabe von Obstbäumen eingestellt, um das Uebel nicht weiter zu verbreiten. Die bekannten grossartigen Baumschulen zu Födemes und Carlburg sollen vollständig verseucht sein. Das Interessante an der Sache ist aber, dass die Kenntniss der Blutlaus bei den Gärtnern in Ungarn heutigen Tags noch gar nicht verbreitet ist, und dass wir vor Kurzem von einem renommirten Baumschulenleiter erst den Ausruf hörten: „Ich möchte doch wissen, was das für ein eigenthümlicher Schimmel ist, der jetzt alle meine Apfelbäume bedeckt!“ und der ganz grosse Augen machte, als man ihm sagte: „Ja sie haben ja die Blutlaus im höchsten Grade da!“

Baumwachs. Ein gutes Mittel zum Verstreichen der Baumwunden und Veredlungen darf nicht durch die Strahlen der Sonne vollständig austrocknen, ebensowenig sich aber durch den Regen herunterspülen lassen, endlich darf es nicht aus Substanzen bestehen, welche in die junge Pflanzenrinde eindringen und dieselbe angreifen.

Die Fiakersalbe (l'onguent de Saint-Fiacre), welche man auf dem Lande gewöhnlich verwendet, besteht aus drei Theilen Lehmerde und einem Theil Kuhdünger. Wenn man diese teigige Masse aufgebracht hat, so wird die Veredlung noch mit alter Leinwand in der Weise umwickelt, dass daraus eine Art Wickelkind entsteht. Dadurch hindert man zwar den Regen, diese Salbe wegzuwaschen, und die Sonne, sie zu vertrocknen, aber man schafft damit das Unangenehme, dass man einen Ort vorrichtet, in welchem sich Wollläuse und andere Insecten sammeln können; — doch hat sie das Gute, dass sie sich einfach herstellen und anwenden lässt und gar nichts kostet.

Das warme Baumwachs, das sich die Baumzüchter gewöhnlich selbst fabriciren, hat die Unannehmlichkeit, dass es nur gebraucht werden kann, wenn es erwärmt wird, und nöthigt daher den Veredler, im Garten und auf dem Felde stets eine Art Ofen mit sich zu führen, um die nöthige Wärme zu erzeugen. Nachstehend geben wir eine Zusammensetzung bekannt, wie sie in den Etablissements von den Herren Andre Leroy in Angers und Gebrüder Baltet in Troyes verwendet wird. Man lässt mit einander 1 Kilo 250 Gramm Harz und 750 Gramm weisses Pech zergehen, lässt für sich 250 Gramm Schweinefett auflösen und wenn dasselbe flüssig ist, mischt man es durch fortwährendes und tüchtiges Verrühren unter das Harz. Dem Ganzen fügt man 500 Gramm rothen Oker zu, indem man es in kleinen Portionen einbringt und jedesmal tüchtig verrührt.

Diese Salbe wird lauwarm, mehr kalt als warm verwendet, nämlich wenn sie überhaupt noch weich erscheint.

Das kalte Baumwachs bleibt immer bei gewöhnlicher Temperatur teigig und hat deshalb den grossen Vortheil, dass es jederzeit ohne Ofen oder Lampe beim Veredeln verwendet werden kann. Meistens wird dasjenige von Lhomme-Lefort in Belleville-Paris gebraucht. Man bringt es mit einer Spatel auf die Rinde; es verhärtet und wird von der Sonne nicht erweicht. Es ist ohne Zweifel das beste Baumwachs, bildet aber für die Baumzüchter, die grosse Mengen davon verbrauchen, eine ganz ansehnliche Ausgabe.

J. Nanot.

Die Blätter der essbaren Kastanie als Mittel gegen Keuchhusten. Ursprünglich wurden die Kastanienblätter in Form eines mit Zucker versüssten Thees angewandt, später bereitete man daraus einen Extract. Derselbe, ein flüssiges, dunkelbraunes, nicht unangenehm schmeckendes Präparat, wird von den Kindern gern genommen. Was die Gebrauchsanweisung anlangt, so wurde der Extract zu gleichen Theilen mit weissem Syrup vermischt und von dieser Mischung einem dreijährigen Kinde dreistündlich einen Kaffeelöffel voll gegeben.

Das gemeine Teichrohr, Rohrkolben, Hirschkolben (Typha major und Typha latifolia). Herr Baltet in Troyes empfiehlt zum Oculiren die Blätter des Hirschkolbens. Diese Pflanze wächst bekanntlich an den Ufern der Teiche und Seen und hier und da in den Donau-Auen. Man schneidet die Blätter Ende August ab und hängt sie bündelweise im Speicher auf. Vor dem Gebrauche werden sie in Längsstreifen zerrissen, einige Stunden in's Wasser gelegt und die überflüssige Feuchtigkeit ausgedrückt.

Quetier-Pfirsich. Sehr spät, sehr gross, schöne Form, magnifique Färbung und relativ vortreffliche Güte sind die Eigenschaften dieser Frucht. Die Pfirsiche Quetier hat gelbes, nicht an dem Steine anhaftendes Fleisch und eine leicht sammtige Haut, die sich auf allen von der Sonne getroffenen Stellen sehr schön roth färbt. Ihre Dimensionen sind verhältnissmässig gross: sie hat 28 bis 30 Centim. Umfang. Sie reift erst in der zweiten Hälfte des October und verlangt deshalb, wie alle späten Pfirsiche, zu ihrem vollkommenen Ausreifen eine sehr günstige Lage. In diesem Jahre 1884 haben wir die letzte Frucht davon am 24. October gegessen, im vorigen Jahre noch später, erst am 1. November. Es ist also jedenfalls eine Frucht, die aus Speculation gebaut werden kann, da um diese Zeit keine andern mehr zu finden sind.

Stoll's Oesterreichisch-ungarische Pomologie. Neue Folge. Von vielen Seiten aufgefordert, die Oesterreichisch-ungarische Pomologie, welche früher, als ich es anfänglich beabsichtigte, ohne die mir vorschwebende Vollständigkeit zu erreichen, geschlossen wurde, zu einem abgerundeten Ganzen zu completiren, habe ich mich entschlossen, dieser Aufforderung dadurch nachzukommen, dass ich den ersten 40 Tafeln (à Tafel 4 Früchte) eine neue Folge meiner Pomologie folgen lasse und zwar wird diese Folge noch 24 Tafeln enthalten, mit durchschnittlich je 4 Früchten, so dass im Ganzen noch circa 100 Früchte in bisheriger exacter Weise zur Abbildung und Beschreibung kommen. Um, wie oben bemerkt, dem Werke eine derartige Abrundung zu geben, dass dasselbe von allen Früchten, die in unseren herrlichen Obstgegenden gedeihen, das Beste enthält, werde ich die in dem ersten Theile meiner Pomologie fehlenden oder nicht entsprechend vertretenen Früchte in dieser neuen und letzten Folge bringen. Es werden dementsprechend darin enthalten sein: 6 Tafeln Birnen, 3 Tafeln Pfirsiche, 3 Tafeln Marillen (Aprikosen), 4 Tafeln Aepfel 2 Tafeln Weintrauben und je eine Tafel Pflaumen, Haselnüsse, Quitten und Mispeln, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren.

Nach einem mit dem Herausgeber des „Oesterreichisch-ungarischen Obstgarten“ getroffenen Abkommen werden diese Tafeln, auf deren Ausführung die grösste Sorgfalt verwendet wird, auch von der genannten Zeitung in einer von dem Erscheinen meiner Pomologie unabhängigen Weise gebracht werden. Die erste Lieferung dieser neuen Folge erscheint demnächst.

Dr. Rudolf Stoll, Klosterneuburg.

Blumen- und Gemüsegarten.

Coffea arabica (Fig. 7), der gewöhnliche Kaffeebaum, ist eine vorzügliche Zimmerpflanze und sollte als solche nicht so sehr vernachlässigt werden. Immergrün und mit glänzenden Blättern ausgestattet, kommt sie im Wohnzimmer prächtig fort und ist besonders als junge Pflanze eine sehr schöne Erscheinung. Besonders dazu geeignet zeigt sich der noch neue Coffea liberica mit grossen ficusähnlichen Blättern, dessen ebenfalls grosse rahmweisse



Fig. 7.

Blumen angenehm duften. Ebenso schön ist die Varietät mit weissbunten Blättern, die an einen schönen gescheckten Kirschlorbeerstrauch erinnert. Die Kaffeepflanze braucht während des Winters das ganz warme Zimmer, während der Theestrauch, den wir unter (Fig. 8) ebenfalls nebenbei abbilden, sich in einem ganz kalten, frostfreien Locale durchbringen lässt. Auch er ist gut als Decorationspflanze

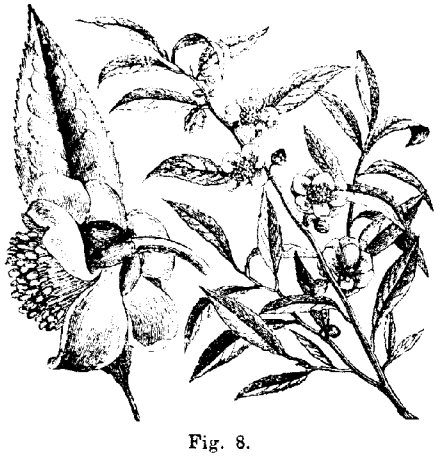


Fig. 8.

in Wohnräumen zu verwenden und kann im Frühjahre in's Freie, auch mit einem Korbe, ausgepflanzt werden. Die Lieferung einer Quantität „echten Thee“, die man durch Beschneiden anstandslos gewinnen kann, sowie beim Kaffeebaum die Gewinnung einzelner Früchte machen die zwei genannten Pflanzen ihrer Pflege werth. Wir glauben darauf aufmerksam machen zu sollen und es dürfte Obstzüchtern besonders interessant sein, im Hause diese Nutzpflanzen als Zierde zu besitzen.

Neue englische Rosen. *Lord Frederick „Cavendish“* wurde im Herbst 1883 von der englischen National-Rosengesellschaft mit der Goldmedaille ausgezeichnet und wird als eine grosse Acquisition angesehen. Die Farbe derselben ist das glänzendste Leuchtendscharlach, so dass sie Duke of Edinburgh und Duke of Teck weit übertrifft. Die Form ist geschlossen, kugelförmig, die Petalen etwas zugespitzt, wie es bei gar keiner Rose vorkommt; ihr Wuchs robust so dass sie in einem Sommer Schosse von 4—5 Fuss Länge macht. Sie bildet eine wahre Schaublume und wurde von Henry Frettingham erzogen und in den Handel gebracht. — *Msr. Caroline Swailes* wurde aus Samen der Mlle. Eugenie Verdier erzogen und hat herrliche Blumen, die die so vielgerühmten von Capt. Christy noch um Vieles in Farbe und Form übertreffen. Die lichte Fleischfarbe derselben zeigt eine unvergleichliche Feinheit und Reinheit in der Färbung. Sie blüht sowohl im Topfe als im Garten vortrefflich und ist deshalb eine Schnitt- und Ausstellungsrose par excellence. Wer von Rosenfreunden dieselbe noch gesehen hat, der war entzückt davon, und kann sie als Rose ersten Ranges empfohlen werden.

Literatur.

Gressent's einträglicher Gemüsebau. Neue Anleitung auf kleinem Raum mit mässigen Kosten regelmässig reiche Ernte in guten Sorten zu erzielen. Diese den deutschen Verhältnissen angepasste Uebersetzung des von Professor Gressent herausgegebenen vorzüglich praktischen Buches erschien vor Kurzem bei Paul Parrey in Berlin, und wir können dieses Buch ebenso wie das vorhergehende desselben Verfassers: „Gressent's einträglicher Obstbau“ unseren geschätzten Lesern auf das Beste zur Benützung empfehlen. Wir lernen daraus, wie man unter den bescheidensten Verhältnissen, unter den ungünstigsten Bedingungen des Bodens und des Klimas billigst gute Gemüse producirt. Die sich dort häufig wiederholende Mahnung, nichts für so geringfügig, nichts für so werthlos zu halten, dass man es dürfe ungenützt zu Grunde gehen lassen, ist von höchster Bedeutung und ein charakteristisches Zeichen für den eminent praktischen Werth des Buches. Der Verfasser geht bei der Darstellung der Gemüsecultur in so kleine Details ein, dass Jedermann darnach zu produciren vermag, und mit Recht kann man behaupten, der intelligenten Arbeit gehört der Erfolg. Wir wollen das Buch, welches mit 228 originalen Zeichnungen geziert ist, die wesentliche Verdeutlichung gewähren, allgemein empfehlen und wer es einmal besitzt, wird anerkennen, dass es seinen Preis werth ist.

Vollständiger Kalender der Obstcultur. Ein Leitfaden zur rechtzeitigen Ausführung aller im Obstbau vorkommenden Arbeiten, von Otto Nattermüller, Preisbaumgärtner. Diese bei B. Mülier in Worbis erschienene Büchlein ist wirklich ein interessanter Beweis, dass man auch in den Zusammenstellungen der monatlichen Arbeiten im Obstbau Originelles leisten kann, für den Gartenfreund und Dilettanten ist es ein sehr guter Führer bei allen Arbeiten und auch dem Gärtner vom Fach bietet es manchen Fingerzeig, so dass wir es bei dem billigen Preise zur Anschaffung empfehlen können. Es wird sich immer nützlich erweisen.

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

Abonnements-Einladung.

Der **„Oesterreichisch-ungarische Obstgarten“** erscheint pro 1885 am 1. und 16. jedes Monats in der Stärke von 1½ bis 2 Bogen und wird jeder **dritten Nummer** eine **nach der Natur gemalte,** in dem berühmten Atelier von **Hartinger & Sohn** hergestellte **colorirte Quarttafel** beigegeben, wodurch die geehrten Herren Abonnenten im Laufe des Jahres in den Besitz von ca. **30 richtigen und genauen Abbildungen von vorzüglichen Obstsorten** gelangen.

Da der **„Oesterreichisch-ungarische Obstgarten“** in Bezug auf vorzüglichen Druck, Papier und Ausstattung wie in früheren Jahren sich gleichgeblieben ist und die Redaction sich bemüht, **nur das Beste und Neueste** im Texte zu bringen, so kann, ohne irgend einen Widerspruch zu fürchten, behauptet werden, dass diese Zeitschrift bei dem **geringen Abonnementspreise von 5 fl. per Jahr (2 fl. 50 kr. per Semester)** mehr bietet, als jede andere Fachschrift ähnlichen Genres. Wir laden ergebenst zur Pränumeration auf dieselbe ein.

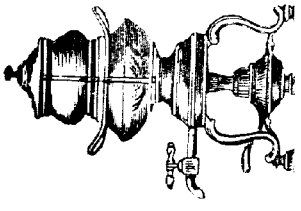
Inserate werden zu **billigem Preise** berechnet und erreichen nach den gemachten Erfahrungen eine **weite und erfolgreiche Verbreitung.**

Die Administration.

☛ **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.

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.

(30) **Klement & Geiger,**
I. steiermärkische
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Ziersträuchern** und **Bäumen** 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 (24)
1- und 2jährige, in besonderer Stärke und bester Auswahl.
Illustrirter Katalog franco und gratis.

Kaffee und Südfrüchte.

	In Ballen
Java, gelb, 4¾ Kilo netto . .	fl. 6.68
Cuba, suff. 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
(42) **D. Piazza, Triest.**

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: Gartenanlagen als Schmuck von Villen. (Mit 1 Illustr.) — Beschreibung einiger neuerer Birnsorten. (Mit 2 Illustr.) — Dänische Früchte. (Mit 1 Illustr.) — Das Veredeln der Rebe. — Mittheilungen über Schnitt der Zwergobstbäume. — Die Mandel (Amygdalus communis.) — Erdbeerentreiberei in Potsdam. — Eine Obstanlage in Südrussland. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** In eigener Sache. — Die gesellschaftlichen Zusammenkünfte der Gärtner und Gartenfreunde. — Aus Frankreich. — Unter den Rüsselkäfern. (Mit 2 Illustr.) — Ein neues Mittel gegen die Phylloxera. — Die Birnenblutlaus. — Die Blutlaus in Ungarn. — Baumwachs. — Die Blätter der essbaren Kastanie als Mittel gegen Keuchhusten. — Das gemeine Teichrohr. — Quetier-Pfirsich. — Stoll's Oesterreichisch-ungarische Pomologie. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Coffea arabica. (Mit 2 Illustr.) — Neue englische Rosen. — **Literatur:** Gressent's einträglicher Gemüsebau. — Vollständiger Kalender der Obstcultur. — Abonnements-Einladung. — **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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 2. **Wien, 16. Jänner 1885.** **II. Jahrg.**

An die P. T. Abonnenten!

Mit der am 1. Februar erscheinenden Nr. 3 des „Oest.-ungar. Obstgarten", mit welcher die erste colorirte Tafel zur Ausgabe gelangt, wird unsere Expedition sich die Freiheit nehmen, von allen Abonnenten, 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.

Beschreibung einiger neuerer Birnsorten.

Von Obergärtner **Ilsemann**, kgl. ung. Akademie zu Ung.-Altenburg.

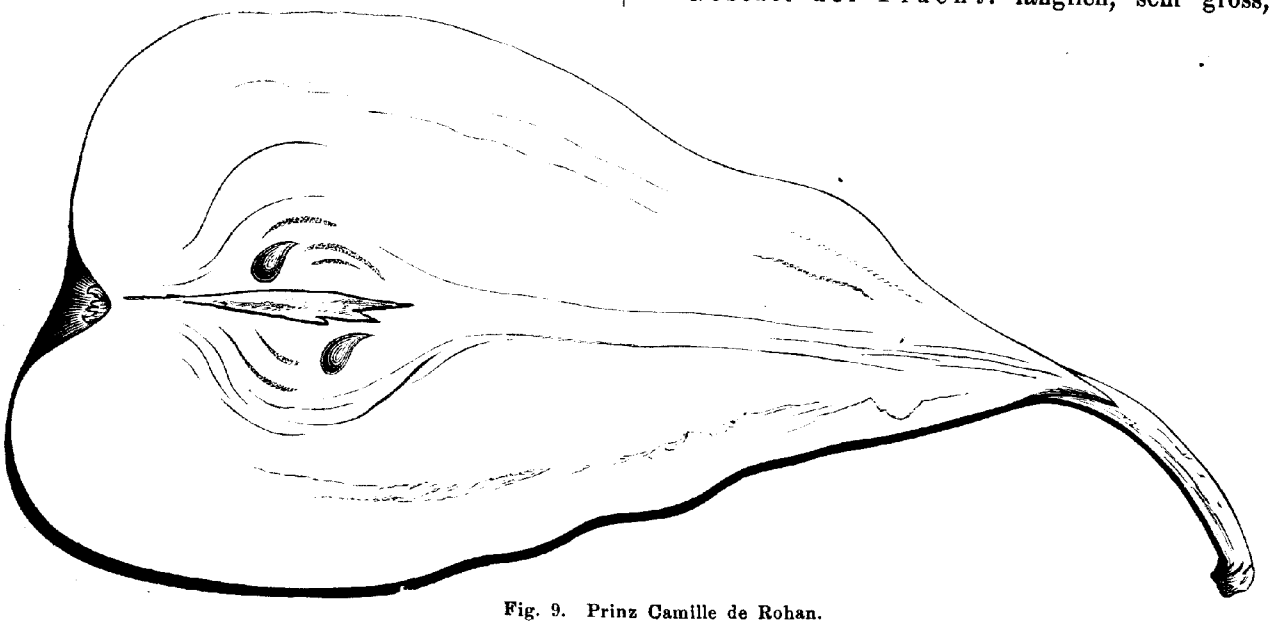


Fig. 9. Prinz Camille de Rohan.

3. Prinz Camille de Rohan.

Heimat und Vorkommen: Nach den Mittheilungen des Herrn L. van Houtte in Gent, von dem ich die Sorte bezog, soll sie von de Jonghe in Brüssel aus Samen erzogen und von ihm zu Ehren des Fürsten Rohan benannt sein.

Gestalt der Frucht: länglich, sehr gross, hin und wieder ziehen sich kleine Erhabenheiten über die Frucht hin, wie die Abbildung zeigt.

Kelch: klein, kurz, hornartig, in flacher Ein-

senkung stehend, von der aus sich oft rippenartige Erhabenheiten über die Frucht verbreiten.

Stiel: 6 Cm. lang, hellbraun, aus der vorgezogenen Spitze mit Fleisch umgeben hervorragend.

Schale: lichtgrün, Früchte an der Sonnenseite sind häufig rothbraun verwaschen, zahlreiche Punkte und Rostfiguren überziehen die Frucht.

Fleisch: grünlichweiss, butterhaft, von sehr gewürzhaftem, zuckerartigem Geschmack.

Kernhaus: Nicht sehr gross, kleinkammerig, die wenigen kastanienbraunen Kerne sind meistens gut ausgebildet.

Reifezeit und Nutzung: December, Frucht hält sich bei guter Aufbewahrung bis Februar. Es ist eine ganz vorzügliche Winterbirne.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum ist nicht sehr starkwüchsig und scheint auch nicht besonders reich zu tragen. Das Wachsthum ist sparrig, daher ist er für künstliche Baumformen weniger gut geeignet.

(Wir schliessen hieran einige Details, welche über diese Birne Lauche's Erster Ergänzungsband zum Illustrirten Handbuch der Obstkunde gibt.

Prince Camille de Rohan (Diel I, 3, c.; Lucas V, 1, 6.; Jahn IV, 3 **) wurde von dem Brüssler Baumschulbesitzer de Jonghe aus Samen gezogen und benannt. Sie erscheint als Prince Camille in Thomas Guide pratique, Seite 103. Der Gestalt nach ist sie gross (70 Mm. breit, 100 Mm. hoch), fast flaschenförmig; der Bauch dem Kelche genähert; am Kelche eiförmig, gegen den Stiel langsam verjüngt. Kelch geschlossen; Blättchen kurz, hart; Einsenkung flach, eng, faltig, oft über die ganze Frucht. Stiel lang, holzig, gebogen, hellbraun, aus der vorgezogenen Spitze übergehend. Schale hellgrün, bei starker Besonnung bräunlich gerüthet; Punkte und Rostfiguren oft über die ganze Frucht zerstreut. Fleisch grünlichweiss, fein, schmelzend, von gewürzhaftem, fast süssweinigem Geschmack. Kernhaus hohlachsig; Fächer eng, kleine, wenig entwickelte, kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen; keine Granulationen. Reifezeit und Nutzung Jänner bis Februar. Vorzügliche Tafelfrucht. Der Baum wächst mässig, trägt reich und kommt auf Quitte wie auf Wildling gleich gut fort. Sommertriebe stark, braun punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig; Holzaugen stumpf zugespitzt, anliegend. Blätter gross, elliptisch, am Rande fein gesägt. Blattstiele stark und lang.)

Vom Schnitt des Apfelbaumes.

Nach J. A. Hardy.

Der Apfelbaum lässt sich nicht gut als Pyramide erziehen, er bildet niemals eine solche schöne Form und viele Sorten geben nur fehlerhafte Pyramiden, die nach wenigen Jahren eingehen. Bei den Aepfeln bemerkt man sehr auffallend das Bestreben des Saftes, in den Seitenästen zu wirken, wodurch diese eine grosse Ausbreitung erlangen, so dass man für dieselben auf deren oberen Theilen den Langschnitt anwenden muss, wodurch wieder bewirkt wird, dass man selten eine Apfelpyramide von einiger Höhe zu erzielen vermag. Die Grundsätze der Formation einer Pyramide sind sonst beim Apfel fast ganz dieselben wie beim Birnbaume, über den wir in einem früheren Artikel sprachen.

Diese Form wird beim Apfel immer mittelst Bäumen, die auf Wildling veredelt waren, erzogen.

Viel häufiger und gewöhnlich wird der Apfelbaum als Zwergstamm oder Contrespalier erzogen; man wählt hierzu die auf Unterlagen von Paradies oder Doucin veredelten. Für die niedere Vase oder

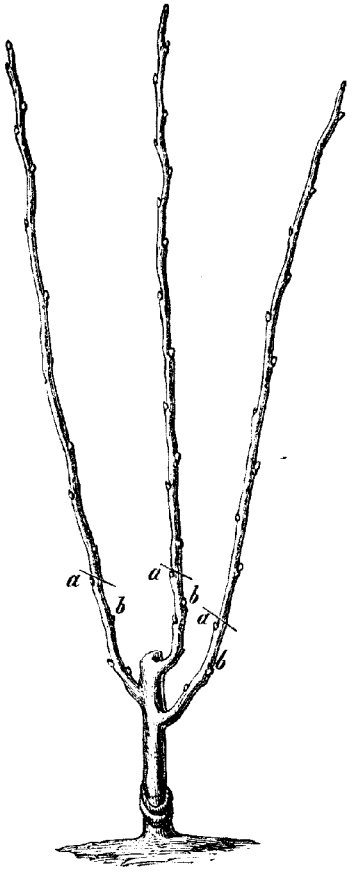


Fig. 10.

die Zwergbecherform bevorzugt man den Paradiesapfel als Unterlage, weil man mittelst desselben viel schönere und schmackhaftere Früchte erzielt. Der Apfel nimmt auf demselben eine geringere Entwicklung; selten erhebt er sich bis zu 1 M., wenn die Veredlung sich nicht vielleicht selbst bewurzelte und der Baum damit wurzelecht wurde. Veredlungen auf Doucin wachsen viel stärker und werden daher mit Vorzug zu Spalierbäumen und Contrespalieren angewendet. Man erhält damit einen Baum, der die gleiche Vegetation wie der Birnbaum darbietet, so dass man für denselben auch das gleiche Verfahren bei der Anzucht beobachten kann. Während die ersten Pincirungen mehr kurz ausgeführt werden, um der Endknospe des pincirten Theiles die gehörige Entwicklung zu lassen, hört man damit, wenn es

nothwendig erscheint, erst mit den krautartigen Spitzen auf. Die Fruchtknospen bilden sich dann an der Basis des Zweiges.

In Bezug auf die Formirung von Palmetten von Apfelbäumchen zu Spalieren und Contrespalieren müssen wir auf eine besondere Abhandlung darüber hinweisen.

Was die Zwergapfelbäume betrifft, die man so vielfach in den Gärten antrifft, so ist die Methode der Erziehung derselben sehr einfach. Sie treiben meist sehr schwach; es ist deshalb unnöthig, sie sehr weit von einander zu pflanzen. Eine Entfernung von 1·30 M. unter sich ist genügend. Die Paradies-Unterlage ist zwar sehr capriciös in ihrer Vegetation, aber sie ist immer noch, der schönen Früchte wegen, der Doucin-Unterlage vorzuziehen.

Wenn man eine einjährige Veredlung anpflanzt, schneidet man das Edelreis auf 10—12 Cm. zurück, mit dem Zwecke, drei wohlgeformte Triebe zu erhalten, die sich in der Stärke womöglich gleichen. Die anderen werden unterdrückt. (Siehe Fig. 10.) Sollte aber der Grund nicht sehr reich sein und man ein schwächliches Wachsthum befürchten müssen, so kann man auch nur auf zwei Augen zurückschneiden.

Im folgenden Jahre kürzt man jeden der erhaltenen Zweige wieder auf 10—12 Cm. so ein, dass sich an jedem derselben zwei Seitenaugen vollständig zu entwickeln vermögen, wie es auf Fig. 11 deutlich zu sehen ist. Die so entstehenden sechs Triebe sind bestimmt, den Umkreis der Vase zu formiren, indem man im dritten Jahre ganz auf die gleiche Weise vorgeht, wodurch man zwölf Aeste erhalten wird. Aber auch wenn man beim Beginne genöthigt war, die Vase nur auf zwei Augen zu basiren, so genügen diese, wenn der Schnitt mit gleicher Consequenz gehandhabt wurde, ebenfalls, da man im dritten Jahre acht Aeste zur Formirung der Vase bekommt, was in den meisten Fällen vollkommen genügt. Natürlich muss man in diesen drei Jahren Sorge tragen, dass die nöthigen Pincirungen, sowie alle nothwendig erachteten Operationen während der Vegetation vorgenommen werden.

Im vierten Jahre steht der Baum schon in voller Production und wird, wie es die Figur 11 zeigt, geschnitten. Der Ast a (der dritte von links) wird cassirt, weil er in die Krone hineinwächst und Unordnung hervorbringt und seine Stellung hoch oben an dem Aste, aus dem er entspringt, könnte dem Gleichgewichte desselben Nachtheil bringen. Der Ast b (der vierte von rechts) wird aus ganz denselben Gründen vollständig weggeschnitten. Alle anderen werden auf den mit einem Striche bezeichneten Punkte mit der Vorsorge zurückgeschnitten, dass man überall nur drei Augen austreiben lässt, wodurch man den Saft gegen die inneren Partien zur Production von Früchten zu lenken vermag.

Wir haben hier an keine weitere Vergrösserung des Baumgerüstes zu denken; es werden daher alle Aeste kurz geschnitten. Wenn man im ersten Jahre anstatt einer einjährigen Veredlung einen zwei Jahre alten Baum gewählt hatte, ist es nothwendig, jeden Ast 8—10 Cm. über Beginn zu kürzen und dann weiter vorzugehen, wie es eben gesagt wurde.

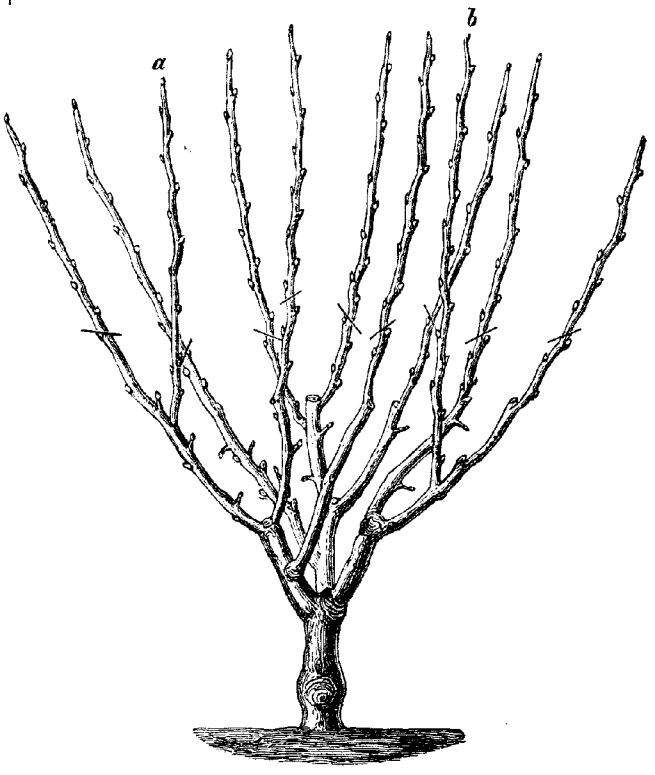


Fig. 11.

Der auf Paradiesstamm veredelte Apfel neigt sich dem Ziele zu, wurzelecht zu werden, wenn die Veredlung unter die Bodenoberfläche zu stehen kommt; aus dem Veredlungsringe entspringen dann Wurzeln, die das Edelreis ernähren und damit die Wurzeln der Unterlage unthätig machen und zum Absterben bringen. Das ist auf Paradiesstamm eine Unannehmlichkeit, denn ist der Apfelbaum einmal wurzelecht geworden, so verliert er die Eigenschaften, welche ihn zu dem Zwecke befähigten, zu dem er ausgepflanzt wurde. Er treibt mit grosser Stärke aus und verliert seine Fruchtbarkeit, wie die Schönheit seiner Früchte. Man muss deshalb, so lange der Baum noch jung ist, denselben ausgraben und neuerdings anpflanzen, wenn beim Einsetzen die Veredlungsstelle unter die Erde kam, oder mindestens um den Stamm eine Schüssel im Boden machen, dass dieselbe frei werde. Zeigen sich daran einige Wurzeln, so müssen dieselben sofort weggeschnitten und bei solchen Bäumen deshalb in jedem Jahre mit Aufmerksamkeit nachgesehen werden.

*

Die grosse Vase auf Hochstamm wird gegenüber der eben behandelten Zwergform sehr selten mehr gefunden; es wäre denn in einigen grossen Feldobstgärten. Im gewöhnlichen Hausgarten nimmt diese Form zu viel Raum ein und drückt alle umstehenden Culturen.

Neuere, weniger bekannte, aber nach meiner Erfahrung sehr werthvolle Apfel- und Birnsorten.

Aepfel:

1. Kaiser Wilhelm. **!††! December bis Frühling. Aehnlich einer sehr grossen Goldparmäne. Die Frucht ist sehr gross und für alle Zwecke gleich vorzüglich. Der Baum wächst von allen mir bekannten Apfelsorten am stärksten, ist gesund, schon früh und sehr fruchtbar, nicht empfindlich, gedeiht in rauher Lage noch gut und ist auf den Boden nicht eigen.

2. Schöner von Boskoop. **!††! December bis April. Sehr grosser, ganz vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, ja, ich möchte sagen, der zum allgemeinen Anbau sich hier am besten eignende Apfel, der die Pariser Rambour-Rtte., die hier auf den rauhen Höhen des bergischen Landes gar nicht gedeiht, bei uns am meisten ersetzt. Der Baum wächst sehr stark, sehr gesund, kommt in allerlei Boden gut fort; ist gegen Witterung widerstandsfähig, auch in der Blüthe wohl nicht empfindlich, trägt früh und fast jährlich reich. War in diesem Missobstjahre noch sehr fruchtbar; ist identisch mit Reinette von Montfort.

3. Cox' Orangen-Pepping. **!! November bis März. Stark mittelgrosse, sehr edle Tafelfrucht, die mir von allen Apfelsorten als eine der wohlschmeckendsten mit am besten zusagt. Die Sorte zeigt sich bei mir als Probezweig und Pyramide sehr fruchtbar, gesund und gut wachsend. Meine dreijährige Pyramide hat, ohne getrieben zu werden, eine Höhe von 2 M. und ist recht buschig. Verlangt aber wohl nahrhaften, mehr feuchten als trockenen Boden.

4. Arneth. *††. October bis December. Frucht weisslich gefärbt, schön, mittelgross, besonders gut für Wirthschaft, auch noch gut zum Rohgenuss. Der Baum wächst gut und ist noch fruchtbar selbst in dürftigem, recht trockenem Boden. Er blüht sehr spät; noch später als die Goldgelbe Sommer-Reinette, und ist daher für Thäler und Gegenden, die den Spätfrösten sehr häufig ausgesetzt sind, recht werthvoll.

5. Jacob Lebl. **††. Winter. Sehr grosser, platter, recht guter Tafel- und Wirthschaftsapfel. Die verschiedenen Probereiser dieser Sorte wachsen gesund und sind jährlich strotzend fruchtbar. Meine Pyramide und meine jungen Hochstämme wachsen stark, sehr gesund mit schöner grosser Belaubung und zeichnen sich bei mir in gutem, mehr feuchtem als trockenem, wie in trockenem, geringem Boden durch ihre fast jährlich reiche Tragbarkeit aus.

6. Reinette Bihorel. **††. Ist eine mittelgrosse, lachend schöne Tafel- und Wirthschaftsfrucht, deren Baum gut und gesund wächst und recht fruchtbar ist.

7. Müschen's Rosenapfel. **!†. August bis September. Gehört zu den delicatesten Frühäpfeln. Die Frucht ist ziemlich gross und sehr schön, nur ungemein mürbfleischig, so dass sie zum Transport nicht taugt. Meine Probereiser, Pyramiden und die jungen Baumschulenstämme wachsen gesund, mässig stark und sind fast jährlich recht fruchtbar. Selbst die zweijährigen Baumschulenstämmchen tragen schon. Die Sorte gedeiht auch gut in trockenem, nicht fruchtbarem Boden.

8. Becker's Küchenapfel. *††! Ist ein Sämling von Mank's Küchenapfel, doch besser als dieser, erzogen von Commerzienrath Ulhorn zu Grevenbroich (Rheinpreussen) und seinem ihm über 50 Jahre getreuen Arbeiter Becker zu Ehren so benannt. Ist eine lachend schöne, fast ganz weisse, an der Sonnenseite sich hübsch roth färbende gute Tafel- und besonders gute Wirthschaftsfrucht. Der Baum ist schwachwüchsig, aber gesund, sehr früh und Jahr auf Jahr fruchtbar; auch auf den Boden gar nicht eigen.

9. Himbsels Rambour. **††. October bis Decbr. Sehr grosser, prachtvoll gefärbter, guter Tafel- und Wirthschaftsapfel. Der Baum wächst gesund und stark und ist fruchtbar.

10. Williams Liebling. August bis September. Sehr schöner, mittelgrosser, recht guter Tafel- und Wirthschaftsapfel. Der Baum ist gesund, ziemlich starkwachsend, reichtragend und auf den Boden nicht eigen.

Birnen:

1. Ulmer Butterbirne. **! October. Schön gefärbte, mittelgrosse, langstielige, sehr delicate Tafelbirne, welche auch in meinem trockenen, geringen Boden recht saftvoll und gewürzreich wird und sich vollkommen ausbildet. Mein Hochstamm und meine Pyramiden wachsen, wenn auch breitkronig, doch sehr gesund, stark und zeigen sich fruchtbar.

2. Bronzirte von Enghien. **††. Februar. Mittelgrosse, recht gute Winterbirne, deren Stamm gesund und jährlich reichtragend ist und in trockenem wie auch mehr feuchtem Boden gut gedeiht.

3. Graf Moltke. **!! October. Ist ziemlich grosse, edle Tafelfrucht. Baum wächst mittelstark, sehr gesund, ist früh und reichtragend und auf Lage und Boden nicht eigen und gar nicht empfindlich.

4. Prinz Waldemar. **!! November. Vorzügliche Tafelfrucht, Baum schwachwüchsig, aber sehr gesund und fruchtbar.

5. Madame Verté. **! December bis Jänner. Edle Winterfrucht. Baum starkwüchsig und sehr fruchtbar. Die Frucht aus meinem trockenen Boden wird noch schmelzend und welkt auch nicht.

6. Birne von Tongre. **! October. Sehr grosse, edle Frucht. Der Baum wächst mässig, gesund und zeigt sich bei mir in trockenem, geringem, wie mehr feuchtem und tiefgrundigem Boden recht fruchtbar.

7. Prignalles Butterbirne. **! November. Edle Tafelfrucht, die auch bei mir noch schmelzend und saftvoll wird. Der Baum mässig wachsend und sehr fruchtbar.

8. Louise bonne Sannier. **. Jänner. Ist eine gute Winterfrucht. Der Baum ist gesund, starkwachsend, fruchtbar und auf Lage und Boden nicht eigen.

9. Leckerbissen von Jodoigne. **!! November. Edle Tafelfrucht. Der Baum wächst als Pyramide und selbst als Hochstamm hier auf rauher Höhe gesund und zeigt sich in jeder Weise sehr anbauungswerth. Gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist auf Boden und Klima gar nicht eigen.

10. Herzog von Morny. ** Jänner. Recht gute Wintertafelfrucht. Hat grosse Aehnlichkeit mit Hardenpont's Winterbutterbirne, die hier aber nicht gedeiht und die sie ersetzt.

C. Hesselmann,
Director des Bergischen Obstbauvereines.

Witzhelden bei Solingen.

Düngen der Obstbäume.

Da war ich jüngst auf Besuch bei meinem Freunde K. in der Klausen bei Mödling. „Sie, warum schreiben Sie nie etwas darüber im „Obstgarten", dass man ohne Anstand dorthin wieder einen Baum pflanzen kann, wo früher einer stand? Was wollte man in einer Allee anfangen, wenn ein Baum abgängig wird? und wie viele Beispiele könnte ich Ihnen nennen, dass an derselben Stelle, wo ein Obstbaum stand, ein neuer hingepflanzt wurde und prächtig gedeiht und gut trägt. Mein Bruder hat in Mähren vor 15 Jahren an die Stelle eines Apfelbaumes wieder einen jungen Apfelbaum gesetzt, von dem ich dies Jahr eine Menge sehr schöner Früchte erhalten habe. Und was that er? Im Herbst wurden die Baumwurzeln ausgegraben und das Loch während des Winters ein paar Mal mit Mistjauche gefüllt; der junge Baume wurde im Frühjahre ohne jede Zurichtung gepflanzt." Natürlich nahm ich diese Interpellation nicht so ohne Widerrede hin. Ein Verlust der Stoffe ist wohl nicht denkbar, aber dass gewisse Stoffe heute in einem Boden vorkommen, in Jahren aber die Zusammensetzung der Erde desselben eine andere sein wird, daran ist auch gar kein Zweifel. Und wenn sich auch die Pflanze zum grössten Theile durch ihre Blätter aus der Atmosphäre ernährt, so ist die Beigabe gewisser Substanzen zum Boden nothwendig und, wie allgemein bekannt, äusserst wirksam. Damit ist auch der Gegenfall gegeben, dass in Böden, welche arm an gewissen Stoffen sind, Pflanzen weniger oder schlecht gedeihen. „Ja sehen Sie, mein Vater war im Banat begütert und kaufte vor Jahren ein Feld, das mit Weizen bestanden war. Im nächsten Jahre, 1814, trat das Nothjahr ein. Das Feld trug so viel ein, dass mit dieser ersten Ernte der ganze Kaufspreis gedeckt war. Und als mein Vater 1847 starb, nach 33 Jahren, trug das Feld noch immer Weizen und viel und schönen Weizen und wurde niemals gedüngt. Das einzige, was ich sagen muss, ist, dass das Feld fast alljährlich einer Ueberfluthung durch den Fluss ausgesetzt war und manchmal etwas Schlamm zurückblieb, dass es sich daher ziemlich feucht hielt, auch in heissen Sommern, und sogar Abzuggräben nothwendig waren. . . . Und was wollen Sie von meinem Garten hier in der Klausen sagen? Der ist gewiss schon viele hundert Jahr in Cultur. Tragen nicht alle Bäume fast jährlich vortrefflich? Die riesigen alten Nussbäume, der Plutzerbirnbaum, die Ringlotten, Kirschen, Aepfel, die Virgouleusen, die Pfirsich, Pflaumen und Zwetschken und erst der Wein! Und Sie können versichert sein, ich habe die dreissig und etliche Jahre über den Garten nur ganz wenig gedüngt!" . . . . . Nun musste ich wohl zugeben, dass ich alljährlich einen sehr grossen Ertrag einheimsen sah und dass dabei auch eine ganz ungewöhnliche Ernte von Gemüsen erzielt wurde.

Da liegt des Pudels Kern! Die Gemüseernte trägt auch zum Gedeihen der Obstbäume bei. Die Meinung vieler Obstbauer und Baumzüchter, man dürfe auf den Baumrabatten keinerlei Gemüse bauen und müsse den Boden offen und von Unkraut rein halten, verwerfen wir vollständig. „Gemüse raubt den Bäumen die besten Säfte weg!" ist ein Gemeinspruch, der sich vor der Erfahrung bei dem geringsten Versuche nicht bewährt. Wir müssen sagen: „Pflanzet wie Freund K. auf Euern Obstbaumrabatten Gemüse, so dass Ihr davon eine dreimalige Ernte erzielt, bearbeitet den Boden zu diesem Zwecke, wie es unumgänglich nöthig ist, tüchtig und verschwendet zur richtigen Zeit flüssigen Dünger und Wasser und Ihr werdet sehen, dass auch Eure Obstbäume reichlich tragen!" Dass man dabei auf die Wahl der Gemüse Acht haben muss, wird jeder verständige Gärtner einsehen und beobachten. Er wird dort, wo die Baumwurzeln nahe an der Oberfläche streichen, keine tief in den Grund eingreifenden Wurzelgewächse ziehen wollen, sondern diese auf die entfernteren Stellen verweisen. Er wird im Schatten ebensowenig Gewächse anbauen mögen, welche sehr hoch wachsen oder viele Blüthen tragen sollen. Aber eine Menge anderer Küchengewächse und zu den Rabatteneinfassungen Erdbeeren und Blumenpflanzen werden sich überall im Obstgarten ziehen und mit Vortheil bauen lassen. Salat, Spinat, Kohl, Küchenkräuter, kurze Carotten, Rübchen, Radieschen, Zwiebeln, Lauch, an sonnigen Stellen auch Gurken werden überall unter den Obstbäumen trefflich gedeihen und deren Pflege, das Behacken und Giessen gerade im Beginne der trockenen Zeit wird den dann in der Blüthe stehenden Obstbäumen und 4—6 Wochen darnach so ausserordentlich zu gute kommen, dass sie viele Früchte ansetzen, wenige fallen lassen und alle gut ausbilden werden. Je mehr der Boden gelockert, geöffnet und cultivirt wird, je mehr ihm durch das Wasser — sei es nun vom Mühlbach oder mit Dünger gemischt — Feuchtigkeit und Nahrungsstoffe zugeführt werden, desto kräftiger werden die Bäume wachsen, desto reichlicher werden sie mit Früchten beladen sein! Das Auge und die Tafel werden sich nicht nur am herrlichen Gemüse erfreuen — auch der Ertrag der Obstbäume wird den Fleiss des Gärtners lohnen; während Derjenige, der seinen Grund unter den Obstbäumen brach liegen lässt, nur die Arbeit hat, nach anhaltendem Regen oder grosser Dürre den festgewordenen Boden mit Mühe zu lockern, ohne dass ihm ein Ertrag auf oder über dem Boden eine besondere Entschädigung bieten würde.

Der Obstkeller.

Man hört im Herbste und Vorwinter vielfache Klagen, dass das Obst sich auf dem Lager nicht halte, dass es rasch zusammenfaule und dass auch diejenigen Sorten, die als Winterobst sonst bis März hielten, dem Fäulnissprocess unterliegen, wie die October- bis Decembersorten. Dies kommt nun besonders häufig vor, wenn ein feuchter Herbst eintritt. Ich habe bei unsern Landleuten vielfach in den Obstaufbewahrungsorten nachgesehen, in den Kellern, und habe da auch die Beobachtung gemacht, dass es nicht Wunder zu nehmen ist, wenn selbst diese Sorten rasch faulen, die so oft, eben der Festigkeit des Fleisches wegen, der Unreife, mit welcher sie auf's Lager kommen, der dickeren, derberen Haut und des namentlich fettigeren Ueberzuges wegen einem raschen Zersetzungsprocess widerstanden. In den allermeisten Fällen werden eben die Aepfel in dem gemeinschaftlichen Gemüsekeller aufbewahrt, in welchem sich neben dem Sauerkrautstande womöglich noch frische Krautköpfe für den Winterbedarf, Weiss- und Rothrüben, Kartoffeln und Salathäuptel aufbewahrt finden; zum Ueberflusse oft noch Wein von der letzten Lese, der manchmal gar nicht den Namen Wein verdient. Zwischen all den vergohrenen, gährenden und erst in Gährung kommenden Stoffen sind die Aepfel untergebracht.

In manchen Jahren nun ist es möglich, besonders in recht trockenen und bei sorgfältigem Einbringen, dass sich die Obstfrüchte und Aufbewahrungsgemüse, mit Ausnahme des Sauerkrautes, mit einander vertragen, ebenso die Obstfrüchte mit Wein, über dessen Standort man für gewöhnlich unter der Decke Obsthürden angebracht findet. Aber

in einem feuchten Jahre nun, oder wenn zur Zeit des Einerntens von Obst und Gemüsse dauerndes starkes Regen- und Nebelwetter eintritt, werden alle Gemüse mehr oder weniger feucht oder nass in den Keller untergebracht, so z. B. die Kartoffeln, die Kohlarten etc. Durch diese vermehrte Feuchtigkeit wird schon von Vornherein die Pilzbildung und Infection der noch nicht angesteckten Vegetabilien bedungen. Die Kartoffeln wie die Gemüse haben meist schon während der Vegetationsperiode mit Pilzbildungen zu kämpfen gehabt, und sind oft durch die resultirende Degeneration in dem, theilweise ausser dem Boden schon erlegen. Die Pilzbildung wird aber nun im Keller um so raschere Fortschritte machen, je rascher der Gährungsprocess eingeleitet wird. Jede Obstgattung, jede Gemüseart, jedes Product aus vegetabilischen Stoffen überhaupt wird einen solchen Gährungsprocess durchzumachen haben, der je nach den speciellen Eigenschaften des Individuums und je nach den mehr oder minder günstigen Nebenbedingungen in längerer oder kürzerer Zeit verläuft. Die mehr oder minder grosse Zahl der Gährungssubjecte, die Temperatur und Feuchtigkeitsverhältnisse sind solche Bedingungen. Sind die Kartoffeln mit einem Ueberschuss an Wasser in der Epidermis und im Innern des Fruchtfleisches in den Keller gebracht worden, so beginnen sie rasch in Gährung überzugehen, und wenn diese einmal begonnen, so folgen schnell die übrigen im gleichen Raume untergebrachten Vegetabilien nach.

In der Gährung ist ein bestimmter Wärmegrad nöthig und ist wieder bei den diversen Vegetabilien verschieden. Bei 12° R. können wir schon Gährung beobachten, während wiederum für gewisse pflanzliche Producte höhere Wärmegrade nothwendig sind. 12° R. wird so ziemlich die gewöhnliche Kellertemperatur sein; der Wein resp. Most bedarf aber mindestens 14° R. Wärme zur Gährung, die Wärme wird im Fasse umsomehr gesteigert, je wärmer die Traubenbeeren geherbstet werden, und umgekehrt vermindert; die Gährung tritt nur unvollkommen oder gar nicht ein, wenn die Beeren kalt zusammenkommen, gestossen werden und der Saft in die Fässer kalt kömmt. Da hilft dann 12° Kellerwärme nicht aus und es bleiben nur zwei Mittel übrig, entweder die Kellertemperatur zu erhöhen oder den Most zu erwärmen. Die Gemüse vergähren jedoch schon bei geringeren Temperaturgraden. Ist das Gemüse an und für sich feucht eingebracht, so bildet sich durch die Gährung noch vermehrte Feuchtigkeit, die sich nach dem Principe des Niederschlages an den Fensterscheiben, ebenso an der Aussenseite der Vegetabilien niederschlägt und in dieser vermehrten Feuchtigkeit die auch durch schlechte Lüftung nicht rasch genug vermindert wird, bildet sich Schimmel und die Infectionsherde und die daraus hervorgehende Degeneration der aufbewahrten Früchte.

(Schluss folgt.)

Die Pomologie in Nordamerika.

Wenn die Nordamerikaner auch von den Europäern in vielen Luxusculturen, z. B. der der Warmhauspflanzen oder solcher Pflanzen, die speciell mit Vorliebe durch lange Zeit in Cultur stehen, übertroffen werden, so ist dies in Bezug auf die Pomologie nicht der Fall. Dieser wissenschaftliche Zweig der Obstbaukunde wird in den Vereinigten Staaten hoch in Ehren gehalten und wir haben wiederholt von den amerikanischen Pomologen und deren erfolgreichen Arbeiten und Gesellschaften gesprochen. Aepfel und Pfirsiche bilden vorzugsweise ihre Objecte und unser altes Europa hat von seiner jüngeren Schwester seit einigen Jahren eine Auswahl von Varietäten erhalten, die mit Recht in jedem Garten gehalten werden. Es ist hierbei nur nöthig, die neue Serie der frühen Pfirsiche zu citiren, um ein eclatantes Beispiel hinzustellen, dass Nordamerika jetzt schon einen weiten Platz in unserer Pomologie einnimmt.

Die Nomenclatur der Früchte ist durch ihre oft unentwirrbaren Synonyme für die amerikanischen Pomologen eine ganz schwierige Aufgabe geworden. Sie trachten darnach, durch ernsthafte Verbesserungen sowie durch einfache und praktische Bestimmungen die bisher so complicirte Frage zu lösen. In dieser Beziehung ist es interessant, an die Regeln zu erinnern, welche das Comité der „American pomological Society", deren Sitz Boston ist und deren Leitung mit so viel Energie und Wissenschaft M. Marshal P. Wilder führt, festgestellt hat. In einer vor Kurzem gehaltenen Ansprache kam der verehrte Präsident, der schon früher die Opportunität, kurze, einfache und sichere Regeln zur Bestimmung der Nomenclatur der Früchte zu besitzen, betont hatte, auf diese Frage zurück und sagte:

„Unsere Gesellschaft steht an der Spitze des Fortschritts in Amerika; aber es gibt noch viel zu wirken. Wir haben ein vollständiges Gesetz aufzustellen, geregelt im besten Sinne und alle anspruchsvollen, unschicklichen, ungeeigneten und überflüssigen Namen entfernend. Unterdrücken wir unter den Früchtenamen die Colonel, Général oder Capitaines — ferner die Presidenten, Gouverneurs und andern hohen Beamtentitel; wegfallen können alle die Monarchen, Könige oder Prinzen und ebensogut die Mammuth und Riesen wie die Tom Pouces; löschen wir die Nonpareils, Non plus ultra, Merveille du monde etc. etc. Unsere Früchte sollen fernerhin nicht mehr die langen Namen führen, die unaussprechlichen, unanwendbaren, und bringen wir die Bezeichnungen fort, die durch ihren Gebrauch nur Confusion hervorrufen, wie Belles, Beurrés, Calebasses, Doyennés, Reinettes, Semis, Beautés, Favorites und andere Titel ohne Nutzen und Zweck. Es wird selten der Fall sein, dass **ein** Wort nicht einen besseren Namen für eine Frucht abgäbe, als zwei oder mehr Worte.

Auf diese Weise werden wir ein Vorbild schaffen, würdig, von den andern Nationen nachgeahnt zu werden, und ich schlage vor, dass man, um dieses Ziel zu erreichen, sich mit den andern pomologischen und gärtnerischeu Gesellschaften unserer eigenen Nation und der fremden Völker in Verbindung setze. Es ist unsere Pflicht, diesen Vorschlag zu machen, in der Eigenschaft als die erste grosse pomologische Gesellschaft des Landes, sowohl durch deren Ursprung wie durch ihre Ausbreitung. Setzen wir diese Bemühungen fort und geben wir der Welt ein System der Nomenclatur, unserer und unseres Vaterlandes würdig, ein einfaches und edles System im sicheren Ausdrucke, gerecht in seiner Anwendung, welches nicht nur eine Regel für die Früchte wird, sondern auch für alle andern Producte der Erde angewendet werden kann. Dadurch beschützen wir unsere Gesellschaft und unser Vaterland vor der Unschicklichkeit der ungenauen, prätentiösen, gemeinen Namen, so vielfach angewendet, um unsere schönsten, nützlichsten, vollkommensten Producte zu bezeichnen, die die Welt jemals gesehen hat."

Diese Ansprache wurde beifällig aufgenommen. Ein Comité, zusammengesetzt aus den gelehrten Pomologen: T. Lyon, J. Warder, J. J. Thomas, C. M. Hovey und P. J. Berckmans, machte sich ans Werk, und es ging aus

seinen Händen eine Art Gesetzbuch hervor, das nicht nur auf die Benennung der Früchte anwendbar, sondern bei den Ausstellungen auf alle Producte und Preise angewendet werden kann. Nachstehend geben wir die Uebersetzung dieser Regeln, deren Studium unsern pomologischen Gesellschaften immer von Nutzen wäre, insbesondere den französischen.

Section I. Benennung und Beschreibung neuer Früchte.

Art. 1. Der Züchter oder Einführer hat das Vorzugsrecht für die Benennung einer neuen oder unbekannten Frucht.

Art. 2. Die Gesellschaft reservirt sich das Recht, im Falle der Name lang, ungeeignet oder anderweitig unannehmbar ist, ihn zu kürzen, abzuändern und ganz auszutauschen, wenn sich darüber ein Streit ergibt, und diese Abänderungen zur allgemeinen Annahme zu empfehlen.

Art. 3. Die Namen der Früchte sollen mit Vorzug, wenn dies Ein Wort überhaupt möglich macht, die Charakteristik der Varietät, den Namen des Züchters oder den Ort des Ursprungs bezeichnen. In den gewöhnlichen Fällen wird nicht mehr als Ein Wort zur Benennung angenommen.

Art. 4. Wenn sich die Frage um den Vorzug zwischen verschiedenen Namen für dieselbe Varietät erhebt, so wird, sobald sonst alle Umstände gleich sind, der Name, welcher öffentlich zuerst gegeben wurde, als der richtige bevorzugt.

Art. 5. Damit eine neue Frucht das Recht auf einen Preis oder eine Anempfehlung erlangen könne, muss sie entweder eine besondere Eigenschaft besitzen (wenigstens für die Gegend, in der sie recommandirt wird) oder im Ganzen Eigenschaften von höherer Gattung, als alle andern bekannten Varietäten derselben Classe für dieselbe Reifezeit. —

Art. 6. Eine Fruchtsorte, die einmal ausgestellt und untersucht wurde und über welche das Comité einen Bericht als Neuheit erstattete, darf ein zweites Mal nicht wieder als Neuheit anerkannt werden.

Section II. Oeffentliche Preisbewerbung von Früchten.

Art. 1. Ein Teller Früchte soll sechs Stück enthalten, nicht mehr, und nicht weniger, ausgenommen bei speciellen Varietäten, die in die Collectionen nicht aufgenommen werden.

Art. 2. Um die Untersuchung durch die berechtigten Comités zu sichern, müssen alle Früchte correct und auffällig etiquettirt und auf den Tischen während der ganzen Dauer der Ausstellung aufgestellt bleiben.

Art. 3. Es ist nicht gestattet, dass in Einer Collection zwei Teller von Einer Varietät gebracht würden.

Art. 4. Wenn der Aussteller es wünscht, dass das Comité seine Früchte untersuche und über sie einen Bericht erstatte, muss der Name dieses Ausstellers sammt der vollständigen Liste der ausgestellten Varietäten am ersten Tage der Ausstellung oder auch schon früher dem Secretär der Gesellschaft übergeben werden.

Art. 5. Der Aussteller erhält vom Secretär eine Einschreibekarte, die auf seiner Collection angebracht wird, um dem Comité die Arbeit zu erleichtern.

Art. 6. Alle auf den Tischen ausgestellten Artikel stehen der Gesellschaft vollständig zu Diensten bis zum Schlusse der Ausstellung und dürfen während derselben nur auf specielle Erlaubniss von Jemand, der damit beauftragt ist, weggenommen werden.

Art. 7. Früchte oder andere Artikel, die aufgestellt werden, um sie zu kosten oder sie an die Besucher oder wen immer zu vertheilen, werden an einem besondern Ort aufgestellt, wo der Aussteller nach seinem Belieben über dieselben verfügen kann. Nur verkaufen und liefern darf er dieselben nicht und ebensowenig auf sie in einer unschicklichen Weise die Aufmerksamkeit hinlenken.

Section III. Comité der Nomenclatur.

Art. 1. Der Präsident hat das Recht, in der ersten Sitzung der Gesellschaft und am ersten Tage der Früchteausstellung ein Comité von fünf praktischen Pomologen zu ernennen, deren Function darin besteht, die Benennung der Ausstellungsfrüchte zu verificiren, und im Falle sie irrig sind, richtigzustellen.

Art. 2. Indem sie die nothwendigen Richtigstellungen vornehmen, tragen die Mitglieder des Comités Sorge, dass die corrigirten Etiquetten in einer Art angebracht werden, dass man sie von denen des Ausstellers unterscheidet und dass sie im zweifelhaften Falle mit einem Fragezeichen bezeichnet werden, um der Jury das Amt zu erleichtern.

Section IV. Preisgericht.

Art. 1. Die Jury ist verpflichtet, indem sie die verschiedenen Ausstellungs-Collectionen untersucht, ihre Entscheidung zuerst über jene auszusprechen, die vom Aussteller richtig benannt waren, bevor das Comité der Nomenclatur in Action trat.

Art. 2. Die Jury wird gebeten, indem sie den vergleichsweisen Werth der einzelnen Collectionen untersucht, festzustellen: 1. den Werth der Varietäten für den beabsichtigten Zweck; 2. die Zahl, Grösse und Gleichheit der Exemplare; 3. ob sie frei von Insectenangriffen oder andern Flecken sind; 4. die Sorgfalt, mit der sie für das Auge in der Ausstellung aufgestellt wurde.

Dies sind die Regeln, die die grosse amerikanische pomologische Gesellschaft gegenwärtig befolgt.

Wir glauben, es wäre für unsere Vereine und Ausstellungen gut, von diesen Regeln Notiz zu nehmen und die eigenen Bestimmungen hiernach zu modificiren. Gewiss würden dabei die Obstbaumzucht im Ganzen, die Aussteller und das Publicum nur gewinnen.

Die Hecken- und Obstbaum-Anlagen der böhmischen Westbahn.

In Folge der seitens des Herrn Betriebsdirectors Ritter von Jarsch für die Fahrt getroffenen Vorkehrungen konnte die Besichtigung der gedachten Pflanzungen seitens der Delegirten des Landesculturrathes für Böhmen Franz Graf Thun-Hohenstein, Dr. O. Nickerl, k. k. Universitätsgärtner M. Tatar, Secretär Hiller und Oberforstrath E. Swoboda eingehend vorgenommen und die 148·9 Kilometer lange Bahnstrecke bis zur Station „Stankau“ in einem Tage in die Bereisung einbezogen werden, indem an jenen Orten, an denen besonders ausgedehnte, in breiteren Flächen oder unter schwierigen Verhältnissen ausgeführte Anpflanzungen zu besichtigen waren, „Halt“ gemacht, der Wagen verlassen und die Anlage genau durchgegangen wurde, an anderen Stellen wieder, an welchen nur schmalere Anpflanzungen, Heckenanlagen und Obstbaumalleen vorkamen, in äusserst langsamem Tempo gefahren wurde und diese Anlagen von der Terrasse des Directionswagens aus in Augenschein genommen werden konnten.

Offen muss es eingestanden werden, dass der Eindruck, den die Anpflanzungen auf die Delegirten des Landes-Culturrathes bei dieser Fahrt hervorgebracht haben, ein geradezu überraschender war, obwohl die meisten schon früher diese Bahnstrecke oftmals mittelst der Personen-

züge befahren hatten, wobei sich jedoch nicht die Gelegenheit bot, ihr volles Augenmerk auf die umfangreichen und höchst interessanten Anpflanzungen zu richten und die Erfolge in ihrem bedeutenden Umfange wahrzunehmen.

Herr Reg.-Rath R. v. Jarsch hat — von der Ueberzeugung durchdrungen, dass es nicht nur im Interesse der Bahn gelegen, sondern volkswirthschaftlich geboten sei, jedes unbenützte, aber cultivirbare Fleckchen Erde zu bepflanzen — bereits vor mehr als 7 Jahren den Entschluss gefasst, dahin zu wirken, dass jede taugliche Fläche und jeder geeignete, im Besitz der Westbahn befindliche Streifen Grund auf beiden Seiten des Bahnkörpers mit irgend einer Anpflanzung versehen werde.

Seit 7 Jahren sind die Anpflanzungen mit aller Ausdauer und Sachkenntniss, sowie unter Aufwendung namhafter Geldopfer planmässig bewerkstelligt worden, und bereits so weit gediehen, dass dieselben binnen 2 Jahren an der ganzen Bahnstrecke beendet sein werden.

Die Anpflanzungsarbeiten geschehen in jeder einzelnen Section unter Leitung des betreffenden Sections- oder Streckenchefs. Die Waldpflanzen und Heckensträucher werden in eigenen Baumschulen, welche in den Stationen entsprechend vertheilt sind und eine gesammte Fläche von 2·4 Hektar oder 4·16 Joch erreichen, erzogen; die übrigen Pflanzen, und namentlich Obstbäume, werden angekauft.

Auf den steilen Böschungen und Lehnen längs der Bahnstrecke geschehen die Anpflanzungen vornehmlich zum Zwecke der Bodenbindung zumeist mit der Akazie, theilweise auch mit der Birke als Waldanlage mit zweijährigen Pflanzen im 1 M. Dreiecksverbande. Feuchte oder nasse Flächen in den Niederungen werden mit Korbweiden besteckt.

Die Heckenanlagen sind zumeist an solchen Stellen angebracht worden, wo es sich um den Schutz des Bahngeleises gegen Schneeverwehungen, gegen das Eindringen von Weidevieh u. dgl. handelt, doch sind auch Hecken an anderen Stellen, wo eben keine andere Anpflanzung möglich war und lediglich die Verschönerung im Auge behalten wurde, angelegt worden. Je nach dem Standorte bestehen diese Hecken aus Weissdorn, Akazien, Weiden, Maulbeeren, Fichten u. dgl.

Die Obstbaumanlagen hingegen sind an den ebenen schmalen Rändern als Alleen, oder auf derartigen breiteren Flächen als förmliche Obstgärten angebracht, und bestehen aus edleren Apfel-, Birn-, Zwetschken-, Kirschen- und Nussbaumsorten.

Endlich sind auch fast sämmtliche Wächterhäuschen mit lebenden Hecken oder Zäunen eingefriedet, und wo der Raum vorhanden ist, auch mit Obstpflanzungen umgeben, während die Stationsorte mitunter prachtvolle Garten-, Baum-, ja sogar Parkanlagen aufweisen.

Der Schutz dieser Anpflanzungen und Anlagen obliegt in erster Reihe den Bahnwächtern, wofür denselben innerhalb ihrer Strecken der gesammte Obstnutzen der Obstbaumanlagen überlassen wird.

Welchen bedeutenden Umfang die Böschungsanpflanzungen, die Hecken- und Obstbaumanlagen erreicht haben, ist aus dem nachfolgenden Tableau zu entnehmen, in welchem sämmtliche fertiggestellten Anpflanzungen von Smichow bis an die baierische Landesgrenze übersichtlich nach Heckenanlagen, Böschungsanpflanzungen, Obstanlagen und Baumschulen dargestellt sind:

	Prag	Beraun	Rokycan	Pilsen	Staab	Taus	Summa
Hecken in Metern							
Weissdorn	5.340	11.380	14.403	4.499	2.461	5.278	43.811
Akazien	18.499	14.420	24.173	22.530	19.205	18.924	117.751
Weiden	382	2.990	4.225	2.280	1.646	1.532	13.055
Fichten	620	1.180	—	—	—	3.844	5.644
Maulbeeren	200	2.190	—	—	214	—	2.604
Diverse	1.270	1.940	—	—	—	—	3 210
Summa	—	—	—	—	—	—	186 075
Bepflanzte Böschungsflächen in Metern							
Akazien	52.980	32.040	15.583	25.485	36.082	13.337	175.507
Birnen	11.850	—	—	—	—	—	11.850
Weiden	2.900	—	—	—	—	6.988	9.888
Diverse	9.148	2.220	11.622	13.790	6.822	19.410	63.012
Summa	—	—	—	—	—	—	260.275
Baumschulen in Metern							
Akazien	3 806	2.258	4.314	3.543	4.114	5.201	23.236
Weissdorn	—	150	—	—	—	190	340
Maulberen	—	330	—	—	—	—	330
Diverse	—	—	—	—	—	—	—
Summa	—	—	—	—	—	—	23.906
Obstbäume in Stücken							
Aepfel	38	173	232	331	522	593	1.889
Birnen	88	191	135	265	437	253	1.372
Pflaumen	554	1.297	921	804	452	314	4.342
Kirschen	388	347	531	375	437	192	2.270
Nuss	1	1	—	—	1	—	3
Summa	—	—	—	—	—	—	9.876

Hecken 186·07 Kilometer oder 24·5 Meilen.
Waldanpflanzungen 26·03 Hektar oder 45.21 Joch.
Baumschulen 2·4 Hektar oder 4·16 Joch.

Alle Anpflanzungen müssen als gelungen und zweckentsprechend bezeichnet werden, indem selbst auf den schwierigsten und ungünstigsten, ja steilen Standorten, wo die Natur die Mitwirkung versagte, die umsichtige und erfahrene Hand des Pflanzers den Beweis erbracht hat, dass die meisten unserer kahlen Lehnen und Berge für eine Bepflanzung zugänglich sind und auf denselben, wenn auch mit Rücksicht auf die hohen Kosten nicht gleich vorzügliche, so doch genügende Resultate erreicht werden können.

Als besonders verdienstvoll, weil unter den schwierigsten Verhältnissen ausgeführt oder als ganz besonders gelungen sind folgende Leistungen hervorzuheben:

Die Verpflanzung der steilen, kahlen Lehnen mit Akazien gleich hinter Kuchelbad, wodurch die Bindung dieser Lehne, welche fremden Besitzern gehört, von ihrem Fusse aus begonnen wurde und die weitere Bepflanzung fortgesetzt werden kann.

Die Korbweidenanlage an der Beraun, vor Dobřichovic, die Completirung der steilen devastirten Waldlehne per 5 Joch zwischen Řevnic und Carlstein, sowie die Verbauung des in dieser Lehne befindlichen Schotterbruches, dessen Verpflanzung noch stattfinden soll.

Die Anpflanzung der Böschungen mit Akazien zwischen Beraun und Hořovic bei Stačow, eine 8000 □Meter fassende Abrutschungsfläche, Lettenauflagerung auf horizontal geschichteten Dioritfelsen, verpflanzt 1878 mit einem Aufwande von 500 fl. für die erste Anlage.

Die Akazienpflanzungen auf den Böschungen zwischen Hořovic und Zbirov auf Vitriolschiefer, zwischen Chrast und Pilsen auf reinem sterilen Gerölle, dann hinter Pilsen gegen Staab zu, und endlich hinter Staab gegen Stankov zwei grössere Obstgartenanlagen auf ehemaligen Bauablagen mit fast sterilem Boden bei Wejprnic.

In keiner dieser Anpflanzungen und Obstanlagen wurde auch nur eine Lücke wahrgenommen, da nicht nur die

erstmalige Anlage, sondern auch die in der Folge nothwendigen Completirungen sorgfältig ausgeführt wurden, endlich auch für den ausgiebigsten Schutz vorgesehen war, obwohl gerade dieser bei den meist schmalen, langgestreckten Flächen entlang des Bahnkörpers, bei der leichten Zugänglichkeit und den verschiedenartigen Nachbarschaften grossen Schwierigkeiten ausgesetzt ist.

Alle Hecken und Böschungsanpflanzungen sind voll bestockt und zeigen einen freudigen, üppigen Wuchs, der kaum die ursprünglichen Bodenverhältnisse vermuthen lässt, da der Boden sehr bald gebunden wird und sich auch sofort eine Grasnarbe einstellt.

Die Delegirten des L.-C.-Rathes waren in dem Ausspruche einig, dass diese geradezu zähe Ausdauer, eine besondere Energie seitens des Urhebers, Geschick und grossen Fleiss seitens der ausführenden Organe erfordernden Anpflanzungen als höchst verdienstvoll zu qualificiren sind, wodurch, abgesehen von den der böhmischen Westbahn selbst geschaffenen Vortheilen und wohlthätigen Wirkungen, nicht nur die landschaftliche Schönheit entlang dieser Bahnstrecke gehoben, sondern auch im Interesse der Landescultur gelegene Erfolge erzielt wurden, welche, wenn auch nur das nachahmungswürdige Beispiel dafür, dass die Menschenhand selbst auf dem sterilsten Orte eine Production hervorzubringen vermag, allein in Betracht gezogen werden wollte, auch dann als sehr schätzbare, bedeutungsvolle hinzustellen sind.

Wird aber weiterhin berücksichtigt, dass an jeder Eisenbahn in Böhmen hinreichende Flächen für solche Anpflanzungen vorhanden sind, dass die Bepflanzung der Böschungen und Lehnen sehr häufig im Interesse der Bahn selbst gelegen wäre, dass aber trotzdem die wenigsten Bahnverwaltungen kaum die dringend nothwendigsten Bepflanzungen, geschweige denn auch noch andere, lediglich auf die Verschönerung der Bahnstrecke abzielenden ausgeführt haben, dass man endlich auf mancher Bahnstrecke meilenweit keinen ausgepflanzten Baum und Strauch, sondern nur die nackten Böschungen und Dämme, höchstens hie und da mit Gras selbstbewachsen wahrnehmen kann, was insbesondere in erster Reihe bei der unlängst verstaatlichten Kaiser Franz Josef-Bahn der Fall ist, dann müssen die ausgedehnten Anpflanzungen an der böhmischen Westbahn unleugbar als eine einzig dastehende, wahrhaft musterhafte Leistung bezeichnet werden, an welcher sich alle Bahnverwaltungen ein gutes, nachahmungswürdiges Beispiel nehmen sollten.

Prag, 23. October 1884. Edm. Swoboda m. p.
k. k. Oberforstrath.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Wien. *(Kleine Nachrichten.)* Die Blutlaus hat, wie wir mitgetheilt erhalten, auch in Niederösterreich und besonders in Wien grosse Verbreitung erlangt und hören wir sowohl von bedeutender Schädigung an einzelnen Orten, sowie von der Gefahr der allgemeinen Verschleppung. Es wäre angezeigt, dass sich die competenten staatlichen Behörden und die von denselben reich unterstützten Vereine dieser Frage mit Raschheit, Umsicht und Energie annehmen möchten. Wir erklären, dass wir auf dieselbe so lange und so oft zurückkommen werden, bis wir eine erspriessliche Thätigkeit in dieser Richtung erblicken.

Der Landes-Obstbauverein hielt am 7. seine Monatsversammlung ab. Vor einem gewählten Publicum hielt Herr Wanderlehrer Jablanczy seinen ausserordentlich beifällig aufgenommenen Vortrag über den wirthschaftlichen Werth des Obstbaues, der mit einigen wenigen Daten ausgestattet war und keine neuen Ansichten entwickelte. Die vorgeführte, von Hrn. Grafen Attems eingesendete vollständige Collection von Trockenobst und Trockengemüse aus der Central-Obstverwerthungsstation Liebenau bei Graz wurde mit Aufmerksamkeit besichtigt; eine Debatte darüber jedoch nicht beliebt. Wie es heisst, veröffentlicht der Landes-Obstbauverein demnächst eine Denkschrift über die Obstbaumschulen in Niederösterreich.

In der am 3. Jänner stattgehabten Versammlung von Gärtnern und Gartenfreunden in Ziegler's Gasthauslocalitäten wurden einige sehr schöne und interessante Obstsorten aus Siebenbürgen vorgezeigt, die durch Herrn H. Weyringer aus Mühlbach anlangten. Gleichzeitig übersendete der abwesende Herr A. C. Rosenthal eine Riesenfrucht von Citrus medica, Zitrone (22 Cm. Länge) und von Maclura aurantiaca (10 Cm. Durchmesser), die demselben aus Slavonien von Herrn Hübsch eingeschickt worden waren.

In der „Wiener Landwirthschaftlichen Zeitung" vom 7. d. M. finden wir folgenden Passus: „Wo der genügsame, flachwurzelnde Apfel nicht mehr gedeiht, da kommt bei uns noch die Kirsche fort, sodann das Beerenobst; freilich müsste viel reeller gearbeitet werden; es dürften nicht schnellgezogene Doppelveredlungen, wie sie die Landes-Obstbaumschule in Klosterneuburg erzeugt, in die beiden hochgelegenen Viertel Niederösterreichs gebracht werden. Solch ein Vorgehen schädigt den Obstbau auf Jahre hinaus. Hier könnten nur Bezirks-Baumschulen, wie sie selbe Lucas gedacht, von dauerndem Erfolge begleitet sein." Ohne auf die anderen Details dieses Artikels einzugehen, können wir uns nur mit vielen Praktikern — die die Sache erprobten — einverstanden erklären, dass eine aus einer frostharten Sorte geformte Doppelveredlung, mit kerzengeraden, wie aus Stahl gebildeten unverwundeten Stämmen auch in kälteren Gegenden einem durch vielfache Schnitte malträtirten, verkrüppelten Hochstamme immer vorzuziehen und die Landes-Obstbaumschule nur immer nach dem als richtig erkannten Principe vorgehen möge.

Vor dem Schlusse des Blattes geht uns noch die vortreffliche Monographie der Blutlaus von R. Goethe, 1885 bei P. Parey erschienen, zu. Sie ist schon, weil eben rechtzeitig erschienen, äusserst empfehlenswerth und werden wir in der nächsten Nummer ausführlich auf dieselbe zurückkommen.

Ueber die Blutlaus. Nur Derjenige vermag die schreckliche Nothlage voll und ganz zu würdigen, in welche man durch die Blutlaus gebracht werden kann, dessen eigene Baumschulen durch dieses schädliche Insect so inficirt sind, dass ihr Fortbestand unmöglich und damit das Resultat vieljähriger Arbeit und Sorge vernichtet erscheint. In dieser Nothlage befand ich mich vor 8 Jahren. Nach aufreibenden Sorgen, Grübeln und Versuchen fand ich endlich, nachdem das Uebel bereits überhand genommen, ein radicales Mittelchen, was mich in kurzer Zeit gänzlich befreite: 10 Gr. Oxalsäure mit 120 Gr. heissem Wasser aufgelöst und nachher ein wenig Seifenwasser von sogenannter grüner Seife dazu gegeben, mittelst eines kleinen straffen Pinsels die inficirten Stellen mit dieser Flüssigkeit bestrichen, tödtet das Insect unfehlbar.

Das Seifenwasser dient nur dazu, dass die zu bestreichenden Stellen die Flüssigkeit leichter annehmen. Oxalsäure ist giftig, schadet aber den Pflanzen gar nicht; auch an den Händen habe ich nie schädliche Wirkungen

empfunden. Aber gute Kleider werden durch das unvermeidliche Spritzen des Pinsels beschädigt, denn die Flüssigkeit wirkt ätzend; man binde sich deshalb eine Schürze vor. Oxalsäure ist in den Apotheken in Krystallform zu haben und ist sehr billig. Aufgelöst in Wasser, verdirbt sie nach einigen Tagen, weshalb man immer frische Auflösung machen muss.

Man wird sich überzeugen, dass das Pinseln sehr rasch geht, zumal da das Insect wegen der weissen Wolle schnell zu sehen ist. Das erste Pinseln ist wegen der Menge am mühsamsten; nach acht Tagen geht man die Baumschule wieder durch und so weiter; es wird immer bedeutend weniger, bis man schliesslich nur alle 2 oder 3 Wochen eine Rundschau hält. Etwas Aufmerksamkeit ist auch in folgenden Jahren erforderlich. Ich habe nun seit Jahren keine Spur mehr gefunden, und wünsche von Herzen diesen Erfolg auch meinen Collegen, die etwa in gleicher Nothlage sich befinden.

Neustadt, Mecklbg. L. Thüer, Handelsgärtner.

Bekämpfung der Blutlaus. „Das Anstreichen des von der Blutlaus befallenen Baumes mit Kalkwasser im Frühjahr und ebenso das Eingraben von Kalk um den Stamm leistet ziemlich gute Dienste. Ein besseres Mittel ist 1%ige Oxalsäure-Lösung und die unten erwähnte Kochsche Flüssigkeit in doppelter Stärke, d. h. nur auf 20 Liter verdünnt. Man kann aber die Blutläuse nicht mit einem Male unterdrücken, sondern man muss die Mittel zu wiederholten Malen anwenden. Ferner kann man der Blutlaus nicht Herr werden, wenn nicht alle Besitzer von Apfelbäumen einer Gemeinde die Bekämpfung des Schädlings gemeinsam und mit gleicher Energie in die Hand nehmen", sagt der Bericht der kgl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim a/Rh. 1883/84 und es wäre in dieser Beziehung ein einheitliches Vorgehen der staatlichen Organe vollständig am Platze und wünschenswerth.

Nessler'sche und Koch'sche Flüssigkeit zur Vertilgung der Blattläuse. Beide Mittel haben sich nach vielen Versuchen am besten von allen angepriesenen Mischungen bewährt und sind als sichere Vertilger der Blattläuse bei verhältnissmässig geringer Beschädigung der Blätter und Triebe anzusehen. Wir haben in dieser Zeitschrift zwar schon mehrmals die Zusammensetzung der Nessler'schen Flüssigkeit bekanntgegeben, wir wollen das Recept jedoch noch einmal hier wiederholen: 40 Gramm Schmierseife, 60 Gr. Tabaksextract, 50 Gr. Fuselöl und 2 Del. Weingeist mit Regen- oder Flusswasser auf 1 Liter verdünnt. Eine Verdünnung dieser Flüssigkeit von 20% hat sich in Geisenheim als vortheilhaft gezeigt.

Das Koch'sche Mittel gegen Blattläuse wird hergestellt aus 1 Kg. Schmierseife in 5 Liter warmem Wasser gelöst, vermischt mit einer Abkochung von ½ Pfund Quassiaspänen, welche vorher in 5 Liter Wasser zwölf Stunden eingeweicht und dann gekocht werden; die so erhaltene Mischung wird durch Zusatz von Wasser auf 40 Liter erhöht.

Das Kalken der Obstbäume gegen Raupenfrass ist ein Verfahren, das sich im Herbste und selbst gegen Ende des Winters hin beim Aufhören des Frostes vor dem Austreiben sehr gut bewährt, obgleich es eine schon von unseren Altvordern durchgeführte Massregel ist. Es nimmt gleichzeitig der Erfahrung nach einen sehr günstigen Einfluss auf das Wachsthum und die Lebensthätigkeit dieser Gewächse. Ein Hauptvortheil wird jedoch noch dadurch erzielt, dass Mengen schädlichen Ungeziefers, die sich als Eier, Larven und entwickelte Thiere zwischen den Rindenschuppen des Stammes aufhalten, vernichtet werden und dass dadurch die meisten Moose und Flechten, die sich auf der Rinde ansiedelten, der Vernichtung anheimfallen.

Viele scheuen das Anstreichen im Herbste, weil die Bäume durch den Kalk ein so auffallendes Colorit, das gespensterähnliche Aussehen erhalten. Dem ist aber leicht abgeholfen. Ein wenig Kienruss in den Kalkbrei, der überdies hierbei nur mit Nutzen angewendet wird, macht die weisse Färbung sofort verschwinden; doch zieht man es in vielen Gegenden vor, dem Kalk etwas Leimwasser und gelbe Lehmerde zuzusetzen. Auch dadurch erhält man einen minder lebhaften Anstrich.

Am einfachsten aber stellt sich die Sache, wenn man das Wasser verwendet, welches man zum Ablöschen des Kalkes benutzte und welches nach dem Löschen über dem Kalke ganz rein und klar stehen bleibt. Dieses Wasser wird aus dem Kalkgefässe abgelassen oder abgeschöpft und mit demselben mittelst eines gewöhnlichen Maurerpinsels an einer Stange die Aeste, Zweige und der Stamm überstrichen. Es lässt keine Farbe zurück und ist, ohne der Pflanze zu schaden, so scharf, dass es alle Insecten tödtet. Auch kann man dieselbe Quantität Kalk 2 bis 3 mal mit Wasser übergiessen und dieses wieder benützen; es bleibt gleich wirksam.

Mögen recht viele gute Erfahrungen in dieser Richtung gemacht werden. Wer im Herbste nicht gekalkt hat, thue es zeitlich im Frühjahre vor dem Knospenaufbruche auf obige Weise und er und die Fremden werden staunen, wie schön seine Bäume dastehen werden, ohne dass man sehen wird, wodurch.

Wie sollen wir unsere Obstbäume düngen? Jede Pflanze, die uns mit irgend einem Product ihrer vegetativen Thätigkeit erfreuen soll, hat auf eine gewisse Behandlung von unserer Seite einen gerechten Anspruch und darunter soll in erster Reihe eben auch die Nahrungsmittelzufuhr gerechnet werden; denn wo der Bauer etwas holen will, muss er etwas hinbringen. Die meisten unserer Obstbäume setzen das eine Jahr um das andere in ihrer productiven Thätigkeit aus, und ist die Ursache der Mangel an Nahrungssäften, um bei reicher Fruchtfülle gleichzeitig noch für eine wohlgebildete Knospenanlage für künftiges Jahr Sorge tragen zu können. Eine genügende Knospenbildung kann erst wiederum eintreten, wenn der Baum während der nächsten Vegetationsperiode in seinem Ertrage pausirte.

Nun suchen wir mit bestem Eifer diesem Uebelstande abzuhelfen, bringen Zuber und Fässer voll Gülle unter unsere Obstbäume, aber merkwürdigerweise bleibt die beabsichtigte Wirkung aus. Dann ist gewöhnlich wieder der neumodische Landwirthschaftslehrer schuld oder sonst ein Culturprofessor, und die Sache, die mit bestem Willen unternommen, schläft wiederum ein. „Gras gibt es genug unter den Bäumen auf der Wiese" sagt der Eine; „Unkraut mehr als genug" der Andere, der seine Bäume in gebautem Gelände besitzt; „aber eine grosse Wirkung an den Bäumen selbst, die haben wir nicht bemerkt" sagen Beide zusammen und damit ist das Capitel der Obstbaumdüngung abgethan.

Wie sollen wir düngen? Einfach so, dass die Pflanze die Nahrung aufzunehmen vermag. Dies kann aber nur da geschehen, wo der Baum seine feinsten Wurzelverzweigungen hat, an welchen wiederum sich die Saugschwämmchen befinden, die allein befähigt sind, Nahrung aufzunehmen, Stoffe auszuscheiden und wiederum andere zu empfangen. Die Saugschwämmchen an den dünnen

Wurzelhaaren (Rhyzome) sind am weitesten vom Stamme entfernt; bei älteren Bäumen niemals da, wo gewöhnlich die Baumscheibe angelegt wird, einen Meter ungefähr rings um dem Stamm herum, welche Stelle, aufgehackt und gelockert, mit Compost oder Dünger bedeckt, eine so vortreffliche Brutstätte für alle unsere Pflanzenschädlinge aus dem Reiche der Insecten abgibt.

Sowie der Baum in einer Reihe von Jahren immer weiter seine Aeste ausbreitet, dehnen sich auch die Wurzeln mehr oder minder radial dem Stamme aus, je nachdem Widerstände sich entgegenstellen, und finden wir die Nahrungsstoffe aufnehmbaren Wurzeln in der Kronentraufe des Baumes, d. h. überall da, wo wir uns von den Spitzen der seitlichen Aeste an den Boden herunter senkrecht gezogene Linien denken und bilden diese Linien einen mehr oder minder regelmässigen Kreis.

Dort müssen wir düngen und da wird auch die Wirkung nicht ausbleiben. Nur ist es nothwendig, dass der Boden an dieser Stelle hinlänglich tief geöffnet werde, weil eben bei geschlossenem Boden nur wenige Nährstoffe in tiefere Schichten gelangen können, der Boden versagt seine Thätigkeit als natürlicher Filter und wir erzwecken entweder geilen Graswuchs oder Unkraut u. s. w.

Vielfach wird in der Kronentraufe ein Graben von 30—40 Centimeter Tiefe ausgeworfen und dahin gedüngt. Diese Methode ist sehr zeitraubend und werden viele Wurzeln beschädigt, auch ist dies nicht überall anwendbar.

Die einfachste, billigste Düngung geschieht unstreitig mittelst des Erdbohrers durch Bohrlöcher. Rings in der Kronentraufe in einem weiteren und einem engeren Kreise werden je 1 Meter von einander und im Verband Löcher gebohrt, wovon ein gewandter Arbeiter je nach den Bodenverhältnissen 40—80 erstellt; diese bleiben einige Zeit offen, es wird Gülle oder Latrinendünger in dieselben geschüttet und sie später mit kurzem Dünger oder Compost etc. zugefüllt. Wir erzielen da zu gleicher Zeit eine Lüftung der tieferen Erdschichten, es wird durch die atmosphärischen Einflüsse sogenannter wilder Boden für die Pflanze assimilirbar gemacht, aufgeschlossen; abgesehen davon, dass das Meteorwasser leichter und intensiver in die tieferen Schichten gelangen kann; ferner legen wir durch die Compostdüngung in den Löchern Reserve-Nahrungsbehälter für den Obstbaum auf mehrere Jahre an und macht sich schon dadurch allein die aufgewandte Mühe bezahlt.

Diese Düngemethode ist ebenso bei der Rebe und Ziergehölzern anwendbar mit jeweiliger Modification der Düngemittel.

Im Zwergobstgarten haben wir die glänzendsten Resultate erzielt, da diese aufgefüllten Löcher des Sommers über zur regelmässigen Begiessung mit verdünntem Taubendünger, Guano, Gülle u. s. w. verwendet werden, je nachdem auf vergrösserte Früchtebildung, rasche und sichere Knospenanlage oder auch auf Verholzung der Jahrestriebe hingearbeitet werden soll.

Von allen Erdbohrern, die bis jetzt zur Obstbaumdüngung in Verwendung gezogen wurden, hat sich System Binz, Durlach, durch seine Billigkeit, Einfachheit und Solidität wohl am besten bewährt, wie auch diese Düngemethode in den letzten Jahren von dem Erfinder dieses Instruments durch Wort und Schrift in immer weiteren Kreisen verbreitet wurde. Auf Wunsch stellen wir jedem Interessenten die Anwendung dieses Bohrers unentgeltlich zur Verfügung. . . . . .

Man ist heutzutage so sehr gern bereit, über alles Altmodische die Achseln zu zucken, zu lächeln und hat sehr oft bitter unrecht. Ich will nur auf einige kleine Vorkommenheiten zurückkommen. Man hält das Bedecken der Baumscheibe mit grünen Nussschalen oder mit weissem Rübenkraut für etwas Albernes, da doch beide vegetabilische Stoffe wenig Nahrung böten und es doch viel zweckmässiger wäre, wenn wir Dünger oder Compost direct anwenden würden. Eines haben eben doch Nussschale und die Rübenabfälle voraus, beide bieten den schädlichen Baum-insecten keinerlei Wohnungen für den Absatz ihrer Brut, im Gegentheil wird mit fortschreitender Verwesung dieser Stoffe dieselbe in Folge starken Gehaltes verschiedenster Salze vollständig getödtet. Und darin liegt eben der grosse Vortheil. In früheren Zeiten habe ich jeweils bei unseren Bauern die Beobachtung gemacht, dass sie diese Abfälle alle auf die Baumscheibe brachten und dass der Nutzen davon ein erstaunlicher war. Dem ist jedoch nicht mehr so. Viele bedecken die Baumscheibe mit Dung, andere gar nicht. Wenn Dünger verwendet werden soll, so muss derselbe einige Male tüchtig gepfuhlt werden, damit die Eier, Larven, Insecten u. s. w. unbedingt getödtet werden, andernfalls ist der Schaden grösser als der vermeintliche Nutzen. F. C. Binz, Durlach.

Die cantonale Obstausstellung in Bern im Herbst 1884. Auf einer Durchreise kam ich Anfangs October nach Bern. Mein erster Gang war nach dem Ausstellungslocale, in welchem der Canton Bern seine Obstsorten zu einem friedlichen Wettstreite versammelt hatte. Unten beim Eingange waren verschiedene Geräthe zur Bearbeitung des Landes in Obstgarten und Rebberg, sowie sonstige Werkzeuge, wie sie beim Obst- und Weinbau-Betrieb vorkommen, aufgestellt. Eine Mostpresse von Holz mit langem Hebelbalken, ein sonst zweckmässiges, aber für unsere jetzigen gesteigerten Anforderungen nicht mehr ganz passendes Geräth, war ebenfalls hier unten zu sehen und betrachtete ich dieselbe nicht ohne Aufmerksamkeit, namentlich dünkte mich, der angeschriebene Verkaufspreis von nur 30 Franken sei gegenüber den neuen Schraubenpressen, die 300 bis 400 Franken kosten, ein gar nicht gering anzuschlagender Factor, der für den kleineren Bauer, welcher sich seinen Obstwein selbst bereiten will, beim Kauf von solchen Pressen gehörig berücksichtigt werden wird.

Eine Treppe führte in den höher gelegenen Ausstellungssaal, der eigentlich aus drei Räumlichkeiten bestand. Am Eingang in diese reichen Obstkammern fiel dem Besucher eine schöne Collection von Kürbissen auf, die sich theils durch enorme Grösse, theils durch eigenthümliche bizarre Formen auszeichneten. Nebenan auf einem kleinen Tischchen waren eingemachte Kürbisse, in kleinere Stücke zerschnitten, zum Kosten aufgestellt, und ich selbst, obgleich kein besonderer Freund von Süssigkeiten, überzeugte mich davon, dass aus den vielfach so verachteten Kürbissen etwas ganz Vortreffliches zubereitet werden kann.

Ich hätte nie gedacht, als ich nun einen Blick über die grosse Menge von Obst warf, die sich meinen Augen darbot, dass der Canton Bern noch so reich mit dieser schönen Gabe der Mutter Natur beschenkt worden sei. Was für Aepfel und Birnen, welch' herrliche Trauben bekam man da zu sehen und wie oft verspürte ich Lust zum Zugreifen. Es waren auch wirklich prächtige Sortimente aufgestellt. Was mir namentlich sehr gut gefiel, war die einheitliche und gleichmässige Etiquettirung, durch welche die ganze Ausstellung auch ein einheitliches Gepräge erhielt, ein Umstand, der bei früheren Ausstellungen

dieser Art zu wenig berücksichtigt wurde. Ich will nicht unerwähnt lassen, dass Obst- und Weinbauliteratur, Präparate von den, den Obstbäumen und Weinstöcken schädlichen Thieren, Pläne, Modelle aller Art ebenfalls vertreten waren, theils von Privaten, theils von Anstalten und Corporationen ausgestellt.

In einem kleineren Zimmer waren zwei Obstsortimente unter dem Namen: „Stammregister-Sortiment und Classificirtes Obstsortiment" aufgestellt. Ersteres enthielt, wie ich vernahm, die für den Canton Bern empfehlenswerthesten Obstsorten, das andere war von zwei schweizerischen Pomologen ausgelesen worden aus einem Theil der ausgestellten Früchte und enthielt das beste für die schweizerischen Verhältnisse dienende Obst. Jedenfalls konnte diese Fürsorge zur Belehrung des Publicums sehr viel beitragen.

Ich schied mit dem Gefühle, während der kurzen Zeit viel gesehen und gelernt zu haben. (P. N.)

Californische getrocknete Früchte. Die Firma Geo. W. Meade & Company in San Francisco gibt über die getrockneten Früchte von Californien für das Jahr 1883 folgende Uebersicht:

Trauben (125.000 Büchsen à 20 Pfd.) . . .	2,500.000 Pfd.
An der Sonne getrocknete Aepfel	800.000 „
„ „ „ „ Pfirsiche . . .	500.000 „
„ „ „ „ Birnen	75.000 „
„ „ „ „ Aprikosen . . .	300.000 „
„ „ „ „ Nectarinen . .	20.000 „
„ „ „ „ Feigen	60.000 „
Gedämpfte (evaporated) Aepfel	250.000 „
Aprikosen	90.000 „
„Französische" Pflaumen	250.000 „
Getrocknete Weinbeeren	150.000 „
Entkernte Pflaumen	100.000 „
Blüthenhonig	125.000 „
Honig	835.000 „
Mandeln	700.000 „
Wallnüsse	500.000 „

Ausfuhr aus Italien. Das Haus Cirio hat bekanntlich ein Privilegium für verschiedene Artikel der Ausfuhr aus Italien dadurch, dass es bevorzugte Ermässigungen und Beförderungsbedingungen von Seite der Eisenbahnen geniesst. Die nachstehende Uebersicht detaillirt diesen interessanten Handel:

Jahr	Obst und Südfrüchte	Gemüse	Wein	Diverse	Summe	Waggonanzahl
	in Quintal					
1871	—	2.604	—	1.061	3.665	60
1873	—	6.542	—	2.599	9.141	148
1873	2.712	18.366	—	5.546	26.624	409
1874	3.571	18.936	—	6.820	29.327	435
1875	20.984	21.830	—	6.757	49.571	651
1876	33.918	42.038	—	128.997	204.953	2.310
1877	34.212	64.602	—	170.151	268.965	3.043
1878	28.582	68.667	—	158.961	256.210	2.963
1879	78.236	79 597	—	184.480	342.313	3.922
1880	201.603	122.732	—	176.370	500.705	5.662
1881	102.998	129.790	—	208.876	441.664	5.459
1882	92.001	95.771	6.134	251.997	445.903	5.378
1883	96.852	67.085	61.243	335.269	560.449	6.252
1884 1/2 Jahr	16.652	72.246	56.665	178.829	324.392	3.661
Sa.	712.322	810.805	124 042	1,816.713	3,463 882	40.353

Diese riesige Ausfuhr wendet sich nach Deutschland, Holland, Belgien, Oesterreich, Ungarn und Russland und hat die gärtnerische Cultur in Italien in den letzten Jahren mächtig gefördert. Interessant sind die Ziffern der Obstausfuhr pro 1880 und 1881. Die Herabminderung in dem darauffolgenden Jahre ist dem Zolle zuzuschreiben, der auf frische Trauben gelegt wurde, welche zwei Jahre früher in ganzen Wagenladungen nach Deutschland zur Weinbereitung eingeführt wurden.

Etwas über Obsthandel. Der Gutsbesitzer Gardenki auf Beloie hat 18 Antonowkabäume im Alter von 35 bis 40 Jahren. Die Bäume sind 24 M. hoch und reichen die Aeste bis auf die Erde. Früher halbhochstämmig, haben sie sich jetzt zu Naturpyramiden entwickelt. Dem genannten Gutsbesitzer trug deren Ernte im Jahre 1882 die runde Summe von 700 Rubel ein, ein Betrag, der Jedermann in Erstaunen setzen muss. Der Kaufmann, welcher die Bäume gepachtet hatte, verdiente, wie er mir versicherte, daran 600 Rub., also ein Ertrag von 1300 Rub. Mehr kann man doch nicht verlangen. Bemerkenswerth ist noch, dass alle anderen Apfelbäume ein Missjahr zu verzeichnen hatten. Derselbe Herr hat zwei Birnbäume, welche dieses Jahr 15 Tschetwert, gleich 120 Mass Birnen trugen. 10 Stück kosteten 15 Kop., hier im Lande Normalwerth über 20 kr. Die Sorte ist mir leider nicht bekannt, die Birne ist der Petersbirne ähnlich. Da ich selbst Zeuge des Verkaufes war, so weiss ich, dass die Bäume über 100 Rub. gegeben haben. Ich will mit Vorstehendem nicht sagen, dass es allgemein Regel ist, aber man kann daraus sehen, dass der Obstbau sehr lohnend ist, auch will ich nicht behaupten, dass das Obst immer so theuer ist, aber gutes Obst ist gesucht und macht in kurzer Zeit reiche Leute, das zeigen die Charkower Obsthändler, die in 10—15 Jahren Millionäre geworden sind. Jetzt kann mit ihnen kein Anfänger concurriren und zahlen diese Obsthändler, reiche Armenier, gegenwärtig den Obstproducenten eben auch nur mehr so viel als sie wollen und nicht den Werth. Die Leute rechnen nämlich so, dass drei Viertel des Obstes verfaulen, während das letzte Viertel alle Ausgaben decken und noch einen grossen Verdienst abwerfen muss. Jene Grossbändler fangen erst um Weihnachten, wo die Detailhändler mit ihren Vorräthen fertig sind, zu verkaufen an und verdienen dabei riesige Summen, da sie selber den Preis machen. In grossen Städten ist das Obst nur billig bis Anfang November, dann steigt der Preis bald um das Doppelte; auf Dörfern und in kleinen Städten ist es von allem Anfang an theuer. Wenn in Moskau das Bund Aepfel (gleich 26 Mass) 40 bis 52 Rubel kostet, so verkauft der Pächter auf dem Dorfe das Mass zu 3½ Rub. und das nur unter Bekannten, sonst verkauft er nur zehntelweise, das Zehntel zu 30 bis 50 Kop. Die Preise sind je nach der Sorte verschieden. Den höchsten Preis erreicht der Karüschnobane, das Bund dieses Apfels wird manches Jahr mit 175 Rub. bezahlt. Die Sorten Antonowka, Berawinka, Arawka, Anort und andere erzielen je nach Angebot 40—75 Rub. Die erste Qualität schlechter Aepfel wird mit 20—30 Rub. bezahlt.

A. H.

Haselnussholz als Nutzholz. Späne von Haselnussholz sind eines der bewährtesten Mittel, Bier zu klären, Haselnussklärspäne deshalb ein viel begehrter Handelsartikel. Das Holz der Hasel wird nach Gewicht verkauft, gut bezahlt und ist in manchen Gegenden durch den starken Verbrauch rar geworden. Man hat zwar neuestens durch Lindenholzspäne einen Ersatz zu finden geglaubt, allein diese sind aus mehrfachen Gründen nicht so empfehlenswerth wie die Haselnussholzspäne. — Ich habe in landwirthschaftlichen Versammlungen mehrmals darauf

aufmerksam gemacht, wie praktisch und nutzbringend die Haselcultur für Oekonomen, welche Oedungen besitzen, wäre, aber mit wenig Erfolg. Vielleicht bringen die Vorstände der landwirthsch. Vereine diese Frage wiederholt und mit grösserem Erfolge in Anregung — Anpflanzung und Behandlung der Haselstaude ist sehr einfach. Vor Allem durch richtigen Schnitt kann man die Fruchtbarkeit der Haselnusssträucher bedeutend erhöhen, indem man die langen glatten Ruthen zurückschneidet, und zwar die starken bis zur Hälfte, die schwachen auf ein Drittel ihrer Länge. Dadurch werden die unteren Augen zum Austreiben gezwungen. Die Seitenzweige darf man jedoch nicht beschneiden.

Blumen- und Gemüsegarten.

Verschiedene neue Gemüse.

Wenn der Gärtner im Winter zur Herrichtung seiner Mistbeeteinrichtungen schreitet, so drängt sich ihm zunächst die Frage auf: Ja, was willst du denn in diesem Jahre eigentlich bauen? Diese Frage hängt natürlich einestheils von der Lage des Gartens, anderntheils von dem Bedürfnisse des einen oder des andern Artikels für's Haus oder für den Markt ab. Im Allgemeinen lässt sich darüber von einem Fremden nicht sprechen. Diese Auswahl muss jeder Gärtner selbst treffen, was er bauen soll. Ueber die Nebenfrage aber, welche Sorten und in welcher Art er die Sorten ziehen soll, kann auch der Fernstehende mitsprechen, wenn der Gartenbesitzer sich über die zu ziehenden Blumen- und Gemüsegattungen entschieden hat. Bei der Sortenwahl ist zuerst massgebend: Was besitze ich aus eigenem Samen und was kann ich von Localsorten erhalten? . . . . Jeder Gartenfreund sollte für eigenen Samen Sorge tragen, wenn er in der Anzucht einer oder der andern Blumen- oder Küchenpflanzen besondere Erfolge erreicht hat. Er wird

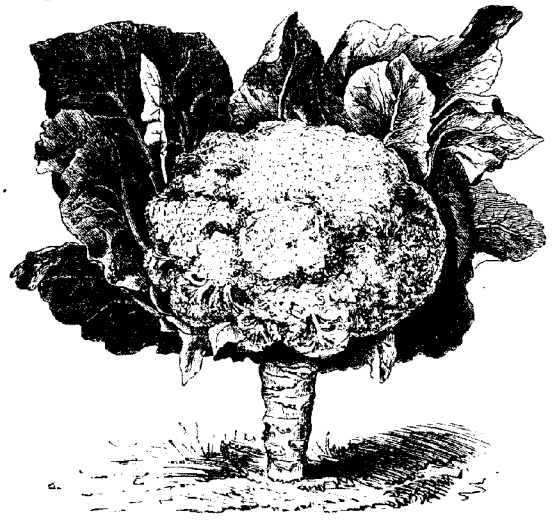


Fig. 12. Riesenblumenkohl.

dadurch immer wieder vortreffliche Culturen erzielen und braucht für das betreffende Gewächs keinen Samenhändler, der manchmal selbst durch unreelle Züchter in den Besitz schlechten Samens kommt. Die geringe Mühe des Ueberwinterns von Wurzel-, Zwiebel-, Kohl- und Salatgewächsen, die stricte Absonderung einzelner Sorten und selbst einzelner Pflanzen mit besondern Eigenschaften für den Gemüsebau wie für die Anzucht von Blumen sollte sich jeder Gärtner auferlegen.

In zweiter Linie gilt es, woher und welche Sorten sollen wir beschaffen? Bei dieser Erwägung ist es massgebend, dass diejenigen Samen, welche man aus dem Süden bezieht, eine frühere, kürzere Vegetationszeit gewohnt, dass daher deren Samen auch bei uns Pflanzen geben, die schneller ausreifen, wenn wir ihnen die nöthige Wärme geben können, wie z. B. bei Treibculturen oder in warmen Sommern dies der Fall ist. In der Regel geben die aus dem Süden bezogenen Pflanzen Gewächse mächtigen Umfangs und guter Blüthenentwicklung, dagegen fehlt ihnen jener gedrängte Wuchs, den wir zum Zwecke des Bleichens und Milderwerdens bei einigen Arten, so z. B. beim Kohl, Kraut, Salat etc. wünschen und der die Folge des lang-

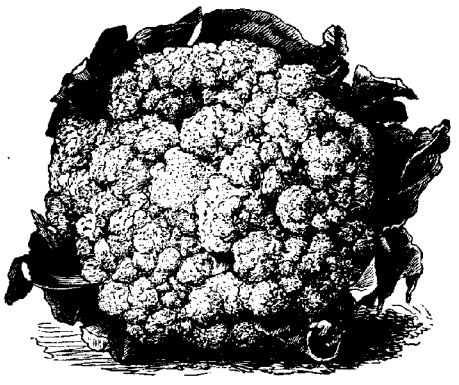


Fig. 13. Blumenkohl „Riese von Malta".

samen Wachsthums in nördlicheren Gegenden ist. Ferner fehlt ihnen die eben auch durch dieses langsamere Wachsthum bedingte Ausbildung der Wurzeln und wir werden zumeist Wurzelgemüse besser aus nördlicheren Gegenden erziehen, deshalb ist der Südländer auch der Entdecker vieler Gemüsepflanzen, die durch Entwicklung der starken Blattstengel für die Tafel von so grossem Nutzen sind, wie z. B. Cardonen, Fenchel, Mangold, Sellerie etc. . . . .



Fig. 14. „Broccoli."

Nachdem wir die Richtung dargelegt, die man bei der Samenwahl treffen muss, wollen wir heute einige Einführungen besprechen, die die Pflanzenzüchter Firma Dammann & Co. in Portici bei Neapel heuer in den Handel gebracht hat und die in den meisten Samenhandlungen zu



Fig. 15. Grosser süsser Fenchel von Sicilien.

haben sind. Wir beginnen mit den Blumenkohlgewächsen, die als das Feinste fast überall an der Spitze der Kataloge stehen. In Wien wird bekanntlich jetzt im Winter der italienische Blumenkohl besonders durch das Exporthaus Cirio in riesigen Massen zugeführt, so dass die Rose davon unverletzt oft um 8 kr. das Stück im Detail verkauft wird, ein Preis, den unsere Gärtner selbst im Hochsommer zu niedrig finden, zu einer Zeit nämlich, wo es keinen italienischen Carfiol gibt und der einheimische eine gesuchte Waare ist. Der italienische Same für Blumenkohl ist zu empfehlen, da es dort Gelegenheit zur Bildung und Auswahl trefflicher Sorten gibt. Wir bringen unter Fig. 12 den frühen Riesenblumenkohl von Neapel, dann unter Fig. 13 den „Riesen von Malta" und unter Fig. 14 den „Broccoli". Diese letzte Blüthenstands-Gemüsegattung ist

eine im Süden sehr beliebte Unterart des Blumenkohls, welche bei uns wenig Einführung und Verbreitung gefunden hat, dieses aber verdient. Die Blüthenstände bleiben kleiner, theilen sich und werden nicht so compact wie beim Carfiol, bilden sich aber leichter aus und haben einen viel kräftigeren Geschmack. Deshalb ist der Broccoli mit Butter zubereitet oder mit Essig und Oel als

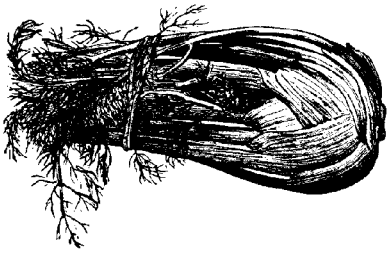


Fig. 16. Süsser Bologneser Fenchel.

Salat eine ganz besondere Delicatesse. In Italien wird er den ganzen Winter und Frühling über gezogen und schätzt man als ganz besondere Sorten den Violetten von Neapel, eine echte römische Sorte mit festen, wohlschmeckenden Köpfen, die sich schön hellgrün kochen und den „Grünen von Portici mit krausem Blatte", eine prächtige, delicate Sorte mit prächtigen weissen Köpfen und schönen, gekrausten, ebenfalls in der Küche verwendbaren Blättern,

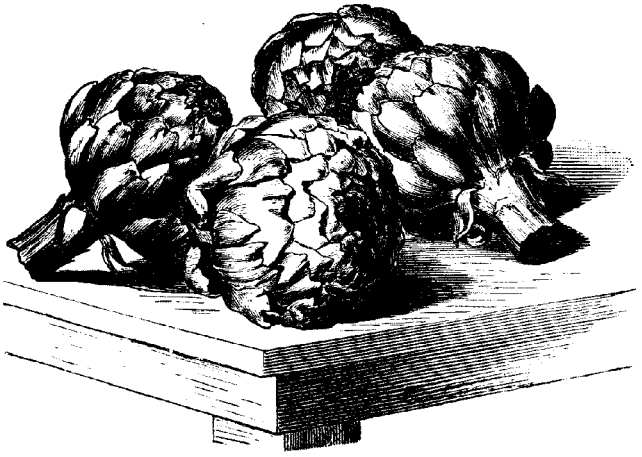


Fig. 17. Campania-Artischoke.

so dass die Pflanze dem krausesten Blätterkohle gleicht. Wir fügen dieser echt südländischen Gemüsesorte eine zweite bei, die wir ebenfalls nicht kennen und deren Einführung nicht zu verwerfen wäre. Der gebleichte Fenchel ist eine süsse, sehr beliebte Speise in Italien, lässt sich



Fig. 18. Bindsalat „Potenza".

leicht ziehen und kann eine grosse Abwechslung auf dem Tische bringen. Er wird ganz in der Weise herangezogen wie dies mit dem Stengel- oder Bleichsellerie geschieht. Aussaat im Mistbeet, Auspflanzen, Behäufeln, Düngerguss und Binden zum Bleichen bilden den Vorgang hierbei. Wir führen unsern geschätzten Lesern davon zwei Sorten vor: den „Grossen süssen von Sicilien" (Fig 15) und den „Süssen Bologneser" (Fig. 16). Beide verdienen ihrer Vortrefflichkeit wegen die grösste Aufmerksamkeit; sie werden nicht nur frisch zubereitet geschätzt, sondern man candirt auch ihre fleischigen Blattstiele und benützt sie als wohlschmeckendes Confect.

Schwieriger, aber deshalb dennoch nicht minder für die feine Gemüsecultur ist die Anzucht der Artischoke, von der wir die violette, runde, frühe von der „Campanie" unter Fig. 17 hier wiedergeben. Aussaat im Frühjahre oder Herbste, Verpflanzen, Ueberwintern unter Decke oder im Keller und erneutes Auspflanzen ist die Ordnung der Cultur. Wir empfehlen den Versuch damit, denn der feine Geschmack dieses Gemüses lässt sich durch kein anderes ersetzen.

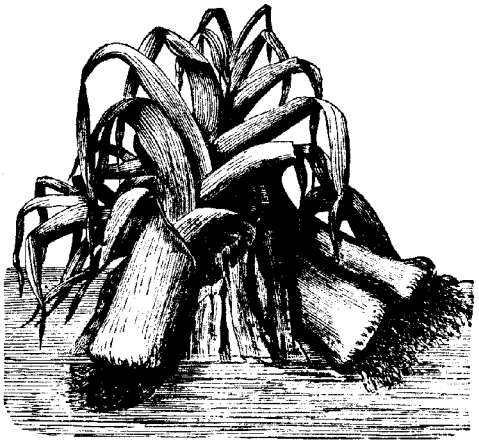


Fig. 19. Italienischer Riesen-Winterlauch.

Von den Salatsorten wollen wir aus den oben angeführten Gründen keine empfehlen. Nur den römischen Bindsalat „Potenza" (Fig. 18) rathen wir zu berücksichtigen. Er ist von riesiger Entwicklung, wie wir ihn auch in der landwirthschaftlichen Akademie in Ung.-Altenburg sahen, der grösste, früheste und feinste Bindsalat, sehr distinct und ausgezeichnet zum Rohgenusse. Die Pflanze wird bis 55 Cm. hoch und bildet feste, selbstschliessende Köpfe,



Fig. 20. Cocozelle-Kürbis.

welche von einer Fülle gelber, bräunlich-bronzirter Blätter in der Art wie Romaine royale umgeben ist. Geht schwer in Samen und ist von allen cultivirten und bis jetzt bekannten Sorten absolut verschieden. Die Sorte ist italienischen Ursprungs und wird in einigen Gegenden Italiens ausschliesslich und in grossem Quantum gezogen. Eignet sich am besten zur Frühlingsaussaat.

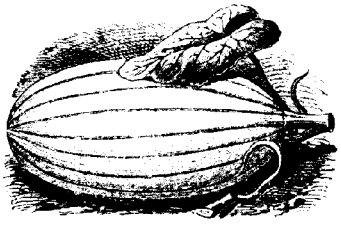


Fig. 21. Kürbis „Weisser Champignon".

Von den Zwiebelgewächsen wollen wir auch nur den italienischen Riesen-Winterlauch herausgreifen und seine Cultur empfehlen. Vorstehende Skizze (Fig. 19) gibt nur schwach die riesigen Dimensionen dieser sehr schönen und milden Sorte zu erkennen. Es ist unseres Erachtens die grösste und schönste bisher bekannte Porriform. Hält einen bedeutenden Grad Kälte aus, ohne zu leiden, ist ungemein milden, angenehmen Geschmackes und die ertragreichste, edelste Sorte. Findet überall die grösste Anerkennung. Ernte im September und October.

Was die Gurkengewächse betrifft, so wollen wir noch die nachfolgenden beiden Kürbisarten empfehlen. „Cocozelle“ (Fig. 20) ist eine nicht rankende Sorte, deren junge, fast gurkenähnliche Frucht mit oder ohne den Blüthen geschmort oder gefüllt und gebraten ein köstliches, uns ganz unbekanntes Gemüse abgibt, während der „Weisse Champignon“ (Fig 21) unserm Spargelkürbis ähnelt, aber viel feiner schmeckt und in einer weissen Buttersauce das Zarteste, Feinste genannt werden kann, das sich denken lässt.



Fig. 22. „Marked gem“-Erbse.

Von den Fruchtgemüsen wollen wir hier noch der Erbsen gedenken. Es haben sich davon die neuen Sorten: Stratagem als hohe, Minimum als niedere vorzüglich bewährt und wird die „Dicke Butterschote“ als eine besondere Neuheit gepriesen. Diese Abart hat dicke, fleischige Schoten, die bis an den Kern ganz fein und zart ausgefüllt erscheinen und wie bei den jungen, grünen Bohnen eben im Ganzen mit den Schoten benützt werden. Es ist die erste Sorte dieser Art unter den Erbsen. Wir bilden hier eine neue englische Sorte (Fig. 22) „Marked gem“ ab, die Weyringer's Nachfolger in diesem Jahre in die Culturen einführen. Es ist die früheste aller halbhohen Sorten und wegen ihrer ausserordentlichen Fruchtbarkeit am wärmsten zur Massencultur zu empfehlen.

Rudolph's Liebling. Wir haben hier bei Wien, wenn auch in kleinerem Massstabe, schon durch längere Zeit einen geschlitzten mooskrausen Endiviensalat bauen sehen, dessen Blätter vollständig gelb sind und der insbesondere beim Bleichen eine sehr delicate Färbung annimmt.

Für dieses Jahr wird nun ein neuer Kopfsalat in Samen eingeführt, der vollständig von goldgelber Farbe ist. Er ähnelt gleichsam einem Beete von Pyretrum aureum, bildet steinfeste Köpfe und ist die zarteste von allen vorkommenden Sorten, so dass man nicht zweifelt, es werde diese Sorte bald den ersten Platz auf dem Gemüsemarkte einnehmen. Sie gedeiht sowohl im Garten als im freien Felde ausgezeichnet und kann Gärtnern wie Gartenfreunden nicht genug empfohlen werden. Auch in der Treiberei lässt sie sich sehr gut verwenden.

Aus Frankreich. *(Knollensenf.)* In der französischen Gartenbau-Gesellschaft wurde am 27. Nov. 1884, wo der neugewählte Präsident Leon Say zum ersten Male seinen Sitz einnahm, unter Anderm vom H. Paillieux ausser prachtvollen Daïkons (japanesischen Rettigen) von 10 Cm. Durchmesser eine weitere Neuheit vorgelegt: ein Korb voll der knollentragenden Senfpflanze. Es ist dies ebenfalls eine japanesische Species, die im Blattwerk einige Aehnlichkeit mit unserem Meerrettig hat, nur ist dasselbe viel kleiner; sie gibt napfförmige, regelmässig in eine Spitze sich verlängernde Rüben vom schönsten Weiss, die 15 Cm. und noch mehr an Länge erreichen, bei einer Dicke von 6 Cm. Der Geschmack derselben ist stark, beissend (styptique) und wenig angenehm. Es ist eine grosse und sehr interessante Neuheit, die in der Horticultur und in der Wissenschaft Aufsehen erregen dürfte. Samen davon ist schon bei Lorenz in Erfurt zu haben.

Es dürfte hierbei interessant sein, dass in dieser Sitzung von dem einst Hrn. Turasse gehörigen Etablissement in Pau, von dem jetzigen Inhaber desselben, Herrn Haraca, der es auf längere Zeit gemiethet hat und die berühmten Culturen fortsetzt, zwei sehr grosse und späte Sämlingsbirnen vorgelegt wurden, die aber ihre Lagerreife noch nicht erreicht hatten.

Die präparirte Cocosnuss. Im tropischen Asien dichte Waldungen bildend, fast nach allen Tropenländern verpflanzt und cultivirt, wächst die Cocos-Palme. Sie geht nicht über 28° n. B. hinaus. Die Cocosmilch, welche im Innern der Nuss sich befindet, dient als höchst angenehmes kühlendes Getränk. Der Kern liefert die präparirte Cocosnuss, mit welcher man ein feines, dem aus Mandeln gefertigten ähnliches Gebäck wie Makronen herstellt. Der Saft der Blüthenkolben der Cocospalme liefert Palmwein, während die Gipfelknospen als Palmkohl verkauft werden.

Die präparirte Cocosnuss wird seit einiger Zeit zu den in Deutschland eingeführten, ihres appetitlichen Aussehens und feinen aromatischen Geschmackes wegen beliebten Cocos-Nut-Cakes verwendet. Der Hauptbestandtheil dieses Confectes ist die in Amerika, England etc. allgemeine „Desicated Cocosnut“, und findet dieselbe ist allen Conditoreien die mannigfaltigste Verwendung. Wir finden ausser Cocosnuss-Cakes, Cocosnuss-Bälle, gefüllte Schneebälle, Cocosnuss-Confect, Cocosnuss-Stangen, Nestchen, Cocosnuss-Makronen, mit Chokolade, Cocosnuss-Kränze etc. aus dieser Masse gefertigt, und wird bei allen glacirten Backwaaren diese Cocosnuss zum Bestreuen verwendet.

Dieser Artikel wird in Deutschland von einer Firma in Hamburg unter dem Namen „Präparirte Cocosnuss“ fabricirt, deren Inhaber längere Zeit in den Vereinigten Staaten von Nordamerika in einer daselbst befindlichen Fabrik angestellt war. Vergleicht man das Fabrikat der Hamburger Firma mit uns vorliegendem amerikanischen, so übertrifft das deutsche Präparat das amerikanische besonders durch gleichmässigen Schnitt bei weitem. Bei der Fabrikation der „Präparirten Cocosnuss“ werden nur frische, gesunde Laguna-Nüsse verwendet; sie hat grosse Aehnlichkeit mit geschälten, geschnittenen Mandeln, übertrifft diese aber weit durch saubere, weisse Farbe, angenehm aromatischen Geruch und Geschmack, gleichmässigen Schnitt und, da sie sehr stark trocknet, durch specifisch leichtes Gewicht. Das Abschälen, Schneiden oder Reiben, welches durch den Gebrauch der Mandeln bedingt ist, wird, da die präparirte Cocosnuss in länglichen, gleichmässigen Stückchen in den Handel kommt, bei Verwendung derselben erspart. Trocken gelagert, hält sich die Waare jahrelang und entwickelt, wenn sie in einem verschlossenen Behälter aufbewahrt wird, mehr und mehr ein feines charakteristisches Aroma. Die „Präparirte Cocosnuss“ wird

das ½ Kg. mit 75 Pfg. von dem Hamburger Hause abgegeben und die Verabfolgung von Proben sowie Anleitungen über Verwendung dieses Fabrikates werden jederzeit bereitwilligst verabfolgt.

Gloire Lyonnaise ist die neueste Rose, welche auf dem gärtnerischen Markte erschien. Sie wurde am 1. November 1884 von den Rosenzüchtern J. B. Guillot & fils auf Subscription zu nur 10 Frcs. das Stück ausgegeben. Es soll die feinste und eine ganz aussergewöhnliche Sorte sein, die sich besonders für den Markt schickt. Es ist eine durch künstliche Befruchtung erzielte Hybride zwischen Madame Falcot und der Baronne de Rothschild; und kann man sie als die einzige hybride perpetuelle Schlingrose mit prachtvollen gelben Blumen nennen.

Frostbeulen verschwinden durch Bestreichen mit Chloreisen, dem ein wenig phenische Säure zugesetzt ist. Anknüpfend hieran machen wir unsere Leser auf die Behandlung der Beulen mit Jodtinctur aufmerksam; ebenso wendet man zu diesem Zwecke eine Bestreichung der Beulen mit Terpentin an, den man auf einem weissen Lappen streicht und auf die Frostbeulen legt. Bemerkt sei jedoch, dass die Beulen in keiner Weise von dem Stiefel gedrückt werden dürfen. Da man den Terpentin nur bei total erfrornen Füssen, die kurz vor dem Aufspringen sind, anwenden darf, so nimmt diese Procedur etwa 8 Tage in Anspruch, während welcher der Patient möglichst gar keine Stiefel tragen darf. Bei wundgeriebenen Füssen wendet man mit bestem Erfolge mehrtägige Waschungen von Chlorallösung an.

Briefkasten.

Herrn **O. M.** in **Gernsbach** im Grossherzogthum Baden. Da wir die beiden Fragen nicht genügend zu beantworten im Stande sind, so theilen wir dieselben hiermit unserem Leserkreise mit der Bitte um Beantwortung mit und werden wir Ihnen eingehende Antworten zusenden. 1. Welche Pfirsichsorten eignen sich besonders zum Einmachen und 2. Welche grüne Stachelbeere behält beim Einmachen am besten die grüne Farbe? — Herrn **P. J.**, **Jüngsfeld**, Oberpleis (Rheinpreussen). Ihr Anerbieten gerne acceptirend, Näheres brieflich. — Herrn **J. A.** in **Kollin**. Den Preis der betreffenden Maschinchen werde ich Ihnen direct mittheilen. — Herrn **L. A.**, **Weikersdorf**. Unter den einheimischen harten Sorten für Mostbereitung möchte ich Ihnen die Lavantthaler (kärntnerische) Mostbirne empfehlen. Sie ist jedenfalls von grosser wirthschaftlicher Bedeutung, durch ihren schön pyramidalen Wuchs als Alleebaum sehr empfehlenswerth. Ihre Frucht ist sehr gross und wird nicht teigig, so dass sie auf dem Lager noch vollkommen Zucker entwickeln kann, bevor sie unter die Presse kommt, und gibt sie immer einen klaren, süssen Most. — Herrn **E. S.** in **Peterswald**, Schlesien. Die freundlichst zugesendete Beschreibung der bisher unbekannten Sorte von Sorbus aucuparia folgt in der nächsten Nummer. — **Mehreren Abonnenten.** Die Broschüre über Schulgärten bitte ich direct bei Herrn J. Jablanczy, Landes-Wanderlehrer in Klosterneuburg, zu bestellen.

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, Form- 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.

Kataloge

über **selbstgezogene Samen und Neuheiten** in Gemüsen, Blumen und Zwiebelgewächsen versendet gratis und franco

Damman & Co. in Portici bei Neapel.

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.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr. **Woldemar Hintze** in **Pettau**, Steiermark.

H. Weyringer's Nachfolger

WIEN

I. Rothenthurmstrasse Nr. 26

empfehlen:

10	Sorten	Rosenreiser, ohne Theerosen	130 kr.
25	„	„ „ „	350 „
50	„	„ „ „	500 „
10	„	„ Thee- und Noisetterosen .	180 „

Das Sortiment besteht aus besten, sogar neuen Sorten.

Kataloge gratis und franco. (43)

INHALT: An die P. T. Abonnenten. — Beschreibung einiger neuerer Birnsorten. (Mit 1 Illustration.) — Vom Schnitt des Apfelbaumes. (Mit 2 Illustr.) — Neuere, weniger bekannte, aber nach meiner Erfahrung sehr werthvolle Apfel- und Birnsorten. — Düngen der Obstbäume. — Der Obstkeller. — Die Pomologie in Nordamerika. — Die Hecken- und Obstbaum-Anlagen der böhmischen Westbahn. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Wien. — Ueber die Blutlaus. — Bekämpfung der Blutlaus. — Nessler'sche und Koch'sche Flüssigkeit zur Vertilgung der Blattläuse. — Das Koch'sche Mittel gegen Blattläuse. — Das Kalken der Obstbäume. — Wie sollen wir unsere Obstbäume düngen? — Die cantonale Obstausstellung in Bern im Herbst 1884. — Californische getrocknete Früchte. — Ausfuhr aus Italien. — Etwas über Obsthandel. — Hasselnussholz als Nutzholz. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Verschiedene neue Gemüse. (Mit 11 Illustr.) — Rudolph's Liebling. — Aus Frankreich. — Die präparirte Cocosnuss. — Gloire Lyonnaise. — Etwas über Frostbeulen. — **Briefkasten.** — Inserate.

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

Dieser Nummer liegt ein Bestellzettel bei.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 3. **Wien, 1. Februar 1885.** **II. Jahrg.**

Die beiden nachfolgenden Birnen sind der neuen Folge der Oesterreichisch-ungarischen Pomologie von Professor Dr. R. Stoll entnommen; die dazugehörige colorirte Tafel, welche technischer Schwierigkeiten halber nicht rechtzeitig fertiggestellt werden konnte, wird mit der nächsten Nummer in die Hände der geehrten P. T. Abonnenten gelangen.

Sterkmann's Butterbirne.

(Butterb. X, 2 (1) b gr. ** †† Nov.—Jänner.)

Heimat und Vorkommen: Diese Sorte wurde von Sterkmann in Löwen in Belgien aus Samen gewonnen und schon von Diel in seinen Kernobstsorten (Syst. Beschreib., I. Bd., Aepfel u. Birnen, 1821, pag. XVIII der Vorrede) unter den von Brüssel erhaltenen Sorten als Bergamotte Sterkmann's erwähnt, jedoch erst von Van Mons in den Handel gebracht. Jetzt ist sie in Zwergobstgärten eine überall gern angepflanzte Sorte, in allen neueren französischen und belgischen pomologischen Werken beschrieben und abgebildet, und zwar sowohl unter obigem Namen, als auch als Belle alliance (nicht unsere Holzfarbige Butterbirne) und als Calebasse de Nerkman, welche Bezeichnung aber, abgesehen von dem Verschreiben des Namens, nicht entsprechend ist, weil unsere Birne keine Calebasse (Flaschenbirne) ist; richtiger wäre die André Leroy'sche Bezeichnung: Sterkman's Dechantsbirne, jedoch wollte ich den Namen des Handbuchs nicht ändern.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Alb. d. Pomologie, Bd. III, pag. 141, Taf. XLII (Abbildung sehr stark birnförmig), als Beurré Sterckmann's. 2. *Annales de pom. belg.*, Bd. IV, pag. 51. 3. *Pomol. d. la France*, Bd. I, Nr. 23. 4. *Franz. Pomol. Congress*, Catal. pag. 7. 5. *André Leroy*, Dict. d. pom., Bd. II, pag. 89, Nr. 453 als Doyenné Sterckmann's. 6. *E. Forney*, le jard. fruit., 1862, I., pag. 213. 7. *Decaisne*, Jard. fruit., I. Taf. 6. 8. *Belgique horticole*, Bd. VII, Taf. 46 (nach Schnittspahn). 9. *O. Thomas*, Guide pratique. pag. 68 (2. Serie de mérite). 10. *Mas*, le Verger, Winterfrüchte 80. 11. *Biedenfeld*, Hdb. aller bek. Obsts., pag. 81. 12. *Dochnahl*, Sich. Führer, II, pag. 123, Nr. 655. 13. *Schnittspahn*, Nachweis. pag. 102, Nr. 181. 14. *Ill. Hdb. d. Obstk.*, V. Bd., pag. 357, Nr. 429. 15. *Oberdieck*, Pomol. Notizen. pag. 122. 16. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. II, 63.

Als Synonyme bei den einzelnen Autoren führe ich an: Belle alliance (irrthümlich in Frankreich), Bergamotte Sterkmann's (Diel), Beurré Sterckman (Biedenf.), Calebasse de Nerkman (Frankreich), Calebasse Sterkman's (Dow.), d'Esterkman (Biv.), Doyenné d'Esterckmann (Frankreich), Doyenné Sterckmann's (A. Leroy), Houtmann (Thomas), Sterckmann's, Sterckmann's Dechantsbirne, Strekman (Biv.), Strequeman (Biv.).

Gestalt: Grosse, breit kreiselförmige, nach dem Stielende etwas eingeschnürte, fast so breite als hohe Birne. Der Bauch sitzt nach dem Kelche,

um den sie sich platt abrundet; nach dem Stiele endet sie in eine schief abgestutzte, ziemlich breite Fläche. Die Rundung der Frucht ist durch breite Erhabenheiten ziemlich unregelmässig. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Spalierfrucht*) angefertigt, jedoch erreicht sie in vielen Jahren eine noch viel beträchtlichere Grösse.

Kelch: halb offen; Kelchblättchen meist unvollkommen (das Handbuch gibt an blättrig, wollig), sitzen in flacher, von Beulen unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, dünn, holzig, häufig noch etwas berostet, sitzt meist, durch einen starken Höcker schief gedrückt, in flacher, beuliger Stielsenkung.

Schale: glatt, in voller Reife gelblichgrün, sonnenseits mehr oder weniger düster blutroth gefärbt, wovon bei beschatteten Früchten jedoch meist nur Anflug zu bemerken ist. Punkte fein, zahlreich; Rostfiguren besonders um den Kelch und Stiel nicht selten.

Fleisch: weiss, fein, fast ganz schmelzend,

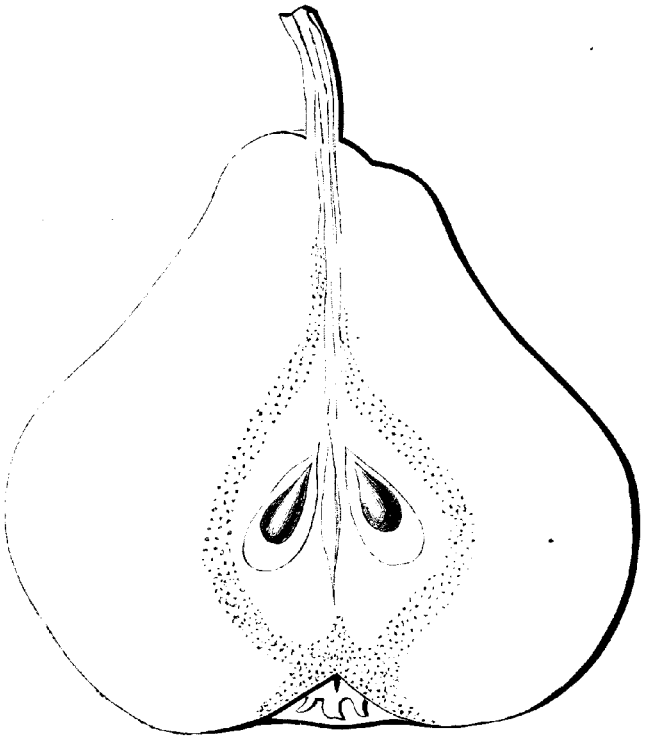


Fig. 23. Sterkmann's Butterbirne.

nur um's Kernhaus einige Steinchen, sehr saftreich, von schwach gewürztem, feinem Zuckergeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig. Kernhauskammern klein, mit hellbraunen, meist vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift Ende November und hält sich bis Jänner. Sterkmann's Butterbirne eignet sich ihrer mehr rundlichen Form wegen, dann auch ihrer Güte, grossen und stetigen Fruchtbarkeit wegen besonders zum Anbau für Marktzwecke in Buschbaum- oder Pyramidenform. Ich will nicht verschweigen, dass Thomas in seinem Guide pratique angibt: „Diese Birne ist mehr als jede andere dem Wurmstich ausgesetzt", ohne jedoch diese Angabe anzuerkennen. Oberdieck in den pomologischen Notizen gibt an, dass sie in Jeinsen nicht schmelzend und nur gute Kochbirne würde.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine sehr schöne, pyramidenförmige Krone, ist bald und fast jährlich sehr fruchtbar und eignet sich für alle jene Lagen, wo überhaupt Birnen gut fortkommen.

Dr. R. Stoll.

*) Aus dem Garten des ausgezeichneten Amateurs Herrn E. Rodek in Hietzing. A. d. R.

Pastorenbirne.

(Grüne Langbirnen. XII, 1 (2) a, *†† Nov.—Jänner.)

Heimat und Vorkommen: Nach De la Tramblais (cit. in Andre Leroy's Dict., Bd. I., p. 612) wurde die Pastorenbirne gegen 1760 durch Leroy, Pfarrer von Villiers-en-Brenne Clion (Dep. de l'Indre), in der Nähe seines Wohnortes im Walde von Fromenteau als Wildling gefunden. Die Angabe des „Ill. Hdb.", nach welcher ein Pfarrer Clion die Birne aufgefunden hätte, ist darnach richtigzustellen. Von dort aus hat sich diese werthvolle Frucht weit verbreitet und wird jetzt von den meisten unserer Baumschulen vermehrt.

Literatur und Synonyme: 1. *Prévost*, Cahiers pomolog., 1839, p. 42. 2. *Couverchel*, traité des fruits, pag. 495, als Belle Adreine. 3. *Dalbret*, Cours theor., pag. 330. 4. *Liron d'Airoles*, Notices pomol., 1855, pag. 33. 5. *Bivort*. Alb. de pomol. IV, pag. 101, Taf. XXIX, als Poire de Curé (Abbildung nicht sehr gut getroffen). 6. *A. Leroy*, Dict. de pomol., I. Bd., pag. 610, Nr. 387. 7. *O. Thomas*, Guide de l'amateur, pag. 61 (als Kochbirne I. mérite). 8. *Mas.* le Verger, Winterfrüchte, 50. 9. *Decaisne*, Jardin fruitier, 1858, I. Bd., Lfg. 2. 10. *Franz. Pomologencongress*, Catal. descript., pag. 10. 11. *Annales de Pom.*, II, 22 (nach Neederl. Boomg.). 12. *Neederland. Boomg.*, II. Theil, pag. 42, Nr. 42, Taf. 21, als curé. 13. *Beschrijving d. Vruchts*, I. Theil, Nr. 6, als Belle Adréine und II. Theil, Nr. 92, als Anne de Bourg (nach Neederl. Boomg.). 14. *Lond. Catal.*, 3. edit., pag. 153, Nr. 423, als Vicar of Winkfield. 15. *R. Hogg*, fruit. Man., 5. Edit., pag. 660. 16. *Hovey* Fruits of America, I., pag. 47. 17. *Downing* Fruits and fruit trees, Edit. 1882, pag. 875. 18. *Emmons*, Hist. nat. of New-York, V. Theil, pag. 145, Taf. 12 als Vicar of Winkfield; s. gute Abbildung. 19. *Barry*, Fruit garden, pag. 369, als Vicar of Winkfield. 20. *Dittrich* Syst. Hdb., III., pag. 219, Nr. 194, als Schöne Andreine und III., Nr. 185, als Grosse verlängerte Birne. 21. *Biedenfeld*, Hdb. d. bekannten

Obstsorten. I. Bd., 61, als Curé. 22. *Dochnahl, Sich.* Führer. II. Bd., pag. 147, Nr. 780, als Pastorenbirne. 23. *Schnittspahn*, Nachweise etc., pag. 137, Nr. 546. 24. *Illust. Hdb. d. Obstkunde*, II. Bd., pag. 503, Nr. 240 als Pastorenbirne. 25. *Bereczki Máté*, Gyüm. Vázl. Bd. II, pag. 53, Nr. 107.

Folgende Synonyme werden bei den verschiedenen Schriftstellern angeführt: Anne de Bourg, Belle Adréane, Belle Adrienne, Belle de Berry oder Bercy, Belle Hëloise, Bon Papa, de Clion, Comice de Toulon, Cueillette d'Aiver und oft falsch gedruckt Canillet d'hiver, Curette, Duchesse de Berry (?), Dumas, Grosse allongée, Grosse verlängerte Birne, Herrenbirne, Jouffroy, Messire d'hiver und oft verdruckt Missive d'hyver, Monsieur, Monsieur le curé, Pater noster (irrthümlich), desgleichen Pater Notte, du Pradel, Pradello de Catalogne, Poire des prêtres, St. Lézain (irrthümlich), Schöne Andrine (hierher würden alle Uebersetzungen von „Belle" gehören), Tarquin (?), Vicar of Winkfield oder Wakefield.

Gestalt: Grosse, bis sehr grosse, sehr lange, kegelförmige, zuweilen bauchig birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche zu, um den sie sich flach abwölbt, seltener, wie André Leroy zeichnet, sich nach dem Kelche wieder verjüngend. Nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht gleichmässig, meist nur auf einer Seite wenig eingebogen und endigt in eine fein abgestutzte Spitze. Sehr häufig lauft vom Stiele bis zum Kelche eine flache Furche. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist nicht sehr verdorben.

Kelch: hornartig, unvollkommen, seltener langblätterig und sternförmig, offen, sitzt in flacher, ebener, meist rostiger Kelchsenkung.

Stiel: lang, dünn, gewunden, holzig, braun, am Fruchtende etwas angeschwollen, sitzt meist nur wenig schief, durch einen Fleischwulst gedrängt, der Frucht auf. Schon Liron d'Airoles (a. o. a. O.) macht darauf aufmerksam, dass das Ende der Frucht wegen des schief stehenden Stieles einem Vogelkopfe gleiche, von welchem der Stiel den Schnabel vorstelle.

Schale: ziemlich fein, glatt, matt glänzend, grüngelb, nur sehr selten gelb werdend; besonnte Früchte sind sonnenseits zuweilen schwach erdartig geröthet. Punkte zahlreich, fein, braun, grün unterlaufen, auf der Sonnenseite zuweilen roth unterlaufen; Rostfiguren als leichter Ueberzug um den Kelch und auch an andern Theilen der Frucht sind feine Netzfiguren nicht selten.

Fleisch: weiss, ziemlich fein, etwas rauschend, aber fast schmelzend, wenig steinig, von süssem, gut müscirtem, durch etwas Säure gehobenem Geschmacke.

Kernhaus: etwas hohlachsig. Kernhauskammern klein, muschelförmig, der Achse sehr nahe stehend, enthalten ein oder zwei ziemlich ausgebildete, lange, schmale, braune Kerne.

Reife und Nutzung: Diese von vielen Pomologen nur als Wirthschaftsfrucht angeführte November- bis Januarbirne wird in den meisten Gegenden geradezu eine feine Tafelbirne, deren häufige

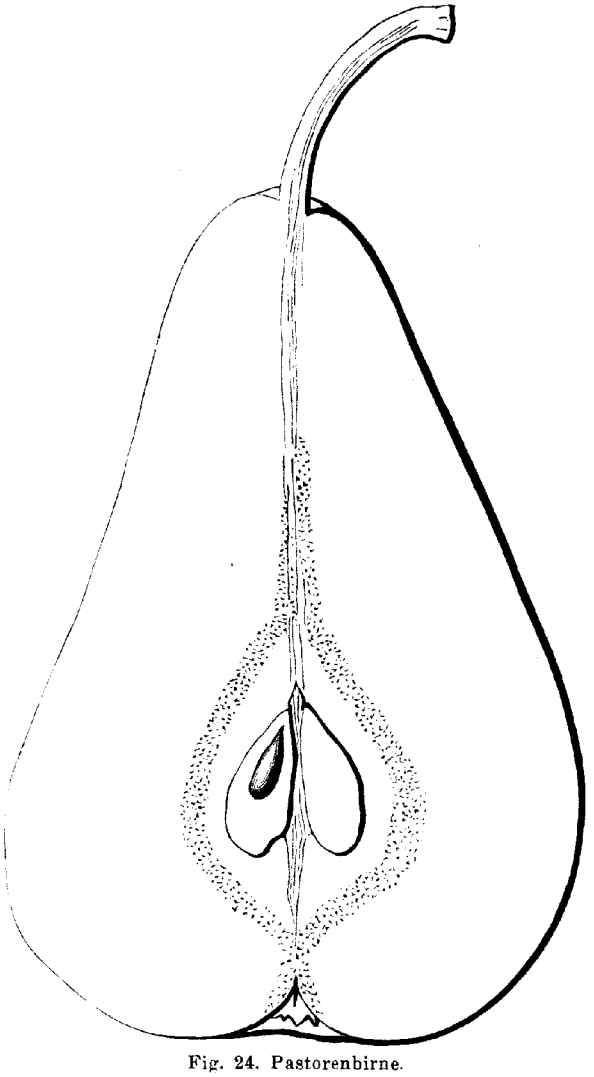


Fig. 24. Pastorenbirne.

Anpflanzung der besonderen Grösse wegen, der Widerstandsfähigkeit gegen klimatische Einflüsse und der stetigen Fruchtbarkeit wegen sehr zu empfehlen ist. Auch als zum Kochen und Dörren ist sie hochwerthig.

Der Baum: wächst sehr kräftig, bildet eine hochgehende Krone und ist, namentlich in guten Böden, sehr fruchtbar.

Ueber das Dörren des Obstes.

Von **R. Goethe**,

Director d. kgl. Lehranstalt für Obst- u. Weinbau in Geisenheim a. Rh.

Nach einem Separat-Abdruck aus der „Zeitschrift des Vereines nassauischer Land- und Forstwirthe" (No. 2. 1885).

Es laufen in neuerer Zeit vielfach Schreiben bei der Direction unserer Anstalt ein, in denen man um Rath fragt, ob sich die Beschaffung amerikanischer Dörrapparate

*

und welchen Systems empfehle und welche Gegend zur Aufstellung eines solchen besonders geeignet sei. Da die Beantwortung derartiger Fragen von allgemeinem Interesse ist, so möge sie an dieser Stelle erfolgen.

Legten schon die gesammten wirthschaftlichen Verhältnisse unseres Vaterlandes den Gedanken nahe, wie bei anderen Culturen, so auch beim Obstbau durch rationelleren Betrieb und sorgfältigere Verwerthung der Producte die Rentabilität zu steigern und höhere Erträge zu erzielen, so wurde diese Meinung zur zwingenden Nothwendigkeit, als vor einigen Jahren das amerikanische Dörrobst auftauchte und durch seine in jeder Beziehung bessere Qualität das einheimische Erzeugniss zu verdrängen drohte. Die Schnelligkeit, mit der sowohl Kaufleute als das Publicum nach dem fremden Dörrobst griffen, liess deutlich erkennen, dass die seither gebräuchliche Waare an ebenso vielen Mängeln litt, als die neu eingeführte Vorzüge besass. Da nun letztere auch zu einem verhältnissmässig niedrigen Preise auf den Markt gebracht wurde, so steigerte sich dadurch die Gefahr für unseren Obstbau umsomehr, und jeder Obstzüchter musste sich sagen, dass man nur durch energisches Vorgehen der bedenklichen, den einheimischen Obstbau geradezu bedrohenden Einfuhr begegnen könne.

Gleichzeitig mit dem amerikanischen Dörrobst wurden auch die amerikanischen Dörrapparate bekannt, und zwar zuerst der von Reynold erfundene, von Kaufmann Ritter in Ehrenfeld bei Köln vertriebene. Später erschien das Semmler'sche Werk, welches mit dankenswerther Offenheit die Mängel unserer seitherigen Obstcultur klarlegte und den Alden-Apparat als den besten hinstellte. Beide Systeme sind an mehreren Orten geprüft worden und haben unzweifelhaft ergeben, dass wir mit ihrer Hilfe Dörrobst herzustellen vermögen, welches dem amerikanischen in jeder Beziehung ebenbürtig ist, ja dieses vielleicht noch an Feinheit übertrifft. Da nun auch die Herstellungskosten mässig sind und auf unserem Producte die hohen Transportkosten und die Eingangszölle nicht liegen, mit denen das amerikanische Erzeugniss belastet ist, so kann in dieser Beziehung der Kampf gegen die Concurrenz mit Aussicht auf Erfolg unternommen werden.

Sowohl der Reynold'sche Apparat als der von Alden arbeiten trefflich, wenn einmal die bedienenden Persönlichkeiten gehörig eingearbeitet sind. Reynold's Dörre ist mehr für kleinere Verhältnisse, die von Alden mehr für den Grossbetrieb eingerichtet; während erstere im Tag 5—7 Centner frischen Obstes bewältigt, verlangt letztere, wenn sie rentabel sein soll, 20 Centner für die gleiche Zeit.

Dieser Punkt veranlasst mich, Vereine, Genossenschaften und Privatpersonen, welche derartige Apparate kaufen wollen, darauf aufmerksam zu machen, dass es nicht genügt, die amerikanische Dörre anzuschaffen, sondern dass auch grosse Mengen billigen und sorgfältig geernteten Obstes in der Nähe zur Verfügung stehen müssen, wenn das Unternehmen rentiren soll. Man bedenke dies wohl und stelle deshalb derartige Apparate inmitten obstreicher Gegenden an günstig gelegenen Orten auf. Ich fürchte, dass es zu einem wirksamen Begegnen der amerikanischen Concurrenz auf die Dauer an Obst fehlen wird, besonders wenn auf einmal eine grosse Zahl gedachter Dörrapparate in Betrieb gesetzt werden sollte. Wir haben ja Gegenden, in denen das Obst in gesegneten Jahren einen geringen Werth besitzt, so dass es kaum die Pflück- und Transportkosten deckt oder sogar geradezu werthlos ist. Solche Gegenden sind indess nicht so zahlreich, wie man vielleicht annimmt und die obstreichen Jahre nicht allzu häufig. Sobald einmal der Centner Aepfel mehr als 3 Mark gilt, erscheint die Rentabilität des Dörrens fraglich.

Man bedenke auch, dass die Kenntniss der Obstverwerthung in Folge des gegebenen Anstosses und des eingetretenen Umschwunges auf diesem Gebiete mehr und mehr zunimmt und bei den stetig verbesserten Verkehrsverhältnissen die Obstpreise steigen werden. Im Regierungsbezirke Wiesbaden gingen im 1883er, doch gewiss obstreichen Jahre die Preise für den Centner Aepfel nicht unter 2.50 Mark herunter und 1884 standen sie auf 6—7 Mark. Dabei ist die fortwährend an Ausdehnung gewinnende Obstweinverbreitung nicht zu übersehen, welche stetig wachsende Obstmengen verbraucht und der Verwendung zum Dörren entzieht. Sollen doch im vorigen Herbst in Frankfurt a. M. und Umgegend nach allerdings oberflächlicher Schätzung an 700.000 Centner Aepfel im Werthe von fl. 2,800.000 Mark eingekeltert und zu Obstwein verarbeitet worden sein!

Man darf sich also nicht blos darauf beschränken, Dörren aufzustellen, sondern muss auch durch zweckmässige Pflanzungen dafür sorgen, dass es nicht an Obst gebricht, um die Apparate in ihrer ganzen Leistungsfähigkeit ausnützen zu können. Was den Amerikanern in dieser Beziehung einen grossen Vorsprung vor den Deutschen gibt, sind die von Semmler geschilderten grossartigen Obstpflanzungen, die man in Deutschland in solcher Ausdehnung und in einer Hand gar nicht kennt. In Amerika wird das Obst bei den so niedrigen Preisen von Grund und Boden überaus billig producirt, jedenfalls viel billiger als in Deutschland.

Was weiterhin den Amerikanern eine grosse Ueberlegenheit sichert, ist der Umstand, dass sie sich auf die Production weniger, zum Dörren durchaus geeigneter Sorten beschränken. Gerade die Sorte spielt beim Dörren eine viel grössere Rolle, als man dies gewöhnlich annimmt. Man erhält von einem Centner der am Rhein und am Main nur allzuhäufigen Sorte Schafsnase 6—7 Pfund Dörrobst, während der Centner Neustadt's gelber Pepping seines festeren Fleisches wegen 12—15 Pfund gibt. Dabei braucht die erstere Sorte ihres grösseren Wassergehaltes wegen mehr Zeit zum Dörren als letztere, deren Dörrproduct vom Kaufmann der besseren Qualität und des schönen Aussehens wegen viel höher bezahlt wird. Weiterhin sind wir bei unserem beklagenswerthen Ueberfluss an Obstsorten gar nicht einmal in der Lage, grössere Quantitäten ein und derselben Sorte auf den Markt bringen zu können. Unser Dörrobst stellt ein buntes Gemisch von vielen Sorten dar und ist sowohl in Bezug auf Geschmack als auf das Aussehen eine ungleichartige Masse, welche auf den Kaufmann einen schlechten Eindruck macht und für die er viel weniger zahlt als für das gleichartige amerikanische Product.

Die hauptsächlichsten amerikanischen Dörrsorten sollen sein: Neustadt's gelber Pepping, Grünling von Rhode-Island, Northern Spy, Stürmer's Pepping.

In Deutschland haben sich meines Wissens bewährt: Grosser rheinischer Bohnapfel, Geflammter Cardinal, Rother Eiserapfel, Edelborsdorfer, Langer grüner Gulderling, Kleiner Langstiel, Brauner und weisser Matapfel, Goldgelbe Sommer-Reinette, Graue Herbst-Reinette, Schaffelder Schickenapfel und Echter Winter-Streifling.

Ich wiederhole: Die Apparate thun es nicht allein, sondern man muss auch für die Beschaffung einer ausreichend grossen Menge Obstes in wenigen durchaus geeigneten Sorten besorgt sein.

Hierin liegt der Schwerpunkt der Sache und in dieser Richtung müssen Obstbau-Vereine und Wanderlehrer nachdrücklich arbeiten, wenn der Kampf mit der amerikanischen Concurrenz siegreich enden soll.

Vor Allem gilt es, den Amerikanern in ihren auf die Ausdehnung des Obstbaues gerichteten Bemühungen aufmerksam zu folgen und nicht nur ihre Apparate, sondern auch ihre Sorten einzuführen resp. die bereits in Deutschland befindlichen nach allen Seiten hin zu verbreiten und ihren allgemeinen Anbau gewissermassen zu erzwingen. Am schnellsten geht dies, wenn diese Sorten in den Baumschulen begünstigt und in Masse gezogen werden, so dass auch die sonst so nachtheilig wirkenden Händler, denen man gerade das Ueberwiegen so vieler geringer Sorten verdankt, junge Bäume aufkaufen und in die einzelnen Ortschaften einführen können. Es würde sich sehr empfehlen, wenn seitens der Regierung grosse Quantitäten Edelreiser der besten amerikanischen und der zum Dörren geeignetsten einheimischen Sorten aufgekauft und unentgeltlich an Obstbau-Vereine zu weiterer Vertheilung abgegeben würden. Weiterhin sollte man für Neupflanzungen von Obstbäumen in den anerkannt besten Dörrsorten Prämien aussetzen, um auch auf diese Weise das Interesse zu beleben. —

Um Dörrobst in so grossen Quantitäten, als zur Bekämpfung der drohenden Concurrenz nöthig, in gleichmässiger marktfähiger Waare und bester Qualität produciren zu können, erscheint folgende Organisation zweckentsprechend. Es werden inmitten obstreicher Gegenden entweder an der Eisenbahn oder an schiffbaren Flüssen gelegene grössere Obstverwerthungs-Etablisse-

ments von einzelnen Industriellen, Genossenschaften oder von landwirthschaftlichen Vereinen in's Leben gerufen, welche je nach der Menge des vorhandenen Obstes ein oder mehrere amerikanische Dörren aufstellen, daneben aber auch Einrichtungen zur Apfelwein- und Kraut- oder Gelée-Fabrikation besitzen, um die Abfälle beim Dörren gehörig ausnützen zu können. Ausserdem sollten auch Vorkehrungen zum Dörren von Gemüsen und zur Herstellung verschiedener anderer Conserven getroffen sein, um in obstarmen Jahren hinreichendes Material zum Geschäftsbetriebe zu haben und die Apparate wenigstens theilweise nutzbar zu machen. Einer Alden-Dörre würden wohl 3—4 Reynold'sche Dörren entsprechen, doch ist gar nicht zu zweifeln, dass die Technik, welche sich schon eifrig mit der Sache beschäftigt, in Bälde Apparate construiren wird, die in Bezug auf ihre Leistungsfähigkeit zwischen beiden in der Mitte stehen.

Die Etablissements werden mit der Schwierigkeit zu kämpfen haben, dass geschütteltes und auf Wägen transportirtes Obst kein gutes Product gibt, weil die beim Schütteln und beim Transport durch Auffallen und Aneinanderstossen entstandenen Verletzungen des Fruchtfleisches beim Dörren in einer Weise sichtbar werden, welche den Werth des Productes beim Verkauf herabmindert. Man wird also entweder nur das um 25—33⅓% theurere Pflückobst kaufen oder doch wenigstens verlangen müssen, dass vor dem Schütteln Stroh auf dem Boden ausgebreitet wird, damit die Früchte nicht zu hart auffallen, dass man ferner das Obst nach und nach schüttelt und dazwischen hinein wiederholt aufliest und dass die Früchte nicht in Säcken, sondern in Fässern verpackt transportirt werden, in welch' letzteren sie viel weniger Druckflecken bekommen als in ersteren. Weniger leidet das Obst auch in Eisenbahnwägen lose aufgeschüttet und am wenigsten beim Transport auf dem Wasser.

Auf diese Schwierigkeit stützt sich der weitere Vorschlag, nicht nur das Obst zu den Dörren herbeizufahren, sondern auch die Dörren zum Obste kommen zu lassen. Leicht transportable Dörren sollen von Ort zu Ort ziehen und die vorhandenen für andere Zwecke nicht bestimmten Obstvorräthe zu Dörrobst verarbeiten. Es schweben mir bei diesem Vorschlage die Dreschmaschinen vor, die zu einem ähnlichen Wanderbetriebe dienen. Bei einer derartigen Einrichtung werden einmal die nicht unbedeutenden Transportkosten des Obstes gespart und dann kann der Landmann die Zeit und die Arbeitskraft, welche er auf den Transport verwenden müsste, zu anderen Leistungen benützen. Es sind mir verschiedene Fälle bekannt, in denen der Bauer sein Obst lieber den Schweinen verfütterte, als dass er sich entschloss, den in den gebotenen Preis einbegriffenen Transport des Obstes auf mehrere Stunden Entfernung zu übernehmen.

Weiterhin können auf dem vorgeschlagenen Wege auch alle die kleineren Quantitäten Obst weggedörrt werden, die einen besonderen Transport nicht lohnen, in dieser Form aber der Hauswirthschaft zu besserer Verwerthung erhalten bleiben. Die Entwerthung des Obstes in obstreichen Jahren greift besonders in denjenigen Gegenden platz, die abseits vom Verkehre liegen. Die Händler bieten dort mit Rücksicht auf den weiten Transport und dessen Unkosten so niedrige Preise, dass dabei der Obstbau nicht mehr lohnend erscheint. Kann aber in solchen Gegenden der Landmann darauf rechnen, dass ihm sein Obst durch eine Wanderdörre zu Dörrobst aufgearbeitet wird, welches er entweder bequem und zu gutem Preis verkaufen oder mehrere Jahre hindurch zu eigenem Bedarf aufheben kann, so braucht er die Erträge seiner Obstbäume nicht zu verschleudern und die so vielfach beklagte Entwerthung ist beseitigt, der Obstbau sehr einträglich.

Das System der Wanderdörre hat aber auch noch den meines Erachtens sehr gewichtigen Vortheil, dass aus den einzelnen kleinen Beständen eine nahezu gleichmässige marktfähige Handelswaare gewonnen wird, die leicht Absatz findet. Bleibt den einzelnen Producenten das Dörren überlassen, so werden nur wenige derselben sich zur Anschaffung moderner und zweckmässiger Apparate entschliessen, sondern sich vielfach des Backofens oder des Herdes bedienen, aus welchen Einrichtungen eine gleichmässige Handelswaare, wie sie der Kaufmann verlangt und verlangen muss, nicht wohl hervorgehen kann. Die Wanderdörre dagegen verarbeitet die verschiedenen Quantitäten nach demselben System und wird stets von derselben Person bedient, welche die Vortheile und Fehler des Apparates genau kennt.

Von diesen Erwägungen geleitet, habe ich eine Wanderdörre construirt, welche die Vorzüge der mir bekannten Systeme vereinigt, leicht und bequem auf fahrbarem, mit einem Pferde oder sonstigem Zugthiere zu bespannenden Untergestelle oder auf beliebigem Wagen von Ort zu Ort transportit werden kann und im Tag bei zehnstündiger Arbeitszeit 5 Centner frischen Obstes bewältigt. Die Hürden können mittelst endloser, leicht in Bewegung zu setzender Ketten gehoben und gesenkt werden und durch mehrere Thürchen vermag man sich stets zu überzeugen, welche Beschaffenheit das zu dörrende Obst erlangt hat. Die Temperatur, welche 90—100° C. zu halten ist, lässt sich mit Hilfe eines bequem angebrachten Thermometers sicher reguliren; grosse Klappen führen von unten immer frische Luft zu, während durch einen Kamin die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweicht. Die Wandungen sind doppelt, die Zwischenräume mit Schlackenwolle ausgefüllt. Der Preis des Apparates beträgt mit fahrbarem Gestell 460 Mark, ohne ein solches 400 Mark. Die Bedienung besorgt ein Mann; ausserdem sind nöthig zwei Personen (Mädchen oder Frauen, auch ältere Kinder), welche das Obst schälen und für die Dörre vorrichten.

Der Betrieb würde sich entweder so gestalten, dass ein Verwerthungs-Etablissement mehrere solcher Wanderdörren im Bezirke umherziehen lässt und gleichzeitig das fertige Product, soweit es nicht vom Landmann zum eigenen Gebrauche beansprucht wird, zu einem bestimmten Preise aufkauft, oder dass Vereine, um den Obstbau zu heben, Wanderdörren mit tüchtigen Personen von Ort zu Ort schicken oder gewandte Leute auf eigenes Risico respective mit Hilfe eines Vereines den Betrieb unternehmen. Hierzu dürften sich besonders Baumwärter eignen, die ja gerade zur Zeit der Obsternte leicht abkommen können.

Es sei angenommen, dass die Wanderdörre in einem Tage 5 Centner frischen Obstes verarbeite, eine Quantität, die bei fleissigem Betriebe des Apparates während 12 Stunden Arbeitszeit leicht auf 6 bis 6½ Centner erhöht werden kann. Der Centner Aepfel gibt im Durchschnitt 50 bis 60 Pfund frische für die Dörre fertige Ringel, aus denen man ebenfalls im Durchschnitt 10 Pfund Dörrobst producirt. Die Abfälle beim Schälen (Schale und Kernhäuser) seien vom Centner frischen Obstes zu 40—50 Pfund angenommen, wobei zu rechnen ist, dass kleinere Früchte verhältnissmässig mehr Abfälle geben als grosse.

Die bei der Aufarbeitung von einem Centner frischen Obstes zu Dörrobst erwachsenden Unkosten wären bei einer Arbeitszeit von 2 Stunden ungefähr folgende:

Lohn für den Dörrer (Taglohn 2 Mark 50 Pf.)	Mark	0.50
2 Schälerinnen (Taglohn 1 Mark)	„	0.40
20 Pfund Steinkohlen (der Centner zu 90 Pf.)	„	0.18
Holz zum Anzünden	„	0.05
Abnützung der Wanderdörre und Zins vom Anlagecapital eine achtwöchentliche Dörr-Campagne und 10% vom Capital gerechnet	„	0.33
Salz zur Lösung, in welche man die fertigen Ringel legt, um sie weiss zu erhalten . .	„	0.01
Abnützung von 2 Schälmaschinen (als beste können die Reynold'schen gelten)	„	0.03
insgesammt .	Mark	1.50
Der Centner frischer Aepfel hoch gegriffen .	„	2.50
gibt .	Mark	4.00

Diesen Unkosten gegenüber stehen die Einnahmen aus 10 Pfund Dörrobst, das absichtlich ganz niedrig gegriffen pro Pfund mit 55 Pf. zusammen mit 5 Mark 50 Pf. bezahlt wird. Der Reingewinn beläuft sich also, die 40—50 Pfund Abfälle jetzt nicht in Betracht gezogen, vom Centner frischer Aepfel auf 1 Mark 50 Pf. bei nur zehnstündiger Dörrzeit und 5 Centner Obst pro Tag auf 7 Mark 50 Pf. Bei dieser Berechnung sind die Unkosten möglichst hoch, die Einnahmen niedrig angeschlagen.

Lässt ein Industrieller, eine Genossenschaft, oder ein Verein die Wanderdörre umherziehen, so wird man die Abfälle eines jeden Tages entweder an Ort und Stelle verkaufen oder in Fässern an die Centralstelle zu weiterer Verarbeitung einschicken. Man kann aus den Abfällen

*

sehr gute Pasten oder Gelée respective Kraut bereiten. (Obstwein sei hier ausgeschlossen, weil die Abfälle bei längerem Transport leicht Noth leiden, indem sie stichig werden.) Die Abfälle von einem Centner frischer Aepfel zu 42 Pfund angenommen, ergeben sich aus ihnen bei 1 Mark 56 Pf. Unkosten der Herstellung 7·5 Pfund Pasten, die im Verkauf, das Pfund zu nur 0.50 Mark angenommen, 3 Mark 75 Pf., mithin einen Reingewinn von 2 Mark 19 Pf. bringen. Bei der Aufarbeitung zu Gelée betragen die Unkosten für 42 Pfund Abfälle 2 Mark 20 Pf.; es werden gewonnen 4·2 Pfund Gelée, die, das Pfund zu 65 Pf. gerechnet, 2 Mark 70 Pf. Einnahme und demnach einen Reingewinn von 0.50 Mark geben. Ich füge hinzu, dass der Nutzen aus der Geléefabrikation um so höher wird, je grössere Quantitäten zur Verarbeitung gelangen.

Liegt nun das Verhältniss so, dass etwa ein Baumwärter von einem landwirthschaftlichen Vereine die Wanderdörre übernimmt, so dürfte der Betrieb folgendermassen einzurichten sein.

Der Landmann übergibt dem Dörrer das frische Obst und zahlt für jedes Pfund fertigen Dörrobstes eine Gebühr von 20 Pfg.; 5 davon sind des Dörrers Arbeitslohn, weitere 5 benutzt er zur Amortisation des Apparates und 10 sind zur Deckung der Unkosten nöthig. Der Landmann erhält für den Centner frischer Aepfel und die verauslagten 2 Mark Dörrgebühr für 10 Pfund Dörrobst, die letzteren in verkäuflichem Zustande und im reellen Werthe von 5 Mk. 50 Pfg. (das Pfund Dörrobst 55 Pfg.), hat also einen baaren Gewinn von 3 Mk. 50 Pfg. an Ort und Stelle, da ihm entweder der Dörrer auf sein Risico oder der Industrielle, die Genossenschaft, der Verein oder Händler das Dörrobst abnehmen werden.

Ausserdem hat der Landmann 40—50 Pfund Abfälle, aus denen er entweder Obstwein machen kann oder die er nutzbringend verwerthet, indem er sie zu Apfelbrei verkocht und diesen in der Wirthschaft verwendet. Man kann den Brei auch in flache irdene Teller streichen und ihn in dem Backofen oder im Kochherde zu festen Broten eintrocknen. Dieses Product würde bei einheitlicher Form leicht in den Handel zu bringen oder bei seiner grossen Haltbarkeit in obstarmen Jahren in der Wirthschaft sehr willkommen sein. In Schlesien fabricirt man aus Zwetschen und Kirschen derartige Brote in Backsteinform, die sich einer grossen Beliebtheit erfreuen und mit dem allerdings seltsamen Ausdruck „Kreide" bezeichnet werden.

Organisirt man das Dörren in der vorgeschlagenen Weise, so kann eine Entwerthung des Obstes, über welche man in obstreichen Jahren da und dort klagen hört, nicht wohl mehr stattfinden, weil die praktische Möglichkeit vorliegt, jedes Quantum Rohproduct am entferntesten Orte nutzbringend aufzuarbeiten und in haltbare Form zu bringen.

Weiterhin ist dies auch der Weg, auf welchem wir trotz der Uebermacht der grossen amerikanischen Obstpflanzungen der Concurrenz begegnen und in Berücksichtigung der in Deutschland herrschenden Verhältnisse (der grossen Güterzersplitterung und der wenig umfangreichen Obstpflanzungen) bedeutende gleichartige Mengen Dörrobstes auf den Markt werfen können, welches dem amerikanischen in Bezug auf die technische Herstellung, das Aussehen und die Beschaffenheit ebenbürtig ist und dabei im Preise niedriger steht. Verbinden wir mit einem solchen Vorgehen die Anlage von Neupflanzungen an allen hierfür geeigneten Localitäten in den bereits besprochenen wenigen, zum Dörren besonders geeigneten Sorten, so kann uns der endliche Sieg gegen den amerikanischen Eindringling nicht fehlen. Sich dieses zu erwehren, ist aber eine heilige Pflicht aller Derjenigen, denen das Gedeihen deutscher Obstcultur am Herzen liegt.

Die Blutlaus.

Von Obergärtner Ilsemann, Ung.-Altenburg.

Angesichts der Verheerungen, welche die Blutlaus Schizoneura lanigera an den Apfelbäumen anrichtet, angesichts des Fortschrittes der Verbreitung, welche das Insect in den letzten Jahren gemacht hat, ist es wohl am Platze, sich eingehender mit demselben zu befassen und behördlicherseits die strengsten Massregeln zur Vertilgung dieses Schädlings unserer Apfelbäume zu veranlassen. Ich hatte vergangenen Sommer Gelegenheit, verschiedene von Blutläusen inficirte Apfelbaumpflanzungen zu sehen; als ich die Besitzer auf den Feind ihrer Apfelbäume aufmerksam machte, waren einige dieser Herren von meiner Entdeckung ganz überrascht, da keiner die Blutlaus kannte. Diese Unkenntniss der Blutlaus, und des Schadens, den dieselbe den Bäumen zufügt, hat jedenfalls einen guten Antheil an ihrer Verbreitung.

Das Insect ist leicht kenntlich, beim Zerdrücken desselben hinterlässt es einen rothen, blutähnlichen Fleck, daher der Name. Die Verbreitung wird durch verschiedene Umstände sehr begünstigt, das einemal durch die fast allen Blattlausarten eigene, ausserordentliche Fortpflanzungsfähigkeit, das anderemal durch den die Blutlauscolonien umgebenden weissen wolligen Ueberzug, der vom Winde mit ansitzender Brut leicht fortgeführt wird, das dritte Mal durch Uebertragung aus mit Blutläusen behafteten Baumschulen. Obstbaumschulen, in denen sich Blutläuse vorfinden, sollten den Vertrieb von Apfelbäumen unterlassen, strengsten Falles hat die Behörde die Abgabe von Apfelbäumen auf so lange zu verbieten, als sich Blutläuse in der Baumschule vorfinden.

Wie die Blutlaus zu uns gekommen, darüber sind die Ansichten divergirend, wahrscheinlich dürfen wir Amerika, welches uns schon mit so manchem Schädling unserer Culturpflanzen beglückt hat, auch als die Heimat der Blutlaus ansehen. Es fordert das gärtnerische und das allgemeine Interesse, das Wissenswertheste über die Blutlaus zur weitesten Kenntniss zu bringen, um einestheils die Obstbaumbesitzer zu warnen und anderntheils Mittel zur Vertilgung anzugeben. Die hier besprochene Blutlaus findet sich nur an Apfelbäumen, sie sitzt entweder vereinzelt, häufiger aber in ganzen Colonien an den weniger oder mehr beschädigten Stellen der Baumrinde, woselbst man sie schon von Weitem an den weissen, wie Filz oder Schimmel aussehenden Flocken erkennen kann. Unter diesen wolligen Ueberzügen sitzen die Blutläuse dicht neben einander, sie haben sich in die Rinde gebohrt und saugen den Saft aus den in Besitz genommenen Theilen des Baumes; durch diese fortwährende Saftentziehung wird ein grösserer Saftzufluss nach den angegriffenen Stellen veranlasst, diese schwellen an, es bilden sich Wucherungen des Cambiums, bis endlich der Zusammenhang der Rinde sich löst und krebsartige Anschwellungen entstehen, die das Absterben der Baumtheile und schliesslich des ganzen Baumes nach sich ziehen. Den Blutläusen ist, wie schon bemerkt, eine enorme Fortpflanzungsfähigkeit eigen. Nach den Aufzeichnungen Reaumurs kann man annehmen, dass ein einziges Blutlausweibchen in einem Sommer mehr als 6000 Millionen Nachkommen haben kann, vorausgesetzt, dass die Verhältnisse zu ihrer Entwicklung die günstigsten sind. Die Kälte scheint dem Insecte nicht zu schaden; ich habe diesen Winter, wo wir doch schon 10° R. Kälte hatten, vollkommen gesunde Läuse in den Rissen und Sprüngen der Rinde des Baumes gefunden, ja ich habe gefunden, was auch schon andere Forscher bemerkt, dass die Weibchen bei einem geringen Kältegrad noch lebende Junge zur Welt bringen. Die Behauptung, dass sich alle Blutläuse während des Winters in die Erde zurückziehen, ist keinesfalls stichhaltig; heute, Mitte Jänner, wo ich diese Zeilen schreibe, habe ich an einem Apfelbaum noch ganze Colonien Blutläuse angetroffen. — Die geflügelten Weibchen erscheinen im Herbst, während sie bei anderen Blattlausarten schon im Sommer auftreten.

Zur Vertilgung habe ich verschiedene Mittel anwenden lassen, von denen ich die zwei besten nachstehend angebe.

1. Die Nessler'sche Blutlaus-Tinctur ist ein sehr wirksames Mittel; das geringste Betupfen der Läuse mit derselben hat den sofortigen Tod zur Folge.

2. Petroleum ist ebenfalls mit bestem Erfolg angewendet worden; dasselbe wurde nicht mit Wasser verdünnt, sondern rein angewendet und mittelst Pinsel (besser sind Bürsten) auf die Aeste gebracht. Das reine Petroleum scheint den Aesten und Zweigen nicht zu schaden, ich habe wenigstens bis heute keine nachtheilige Wirkung an den mit Petroleum bestrichenen Theilen des Baumes constatiren können, dies ist eine bewiesene Thatsache. — Nach dem Bestreichen der von Blutläusen befallenen Theile des Baumes, wurde der ganze Baum, Stamm und alle stärkeren Aeste, mit einem Kalksanstrich versehen. Dieser Kalkanstrich hat sich keinesfalls derart bewährt, dass ich ihn zur Anwendung empfehlen kann, ich habe gefunden, dass sich nach Verlauf einiger Zeit unter der Kalkkruste Hunderte von Blutläusen angesiedelt hatten, die bei dem wiederholten Anstrich mit der Tinctur oder Petroleum nicht getödtet wurden, weil die Kalkkruste ihnen Schutz gewährte. Dahingegen habe ich gelöschten, pulverisirten Kalk mit bestem Erfolg an den Wurzeln des Baumes angewendet. Ein grosser Theil der Blutläuse zieht sich vor Beginn des Winters in die Erde zurück und haftet colonienweise an den Wurzeln des Baumes. Man räumt die obere Erde der Baumscheibe etwas ab und streut den Kalk rings um den Stamm circa 3 Decimeter hoch. Dieses Mittel hilft vortrefflich; an den zu diesen Versuchen dienenden Bäumen habe ich keine Spur der Blutläuse mehr gefunden. Die Ausführung dieser Arbeit hat im Herbst, jedenfalls vor dem Eintritt strenger Kälte zu geschehen. Hiermit habe ich einige Mittel zur Vertilgung angegeben, ich bemerke noch, dass eine einmalige Anwendung derselben niemals zum Ziele führt, es ist nicht anzunehmen, dass beim ersten Reinigen des Baumes sämmtliche Blutläuse vernichtet werden. Man muss die befallenen Bäume fortwährend im Auge behalten und sobald sich eine Spur der Blutlaus zeigt, sofort die angegebenen Mittel zur Bekämpfung wieder in Anwendung bringen. Das Abkratzen der alten, abgestorbenen Rinde, der Moose und Flechten, dies alles sind Mittel, die dem weiteren Umsichgreifen des Insectes Einhalt thun.

Wo die Blutlaus einmal constatirt ist, heisst es mit aller Energie das Vernichtungswerk beginnen; die Hände müssig in den Schoss legen oder nachlässig arbeiten, ist unverantwortlich. Die Blutlaus ist einer der gefährlichsten Feinde des Apfelbaumes und mithin auch ein Bekämpfer des nationalen Wohlstandes, wo sie auftritt; daher heisst es bei Zeiten wachsam sein und sobald man ihr begegnet, sofort den Kampf zur Ausrottung beginnen.

Etwas für die Luxus-Obstbaumzüchter.

Von Fr. Thomayer, Stadtgärtner in Prag.

Es ist wohl unnöthig, heutzutage noch etwas über den Zweck oder die Wichtigkeit der Anzucht von Formobstbäumen oder Spalierbäumen sagen zu wollen. Wir leben in der Epoche, wo die Nutzgärtnerei den wahren Triumph feiert. Unsere kleinen Gartenbesitzer verstehen es, nebst der Verzierung auch den Nutzen zu erzielen. Es hat sich ein ganz neuer Modus im Betriebe der Kleingärtnerei den Weg gebahnt. Ein Liebhaber kann wohl keine schönere Unterhaltung finden, als an seiner Gartenmauer Obstbäume zu pflanzen, ihre Vegetation zu studiren, und sie in den mannigfaltigsten Formen heranzuziehen. Wie erfreut wird er dann sein, wenn er eigenhändig einige schöne Früchte pflücken kann. Er hat hier das Schöne mit dem Nützlichen verbunden.

Einem solchen Liebhaber kann man es aber auch nicht übelnehmen, wenn er sich nebenbei auch einen kleinen Luxus erlaubt. Das Wort Luxus finden wir als vollkommen berechtigt, denn von einem Nutzen kann bei dem nachfolgenden Verfahren nicht die Rede sein, ausgenommen, dass ein solches Verfahren als Reclame betrieben wird. Es ist wohl nicht selten in Frankreich, dass der Name der Firma eines Obstzüchters mittelst Obstbäumen ausgeführt wird; ja es werden oft ganze Sätze und Zeichnungen gebildet. So z. B. befindet sich in der Ecole pomologique des Herrn Croux in Aulnay der correct aus Pfirsichbäumen ausgeführte Satz: „Admirez ma souplesse“ (Bewundert meine Gewandtheit!).

Ein derartiges Studium kann von einem Liebhaber wohl auch bei uns nachgeahmt werden, obwohl dasselbe eine recht zeitraubende Arbeit ist. Wir werden es versuchen, unsern Lesern durch unsere Erfahrungen in dieser Sache einige Fingerzeige zu geben.

Das beigegebene Bild (Fig. 25) zeigt deutlich, dass der

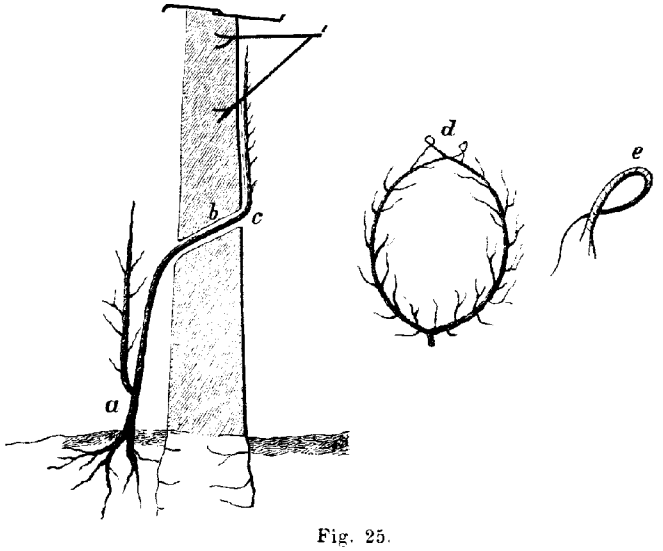


Fig. 25.

Obstbaum, wenn Buchstaben oder ein Ornament recht hervortreten sollen, auf der rückwärtigen Seite der Mauer gepflanzt werden muss. Zu diesem Zwecke können wir Pfirsichbäume als die geeignetsten Obstbäume anempfehlen, indem sie den Sommerschnitt, also die Hauptoperation, am leichtesten vertragen.

Das Zubereiten der Erde ist ohnehin bekannt, deshalb glauben wir dasselbe vollkommen weglassen zu können. In der Regel wird nur die Unterlage, auf welcher dann zur rechten Zeit die gewünschte Art veredelt wird, gepflanzt, bei a wird ein Nebentrieb erzeugt, dessen Wichtigkeit wir später besprechen werden, und der Hauptstamm so weit fortgesetzt, dass er nach dem Frühjahrsbeschneiden durch die in der Mauer zurückgelassene Oeffnung b durchgesteckt werden kann. Nun geschieht erst die wichtige Operation. Bei c wird die Veredlung vorgenommen. Zur selben Zeit wird aber an der Mauer an der ein Gypsanwurf nothwendig ist, die Form, die der Baum später erhalten soll, gezeichnet und die entstehen-

den Triebe mit Baumwolllappen angeheftet. Das Besorgen des Schnittes etc. unterscheidet sich nicht weiter von dem, wie es bei den anderen Pfirsichformen bekannt ist; nur muss der Schnitt durch das Pinciren ersetzt werden, bis endlich, wie z. B. beim Buchstaben o, der Endpunkt d erreicht ist. An dieser Stelle werden die Triebe alljährig zurückgeschnitten, die neuen, während des Sommers gewachsenen Triebe werden gedreht e und auf diese Art im Wuchse zurückgehalten. Dass nur wenige Früchte gebildet werden können, ist natürlich, aber es ist deshalb auch unnöthig, den Baum speciell zu behandeln.

Wir haben im Anfange erwähnt, dass an der Unterlage in a ein Nebentrieb beibehalten wird. Dieser ist der wahre Saftregulator. Wenn die Triebe, die einen Buchstaben oder ein Ornament bilden, im Wachsen zurückbleiben, so wird der Regulatortrieb stark zurückgesetzt; wenn eine Saftstockung während des Sommers eintritt, wird stark pincirt und zwar so lange, bis die Regelmässigkeit wieder eingetreten ist; wenn aber der Saftzufluss bei den Buchstaben ein zu reger ist, werden an diesem Nebenaste alle Seitentriebe behalten und so viel als möglich senkrecht gehalten, die Regelmässigkeit im Wuchse tritt dann sofort an.

Das ganze Verfahren ist, wie zu ersehen, nicht so schwer wie zeitraubend, indem das richtige Moment des Pincirens nicht verfehlt werden darf.

Wenn ein solches Bäumchen aber richtig und fleissig gepflegt wurde, so ist es eine wahre Zierde des Obstgartens, auf die der Inhaber mit Stolz zurückblicken wird.

Das Einpflanzen der Unterlage auf der rückwärtigen Seite der Mauer geschieht natürlich nur dann, wenn der Stamm nicht gesehen werden soll. Die Buchstaben müssen aber im geringsten Masse die Höhe von 60 Cm. betragen, widrigenfalls würde die Form, wenn alle Seitenäste angeheftet sind, zu unordentlich und verwildert aussehen.

Unsere besten Tafel- und Küchenpflaumen, nach ihrer Reifezeit geordnet.

Französische und deutsche Benennung und Synonyme und eigene Forschungen von

F. C. Binz, Durlach.

Prune de Catalogne, Catalonier Pflaume (Siebenbürger Pflaume?).

Frucht mittelgross, unregelmässig eiförmig, goldgelb; das gelbe Fleisch zart und süss; reift in der ersten Hälfte des Juli; Baum bildet kleine Krone, wächst schwach und eignet sich für das Spalier, als aufrechter Cordon. Setzt bald Früchte an und genügt ein einmaliges Pincement; verlangt kurzen Schnitt.

Favorite Précoce (River's Frühpflaume).

Die Frucht klein, fast rund, schwarzbraun; das grünliche Fleisch saftig, zuckerig, von angenehmem Parfum; reift Mitte Juli; der Baum wächst sehr lebhaft in den ersten Jahren, bleibt aber doch klein, wahrscheinlich seiner frühen Tragbarkeit halber; die Frucht ist unter den Frühpflaumen wohl die beste. Senkrechter Cordon.

Monsieur hâtif (Herrenpflaume).

Frucht mittelgross, ziemlich regelmässig rund, schwarzbraun, beduftet; das grüngelbe Fleisch ist zart und saftig, und eignet sich die Frucht namentlich zum Kochen; zweite Hälfte des Juli. Der Baum eignet sich als Hochstamm, ist sehr widerstandsfähig; braucht keinerlei besondere Behandlung und trägt frühzeitig. Die Früchte werden bei zunehmendem Alter des Baumes immer kleiner und muss deswegen ein Zurückschneiden der Aeste, verbunden mit tüchtiger Düngung, eintreten.

Prune Pêche (Pfirsichpflaume).

Frucht sehr gross, abgerundet, rothbraun; Fleisch gelb, fest, ziemlich gezuckert, ist erster Qualität zum Kochen; zweite Hälfte des Juli; der Baum wächst sehr kräftig und findet in lehmig-sandigem Boden seine grösste Entwicklung, trägt jedoch sehr unregelmässig. Der Schönheit der Frucht halber und um die Güte derselben zu erhöhen, sollte der Baum ein Plätzchen am Spalier als schiefer Cordon finden.

Mirabelle Précoce, Frühe Mirabelle (vielleicht von Bergthold?).

Frucht klein, rund, schön eiförmig, gelb, nicht zu verwechseln mit der späten getüpfelten Mirabelle; allererste Qualität, Mitte bis Ende Juli; Baum klein, wächst sehr langsam und ist sehr fruchtbar. Diese Sorte ist nicht genug zu empfehlen als Hochstamm oder wo warme Wände, als Spalier in senkrechter Richtung. Ihr genügt ein einmaliges Pincement und ein etwas kurzer Kahlschnitt. Sie ist noch sehr wenig verbreitet.

River's Early Prolific (River's Früh- und reichtragende).

Frucht mittelgross, länglich rund, purpurviolett; Fleisch gelblich, sich leicht vom Steine lösend und saftig, zum Kochen ausgezeichnet, reift in der zweiten Hälfte des Juli. Baum kräftig wachsend, nicht empfindlich gegen Witterung. Der Name des Erziehers bürgt uns schon für die Trefflichkeit der Sorte, welche ausserordentlich reich und früh trägt. Als Handelsfrucht sehr zu empfehlen.

Reine-Claude Davion (Reineclaude von Davion).

Die mittelgrosse, fast runde Frucht ist von grünlicher Färbung mit Roth verwaschen, mit gelblichem, saftigem Fleische von parfümirtem Geschmacke, erster Qualität. Reifezeit Ende Juli. Da der Baum nur schwach wächst, eignet er sich als Halbhochstamm, oder am Spalier in schiefer Richtung gezogen an Wänden gegen Westen.

Prune de Montfort (Pflaume von Montfort).

Frucht ziemlich gross, länglich rund mit gelb, Fleisch grünlich gefärbt, saftig und schmelzend, fein gezuckert, von erhabenem Geschmacke; Reifezeit erste Hälfte des August. Der Baum wächst nicht stark, mit übergebogenen Aesten, welches beinahe immer ein Zeichen früher und williger Tragbarkeit ist.

Reine-Claude d'Oullins (Reineclaude von Oullins).

Frucht mittelgross bis sehr gross, sanft abgerundet, matt weisslichgrün; Fleisch grünlichgelb, fest, saftig, sehr süss und von angenehmem Parfum; reift Mitte August. Die Frucht ist für den Verkauf, da der Baum ziemliche Dimensionen annimmt, gegen Frühjahrsfröste nicht besonders empfindlich und deswegen auch sehr tragbar ist, sehr zu empfehlen als Marktsorte.

Perdrigon violet hâtif (Früher violetter Perdrigon).

Die mittelgrosse, länglichrunde Frucht, purpurviolett gefärbt, mit orangegelbem Fleische, ist bei grosser Süsse und angenehmem Parfum erster Qualität; Reifezeit Mitte August. Der Baum wächst ausgezeichnet kräftig und ist von grosser Fruchtbarkeit. Die Frucht eignet sich zum Transporte des festen Fleisches wegen. Verdient die weiteste Verbreitung.

Reine blanche (Weisse Königin).

Frucht mittelgross, rund, ganz hellgrüner Färbung; Fleisch ist matt weiss, fein und zart, sehr süss und angenehm parfümirt; reift zweite Hälfte des August. Baum wird gross, ausdauernd und von grosser Fruchtbarkeit schon in den ersten Jahren der Pflanzung.

Quetsche précoce de Lucas (Lucas' Frühzwetschke).

Diese Zwetschke unterscheidet sich dem Aeussern nach nicht von der gewöhnlichen Zwetschke, sehr lebhaft beduftet; Fleisch zart und fein, mit ausgesprochenem Zwetschkengeschmack; ihre Haupteigenschaft beruht auf ihrer grossen Frühreife, in der zweiten Hälfte des August.

Louise brune.

Frucht ziemlich gross, gedrückt rund, purpurroth mit braunen Tupfen; Fleisch löst sich leicht vom Steine, gelb, mit süssem und erhabenem Geschmack; Reifezeit fällt in die zweite Hälfte des August. Baum wächst sehr kräftig und ist meist recht fruchtbar. Als Tafelfrucht ausgezeichnet; ist noch nicht sehr verbreitet.

Mirabelle double (Grosse Mirabelle).

Frucht beinahe mittelgross, gelb und roth marmorirt, Fleisch gelb und sehr süss, allererste Qualität. Reifezeit zweite Hälfte des August; Baum mittelgross, sehr fruchtbar. Baum wächst nur mässig.

Mirabelle de Metz (Mirabelle von Metz).

Die Frucht klein und gelb mit roth gefleckt; Fleisch gelblich, sehr süss, ausgezeichnet für jeden Gebrauch. Zweite Hälfte des August. Der Baum ist klein, aber ausgezeichnet fruchtbar. Er scheut die nassen Plätze und gedeiht namentlich im Kalkschuttboden, in welchem seine Früchte die grösste Güte erreichen. Es gibt wohl keine Pflaume, die zu Conserven sich besser eignet wie diese, welche sich auch leicht transportiren lässt.

Reine-Claude (Ringlotte).

Frucht mittelgross, ziemlich rund, grün mit röthlichen, oft bläulichen Tupfen, je nach Lage und Bodenbeschaffenheit; Fleisch grüngelb, fein zuckerig, überfliessend von Saft und von angenehmem Parfum; allererste Qualität. Reift zweite Hälfte des August. Der Baum wächst mit den Bodenverhältnissen. Die Sorte ist schon alt, aber wohl eine der besten Pflaumensorten; aus ihr hat sich eigentlich eine so specielle Gattung gebildet, dass man jetzt die Pflaumen und Reineclauden vollkommen von einander trennt. Sie verlangt einen sandiglehmigen Boden, wenn dieselbe ausgezeichnet gedeihen soll, und wird in trockenem Kalkboden leicht wurmig, fällt ab und bekommen nebenbei die Früchte weder die Süsse noch den Ueberfluss an Saft, wie in obiger Bodenart. Lässt sich auch nicht vom Steine lösen, was übrigens auch in einem besseren Boden vorkommt.

Monsieur jaune (Gelbe Herrenpflaume).

Frucht ziemlich gross, meist vollständig rund, gelb, an der Sonnenseite lilaroth verwaschen; Fleisch vom Stein löslich, gelb, zart, saftig, erster Qualität; Reifezeit zweite Hälfte des August und Anfangs September. Der Baum wächst nicht besonders, ist fruchtbar, gedeiht jedoch nur in kräftigem Boden bei genügender Feuchtigkeit. Eine sehr schöne Tafelfrucht.

Reine-Claude diaphane (Durchscheinende Reineclaude).

Frucht gross, gedrückt rund, feine, gelbgrüne Haut, verwaschen und gestrichelt mit Carminroth, Haut vollständig durchsichtig; das grüngelbe Fleisch ist von fester Consistenz, fein gezuckert und parfümirt. Reift Ende August und Anfangs September. Der Baum wächst kräftig und wird bald fruchtbar. Die ausgezeichnet schöne und gute Frucht wurde von Rivers gezüchtet, soll nach Thomas leicht reissen und gerne erfrieren. Nichtsdestoweniger ist die Sorte sehr zu empfehlen.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Die nächsten Versammlungen der Gärtner und Gartenfreunde Wiens finden in Ziegler's Gasthauslocalitäten am Samstag den 14. und Samstag den 28. Februar statt. In der letzten Zusammenkunft bildete sich ein Comité, welches ein Gärtnerkränzchen am Samstag den 21. Februar in den Blumensälen arrangirt. Es dürfte mit einem Blumen- und Pflanzenbazar versehen werden und verspricht bei der lebhaften Betheiligung sehr animirt zu werden. Die Betheiligung ist auch Garten- und Blumenfreunden gestattet und durch die Ausgabe von Karten ermöglicht, aus deren Erlöse der Ueberschuss über die Kosten gänzlich dem Gärtner-Unterstützungsvereine zufliesst. Es werden zu diesem Zwecke auch Beitrage in jedem Betrage entgegengenommen.

Beitrag zum Obstbaumschnitt. Gestützt auf meine Praxis und mehrjährige Erfahrung, die ich namentlich in meiner gegenwärtigen Stellung als Obergärtner von Linsberg in Bezug auf Formbäume gemacht habe, theile ich die in Nr. 1 des „Oesterr.-ungar. Obstgarten" veröffentlichten Ansichten des Herrn Obergärtner Ilsemann vollkommen.

Um mir die richtige Ueberzeugung über den Formbaumschnitt zu verschaffen, behandelte ich vor zwei Jahren mehrere Cordonbäume auf gleichem Standorte und mit gleicher Sorte durch verschiedenartigen Schnitt.

Die Stämme, durchgehends auf Apfelwildlinge veredelt, standen im fünften Jahre. Vier Stück dieser Bäume schnitt ich in der ersten Hälfte des August, worauf alsbald zunächst dem Schnitte mehrere Triebe entstanden, die sich in Anbetracht der vorgeschrittenen Jahreszeit nur kümmerlich entwickelten und auch nicht vollends ausreiften, so dass dieselben im nächsten Frühjahre wieder resultatlos beseitigt werden mussten und die Bäume längere Zeit brauchten, bis das Gleichgewicht in der Vegetation wieder hergestellt war. — Die andere Hälfte der Versuchsbäume schnitt ich erst gegen Ende September; also zur Zeit, wo die Safteirculation zwar noch nicht gänzlich stillstand, jedoch nicht mehr kräftig genug war, um neue Triebe zu bilden. Die Folge davon war, dass sich die Fruchtaugen bei diesen Bäumen bedeutend kräftiger entwickelten als bei jenen, nach erster Art beschnittenen. — Auch im weiteren Verlaufe stellte sich bei dem Septemberschnitte ein bedeutend günstigeres Resultat heraus, als bei jenen Bäumen, die im August behandelt waren, und von einem fünfjährigen 3 M. langen Cordonbaume hatte ich durch den Septemberschnitt 27 Stück sehr schön ausgebildete Früchte erhalten, während jene Bäume, die im August beschnitten waren, sehr weit hinter diesem Erträgniss zurück blieben. — Dieselben Versuche hatte ich vor mehreren Jahren im südlichen Ungarn angestellt, und fand damals ganz dasselbe Resultat.

Ich empfehle daher diesen interessanten Versuch allen Obstbaumzüchtern, welche über den in Rede stehenden Schnitt noch nicht einig sind, behufs eigener Ueberzeugung.

Schloss Linsberg bei Wr. Neustadt.

Kohlmann.

Mittel zur Beseitigung des Gummiflusses. Die unter dem falschen Namen Harzfluss beim Steinobst auftretende Verflüssigungskrankheit der Zellen, richtig Gummosis oder Gummifluss genannt, ist eine derjenigen Krankheitserscheinungen, welche dem obstbautreibenden Landwirth, Gärtner, Privaten, und besonders den Wegebauverwaltungen beträchtlichen Schaden verursachen können. Die Hauptursache,

welche die Krankheit veranlasst, ist meinen Erfahrungen gemäss unrichtige Wahl des Nährbodens, ungenügende Tiefe des Baumloches, fehlerhafte Pflanzung, und in Hausgärten sehr häufig undurchlässiger Untergrund resp. zu grosse Nässe. Das Steinobst verlangt wie jede andere Obstart die richtige Wahl des Bodens, und zwar gedeiht dasselbe am besten in mildem Lehmboden. Die Pflanzlöcher müssen eine Tiefe von wenigstens 1 M., am besten 1½ M. erhalten. In nassen Lagen ist das Grundstück noch vor der Pflanzung zu entwässern, und wo dies noch nicht geschehen, nachzuholen. Man lasse nur durch gewissenhafte Personen pflanzen und setze den Baum um so viel höher, als sich der Boden nach der Pflanzung setzt. Der Stamm darf nicht tiefer zu stehen kommen, als er in der Anzuchtsschule gestanden hat. Bei fehlerhaft ausgeführten Pflanzungen, welche nur einige Jahre bestehen, grabe man die Bäume aus und pflanze in angegebener Weise von Neuem. Nachdem die Ursachen beseitigt sind, welche die Krankheit bedingten, mache man sich daran, die Gummosis zu beseitigen, und habe ich wie folgt verfahren: Im Laufe der Sommermonate werden die Stämme und Aeste je nach ihrer Stärke in ihrer ganzen Länge geschlitzt, und die Stellen, welche vornehmlich mit Gummi behaftet waren, mit einem dicken Brei, bestehend aus Lehm, Kalk und Kuhmist, bedeckt. Auf diese Weise habe ich die bei meinem Amtsantritt vorgefundenen gummikranken Kirschenbäume behandelt und mit Ausnahme einiger weniger, bei denen schon die Krankheit das höchste Stadium erreicht hatte, gerettet. Ich empfehle daher dieses Mittel allen Denen vornehmlich, welchen grössere Steinobstanlagen unterstellt sind; die Arbeit ist keine mühsame und geht bei praktischer Handhabung schnell von statten.

Bruno Strauwald.
Kreisobergärtner in Gnadenfeld in Oberschlesien.

Aus Syrmien. Ich traf in Nr. 18 des 1882er Jahrganges auf Seite 196 die Pflaume Bjelica erwähnt und von der löblichen Redaction den Wunsch geäussert, Reiser von derselben zu erhalten.

Ich weiss zwar nicht, ob Ihnen heute noch daran gelegen ist, aber nach Wunsch kann ich gerne mit Reisern dienen.*) Hier im benachbarten Syrmien, wo wir Neusatzer unsere Weingärten haben, gibt es solcher Sorten genug, da sie wild ohne jeder Veredlung theils aus Kernen, theils als Wurzelschösslinge wachsen.

Dass Sie darin nicht eine bekannte Sorte finden, sollte mich wundern, weil ich auf Reisen solche Gattung Pflaumen auch in Mähren gesehen habe. Freilich waren sie im Zuckergehalte den unserigen weit zurück, in Farbe und Gestalt aber ganz gleich. Ob sie aber dort häufig ist, kann ich nicht sagen; ich sah wirklich in der Gegend von Neutitschein gegen die Karpathen zu nur zwei Bäume und konnte von den Bauern über die Verbreitung beider nichts erfahren.

Die Gestalt ist die einer kleinen länglichen Pflaume: eirund, mit kleinem Kern, grün und in der Vollreife gelblichweiss.

Der Geschmack ist ein äusserst angenehmer und süsser als der aller anderen Pflaumen.

Ich vermuthe, dass das eine weitverbreitete Frucht ist, nur wird sie bei uns eben vermöge des Klimas und der Bodenbeschaffenheit viel besser im Geschmacke als anderswo, und schon im Anfang Juni gleich nach den Kirschen reif.

*) Die Redaction ist erbötig, die hier angebotenen Reiser an geschätzte Leser des „Oesterr.-ungar. Obstgarten" zu vermitteln, wenn deren gewünscht werden. D. R.

Sie wächst wild in den Hecken und in Wäldern der Fruschka Gora, auch in den Zwetschkengärten Syrmiens, doch in höher gelegenen beschatteten Waldungen wird sie später reif. Sie widersteht der Ungunst der Witterung mehr als alle andern Zwetschken und Pflaumensorten, gedeiht fast alle Jahre, in günstigen Jahren aber so, dass die Bäume unter der Last arg mitgenommen werden.

Verkauft wird sie zum Genusse am hiesigen Platz, und wird von Händlern in der Backa, wie landesüblich, fast alles Obst, gegen Weizen oder Mais umgetauscht, zumeist aber zum Branntwein gebrannt; der Branntwein wird aber weniger geschätzt als jener der blauen Zwetschke, woraus der weltberühmte Syrmier Slivovitz erzeugt wird.

Unser Obst (das Syrmier) ist im Allgemeinen schmackhafter als das anderer Gegenden; ich habe Pfirsiche, Zwetchken, Birnen, Kirschen fast aller österr.-ung. Länder gekostet, aber kein gleiches gefunden, bedauerlicher Weise aber kann wenig ausgeführt werden, weil der Uebergang zur Reife ein rascher ist und den Transport nicht aushalten kann.

Die blaue Zwetschke wurde letztere Jahre von Wiener Händlern hier aufgekauft und per Schiff hinaufbefördert; ich vermuthe aber, dass sie dort uns keinen guten Ruf vorbereitet, denn ich sah aus obgesagtem Grunde die Frucht im halbreifen Zustande packen.

Ueber die Verletzungen von Obstfrüchten. Nachdem die Früchte nur umgeformte Elemente der ganzen Pflanze sind und alle Pflanzentheile in gewissem Masse beschnitten und gekürzt werden können, so ist dies jedenfalls auch bei den Früchten möglich, ohne dass man deshalb deren Abfallen bewirkt. Gewiss könnte von diesem Grundsatze die Praxis in manchen Fällen Gebrauch machen.

Wird eine Frucht von einem Wurme oder andern Insecte gestochen und verletzt, so kann man den beschädigten Theil reinigen und bis auf's Gesunde herausschneiden und es wird die Wunde vernarben und die Frucht sich weiter vergrössern und fortwachsen. Boisselot machte in dieser Beziehung in Nantes einige Versuche. In dem Glauben, dass die wurmstichigen Früchte durch die ihnen gewordene Verletzung früher zur Reife gelangten, versuchte er die Früchte mit einer Ahle in verschiedenem Sinne zu durchbohren. Es wurden hiezu etwa 30 Stück Beurré d'Amanlis ausgewählt, nachdem sie ⅛ ihrer Grösse erreicht hatten. Bei andern wieder wurde ein Stückchen weggeschnitten, um zu sehen, ob die Früchte dadurch mehr Geschmack erhielten. Es wurde dabei nur Eines constatirt: die ein wenig verletzten Früchte waren im Allgemeinen mehr gezuckert. Ungeachtet dieser beiden Operationen fiel keine Birne ab; sie vergrösserten sich — aber es war auch keine Verbesserung derselben, keine frühere Reife zu bemerken. Im künftigen Jahre wird Hrn. Boisselot ähnliche Versuche in der Weise durchführen, dass er die Kerne aus der Frucht herausnimmt.

Man kann also faule, kranke Theile einer Frucht wegnehmen, ohne fürchten zu müssen, dass diese deshalb abfalle. Das zeigt einen neuen Weg. Aber bis zu welchem Grade ist dies möglich? Kann dies an allen Theilen geschehen? Versuche allein können in dieser Richtung entscheiden. Hierbei kann man die ausgeschnittenen, reinen Wunden mit Gypsstaub bestreuen, um das Vernarben zu beschleunigen.

Diese Betrachtung ermöglicht es vielleicht auch, dass man den Früchten beim Durchstechen mittelst einer mit Essenzen präparirten Nadel allenfalls einen besonderen

Geschmack oder besondere Eigenschaften beizubringen vermag oder die Reife zu beschleunigen lernt, wie es bei den Feigen eintritt, wenn man sie der Caprification unterwirft.

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 arcadière; die spanische Haselnuss ist rund, von dünner Schale und wird für Dragée vorgezogen; 100 Kg. geben 70 Kg. Nüsse, während die italienische Haselnuss, wenn sie von ihrer Schale befreit ist, nur 50 bis 60 Kg. 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 trefflich sei.

Blumen- und Gemüsegarten.

Haplocarpha Leichtlini. Unter den ausdauernden Pflanzen, welche sehr leicht als Annuelle cultivirt werden können, befindet sich die ebengenannte Neueinführung Haplocarpha Leichtlini. Sie gehört zu dem Geschlecht der Gazanien und Gorterien, von dem man einige wunderschön gezeichnete Arten cultivirt. Diese Neuheit ist eine edle, ausdauernde, dichte Rosetten bildende Composite aus Südafrika, die aus dem botanischen Privatgarten des Herrn Max Leichtlin in Baden-Baden verbreitet wurde und deren Samen heuer zum ersten Male durch Damman & Comp. in den Handel kamen. Wir bringen eine von dieser Firma ge-



Fig. 26. Haplocarpha Leichtlini.

lieferte Abbildung unter Fig. 26. Die Pflanze blüht im ersten Jahre der Aussaat, trägt lange, fleischige, tiefgelappte, an der Unterseite seidenhaarig weisse Blätter und grosse Blüthen, deren Strahl innen goldgelb, aussen eigenthümlich dunkelbraun gestreift erscheint. Mit der Zeit dürften sich Farbenvarietäten einstellen, die bei eintretender Füllung interessant zu werden versprechen. Die Knospen und Früchte sind nickend, die Blumen aufrecht der Sonne zugewendet; die Samen sehr leicht und seidenhaarig.

Armeria. Eine alte Einfassungspflanze, die unsere Voreltern sehr gerne im Garten sahen, war das Meergras. Die polsterförmigen Pflanzen mit ihren spitzen, schmalen, grauen bis dunkelgrünen kurzen Blättern und den einzelnen, auf langen Stielen stehenden, rosarothen Blüthenköpfen, nehmen sich sehr zierlich aus und geben ein zu jedem frischen Bouquet gut verwendbares Materiale, welches sich aber auch zu Trockenbouquets gut verwenden lässt.

Wenn wir daher unsere freundlichen Leser auf diese alte, verlorengegangene Bekannte aufmerksam machen, so geschieht es nur, weil sie es bei ihrer Anspruchslosigkeit und einfachen Cultur, sowie bei ihrer Verwendbarkeit wirklich verdient. Unter den mannigfachen Species und Abarten, die vom Meergras cultivirt werden, ist besonders

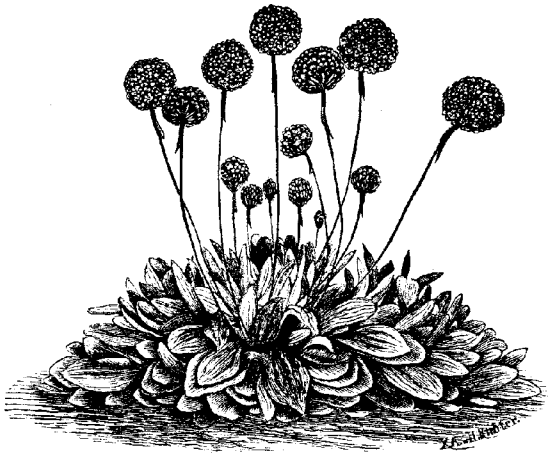


Fig. 27. Armeria.

Armeria Laucheana hervorzuheben, welches wohl die am dunkelsten rosenrothen, ja fast carminfarbigen Blumen bringt und die spanische Species Armeria alliacea, welche bei den längsten Blüthenstielen der Gattung schöne, weisse Blumenköpfe producirt. Von Damman & Comp. in Portici wird neuerlich wieder Samen der so schönen Armeria cephalotes Link. (A. latifolia hort.) eingeführt und wie folgt beschrieben:

Wunderbar schöne perennirende Grasnelke, die zwar schon lange beschrieben, doch niemals verbreitet wurde. Die kräftigen Blattrosetten treiben im zeitigen Frühlinge eine Menge schlanker, ca. 40 Cm. hoher Stengel, auf deren Spitze sich sehr grosse, bis 8 Cm. Durchmesser haltende Blüthenköpfe wiegen. Die Blumen sind leuchtend rosenroth, etwa wie Rose la reine, die Blätter lichtgrün und fast 4 Cm. breit. Ausgezeichnete Topf- und Marktpflanzen von leichtester Cultur, die, wenn sie in Töpfen gut etablirt und langsam forcirt werden, schon Ende Jänner zur Blüthe kommen. Die Samen sind sehr leicht und keimen unregelmässig.

Die vorstehende Abbildung (Fig. 27) gibt ein deutliches Bild der schönen Pflanze.

Stachys affinis. Wieder ein neues und gutes Gemüse. Es wird uns von einer Pflanzenfamilie geliefert, die bisher bei der Abgabe von Küchengewächsen noch nicht betheiligt war, denn die Lippenblüthler überhaupt haben höchstens in einigen Fällen als Gewürzpflanzen gedient. Dem gegenüber bringt Stachys affinis in grossen Quantitäten

Knollen hervor, welche, in verschiedener Art zubereitet, ganz köstlich schmecken. Sie haben nur eine Eigenschaft gegen sich: dass sie sehr klein sind und sich deshalb an der Luft sehr schwer conserviren lassen, wogegen aber eine einfache Bedeckung mit Erde oder Sand genügenden Schutz gewährt. Der unermüdliche und interesselose Herr Pailleux ist es, der uns die Bekanntschaft dieses neuen Gemüses vermittelt hat.

Nazly, orientalische Confitüre. Schäle eine Herkuleskeule gut ab, zerstücke sie, indem du die innern schwammigen und holzigen Theile, sowie die Kerne entfernst, und lasse das Ganze 24 Stunden in Kalkwasser weichen. Dieses Kalkwasser wird bereitet, indem man ein Stück lebendigen Kalkes im Wasser zerfallen lässt, umrührt, sich absetzen lässt und das abgeschöpfte Wasser benützt. Lasse hierauf auf einem Sieb abtropfen und giesse einen Krug frischen Brunnenwassers darüber, breite auf einer Serviette aus und lasse den Kürbis 20—30 Minuten an der Sonne weiss werden. Zu 1 Kg. geschnittenen Kürbis gewogen nimmt man 1 Kg. Zucker, welchen man zur Perle kocht, und 1 Kg. Honig, den man für sich kocht und durch Mousselin durchseiht. Beides wird gut vermischt, etwas gestossener Zimmt und Gewürznelken dazu gegeben und dann darin die Kürbisse so lange gekocht, bis sie weich — aber durchaus nicht zu weich — sind. Bevor man sie vom Feuer nimmt, fügt man gebräunte Mandeln hinzu. Diese Confitüre kann man sowohl allein, wie zu Brod essen, sie ist vortrefflich.

Der ganzen Auflage dieser Nummer liegt ein Auszug des Preisverzeichnisses der Samenhandlung von Wolfner & Weiss bei. Ausführliche Kataloge sind auf Anfrage franco zu erhalten. Ebenso liegt ein Gärtnerischer Katalog der Hofbuchhandlung Wilhelm Frick bei.

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, (44)
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.

Drahtbürsten-Fabrik
Paul Eckardt,
Wien, VII. Kirchengasse Nr. 35,
empfiehlt:
Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten (für junge und alte Stämme). Preis eines Muster-Sortiments von 5 Stück dieser Bürsten 4 fl. 60 kr. ö. W. Nachnahme. (49)
Preislisten gratis und franco.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (47)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Verkauf.
10- bis 20.000 Stück sehr schöne Veredlungsreiser von jungen Apfelbäumen in 40 der besten Sorten mit pomologisch richtigen Namen. — 2000 Birnreiser in einigen Sorten, u. zw. ab hier, gegen Baarzahlung oder Nachnahme.
100 Stück zu 1 fl. 40 kr.
1000 „ „ 9 „ — „
Ferners sehr grosser Vorrath veredlungsfähiger Apfel- und Birnwildlinge, Obstbäume, Waldpflanzen etc. Preisverzeichnisse auf Verlangen gratis.
St. Martin, Innkreis, Ob.-Oesterr.
(50) **Josef Renezeder,**
Forstamtsadjunct.

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. etc. empfiehlt zum Frühjahrsbezuge die
Gräflich (48)
Thun'sche Garten-Verwaltung
***Tetschen** a. d. Elbe in Böhmen.*
Franz Josst, Obergärtner.
Preisliste auf Verlangen kostenfrei.
Zu besonderer Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte, baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge veredelt sind.

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart
hat 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 (45)
Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.
Illustrirter Katalog franco und gratis.

INHALT: Sterkmann's Butterbirne. (Mit 1 Illustr.) — Pastorenbirne. (Mit 1 Illustr.) — Ueber das Dörren des Obstes. — Die Blutlaus. — Etwas für die Luxus-Obstbaumzüchter. (Mit 1 Illustr.) — Unsere besten Tafel- und Küchenpflaumen, nach ihrer Reifezeit geordnet. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Die nächsten Versammlungen der Gärtner und Gartenfreunde Wiens. — Beitrag zum Obstbaumschnitt. — Mittel zur Beseitigung des Gummiflusses. — Aus Syrmien. — Ueber die Verletzungen von Obstfrüchten. — Haselnüsse. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Haplocarpha Leichtlini. (Mit 1 Illustr.) — Armeria. (Mit 1 Illustr.) — Stachys affinis. Nazly. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Hiezu zwei Beilagen.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 4. **Wien, 15. Februar 1885.** **II. Jahrg.**

Triumph von Jodoigne.

Heimat und Vorkommen: Diese Elitebirne wurde im Jahre 1830 vom Bürgermeister Simon Bouvier zu Jodoigne (Belgien) aus Samen gezogen. Von Belgien aus hat sie sich nach und nach weiter verbreitet und ist jetzt namentlich in Spaliergärten häufig zu finden.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Album de Pomol., Bd. I., Taf. XV, pag. 55 als Triomphe de Jodoigne (sehr grosse, zu grüne Abbildung). 2. *Liron d'Airoles*, Notice pomol., 1854, pag. 22, Taf. 141, Fig. 4. 3. *A. Leroy*, Dict. de pomol., II. Bd., pag. 706, Nr. 879 als Triomphe de Jodoigne (kleine Umrisszeichnung). 4. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 60 (I. Serie de mérite). 5. *Mas*, le Verger, Herbstfrüchte 26. 6. *Decaisne*, Jardin fruit, Bd. V., Lief. 53 7. *Franz. Pom. Congr. Catal.*, pag. 22. 8. *Biedenfeld*, Hdb. all. bek. Obsts., pag. 95. 9. *Ill. Hdb. d. Obstk.*, Bd. II, pag. 347, Nr. 162 als Triumph von Jodoigne. 10. *Oberdieck*, Pom. Notiz., pag. 163. 11. *Schnittspahn*, Nachweise, pag. 153, Nr. 733. 12. *Dochnahl*, Bd. II, pag. 117, Nr. 610. 13. *I-ten Doornkaat-Koolman*, Pomol. Notiz., pag. 117, Nr. 125, verdruckt im Text und im Index Triomph de Jodigne. 14. *Neederl. Boomg.*, II. Bd., Taf. 12, pag. 23, Nr. 23 als Triomphe von Jodoigne. 15. *Beschrijving. d. Vruchts.*, I, Nr. 73. 16. *R. Hogg*, fruits manual, 5. Edit., pag. 656 als Triomphe de Jodoigne. 17. *Downing*, fruits and fruittrees etc., Ed. 1882, pag. 869. Synonyme: Triomphe von Jodoigne (Bonv.). Besi van Orlé (bei Thomas Guide).

Gestalt: Grosse, zuweilen enorm grosse, breit kegelförmige, zuweilen bauchig birnförmige, meist

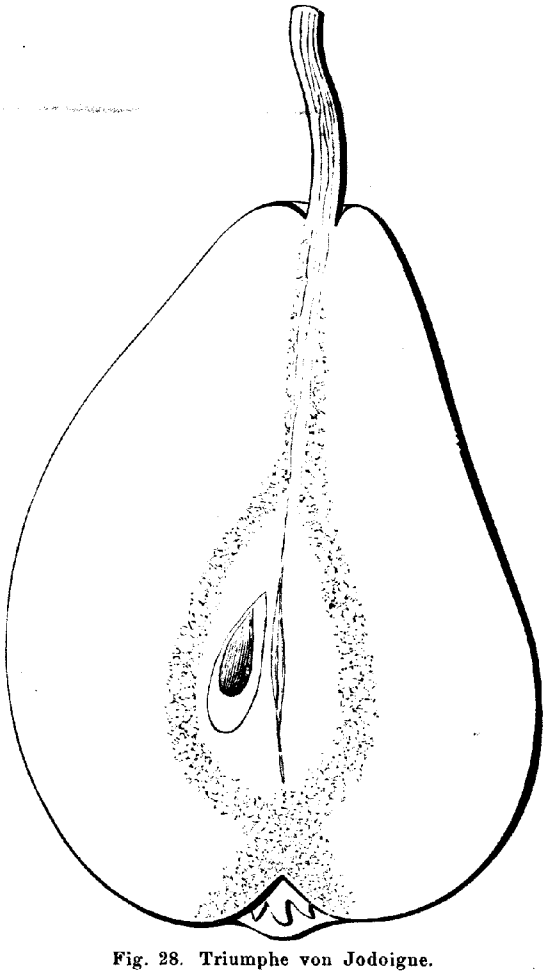


Fig. 28. Triumphe von Jodoigne.

regelmässig gebaute Frucht; nur sehr grosse Früchte sind zuweilen stark beulig. Der Bauch sitzt nach

dem Kelche zu, um den sich die Frucht meist beulig zuwölbt. Nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht mit schwacher Einbiegung und ist fein abgestutzt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitt ist meist stark verdorben.*)

Kelch: offen.

Kelchblättchen: klein, sitzen in sehr flacher, weiter, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: einen halben bis einen Zoll lang, ziemlich dick, holzig, sitzt in wenig vertiefter, beuliger Stielsenkung.

Schale: dick, mattglänzend, grünlich citronengelb, auf der Sonnenseite zuweilen etwas düster roth, schwach angelaufen. Punkte zahlreich, gross, braun, rauh, häufig zu Rostfiguren und Rostflecken, namentlich um den Stiel herum, zusammenfliessend.

Fleisch: weiss, sehr fein, um das Kernhaus stark körnig, sehr saftig, fast schmelzend, von erfrischendem, fein adstringirendem Zuckergeschmacke (gewürzter, fast süssweiniger Geschmack. Oberdieck, Pom. Hdb.).

Kernhaus: meist geschlossen.

Kernhauskammern: klein, enthalten wenige, lang gespitzte, meist gut ausgebildete Kerne.

Reife und Nutzung: reift Ende November und hält sich, gut aufbewahrt, 4 Wochen. Für Tafelfrucht vortrefflich, verlangt sie einen milden, tiefgründigen Boden, ist auch selbst dann nur für Gärten, namentlich als Spalierbaum, zu empfehlen, weil sie nur dann die so sehr auszeichnende Grösse erreicht.

Der Baum wächst gemässigt, gibt keine schönen Pyramiden, gedeiht auch auf Quitten sehr gut, ist bald und sehr fruchtbar. Bei I-ten Doornkaat-Koolman (in Ostfriesland wohnhaft) setzte sie an warmer Wand eine Menge Blüthenknospen an und trug jährlich sehr voll und sicherer als die „Napoleon's Butterbirne". Dr. Stoll.

Williams.

(Apothekerb, II, 1, a, **††, August.)

Heimat und Vorkommen: Entstand aus Samen in dem Garten eines Herrn Wheeler, Lehrer in Aldermaston. Der Baumschulgärtner William vermehrte sie zahlreich; nach Amerika wurde sie durch einen Herrn Enoch Bartlett importirt, woselbst sie allgemein den Namen des Einführers führt. An Oberdieck kam sie ohne Namen von van Mons und benannte sie Ersterer nach dem deutschen Dichter Salis.

*) Die Originalfrucht zur beiliegenden Abbildung wurde von Herrn Obergärtner Frz. Seyfert aus Döbling eingesendet. A. d. R.

Literatur und Synonyme: 1. *Lond. Cat.*, 3. Edit., pag. 130, Nr. 105 als Williams' Bon chrétien. 2. *Emmons*, Hist. Nat. of New-York, Theil V, pag. 120, Nr. 25, Taf. XII als Bartlet (sehr gute Abbildung). 3. *Barry*, fruit garden, pag. 356 als Bartlett. 4. *Downing*, fruits and fruit trees, edit. 1882, pag. 666 als Bartlett (mit Umrisszeichnung). 5. *R. Hogg*, fruit Manual, 5. edit., pag. 664 als Williams' Bon chrétien. 6. *Bivort*, Alb. de Pomol., I., pag. 165, Taf. XLIV als Bon chrétien Williams' (Abbildung gut), und nach dem Ill. Hdb. d. Obstk. auch II., pag. 51, Taf. XIV als Delavault (Abbildung nicht kenntlich). 7. *Tougard*, Tableau analitique d. variet. d. poires, 1852, pag. 13 und pag. 14 (n. André Leroy Dict.). 8. *Liron d'Airoles*, Not. pomol., 1855, Bd. I., pag. 55. 9. *Liron d'Airoles*, Liste synon., 1859, I. Suppl., pag. 7. 10. *Decaisne*, Jard. fruit. 64 (nach Schnittspahn). 11. *Pomol. nouv. de France* 14 (nach Schnittspahn). 12. *Annal. d. pomol.*, III, pag. 57 (gute, grosse Abbildung). 13. *A. Leroy*, Dict. de Pomol., II. Bd., pag. 758, Nr. 911 als Williams. 14. *Franz. Pomol.*, Catal. descr., pag. 8 als Bon chrétien Williams'. 15. *O. Thomas*, Guid. pratique, pag. 58 als Williams (I. Serie de mérite). 16. *Neederl. Boomg.*, II. Theil, pag. 56, Nr. 55, Taf. 28 als Williams (grosse, gute, aber zu stark geröthete Abbildung). 17. *Beschrijv. der Vruchts.*, I. Theil, Nr. 34. 18. *Oberdieck*, Anleit. z. Kennt., pag. 404 als Salis. 19. *Oberdieck*, Deutsch. best. Obsts., pag. 274, Nr. 44 als Williams' Christbirne. 20. *Biedenfeld*, Hdb. aller bek. Obsts., pag. 27 als Williams' Christbirne. 21. *Dochnahl*, II. Bd., pag. 181, Nr. 953 als Williams' Apothekerbirne. 22. *Schnittspahn, Nachweis*, pag. 88, Nr. 28 als Williams' Apothekerbirne. 23. *Ill. Hdb. d. Obstkunde*, II. Bd., pag. 405, Nr. 191 als Williams' Christbirne. 24. *K. Koch*, Deut. Obstgeh., pag. 444, Nr. 5 als Williams' Christbirne. 25. *Lauche*, Deut. Pomol. II, 18 26. *Schweizerische Obstsorten* (gute Abbildungen).

Folgende Synonyme werden bei den verschiedenen Schriftstellern angeführt: Barnett, Barnet's William, Bartlett, Bartlett of Boston, Bartlet's Williams, Bon chrétien Barnett, Bon chrétien Williams, Clara Durieux, Charles Durieux, Davis Williams, Delavault (öfter auch geschrieben De la Vault und de Lavault), Doyenné Clément, Passe Goemanns, Poire d'Angleterre, Poire Guillaume (of the frenches of Downing) Salis, Stair's pear, Wheeler Berkshire, Williams' Apothekerbirne, Williams' Christbirne, Williams' gute Christenbirne, Williams' pear.

Unsere Sorte ist nicht zu verwechseln mit William IV, nach A. Leroy ein Synonym der Guten Louise von Avranches, noch mit Williams' Early, noch William prince oder mit Williams' Duchesse d'Angoulême.

Gestalt: Grosse, bis sehr grosse, stark beulige, in der Form etwas veränderliche, doch meistens, wie sie das Handbuch bezeichnet, zwischen Eiform und Birnform stehende Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich stumpf, etwas zugespitzt, abrundet, während sie nach dem Stiele zu meist mit einer Einbiegung in eine etwas abgestumpfte Kegelspitze endigt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist zumeist durch breite, mehr oder weniger hervortretende Erhabenheiten unregelmässig.

Fleisch: gelblichweiss, sehr fein, fast ganz ohne Steinchen, ungemein saftreich und ganz schmelzend, von delicatem, bisamartigem (das Handbuch nennt es zimmt- oder calmusartig) Gewürz, welches durch feine Säure gehoben wird; dieses delicate Fleisch erhält die Frucht aber nur dann, wenn sie gepflückt wird, bevor die Schale einen Stich in's Gelbe bekommt, während sie, am Baume gelb werdend, wie es ja bei allen Sommerbirnen mehr oder weniger der Fall ist, bald mehlig wird und viel saftärmer bleibt.

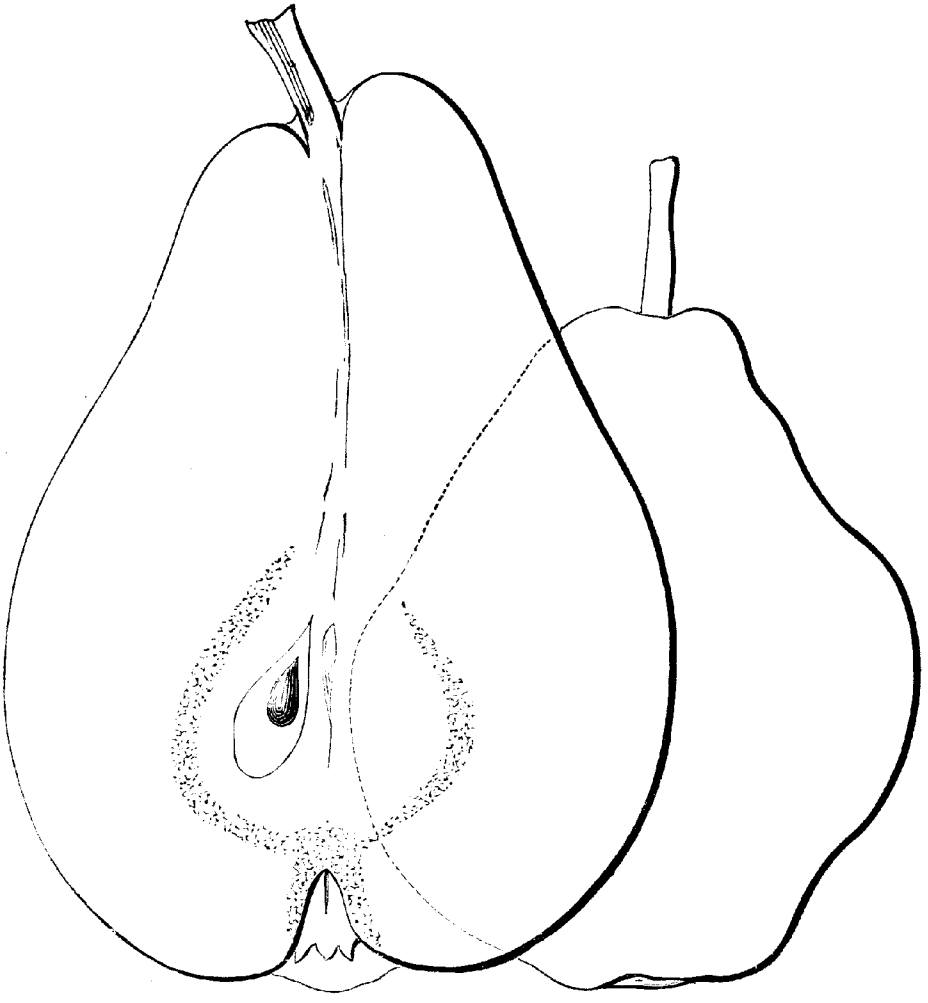


Fig. 29. Williams Butterbirne.

Kelch: offen.

Kelchblättchen: hartschalig, kurzgespitzt, sitzen in flacher, enger, mit Falten und starken Fleischbeulen besetzter Kelchhöhle.

Stiel: kurz, stark holzig, sitzt flach vertieft zwischen Beulen und meist von einer stärkeren Fleischbeule seitwärtsgedrückt.

Schale: fein, geschmeidig, gelblichgrün, in voller Reife hellgelb, sonnenseits nur selten schwach geröthet. Punkte fein, zimmtfarbig, sehr zahlreich; feine Rostfiguren häufig, zuweilen sogar Rostflecke bildend.

Kernhaus: zuweilen hohlachsig.

Kernhauskammern: geräumig, enthalten meist zwei vollkommen ausgebildete, schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Diese ansehnliche, überall zu den besten Sommerbirnen gezählte Frucht reift Ende August, Anfangs September und hält sich, namentlich wenn sie zeitig gepflückt wird, 2 bis 3 Wochen. Für Tafelzwecke ersten Ranges eignet sie sich vorzüglich zum Dörren. Ihre grosse Fruchtbarkeit, die selbst in trockenem Boden nichts zu wünschen übrig lässt, macht sie zu weitestem Anbau

*

geeignet, wenngleich sie in den rauhen Wintern 1870—1871 und 1879—1880 vom Froste viel gelitten hat. Trotzdem wird sie noch jetzt wie früher mit Recht in den französischen Baumschulen in ungemein grossen Mengen gezogen.

Der Baum wächst kräftig, sehr schön pyramidal und ist ehestens sehr fruchtbar. Dr. Stoll.

Der Edelborsdorfer.

Von **A. C. Rosenthal.**

Motto: Unter den Menschen und den Borsdorfer Aepfeln sind die glatten nicht immer die besten, sondern die rauhen mit einigen Warzen. Jean Paul.

Bevor ich die pomologischen Beschreibungen der populärsten aller Apfelsorten Deutschlands und Oesterreichs um Eine vermehre, will ich versuchen, die geschichtlichen Beziehungen derselben, soweit sie mir aus der Literatur bekannt geworden sind, zu einem Bilde zu vereinigen und dieses den in neuerer Zeit kundwerdenden Bestrebungen, welche gegen das Ansehen des „Maschanskers" (wie der „Borsdorfer" in Oesterreich genannt wird) gerichtet sind, gegenüberzustellen. Zwar haben schon verschiedene wackere Männer im Kampfe um die „Zwölf" für des Volkes Liebling eine Lanze eingelegt, aber sie haben die Erfahrung machen müssen, wie wenige unserer Berufsgenossen Zeit und Musse finden, die Arbeiten Anderer auf ihre Wahrhaftigkeit zu prüfen und ihre eigenen Erfahrungen zu Rathe zu ziehen. Auch mir wird diese Erfahrung nicht erspart bleiben, doch wird mich das nicht abhalten, der Entstellung und Verdunkelung pomologischer Wahrheiten immer und überall entgegenzutreten. Meine Ueberzeugung, dass der „Edelborsdorfer" in national-ökonomischer Beziehung eine der allerwichtigsten Sorten ist, steht fest und ich hoffe, dass es mir gelingen werde, meine Berufsgenossen, vielleicht auch meine Gegner, von der Wahrheit dieser Behauptung zu überzeugen. Schon Altmeister Dr. Diel sagt in seiner Beschreibung des „Edlen Winterborsdorfers", unseres heutigen „Edelborsdorfers", unter Anderem: „Es sollte Polizeigesetz sein, dass von allen an öffentlichen Strassen und Feldern verpflanzten Bäumen der vierte Theil Borsdorfer sein müssten." Weiters sagt er auch: „Wer einmal einen 4—6jährigen Cider von blossem Borsdorfer getrunken hat, wird wünschen, dass man doch die schlechten Rhein- und Mosel-, noch weit mehr aber die schlechten Frankenweine — von Würzburgs und Wertheims Nektar ist hier nicht die Rede — dagegen vertauschen könnte." Ein ganz Aehnliches sagt Mayer in seiner „Pomona franconica", und heisst es dort (Band V, pag. 117, Anmerkung Nr. 19): „Kein Apfel taugt vielleicht besser zum Cider, als dieser. Ich habe bei einem einsichtsvollen Landmanne in hiesiger Gegend Cider versucht, der, ganz allein von Borsdorfern gemacht, schon sieben Jahre alt war und von Jedermann dem Weine vorgezogen wurde u. s. w."

Was nun die Abstammung oder Herkunft des „Edelborsdorfers" anbelangt, so sind darüber auch verschiedene Ansichten, und glauben Einige, dass er in den Vorzeiten nach Deutschland gekommen sei*), Andere wieder verlegen seine Abstammung direct nach Deutschland in die Zeit der grössten Ausdehnung der böhmischen Herrschaft, das heisst in das 12. oder 13. Jahrhundert, und ist die letztere Ansicht wohl die richtige.

Der älteste descriptive deutsche Pomologe, Valerius Cordus*), kannte den Borsdorfer ganz zuverlässig und beschrieb denselben in seiner „Historia stirpium", Fig. 1561, Fol. 180, zweite Seite; diesem folgte Johann Bauhin**), welcher ebenfalls in seiner „Histoia plantarum universalis", Ebroduni 1650, der „*Poma Borsdorffiana*" erwähnt, welchem wiederum Magister Wolfgang Jacob Duember in Nürnberg folgt, dem der Auftrag zu Theil wurde, das von Michael Knab 1620***) erschienene „Horti pomologium" neu zu bearbeiten, welches Werk nun 1661 ebenfalls in Nürnberg unter dem Titel „Baum- und Obstgarten" etc. erschien, wo der Borsdorfer Aepfel pag. 195 gedacht wird und unsere Sorte den Namen „Borsdorfer der späte und grösser mit Wärtzeln" trägt, eine geradezu drastische Bezeichnung. Die Localität, wenn ich so sagen darf, welcher der Borsdorfer entsprang, ist wohl der Ort Borsdorf; es gibt aber deren zwei, eines bei Meissen und eines bei Leipzig; beide Orte wollen sich die Priorität wahren, dass der „Edelborsdorfer" von dort abstamme. Den Beweis dürfte nur der Ort „Borsdorf" bei Meissen zu erbringen im Stande sein. Einer andern Version zufolge, und zwar nach Weber „Gründliche Einleitung zum Gartenbau", Hamburg 1727, sollte der „Edelborsdorfer" schon von den alten Niederdeutschen gekannt gewesen sein und seinen Namen von einer vermeintlichen Heilwirkung bei Brustkranken erhalten haben und deshalb Borst- oder Brustapfel genannt worden sein.

In Frankreich wird der Borsdorfer von den älteren Pomologen — der Erste, welcher ihn dort beschrieb, war de la Rivière (siehe darüber de la Rivière et du Moulin, „Mèthode pour bien cultiver" etc. etc.; Paris 1738, pag. 267) — „*Reinette Bâtarde*" genannt; nicht aber, wie D. L. Henne meint, weil derselbe in Frankreich nicht gedeihen wollte, sondern weil man ihn nach dem damals in Frankreich herrschenden Begriff von einer Reinette seiner Form wegen nicht als solche einzutheilen wusste. Pastor Henne ging entschieden zu weit, wenn er annahm, dass die Franzosen aus Unwillen über sein schlechtes Gedeihen den Apfel „Bastard-Reinette", d. i. „Renetten-Hurkind", wie er selbst sagt, nannten. Unrichtig ist es auch, wie ja bekannt, dass viele ältere deutsche Pomologen den „*Postophe d'hiver*" der Franzosen mit dem „Edelborsdorfer" zusammenwarfen; es geschah dies durch Christoph Oelhafen von Schöllenbach, den Uebersetzer des „Duhamel", welcher annahm, dass „Postophe" das französische Wort für „Borsdorf" sei. Aufgeklärt ist es übrigens nicht, woher das Wort „Postophe" der Franzosen stammt, gewiss ist nur, dass darunter immer nur einerseits der „Sommer-Gewürzapfel" *(Postophe d'été)*, andererseits der „Winter-Postoph" (*Postophe d'hiver*) verstanden wurde und auch heute noch verstanden wird.

Es handelt sich nun noch darum, zu erweisen, dass der „Edelborsdorfer" aus dem Orte Borsdorf bei Meissen stamme und dürfte dafür wohl am deutlichsten die Bezeichnung „Maschansker" sprechen. Im 13. Jahrhundert war der zum Königreich Sachsen gehörige Meisser Kreis

*) Siehe darüber C. v. Schönebecks' „Vollständige Anleitung" etc. etc., Köln a. Rh. 1806, pag. 317.

*) Valerius Cordus, geboren zu Erfurt 1515, gestorben zu Rom 1544. Siehe darüber sehr ausführlich in Dr. K. Koch „Die Deutschen Obstgehölze", Stuttgart 1876, pag. 286.

**) Johannes Bauhin, geb. 1541 zu Basel, gest. 1613 zu Mömpelgard bei Belfort.

***) Michael Knab war Verwalter bei Freiherrn v. Stieber in Vorchheim bei Nürnberg.

unter böhmischer Herrschaft und hiess im serbisch-slavischen Idiom „Mischensky kraj“*) und der dort am meisten gebaute Apfel „Mischenske jablko“. Die grosse Verbreitung, die dieser vorzügliche Apfel schon damals fand, verschaffte demselben in den österreichischen Landen zuerst den Namen „Mischensker“, aus dem später „Maschansker“ entstand, während im Reiche draussen der Name „Borsdorfer“ sich erhielt, und mit Recht, weil er speciell um den Ort gleichen Namens am häufigsten angepflanzt ist; je mehr nun die pomologische Wissenschaft sich Bahn brach und auf eine möglichst einheitliche Nomenclatur hinarbeitete, je grösser wurde auch der Gebrauch des Wortes „Edelborsdorfer“, so dass heute die Bezeichnung „Maschansker“ nur mehr in Oesterreich gebräuchlich ist und auch kaum jemals anders werden dürfte; es ist auch unnöthig, denn derartige „Provincialismen“ bezeichnen immer eine so bestimmte Sorte, dass daraus niemals ein Irrthum entstehen kann und jeder vaterländische Pomologe kennt genau die richtige pomologische Benennung eines „Maschansker“ oder „Chrisofsker“, einer Kaiser-, Plutzer-, Nagewitz- und Virgeles-Birne, ebenso gut, wie er weiss, was man unter einer Kramelkirsche zu verstehen hat. Somit wäre ich so ziemlich zu Ende und habe nur mehr meine Betrachtungen darüber anzustellen, warum von mancher Seite, wie ich schon im Eingange bemerkte, Stimmen laut werden, den „Edelborsdorfer“ nicht mehr anzupflanzen; ich muss da nun ganz aufrichtig sagen, dass mir der langsame Wuchs und die späte Tragbarkeit keine genügenden Gründe sind — selbstverständlich gegenüber den vielen anderen Vorzügen, welche der Maschansker besitzt.

Verfolgen wir die ganze pomologische Literatur bis zu Dr. Diel, so finden wir durchgehends ein ungetheiltes Lob, ja sogar die erste „Deutsche Pomologen-Versammlung“ in Naumburg 1853 empfahl den „Edelborsdorfer“ noch zur allgemeinen Anpflanzung, liess ihn später fallen, aber in der Versammlung des Jahres 1874 wurde er wieder in's zweite Verzeichniss aufgenommen, trotzdem der Anbau des „Edelborsdorfer“ in Deutschland lange nicht jene gewaltige Verbreitung hat, wie bei uns zu Lande, und da namentlich in Böhmen. Sehen wir unsere heimischen Pomologen-Versammlungen an und beginnen wir mit jener vom 7. October 1862, so finden wir auch dort den „Edelborsdorfer“ als eine der vorzüglichst in Oesterreich verbreiteten Sorten zum allgemeinen Anbau empfohlen **); ganz dasselbe war beim Internationalen Pomologen-Congress im Jahre 1873 der Fall, wo der „Edelborsdorfer“ ebenfalls als der am meisten in Oesterreich-Ungarn gebaute Apfel zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen wurde. Ich könnte hunderte von Citaten bringen, welche alle, bei genauer Kenntniss ihrer späten Fruchtbarkeit und langsamen Wuchses, die unbedingte Anpflanzung des „Edelborsdorfers“, den Stolz unserer Nationalfrüchte, wie J. L. Christ sagt, predigen. Zum Schlusse aber will ich noch einen Landsmann sprechen lassen, es ist dies der längst verstorbene k. k. Medicinal-Rechnungsrath Joseph Aug. Wöber***), einer der bedeutendsten österreichischen Pomologen jener Zeit; derselbe sagt in seinem unten citirten Werke Folgendes: „Diesen edelsten der deutschen Aepfel trifft schon seit einem Vierteljahrhundert das unverschuldete Los, dass man ihn wegen seiner etwas verspäteten Tragbarkeit sowohl in den Handelsschulen, als auch bei Privaten fast gänzlich anzupflanzen vernachlässiget; und doch ist der Baum einer der gesündesten, tragbarsten und ältesten. Ich sah in Purkersdorf von einem einzigen grossen Baum vier Eimer Früchte lösen, wovon der Eimer um 8 Gulden verkauft wurde. Sollte nicht jeder Hausinhaber nach dem Verhältniss der Grösse seines Gartens vier bis acht solcher wahrer Stamm-Capital-Bäume für seine Kinder und Kindeskinder anpflanzen, da der Baum ein Alter von mehr als 200 Jahren erreicht? Sollte nicht jeder Güterbesitzer darauf sehen, dass jeder seiner behausten Unterthanen wenigstens ein Exemplar anpflanzte? Sollte er nicht, wie auch vom „Grazer Borsdorfer“, einige hundert junge Bäume anpflanzen und sie an seine Bauern vertheilen, wie dieses der k. k. Hofrath und Leibarzt v. Habermann sich mit allem Fleisse angelegen sein lässt? Gibt es wohl für einen Kranken eine gesündere, angenehmere Labung? O! dass doch noch so vieles Gutes und Nützliches in unserem lieben Oesterreich verkannt und vernachlässigt wird!“ — Und nun genug; ich glaube, Jeder, dem es Ernst um den rationellen Obstbau ist, wird diese Worte beherzigen und den „Edelborsdorfer“ ebenso wie den „Steierischen Winter-Maschansker“ nicht nur so viel als möglich anpflanzen, sondern auch gegen den Machtspruch jener Pseudo-Pomologen vertheidigen, welche den „Edelborsdorfer“ einfach hinausdecretiren wollen! — „Kaufen's Maschansker! Schöne! Grosse!“ so klingt's aus jeder obsthändlerischen Kehle 100mal des Tages und möge es fortklingen, so lange es rationelle Obstzüchter geben wird!

*) Siehe darüber auch „Monatsschrift für Pomologie“ von g. G. C. Oberdick und E. Lucas, Stuttgart 1860, pag. 75.

**) Nach einem mir zur Verfügung stehenden authentischen Protokolle war es damals besonders Dir. Baron Babo, welcher den „Edelborsdorfer“ so warm empfahl. D. Autor.

***) Siehe J. A. Wöber „Lehrbuch des Obstbaues“ etc. etc. 2 Bände. Wien 1814. Band II, pag. 266 und 267.

Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen.

I.

Unter den ersten Nutzpflanzen der primären Menschen spielten die Obstbäume gewiss eine grosse Rolle; noch jetzt leben einzelne Völkerschaften der Oceanischen Inseln fast ausschliesslich von Cocosnüssen, welche auf der Insel Sikeyana sogar das Trinkwasser ersetzen.

Wo der Mensch sesshaft wurde, pflanzten sich die Samen der genossenen Früchte auch ohne sein Zuthun fort, und zwar immer die besseren, weil er vorzugsweise diese genoss.

Wie langsam auch in unbekannten Jahrtausenden der Mensch fortschritt, stetig neben seiner Cultur schritt auch der Obstbaum vor, wenn auch nur durch die Auswahl des Gaumens.

Später wurden gewiss einzelne Arten bevorzugt, welche sich, durch die Abfälle und Dünger der Niederlassungen kräftiger genährt, sich besser entwickelnd, langsam veredelten, und sich auch gelegentlich vermischend mehr oder minder glückliche Verbindungen eingingen.

Aber wie die Racen der Menschen, erhielten sich auch die Abarten der besseren Fruchtbäume; ihre Verbreitung ging gewiss sehr langsam von statten — aber sie hatten Zeit!

Zeit hatte auch der Mensch, der Natur das, was wir Veredlungen nennen, abzulauschen. Diese Verwachsungen finden sich auch jetzt viel häufiger in den Wäldern vor, als man denken möchte — ich selbst habe einen glatten Eichenstamm, in welchem ein Ast handhabenartig auf eine wirklich unbegreifliche Art 40 Cm. hoch heraus und wieder hineingewachsen ist.

Wahrscheinlich ging die erste Cultur durch Samenzucht und Ableger vor sich, wie dies noch theilweise heutzutage in China geschieht, aber trotz Blumenstaub und anderer Einflüsse — doch auch mit diesen vereint werden die durch das Copulirmesser vollzogenen Heiraten und deren Samenproducte zur Vermischung und Veredlung der Sorten das Meiste beigetragen haben.

*

Wie viel hiervon jedem Factor gebührt, werden wir nie erfahren, und können kaum hoffen, das Werk von Jahrtausenden, wie Chemiker einen zusammengesetzten Körper, in seine Bestandtheile zu zerlegen. Dass aber zufällige oder durch Menschenhand gemachte Ableger beim Treiben von Adventivwurzeln möglicher Weise sich mehr zum Treiben von Sportzweigen qualificiren und zur Veredlung alter, wie auch zur Entstehung neuer Sorten beitragen konnten und mussten, ist mindestens als plausibel anzunehmen.

Wie skizzenhaft auch diese Ausführungen seien, genügen dieselben doch, die Bedenken und Zweifel zu motiviren, vor welchen der Forscher sich befindet, wenn er im Gebiete der Physiologie unserer Fruchtbäume experimentiren will.

Wie soll man den Einfluss der Unterlage nicht nur auf die äussere Vegetation der gepfropften Bäume, sondern auch auf deren Inneres sicherstellen, und zwar nicht nur in Bezug auf ihre Früchte, sondern auch auf die besonders entscheidenden Samen? Denn wenn die Umhüllungen der Samen, welche wir Früchte nennen und die gewissermassen die Gebärmutter der Samen sind, den interessantesten Moment für den Geniessenden bilden, so sind doch die vitalsten Interessen des Baumes an die Samen gebunden, welche nicht nur für ihn den Endzweck, die Fortpflanzung bedingen, sondern auch für den Forscher den „Stein der Weisen" bilden, welcher das Endziel aller Experimente sein müsste.

Artenechter Same ist gewiss die interessanteste Frage der Pomologie; denn leugnen lässt es sich nicht, dass ihre Lösung die grösste Ausbreitung des Obstbaues, und ihr Eindringen in die ärmsten und unwissendsten Verhältnisse bedinge; denn um anderen Obstsorten die Verbreitung und den Nutzen der Hauszwetschke zu vermitteln, müsste man dieselben ebenso durch Samen oder Ausläufer echt fortpflanzen können wie diese.

Dass auch alle andern Abarten der Zwetschkenfamilie und im Allgemeinen die Steinfrüchte so verbreitet werden können — wie es auch mit manchen Arten thatsächlich schon geschieht — und in der Zukunft eher oder später auch verbreitet werden müssen, ist kaum zweifelhaft: denn der Vortheil und Unterschied zwischen einem wurzelechten Baume und einem gepfropften ist zu gross; auch dann wenn sich die bisherigen Erfahrungen: dass nämlich die Pfropfung die Frucht etwas vergrössere und zugleich zur Fruchtbarkeit reize, sich endgiltig bewahrheiten möchten, wenn auch mit mehr Schwierigkeit, müssen wir doch dasselbe von Aepfeln und Birnen hoffen.

Dass bei der jetzt üblichen Culturmethode Wildling und Edling als heterogene Factoren in ihren Samen nur Hybriden oder Bastarde zeugen können, ist gewiss. (?)

Dass der Edling bei diesen Bastarden auf das Aeussere der Frucht mehr seinen Einfluss übe, dagegen die Unterlage bei der Samenbildung entscheidender wirkt, ist noch sichtbarer bei Aepfeln als bei Birnen.

Beobachtet man die Waldfruchtbäume und findet unter den verwilderten Schwächlinge, so sind dieselben ohne Ausnahme Bastarde, in ihren Früchten — bei den Aepfeln wenigstens — in äusserer Färbung und Geruch viel mehr hinneigend zu unseren Gartenfrüchten wie bei Birnen, welche zumeist, wenn sie auch ihre Grösse und Reifezeit etwas veränderten, doch die äussere Färbung und den Geschmack der Holzbirnen constanter beibehielten.

Die Veränderungen sind sichtbar und auffällig, aber müssen darum alle unsere Culturarten von Holzfrüchten abstammen? Immer und überall nach einem Stammvater zu fahnden, heisst die Allgewalt der Natur verkennen. Um nur einer Analogie zu erwähnen, ist nicht auch bei dem primären Thiergefährten, dem Hunde, dasselbe Variationsvermögen sichtbar? Mussten Dachshund und Windspiel, Regentin und Holzbirne denselben Voreltern enstammen, oder mussten die verschiedenen Racen im Variationsvermögen untergehen?

Gewiss nicht; denn auch unter den Cultursorten der Fruchtbäume finden sich solche, welche die Waldfruchtbäume nicht nur in Höhe und Breite überragen, sondern sich auch durch luftige Krone, Bildung der Augen und sonstigen Habitus so weit entfernen, dass dieselben als distincte Species betrachtet werden müssen, indem wieder andere dieselben Rechte durch ihren buschartigen Wuchs beanspruchen und so gegründete Hoffnung geben, dass wenn wir auch nicht bei allen im Allgemeinen, doch bei mehreren diejenige Stabilität finden werden, welche zur Gewinnung artenechter Samen nothwendig ist.

Die Aufstellung dieser Hypothese ist leicht; ist aber ein directer Beweis zur Lösung folgender Fragen möglich:

1. Wie verhält es sich im Ganzen und Allgemeinen mit der Abstammung?

2. Wie weit geht der Einfluss der gemeinschaftlichen Factoren „Edling" und „Unterlage" nicht nur bei Bildung des Stammes, der Krone und der äusseren Früchte, sondern auch des Samens?

3. Ist artenechter Same, das heisst einer die hervorragenden Eigenschaften specieller Arten übertragender Same züchtbar?

Es schiene fast, dass diese Fragen durch Zerlegung des von Wildling und Edling zusammengesetzten Körpers in seine Bestandtheile, nämlich durch Bewurzelung und Abtrennung des Edlings, seiner Weiterzüchtung und Beobachtung des nun wurzelechten Baumes und dessen Samens, sicher gelöst werden könnten.

Dieses Fundamental-Experiment beschäftigt mich seit 15 Jahren — zuerst nur nebenbei, nachher mit immer mehr Interesse, mit dem ziemlich günstigen Ergebniss, dass ich nun genügend wurzelechte Bäumchen besitze, wenn auch von diesen nur der geringste, zuerst angelegte Theil tragbar ist.

Wahrscheinlich betheiligten sich bei der Adventivbildung der edlen Wurzeln auch die Wurzeln der Unterlage — denn alle wurden durch Ableger gewonnen — die Controle unter der Erde ist sehr schwierig.

Es frägt sich nun, wie weit erstreckt sich der Einfluss der nunmehr edlen Wurzeln bei der Bildung des Samens? Muss deren Wirkung ebenso hoch angeschlagen werden, wie diejenige der Wildling-Unterlage ohne Abtrennung gewesen wäre?

In der Theorie wäre wohl kein Zweifel möglich und das Ergebniss müsste günstig sein, wenn nur der biologischen Räthsel gar nicht so viele wären!

Bei Züchtungen, wo der Same von auf gewöhnliche Weise veredelten Bäumen genommen wird, sprechen Manche von Glück, wenn unter fünftausend eine züchtungswürdige Neuheit oder gar nur Reproduction sich befindet, andere verlangen hierzu 50,000 Samenpflanzen. Aber wenn sich auch unter 100 ein Lotterietreffer befinden kann, bleibt er doch immer nur ein glücklicher Zufall unter fünftausend Nieten!

Wird oder kann sich die umgekehrte Proportion bei von wurzelechten Bäumen gewonnenen Samen einstellen?

Leugnen lässt sich die Möglichkeit nicht und fünftausend Treffer gegen eine Niete wäre kein Hazardspiel mehr, sondern eine sichere und lucrative Züchtung, auch dann, wenn diese Proportion sich Fünfzig gegen Eins stellen würde; denn nach den allgemeinen Regeln des vegetativen Lebens müssten wurzelechte Bäume in ihren Samen auch echte Nachkommenschaft und keine Mestizen hervorbringen, und auch dann, wenn die Eltern Mestizen waren, müssten sie doch Abkömmlinge in gleichem Werthe wie sie zeugen; obzwar in diesem speciellen Falle wir auch nicht vergessen dürfen, dass auch die Ableger auf Wildlingen wuchsen.

Der Zweifel bei Steinfrüchten, welche ohnedies eine grosse Stabilität zeigen, wäre auch nicht gerechtfertigt — wurzelechte Bäume werden von diesen auch artenechten Samen liefern, und zweifle ich auch gar nicht, dass sich auch die Aepfel, wenn sich bei ihrem durch Generationen fortgesetzten Leben auf Wildlingen irgend ein Atavismus begründet hätte, wenn nicht durch die erste doch durch wiederholte Bewurzelung sich fixiren lassen werden, auch wenn dies bei Birnen schwieriger ginge; glaube ich doch, dass die Hauptschwierigkeit in dem kurzen Zeitraume des menschlichen Lebens liegt, in welcher wir uns gewöhnlich der Pomologie widmen.

Pomologische und noch mehr botanische Staatsanstalten, wo nicht nur pomologische, sondern noch mehr biologische Gesichtspunkte entscheidend wären, könnten hierbei das Meiste leisten. Pomologen müssen sich von der zu sehr bevorzugten descriptiven Methode entfernen und botanische Kräfte getreu mithelfen, um einen Fortschritt in beiden Wissenschaften sicherzustellen.

Gewiss beschäftigten sich schon Andere mit diesen Fragen, und wurzelechte Bäume müssen sich, wenn nicht anderswo, doch bei den Producenten von neuen Arten, wie Saunier, Gregoire, Baltet und Anderen vorfinden — aber wo sind die Resultate ihrer Samengewinnung verzeichnet? Halten dieselben ihre gemachten Beobachtungen geheim? Oder begnügen sie sich bei lautloser Unterwerfung mit dem allgemeinen hypothetischen Glauben, um nicht einmal die bei Samenzüchtern sich gewiss aufdrängenden Fragen durch Experimente sicherzustellen:

Wie verhält sich die Samenproduction der auf Wildlingen gezüchteten Bäumen gegenüber jenen von anderen Unterlagen, besonders der Quitte? — Ist die Variation der Samenpflanzen beider Gattungen dieselbe? — Wurde kein Keimungsunterschied zwischen beiden constatirt? (Schluss folgt.)

Unbeschnittene Pfirsichbäume.

Von Fr. Thomayer, Stadtgärtner in Prag.

Wenn wir das Wort „unbeschnitten" in Anwendung bringen, so ist damit nicht gemeint, die Bäume sich selbst zu überlassen, oder besser gesagt, ihnen jede Pflege, soweit es den Schnitt anbelangt, zu entziehen. Nein, ein derartiges Verfahren könnte nur an Bäumen platzgreifen, deren Fruchtknospen schon von der Natur aus regelmässig gebildet werden, d. h. bei denen die Entwicklung der Fruchtzweige regelmässig von selbst vor sich geht. Der Wuchs des Pfirsichbaumes ist aber nicht als ein solcher zu bezeichnen. Die Entwicklung von Früchten geschieht wohl recht reich, aber dadurch wird der Baum geschwächt, weil eben die Frucht nur an dem einjährigen Holze vorkommt. Diese wachsen nun stets in die Höhe, wogegen an dem älteren Holze, also tiefer bei der Erde, die späteren Aeste nach und nach absterben, kurz, der Stamm würde alljährig sichtbarer, wenn nicht auf eine oder die andere Art nachgeholfen würde.

Die Methode, Pfirsichbäume nicht zu beschneiden, ist nicht neu. Wie bekannt, hat diese Streitfrage zwischen dem weltberühmten Pfirsichzüchter A. Lepére und seinem Sohne seinerzeit Sensation erregt. Wir hatten zuletzt Gelegenheit gehabt, diese Manipulation bei H. Wolter in G. Chuchel bei Prag zu sehen. Dessen Aussage nach ist der Erfolg als ein sehr zufriedenstellender zu bezeichnen. Wir müssen aber dazu bemerken, dass die Pfirsichbäume des H. Wolter noch sehr jung und kräftig sind. Trotzdem haben wir schon bei den älteren Bäumen ein Abschwächen an den unteren Theilen constatirt. Die oberen Aeste sind dagegen verhältnissmässig zu stark, und verursachen das Anziehen aller Säfte nach dieser Stelle. Das Gleichgewicht lässt sich aber leicht herstellen, ohne von dem Schnitt einen Gebrauch zu machen, was dieser intelligente Baumzüchter gewiss noch zu rechter Zeit vornehmen wird.

Unserer Ansicht nach sollte die Methode des „Nichtbeschneidens" nur bei schon regelmässig entwickelten Bäumen angewendet werden; ein solcher Baum ist aber ohne einer gewissen Anwendung der Zucht und des Schnittes kaum zu erzielen.

Die Methode des Nichtbeschneidens ist sehr einfach und die Zucht des Pfirsichbaumes darnach als eine ganz leichte zu bezeichnen, namentlich für unsere Gegenden, wo die niedrige Temperatur einen stärkeren Holzwuchs verursacht, ist sie vortrefflich anzuwenden.

Im ersten Frühlinge, zur Zeit, als gewöhnlich das Beschneiden vorgenommen wird, beschränken wir uns nur auf das Beseitigen der im Wege stehenden oder schlecht gestellten Zweige, wodurch auch ein jeder Irrthum vermieden wird. Wenn aber das Anbinden der grünen Zweige im verflossenen Sommer gut ausgeführt worden ist, wird nur ein unbedeutendes Beseitigen von Fehlästen stattgefunden haben.

Der Baum ist sodann mit der grössten Aufmerksamkeit zu betrachten, damit ein jeder Fruchttrieb einen Nachfolger an der Basis hätte. Dieser Gegenstand wird aber interessanter, wenn die Blüthen zum Vorschein gelangt sind.

Für den Fall, dass an einer Stelle, insbesonders an dem unteren Theile des Zweiges, zu zahlreiche Früchte angehäuft sind, wird durch das Abschneiden oder das Abzwicken eines Theiles des Astes nachgeholfen. Wenn aber die Anhäufung der Früchte im oberen Theile stattgefunden hat, so werden einige Früchte weggenommen und das Holz bleibt intact.

Wenn wir befürchten, dass der neue Ersatztrieb nicht zur Entwicklung käme, wird der Trieb umgebogen und in einer mehr oder weniger horizontalen Richtung behalten. Die Folge davon ist, dass sich ein bis mehrere neuen Triebe entwickeln, wovon nur der passendste behalten wird.

Durch dieses Verfahren unterscheidet sich die Methode des Nichtbeschneidens von der anderen; denn bekanntlich werden alle Ersatztriebe durch den Frühjahrsschnitt erzielt, was aber, wie aus dem oben Erwähnten zu ersehen ist, hier der Fall nicht ist und in Folge dessen das meiste Beschneiden wegfallen muss.

Jede andere Operation, welche im Laufe des Sommers vorgenommen wird, unterscheidet sich nicht allzusehr von denen, die bei den übrigen Methoden im Allgemeinen bekannt sind. Das Anbinden und das Pinciren geschieht je nachdem es nothwendig ist.

Diese eben besprochene Art garantirt alljährig ein gewisses Quantum von Früchten, bedingt nur eine unbedeutende Anzahl von Verwundungen am Baume und dürfte daher von unseren Formobstbaumzüchtern recht oft und erfolgreich nachgeahmt werden.

Die süssfrüchtige Eberesche.

Wenn wir die Verzeichnisse der grössten Gehölzbaumschulen durchgehen, so finden wir von der einheimischen Eberesche, dem gemeinen Vogelbeerbaume Sorbus aucuparia L., nur wenige Varietäten. Lanuginosa und Serotina zeichnen sich durch wollige, graugrüne Belaubung; Satureifolia und Sambucifolia durch ganz besonders gestaltetes Laub aus; Pendula und Pendula fol. variег. durch den schönen Wuchs, der insbesondere zur Fruchtreife Effect macht. In Bezug auf die Früchte werden die Abstufungen in verschiedenem Roth wohl höchst selten besonders durch Veredlung vermehrt; nur die gemeine gelbe Fructa luteo und Fifeana (Lord Feife's Varietät) mit ganz schwefelgelben, sehr zierenden Früchten sieht man hier und da. Zu diesen Spielarten veröffentlichte der unlängst verstorbene Lavallée eine äusserst zierliche kleinfrüchtige korallenrothe Form, die in den südwestlichen Alpen in Frankreich vor einigen Jahren entdeckt wurde.

Wir sind in der Lage, unsere geschätzten Leser mit einer neuen Varietät bekannt zu machen, deren Verbreitung in mancher Beziehung zu empfehlen wäre; es ist eine Vogelbeere mit süssen Früchten. Ueber Herkunft und Abstammung haben wir Folgendes in Erfahrung bringen können.

Vor ungefähr hundert Jahren beobachteten Hirtenknaben in der Gemeinde Spornhau in Schlesien, dass die Vogelbeeren einer hinter einem Bauernhofe im freien Felde wildwach-

senden Eberesche besser schmeckten, als von andern umstehenden Bäumen. Als der Nachbar von diesem Bauerngute, Namens Christoph Harmuth, ein der Gärtnerei etwas kundiger Mann, hiervon hörte, beschloss er, sofort einen Versuch zu machen und pfropfte ein Reis dieses Baumes auf einen jungen, in der Nähe in seinem Grasgarten befindlichen Ebereschenwildling. Die Beeren von dieser Veredlung wären nun wohl besser, aber doch noch sauer gewesen und erst eine zweite Veredlung lieferte Früchte, die wesentlich besser zu geniessen waren (?). Der väterliche Besitz ging auf den Sohn über und unter dem jungen Harmuth kamen dessen süsse Beeren im ganzen Dorfe zur Anerkennung, man versuchte erfolgreich deren Vermehrung.

Um das Jahr 1838 renovirte die eine halbe Stunde entfernt gelegene Ortschaft Peterswald ihr hölzernes Kreuz, das dem Garten eines gewissen Josef Heintel zunächst stand. Dieser pflanzte bei Gelegenheit der Kreuzaufstellung drei Ebereschenbäumchen um dasselbe und veredelte sie mit Reisern des Christoph Harmuth'schen Baumes aus Spornhau. Zwei dieser Bäume sind gut angegangen; der dritte schlug fehl und steht heute noch wild da. Es sollen von den veredelten Bäumen der eine oculirt, der andere copulirt sein, während die dritte in den Spalt gemachte Veredlung nicht fortwuchs.

Als später die Gutsherrschaft (Fürst Liechtenstein) das Anwesen ankaufte, vor welchem das Kreuz stand, kamen die Edelbäume in herrschaftlichen Besitz. Ueberdies hatte J. Heintel in seinem Grasgarten noch andere drei Bäume veredelt, welche gut fortgekommen sind und dem heutigen Besitzer schon so manchen Gulden für seine schmackhaften Beeren eingebracht haben. Auch in der Umgebung von Freiwaldau in Schlesien, namentlich in Bömischdorf, Thomasdorf, Waldenburg und in Freiwaldau selbst sollen schon einzelne Exemplare von veredelten Ebereschen anzutreffen sein, welche aus der Gegend von Peterswald abstammen.

Was das kleine Peterswald mit seinen 35 Hausnummern selbst betrifft, so kommen ausser den oben erwähnten bei einigen Besitzern halberwachsene Edelbäume vor, welche aber noch zu üppig wachsen und noch wenig blühen und Früchte tragen. Junge Bäume, die vor wenig Jahren gepfropft wurden, sind häufiger. So z. B. finden sich in der Peripherie des Förstergartens acht Bäumchen, von denen zwei dem Besitzer im vorigen Jahre schon das Vergnügen brachten, dass er die Erstlinge von Früchten kosten konnte.

Die Cultur dieser Fruchtgattung dürfte jedenfalls überall dort empfehlenswerth sein, wo des rauhen Klimas halber Obstbäume nicht mehr gedeihen. Es hat so z. B. in dem Dörfchen Peterswald einige Kirschbäume, aber vor Beginn des Monats September werden die Kirschen nicht reif und hält sich der Eigenthümer mit dem Abpflücken nicht dazu, so überrascht ihn oft eine vorzeitige Schneelage. Die Gegend ist dort Hochgebirge, das Dorf liegt circa 2500 Fuss über dem Meere (also wenig unter der Semmeringhöhe, aber fast um 3° nördlicher); der Feldbau wird bis ungefähr 3000 Fuss betrieben; darüber gibt es nur Waldungen. Auch beschränkt sich der Feldanbau lediglich auf die zwei Fruchtgattungen: Kartoffeln und Hafer. Korn liefert nur winzige Aehren; die Bauersleute bauen ein Gemisch von Hafer, Korn und Gerste zu Brod.

Warum fällt das Obst des Nachts in grösserer Anzahl als am Tage ab?

Ein physiologisches Räthsel.

So viel mir bekannt, ist diese Frage noch nicht besprochen worden und doch ist die angedeutete Erscheinung eine höchst auffallende; das Verhältniss ist ein so bedeutendes, dass es sofort in die Augen springt, denn es ergibt, nach den gemachten Beobachtungen, die Anzahl des fallenden Obstes, im Vergleich von Tag zu Nacht, das Verhältniss von 1 zu 5.

Hierbei muss noch bemerkt werden, dass es sich natürlich nur um gut ausgereiftes Obst, nicht etwa sogenanntes wurmstichiges handelt; ebenso dass keine äusseren Einflüsse, wie Wind oder starke Regengüsse dabei mitwirken. Jeder der Gelegenheit hat, darauf zu achten, wird finden, wenn er Abends in den Obstgarten kommt, dass die Früchte nur ganz vereinzelt unter den Bäumen liegen, während des Morgens die Anzahl eine meist fünffach grössere ist.

Das Eine ist mir, und dies muss ich besonders erwähnen, noch nicht festzustellen geglückt, ob der Abfall während des Nachts sich gleichmässig vertheilt, oder ob des Abends spät oder Morgens früh beim Sonnenaufgang derselbe sich stärker zeigt.

Würde Letzteres stattfinden, so müsste man natürlich davon ausgehen, dass eine schnelle Abkühlung oder Erwärmung die massgebenden Factoren seien, indem durch grössere Verdunstung der Fruchtstiel entweder schneller eintrocknete oder durch die beim Sonnenaufgang bewegtere Luft eine Erschütterung bewirke.

Wenn wir diesen Gedanken fallen lassen, so bleibt nur eine Ursache übrig. Nach den bisher gemachten Beobachtungen findet der Obstabfall nämlich ununterbrochen gleichmässig während der Nacht statt und hieraus ergibt sich, dass weder Abkühlung noch Erwärmung die genannte Erscheinung bewirken.

Da das Abfallen der Früchte selbst eine Folge der Lebensthätigkeit ist, indem die Säfte im Herbst allmälig in's Stocken gerathen, die Früchte also nicht mehr grösser werden, so findet die Reife statt, der Fruchtstengel verholzt und löst sich mit der Zeit an der Abgliederungsstelle, welche eine korkartige Substanz bildet. Die Feuchtigkeit der Nächte bewirkt ein Anquellen der Korkschicht und damit ein stärkeres Abstossen, als es am Tage stattfindet.

Keineswegs will ich mit meiner Auffassung der Ursache des besprochenen Themas Anspruch auf unbedingte Richtigkeit machen, es wäre im Gegentheil sehr wünschenswerth, wenn von anderen Seiten diesem Gegenstande Aufmerksamkeit zugewandt würde und ich damit Anstoss zu ferneren Erklärungen gegeben hätte.

Das Einquellen der Samen im Wasser

wird nicht selten in der Praxis angewendet, um bei den Samen, besonders bei schwer keimenden, die Keimkraft zu befördern und dieselbe eher zum Keimen zu bringen. Es lässt sich nicht leugnen, dass unter günstigen Umständen dieses Verfahren von Vortheil sein kann, und die also behandelten Samen etwas eher zum Keimen gelangen; denn ein gewisses Mass von Feuchtigkeit ist einer der nothwendigen Factoren zur Keimung. Ohne diese kann thatsächlich der Keimungsprocess weder beginnen, noch zu Ende geführt werden. Die Keimung beginnt nämlich

damit, dass die Feuchtigkeit durch die Samenschale hindurch dringt und den Samen zum Quellen veranlasst. Ferner leitet die Feuchtigkeit die chemischen Processe ein, welche sich im Innern des keimenden Samens vollziehen, und bringt die löslichen Samenbestandtheile zur Lösung. Es steht demnach ausser Zweifel, dass der Same zum Keimen einer bestimmten Feuchtigkeitsmenge bedarf. Dennoch wird, wie gesagt, das Einquellen der Samen nur unter günstigen Umständen den gewünschten Erfolg haben. Im Allgemeinen lässt sich jener Methode eine hohe Bedeutung nicht beilegen und in manchen Fällen dürfte dieselbe mit Beziehung auf den Keimungsprocess eher von Nachtheil als von Vortheil sein.

Nehmen wir an, der Boden besitze zur Zeit der Aussaat ein genügendes Mass von Feuchtigkeit, so werden die Samen auch ohne jenes Einquellen zum Keimen gelangen und zwar in den meisten Fällen, vorausgesetzt, dass die übrigen Keimungsfactoren, Luft und Wärme, nicht fehlen, fast in der gleichen Zeit.

Mancherlei Versuche haben den Beweis erbracht, dass die Samen, wenn sie zwischen feuchten Barchent gelegt werden, in einer bestimmten Zeit fast dieselbe Menge Wasser aufnehmen, als wenn sie eingequellt werden. Denken wir nun an Stelle des feuchten Stoffes die feuchte Erde, so dürfte das gleiche Verhältniss obwalten. Dazu tritt im letzteren Falle noch der Umstand, dass dem Samen (wie einige Gelehrte bemerkt haben wollen) noch reichlich Sauerstoff zuströmt, was beim Einweichen in Wasser nur in geringem Grade stattfindet.

Wie aber gestaltet sich die Sache, wenn der Erdboden die nöthige Feuchtigkeit nicht besitzt? Allerdings wird bei mangelnder Bodenfeuchtigkeit der Same im Zustande der Ruhe verharren, während der eingequellte Same in Folge des aufgenommenen Wassers die Keimung beginnt. Aber die aufgenommene Feuchtigkeitsmenge reicht nicht hin, den Keimungsprocess zum Abschluss zu bringen, sondern der Same muss schliesslich noch Feuchtigkeit aus dem Erdboden aufnehmen. Ist diese aber nicht hinreichend vorhanden, so wird in vielen Fällen der Keim, der seine Lebensthätigkeit schon begonnen hat, vertrocknen, der Same wird zu Grunde gehen, während der nicht eingequellte Same eine längere Zeit, ohne Schaden zu nehmen, ruhig liegen kann und dann noch zur Keimung gelangt, wenn später die nöthige Feuchtigkeit hinzutritt.

Der eingequellte Same ist also den schädlichen Einflüssen der Witterung in höherem Masse ausgesetzt, als der trocken in den Boden gebrachte. Dieses zeigt sich auch noch in einem anderen Falle. Tritt nämlich nach der Aussaat etwa sehr feuchtes und kaltes Wetter ein, so leidet der eingequellte Same weit eher durch Fäulniss, als der nicht so behandelte, besonders auf schwerem Boden. Wir haben wiederholt die Beobachtung gemacht, dass von dicken Bohnen (Puffbohnen — picia faba), welche ziemlich stark eingeweicht waren, bei ungünstiger Witterung einzelne bald mehr, bald weniger in Fäulniss übergingen und nicht weiter wuchsen, trotzdem die Keimung begonnen hatte. Uebrigens lehren die verschiedensten Versuche, dass das Einquellen keineswegs bei allen Samen die Keimung befördert, sondern dass bei vielen derselben durch jene Manipulation der Keimungsprocess sogar verlangsamt wird. Nur bei einigen Samen, so bei Bohnen, Erbsen und Wicken, beförderte nach jenen Versuchen das Einquellen die Keimung. Dieses sind denn auch die Samen, bei welchen thatsächlich das Einweichen am häufigsten in der Praxis zur Anwendung gelangt. Wenn daher dem Einquellen dieser Samen ein die Keimung befördernder Einfluss nicht abgesprochen werden kann, so darf doch nicht ausser Acht gelassen werden, dass jener Vortheil nur dann zur Geltung kommt, wenn nach dem Aussäen derselben die bezeichneten schlädlichen Witterungsverhältnisse nicht eintreten, denn in diesem Falle wird, wie gesagt, das Einweichen dem Samen zum Schaden gereichen. Am zweckmässigsten dürfte sich nach unserer Meinung das Einweichen der genannten Samen bei späteren Saaten anwenden lassen, weil alsdann sehr kaltes Wetter nicht mehr zu befürchten ist und die Keimung in Folge der grösseren Bodenwärme schnell vor sich geht. Allerdings darf auch in diesem Falle, wir wiederholen dies, dem Boden ein gewisses Mass von Feuchtigkeit nicht fehlen.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Neusatz, Februar 1885. In Nummer 34 des Jahrganges 1883 wird die Veredlung der Aepfel auf Birnen und umgekehrt der Birnen auf Aepfel besprochen.

Ich habe vor 5 Jahren in einem mageren Kalksteingeröll am Abhange einen Apfel-Wurzelschössling gefunden, und um ihn nicht wild wuchern zu lassen, habe ich dieses Stämmchen mit einem Edelreis der Rothen Dechantsbirne gepfropft.

Schon im dritten Jahre der Veredlung fing er zu blühen an und brachte mir 7 Stück schön ausgebildete Früchte. Auch in den folgenden Jahren trug er progressiv mehr und mehr Früchte, und zwar im vierten Jahre 22 und im fünften bereits 60 Stück schöne, wohlausgebildete Birnen.

Durch dieses Resultat angeeifert, habe ich seither mehrere Apfelwildlinge mit anderen Birnsorten veredelt, doch ohne Erfolg. Hierdurch wäre vorläufig constatirt, dass die Rothe Dechantsbirne auf Apfelwildling gut gedeiht ohne dass die Unterlage auf die Qualität der Birne welch merklichen Einfluss üben würde. B.

Mediasch, 10. Februar. Auf unseren sehr primitiv angelegten und im Naturzustande erhaltenen Vicinalwegen wird man sehr häufig veranlasst, Wegstrecken per pedes apostolorum zurückzulegen. Bei solchen gemüthlichen Reisetouren bietet sich Gelegenheit, Betrachtungen anzustellen, wie ungenügend unser Land noch angebaut ist. Man kann wohl nicht sagen, dass die Thäler und Bergzüge von der Haue und dem Pfluge nicht durchfurcht und mit Culturpflanzen bebaut wären, allein noch sehr viele Abhänge, deren Areal Hunderte von Jochen repräsentirt, könnten nutzbringend verwerthet werden, während dieselben gegenwärtig von sporadisch und verkümmert wachsenden Futtergräsern, von schwarzer Küchenschelle, Quendel u. a. m. bedeckt sind. Die sonnige Lage und die wenig geneigte Fläche derselben gestatten den Niederschlägen das tiefere Eindringen äusserst schwer; deswegen das kümmerliche Wachsthum seiner Pflanzen. Und doch ist es Urboden, eine feingeschlemmte Erde, welche von den Wellen eines vor Jahrtausenden hier bestandenen Binnensees abgelagert worden ist. Wie leicht könnte derselbe, ebenso wie in Mediasch und anderen Städten, urbar gemacht und nutzbringend mit Bäumen bepflanzt werden. Alljährlich werden Tausende von Gulden für Weinstäbe verausgabt, welche, wenn in diesen Bergen eine rationelle Anpflanzung von Akazien platzgreifen würde, in dem Säckel der Weingartenbesitzer als Ersparniss zurückbleiben würden.

Wo an den höheren Terrassen dieser Berge die Robinie nicht gut gedeihen sollte, empfiehlt es sich, Nussbäume anzupflanzen. Diese gedeihen hier noch in grosser Höhe vorzüglich, und begünstigen eben die höher gelegenen Orte das alljährliche Früchtetragen dadurch, weil die Spätfröste an den Nussbäumen regelmässig schadenlos vorübergehen. Indessen nicht blos aus dieser meteorologischen Ursache empfiehlt sich der Anbau der Wallnussbäume. Das Holz des Nussbaumes und selbst die saftigen Schalen der Nüsse sind gesuchte und gut bezahlte Handelsartikel. Ohne in die nähere Erörterung der angeführten Vortheile einzugehen, will ich blos bemerken, wie leicht, ohne besonders eingerichtete Vorrathskammern, die reifen Wallnüsse aufbewahrt werden können; jede Kiste auf dem Boden des Hauses kann dazu verwendet werden, ohne dass man befürchten müsse, dass Fröste oder Nagethiere denselben Schaden zufügen könnten. — Und wenn man bedenkt, wie leicht sich die Wallnussbäume erziehen lassen — man braucht blos im Herbste die reifen Wallnüsse in feingeschlemmtem und angefeuchtetem Sand in eine Kiste in einen frostfreien Keller einzulegen und im Frühling die angekeimten Nüsse an den Bestimmungsort in die gelockerte Erde auszupflanzen — so bedarf es kaum weiterer Empfehlungen für den Anbau dieses Obstbaumes. (Die Redaction erlaubt sich hierbei noch mehr auf die Edelkastanie aufmerksam zu machen, welche Rebpfähle, Früchte und zuletzt Nutzholz liefert.) Es wäre nur zu wünschen, dass unsere heimischen landwirthschaftlichen Vereine die Sache beherzigen und dahin wirken möchten, dass diese schönen, aber wüsten Berge in solcher Weise der Cultur gewonnen würden. Dengel.

Aus Syrmien. Im Vorjahre haben die Apfelwickler den grössten Theil unserer Apfelbäume, respective deren Frucht, vernichtet; sie kamen in solcher Menge vor, dass das Grün der Bäume unter dem Schleier ihres Gewebes verschwand.

Die Verpuppung dieser Raupe geschieht auf dem Laube des Baumes in Form eines Patronenbündels und kann dieselbe in dieser Gestalt verfolgt und zerstört werden. Das war auch meine Absicht; wie erstaunt war ich aber, diese Puppen durch ein anderes Element zerstört zu sehen.

In dieser Zeit fiel ein nebliger Regen, nach welchem der sogenannte **Mehlthau** eintrat, welcher uns die Blattkrankheit auf Bäume und Weinreben brachte und so wahrscheinlich durch Uebergang der Pilzsporen auf die Puppenbrut dieselben vernichtete.

Ich bin kein Gelehrter von Fach, sondern blos ein Freund der Natur und kann mich möglicher Weise über die Wirkung dieser Blattkrankheit auf die Puppen täuschen; immerhin habe ich aber die positive Wahrnehmung schon im Herbste gemacht, dass wir keine Raupen auf den Bäumen haben, und auffallend war es im Herbste, dass die verschiedenen Schmetterlinge bei Lampenlicht im Freien nicht geschwärmt und das Licht nicht so angeflogen haben, wie es sonst in unserer südlichen Gegend der Fall zu sein pflegt.

Es ist also anzunehmen, dass die Obstschädlinge mit dieser Krankheit auch zu Grunde gingen und uns in diesem Jahre nicht so belästigen werden. B.

Heilkraft der Apfelschalen. Es wird behauptet, dass der Rauch von Apfelschalen, die auf dem Ofen oder auf Kohlen abgebrannt werden, sehr günstig bei allen Arten von Brustbeschwerden einwirke. Es ist dies wohl möglich; weiss man doch aus Erfahrung, dass durch Einathmung von gewissen Dünsten, z. B. von Theer, den man auf dem Ofen warm hält, selbst Lungenschwindsucht öfters geheilt worden ist.

Unverlöschliche Etiquettentinte. Um eine sehr dauerhafte Tinte zum Beschreiben der im Freien verwendeten Holzetiquetten zu erhalten, wird nachstehend verfahren: Man kocht 1 Loth Schellak nebst 1 Loth Borax in ½ Pfund Wasser, seiht das Ganze nach ¼stündigem Kochen durch Leinwand, um den nicht aufgelösten Schellak zu entfernen, verreibt in das Filtrat so viel Beinschwärze oder Kienruss, bis die Tinte eine tiefschwarze Farbe bekommt, und bewahrt sie zum Gebrauche in gut verschlossenen Flaschen auf. Nonfried.

Ueber den **Apfelexport nach Europa** schreibt man aus New-York: Die Farmer in dem am Hudsonflusse gelegenen Countie's im Staate New-York exportiren grosse Quantitäten von Aepfeln nach Europa und verdienen dabei 3 bis 6 Dollars per Fass. Früher wurden die Aepfel von Speculanten aufgekauft und nach Europa verschifft; in diesem Herbste exportirten die Farmer zum ersten Male ohne Zwischenhändler. Und sie fahren gut dabei.

Blumen- und Gemüsegarten.

Pelargonien. Für den Obstbaumfreund, der seine Sorgfalt mehr den Bäumen als andern Culturen zuwendet, ist es nothwendig, unter den Blumenpflanzen, welche sein Gärtchen schmücken sollen, eine besondere Auswahl zu treffen. Sie müssen von einfacher Cultur sein, sich gut überwintern lassen, leicht zu vermehren sein und dabei doch durch Blüthenpracht und Färbung das Auge erfreuen. Dahin gehören in erster Reihe die Scharlachpelargonien, deutsche Geranien, Pelargonium zonale. Als man vor circa 30 Jahren die ersten gefüllten Varietäten in den Handel brachte, hätte Niemand geahnt, wie rasch sich die Varietäten vervielfältigen würden. Heute hat man deren in die Hunderte, von denen viele für ganz specielle Zwecke cultivirt werden können. Unter den einfachen führen wir zuerst die Sorten an, welche in freiem Lande zu leuchtenden



Fig. 30. Kronprinz Rudolph.

Gruppen mit grossen Blumen und riesigen Dolden, die immerwährend erscheinen, ausgezeichnet sind und als Gegensatz die winterblühenden, deren Zucht besonders in England in ausgedehntem Masse betrieben wird. Von den Gefüllten wieder kann man diejenigen unterscheiden, welche durch ansehnlichen Wuchs sich zur Topfcultur eignen und sogar mehrjährige holzartige Stämme bilden, die alljährig auf's Reichste blühen, denen gegenüber wieder die niedrigeren

Pflanzen hervorgehoben werden müssen, die man theils zum Auspflanzen verwendet, theils in Töpfen heranzieht, wegen den grossen, schönen einzelnen Blumen, die man als Bouquetmateriale verwendet. Von den ganz niedrigen Pelargonien bringen wir unsern geschätzten Lesern zwei Abbildungen, der Zwergsorten Kronprinz Rudolph und Kronprinzessin Stephanie. Beide werden kaum 30 Cm. hoch und sind reizende Neuheiten, die sich zu kleinen niedrigen Gruppen und Einfassungen ganz vortrefflich verwenden lassen. Kronprinz Rudolph hat aufrecht stehende, halbgefüllte violettrothe Blumen in der reichsten Fülle, während Kronprinzessin Stephanie noch niedriger bleibt und in dichtgefüllten Rosablumen glänzt. Es sind Züchtungen von Pynaert in Gent.

Was aber das Geschlecht der Pelargonien besonders auszeichnet, ist, dass nicht nur die unendliche Variation in den Blumenfärbungen die reizendste Abwechslung gewährt, sondern dass auch auf den Blättern Farbenvariationen auftreten, welche in andern Pflanzengattungen gar nicht vorkommen. Greifen wir nur aus dieser Unzahl Schönheiten einzelne heraus. Das weiss gerandete, einfach weissblumige M. Mapping ist ein ganz reizendes Ding, daneben Golden Juvel mit goldgelben Blättern und scharlachrothen, gefüllten regelmässigen Blumen der diametralste Gegensatz. Die alte „Italia unita" mit dem grün-schwarz, carmin und schneeweissem Blatt ist wundervoll und die ganz neuen, zinnoberroth gefüllt Blühenden mit grün-, scharlach- und goldigem Blatt, wie Triumph de Gaud oder Mrs. Strang sind Prachtsorten in ganz anderem Genre; alle aber ebenso leicht zu cultiviren, wie die einfache, alte Sorte. Und gehen wir erst den Kreuzungen nach, welche die Gärtner in der neuesten Zeit mit den verwandten Pelargonien peltatum, den Epheu pelargonien vollführten, so finden wir wieder verschiedenes Ueberraschendes, Reizendes, Neues. Da treten ganz neue Färbungen, viel grössere Blumen mit eigenartiger Füllung auf und der Charakter verändert sich wesentlich. Hängepflanzen und Schlingsorten kommen ebenso gut vor, wie



Fig. 31. Kronprinzessin Stephanie.

Stammbildner und niedere Varietäten. Wir empfehlen unseren Freunden, unter den Pelargonien eine Auswahl zu treffen und einige Sorten zu cultiviren: für jeden Geschmack und jeden Zweck finden sich Sorten darunter, die das Auge erfreuen. Bei Herrn R. Abel, der uns die beiden Abbildungen überliess, findet man eine ausgezeichnete Sammlung dieser schon über die Tausend zählenden Varietäten.

Paprika. Unter diejenigen Pflanzen, die eine recht zeitliche Anzucht im Mistbeete lieben, die aber dann sehr gut im Freien gedeihen und ziemlicher Kälte und manchen Witterungsunbilden gut widerstehen, gehört der Paprika, spanische Pfeffer oder Cayennepfeffer (Capiscum annuum), das Gewürz der Zukunft. In Ungarn baut man es bekanntlich in grossen Massen und Wien ist schon ganz dem Paprika zugethan, der von hier seinen Culturweg gegen Norden einschlägt und die Schiffe und Flotten zu anderer Verfügung stellt, als zur Verschiffung von Gewürzen, welches einst ihre hauptsächliche Fracht aus Ostindien war. Aus Ungarn haben wir auch die Samen

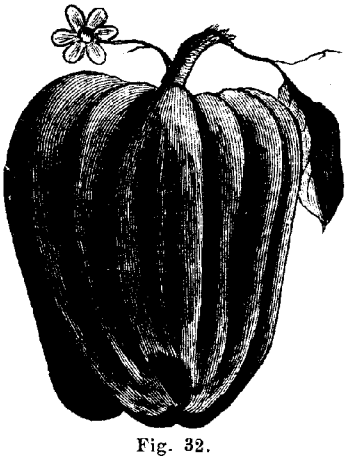


Fig. 32.

der beiden Sorten erhalten, welche wir hier abbilden. L. Földessey, dessen berühmte Samenhandlung mit ganz Amerika in directer Verbindung steht, hat diese Sorten eingeführt und damit die bekannten vortrefflichen ungarischen einheimischen Varietäten um ein paar treffliche erhöht. Beide gehören zu der noch etwas weniger allgemein verbreiteten Classe der Süssfrüchtigen, des Fleischpaprika. Sie werden nämlich im grünen Zustande, halbreif, als Gemüse oder Salat oder eingelegt verspeist und



Fig. 33.

geben zu Braten eine delicate Zukost. Fig. 32 ist Burpee's Ruby King, der rubinrothe Königspaprika, eine grossartige, milde, aromatische Sorte, mit Salz und Essig zubereitet, geniessbar. Die Samenschoten werden 15 bis 20 Cm. lang und ebenso breit und trägt jeder Stock reichlich 6 bis 8 so grosse Schoten. Fig. 33 hingegen wieder, deren Wuchs unser Bild im Ganzen wiedergibt, heisst Golden Dawn oder die „Goldene Morgenröthe" und ist eine

wunderschöne goldgelbe, glockenförmige, sehr süsse, zarte Sorte, die selbst in den Samenkörnern keine Schärfe enthält; so dass sie zu frischem Salat oder abgebrüht benützt werden kann. Sie dient durch Ansehen, Färbung und Form zur Zierde, so dass sie zwischen Blumen gepflanzt werden und im Herbst eingesetzt oder ganz im Topfe gezogen zwischen anderen Pflanzen auf dem Blumentische zum dauernden Schmuck dienen kann. Die Anzucht ist die gleich leichte, wie wir sie oben andeuteten und wie sie ohnedies schon bekannt ist.

Briefkasten.

An mehrere Abonnenten. Aufsätze über Obst- und Gemüsebau sowie Zierpflanzenzucht sind immer willkommen und werden zur gelegenen Zeit abgedruckt. — Bei der gegenwärtigen Art der Zustellung von Gepäcksstücken durch die Postverwaltung müssen wir diejenigen Herren, welche uns mit der Zusendung von Früchten behufs Bestimmung beehren, um Beilegung von 30 bis 50 kr. ersuchen, da wir solche Fragen nur dann zu beantworten in der Lage sind, wenn uns dadurch keine Auslagen erwachsen. — Nachdem gegenwärtig von den Mortel'schen Drahtspannern wieder eine Partie angelangt ist, erlauben wir uns denjenigen geehrten Herren Abonnenten, welche Bestellungen machten, mitzutheilen, dass wir dieselben unmittelbar absenden werden, und sind wir auch ferner bereit davon abzugeben. — Herrn **B.** in **Neusatz.** Ihre freundliche Mittheilung wurde aufgenommen, doch bitten wir einer wichtigen Frage wegen um Ihre genaue Adresse. — Herrn **P. J.** in **Jüngsfeld.** Ich bitte einstweilen Zusendung einzustellen; Näheres brieflich. — Herrn **C. M.**, **Oelstykke**, Dänemark. Von den Aepfeln wurden 2 Stück gemalt, u. zw. Kronprinzessin und Möllershovapfel. Der erstere scheint unserem Chrisofsker sehr nahe zu stehen. Näheres brieflich. — Herrn **V.**, **Mühlbach**, **Siebenbürgen.** Von den Localsorten wurden 4 Stück ausgewählt und gemalt. Es wäre gut, wenn für dieselben wissenschaftlich genaue Beschreibungen aufgestellt würden, insbesondere für den Pojnik und den Blauapfel. — Herrn Oberst **F. v. K.** in **Giber.** Bezüglich der Bielica-Pflaume habe ich an den Einsender in Syrmien geschrieben und werden Sie die Reiser sofort nach Ankunft erhalten. — Herrn **R. St.** in **Gnesen.** Ueber die Bielica die gleiche Antwort. — Herrn **J. B.** in **Wien.** Die fraglichen Melonen sind echt von der Samenhandlung Földessy zu beziehen; doch dürften Sie sich sputen; Melonen sollen nach Amerika fast ausverkauft sein. — Herrn **H. B.** in **Warnsdorf.** Die Hausell-Himbeere und Early Cluster-Brombeere sind bisher auf dem europäischen Continent noch nicht zu haben; sobald ich eine Firma kennen lernen werde, die dieselben besitzt, werde ich nicht unterlassen, sie Ihnen mitzutheilen. Dagegen können sie die neue vorzügliche englische Himbeere Baumfords Seedling und die amerikanische Riesenjohannissbeere Fay's Prolific schon erhalten. — Herrn **C. St.** in **Böhmisch-Aicha.** Herr Gressent ist Professor der Obstzucht in Sannois bei Paris. — Herrn Gf. **A.** in **Graz.** Bitte ganz ergebenst, mir Ihre Ankunft vor dem 27. gütigst bekanntzugeben. — Herrn Presbyter **M. E.** in **Mediasch.** Bedaure die Broschüre „Der Schulgarten der Volksschule auf dem Lande" nicht senden zu können. Wollen Sie sich gefälligst deshalb direct an den Verfasser Herrn J Jablanczy, Klosterneuburg, wenden. — Herrn **R.**, Landwirthschaftliche Schule, **Rüttl** bei Bern. Die gleiche Bitte an Sie gestellt. — Herrn **C. v. J.** Bedauere Sie letzthin nicht bei Hooibrenk getroffen zu haben; kam 10 Minuten nach Ihnen. Bald briefliche Nachrichten.

Der ganzen Auflage dieser Nummer liegt ein Prospect zu „Gaucher's Veredlungen" bei, ebenso ein Katalog der Samen- und Pflanzenhandlung von Carl Kaiser in Nordhausen (Provinz Sachsen).

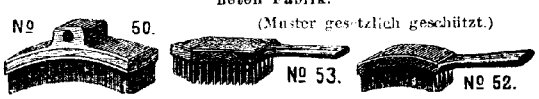
Zuschriften in Redactions-Angelegenheiten sind gefälligst an die Redaction: **Wien, VI. Mollardgasse 41**, zu richten.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

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. Empfohlen von den meisten Obst- und Gartenbau-Zeitungen. Zu haben in allen grösseren Handlungen für Gärtnerei-Utensilien oder auch direct von der unterzeichneten Fabrik. (53)

Illustrirter Preis-Courant gratis und franco.



Illustrirter Preis-Courant gratis und franco.

Preis eines Sortimentes von 3 Stück Obstbaum-Bürsten Mk. 7. — Nachnahme.

Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik.

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.

L. SPÄTH, (44)

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.

Drahtbürsten-Fabrik

Paul Eckardt,

Wien, VII. Kirchengasse Nr. 35,

empfiehlt:

Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten (für junge und alte Stämme). Preis eines Muster-Sortiments von 5 Stück dieser Bürsten 4 fl. 60 kr. ö. W. Nachnahme. (49)

Preislisten gratis und franco.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (47)

Rosen- u. Obstbaumschulen

Graz, Steiermark,

empfehlen

grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.

Kataloge gratis.

Ein **erfahrener, früher selbständiger Kunstgärtner,** Deutscher und routinirter Geschäftsmann, 38 Jahre, in der Rosencultur, wie in allen Veredlungsarten Fachmann, der Correspondenz, Comptoir- und Rechnungswesen kennt, auch in Verpackung und Expedition, in Post- und Bahnverkehr geübt ist, sucht als Leiter eines grösseren Gartenetablissements, Obergärtner, Secretär oder sonst eine entsprechende herrschaftliche, oder Privatstellung. Herrschaften, gut situirte Private oder grössere Handelsgärtnereien dürften sich durch Acquisition des Betreffenden ein lucratives Absatzgebiet für gärtnerische Erzeugnisse nach allen Ländern eröffnen und sichern.

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. etc. empfiehlt zum Frühjahrsbezuge die

Gräflich (48)

Thun'sche Garten-Verwaltung

Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.

Franz Josst, Obergärtner.

Preisliste auf Verlangen kostenfrei.

Zu besonderer Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte, baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge veredelt sind.

Der

Katalog der Obstbaumschulen

von (46)

Georg W. Gaedertz

steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

INHALT: Triumph von Jodoigne. (Mit 1 Illustr.) — Williams. (Mit 1 Illustr.) — Der Edelborsdorfer. — Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen. — Unbeschnittene Pfirsichbäume. — Die süssfrüchtige Eberesche. — Warum fällt das Obst des Nachts in grösserer Anzahl als am Tage ab. — Das Einquellen der Samen im Wasser. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Neusatz. — Mediasch. — Aus Syrmien. — Heilkraft der Apfelschalen. — Unverlöschliche Etiquettentinte. — Apfelexport aus New-York nach Europa. **Blumen- und Gemüsegarten:** Pelargonien. (Mit 2 Illustr.) — Paprika. (Mit 2 Illustr.) — **Briefkasten.** — Inserate.

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

Hiezu zwei Beilagen.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 5. **Wien, 1. März 1885.** **II. Jahrg.**

Personalnachrichten.

Freiherr von Babo feierte am 1. März den 25. Jahrestag seit der Uebernahme der Directorstelle in der önologisch-pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg. Wir beglückwünschen ihn und Oesterreich, das aus seiner hervorragenden Wirksamkeit so reiche Erfolge im Gebiete des Weinbaues zu verzeichnen hat, auf's Lebhafteste und hoffen auf seine weitere langjährige Thätigkeit.

Herr Müllerklein, dessen treffliche Baumschulen wir jüngst erst schilderten, wurde zum königl. bayrischen Hoflieferanten ernannt.

Am 18. v. M. starb in Newport im 83. Jahre einer der ersten Pomologen Amerikas, Charles Downing, von dem wir schon wiederholt Beschreibungen amerikanischer Früchte gebracht haben. Er war wohl noch körperlich rüstig, doch plagten ihn durch die letzten zwei Jahre die Folgen eines Unfalls, bei welchem er von einem Wagen überfahren worden war. Sein Tod reisst eine Lücke in das herrliche fünfblätterige Kleeblatt der amerikanischen Pomologen: Barry, Downing, Hovey, Warder und Wilder.

Staatsrath Dr. E. Regel erhielt vom Kaiser von Russland in Folge seiner Verdienste um den Gartenbau nach der letzten grossen Petersburger Ausstellung den Rosenorden.

Dr. Guido Kraft, Redacteur des vortrefflichen Oesterreichischen landwirthschaftlichen Wochenblattes, wurde zum ausserordentlichen Professor der Land- und Forstwirthschaftslehre an der k. k. technischen Hochschule zu Wien ernannt.

Herr H. Lesemann, gegenwärtig Obergehilfe im herzoglich Cumberland'schen Garten in Hietzing, verlässt in einigen Tagen Wien, um dem Rufe als Hofgärtner nach Persien Folge zu leisten.

Worcester Parmaine.

Eine neue englische Einführung, wo sie aus dem Samen von Quarrendon gezogen wurde.

In Oesterreich scheint sie noch sehr wenig verbreitet, und nur wenige Kataloge führen sie in den Apfelsortiments an, obzwar sie wegen ihrer Güte und Fruchtbarkeit grössere Verbreitung verdiente.

In Deutschland bei Simon Louis Frères in Plantières bei Metz, bei F. Späth in Berlin und A. Gaedertz in Stuttgart in sehr schönen Exemplaren zu bekommen.

Gestalt: mittelgrosse bis grosse Frucht, circa 80—85 Mm. breit und 65—70 Mm. hoch, kegelförmig gebaut; die Wölbung nimmt nach dem Stiele zu und endet in eine abgestumpfte Spitze.

Kelch: geschlossen, in einer flachen Einsenkung sitzend, die mit wenigen Falten versehen erscheint.

Stiel: lang, dünn und holzig.

Schale: hellgelb, auf der Sonnenseite stark geröthet, glatt und fein; wenig sichtbare aber sehr zahlreiche Punkte auf derselben.

Fleisch: saftig, fein, von weisser Farbe und grosser Mürbe, von angenehm erfrischendem, weinigem, aromatischem Geschmacke.

Reife: Anfang October, hält sich 1—1½ Monate und muss vollständig ausgereift vom Baume gepflückt werden. Dieser sehr schöne und schmackhafte Apfel gehört zu den besten Herbstäpfeln, und bildet nicht nur die Zierde jeder Fruchtschule, sondern

kann zu allen möglichen Wirthschaftszwecken vorzüglich gebraucht werden.

Der Baum selbst ist schnellwachsend, sehr tragbar und gegen die Kälte nicht empfindlich; Sommertriebe sind lang, wollig und braun; Holzaugen zugespitzt, Fruchtaugen stumpf kegelförmig, Blätter gross, stark gesägt, Blüthen mittelgross.

Für Hausgärten und noch mehr für exponirte Feldobstgärten eines der besten Apfelbäume.

Reinette: Peasgood Nonsuch.

Heimath: Zu Peasgood in England, aus den Samen gezogen, erhielt von der Londoner Gartenbau-Gesellschaft Certificat I. Classe; hier sehr wenig bekannt und verbreitet; verdient wegen ihrer sehr guten Eigenschaften die grösste Beachtung.

Gestalt: grosser, flachkugelförmiger Apfel; 85—90 Mm. breit, 70—73 Mm. hoch; der Bauch erweitert sich nach dem Stiele zu, während sich die Frucht nach dem Kelche allmälig verjüngt und in eine flache, abgestumpfte Spitze endet.

Kelch: offen; Kelcheinfassung tief, faltenlos.

Stiel: lang, mittelstark und holzig, mit feiner Wolle bedeckt. Stieleinsenkung tief, weit und eben.

Schale: glatt, fein, gelbgrün, bei vollkommener Reife ganz gelb, auf der Sonnenseite lebhaft roth gestreift und mässig punktirt; Punkte gross, braun, vereinzelt.

Fleisch: weissgelb, fein, mürbe, sehr saftig, von gewürzhaftem, säuerlichem Geschmack. Aroma fehlt und die Frucht welkt nicht.

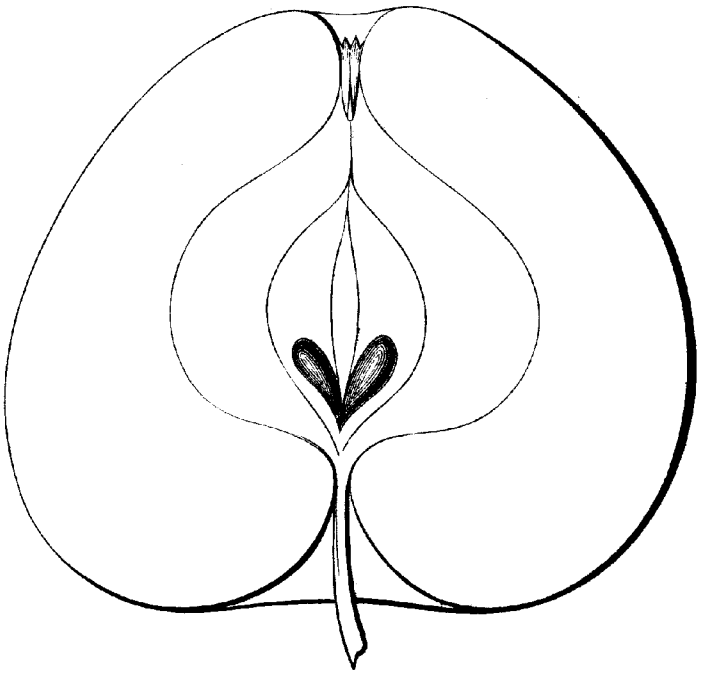


Fig. 34. Worcester Parmaine.

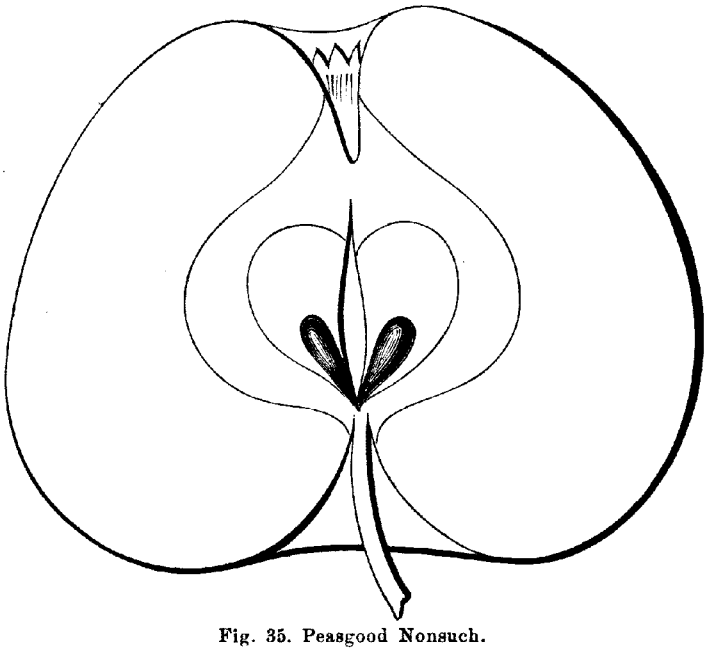


Fig. 35. Peasgood Nonsuch.

Reife und Nutzen: November bis Februar; eine ausgezeichnete Tafelfrucht allerersten Ranges.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine flache, rundliche Krone, ist sehr fruchtbar und gegen die Witterung unempfindlich. Die Sommertriebe sind stark, braun und wollig. Die grossen Blüthen kommen etwas später und leiden selten von späten Nachtfrösten.

Als Marktfrucht ihres schönen Colorits und des ausgezeichneten Wohlgeschmackes halber ist diese Sorte nicht genug zu empfehlen.

Obstsorten zur Doppelveredlung.

Wir brachten vor Kurzem (1884, Nr. 23) unter mehreren Aufsätzen über die Doppelveredlung (surgreffage) auch einen Artikel, den Herr E. A. Carrière in der „Revue horticole“ publicirt hatte. Herr Carrière lässt demselben nun einen andern folgen, der einige der Sorten beschreibt, welche er seinerzeit als Stammbilder zur Zwischenveredlung empfohlen hat. Wir können zum Besten unserer geschätzten Leser nicht umhin, ihnen auch diesen Artikel mitzutheilen.

Aber ausser den seinerzeit angeführten, zur Zwischenveredlung tauglichen Varietäten kündigt Herr E. A. Carrière noch eine neue, bisher unbekannte an, den Doucin amelioré oder Doucin d'Angers. Dieser steht zwischen Paradies und dem gewöhnlichen Doucin ziemlich in der Mitte, ist zur Zwischenveredlung und zur Unterlage eine der besten Sorten, besonders für Zwergstämme und Halbstämme. Er treibt gerade Sprosse bei vorzüglicher Triebkraft und nimmt den bisherigen Erfahrungen nach alle Varietäten, mit denen man ihn veredelt, gut an. Seine vergleichsweise feinen Zweige sind rothschwarz, mit weisslichen Linsen punktirt; seine Blätter klein, regelmässig ovalherzförmig, glatt, dunkelgrün, stark gezähnt.

Diese Unterlage ist um so kostbarer, weil sie alle

Eigenschaften des Paradiesstammes besitzt und diesen daher gut ersetzen kann. Wie dieser hat auch der Doucin d'Angers die Eigenschaft, Ausläufer zu machen und kann er auch deshalb empfohlen werden.

Pflaume Bleu de Perse (durch einen Druckfehler in der seinerzeitigen Beschreibung Pease statt Perse geschrieben) ist eine locale, wenig bekannte Sorte, die aber sehr werthvoll ist. Ihr Wachsthum ist ganz aussergewöhnlich, so dass man oft im ersten Jahre Schosse von 2, ja von 3 und mehr Meter Länge antrifft, wodurch man, wenn diese kurz am Boden geköpft werden, schon im zweiten Jahre sehr starke und sehr schöne Exemplare erzielt. Diese Pflaumensorte hat überdies den Vorzug, nicht nur auf anderen Unterlagen trefflich weiterzuwachsen, sondern auch Edelsorten als Oculanten und Pfropfreiser sehr gut aufzunehmen und weiter zu entwickeln. Natürlich hat sie dadurch auch einen Fehler: ihr ausgezeichnetes, aussergewöhnliches Wachsthum macht, dass schwachholzige Sorten mit geringem Wachsthumsvermögen nicht gut auf ihr fortkommen, sondern bald zu Grunde gehen — wie die Gärtner sagen — ersäuft (noyées) werden. Aber für alle gut- oder starkwüchsigen Edelsorten ist die Bleu de Perse eine Unterlage ganz ohne Gleichen. Ihre dicken, langen, gut genährten Zweige wachsen aufrecht und haben eine dunkelbraunrothe, violettirte, grauangelaufene Rinde; ihre breiten, ovalelliptischen Blätter werden von einem kurzen, dicken, weisslich sammtigen Stengel getragen. Die Frucht ist violett mit grauem Reif.

Egrain Conturier. Dieser Birnwildling (Egrain) wurde von dem Baumschulenbesitzer Saint-Michel-Bougival, Herrn Conturier, als einer der starkwüchsigsten, welchen man je gesehen hat, in Vermehrung genommen und bildet er eine der vorzüglichsten Sorten zur Bildung von prächtigen Hochstämmen mittelst Zwischenveredlung. Er hat ebenfalls die beiderseitige vorzügliche Eigenschaft, sowohl leicht auf Quitte, wie auf Birnwildlingen anzuwachsen, lange, dicke, gerade, aufrechte Schosse zu entwickeln, wie gleicherweise alle Edelsorten trefflich anzunehmen. Seine dunkelgrüne Rinde ist stark mit weissen, grossen Lenticellen markirt, die man jahrelang auf ihm beobachten kann. Die Blätter, dicht stehend, sind stark gezähnt, breit herzförmig, dünn, glänzend, von freundlichem Grün, werden aber später sehr dunkel; die Frucht, welche im Herbst reift, ist gelb und von mittlerer Grösse.

Reinette Aubry. Ebenfalls eine Localsorte, die wahrscheinlich aus Montlignon stammt. Sie ist durch ihr starkes, ungewöhnliches Wachsthum merkwürdig und, wie man versichert, allen andern Sorten, die man bis jetzt hierzu verwendet, zur Stammbildung bei der Doppelveredlung vorzuziehen. Ihr Holz ist sehr dicht und fest, ihre aufrechten Aeste starkwüchsig, leicht sammtig mit röthlicher Rinde, fein mit Weiss punktirt, bedecken sich bald und reich mit kurzen Fruchtspiessen, die wagrecht abstehen und reich Früchte bringen, so dass man in Baumschulen oft 2jährige Schosse sieht, die über und über voll Früchte stehen. Ihre Blätter, dicht stehend, feingezähnt, hängen an einem dicken, langen Stiele, sind leicht wollig und nehmen bald eine röthliche Färbung an, die am meisten an der Mittelrippe und an der Unterseite auftritt. Was aber noch mehr den Werth der Reinette Aubry erhöht, ist, dass sie, ausser einen trefflichen Stammbilder bei Zwischenveredlungen abzugeben, auch noch an sich ein sehr guter Fruchtbaum ist. Sie ist nämlich von ausserordentlicher Fruchtbarkeit und ihre Früchte gleichen denjenigen der Reinette franche (Reine de Reinettes), von der sie auch abzustammen scheint, in Schönheit und Güte. Die Beschreibung der Reinette Aubry ist die folgende: Frucht von mittlerer Grösse (6—7 Cm. Durchmesser), gewöhnlich etwas breit abgerundet an beiden Enden, oft undeutlich gerippt, Stielhöhle unregelmässig, klein, weit ausgehöhlt, Stiel sehr kurz, kaum die Tiefe der Stielhöhle erreichend. Vertiefung an der Blüthe regelmässig, sehr breit. Auge offen, mit stark wolligen Einschnitten, die zurückgeschlagen in eine lange Spitze sich verjüngen. Farbe von einem blassen Grün, das in ein schönes brillantes Goldgelb übergeht, regelmässig grau punktirt, manchmal mehr oder weniger um das Auge mit einem schönen Grasgrün oder Graugrün verwaschen. Fleich weiss, zart, gezuckert, von sehr feinem Geschmack und sehr angenehmem Parfüm. Das Fruchtgehäuse klein, Kerne wenig zahlreich, sehr kurz, glänzend, rothbraun. Reifezeit September bis December.

Alle hier beschriebenen Varietäten kann man sowohl als Fruchtbäume, sowie in verschiedenen Grössen zu Unterlagen von Conturier fils aîné, Pepinierist zu Bougival-Saint-Michel (Seine et Oise) beziehen.

E. A. Carrière.

Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen.

I.

(Schluss.)

Im Jahrgange 1879, Seite 41 dieser Blätter bei Beantwortung meiner offenen Frage, kennzeichnete der verdienstvolle Begründer derselben, Dr. Rudolf Stoll, den Standpunkt der Wissenschaft folgendermassen: „Bis jetzt hat in sehr wenig Fällen ein entscheidender Einfluss der Unterlage auf das aufgesetzte Edelreis constatirt werden können. . . Diese Beobachtung würde also dafür sprechen, dass die Bildung des Samens ganz unabhängig von der Naturlage ist. Ausserdem wissen wir aber, dass die Samenbildung ein selbstständiger Act der Befruchtung eines Pflanzeneichen's durch den Pollenstaub ist. Ei sowohl als Pollen sind als selbstständige Individuen zu denken, ihr Befruchtungsproduct, der Same, hängt also in erster Linie von den Eigenschaften des Ei's und Pollens ab. Eigenschaften, die ausser jeder Berechnung liegen etc."

Dass der immer berechtigte, sogar nothwendige wissenschaftliche Zweifel auch den Schreiber der citirten Zeilen umschwebt hat, ist kaum zweifelhaft, denn wenn auch in der Thierwelt den geschlechtlichen Organen eine gewisse Selbstständigkeit nicht abgeleugnet werden kann, wäre doch die vollständige Unabhängigkeit derselben vom übrigen Organismus bei Thieren oder Pflanzen ganz und gar undenkbar, denn diese Analogie erkannte schon 1500 Jahre vor Darwin Aristoteles, als er von den Pflanzen sagte, „dass ihre Psyche (Seele) in einem tiefen, nicht zu verscheuchenden Schlummer liege".

Was auf dem Wege von synthetischen Folgerungen, gepaart mit Wissen und scharf unterscheidendem, keckem Denken bis zur Hypothese geleistet werden kann, zeigt der der „Neuen freien Presse" entnommene, vom „Obstgarten" 1888, Seiten 207—238—247 mitgetheilte, Norbert Mündl unterzeichnete Artikel — welchen ich zu nochmaligem Durchlesen empfehle — der darin gipfelt, dass er nicht nur die Wahrscheinlichkeit, sondern die absolute Sicherheit für wurzelechte Obstbäume in Producirung artenechter Samen beansprucht und so sich ziemlich derselben Endfolgerung anlehnt, welche mich vor 15 Jahren zur Aufstellung meiner Experimente drängte. Ein wissenschaftliches Paradoxon motivirt diese Endfolgerung: „dass nämlich die männlichen Blüthenbestandtheile wahrscheinlich ein Product der Blätter, während die weiblichen Blüthenbestandtheile Producte der Wurzel-Assimilirung sind".

Nach dieser Theorie müssten wir schon lange Bastarde zwischen Birnen und Quitten haben.

Dass diese philosophische Deduction nicht auf gemachten, sondern erst künftig anzustellenden Experimenten beruhe, ist ziemlich sicher, denn dieselbe leidet an demselben Fehler, welchen auch ich beging, bevor ich meine

*

Experimente ausführte, dass nämlich die Bewurzelung der Ableger leicht sei, welches aber thatsächlich ziemlichen Schwierigkeiten, besonders bei den Birnen, unterliegt.

Man könnte sich denken, solche wurzelechte Bäume leicht in den auf Quitte Doucen und Paradies gepfropften, mit der Pfropfstelle unter die Erde gesetzten und mit Adventivwurzeln versehenen, durch das Affranchissement wurzelecht gemachten Bäumchen leicht zu finden — wahrscheinlich haben auch schon von diesen geerntete Samen durch ihre grössere Arten-Stabilität zu manchem Trugschlusse Anlass gegeben — aber indem die Adventivwurzeln nahe zur Pfropfstelle treiben und eben an dieser immediaten Contactstelle der einseitige, wenn nicht gegenseitige Einfluss von mehreren Forschern festgestellt wurde („Ueber innere Vorgänge beim Veredeln", von H. R. Göppert. J. Fischer, Cassel 1874), sind dieselben als Experimentalsubjecte ziemlich unbrauchbar.

Liest man dieses Werk sowie Regel's Abhandlung („Gartenflora" 1871, Jänner, S. 13) und ebendaselbst den Sitzungsbericht der naturforschenden Freunde in Berlin, so frägt man verwundert, wie so viele hochverdiente Männer der Wissenschaft seit Malpighi 1675, bei so vielen Experimenten doch nie dieselben bis zur äussersten, indicirten Spitze führten, und zufrieden sein konnten, wenn sie immer nur den unmittelbaren und fast greifbaren äusserlichen Einfluss der Unterlage und Edlinge verhandelten!

Ist auch das Geheimniss der Natur, wornach chemisch gleichwerthig scheinende Thier- oder Pflanzeneichen verschiedene Gattungen sowie Abarten entwickeln, unergründbar, können gewiss Experimente allein sicherstellen, unter welchen Umständen diese oder jene Gattung oder Abart sich reproducire und welchen stabilen oder variablen Gesetzen folge, umsomehr, als „der Vorgang der Assimilation mit dem Wachsthum auf das Innigste verknüpft ist" — „und die Pflanze in demselben Sinn assimilirt, wächst und dem Stoffwechsel unterliegt, wie das Thier" . . . ferner: „die chemische Metamorphose, welche das Wachsthum begleitet, noch im Dunkeln sich befindet" (Dr. Wiesner's Elemente der Botanik und Physiologie, Wien 1881—84) können wir kaum hoffen, diese Frage durch die Theorien der auf- und absteigenden Säfte, Diffusion, Zellenbildung oder Translocation organischer Stoffe synthetisch zu ergründen; wohl aber können wir hoffen, durch die Züchtung wurzelechter Bäume und deren Samen auf manche noch dunkle Vorgänge richtig zu schliessen.

Experimente wie von Decaisne und Maliva („Obstgarten" 1879, Seite 568) und auch von Hofgärtner Müller (Ausstellung Stuttgart 1881), wenn auch mit gezüchteten Früchten belegt, können nichts entscheiden, weil die Früchte von genealogisch nicht sichergestellten Samen und deren Sämlingen herrühren, und konnten ebensogut von auf Wildling wie auf Quitte gepfropften und sogar von solchen Edlingen stammen, welche zugleich mit wilden wie mit edlen Adventivwurzeln versehen waren.

Was die auf heterogener Grundlage (Wildling und Edling) vorgenommene künstliche Pollen-Befruchtung der Blüthen anbelangt, sind dieselben wohl nur dem reinen Zufalle anheimfallende Spielereien.

Aber wie wenig man sich auch um die Genealogie der Samen kümmerte, so beschäftigte wieder die Vermehrung durch Setzlinge sehr Viele, und wie enge auch das Endresultat dieser Zucht mit der Frage des artenechten Samens verknüpft scheine, werde dieselbe doch von keinem der vorgeblichen oder wahren Producenten der Stecklinge erwähnt.

Viele solche angebliche Züchtungen sind in den bisher erschienenen Jahrgängen dieser Blätter verzeichnet; aber indem die meisten auch auf Birnen-Stecklinge sich bezogen, was gar nicht glaubwürdig ist, denn die Birne braucht als Ableger*) behandelt, zu ihrer Bewurzelung im freien Grunde mehrere Jahre, wenn auch die übrigen Obstsorten, so behandelt, keine nennenswerthe Schwierigkeit bieten.*) Nur allein J. Löffler, Gartenbaulehrer an der n. ö. Landes-Ackerbauschule in Edelhof, hat auch wirklich bewurzelte Stecklinge von Pflaumen und Aepfeln vorgezeigt; („Obstgarten" 1880, S. 150) leider unterliess derselbe bisher, die Resultate seiner Beobachtungen über das vegetative Verhalten seiner hochinteressanten Züchtungen mitzutheilen.

Ich glaube kaum die Grenzen des wissenschaftlichen Anstandes zu überschreiten, wenn ich im allgemeinen Interesse um deren gütige Mittheilung bitte — wie auch ich für meine gemachten Beobachtungen bei Bewurzelung der Ableger, ihre Vegetation und Ueberpfropfung von der geehrten Redaction einen Platz erbitte.

Diesen Artikel schrieb und reichte ich auch bei einer ungarischen pomologischen Zeitschrift, natürlich in ungarischer Sprache, ein, indem aber nach meiner Ansicht unnöthige Verkürzungen gefordert wurden, nahm ich denselben mit dem Entschlusse zurück, nicht eher mein Schweigen zu brechen, bis ich nicht die Ergebnisse meiner Zucht, nämlich die Samen wurzelechter Bäumchen ernte; mit diesen jetzt in der Hand muss ich aber doch bemerken, dass ich im Allgemeinen weder wurzelechte Bäumchen noch deren Samen von dieser ersten Ernte abgebbar habe, wenn ich auch zur Sicherstellung und paraleller Züchtung an eine ungarische, Kesthelyer oder Altenburger, und an eine österreichische Anstalt, wie die Klosterneuburger, sowie an das Wiener Pflanzen-Physiologische Institut einzelne, 10—12 Stück, Samen nicht nur gratis und franco gerne überlasse, sondern auch um deren Annahme bitte**).

Es sind dies Samen der Winter-Dechantsbirne, welche auf wurzelechte Regentin (Passe Colmar, Beurre d'Argenson) gepfropft wurde, und welche dadurch in verschiedener, hier berührter Rücksicht, interessantere Aufschlüsse geben können, als wenn dieselben rein gezüchtet gewesen wären, obzwar ich im Interesse meiner Experimente bemerken muss, dass ich auch Früchte, und zwar 19 Stück, an einer wurzelechten Regentin hatte, dieselben aber leider alle gestohlen wurden.

Puszta Szantó (l. P. Rètsàgh), Jänner 1885.

Gustav v. Luka.

*) Die 1878 durch Gutsbesitzer Aigneparse gemachte Erfahrung, dass der Birnensteckling, wenn derselbe zugleich an Quitte angeplattet wird, Wurzel schlägt, ist wohl wahrscheinlich, gehört aber nicht in diese Kategorie, weil derselbe richtiger „ein Ableger" ist.

*) Hiervon später.

**) Der auf einer Correspondenzkarte ausgedrückte Wunsch wird mich sicherstellen, dass ich nicht etwas Nichtgewünschtes aufdränge.

Die zehn Grundregeln des Obstbaues.***)

Lieber Freund, wenn Du den Obstbau mit Nutzen und Freude betreiben willst, so halte Dich an nachstehende erprobte Regeln:

1. Willst Du Bäume pflanzen oder ein Baumgut anlegen, so richte erst den gewählten Boden dazu her; den feuchten moorigen Grund drainire, aus dem steinigen nimm alle groben Steine, dünge und bearbeite das Feld tüchtig, bevor Du Bäume setzest. Die nützlichsten Obst-

***) Der Württembergische Obstbauverein hat beschlossen, die Lehre vom Obstbau in zehn kurze Grundregeln zusammenfassen zu lassen, welche als Placat gedruckt werden, um auf Rathhäusern, in Schulzimmern, in Wartesälen, Wirthshäusern etc. aufgehängt zu werden und so die Lehre vom richtigen, lohnenden Obstbau recht tief in's Volk hineinzutragen. Die landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereine werden aufgefordert, eine Anzahl davon zu verbreiten, um hierdurch die Zwecke des Obstbaues nach Kräften zu fördern. Die „zehn Grundregeln" sind von dem Redacteur des „Obstbau", Herrn Dr. Carl Müller, ausgearbeitet und durch eine Commission, bestehend aus Herrn Nic. Gaucher und Inspector Stirm, geprüft worden, und geben wir sie unsern Lesern hiermit zum Besten, wobei wir nicht umhin können, auf die vor circa 25 Jahren erschienene, vortreffliche Schrift des damals berühmtesten Pomologen Böhmens, Pfarrer Karl Fischer: „Die zehn Gebote der Obstbaumzucht" (Verlag E. Schotte, Berlin 10 sgr.) mit der Bemerkung aufmerksam zu machen, dass dieselbe mit hoher Verordnung allen landwirthschaftlichen Vereinen, Obstbaumschulen, Schullehrern, überhaupt allen Obstzüchtern von der k. k. Regierung zur Anschaffung empfohlen wurde. Kennt und besitzt diese Schrift jetzt etwa noch der k. k. österr. Pomologenverein oder der niederösterr. Landesobstbauverein? Ich glaube kaum.

arten sind Kirschen, Birnen, Aepfel und Zwetschken, beide letzteren sind die einträglichsten. Wähle von diesen nur solche Sorten, welche erfahrungsmässig sich für das Klima, Bodenart und Lage Deines Grundstücks eignen. Vermeide es, zu vielerlei Sorten anzupflanzen; begnüge Dich mit wenigen erprobten. Die jungen Bäume, welche Du auspflanzen willst, kaufe nur in guten Baumschulen und nimm immer nur Bäume erster Classe, denn das Beste ist immer auch das Wohlfeilste. Deinen Bedarf an Bäumen decke nur nothgedrungen bei Händlern oder auf dem Markte. Hüte Dich, Setzlinge oder Bäume aus dem Walde zu nehmen; diese sind gegen Sonne und Kälte zu empfindlich, ihr Wurzelvermögen ist zu mangelhaft, sie sind für deine Zwecke meist unbrauchbar. Ein guter Obstbaum soll ein weitverzweigtes Wurzelvermögen, einen gesunden, starken, geraden Stamm von höchstens 1·60 M. — 1·70 M., eine gut verzweigte Krone haben und noch ganz frisch, frei von Flechten und höchstens sechs Jahre alt sein.

2. Nächst guten und gesunden Stämmchen ist gutes Auspflanzen die Hauptsache. Du kannst Deine Bäume im Spätjahr und im Frühjahr setzen; aber das Spätjahr verdient den Vorzug. Grabe die Baumlöcher oder Gruben für die Frühjahrs-Anpflanzung schon im Herbst oder Winter aus und wirf die ausgegrabene Erde neben die Grube, damit diese Erde und der Untergrund tüchtig durchfrieren. Jedes Baumloch sei 1 M. bis 1·50 M. weit und je nach der Bodenbeschaffenheit 0·50 M. bis 0·60 M. tief, d. h. je schlechter der Untergrund, desto flacher lass die Grube machen; je besser der Untergrund, desto tiefer sollst Du Deine Baumlöcher graben. Die Bäume, welche Du nicht sogleich setzen kannst, schlage ein, d. h. grabe sie im Boden so tief ein, dass die Wurzeln mindestens 0·30 M. hoch mit Erde bedeckt sind und giesse sie, wenn trocken, tüchtig. Ungefähr 4—8 Wochen vor dem Auspflanzen fülle Deine Baumlöcher wieder bis auf zwei Drittel mit der ausgegrabenen Erde, damit diese sich noch gut setzen kann, ehe Du auspflanzest. Beim Pflanzen Deiner jungen Bäume beschneide mit einem scharfen Messer nur die Wurzeln etwas, um die beschädigten Theile zu entfernen, alle Schnittflächen sind nach unten zu richten. Setze den Baum nicht zu tief, noch zu hoch, sondern auf den eingefüllten Boden, gerade so wie er in der Baumschule gestanden hat, bedecke seine Wurzeln gut mit nahrhafter Erde, häufle diese um den Stamm etwas an und ziehe ausserhalb der Wurzel ein rundes Gräblein. Jedem Baum gib auf seiner Südseite einen geraden, glatten, starken Pfahl, den Du am besten vor der Anpflanzung in den Untergrund getrieben hast und binde an diesen den Baum mit einem Weidenband in Gestalt eines Achters (8), die eine Schlinge um den Baum, die andere um den Pfahl; binde Anfangs locker, später aber fest. Die Erde über den Wurzeln bedecke mit etwas Mist, um sie zu verbessern und feucht und locker zu erhalten und das Anwachsen der Wurzeln zu befördern.

3. Setze Deine Bäume nicht zu eng, denn jeder Baum will seinen gehörigen Raum haben; setze sie im Verband oder Quincunx, nämlich so: Die Entfernung von Baum zu Baum in und zwischen den Reihen betrage bei Apfel-, Birn- und Kirschbäumen 8—12 M., bei Zwetschkenbäumen 6—8 M. Legst Du ein neues Baumgut an, so kannst Du nichts Gescheidteres thun, als in den Reihen je zwischen zwei Hochstämme immer einen Halbhochstamm oder einen sonstigen Zwergbaum, ja sogar Hochstämme von Pflaumen und Zwetschken aller Art zu pflanzen. Auf diese Weise erhältst Du schon einen frühen und sicheren Ertrag und bis die Halbhochstämme, Zwergbäume oder Steinobst-Hochstämme, die eine geringere Lebensdauer (15—30 Jahre) haben, zu tragen aufhören und herausgehauen werden müssen, sind Deine Hochstämme tragbar geworden. Durch diese Zwischenpflanzung sind Deine Bäume dem Wind und Sturm weniger ausgesetzt.

4. Vermeide womöglich, junge Bäume auf Stellen zu pflanzen, wo zuvor ein grosser alter Hochstamm gestanden hat, denn der junge Baum würde hier die für seine Entwicklung nothwendigen Nährstoffe meistens nicht finden und daher schlecht gedeihen. Ist die Anpflanzung auf einem solchen früheren Standort eines erwachsenen Baumes unvermeidlich, so muss für den nachzupflanzenden eine Grube von 1½ bis 2 M. Weite und 50—80 Cm. Tiefe gegraben werden und dieselbe ganz oder mindestens zur Hälfte mit gutem, verbautem, fruchtbarem Boden ausgefüllt werden.

5. Schneide die Krone der Steinobstbäume gleich bei der Anpflanzung, diejenige der Kernobstbäume dagegen erst nachdem der junge Baum schon einen Sommer an Ort und Stelle gestanden hat. Das Beschneiden der Krone, um ihre eine lichte Gestalt zu geben, ist bei Hochstämmen nur in den ersten Jahren nöthig. Nimm dem jungen Baum nicht zu viel Holz auf einmal; verstehst Du Dich nicht auf das Beschneiden, so lass es lieber durch einen erfahrenen Baumzüchter besorgen. Die Leitzweige bei stark wachsenden Bäumen schneide um zwei Drittel, bei mittelstark wachsenden um die Hälfte, bei schwachwüchsigen aber nur um ein Drittel oder gar nicht zurück; der Schnitt wird immer über einem nach aussen stehenden, gut ausgebildeten Holzauge mit dem Messer geführt; die Seitentriebe der Kronenäste werden nie ganz herausgeschnitten, sondern in den zwei ersten Jahren nur ungefähr um die Hälfte eingekürzt. Musst Du Deine jungen Bäume erst selber auf die Krone schneiden, so thu es so, dass die unteren Kronenäste in mittlerer Mannshöhe beginnen. Liegt Dein Baumgut auf einem stark geneigten Boden oder Abhang, so kannst Du mit Vortheil den Halbhochstamm anwenden, bei dem die Krone schon 0·90 oder 1 M. über dem Boden beginnt; diese Bäume entwickeln sich rascher, tragen reicher und reifen schönere Früchte, die man auch leichter abnehmen kann, was beim Tafelobst von Werth ist.

6. Die Pflege Deiner Obstbäume muss Dir ein besonderes Anliegen sein, denn diese lohnt sich. Damit der Baum im Ackerfeld nicht durch Anfahren mit Pflug und Egge u. s. w. beschädigt werde, so schlage um den Boden herum drei kurze starke Pfähle ein, an denen Du oben Querlatten durch Annageln befestigst. Zum Schutz gegen das Wild umbinde die Bäume im Herbst mindestens vier Fuss mit Dornen, Reisig oder Schilf, oder beschmiere sie bis auf diese Höhe leicht mit einer Speckschwarte oder mit Thran. Die Baumscheiben müssen vom Frühjahr bis Herbst mindestens dreimal gut gehackt werden, damit sie locker bleiben und kein Unkraut darauf aufkommt. Entferne sorgsam durch Abbürsten mit einer Drahtbürste oder Abkratzen mit einer Baumscharre Moos und Flechten von Stamm und Krone, damit sich keine schädlichen Insecten darin einnisten. Lass keine Misteln auf deinen Apfelbäumen aufkommen; säubere im Frühjahr und Sommer Deine Bäume von Raupen und Käfern, damit diese sich nicht durch Brut vermehren. Beseitige alle dürren oder zu dicht stehenden oder sich reibenden Aeste mit einer scharfen Säge und immer dicht am Astring; glätte die Schnittfläche mit einem scharfen Messer und verstreiche sie mit Baumwachs oder Theer. Bestreiche die Stämme im November mit

*

Kalkmilch, um sie vor Kälte zu schützen und die Einnistung von Insecten und die Entwicklung von Flechten und Moosen zu verhindern.

7. Die Bäume entziehen dem Boden viele Nahrungsstoffe und diese müssen durch Düngung mit Mist, Gülle, Kloake oder frischer Erde ersetzt werden. Aeltere und jüngere Bäume bedürfen Düngung und sind recht dankbar dafür. Man kann alle Kern- und Steinobst- und Nussbäume das ganze Jahr hindurch düngen, am besten aber vom November bis Februar. Man dünge nicht am Stamm, sondern auf dem ganzen Umfang der Krone unter deren Trauf, wo man zu diesem Behuf Löcher für den flüssigen Dünger macht. Bäume, die im Grasboden stehen, können der Düngung gar nicht entbehren und nie zu viel und zu oft gedüngt werden.

8. Bist Du mit den Obstsorten nicht zufrieden, welche auf Deinen Obstbäumen wachsen, oder tragen diese zu selten, so pfropfe sie im Frühjahr mit besseren und passenderen Sorten um. Der umgepfropfte Baum trägt dann schon nach drei bis vier Jahren wieder reichlich. Besonders aber pfropfe auf Deine gewöhnlichen Pflaumenbäume und Zwetschkenwildlinge gute grosswüchsige Zwetschken, Reineclauden und Mirabellen, denn dies lohnt sich reichlich.

9. Aeltere Obstbäume erschöpfen sich durch ihre Tragbarkeit und bedürfen neben dem Dünger auch der Verjüngung durch Zurückschneiden der Kronenäste, damit sie neues junges Holz bilden. Säge zu diesem Zwecke im Herbst oder Winter die Kronenäste auf die Hälfte oder ein Drittel ihrer Länge zurück. Ein Jahr später, nachdem die am Aste hervorgekommenen Triebe zur neuen Astverlängerung ausgewählt werden können, sägt man die Aststümpfe unmittelbar über dem gewählten Zweige ab, schneidet die Wunde mit dem Gartenmesser glatt und bestreicht sie mit Baumwachs, Oelfarbe oder Theer.

10. Verfütterst Du das Fallobst Deinem Vieh, oder mahlst Du es zur Essigbereitung, oder schlägst Du es zum Branntweinbrennen ein, dass die darin befindlichen Maden umkommen und die schädlichen Insecten sich nicht fortpflanzen, behandelst Du Deine Bäume beim Abnehmen des Obstes schonend und handelst Du nach den obigen Vorschriften, so wirst Du an Deinen Bäumen eine Freude haben und von Deinem Obstbau nur Vergnügen und Vortheil erlangen.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Weinnektarine (Brugnon vineuse). Diese neue Nektarine oder Nacktpfirsich hat einige Analogie mit den bekannten Wein- oder Blutpfirsichen (Pêches au vin, sanguines ou sanguinoles) und ist in doppelter Beziehung merkwürdig, durch ihren Ursprung wie durch ihre Eigenschaften. In dieser letzteren Richtung bildet sie eine seltene Auswahl und hervorragende Neuheit. Bis jetzt besitzt man keine Nektarine (Brugnon) mit mehr oder weniger rothem Fleische; wenigstens wurde, so weit uns bekannt, keine solche noch beschrieben. Mit dieser Neuheit ist diese Leere in der Reihe der Nektarinen ausgefüllt. In Bezug auf den eigenthümlichen Ursprung zeigt die Weinpfirsich wieder einmal mehr der Wissenschaft, auf wie seltsame Weise neue Formen sich an den Pflanzen bilden. Henri de Monicourt schreibt darüber aus dem Schlosse Chagnaud bei Sigoulès in der Dordogne, dass einer seiner Weinhauer in dem Jahre 1871 oder 1872 in einem der Weingärten einen kleinen Sämling fand, den er für eine Pfirsich hielt. Er hob ihn mit der Schaufel heraus und versetzte ihn in die Nähe seiner Wohnung. „In 2—3 Jahren war mein Erstaunen gross, als ich das Bäumchen mit Früchten bedeckt sah, die, in einiger Entfernung gesehen, sich ausnahmen wie Trüffeln, die auf einem Baume wachsen würden. Sie wurden gepflückt, kamen auf einem Teller zur Tafel und wurden alsbald für vortrefflich befunden. Die Fucht reift mindestens 20 Tage später als alle Arten ihrer Gattung. In sehr feuchten Jahren beginnt die Frucht am Stengel zu faulen und so zu Grunde zu gehen; in trockenen Jahren gedeiht sie am besten; immer aber ist der Baum sehr fruchtbar.“ Die weitere Beschreibung ist die folgende:

Aeste mit licht braunrother oder weinrother Färbung, wie dies bei den Weinpfirsichen (Blutpfirsichen) nie der Fall ist. Blätter sehr lang gespitzt, manchmal leicht gefältelt, fein gezähnt, glatt, obenauf glänzend, ohne Drüsen, nur hie und da am Blattstiel Andeutungen davon, der Mittelnerv unten stets weinroth. Blüthen klein, im Fond der Corolle weinroth. Die Früchte von mittlerer Grösse, ein wenig an der Basis abgeplattet, ganz schwach auf einer Seite gefurcht, trägt an der Spitze ein eingesenktes Knöpfchen, das von einer weissgelben Aureole (Zone) umgeben ist. Haut glänzend, sehr fein, von violettem, blutrothem und noch dunklerem Grund, der wie verwaschen und mit Braun gefleckt erscheint, manchmal weiss fein gestichelt. Fleisch blutroth unter der Haut, dann weiss geflaumt oder roth geadert, manchmal auch fast ganz weiss, dann wieder die Partie gegen den Kern zu ebenfalls blutroth. Das Fleisch löst sich vollständig vom Steine, nur bleiben an demselben manchmal Fäden hängend zurück; der Saft sehr reich, gezuckert, parfümirt, von ganz eigenthümlichem Geschmacke. Stein breit und kurzoval, an der Basis abgestutzt, an der Spitze mit einem Knopfe versehen, dunkelbraunroth, breit gefurcht, hart. Reifezeit September, October. Die Sorte besitzt der Handelsgärtner Godefroy-Leboeuf in Argenteuil und dürfte sie von dort zu erhalten sein.

Frühe Canada-Pfirsiche. Unter den neu eingeführten Frühsorten scheint mir diese die anderen ganz besonders zu überragen. Von der Frühpfirsich von Canada erhielt Boucher, Gärtner in der Avenue d'Italie 162 in Paris, um 14 Tage früher reife Früchte, als von der als die früheste anerkannten Amsden, welche daneben stand. Sie ist zwar klein, aber trotzdem noch der Amsden vorzuziehen, weil sie vollkommen vom Kerne lösliches Fleisch besizt, während es bei der Amsden bekanntlich in dieser Beziehung hunderterlei Variationen gibt und die Mehrzahl der Cultivateure dieser Frühsorte anhaftendes und nicht lösliches Fleisch zuschreibt, indem die Amsden mit löslichem Fleisch nur als seltene Ausnahme auftritt. Wir können daher mit Recht empfehlen, diese jetzt so bevorzugte Frucht durch die Frühpfirsiche von Canada zu ersetzen.

(Barenia). Einkochen der Stachelbeeren auf russische Art. Reinige grosse, grüne, glatte Stachelbeeren von Stiel und anhaftender Blüthe; schneide sie der Länge nach halb auf, jedoch nicht in Hälften auseinander, nehme die Kerne heraus (was leicht mit einer neuen Haarnadel geschieht), spüle die Beeren gut mit Wasser ab, lege selbe in einen Topf zwischen Kirschenblätter, übergiesse das Ganze mit gutem Spiritus und stelle sie vierundzwanzig Stunden auf's Eis. Die Beeren müssen ausgewachsen sein und wenn selbe anfangen, ein wenig weich zu werden, ist die beste Zeit zum Kochen. Dann nehme man das Ganze ohne die Stachelbeeren, mische ein Glas

(ca. ½ Liter) Wasser bei und koche die Blätter mit Spiritus; giesse es kochend auf die Stachelbeeren. Kalt geworden, stelle man selbe wieder einen Tag auf's Eis, den andern Tag muss man selbe dreimal mit Wasser recht gut auswaschen oder ausspülen. Nun nehme man auf 1 Pfund Stachelbeeren 1 Pfund Zucker und theile den Zucker in 3 Theile. Am 1. Tage nehme man 1 Liter Wasser und 1 Theil Zucker, koche dasselbe und giesse den Syrup auf die Beeren kochend auf und stelle selbe wieder einen Tag in den Eiskeller. Den 2. Tag giesse man den Syrup ab, mische den 2. Theil Zucker dazu, jedoch ohne Wasserzugabe, koche den Syrup neuerdings und giesse denselben wieder kochend auf die Stachelbeeren.

Am dritten Tage lasse man den Syrup wieder ablaufen und mische den letzten Theil Zucker bei. Wenn der Syrup gut kocht, so gebe man die Stachelbeeren dazu und lasse selbe zweimal aufkochen. Fülle sie dann in Büchsen und stelle sie kalt. Die Barenia ist dann fertig.

Manche Leute legen, wenn die Beeren in Spiritus liegen, eine Kupfermünze dazu, was wohl die grüne Farbe steigert, aber als grünspanerzeugend gesundheitsgefährlich wirkt.

Auf vorstehende Weise eingekocht, sind die Stachelbeeren voll und schön, anders eingekocht schrumpfen selbe zusammen, wenn sie in Spiritus gelegen haben.

A. H.

The Florist and Pomologist. Diese berühmte englische Gartenzeitung, welche sich mit Vorzug der Obstsortenkunde zugewendet hatte, ist nach 37jährigem Bestande wegen des hohen Alters des berühmten Herausgebers und Redacteurs Thomas Moore im vorigen Jahre zum letzten Male erschienen. Sie enthielt während dieser Zeit 624 prachtvolle colorirte Tafeln, durch die seinem Leser die vorzüglichsten Erscheinungen der Blumenwelt und der Tafelfrüchte in vollendeter Weise zur Anschauung gebracht wurden. Es bildet diese Gartenzeitung wirklich ein authentisches Geschichtsbuch der Gärtnerei in England seit dem Revolutionsjahre 1848.

Zu tiefes Pflanzen der Bäume. Der Baumpflanzer hat in erster Linie darauf zu sehen, dass von dem Stamme des frisch gepflanzten Baumes nichts in die Erde komme; dort, wo Wurzel und Stamm auseinandergehen, soll auch Erde und Luft sich trennen. Vielfache Erfahrungen, an Obstbäumen gesammelt, lassen folgende Stufen aufstellen: Ein 4 Cm. zu tief gepflanzter Baum stirbt in 15—20 Jahren, bei 6 Cm. zu tief in 6—12 Jahren, bei 8 Cm. zu tief in 3—4 Jahren, ein 10 Cm. zu tief in 1—2 Jahren ab. Ein 12 Cm. zu tief gepflanzter Baum geht meistens schon im ersten Sommer zu Grunde.

Zu diesem Unglück kommt noch, dass zu tief gepflanzte Bäume nie zum Tragen kommen. Eher zu hoch pflanzen als zu tief!! Eine Ausnahme hiervon bei unseren Obstbäumen machen einzig und allein Birnen auf Quitten veredelt und Aepfel auf Doucin und Paradiesäpfel (Johannisstamm) veredelt; diese müssen stets bis zur Veredlungsstelle in den Boden gepflanzt werden. Warum diese Bäume das vertragen? Weil Quitten, Doucin und Johannisstämmchen, soweit sie mit Boden bedeckt werden, leicht Wurzeln schlagen. Bei diesen genannten Unterlagen muss aber auch immer bis zur Unterlage gepflanzt werden, weil diese frostempfindlich und daher im Schosse des Bodens gegen das Erfrieren geschützt sind. L. Z. f. Els.-Lothr.

Mittel gegen Mehlthau auf Rosen. Baumschulenbesitzer Drube gibt ein Mittel gegen Mehlthau oder Schimmel auf Rosen, welches er stets mit bestem Erfolg angewendet hat, an. Die Bereitung geschieht folgendermassen: 15 Gr. Aetzkalk werden mit 10 Gr. Wasser gelöscht, dann mit 30 Gr. sublimirtem Schwefel (Schwefelblüthe) gemischt und die Mischung allmälig in 60 Gr. anderes Wasser unter fortwährendem Rühren eingetragen und bis auf ca. 30 Gr. eingekocht.

Von dieser röthlichbraunen Flüssigkeit nimmt man auf 1 Liter Wasser 1—1½ Esslöffel, also in einer grossen Giesskanne 12—15 Esslöffel und spritzt damit; des anderen Morgens werden die Pflanzen abgespritzt. Bei weit vorgerücktem Stadium genügt eine nochmalige Procedur. Rosenwildlinge, welche schon ganz weiss waren, werden durch zweimaliges Bespritzen vollständig rein. Der Einfachheit halber lässt Drube dieses Mittel in der Apotheke kochen, das Liter kostet etwa 40 Pfg.

Wir haben dieses Mittel gegen Mehlthau auf Rosen im botanischen Garten des Polytechnikums angewendet und sehr guten Erfolg schon mit schwächerer Lösung erzielt. Dr. E. B.

Der Beerenhandel New-Yorks beträgt nach den „Pomologischen Monatsheften" alljährlich in seinem Werth bis nahezu 3 Mill. Pfd. Sterling (über 60 Mill. Mark) und liegt zu einer kleinen Commissionsgebühr in den Händen von etwa 300 Firmen.

Blumen- und Gemüsegarten.

Die Rosen.

Nach G. Schweizer.

Wenn wir auch an die Farbe der Rose die mannigfachsten Ansprüche machen, weil sich die Sympathien der Rosenfreunde oft in diesem Hauptpunkt gipfeln, da Martha eine weisse Rose unbedingt für die schönste hält, Paul seinen ganzen Stolz auf das tiefe Dunkelpurpur setzt, Rosalie das anmuthige Rosa für unübertroffen hält und Julie ihre einzige Freude am goldenen Marechal Niel hat, so ist doch nicht zu verhehlen, dass selbst die Königin der Blumen oft unvollkommen ist und selten all unsern Ansprüchen Genüge leistet.

Zählen wir alle die guten Eigenschaften, auf die wir bei einer vollkommenen Rose Anspruch machen, zusammen, so finden wir, dass sich viel Spreu unter dem Weizen findet.

Vor Allem verlangen wir von einer Rose

1. Duft. Kann denn eine Rose duftlos sein? fragt sich wohl Mancher. Kann man sich eine Rose ohne Wohlgeruch denken? Hängt diese Eigenschaft nicht ganz innig mit dem Wort „Rose" zusammen? Nein es gibt hunderte von Rosen, die wenig oder gar keinen Geruch haben. Der feinste Duft ist der Theerose eigen, an diese reihen sich die Thee-Hybriden, die Centifolien und ein beträchtlicher Theil der Remontanten, der Bourbon und Noisetten. Von den letzteren gibt es aber eine grosse Zahl, die ebenso duftarm sind, wie die Monatsrosen, die Lilliput, Kletter-, Prairie- und Provinzialrose. Der Wohlgeruch erhöht die Schönheit der Rose und vereinigt das Angenehme mit dem Schönen.

Eine Rose ohne Duft,
Ein Mädchen ohne Liebe,
Ein Bier ohne Schaum
Gleicht einem leeren Traum.

2. Dauer. Nicht selten sind die Rosen, deren Lebensdauer eine sehr kurze ist. Man sieht sich enttäuscht, wenn die kaum der Knospe entrollte Blume schon nach einigen Stunden die Blätter nicht mehr hält und dann als Ruine

im Bouquet glänzt. Andere Rosen wieder entwickeln wochenlang vielversprechende grosse, kugelförmige Knospen; ungeduldig harrend, hofft man täglich dem Pfleglinge in's Antlitz zu sehen, doch umsonst! Selbst die glühendste Mittagssonne vermag diesen nicht zu wecken und nach mehreren Tagen finden wir die abgestossene Knospe als Todtgeburt am Boden liegen. Anders verhält es sich mit jenen Rosen, die uns schon als Knospe ihren Glanzpunkt zeigen und uns vollständig befriedigen würden, selbst wenn wir auf das Oeffnen der Petalen verzichten müssten. Wieder andere Sorten vergönnen uns die Freude, ihre Knospen zu bewundern, zeigen uns nur zu früh eine leichtgefüllte flattrige Blume und treten sofort wieder vom Schauplatz ab. Vergleichen wir unser Rosarium mit einem Benefiz-Theater, so sehen wir, wie wenig unserer Lieblinge den ganzen Sommer durch mit musterhafter Ausdauer die Hauptrollen übernehmen, während andere, als Dilettanten kaum aufgetreten, wieder verschwinden.

3. Farbe. Wenn ich Eingangs die Farbe vorübergehend als einen nicht bedeutenden Factor erwähnte, so darf auch hier die Kritik nicht ausbleiben. Eine sammetschwärzliche, kastanienbraune Farbe kann nur für so lange als schön bezeichnet werden, als diese im Morgenthau glänzt und die Wolken ihr Antlitz beschatten. Naht sich die so manchen Farben behagliche Mittagssonne ihr näher, so hat sich schon der Abend ihres Daseins eingestellt, denn die verbrannten und eingeschrumpften Petalen sind die sichersten Todeszeichen. Durch das Beschatten können wir wohl diesem Umstand entgegensteuern, was bei der violetten Farbe nicht der Fall ist, denn diese verändert täglich ihre Nuancirung und geht nur zu schnell in ein fades, fast farbenloses Lila über. Nicht selten finden wir, dass eine eben entfaltete Knospe das so liebliche Rosa mit einem fahlen Weisgelb vertauscht hat.

4. Härte. Wir nennen diejenigen Rosen hart, die allen Witterungsverhältnissen Trotz bieten. Schon unter der Winterdecke scheinen die einen mehr, die andern weniger und die harten gar nicht empfindlich zu sein. Stellt sich ein leichter Maifrost ein, so finden wir schon einige der zärtlichen, die ihre Blätter hängen lassen, in's Stocken gerathen und sich oft nur schwer wieder erholen. Ist die Vegetation üppig vorwärts geschritten, haben sich die Knospen zur Blüthe vorbereitet und vermögen dann in Folge eingetretenen Regens ihre Blume nicht zu entwickeln, so sind auch damit unsere schönsten Hoffnungen getäuscht. So hoch uns auch „Marechal Niel" mit ihrer feinduftenden goldenen Tulpe erfreut, so verdriesslich wird sie uns, wenn der Regen oft wochenlang das Aufblühen verhindert. Bei der Taxation einer Rose darf also auch dieser Punkt nicht aus dem Auge gelassen werden, denn gewiss wird eine gleich werthvolle Rose, die sich auch bei abnormer Witterung vollständig erschliesst, ihre Concurrentin mit Recht überragen.

5. Wuchs. Sowohl die Vegetation des Holztriebes als auch Wuchs und Stellung der Blume selbst müssen unsern Anforderungen entsprechen. Wir verlangen von einer guten Rose, dass sie ohne allzugrosse Pflege üppig vegetire, ihre Triebe in regelmässiger Form emporsende und ihre Blume auf einem entsprechend langen Blüthenstiel in aufrecht oder halb wagrecht stehendem Stand zeige. Es würde mir nicht schwer fallen, viele neue Züchtungen von total verzärtelter Natur anzuführen, die bei der besten Pflege selbst im Warmhaus wenig Leben zeigen, ein oder zwei hübsche Blumen machen und wieder abtreten. Für solche Schwächlinge ist Zeit und Geld verloren, und statt eine schöne Rose zu haben, ärgern wir uns den ganzen Sommer über die in der Rosengruppe entstandene Lücke. Wenn wir auch eine graziöse Stellung weniger hoch anschlagen, so liegt dies an der geeigneten Verwerthung, weil manche als Trauerrose, auf Hoch- oder Halbstamm passende Verwerthung finden kann und so deren ungünstige Beurtheilung nicht schwer in die Wagschale fällt.

6. Belaubung. Manche Rosisten stellen die irrige Behauptung auf, dass das Auftreten von Mehlthau und Schimmel (Erysiphe) das Ueberfallen mit Blattläusen (Aphis rosae) einer vernachlässigten Cultur oder mangelhafter Düngung zuzuschreiben sei. Es mag dies in Gegenden der Fall sein, wo schon Luft, Klima und Boden den Schmarotzern keine Existenz gewähren; wo aber dies nicht zutrifft, finden sich einzelne Sorten, auf denen sich diese mit ganz besonderer Vorliebe ansiedeln. Wir bemerken immer und immer wieder, dass es dieselben Sorten sind, die bei gleicher Behandlung, Standort und Bodenart regelmässig mit Mehlthau befallen werden, während andere, ebenso ausgeprägte Species voll Blattläuse hangen. Dieser Umstand müsste mit Recht bei der Classificirung mitwirken, denn einmal sind solche Sorten die Träger und Verbreiter dieser Uebelstände in grössere Rosarien. Zum Andern ist die Verunstaltung der Blätter und Blumen durch Blattläuse äusserst unangenehm. Eine schöne, gesunde glänzendgrüne Belaubung hilft wesentlich die Schönheit sowohl der Pflanze als auch der Blume erhöhen und muss also diesem Umstande ebenfalls eine entsprechende Classification eingeräumt werden.

Fassen wir diese 6 Punkte zusammen, so darf man sich nicht wundern, dass die englische National-Rose-Society, welche betreffs Anforderungen in der Rosencultur die höchste Stufe einnimmt, bei ihrer strengen Censur nur 107 Remontanten, 43 Thee- und eine Bourbonrose in ihrer Rangliste aufgenommen hat und nur diese bei den Ausstellungen als zulässig erklärt, während sich doch das ganze Heer der im Handel befindlichen Rosen auf 5- bis 6000 Namen beläuft.

Rosenveredlung im Winter. Da vielfach die Winterveredlung bei Rosen angewendet wird, so dürfte es für Handelsgärtner von Interesse sein, dieselbe auf folgende Weise vorzunehmen. Es beruht Nachstehendes auf Erfahrung und verdient überall versucht zu werden: Ich pflanze meine Rosenwildlinge nicht erst in Töpfe, da hierdurch leicht Schaden verursacht wird; durch unerwarteten starken Frost gefrieren erstens die Töpfe u. s. w., zweitens braucht man viel Platz im Veredlungshause, um die Töpfe zu stellen, und um eine Partie anzutreiben sind drittens starke Heizung, Aufsicht und verschiedene Arbeiten nöthig. Auch dieselben in den Keller oder in ein kaltes Mistbeet zu schaffen, sind unnütze Ausgaben und eine unnöthige Arbeit. Im Herbste beim Sortiren der Rosenwildlinge suche man die veredlungsstarken aus, schneide die Wurzeln so weit als nöthig ab, zugleich auch den oberen Theil über dem Wurzelhals; nur gebrauche man die Vorsicht, einige starke Augen, welche sich bei jedem Wildlinge vorfinden, am Wurzelhals zu lassen, damit derselbe kräftiger antreite. Sind selbe so weit fertig, so werden sie eingeschlagen und mit Laub zugedeckt. Hat ein Handelsgärtner seinen Vorrath an Primula, Reseda und dergleichen Waare im Februar verkauft, so kann er mit Rosen anfangen. Sind jedoch keine genügenden Häuser da, so können auch Mistbeete dienen. Man schlage dann die Rosen so dicht als möglich in einem Sandbeete im Vermehrungshause ein und halte selbe bei Luftabschluss 6 Tage unter 28° R. Die Rosen sind dann rasch zum Ver-

edeln fertig, werden zu diesem Zwecke aus dem Sande genommen, veredelt und nun erst in Töpfe gepflanzt (der Raumersparniss halber kann man diese veredelten Wurzelstöcke auch nur mit einem feuchten, festgebundenen Moosballen, in welchem sich die Wurzeln bilden, bis zum Auspflanzen in's Freie umgeben. D. R.) und in ein warmes Mistbeet oder Haus gebracht, bis selbe 4 Blätter ausgebildet haben. Sie bilden dann Wurzeln und wachsen gut fort. In 3—4 Wochen kann man Luft zulassen und sie abhärten. Gibt man zu früh Luft oder hält man die Rosen zu kühl, so gehen viele zurück. Je später man veredelt, desto besser ist es, da die Triebe dann kräftiger werden, was man bei der December- oder Jänner-Veredlung nicht immer haben wird. Der Vortheil dieser Methode ist durch 3 Monate eine Ersparniss an Platz in den Häusern und die Heizungsersparniss beim Antreiben. Es werden hierbei von 100 höchstens 38 ausbleiben. Für Handelsgärtner und zumal junge Anfänger lohnt es sich daher schon, Vorstehendes zu versuchen. Mir ist es damit hier in Russland stets sehr gut gelungen und habe ich die Arbeit vollständig in meiner Hand. Am Tage wird veredelt, wieder eingeschlagen, Abends in Töpfe gepflanzt und an Ort und Stelle gebracht. Will man im Jänner veredeln, so muss bei uns, wo es sehr kalt ist, hierzu ein Erdhaus vorhanden sein. Es beruht bei vielen Gärtnern auf Vorurtheil, dass die Rosen erst durchwurzelt sein müssen, ehe selbe veredelt werden können. Die Rose kommt in Saft und es löst sich die Rinde bei vorstehender Behandlung vollkommen, ohne irgend eine Wurzel zu haben. A. Grieke.

Eine neue Rose. Wir haben unsere geschätzten Leser in den letzten Nummern auf einige der neuesten französischen und englischen Rosen aufmerksam gemacht. Heute produciren wir eine weitere, sehr schöne Sorte, welche von Souppert & Notting in Luxenburg in der neuesten Zeit in den Handel gebracht wurde und den Namen einer Oesterreicherin erhielt. Die Rose Fürstin Johanna Auersperg dürfte ihrem Aussehen nach, wie es die von der Firma R. Abel & Comp. erhaltene Abbildung Fig. 36 zeigt, bald eine sehr gesuchte werden. Die Blume ist gross, gut gefüllt, von schöner Form, guter Haltung und sehr hübschen Knospen, dabei die Farbe ein leuchtendes Carmin-

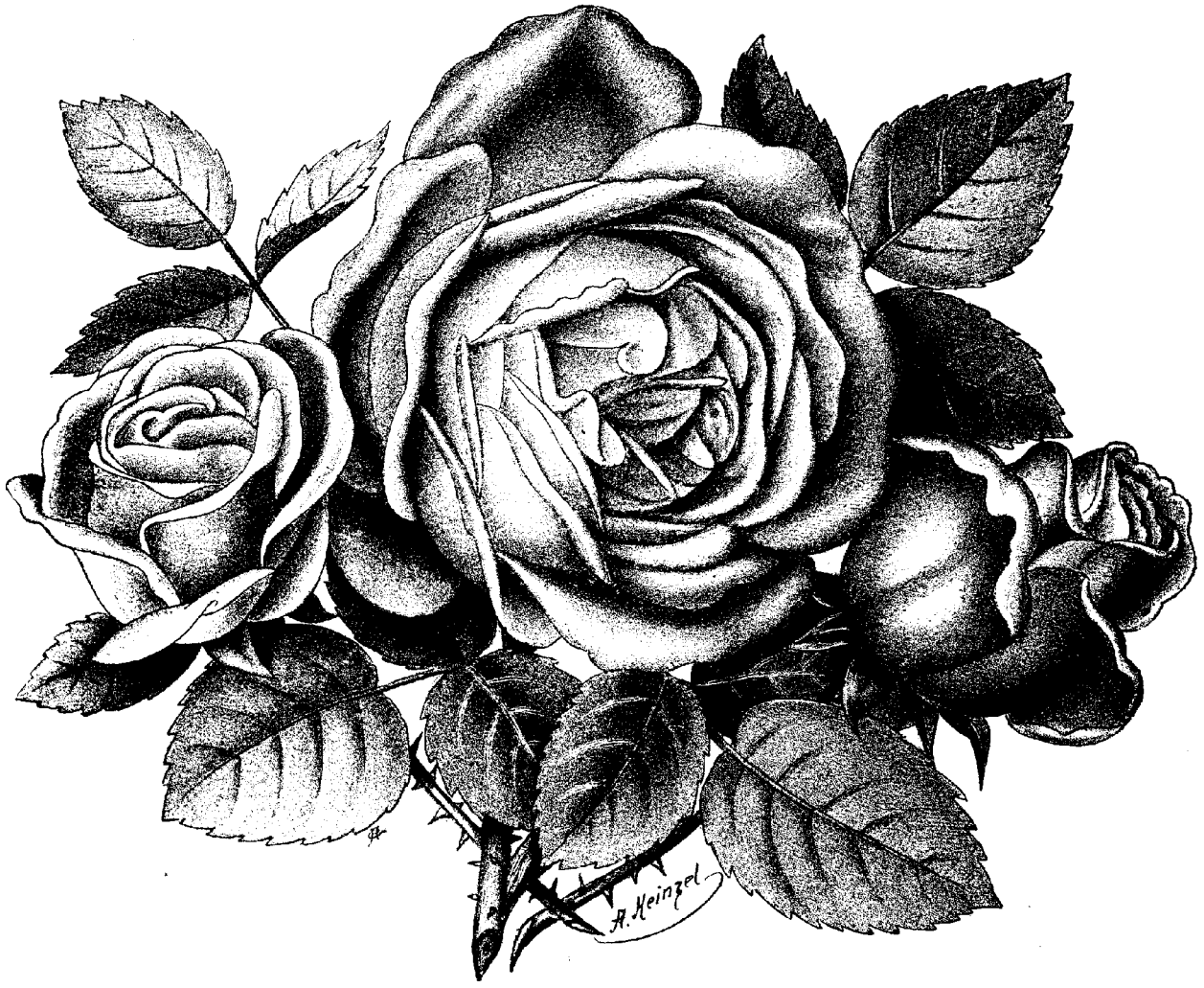


Fig. 36. Fürstin Johanna Auersperg.

roth, welches nach Aussen verblasst und zuweilen in ein silbriges Rosa übergeht. Da auch der Wuchs ein ganz guter und die Blüthefähigkeit als eine sehr grosse zu bezeichnen ist, dürfte derselben eine rasche Verbreitung bevorstehen. Bei der von uns genannten Firma sind die neuesten Rosenvarietäten in ausreichender Weise in Vermehrung und um verhältnissmässig billige Preise erhältlich.

Banksienrosen. Eine der interessantesten, bei uns sehr wenig gesehenen Rosen, die den ganzen Sommer über blühen, ist die immergrüne Rosa Banksia, von der man drei Varietäten kennt: eine kleinblüthige gelbe und weisse

und eine grössere weissblühende. Die Blumen stehen in Dolden. Sie wird bei uns am besten im Kalthause unterhalten, wo sie zum Bekleiden der Wände sehr dienlich ist; doch kann sie oft unter ganz geringer Vorkehrung auch im Freien cultivirt und überwintert werden. Wir erwähnen dieserhalb zwei 1·8 Meter hohe Kronenbäumchen, die sich in dem Vorgarten eines Privathauses auf dem Maximilianplatze in Hietzing schon mehrere Jahre befinden und den Winter über mit einem leichten Brettergerüste, das mit trockenem Laub ausgefüllt wird, überdeckt werden. Sie waren diesen Winter bis in den November prächtige, dunkelgrüne Bäumchen, die mit ihren weit überhängenden, langen Aesten einen sehr zierlichen Eindruck machten. Bei ihrem ausserordentlichen Wachsthum bewirken sie auch eine so starke Verdickung der Unterlage von Rosa canina, dass man sonst selten so dicke Stämme von derselben zu sehen bekommt, insbesondere als wir durch die Veredlung von den vielen schwachwüchsigen Theerosen in unsern hochstämmigen Rosenanlagen gewöhnlich nur sehr schwache, schlecht genährte Stämme von R. canina anzutreffen gewohnt sind. Hieran erkennt man deutlich, wie der Edling auch seinen Einfluss auf die Unterlage ausübt; eine Thatsache, die so vielseitig bestritten wird.

Der Paradeisapfel hat sich in den letzten 10 Jahren (leider unter dem französischen Namen Tomate) so stark in Deutschland verbreitet, dass man allseits auf dessen Cultur aufmerksam wird. Wenn wir auch wiederholt auf die Cultur und Bereitungsweise desselben, als derjenigen unter unseren Gemüsefrüchten, die dem Obste am nächsten stehen, aufmerksam machten, so sehen wir es als eine Hauptsache für den Gärtner an, die vorhandenen Sorten zu prüfen und auf ihren Culturwerth zurückzuführen. Wir haben im vorigen Jahre die vortreffliche Sorte „König Humbert", begleitet mit einem schönen Originalbild, kennen gelernt, beschrieben und mit vollem Rechte empfohlen. Es ist uns nur Eines ausgestellt worden, für den Marktverkauf sei die

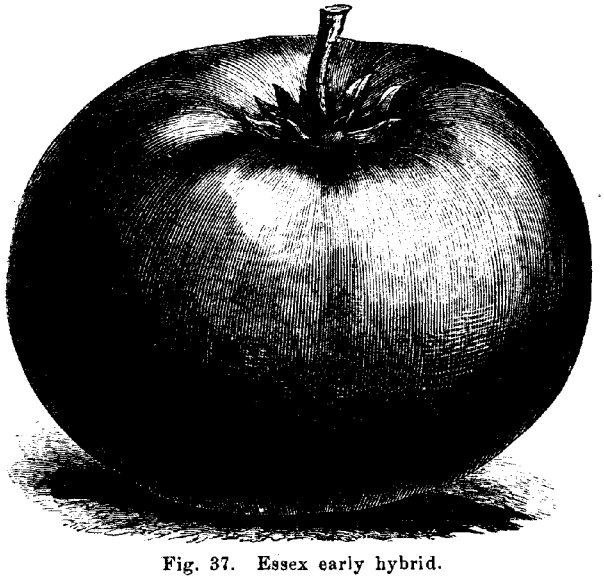


Fig. 37. Essex early hybrid.

Sorte wegen ihrer verhältnissmässig nur mittelgrossen Frucht gegenüber den riesenfrüchtigen Sorten, nach welchen unsere Köchinnen und Hausfrauen allgemein zuerst greifen, nicht so sehr zu empfehlen, obwohl es für den Koch und die Tafel keine bessere und keine schönere gäbe. Von den grossfrüchtigen Sorten wird besonders Garfield gerühmt; er ist etwas spät mit seiner Reife und liefert wegen der sehr grossen Früchte nur eine geringe Anzahl derselben. Besser ist schon der auch von uns angerühmte Mammuth Chihuahua, eine sehr grossfrüchtige und dabei verhältnissmässig zeitlich reifende Sorte, die ansehnliche Erträgnisse gibt.

Unter den glatten, apfelförmigen Sorten, von denen bisher als Muster und Vorbild der wirklich unübertreffliche Trophy galt, und der, wenn man ihn echt nachzieht, noch immer einer der empfehlenswerthesten bleibt, wird als neue Einführung besonders Essex early hybrid, der Frühparadeis von Essex, den wir unter Fig. 37 abbilden, gerühmt. Er ist die vollkommenste und grösste apfelförmige Art, glatt, feuerroth und entstand durch Kreuzung zweier frühreifenden Sorten, reift aber noch früher und gleichmässiger, ist fruchtbar, dauerhaft und die beste Transportwaare. Sie wurde mehrfach prämiirt.

Noch mehr empfohlen wird der Cardinal, Fig. 38, die von allen bisher bekannten Sorten die glatteste, allerfrüheste und grösste sei. Wenn auch spät gebaut, reift sie noch und wird von aussen und innen gleichmässig feuerroth; sie entwickelt sich sehr schnell, treibt immer neu und setzt fortwährend Früchte an. Das Fleisch ist dicht und fest, aromatisch, schmackhaft, ein wahrer Leckerbissen mit sehr wenig Körnern, dabei die Schale sehr dünn; mit einem Worte die gefälligste Marktsorte, dabei haltbar und gut transportirbar. Die Erprobung dieser



Fig. 38. Cardinal.

Neuheit in verschiedenen klimatischen und Bodenlagen, sowie in diversen Culturverhältnissen wäre jedenfalls wünschenswerth.

Literatur.

Verzeichniss der Obstsorten, empfohlen von der k. Lehranstalt in Geisenheim für das westliche, nord- und südwestliche Deutschland von Director R. Goethe. Dieses

soeben in Rüdesheim bei Fischer und Metz erschienene Werkchen ist für den deutschen und auch für den österreichischen Obstzüchter ein vortreffliches Nachschlagebuch, worin er sämmtliche empfehlenswerthe Obstsorten beschrieben und nach ihren specifischen Eigenschaften classificirt findet, so dass er die Sorten kennen lernt, welche für besonderen Boden, besondere Erziehungsweise, besonderes Klima etc. tangen, und darnach eine richtige Auswahl bei jeder Gelegenheit zu treffen vermag. Wir können die Anschaffung des Büchleins Jedem, der sich mit Obstpflanzung befasst, als höchst vortheilhaft anempfehlen. —

Fünfter Jahresbericht des Gärtner-Unterstützungsvereines in Wien. Mit Freuden begrüssen wir den, wenn auch langsamen, Fortschritt dieses Vereines, der aus dem vorliegenden Berichte zu entnehmen ist, und können wir dem Vorstande Herrn Maxwald nur unser aufrichtiges Lob für die eifrige, uneigennützige Sorgfalt aussprechen, welche er demselben widmete und welche den Dank der Gärtnerwelt und deren viel weitere und emsigere Unterstützung verdient. Der Verein verfügt pro 1884 über fl. 800 Notenrente und einen Baarbetrag von fl. 150. Das am 21. Februar 1885 arrangirte Gärtnerkränzchen brachte demselben abermals einen Betrag von fl. 450 ein. Bravo!

Kataloge.

Unter den vielen mitunter prachtvollen Frühjahrs-Preis-Verzeichnissen der Samenhandlungen, welche uns von allen Seiten zugeschickt werden, ist dasjenige des Herrn Ludwig Földessy aus Budapest unstreitig ein einfach nettes, reichhaltiges und gibt Zeugniss von der 20jährigen, durch ihren Ruf bewährten reellen Praxis und der hohen Intelligenz für landwirthschaftliche Interessen des Inhabers.

Herr Földessy steht mit den besten Bezugsquellen Europas und Amerikas in langjähriger, unmittelbarer Verbindung und bringt jährlich die meisten und vortrefflichsten Neuheiten und Specialitäten in Verkehr, so dass z. B. sein 1884er Katalog selbst in Amerika grosse Beachtung nnd Verbreitung erlangte und seine Specialitäten einen bedeutenden Absatz nach Amerika fanden, wogegen derselbe wieder für dieses Jahr besonders in Oekonomie- und Gartensämereien zahlreiche Originalneuheiten von dorther dem Publicum bietet.

Beim Vergleiche der Preise mit einigen anderen fanden wir dieselben durchschnittlich niedriger, bei manchen Artikeln sogar um 25% billiger, wobei das Renommée jeden Zweifel an der Echtheit der Qualität ausschliesst.

Wiederverkäufern wird angemessener Rabatt gewährt und Verzeichniss über Ersuchen Jedermann franco übersendet.

Wir werden aus diesem trefflichen Katalog einige Abbildungen in unseren nächsten Nummern bringen und gelegentlich auf Herrn Földessy's Collection Original-amerikanischer Maiskolben zurückkommen.

Briefkasten.

Herrn **L. M.** in **Wien.** In dieser Beziehung empfehle ich Ihnen das vortreffliche Werk: Die Feldgärtnerei oder der Gemüsebau auf dem Ackerlande von Dr. W. Löbe, Verlag von Cohen & Rosch. Es enthält vortreffliche Lehren und zeigt, wie der Gartenbau mit dem grössten Nutzen auch von dem Feldbauer geübt und in der Bewirthschaftung seiner Felder eingeführt werden soll. Er ist einträglich und nur deshalb beim ersten Anblick nicht so bemerkbar, weil sich sein Ertrag auf das ganze Jahr vertheilt und nicht wie von den Feldfrüchten auf einmal in den Beutel gelangt. Aber wenn man den Ertrag des Gemüsebaues auf dem Ackerlande zusammenzählt, wird man bald finden, dass er der Casse zuträglicher ist, als der einfache Feldbau. Wir können die Verwendung und Verbreitung dieses vortrefflichen Buches nur in jeder Weise wünschen und fördern. — Herrn **E. S.** in **Gr.** Die eingesandten Zweige sind von der Blutlaus befallen, nur scheint das Uebel noch nicht zu sehr verbreitet zu sein. Wir rathen Ihnen mit Energie an deren Ausrottung zu gehen und insbesondere auch alle Nachbarn in der Umgebung zu gleichen Massregeln zu vermögen, denn nur gemeinsames, rasches, zielsicheres und unermüdliches Handeln rettet Ihre Apfelbaumanlagen, die sonst in wenigen Jahren hinsiechen und eingehen werden. Näheres brieflich. — Herrn **G. v. L.** in **Puszta Szantó.** Die verlangten 5 Exemplare folgen gleichzeitig mit einem Briefe. — Herrn **P. J.** in **Oberpleis.** Ich bitte vorderhand nichts mehr einzusenden und werde Ihnen, sobald es die Zeit zulässt, schriftlich antworten. — Herrn **B.** in **Warnsdorf.** Es war mir bis jetzt nicht möglich, Ihnen für die im vorigen Jahrgang beschriebenen neuen, ausser-gewöhnlichen Himbeer- und Brombeersorten eine europäische Bezugsquelle angeben zu können. Der neueste „Garden" vom 21. Februar 1885 bringt die Ankündigung des Gärtners, Samenhändlers und Blumisten Viccars Collyer & Co. in Leicester, Central Hall, dass bei demselben eine der besten der damals abgebildeten Neuheiten, die Brombeere „The Wilson jun." um den Preis von 1 sh 3 d per Stück (ein Dutzend zu 12 sh, 100 um 85 sh) zu beziehen sei. Derselbe bestätigt, dass dies die früheste Brombeervarietät von aussergewöhnlicher Fruchtbarkeit sei, so dass die Triebe von der Frucht bis zum Boden herabgezogen werden. Die einzelne Beere — sie stehen in sehr grossen Trauben — ist die grösste bekannte Brombeere und misst 3½ Zoll im Umfange, ist prachtvoll glänzend schwarz, von köstlichem Geschmacke und eine treffliche Marktfrucht. Die beigegebene Abbildung ist wirklich bestechend. — Herrn **F. A.**, Obergärtner der gräfl. Todtleben'schen Gärten, Schloss **Kleidony.** Mit grösstem Dank Ihre freundliche Mittheilung empfangen; bin leider noch nicht im Stande gewesen, ausführlich zu antworten. Es wird aber sofort geschehen. — Herrn **J. T.** in **Wien.** Danke für die Zusendung der sieben Kreuzer werthen „goldenen Medaille". Es ist mir unbegreiflich, wie sich solche Gimpel finden können, die nach dem belobenden Urtheile eines dahergelaufenen Unbekannten streben. Das ist das Komische an der ganzen Sache, und jedenfalls verdienen es diese, ausgelacht zu werden. — Herrn Obergärtner **K.** in **Gotha.** Danke für die Einsendung, werde das Benutzbare verwenden, das Andere retourniren. — Herrn Baron **W.** in **Plankenstein** bei Cilli. Warum so lange keine Nachricht? Bitte um Mittheilungen. —

Der ganzen Auflage dieser Nummer liegt ein Samen-Katalog von Földessy Ludwig, ebenso Behelfe zur Anlage und Bepflanzung von Gärten, vom fürstlich Liechtenstein'schen Oberhofgärtner Aug. Czullik, bei.

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.

Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten

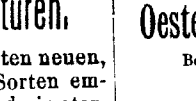
sind in Benutzung bei allen hervorragenden pomologischen Instituten, bei den königl. sächs. und vielen anderen Staats-Chausseen, sowie Tausenden von Obstbaum-Besitzern. Diese Stahlbürsten sind zur Rindenpflege unentbehrlich; die Rinde wird nach mehrmaligem Gebrauche glatt, so dass keine Insectenlarven darin Platz finden. Empfohlen von den meisten Obst- und Gartenbau-Zeitungen. Zu haben in allen grösseren Handlungen für Gärtnerei-Utensilien oder auch direct von der unterzeichneten Fabrik.

(53)

Illustrirter Preis-Courant gratis und franco.



(Muster gesetzlich geschützt.)





Illustrirter Preis-Courant gratis und franco.

Preis eines Sortimentes von 3 Stück Obstbaum-Bürsten Mk. 7. — Nachnahme.

Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik.

(44)

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.

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).

(51)

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.

Drahtbürsten-Fabrik

Paul Eckardt,

Wien, VII. Kirchengasse Nr. 35,

empfiehlt:

Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten (für junge und alte Stämme). Preis eines Muster-Sortiments von 5 Stück dieser Bürsten 4 fl. 60 kr. ö. W. Nachnahme. (49)

Preislisten gratis und franco.



Wichtig für Obstbaumbesitzer!

Frühjahrs-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. (54)

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.

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. etc. empfiehlt zum Frühjahrsbezuge die

Gräflich (48)

Thun'sche Garten-Verwaltung

Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.

Franz Josst, Obergärtner.

Preisliste auf Verlangen kostenfrei.

Zu besonderer Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte, baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge veredelt sind.

Die Obstbaumschule

von

Georg W. Gaedertz

in Feuerbach-Stuttgart

hat in grosser Auswahl abzugeben:

Birnen
Aepfel
Kirschen
Pflaumen
Pfirsiche

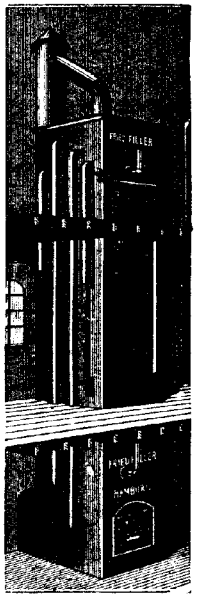
Spaliere und freistehende Bäume, in den besten und feinsten Tafelsorten. Palmetten, wagrechte Cordons, U-Formen, Spindeln, Pyramiden, Hochstämme u. s. w. in tadelloser Formirung und Bewurzelung.

Sehr starke Birnen-Pyramiden und Palmetten von 2—4 Etagen in schönsten, tadellosen Exemplaren.

Obstwildlinge (45)

Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.

Illustrirter Katalog franco und gratis.



Fillers pat. Trocken-Apparat. Grosse gold. Staats-Medaille. (55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Osbt, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe** u. **Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,

Maschinenfabrik,

Hamburg - Eimsbüttel.



L. Montel's Drahtspanner,

die einfachste und praktischste Vorrichtung zur Regulirung von Horizontalcordons, Mauer- und Contrespalieren, Wein- und Hopfenanlagen.

Zu beziehen durch die Administration d. Bl. um **6 fl. 50 kr.** das Hundert.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr. **Woldemar Hintze** in **Pettau,** Steiermark. (52)

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (47)

Rosen- u. Obstbaumschulen

Graz, Steiermark,

empfehlen

grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **-Sträuchern** etc.

Kataloge gratis.

INHALT: Personalnachrichten. — Worcester Parmaine. (Mit 1 Illustr.) — Reinette: Peasgood Nonsuch. (Mit 1 Illustr.) — Obstsorten zur Doppelveredlung. — Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen. — Die zehn Grundregeln des Obstbaues. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Weinnektarine. — Frühe Canada-Pfirsiche. — Einkochen der Stachelbeeren auf russische Art. — The Florist and Pomologist. — Zu tiefes Pflanzen der Bäume. — Mittel gegen Mehlthau auf Rosen. — Der Beerenhandel New-Yorks. **Blumen- und Gemüsegarten:** Die Rosen. — Rosenveredlung im Winter. — Eine neue Rose. (Mit 1 Illustr.) — Banksienrosen. — Der Paradeisapfel. (Mit 2 Illustr.) — **Literatur:** Verzeichniss der Obstsorten. — Fünfter Jahresbericht des Gärtner-Unterstützungsvereines in Wien. — **Kataloge.** — **Briefkasten.** — Inserate.

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

Hiezu zwei Beilagen.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 6. **Wien, 16. März 1885.** **II. Jahrg.**

Edelcrassane.*)

(Berg. IX, 3, a. gr., **!††! Dec.—März.)

Heimat und Vorkommen: Diese vom Baumschulgärtner Boisbunel in Rouen gezogene Sorte trug im Jahre 1855 zum ersten Mal und hat sich in dieser verhältnissmässig kurzen Zeit überall so eingebürgert, dass sie als Winterbirne nur sehr wenig Rivalen hat. Sie ist nicht zu verwechseln mit der Neuen Crassane (Surpasse Crassane), die eine ganz andere, geringwerthige Sorte ist. Diese Verwechslung hat leider auch Lauche in seiner Deutschen Pomologie gemacht, er bildet unsere Sorte unzweifelhaft ab, nennt sie aber „Neue Crasanne".

Literatur und Synonyme: 1. *Liron d'Airoles*, Syst. synon. 1857, Suppl., pag. 40 (n. A. Leroy). 2. *Liron d'Airoles*, Notice pomol. II, pag. 29 (n. Mas). 3. *Revue horticole* 1859, pag. 657. 4. *Annales de pomol. belge* 1860, pag. 11. 5. *Pomol. d. la France*, Bd. II, Nr. 82. (Abbildung nicht ganz entsprechend.) 6. *A. Leroy*, Dict. d. pom., Bd. II, pag. 505, Nr. 734 (kleine Umrisszeichnung). 7. *Mas*, Verger, Bd. I, pag. 63, Nr. 38 (in der Form vortrefflich). 8. *O. Thomas*, Guide pratique, pag. 60 (serie d. mérite). 9. *Bulletins d'arboricult. belge* 1877, pag. 273 (gute, nur etwas zu düster gefärbte Abbild.). 10. *Catal. d. franz. Pomol.-Congr.* 1873, pag. 19. 11. *Pomol. Monatsh.* 1864, pag. 161. 12. *Lucas*, Auswahl werthvoller Obstsorten, Bd. II, pag. 122. 13. *Engelbrecht*, Vereinsblatt 1822, Nr. 1, pag. 4. 14. *W. Lauche*, Deut. Pomol., II, Nr. 89 (fälschlich als Neue Crasanne, citirt auch fälschlich die Neue Crassanne des Ill. Hdb. d. Obstk., welches unsere Sorte überhaupt nicht beschreibt). 15. *R. Hogg*, Fruit-manual 1884, pag. 628. 16. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 822.

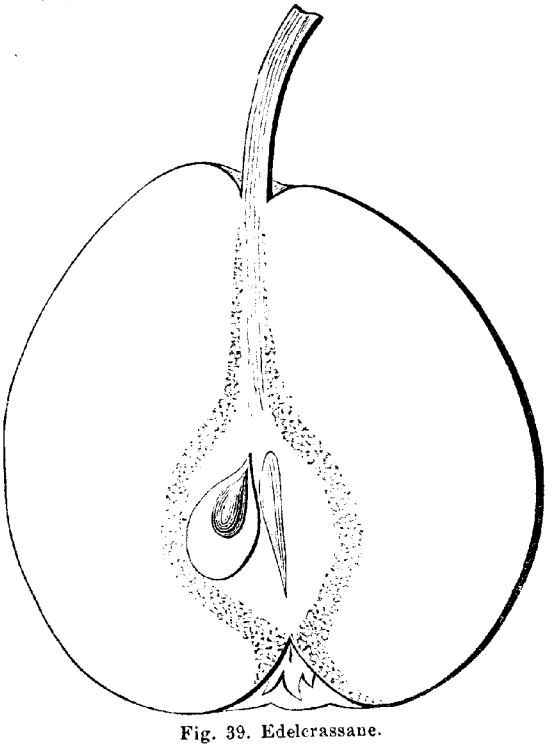


Fig. 39. Edelcrassane.

*) Mit dieser Nummer übergeben wir unsern geehrten Lesern die zweite Tafel colorirter Abbildungen, die wir für den „Obstgarten" nach der Natur malen liessen. Diese Tafel bildet einen Theil der neu erscheinenden Oesterr.-Ungar. Pomologie von Prof. Dr. R. Stoll, und sind die Beschreibungen der Williams Christbirne (siehe Nr. 4 des „Obstgarten"), Edelcrassanne und Zephirine Gregoire ebenfalls diesem Werke entnommen.

Synonyme: Passe Crasanne Boisbunel; jedoch nicht: Neue Crasanne und Surpasse Crasanne.

Gestalt: Plattrunde, zuweilen fast etwas walzenförmige Birne. Der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten ziemlich gleichmässig ab und ist beiderseits stark abgestutzt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist unregelmässig.

Kelch: offen; Kelchblättchen ziemlich gross, sitzen in enger, nicht tiefer, schwach beuliger Kelchhöhle.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, holzig, sitzt in weiter, sehr flacher Stielhöhle.

Schale: rauh sich anfühlend, ziemlich stark, grünlichgelb, in voller Reife hell citronengelb. Der grösste Theil der Frucht ist mit grossen, graubraunen Punkten und gleichfarbigen Rostflecken überdeckt, so dass die Frucht ein ganz rostiges Ansehen hat. Röthe fehlt.

Fleisch: weiss, sehr fein, allermeist ganz schmelzend, um das Kernhaus nur etwas steinig, sehr saftreich, von gewürzhaftem, feinweinigem Zuckergeschmacke, der in manchen Jahren wohl etwas zusammenziehender ist, als wir es gewöhnt sind, der aber namentlich in Frankreich für eine gute Tafelbirne unentbehrlich ist.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern ziemlich geräumig, enthalten kleine, lange, dunkelbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Reift im Jänner und hält sich bis lange in den März, muss lange am Baume hängen, was bei dieser Birne um so eher geschehen kann, als sie sehr fest hängt. Die Edelcrassane ist eine unserer allerbesten Winterbirnen und wird auch überall von den Baumschulgärtnern in grösstem Massstabe gezogen. André Leroy sagt von ihr, dass es wenig späte Winterbirnen gibt, welche gleich gute Früchte hervorbringen, und in den Bulletins d'arboriculture wird sie als eine Birne bezeichnet, welche volksthümlich werden wird. Dass der französische Pomologen-Congress sie zur allgemeinen Anpflanzung empfahl und im Jahre 1861 mit der goldenen Medaille prämiirte, führe ich nur nebenbei an. Form, Farbe, Qualität und ausserordentliche Fruchtbarkeit des Baumes machen sie zu einer Marktfrucht allerersten Ranges.

Der Baum wächst gemässigt, bildet gedrungene Pyramiden und ist bald und stetig sehr fruchtbar. Er wird nur mittelgross und eignet sich nach Lucas selbst als Hochstamm für warme Lagen. Bemerken will ich, dass auch bei dieser Sorte der Uebergang von einem dornigen Wuchse bis fast zum dornlosen Wuchse ein sehr schneller war. Lauche's Angaben, dass die Sorte guten Boden und geschützten Standort verlange, kann ich nicht bestätigen, wenngleich im Allgemeinen späte Winterbirnen in wärmeren Gegenden immer vollkommener werden. Dr. Stoll.

Zephirin Gregoire.

(Butterb. X (VI) 1, b kl. — mgl. **†† Oct.—Nov.)

Heimat und Vorkommen: Wurde von Gregoire in Jodoigne aus Samen erzogen und trug 1843 daselbst zum ersten Mal. Hat sich seit der Zeit weit in den Gärten verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Alb. de pom., Bd. I, Taf. XLIII, pag. 161 (gute Abbildung). 2. *Liron d'Airoles*, Notic. pomol., I, 22. 3. *Annales de pom. belg.*, III, pag. 79. 4. *Decaisne*, Jard. fruit., Lief. 83, pag. 250. 5. *A. Leroy*, Diction. de pomol., Bd. II, pag. 764, Nr. 914 (kleiner Durchschnitt). 6. *Mas*, le Verger, Winterfr., 171. 7. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 67 (2 série de mérite). 8. *Ch. Baltet*, Auswahl werthvoller Birnsorten (deutsche Ausg.), pag. 40, Nr. 99. 9. *Dochnahl*, Sich. Führer, Bd. II, pag. 117, Nr. 614. 10. *Schnittspahn*, Nachweis etc., pag. 98, Nr. 143. 11. *Oberdieck*, Pomol. Notizen, pag. 168 (Qualität nur * und † angegeben). 12. *Illustr. Handb. der Obstkunde*, Bd. II, pag. 343, Nr. 160 (kleine Abb.). 13. *R. Hogg*, Fruit. Manual, 1884, pag. 669. 14. *Downing*, Fruits and fruit-trees, 1882, pag. 886. 15. *Neederland. Boomg.*, Bd. II, pag. 67, Nr. 65, Taf. 33 (gute Abbildung). 16. *Beschrijving d. Vruchts*, III. Theil, 160.

Synonyme: Gregoire (Thom.), Gregoire's B. B. (Dochn.), Joséphine Grégoire (Thom.), Leopold Riche? (Thom.), Zephirin (Thom.), Zephirin's B. B. (Thom.)

Gestalt: kreiselförmige, bisweilen rundlich birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, nach welchem sie sich schön abrundet, während sie sich nach dem Stiele zu meist stärker verjüngt und mit starken Ansätzen in denselben übergeht. Die Rundung der Frucht ist meist verdorben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Frucht von einem jungen Säulenbaume angefertigt, während die Durchschnitte nach Früchten aus Geisenheim hergestellt wurden. André Leroy und andere Autoren klagen über die Kleinheit der Frucht, während ich sie häufig in grosser Zahl fast mittelgross erntete.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen: klein, aufrecht stehend, fehlen nicht selten ganz, sitzen in sehr flacher, zuweilen etwas beuliger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, ziemlich stark, holzig, mit fleischigen Ansätzen, sitzt meist oben auf und verliert sich in die Frucht.

Schale: glatt, glänzend, fast etwas geschmeidig, zuweilen, nach dem Ill. Hdb., mit zersprengtem, zimmtfarbigem Rost, grünlich gelb, fein punktirt, nur selten an der Sonnenseite schwach erdartig angehaucht, von welcher Röthe ich jedoch bei meinen Früchten nie etwas bemerkt habe.

Fleisch: weiss, sehr saftreich, ganz schmelzend. André Leroy gibt schmelzend oder halb schmelzend an, nur um das Kernhaus etwas körnig, von delicatem, gewürztem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern klein, enthalten meist vollkommene, dunkelbraune Kerne.

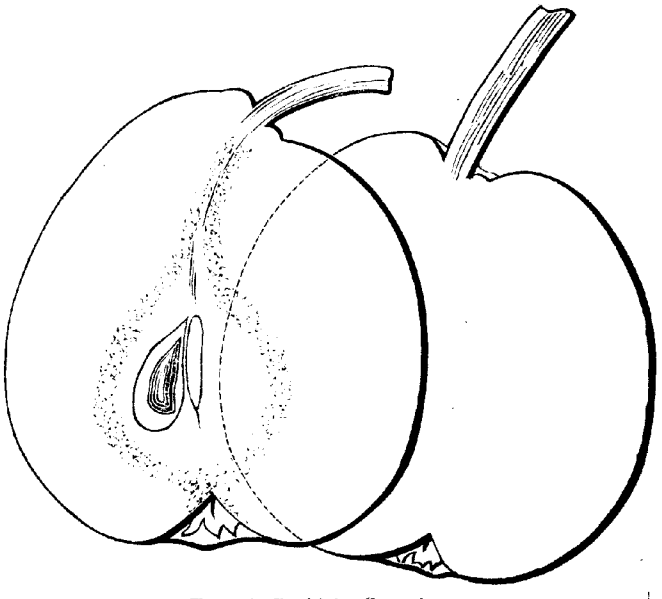


Fig. 40. Zephirin Gregoire.

Reife und Nutzung: im October reifend, hält sich die Frucht gut vier Wochen, jedoch habe ich nicht die lange Dauer, wie sie das Illustr. Handbuch angibt, gefunden. Diese ganz ausserordentlich delicate Birne ist vielleicht nicht so sehr für den Markt, als vielmehr dem Gartenbesitzer, welcher, von der Grösse der Frucht absehend, mehr auf den Geschmack Werth legt, sehr zu empfehlen. Ausserdem trägt der Baum so bald und so reich, dass auch dadurch die Kleinheit der Frucht vollauf aufgehoben wird.

Der Baum wächst gemässigt, bildet gute Pyramiden und scheint hinsichtlich Boden und Klimas durchaus nicht empfindlich zu sein. Dr. Stoll.

Ueber den Fortschritt der Obstcultur in England nach Whitehead.

Obwohl England ansehnliche Quantitäten von Obst aus allen Theilen der Erde einführt, bleiben die Preise dieser Lebensmittel nichtsdestoweniger ziemlich hoch, ja für die feinen Dessertfrüchte sind sie so aussergewöhnlich, dass nur die reichsten Volksclassen sie bezahlen können.

Diese Theuerung ist um so merkwürdiger, als die Einfuhr des Obstes in England immer grössere und grössere Quantitäten dem Markte zur Verfügung stellt. 1882 stellte sich die Einfuhr auf 4,045.691 Fass im Werthe von 42,972.725 Frcs., während dieselbe 11 Jahre zuvor, 1871, nur 1,128.568 Fass im Werthe von 14,902.675 Frcs. betragen hatte.

Welches die Länder sind, die diese Früchte liefern, welches das Verhältniss und welches die Steigerung dieser Zusendungen ist, lehrt uns Whitehead in einer interessanten Tabelle kennen, welche der officiellen Statistik des dreieinigen Königreichs entnommen ist.

	1871		1882	
Ursprungsland	Stück Fässer	Frcs. Werth	Stück Fässer	Frcs. Werth
Deutschland . .	69.519	552.600	515.604	3,777.400
Holland . . .	160.392	1,448.550	444.886	4,571.900
Belgien . . .	276.286	2,395.550	593.158	4,229.100
Frankreich . .	354.606	5,368.550	524.683	8,388.575
Portugal, d. Azoren, Madeira .	73.979	1,427.025	133.124	2,031.125
Spanien, d. canarisch. Inseln .	59.712	1,219.875	464.082	6,943.925
Nordamerika, Ver. Staaten .	56.441	1,015.100	1,065.076	9,679.750
Canada . . .	55.150	925 100	222.128	2,251.925
Die engl. Antillen	10.063	268.750	20.168	395.250
Andere Länder	12.520	246.575	14.197	189.525
Die Canal-Inseln (de la Manche)	—	—	50.584	514.350

Man kann sagen, der Werth dieser Einfuhr steigerte sich fast um das Dreifache, von 15 Millionen auf nahe 45 Millionen Francs. Betrachtet man die einzelnen exportirenden Länder, so wird man überrascht durch die Ungleichförmigkeit. Am vorzüglichsten steht Belgien da, welches seine Einfuhr sowohl der Qualität als dem Werthe nach verdoppelte; ihm nahe kommen die Vereinigten Staaten von Nordamerika, deren Ausfuhr nach England sich wohl verzwanzigfachte, aber im Werthe sich nicht einmal um's Zehnfache steigerte, ein Beweis der Untergeordnetheit und Geringwerthigkeit seiner Producte. Es folgen dann Holland und Deutschland, deren Sendungen im Werthe wie in der Quantität eine aussergewöhnliche Steigerung aufweisen. Frankreich, dessen Obstcultur so hoch entwickelt ist, und welches 1871 an der Spitze der einführenden Länder stand, fiel zu einem Rang herab, der nicht der seinige sein sollte: In dem Zeitraum von 11 Jahren, während andere ihre Einfuhren verzehnfachten und verzwanzigfachten, gelangte es nicht einmal dahin, die seinige zu verdoppeln.

Nimmt man die Einfuhr aus Holland, Belgien und Deutschland 1871 zusammen, um nicht von den einzelnen Ländern sprechen zu müssen, so macht dies rund eine Zahl von 506.000 Fass im Werthe von 4·4 Millionen Francs aus. 1882 brachten dieselben aber 1,553.000 Fass für den Verkaufswerth von 12·5 Millionen Francs dahin. Das ist ein Unterschied von 1 Million Fässern und 8 Millionen Francs, welche grösstentheils Frankreich gegenüber seinen Rivalen hätte gewinnen können, wenn es die Ueberlegenheit seines Klimas, seines Bodens und seiner Arbeiter auch durch richtige Entwicklung seines Handels ausgenützt hätte. Zu diesen Ziffern kann man aber noch 1 Million Fass und mehr wie 8 Millionen Francs hinzufügen, wenn man die Ausfuhr der Vereinigten Staaten in Betracht zieht, die um so leichter zu besiegen scheinen sollte, als die Entfernung sowohl die Transportkosten erhöht, wie auch die Conservirung der Früchte erschwert.

*

Vom französischen Standpunkte muss man sich also dem Studium hingeben, zu wissen, welche Früchte England mit Vorzug aus dem Auslande bezieht, zu welcher Zeit gewisse Sorten auf dem Markte erscheinen, um die Vortheile aus der geringeren oder grösseren Frühzeitigkeit der französischen Producte zu ziehen. In dieser Beziehung gibt Whitehead allgemein interessante Daten. Auch fügt er einige Bemerkungen über die Art der Verpackung und den Preis des Transports bei, die man wohl gerne noch reicher wünschen könnte, die aber immerhin an sich ganz belehrend wirken.

Der grösste Theil des eingeführten Obstes, sagt Whitehead, erscheint auf dem englischen Markte vor dem Eintritt der Reife des einheimischen Obstes, deshalb ist die Importation ohne Concurrenz. Das ist ganz besonders bei den zarten Früchten der Fall, z. B. den Erdbeeren, Stachelbeeren etc.

In Beziehung auf die Aepfel ist dies anders. Canada und Nordamerika senden diese in gewissen Zeitperioden in so grossen Quantitäten, dass sie den Preis der englischen Aepfel vollständig drücken. Dasselbe ist der Fall bei den von Zeit zu Zeit aus Belgien, Holland und Frankreich in Massen eintreffenden Reineclauden und Pflaumen, welche den Preis insbesondere der geringeren Qualitäten erheblich beeinflussen. Die schönsten Pflaumen kommen aus dem Centrum Frankreichs und langen an, bevor noch die englischen reif sind. Dagegen wirken die geringeren Pflaumen aus Belgien, Holland und der Normandie auf die englischen Pflaumen gleicher Qualität beträchtlich ein, ungefähr wie der Häring im Preise zurückgeht, wenn ein Ueberfluss an Sardinen auftritt. Es werden riesige Mengen der gewöhnlichen Pflaumen unter dem Namen „Quetsche" zu einem äusserst niedrigen Preise zu Wasser von Amsterdam und Rotterdam eingeführt. Sie werden sofort bei ihrer Debarquirung aus dem Dampfer zum Preise von 12½ bis 15 Centimes das englische Pfund, zumeist um zu Confituren zu dienen, verkauft. Holland sendet ebenfalls Reineclauden der ärmsten Qualität zu 17½ bis 20 Centimes das Pfund englisch. Man isst sehr wenige davon, das Meiste kaufen die Conditoreien.

Die ersten Kirschen langen aus Algier und Spanien, lange vor der Reifezeit der englischen Kirschen an. Im Ganzen fehlt ihnen aber Färbung und Geschmack, sie sind die gewöhnlichsten Sorten. Einige Zeit darnach erscheinen die viel besseren Kirschen von Avignon und aus anderen Regionen des südlichen und mittleren Frankreich. Dann folgen die Kirschen von Angers und der Normandie, die nach London für den Preis kaum eines Centimes das Pfund spedirt werden, während der englische Obstzüchter aus Kent (Maidstone und Sittingbourne) für eine Distanz von kaum 65 Kilometer einen Transportpreis von 2 Centimes per Pfund bezahlen muss.

Die Cassis (schwarze Johannisbeeren) werden aus Frankreich, Holland und Belgien etwas früher gebracht, als dieselben in England reif werden. Im Ganzen sind aber diese importirten Cassis nicht von der trefflichen Qualität der englischen. Gleich ist dies auch bei den Stachelbeeren der Fall, die von Frankreich in ansehnlichen Quantitäten eingeführt werden. Dem Ansehen nach zu schliessen, scheinen diese fremden Früchte in ihrem Vaterlande nicht jene guten Bedingungen des Bodens und Klimas zu finden, wie in England. Deshalb haben auch die Züchter Grossbritanniens in dieser Beziehung von der fremden Concurrenz nichts zu fürchten.

Nicht ganz so ist es der Fall bei den Birnen. In dieser Specialität sind die Franzosen die Stärksten — sie produciren unvergleichlich bessere und schönere Früchte, als alle anderen Länder. Die Birnen, die aus der Umgebung von Nantes, Angers und einigen anderen Districten Mittelfrankreichs kommen, sind bewunderungswerth geformt, haben ein berückendes Aussehen und einen köstlichen Geschmack. Die französischen Birnen langen ungefähr drei Wochen vor der Reife der englischen an; aber ihre Zufuhr verlängert sich gewöhnlich bis in den kommenden Frühling.

Der grösste Theil des Obstes, das Frankreich exportirt, wird von Agenten gesammelt, welche die Märkte, Depots oder Mittelpunkte besuchen, auf welche die Züchter ihre Producte bringen; sie erst sortiren die Früchte und verpacken sie sorgfältig, um sie nach England zu verschicken. Die Operationen der Auswahl und Sortirung werden mit grosser Sachkenntniss getroffen; die Verpackung ist Gegenstand der aufmerksamsten Sorgfalt. Dieser Vorsicht ist es zu danken, dass die Käufer in London den Versendern vollkommenes Vertrauen entgegenbringen. Gewisse Marken haben ein solch' solides Renommée gewonnen, dass die Nachfrage nach ihnen sich von Tag zu Tag steigert. Sehr oft werden solche Sendungen unangesehen gekauft; die einfache Ansicht der Verkaufsnote genügt und stellt den Käufer zufrieden weil er bei der betreffenden Firma von der Güte der Waare überzeugt ist.

Die Versendung von Obst nach England ist aber auch in Frankreich so allgemein geworden, dass die französischen Märkte dies wiederempfinden. Während nämlich in den letzten 20 Jahren die Consumtion von Obst in Frankreich aussergewöhnlich zugenommen hat, ist die Production nicht in dem Masse gefolgt, dass sie genüge. Ein Engländer, der mehrere Jahre in Frankreich lebt, erklärte erst unlängt, dass er Obst zur Versorgung seiner Tafel nur erhielt, wenn er seine Leute vor fünf Uhr Morgens auf den Markt zum Einkaufe sende, nach dieser Stunde ist meist alles Vorhandene von den englischen Händlern aufgekauft.

Bei Gelegenheit, dass Whitehead dieser ungenügenden Production gedenkt, citirt er die Worte eines bekannten französischen Gärtners. Nach diesem Praktiker verbraucht Paris jährlich 23,000.000 Pfund frischer Früchte, und doch kann der Pariser nicht unter die eigentlichen Obstesser gezählt werden. Deshalb räth er den Franzosen aber auch immer und immer wieder an, Obstbäume zu pflanzen. Jemandem, der da äusserte, dass grosse Anpflanzungen das Obst im Preise herabdrücken würden, antwortete er, dass „dies ein grosser Irrthum wäre". Je mehr producirt wird, desto mehr wird gebraucht. Heute erntet man zehnmal mehr Obst als vor 40 Jahren und doch waren die Früchte niemals so theuer wie jetzt. Anstatt also Korn und Hafer zu bauen, die nicht mehr tragen wie früher, baue man Obst, nach dem überall gefragt und das auch im Preise gut gehalten ist. Man ahme den Fabrikanten nach, der die Erzeugung eines Productes sofort aufgibt, sobald es nicht mehr geht, und sich dem zuwendet, das einträgt.

Diese Ansicht ist für den Cultivateur auch nicht verloren, und Whitehead hält dafür, dass der Engländer ebenfalls seinen Nutzen aus deren Befolgung ziehen könne. Nicht nur Franzosen, Belgier und Deutsche dehnen ihre Obstbaumpflanzungen aus, sondern hauptsächlich die Amerikaner pflanzen mit der ihnen eigenen Energie im gross-

artigsten Massstabe und eignen sich die besten Methoden der Verpackung und Aufbewahrung an. In dieser Beziehung wollen wir eine kleine Betrachtung anstellen. Nach dem Ackerbau-Departement in Washington zählte man 1878 eine Fläche von 480.000 Hektar mit Apfelbäumen bepflanzt, und es war der Werth des Obstes von 33 auf 250 Millionen Francs gestiegen. Dieser Ueberfluss an Obst zeigt deutlich den Aufschwung des Ackerbaues in den Vereinigten Staaten. Die Nachfrage nach Obst, weit entfernt, sich zu verringern, steigert sich dahier auf den Märkten des Innern mehr als auf den fremden, und vergrössert sich mit der Production. Es ist dies jedenfalls eine erfreuliche Thatsache, denn nichts ist wünschenswerther, als dass es möglich sei, dass Jeder täglich sein Obst geniessen könnte.

Die Vereinigten Staaten produciren auch Pfirsiche in enormen Quantitäten, deren Werth jährlich auf 287 Millionen Francs geschätzt wird. Zu gewissen Zeiten waren Pfirsiche und Aepfel so im Ueberfluss vorhanden, dass man sie an die Schweine verfütterte. Die Amerikaner sind aber auch in dieser Richtung nicht zurückgeblieben; sie haben gelernt, aus diesem Ueberflusse Profit zu ziehen, indem sie die Früchte trocknen und in der verschiedensten Art conserviren.

(Schluss folgt.)

Von den Gärten der alten und neueren Zeit.*)

Von Chorherrn J. Schmidtberger in St. Florian.

Von jeher waren die Gärten ein Lieblingsgegenstand der Menschen. So schuf Gott selbst für die ersten Menschen einen Garten, Eden genannt, und darin Bäume und Früchte aller Art, um ihnen die nöthige Nahrung an die Hand zu geben. Sicher waren auch gleich Anfangs die Baum- und Erdfrüchte die einzige Nahrung für Menschen, bis diese sich vermehrten und auch zum Fleische verschiedener Thiere ihre Zuflucht nehmen mussten. Dann schweigt die Geschichte von den Gärten der Menschen, obwohl man sicher annehmen darf, dass sie, so wie sie sich immmer mehr verbreiteten, auch den Obstbaum, der ihnen eine so erfrischende und gesunde Nahrung lieferte, mit sich genommen und in ihren neuen Wohnplätzen werden angepflanzt haben. Die schönen und wohlriechenden Blumen der Ebenen und der Berge mögen wohl auch einen angenehmen Eindruck auf sie gemacht und sie sich wahrscheinlich die eine oder andere um ihre Wohnung gesetzt und mit einer Art Zaun umgeben haben.

Nach der Sündfluth geschieht von den alten Schriftstellern zuerst Erwähnung von den schwebenden Gärten der Königin Semiramis, die man zu einer der sieben Weltwunder machte; allein die Nachrichten davon lauten so verschieden, dass man nicht einmal weiss, ob sie Cyrus oder Nebukadnezar oder Semiramis selbst gebaut hat. Auch ist ungewiss, wie sie beschaffen waren; nach Einigen bestanden sie aus terrassenartigen Hügeln, nach Anderen ruhten sie auf Pfeilern und Gewölben, die mit Blei und Rohrwerk überzogen, mit Erde überschüttet und terrassenartig angelegt waren. Das Wahrscheinlichste ist, dass zur Zeit der Semiramis in der Nähe ihres Schlosses zu Babylon ein künstlicher Garten angelegt war, den die Fabel verschönert und zum Weltwunder gemacht hat.

Ebenso fabelhaft sind die Nachrichten von dem Garten der Hesperiden, aus welchem Herkules die goldenen Aepfel sollte geholt haben. Ungewiss ist wieder die Gegend, in welcher jener Garten gelegen ist. Einige setzen ihn in die äusserste Spitze gegen Westen; Andere lassen ihn in Lybien, wieder Andere in Persien oder wohl gar auf einer Insel im Ocean befindlich sein. Nach Sickler lag er wahrscheinlich in den südöstlichen Gegenden des kaspischen Meeres, wenn anders die Reiseroute des Herkules, wie sie Apolodorus angibt, nicht ebenfalls fabelhaft ist. Die Gegenden um das kaspische Meer, besonders an der Südseite, sind noch heutzutage voll von wildwachsenden Fruchtbäumen, ebenso ein Theil vom südöstlichen Armenien und Medien, aus welchem der medische Apfel, das ist unsere Pomeranze, gekommen sein soll. Daher nimmt man auch an, dass die goldenen Aepfel der Hesperiden nichts Anderes als unsere Pomeranzen waren.

Sicherer werden die Nachrichten des Alkinous im Lande der Phäaken, das ist auf unserem heutigen Korfu, und des Laertes auf Itaka, wie sie Homer beschreibt. Beide Gärten waren bedeutend gross und mit Fruchtbäumen besetzt; ersterer war mit einem Zaun, der zweite mit einer Mauer umgeben. In beiden Gärten standen Feigen-, Oliven-, Birn-, Apfel- und Granatbäume, welche reihenweise gesetzt und in die Höhe gezogen waren. Auch waren Weingärten in der Nähe und darin vorzüglich blaue Traubensorten angepflanzt.

In Palästina gab es sehr frühzeitig eigentliche Obst- und Blumengärten, die eine Einfassung hatten und kunstreich behandelt wurden. So war der Garten Salomo's mit einer Mauer umgeben und theils mit wohlriechenden Blumen und Gesträuchen, theils mit Obst- und schattigen Bäumen betetzt. Es wurden darin Feigen-, Aepfel- und Granatbäume, Palmen und Weinreben gezogen; er war mit Brunnen und Quellen versehen, um ihn gehörig bewässern zu können. So waren auch die Nachfolger Salomo's grosse Freunde schöner Gärten, wie dies im Buche des Predigers angezeigt ist.

Wahrscheinlich schon um diese Zeit war in Persien das Gartenwesen beliebt, da es schon zu Xenophon's Zeiten auf eine hohe Stufe der Ausbildung gelangt war. Xenophon, der im vierten Jahrhundert vor Christi Geburt lebte, redet von den Königen in Persien als grossen Liebhabern von Gärten; besonders war von ihm der Garten des jüngeren Cyrus in Sardes als Paradies angerühmt. Und diesen Garten, sagte Cyrus zu Lysander, habe ich selbst angelegt und die Pflanzungen mit eigener Hand vorgenommen.

Alexander der Grosse hatte in Macedonien viel für den Obst- und Gartenbau gethan. Er traf bei seinem Regierungsantritt nichts als Kornelkirschen und Mispeln an und zwar in so grosser Menge, dass mit ihnen ein starker Handel nach Thessalien getrieben wurde. Er liess nun einige Obstsorten aus Persien und der nahegelegenen Insel Tasus im Aegäischen Meere und den Pfirsichbaum aus Aegypten bringen. Dieser stammt ursprünglich aus Persien, wo seine Frucht aber ungeniessbar war und sogar für giftig gehalten wurde. Allein er wurde frühzeitig nach Aegypten versetzt und seine Frucht dort ohne Nachtheil gegessen. Noch zu Lebzeiten Alexander's war der Pfirsichbaum in Griechenland verbreitet und gedieh, aber die Früchte selbst hatten gleich anfangs lange nicht den Grad der Güte, den sie späterhin in Italien erreichten.

*

*) Das vorstehende, bisher noch nicht gedruckte Manuscript eines Vortrags, den der um die Obstcultur so hochverdiente Chorherr Josef Schmidtberger gelegentlich der Generalversammlung des Museums in Linz 1842 gehalten hatte, wurde vor Kurzem in St. Florian aufgefunden. Wir bringen dasselbe vollständig zum Abdruck und sagen im Namen unserer Leser dem Herrn Stiftsgärtner J. Deixlbaumer für die Uebersendung desselben hiermit unseren besten Dank. D. Red.

In Griechenland kam das Gartenwesen frühzeitig in Aufnahme; schon lange vor Alexander gab es da Weingärten und der Feigenbaum war allgemein angebaut. Dieser Baum war seit den ältesten Zeiten in Attika bekannt, die Feige ein vorzügliches Nahrungsmittel des Volkes. Von den übrigen Obstfrüchten hatte man früher nur Holzäpfel und Holzbirnen, aber sie waren bald verdrängt von den schmackhaften Birnen und Aepfeln von den Inseln Tasus und Scio, aus Kleinasien und Korfu. In Athen gab es frühzeitig öffentliche Gärten; so hatte Epikur, der im vierten Jahrhundert vor Christo lebte, einen schönen Garten in Athen, worin er seine Schüler versammelte und ihnen über philosophische Gegenstände Unterricht ertheilte. Dort gab es nicht blos Frucht-, sondern auch Blumengärten, worin Narcissen, Veilchen, Schwertlilien und besonders Rosen gezogen wurden, mit denen man sich bei verschiedenen Festlichkeiten zu schmücken suchte.

In Griechenland gab es auch frühzeitig Schriftsteller über das Pflanzenreich. Empedokles, der Physiker, schrieb, wie Theophrast versichert, über die Physiologie der Pflanzen, und Androtion über Obstbau. Mehr leistete aber Aristoteles für die Wissenschaft der Pflanzen. Er wusste schon, dass in den Gewächsen zwei verschiedene Geschlechter, ein männliches und ein weibliches, seien, die in Vermischung mit einander die Frucht erzeugen; was auch vor ihm schon Empedokles gelehrt hat. Beide Schriftsteller kannten also schon das Linné'sche Sexualsystem, nur nicht so ausgebildet, wie es im vorigen Jahrhundert geworden ist. Aristoteles besass auch einen grossen Garten, der mit Obstbäumen und den seltensten Pflanzen besetzt war. Diese hatte ihm wahrscheinlich Alexander der Grosse, sein Schüler, wenigstens grösstentheils aus Indien geschickt, er hatte also Gelegenheit genug, über die Gewächse Beobachtungen anzustellen.

In die Fusstapfen Aristoteles' trat sein vortrefflicher Schüler Theophrast, dem er auch seinen Garten hinterliess, wohl wissend, dass er ihn pflegen werde. Theophrast fasste eine grosse Liebe zu den Naturwissenschaften, besonders zur Botanik und Pomologie. Leider ist sein Werk über die Obstfrüchte verloren gegangen und nur seine zwei Werke über die Naturgeschichte und die Naturwissenschaft der Gewächse haben sich erhalten. Er beschrieb darin alle Obstfrüchte, die damals in Griechenland gepflegt wurden; so die Birnen, Aepfel, Pflaumen, Pfirsiche, Kirschen, Feigen, Nüsse, Kastanien, Citronen und Weintrauben. Da er lehrte, auf welche Weise alle diese Fruchtgattungen fortgepflanzt werden können, und zwar durch Samen, Pfropfen und Aeugeln, da er selbst eine Baumschule hatte, die Naturgeschichte aller Obstgattungen und die Behandlungsart derselben angibt, so ist dies ein Zeichen, dass er sie alle in seinem Garten gezogen habe. Theophrast war also damals Vater der Pomologie und der Lehrer der Pflanzenkunde. Es konnte daher nicht fehlen, dass um diese Zeit, das ist 300 Jahre vor Christi Geburt, der Obstbau sowohl als das übrige Gartenwesen in Griechenland in grossen Flor gekommen sind; daher vermehrten und verbreiteten sich immer mehr die Obst- und anderen Gärten, sowohl auf dem festen Lande, als auf den Inseln von Griechenland; daher gab es damals in allen grösseren Städten von Thessalien und dem Peloponnes, besonders aber in Athen eigene Personen, die mit Obstfrüchten und Blumen handelten, da die Stadtbewohner von beiden grosse Liebhaber waren.

(Fortsetzung folgt.)

Obstsorten zu Tafelobst, welche schon als junge Bäume reichlich tragen.

Wie lohnend und interessant die Cultur von Zwergobst in Töpfen oder Kübeln ist und wie sicher man jedes Jahr bei richtiger Behandlung Früchte erhält, ist wohl genügend bekannt, um nicht weiter darauf eingehen zu dürfen, nur möchte ich hinsichtlich der Sortenwahl zu diesem Zweck sowie für einen kleineren Hausgarten Einiges erwähnen. Vor Allem wähle man hierzu aus mehreren sehr triftigen Gründen nicht die spät reifenden Sorten; am besten eignen sich hiefür die folgenden Sorten, welche ich nicht warm genug empfehlen kann. Unter den Aepfeln steht wohl mit Recht der Cellini als König obenan. Derselbe ist zu allen Formen geeignet, bildet stets schöne, gesunde und Bäume trägt schon als ganz junger Baum. Auf der Thüringer Gartenbau-Ausstellung im September 1884 in Gotha stellte ich Pflanzen dieser Sorte, von dem Einsetzen des Auges gerechnet 2 Jahre alt, mit 5—16 vollkommenen Früchten aus, welche, wie auch die andern Sorten, Aufsehen erregten und prämiirt wurden. Die Frucht ist gross, rund, etwas plattgedrückt, grünlich, nach der Sonnenseite roth tuschirt, der Stiel sitzt ziemlich tief, der Kelch liegt flach obenauf. Fleisch grünlichweiss, sehr mürbe und sehr angenehm schmeckend; reift im September, trägt reichlich und jedes Jahr, blüht spät aus; Grund dessen für kalte Lagen, welche von Frühjahrsfrösten heimgesucht werden, sehr zu empfehlen; ist mit jedem Boden und jeder Lage zufrieden. Es darf nur wenig beschnitten werden. Charlamowsky (Syn. Herzogin von Oldenburg) steht dem vorhergehenden nahe, trägt ebenfalls sehr bald und reichlich in jedem Jahre, reift im August, ist jedoch sehr dauerhaft, gross, strohgelb, von angenehmem, säuerlichem Geschmack. Gehört zu den besten Rosenäpfeln; ist im Freien für jede Lage zu empfehlen. Der Virginische Rosenapfel sucht den vorhergehenden noch zu überflügeln, ist nebst Cellini hier wohl der beste, früheste und beliebteste Mark- und Tafelapfel. Die Frucht ist mittelgross, rund, gestreift, weiss mit roth, sehr saftig und wohlschmeckend. Trägt als junger Baum auch jedes Jahr; darf nicht stark geschnitten werden, und liebt im Freien einen guten, tiefgrundigen, feuchten Boden. Kaiser Alexander, ebenfalls sehr zu empfehlen, trägt gleich als junger Baum und jedes Jahr reichlich, ist einer der schönsten Rambouräpfel, sehr gross, stumpfspitzig, schön carminroth gestreift; reift im October, schmeckt aber erst gut, nachdem er eine längere Zeit gelegen hat; hält sich bis in den Januar, Februar im trockenen Keller, ist im Freien hart, bildet als Hochstamm breite Kronen, liebt wenig geschnitten zu werden, und trockenen Grund. Danziger Kantapfel trägt jährlich, früh und reich, ist sehr wohlschmeckend, saftig, mürbe, mittelgross, dunkelroth, unregelmässig kantig, sehr guter Tafelapfel, hat breiten Wuchs, verlangt im Freien guten Boden, wird aber leider sehr gern von Würmern heimgesucht. — Unter den Birnen steht wohl mit Recht Williams Christbirne (Syn. Bon Chretien William) obenan. Die kurze Lebensdauer als Zwergbaum auf Quitte ist nur dem überaus reichen und jährlichen Tragen zuzuschreiben. Die Frucht ist ziemlich gross, bauchig, höckerig, schön gelb, mit Roth nach der Sonnenseite angehaucht, ein überaus feines, schmelzendes Fleisch von aromatischem Wohlgeschmack. Reift im August, hält sich aber nur kurze Zeit. Eine gesuchte Tafel- und Marktfrucht, liebt wenig Schneiden, ist mit jedem Boden zufrieden. Dieser verdient Souvenir du Congrés ebenbürtig an die Seite gestellt zu

werden. Die Frucht ist bedeutend grösser, extra fein aromatisches, butterartig schmelzendes Fleisch von gelber Farbe. Die Stiele stehen meist von der Seite. Trägt früh, jedoch nicht so reich. Ist gesuchte Tafel- und Marktfrucht, bildet schöne Pyramiden und nimmt mit jedem Boden vorlieb. Triomphe de Vienne, ebenfalls eine sehr edle und schöne, der vorhergehenden sehr nahestehende Frucht von sehr aromatischem Geschmack. Trägt gern und reichlich, wächst kräftig und ist mit jeder Lage zufrieden. Reift im August. Herzogin von Angoulême, eine sehr grosse, grüne, sehr wohlschmeckende Frucht; für Tafel und Markt gesucht, trägt sehr dankbar und früh, reift im October, November, bildet schöne Bäume, liebt aber im Freien trockene und warme Lage. Beurré perpetuel, eine sehr interessante Sorte, welche, nachdem die ersten Blüthen angesetzt haben, noch einmal blüht, und zwar im Juni; diese Blüthen setzen gewöhnlich sicher und gut an. Die Frucht ist länglich, gelb, glatt, sehr wohlschmeckend, eine gute Butterbirne, von schönem Wuchs, darf aber wegen der Eigenschaft des zweimaligen Blühens wenig oder gar nicht geschnitten werden.

W. Kliem,
Obergärtner in Gotha.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Erdbeeren. Unter den Obstfrüchten ist die Erdbeere die allererste und eine sehr köstliche. Natürlich wird deren Anzucht auch überall betrieben und verstärkt sich dieselbe besonders in der Nähe der grossen Städte, die für sie ein geeignetes Absatzgebiet bieten, immer mehr. Auch von Seite verschiedener Vereine wird viel für die Erdbeere gethan; so veranstaltet der Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Hietzing in diesem Jahre zur Erbbeerzeit eine Ausstellung, die äusserst interessant zu werden verspricht, da eine grosse Anzahl von Sorten, von vielen Vereinsgliedern gezogen, vorgeführt werden wird.



Fig. 41. Mad. Bérant.

Auch wir haben wiederholt auf neu in den Handel kommende Varietäten, die ihrer guten Eigenschaften halber gerühmt werden, aufmerksam gemacht. In der neuesten Zeit wendet man sich wieder hier und da der Cultur der Walderdbeere in ihren grossfrüchtigen, remontirenden Sorten zu, wenn auch Hybriden grossfrüchtiger Ananaserdbeersorten besonders in der Frühtreiberei einen bedeutend imponirenderen Effect hervorbringen. So z. B. werden in der grössten Treiberei Wiens, in der des Barons Nath. v. Rothschild in Döbling fast nussgrosse Hybriden gezüchtet. Wir sahen in den letzten Tagen (Mitte März) in den mit blühenden Rosen gefüllten Treibhäusern zwischen diesen und in besonderen Häusern etwa tausend Töpfe mit reifen Erdbeeren und war deren Anblick ein wirklich überraschender. Nachdem das Erdbeertreiben im fürstlich Schwarzenberg'schen Garten aufgegeben wurde, wegen Auflassung des Reservegartens, hat Wien ausser für den Hof in Hetzendorf und im Augarten keinerlei Erdbeertreiberei mehr und werden die bei Sacher und in anderen Delicatessenhandlungen vorkommenden Erdbeeren aus Paris gebracht.

Unter den neuen Sorten, welche sich besonders bemerklich machten, ist General Chanzy eine durch ihre Form und Färbung besonders interessante. Man hat von derselben durch Aussaaten eine Reihe von immertragenden Monatserdbeeren gewonnen, die sich gegenwärtig überall Eingang verschaffen. Davon ist besonders Mad. Bérant empfohlen, welche die Firma Vilmorin in Paris in den Handel gab und die auch bei Chr. Lorenz in Erfurt, der wir die Abbildung Fig. 41 zu danken haben, zu haben ist. Sie ist eine sehr reichtragende und dankbare Sorte mit sehr feinschmeckenden, verhältnissmässig grossen Früchten, den ganzen Sommer über ununterbrochen tragend.

Ueber die Aufbewahrung der Edelreiser. Dass die Aufbewahrung der Edelreiser eine der wichtigsten Angelegenheiten für den Baumzüchter ist, wird Niemand bestreiten, und schon Mancher hat trotz aller Sorgfalt, die beim Veredeln angewendet worden ist, darum beklagenswerthe Misserfolge erzielt, weil die Edelreiser unzweckmässig aufbewahrt und verdorben waren. Da nun die Zeit gekommen ist, wo die Edelreiser zur Veredlung im kommenden Frühjahre geschnitten und aufbewahrt werden müssen, theile ich den Lesern dieses Blattes die Art der Aufbewahrung derselben mit, die ich seit Jahren anwendete und sich vortrefflich bewährt hat.

Vor Beginn des Winters, ehe Frost eintritt, suche ich mir guten, fetten Lehmboden aus und lasse eine geeignete Menge davon in mässig feuchtem Zustande in einem guten Keller aufschütten.

Nachdem nun im Monat Januar oder Februar die Reiser geschnitten worden sind, wird der Lehm circa 15—20 Cm. hoch ausgebreitet. Auf diese Lehmschicht werden nun die Reiser in Schichten von 8—10 Cm. Stärke, nach Sorten geordnet, aufgeschichtet und jeweilen wieder mit einer Lehmschicht zugedeckt und die letztere fest angedrückt, so dass das Eindringen der Luft möglichst verhindert wird. Der Keller darf nicht mit gebrannten Steinen gepflastert sein, weil diese Steine immerhin die Feuchtigkeit aus dem Lehmboden aufnehmen, aus welchem Grunde auch die Aufschichtung der Reiser nicht an einer Ziegelmauer geschehen darf. Auf diese Weise werden die Reiser in der gehörigen Feuchtigkeit erhalten, ohne dass die Vegetation derselben gelockt wird.

Die Knospen bleiben in ihrer Formhülle fest eingeschlossen, und wenn man im Monat Mai oder Juni die Reiser anschneidet, findet man, dass sie sich frisch und gesund erhalten haben. Dadurch, dass die Reiser bei dieser Art der Aufbewahrung sich sehr lange frisch erhalten, ist man in der Lage, Veredlungen noch sehr spät im Frühling vorzunehmen, was um so angenehmer ist, als die Veredlungszeit immer eine verhältnissmässig kurze ist. Ich habe mit solchen Reisern namentlich ältere Bäume, nachdem sie schon Blätter und Blüthen trugen, und besonders Kirschen, deren Früchte schon so gross wie

Erbsen waren, veredelt und vorzügliche Resultate erzielt; die Reiser trieben meistens schon nach acht Tagen vollständig aus.

Schliesslich mache ich noch darauf aufmerksam, dass die Keller, in denen die Reiser aufbewahrt werden, dunkel zu halten sind und nicht geöffnet werden dürfen, damit nicht Luftzug entsteht und Temperaturwechsel eintritt.

Ein Versuch dürfte dem Freunde des Obstbaues die Richtigkeit des Vorstehenden beweisen.

E. Schröder,
Lehrer und Garteninspector in Bautzen.

Ostheimer Weichsel. Verwendung derselben zur Anlage grösserer Plantagen. Ostheimer Kirsche, fränkische Wucherkirsche, Buschkirsche, eine süss-saure, köstliche Kirsche, stammt aus Italien und wurde in der Mitte des vorigen Jahrhunderts von einem Feldarzt zuerst in Ostheim in Franken angepflanzt. Frucht von mittlerer Grösse, rund, schwarzroth, mit langem Stiel, zartem Fleisch, von pikantem, angenehmem Geschmack, stark färbendem Saft, mit etwas hervorstechender gemildeter Säure; ist zum frischen Genuss, aber auch zum Trocknen vortrefflich, reift Ende Juli. Das Ausgezeichnete dieser Sorte liegt im Wuchs; derselbe ist zwergartig, einen grossen Busch bildend, der von oben bis unten voll trägt, daher man sie auch gleich den Johannis- und Stachelbeeren im Gemüsegarten ziehen kann. Sie nimmt mit jedem Boden vorlieb und gedeiht besonders an kiesigen Anhöhen. Kleine, sonst wüste, entbehrliche Berge lassen sich in vielen Gegenden in einträgliche Plantagen von Ostheimer Kirschen verwandeln.

Die Fortpflanzung ist leicht. Ausserdem, dass dieser Strauch häufig Wurzelschosse treibt, die man im Herbst oder Frühjahr aushebt und verpflanzt, kann man auch im Früh- und Spätjahr die Seitenzweige in um den Busch gemachte Furchen legen, sie mit Erde bedecken und im zweiten Jahre, nachdem sie sich bewurzelt haben, ablösen und verpflanzen. Will man an einem Bergabhange eine grössere Plantage anlegen, so setzt man die bewurzelten Stämmchen von 60—120 Cm. Höhe in Reihen von 2 M. Abstand gleich den Weinstöcken mit 1.25—1.50 M. Zwischenweite, behackt sie jährlich und hält sie von Unkraut rein. Alle 6 Jahre wird das alte Holz abgehauen (daher man die ganze Plantage am besten in 6 Schläge eintheilt), um den jungen Schösslingen Luft zu machen und die Büsche zur bessern Fruchttragung zu verjüngen. Andere roden nach 7—8 Jahren die ganze Plantage um und bepflanzen sie mit jungen, bewurzelten Ausläufern. — Solche Plantagen tragen sehr reichlich und sind äusserst einträglich. Man muss jedoch darauf sehen, dass man die Ostheimer Weichsel echt bekommt, da oft auch andere Sorten unter diesem Namen verkauft werden. — Es lässt sich zwar die Ostheimer Weichsel auch im Schnitt erhalten und zu Hecken erziehen, doch tragen diese wenig Früchte und treiben stark in's Holz. Sie erfordert vielmehr zu ihrer vollkommenen Tragbarkeit einen ungestörten Wuchs und eine sorgfältige Behandlung. Man veredelt sie häufig zu Pyramiden und Spalieren, bei Süsskirschen aber auch als Hochstamm.

Topfcultur der Aprikose. (Von Edw. Urlandt.) In der Obstorangerie wird die Topfcultur des Steinobstes gegen jene der Kernobstarten gewöhnlich zurückgesetzt, und sollte man fast meinen, dass Schwierigkeiten in der Anzucht oder geringere Ertragbarkeit die Ursache davon wären. Dies ist jedoch keineswegs der Fall und sind es namentlich die Aprikosen, welche durch Leichtigkeit der Anzucht, gefälliges Aussehen, frühe und reiche Tragbarkeit sich zur Cultur in Töpfen eignen und hierbei einen hervorragenden Platz verdienen.

Als Veredlungsunterlage ist die Schlehe (Schwarzdorn) (Prunus spinosa) vorzuziehen, da diese weniger starke Triebkraft als andere Pflaumenarten besitzt; doch soll man nur Sämlinge und nicht Wurzelausläufer dazu verwenden.

Der Same keimt, wenn das Vorkeimen in Sand wie bei Rosa canina und anderen harten Samen angewandt wird, sehr gut und erhält man im zweiten Jahre schon veredlungsfähige Pflanzen. Als Veredlungsart habe ich die Copulation im Februar im Warmhause mit Erfolg angewendet, die veredelten Stämmchen im Mai aus den Töpfchen in's Land gepflanzt und bis in den Herbst des zweiten Jahres hier gelassen.

Ausser mehrmaligem Pincement im Laufe der Sommer, zeitweiligem Düngerguss, im Winter die Triebe zusammengebunden und mit alten Strohmatten umkleidet, ist nichts an den Stämmchen gethan worden. Im Herbst des zweiten Jahres habe ich alsdann die erstarkten Bäumchen in lehmige Erde und ziemlich grosse Töpfe eingepflanzt, diese auf ein Beet im Freien in Erde eingesenkt und wie angegeben bedeckt. Nach Eintritt des Frühlings sorge man dafür, dass die Töpfe zeitweilig einen kräftigen Dungguss bekommen und von Zeit zu Zeit etwas gehoben werden, weil die Wurzeln durch das Abzugsloch gern in den Boden dringen und dann im Herbst sehr schwer aufzunehmen sind. Diese Behandlung führt grösstentheils im dritten Jahre nach dem Eintopfen zum Fruchtansatz. Sobald nun diese Zeit herangekommen ist, müssen die Bäumchen jedes Jahr in nahrhafte, am besten lehmige Erde verpflanzt, sehr reichlich begossen und die Töpfe mit kurzem Mist belegt werden, da sie, wenn dieselben völlig austrocknen, die Früchte gern fallen lassen. Auf diese Weise habe ich Bäumchen, mit 10—15 reifen und vollkommen ausgebildeten Früchten beladen, erzielt, welche allgemein bewundert wurden und eine herrliche Decoration des Gartens und des Buffets bilden. (Nach: „Deutsche Gartenzeitung".)

Halb vertrocknete Bäume, wie man sie mitunter bei langdauernden Transporten aus Baumschulen erhält, kann man in folgender Weise erfrischen und lebensfähig machen: Man legt die Bäume in einen anderthalb Fuss tiefen und erforderlich langen Graben, den man in recht frische Erde gemacht hat, überschüttet sie einen halben Fuss hoch mit lockerer Erde und übergiesst dieselbe tüchtig mit Wasser. So lässt man sie einige Tage liegen. Ist noch irgend Lebenskraft vorhanden, so wird diese Behandlungsart die Bäume gewiss vor dem sonstigen Verderben retten. Bekommt nun die Rinde ihr glattes Aussehen wieder, so nimmt man die Bäume aus der Erde heraus und verpflanzt sie sogleich an den Ort ihrer Bestimmung. Am besten geschieht dies bei feuchter Witterung und milder Luft.

Wasserglas zum Oculiren der Bäume und Rosen. Man mische das flüssige Wasserglas mit Schlemmkreide zu einem Brei, der aber nicht zu dünn sein darf (am besten ist die starke Wasserglaslösung von 1·35 spec. Gew.) und trage ihn sofort auf. Bei Rosen über die Fäden geschmiert, schützt er an sonnigen Standorten die Edelaugen vor dem Austrocknen. Dr. A.

Zeichnen eiserner Werkzeuge. Zuerst wird das betreffende Werkzeug mit einer dünnen Lage Wachs oder hartem Talg überzogen, indem man das Metall erst erwärmt und dann das Wachs warm darauf aufreibt, bis es flüssig wird, um es hierauf erstarren zu lassen. Ist es dann hart, so schreibt man seinen Namen oder das gewünschte Zeichen

mit einem spitzen Instrumente in dasselbe, schüttet Scheidewasser (Salpetersäure) darauf, spült nach einiger Zeit die Säure mit Wasser wieder ab, erhitzt das Metall, bis das Wachs schmilzt, und wischt es ab, die Buchstaben werden dann in das Metall eingegraben erscheinen.

Die amerikanischen Dörr- oder Abdampfungsapparate dienen nicht nur zur Conservirung von Obst; deren Tauglichkeit zur Bereitung von Trockengemüse jeder Art, wie namentlich von grünen Bohnenschoten, Erbsen, dann Kohl, Kohlrabi, Gelbrüben, Pastinake, Sellerie, Petersilie, Lauch, Zwiebeln etc., ist eine nicht minder günstige. Die Gemüse verlieren weder Farbe, noch den Wohlgeschmack, dagegen haben derartig präparirte Gemüse den immensen Vortheil, dass sie sich lange Zeit aufbewahren lassen und das Gewicht einer gewissen Menge auf ein Minimum vermindert ist. Zur Verproviantirung von Schiffen und Feldtruppen werden derartige Präparate (comprimirte Gemüse) in verschiedener Mischung unter dem Namen St. Julienne bereits in verschiedenen Ländern und in verschiedener Zusammensetzung, im Allgemeinen aus Reis, Gelbrüben, Pastinake, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie etc. bestehend, verwendet. Aber auch für Grossstädte, wo die Beschaffung guten Gemüses zu mancher Jahreszeit schwer möglich oder für manche Kreise zu kostspielig ist, werden sich diese Dörrgemüse gewiss einbürgern. Wir haben die feste Ueberzeugung, dass die Verwendung von Dörrgemüsen gewiss nur eine Frage der Zeit sein wird. Man muss solche Producte gesehen und gekostet haben, und man wird staunen, wie der Geschmack und der Geruch wenig alterirt, ja durch die Ueberführung des Stärkemehls in Zucker beim Trocknen noch verbessert werden, und wie appetitlich selbe aussehen.

In Weinbaugegenden würde sich unter Anderem der Anbau von Buschbohnen (Fisolen) als Zwischenbau und das Trocknen der grünen Schoten gewiss rentiren. Aber auch Beerenfrüchte, besonders Heidelbeeren, welche ein gesuchter Handelsartikel sind, sich aber an der Luft schwer trocknen lassen, könnten vermittelst solcher Dörrapparate schnell conservirt werden. Nicht geringe Bedeutung hätte ferner das Trocknen von Schwämmen, welche oftmals in grosser Menge gesammelt werden könnten und womit gewiss so manches hübsche Geldstück zu verdienen wäre.

Einen besonderen Werth haben aber auch solche Dörrapparate für Kastaniengegenden. Bekanntlich ist die gewöhnliche Manipulation, die Kastanien aus den „Igeln" zu befreien, eine ziemlich zeitraubende, auch hat nicht jeder Besitzer genügende Räumlichkeiten, um die Kastanien, nachdem sie aus den „Igeln" gelöst sind, zu lagern, d. h. sie lufttrocken zu machen. In Folge nicht geeigneter Behandlung der Kastanien nach der Ernte verschimmeln selbe und sind in diesem Zustande ganz verloren. Wie viele solcher verdorbener Kastanien mussten nicht im letzten Herbste, wo die feuchte Witterung das Trocknen derselben erschwerte, weggeworfen werden!

Das wird sich ganz anders stellen, sobald solche Dörrapparate aufgestellt sind. Die frischen Kastanienigel werden in die Dörre eingelegt und wie die Zapfen der Nadelhölzer geklengt. Die vollkommen lufttrockenen Kastanien können dann direct in Säcke statt wie sonst in Fässer verpackt werden, was noch den weitern Vorzug hat, dass damit auch die Waggons weit besser ausgenützt werden können.

Ebenso lassen sich auch Kartoffeln auf eine ganz vorzügliche Weise in eine Dauerwaare umwandeln. Es geschieht dies nach der von W. Brückner zu Clausmühle bei Meissen erfundenen Methode. Die Kartoffeln werden geschält und in Scheiben von 5—7 Millimeter Dicke geschnitten, hierauf auf einem Siebe 4 Minuten in siedendes Wasser getaucht. Darnach kommen sie auf die Dörrhürden und werden 90—110 Minuten bei einer Hitze von 90—100° Cels. dem heissen Luftstrome ausgesetzt. Die Scheiben werden dadurch gelblich weiss, durchscheinend, verlieren 65 Procent an Gewicht und circa 50 Procent an Volumen, so dass sie sich leichter und billiger wie frische Kartoffeln aufheben und überallhin und auf die weitesten Entfernungen versenden lassen. Die Zubereitung dieser Scheiben ist die einfachste der Welt; man lässt sie aufkochen und verwendet sie dann wie frische zu Suppe, Gemüse, Kartoffelbrei, Mehlspeisen etc.

In jeder grösseren ländlichen Haushaltung sollte ein kleiner Dörrapparat vorhanden sein. Die Benützung für alle die eben bezeichneten Gegenstände wird ihm jedenfalls bald bezahlt machen.

Die Apfelernte Amerikas war im vorigen Jahre eine besonders grosse, und die Amerikaner sind rührig, sie an den Mann zu bringen. Im verflossenen Herbste schon wurden 150.000 Fass verschifft und der Versandt dauerte den ganzen Winter über. Noch in den Cargolisten der ersten Märzwoche finden wir nahe an 1000 Kisten eingemachtes und getrocknetes Obst und weit über 1000 Fass Aepfel frisch und getrocknet als Ausfuhr aus New-York in verschiedenen Manifesten (Schiffsladelisten) verzeichnet. Die grösste Menge geht nach England, wo von den frischen Aepfeln besonders die rothen Baldwin und Hubbardstown geschätzt werden. Trockene (evaporated) amerikanische Aepfel wurden in Hamburg diesen Winter verhältnissmässig wenig abgesetzt.

In den letzten 15 Monaten eröffnete sich für die californischen Früchte ein ausgezeichneter Markt in Australien. Getrocknete und eingemachte Früchte und frische Aepfel gingen von San Francisco nach Sydney mit jedem Dampfer monatlich durchschnittlich circa 10.000 Kisten und Fässer ab. Da nun dieser Handel per Fass Aepfel zwischen 2 und 2·25 Dollars bringt, so muss man gestehen, dass das Geschäft ein ganz perfectes ist.

Blumen- und Gemüsegarten.

Die Hyacinthen-Ausstellung in den Blumensälen der Gartenbau-Gesellschaft wurde am 14. eröffnet und dauert bis 18. d. M. Der reichgefüllte Saal macht einen prachtvollen, wenn auch ziemlich einförmigen Eindruck, weil man noch nicht dahin gelangt ist, das marktmässige Aufstellen der Hyacinthen durch malerische, mit Grün untermischte Gruppirung zu ersetzen. Die viertausend Stück der verschiedensten, von holländischen Firmen gelieferten Hyacinthen, welche Herr Hooibrenk zur Ausstellung brachte, zeugen von dessen trefflicher, meisterhafter Cultur, weil er alle diese zu verschiedenen Zeiten zur Blüthe gelangenden Varietäten an Einem Tage in mustergiltigen Exemplaren herzustellen vermochte. Herr Hofgärtner Nettlau brachte eine sehr schön zusammengestellte Gruppe blühender Frühlingspflanzen zur Schau, in denen ausser Prachthyacinthen und vielen Narcissensorten auch herrliche Iris zu sehen waren. Als Neuheit muss Primula rosea, die hübsch vertreten war, gelten; die vorhandenen Camelien, Deutzien, Spiraeen, Dielytra, Primula chinensis fl. pl., Veilchen etc., wurden von

einer mächtigen, orangenrothen Dolde von Imatophyllum überragt, welche allgemein imponirte. Von den anderen Ausstellern sei noch Zitta mit einer sehr schönen Collection Cyclamen erwähnt, dann Dük mit hübschen Vergissmeinnicht (Myosotis), Preis mit Primeln. Die im Ganzen geringe Theilnahme der Gärtnerwelt an dieser Ausstellung erweist, dass die Blumenzwiebeltreiberei in Wien sehr stark nachgelassen hat Um diese Zeit, um welche man in der Bouquetbinderei früher als kostbaren Theil einzelne aufgebundene Hyacinthenglocken zu verwenden pflegte, erhält man jetzt aus dem Süden schon die verschiedenartigsten Blumen. Es dürften sich demnach auch die Hyacinthen-Ausstellungen als solche nicht mehr lange halten. Ebenso ungerechtfertigt ist die Klage der Samenhändler, welche Blumenzwiebeln verschleissen, dass die Hyacinthen-Ausstellungen ihnen Schaden thun. Der Rückgang des Blumenzwiebelhandels liegt in den allgemeinen Handelsverhältnissen und lässt sich nicht abändern. Der Händler muss eben die Waare aufgeben, bei der er nichts mehr verdient, und sich jenen Zweigen seines Geschäftes widmen, die etwas eintragen.

Gurken. Wir sind in der Zeit, wo die Gurke, eine der in den europäischen Culturen am meisten bevorzugten Gemüsefrüchte, angebaut werden muss, sei es im Topfe



Fig. 42. Deutscher Kronprinz.

oder im Mistbeete. Es ist bei dieser Frucht, wegen der den Cucurbitaceen eigenthümlichen Entartung von der ursprünglichen Sorte, ausserordentlich angezeigt, entweder selbstständig alljährig nur von Einer Sorte echten Samen zu ziehen, oder von einer ganz verlässlichen Handlung echten Samen zu beziehen. Nur auf diese Weise ist es möglich, auch die gewünschten Resultate, die echten erhofften Sorten zu erzielen. Daher ist es in dieser Richtung gut, eine neue, noch nicht oder wenig verbreitete, daher noch nicht bastardirte Sorte selbst zur Samenzucht anzubauen, um für die Zukunft guten Samen, der ja 6—8 Jahre keimfähig bleibt, zu erziehen und aufzuspeichern.

Eine solche neue empfehlenswerthe Sorte stellt unsere Fig. 42 dar, deren Samen aus der verlässlichen Handlung von Ch. Lorenz in Erfurt echt zu beziehen ist. Sie heisst „Deutscher Kronprinz“ und ist eine vorzügliche neue Sorte, die aus der Kreuzung von der deutschen Treibgurke Noah's mit der englischen Duke of Edinbourg, die Vorzüge beider mit einander vereinigend, entstanden ist. Die Pflanzen haben einen sehr robusten, stark verzweigten Wuchs und bilden sehr lange, dicht mit Früchten besetzte Ranken, so dass man im Mistbeet schon 40 Früchte auf einem Fenster zählen konnte, wobei dieselben 2—3fach übereinander zu liegen kamen. Diese Gurkensorte ist dabei von langer Dauer, trägt ununterbrochen und übertrifft an Ertragsfähigkeit Noah's Treibgurke bedeutend. Die Gurke wird bei einen Meter lang, hat die schöne ebenmässige Form der Duke of Edinbourg, wird jedoch etwas stärker. Sie ist von schöner, lebhaft grüner Färbung, die später in blassgrün übergeht mit schwachen, helleren Streifen, der Theil am Stiele unregelmässig mit weissen Stacheln besetzt. Das Fleisch mit auffallend kleinem Kernhaus, ist zart und von ausgezeichnetem Geschmack. Die reifen Gurken sind ganz vorzüglich zum Einmachen als Senf- oder Zuckergurken zu gebrauchen. Diese widerstandsfähige Sorte ist ebenso vortrefflich und empfehlenswerth für die Cultur im Mistbeet, wie für's freie Land.

Melonen werden gleichzeitig wie Gurken angebaut. Es ist eben jetzt die Zeit dazu. Im Topfe vorgezogen und im halben Mai unter Glas- oder Papierglocken auf Erdhügel mit warmer Mistunterlage ausgepflanzt, erzielt man verhältnissmässig frühe und viele Früchte. Was nun die Sorten betrifft, so vermischen sich dieselben ungeheuer. Wir können dies an den Wagenladungen Melonen studiren, die alljährlich in grösseren Mengen aus der ungarischen Tiefebene nach allen Ländern Europas ausgeführt werden. Das ist ein Durcheinander, dass man die ursprüngliche Sorte gar nicht mehr herauskennt, von der die eine oder die andere abstammt. Dabei findet zumeist eine Verschlechterung des Fleisches, überhaupt der Qualität statt. Es ist daher auch dringend geboten, Samen von echten

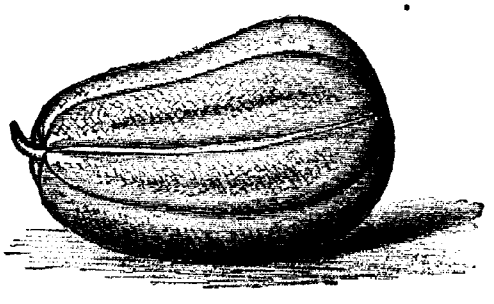


Fig. 43. Banana Cantaloup-Melone.

Sorten von verlässlichen Züchtern zu beziehen, um gute Früchte zu erhalten. Die durch ihre Original-Einführungen aus der alten und neuen Welt bekannte Firma Földessy in Budapest ist auch in Bezug auf Melonen asiatischen

und echt ungarischen Urprungs in reinen Sorten anzuempfehlen, wie dies ihr Samenkatalog zur Genüge darthut. Unter den besonderen Neuheiten zählen wir die Banana Cantaloup Melone, deren Bild wir unter Fig. 43 wieder-

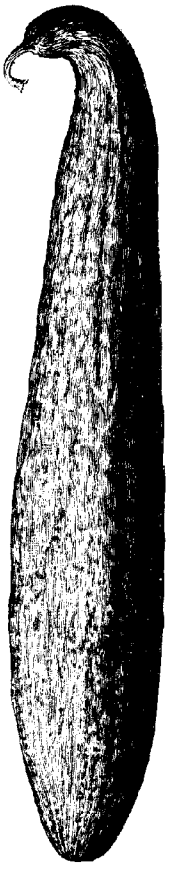


Fig. 44. Chr. Lorenz.

geben. Sie stammt aus Amerika, ist von den bisher cultivirten Melonenvarietäten ganz verschieden, bananenförmig, 60—95 Centimeter lang und 8—10 Centimeter im Durchmesser, mit gelblichgrüner, leicht gerippter Schale. Das gelbliche Fleisch ist von vortrefflichem Aroma und haucht davon die ganze Frucht einen angenehmen Bisamduft aus. Von französischen Sorten dagegen stammt die Melone Chr. Lorenz ab (Fig. 44). Sie wurde von der genannten Erfurter Firma gezüchtet und im vorigen Jahre als Neuheit in den Handel gegeben. Wir können dieselbe ebenfalls nur empfehlen. Sie wird gross, zeigt sich stark gerippt und dabei genetzt und hat ein sehr saftiges, feines, orangenfarbiges Fleisch. Französische Melonensorten bekommt man übrigens am besten bei Vilmorin in Paris, aber auch in allen grösseren Samenhandlungen Deutschlands; in Wien z. B. bei Weyringer's Nachfolger.

Ein neues Gemüse. Erbsen werden möglichst dicht zu irgend einer Zeit vom März bis zum Herbst ausgesäet und das Kraut, wenn es sechs Zoll hoch ist, abgeschnitten und wie Spinat zubereitet. Dies soll ein delicates Gemüse sein. Im Frühjahr und im Winter säet man die Erbsen in Kästchen und stellt sie warm. Je zarter die Triebe sind, desto besser eignen sie sich zum Kochen.

Literatur.

Anleitung zum Veredeln der Reben auf amerikanische widerstandsfähige Unterlagen nach dem neuesten Stande der Sache, verfasst von R. Goethe. Wir begrüssen mit Freuden diese kleine Schrift und würden wünschen, dass deren Nachdruck in unzähligen Exemplaren in allen österreichischen Weingebieten verbreitet würde. Bei der erwiesenen Nothwendigkeit in der Rebcultur die Methode der Veredlung, als einziges Mittel gegen die Verheerungen der Reblaus, durchzuführen, wie sie aus anderen Ursachen seit undenklichen Zeiten in der Obstcultur gehandhabt wird, können wir nur wünschen, dass die Kenntniss der Rebenveredlung die grösstmögliche Ausbreitung erlange. In zweiter Linie aber müssen wir wünschen, dass von unseren höheren Regierungsstellen der Erhaltung, resp. Regenerirung unseres Weinbaues durch das einzige Mittel des Veredelns der europäischen Edelreben auf amerikanische Weinrebenspecies, wie wir dies schon 1883 im „Obstgarten" betonten, ein grösseres Verständniss entgegengebracht, und mit Energie die nothwendigen Ausnahmsgesetze gegenüber der Berner Convention in's Leben gerufen werden.

Die Blutlaus, ihre Schädlichkeit, Erkennung und Vertilgung. Im Auftrage des k. preuss. Ministeriums für Landwirthschaft verfasst von R. Goethe, Director der k. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim am Rhein. Diese im gegenwärtigen Augenblicke ganz besonders nützliche Schrift ist eben in zweiter Auflage erschienen und ist allen Praktikern zu empfehlen, bei denen dieses schädliche Insect auftreten könnte. Die Verbreitung der Blutlaus, welche sich in der jüngsten Zeit durch ihr verstärktes, zerstörendes Auftreten in vielen Gegenden Deutschlands, Oesterreichs und der Schweiz bemerkbar macht, kann nur durch vereintes, energisches Handeln bezwungen werden. Wir können deshalb die Schrift von R. Goethe allseitig zur Würdigung und Darnachachtung 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.

(44)
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.

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.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr.

(52) **Woldemar Hintze** in **Pettau,** Steiermark.



Wichtig für Obstbaumbesitzer!

Frühjahrs-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.

(54)

In Blechbüchsen à **30, 50 kr.** und **1 fl.**

Baumwachs in Stangenform ½ Kilo **80 kr.,** ¼ Kilo **40 kr.** — **Coccosschnüre,** 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.*** ☜

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. etc. empfiehlt zum Frühjahrsbezuge die

Gräflich (48)

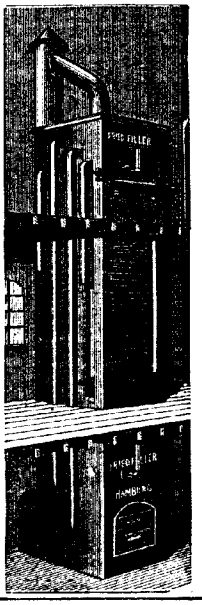
Thun'sche Garten-Verwaltung

Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.

Franz Josst, Obergärtner.

Preisliste auf Verlangen kostenfrei.

Zu besonderer Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte, baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge veredelt sind.



Fillers pat. Trocken-Apparat.

Grosse gold. Staats-Medaille.

(55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe u. Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,

Maschinenfabrik,

Hamburg - Eimsbüttel.



L. Montel's

Drahtspanner,

die einfachste und praktischste Vorrichtung zur Regulirung von Horizontalcordons, Mauer- und Contrespalieren, Wein- und Hopfenanlagen.

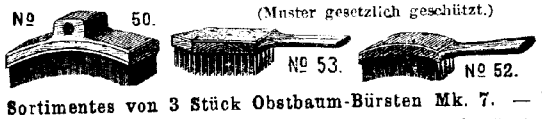
Die Administration dieses Blattes besorgt aus Gefälligkeit den Abonnenten um **6 fl. 50 kr.** das Hundert.

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. Empfohlen von den meisten Obst- und Gartenbau-Zeitungen. Zu haben in allen grösseren Handlungen für Gärtnerei-Utensilien oder auch direct von der unterzeichneten Fabrik.

(53)

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



(Muster gesetzlich geschützt.)

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

Preis eines Sortimentes von 3 Stück Obstbaum-Bürsten Mk. 7. — Nachnahme.

Ernst Petzold jun., Chemnitz, Drahtbürstenfabrik.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (47)

Rosen- u. Obstbaumschulen

Graz, Steiermark,

empfehlen

grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.

Kataloge 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

(51) in **Cöthen** (Anhalt).

Drahtbürsten-Fabrik

Paul Eckardt,

Wien, VII. Kirchengasse Nr. 35,

empfiehlt:

Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten (für junge und alte Stämme). Preis eines Muster-Sortiments von 5 Stück dieser Bürsten 4 fl. 60 kr. ö. W. Nachnahme. (49)

Preislisten gratis und franco.

Der

Katalog der Obstbaumschulen

von (46)

Georg W. Gaedertz

steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

INHALT: Edelcrassane. (Mit 1 Illustr.) — Zephirin Gregoire. (Mit 1 Illustr.) — Ueber den Fortschritt der Obstcultur in England nach Whitehead. — Von den Gärten der alten und neueren Zeit. — Obstsorten zu Tafelobst, welche schon als junge Bäume reichlich tragen. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Erdbeeren. (Mit 1 Illustr.) — Ueber die Aufbewahrung der Edelreiser. — Ostheimer Weichsel. — Topfcultur der Aprikose. — Halb vertrocknete Bäume. — Wasserglas zum Oculiren der Bäume und Rosen. — Zeichnen eiserner Werkzeuge. — Die amerikanischen Dörr- oder Abdampfungsapparate. — Die Apfelernte Amerikas. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Die Hyacinthen-Ausstellung. — Gurken. (Mit 1 Illustr.) — Melonen. (Mit 2 Illustr.) — Ein neues Gemüse. — **Literatur:** Anleitung zum Veredeln der Reben. — Die Blutlaus. — 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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 7. **Wien, 1. April 1885.** **II. Jahrg.**

Süssfrüchtige Eberesche.

II.

Die vielfältigen Anfragen über diese für unsere Culturen vollständig neue Abart der gewöhnlichen Vogelbeere veranlassen uns, auf dieselbe nochmals zurückzukommen. (Siehe Nr. 4 dieses Jahrgangs, Seite 51.) Vorerst wollen wir mittheilen, dass uns die erste Nachricht über diese Varietät durch den fürstlich Liechtenstein'schen Forstconcipienten Herrn Krätzl vermittelt wurde und uns dann Herr Gustav Eysselt, Forstmeister in Peterswald, im December v. J. die vollständigen Daten über die von ihm in die Oeffentlichkeit gebrachte neue Varietät, wie wir sie in dem citirten Artikel wiedergaben, mittheilte. Herr Eysselt ist jedenfalls auch in der Lage, jetzt noch Veredlungsreiser abgeben zu können, und bei seiner Liebenswürdigkeit, mit der er uns getrocknete, frische, gefrorene und eingesottene Früchte der süssfrüchtigen Eberesche zur Verfügung stellte, auch gewiss gegen Ersatz des Porto und der Verpackung hierzu bereit. Die seinerzeit der Untersuchung unterzogene Frucht nehmen wir heute am 1. April abermals zur Hand und können constatiren, dass die getrockneten Beeren der süssen Eberesche sich vollständig durch den angenehmen Geschmack von den gleichzeitig mit aufbewahrten gewöhnlichen Vogelbeeren unterscheiden. Sowohl diejenigen, welche erst im December, nachdem harter Frost über sie hinweggegangen war und sie teig geworden, als auch diejenigen, welche man vor Frost geschützt in der Obstkammer aufbewahrt und getrocknet hatte, zeigen gegenwärtig eine milde, süssliche Säure; sie können gewiss, wie sie sind, noch jetzt zu einem guten Compot zubereitet werden. Die gewöhnlichen getrockneten Vogelbeeren manifestiren aber kaum nach dem Aufnehmen in den Mund eine so unangenehme Bitterkeit, dass die reine Apfelsäure, welche sie doch in besonders reichem Masse besitzen und welche dieserhalb oft auch Acidum sorbicum genannt wird, dagegen fast gar nicht zum Ausdruck gelangt. Was die Grösse betrifft, so kann ich nicht behaupten, dass dieselbe bei der süssen Ebereschenbeere anschnlicher wäre, als bei der gewöhnlichen; ja eine gewisse Anzahl dieser letztern ohne Auswahl wog sogar mehr als die süsse. Auch die in denselben befindlichen vollständig ausgereiften Samenkerne sind in der neuen Varietät in der gleichen Zahl (3—4), wie in der gewöhnlichen Sorte vorhanden. Das eingesendete Compot stellt sehr schöne grosse Beeren, allenfalls wie ganze Kirschjohannisbeeren dar, und ist insbesondere der Saft von einer äusserst pikanten, aromatisch angenehm schmeckenden Säure.

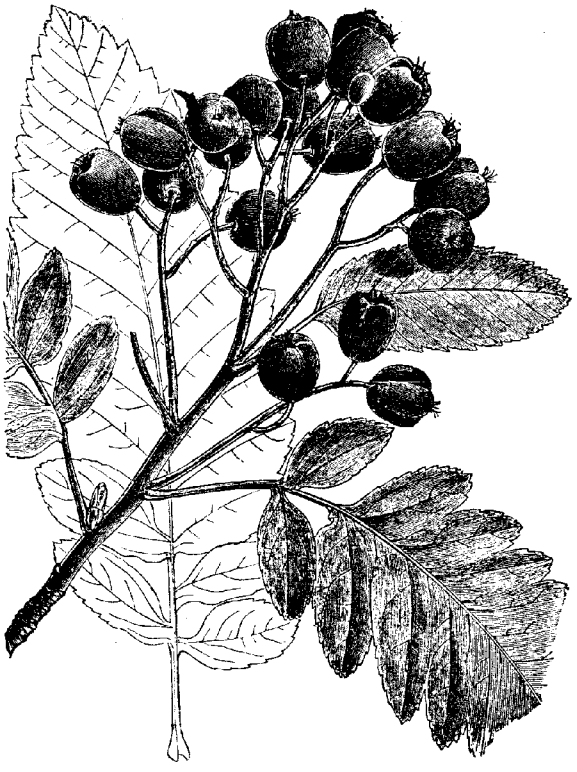


Fig. 45. Sorbus hybrida L.

Aus diesen Angaben geht schon hervor, dass wir es hier nur mit einer Varietät und keiner Hybride zu thun haben, wenn auch Zweifel hierüber aufgeworfen wurden. Die Blätter, sich getrocknet einrollend und gefiedert, und die uns vorliegenden Zweige zeigten deutlich die Charakteristik von Sorbus aucuparia; die Grösse und Stellung der Blüthendolden, sowie nach der uns mitgetheilten Beobachtung über die Blumen bestätigen dies ebenfalls.

Was nun die Fortpflanzung dieser empfehlenswerthen, gut charakteristischen Abart betrifft, so könnten wir Liebhabern Samen davon gerne mittheilen; es ist aber natürlich nicht vorauszusehen, dass die daraus entstehenden Bäume wieder nur artenechte süssfrüchtige Ebereschen sein werden. Vielmehr ist zu glauben, dass ein grosser Theil der Sämlinge wieder in die bitterliche Stammform umschlagen resp. zurückgehen werde; aber es ist nicht ausgeschlossen, dass nicht bei sorgfältiger Cultur und guter Auswahl noch süssere, saftigere, grössere und fleischigere Abarten erzielt werden könnten. Wir müssen vom Standpunkte des Obstcultivateurs diese Folgerungen vollständig richtig heissen, denn Niemand von uns wird von der Aussaat einer „Williams Christbirne" nur lauter echte Bartlett bester Qualität erzielen. Sowie auf jedem Baume viele verschiedene Formen von Früchten vorkommen, welche für sich besondere Individuen vorstellen, entsteht aus jedem Samenkorne ein selbstständiges Subject, welches bei Culturvarietäten immer von den andern abweichen wird. Die Sucht, bei ausdauernden Früchtenarten echte Samen zu erzielen, wie dies bei unseren einjährigen Culturen gewünscht wird, ist jedenfalls nur ein frommer Wunsch.

Wir schliessen diese Mittheilung mit einer kurzen Betrachtung der unser heimisches Kernobst bildenden Species. Abgesehen von dem Apfel- und Birnengehölz, theilt man die Sorbus oder Eberesche in: Zwergmispel, (Chamaemespilus); Torminariae, Elzbeere; Aria Mehlbeere und Eusorbus, die echte Eberesche. Von der echten Eberesche, die allein gefiederte Blätter aufweist, gibt schon Linné drei Species an: Sorbus domestica, den Speierling, Sorbus aucuparia, die Vogelbeere und Sorbus hybrida. Die in unseren Baumschulen vorkommende Sorbus americana, die am Ontariosee in Canada wild vorkommt, unterscheidet sich von unserer gewöhnlichen Eberesche nur durch kräftigeren Wuchs, grössere, dunklere Belaubung und die in grösseren Dolden erscheinenden Blüthen und Früchte.

Jedenfalls bleibt die Eberesche ein charakteristisches Prachtbild unserer Gebirgslandschaft und ziert ebenso, wenn sie in die Ebene übertragen wird. Was die Sorbus hybrida Lin. betrifft, so ist sie mit Pyrus pinnatifida, Ehr. Smith, engl. Bot., t. 2331, Pyrus fennica Cab., Sorbus fennica Kalm., Pyrus Aria subspec. fennica Hook fil. (Students flora, p. 126) identisch und kommt dieselbe in Schweden, Norwegen und Grossbritannien, selten in Deutschland und Elsass wild vor. Wir bringen hier ein charakteristisches Bild, um den Unterschied von der Vogelbeere darzustellen (Fig. 45). Die Blätter sind nur am Grunde gefiedert oder tieffiederspaltig, die Fiederlappen lanzettlich, vorne sägezähnig, oben kahl, unten filzig. Die Blüthendolde ist etwas weniger reichblüthig, oder es kommen nicht alle Blumen zur Befruchtung, die Beeren etwas grösser als bei Sorbus aucuparia, sonst aber ganz gleich. Der Baum wird 20 bis 25 Meter hoch, fast meterdick, und 80 bis 100 Jahre alt. Er ist als Zierbaum sehr zu empfehlen und wird im Norden (Bastard-Service-tree) in Bezug auf Holz und Früchte sehr geschätzt.

Wir schliessen, indem wir wiederholt betonen, dass die süssfrüchtige Eberesche keine Hybride, sondern eine echte Sorbus aucuparia, Vogelbeere ist.

Von den Gärten der alten und neueren Zeit.

Von Chorherrn J. Schmidtberger in St. Florian.
(Fortsetzung.)

Auch nach Theophrast's Tode standen noch einige Schriftsteller auf, welche Gegenstände der Landwirthschaft behandelten. Späterhin wurde diese Wissenschaft in Griechenland immer mehr vernachlässigt und das Gartenwesen kam in Verfall, besonders als die inneren Kriege überhand nahmen und die Römer Griechenland unterjochten. So zog die Wissenschaft des Feldbaues sammt der Cultur der Gärten nach Italien, das mit seinem fruchtbaren Boden und dem milden Klima für dieselben ganz geeignet war.

Es geschieht zwar frühzeitig schon von einigen römischen Schriftstellern Erwähnung von einem Garten des Tarquinius Superbus in der Nähe seines Palastes. In diesem wurden verschiedene Gemüse-Arten und Blumen, besonders aber Rosen und Lilien gezogen; wie er aber übrigens beschaffen war, wie er gepflegt wurde und ob auch Obstbäume darin standen, wird nicht berichtet. Mehr wissen wir von den Gärten des reichen Patriciers Lucullus, der gegen das Ende des vierten Jahrhunderts vor Christo lebte. Er hatte bei Rom und bei Bäja, unweit Neapel, einen Garten. Beide wetteiferten an Pracht und Kostbarkeit mit den Gärten der morgenländischen Monarchen, die er sich wahrscheinlich zum Vorbild genommen hat. Sie bestanden aus kostspieligen schönen Gebäuden, aus künstlichen Erhöhungen und Ebenen und weiten Wasserflächen. Er wurde aber auch von mehreren Römern sehr getadelt, dass er so grosse Summen Geldes auf seine Gärten verwendet hat. Er hat wahrscheinlich dadurch Grund gelegt, dass späterhin die reichen Patricier Roms prachtvolle Gärten auf ihren Landgütern angelegt haben. Uebrigens brachte Lucullus die Kirsche, den Pfirsich und die Aprikose aus dem Morgenlande, um sie in seine Gärten zu verpflanzen und zu verbreiten.

Eigentliche Obstgärten gab es damals noch nicht im römischen Gebiet, wenigstens geschieht nirgends davon Erwähnung. Verschiedene Obstgattungen wurden jedoch sicher schon in Italien eingeführt und Lucullus hatte wahrscheinlich auch schon Aepfel und Birnen aus dem Orient mitgebracht. Die Blumenzucht war aber schon in dieser Zeit in grosser Aufnahme, weil sich die Römer frühzeitig sehr gerne mit Blumen zu schmücken pflegten. Ihre Gärten enthielten Veilchen, Narcissen, Lilien, Hyacinthen, Nelken und vorzüglich Rosen.

Anfangs des zweiten Jahrhunderts vor Christo wurde im römischen Gebiet auch die Obstcultur mit einigem Eifer betrieben. Dies hatte sie vorzüglich dem alten Cato zu verdanken. Er, der unerschrockene Krieger und gewandte Rechtsgelehrte, zog sich in seinen reiferen Jahren auf sein Landgut zurück, betrieb den Feldbau eigenhändig und wurde Lehrer der Landwirthschaft und der Obstbaumzucht. Er legte dort eine Baumschule an und zog darin mehrere Sorten Birnen, Aepfel, Pflaumen, Feigen und Weintrauben. Er zeigt in seinem Buche über die Landwirthschaft, wie die verschiedenen Obstgattungen fortgepflanzt, behandelt und gepflegt werden müssen. Dadurch wurde er ein grosser Beförderer der Obstbaumzucht in Italien und von dieser Zeit wurde es eine Lieblingssache der Römer, sich Obstgärten anzulegen.

Zur Zeit, als Marcus Terentius Varro als Schriftsteller der Landwirthschaft, beiläufig im 40. Jahre vor Christo, auftrat, war das Gartenwesen im römischen Gebiete schon in grossem Flor. Varro schrieb seine drei Bücher über die Landwirthschaft erst im 80. Jahre seines Alters und gab den Beweis, dass sich die Landcultur seit Cato sehr vervollkommnet hatte. Damals hatten die meisten Patricier Blumen-, Gemüse-, Wein- und Obstgärten. Vorzüglich wurde die Blumenzucht mit grossem Eifer betrieben. Der Luxus mit Blumen, besonders mit Rosen, erreichte eine solche Höhe, dass Gesetze gegeben wurden über das Recht, Blumenkronen zu tragen. Diesen Luxus brachten die Römer mit aus Egypten, wo Cleopatra, wie Athenäus berichtet, für die zu einer Abendmahlzeit nöthigen Rosen mehrere hundert Thaler bezahlte. Es gab schon eigene Blumenfesttage, bei denen es aber leider sehr oft unanständig zuging.

Bald nach dem Tode Varro's schrieb Virgilius, der zu Neapel sein Landgut hatte, sein Lehrgedicht über den Landbau. Er gab darin Unterricht über die Landwirthschaft und andere ländliche Gegenstände und fand damit so grossen Beifall, dass sich's nicht nur Augustus, sondern auch viele Edle des Landes bei ihren Abendmahlzeiten vorlesen liessen. Dadurch lernten sie gleichsam spielend den Land- und Gartenbau. Allgemein wurden demnach Gärten angelegt, die aber zum Nachtheil des Feldbaues immer grösser und zugleich kostspieliger geworden sind. Man war nicht mehr zufrieden mit Blumen- und Obstpartien, sondern prachtvolle Gebäude mit Säulengängen und Speisesälen mit Ruhe- und Badegemächern, ferner Statuen, Grotten, rieselnde Bäche, Teiche und Springbrunnen, Weinlauben und Lusthaine mussten darin angebracht werden. Alles war ja für den Sinnengenuss berechnet. Die Bäume und besonders der Buxbaum, der sehr beliebt war, wurde in allerlei Formen und Figuren von Menschen und Thieren künstlich geschnitten und schattige Alleen mussten sich darin durchkreuzen. Beiläufig so war der Park des jüngeren Plinius in Thuscien beschaffen. Er lag fast am Fusse der Apenninen, mit einer herrlichen Aussicht nach Süden; er hatte ein mildes Klima und eine gesunde Luft. Wie sehr Plinius für den Sinnengenuss sorgte, zeigt sich dadurch, dass er sein Schlafzimmer so anordnen liess, dass er vom Bett eine sehr schöne Aussicht hatte.

Um diese Zeit lebte auch Plinius der Aeltere, der als Grossadmiral der Flotte zu Misenum bei seinem Ausflug nach Artina, um den feuerspeienden Vesuv näher zu beobachten, durch die heissen Dampfwolken und den Aschenfall umgekommen ist. Er schrieb über alle drei Reiche der Natur und gab in 37 Büchern die Naturgeschichte derselben heraus. In dem 14. und 15. Buch der Naturgeschichte redet er von der Behandlung des Obstbaumes und von den verschiedenen Obstsorten, die damals schon sehr zahlreich in Italien eingeführt und in den Gärten verbreitet waren.

Unter den Schriftstellern über das Gartenwesen, die damals und späterhin noch aufstanden, waren Columella im 1. und Paladius im 2. Jahrhundert nach Christi Geburt die vorzüglichsten. Sie hatten selbst Landgüter und Gärten und behandelten den Obst- und Weinbau. Die Schriften der Uebrigen sind grösstentheils verloren gegangen. Geraume Zeit noch nach ihnen waren Blumen- und Obstgärten eine Lieblingssache der Römer; allein die Gewaltthaten mancher Kaiser hatten den Gutsbesitzern das Landleben schon einigermassen verleidet, und als im 6. Jahrhundert barbarische Völker in Italien einfielen, die Gutsbesitzer verjagten, die Landhäuser plünderten und zerstörten, kam das Gartenwesen in Italien gänzlich in Verfall und konnte sich mehrere Jahrhunderte hindurch nicht mehr emporrichten.

Auch im südlichen Frankreich und Spanien, sowie in Britannien wurde das Gartenwesen frühzeitig beliebt; denn die vielen edlen Römer, die dort angestellt wurden und sich Grundbesitz erwarben, legten Landhäuser und Gärten an, allein auch diese verödeten wieder, als Krieg und Unordnung einrissen. Erst unter der Regierung Karl's des Grossen im 8. Jahrhundert kam das Gartenwesen sowohl in Frankreich als in Deutschland in Aufnahme. Karl beförderte den Feld-, Wein- und Obstbau, hatte selbst schöne Gärten und liess sie mit Sorgfalt pflegen. Er gab eigene Verordnungen über das Gartenwesen und suchte durch strenge Gesetze die Gärten vor Frevel zu schützen. Pfirsich-, Aprikosen-, Kirsch-, Pflaumen-, Aepfel- und Birnbäume nebst Weinreben wurden von ihm aus der Ferne verschrieben und in Deutschland und Frankreich verbreitet. Auch wurden die Gärten schon damals mit einigen Blumen, besonders mit Rosen geziert.

Nach Karl's Tode machte das Gartenwesen lange Zeit keine Fortschritte; es stand kein Schriftsteller darüber auf; es geschah keine Erwähnung von irgend einem bedeutenden Garten. Erst im 14. Jahrhundert schrieb ein gewisser Peter von Crescenti ein Buch über die Lustgärten; darin sollten nach seiner Ansicht Thierbehälter und Vogelhäuser zwischen Gebüschen angebracht und Blumenbeete mit Rosen, Veilchen, Schwert- und weissen Lilien und Nelken hergestellt werden. Dies waren fast die einzigen Blumen, die damals in den Gärten angepflanzt wurden.

Im 16. und 17. Jahrhundert fing erst wieder das Gartenwesen in einigen Ländern Europas aufzublühen an. In England wurden unter Heinrich VIII. schon mehrere königliche Gärten angelegt, die unter seinen Nachfolgern immer erweitert und verschönert wurden. Sie erhielten viele Zierathen, Schlangenwege, Irrgänge und Alleen. Es standen darin nebst geschnittenen Bux- und anderen Waldbäumen auch verschiedene Gemüsearten und Obstbäume. Auch die Edlen des Landes legten um diese Zeit schöne Gärten bei ihren Lustschlössern an, die schon mit Gewächshäusern, Orangerien und Myrthenpflanzungen versehen waren.

Um diese Zeit kam auch in Frankreich das Gartenwesen in grössere Aufnahme. Die Könige hatten es sich vorzüglich angelegen sein lassen, ihre Lustschlösser mit grossartigen Gärten zu umgeben, aber es wurde dabei mehr auf Prunk und Glanz, als auf wirkliche Annehmlichkeit gesehen, Le Notre, den Ludwig XIV. zum Director seiner Gärten machte, hat den alten französischen Gartengeschmack verbessert. Er war vom König beauftragt, das Lustschloss zu Versailles mit seinem Garten zu bauen, der durch die vielen Wasserkünste, Cascaden und Zierathen, die darin angebracht waren, so berühmt geworden ist. Es sollte über 200 Millionen Franken gekostet haben.

Die Niederlande hatten schon in der Mitte des 16. Jahrhunderts einen wohlbestellten botanischen Garten in Leyden, der immer reichhaltiger an Pflanzen und exotischen Gewächsen wurde. Die Gärten bei den zwei Palästen im Haag waren ungemein schön. Crelin beschreibt sie: voll Verzierungen, Marmorstatuen, Bildwerke, Grotten und Springbrunnen, wie man sieht, ganz nach französischem Geschmack. Vor Allem war Blumenzucht ein Lieblingsgegenstand der Niederländer und dies seit längerer Zeit. Dodoens gab schon 1579 einen Katalog von Tulpen und Hyacinthen heraus, worin er sehr viele Varietäten von

*

Tulpen aufführte. Der Handel mit Tulpen wurde zuletzt fast wahnsinnig getrieben. Manche Zwiebel von einer sehr schönen Tulpe wurde um einige tausend Gulden bezahlt. Auch die Obstgärten waren um diese Zeit schon zahlreich, und Aepfel und Birnen und anderes Frühobst der Güte wegen bekannt und in andere Länder verschickt.

Auch Deutschland machte schon im 16. Jahrhundert grosse Fortschritte im Gartenwesen; in Leipzig, Giessen und Hessen wurden botanische Gärten angelegt und aus den entferntesten Gegenden Pflanzen dafür verschrieben. Eben dadurch wurde die Liebe zur Blumenzucht rege, und um desto mehr, je schönere Blumen in denselben aufgenommen wurden. Oesterreich blieb in diesem Stücke durchaus nicht zurück. Maximilian I. war ein grosser Freund der Gärten, liess sie um seine Schlösser herum immer mehr verschönern und in gutem Stande erhalten. Maximilian II. liess durch den kenntnissreichen Botaniker L'Ecluse einen botanischen Garten in Wien anlegen, der sich durch seinen Reichthum an Pflanzen auszeichnete; denn er trug seinen Gesandten in Constantinopel und an anderen Höfen auf, den Garten mit neuen Gewächsen zu versehen. Rudolph II. folgte in seine Fussstapfen und suchte den botanischen Garten immer mehr mit Pflanzen zu bereichern. (Schluss folgt.)

Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen*).

II.

(Fortsetzung von Nr. 4 und 5.)

Ich habe ein 50 Joch grosses, zwischen Wein- und Obstgärten gelegenes Wäldchen, welches in Folge seiner günstigen Lage nicht nur jetzt, sondern schon seit ein paar Jahrhunderten von Fruchtdieben als angenehmer Erholungsort zum Verzehren des annectirten Obstes benützt wurde, indem die durch dieselben zerstreuten Samen Zeugenschaft ihrer liebenswürdigen Thätigkeit zurückliessen.

Ein besseres Observationsobject für die von Culturbäumen erwachsenen Samen — das ist: deren entkeimten Blendlingen — gibt es selten, und darum halte ich auch gegenüber dieser Pfropfhybridation des Samens auf Seite 50 von der geehrten Redaction durch ein verklausulirtes Fragezeichen ausgedrückten Zweifel meine Ansicht, wie dieselbe im Allgemeinen gemeint war, in eben diesem Sinne aufrecht.

Die Aepfel sind hier der Anlockungstheorie und der Zuchtwahl durch Diebsaugen gemäss auffallend schön gefärbt, stark aromatisch, aber möglichst ungeniessbar, innerlich zur Wildlings-Mutter-Unterlage hinneigend, doch zumeist frühreifender wie der Holzapfel. Die Grösse der Früchte überschreitet die Mittelgrösse des Culturobstes nicht; sie sind zumeist kleiner.

Die Birnen zeigen ausser der durch die Bastardirung errungenen zwei- bis dreifachen Grösse des Holzobstes weniger Veränderung in Farbe, und stehen im Geschmacke den Holzbirnen ziemlich so nahe, wie die Blendlinge der Aepfel. In der Reifzeit variiren dieselben von Ende Juli bis zur Reifzeit der Wildlinge, darauf hinweisend, dass die Fruchtdiebe früher ebenso wie jetzt besonders auf Sommerobst reflectirten.

*) Ausser den auch durch den Leser leicht richtigzustellenden bitte ich folgende sinnverwirrende Druckfehler zu berichtigen: Seite 59, Zeile 3 „derselben" ist richtig „dieser Blätter", dieselbe Seite, drittes Alinea, Zeile 5 „1838" richtig „1883", und Seite 80, drittes Alinea rechts, Zeile 15, statt „einzelne" richtig „einzeln" zu lesen.

Alles scheint die Hypothese zu bekräftigen, dass der Hauptnahrungs-Lieferant, nämlich die Wurzel (Unterlage) gegenüber dem vom Edling gebildeten und den Nahrungssäfte verarbeitenden transformirenden, raffinirenden und dislocirenden Stamme und Blätter in der Reproduction der eigenen Spielart den massgebenderen Einfluss übten.

Ist auch in diesen 50—60 Jahre alten, auch aus Stocktrieben gebildeten Bäumen die Genealogie der Samen nur betreffs der Unterlage als ziemlich feststehend annehmbar — nämlich Wildling im engeren Sinne — so ist dies wahrscheinlich genügend, um zum Beweise der möglichen synthetischen Folgerungen praktische Experimente anzustellen.

Als ich dieselben zuerst anlegte, nahm ich auch an, dass die Bewurzelung des Edeltheiles durch Ableger etwas Leichtes und Selbstverständliches sei, und nahm dabei kaum auf das verschiedene Bewurzelungsvermögen der Birnen, Aepfel und Steinfrüchte Bedacht.

Nicht nur als Liebhaber von Birnen, sondern auch weil ich nach dem Vorhergesagten annahm, dass dieselben in ihrem Samen der Wurzelart, stabiler, und wenn ich mich so ausdrücken darf, wurzelbeständiger in der Reproduction der eigenen Abart sind. Wenn also die Experimente mit Birnen schwieriger sind, so scheinen dieselben mir auch entscheidender zu sein.

Ich experimentirte zuvörderst auch ausschliesslich mit diesen*), was eine leicht begreifliche Erfolglosigkeit, Zeitverlust und noch bedeutend grösseren Bedarf an Geduld und Ausdauer, aber andererseits auch ein eingehenderes Studium mit sich brachte.

Einfaches Niederlegen, Ringeln, Bruch, Einschnitte in die Ableger bewiesen sich als unzureichend, ich konnte in 5—6 Jahren zu keinem Resultat gelangen, und nur die Strangulation, das ist das Umwickeln mit Messingdraht, erwies sich für die Erzwingung von Adventivwurzeln als wirksam.

Pfröpflinge, welche gut angewurzelt, starken und frechen Wuchs zeigen, sind zu dieser Operation am meisten geeignet; wenn auch die schwachwüchsigen — zwar im längeren Zeitraume — sich doch ebenso der Zwangslage unterwerfen, und aus dieser Ursache ist jedes Uebersetzen womöglich zu vermeiden.

Wird der Pfröpfling 3—4 Cm. ober der Pfropfstelle mit einem 1 Mm. dicken erweichten Messingdraht 5—6mal so umwickelt, dass dieses ein erhabenes ringförmiges Aussehen — zur besseren Verhinderung der Ueberbrückung — gewinnt, und wie weit zur seitlichen Niederlegung nöthig, nicht nur der Wurzelhals, sondern auch die Wurzel entblösst, und sammt diesem der Pfröpfling niedergebeugt, oberhalb des Drahtringes wieder aufgerichtet und an einen Pflock befestigt, ist die Operation fertig. Zu erwähnen ist, glaube ich, kaum nöthig, dass die Umgebung des Ablegers mit sandiger, düngerreicher Erde die Entwicklung der Wurzeln beschleunige, und bemerke nur, dass ich zu diesem Zwecke eine Mischung von Sand, Sägespänen und Hühnerdünger am geeignetsten fand.

Die erste Folge der in Wirksamkeit getretenen Strangulation ist ein erhöhtes Wachsthum des Edlings, nachher

*) Abgesehen von den früher angestellten Versuchen mit der Robinia monophilla, von welchen mir ein tragbarer Baum von 18—19 Jahren übriggeblieben ist, von welchem ich auch im vorigen Herbste die ersten 26 Samen erntete, der aber nicht hierher gehört, indem derselbe nicht einem Ableger, sondern dem Samen eines Pfröpflings abstammende Reproduction ist.

ein Nachlassen und Stillstand der Vegetation, mit Bildung steriler oder auch tragbarer Fruchtaugen, und endlich ist wieder langsame Entwicklung von Holztrieben zu bemerken, was gewöhnlich geschieht, wenn ein Jahr vorher der Laubabfall bedeutend früher — oft schon Mitte bis Ende August — stattgefunden hat, welcher also für die begonnene Bildung der Adventivwurzeln als günstiges Vorzeichen zu betrachten ist. Die Zeit der Reihenfolge, wie auch der ganze Cyclus der berührten Erscheinungen ist nicht näher zu präcisiren; derselbe erfordert bei Birnen einen Zeitraum von 3—6 Jahren, je nach Sorte und Unterlage, Erdmischung, Temperaturverhältnissen und der mit mehr oder weniger Geschick vollzogenen Operation.

Haben die beschriebenen äusseren Anzeichen den Züchter von der neueren Wurzelthätigkeit überzeugt, so ist die wirkliche Abtrennung oder Afranchissement nach Constatirung der richtig vollzogenen Strangulation vorzunehmen. War dies der Fall, so kann die Wurzel leicht abgebrochen werden, denn natürlicher Weise bleibt es immer besser, wenn der noch schwach bewurzelte Edling an seinem Platze verbleibt und die vielleicht nothwendige Uebersetzung noch ein Jahr verschoben wird.

Der unterirdische Vorgang ist in Kürze dabei folgender: Ober- und unterhalb des Drahtringes bilden sich Wülste mit dem Bestreben, die zuvörderst in der Rinde und seinen Schichten gestörte Saftcirculation durch Ueberbrückung des Widerstandes wieder herzustellen, der im Drahtringe eingeschlossene Splint setzt seine Saftzuführung anfangs ungehindert fort, wodurch die der Translocation der Säfte beraubte Wurzel sich zwar nicht weiter entwickelt, aber der Edling eben durch die zurückgehaltenen Nahrungsstoffe anfänglich in eine kräftigere Entwicklung geräth, welche nachlässt und aufhört, wenn der in dem Ringe eingeschlossene Splint, sich zu Kernholz verändernd, zur Zuführung der Nahrungssäfte immer untauglicher wird. Den geschilderten Vorgängen gemäss kränkelt die Wurzel, nimmt eine krankhafte, düstere Farbe und glatteres Aussehen an und stirbt ab, wenn dieselbe den Ring nicht überbrücken, oder zu tief unter der Erde, unterhalb des Ringes keine neue Sprossung oberirdischer Theile vornehmen kann. Indem die von den Blättern assimilirten und verwandelten Stoffe sich zwangsweise oberhalb desselben ansammeln und Reservedepôts zur Wurzelbildung bilden, bringen sie latente oder rudimentäre Organe der Pflanze zur Wurzelbildung, welche als erste Anlage als ein griesähnlicher, wurzelkappenartiger Ausschlag wahrnehmbar ist, von welchem sich einer, zwei zu Wurzeln entwickeln, während die übrigen, in diesem Zustande zeitweise ausharrend — wenn auch nicht in dem Masse wie echte Wurzelspitzen — doch genügend an der Saftzuführung theilnehmen, um die Pflanze auch ohne vorhandene Wurzelentwicklung in der Ruheperiode zu ernähren und in diesem Zustande als Stecklinge im Vermehrungshause behandelt, auch genügend Reservestoffe besitzen, um von diesen primären Anlagen wirkliche Wurzeln zu entwickeln.

(Schluss folgt.) G. v. Luka.

Ueber den Fortschritt der Obstcultur in England nach Whitehead.

(Fortsetzung.)

In Baltimore und anderen Städten, die im Centrum der Obstculturen sich befinden, hat man grosse Etablissements organisirt, in denen die ausgebildetsten Vorrichtungen und Maschinen angewendet werden, um die wässerigen Theile der Früchte so rasch wie möglich auszudampfen und zu trocknen. Durch einen ingeniösen Vorgang wird das Wasser aus den festen Theilen augenblicklich entfernt und eine chemische Veränderung hervorgerufen, wobei sich Zucker bildet. Die auf solche Art präparirten Früchte unterscheiden sich bei einer Küchenprobe nicht von den frischen — man kann z. B. die exquisitesten Puddings daraus bereiten. Ein Pudding, sagt Whitehead in seinem Berichte, mit solchen conservirten Früchten zubereitet, zeigt gegen den aus frischen Früchten gefertigten nicht den geringsten Unterschied.

Um nun diese Trockenmethode zu popularisiren und allgemein zu machen, haben die Amerikaner Trockenöfen und Maschinen erfunden von dem leichtesten Gewicht und von dem geringen Preise, der nicht 375 Francs übersteigt. Man begegnet dergleichen Apparaten in einer grossen Zahl von Ackerbaudistricten, die sich entfernt von Städten befinden. Sie erlauben es, dass man auf ihnen jedes frische Gewächs, selbst das zarteste, wie Zwiebeln, Erbsen, Spargel, Sellerie, Limabohnen, absolut so behandeln und so abdampfen kann, wie die Früchte jeder Saison des ganzen Jahres, und dass sie alle in eine Form übergehen, in der man sie, wohin man will, bis an jeden Punkt der Erde versenden kann. Alle die so zubereiteten Producte nehmen Farbe, Form, Geschmack und alle ihre andern Eigenschaften, die sie im frischen Zustande hatten, wieder an, wenn man sie einige Zeit in Wasser einweicht und aufquellen lässt.

Mit einem Worte, sagt der Ackerbau-Commissär aus Washington, der Handel mit evaporirten und conservirten Früchten und Pflanzen hat enorme Proportionen angenommen, beschäftigt Tausende von Personen, gewährt einen guten Gewinn und belebt merkwürdig die commerciellen Beziehungen in allen Branchen. Ausserdem aber erhielt auch die Versendung von frischen Früchten und Vegetabilien einen ausserordentlichen Anstoss, seitdem man die Kühlmaschinen und Kühlräume in den Waggons und Dampfschiffen zu benützen angefangen hat.

Auch in Canada hat sich die Obstproduction gleicherweise sehr entwickelt während der letzten 15 Jahre. Die canadische Regierung und die Obstzüchter gehen Hand in Hand, um diese Industrie mit Macht zu fördern. Der Theil dieses Landes, welcher am meisten Obst producirt, ist die Provinz Ontario im Osten. Man nimmt an, dass hier alle Früchte der gemässigten Zone gut gedeihen. In Ontario selbst besteht eine grosse Gesellschaft von Obstzüchtern, welche als ihre Mission die Aufgabe verfolgt, in der Cultur, Verpackung und Conservation des Obstes Verbesserungen einzuführen. Eine Commission (1880), vom Lieutenant-Gouverneur eingesetzt, um die Fortschritte, die in der Agricultur gemacht wurden, zu constatiren, hat einen Bericht erstattet, in dem man einzelne sehr interessante Einzelnheiten antrifft.

Die Aepfel, die aus der Provinz Ontario kommen, sind sehr schön und besser als die der Vereinigten Staaten. Man sagt, dass, wenn die canadischen Aepfel von höherer Qualität sind als die amerikanischen, die Amerikaner sie als „amerikanisch“ zeichnen, wenn sie aber nur von gewöhnlicher Qualität sind, dass sie als aus Canada stammend markirt werden. Die Canadier sind übrigens von der Superiorität ihrer Aepfel vollständig überzeugt, so dass sie die englischen Aepfel auf den Märkten in England umsomehr zu schlagen im Stande sind, als sie auch den Ribston Pippin, den classischen Apfel der englischen Obstgärten, in unübertrefflicher Qualität besitzen. Eine andere

*

Varietät der canadischen Aepfel, der graue Schweizer (la pomme grise Swayzie), der besonders im District von Niagara cultivirt wird, erzielt in England den höchsten Preis, denn er wurde schon zu 125 Francs das Fass (ungefähr 1 Hektoliter) auf dem Markt in Covent Garden verkauft. Man glaubt, dass dieser, mit einem äusserst feinen Aroma parfumirt, in Canada seit lange eingeführt und französischen Ursprungs sei. André Leroy führt ihn in seinem Dictionnaire der Pomologie als Dessertapfel der höchsten Qualität an.

Aber die Canadier sind nicht blos sehr geschickte Apfelcultivateure, sie sind auch äusserst geübt in der Aufbewahrung derselben im Magazin, d. i. in gesunden, luftigen Kellern, wo immer eine Temperatur von 32 bis 33° F. (0—1·66° C.) herrscht. Whitehead citirt in dieser Beziehung Herrn Slade aus Massachusetts, welcher mittheilt, dass er nirgends so billige, bequeme und zweckmässige Keller angetroffen habe, als in diesem Theile des Landes. Sie befinden sich gewöhnlich unter einem Heuschupfen. Einer derselben, den er untersuchte, hatte 100 Fuss Länge, der Boden und die Mauern waren aus Cement hergestellt. Man trat durch eine doppelte Thüre ein und die beiden gegen Süd und Nord gerichteten Enden hatten Fenster, die mit Laden geschlossen wurden. Während des Besuches, es war im Frühling bei einer Aussentemperatur von 63° F. (17·22° C.), war die Wärme im Innern nicht mehr als 38° F. (3·30° C.) Die Aepfel darin füllten eine Anzahl von Abtheilungen, aber obwohl man mehr als 100 Quadratmeter davon bedeckt sah, fand sich doch keine bemakelte Frucht darunter. Um aber die Früchte im Keller gut zu conserviren, bedarf es zu jeder Zeit der Aufmerksamkeit, der steten Ueberwachung und richtigen Erkenntniss; es darf kein Licht eindringen und nur Luft in der grössten Reinheit eintreten und muss eine gleichmässige niedere Temperatur stets unterhalten werden.

In Canada legt man die Aepfel auf hölzerne Stellen, aber noch mehr zieht man es vor, sie, sowie sie geerntet werden, sofort in Fässer zu füllen, wo sie bewahrt werden, bis man ihrer bedarf.

Die Emballage für den Markt wird sorgfältig gemacht. Dessertäpfel erster Qualität werden einzeln in weiches gefärbtes Papier eingewickelt. Man füllt mit demselben Papier den Grund und die obern und innern Zwischenräume der Fässchen aus. Für die Aepfel gewöhnlicher Qualität begnügt man sich, dieselben gut einzulegen und die leeren Räume mit Heu auszufüllen, natürlich mit der Sorgfalt, alle Exemplare, die das geringste Zeichen der Zerstörung zeigen, sofort zu entfernen. (Fortsetzung folgt.)

Rosenveredlung.

In Nr. 5 des „Obstgarten" befindet sich ein Artikel über Winterveredlung der Rosen, welcher meiner Ansicht nach nicht ganz praktisch ist.

Erstens heisst es: Die Rosenwildlinge nicht vor der Veredlung in Töpfe zu pflanzen, weil sonst leicht Schaden durch Frost an den Blumentöpfen entstehen könnte. Ein paar Blumentöpfe werden wohl oftmals durch Unvorsichtigkeit der Arbeiter zerschlagen, aber ein Gärtner von Fach wird sicher seine in Töpfe gepflanzten Rosenwildlinge nie so aufstellen, dass die Töpfe durch Frost ruinirt werden können. Nach meiner 40jährigen praktischen Erfahrung braucht ein Rosenwildling, welcher starken Frost erhalten hat, viel mehr Zeit zum Treiben, als ein solcher, welcher blos eingefroren ist.

Zweitens nehmen eingepflanzte Rosenwildlinge durchaus nicht so viel Platz in Häusern weg, wie es in dem betreffenden Artikel heisst, wenn man es so macht, wie ich unten anführe.

Drittens ist es durchaus nicht rathsam, die Wildlinge mit Laub zu decken, denn alle Nagethiere, wie Mäuse etc., haben eine grosse Vorliebe für Rosen, so dass mir schon in einem Winter Tausende von Rosen von diesen unliebsamen Gästen benagt werden.

Viertens: Die Wurzeln in Moos einzuballiren möchte ich Niemandem rathen, denn bei dem späteren Auspflanzen werden die feinen Faserwurzeln, welche sich in das Moos eingesaugt haben, durch Entfernung des Mooses sicher verletzt, und gehen die Veredlungen meist zur Hälfte zurück. (Die Rosen können aber mit dem ganzen Moosballen ausgepflanzt werden. Anm. d. Red.)

Mein Verfahren bei Winterveredlung ist: Ich nehme meine Wildlinge im November aus der Erde, putze und schneide dieselben sehr vorsichtig mit einem scharfen Messer, die Dornen und die Wurzeln mit einem zweiklingigen, sogenannten Hackenkneip. Dann pflanze ich die Rosen in dazu gemachte 5½ Centm. breite und 16 Centm. hohe, gutgebrannte Töpfe. Hiezu nehme ich Rasen- und Mistbeeterde zu gleichen Theilen, setze etwas alten, gebrauchten, verrotteten Lehm bei; sodann stelle ich die eingepflanzten Wildlinge in einen frostfreien Keller.

Anfangs December nehme ich eine Partie von 150 bis 200 Stück in das Warm- oder Vermehrungshaus, stelle dieselben unter die Stellage drei- und vierfach übereinander, halte sie feucht und spritze täglich 3—4mal mit warmem Wasser, halte das Haus auf 12—15° R. Nach 20—25 Tagen haben dieselben zolllange Triebe gemacht; nun gehe ich an das Veredeln. Die Reiser habe ich im Herbst beim Niederlegen der Rosen geschnitten und in feuchtem Sand im Keller gehalten.

Ich pfropfe meine Rosen ohne Ausnahme alle; ich schneide die Rose unter dem bestgetriebenen Auge ab und pfropfe hinter die Rinde, so dass von den drei Augen des Edelreises ein Auge mit unter die Rinde kommt, bestreiche einen Leinwandstreifen mit selbstgemachtem warmen Baumwachs und wickle den Streifen fest um die Veredlung; binde dann noch mit Raffiabast. Die obere offene Stelle bestreiche ich dann mit Baumwachs, ebenso den oberen Schnitt des Edelreises. Zur Sicherung gebe ich dann den Rosen noch einen Stock, welcher einige Zoll länger als die Rose ist, und binde sie fest.

Nun bringe ich die veredelten Rosen in einen nur mässig durch Laub erwärmten Prellkasten, mit Doppelwänden von 1½ Fuss Abstand, der mit frischem Pferdemist gut ausgestopft wird; dann werden auf den Kasten gut schliessende Doppelfenster gelegt. Nach 10—14 Tagen haben sämmtliche Rosen 4—6 Centm. lange Triebe gemacht, nun nehme ich sie in ein Kalthaus und härte sie ab. Auf diese Art habe ich noch nie mehr Verlust als 3—5 Stück pro 100 gehabt.

Die ersten Rosen, welche in December veredelt wurden, sind im Mai blühend und verkaufsfähig.

F. Arnholdt, Obergärtner.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Der Allgemeine agricole Concurs für 1885 zu Paris vom 2. bis 11. Februar wurde durch ein zahlreiches Publicum besucht. Er war äusserst brillant. Das Programm desselben war auch durch zwei neue Sectionen bereichert

worden: durch die Aufnahme von blühenden Pflanzen und vom gärtnerischen und landwirthschaftlichen Unterrichtswesen.

Der höchste Preis, ein Kunstgegenstand, wurde dem ausgezeichneten Weincultivateur Etienne Salomon zu Theil.

Früchte. Es ist nicht möglich, um diese Jahreszeit eine reichere Collection von Trauben beisammen zu sehen, als sie Herr Etienne Salomon präsentirte. Am höchsten entzückte Chasselas doré. Weiter citiren wir Chasselas rose, royal, du Po und de Falloux; ferner Gros Coulard, de Montauban, Duhamel, die alle Frühtrauben sind; dann Chasselas Jésus, Courtiller, de Florence, Royal, Napoléon und le Violet, die sich mit trockenen Stielen und Kämmen gut conserviren. Sodann sah man die Aramontraube, welche gegenwärtig die Weinhauer des Departements Herault bereichert, die Frontignan, von den Hoteliers gesucht; die Muscat de Hambourg, Ingram und d'Eisenstadt von dem besonders charakteristischen Parfum; die Muscat von Alexandrien, von Corsica (de Corse), von Italien und von Malaga, Boudalès, Grec rouge etc.

Der übrige Theil des Saales, welcher der Collection von Salomon gewidmet war, enthielt eine sehr grosse Anzahl von Modellen und Typen der Rebenvermehrung, des Schnittes, der Anzucht, der Veredlung und der Culturart des Weinstockes im Freien und am Spalier. Wir sahen hier neuerdings mit Vergnügen das alte System des T-Schnittes oder der Horizontalcordons, welches sich neben dem Spalier senkrechter oder der Fischschwanzcordons (en arête de poisson) sehr gut ausnahm; der Schutzvorrichtungen (chaperons) aus Holz, gebranntem Thon, Stroh und Glas; von niedrigen freistehenden Spalieren (treilles) für den Weinberg und Garten; verschiedene Systeme von Weingartenpflügen, Maschinen zur Strohdeckenfabrikation, Fruchtconservatorien zur Aufbewahrung von Trauben; endlich alle Materialien und Utensilien zur Lese und Verpackung der Trauben, wie selbe bei dem Aussteller im Gebrauche sind.

In Bezug auf die Art der Vermehrung sah man als Neuheit in den Veredlungen à anglais oder en fente auf amerikanischen Unterlagen: Topfcultur der Treiberei unterworfen. Der heiklichste Punkt der Operation besteht in der Wahl des Edelreises: ein verholzter Zweig von mittlerer Stärke, der ein Auge zeigt. Man veredelt so vom 15. bis 31. Juli und bedeckt die Veredlung mit frischem Moose, welches vor dem Blätterfalle gegen Ende September wieder weggenommen wird. Die Beispiele der Oculation von Precoce de Marseille auf Chasselas und von Madeleine royale auf Pulsard dürften besonders die Veredler in südlicheren Weingegenden interessiren.

Eine andere Traubensammlung, zumeist aus Chasselas doré, genannt von Fontainebleau, bestehend und begleitet mit verschiedenen Stücken schöner Treibculturen, brachte seinem Aussteller François Charmeux eine silberne Medaille ein.

Ferner sah man prachtvolle Ananas von Cremont aîné zu Sorcelles, welche die goldene Medaille vollständig verdienten. Die Sorten waren Charlotte v. Rothschild und die Cayenne mit glattem Blatte. Es war dies jedenfalls einer der Reichthümer der gärtnerischen Ausstellung.

Im Saale, der den Händlern zugewiesen war, sah man eine Ananasa Bracamorensis, die grösste Sorte dieser Art, aus Peru stammend, von wo sie Ed. Andre 1877 direct nach Europa einführte. Diese Varietät producirte im Gemüsegarten von Versailles schon Früchte von mehr als 4 Kilogr. (Ueber diese Sorte bringen wir später eine specielle Notiz.) Ferner waren hier Früchte des Pacanier (Carya), Pekan-Nüsse, wie sie die Deutschamerikaner nennen, zu sehen, dessen Holz die Wagenbauer in den Vereinigten Staaten als Hikoryholz so hoch schätzen; dann kamen Carobben, Bananen, Datteln, Granaten, Jujubes, Pistazien, Goyaven, Chayottes, Orangen, Citronen, Litschifrüchte (chinesische Euphorbiacee) und Cranberrys aus Nordamerika, von welch' letzteren wir früher gelegentlich ausführliche Berichte brachten.

Aepfel und Birnen waren nicht wie in unseren früheren gärtnerischen Ausstellungen zu 2 oder 3 von derselben Sorte vorhanden; jede musste mindestens mit 10 Stück vertreten sein, um zugelassen zu werden. — Zu dieser Zeit sind von Birnen die geschätztesten die Doyonné d'hiver und die Passe-Crassane, Früchte erster Qualität; ein schönes Stück davon wird gern mit 3 Francs bezahlt. Den Werth der grössten vorhandenen Birne, einer Belle Angevine im Gewichte von 1950 Gr. (also 4 Pfund!), konnten wir nicht erfahren, sie wurde zum Verleihen bei grossen Tafeln als Dessertschmuck verkauft.

Wir begegnen ferner schönen, saftigen, vollen Beurré Diel und Beurré d'Hardenpont, selbst Crassanebirnen; dann Olivier de Serres mit ihrem feinen gezuckerten Fleische; Josephine de Malines, eine kleine köstliche Frucht mit rosigem Fleische, Bergamotte Espéren, die beste Birne der späten Saison. Dabei vergessen wir unsere im November bis März so köstlichen Birnen Passe-Colmar und Saint-Germain d'hiver nicht.

In zweiter Linie waren da: Beurré de Rance, die im jurassischen Boden so gut wird; Curé in sandigem warmen Boden: Bonchretien d'hiver, welche das Spalier an der Sonnenseite verlangt; Vauquelin, die besser ist, je mehr sie gefärbt erscheint; Directeur Alphand mit halb krachendem Fleische.

Die Aepfel wiesen die Königin des Desserts, den weissen Winter-Calville (Calville blanc) in Menge auf; die schönsten stammen von sonnigen Spalieren. Die Reinette de Canada kommt sofort nach ihr; sie ist sowohl vom Hochstamme wie bei Zwergcultur gleich schön und gut. Der Api rose bildet die Freude der Delicatessenhändler für ihre Auslagen, sowie die der Feinschmecker; der Sternapi (Pfaffenhütchen) ist hier ebenfalls sehr stark vertreten. Der Belle-Fleur jaune, einer der Originalsämlinge Chevaliers, verdient sehr verbreitet zu werden; der Baum verästelt sich natürlicher Weise von selbst und widersteht dem kältesten Klima vortrefflich. Der Calville Saint-Sauveur ist schön und von gutem Geschmack, der Baum ist von grosser Fruchtbarkeit und gedeiht die Sorte auch als Zwergobst gut. Die Graue Canada-Reinette wie die Reinette de Caux sind gute Sorten des Feldobstgartens (Verger).

Die Reine des Reinettes kommt unter allen Formen vor.

Die Preise wurden lebhaft verhandelt und bestritten. Goldmedaillen erhielten: Bertrand von Sceaux und Jourdain père von Mourecourt; silberne Medaillen wurden 6 vertheilt, darunter an Remy père, der Züchter des Prachtapfels Belle de Pontoise, 2 weitere silberne Staatsmedaillen wurden zwei Obstgesellschaften der Stadt Montmorency ausnahmsweise bewilligt. Die Sammlungen derselben enthielten besonders schöne Localsorten: Ravaillard, Jean Hure, Jeugnot, Calville-Taverniers, Rouge tendre (ganz dunkelroth gefärbt).

Getrocknetes Obst war durch einige Einsendungen von Nüssen, Kastanien, Pruneaux, Feigen und Weinbeeren (Raisin passerilles) ungenügend vertreten. Ebenso die Mandeln, die doch einen ansehnlichen Handelszweig des französischen Südens ausmachen. Die Sammlung erhielt die

goldene Medaille. Sie stammte aus Aix, woselbst der Handel mit Mandeln jährlich an 3 Millionen Francs einträgt; das Arrondissement Aix hat 6000 Hektare Mandelgärten. Bei den Mandeln sah man auch die dort bereiteten Brignoles und Pistolets, besonders im Departement der Niederalpen. Pistolets heissen violette Perdrigonpflaumen, die mit dem Messer geschält, dann entkernt, auf einem Faden aufgereiht und so an der Sonne getrocknet werden; Brignolen dagegen sind weisse Perdrigonpflaumen, welche im Schatten getrocknet, aber weder geschält noch entkernt werden. Beide werden mit den Händen abgeplattet und in Schachteln verpackt; drei Kilo frische geben gewöhnlich 1 Kilo getrocknete Pruneaux fleuris.

An Gemüsen concurrirten die Samenhändler nicht mit den Gärtnern. Vilmorin stellte Rüben von Freneuse, Teltow (Berlin), Vertus etc.; Zwiebeln: gelbe Trebons, rothe flache frühe etc.; Kürbisse: à la moelle, Ohio, Valparaiso, Oliven, Kastanien und gewarzten (brodé) aus; dann grosse Potirons von Estampes, Spanien und den dicken grünen; reiche Collectionen von Bohnen, sowohl Stangen- als Zwergbohnen, ebenso Erbsen; ferner Möhren, Rahnen, Zeller und Radis, die letzteren von kleinen rosarothen bis zum chinesischen Daîkon. Man sah den Knollensenf vom äussersten Orient, den Blumenkohl Geant de Naples, die weisse Wintermelone, die königliche Erbse ohne Faden, die essbaren Cannasorten, C. edulis und Schah de Perse, die violetten frühen Artischocken etc., welche eine ungeheure Anziehungskraft ausübten.

Aus den algerischen Besitzungen waren Pataten da; ein Gemüse, das für die dortigen Colonisten zur Ausfuhr vom Vortheil werden könnte. Jetzt schon erntet man auf der Ebene von Mitidj 36.000 Kg. Knollen und 30.000 Kg. Blätter pro Hektar von diesem Futter- und Nahrungsmittel.

Die Kartoffeln waren in so zahlreichen Varietäten vorhanden, dass wir verzichten, welche davon zu nennen. Nur das Institut von Beauvais erwähnen wir, da es in der Grosscultur eine Ernte von 47.000 Kg. per Hektar erzielt hatte! — Der Raum mangelt uns leider, die sehr schöne Pflanzen-Ausstellung zu beschreiben.

Aus dem Geschäftsbericht des Obstbauvereines für Böhmen 1884. Der Centralausschuss ist sich bewusst, Alles nach Massgabe seiner Kräfte gethan und Nichts unterlassen zu haben, was getreu den Statuten „die Hebung des Obstbaues" in unserem Vaterlande betrifft.

Wenn demungeachtet noch viel zu thun übrig bleibt, was im Interesse des Obstbaues schon hätte geschehen können, so ist nur die Unzulänglichkeit der dem Vereine zu Gebote stehenden Mittel die alleinige Ursache.

Wohl hat der Centralausschuss nichts verabsäumt, in den Besitz geeigneter Mittel zu gelangen; um wenigstens vorderhand seine sehnlichsten Wünsche, und zwar die Förderung einer besseren Obstverwerthung und die Betheilung minder bemittelter Gemeinden mit Obstbäumen zu realisiren.

Einen wesentlichen Schritt nach vorwärts hat der Obstbauverein insoferne gethan, als dem Ausschusse endlich die Herausgabe eines Vereinsorgans gelang.

Herr Naumann, Herausgeber der allgemein geschätzten „Zahradnické Listy", hat sich als Mitglied bereit erklärt, gegen eine verhältnissmässig geringe Subvention seine Zeitschrift als Vereinsorgan zur Verfügung zu stellen und gleichzeitig dieselbe auch in deutscher Sprache herauszugeben, so dass es den Vereinsmitgliedern nun freisteht, die Monatsschrift in einer der beiden Landessprachen zu beziehen.

Behufs Ankaufes von gut geschulten Obstbäumen und deren Ueberlassung an unbemittelte Gemeinden und Corporationen um den halben Ankaufspreis wandte sich dieses Jahr der Centralausschuss an den hohen Landes-Culturrath mit der Bitte um eine grössere Subvention; er hoffte auf diese Art das Auspflanzen von gut geschulten und speciell für jede Gegend geeigneten Sorten wesentlich zu fördern, und würde sich gerne zu dieser mühevollen Vermittlung bereit gefunden haben, wenn sein Antrag Berücksichtigung gefunden hätte.

Die von der hohen k. k. Statthalterei zur Verfügung gestellten Daten über die in Böhmen verkäuflichen Obstbäume sind von grosser Wichtigkeit, da sie in der Folge die Grundlage bei Vertheilung von Obstbäumen bilden werden.

Sämmtliche im Verlaufe dieses Jahres von Schulen, Gemeinden und Vereinen an den Obstbauverein eingelangten Gesuche um Subventionirung von Baumschulen und Baumpflanzungen wurden dem hohen Landes-Culturrathe zur thunlichsten Berücksichtigung übermittelt, welcher auch eine nach Möglichkeit günstige Erledigung in Aussicht stellte.

Damit der theilweise schlechte Stand der Obstbaumalleen in der Umgebung Prags sich bessere, hat sich der Ausschuss an die löblichen Bezirksausschüsse von Smichow und Carolinenthal und an die Bezirksschulräthe daselbst mit der Bitte um gefällige Intervention gewendet.

Die löblichen Bezirksvertretungen sollten unter Anderem auch den Strassenräumern die nöthigen Weisungen ertheilen, die löblichen Bezirksschulräthe aber die Schuljugend auf geeignete Weise für den Obstbau empfänglich machen.

Um die Obstverwerthung auf eine höhere Stufe zu bringen und dem oft rücksichtslosen Gebahren der Zwischenhändler beim Obstverkaufe Schranken zu setzen, wendete sich der Ausschuss bittlich an den hohen Landes-Culturrath, damit derselbe im ersteren Falle bei einer der nächsten von demselben veranstalteten landwirthschaftlichen Ausstellungen eine Concurrenz für Obstdörren ausschreibe, — im letzteren Falle aber befürwortete der Ausschuss die Creirung von 1—2 Obstagenten, resp. beeideten Obstsensalen in den an Obst reichsten Gegenden Böhmens für die jedesmalige Dauer der Obstcampagne behufs Vermittlung des Obstverkaufes gegen entsprechende Provision.

Zur Vermittlung eines grösseren Obstabsatzes nach dem Auslande wendete sich der Centralausschuss an die Hamburger Obstbörse und gelangte derselbe hierdurch zur Kenntniss, dass der Absatz sowohl des rohen als des getrockneten Obstes nach dieser Richtung ein stets offener ist, was auch den Producenten auf geeignetem Wege bekanntgegeben wurde.

Die Obstzüchter und Obstproducenten anzueifern, widmete der Centralausschuss mit Sitzungsbeschluss vom 27. April 1884 bei den diesjährigen Regionalausstellungen in Budweis, Pfibram und Rakonitz je 1 silberne und 2 bronzene Medaillen und 4 Anerkennungsdiplome.

Auch wurde dem Vereins-Bezirksinspector Herrn Čermák in Dürenfellern für seinen unermüdlichen Eifer, welchen er in seinem Bezirke zur Hebung des Obstbaues bekundet, ein Anerkennungsdiplom ertheilt.

Ueber Beschluss der vorjährigen Generalversammlung fand am 8. Sept. v. J. in Budweis die vierte Wanderversammlung des Obstbauvereines statt. Dieselbe nahm den erfreulichsten Verlauf und kann der Centralausschuss auf dieses Unternehmen am Jahresschluss mit Genugthuung zurückblicken.

Was die interne Geschäftsgebahrung betrifft, hat der Centralausschuss im verflossenen Vereinsjahr 10 ordentliche und 2 ausserordentliche Ausschusssitzungen abgehalten, in welchen nebst den angeführten Gegenständen auch noch die laufenden Vereinsangelegenheiten ihre Erledigung fanden.

Das Vereinsprotokoll weist 273 Exhibitnummern auf, welche Zahl gewiss die umfangreiche Thätigkeit des Vereines charakterisirt.

Der Status der Vereinsmitglieder beträgt:

4 Ehrenmitglieder, 19 gründende und 274 wirkende Mitglieder.

Schliesslich erlauben wir uns, die Bilanz mit Schluss des Jahres 1884 zu berühren, die einen Saldo von 936 fl. 77 kr. zu Gunsten des Vereines nachweist.

St. Florian. In den Gärten des Benedictinerstiftes St. Florian in Kremsmünster (einst unter den Obstzüchtern so berühmt wegen der Thätigkeit des hervorragenden österreichischen Pomologen Pater Schmidberger) werden noch gegenwärtig ansehnliche Treibereien, eine ausgedehnte Blumenzucht, Baumschulen und Obstgärten unterhalten. Das dortige Obstsortiment umfasst 326 Aepfelsorten, 250 Sorten Birnen, circa 40 Sorten Pflaumen, 20 Sorten Kirschen, 30 Sorten Pfirsiche, 20 Sorten Aprikosen, nebst einer grossen Anzahl von Beerensträuchern. Unter den Kernobstsorten sind viele Einführungen der letzten Jahre, wovon schon mehrere getragen haben und so manche den vorausgegangenen Anpreisungen wenig Ehre machen, manche wieder vorzüglich sind. In der Baumschule werden nur die anerkannt besten Sorten, selbstverständlich auch die Neuheiten, vermehrt, letztere aber, insoweit dieselben noch nicht getragen haben, in nur geringer Anzahl.

Interessant ist die Mittheilung, die wir von dort erhalten, dass sich vom Chorherrn Schmidberger dort noch ein eigenhändig geschriebenes pomologisches Tagebuch aus den Jahren 1823 bis 1829 vorfindet, aus welchem wir unsern geschätzten Lesern wohl noch manche interessante Stelle mittheilen werden. W.

Neueste sehr praktische Veredlungsmethode. Obwohl es sehr viele praktische Veredlungsmethoden gibt, so dürfte doch diese Methode jeden Freund der Obstbaumzucht interessiren, da sie sehr einfach und von dem Erfinder besonders für Laien empfohlen wird, weil man dabei nicht zu binden braucht und das Edelreis doch nicht verrückt werden kann. Bei dieser Methode werden beim Edelreis sowie beim Wildling zwei einander gleiche Gabeln von gleicher Stärke geschnitten, dann drückt man die Gabel des Edelreises so stark auf die Gabel des Wildlings, dass die Rinde genau zusammenpasst, bedeckt die Wunde mit kaltflüssigem Baumwachs, damit ist die Veredlung fertig.

Bei Aepfeln und Birnen kann man mit gut aufbewahrten Zweigen bis Juli veredeln, vom August an hingegen kann man schon reife Zweige heurigen Jahrgangs von den Bäumen schneiden und damit bis October veredeln. Es wurden auch mehrere Versuche gemacht, bei welchen man das Edelreis viermal abgeschnitten, dann wieder zusammengegabelt übereinander veredelte; es sind die oberen Zweige in der Länge und Stärke von den unteren nicht zurückgeblieben. Die vier Theile können ein jedes Reis von einer anderen Sorte sein.

Der Erfinder dieser von ihm sogenannten Gabelier-Veredlungs-Methode ist Franz Welsch, Leiter der Bezirks-Obstbaumschule in Vorau in Steiermark. Er hat mehrere Preise bei den Regional-Ausstellungen und auch das Ehrendiplom der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft dafür erhalten und der Präsident der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft besuchte dessen Obstbaumschule selbst und sprach über seine Leistungen alles Lob aus. Welsch ist bereit, jedem Freunde der Obstbaumzucht hierüber nähere Erklärung mitzutheilen.

Bienenertrag. Pfarrer Jecker in Subingen in der Schweiz hat 1884 von 60 Bienenstöcken 29 Centner Honig im Werthe von 2900 Franken erzielt. Bei der erwiesenen Vortheilhaftigkeit des Bienenhaltens in Bezug auf die Befruchtung unserer Obstbäume können wir allen Obstzüchtern bei solchen Resultaten nur zurufen: Werdet nebstbei auch Alle Imker! Die Zucht der Bienen bringt Euch spielend doppelten Nutzen!

Statistik über die Production der Bienen. Folgende officielle Ziffern, welche nach den von den Präfecten der verschiedenen französischen Departements eingelieferten Berichten vom Ministerium des Ackerbaues und des Handels erhoben worden sind, können einen Beweis von der Industrie der Bienen geben. Es bestehen gegenwärtig in Frankreich nicht weniger als 1,971.865 Bienenstöcke in voller Arbeitskraft. Diese lieferten im Laufe des Jahres 1882 9,948.642 Kg. Honig, in einem Bruttowerth von 14,945.885 Francs, und 2,845.749 Kg. Wachs, die einen solchen von 8,752.290 Francs darstellen. Die Bienenstöcke haben mithin in einem einzigen Jahre einen Werth von 23 698.134 Francs producirt.

Eleagnus longipes. Wir haben schon wiederholt von diesem japanischen, in unserem Klima vollständig harten Strauche gesprochen, indem er wegen seiner essbaren, in reichstem Masse alljährlich dargebotenen Beeren ein sehr empfehlenswerthes Object der Obstcultur zu werden verspricht. Nach der „Revue horticole" beschäftigt sich M. J. Clarté in Baccarat (Dep. Meurthe und Moselle) einige Jahre mit diesen Früchten und ist es jedenfalls von Interesse, die Resultate dieser Versuche kennen zu lernen. Nicht nur dass der Goumi, wie diese Species mit ihrem japanischen Namen heisst, durch sein freundliches, unterseits silberweiss filziges Laub einen kostbaren Ziersträuch abgibt und auch seine zahlreichen Blüthen sehr angenehm duften, lassen sich aus seinen Früchten ausgezeichnete Confituren herstellen, ein erfrischender und angenehmer Syrup (eingedickter Saft) und Torten, welche man an dem lieblichen Geschmacke mit denen von Weichseln von Montmorency vergleichen kann. Die Beeren haben nur einen kleinen und sehr harten Kern. Nachdem Herr Clarté eine ansehnliche Quantität von Confituren fabricirt hatte, verwirklichte er auch die Idee, die zurückbleibenden Reste auszunützen. Er verwendete circa 30 Liter davon zu dem Versuche und erhielt 3 Liter eines ausgezeichneten Branntweins von dem Geschmacke des „Kirschwassers" (Kirsch). Dieses günstige Resultat veranlasst Herrn Clarté zur Anpflanzung des Goumi im Grossen, als das Ziel einer voraussichtlich gut reussirenden Speculation. Man kann nämlich voraussetzen, dass der Goumi-Branntwein mit grossem Vortheile das aus Kirschen (Merises) bereitete Kirschwasser vollständig ersetzen könne und es würde dadurch der Vortheil erwachsen, dass diese beliebte Branntweingattung deshalb billiger werden würde, weil die Kirschen bekanntlich wegen der Frühjahrsfröste in ihrer Ernte sehr problematisch sind, während die Ernte der Früchte von Eleagnus longipes (den wir schon so oft als Eleagnus edulis empfohlen haben) niemals ausbleibt. Auch ist die Ernte der Früchte von dem niedrigen Strauche viel weniger gefährlich und mühsam als die der Kirschen; die Production des Gesträuches überdies eine ganz regelmässige, reiche und gesicherte.

Herr Clarté wies in einer der letzten Sitzungen der Société d'acclimatation Confitüren und Branntwein vom Goumi vor. Man hat diese Confituren säuerlich und angenehm gefunden, ähnlich wie die, welche man aus den

Dirndlfrüchten (Cornus mas, Kornelkirschen) bereitet. Auch der Branntwein wurde sehr gut befunden und ähnelt gutem Kornbranntwein und Kirschenbranntwein.

Ginko biloba oder **Salisburga adianthifolia** ist ein anderer japanesischer Baum, dessen Früchte zu benützen sind und der in unserem Klima vollkommen aushält. Leider wird er so wenig angepflanzt. Es mag das wohl daher kommen, dass verhältnissmässig wenig Samen aus seinem Vaterlande kamen und diese meistens männliche Individuen gaben, die keine Früchte bringen. Es ist daher nothwendig, die Bäume schon in der Jugend mit weiblichen Zweigen zu veredeln, wenn man auf die Fruchternte rechnen will. Bekanntlich wird der Baum, der zu den laubabwerfenden Coniferen zählt, Fächerbaum wegen der fächerähnlichen Gestalt seiner Blätter und von den Franzosen Arbre aux quarante éeus, der Vierzigthalerbaum, wegen seines durch lange Zeit hoch stehenden Preises genannt. Gegenwärtig fructificiren schon mehrere sehr starke weibliche Bäume in Europa und liefern hinreichend keimfähige Samen, so dass er jetzt schon ganz billig zu haben ist.

Stachelbeeren zur Weinbereitung. Wilhelm Koelle, k. u. k. Rosen-Hoflieferant, theilt in der „Illustrirten Gartenzeitung" das Folgende mit: Wir betreiben die Cultur der Stachelbeeren nicht wegen der Weinbereitung, sondern blos des Sortiments halber, d. h. um für unsere Hochstämme Edelreiser zu haben. Um lauter auserlesene Sorten zu bekommen, suchten wir vor 4 Jahren in England persönlich auf unseren Streifzügen 100 Sorten zusammen und pflanzten diese Bäumchen auf ein kleines Stück Land am Eingang unseres Gartens. Im ersten Jahre liessen wir die Bäumchen keine Früchte tragen. Im zweiten Jahre war der Ertrag schon sehr reich, wir kamen aber nicht dazu, die Früchte zu ernten, sondern überliessen sie der Nachbarschaft und guten Freunden. Im dritten Jahre verkauften wir 180 Kg, ohne das Geld dafür erhalten zu können. Dieser Umstand veranlasste uns zur Stachelbeerweinbereitung. Wir ernteten voriges Jahr mit Abzug der Früchte, die von den Bäumchen weg verzehrt wurden, und 20 Kg. für einen bekannten Conditor, der die Früchte ganz einmacht, noch 200 Kg., liessen dies 3 Tage gähren, pressten sie dann aus und erhielten 120 Liter Saft, diesen wurden 200 Liter Wasser und 50 Kg. Hutzucker beigesetzt, und dies ergab 320 Liter Stachelbeerwein, von dem die Kosten betragen:

5 Personen je ½ Tag gepflückt . .	5	Mk.	— Pf.
Pressen	3	„	— „
Reinigen der Fässchen	1	„	50 „
50 Kg. Hutzucker	70	„	— „
Transport der Beeren, Fässer . . .	2	„	— „
Werth der 200 Kg. Beeren	60	„	— „
so kosten 320 Liter Beerwein .	141	Mk.	50 Pf.

Es kostet also der Liter rund 44 Pf. Nun sind wir aber der Ansicht, dass wir mindestens ein Drittel zuviel Zucker zugesetzt haben, denn der Wein ist vortrefflich, aber nur zu süss, und es ist jedenfalls am profitabelsten, wenn man die Stachelbeeren zur Weinbereitung benutzt.

Der Stachelbeerwein ist sehr stark und mit einem Liter hat auch ein starker Weintrinker genug. Wir schätzen den Werth von 1 Liter solchen Beerweins auf 2—3 Mk. Der Ertrag der Bäumchen wird sich wesentlich steigern, wenn sie nicht zu stark geschnitten werden. Wir schneiden von unseren 100 Bäumchen jährlich 3—4000 Reiser und verkaufen das Hundert veredelte Stämmchen im darauffolgenden Herbst zu 80—200 Mk. Unsere Kataloge, die wir auf Verlangen gerne gratis zusenden, geben nähere Aufschlüsse über Preis und Höhe dieser so nützlichen und gesuchten Bäumchen. Schliesslich bemerken wir noch, dass 70 Stück unserer englischen Preisstachelbeeren im unreifen Zustande (zum Einmachen bestimmt) 1 Kg. wogen.

Eine Kirschenkrankheit. (Von dem Institutsgärtner A. Voss.) Im Sommer 1884 fiel mir an einer Sauerkirsche (Grosse doppelte Schattenmorelle) in östlicher Lage auf, dass eine Anzahl von Früchten nicht nur wesentlich in der Reife zurückgeblieben waren, sondern auch obendrein eine weit härtere Schale hatten, als die übrigen fast ganz reifen Kirschen. Bei genauerer Untersuchung ergab sich, dass diese Kirschen mit einem feinen, bräunlichen, sammtartigen Ueberzug bekleidet waren, welcher sich an fast allen Kirschen des betreffenden Baumes, sowohl an den ganz unreifen, als auch an den halb- und ganzreifen vorfand. Die Früchte, welche nicht genügend reif waren, platzten zum Theil auf, ähnlich wie dies bei den Weinbeeren in Folge des Oidium geschieht. Es stellte sich nun heraus, dass die in Frage kommende Krankheit durch einen schon 1854 von A. Braun beschriebenen, aber noch nicht genauer bekannten Pilz (Acrosporium Cerasi Rabenh.) verursacht wird.

Er besteht als fein sammtartiger Ueberzug auf den Flecken aus Rasen von Conidienträgern: aufrechte, unverzweigte, blassbraune Fäden, die gewöhnlich im unteren Theile eine Querwand, auf deren Spitze mehrere Höckerchen (Sporenansätze) zeigen. Die Sporen sind länglich-elliptisch, stumpf, einzellig und farblos.

Nach meinen Beobachtungen schadet dieser Pilz in derselben Weise, wie das Oidium, und umsomehr, je früher er auftritt. An ziemlich reifen Früchten ist der Nachtheil nicht bemerkbar, desto mehr aber an den halbreifen und grünen Kirschen; erstere platzen gewöhnlich auf und trocknen dann ein; letztere werden im Wachsthum ganz gestört und kommen nicht von der Stelle, so dass auch sie endlich einschrumpfen.

In diesem Jahre werde ich rechtzeitig „schwefeln", was voraussichtlich von ebenso gutem Nutzen sein dürfte, als es dies auch für den Weinstock ist.

(Deutsche Gärtnerzeitung.)

Zur Warnung vor dem Genusse gefrorenen Obstes diene nachstehender Vorfall: In Schifferstadt starb der Holzhauer Maurer. Für seine Mittagskost hatte derselbe ein Stück Brod und einige Birnen mitgenommen, welche er ungeachtet der Kälte im Freien aufbewahrte und im gefrorenen Zustande dem leeren Magen zuführte. Ein sofort auftretendes starkes Unwohlsein raffte nach 3 Tagen den arbeitsamen Mann hin.

Baumhöhen zu messen. Man stecke einen Stock von beliebiger Länge in die Erde, um denselben ziehe man einen Kreis, dessen Halbmesser gerade soviel beträgt, als der Stock über der Erde lang ist. Wenn nun der Schatten des Stockes den Kreis berührt, so ist der Schatten gerade so lang als der Stock. Zu derselben Zeit messe man den Schatten des betreffenden Baumes und man hat die Höhe desselben gefunden.

Kaltflüssiges Baumwachs, welches namentlich zum Verstreichen von kleineren Wunden beim Baumschnitt sehr geeignet ist, aber auch beim Veredeln von schwächeren Unterlagen, besonders in der ersten, nicht zu heissen Frühlingsperiode verwendet werden kann, wird wie folgt zubereitet: 1 Kg. Fichtenharz (Weisspech) wird in einem Gefässe langsam über Gluth zum Schmelzen gebracht, hierauf vom Feuer weggenommen, etwas abkühlen gelassen und dann unter beständigem Umrühren 25–30 Dkg. Weingeist zugesetzt. Für die wärmere Jahreszeit kann man etwas mehr geben. Das so gewonnene Wachs muss aber

in gut schliessenden Gefässen, Blechbüchsen, aufbewahrt werden. Ein anderes derartiges Baumwachs stellt man auch mit Kolophonium her, welches, in kleine Stückchen zerschlagen, in eine Flasche eingefüllt und noch so viel Spiritus nachgegossen wird, bis die Flasche ganz gefüllt erscheint. Hierauf stellt man die Flasche an die Sonne oder an einen ganz mässig erwärmten Ort, bis der Spiritus das Kolophonium gelöst hat. (Tiroler landw. Bl.)

Um bei der Nussernte oder beim Einkaufe die hohlen und wurmstichigen Früchte von den guten zu unterscheiden, schütte man die Früchte in ein Gefäss mit Wasser. Die guten werden sofort zu Boden fallen, die halbgefüllten und wurmstichigen werden im Wasser schwimmen und sich langsam dem Boden nähern, während die hohlen auf der Oberfläche schwimmen. Durch schnelles Ausfischen der schwimmenden Früchte wird man nur völlig reife und gute Nüsse zurückbehalten.

Bindfaden so zu präpariren, dass er den Einwirkungen der Feuchtigkeit und Luft widersteht, dient folgendes Verfahren: Man legt den Bindfaden ½ Stunde lang in eine starke Leimlösung, nimmt ihn wieder heraus, trocknet ihn etwas und legt ihn hierauf 1—2 Stunden in eine starke und warme Abkochung von Eichenrinde, zu der man etwas Katechu hinzugesetzt hat. Nach dem Herausnehmen aus der Eichenabkochung wird der Bindfaden getrocknet und mit einem in Oel getränkten Lappen geglättet; er erhält dadurch das Aussehen einer Darmseite und widersteht vollständig den Einwirkungen der Luft.

Blumen- und Gemüsegarten.

Kren (Meerrettig) aufzubewahren. Wenn man Meerrettigwurzeln, welche eigentlich nur vom Herbste bis zum Frühjahre geniessbar sind, auch im Sommer essen will, so verfährt man damit folgendermassen: Man zerschneidet die Wurzeln im Frühjahr, trocknet sie schnell auf einem Ofen, stösst sie zu Pulver und verwahrt dieses in wohlverstopften Flaschen. Beim Gebrauch feuchtet man eine Portion davon mit frischem Wasser an und lässt sie einige Minuten stehen, wodurch das Pulver dann die ganze Stärke des Meerrettigs wieder bekommt.

Rüben und Rettige sind zwei Gemüsegattungen, welche vermöge ihrer kurzen Vegetationszeit, die sie zur Ausbildung ihrer Wurzeln in verschiedenen Sorten benöthigen, sowohl zeitlich im Frühjahr, als auch spät im Sommer angebaut werden können. Zum Frühanbau eignen sich die Radieschen und die Mairüben; beide können in kalten Mistbeeten unter Fenstern oder im Freien auf sonnigen Rabatten angebaut werden. Ein Bestreuen der Rillen, in die der Same gelegt wird, mit Russ und Salz befördert das Wachsthum ungemein und hält Ungeziefer ab. Von den Radieschen werden wohl in der neuesten Zeit die rosenrothen, violetten und scharlachrothen mit weissem Wurzelende als eine besonders schöne Tafelzierde empfohlen. Wir können aber unsern Lesern jedenfalls als die beste, zarteste, am schnellsten ausgebildete Sorte den weissen, olivenförmigen Monatsrettig (Fig. 46) anrühmen. Er ist ebenso schön für die Tafel, wie ertragreich für den Garten. Als Gegensatz zu dieser zarten Knolle führen wir den neuen weissen, californischen Mammuthrettig (Fig. 47) an, der als Sommerrettig cultivirt und deshalb ebenfalls sehr zeitig ausgesäet werden kann. Er hat die stumpfspitzige, cylindrische Form, wie sie auch der echte, schwarze Pariser Winterrettig aufweist, und wird in Amerika ausserordentlich geschätzt. In Californien wurde er durch die eingewanderten Chinesen eingeführt und kann man echten Samen von L. Földessy in Budapest beziehen. Er wird sehr gross und wird seines weissen, schmackhaften Fleisches wegen, sowie wegen seines schnellen Wachsthums bald sehr beliebt werden. Dabei hat er die vorzügliche Eigenschaft, in jedem Boden zu gedeihen, wenn wir auch nicht verkennen, dass ein humusreicher, tiefgründiger Boden ohne Steine bei guter Bewässerung die schönsten, glattesten und feinsten Wurzeln liefert.



Fig. 46.



Fig. 47.

Von den Speiserüben, die sich im Garten gut anbauen lassen und die auch auf Beeten unter und zwischen Obstbäumen gut fortkommen und schöne Rüben liefern, nennen wir ebenfalls eine amerikanische Neuheit: Burpee's frühe weisse Eirübe (Fig. 48), die ebensogut ganz zeitlich sich erziehen lässt, wie sie auch bei ihrem schnellen Wachsthum, bei später Herbstsaat noch immer ein vortreffliches Wintergemüse zu liefern im Stande ist. Die schöne, gleichmässige Form, das sehr zarte, weisse Fleisch und der angenehme, nicht zu stark ausgeprägte Geschmack machen sie zu einer der vorzüglichsten Speiserüben.

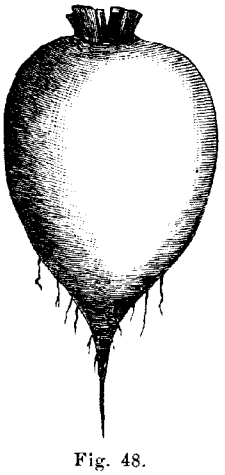


Fig. 48.

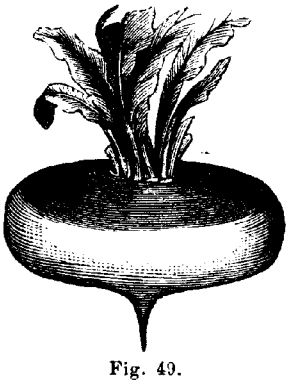


Fig. 49.

Wir glauben noch hierbei auf eine neue, aus Schottland in echten Samen eingeführte Herbstrübe (Turnips) (Fig. 49), die sich trefflich auch in der Speisekammer verwenden lässt, aufmerksam machen zu sollen. Es ist Castlearcre improved, eine grosse und sehr nahrhafte Varietät, die sich gut hält und eine Schwere von 6—8 Kg. erreicht. Das Aussäen geschieht Ende Mai und Anfangs Juni und zwar ziemlich breitwürfig. Der Ertrag ist ein ansehnlicher und auf abgetragenen Beeten selbst bei Gartencultur nicht zu verwerfen.

Die Obstbaumschule

von

Georg W. Gaedertz

in Feuerbach-Stuttgart

hat 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 (45)

Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.

Illustrirter Katalog franco und gratis.

Welsch's

Gabelier-Methode.

Erklärung, Messer und Baumwachs gegen Postnachnahme zu beziehen bei

(56) **Welsch**

Vorau, Steiermark.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (47)

Rosen- u. Obstbaumschulen

Graz, Steiermark,

empfehlen

grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.

Kataloge gratis.



L. Montel's

Drahtspanner,

die einfachste und praktischste Vorrichtung zur Regulirung von Horizontalcordons, Mauer- und Contrespalieren, Wein- und Hopfenanlagen.

Die Administration dieses Blattes besorgt aus Gefälligkeit den Abonnenten um **6 fl. 50 kr.** das Hundert, 10 Stück um **70 kr.**

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.,

(51) *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. etc. empfiehlt zum Frühjahrsbezuge die

Gräflich (48)

Thun'sche Garten-Verwaltung

Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.

Franz Josst, Obergärtner.

Preisliste auf Verlangen kostenfrei.

Zu besonderer Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte, baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge veredelt sind.

Max Deegen jun. II.

in **Köstritz**

(Reuss, Thüringen, Deutschland)

empfiehlt seine **reichhaltigen Georginen-Sortimente** en gros und en détail, sowie **Rosen, Gladiolen, Nelken, Ziergehölze** etc. billigst. (Illustrirter Katalog gratis.)

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr.

Woldemar Hintze

(52) in **Pettau,** Steiermark.

L. SPÄTH, (44)

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.

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.

INHALT: Süssfrüchtige Eberesche. (Mit 1 Illustr.) — Von den Gärten der alten und neueren Zeit. — Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen. — Ueber den Fortschritt der Obstcultur in England nach Whitehead. — Rosenveredlung. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Der Allgemeine agricole Concurs für 1885 zu Paris. — Aus dem Geschäftsbericht des Obstbauvereines für Böhmen 1884. — St. Florian. — Neueste sehr praktische Veredlungsmethode. — Bienenertrag. — Statistik über die Production der Bienen. — Eleagnus longipes. — Ginko biloba (Salisburga adianthifolia.) — Stachelbeeren zur Weinbereitung. — Eine Kirschenkrankheit. — Warnung vor dem Genusse gefrorenen Obstes. — Baumhöhen zu messen. — Kaltflüssiges Baumwachs. — Winke über die Nussernte. — Präpariren der Bindfäden. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Kren (Meerrettig) aufzubewahren. — Rüben und Rettige. (Mit 4 Illustr.) — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von Wilhelm Köhler in Wien.

Hiezu eine Beilage: Pflanzen-Verzeichniss von H. Weyringer's Nachfolger in Wien.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 8. **Wien, 16. April 1885.** **II. Jahrg.**

Die neue Japanpflaume.

Die Pflaume, von welcher wir eine Illustration unter Fig. 50 geben, die der Meisterstift von Fitch nach der Natur auf das Papier hingelegt hat, wurde vor dem Fruchtcomité der königlichen Gartenbau-Gesellschaft zu London am vergangenen 14. October durch Herrn William Bull ausgestellt. Wir haben dieser auffallenden Neuheit schon in einer unserer Nummern vom Jahre 1884 gedacht. Die Frucht erregte damals grosse Aufmerksamkeit und obgleich

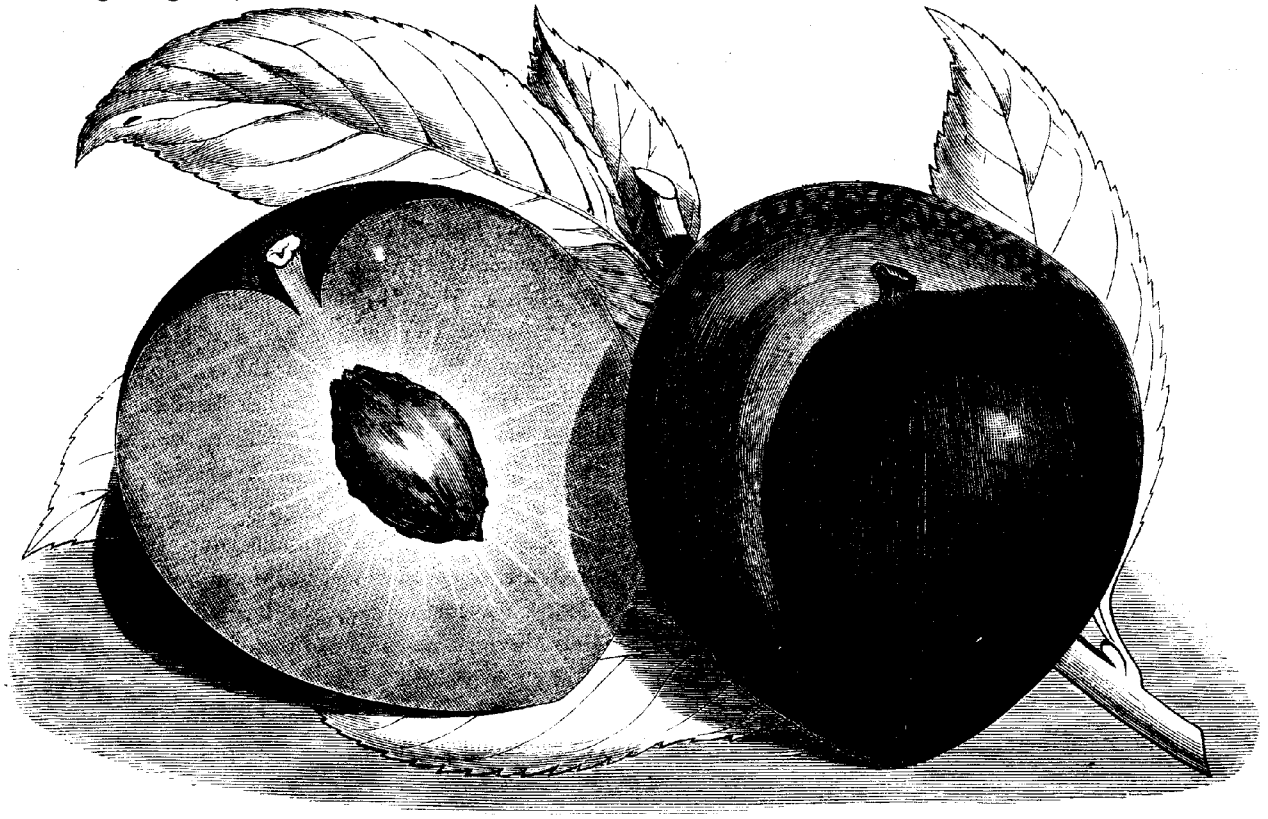


Fig. 50. Neue Japanpflaume.

sie in der Farbe mehr einer Nektarine als einer Pflaume gleich kam, so ist sie doch eine wirkliche Pflaume in einer sehr verlängerten Form. Ihr Fleisch ist fest, gelb und von gutem Geschmack, und kann

sie, da Herr Bull die Frucht direct in der besten Qualität aus Californien erhielt, als vorzüglich geeignet zur Versendung empfohlen werden. Die Sorte wurde aus Japan nach Californien schon im Jahre 1871 eingeführt. Den Beschreibungen der „Pacific Rural Press“ zufolge ist der Baum ungemein reichtragend. Die Firma Hammon & Comp. in Oakland, welche die Sorte in Vermehrung hat und im Handel verbreitet, schreibt dieser neuen Pflaume die folgenden besonderen Eigenschaften zu:

1. Ihre wundervolle Productivität ist von keiner andern Pflaume, weder von einer einheimischen, noch einer fremden übertroffen. 2. Sie kommt schon im Alter von 2—3 Jahren zum Fruchttragen und fährt damit in grösster Regelmässigkeit fort. Blüthen erscheinen selbst schon an einjährigen Bäumchen. 3. Die Frucht ist von ansehnlicher Grösse, indem sie einen Umfang von 17—23 Cm. zeigt und einzelne Früchte oft 35 Gramm wiegen; dabei hat sie eine äusserst feine Haut. 4. Sie ist wirklich anziehend in ihrer ganzen Erscheinung, indem sie in reicher gelber Färbung auftritt, die überspritzt ist mit glänzendem Roth und bedeckt mit einem lieblichen Duft (Blume, Reif). Sie ist vollständig herzförmig und reift vom Anfange bis zu Ende September, also zu einer Zeit, wo die Ernte von ihr gut verwerthet und rentabel zu Markte gebracht werden kann, indem der grösste Theil von Pflaumen um diese Zeit schon vorüber ist. 5. Sie ist von ausgezeichneter Qualität und Güte, schmelzend, edel und saftig, hat bis zu ihrem Welken einen angenehmeren Geschmack als jede andere Pflaume. Ihre ansehnliche Grösse lässt sie in der Weise benützen wie Pfirsiche, so dass sie in dieser Richtung als eine ganz eigene Neuheit erscheint und sich vor allen andern Pflaumen auszeichnet. 7. Zum Kochen, zu Gelée oder zum Präserviren und Einsieden in welch immer für einer Weise hat sie nicht ihres Gleichen. 7. Als getrocknete Frucht ist sie bestimmt, einmal allen Pflaumen und Pfirsichen Concurrenz zu machen, indem sie von keiner dieser getrockneten Früchte übertroffen wird.

Der Baum selbst ist nun wohl noch nicht in Europa im Handel, es dürfte aber gewiss nicht lange fehlen, dass Pflanzen davon aus Amerika herüberkommen. Wir werden nicht ermangeln, darauf aufmerksam zu machen, und dürfte die Einführung für einen unternehmenden Baumschulenbesitzer gewiss ein gutes Geschäft bilden.

„General Chanzy.“

Wir entnehmen dem „Oesterreichischen landwirthschaftlichen Wochenblatt“ den nachstehenden, für dasselbe geschriebenen Artikel:

Seit drei Jahren ungefähr verbreitet sich die Erdbeere „General Chanzy“ mit grosser Raschheit und verdienter Anerkennung in Frankreich. Wir bringen unter Fig. 51, Seite 95, eine Abbildung derselben von Vilmorin & Comp. in Paris, von welchen auch Pflanzen, 10 Stück zu Francs 7, zu beziehen sind.

„General Chanzy“ ist eine ganz ausgezeichnete, besondere Sorte, die von Riffaud gezüchtet wurde. Ihre Früchte sind gross und werden oft sehr gross. Sie zeichnen sich durch ihre regelmässige Form und verhältnissmässig sehr grosse Länge aus. Auch die Färbung ihrer Blumen in Rosa und ihrer Früchte in dem gleichmässigen, schönen, ganz dunkelbraunen Roth trifft man seltener unter den Erdbeeren. Das Fleisch zeigt ebenfalls eine sehr starke, ungewöhnlich dunkle Röthe, ist sehr saftreich und vorzüglich gezuckert. Diese Eigenschaften machen natürlich die Sorte zu einer sehr gesuchten und empfehlenswerthen.

Aber die „General Chanzy“ hat sich in Frankreich sofort zu einem anderen Zwecke beliebt gemacht. Bei dem Umstande, als sie in der Form den Monatserdbeeren vollkommen gleicht, aber doch unbedingt zu den „grossfrüchtigen“ gezählt werden muss, ist sie von bekannten Züchtern und Liebhabern zur Anzucht neuer Varietäten aus Samen benutzt worden und haben die in jüngster Zeit in dieser Beziehung gemachten interessanten Versuche eine gewisse Berühmtheit erlangt. Es ist nämlich aus derselben schon wieder eine ganz neue Sorte hervorgegangen: Belle de Meaux, die nicht mehr als grossfrüchtige, sondern als Monatserdbeere empfohlen wird und eben in den Handel kommt. Die „Revue horticole“ bringt von ihr im zweiten Hefte 1885 eine Abbildung. Sie wurde von Ed. Lefort, dem Generalsecretär der Gartenbau-Gesellschaft des Arrondissements von Meaux, gezüchtet, von demselben, der auch die wiederholten Aussaaten von Samen der Erdbeere „General Chanzy“ vornahm. Er constatirte, dass von den Samen der frühesten und grössten Erdbeeren eine Anzahl untereinander ausserordentlich verschiedener Sämlinge hervorgingen und keine davon an die Mutterpflanze, an „General Chanzy“ erinnerte. Es fanden sich grossfrüchtige ohne Ausläufer darunter, eine Sorte, die mit dieser Eigenschaft noch nicht besteht und bisher nur unter den Monatserdbeeren vorkam. Eine weitere, sehr grosse Serie von Sämlingspflanzen wurde aus Samen von besonders gesammelten, nur spätgereiften und kleinen Früchten der Erdbeere „General Chanzy“ gewonnen. Obwohl in Unmasse aufgegangen, entwickelten sich alle zu Monatserdbeeren und keine einzige war grossfrüchtig. Besonders interessant

zeigte sich eine Abart, die mit „acaulis“ zu bezeichnen ist und der so benannten Primel gleicht. Es trägt nämlich jeder Blüthenstiel, der aus dem Wurzelstocke entspringt, nur eine Blume, nur eine Frucht und nicht, wie sonst allgemein, eine Dolde von Blumen. Auch die neueste Sorte „Belle de Meaux“ stammt von dieser letztbesprochenen Aussaat und zeigt ebenso wie „General Chanzy“ oftmals die Eigenheit, dass beide rosarothe Blüthen hervorbringen. Wir glauben insbesondere die in der Abbildung vorgeführte „General Chanzy“ zur Anpflanzung und Cultur empfehlen zu sollen.

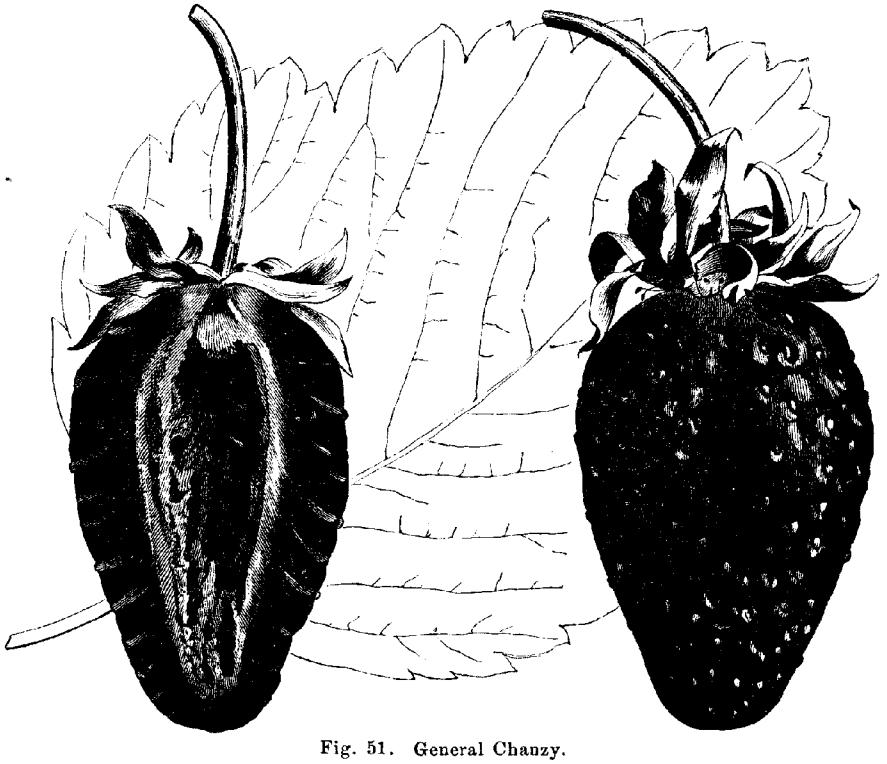


Fig. 51. General Chanzy.

Von den Gärten der alten und neueren Zeit.

Von Chorherrn J. Schmidtberger in St. Florian.

(Schluss.)

Im 18. Jahrhundert kam das Gartenwesen fast überall in grosse Aufnahme. In England hatten die Edlen des Landes ihre Landhäuser mit mehr oder minder grossen Lustgärten umgeben; aber man hatte noch den französischen Geschmack beibehalten, wobei das Richtscheit, die Schnur und Scheere viel zu thun hatten. Endlich sah man ein, dass die französische Putzkunst im Gartenwesen nichts tauge und ein Garten nur eine verschönerte Natur in einer Landschaft sein müsse. Kent war der Erste, der um das Jahr 1720 anfing, in der Anlegung von Lustgärten einen eigenen Weg einzuschlagen, indem er die Kunst, sie anzulegen, von den Chinesen, die Kunst, schöne Gebäude aufzuführen, von den Römern nahm und beide miteinander vereinigte. Daher wählte er wie die Chinesen ein ungleiches Terrain, das mit Hügeln und Thälern abwechselte, und brachte darauf Partien von hohen Waldbäumen und schön blühenden niedrigen Sträuchern. kleine Bäche und Weiher und an den ebenen Fusssteigen Blumenbeete an. So entstanden die schönen Landhäuser und Parks von Kew, Stowe, Kent und andere. Zugleich wurde in England das Studium der Pflanzen betrieben und botanische Gärten wurden sowohl von gelehrten Collegien, als von Privaten angelegt. Durch den immer mehr aufblühenden Handel nach Ost- und Westindien, nach China und Australien lernten die Kaufleute die dort wachsenden schönen Blumen kennen und brachten sie nach England, von wo sie nach Frankreich und Deutschland herüber kamen.

Erst in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhundertswurde in Frankreich der englische Geschmack in Anlee gung der Lustgärten aufgenommen. Der reiche Vicomts Girardin war Einer der ersten, der Englands Gartenbaustyl auf seinem Schlosse Ermenonville einführte und einen schönen Park im verbesserten englischen Styl anlegen liess. Er fand aber nur wenige Nachahmer, denn die Edlen de Landes sehnten sich zu sehr nach dem Hofleben, fanden sich, wie Hirschfeld sagt, bei Hof am glücklichsten und thaten wenig, ihre Schlösser zu verschönern.

Mehr Lust zeigte sich in der Einführung exotischer Gewächse und Blumen, die sich die vermöglichen Liebhaber derselben anfangs von England und Holland, späterhin aber aus den entfernten Welttheilen bringen liessen.

Für die Obstbaumzucht ist in Frankreich um diese Zeit sehr viel gethan worden. Besonders haben Quintiny, Du Hamel und Chabel durch ihre pomologischen Werke viel zur Anlegung neuer Obstgärten in Frankreich beigetragen. Aber noch mehr wirkten die Karthäuser in Paris durch ihre Baumschule. Sie haben alle ihre Grundstücke dazu verwendet, sammelten alle guten Obstsorten im In- und Auslande und setzten ihre Obstbäume im Lande und in den entferntesten Provinzen ab. Die Baumschule war so gross, dass alljährlich bei hunderttausend Bäume hintangegeben wurden. Leider hat die Revolution dieser so grossartigen Anstalt ein Ende gemacht; die Karthäuser wurden vertrieben, die Obstbäume ausgerodet oder verschleudert. Die Baumschule, welche die damaligen Gewalthaber etwas später im Pflanzengarten wieder anlegen liessen,

*

war durchaus kein Ersatz, wurde auch nicht mehr mit gehöriger Sorgfalt gepflegt.

Deutschland blieb im 18. Jahrhundert in keinem Zweig des Gartenwesens zurück und machte im 19. Jahrhundert immer grössere Fortschritte. Die königlichen Lustgärten, die damals schon bestanden, wurden immer mehr verschönert und neue angelegt; so der Park in Charlottenburg unter Friedrich II., so die Lustgärten Wernek, Seehof und Würzburg. Der letztere wurde unter dem Fürstbischof Adam Friedrich zu Bamberg und Würzburg von dessen Hofgärtner Johann Meyr angelegt, und zwar nach eigenthümlichem Geschmack; er bestand in Blumen- und Obstpartien, in Pfirsisch-, Aprikosen-, Wein- und Pflaumen-Spalieren, in Glas- und Warmhäusern; Meyr gab auch die damals bekannten Obstfrüchte in schönen Abbildungen heraus.

Die Obstbaumzucht war damals schon in Deutschland in grosser Aufnahme; es entstanden auf allen Seiten Baumschulen, für die man die edlen Obstsorten aus Frankreich holte.

Es traten immer mehr Schriftsteller auf, welche die Behandlung der Obstbäume lehrten und neue Gesellschaften kamen in's Dasein, welche sowohl den Feld- und Obstbau als die Blumenzucht zu befördern strebten. Dass letztere auch mit grossem Eifer betrieben wurde und in diesem Jahrhundert sehr viel dafür gethan wird, zeigen die vielen Gartenbauvereine, Blumen-Ausstellungen in grösseren Städten und die Blumenhändler. Alles dieses wirkt zusammen, dass immer neue Gärten entstehen, die zum Theil mit Obstbäumen, zum Theile mit Blumen besetzt werden.

Auch in Oesterreich war das Gartenwesen von jeher beliebt. Schon lange zeichnet sich Wien durch seine Lustschlösser und schönen Gartenanlagen in seinen Vorstädten und der Umgebung aus. So war das Lustschloss Laxenburg mit seinem grossen Park schon im 14. Jahrhundert ein Lieblingssitz des Herzogs Albert I. und wurde von Zeit zu Zeit verschönert. Der Prater, schon lange als Volksgarten geschätzt, wurde immer mehr mit neuen Gebäuden und Anstalten versehen, die theils zum Vergnügen, theils zur Erquickung dienen. Erst Kaiser Josef II. erlaubte, dass er auch mit Wagen und Pferd besucht werden durfte, wie er auch den Augarten allen Einwohnern Wiens als Belustigungsort eröffnen liess.

Unter Kaiser Franz I. wurde das Lustschloss Schönbrunn erbaut und mit Allem versehen, was zur Annehmlichkeit diente. Er liess auf den Rath und Beistand des Holländers Steckhoven den Park immer erweitern und bestimmte einen Theil desselben ausschliessend für exotische Gewächse. Daher wurden grosse Warmhäuser angelegt und exotische Bäume und Blumen, theils von Van der Schott aus Holland, theils vom alten Jacquin aus Amerika geholt. Diese Warmhäuser hielt der Engländer Jonson für die geräumigsten in ganz Europa. Sehenswürdig sind noch der Fürst Schwarzenberg'sche Lustgarten, sowie jener zu Dornbach und mehrere andere in und um Wien. Erst in neuester Zeit ist das schöne Lustschloss Weilburg mit seinem Park von Sr. kaiserlichen Hoheit Erzherzog Karl bei Baden erbaut worden.

Auch Blumenzucht wird schon seit längerer Zeit in Oesterreich mit Eifer betrieben, besonders macht Wien ungemein grosse Fortschritte darin. Alles, was von Blumen Schönes und Seltenes in England oder irgendwo zu haben ist, wird mit grossen Kosten verschrieben; zu diesem Zwecke werden immer neue Glashäuser gebaut. Da die höchsten und hohen Herrschaften und viele vermögliche Bürger Wiens für Blumen sehr eingenommen sind, so kann es nicht fehlen, dass da ein grosser Reichthum davon anzutreffen ist. So gibt es eigene Liebhaber grosser Sammlungen von Camelien, Dahlien, Pelargonien, Chrysanthemen und Rosen, die mit besonderer Sorgfalt gepflegt werden. Zur Beförderung der Blumenzucht werden von der Landwirthschaft- und Gartenbau-Gesellschaft, ja selbst von Privaten Blumen-Ausstellungen gehalten, wobei nicht selten prachtvolle Blumen zu sehen sind. Auch auf dem Lande nimmt die Liebe zur Blumenzucht in Oesterreich zu; sowohl in vielen herrschaftlichen als Privatgärten trifft man schöne und seltene Blumen an und neue Glashäuser werden zu ihrer Erhaltung aufgeführt.

Was die Obstbaumzucht betrifft, so ist sie in Oesterreich in grossem Aufschwung; dies jedoch erst in diesem Jahrhundert, ja erst seit einigen Jahrzehnten lernte man einsehen, dass der Obstbaum Nutzen und Vergnügen gewährt. Fast in allen Hauptstädten des österreichischen Kaiserthums traten einsichtsvolle Männer in Gesellschaften zusammen, die sich zur besonderen Aufgabe machten, sowohl den Feld- als auch Wein- und Obstbau zu befördern. Sie legten Baumschulen an und suchten sich die geeigneten Obstsorten von allen Seiten her zu verschaffen. Auch auf dem Lande vermehrten sich die Baumschulen und adelige und bürgerliche Gutsbesitzer trugen durch Anlegung derselben viel zur Beförderung der Obstbaumzucht bei.

In mancher Provinz Oesterreichs geschieht jedoch noch viel zu wenig für den Obstbau; denn auf grossen Strecken sieht man noch keinen Obstbaum, obwohl Grund und Boden dazu geeignet wären; doch auch da wird mit der Zeit der Obstbau noch eingeführt werden. In Oesterreich ob der Enns steht aber die Obstbaumzucht in Flor; seit mehr als einem Jahrhundert wird sie da mit grossem Eifer betrieben. Im Hausruckkreise bestehen schon lange mehrere hundert Baumschulen, die Tausende von Obstbäumen alljährlich im Lande absetzen. Wie zahlreich die Baumpflanzungen im Hausruck- und Traunkreise und in mehreren Gegenden der übrigen Kreise sind, ist bekannt Es wird zwar da grösstentheils Mostobst gezogen, aber man findet auch in mancher Gegend vorzügliche Obstsorten, da dergleichen im vorigen Jahrhundert durch die Edlen des Landes verbreitet wurden. Einige aus diesen reisten selbst nach Paris und holten sich dieselben aus der Karthause für ihre Gärten. Diese sind freilich hie und da sehr herunter gekommen oder wohl gar in Felder umgelegt worden; aber man fängt dermalen wieder an, viele neue Gärten anzulegen und dies sowohl auf den adeligen Landgütern, als auch in den Städten und ihrer Umgegend. Sie werden grösssentheils mit edlen Obstbäumen besetzt, da solche in mehreren Baumschulen Oberösterreichs gezogen werden. Man sieht überall auf dem Lande neue Obstpflanzungen entstehen, so dass, wenn dieser Eifer für die Obstbaumzucht nicht nachlässt, man von unserem Lande wird sagen können, was Varro zu seiner Zeit von Italien sagte: Ganz Oberösterreich ist ein Obstgarten geworden!

Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen.

II.

(Schluss.)

Wie die Wurzelbildung, so schreitet auch die übrige Vegetation solcher wurzelechter Bäumchen nur langsam vor. Die besten Tafelsorten behielten — bis jetzt wenigstens — einen buschartigen, zwerghaften, mehr zur Fructificirung als zur Holzbildung hinneigenden Habitus, welcher wahrscheinlicher Weise hoffen lässt, dass, wenn die Varia-

tion ihrer Samen auch grösser als die erhoffte wäre, dieselben doch als Topfpflanzen und Zwergbäume gute Dienste leisten werden.

Von dem Bewurzelungsvermögen muss ich nach meinen bisherigen Erfahrungen annehmen, dass dasselbe bei verschiedenen Birnensorten, ja nach Verschiedenheit der Unterlagen ziemlich verschieden sei. Gute Wurzelschläger sind z. B. William's Christbirne, Regentin, Liegel's Winter-Butterbirne und die Wirthschaftssorte Waldenser Birne, denen entgegen die Napoleon's Butterbirne ein sehr schlechter Wurzelschläger zu sein scheint.

Auffallend ist der Einfluss der Unterlage, denn wenn die sich auf Crataegus und Quitten bildenden Wülste — fast möchte man sagen Internodien — zur Wurzelbildung am passendsten scheinen möchten, zeigt doch die Erfahrung, dass bei angewendeter Strangulation die auf Wildlingen gemachten Pfropfungen viel leichter Wurzel schlagen. Wahrscheinlich ist es daher, dass sich die Wülste in Folge der zugeführten Safttransformation bilden und die grössere und homogenere Saftzufuhr bei der erzwungenen Wurzelbildung entscheidend sei. Ob sich bei den chinesischen und japanesischen Arten gegenüber den unseren ein verschiedenes Bewurzelungsvermögen zeige, kann ich nicht beurtheilen, denn ich habe von diesen nur Ende vorigen Sommers Ableger angelegt. Was endlich den frühen Laubabfall so behandelter Bäumchen betrifft, so scheint derselbe durch Verlust des durch die neue Wurzelbildung benöthigten und zur Transformation bestimmten Chlorophylls stattzufinden.

Bei Pflaumen, Zwetschken, Kirschen und Weichseln, welche in Folge dieser Züchtungsmethode mindestens und unzweifelhaft durch Wurzelschösslinge zu vermehren sind, ist kaum nöthig zu verweilen, und halte ich nur so viel zu bemerken nothwendig, dass bei analoger Behandlung dieselben zur Wurzelbildung nur 2 bis 3 Jahre benöthigen und Reineclauden am leichtesten Wurzel schlagen. So habe ich z. B. von drei Stück dreijährigen, mit Seitenästen versehenen Veredlungen der Althan's Reineclaude 17 Stück wurzelechte Subjecte abgetrennt, welche wahrscheinlich in diesem Jahre tragen werden.

Aepfel nehmen auch keinen grösseren Zeitraum in Anspruch und können sogar ebensogut wie jene auch im ersten Jahre bewurzelt oder wenigstens mit dem erwähnten Ausschlage oder Gefässbündel-Anlage versehen sind. Für diesen Zweck wird die gut bewurzelte Unterlage auf ihrem Standorte unter der Erde mit einem Edelreis von 5 bis 6 Augen in den Spalt gepfropft, die Absägungsstelle mit stärkerem Messingdraht zweimal umwickelt, mit der Drahtzange gut angezogen und die Pfropfstelle mit Baumwachs verkittet und mit der erwähnten Erdmischung umgeben. Wird ein Pröpfling tief in die Erde eingesenkt, dann wird die Wurzel auch ausser Thätigkeit gesetzt, wohl zwar minder vollständig, und die Wurzelbildung erfolgt in grösserem Zeitraume. Aber indem die Abtrennung des Edlings bedeutend mehr Mühe macht, ist diese Methode zu verwerfen, indem der Edling eben an der Pfropfstelle abgetrennt werden muss, wo nach den Experimenten von Hildebrandt und Anderen die Vermischung nicht ausgeschlossen ist, und ausserdem wird auch der Drahtring, wenigstens von jedem zweiten durch die sich auf dem Wildling bildende Wulst abgestossen. Bei den Aepfeln habe ich keinen bemerkenswerthen Unterschied im Bewurzelungsvermögen gefunden, nicht einmal bei dem in diesen Blättern erwähnten Orbay'schen Apfel.

Hat man endlich nach der beschriebenen Methode wurzelechte Bäumchen errungen, so ist es nach langen Probejahren der Geduld ganz natürlich, dass man nicht nur die Stabilität der Art, sondern auch die Grade der hypothetischen Vermischung der Spielarten erproben und zugleich hervorragende Eigenschaften verschiedener Abarten durch Pfropfung vereinigen möchte.

Die Ueberpfropfung der gewonnenen wurzelechten Bäumchen bestätigt die bisherige Annahme, dass nicht nur jede Gattungs-, sondern auch Arten-Unterlage nicht gleichmässig zur Entwicklung der verschiedenen Edlingsarten beiträgt. Der Abstand oder die Entfernung einzelner Arten von einander — und um die herrschende Dunkelheit wie immer zu benamsen — die Sympathie und Antipathie scheinen sich energischer auszuprägen bei wurzelechten Edel-Unterlagen in ihrem Verhalten gegen die aufgesetzten Pfröpflinge, als wir dies bei Wildlingen in kleinerem Massstabe zu beobachten gewohnt sind.

Als Beispiele kann ich — indem ich die Unterlagen hierbei immer als wurzelecht zu betrachten bitte — folgende aufführen: Madame Verte wächst auf Suzette de Bavay sehr schlecht, B.-B. v. Nivelles noch schlechter, Sterkman vielleicht gar nicht; Fondante de Charneux ebensogut wie die Schöne Angevine. Die Sommer-Blutbirne treibt auf William stärker wie die eigenen Sprossungen. Die Giffard auf der Weissen H.-B.-B., Kleinen Muscateller, Brokworth's Park, obschon dieselbe angenommen wird, vertrocknen und verkümmern, wenn nicht im ersten, doch in den folgenden Jahren. Veldenzer und Ochsenherz-Wirthschaftsbirnen wachsen auf demselben Stämmchen der Regentin stark, auf welchem die Winter-Dechantsbirne einen viel schwächeren Wuchs zeigt, obschon dieselbe früher und zwar im vorigen Jahre stark fructificirte. Die kleine Muscateller-Unterlage, welche auch auf Hochstamm einen buschartigen Charakter besitzt, trägt denselben auch auf die aufgesetzten Pfröpflinge der William und Angoulême über. Dieselben sind bei niederer Pfropfung 150 Cm. hoch und die Williams ist mit Fruchtaugen bedeckt, während die Angoulême im vorigen Herbste schon zwei Früchte trug und scheinen dieselben ihrem ganzen Habitus nach nicht mehr in die Höhe wachsen zu wollen.

Was die gereiften Früchte betrifft, so wäre wohl ein endgiltiges Urtheil nach einmaliger Fructificirung unberechtigt, denn die theilweise Verschiedenheit kann ebensogut von unvollkommen entwickelter Wurzelbildung, wie von anderen unbeachteten Umständen herrühren. Darum theile ich dieselben mit, ohne ihnen über Gebühr mehr zuzuschreiben, als sie verdienen.

Vier Früchte der Clairgeau auf Napoleon's B.-B. waren kürzer wie die auf Wildling erwachsenen, aber als Fruchternte von einem 40 Cm. hohen Schösslinge betrachtet, noch immer ziemlich gross; zwei Exemplare der Angoulême auf der Kleinen Muscateller waren, die Form behaltend, doch kleiner, und ebenso wie die vorigen auffallend stark berostet. Die Winter-Dechantsbirne auf der Regentin trug zu reich, um in den Früchten eine volle Grösse beanspruchen zu können. Zwei Stück Jongh's Maibirnen auf Diel's B.-B. waren sehr schön entwickelt und noch schöner zwei Stück Williams auf eigenen Wurzeln.

Von Aepfeln habe ich, weil später angelegt, noch keine Früchte beobachtet.

Von Pflaumen war die Duke of Edinburgh in Früchten wurzelecht viel kleiner, wie die auf der Hafer-Pflaume-Unterlage erwachsenen, während Althan's Reineclaude sehr schön entwickelte Früchte zeigte.

Wie geringfügig auch diese Beobachtungen seien, so genügen sie vielleicht doch, um auch Andere zu gleichen Experimenten anzueifern und die möglichen hypothetischen Folgerungen und Schlüsse bieten Interesse genug, um Staatsanstalten zu verleiten. Aber auch für den, nicht nur für den täglichen Bedarf, sondern fortschrittlich arbeitenden Handelsgärtner bieten sich genügende Chancen, um sich mit dieser Frage zu beschäftigen. Denn abgesehen von dem nur in weiterer Ferne zu erhoffenden hypothetischen Samen ist die geschäftsmässige Anzucht wurzelechter Bäume nicht ausgeschlossen. Ist einmal die erste Schwierigkeit überwunden und sind artenechte Wurzeln vorhanden, so bieten die bei jeder Uebersetzung abnehmbaren Wurzelstücke, wenn auch Anfangs beschränktes, doch mit der Zeit genügendes Materiale, um durch Pfropfung grössere Mengen von Edelreisern mit Wurzeln zu versehen. Auch ist die Möglichkeit, manche Arten durch Wurzelschösslinge zu vermehren, nicht ausgeschlossen. Die stärkeren der Erdoberfläche nahestehenden Wurzeln können auch mit dem Strangulationsring versehen und zum Treiben oberirdischer Theile gezwungen werden. Endlich im Allgemeinen lassen sich alle Conjecturen und Hypothesen gar nicht präcisiren, welche eine noch gar nicht erprobte Wurzel- und Samencultur mit sich bringen könnte. Wenn wir z. B. nur die durch ihre Grosscultur bewiesene und für gewisse Localitäten gar nicht bezweifelte Güte, Nützlichkeit und Rentabilität der Borsdorfer Aepfel und Liegel's Winter-B.-B., in manchen Orten die ausgezeichnete Güte, andererseits wieder die Rübenhaftigkeit der Hardenpont und Winter-Dechantsbirne betrachten, und anderntheils zugestehen müssen, dass dieselben sich in ziemlich engen

*

Grenzen bewegen, ausser welchen wieder andere Sorten sich besser bewähren, so kann kaum geleugnet werden, dass die Obstsorten im Allgemeinen an die Localitäten und in diesen erwachsenen Samen, denen sie entstammen, die den aus ihnen entwickelten Arten fehlende ausgezeichnete Anpassungsfähigkeit beurkunden, welche auszubeuten, ja sogar die Sorten zu acclimatisiren, wahrscheinlich die rationelle, auf der Wurzelcultur basirende Samenzucht berufen ist.

Leider ist aller Anfang schwer und jeder Fortschritt ist ein Kampf mit der nebelhaften Hüterin der Schwelle, aber ohne diesen auch kein Aufraffen zur fortschrittlichen und selbstständigen That — denn es bleiben noch immer genügende, sehr begründete Zweifel zu lösen.

Puszta-Szanto, im Februar. Gustav v. Luka.

Neue Veredlungsmethode.

Dieselbe wurde von dem Vorstande der Baumschule des landwirthschaftlichen Vereines in dessen Filiale Vorau in Steiermark, Herrn Franz Welsch, erfunden und zeichnet sich durch Einfachheit aus, so dass sie von der unkundigsten Hand sofort erlernt und gut practicirt werden kann. Es ist also besonders eine Methode für den Laien und Dilletanten; wir wollen aber damit nicht sagen, dass sie nicht auch in vielen Fällen dem Gärtner sehr nützlich sein könnte.

Diese Methode basirt auf dem alten Verfahren des Triangulirens, über das wir in Rümpler's Gartenbaulexikon unter Nr. 4 des Artikels: Veredlung Folgendes gesagt finden:

„4. Das Pfropfen in den Ausschnitt (Geisfuss). Hier wird ein winkelig keilförmiges, etwa 2—3 Cm. langes Stückchen Rinde und Holz an der Unterlage ausgeschnitten. Genau in diesen Ausschnitt passend wird das Edelreis zugeschnitten, was in der Weise geschieht, dass man gegenüber einem Auge zwei sich möglichst rechtwinkelig schneidende, schräge, sogenannte Copulirschnitte führt. Da der Ausschnitt an der Unterlage in der Baumschule mit dem Messer nur sehr schwer und oft nicht ohne Blut auszuführen ist, so wendet mancher ein Instrument an, welches unter dem Namen Geisfuss bekannt ist.

Die Geisfussveredlung ist eine von denjenigen Methoden, welche die Unterlagen nicht so sehr verwunden und bei welcher, wenn die Ausführung mit Sorgfalt geschieht, auch auf sicheres Gelingen zu rechnen ist."

Wir bemerken hierbei, dass man nach der Meinung vieler Baumzüchter den mittelst des Geisfusses an dem zu veredelnden Wildlinge zur Aufnahme des Edelreises zu bereitenden dreieckigen Ausschnitt (Kerb) durch einige Uebung mit einem recht dünnen, scharfen, kurzklingigen Messer bald vollkommen gut ausführen lernen kann.

Die Methode Welsch besteht nur darin, dass der Wildling, wie es Figur 52 zeigt, einen doppelten dreieckigen Ausschnitt erhält, so dass eine Art Gabel entsteht. In ganz gleicher Weise wird auch das Edelreis zugeschnitten. Hierbei ist besonders zu beachten, dass die Gabel nicht zu kurz werde und dass man inwendig nicht zu viel Holz lässt. Man muss sich hierzu einüben, bis man geübt ist, nach dem hier abgebildeten Musterschnitte einen solchen Gabelschnitt auszuführen, der eine vollkommene Vereinigung bewirkt, wenn man die Gabel des Edelreises auf die Gabel der Unterlage fest aufsetzt (Fig. 53). Das von Herrn Welsch hierzu construirte Instrument ist ein modificirter Geisfuss mit einem primenartigen Griffe und dreikantigem Messer, und muss man anfangs besonders Acht haben, dass man nicht ausgeleitet und sich schneidet. Zu diesem Ende wird der Zweig mit dem Daumen und Zeige-

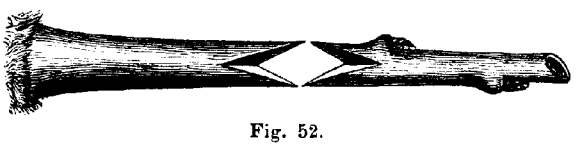


Fig. 52.



Fig. 53.

finger der linken Hand (Fig. 54) sehr kurz genommen und beim Schnitte der Daumen der rechten fest an den der linken Hand angesetzt. Die Ausschnitte müssen immer vollständig gleich ausfallen; sollte die Unterlage um ¼ bis ⅓ dicker sein, als der Pfropfzweig, so wird bei der Unterlage die Gabel so geschnitten, dass die eine Spitze dicker bleibt und nur die zweite in eine vollständige Spitze ausgeht. Der Pfropfzweig wird wie in dem Falle, wenn Unterlage und Reis gleich stark sind, in eine vollkommene Gabel geschnitten und diese so auf die Unterlage aufgesteckt, dass an der vollkommenen Spitze derselben die Rinde gut zusammenpasst. — Sollte der Wildstamm sehr stark sein, so ist natürlich eine andere Veredlungsmethode anzuwenden.

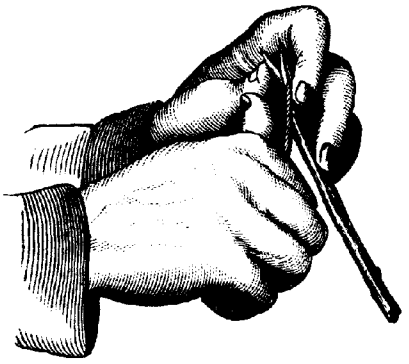


Fig. 54.

Ist der Edelzweig fest aufgesetzt, so ist auch die Veredlung schon fertig; es wird nun die Veredlungsstelle mit kaltflüssigem Baumwachs vollständig überstrichen und das Weitere der Natur überlassen. Da es nicht zu binden gibt, braucht man auch nicht auf das Lösen zu denken, was ein grosser Vortheil dieser Methode ist; auch ist ein Baumpfahl zum Anbinden vollkommen unnöthig. Diese Methode kann man überall, vom Wurzelhals bis auf die äussersten Gipfel der Aeste mit Erfolg anwenden. Welche rasche und sichere Verwachsung dieselbe bewirkt, zeigte ein uns übersendeter Zweig, der an zwei Stellen je viermal übereinander gleichzeitig gepfropft wurde und vollständig verwachsen war.

Herr Welsch nennt diese Veredlungsart Gabelir-Methode und versichert, dass selbst Rosen vollständig gut wachsen, wenn sie richtig gabelirt werden.

Herr Welsch in Vorau ist erbötig, Jedermann, der sich dafür interessirt, Musterschnitte sammt Instrument, Erklärung, kaltflüssiges Baumwachs und Abziehstein für den Preis von 1 fl. 50 kr. (3 Mark!) zu übersenden und stehen wir nicht an, den Bezug zu befürworten. Jedes Kind und selbst die ungeschlachte Hand eines Mannes, der nie ein Pfropfmesser gehandhabt hat, wird mit Raschheit den richtigen Schnitt erlernen.

Universitätsbibliothek Techn. Univ. Berlin

Mittheilungen und Correspondenzen.

Aus Syrmien. Wohl etwas kühl, doch herrlich ist die Witterung; sie hält den Drang der Keime etwas zurück, nun aber ist es grün geworden, und darunter mischt sich harmonisch das Farbenbild der Blüthen.

Alles, mit Ausnahme einiger spätblühender Aepfel, ist in vollster Blüthe.

Es wäre schwer zu sagen, bei welcher Obstsorte es mehr oder weniger Blüthenansatz gibt, vom Strauch der Schlehe bis zu den edelsten Obstsorten ist Alles in voller Blüthe, es ist also ohne Unterschied was Blüthe trägt, um Obst zu bringen, ohne jeden Tadel in vollster Pracht.

Die Kälte des Winters, welche wohl nur einige Morgen auf 6° gestiegen war, hat unsere zarteren Obstsorten unbeschädigt gelassen und wenn wir auch heute die Erwartung auf ein gutes Obstjahr für verfrüht halten, bleibt es doch erfreulich, dass die ersten Stadien halbwegs überwunden sind.

Wo es Blüthen gibt, kann auch Obst werden, wo es keine gibt, dort ist die Hoffnung im Vorhinein schon zerstört.

Es ist die erste Freude des Landmannes und des Naturfreundes, und so wollen wir schon jetzt der Hoffnung unsere Brust erschliessen. B.

Der Pomologenverein von Frankreich (La société pomologique de France) hält seine 27. Generalversammlung im nächsten Herbst in Bourg (Departement Air). Auch ist in der letzten Sitzung entschieden worden, dass der Congress für 1886 in Beauvais abgehalten werden wird. Es ist dadurch den betreffenden localen Gesellschaften Gelegenheit gegeben, für diese Zusammenkünfte entsprechende Vorkehrungen zu treffen. Leider wird vom österreichischen Pomologenverein keine solche Massregel durchgeführt; sie könnte dem Obstbau in jeder Beziehung nur von Nutzen sein.

Wurzelaustriebe der Steinobstbäume. Rings um Steinobstbäumen (als: Pflaumen, Zwetschken, Mirabellen, Kirschen etc.) sieht man eine Menge junger Triebe, die aus den Wurzeln ausschlagen, wodurch das Wachsthum der Bäume gehemmt wird und diese in Folge dessen nicht alt werden. Es wird dies gewöhnlich dem Umstande zugeschrieben, dass der Baum aus einem Ausläufer erzogen wurde. Es geschieht aber eigentlich nur dann, wenn um diese Bäume zu tief gehackt oder gegraben wurde. Bekanntlich darf ein Steinobstbaum nur flach und nicht so tief wie ein Kernobstbaum gepflanzt werden, wenn er gut gedeihen und reichlich Früchte tragen soll. Durch tiefes Graben wird die Wurzel beschädigt und jedesmal dort, wo die Wurzel durch den Spaten eine Wunde bekommt, bildet sich eine Wulst, die austreibt. Die flachliegenden Wurzeln werden sogar öfters ganz abgestochen, welche dann umsomehr austreiben. Eben so ist es, wenn es am Stamme selbst Austriebe gibt. Werden diese nicht glatt mit einem scharfen Messer abgeschnitten, so entstehen alljährlich an derselben Stelle mehrere neue Triebe. Es ist deshalb ganz besonders darauf zu achten, einen Steinobstbaum nur flach zu graben, weil die Wurzeln mehr oberflächlich als tief gehen.

Frühe Erdbeeren ohne Treiberei. Der grosse Marktwerth der ersten reifen grossfrüchtigen Erdbeeren ist bekannt, und es gibt ein sicheres Mittel, um solche zu gewinnen, ohne zur Topfcultur oder Treiberei zu greifen. Man kann sich ohne grosse Mühe eine reichliche Ernte von guten und schönen Erdbeeren schon vierzehn Tage vor den ersten Ernten in folgender Weise verschaffen: Man umgibt im März ein Beet, welches man vorzugsweise und eigens, am besten im Herbst oder auch kurz zuvor, mit frühreifenden grossfrüchtigen Erdbeeren bepflanzt hat, also besonders mit den Sorten: Marguerite, Louis Vilmorin, Marquise de la Tour Maubourg, Comte de Paris u. a. m., mit einer Einfassung von Brettern, welche an der einen Langseite 25, an der andern 15 cm hoch sind, so dass die darauf aufzulegenden Treibfenster eine genügende Neigung haben. Es versteht sich von selbst, dass man das Beet zuerst für diesen Zweck ganz besonders herrichtet, ehe man die Rahmen um dasselbe anbringt, d. h. dass man alle schwächlichen Pflanzen herausnimmt, alle dürren Ausläufer wegschneidet, die Erde zwischen den Pflanzen lockert und durch Ausstreuen von Mist oder Lauberde nahrhaft macht, sowie den Pflanzen einen Guss von verdünnter Mistjauche gibt. Ist das Beet so vorbereitet, so legt man die Fenster auf und bedeckt sie, wenn die Nächte kalt sind, noch mit Strohmatten. Sobald die Pflanzen in Vegetation treten, gibt man ihnen während der warmen Tagesstunden, zwischen 10 und 3 Uhr, reichlich Luft. Zu begiessen braucht man nicht, weil der Boden um diese Jahreszeit genügend feucht, ja zuweilen nur allzu feucht ist. Sollte aber dennoch ein Begiessen nothwendig werden, so nehme man laues Wasser von 28—30° R. Vor Allem muss man auf die Schnecken Jagd machen, welche zu dieser Zeit Blätter, Blüthen und Früchte angreifen. Während der Blüthe muss man reichlich Luft geben und abwechselnd das eine Fenster an der höheren, das andere an der niedrigen Seite öffnen; bei gutem Wetter kann man sogar die Fenster während der wärmeren Tagesstunden ganz abnehmen. Die Ernte, welche man bei diesem Verfahren von seinen Erdbeerpflanzen erzielt, ist immer weit reichlicher, als die bei der gewöhnlichen Freilandcultur, und die Früchte werden besonders schön und vollkommen. Der Geldgewinn, welchen man bei dieser kleinen Beschleunigung der Reifezeit erzielen kann, ist gar nicht zu verachten; denn man muss namentlich in's Auge fassen, dass gerade zwei oder drei Wochen vor der normalen Erntezeit der grossfrüchtigen Erdbeeren ein grösserer Mangel an Früchten vorhanden ist, gröser als zwei Monate vorher, wo man die in Töpfen und im Frühbeet getriebenen Erdbeeren erhält. Mit Kosten ist eine solche Cultur nicht verbunden, denn die Bretterrahmen und die Frühbeetfenster kann man ja von der Zeit an, wo man sie für die Erdbeeren nicht mehr bedarf, zu jedem anderen beliebigen Gebrauch verwenden. Auch ist diese Cultur unter kalten Fenstern mit sehr geringer Mühe verbunden und sehr einträglich für den Marktgärtner und den kleinen Grundbesitzer, welcher einen Markt in einer grösseren Stadt in seiner Nähe hat, wo solche leckere Frühfrüchte immer gesucht sind.

Die Himbeermade. Unter die „kleinen Leiden des menschlichen Lebens" gehört es jedenfalls auch, wenn man eine Haselnuss zerbeisst und dann im Munde jenes schwarze Pulver mit dem weissen Wurme von Balaninus nucum *) spürt und ausspucken muss oder wenn man eine liebliche, verlockende Himbeere verspeisen will und findet auf einmal mitten im Innern das unaussprechliche, anekelnde, weisse Ding von einer Käferlarve. Diese Larve gehört dem von den Käferkundigen wegen seines anliegenden, graugelben Haarkleides sogenannten kleinen Byturus tomentosus an. Der Käfer zeigt im Allgemeinen den Familien-Charakter der Speckkäfer, ist fein, ledergelb behaart, mit gelben

*) Siehe hierüber Jahrgang 1885, Seite 13.

Fühltastern. Er ist 3—4 Millimeter lang, hat einen zusammengedrückten, punktirten Kopf, einen schalenförmigen Mund, grosse schwarze Augen, eine breite Vorderbrust und ein punktirtes Schildchen. Die Farbe des Insectes variirt von gelblich Bouteillenbraun bis in's Röthliche, so dass man hierdurch veranlasst wurde, mehreren Varietäten Namen zu geben.

Diese Käfer sitzen gewöhnlich an den Blumenstengeln der Himbeeren und erscheinen oft so zahlreich, dass sie jede Ernte zu zerstören vermögen. Sie beissen die Blüthenknospen an und man findet, dass dieser Feind in dieselben von der Seite ein Loch bohrt und, darin steckend, die Staubfäden und den schwammigen Fruchtboden, auf welchen diese stehen, theilweise oder ganz auffrisst. Aehnliche Angriffe richtet der Käfer auch auf die Brombeerblüthen; er wird auf Rosen, Vogelbeeren, dem Speierling und nach Latreille sogar auf Ranunculus gefunden und L. Jenyns will ihn im Frühjahre zeitweilig ganz allgemein auf Weissdorn beobachtet haben. Eine dem Byt. tomentosus ganz nahe verwandte Käferspecies, der Byturus unicolor Say., greift die Himbeeren in den Vereinigten Staaten an und



Fig. 55.

wird von Saunder's in seinen „Insects injurious to Fruits" beschrieben. Die Verletzung der Blumen findet oft nur theilweise statt, wenn die Geschlechtsorgane aber vollständig zerstört wurden, was oft der Fall ist, so wachsen die Knospen nicht weiter und öffnen sich gar nicht. Aber die Käfer greifen auch die aufgeblühten Blumen an und verzehren einen Theil der zahlreich vorhandenen Staubfäden, die ihr eigentliches Futter ausmachen. Dies kann man in den ersten Stunden des Morgens recht gut beobachten, während es Mittags, überhaupt am Tage selten zu sehen ist. So verletzte Blumen bringen natürlich nur unvollkommene Beerenfrüchte, und wenn das Insect zahlreich erscheint, bildet es durch diesen Umstand auch ein bedeutendes Hinderniss jeder Himbeercultur.

In der hier beigegebenen Abbildung Fig. 55 ist eine Himbeertraube dargestellt, in welcher jede der einzelnen Beeren entweder vom vollkommenen Käfer oder von dessen Larve mehr oder weniger angegriffen erscheint.

Die Eier werden von den weiblichen Käfern in die Himbeerblüthenknospen gelegt und kriecht die Larve zur Zeit aus, wo die Frucht sich ausgebildet hat. Die Larven bilden weisse, fleischige Würmer, bis zu $^1/_2$ Centimeter lang, beinahe cylindrisch, aber meist in einer gekrümmten Stellung. (Siehe Fig. 56.) Jedes von den Gliedern hat ein blassgelbes Querschild mit einer dunklern Mittellinie und breitem schwarzen Rande. Die Unterseite ist ganz weiss, ebenso die sechs Füsse, welche an den dem Kopf zunächst stehenden Gliedern paarweise stehen; das Endglied ist mit zwei aufrechtstehenden, konischen Hornhäckchen versehen. Wenn die Larve, so gegen Ende August, vollständig ausgewachsen ist, lässt sie sich auf den Grund fallen und verpuppt sich. Aus diesen Puppen kriechen die Käfer erst wieder im nächsten Sommer heraus.

Nachdem die Himbeermade die Früchte bis zur Reife bewohnt, kann sie in für sie günstigen Jahren den Genuss der so beliebten Früchte allen eklen Personen sehr verleiden. Vorherrschend bewohnt sie Waldbeeren, verlässt sie aber, wenn man die Früchte vor dem Gebrauch einige Zeit einwässert. Dadurch kann man jedes Dessert reinigen.

In unseren Culturen weiss man aber bisher noch kein Mittel, den Käfer gründlich abzuhalten oder zu zerstören. Bei besonderen Sorten bleibt nichts übrig, als die Käfer rechtzeitig absuchen zu lassen.

Die Amurpflaume. Der von Maximonicz aus dem Gebiete des Amurlandes eingeführte Strauch Actinidia Kalomikta wurde von diesem wegen der unserm Pflaumenbaum ähnlichen weissen Blüthe und der essbaren Früchte halber ursprünglich als Prunus Kalomikta beschrieben. Erst später stellte sich deren Zusammengehörigkeit zu den meist japanesischen Actinidien, einer Gattung der Tiliaceen, oder vielmehr zu den Ternströmiaceen heraus.

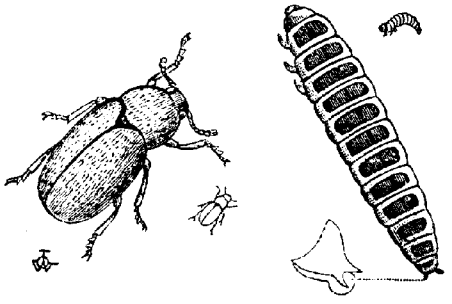


Fig. 56. Byturus tomentosus.

Ausser der schon genannten, kennt man noch Actinidia (Strahlengriffel) cordifolia Miq., Act. rufa Planchon Act. arguta Planch., Act. volubilis Planch. und Act. polygama Sieb. und Zucc. Eingeführt sind bei uns ausser Act. Kalomikta nur die beiden letztgenannten volubilis und polygama, die überdies von Miquel für identisch gehalten werden.

Act. Kalomikta ist die härteste von Allen; sie hält nach Regel sogar die Petersburger Winter vollständig aus. Act. volubilis hatte während des starken und langen Winters 1879 auf 1880 im nördlichen Preussen ungedeckt ausgehalten, ohne dass selbst die Spitzen gelitten hätten und auch Act. polygama hatte in Potsdam und Scharfenberg ausgedauert, ohne gedeckt zu sein; nur leidet sie durch Frühlingsfröste, überwuchert jedoch sofort den solchergestalt angerichteten Schaden.

Ueber Actinidia polygama, die Actinidien-Schlinge, gilt Folgendes: „Der Schönheitswerth der Actinidia polygama besteht neben ihrem Wuchse in den strotzenden, herrlich dunkelgrünen Laubmassen, die sie umkleiden und aus welchen hellrothe Blattstiele angenehm contrastirend hervorleuchten. Auch die Blüthe hat ihren, wenn auch bescheidenen Reiz, ohne jedoch im Geringsten prahlend zu sein. Sie ist schneeweiss, durch schwarze Antheren gehoben, an Grösse etwa der unseres Pflaumenbaumes gleichkommend. Aber die Florescenz hat nicht die Wirkung des Blüthenschnees unserer Steinobstgehölze. Der Sommerszeit angemessen, verliert sie sich vielmehr in dem Ueberflusse

an stark entwickeltem Laube. Die Frucht ist eine gelbe, vielsamige Beere, von Augenzeugen in der Heimat der Gestalt und Grösse nach Eicheln gleichgestellt; nach unserem Urtheile einer gelblichen Stachelbeere ähnlicher. Ihre Vortrefflichkeit wird von R. v. Gärtner, dem geschätzten Japanreisenden, gegenwärtig Amtsvorsteher in Zechlin, ausserordentlich hochgeschätzt und hervorgehoben, dass sie in allen Stadien der Reife, von der harten Beere beginnend, bis zur verschrumpften Ueberreife immer rein und wohlschmeckend, auch nach dem Pflücken der Aufbewahrung fähig, überhaupt ein Dauerobst sei.

Herr R. v. Gärtner sagt: Ich muss darauf aufmerksam machen, dass der Standort dieser Actinidia in Japan immer ein entschieden nasser und kalter ist, denn sie wächst fast ausschliesslich an den Ufern der eiskalten Gebirgswässer und Giessbäche, wo sie alle Bäume und Gesträuche überrankt und zu Boden zieht, so dass man die grössten Gelåge und undurchdringlichsten Dickichte davon antrifft, besonders in den nur schwach mit Holz bestandenen Ausläufern der Gebirge; denn im Schatten der Bäume gedeiht sie auch nicht. Die grossen Jessoër Bären und auch die häufig dort vorkommenden Waschbären nähren sich von den Früchten. Die Japaner achten diese kostbare Frucht nur wenig, denn sie kommt selten auf den Markt und auch auf dem Lande und in den Bergen naschen wohl höchstens einmal die Kinder davon. Nach den Anschauungen, die wir soeben in dem neu von Ilsemann angelegten botanischen Garten in Ungarisch-Altenburg gewonnen haben, ist Actinidia polygama bei uns vollständig und ohne jede Deckung ausdauernd. Sie wurde vorderhand dort ganz allein ohne Umgebung dem Sonnenbrande ausgesetzt, in Sandboden gehalten und ihre hin- und hergewundenen, riesig langen Triebe kriechen weit auf den Boden üppig verschlungen dahin, und bieten mit ihrer glatten, gleichmässig braunen Rinde einen angenehmen Anblick dar. Zur Bekleidung von Lauben, Felsen etc. soll sie daher empfohlen sein, doch sagt man ihr nach, dass die immense Entwicklung ihres Laubes das Wachsthum jedes Baumes, den sie zur Stütze wählt, beeinträchtigt und die Umschlingungen ihrer fast strikartigen geschmeidigen Aeste die Pflanze, die sie eine zeitlang verschönt, mit ihren Umarmungen erdrückt und tödtet. Es ist also in der Verwendung jedenfalls Vorsicht nothwendig. Ihre Vermehrung ist leicht; Stecklinge aus einjährigem Holze machen sofort Wurzeln, fast wie Weidenstecklinge.

Der Honigertrag in Californien wird im Jahre 1884 mit 60 Millionen Pfund berechnet. Der Hauptertrag stammt aus Südcalifornien, aus den Counties San Diego, San Bernardo, Ventura und Los Angeles.

Honig. Die Bedeutung der Bienen im Obstbau macht es erklärlich, dass wir wiederholt auf dieselben und deren Producte zurückkommen. Für die wirthschaftliche Bedeutung mag es als interessant gelten, dass die proponirte Erhöhung des Zolls für Honig in Deutschland von 3 auf 20 Mk. per 100 Kilogramm auf lebhaften Widerstand stösst. Der Inhaber der Honigkuchenfabrik Gustav Waede in Thorn, Herr F. Hübner, sagt darüber in seiner Petition an den Reichstag: „Schreiber dieses verbraucht jährlich im Durchschnitt 3000 Ctr. Honig, die bis zum Jahre 1879 mit 3000 Mark, seit 1879 mit 4500 Mark verzollt wurden. Für dieses gleiche Quantum würde er für die Folge 30.000 Mark oder fast ein Zehntel der ganzen Einnahme des Reiches aus dem Honigzoll zu zahlen haben. Sollte die projectirte Zollerhöhung zur Annahme gelangen, so würde ich auf meinen eigenen Untergang weiter arbeiten, oder meine Zuflucht zu Surrogaten nehmen müssen, und vor letzterer Alternative möchte ich, eingedenk des guten Rufes meines Geschäftes — dasselbe besteht seit 134 Jahren — gern bewahrt bleiben."

Gegen Bienenstich. In Californien werden Petersilienblätter als souveraines, schnell heilendes Mittel gegen Bienenstiche verwendet, indem man die Wunde blos mit mit diesen Blättern zu reiben braucht.

Ciderobst. In Frankreich schenkt man der Bepflanzung der Strassen neuerdings grosse Aufmerksamkeit. Es ist nicht lange her, dass eine Liste publicirt wurde, welche nachweist, mit welchen Baumgattungen in jedem einzelnen Departement die Strassen bepflanzt sind, woraus ersichtlich war, dass die meisten noch mit Wildbäumen garnirt sind, Aepfel, Birnen, Kirschen, Kastanien und Wallnüsse nur in Minderzahl vorkommen. Nun hat ein Obstzüchter in Melun, Herr Varangot, die Sache von einem andern Gesichtspunkte in Angriff genommen. Er findet, dass das Wasser, welches den Soldaten der französischen Armee gereicht wird, kein genügendes Getränk sei, und dass man, wenn sämmtliche Strassen mit Obstbäumen, die Nationaleigenthum bleiben würden, bepflanzt wären, der Armee stets eine genügende Menge gesunden, vorzüglichen Obstmostes oder Ciders zur Verfügung stehen würde. Der deshalb an den Minister der öffentlichen Arbeiten unterbreitete Vorschlag hat Aufsehen und Beachtung erregt und wenn man sich auch die Schwierigkeiten seiner Durchführung, insbesondere der allseitigen Ueberwachung der Pflanzungen nicht verhehlt, so will man die Sache doch in Erwägung ziehen. Die Strasseneinräumer, Förster, Feldwächter etc. bieten ein genügendes Personale dar, in dieser Beziehung vorzusorgen.

Obstbörse. Der Handel mit Obst ist bekanntlich in Amerika ein sehr ansehnlicher. In Folge dessen hat sich in der neuesten Zeit eine Obstbörse in New-York constituirt. Dieselbe wird am 1. Mai 1885 in dem grossen Gebäude an der Broad & Bever Street eröffnet. Die Börse, dessen Präsident John C. Giles ist, zählt gegenwärtig schon 175 Mitglieder.

Blumen- und Gemüsegarten.

Grossblumige, sogenannte englische Pelargonien. (Fig. 57.) Die Liebhaberei für diese in hunderterlei Variationen vorkommenden Hybriden-Sorten von Pelargonium grandiflorum hat wohl gegen frühere Perioden bedeutend abgenommen; die Species ist aber dafür umsomehr Marktpflanze geworden. Ganz besonders in Wien ist deren Cultur schon lange einheimisch, so dass sie bald ihr hundertjähriges Jubiläum feiern könnte. Zur Zeit des Beginnes der gegenwärtigen k. k. Gartenbau-Gesellschaft war es besonders J. Klier, der in seinen Züchtungen mit den Meistern in dieser Richtung, den Engländern, concurrirte. In den Verzeichnissen, welche uns Bosse in seinem Buche über Blumengärtnerei zu Ende der 30er Jahre mittheilt, überwiegen die Wiener Varietäten fast die englischen Sorten und noch heute werden einzelne davon anerkannt und weiter vermehrt. Wir wollen davon nur auf das immerblühende, feurigrothe Antonianum verweisen, eine zu Ehren des bekannten Blumenfreundes Erzherzog Anton benannte Klier'sche Sorte, die heute noch im Belvedere zu leuchtender Decoration des Parterres verwendet wird. In den 50er Jahren kamen in der Cultur der Pelargonien die Franzosen auf die Höhe des Einflusses, und ihre Odier-Pelargonien entflammten auf's Neue die Liebe zu ihnen. Wenn nun

auch später die kleinblumigen Fancy-Pelargonien der Engländer kurze Zeit auffallenden Effect machten, die deutschen, sogenannten immerblühenden und die verschiedenen Orts gezogenen erfüllten, d. h. vielblättrigen Blumen immer wieder neue Anregung gaben, so ist gegenwärtig gegenüber den zahllosen Neuheiten und den verschiedenen neuen Favoriteblumen die Pelargonie ziemlich — wenn auch mit Unrecht — in den Hintergrund getreten. In Wien beschäftigt sich eine grosse Anzahl von Blumengärtnern sehr intensiv mit den englischen Pelargonien und waren besonders im Jahre 1877 auf einer der damals abgehaltenen Saison-Blumenausstellungen, die leider nicht fortgesetzt wurden,



Fig. 57.

eine Reihe der herrlichsten Sämlinge von Wiener Züchtern zu sehen. Wir nennen nachstehend eine Anzahl empfehlenswerther Sorten.

Von den grossblumigen Diadematum und fünffleckigen Sorten besteht eine so grosse Anzahl und werden alljährig so viele neue, z. B. soeben erst wieder von Turner in England in den Handel gebracht, dass wir darauf verzichten, besonders schöne Sorten namentlich hervorzuheben. Höchstens können wir auf die von Lemoine vor zwei Jahren herausgegebene reinweisse und die gestreiftblüthigen Queen of Stripes, sowie die alte Wiener Sorte Auguste Pfuhl verweisen, und nur von den letzten Wiener Erzeugnissen die dunkelpurpurrothe, schwarzbraungefleckte August Wittmann, die feuerrothe Glorie von Wien, die feurigrosa, weissgesäumte und braungefleckte Marie Wittmann, die hellrosafarbige Schöne von Simmering, Rosenkönigin und Schneewittchen als besonders schön bezeichnen.

Anschliessend an diese Classe wären die remontirenden zu nennen, welche entweder einen zweiten Flor im Herbst entwickeln oder ununterbrochen fortblühen. Sie sind meist kleinblumiger und hauptsächlich Erzeugnisse deutschen Fleisses. Auch in Wien wurden jüngst einige solche Varietäten gezüchtet, die sich durch ganz besondere Schönheit und Reichblüthigkeit bemerkbar machen. Es ist dies vor allen die ältere, von Berger erzogene zinnoberrothe, oben schwarzgefleckte Perle von Wien, Julie Lesemann, blassrosa, mit braunen in violettblau übergehenden Flecken, und Silberne Hochzeit, rosalila mit schwarzen Makeln; es sind dies drei ausserordentlich zu empfehlende Sorten.

Die kleinblumigen, wenn auch sehr reichblüthigen Fancy-Pelargonien sind ziemlich aus der Mode gekommen und sieht man sie sehr wenig. Dagegen machen sich jetzt umsomehr die sogenannten gefülltblühenden breit. Sie haben zumeist mehrpetalige Blumen in reichen Dolden mit 7—10 am Rande häufig gewellten oder gekrausten Blumenblättern, wodurch die halbgefüllte Blume ein volles Aussehen erhält und in der Vereinigung zur Dolde wirklich ein grosser Effect erzielt wird. Von diesen gefüllten müssen wir an das violette Cucullatum fl. pleno und an album flore pleno, obwohl älter aber distinct, erinnern, besonders aber Dr. Masters, Queen Victoria und Prince of Wales hervorheben. Auch von Wiener Züchtungen haben wir zwei zu nennen, die nicht nur die ausländischen erreichen, sondern in den meisten hervorragenden Eigenschaften sogar übertreffen. Anton Serb, bläulichrosa mit kleinen kastanienbraunen Flecken und Heinrich Weyringer mit schöngekräuselten, zinnoberrosa Blumen, deren obere Petalen schwarzbraun gefleckt sind.

Was die Cultur der Pelargonien in Wien betrifft, die von hier zur Blüthezeit hundertweis versendet werden, so bauen die Züchter alljährig ihre selbstgezogenen Samen im Sommer an, überwintern die Pflanzen in einem trockenen Kalthause, in welchem man die Temperatur nicht gerne stark unter 10° sinken lässt, verkaufen die meisten dieser Sämlinge und behalten nur die vorzüglichsten. Diese werden mit den den Grundstock bildenden Sorten in's Freie ausgepflanzt, durch den Herbst Stecklinge gemacht und die Stecklingspflanzen nach zweimaligem Verpflanzen als Verkaufsobjecte im nächsten Frühjahre zu Markte gebracht. Die Samen einer einzigen Sorte zeigen eine ungeheuere Variationsfähigkeit, so dass immer wieder neuere Abarten auftauchen.

Die Cultur grösserer Pelargonienstöcke in 3—5jährigen Schaupflanzen zu Ausstellungs- und anderen Decorationszwecken, wie sie in England in Gebrauch sind, werden als nicht rentabel und grosse Sorgfalt erfordernd in Wien sehr selten gesehen.

Zuckermais. Wie in der neuesten Zeit die Erbsencultur durch den Verbrauch der grünen Erbsen eine sehr grosse Ausdehnung erlangt hat, so dürfte mit der Zeit auch die gärtnerische Cultur des Welschkorns, Kukuruz, Mais oder türkischen Weizen, wie diese Nahrungsfrucht des Südens genannt wird, bedeutend zunehmen. Der Mais oder Kukuruz bildet nämlich mit seinen noch halb milchigen, unausgereiften Körnern ein bisher wenig bekanntes Genussmittel, welches den grünen Erbsen im Aussehen und Geschmack sehr nahe, mit gewissen Obstspeisen concurriren kann, dabei aber einen grösseren Nahrungswerth besitzt. Diese feine, süsse, apetitlich aussehende Speise, die aus den Hüllen gelösten schneeweisen Maiskolben, abgekocht, dampfend, oft verschieden, mit Butter, Salz, Pfeffer etc. zubereitet, werden

in den Vereinigten Staaten viele Jahre schon allgemein gegessen und wurden deshalb schon eine grosse Anzahl eigens dazu gezüchteter Sorten verbreitet. Auf den Tafeln der Reichen bildet der Zuckermais ebenso wohl eine Delicatesse, wie ihn die Kinder und Arbeiter auf der Strasse von den wandernden oder eckenstehenden Hot-corn-Verkäufern als Leckerei kaufen und auf der Stelle verzehren oder wie ihn die Damen in Gesellschaft knuppern. Man ist denselben so gewohnt, dass sich die Conservenfabriken desselben dort schon angenommen haben und das „Hot-corn" in Blechbüchsen für den Winter wie grüne Erbsen au naturell aufbewahrt wird. Auch in Italien und besonders Ungarn hat sich der Genuss des Tafelmaises in allen Familien eingebürgert und die ersten auf dem Markte erschienenen Kolben erzielen in Budapest ganz ansehnliche Preise, sowie ich im vorigen Jahre im November noch auf dem dortigen reichbeschickten Gemüsemarkte, neben herrlichen Weintrauben, riesigen Paradeisäpfelmengen (Tomaten) und den verschiedensten Kürbisfrüchten reichlich noch aus den grünen Blättern schneeig hervorlugenden Tafelmais zum Verkaufe ausgeboten fand.

Zu dieser Cultur liesse sich zwar jeder Kukuruz, liesen sich alle Maissorten verwenden, aber da die Erfahrung gelehrt hat, dass auch in der Süssigkeit, im zeitlichen Ansatze und früher Reifezeit, selbst in der Schönheit der Kolben ein grosser Unterschied herrscht, ist es jedenfalls vom Vortheil, nur diejenigen Sorten als Speisemais zu cultiviren, welche in den betreffenden Maisländern hierzu eigens ausgewählt und erzogen wurden. Die Firma L. Földessy in Budapest hat eine Anzahl solcher original-amerikanischer Sorten eingeführt und machen wir bei der bevorstehenden Saatzeit deshalb auf dieselben aufmerksam. Natürlich kommt es darauf an, der Sache erst Geschmack abzugewinnen. In Wien findet man den Tafelmais übrigens jetzt auf der Speisekarte jedes grösseren und feineren Hôtels während des ganzen Sommers und werden schöne Kolben auf dem Markte gut bezahlt. Wir aber würden rathen, dass jeder Gartenbesitzer für seinen eigenen Hausbedarf eine Anzahl solcher Zuckermaisstengel cultivire und selbst verkoste; er wird gewiss im nächsten Jahre auf deren Cultur wieder zurückkommen und sie fortsetzen. Es genügt hierzu, um Frühsorten zu erlangen, eine warme Rabatte und kann dazwischen Salat und anderes kurzlebiges Gemüse gepflanzt werden. Wer recht frühe Ernte erlangen will, kann sich eine Anzahl Maiskörner, zu 2—3 in einen Topf, in Töpfe aussäen und im Hause vor der Zeit heranziehen, Mitte Mai aber in's Freie austopfen, wobei natürlich mit den Spätfrösten zu Ende Mai gerechnet werden und deren schädliche Wirkung durch Schutzvorrichtungen, einige Strohdecken, ein paar Töpfe oder selbst nur einige Zeitungsbogen über den Pflanzen, gehindert oder abgeschwächt werden muss. Später kann man die Pflanzen behäufeln, wobei selbst ein Verletzen der Wurzeln eher nützlich, als schädlich wirkt, wenn sonst der Boden gehörig gedüngt wurde.

Die Sorten, welche wir empfehlen, sind: Adam's früher Zuckermais mit weissen Körnern, einer der frühesten, der in 60 Tagen gedeiht. — Marblehead früher, unter den grosskörnigen der früheste. — Dolly Dutton, Meterhoch, achtreihig, süss, zart. — Minnesota, Zuckermais, früher, niedrig, viele aber nur mittelgrosse Kolben. — Crosby's früher, zwölfzeiliger, einer der frühesten und empfehlenswerthesten. — Narraganset, früher roth, sehr fruchtbar, zuckersüss; die reifen Körner werden röthlich. — Mammuth früher. — Mammuth später; der erste reift in 70 Tagen, wird bis 2 Meter hoch und setzt die Kolben unten an; — der zweite ist der grösste der süssen Tafelmaissorten. Ein Kolben wiegt bis 2 Kilo. Er ist plattkörnig wie die Fig. 58 zeigt und eine der beliebtesten Marktsorten. — Potter's Excelsior, prachtvolle Sorte, zum Hausgebrauch unübertroffen — und Stowell's immergrüner Zuckermais ist zur späteren Ernte der Liebling der Gärtner, zart, süss, grosse Kolben, dauerhaft und sollte in keinem geregelten Gemüsegarten fehlen (sagt der Amerikaner).

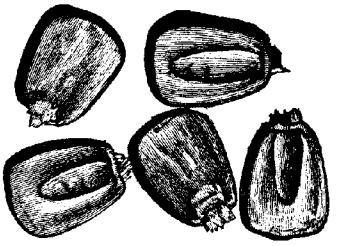


Fig. 58. Mammuth-Mais.

Von diesen 10 Sorten gibt die genannte Samenhandlung ein Sortiment à 20 Grm. für 60 kr. oder eine Mark ab, also jedenfalls genügend für Versuche, die Jedermann anzustellen vermag.

Als ganz neue, eben erst für dieses Jahr eingeführte Sorten werden bezeichnet:

Neuester Amber-Cream-Zuckermais, eine Sorte, die im vorigen Jahre in Amerika die allgemeine Zufriedenheit so hervorrief, dass der Producent nicht im Stande war, den vielen Nachfragen zu entsprechen. Es ist deshalb jetzt dementsprechend vorgebeugt und ein grosses Areal bebaut worden. Der Stamm wird bei 2 Meter hoch und trägt grosse lange Kolben, Fig. 59, mit schönen, weissen, an Zuckergehalt reichen, ungemein zarten Körnern, welche bei völliger Reife ambrafarbig und runzlig werden.

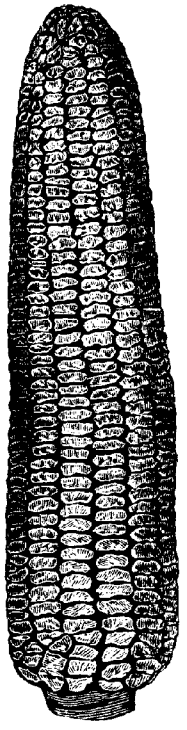


Fig. 59. Amber-Cream-Zuckermais.

Auch der neue Non plus ultra-Zuckermais wird als eine der ersten Qualitäten bezeichnet. Der für den Tischgebrauch in 65—70 Tagen verwendbar wird und mit seinen mittelgrossen compacten Körnern als die fruchtbarste und beliebteste Sorte für den Garten gilt, wo er an einem Stamme 5—6 Kolben trägt, die an Güte und Schönheit alle andern übertreffen. Also — man probire! und man wird es nicht zu bereuen haben.

Frühe Bohnen im freien Land kann man erziehen, wenn man den Samen in Töpfe legt und diese entweder im Mistbeet oder im Zimmer, bis sie aufgegangen sind, warm stellt. Später pflanzt man sie an einer anderen warmen Stelle in's Freie, was gewöhnlich Anfangs Mai geschehen kann. Es versteht sich von selbst, dass solche Bohnen in kalten Nächten entweder durch Töpfe oder durch Strohmatten gedeckt werden müssen, indem man zwischen den Reihen Pflöcke einschlägt. Als Sorte wählt man gewöhnlich die schwarze Negerbohne. Dieses Verfahren verdient die allgemeine Beachtung, besonders für den Hausverbrauch. Die englischen Gärtner wenden es aber auch für den Marktverkauf an.

Druckfehler: In Nummer 6 wurden die Unterschriften unter den beiden neuen Melonensorten Banana Cantaloup und Chr. Lorenz durch den Setzer verwechselt. Wir bitten, dies gefälligst richtigzustellen.

Mit der nächsten Nummer wird die dritte colorirte Tafel ausgegeben, welche vier Aepfel, nach der Natur von Hartinger gemalt, zu gelungener Anschauung bringt.

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



L. Montel's
Drahtspanner,

die einfachste und praktischste Vorrichtung zur Regulirung von Horizontalcordons, Mauer- und Contrespalieren, Wein- und Hopfenanlagen.

Die Administration dieses Blattes besorgt aus Gefälligkeit den Abonnenten um **6 fl. 50 kr.** das Hundert, 10 Stück um **70 kr.**

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. etc. empfiehlt zum Frühjahrsbezuge die

Gräflich (48)

Thun'sche Garten-Verwaltung

Tetschen a. d. Elbe in Böhmen.

Franz Josst, Obergärtner.

Preisliste auf Verlangen kostenfrei.

Zu besonderer Beachtung, dass unsere sämmtlichen Rosenvorräthe nur auf vorzüglich bewurzelte, baumschulmässig selbst gezogene Wildlinge veredelt sind.

L. SPÄTH, (41)
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 (46)

Georg W. Gaedertz

steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Klenert & Geiger,

I. steiermärkische (47)

Rosen- u. Obstbaumschulen

Graz, Steiermark,

empfehlen

grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **-Sträuchern** etc.

Kataloge 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.,
(51) *Erdbeerzüchter*
in **Cöthen** (Anhalt).

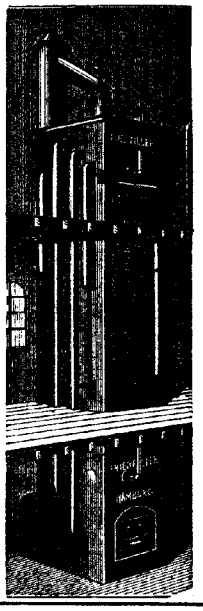
Drahtbürsten-Fabrik
Paul Eckardt,

Wien, VII. Kirchengasse Nr. 35,

empfiehlt:

Stahldraht-Obstbaum-Rindenbürsten (für junge und alte Stämme). Preis eines Muster-Sortiments von 5 Stück dieser Bürsten 4 fl. 60 kr. ö. W. Nachnahme. (49)

Preislisten gratis und franco.



Fillers pat. Trocken-Apparat. Grosse gold. Staats-Medaille. (55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe u. Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,
Maschinenfabrik,
Hamburg - Eimsbüttel.

Max Deegen jun. II.

in **Köstritz**

(Reuss, Thüringen, Deutschland)

empfiehlt seine **reichhaltigen Georginen-Sortimente** en gros und en détail, sowie **Rosen, Gladiolen, Nelken, Ziergehölze** etc. billigst. (Illustrirter Katalog gratis.)

Welsch's
Gabelier-Methode.

Erklärung, Messer und Baumwachs gegen Postnachnahme zu beziehen bei

(56) **Welsch**
Vorau, Steiermark.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr.

Woldemar Hintze
(52) 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.

INHALT: Die neue Japanpflaume. (Mit 1 Illustr.) — „General Chanzy." (Mit 1 Illustr.) — Von den Gärten der alten und neueren Zeit. — Wurzelechte Fruchtbäume und artenechte Samen. — Neue Veredlungsmethode. (Mit 3 Illustr.) — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Aus Syrmien. — Generalversammlung des Pomologenvereines von Frankreich. — Wurzelaustriebe der Steinobstbäume. — Frühe Erdbeeren ohne Treiberei. — Die Himbeermade. (Mit 2 Illustr.) — Die Amurpflaume. — Der Honigertrag in Californien. — Honig. — Gegen Bienenstich. — Ciderobst. — Obstbörse. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Grossblumige, sogenannte englische Pelargonien. (Mit 1 Illustr.) — Zuckermais. (Mit 2 Illustr.) — Frühe Bohnen. — 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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 9. **Wien, 1. Mai 1885.** **II. Jahrg.**

Kunze's Königsapfel.

(Taubenapfel XII, 3, b, mgr., **†† Nov.—April.)

Heimat und Vorkommen: Wurde zuerst von dem Kunstgärtner Kunze in Jever unter dem Namen Königsapfel an J. ten Doornkaat-Koolman zu Norden (Ostfriesland) gesendet, welcher die Frucht in seiner Gegend viel verbreitete. Anderwärts scheint sie noch nicht so verbreitet zu sein, wie sie es in hohem Masse verdient.

Literatur und Synonyme: 1. *J. ten Doornkaat-Koolman* 1870, pag. 11, Nr. 54. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. VIII, pag. 221, Nr. 652.

Synonyme: Königsapfel (Kunze).

Gestalt: langkegelförmig, dem Walzenförmigen sich sehr nähernd. Das Ill. Hdb. sagt: „gleicht in Form etwas einem Rothen Winter-Taubenapfel"; dieser Vergleich stimmt wohl zu, durch die Aehnlichkeit der Schale aber mit der des Alantapfels wird man auch in der Form an nicht stark eckige Früchte dieser Sorte erinnert. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich breit abrundet; nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab, meist ohne Einschnürung und ist wenig abgestutzt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist fast unverdorben. Zeichnung und Durchschnitt sind nach Hochstammfrüchten angefertigt.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, breitblättrig, stark wollig, sitzen in enger, seichter, mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung; zuweilen ist nach dem Ill. Hdb. d. Obstk. die Kelchsenkung weit und ziemlich tief.

Stiel: kurz, dick, holzig, nicht über die Stielwölbung hervorragend, sitzt in enger, meist flacher, glatter, seltener berosteter Stielhöhle.

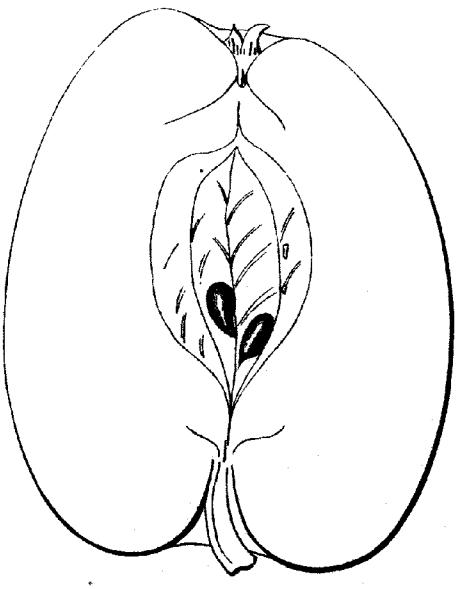


Fig. 60. Kunze's Königsapfel.

Schale: fein, glatt, nur wenig geschmeidig glänzend, hellgelb, auf der Schattenseite weissgelb, sonnenseits mit einzelnen feinen, matt karminrothen Streifen besetzt; beschatteten Früchten fehlen auch diese, während stark besonnte Früchte eine lebhaftere Streifung zeigen. Punkte sehr fein und zerstreut, nicht in's Auge fallend. Rostfiguren fehlen.

Fleisch: weiss, fein, locker, saftreich, von, wie das Ill. Hdb. sagt, sehr angenehmem, etwas kalmusartig gewürztem, fein weinsäuerlichem Zucker-

geschmacke. Das Gewürz fehlte jedoch bei meinen Früchten.

Kernhaus: weit offen; Kernhauskammern geräumig, mit meist aufgerissenen Wandungen. Kerne braun, wenn vollkommen ausgebildet dick, kurzgespitzt, eiförmig, zum Theil gar nicht ausgebildet. Kelchröhre kurz trichterförmig; Staubfädenreste wenig vorhanden, oberständig. Kernhausader nur angedeutet.

Reife und Nutzung: Im November reifend, kann die Frucht schon viel früher zu allen Küchenzwecken verwendet werden; sie hält sich bis in das Frühjahr, ohne leicht zu faulen. Wir haben in dem Kunze'schen Königsapfel eine Frucht von grosser Zukunft. Doornkaat führt über diese in seiner Gegend vielverbreitete Sorte Folgendes an: „Der Baum taugt seines schönen und gesunden Wuchses halber für alle Formen und Lagen und hat sich seine grosse Tragbarkeit und sein gutes Gedeihen hier sowohl im schweren Klei-, wie im leichten Sandboden bewährt. Auch ist er eine derjenigen wenigen Sorten, die selbst zur Bekleidung nördlicher und nordöstlicher Wände, wenn sie sonst nur Licht und Luft haben, zu verwenden sind, indem er auch hier noch gut trägt und seine Früchte gut reift." — „Da er fast jährlich reich trägt (durchschnittlich ist er viel einträglicher wie selbst der Enkhuiser Agatapfel und erreicht ihn darin bei gleichem Umfange und gleicher Grösse kaum die Winter-Goldparmäne) und die Früchte schon früh sich hübsch färben, so ist eine Pyramide davon eine lang dauernde und grosse Zierde für jeden Garten, mehr wie das bei irgend einer Obstsorte der Fall ist. Auf die Pflückezeit gar nicht eigen, kann er meist von Mitte September bis Mitte October abgenommen werden, ohne dass dieses einen merklichen Einfluss auf seine Güte ausübt, und habe ich es selbst erlebt, dass er in obstarmen Jahren (wo er meist noch klettevoll trägt) schon von Mitte August an abgenommen wurde und in grossen Massen zu hohen Preisen als Küchenapfel nach Norderney verkauft ist." Mehr zu seinem Lobe lässt sich wohl nicht anführen.

Der Baum wächst kräftig, wird aber nicht sehr gross und ist früh und ungemein fruchtbar.

Dr. Stoll.

Oberdieck's Reinette.

(Einf. Rtte. IX, 1, a. mgr., **†† Jänner—März.)

Heimat und Vorkommen: Wurde von Lucas in Canstadt bei Stuttgart als Wildling aufgefunden und dem verdienstvollen Pomologen Oberdieck zu Ehren benannt.

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Monatsh. f. Obst- u. Weinbau* 1865, pag. 66. 2. *Ebendaselbst*, 1866, pag. 5 (gleiche Beschreibung ging in's Handbuch über), ziemlich gute Abbildung. 3. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. IV, pag. 461, Nr. 491 (s. grosser Durchschn.). 4. *Lauche*, Deut. Pomol. I, 90. 5. *A. Leroy*, Dict. de pomol., Bd. IV, pag. 716, Nr. 427.

Synonyme: Reinette Oberdieck.

Gestalt: plattrunder, seltener, wie das Ill. Hdb. d. Obstk. angibt, abgestumpft kegelförmiger und dann hoch aussehender Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach Stiel und Kelch fast gleich ab und ist beiderseits gleich und stark abgestutzt; grössere Früchte nehmen nach dem Kelche etwas stärker ab. Die Rundung der Frucht ist vollkommen, und nur bei sehr grossen Früchten ist sie durch sehr flache, breite Erhabenheiten wenig verdorben. Unsere Abbildung und der Durchschnitt sind nach Früchten von jungen Bäumen angefertigt und entspricht deren Grösse dem Normalen. Der Durchschnitt ist nach dem Ill. Hdb. d. Obstk. weit über die normale Grösse.

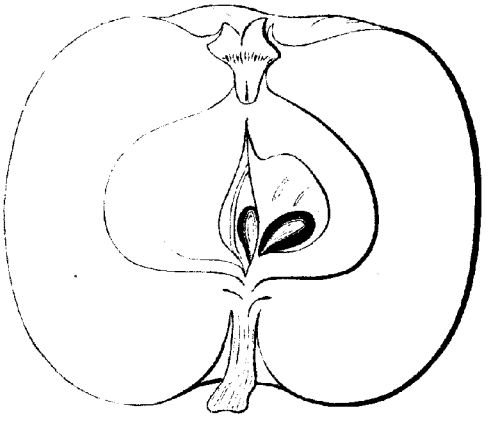


Fig. 61. Oberdieck's Reinette.

Kelch: offen, meist weit offen; Kelchblättchen breit, kurz gespitzt, zuweilen unvollkommen, lange grün bleibend, sitzen in sehr weiter, mässig tiefer, schüsselförmiger oder seltener durch feine Falten unregelmässiger Stielhöhle.

Stiel: kurz, dick, holzig, zuweilen fleischig, sitzt in tiefer, trichterförmiger, glatter oder nur wenig berosteter Stielhöhle, die zuweilen durch eine Fleischwulst verengt ist.

Schale: ziemlich fein, glatt, nur wenig geschmeidig, matt glänzend, hellgelb, in's Goldgelb übergehend, sonnenseits nur dunkelgelb oder mit schwacher, erdartiger Röthe wenig angehaucht. Punkte zahlreich, in der Röthe häufig roth umringelt, nach dem Kelche in feine, zahlreiche, querlaufende Linien, welche die Schale gesprungen aussehend machen, übergehend. Warzen und einzelne Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: gelblich, fein, markig, saftreich, von schwach gewürztem, fein weinartigem Zuckergeschmack; das Ill. Hdb. d. Obstk. nennt das Gewürz quittenartig.

Kernhaus: hohlachsig, häufig nach einer oder der andern Kammer geöffnet; Kernhauskammern eng, zerrissen, enthalten meist je einen oder zwei grosse, kastanienbraune, stark facettirte Kerne. Kelchröhre gross, breit trichterförmig. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Im Jänner reifend, hält sich die Frucht gut bis über den März, welkt dann aber gern. Feiner Tafelapfel, dem etwas mehr Gewürz zum Vortheil gereichen würde. A. Leroy hält ihn daher nur zweiter Qualität; jedoch ist die Sorte so ausserordentlich fruchtbar, dass sie diesen Fehler vollauf wettmacht. Die Schönheit der Frucht macht sie zu gesuchter Marktwaare.

Der Baum wächst sehr kräftig, verzweigt sich stark und ist sehr bald sehr fruchtbar, verlangt aber guten Boden, am besten guten Gartenboden; in geringen Böden bleiben die Früchte unvollkommen, bekommen Risse und erreichen auch sonst ihre Güte nicht. *Dr. Stoll.*

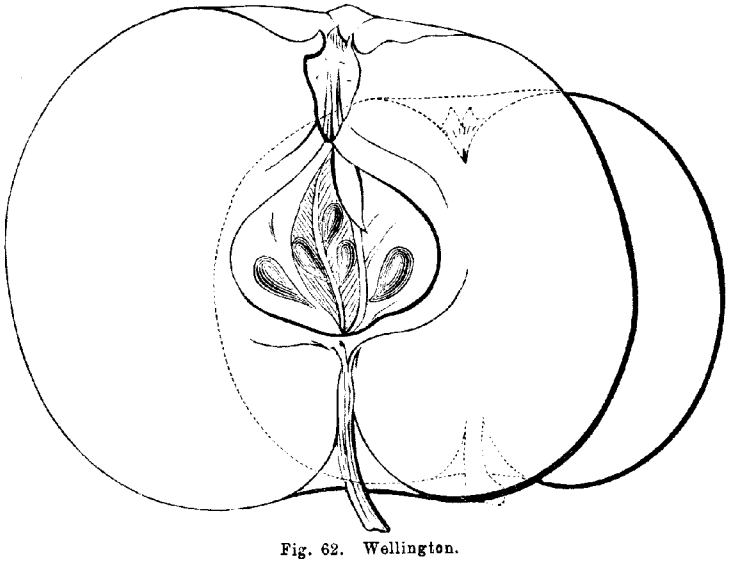


Fig. 62. Wellington.

Wellington.

(Plattapfel X, 1 (3), a, *†† ! mgr.—gr. Januar—Sommer.)

Heimat und Vorkommen: Diese unvergleichlich schöne Frucht wurde von einem Pächter Dumellor (Hogg gibt in Klammer an „pronounced Dumelow") in Shakerstone, einem Dorfe in Leicestershire (England), erzogen und findet sich jetzt in dieser und den angrenzenden Gegenden sehr zahlreich als Dumelow's Crab cultivirt. Die Bezeichnung Wellington ist auf den Londoner Märkten die allgemeine und auch unsere Baumschulen führen allein diesen Namen, wodurch das Andenken des bekannten englischen Generals geehrt werden soll. Vor einiger Zeit erhielt ich diese Frucht als Pomme de Vénus, welcher Name sicher durch Falschlesen des Synonyme „Pomme de Vennes" entstanden ist.

Literatur und Synonyme: 1. *Transact. of the hort. soc. of London* 1818, Bd. III, pag. 319, 323, 324 u. 1820, Bd. IV, pag. 529. 2. *Lindley*, Guide 1831, pag. 44, Nr. 81. 3. *London. Catal.* 1842, pag. 14, Nr. 224. 4. *Ronalds Pyr. Mel. Brentf.* Taf. 19, Fig. 1 (gute Abbildung a capital kitchen apple). 5. *R. Hogg*, Brit. Pom. pag. 72, Nr. 101. 6. *R. Hogg*, Fruits man. 1884, pag. 65. 7. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 151. 8. *Warder*, amer. Pom. 1867, pag. 717, führt ihn nur im Index als Dumelow an. 9. *Diel*, Versuch 1832, Heft 27, pag. 55. 10. *Aehrenthal*, Deut. Kernobsts. 1833 bis 1842, Bd. I, Taf. 7, Nr. 1. (Sehr gute Abbildung.) 11. *Jenaer Obstcabinet*, I. Edit. I, 15 (u. Schnittsp.) 12. *Dochnahl*, 1855—1860, Bd. I, pag. 130, Nr. 519. 13. *Schnittspahn*, Nachw. 1860, pag. 60, Nr. 694. 14. *Ill. Handb. d. Obstk.* 1859—1883, Bd. I, pag. 187, Nr. 78 (guter Durchschnitt). 15. *Annales d. pom. belge*, Bd. II, pag. 37. 16. *A. Leroy*, Diction. d. pomol., Bd. IV, pag. 864, Nr. 522. 17. *Mas*, Pomol. gener., Bd. 8, pag. 57, Nr. 44. 18. *O. Thomas*, Guide pratiq., pag. 121 (1 série de mérite). 19. *Morren*, Belg. horticol. II, pag. 238.

Synonyme: Beauty (Dow. in Ausgabe 1863 u. A. Leroy). Belle de Vennes (Annal.). Doncklaër (Com. hort. d'Angers). Duke of Wellington (Ronald). Dumelow (Warder). Dumelow's Crab (Hogg). Dumelow's Pippin (Turner). Dunclaers Seedling (Com. hort. d'Angers). Normanton Wonder (Lond. Cat.). Supson frangé (Catal. A. Leroy 1851). de Sutton (und Sutton Beauty in Dow. Ausgabe 1863 nach A. Leroy). Wellington Apple. Wellington's Reinette (Diel). Winter-Hawthornden (fälschl. bei Rivers Cat.). Pomme de Venus resp. Venusapfel durch Irrthum.

Gestalt: von hochstämmigen Bäumen fast kugelförmig, in grösseren Früchten etwas platter, auf beiden Seiten fast gleich hoher Apfel, dessen Bauch in der Mitte sitzt, von welchem aus nach dem Stiele zu die Frucht sich flachrund abwölbt, nach dem Kelche zu nimmt sie, namentlich bei kleineren Früchten, nur unmerklich stärker ab. Die Rundung der Frucht ist vollkommen und nur bei sehr grossen Früchten ist sie etwas gestört. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Zwergbaumfrucht angefertigt, wie ich solche auch zu wiederholten Malen aus Südtirol zugeschickt erhielt; die kleinere von den beiden Durchschnittzeichnungen, welche

vortrefflich den Charakter einer Hochstammsfrucht wiedergibt, habe ich dem Illustr. Handbuch der Obstkunde entnommen.

Kelch: offen bis weit offen; Kelchblättchen kurz, mit ihrer abgestutzten Spitze nach innen stehend, mit ihrer Basis häufig sich nicht berührend, lange grün bleibend, sitzt in flacher, weiter, feinfaltiger Kelchsenkung. Sehr charakteristisch, aber von keinem Pomologen erwähnt, ist es, dass man durch die Kelchblätter die Kelchhöhle fast wie erleuchtet sieht.

Stiel: kurz, stark, zuweilen fleischig verdickt, sitzt in mässig tiefer, oder ganz flacher, nur wenig berosteter Stielhöhle, welche zuweilen durch einen Fleischbutz verengt ist.

Schale: fein, wachsartig glänzend, meist schon vom Baume weissgelb, im reiferen Zustande hell citronengelb, sonnenseits ohne Röthe, oder nur einen leichten Anflug davon zeigend, in dem zuweilen bei Südtiroler Früchten feine Streifungen sichtbar sind. Punkte fein, häufig grün umringelt, zerstreut, Warzen und einzelne schwarze Flecken nicht selten.

Fleisch: weisslich, ziemlich fest, sehr saftig, von einem faden säuerlichen Geschmack, welcher erst im Sommer, wo der Apfel seine wahre Güte erreicht, fein weinsäuerlich und auch schwach gewürzt wird.

Kernhaus: hohlachsig oder offen; Kernhauskammern sehr geräumig, zuweilen gerissen, enthalten viele dunkelbraune, rund eiförmige, fein gespitzte Kerne. Kelchröhre gross, trichterförmig, mit kurzer, dem Kernhause aufstossender Röhre, welche an ihrem oberen Ende zahlreiche Staubfädenreste trägt.

Reife und Nutzung: Für Küchenzwecke den Winter hindurch verwendbar, wird er erst im Sommer als Tafelfrucht hochwerthig, und verdient dann auch mit Recht, dass Lucas ihn unter die besten Tafeläpfel rechnet. Wer aber als Tafelfrucht ihn im Winter geniessen wollte, würde sehr enttäuscht sein. Hingegen steht seiner wirthschaftlichen Verwendung, namentlich als Mostapfel, nichts entgegen, ja ich möchte ihn zu letzterem Zwecke gerade als einen der vorzüglichsten Sorten ansehen. An Schönheit wird er von nur sehr wenigen Sorten übertroffen. Dies Alles zusammengenommen, mit der geradezu erstaunlichen Fruchtbarkeit des Baumes, die André Leroy ganz übersehen haben muss, da er sie nur als gewöhnlich bezeichnet, macht diesen Apfel zu einer der allerwerthvollsten Sorten, die wir überhaupt besitzen. Mas sagt auffallenderweise: „Sa fertilité est inconstante chez moi.“

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet breit pyramidförmige Kronen, ist bald und sehr fruchtbar, nach Lucas auch in minder günstigen Obstlagen als Strassenbaum ersten Ranges geeignet. Sehr charakteristisch sind die stark und zahlreich punktirten Triebe *Dr. Stoll.*

Robert Hoggs verbessertes Apfelsystem.

Dr. Robert Hogg, der bekannte englische Pomologe, der Herausgeber von „The fruit Manual a guide to the fruits and fruittrees of Great Britain“ das jetzt seine fünfte Auflage erlebte, hat zuerst in seiner „British Pomology“ im Jahre 1851 ein Apfelsystem veröffentlicht, welches trotz seiner vielen Mängel doch durch seine Einfachheit allgemein Anerkennung auch bei den deutschen Pomologen fand und selbst im „Illustrirten Handbuch der Obstkunde“ von Oberdieck, Lucas und Jahn angeführt wird. Hogg theilte damals folgendermassen ein:

I. Classe: Sommeräpfel.
  1. Runde, Rundliche oder Flachgedrückte.
    A. Schwachgefärbte, B. Gestreifte, C. Rothe.
  2. Längliche, Kegelförmige, Länglichrunde oder ovale.
    A. Schwachgefärbte, B. Gestreifte, C. Rothe.

II. Classe: Herbstäpfel.
  1. Runde, Rundliche oder Flachgedrückte.
    A. Schwachgefärbte, B. Gestreifte, C. Rothe, D. Braunrothe oder Berostete.
  2. Längliche, Kegelförmige, Länglichrunde oder ovale.
    A. Schwachgefärbte, B. Gestreifte, C. Rothe, D. Braunrothe oder Berostete.

III. Classe: Winteräpfel; ebenso wie die Herbstäpfel eingetheilt.

Neben dem Nachtheil, dass die Abtheilungen der Winteräpfel ungemein gross gegen die Sommeräpfel sind, wie dies Ed. Lucas mit Recht bemerkt, dürfte es auch schwer sein, eine präcise Definition für Sommer- und Herbstäpfel einerseits, dann Herbst- und Winteräpfel anderseits zu geben, insbesondere wenn die verschiedenen Klimate berücksichtigt werden sollen. Hogg hat diese Mängel selbst eingesehen und im Jahre 1875 erschien von ihm ein neues System, welches sich auf ganz andere Charaktere stützte und welches die Grundlage zu seinem in der letzten Auflage seiner englischen Pomologie verwendeten Classification bildet. Den Schritt vom künstlichen zum natürlichen System hat aber Hogg auch nicht gemacht und sicherlich würde sich sein System einer weiten Verbreitung erfreuen, wenn er noch die Classen des Diel-Lucas'schen Systems acceptirt hätte, die eben doch zum Bestimmen einer Frucht von wesentlichem Vortheile sind und für den einigermassen Geübten nur wenig Schwierigkeiten bieten. In dieser Hinsicht dürfte der Schlüssel, von Dr Engelbrecht aufgestellt, wesentlich fördernd wirken.

Als Hauptmerkmale sind von Dr. Hogg die Staubfädenreste, die Kelchröhre, das Kernhaus, die Form der Frucht, die Grösse der Kelchröhre genommen, wodurch 96 einzelne Abtheilungen entstehen. Eine gerechte Kritik hat Ed. Lucas darüber ausgeübt. Hogg hat darin in Bezug auf das Kernhaus in's Auge gefasst, ob es offen oder geschlossen ist. In seiner Vervollständigung desselben lässt er diesen Anhaltspunkt fallen und berücksichtigt die Form der Kernhauskammern und ihre Stellung zur Axe. Die Grösse der Kelchröhre fällt nun ganz weg. Die Unter-

suchung der Früchte geschieht an einem Vertical- und einem Horizontalschnitt der Frucht.

Als Basis dienen: Staubgefässe, Kelchröhre, Karpelle und Kelch.

1. A. Die Staubgefässe; sie bilden die Hauptclassen und können sein:
   1. oberständig, d. h. sie sind am obersten Theil der Kelchröhre befestigt;
   2. mittelständig, d. h. sie stehen in der Mitte, und
   3. grundständig, d. h. sie stehen an der Basis.
2. B. Die Kelchröhre; sie ist:
   1. kegelförmig, d. h. sie bildet einen umgekehrten Kegel;
   2. trichterförmig, d. h. sie bildet 2 aneinander anschliessende Abschnitte, von denen der untere im Verhältniss zum oberen bedeutend verjüngt ist.
3. Die Karpelle: sie sind: 1. rundlich; 2. eiförmig; 3. umgekehrt eiförmig; 4. elliptisch — und sie sind:
   1. axil, d. h. die Kernhauskammern stehen, wie das am Querschnitt der Frucht sichtbar ist, zur Fruchtaxe symmetrisch.
   2. abaxil, d. h. sie sind nicht symmetrisch und kommen offen (z. B. bei den Schlotteräpfeln).
4. Der Kelch: er kann sein:
   1. sternförmig, die Abschnitte sind ganz zurückgebogen, selbst auf der Frucht aufliegend.
   2. aufgerichtet-convergent, d. h. sie stehen aufrecht, aber von einander ab;
   3. aufliegend-convergent, d. h. ihre unteren Theile sind weit auseinandergehend, die Spitzen neigen sich aber zusammen;
   4. kegelförmig zusammengeneigt, d. h. der Kelch ist vollkommen geschlossen mit aufrecht stehenden Blättchen.

Dazu bildet nun Hogg noch weitere Abtheilungen aus:

5. Die Form der Frucht: 1. rundlich; 2. abgeplattet; 3. oval; 4. kegelförmig.
6. Die Farbe der Frucht; sie ist:
   1. einfärbig, d. h. entweder rein gelb oder grün oder nur an einzelnen Stellen ganz matt geröthet;
   2. gestreift; 3. gefärbt; 4. berostet.

Auf diese Weise erhält er im Ganzen 1152 Abtheilungen, von denen sich z. B. die erste folgendermassen gestaltet:

A. Staubgefässe oberständig.
  A. Kelchröhre kegelförmig.
    a. Karpelle rundlich.
      α. Kernhauskammern axil.
        1. Kelch sternförmig.
          1 a. Frucht rundlich.
            1 α. Schale einfärbig.
  B. Kelchröhre trichterförmig.
    a. Karpelle einförmig.
      u. s. w.

In solche Rubriken hat Hogg die sämmtlichen von ihm in genannten Werk angeführten Früchte gebracht, wobei sich ergeben hat, dass einzelne Rubriken noch vollständig leer blieben, andere dagegen eine grössere Zahl von Sorten bergen. Ich glaube, dass mit diesem System, besonders wenn man als Hauptclassen die Diel-Lucas'schen Familien Calvillen, Schlotteräpfel etc. annimmt, sehr viel zu erreichen ist. Rlt.

Ueber den Fortschritt der Obstcultur in England nach Whitehead.

(Fortsetzung und Schluss.)

Eine andere Art des Vorgangs bei der Auswahl und Verpackung der Aepfel wurde von der Agricultur-Commission in Ontario von einem thätigen Obstzüchter folgendermassen beschrieben:

Wenn man die Aepfel sofort am Platze emballiren will, d. i. im Obstgarten selbst, sagt es zu, dass man ein Zelt aufschlägt, um die Früchte gegen die Sonne zu schützen; in diesem Zelt wird ein Tisch aufgestellt, dessen Rand mit niedrigen Holzleisten eingefasst ist, damit die Früchte nicht herabrollen können. Der Tisch wird mit einem Leintuch bedeckt, damit die Früchte nicht verletzt werden, wenn man die Körbe mit ihnen darauf ausleert. Die Leute, welche das Verpacken zu besorgen haben (les emballeurs), wählen die Früchte aus, indem sie Sorge tragen, alle Stücke, welche nicht die gehörige Grösse haben, oder welche gefleckt, wurmig oder in welch' immer für einer Art unförmig sind, auszuscheiden. Hütet euch wohl in ein und dasselbe Fass grosse und mittlere Aepfel zu verpacken! Brechet jeden Apfel sorgfältig vom Baume, werfet sie nicht mit der ganzen Länge des Armes in die Körbe, da sie sich gegenseitig abstossen, und wenn ihr sie auf den Sortirtisch bringt, lasst sie sanft herausrollen, damit jede Verwundung oder Verletzung der Schale vermieden werde.

Diese Vorsichten in der Behandlung der Aepfel werden in den Vereinigten Staaten allgemein gebraucht; ebenso auch in Canada und sie erklären es auch, warum die Aepfel für gewöhnlich in so gutem Stande auf die Märkte Europas gelangen.

Nach den Berichten Whitehead's ist eine ähnliche Vorsicht bei den englischen Cultivateuren durchaus nicht im Gebrauche, welche überhaupt nur wenig Sorgfalt der Aufbewahrung, Verpackung und Sortirung der Früchte zuwenden. Dasselbe ist besonders der Fall bei den grösseren Cultivateuren, welche sich nicht allein der Mühe nicht unterziehen wollen, die Aepfel einzumagaziniren, vielmehr trachten, ihrer Producte so bald wie möglich ledig zu werden. Dies ruft eine ungeheure Verschleuderung von Aepfeln und Birnen hervor, denn zumeist werden die Früchte an Leute verkauft, welche weder die Capitalien noch sonst die genügenden Mittel haben, ein ordentliches Magazin zu besitzen. Die Arbeiter behandeln die Aepfel auf die roheste Weise, selbst zu einer Zeit, wo sie am saftigsten sind und ihre Haut am zartesten. Was die Sortirung betrifft, so macht diese ihnen auch keine Sorge. Man geht roh mit den Früchten um und verpackt sie auch roh; man ladet sie auf den Kaufmannswagen, der gewöhnlich stosst, und wenn die Früchte an ihren Bestimmungsort anlangen, sind sie in einem solchen elenden Zustande, dass sie zur Conservirung nicht verwendet werden können und man sie entweder sofort verbrauchen oder zu Confitüren einkochen muss. Auf diese Art ladet Whitehead seine Landsleute auf's Wärmste ein, sich an den Amerikanern ein Beispiel zu nehmen, nicht aber die Arme zu kreuzen, was wirklich nur heissen würde, die englischen Märkte an die transatlantische Energie und Ausdauer auszuliefern.

Whitehead empfiehlt diese Sorgfalt auch in ihren weiteren Stadien, wie sie die Amerikaner anwenden, indem sie in gewissen Mittelpunkten Conservenfabriken errichten, um die Früchte in Büchsen aufzubewahren, oder sie zu trocknen, oder durch die verschiedenartigsten wirksamsten Verfahrungsarten für den directen Verbrauch oder für die Fabrikation von Conserven vorzubereiten.

In der Industrie der Conserven, welche Zugabe von Zucker benöthigen, sagt man, habe England eine viel glücklichere Situation als andere Länder, aus Ursache der Wohlfeilheit dieses Mittels, das dort ohne Zoll frei im Handel verkehrt. In den Vereinigten Staaten bezahlt man das Pfund mit 60 bis 80 Centimes, in Frankreich mit 50 bis 60; in Deutschland, Holland, Belgien etc. ist der Zucker verhältnissmässig theuer. Deshalb sind auch die von diesen Ländern verschickten Früchte nur theilweise conservirt, indem sie keine Zuckerzugabe enthalten; beinahe alle sind nur künstlich oder an der Sonne getrocknet.

Dagegen haben die englischen Producenten gegenüber ihren fremdländischen Concurrenten den Vortheil voraus,

*

dass sie die Früchte vergleichsweise frisch an die Fabrikanten von Confitüren und Gelée abliefern. Und bei diesen ist es erwiesen, dass ihre Producte nur dann gut sind, wenn die Früchte in gutem Zustande verwendet wurden und nicht durch einen langen Transport halb verdorben wurden.

Alle diese vereinigten und geschickt in's Werk gesetzten Vortheile könnten die Fabrikation der Gelées in England ausbreiten.

Lord Sudeley, der vor Kurzem ausgedehnte Obstbaumpflanzungen auf seinen Gütern in Gloncestershire anlegen liess, scheint dies zu beabsichtigen, denn er liess mehrere seiner Oekonomiegebäude in Fabriken zur Bereitung von Fruchtgelées und Conserven umgestalten, ohne aber die nothwendigen Vorkehrungen zu vernachlässigen, dass das Obst auch frisch zu Markte gebracht werden könne, wenn die Conjunctur hiezu vortheilhaft erscheint. Diese Einrichtungen brachten ihm keine grossen Kosten. Er fand in Herrn Beach, dem bekannten Confitürenfabrikanten, den Mann, mit dem er einen zehnjährigen Contract abschliessen konnte. Dieser verpflichtete sich, sämmtliches Obst, welches die auf 200 Hektar ausgedehnten Obstculturen Lord Sudeley's liefern, zu einem fixen Preise abzunehmen, so dass er Theil nimmt an dem Erfolge der Ernte, je nachdem er das Obst geschält und getrocknet, eingesotten oder frisch verwerthet.

Die Fabrik ist gegenwärtig schon im Gange; sie hat ihre Thätigkeit mit dem Einsieden von Erdbeeren begonnen, deren Ernte man im vorigen Jahre auf 10 Tonnen — gleich 10.000 Kilogramm — schätzte. Im vorigen Jahre producirten diese Güter circa 100 Tonnen Obst; jedenfalls sehr viel für die Zeit, da Lord Sudeley die Anpflanzung erst im Jahre 1880 begonnen hat.

Aber ausser Fabrikation von Confitüren und Gelée kann Herr Beach auch noch andere Methoden der Conservirung des Obstes anwenden. Er kann z. B. wie in Amerika, die Aepfel schälen, bleichen und trocknen. Bezüglich dieser Methode erinnert Whitehead an ein Etablissement, das in St. Catharina in Canada errichtet wurde und das im Stande ist, per Tag 150 Fass Aepfel zuzubereiten und zu trocknen. Der angewendete Apparat besteht in einem sehr weiten Kessel, der oberhalb eines Ofens angebracht ist. Zwei Paternosterwerke bewegen sich träge, heben das auf Hürden liegende Obst in die immer heissere Luft und bringen es zum Schluss sortirt und vollständig trocken in Räume, wo es eingewickelt und in Kisten von 25 Kilogramm verpackt wird. Die hiezu unterhaltene nothwendige Wärme beträgt 160 bis 170° F. (71·11 bis 76·66 C.)

Die Obstanpflanzungen geben dem Lande einen sehr grossen Werth, so dass Whitehead sich verwundert, dass diese Gattung der Cultur nicht mit grösserem Eifer von den Gutsbesitzern adoptirt wird. Aber bis jetzt ist die Zahl der Männer, die ein solches Unternehmen beginnen, noch sehr geringe; immerhin aber gibt es Beispiele, welche sich bald fühlbar machen werden. In erster Linie darf man hier Lord Sudeley citiren, von dem wir schon früher sprachen. Dieser Grandseigneur ist bis jetzt der Einzige, der mit richtigem Blick die Wichtigkeit und den unausbleiblichen Erfolg dieser Culturen erkannt hat.

Lord Sudeley hat 200 Hektar bepflanzt und er nahm sich vor, seine Pflanzungen auf weitere 80 Hektar auszudehnen. Der Boden ist nur mittelgut und leicht zu bearbeiten. Er begann damit, ihn mit dem Dampfpfluge tief umzustürzen und eine gute Düngung zu geben. Hierauf pflanzte er in Linien 16 engl. Fuss von einander entfernt, die gut ausgewählten Bäume: Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen. Die Apfelbäume, an Zahl 3000 Stück, gehören den begehrtesten Sorten an, wie: Lord Suffield, Keswick Codlin, Grenadier, Cox Orange-Pippin, Cellini, Warner's King. An Birnen, in der Zahl von 812, begegnet man Beurré de Capiaumont, Easter beurré, Louise-Bonne, Jargonelle, Beurré d'Amaulis, Doyenné d'ete und andere ausgewählte Sorten. Unter den 32.000 Pflaumenbäumen, die 44 Varietäten angehören, begegnet man: Diamond, Ponds Seedling, Orléans précoce, Greengage, Victoria, Compote d'automne. Die Pflaumenvarietät Damas (Damson), von 9000 Exemplaren vertreten, theilt sich in die Damas Crittenden (die in der Grafschaft Kent so stark verbreitet ist), die Shropshirepflaume, Cheshire, gewöhnliche Zwetschke, schwarze Zwetschke. Die Kirschbäume sind vergleichsweise in geringerer Zahl vorhanden — 522 — da Lord Sudeley in Betreff ihres Erfolges in seinem Klima nicht überzeugt ist; sie gehören der späten und frühen Bigarreau, der schwarzen Herzkirsche, der Kenter Kirsche und der flandrischen Kirsche an. Gegenwärtig haben sie ein gutes Aussehen.

Zwischen diesen Linien mehr oder weniger hoher Bäume pflanzt Sudeley Stachelbeeren und Erdbeeren; in einigen Fällen sind die Stachelbeeren mit Himbeeren untermischt. Aber ausserdem sind noch weitere 20 Hektar ausschliesslich mit Erdbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren bepflanzt. Rechnet man Alles zusammen, so bedecken die Erdbeeren eine Fläche von 40 Hektar, die Himbeeren eine solche von 24 Hektar.

Eine Anzahl Apfelbäume sind in Pyramiden gezogen und befinden sich in dieser Form vortrefflich.

Lord Sudeley hat bisher wenig Früchte in Buschform angepflanzt. Seine Intention geht aber dahin, denselben 32 Hektar für Pflaumen zu widmen, die in der Strauchform ohne Stützen dem Winde besser widerstehen und eine frühere Ernte als auf Hochstämmen geben.

Die angepflanzten Erdbeeren gehören den Varietäten Stirling Castle und American Scarlet an; sie wurden aus den Anpflanzungen von Isleworth bezogen und werden für Conserven besonders bevorzugt.

Die 130.000 Stachelbeersträucher bestehen aus 45 Sorten. In grösserer Menge sind die am meisten geschätzten: Warrington, Lancashire Lad, Lancashire Prize, Crown Bob und Whitesmith angebaut.

Von der schwarzen Johannisbeere oder Cassis hat man die Riesenzahl von 228.000 Sträuchern und wurden die am meisten gesuchten Sorten angepflanzt: Leés Prolifice, Baldwin's Black, Black Naplet und Prince de Galles.

Von Himbeeren findet man nur die einzige Sorte Carter's Fastolf.

Die sorgfältige Auswahl der Gattungen und Sorten, die Art und Weise, wie die Pflanzungen ausgeführt wurden, die Cultur, die Organisation und Einrichtung der Conservenfabrik, welche den Producenten vom Markt unabhängig macht, Alles zusammen erhebt das Unternehmen des Lord Sudeley zu einem ganz gewichtigen in England. Man begegnet in Amerika Obstanpflanzungen in ebenso grosser Ausdehnung, ja selbst grössere, aber in keiner ist die Organisation so vollkommen, die Auswahl und Anzahl der Fruchtsorten so vielfach.

Wir fügen hinzu, dass diese Pflanzungen von Hecken hoher, schnellwüchsiger Bäume, wie Pappeln, schottischen Fichten etc. gegen die herrschenden Winde geschützt werden und dass die Ufer des Isbornebaches von Weidenpflanzungen begleitet werden, welche den grössten Theil des Materials zu den nothwendigen vielen Korbflechtarbeiten liefern. Endlich hat man in verschiedenen, gut gelegenen Plätzen Baumschulen angelegt, um junge Pflanzen für die allenfalls abgängigen heranzuziehen. Diese Baumschulen sind nicht allein für den eigenen Bedarf werthvoll, vielmehr bringen sie auch sortenechte gut gezogene und gut genährte Pflanzen in den Handel, wodurch man gegen die bisher so häufig vorkommenden kurzdauernden, krebskranken, schwächlichen Bäume, die auf ausgesogenem schlechten Boden erzielt wurden und theures Geld kosteten, dabei nicht einmal sortenecht waren, ein Gegengewicht erhält.

Wie viele Menschen gibt es, ruft Whitehead aus, die diese Vorsichten vernachlässigen oder nicht beachten. Wie viele finden sich in ihren Unternehmungen gehemmt und durch die Erfolge unangenehm überrascht, weil sie es nicht über sich brachten, gute Exemplare von Fruchtbäumen zu bezahlen oder den Boden ordentlich präpariren, düngen und herrichten zu lassen. In der Obstbaumcultur ist es wie in jedem anderen landwirthschaftlichen Culturzweige, dass man mit einem kleinen Capitale nicht reussiren kann; es erfordert vielmehr ein überflüssiges Capital, gut angelegt, mit Weisheit vertheilt und verwendet. Man kann sich nicht genug wundern, wenn man Leute die schlechtesten Bäume von allen Seiten zusammenkaufen sieht, wenn sie nur billig sind, sie in einen Grasboden auspflanzen sieht, umgeben mit einem Dornengebüsch gegen das Vieh, das man dazwischen lässt — manchmal nicht einmal an einem Pfahle befestigt. Wenn man dann 2 Jahre darnach nur herabgekommene, deformirte, entrindete und vom Vieh verwundete Stämme antrifft, so ist dies kein Wunder, und doch glauben die Personen nicht schuld an diesem Missglücken zu sein.

Diejenigen wieder, welche in bearbeiteten Feldern pflanzen und dazwischen arbeiten, graben, pflügen, säen und ernten lassen, ohne dass auf die Bäume Rücksicht genommen wird, haben bald ebenfalls schlechte, oft krebshafte Bäume, deren Wurzeln beschädigt, häufig gar keine Früchte bringen.

In seiner Domäne zu Toddington dagegen beobachtet Lord Sudeley einen ganz andern Vorgang, wie man oben gesehen hat. Das ist es, was die Aufmerksamkeit auf seine Culturen lenkt, welche in England den Ausgang einer neuen Aera für die rationelle Ausbeutung der Erde bilden werden.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Mediasch (Siebenbürgen), 26. April. Obgleich wir im laufenden Jahre grösstentheils trocknes und windiges Wetter zu verzeichnen hatten, so ist doch der Frühling nicht nur in seine Rechte getreten, sondern er hat uns auch ein sehr buntes und farbenreiches Bild der wiedererwachten Lebensthätigkeit unserer Pflanzen geschaffen. Die Wälder prangen in ihrem glänzenden Laubgewande und unsere Obstbäume schmückt eine Blüthenpracht, wie sie schöner und reichlicher nicht gewünscht werden kann. Aprikosen, Marillen, Pfirsiche und Nectarinen haben theilweise verblüht, Kirschen, Pflaumen und Zwetschken blühen gegenwärtig, und die Corollen der Kernobstarten sind im Aufblühen begriffen, an allen aber zeigt sich überreicher Blüthenschmuck. Und wenn nun ein ebenso reicher Früchtesegen die Folge sein wird, was sollen wir mit all' dem Obste beginnen?

Schwerlich wird diese Frage Jemand befriedigend beantworten können. Denn die Wege, welche zu einem lohnenden Absatzorte führen könnten, sind theils verschlossen, theils kennen wir sie nicht, und auch unsere Landwirthschaftsvereine, welche zwar ihre Sitzungen regelmässig abhalten und auch dem Redefluss genügenden Raum gönnen, wissen uns auf die obige Frage keinen rechten Bescheid zu geben. Wohl werden, nach althergekömmlicher Weise, die Obstarten hier entweder roh gegessen oder es werden geistige Getränke — Cider, Pfirsich- und Pflaumengeist — oder auch getrocknetes Obst daraus bereitet, aber die Obstbranntweine lohnen die Mühe und die Kosten kaum, und das hier gedörrte Obst, da es den heutigen Anforderungen weitaus nicht entspricht, kann sich neben andern Erzeugnissen gar nicht behaupten.

Da es nun doch die Aufgabe des Obstbauers sein muss, sein Feld, seinen Baum und seine Mühe rentabel zu machen, so muss er den Geschmack der Consumenten studiren und demselben nach Möglichkeit Rechnung tragen. Da nun im Allgemeinen das Aufbewahren des frischen Obstes zur Erhaltung seines Aromas und seines frischen Geschmackes nicht nur hier, sondern auch anderwärts zu den grössten Schwierigkeiten gehört, und da man doch bestrebt sein muss, das Obst auch für längere Zeit — selbst für Jahre — in geniessbarem Zustande zu erhalten, so empfiehlt sich in erster Linie das Dörren des Obstes nach solcher Art, wo eben die guten Eigenschaften desselben nach Möglichkeit erhalten bleiben. Dass man durch das Dörren auf Brettern und auf Hürden entweder im Backofen oder über dem Feuer die guten Eigenschaften des Obstes nicht beibehalten kann, hat die Erfahrung sattsam bewiesen; es gehören dazu vorzugsweise Obstdörröfen, wie sie dem gegenwärtigen Standpunkte des Wissens entsprechen, von Fachmännern errichtet und von allen vernünftigen Obstbauern verwendet werden. Freilich ist die Anschaffung solcher Dörrapparate mit Geldauslagen verknüpft, allein wenn wir bedenken, dass das gedörrte Obst sich jahrelang aufbewahren lässt, ohne an Werth zu verlieren, dass ferner der Werth solchen Obstes weit höher steht, als der Ertrag für frisches Obst zur Cider- oder Branntweinbereitung, so kann es kaum fraglich erscheinen, ob man sich Dörrapparate anschaffen soll oder nicht, und dürfte auch die Anschaffung keinen grossen Schwierigkeiten unterliegen, wenn sie z. B. durch eine Gesellschaft von Obstzüchtern einer Gemeinde besorgt würde. D.

Der Wurzelspeiser für Obstbäume! Um den älteren Obstbäumen, welche in ihrer Nähe bereits die vorhandenen Nährstoffe dem Boden entnommen haben, neue zuzuführen, welches am besten durch flüssigen Dungguss oder pulverisirten Dünger geschieht, um diese Arbeit zu jeder Tages- und Jahreszeit verrichten zu können und dem Baume den Dünger auf möglichst raschem Wege zu bieten, hat man bis vor Kurzem verschiedene Methoden angewandt, bis all dieser Umstandskrämerei durch die Erfindung des Wurzelspeisers ein Ende gemacht wurde. Die rasche Verbreitung desselben bekundet am besten dessen volle Brauchbarkeit und Vortheile. Der Wurzelspeiser ist eine aus Ton gebrannte, ungefähr 50 Cm. lange und 10—12 Cm. weite Röhre, welche ringsum in 3 Cm. Entfernung mit lauter kleinen Löchern versehen ist. Diese Röhre wird in 1½ M. Entfernung vom Stamm und rund um den Stamm, vielleicht nach Bedürfniss 4—6 Stück, in die Erde gesenkt, dass sie mit der Oberfläche des Bodens gleichsteht. Durch Einschütten von flüssigem oder pulverisirtem Dünger kann dem Baume zu jeder Jahres- und Tageszeit auf directem Wege die Nahrung möglich rasch zugeführt werden, ohne dem unter dem Baume befindlichen Rasen u. s. w. zu schaden. Ein Versuch mit diesem Wurzelspeiser wird Jeden bald von seinem Werthe überzeugen und sich auch noch weiterhin empfehlen.

Obstlagen in Oberkärnten. Die Broschüre „Oesterreichs Obstbau" von Heinrich Graf Attems in Leechwald bei Graz, Obmann des österreichischen Obtsbauvereines, brachte den Pomologen unschätzbares Material zu weiteren statistischen Studien. Vor Allem wird jetzt klar, dass fast ganz Unterkärnten mit Mittelsteiermark in der Production guter und sehr guter Obstsorten concurriren kann, und wie es komme, dass Oberkärnten hierin zurückstehen muss. Damit ist jedoch nicht ausgeschlossen, dass dieses, wie die Erfahrung lehrt, nicht auch in guten Jahren einige tausend Metercentner gutes Obst abgeben könne; denn glücklicher Weise sind in Oberkärnten die meisten Thäler so configurirt, dass sie sich von Westen nach Osten erstrecken und daher die nach Süd gerichteten Abhänge sonnige, windgeschützte Lage haben. So finden sich in Kanning bei 1024 Meter Seehöhe und auf dem gegenüberliegenden Laufenberg noch Obstgärten mit Aepfeln und Birnen, die ganz gut geniessbar sind. In Maltein, 824 Meter Seehöhe, gedeihen Kaiserbirnen, rother Sommercalvill, Spitz- und Pfundäpfel, Amarellen, Zwetschken, kurz alles Obst. Ebenso am Treffnerboden ob Gmünd; sogar noch zu Plesnitz ob Leoben, 857 Meter; während in Leoben selbst nur noch die Kirsche fortkommt, da hier scharfe Winde hausen. Dass die Besonnung hier bedeutende Höhenunterschiede ausgleicht, sieht Jeder, der durch die Thäler reist, wo er noch weit hinauf an sonnigen Abhängen Nussbäume erblickt, ein Zeichen, dass dort auch noch anderes Obst gut fortkommt.

Zur besseren Vergleichung und Uebersicht folgt hier eine kleine Tabelle der verschiedenen Höhenlagen mit Obstcultur in ganz Kärnten.

	Seehöhe Meter
Drauthal.	
Lienz in Tirol	676
Oberdrauburg	668
Dellach	644
Greifenburg	680
Radlach	665
Steinfeld	652
Lind	614
Obergottesthal	632
Sachsenburg	599
Spital a. Dr.	536
Paternion	489
Villach	485
Gottesthal	482
Rosegg	444
Hollenburg	422
Kühnsdorf	376
Völkermarkt	445
Eis	428
Lavamünd	381
Unterdrauburg	354
Gailthal.	
St. Leonhard bei 7 Brünn	493
Feistritz	538
St. Stephan	720
Hermagor	582
Tröpolach	609
Kirchbach	619
St. Daniel	705
Würmlach	710
Kötschach	725
St. Jacob	951
Kornat	1067
Weissbriach im Gitschthal	796
Möllthal.	
Winklern	921
Stall	853
Obervellach	646
Kolbnitz	606
Lieser- u. Maltathal.	
Leoben	857
Maltein	824
Gmünd	719
Millstätter Gebiet.	
Kleinkirchheim	1069
Kanning	1024
Radenthein	739
Millstadt	587
Treffner-Gegend.	
Rauth am Brennsee	967
Afritz	690
Treffen	527
Gebiet der Tiebel.	
Gnesau	943
Himmelberg	664
Feldkirchen	548
Tiffen	590
Ossiach	487
Weissenseeer Gebiet.	
Gatschach	895
Stockenboi	849
St. Veit i. d. Kreuzen	959
Bleiberg	918
Velden a. Wörthersee	419
Metnitzthal.	
Metnitz	828
Friesach	632
Gurkthal.	
Weitensfeld	667
Strassburg	634
Görtschitzthal.	
Hüttenberg	786
Guttaring	663
Eberstein	531
St. Veit a. d. Glan	485
Lavantthal.	
St. Leonhard	727
Wolfsberg	549
St. Andrä	474
St. Paul	398
Südostgebiet.	
Gutenstein	720
Bleiburg	468
Rechberg	554
Kappel a. d. Fella	531
Zell Pfarre	634
Unterbergen	498
Endlich der ganze Raum zwischen Glan im Norden, Drau im Süden und Gurk im Osten hat zwischen	400—600
Kanalthal.	
Tarvis	570
Saifnitz	790
Pontafel	570

Wenn in der Umgebung von Graz die besten Obstsorten in einer Höhe von ungefähr 400 Meter über Meer reifen und weiterhin auch noch höher gelegenes Land eine Menge guten Obstes erzeugt, so ist klar, dass ein sehr bedeutender Theil Unterkärntens in gleich günstiger Lage ist, weil die absoluten Höhenverhältnisse hier wie dort dieselben sind und einen Unterschied nur Boden, Klima und menschliche Emsigkeit bedingen kann.

In Oberkärnten reichen jene günstigen Verhältnisse nur streifenweise bis über Spital und bis gegen Hermagor hinauf und auf das, was darüber ist, wirkt nur die günstige Besonnung. Freilich mangelt es hier nicht selten an passendem Untergrund, oder sind die Abhänge zu steil und gar die Thalsohlen sind den Obstbäumen unzuträglich, da hier die Winterfröste deren Bestand gefährden. Eher noch findet man Gärten an den nach Mitternacht gerichteten Abhängen, wie bei Zlan, Lind, Tröbelsberg, Oetling und Egg im Drauthale. Die Vegetation erwacht zwar später, macht aber doch alle Phasen durch und zeitigt noch manche edle Frucht, besonders Zwetschken, sogar Aprikosen und Pfirsiche, während die Frühjahrsfröste die Blüthen der Sonnenseite nur zu oft verderben, so dass man leider nur alle 4—5 Jahre auf ein gutes Obstjahr rechnen kann.

Dagegen hat Oberkärnten weit weniger von Hagelschäden zu leiden, als Unterkärnten, wo darunter oft die hoffnungsvollste Ernte zu Grunde geht.

Mit Bezug auf Höhenlage müssten also die Umgebungen von Rosegg, Velden, Villach, Ossiach, Feldkirchen und Paternion in Oberkärnten die beste Obstlage haben. Der Obstbau wird in den obgenannten Gegenden auch stark betrieben, doch ist in weiteren Kreisen noch nicht bekannt geworden, welche Sorten dort hauptsächlich vorhanden sind, da man sie bei Ausstellungen nie findet. Nur Poitschach hat 1882 und Pörtschach am See 1883 ausgestellt. In Arnoldstein besteht zwar ein Obstbauverein, welcher aber auf der Landes-Obstausstellung im October 1883 nicht vertreten war. Hernach kommen die sonnseitigen Gelände von Weissenstein, St. Paul, Rothenthurm, Spital, Pusarnitz und Millstatt, nicht zu vergessen das gesegnete Baldramsdorf in der Schattenseite. Daran reihen sich die sonnigen Hänge des Möllthales bei Mühldorf, Kolbnitz, Penk, Obervellach, Söbriach, Flattach, sowie jene des Oberdrauthales bis Lienz, welches noch stark Obst producirt. Nicht zu übersehen ist Radenthein und St. Peter in Tweng, wo einst der Kaufmann Schratter und der Pfarrer Stossier viele edle Sorten einführten.

Im Gailthale ist die weite Umgebung von St. Stefan ein Obst-Eldorado; in Hermagor blüht durch die Bemühungen des Postmeisters Moro die Baumzucht, auch Tröpolach hatte wenigstens vor Jahren noch viele Früchte. Die sonnigen Lagen am Guggen- und Schimmerberge sind mit Obstgärten gesegnet. Auch noch zu Kötschach gibt es solche mit edlen Sorten.

Allgemein bekannt sind die Streif-Spitzäpfel, Maschanzger, Breiter wälscher Apfel, der Weisse Taffetapfel, der Kantapfel als Rosenapfel, der Rothe Stettiner als Zwiebelapfel, der Lederer (Herbstreinette) artet wohl hie und da aus und hat nicht die Annehmlichkeit des steirischen, dann der Pfundapfel und ein Hirschapfel, den ich noch nicht pomologisch einreihen kann, endlich Lassaner und Brunner. Unter den Birnen, die weniger häufig als Aepfel cultivirt werden, gibt es viele Mehl-, Honig- und Scheibelbirnen, dann Mostbirnen, endlich Salzburger-, Kaiser- und etwas Butterbirnen, auch Speckbirnen. — Zwetschken und Pflaumen in grosser Menge, doch selten tragend. — Nüsse meist Nagelnüsse. — Kirschen aller Arten, doch unveredelt und selten tragend.

Paul Kohlmayer,
Dechant in Berg ob Greifenburg.

Krautiges Vermehren der Himbeeren. Abweichend von dem fast überall gebräuchlichen Verfahren: Zertheilung der alten Stöcke, vermehre ich nun schon seit einigen Jahren die Himbeeren durch die massig aufschiessenden, jungen krautigen Triebe rings um die alte Pflanze, was hauptsächlich bei neuen Sorten sehr wesentlich ist. Sobald die jungen Schösslinge ungefähr 20—25 Cm. hoch sind, hebe man dieselben vorsichtig aus, wenn auch wenig oder keine Wurzelfasern vorhanden sind, bringe sie nun auf ein vorher tief bearbeitetes und gut gedüngtes schattiges Beet, mache kleine Furchen und lege die jungen Schösslinge in 10 Cm. Entfernung in der Reihe ein, als ob man sie einschlage, auf 15—20 Cm. setzt man die neue Reihe an; nachdem man die vorhergehende gut angetreten hat, giesse man dann dieselben gehörig an und überlasse sie bei dem nöthigen Schatten der Natur selbst. Nach 2—3 Wochen werden sich neue Schösslinge zeigen, welche bis zum Herbst gute und kräftige Verkaufspflanzen mit 4—5 Trieben werden, die Vortheile dieser Vermehrung sind erstlich: Man vermehrt von einer Pflanze das Vier- und Fünffache mehr, und diese Pflanzen tragen sicher und gut im

nächsten Sommer, was bei abgetheilten Pflanzen oft fraglich ist; und dann sind es zum Verkauf stets präsentablere Exemplare. Als abgetheilte als beste Sorte für Feinschmecker und Massencultur ist Summit of Perfection am meisten zu empfehlen; die letzten Früchte frieren noch mit ein. Näheres über diese Sorte siehe Beilage „Der Hausgarten" der „Deutschen Gärtner-Zeitung", Erfurt, Jahrg. 1882, S. 79.

Die Sommerdüngung der Obstbäume. Dass unsere Obstbäume, ebenso wie alle andern Gewächse, die der Landwirth cultivirt, auch gedüngt werden müssen, diese Ueberzeugung hat sich allmälig mehr und mehr Bahn gebrochen. Ebenso ist man auch zu der Einsicht gekommen, wie und wo die Obstbäume gedüngt werden müssen, über die Zeit der Ausführung jedoch sind die Ansichten noch sehr getheilt und vielfach begegnet man noch der Meinung, dass man Obstbäume einzig im Winter düngen dürfe. Die Erfahrung hat dagegen gelehrt, dass man Obstbäume zu allen Zeiten des Jahres düngen kann (nur nicht, wenn der Boden gefroren ist) und dass die Zeit und die Art des Düngens einzig und allein bestimmt wird durch den besonderen Zweck, den wir mit der Düngung verfolgen. So düngt man beispielsweise Obstbäume, um deren Holzwachsthum zu fördern, andere, um den Blüthenknospenansatz zu vervollkommnen und wieder andere, um die Ausbildung und den Geschmack ihrer Früchte zu verbessern. In allen drei Fällen düngt man zu verschiedenen Jahreszeiten. Um das Holzwachsthum zu fördern, düngt man vorzugsweise im Winter und Frühjahr mit Pfuhl und Compost, um den Blüthenknospenansatz zu vervollkommnen, düngt man am besten in der zweiten Hälfte des Sommers, und um die Ausbildung und den Geschmack der Früchte zu verbessern, düngt man im Früh- und Hochsommer, und zwar mit flüssigem Dünger (Pfuhl). Damit nun der Pfuhl auch zu allen Baumwurzeln gelange, ist es zu empfehlen, etwa 60 Cm. tiefe Löcher in den Boden zu machen, in die man den Pfuhl hineingiesst. Diese Löcher werden unterhalb der Kronentraufe im Kreis um den Baum und in Entfernungen von 1 M. hergestellt. Man verfertigt dieselben in der Regel mittelst einer Schaufel, eines Spatens oder eines sogenannten Hopfen- oder Pfahleisens. Das erstere ist ganz zweckmässig, aber mühsam und zeitraubend, das letztere ist durchaus unzweckmäseig, da hierbei die Erde fest zusammengestossen wird, so dass der Pfuhl nicht in den Boden eindringen kann. Ein sehr geeignetes Instrument zur Herstellung solcher Löcher zur Sommerdüngung der Obstbäume ist überall, wo man steinfreien Boden hat, der Erdbohrer, wie er von F. C. Binz in Durlach in den Handel gebracht worden ist, mit dem ein genügend tiefes und weites Loch mit durchaus lockeren Wänden hergestellt werden kann, so dass der Pfuhl rasch nach allen Seiten in das Erdreich versinkt. Gut bewährt sich hierzu auch der sogenannte „Wurzelspeiser". Bei trockener Witterung und trockenem Boden muss der Pfuhl stets mit etwas Wasser verdünnt werden. Die Sommerdüngung der Obstbäume kann allen Landwirthen, denen etwas an der möglichst guten Entwicklung der Früchte ihrer Obstbäume gelegen ist, nicht dringend genug empfohlen werden, insbesondere ist sie ein vorzügliches Mittel, bei anhaltender Trockenheit das Abfallen der Früchte zu vermindern oder ganz zu verhindern.

Düngung des Gartens. Wenn die Natur zu neuem Leben erwacht, wenn die Baumknospen schwellen und die Frühlingsblumen sich erheben, dann ist es Zeit, dass man an die Bestellung des Gartens gehe, damit auch die hier gepflegten mit den wilden Kindern der freien Natur erfolgreich wetteifern können. Bei dieser Bestellung dürfen wir vor Allem Eins nicht vergessen: den künftigen Pflanzenwuchs im Voraus genügend mit Nahrung zu versehen, um ihm ein üppiges Gedeihen zu sichern — d. h. den Boden ausreichend zu düngen.

Von den wichtigen Pflanzennährstoffen sind es besonders drei, für deren Zufuhr die Gewächse sich ausserordentlich dankbar erweisen, nämlich Stickstoff, Phosphorsäure und Kali. Wollen wir nun einen raschen, augenfälligen Erfolg von der Düngung sehen, so müssen wir, nachdem der Boden in sorgfältigster Weise durchgearbeitet ist, jene Pflanzennährstoffe in solcher Form anwenden, in welcher sie durch die Pflanzenwurzel aufgenommen werden, d. i. in leicht wasserlöslichen Salzen, die eine gleichmässige Vertheilung durch die Bodenfeuchtigkeit ermöglichen. Es soll damit durchaus nicht gegen die Verwendung von Stalldünger und Pfuhl gesprochen werden, sondern, da der Gärtner durch sorgfältige Handarbeit seinen Boden viel vollkommener lockert, als der Landwirth, so soll die Anwendung derselben nur eingeschränkt werden, um einer Ueberladung des oft und stark gedüngten Bodens mit organischen Stoffen vorzubeugen, die in solchem Falle faulen und schimmeln, und den Boden binden, anstatt zu verwesen und den Boden zu lockern. Bei solcher Einschränkung können wir aber dem Boden durch Zufuhr künstlicher Düngemittel dieselbe Productionskraft erhalten.

Ein solches Düngemittel, welches alle wesentlichen Pflanzennährstoffe in leicht löslicher Form und richtigem Mengenverhältniss besitzt, ist der Blumendünger von E. Naumann in Cöthen. (Siehe Inserat.)

Die amerikanischen Reben zeigen gegenüber den europäischen eine wahrhaftig riesige Widerstandsfähigkeit. Nach den Beschlüssen des jüngsten italienischen Phyloxera-Congresses sind einige so ausdauernd, dass sie in dem vollständig verseuchten Terrain prachtvoll weiter vegetiren. Sie reichten vollkommen aus, die Weingärten an denselben Stellen wieder erstehen zu lassen, wo diese durch die Reblaus vernichtet worden waren, denn manche davon geben einen ganz gut verkäuflichen Wein, wenn auch ohne Feinheit. Andere wieder geben treffliche Unterlagen, die, dem Ausspruche des Congresses nach, die Eigenschaften und die Güte des auf ihnen erzogenen Weines nicht im Geringsten beeinträchtigen.

Der grösste der auf der New-Orleans-Weltausstellung befindlichen **Kürbisse** hat ein Gewicht von 216 Pfund, kommt aus Nebraska und befindet sich im Dakota-Departement. Kansas hat einen Kürbis zum Gewicht von 212½ Pfund ausgestellt.

Blumen- und Gemüsegarten.

Vergissmeinnicht. Eine der beliebtesten Decorationen für das Zimmer kann man sich jetzt schaffen, wenn man einen Kranz des in die Blüthe tretenden Sumpfvergissmeinnicht mit den grossen blauen Blumen in einen flachen Teller oder eine Untertasse stellt und regelmässig mit Wasser versieht. Es wird wochenlang fortvegetiren und blühen. Einige kleine Veränderungen in diesem einfachen Zierapparat bringen dann Abwechslung. Stellt man in den Kranz die Kaffeeobertasse und füllt diese mit dem schneeweissen wohlriechenden Maiglöckchen oder dem orangegelben honigduftenden Himmelschlüssel (Primula veris), so hat man etwas ganz Apartes. An die Stelle dieser Obertasse ein Blumentopf oder eine weithalsige Flasche, die

mit einem Stück Fliesspapier oder Flanell bekleidet und mit Kressensamen bedeckt würden, gibt, feucht gehalten, eine schöne grüne Säule und ein paar glatt abgeschnittene Rotherübenköpfe zwischen den Vergissmeinnicht geben mit ihren hervorspriessenden rothen Blättern dem Ganzen wieder ein neues Ansehen.

So bildet das Vergissmeinnicht im Zimmer eine schöne und billige Zierde, aber auch im Garten sollte es nicht vergessen, sollte es angepflanzt und gepflegt werden. Es gibt durch reiches Blühen und verschiedenartige Form und Farbe der wenigen Mühe, die man ihm zuwendet, gute Vergeltung. Es lässt sich am besten aus Samen anbauen, blüht, im Herbste gesäet und verpflanzt, als Frühlingspflanze, ohne dass man es vor Frost zu schützen braucht, im nächsten Jahre lange Zeit ununterbrochen, als Einfassung, als Topfpflanze, in gemischten Gruppen in der Sonne und im Schatten gleich gut.



Fig. 63.

Unter Fig. 63 bringen wir eine neue robuste, von Haage & Schmidt eingeführte und empfohlene grossblumige Form, der in ganz Europa und Asien bis auf den höchsten Bergen wachsenden Myosotis sylvatica Hoffm. unter dem Namen Myosotis alpestris robusta grandiflora. Die wilde Thalform der Myosotis sylvatica wird 35 bis 40 Cm. hoch. Im Gebirge aufsteigend wird sie immer niedriger, bis man in der Nähe der Schneegrenze jene liebliche Form mit 3 bis 8 Cm. hohen Stengeln und den glänzenden himmelblauen Blumen in dichter Scheindolde findet, die dicht behaart ist und von verschiedenen Autoren als Myosotis alpestris, suaveonles, rupicola, odorata, montana etc. benannt wird. Entnimmt man diese niedrige Form den höchsten Alpen und vermehrt sie durch Theilung, so wird sie nur wenig höher und unterscheidet sich immer von der Thalform; die Vermehrung durch Samen ergibt im Garten aber bald ganz die hohe Thalform. Doch erhält man durch Samenwahl auch ziemlich constante niedere Formen. Eine der schönsten davon ist Myosotis sylvatica rupicola. Sie hat den niedrigen Wuchs der M. alpestris, bildet dabei dichte Rasen, über die sich die köstlich himmelblauen Blumen beim Beginn des Flores keine 5 Cm. hoch erheben, so dass sie fast an die unvergleichlich schönen Rasen des Erytrichium nanum der Hochalpen erinnern. In der jüngsten Blumenausstellung in München sahen wir von diesem Vergissmeinnicht ganz prächtige Pflanzen in Menge.

Nochmals das Gabeliren. Diese von Herrn Welsch eingeführte Methode der Veredlung ruft verschiedene Gegenansichten hervor, weshalb wir hier nochmals auf dieselbe zurückkommen wollen. Der Hauptvortheil besteht jedenfalls darin, dass nur eine einzige Art des Schnittes zu erlernen ist und dass man in der Herstellung dieses Schnittes bald eine sehr grosse Praxis erlangen kann; dann — dass bei der Anwendung dieses Schnittes ein Verbinden absolut unnöthig wird. Sowohl bei aufrechtstehenden, wie bei seitlichen Aesten reitet das Edelreis so fest auf der Unterlage (Fig. 64), dass ausser einem Verkleben mit Baumwachs ein weiteres Verbinden unnöthig wird. Das Anwachsen ist hierdurch gesichert, das Fortwachsen durch kein einschnürendes Band gehemmt.

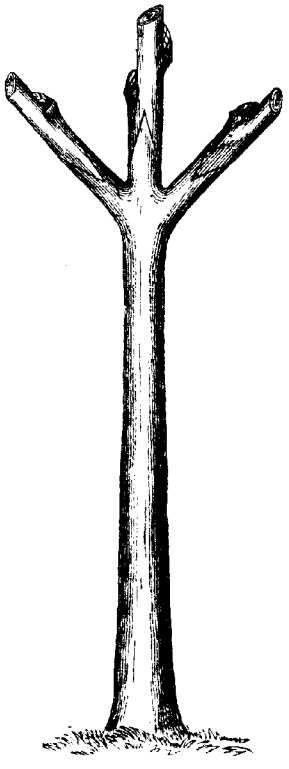


Fig. 64.



Fig. 65.

Eine Bemänglung macht man der Methode: sie passe für stärkere Unterlagen nicht. Das ist nun wirklich so, die Unterlage sollte so viel wie möglich gleich stark mit dem Edelreise gewählt werden. Aber es ist doch ein Irrthum, wenn man glaubt, man könne sie nicht auch in differenten Fällen prakticiren. Ist nämlich die Unterlage um ein Viertheil oder selbst um ein Drittheil stärker, als das Edelreis, so genügt es, auf dieser Unterlage nur einen gleich grossen Schnitt wie am Edelreise auszuführen und dabei die eine Gabelspitze der Unterlage breiter zu belassen und nur die zweite Gabelspitze in einen Punkt zu endigen. (Siehe Fig. 65.) Das Edelreis sitzt dann ebenso fest, es passt Rinde auf Rinde gut und die Veredlung verwächst ganz leicht und vollkommen. Die breitere Stelle der Unterlage überwallt sich unter dem Baumwachs sehr bald und man merkt in kurzer Zeit wenig von dem stattgehabten Unterschiede zwischen beiden.

Bohnen. Der Mai ist die richtige Zeit des Bohnenanbaues. Die Bohnen sind in der neuesten Zeit — zumeist aber nicht bei uns, sondern in südlicheren Strichen ein Gegenstand grossen Anbaues und eines ansehnlichen Handels geworden. Man muss z. B. nur die Hunderte von Körben sehen, die vor der Spargelzeit schon und so fort bis zum halben Sommer hier in Wien einlaufen, bis man die eigenen Bohnenschädchen im Garten zu brocken im Stande ist. Es ist aber auch ein ausgezeichnetes Gemüse.

Wir wollen zwar damit nicht das mit braunem Mehl eingebrannte, mit Thymian und Kuttelkraut gewürzte, will sagen an Geschmack verdorbene Gemüse des Vorstadtwieners gemeint haben, vielmehr die einfachste und beste Zubereitung, die den vollen, reinen Geschmack der zarten grünen Bohnenschote am besten zum Ausdruck bringt: in Salzwasser abgekocht und mit feiner siedender Butter übergossen! Es ist dies jedenfalls die eminenteste Zubereitung und wollen wir nur den grünen Bohnensalat an die Seite stellen, wenn er mit wenig Essig und viel Oel zur Tafel gebracht wird.

Doch über der Zubereitung dürfen wir die Cultur nicht vergessen. Die Bohne kann als Frühgemüse in's Mistbeet gesäet werden; auf einer sonnigen, geschützten Rabatte ist ihr zeitlicher Anbau immer riskirt. Ein paar kalte Tage nach dem Stecken der Samen verdirbt diese und bringt sie im Boden statt zum Keimen zum Faulen. Einige Nachtfröste zerstören sofort die aufgegangenen Pflanzen. Man muss daher immer warme Witterung zum Bohnenlegen abwarten und bei Frühanbau sich immer aus den verschwendeten Samen und getäuschten Erwartungen zum Vorhinein nichts machen, dann kann es glücken, so wie im Mistbeete eine zeitliche Ernte zu erhaschen. Dazu, sowie überhaupt zum Gartenanbau nimmt man die Zwergsorten oder Buschbohnen und überlässt die hohen und schlingenden, welche überdies erst nach einer längeren Vegetationsperiode zu tragen beginnen, dem Feldanbaue. Jede Gegend hat zumeist ihre eigenen Sorten, die bewährteste wird die holländische Krupp- oder die Negerbohne sein. In der neuesten Zeit geben unzählige Varietäten Zeugniss von der Thätigkeit der gärtnerischen Züchter und hin und wieder befindet sich immer etwas darunter, was sich nach durchgemachter Probe empfiehlt und zum Weiteranbau beibehalten werden kann. Wir führen unsern geschätzten Lesern einige solche Sorten vor, weil es immer gut ist, darauf aufmerksam gemacht zu werden. Am zahlreichsten an Neuheiten ist gegenwärtig die Sorte mit weissen Schoten, die auf dem Wiener Markte „Spargelbohne" benannt und in der Küche für feiner gehalten wird als die gewöhnlichere grünschotige.

Hier wäre die Forellen-Wachsbuschbohne mit ihren schwarzblauen, hellgrau marmorirten Samen und goldgelben Schoten, die schwarzblau und scharlach geadert und gezeichnet sind, am ersten zu nennen. Es ist eine neue, schöne, aus der Flageoletwachsbohne gewonnene Sorte mit dickfleischigen Schoten, die überdies durch ihre hübsche Färbung interessant ist. Die Bohne reift früh, ist sehr volltragend und rühmt man ihr nach, dass sie gegen ungünstige, besonders anhaltend nasse Witterung ausserordentlich widerstandsfähig sei. Gekocht sind die Schoten schön goldgelb und fein im Geschmack. Auch die Elfenbein-Wachsbohne ist neu und empfehlenswerth. Diese prächtige Varietät kann sowohl im zarten Zustande als für den Wintergebrauch nicht genug gerühmt werden. Die durchsichtig elfenbeinweissen, langen, faserlosen, spröden, saftigen Schoten sind von milchrahmartigem Geschmack, die reifen Bohnen mittelgross, oval, weiss, glatt. Der Stock ist durch die ganze Saison vollauf mit Schoten behangen, fortwährend reichtragend.

In Abbildung unter Fig. 66 (Katalog Földessi, Budapest 1885) bringen wir ebenfalls eine Neuheit, die Späte Citronen-Wachsbohne. Sie blüht zwar sehr spät, verdient aber durch ihre Fruchtbarkeit und Schönheit die Palme. Sie ist für jeden Gebrauch empfehlenswerth, erzeugt die ganze Saison im Ueberfluss Schoten, welche lang, schön, sehr zart und völlig faserlos sind. Die Bohnen von enormer Grösse sind glatt und weiss.

Als eine neue grünschotige wird die fruchtbare, baumartig wachsende Bohne, welche wir in Fig. 67 abbilden, anempfohlen. Sie soll besonders für Feldcultur oder zwischen Obstanlagen oder anderm Gemüse die fruchtbarste bis jetzt bekannte Bohnensorte sein. Sie ist, wie der Name zeigt, eine Art Bohnenbaum, 45—50 Centimeter

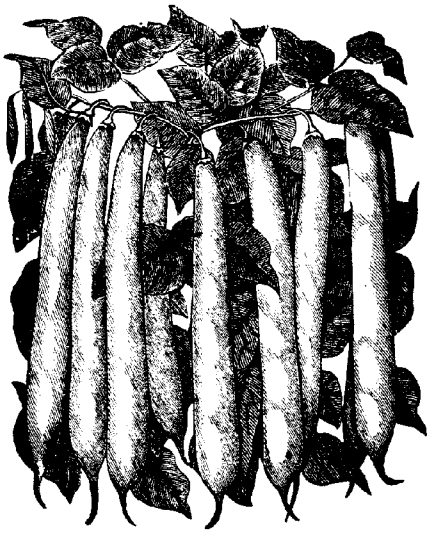


Fig. 66.

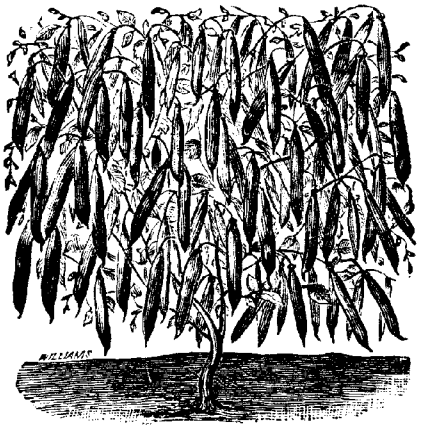


Fig. 67.

hoch, breitet die Zweige nach allen Richtungen aus, so dass die Schoten den Boden nicht berühren. Ein Stock trägt bis zu 200 Schoten. Die Bohnen haben gekocht einen ausgezeichneten Geschmack. Ein Versuch mit dem Anbau dieser Bohnen ist gewiss lohnend, nur muss man darauf achten, dass die Samen weit von einander entfernt, sehr schütter gesteckt werden.

Zum Schluss führen wir noch die rauhe, rothe, amerikanische Valentinsbohne an, die durch Benary eingeführt wurde, aber in allen Samenhandlungen zu bekommen ist. Sie soll die früheste aller Bohnen sein, sehr ertragreich mit zarten, 10—12 Centimeter langen Schoten ohne Faden. Es ist eine grünschotige Sorte.

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

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart

hat 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 (45)

Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.

Illustrirter Katalog franco und gratis.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (47)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.



Fillers pat. Trocken-Apparat. Grosse gold. Staats-Medaille. (55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe u. Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,
Maschinenfabrik,
Hamburg - Eimsbüttel.



L. Montel's
Drahtspanner,

die einfachste und praktischste Vorrichtung zur Regulirung von Horizontalcordons, Mauer- und Contrespalieren, Wein- und Hopfenanlagen.

Die Administration dieses Blattes besorgt aus Gefälligkeit den Abonnenten um **6 fl. 50 kr.** das Hundert, 10 Stück um **70 kr.**

Blumendraht,

blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst

Julius von Dreusche,
Frankfurt am Main. (58)

Muster und Preise gratis und franco.

Ich liefere die billigsten und leistungsfähigsten

Dörren (57)

für Obst, Gemüse, Hopfen etc. — neueste Erfindung — zum Preise von 120 u. 350 fl.

Dr. Schuchardt, Dresden-Löbtau.

Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen Anhalt

100 Pfund fl. 22, — 30 Pfund fl. 7.50, — 9 Pfund fl. 3, — 5 Pfund fl. 1.60 in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn

W. Richter
in **Hietzing** bei Wien.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kiloblechse mit 1 fl. 20 kr.

Woldemar Hintze
(52) in **Pettau**, Steiermark.

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
(51) in **Cöthen** (Anhalt).

L. SPÄTH, (44)
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.

INHALT: Kunze's Königsapfel. (Mit 1 Illustr.) — Oberdieck's Reinette. (Mit 1 Illustr.) — Wellington. (Mit 1 Illustr.) — Robert Hogg's verbessertes Apfelsystem. — Ueber den Fortschritt der Obstcultur in England nach Whitehead. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Mediasch. — Der Wurzelspeiser für Obstbäume. — Obstlagen in Oberkärnten. — Krautiges Vermehren der Himbeeren. — Die Sommerdüngung der Obstbäume. — Düngung des Gartens. — Die amerikanischen Reben. — Der grösste Kürbiss. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Vergissmeinnicht. (Mit 1 Illustr.) — Nochmals das Gabeliren. (Mit 2 Illustr.) — Bohnen. (Mit 2 Illustr.) — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von Wilhelm Köhler in Wien.

☛ Hiezu eine Illustrations-Beilage. ☚

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 10. **Wien, 16. Mai 1885.** **11. Jahrg.**

Glanz-Reinette.

(Borsdorfer Rtte. X, 1, b, *†† kl.—mgr. Nov.—Frühj.)

Heimat und Vorkommen: Diese Sorte wurde zuerst von Diel beschrieben und zwar anfangs als Borsdorfer Reinette, dann als Glanz-Reinette, drittens als Mascou's harte gelbe Glas-Reinette und schliesslich als Guckenberger Krachapfel. Ueber das Herkommen dieser Sorte gibt Diel selbst keine anderen Nachrichten, als dass sie bestimmt bei keinem ihm bekannten Pomologen vorkomme. Bei der Beschreibung der Mascou's harten gelben Glas-Reinette spricht er von der Glanz-Reinette als von Tirol abstammend, während er beim Guckenberger Krachapfel, welches unsere Sorte ist, anführt, dass auf dem Guckenberge bei Limpurg der einzige, ihm bekannte uralte Baum dieser Sorte stehe, an welchem (Stammvater nennt er ihn) keine Veredlungsstelle sichtbar sei und der daher wohl eine Kernfrucht von einem Winterborsdorfer sein könne. Ob er aus Tirol oder Oesterreich überhaupt stamme, ist zweifelhaft, ich will jedoch anführen, dass er die Reiser seiner Glanz-Reinette durch zweite Hand von Wien bekam und dass diese Sorte namentlich in Steiermark sehr häufig vorkommt, sie allerdings auch durch den Freiherrn von Mascon eingeführt und verbreitet sein kann. Mein verehrter Freund Rosenthal führt in seinen „Vaterländischen Obstsorten" die Frucht nicht an und schliesse ich mich gern dem Ergebnisse dieser seiner Studien an.

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Versuch, Bd. XVIII, pag. 78 (Glanz-Reinette); Bd. IV, pag. 97 (Borstorfer Reinette); Bd. XX, pag. 122 als Mascon's harte gelbe Glas-Reinette; Bd. XXI, pag. 136 als Guckenberger Krachapfel. 2. *Aehrenthal*, Deutschl. Kernobsts. Bd. II, Taf. 65, Nr. 3, pag. 150 (als Borsdorfer Rtte. recht gute Abbild.). 3. *Dittrich*, Syst. Hdb., Bd. I, Nr. 271. 4. *Hohenheimer Verz.*

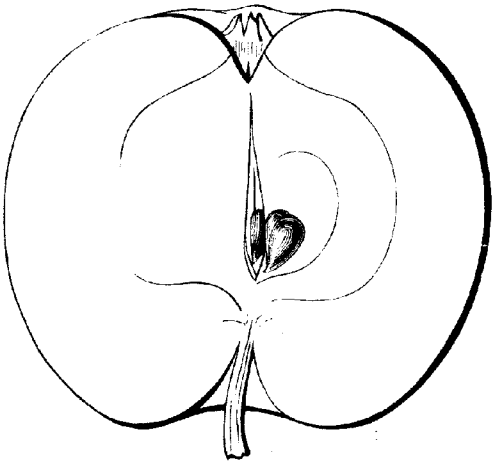


Fig. 68. Glanz-Reinette.

Nr. 96, Nr. 97, Nr. 109. 5. *Oberdieck*, Anleit. z. Kenntn. 1852, pag. 185. 6. *Oberdieck*, Pomol. Notiz. 1869, pag. 60. 7. *Jenaer Obstcabinet*, II. Edit., Heft 3 und Heft 12 (u. Schnittsp.). 8. *Dochnahl*, Sich. Führer 1855—1860, Bd. I, pag. 123, Nr. 492. 9. *Schnittspahn*, Nachw. 1860, pag. 52, Nr. 584 und Nr. 585. 10. *Ill. Handb. d. Obstk.* Bd. I, pag. 301, Nr. 135 (guter Durchschnitt) und Zusätze pag. 90, Nr. 142. 11. *Lucas*, Auswahl werthv. Tafels. Bd. I, pag. 128. 12. *Mas*, Verger 1865, Nr. 11. 13. *O.*

Thomas, Guide prat. 18—, pag. 124 (2 série de mérite). 14. *London. Catal.* 1842, pag. 35, Nr. 660 (ohne Anmerkung). 15. *R. Hogg*, Brit. Pomol. 1851, pag. 235, Nr. 561. 16. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 191.

Synonyme: Borsdorfer Reinette (Diel), Citronenapfel (Luc.), Gelber engl. Winter-Pepping (Hoh. Verz.), Glasapfel (Luc.), Glas-Reinette (Luc.), Guckenberger Krachapfel (Diel), Mascon's harte gelbe Glas-Reinette (Diel), Reinette luisante (Thom.), Taffet-Apfel (Luc.), Tiroler Glanz-Reinette (Diel), Reinette du Tirol.

Gestalt: Regelmässig gebaute, plattrunde, zuweilen etwas hoch aussehende Frucht, die den Bauch in der Mitte oder nach dem Kelche hat, in welch letzterem Falle dann die der Glanz-Reinette sehr charakteristische Bergamottform hervortritt. Beide Wölbungen der Frucht sind meist gleich; auf dem Querschnitte ist die Rundung meist durch flache Rippen verdorben. — Grösse: Gewöhnlich erreichen die Früchte nur die Grösse der Durchschnittszeichnung.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, fein, sitzen in weiter, flacher, fein faltiger Kelchsenkung, aus welcher häufig meist fünf Rippen hervortreten und über die ganze Frucht hinlaufen, wodurch, wie Diel beim Guckenberger Krachapfel anführt, die Frucht etwas sternartig aussieht.

Stiel: mittellang, holzig, dünn, wollig, sitzt in tiefer, meist fein berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, nur wenig geschmeidig, sehr glänzend, strohgelb, in voller Reife licht citronengelb, auf der Sonnenseite theils ohne Röthe, theils schwach carminroth angeflogen, jedoch ist die Röthe nie mehr als über einen kleinen Theil der Sonnenseite verbreitet. Punkte fein, ziemlich deutlich, häufig schwach röthlich umflossen, Warzen und kleine Rostfiguren namentlich an der Stielwölbung nicht selten.

Fleisch: weiss, fein, ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, nach Diel etwas einem Edelborsdorfer ähnlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, zuweilen offen; Kernhauskammern geräumig, mit vielen gut entwickelten, lang eiförmigen dunkelbraunen Kernen. Kelchröhre stumpf kegelförmig. Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Im November reifend, hält sich die Frucht bis in das Frühjahr, ohne zu welken und ist namentlich für Küchenzwecke zur Obstweinbereitung und zum Dörren ganz besonders empfehlenswerth und daher für den Landmann sehr zu empfehlen, zumal der Baum sich durch späte Blüthe, durch baldige, reiche Tragbarkeit ganz besonders auszeichnet. Welkt und fault nicht leicht.

Der Baum wächst gemässigt, wird aber gross und ist leicht kenntlich durch seine langen, dünnen Fruchtzweige. Er soll nach dem Illustr. Handbuch guten gebauten Boden verlangen, jedoch habe ich ihn nicht selten auf Wiesen und Weiden in sehr guter Entwicklung gefunden.

Prof. Dr. Stoll.

Köstliche von Svijan.

Die fürstlich Camillo Rohan'schen Güter in Böhmen sind durch ihre vorzüglichen Pflanzen- und Obstculturen bekannt. Erst auf der jüngsten Ausstellung Anfangs Mai in Prag waren deren Pflanzeneinsendungen wieder die hervorragendsten.

Auch die schöne und gute Birne, deren Abbildung wir hiermit unseren geschätzten Lesern communiciren, stammt von daher, von der fürstlich C. Rohan'schen Domänen-Verwaltung in Svijan, die aus den dortigen Obstanlagen als Sämling Nr. 1517 ausgewählt wurde. A. C. Rosenthal empfing sie 1875 von dort zur Bestimmung, fand dieselbe vorzüglich, und sandte sie, um vollkommen sicher zu gehen, an Dr. E. Lucas in Reutlingen. Dieser bestätigte Rosenthal's Ansicht über die Vortrefflichkeit der neuen Sorte und beschrieb dieselbe sofort im Jahrgange 1875 der Pomologischen Monatshefte. — Rosenthal nahm dieselbe, nachdem er Edelreiser erhalten hatte, in sein Sortiment auf und verbreitete sie von seinen grossen Baumschulen in Albern bei Wien. Ihren Namen erhielt sie über Einverständniss mit den Einsendern als Köstliche von Svijan und wird sie als solche auch in den „Vaterländischen Obstsorten" als österreichische Einführung aufgezählt. Die Sorte ist bisher noch sehr wenig verbreitet; sie wäre jedoch jedenfalls zu Probepflanzungen in verschiedenen Bodenarten zu empfehlen und würden wir über selbe gerne nähere Mittheilungen veröffentlichen.

Bildung von Fruchtaugen.

Man bemerkt bei allen Bäumen, welche sich selbst überlassen sind, dass ihre Tragbarkeit erst beginnt, wenn sie eine gewisse Entwicklung erreicht haben und mit einer grossen Menge kleiner Spiesszweigchen versehen sind. Eine Ausnahme findet nur bei Bäumen statt, welche sehr fruchtbaren Sorten angehören. Dies beweist, dass zur Tragbarkeit der Saft nothwendig langsam circuliren und eine vollständigere Vorbereitung in den Blättern erfahren muss — eine Vorbereitung, ohne welche er nur Holzaugen liefert. Wenn die Bäume eine gewisse Entwicklung erlangt haben, so wird die Raschheit des Saftumlaufs verzögert wegen der Ausdehnung der Verzweigungen, welche der

Saft durchlaufen muss, und ebenso durch die vielfach gebrochenen Linien, denen er zu folgen genöthigt ist. Da er nämlich nicht mehr reichlich genug vorhanden ist, um alle Augen zu ernähren, so bleibt ein Theil von ihnen schwach, und dann erst beginnen die Blüthenknospen sich zu entwickeln.

1 Die Verlängerung der Aeste sehr lang zu schneiden.

Durch dieses Verfahren zwingt man den Saft, seine Wirkung über eine grössere Anzahl von Augen zu vertheilen. Die aus denselben hervorgehenden Triebe entwickeln sich minder kräftig und liefern Seitenzweige, welche leichter Fruchtaugen ansetzen.

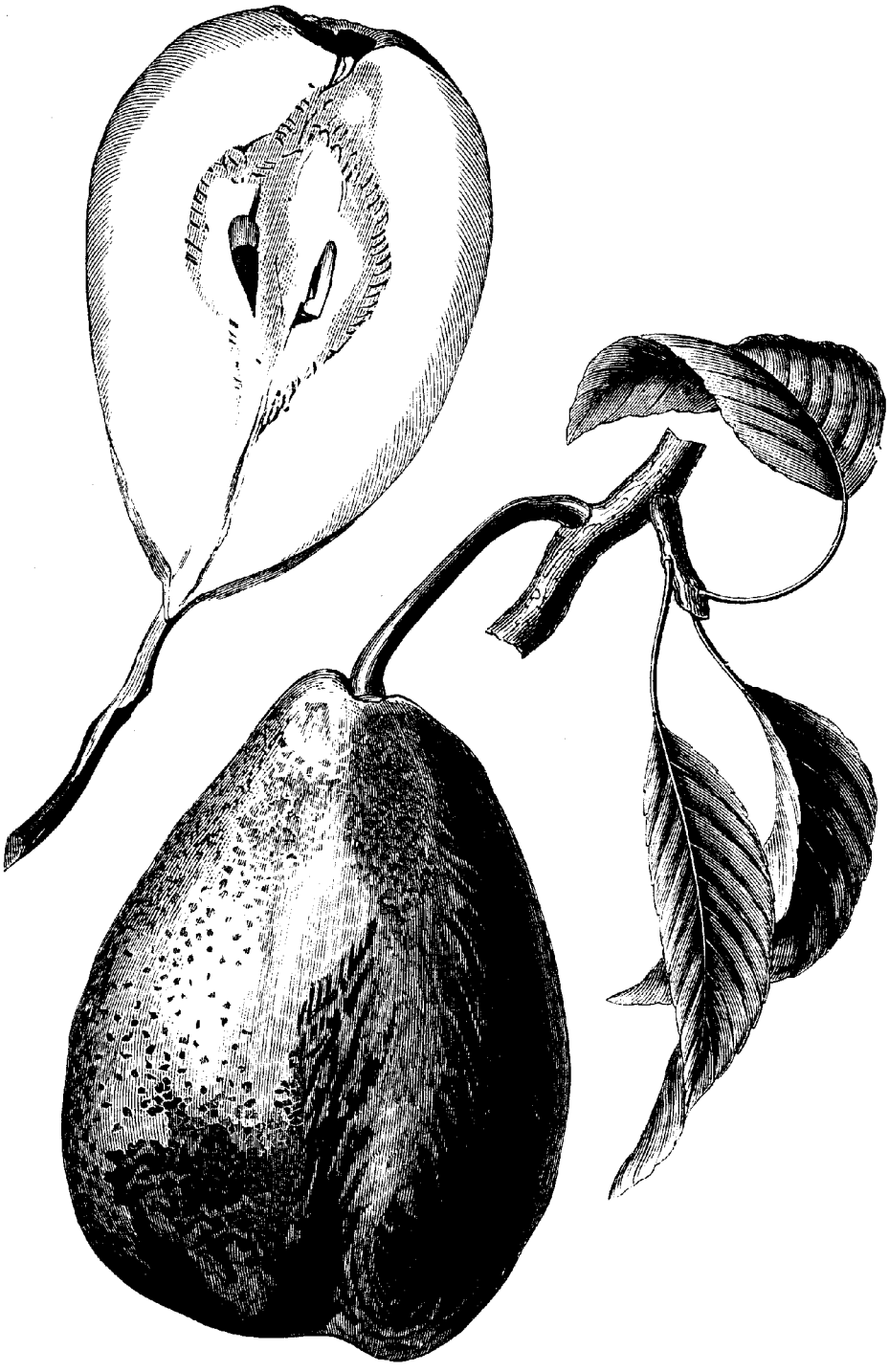


Fig. 69. Köstliche von Svijan.

Wenn daher der Baumzüchter die Tragbarkeit beschleunigen will, so muss er die Vorgänge in der Natur nachahmen, nämlich seine Bäume so schneiden, dass eine grosse Anzahl der zur Bildung der Fruchtzweige bestimmten Seitenzweige schwach bleibt. Zu diesem Behufe muss er sich aller geeigneten Mittel bedienen. Die hierzu wirksamsten sind nachstehende:

2. Das Einkneipen und die Drehung nicht allein bei den Trieben, die auf der Verlängerung der Aeste, sondern auch noch bei den auf den Fruchtzweigen stehenden anzuwenden. Diese Operationen haben den Zweck, das Wachsthum der Triebe zu schwächen und den Saft zu zwingen, dass er seine Wirksamkeit auf die unversehrt gelassenen Triebe richte.

*

3. Alle Seitentriebe der Fruchtzweige, welche eine Länge von 10—15 Centimeter überschritten haben, einem jährlichen Schnitt zu unterwerfen und die kräftigsten halb abzuknicken.

Durch dieses Verfahren hindert man die so behandelten Zweige, ein allzu starkes Wachsthum anzunehmen; der in seinem Umlauf unterbrochene Saft bewirkt, dass die auf den gelassenen Zweigen austreibenden Augen sich weniger kräftig entwickeln und sich bald in Fruchtaugen verwandeln.

Die drei vorgenannten Mittel müssen alljährlich an allen Bäumen angewendet werden, welche einem rationellen Schnitt unterworfen sind, während die weiter aufgeführten nur ausnahmsweise angewendet werden, nämlich in solchen Fällen, wo die obengenannten allein für ungenügend erkannt worden sind, und man kann dann

4. eine gewisse Anzahl Blüthenknospen auf die Aeste oder auf die Fruchtzweige pfropfen.

Dieses Pfropfen findet nach Art der Oculation auf das schlafende Auge statt und besteht darin, dass man von einem Baum derselben Gattung kleine Zweige nimmt, welche je eine Blüthenknospe für das nächste Jahr tragen, und sie in die Seite der Aeste des Baumes pfropft, dessen Tragbarkeit man beschleunigen will. Diese kleinen Zweige verwachsen mit dem Baum, auf welchen sie gepfropft werden, entfalten im folgenden Frühjahr ihre Blüthen und setzen gerade so gut an, als wenn sie auf ihrem Mutterstamm geblieben wären. Die Früchte, welche durch die künstlich aufgesetzten Zweige erzielt werden, entziehen dem Baum einen grossen Theil des Saftes, und da derselbe in Folge dieser auf aussergewöhnliche Weise hervorgerufenen Production angegriffen ist, so kann man nicht selten sehen, dass seine Zweige sich von selbst mit einer grossen Anzahl Blüthenknospen bedecken.

Zahlreiche Versuche und Erfahrungen haben bewiesen, dass es nicht nöthig ist, dass die zum Pfropfen dienenden Fruchtzweige derselben Sorte angehören, wie der Baum, auf welchen man sie pfropfen will. Man kann ohne Nachtheil Pfropfreiser von ebensovielen verschiedenen Sorten nehmen, als man Reiser oder Zweige aufsetzen will. Durch Anwendung dieses Verfahrens bekommt sodann man Bäume, welche ebensoviel verschiedene Sorten tragen, als sie Fruchtzweige besitzen, und deren Entwicklung, Gleichgewicht und Befruchtung der Fruchtzweige nichts zu wünschen übrig lässt. Diese Bäume sind während der Epoche, wo sie ihre Früchte tragen, von einem so bizarren und überraschenden Aussehen, dass Jedermann, der solche zu sehen Gelegenheit hat, sie nicht genug betrachten kann. Diese schon von Thouin beschriebene Art des Pfropfens ist sehr lange ganz ungeübt geblieben, bis Herr Luizet in Ecully bei Lyon sie wieder in Aufnahme brachte. Die Erfolge, welche man mit diesem Verfahren erzielt, sind so günstige und fabelhafte, dass dasselbe nicht warm genug empfohlen und befürwortet werden kann.

Professor Du Breuil und andere Schriftsteller empfehlen die Anwendung dieses Verfahrens selbst noch im Frühjahr und das Aufsetzen der Fruchtzweige ganz in derselben Art, wie man die übrigen Veredlungen zu dieser Jahreszeit vornimmt. Nach den Versuchen, welche seit zwölf Jahren wiederholt und in ziemlich grossem Massstabe vorgenommen wurden, wurde constatirt, dass im Frühlinge von Niemandem und niemals ein Erfolg erzielt wurde. Bei der Anwendung dieses Mittels im Frühjahr bleiben die Ergebnisse in Beziehung auf den Fruchtansatz immer unbedeutend, wo nicht gar Null; die Veredlung kann anwachsen, allein nur die Holzaugen werden sich entwickeln. Diese Thatsache erklärt sich folgendermassen: Jeder, der die Baumzucht nicht blos am Schreibtische betreibt und der mit lebenden Bäumen zu thun hat und nicht mit verdorrten und längst abgestorbenen, hat bemerken müssen, dass die Blüthenknospen stets zuerst in Vegetation treten und dass das Austreten aus ihren Schuppen beinahe immer vor der Entwicklung der Holzaugen stattfindet. Wenn man daher den mit Blüthenknospen versehenen Zweig vom Mutterstamme trennt, um ihn auf einen fremden Zweig zu pfropfen, so wird die anfangs durch den aufgespeicherten Saft ernährte Blüthenknospe sich zwar zu entwickeln beginnen, weil er aber seine eigenen Hilfsquellen erschöpfte, ehe das Anwachsen des Pfropfreifes stattgefunden hat und er daher durch seine neue Unterlage nicht ernährt werden konnte, so welken und verdorren die Blüthen und fallen ab, ehe sie noch sich zu erschliessen und zu blühen im Stande waren.

5. Mit der Vornahme des Winterschnitts zu warten, bis die Saftbewegung begonnen hat und die Triebe am Gipfel der Zweige schon eine Länge von 2 bis 5 Centimeter erreicht haben.

Dieser späte Schnitt hat zur Folge, dass der Saft zur Zeit des Schnittes schon einen grossen Theil seiner Wirkung zu Gunsten der zur Unterdrückung bestimmten Zweigtheile verwendet hat und dass die an den erhaltenen Theilen gebliebenen Augen weniger kräftige Triebe entwickeln, als wenn man durch einen früher ausgeübten Schnitt einem Verlust dieses Saftes vorgebeugt hätte.

Es wird daher rathsam sein, dieses Mittel nur bei sehr kräftigen Bäumen und bei solchen anzuwenden, welche ihre vollständige Entwicklung erlangt haben.

6. Während der Ruhezeit der Vegetation diejenigen Leitzweige, welche nicht fruchtbar genug sind, so zu biegen, dass ein Theil ihrer Länge gegen den Boden gerichtet werde.

Der Saft wirkt mit umso grösserer Kraft auf die Entwickelung der Triebe, je mehr der Ast oder Zweig, auf dem die Augen stehen, sich der senkrechten Linie nähert. Wenn man hiervon ausgeht, so wird man begreifen, dass, wenn man die Aeste oder Zweige biegt oder krümmt, man das Wachsthum derjenigen Zweige vermindert, welche sich unterhalb der horizontalen Linie befinden, und dass man sie auf diese Weise zum Fruchtansatz veranlasst. Die Anwendung dieses Mittels ist schon alt und nur eine Nachahmung dessen, was an den sich selbst überlassenen Bäumen auf natürlichem Wege vorgeht. Man darf dieses Verfahren jedoch nur mit Vorsicht anwenden und muss sich wohl hüten, seine Bäume einem fortdauernden Herabbiegen zu unterwerfen. Es sind daher alle künstlichen Formen, wie Pyramiden, Spindeln, Palmetten etc., mit gekrümmten Aesten, welche gewisse Baumzüchter uns empfehlen, zu verwerfen, und zwar aus folgenden Gründen: wenn die Aeste eines sich selbst überlassenen Baumes entweder durch das Gewicht der Früchte oder der Verzweigungen, welche sie tragen — sei es, dass sie zu schwach wären, um sich in einer senkrechten Lage zu erhalten, sei es, dass die Sorte das Bestreben hat, ihre Aeste und Zweige horizontal zu entwickeln oder sie sogar gegen den Boden zu richten — sich zu tief herabneigen, so bemerkt man immer, dass sich bald ober der gekrümmten Stelle kräftige Triebe (Schmarotzer, Wasserschosse) zu entwickeln beginnen, sich fortwährend erneuern, auch wenn man sie unterdrückt, und dass sie früher oder später den ge-

krümmten Theil zu Grunde richten. Deshalb werden auch auf hochstämmigen Bäumen einige dieser Schmarotzer als Ersatzäste erhalten, und die Wegnahme der erschöpften Aeste findet statt, sobald die neuen Aeste im Stande sind, tragbar zu werden.

Was bei den Hochstämmen vorgeht, findet ebenfalls bei den Obstbäumen statt, welche künstlichen Formen unterworfen sind. Wenn man alle Aeste eines Baumes einer dauernden Krümmung unterwerfen will, so kann der Saft sich nicht in genügender Menge in die Enden der Aeste begeben und wird daher diejenigen Organe, welche oberhalb der Krümmung liegen, zwingen, sich in sehr kräftigen Trieben zu entwickeln; wenn man diese aber fortwährend unterdrückt, wird der Baum, weil er neue Holz- und Rindenschichten nicht mehr zu bilden vermag, welche doch zu einer guten Erhaltung unerlässlich sind, kümmern, aufhören tragbar zu sein, und schliesslich zu Grunde gehen. Um diesem Uebelstande zuvorzukommen, empfiehlt sich, dass man jedesmal, wenn man zur Biegung seine Zuflucht nehmen muss, gerade über dieser einen kräftigen Trieb sich entwickeln lasse, welcher, weil er zu einem Ersatzzweig bestimmt ist, in der ursprünglichen Richtung des gebogenen Zweiges geführt wird.

Später, wenn man die gewünschten Resultate erzielt hat, d. h. wenn der Baum in Folge der Herunterbiegung auf seiner ganzen Ausdehnung Blüthenknospen hervorgebracht hat, beseitigt man die herabgebogenen Theile und hat dann durch den Ersatztrieb einen Baum, der wieder seine normale Form angenommen haben wird.

7. Alsbald nachdem keine starken Fröste mehr zu befürchten sind und ehe die Vegetation sich in den höheren luftigen Theilen des Baumes geltend macht, am Wurzelhals mit der Baumsäge einen hinreichend tiefen Ringelschnitt anzubringen, um die äusserste Holzlage zu verletzen.

Der Saft steigt bekanntlich von den Wurzeln durch die in der äussersten Holzschicht liegenden Gefässe auf. Der Ringelschnitt hat nun den Zweck, das Aufsteigen des Saftes zu hemmen, und der Baum wird in allen seinen Theilen minder kräftig und verlegt sich auf Fruchtbildung. Sollten nur einige Aeste vorhanden sein, welche die Fruchtbarkeit nicht in genügendem Masse aufweisen, so wird in diesem Falle der Ringelschnitt, anstatt unten am Stamm, an der Basis der betreffenden Aeste vorgenommen.

In beiden Fällen soll jedoch dieser ringsherum auszuführende Einschnitt die Breite von 3 Millimeter und in der Tiefe die Zerreissung der Holzschicht 1 Centimeter nicht überschreiten, da sonst die Ueberwallung nicht rasch genug vor sich gehen und das Absterben des Baumes oder des Astes verursachen könnte.

8. Ein Jahr gar nicht zu schneiden oder sich damit zu begnügen, nur diejenigen Zweige zu unterdrücken, die nach ihrer Lage das Bestreben haben, eine allzukräftige Entwicklung anzunehmen.

Dieses Mittel ist nur eine kräftigere Anwendung dessen, welches schon oben angegeben wurde, erklärt sich aus derselben Ursache und findet seine Anwendung nur beim Apfel- und Birnbaum. Wenn man gar nicht oder nur ganz wenig beschneidet, so begibt sich der Saft nach den Enden der Zweige zum Nachtheil eines grossen Theiles der an der Basis stehenden Zweige; diese werden weniger gut ernährt, als sie es sein würden, wenn irgend eine Einkürzung stattgefunden hätte, hören auf, in die Länge zu treiben und verwandeln ihre Endknospen in Blüthenknospen.

Falls gegen alle Erwartung die angegebenen Mittel nicht hinreichen würden, so wäre der Beweis geliefert, dass man es mit ziemlich unfruchtbaren Sorten zu thun hat, und müsste man strenger zu Werke gehen und folgende Mittel anwenden:

9. Im Frühjahr den Fuss des Baumes blosszulegen, so dass die Hauptwurzeln desselben auf einem Theil ihrer Länge zu Tage kämen, und sie den Sommer hindurch in diesem Zustande zu lassen.

Diese Blosslegung setzt einen bedeutenden Theil der Wurzeln der Einwirkung der Luft und des Lichts aus und hat den Zweck, ihre Verrichtungen zu stören, die Triebkraft des Baumes auf diese Weise zu verringern und ihn zum Fruchtansatz zu veranlassen.

10. Im Frühjahre einen Graben um den Baum zu ziehen, einen Theil der Wurzeln durch Abhauen zu zerstören und den Graben dann wieder auszufüllen.

Diese Operation ist noch energischer als die vorige und führt dieselben Ergebnisse herbei. Sie darf jedoch nur mit der grössten Vorsicht angewandt werden und nur dann, wenn die Bäume den ihnen angewiesenen Raum vollkommen ausfüllen, weil man sonst leicht in den Fall kommen würde, über den beabsichtigten Zweck hinauszuschiessen und den Baum krank zu machen.

11. Die Bäume im Herbst mit der grössten Sorgfalt auszugraben, so dass sie noch den grösstmöglichen Theil ihrer Wurzeln behalten und sie dann wieder so behutsam wie möglich einzupflanzen.

Dieses Verfahren ist natürlich nur auf Zwergbäume und solche anwendbar, welche noch nicht zu gross und zu alt sind. Der geeignetste Zeitpunkt für die Vornahme dieser Operation ist Ende October und im November. Apfel- und Birnbäume auf Wildlingsunterlagen wachsen weit schwieriger wieder an, als solche auf Unterlagen von Quitten, Doucins und Paradiesäpfeln; und man muss daher dieses Verfahren mit Umsicht anwenden, wenn man nicht Gefahr laufen will, die Bäume zu verlieren.

Wenn dagegen Verpflanzung unter günstigen Bedingungen vorgenommen wird, so wird die Mehrzahl der Zweige im darauffolgenden Sommer sich mit Fruchtknospen bedecken und von da an beinahe immer einen regelmässigen Fruchtansatz zeigen.

Aus dem Gesagten ist zu ersehen, dass all' die empfohlenen Mittel nur anwendbar sind auf Bäume, welche in Folge ihrer starken Triebkraft sich nur schwer zum Früchte-Ansatz bequemen. Da aber die Unfruchtbarkeit eines Baumes ebenfalls sehr häufig auf den Mangel an Triebkraft zurückzuführen ist, welcher von der Armuth des Bodens oder von der allzudichten Verzweigung herrührt, wenn die Zweige sich gegenseitig beschatten, der Luft und dem Licht den Zutritt in's Innere der Krone wehren, und der Entwickelung der Fruchtzweige sich widersetzen, so gehen diese zuweilen zu Grunde, ehe sie noch im Stande gewesen sind, Früchte anzusetzen. Im erstern Falle, der Bodenarmuth, muss man natürlich dem Boden diejenigen Nährstoffe wieder zuführen, welche ihm fehlen und zwar durch eine sehr reichliche Düngung, namentlich mit den wirksamsten, in flüssiger Form angewendeten Düngerstoffen; im andern Fall aber muss man die allzu dichten Theile des Baumes auslichten.

Nach Gaucher, „Formobstbaumzucht".

Anzucht von Pfirsichbäumen zum Fruchttragen im ersten Jahre der Veredlung.

Die Kerne der im Gewächshause gereiften oder aus dem Süden importirten Frühsorten von Pfirsichen und Aprikosen werden im Herbst in Kisten mit Sand gelegt und in den Keller gestellt. Sobald im December oder Jänner das erste Fruchthaus angetrieben wird, oder, wenn man kein solches besitzt, im Warmhause, legt man die Kerne einzeln in kleine Töpfe, um sie (in 1—2 Monaten) keimen zu lassen. Die bis Mitte Mai 30 Cm. und mehr in die Höhe geschossenen Wildlinge werden sofort in's freie Land gepflanzt, wo sie bei guter Behandlung Ende Juni oder Mitte Juli die Dicke eines kleinen Fingers erreichen und oculirt werden. Sobald das Anwachsen der Augen sich vollzogen hat, werden die Wildlinge über denselben abgeschnitten, um aus den Edelaugen noch einen Trieb im selben Jahre hervorzurufen. Das etwas gewaltsame regelwidrige Verfahren wird von den fast noch krautartigen Wildlingen nicht so übel vermerkt, wie man denken sollte, und je nach der Witterung bildet sich bis Ende August ein mehr oder weniger langer Trieb. Vor dem Eintritt des ersten Frostes werden die Bäumchen mit vollem Laube und wo möglich allen Wurzeln in 15—20 Cm. weite Töpfe gepflanzt und in das Fruchthaus resp. ein Kalthaus gebracht, feucht gehalten und gespritzt, damit der Trieb, wenn nicht vollkommen, so doch einigermassen ausreift. Fängt es auch hier an zu frieren, so kommen die Töpfe in den Keller oder einen frostfreien Orangeriesaal zu den übrigen Topf- und Kübelfruchtbäumen. An den im Jänner abermals in das warme Pfirsichhaus gebrachten jungen Pfirsichbäumen treiben natürlich sämmtliche Augen aus und geben bei dem gewöhnlichen Pinciren vorzügliche Fruchttriebe. Sie werden im Mai in's Freie gebracht und können im nächsten Jahre in denselben Töpfen getrieben und zum Fruchttragen, zur Zimmer- und Tafeldecoration etc. benutzt werden. Will man möglichst grosse Pfirsichbäume und keine Zwerge in einem Jahre erziehen, so lässt man den Trieb unbeschnitten wachsen, pincirt die Seitentriebe auf 8 Blätter (die ältesten untersten etwas länger als die höher erscheinenden) und nimmt dem Kopftriebe erst die Spitze nach 8—10 ausgebildeten Blättern. An diesem bildet sich dann der neue Kopftrieb und 4 bis 5 in Fruchtholz durch Pinciren umzuwandelnde Seitentriebe, welche letztere bei dem langen Pinciren des Kopftriebes dann nicht so dicht zu stehen kommen. Diese Operation mehrere Male wiederholend, erhält man bis zum August Bäumchen von 1 M. Höhe, die mit 12—18 Fruchttrieben bekleidet sind. Die sich nach mehrmaligem Pinciren an dem Fruchtholze bildenden Nachtriebe, auch mitunter in der Mitte ihrer Länge, kräftigen mit ihrem Laube sehr die Zweige, auf denen sie sitzen, sie bleiben deshalb pincirt stehen und werden im Juli und August über ihrer Basis weggenommen, nachdem sie ihren Zweck erfüllt haben. In Folge dieses Ausputzens ist dann vor dem Antreiben früher oder später nichts mehr an den Bäumen zu beschneiden. Die letztbeschriebenen Pfirsichbäume sind natürlich im Mai in 30 Cm. weite Töpfe verpflanzt worden, um die gedachte Grösse zu erreichen.

An den Aprikosen ist der im Jahre der Aussaat gleich nach dem Oculiren hervorgerufene Trieb oft sehr schwach und unansehnlich. Das hindert ihn jedoch nicht, 3—4 sehr kräftige Triebe auszuwerfen, nachdem man ihm die äusserste Spitze genommen hat. Sie werden wie die Pfirsiche schon im Jänner und Februar mit in die angetriebenen Fruchthäuser genommen, um ihr Holz auszubilden und um im Mai hinausgebracht zu werden. Wie Aprikosen überhaupt behandelt, können sie, in denselben Töpfen stehen bleibend, im nächsten Winter getrieben werden, sie präsentiren reizend ihre 8—10 Früchte, indem sie fruchttragend nicht so in's Laub wachsen, wie Pfirsichbäume. Will man sie in einem Jahre grösser ziehen, so schneidet man den ersten Trieb, nachdem er einigermassen ausgebildet und hart geworden ist, zurück, man bekommt dann abermals starke Zweige, die dem Augustschnitt unterworfen, noch recht gutes Fruchtholz bieten. Ein Verpflanzen im Mai in grössere Töpfe ist jedoch dann nöthig. Es ist gut, besonders in kühlen nassen Sommern, die Cultur solcher Bäumchen im Freien auf einem alten Lohbeet oder einem zu ganz frühen Gemüsen gebrauchten Mistbeete auszuführen, der seiner dicken Mistlage wegen nie ganz auskühlt. Man erreicht dadurch nicht nur schnelleres Wachsthum, sondern auch bessere Ausbildung des Holzes.

In Bezug auf Fruchternte ist diese Cultur eine durchaus lohnende, die kleinen Pfirsichbäume tragen 4—5, die grösseren 10—12 vorzügliche Früchte, die Aprikosen noch mehr; der bequemen Handhabung wegen lassen die Töpfe sich im Fruchthause überall nach Belieben aufstellen, so zwischen die aufrechten Cordons in Weinhäusern u. s. w.

Eine schätzbare Eigenschaft der Topftreiberei ist, dass die Früchte um ein Bedeutendes früher reifen, als dieselben Sorten, welche, im Grunde stehend, mit ihnen zugleich angetrieben wurden.

Die alljährlich heranzuziehenden Bäumchen, gut vorbereitet, setzen reichlich Früchte an, beim wirklichen Treiben verlangt das Giessen Vorsicht und grosse Sicherheit während der Steinbildung. (Burmeister in Uralsk.)

Mittheilungen und Correspondenzen.

Wiener Nachrichten. Die Aussichten auf Obst und Wein lauten bisher allseits sehr günstig. Die drei Eismänner gingen ohne Frost vorüber, und der über Wien hinziehende fürchterliche Schneesturm am Tage der kalten Sophie, den 15., richtete nur stellenweise Verderben an. In Wien war an diesem Tage, seit man Aufschreibungen darüber hält, die grösste Regenmenge, 137 Millimeter in 24 Stunden gefallen. Es steht zu erwarten, dass die Entwicklung der Pflanzen von nun an ihren regelmässigen Fortgang nehmen und die Culturen in allen Gattungen eine erfreuliche Ernte bieten werden.

Der Gemüse- und Obstmarkt ist reich beschickt. Spargel kam wegen der zeitlich eingetretenen Wärme früh zu Markte und ist viel und billig zu haben. Leider ist man noch nicht dahin gekommen, den Verkauf streng qualitätmässig einzurichten, es wird zu viel gemischte Waare angeboten. Champignons und Morcheln sind in Menge zu haben; grüne Erbsen billig; Bohnenschoten italienischer Herkunft zur Genüge.

Vom Obste beschränkt sich der Verkauf auf wenige Apfelsorten und ganz selten auf Birnen; nur der Maschanzker ist noch in ausreichendem Masse vorhanden und hat selbst die Orangen überdauert, die in diesem Jahre ungemein billig waren (100 St. zu fl. 1 bis fl. 1.20), aber gegenwärtig auch schon wenig gesucht werden. Von neuem Obste sahen wir Bananen (Paradiesfeigen, Musa paradisiaca), das Stück zu 10 Kreuzer, und japanische Mispeln (Eriobothrya japonica), zwei Stück um 1 Kreuzer von der kleineren Sorte. Görzer Kirschen gelten heute, Mitte

des Monates, nur mehr 25 Kreuzer das Kilo en gros von der besseren Sorte.

In Wien sehr wenig, dagegen auf dem Pester Markte in riesigen Massen sahen wir grüne Stachelbeeren in den jüngsten Tagen feilbieten; die grüne Agrasselsauce, ungefähr der Wiener Dillensauce gleichzustellen, ist eine äusserst beliebte, speciell ungarische Speise.

Die diesjährigen Frühjahrs-Ausstellungen. Wir haben es uns nicht verdriessen lassen, die jüngsten Ausstellungen von Blumen und Pflanzen in Wien, München, Prag, Graz und Budapest zu besuchen, um nach eigenem Augenschein berichten zu können, inwieferne hiebei von den betreffenden hochtitulirten Gesellschaften oder Einzelnen dem Obstbau Rechnung getragen wird. Wir können nun hiebei leider nur constatiren, dass weder durch geeignete Ausschreibung von Preisen noch durch sonst welche Massnahmen ein grösserer Antheil an der hochwichtigen nationalökonomischen Frage der Ausbreitung des Obstbaues und der Verwerthung der Obstproducte documentirt wird und dass man in den Frühjahrs-Ausstellungen allseits kein Gewicht auf die betreffende Disciplin legte.

Aus Syrmien. Die Blüthezeit unserer Obstsorten ist ohne jede Störung unter den günstigsten Witterungsverhältnissen vorübergegangen. Der Fruchtansatz blieb in reichlichstem Masse bei Pfirsichen, Aprikosen, Kirschen und Aepfeln, recht gut bei Birnen, Zwetschken, Reineclauden und Weichseln. Bei Birnen und Weichseln herrscht jedoch die Neigung zum starken Abfall vor, es dürfte also bis zur Reife bei einigen edleren Birnsorten und Weichseln ein grosser Ausfall zu gewärtigen sein. Ueber den Ansatz bei Quitte lässt sich, trotzdem sie reichlich geblüht hat, noch kein Urtheil fällen, erst nach 4 Wochen wird sich urtheilen lassen, denn in der Regel gilt die Ernte noch für gut, wenn 90% abfallen, mehr Frucht kann der Baum nicht tragen.

Heute kamen schon die ersten, jedoch nothreifen Kirschen auf den Platz, in der nächsten Woche aber dürften hier schon die sogenannten Maikirschen reichlich vorhanden sein. B.

Bäume zum Fruchttragen zu bringen. Kosel, ein freundliches Dörfchen, welches ungefähr ein halbes Stündchen von Quaritz entfernt ist, wird von mir während meiner freien Zeit und bei günstiger Witterung gar oft heimgesucht. Einen besonderen Anziehungspunkt daselbst bildete der dortige Lehrer, der gleich mir mit besonderer Liebe und tiefem Interesse an der Obstbaumzucht hing. Es war im April des vergangenen Jahres, als ich an einem heiteren, sonnigen Nachmittage frohen Muthes und heiteren Sinnes nach Kosel schlenderte, um meinen lieben Amtsbruder zu besuchen. Ich traf ihn wie gewöhnlich zu Hause und bald fesselte uns nach kurzer Begrüssung die Pomologie. Da erzählte er mir unter Anderem aus seinem reichen Schatze der Erfahrung, dass man auf gar einfache Weise einen Obstbaum, der überhaupt nicht zum Tragen geneigt sei, schnell fruchtbar machen könne. Diese Manipulation sei folgendermassen auszuführen: Man grabe um den Baum eine Erdscheibe um, die dem Umfange der Krone entspricht. Nun suche man möglichst bei dem Ausgraben bis an die Pfahlwurzel zu gelangen, die mit einer scharfen Axt vollständig durchgehauen wird. Der Erfolg soll stets ein überraschender sein, indem derartig behandelte Bäume die nächsten Jahre darauf regelmässig tragen. Mir schien das nicht recht einleuchtend und glaubhaft, indess behielt ich meine Ansicht für mich und schwieg mit dem inzwischen in mir gereiften Vorsatze, mich erst persönlich von dieser Behauptung zu überzeugen, dem Grundsatze getreu: „Ueberzeugung macht wahr!“ Die Gelegenheit sollte sich hierzu bald bieten. An einem warmen Herbstnachmittage desselben Jahres wählte ich als Reiseziel wieder das freundliche Kosel. Jedoch galt mein Besuch nicht dem Collegen, der inzwischen zur ewigen Ruhe eingegangen war, sondern einer Witwe, die als Mühlenbesitzerin mich mit dem nöthigen Brod versieht. Zu der Mühle gehört auch ein recht schöner, umfangreicher Garten, der indess nur spärlich mit Obstbäumen bepflanzt ist. Bald war ich bei meinem Lieblingsthema, der Pomologie, und fragte, ob auch die wenigen Bäume reichlich Früchte brächten. Im grossen Ganzen war man damit zufrieden, bis auf einen Apfelbaum, der seit seiner Anpflanzung weder geblüht noch Früchte getragen habe. Halt! — dachte ich, jetzt kommt dir der Rath des Collegen zu gute. Sofort ersuchte ich Mutter Mummerten, mir den Baum zu zeigen und Spaten und Axt herbeizuschaffen. Der Baum, schön gewachsen, mit breitgewölbter Krone und etwa ½ Meter Stammesstärke wurde umgraben und die ziemlich starken Wurzeln blossgelegt. Die Wurzeln, welche weit über den Umfang der Krone hinausragten und bis nahe an 20 Centim. stark waren, wurden sämmtlich mit der Axt durchhauen. Die Pfahlwurzel liess ich unberührt. Der ausgegrabene Boden wurde wieder um den Baum gelegt. Im Frühjahre dieses Jahres führte mich die Neugierde nach Kosel. Daselbst angelangt, kam mir schon von Weitem Frau Mummert mit Freude entgegen und führte mich zu dem Baume, den ich im **vollsten** Blüthenschmucke vorfand. Die Freude der Besitzerin fand keine Grenzen und ich theilte dieselbe vollständig. Ich selbst habe bald darauf dieses Mittel in meinem Garten bei ähnlichen trägen Bäumen angewandt und auch den gleichen Erfolg dadurch erzielt. Möge also ein Jeder, der über unfruchtbare Bäume zu klagen hat, in dieser Weise vorgehen, sicherlich wird er durch das Resultat reichlich belohnt werden.

Quaritz (Pr.-Schlesien). Hahn.

Die Frühjahrscurse des März in der Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim waren sehr stark besetzt. Es betheiligen sich am Obstbaucurse 45, am Baumwärtercurse 22 und am Curse für Winzer 21 Personen. Das neue Schuljahr wurde mit 19 Eleven und 35 Gartenschülern begonnen; mehr als 30 Anmeldungen konnten nicht berücksichtigt werden, weil die Zahl von 50 Schülern im Interesse der Ausbildung nicht überschritten werden soll. Eine recht erfreuliche Frequenz zeigt auch der neue halbjährige Specialcurs für Wein- und Obstbau, welcher von 22 Theilnehmern besucht wird; 4 weitere konnten wegen Mangel an Raum nicht aufgenommen werden. Dies zeigt deutlich, dass dieser Curs einem Bedürfnisse der interessirten Kreise entspricht. Die Einrichtung ist so getroffen, dass sowohl Weinproducenten als Weinhändler die für ihren Beruf nöthigen Kenntnisse erwerben können.

Pflaumenblattlaus. Das an jungen Trieben der Zwetschkenbäume massenhaft auftretende Insect ist die Pflaumenblattlaus (Aphis pruni). Die damit behafteten Triebe können unbeschadet der Entwicklung der Früchte und der Gesundheit des Baumes, zumal wenn man es mit Hochstämmen zu thun hat, weggeschnitten werden; nur wird diese Manipulation nicht viel helfen, da die wenigen zurückgebliebenen Läuse in Folge ihrer grossen Vermehrung gleich wieder die bald erscheinenden neuen jungen

Triebe bedeckt haben werden. Ein probates Mittel, diesen unangenehmen Gast los zu werden, ist, dass man vom schlechtesten Tabak (sog. „Knäller") so viel in Wasser kocht, bis ein Weniges der entstandenen Brühe, an die Lippe gebracht, ein beissendes Gefühl erregt. In diese braune Flüssigkeit, welche selbstverständlich vor der Anwendung abgekühlt sein muss, werden nun die ganzen mit dem Insect behafteten Triebe gehörig eingetaucht; dort, wo bei zu grosser Dimension des Baumes dies nicht ausführbar ist, sind mit einer Gartenspritze sämmtliche befallene Triebe gründlich und mit öfterer Wiederholung abzuspritzen. Das Mittel wirkt vortrefflich; sollten sich jedoch nach Verlauf einiger Zeit von Neuem Blattläuse zeigen, so muss das Mittel nochmals in derselben Weise angewandt werden. Auf Früchte und Blätter äussert sich das Mittel nicht schädlich.

Gegen die Kälte. Einem unserer Correspondenten geschah es, dass die Heizung seines Warmhauses (Thermosyphon) fehlerhaft wurde und er sich mit einem Coaksofen und einem Calorifère behelfen musste, um nur seine Pflanzen nicht ganz zu verlieren. Bis die Heizung reparirt war, hielt er überdies die zartesten Pflanzen in einer Umhüllung von Watta. Und es ist durchaus nicht zu verwundern: keine derselben hatte gelitten; der Abschluss von der Luft schützte sie vor den Wirkungen der Kälte. Es ist eine alte Erfahrung, dass ein einfaches Blatt Papier zwischen Glas und Pflanzen, die man im Salon am Fensterbrett stehen hat, diese vor der eindringenden äusseren Kälte vollständig schützt.

Durch das Gefrieren vor Kälte zu schützen, scheint im ersten Augenblicke ein Paradaxon zu sein und doch ist die Sache richtig und gut. Die „Gazette du village" erinnerte letzthin an ein solches Mittel, das schon lange bekannt ist. Um Aepfel oder Birnen auf Dach- oder Schüttböden, in Speichern etc. vor dem Froste zu schützen, werden dieselben mit einer losen Lage Stroh überstreut und dieses mit einem starken, eingenässten Tuche so zugedeckt, dass die Früchte rund herum vollständig davon eingeschlossen sind. Tritt ein Frost ein und das nasse Tuch gefriert steif zusammen, so schützt es gleichzeitig durch den Abschluss der äusseren Luft vor den Wirkungen der Kälte.

Vor mehreren Jahren führte uns der Besitzer des Schlosses von Bouchaut, welches gegenwärtig die unglückliche Kaiserin Charlotte bewohnt, in demselben herum. Unsere Aufmersamkeit wurde durch die Prachtpflanzen von Cardonen, die an der Seite des Gebäudes cultivirt wurden, erregt. Sie waren an ihrem Fusse dicht angehäufelt, aber aus den Erdhügeln entwickelte sich ein prachtvolles Blattwerk. Die anbrechende Nacht zeigte sich rein und kalt; um die Gefahr zu beschwören, war man eben daran, die Pflanzen zu bespritzen. Das gefrierende Wasser that das Beste. Graf Leop. de Beaufort sagte, dass er dadurch immer die ausgezeichnetsten Resultate erzielt habe.

Birnen vom Cap. Das am 25. April erschienene Heft der „Illustration horticole" theilt mit, dass der Markt von Covent Garden in London eben gegenwärtig mit sehr schönen Birnen vom Cap der guten Hoffnung beschickt sei. Es hat sich also die von uns gebrachte Mittheilung, dass man Obst im Sommer und Herbst der Südhälfte der Erde (unserem Winter) über den Aequator zu versenden beabsichtigt, schnell bewahrheitet und wie wir hören mit Erfolg. Dadurch wird es natürlich möglich, dass man das ganze Jahr hindurch frisch vom Baume gepflücktes Obst wird haben können. Die Redaction von Gardener's Chronicle hatte Gelegenheit, Exemplare von Beurré superfin und Glou Mosceau aus dem genannten südafrikanischen Lande zu sehen und zu beurtheilen. Wenn nun auch behauptet wird, dass die Emballage ziemlich fehlerhaft, die einen Früchte schon ziemlich in ihrer Reife vorgerückt waren, während die andern noch nicht ganz reif schienen, so musste man doch zugestehen, dass alle Früchte von hoher Schönheit waren und die weite Ueberfahrt ohne den geringsten Schaden überstanden hatten.

Mit der Ausdehnung und Verallgemeinerung dieses Handels werden auch die anhaftenden Mängel sich bald verlieren.

Die Kirschen als Heilmittel. Wer nach Dr. Abicht an Stockungen im Unterleibe, Hämorrhoidalbeschwerden, Herzkrankheiten, Hypochondrie, angehende Schwindsucht, Blutbrechen etc. leidet, muss während der Kirschenzeit sich einen sehr reichlichen Kirschengenuss verschaffen, dabei aber eine sehr einfache und naturgemässe Diät führen.

Menschen, die an Magenkrampf oder an Schwäche der Verdauung leiden, ist der leicht zu verdauende Saft der Kirschen ganz besonders zu empfehlen, insofern die Kirschen nicht mit den Kernen genossen werden.

Verdorbene Magen, denen die Kirschencur gleich im Anfange nicht recht bekommen will, müssen bei eingehaltener Diät mit der Kirschencur standhaft fortfahren und den Kirschengenuss von Tag zu Tag erweitern.

Es wird empfohlen, täglich regelmässig 4 Mal, u. zw. Früh, Vormittags, Nachmittags und Abends, Kirschen zu geniessen.

Geniesst man zu jeder Mahlzeit 1 bis 1½ Pfd. ohne Steine, so kann man nach und nach das Gewicht auf 2 bis 3 Pfd. steigern.

Da die Kirschen den Appetit, sowie den Hirn- und Urinabgang befördern, Blut und Säfte reinigen und verdünnen und auf das ganze Wohlbefinden des Körpers erheiternd und erquickend wirken, so muss man eine gewählte Lebensordnung während der Kirschencur beobachten und den reizenden Genüssen, namentlich den fetten Speisen, entsagen, da sie nicht zur Kirschendiät passen. Jugendlichen, unverdorbenen Personen passt zum Kirschengenuss gutes hausbackenes Brot, noch besser Weissbrot, Semmel etc. und ein Glas frisches Wasser am besten.

Die Kirschen aus dem Sauerkirschengeschlecht sind nicht blos ein angenehmes, diätetisches Mittel, sondern werden auch zur Medicin benützt, aber die süssen Kirschen enthalten mehr Zuckerstoff und werden hauptsächlich zu Kirschencuren empfohlen, namentlich noch von Swieten bei chronischen Stockungen im Unterleibe.

Die Hauptbestandtheile der Kirschen sind: vegetabilischer Faserstoff, Schleim, Zuckerstoff (vorherrschend) und vegetabilische Säuren.

Da der Zuckerstoff der nährendste und leicht verdaulichste aller einfachen Stoffe ist, so erklärt es sich auch, dass der Kirschengenuss der gesundeste unter allen ist. Frisch genossen sind die reifen, süssen Kirschen ausserordentlich wohlschmeckend, erquickend, kühlend, verdauend, nährend, eröffnend und der Gesundheit höchst zuträglich.

Aeltere und neuere Aerzte haben das gesunde Obst, und auch insbesondere Kirschen, als Präservativ gegen die Ruhr, Unterleibskrankheiten, fehlerhafte Verdauung, Blutflüsse und Blutbrechen, Milzkrankheiten, Magenkrankheiten, Hypochondrie, Hysterie, Krämpfe, Gelbsucht, un-

regelmässige Leibesöffnung, Schwindsucht, Podagra, Flechten, Krätze, Nierenkolik etc. empfohlen.

Es wird schliesslich noch darauf hingewiesen, dass die weichfleischigen, süssen Kirschen (namentlich gute, reife Herzkirschen) der Gesundheit noch zuträglicher sind, als die hartfleischigen Sorten.

Ueberhaupt stillt die Kirsche durch ihre labend süsse Säure am besten den Durst, dämpft die Wallung des Blutes und bewahrt die Säfte vor Verdickung und Fäulniss.

(Vegetarische Rundschau.)

Erdbeer-Eis-Chaudeau. 15 Dotter werden mit ¼ Kilo Puderzucker, ½ Flasche Champagner (oder Malaga) und 2 Deka in wenig Wasser aufgelöster Hausenblase eine halbe Stunde lang verrührt. Man lässt dann die Masse auf schwachem Feuer eindicken und aufschäumen, nachdem man den Saft von ¾ Liter Erdbeeren dazugethan hat. Die Speise wird in einer Sturzform zum Sulzen auf's Eis gestellt.

Eis-Crême von Erdbeeren. Rühre 12—15 Dotter mit ¼ Kilo Puderzucker in einem grossen Topf eine halbe Stunde lang ab, gib 1 Liter Rahm dazu und rühre über schwachem Feuer Alles so lange, bis es sich vollkommen dick verbunden hat. Nun wird der durchgeseihte Saft von einem starken Liter Erdbeeren rasch dazugethan. Ist Alles erkaltet, so menge kurz vor dem Anrichten einen Liter festen Schlagrahm daran, richte die Speise an, stelle sie auf Eis und ziere sie mit ganzen Erdbeeren.

Grammalote von Erdbeeren. Ein köstliches Gefrornes, welches nicht gedreht und abgestossen werden darf, da es körnig und stückig bleiben muss. Auf 1 Liter Walderdbeeren nimmt man gleichviel Puderzucker dem Gewichte nach und ½ Liter weissen Wein und gibt das Ganze in die Gefrierbüchse. Man lässt es ruhig und stösst nur ab und zu das Gefrorne von den Wänden. Ist es genügend fest, so wird es gestürzt, oder auf Eismuscheln servirt.

Erdbeerschnitten. (Schweizer). Guter, versüsster Wein wird mit 2 Dottern, dann nur wenig zerdrückten reifen Walderdbeeren und viel Puderzucker gemischt. Hierauf lässt man gleichmässige Schnitte Semmel in Wein eintauchen, bestreicht sie mit den Erdbeeren recht dick und backt sie aus heissem Schmalz schön goldgelb. Sie werden gut mit Zucker bestreut und heiss servirt.

Obstbauverbreitung. Sowohl in Belgien wie in den Niederlanden dehnen sich die Obstgärten immer mehr aus, weil man sich dort von der Rentirung dieser Culturen überzeugt hat. Die Zeitschrift „Sempervirens" führt neuerdings drei Obstgärten in der Gegend von Tiel an, deren einer auf der Fläche von 2 Hektar im letzten Jahre 2880 fl. für Aepfel einbrachte, ein anderer von gleicher Oberfläche ergab sogar 6110 fl. und der dritte von einem Umfange von 1·30 Hektar brachte allein für Kirschen 912 fl.!

Solche Daten predigen die alte Volksmaxime immer wieder von Neuem:

Auf jeden Raum — pflanz' einen Baum
Und pflege sein; — er bringt's Dir ein!

Erdbeeren-Liqueur. Man nimmt 6 Kilo Erdbeeren, 60 Gramm Veilchenwurzelpulver und 4 Liter Alkohol, lässt diese Ingredienzien 48 Stunden aufeinander wirken und presst ab. Nachdem dies geschehen, setzt man 2½ Kilo weissen Zuckersyrup (aus 1½ Kilo Zucker und 1 Liter Wasser bereitet) zu, schüttelt gut und lässt ruhig setzen. Bei Himbeeren, Quitten, Kirschen nimmt man 4 Kilo abgepressten Saft dieser Früchte, kocht denselben einmal auf und setzt dem klaren abgeschäumten Obstsaft 4 Liter feinsten, nur 60 bis 65 Grad starken Alkohol und 6 Kilo Zuckersyrup zu.

Pfropfen. Das Nachdenken der Gärtner hat eine Menge verschiedener Veredlungsarten erfunden, wovon viele keinen praktischen Werth haben und nur als Versuche und Künsteleien gelten können. Unter den als gut anerkannten, aber noch wenig bekannten Veredlungsarten will ich hier auf Grund meiner eigenen günstigen Erfahrung das Genueser Pfropfen erwähnen.

Diese im Genuesischen bei Orangenbäumen gebräuchliche Veredlungsart wird folgendermassen ausgeführt: Der Wildling, welcher ebenso dick, aber auch nicht stärker sein darf als das Edelreis, wird etwa 2 Cm. tief gespalten, während das Edelreis einen ebenso langen Keilschnitt mit einer kleinen Kerbe an beiden Seiten erhält, welcher in den Spalt des Wildlings eingeschoben und mit dem Copulirband gut gegen Witterungseinflüsse verwahrt wird.

Der Grundgedanke dieser Veredlungsart ist der des Copulirens, doch ist die Verbindung eine weit festere und die Methode besonders für Anfänger leicht ausführbar. Von den von mir auf diese Art veredelten Bäumchen ist mir noch kein einziges ausgeblieben, und die Veredlungsstelle ist schon nach dem zweiten Jahre kaum mehr bemerkbar.

Broglio.

Die Bienenzucht als unbeschwerliche, lohnende Nebenbeschäftigung. Die Bienenzucht hat noch vielfach nicht die Anerkennung und Pflege gefunden, die sie ihres geistigen und materiellen Nutzens wegen in so hohem Grade verdient.

Manchen gefällt sie wohl und noch mehr der Nutzen, allein sie sagen: „Ich habe andere Geschäfte genug, soll ich diese mit den Bienen noch vermehren? — und woher immer Zeit und Gelegenheit dazu nehmen?"

Allerdings, eine Bienenzucht im Grossen, eine Zucht von 50 bis 100 Stöcken würde zu viel Pflege und Zeit verlangen und Jedem, der noch andere Geschäfte hat, beschwerlich fallen. Aber nach Verschiedenheit der Umstände einen Bienenstand nur von 2 bis 5, oder 5 bis 10 und 20 Stöcken zu halten und zu pflegen, das können ohne Beschwerde, ohne besonderen Zeitaufwand und also unbeschadet ihrer Berufsgeschäfte Viele aus den verschiedensten Ständen; das kann selbst der Taglöhner.

Vorzüglich aber findet der Landwirth an einer kleinen Bienenzucht etwas, was ganz zu seinem Berufe passt und gehört; wie das Rind und das Schaf lebt auch die Biene von seinen Fluren und bringt ihm von dorther wie jene Nutzen, nur mit dem Unterschiede, dass die Bienenzucht verhältnissmässig viel weniger Zeit raubt, viel weniger Beschwerden verursacht, als jeder andere Zweig der Landwirthschaft. Zum Beweise will ich in Kürze die Arbeiten der Bienenzucht durchgehen.

Frühjahr. Wenn im Frühjahre der Schnee vor dem Bienenstande verschwindet, sehnen die Bienen sich aus dem Winterquartier in's Freie. Dann öffnet man das Bienenhaus und gestattet den Ausflug. Man beobachtet einige Mal den Flug der einzelnen Stöcke, um zu beurtheilen, ob sie glücklich durch den Winter kamen. Fehlt es irgendwo, so sieht man nach. An den ersten Tagen, wenn man Zeit hat, öffnet man den Stock, um zu sehen, ob er sich seines Winterunrathes entledigen kann, ob er sich selber hinlänglich reinigen kann, sonst hilft man. Mit einem Haken (Reiniger) zieht man das Gemölle heraus und nimmt auch

die schimmligen und vermoderten Waben weg. Das ganze Geschäft aber wird selten erforderlich sein, wenn man gute Stöcke hat, ist aber auch in wenigen Minuten abgethan.

Sobald die Trachtzeit herankommt, muss man zu Mittag oder Abends dem Bienenstande dann und wann eine Viertelstunde widmen, einen weisellosen Stock cassiren, einem hungrigen mit Futter beispringen; dem einen Raum geben, dem andern Raum nehmen u. dgl.

Sommer. Vor oder beim Anfang desselben beginnt die Schwarmzeit — die erste Freudezeit des Bienenzüchters. Jetzt muss man Aufmerksamkeit auf die Schwärme haben. Bei einigen Kenntnissen kann man jedoch das Nöthige aus den Vorzeichen des Schwärmens schliessen und man braucht also der Schwärme wegen nicht viel und unnöthig Zeit zu verlauern. Zudem kommen die Vorschwärme gewöhnlich um die Mittagszeit, wo man zu Hause ist; auch gehen diese nicht leicht durch. Es können auch Kinder, Dienstboten u. dgl., die so oft des Tages vor dem Bienenstande vorbei und im Hause aus- und eingehen, das Aufpassen übernehmen.

Ist ein schöner Schwarm nicht auf der Stelle mehr werth, als das beste Lamm, ja selbst als das schönste Kalb? Aus dem Grunde kann das Einfangen der Schwärme nur Herzensfreude verursachen.

Hinsichtlich der Schwärme kann man es aber auch leichter machen, man kann Ableger machen und so hängen die Schwärme vom Züchter selbst und seiner Willkür, von der Stunde und dem Augenblicke, wo er dazu Zeit und Lust hat, ab, und nicht er von den Schwärmen. Die Schwärme jedoch verursachen gar keine Mühe mehr. Von jetzt ab geht man ruhig und ungestört seinen Wirthschaftsgeschäften nach. Höchstens, wenn der Weg vor dem Bienenstande vorbeiführt, wirft man einen Blick hin, damit man sieht, wie eifrig die Bienen sammeln. Dann überzeugt man sich auch bisweilen davon, ob die Stöcke hinlänglichen Raum haben, ihre Honigschätze aufhäufen zu können, und ob nicht übermässige Hitze die Honigsammler zum müssigen Vorliegen nöthigt. In solchen Fällen schafft man Rath, indem man leere Waben einhängt, in einigen Minuten ist's geschehen. Gewiss wird der Landmann hierbei im Kleinen die Freude geniessen, die er im Grossen fühlt, wenn die Scheunen zu klein werden für den reichen Segen der Felder. Oder ist es verdriesslich, wenn der ganze Stock gefüllt ist und man nun einige Zeit auf das Honigschleudern verwenden muss, um den Bienen alsdann die leeren Waben zum neuen Füllen wieder einzuhängen?

Neigt sich aber die Tracht bereits ihrem Ende zu und es finden sich Schwächlinge oder fehlerhafte Stöcke auf dem Stande, dann muss man der Räuberei vorbeugen durch Verengung der Fluglöcher. Indessen gute und volkreiche Stöcke bedürfen dieser Aufsicht nicht.

Herbst. Der Herbst nimmt die Thätigkeit des Bienenzüchters nur ein paar Mal in Anspruch. Es muss eine Revision der Stöcke stattfinden, um zu untersuchen, ob alle Stöcke sich in dem für eine gute Durchwinterung günstigen Zustande befinden, oder ob hier und da noch Abhilfe sich vorfindender Mängel nöthig ist. Was die Bienen nicht für ihren Bedarf bis zur nächsten Frühjahrstracht nöthig haben, wird ihnen genommen und als Ernte angesehen. Den vollständigen Schluss der ganzen Sommergeschäfte macht die Einwinterung. Jetzt, wenn der Winter eintritt, werden die Fluglöcher verengt, die freistehenden Stöcke erhalten eine Hülle, oder die leeren Räume werden mit warmhaltenden Stoffen ausgefüllt, und nachdem die Bienen noch vor ihren Feinden geschützt sind, darf man den Winter getrost erwarten.

Winter. Die Geschäfte des Winters sind kaum nennenswerth. Der Bienenzüchter hat wie seine Bienen Feiertage. Höchstens alle Monate ein Mal kann man sich davon überzeugen, ob es den Bienen nicht an Ruhe und frischer Luft gebreche. Durch ein leises Klopfen am Stocke kann man sich von dem Wohlbefinden der Bienen überzeugen.

Die Arbeiten sind jetzt alle verrichtet und man erwartet wieder das Schwinden des Schnees und die darauffolgenden wärmeren Frühlingstage. Doch noch Eins kann man im Winter für die Bienen thun, etwas zum Zeitvertreibe an den langen Winterabenden; es ist die Anfertigung von Bienenzuchtgeräthen für das kommende Jahr.

Und wie findet der Züchter seine Bemühungen nun belohnt? Bei der geringen Capitalanlage beträgt sein pecuniärer Gewinn 30 bis 35 Percent in mittelmässigen Jahren und in sehr guten Jahren sogar 100 Percent und darüber. Ziehen wir dazu noch in Betracht, dass die Bienen viel zur Befruchtung der Obstbäume beitragen, so kann nicht geleugnet werden, dass die Bienenzucht eine lohnende Nebenbeschäftigung Vieler sein könnte. Bei den Meisten ist es pures Vorurtheil, wenn sie behaupten, dass die Bienenzucht für sie zu beschwerlich und zeitraubend sei. Jeder Obstzüchter kann, wenn er die nöthigen Kenntnisse hat, einer kleinen Bienenzucht recht wohl vorstehen.

Ja, die freien Stunden der Sonn- und Feiertage genügen bei einer Zucht von 2 bis 5 und 10 bis 20 Stöcken die wichtigsten und nothwendigsten Geschäfte zu verrichten.

Es liegt in der Erfahrung begründet, dass die Bienenzucht, mit Vorliebe betrieben, veredelnd auf das Herz des Menschen einwirkt. Jede Beschäftigung und Arbeit ist ihm keine Beschwerde, sondern eine Erholung, die ihn von allen unnützen Beschäftigungen und Liebhabereien fern hält. Graf Stosch, ein sehr intelligenter Bienenzüchter in Schlesien, sagt in dieser Beziehung in seiner Druckschrift u. A. Folgendes: „Ganz abgesehen davon, dass die Wunder im Bienenleben mit gewaltiger Stimme die Allweisheit und Güte Gottes predigen und zu Gott selbst hinführen, übt die Bienenzucht auch ausserdem einen aus der Eigenthümlichkeit ihres Wesens hervorgehenden läuternden Einfluss auf Zucht und Sitte aus. Sie fesselt nämlich an das Haus und fasst damit die gesellschaftlichen Krebsschäden der Gegenwart an ihrer Wurzel an.“ Als ein geistreicher Mann gefragt wurde, was wohl der bürgerlichen Gesellschaft jetzt am meisten Noth thäte, antwortete er: „zu Hause bleiben“ und er hat damit eine tiefe Wahrheit ausgesprochen. J. Schröers.

Die Bienenzucht hat für den Obstbau eine eminente Bedeutung: es ist durch vielseitige Erfahrung erwiesen, dass dort, wo Bienenzucht getrieben, auch der Obstertrag immer stärker ist als in andern Gegenden und dass er dort niemals gänzlich fehlschlägt. Es ist deshalb jedem Obstzüchter anzurathen, sich einen Bienenstand anzuschaffen und dies umsomehr, als in Oesterreich der Ertrag an Honig und Wachs verhältnissmässig ein nur sehr geringer ist.

Der Handel in Honig und Wachs, welchen Oesterreich-Ungarn mit dem Auslande in den letzten Jahren trieb, zeigt in nachstehender Tabelle die folgenden Ziffern:

	Einfuhr		Ausfuhr	
	Mtr.-Ctr.	Gulden	Mtr.-Ctr.	Gulden
Wachs:				
1878	1296	207.360	5352	567.312
1879	1709	207.230	2491	373.650
1880	1147	137.640	2212	302.670
1881	1387	173.375	1932	251.160
1882	1524	183.975	2002	245.960
Honig:				
1878	964	30.852	3169	114.082
1879	1317	43.461	6171	222.156
1880	807	26.631	5928	223.408
1881	2268	74.844	5361	187.635
1882	1664	72.072	3839	192.740

Blumen- und Gemüsegarten.

Schutz für Melonen, Gurken und andere Ranken. Als besonders praktisch müssen wir immer die Amerikaner anerkennen. Die Schutzmittel für oben bezeichnete Früchte werden nach der Angabe des amerikanischen „Agriculturist" (März 1885) am leichtesten und schnelltsen folgendermassen angefertigt: Schneide Stücke Leder aus alten Stiefelschäften von der in der Mitte der Fig. 70 gezeigten Form, dann mache eine Partie Fichtenholzleisten, wie die in der Abbildung. Sie sind etwa 1 Cm. dick, 2 Cm. breit und 50 bis 60 Cm. lang. Sie können von einem Stück Brett gespalten oder gesägt werden und mögen an den unteren Enden verjüngt zulaufen. Lege vier derselben auf die Bank und nagle das Stück Leder an die oberen Enden, wie in Fig. 70, und das Ganze kann dann, wie in Fig. 71



Fig. 70.

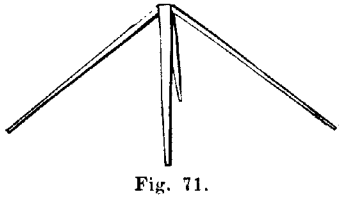


Fig. 71.

gezeigt, aufgestellt werden. Schneide 4 Stücke dünnen Muslin oder gewöhnliches Baumwollenzeug, eines für jede Seite, nähe deren Ränder zusammen, spanne das Zeug auf den Rahmen und bestreiche es mehrmals mit Leinöl. Die Schenkel des Gestelles sollten einige Zoll über dem Zeug vorstehen, damit sie in die Erde eingedrückt werden können; sie stehen dann fest und halten die Käfer ab. Sie werden leicht gemacht, kosten wenig und nehmen, wenn nach dem Gebrauch verpackt, wenig Raum ein; Moskito-Netz kann anstatt des Zeuges benutzt werden, aber es ist nicht so gut, weil es die Pflanzen nicht im selben Masse gegen kalte Winde schützt. Ein altes Stück Teppich oder Wolldecke kann in frostigen Nächten über das Gestell geworfen oder ein Bündel Stroh an ein Ende gebunden und so ausgebreitet werden, dass es eine hutförmige Bedeckung des ganzen Gestelles bildet.

Zweckmässiges Verfahren beim Verpflanzen. Obwohl wir ein Verpflanzen mit dem Pflanzstock nicht befürworten, weil die Erde zu fest angedrückt wird und häufig die feinen Wurzelfasern verletzt werden, das unrichtige Anwenden desselben hat die Hauptschuld, dass viele Pflanzen nicht anwachsen wollen.

Einen guten Pflanzstock erhält man durch einen Zweig von einem Hartholzbaum, welcher mit krummem Handgriff versehen und unten am zugespitzten Ende eine eiserne Spitze hat. Zuerst wird der Pflanzstock perpendiculär in den Boden gestossen, etwas gedreht, um das Loch zu erweitern, und wieder herausgezogen.

Dieses macht den Platz für die Wurzeln, und während es mit der rechten Hand geschah, hat die linke das vorher an seinen Platz gelegte Pflänzchen ergriffen, hält es mit den Wurzeln im Loch und in der richtigen Höhe, worauf mit der rechten der Pflanzstock wieder in den Boden gestossen wird, u. zw. bis 5 Ctm. vom ersten Loch entfernt und in schräger Richtung, wobei man die Spitze etwas unter die Wurzeln schiebt; nunmehr drückt man den Boden von unten nach oben an, zieht den Pflanzstock heraus, wobei ein leichter Stoss mit der Spitze genügt, um das Loch mit lockerer Erde zu füllen.

Unrichtig ist das Verfahren, wenn man den Pflanzstock nur oben an die Pflanze drückt; alsdann befinden sich die Wurzeln in einem hohlen Raume, in welchem sie schnell verdorren.

Das richtige Andrücken der Erde erfordert Sorgfalt und Uebung, das Zuviel und Zuwenig ist hier in Betracht zu ziehen und richtet sich nach dem mehr schwereren oder leichteren Boden und dessen Feuchtigkeitsgrade. Am vortheilhaftesten geschieht das Verpflanzen in einen gut zubereiteten Boden nach einem sanften Frühlingsregen.

Spargel. Untersuchungen, ob geschälter Spargel bei dickeren oder dünneren Stengeln billiger sich stellt, haben von drei Sorten je 1 Pfund, welche sorgfältig geschält wurden, Folgendes ergeben: Fünf Stück 24—30 Cm. lange, sehr dicke Spargel im Gewichte von 523 Gr. kosteten 1 Mark. Die Schalen wogen 19% vom ganzen Gewicht; es kosteten also 100 Gr. geschälter Spargel 23 Pf. — 16 mitteldicke Spargel 22—25 Cm. lang, 500 Gr., kosten 60 Pf., Schalen 26% ab, kosteten 100 Gr. geschälter Spargel 16 Pf. — 33 dünne, sog. Brech- oder Suppen-Spargel, 10—23 Cm. lang, 500 Gr. kosteten 25 Pf., Schalen 33% ab, kosteten 100 Gr. geschälter Spargel 7·4 Pf. Der dünnste Spargel wäre demnach der billigste.

Trefflicher Düngguss für Topf- und Gemüsepflanzen. Man fülle ein Fass bis zu einem Drittel seiner Höhe mit Schafmist und Hornspänen und schütte dasselbe voll Wasser. Nach 14 Tagen ist die Masse vergohren und äusserst wirksam.

Literatur.

Studien über die Blutlaus (Schizoneura lanigera Hausm. Myzoxylus mali) von Dr. ph. Emil A. Göldi. Mit drei Farbendrucktafeln. 1885. Diese vortrefflichen Studien enthalten sehr viel Belehrendes über die an verschiedenen Orten wieder verheerend auftretende Blutlaus und mahnen eindringlich zu deren allgemeiner, energischer Bekämpfung. Das erste Capitel stellt das Historische über das Auftreten dieses verderbenbringenden Insectes zusammen. Wir entnehmen als interessant den Nachweis über die Blutlaus-Literatur und nennen als die ältesten speciellen Werke: R. Leukhardt's „Zur Kenntniss des Generationswechsels und der Parthenogenese", Frankfurt 1858; Harris: „On insects injurious to vegetation", Boston 1862 und Kaltenbach J. H.: „Monographie der Familie der Pflanzenläuse". Aachen 1843. Nach Göldi wurde das erste Auftreten der Blutlaus im Jahre 1789 in England beobachtet, 1812 in der Normandie vom Pomologen-Verein und 1818 in Paris im Garten der Pharmacie constatirt. Erst um 1827 wurden Verheerungen durch die Blutlaus aus Belgien gemeldet und heute hat sich dieselbe über Europa tief nach Asien hinein verbreitet.

Göldi's Beobachtungen gehen sehr in's Detail und kann man sie als ganz genau bezeichnen; leider sind sie mit dieser Ausgabe noch nicht vollständig abgeschlossen. Doch ist das Gebotene äusserst werthvoll und ist insbesondere die Bildung der geflügelten Thiere eine ausserordentlich interessante biologische Skizze. Der Körper-

bau und die Eigenthümlichkeiten der Blutlaus werden durch die beigegebenen prächtig ausgeführten farbigen Abbildungen vollständig detaillirt zur Anschauung gebracht. Die Capitel endlich über die „Kenntniss und den Verlauf der Apfelbaumkrankheit" — über die „Bedeutung und Tragweite der Blutlausfrage" und zum Schlusse die Kritik über die bisher gegen die Blutlaus angewendeten künstlichen Bekämpfungsmittel machen das Heft für jeden Obstbaumzüchter zu einem werthvollen und können wir dessen Verbreitung nur empfehlen.

Göldi schlägt ein neues Bekämpfungsmittel vor, welches wir unseren geschätzten Lesern mittheilen. Es ist sehr billig, da es bei dem En gros-Einkauf der Materialien kaum auf 20 kr. per Kilo zu stehen kommt. Der Einwand, dass es bei der Bereitung feuergefährlich werden könne, muss natürlich durch sorgsame Behandlung beschränkt, resp. verhindert werden. Es besteht aus einer Mischung von 60 Theilen süsser Milch mit 20 Theilen in Terpentinöl aufgelöstem Terpentin und 20 Theilen Schwefelkohlenstoff (für das Wurzelwerk genügen 10 Theile Schwefelkohlenstoff zu der obigen Mischung). Es handelt sich nun darum, Versuche damit im Kleinen und Grossen anzustellen, und würden wir uns freuen, wenn wir in dieser Richtung aus unserem geschätzten Leserkreise Mittheilungen erhalten würden.

Herbst- und Winterblumen von Carus Sterne, Prag, Fr. Tempsky. Wir haben schon wiederholt auf die beiden vorangegangenen Sammlungen derselben Verlagshandlung, die „Frühlings- und Sommerblumen", aufmerksam gemacht und können nicht umhin, auf diese neue Erscheinung abermals hinzuweisen. Die Herbst- und Winterblumen bilden eine prachtvolle Ergänzung der Vorhergegangenen und können wir diese naturgetreu und lieblich gemalten Kinder unserer Flora in der Tempsky'schen Ausgabe nur auf das Aufrichtigste und Wärmste empfehlen. Die uns vorliegenden Hefte zeigen auch, dass der Text auf der Höhe der Zeit steht und mit dem Besten wetteifert, was an populärem, botanischem Wissen dem Publicum geboten werden kann.

Wir werden trachten, aus dem mit den Winterblumen abgeschlossenen Gesammtwerke unseren geschätzten Lesern einige Capitel mitzutheilen, um sie auf den reichen und interessanten Inhalt überhaupt aufmerksam zu machen.

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.

Umrath & Comp., Prag–Bubna,

Fabrik landwirthsch. Maschinen und Eisengiesserei,

empfehlen

für Bewässerungen grosser Gärten vorzügliche

Wasserschöpfwerke

zum Heben von Wasser aus Cisternen, Teichen und Flüssen aus beliebiger Tiefe.

Leistung bei Handbetrieb

ca. 4–5 Hektoliter pro Minute.

Preis für complet 10' Tiefe fl. 225·—, jeder weitere Fuss fl. 10·— mehr. — Illustrirte Preiskataloge gratis und franco. (59)

Ich liefere die billigsten und leistungsfähigsten

Dörren (57)

für Obst, Gemüse, Hopfen etc. — neueste Erfindung — zum Preise von 120 u. 350 fl.

Dr. Schuchardt, Dresden-Löbtau.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr.

Woldemar Hintze

(52) in **Pettau**, Steiermark.

Blumendraht,

blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst

Julius von Dreusche,

Frankfurt am Main. (58)

Muster und Preise gratis und franco.

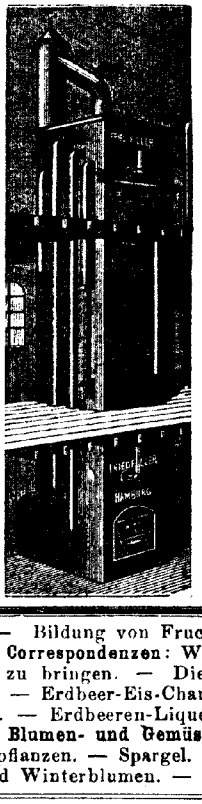
Der

Katalog der Obstbaumschulen

von (46)

Georg W. Gaedertz

steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.



Fillers pat. Trocken-Apparat. Grosse gold. Staats-Medaille. (55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe u. Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,

Maschinenfabrik,

Hamburg - Eimsbüttel.

L. SPÄTH, (44)

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.

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.,

(51) *Erdbeerzüchter*

in **Cöthen** (Anhalt).

INHALT: Glanz-Reinette. (Mit 1 Illustr.) — Köstliche von Svijan. (Mit 1 Illustr.) — Bildung von Fruchtaugen. — Anzucht von Pfirsichbäumen zum Fruchttragen im ersten Jahre der Veredlung. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Wiener Nachrichten. — Die diesjährigen Frühjahrs-Ausstellungen. — Aus Syrmien. — Bäume zum Fruchttragen zu bringen. — Die Frühjahrscurse. — Pflaumenblattlaus. — Gegen die Kälte. — Birnen vom Cap. — Die Kirschen als Heilmittel. — Erdbeer-Eis-Chaudeau. — Eis-Creme von Erdbeeren. — Grammalote von Erdbeeren. — Erdbeerschnitten. — Obstbauverbreitung. — Erdbeeren-Liqueur. — Pfropfen. — Die Bienenzucht als unbeschwerliche, lohnende Nebenbeschäftigung. — Die Bienenzucht. — **Blumen- und Gemüsegarten**: Schutz für Melonen, Gurken und andere Ranken. (Mit 2 Illustr.) — Zweckmässiges Verfahren beim Verpflanzen. — Spargel. — Trefflicher Düngguss für Topf- und Gemüsepflanzen. — **Literatur.** Studien über die Blutlaus. — Herbst- und Winterblumen. — 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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—

resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 11. **Wien, 1. Juni 1885.** **II. Jahrg.**

Neue dänische Birnen.

Ausser der in diesen Blättern (Nr. 1 d. Jahrg.) beschriebenen neuen dänischen Birne „Alexander Brun" hat der Züchter, Herr Hofjägermeister A. Brun, in dem Garten bei Villa Louisiana bei Helsingör noch verschiedene andere neue Birnen erzogen, die die grösste Aufmerksamkeit verdienen. Wie schon an angeführter Stelle erwähnt, wurden in den Jahren 1862–64 Aussaaten gemacht, um neue, für das hiesige Klima geeignete Tafelbirnen zu gewinnen, wobei auf die sorgfältigste Auswahl der Samen Acht genommen wurde. Die Muttersorten waren: Nelis d'hiver, Beurré Diel, Soldat laboureur, Bergamotte Esperen, Louise bonne, Beurré Napoleon, Flemish beauty, Coloma d'automne, Eyewood u. m. a., und hat hieraus bis jetzt resultirt, dass von ca. 70 ausgepflanzten, stets unbeschnittenen Samenbäumen (Herr A. Brun hatte für eine grössere Zahl keinen Platz) fünf davon Tafelfrüchte ersten Ranges gegeben haben, eine in Wahrheit schöne Belohnung der Mühe und Arbeit des Herrn A. Brun. Ein Theil dieser Samenbäume hat noch nicht Früchte getragen und lässt also noch auf ein äusserst gutes Resultat hoffen. Es ergibt sich hieraus, dass, wenn eine sorgfältige Auswahl sowohl von den Mutterfrüchten als von deren Samen vorgenommen wird, die Chancen für möglichst gute Resultate erhöht werden.

Der Herr Hofjägermeister ist bei der Werthschätzung seiner Zöglinge sehr strenge; es ist ihm nämlich nur darum zu thun, etwas Vorzügliches zu erziehen, alles Mittelmässige wird ohne Gnade verworfen. Da die Züchtung unter so nördlichen Breitengraden geschehen ist, werden die Sorten ausser ihrem Heimatslande namentlich für nördliche Gegenden und exponirte Lagen besonderes Interesse haben, und das umsomehr, als sie hier in so nördlicher Lage selbst in den ungünstigsten Sommern ihre Früchte immer zur vollsten Ausbildung gebracht haben, was mit so vielen anderen sonst vorzüglichen Sorten leider nur ausnahmsweise der Fall ist.

Dänische Nelis (A. Brun).

(Butterbirne Cl. XI. I. 4. = längliche, schmelzende Winterbutterbirne, mehr oder weniger berostet, mit unausgebildetem Kelche. Mutterfrucht: Nelis d'hiver. Trug zum ersten Male 1879.)

Literatur und Synonyme: Dansk Havetidende 1880, pag. 7. Synonyme: keine.

Form und Grösse: eiförmig, Breite etwa 50—55 Mm., Höhe 60—65 Mm. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht etwas platt abgerundet ist; nach dem Stiele ist sie breit abgestumpft und oft ein wenig beulig. Die Frucht kann auf dem Kelchende stehen.

Kelch: sitzt oben auf, ist halboffen mit unregelmässig eingebogenen, steifen, harten, dunkelgefärbten Blättchen.

Stiel: ca. 25 Mm. lang, kräftig, ohne dick zu sein, sanft gebogen, oben Fleischwulste und Knospen; sitzt oft etwas schief und in einer kleinen Vertiefung.

Schale: glatt, hellgrün. Die dichtgestellten, feinen, zimmtbraunen Rostpunkte fliessen oft, beson-

ders um den Kelch, oft auch beinahe über die ganze Frucht zusammen, wodurch sie etwas rauh anzufühlen ist und mehr oder weniger berostet wird.

Kernhaus: geschlossen, mittelgross; die kleinen Kammern enthalten wenige, recht gut ausgebildete, mittelgrosse, hellbraune Samen.

Fleisch: weiss, mit grünlichem Schimmer unter der Haut, schmelzend und überfliessend saftig, von erhabenem, süssweinartigem, aromatischem Geschmack. Derselbe erinnert sehr an den der Mutterfrucht, ist aber süsser. Spuren von Granulationen sind fast nie vorhanden.

Sommertriebe etwas gekniet, olivenbraun, mit feinen, runden Lenticellen. Augen klein, stark abstehend auf grossen Trägern.

Dänische Dechantsbirne (J. Wöldike).

(Cl. VI. I 4 = rundliche Herbstbutterbirne, einfarbig, mit unausgebildetem, hornartigen Kelche.)

Mutterfrucht: Louise bonne. Aussaat 1864, erste Früchte 1879.

Literatur und Synonyme: Dansk Havetidende 1883, pag. 50. Synonyme: keine.

Form und Grösse: Schöne, kurze Birnform. a und b kommen gleich häufig vor. Gleicht im



Fig. 72. Dänische Nelis (A. Brun).

Reife und Nutzung: Reift Mitte November bis Mitte December. Sie steht an Güte der Mutterfrucht völlig gleich, ist also Tafelfrucht ersten Ranges, hat aber das vor dieser voraus, dass sie selbst in den ungünstigsten Jahren ihre Früchte an freistehenden Halbstämmen — südlicher sicher auch an Hochstämmen — zur vollen Ausbildung bringt, was mit der Nelis d'hiver hier nie der Fall ist.

Der Baum hat einen etwas sperrigen und unregelmässigen Wuchs, ist ein guter Träger und vollständig hart. Auf Quitte gedeiht er am besten mit Zwischenveredlung. Das Blatt ist ein schmales Oval, mit auslaufender, etwas zurückgebogener Spitze, ganzrändig, glatt; Stiel lang und dünn.

Aeusseren etwas einer gut ausgebildeten B. blanc. Höhe ca. 65 Mm., Breite 58 Mm. Der Bauch sitzt kelchwärts und macht die Frucht hier eine schöne Rundung; nach dem Stiele ist sie in der Regel sanft eingebogen und die eine Seite der etwas abgestumpften Spitze höher als die andere. Die Frucht kann auf dem Kelchende stehen.

Kelch: klein, offen, mit sehr kurzen, abgerundeten, harten, aufrechtstehenden Blättchen; ist beinahe verschwindend. Röhre ein kleiner, kurzer Kegel; Kelchvertiefung eine kleine Schüssel.

Stiel: bis ca. 20 Mm. lang, oft auch kurz, ziemlich dick, holzig, grünlichbraun mit einzelnen kleinen Lenticellen, ziemlich gerade; derselbe sitzt

wie eingestochen auf der schiefen Spitze der Frucht.

Schale: glatt, sehr dünn und fein und mit starkem Geruch. Farbe anfangs grün, später grünlich-weissgelb oder gelb mit grünlichen Flecken. Etwas hellzimmtfarbiger Rost findet sich besonders um den Kelch. Zahlreiche sehr feine braune Punkte und einzelne dunkelcarmoisinrothe Flecken mit hellerem Rande; letztere geben der Frucht ein überaus liebliches Aeusseres.

Kernhaus: klein, mit geschlossener oder ein Geringes offener Achse, Kammern geräumig, Samen dick, kurz und breit eiförmig, dunkelbraun.

Prinzessin Dagmar (A. Brun).

(Cl. XI. I. c. = längliche Winterbirne, einfarbig mit unvollkommenem, hornartigen Kelche.

Diese schöne Birne ist keine wahre Butterbirne und muss zu den Halbbutterbirnen gezählt werden. „Ist doch eine grosse, delicate Tafelbirne", sagt der Herr Erzieher.

Mutterfrucht: Louise bonne, Aussaat 1864 gemacht, die ersten Früchte wurden 1880 gezüchtet. Die Birne ist nach der dänischen Prinzessin Dagmar, jetzigen Kaiserin von Russland, vom Züchter benannt.

Literatur und Synonyme: Dansk Havetidende 1883, pag. 51. Synonyme keine.

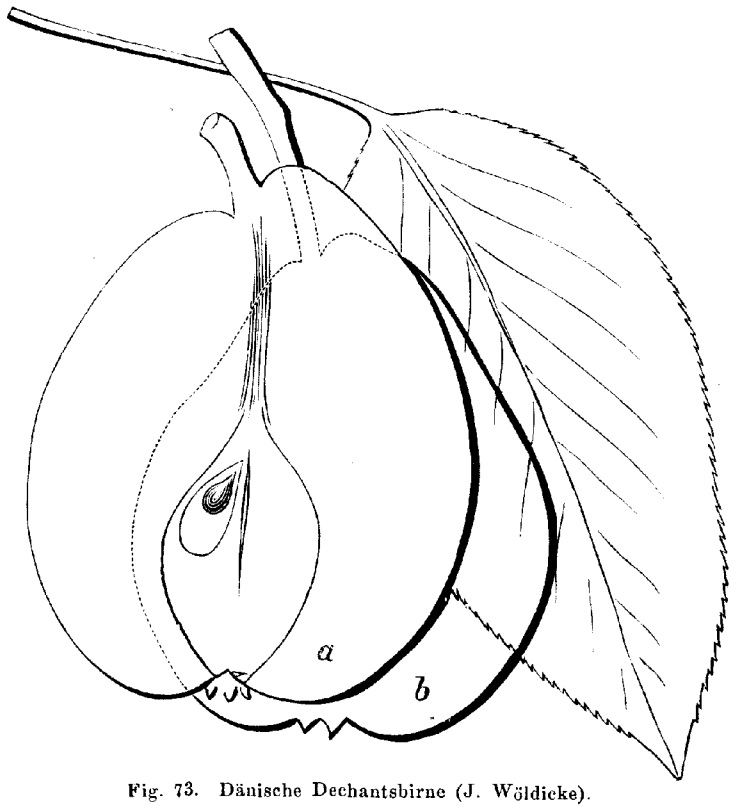


Fig. 73. Dänische Dechantsbirne (J. Wöldicke).

Fleisch: weiss mit gelblichem Schimmer, saftreich, ganz schmelzend, von weinartigem, aromatischem, erhaben erfrischendem Geschmack, der hinreichende Süsse hat. Erinnert etwas an eine gut entwickelte Eyewood, ist aber weit süsser.

Reife und Nutzung: Reift November. Zu lange aufbewahrt wird sie mehlig. Sie ist eine delicate und schöne späte Herbstfrucht ersten Ranges und reift immer, selbst in ungünstigen Jahrgängen.

Der Baum ist kräftig und gesund und trägt befriedigend, wenn auch gerade nicht reichlich. Das Blatt ist lang und schmal eiförmig, ziemlich spitz zulaufend, in seiner ganzen Länge scharf gezahnt. Adern auffallend wenig verzweigt; Stiel kräftig und glatt. Sommertriebe violett-olivengrün mit einzelnen runden Lenticellen, Augen gross, anliegend.

Form und Grösse: Besonders schöne und grosse Birnform, Kelchrundung ein wenig verjüngt. Breite: 55—60 Mm., Höhe ca. 80 Mm.

Kelch: Vom Kelche ist in der Regel nur ein kleiner, etwas vorstehender, lederartiger Ring vorhanden; sind die Blättchen da, sind sie kurz, steif und rindeförmig (boot- oder kahnförmig). Die kleine Kelchhöhle ist wie ausgedreht.

Stiel: lang, gebogen, sehr stark und zähe, ohne gerade dick zu sein, olivenbraun und läuft als Verlängerung der Frucht aus. Er sitzt am Baume sehr fest, so dass die Frucht trotz ihrer Grösse vom Winde nicht abgeworfen wird.

Schale: zur Pflückezeit grün, später hellgelb; stark besonnte Früchte haben eine Andeutung von einer rothgelben Flamme, sonst fein, fettig, glänzend,

mit kleinen, etwas weit vertheilten schwarzen oder dunkelbraunen Punkten und einzelnen grösseren, vertieft sitzenden schwarzen Flecken. Eigentliche Rostfiguren sind selten vorhanden.

Kernhaus: gross, mit geschlossener oder ein wenig offener Achse, Kammern gross, Samen lang, gekrümmt, schwarz, gewöhnlich taub. Granulationen finden sich nicht. Röhre sehr klein und flach, doch mit einem feinen Canale, beinahe bis zum Kernhaus reichend.

Fleisch: schön weiss, fein, mürbe, nähert sich nach den Witterungsverhältnissen mehr oder weniger zum „schmelzend", von weinsäuerlichem, erfrischendem und sehr angenehmem Geschmack. Könnte etwas süsser sein.

Reife und Nutzung: November hindurch bis in den December hinein. Ist, obgleich keine wahre Butterbirne, doch Tafelfrucht ersten Ranges. „Ebenso gut als schön", sagt ein hiesiger alter Pomologe, dem Mittheiler dieses völlig beistimmen kann.

Der Baum geht schön pyramidal in die Höhe und hat einen kräftigen Wuchs, trägt gut und jährlich. Gedeiht wie die vorstehenden nur auf Quitte mit Zwischenveredlung. Blatt elliptisch, mit kurzer, aufgesetzter Spitze, in deren Nähe es sehr schwach und fein rund gezahnt ist; Seitenadern sehr verzweigt, Stiel lang und dick. Sommertriebe stark, etwas zickzackartig geknickt, mit feinen, runden, gelblichen Lenticellen. Augen klein, stark abstehend, auf grossen Trägern. C. Matthiesen.

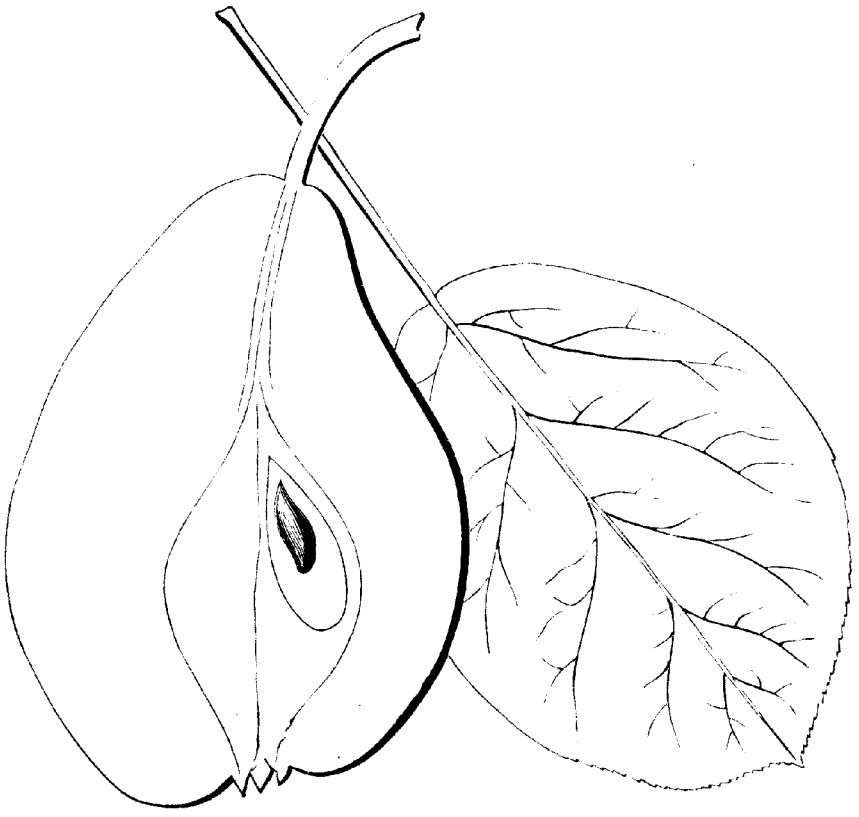


Fig. 74. Prinzessin Dagmar (A. Brun).

Spalier- und Zwergbaumzucht.

Es ist öfters die Frage aufgeworfen worden, ob die Ausdehnung, in welcher die Spalier- und Zwergbaumzucht in unserer Anstalt*) betrieben wird, durch die Ziele der Anstalt gerechtfertigt sei oder nicht. Und es ist dabei die Ansicht ausgesprochen worden, dass die Spalier- und Zwergbaumzucht nicht dem Gebiete der landwirthschaftlichen Gärtnerei, sondern bereits dem der höheren Kunstgärtnerei angehöre.

Zur Widerlegung letzterer Ansicht verweisen wir nur auf die einfache Thatsache, dass wir in Deutschland recht viele Kunstgärtner besitzen, die nichts von der Spalier- und Zwergbaumzucht verstehen, oder, um uns anders auszudrücken, dass die Kunstgärtner recht selten sind, von diesem speciellen Gebiet des Obstbaues auch nur annähernd Kenntniss besitzen, während in denjenigen Gegenden Frankreichs, in welchen der Obstbau vorzugsweise betrieben wird, fast jeder einfache Landmann und Arbeiter, der ein eigenes Häuschen und ein Stückchen Land besitzt, die Beweise eines richtigen Verständnisses für diese Specialcultur in den Zwerg- und Spalierbäumen seines Gärtchens liefert. Und sollte unser deutscher Landmann dem französischen an Einsicht, Bildungsfähigkeit und Intelligenz nachstehen? — Wir protestiren hiergegen. Wir haben es aber bereits an einem andern Ort ausgesprochen, dass wir uns auch dagegen verwahren, dass eine so strenge Grenzlinie zwischen der Kunstgärtnerei und der Landwirthschaft gezogen werde, als es allerdings von ersterer mitunter versucht wird.

Die Spalier- und Zwergbaumzucht ist ein nicht nur unentbehrlicher Zweig unserer landwirthschaftlichen

*) Gärtnerlehranstalt Rötha.

Gärtnerei, sondern für die Förderung des Obstbaues überhaupt von der allergrössten Bedeutung.

Wir geben zu, dass die Spalier- und Zwergbaumzucht in erster Linie die Erzeugung guten Tafelobstes erzielt, sie daher in ihren unmittelbaren Erzeugnissen mehr dem Luxus, als den allgemeinen volkswirthschaftlichen Interessen zu dienen scheint, — dass die Erbauung von Wirthschaftsobst im Grossen nicht in Spalier- und Formbaumgärten, nicht vermittelst Zwergbäumen, — sondern in Plantagen erfolgen muss, und in diesen der Hochstamm stets die geeignetste Form für den wirthschaftlichen Betrieb bleiben wird, — dass endlich ein wesentlicher Unterschied zwischen dem französischen und deutschen Obstbau darin besteht, dass in Frankreich die Birne, in Deutschland der Apfel die Nationalfrucht ist, und wiederum für die Birne das Spalier und die Zwergform, für den Apfel der Hochstamm die am meisten in Betracht kommende Form bildet. Dennoch hat die Zwergbaumzucht eine allgemein hohe volkswirthschaftliche, wir möchten sagen moralische Bedeutung, welche darin besteht, dass sie in höherem Grade als die Zucht des Hochstammes geeignet ist, die Liebe und das Interesse für den Obstbau zu wecken.

Durch den Zwergbaum und das Spalier wird in viel kürzerer Zeit ein Erfolg erzielt, als durch den Hochstamm. Während bei einem zur Formirung als Hochstamm bestimmten Kernobstbaum erst im dritten oder vierten Jahre nach der Veredlung die Krone formirt wird und dann noch mehrere Jahre vergehen, bevor die Krone zu einer befriedigenden Tragbarkeit gelangt, liefert uns ein Zwergbaum meist im dritten Jahre nach der Veredlung schöne ausgebildete Früchte.

Aber der Erfolg wird durch den Zwergbaum dem Auge auch näher gerückt. Wir können an dem niedrigen vor uns stehenden Bäumchen die Folgen unserer Behandlung, namentlich die des Schnittes, mit weit grösserer Bequemlichkeit und Leichtigkeit verfolgen, als bei der hohen Krone des Hochstammes. Auch dadurch wird das Interesse gefördert.

Zu dieser allgemeinen volkswirthschaftlichen Bedeutung tritt aber noch eine besondere für unser engeres Vaterland Sachsen hinzu. Es ist die, dass durch die Zwerg- und Spalierzucht Räume ausgenutzt werden können, in denen es nicht möglich ist, einen Hochstamm zu pflanzen.

Von diesen Gesichtspunkten aus haben wir die Anlage eines grösseren Gartens, welcher vorzugsweise für den Betrieb der Spalier- und Zwergbaumzucht bestimmt ist, für eine Anstalt, deren hauptsächliches Ziel es ist, die intensive Bodencultur zu fördern, für unentbehrlich gehalten. Die Anlage unseres Spalier- und Zwergbaumgartens ist allerdings etwas älter, als die Errichtung der Lehranstalt, indem wir diese Anlage bereits im Jahre 1871 begonnen, während die Errichtung der Anstalt in das Jahr 1875 fällt.

Die Zucht von Spalier- und Zwergbäumen stand früher in Sachsen in hoher Blüthe. In keinem herrschaftlichen Garten auf dem Lande und in der Stadt durften die Spalier- und sogenannten „Franz-Bäume“ (Zwergbäume, die nach französischer Art in Schnitt gehalten waren) fehlen. Bei fürstlichen Lustschlössern waren dieselben oft im grossartigsten Massstab angelegt, z. B. in Schönbrunn, Salzburg, Würzburg, Potsdam u. s. w. Mit dem Verfall des Obstbaues überhaupt wurde aber auch die Zucht der Spalier- und Zwergbäume vernachlässigt und es hielt ausserordentlich schwer, einen Gärtner aufzutreiben, der etwas vom Baumschnitt verstand.

Erst durch den französischen Krieg von 1870/71 wurde die Aufmerksamkeit der deutschen Gärtnerei wieder mehr auf diese Specialcultur geleitet und in den darauffolgenden Jahren bildete dieselbe das hauptsächlichste Thema der pomologischen Literatur.

In neuester Zeit ist in den obstbautreibenden Kreisen die Aufmerksamkeit wieder mehr hiervon abgelenkt und auf die „Obstverwerthung“ hingeleitet worden. Unsere raschlebige Zeit hat ein besonderes Interesse für alles Neue und so bildet die „Obstverwerthung“ als das Neueste recht eigentlich den Mittel- und Brennpunkt der pomologischen Bestrebungen.

Wir verkennen in keiner Weise die hohe volkswirthschaftliche Bedeutung der „Obstverwerthung“ und der Beweis hierfür ist der Platz, welchen wir ihr in dem Betriebe unserer Anstalt angewiesen haben. Aber zu beklagen wäre es, wenn das Interesse für Spalier- und Zwergbaumzucht hierdurch abgeschwächt würde. Der Werth letzterer für volkswirthschaftliche Interessen ist ein ebenso hoher, als der der ersteren. Die Bedeutung beider ist aber so verschieden, dass sie nebeneinander ohne gegenseitige Störung ihre Ziele verfolgen können.

Erstere verleiht dem Anbau des sogenannten „Wirthschaftsobstes“ eine höhere Bedeutung, letztere bezweckt die Förderung des Anbaues von „Tafelobst“. So lange für letzteres noch ein Bedürfniss vorhanden ist, wird die Spalier- und Zwergbaumzucht auch eine lohnende bleiben.

Selbst in dem obstreichen Jahre 1883 sind noch bedeutende Mengen Obst nach Sachsen eingeführt und für gutes Tafelobst verhältnissmässig hohe Preise gezahlt worden. In dem vergangenen obstarmen Jahre 1884 sind aber bedeutende Summen für feines Tafelobst aus Sachsen nach Steiermark, Kärnten, Tirol, Böhmen, Franken und den Rhein-Gegenden geflossen.

Soll aber die höchst lohnende Production des feinen Tafelobstes durch Spalier- und Zwergbaumcultur gefördert werden, so müssen unseren ländlichen und gärtnerischen Kreisen der Betrieb und die Erfolge derselben durch das Beispiel vor Augen geführt werden. Das praktische Beispiel wirkt auch hier viel mehr, als theoretische Deductionen in Vorträgen oder Aufsätzen.

Von der Zeit an, wo wir die Einrichtung einer Gärtnerlehr-Anstalt hierselbst übernahmen, sind wir deshalb auch auf das Gewissenhafteste bemüht gewesen, den, wie bereits erwähnt, früher angelegten Garten für Spalier- und Zwergbaum-Cultur seiner neuen Bestimmung als „Lehr- oder Instructionsgarten“ gemäss einzurichten, zu erweitern und zu verbessern. Es war dies eine der Aufgaben, deren Lösung am mühevollsten und schwierigsten war, weil wir Alles aus uns selbst heraus neu schaffen mussten.

Vorzüglich haben wir in den ersten Jahren den Mangel guter, gewissenhaft geleiteter Baumschulen empfunden, aus denen wir das geeignete Material erhalten konnten. Obwohl wir keine Kosten gescheut haben, war das aus renommirten Baumschulen uns Uebersendete doch oft gänzlich unbrauchbar. Namentlich erwies sich die Bezeichnung der Sorten in vielen Fällen als gänzlich unzuverlässig. Erst als wir aus unsern eigenen Baumschulen selbst gezogene Bäume erhielten und uns unsere Mutterbäume Edelreiser in zuverlässig richtiger Benennung lieferten, wurden die Erfolge unserer Bemühungen besser.

Wir nehmen keinen Anstand, zu bekennen, dass wir in der Art der Anlage Anfangs viel gefehlt haben. Wir haben uns aber auch nie geschämt, einen begangenen Fehler einzugestehen, und sind stets bemüht gewesen, die erkannten Fehler zu verbessern.

So hat jedes Jahr des hinter uns liegenden Decenniums unsere praktischen Erfahrungen bereichert und in dem Garten für Spalier- und Zwergbaumzucht neue Verbesserungen und Erweiterungen gebracht.

In dem letztvergangenen Jahre 1884 haben wir vornehmlich in Anschluss an den älteren Theil des Gartens einen sogenannten „Obstpark“ angelegt, welcher die Bestimmung hat, zu zeigen, wie Zwergobstbäume in Verbindung mit wilden Bäumen und Ziersträuchern sich auch ausserhalb des sogenannten Nutzgartens landschaftlich verwerthen lassen. Wir hielten diese neue Einrichtung in Verbindung mit dem gesammten Zweck unserer Anstalt für geboten, weil wir hoffen, durch das gegebene Beispiel der Zwergbaumzucht ein neues Feld zu eröffnen. In England, Amerika, Frankreich und Belgien ist die Verwendung des Obstbaumes in der Landschaftsgärtnerei eine sehr allgemeine. Nur in Deutschland glaubte man aus einer gewissen Prüderie dem ästhetischen Gepräge eine Parkanlage zu nahe zu treten, wenn man in derselben nutzbringende Obstbäume anpflanzte. Und doch ist ein — selbstverständlich gut gepflegter und an die richtige Stelle gepflanzter — Obstbaum namentlich in der Blüthezeit und dann wieder wenn er mit Früchten bedeckt ist, eine Zierde. Für den Obstbaum erwächst aber wiederum durch seine Stellung zwischen den wilden Bäumen des Parkes der Gewinn, dass er durch letztere Schutz gegen Ost- und Nordwinde erhält.

Wir haben hierzu einen nach Süd und West liegenden Haag benutzt, welcher mit alten Eichen und jüngeren Fichten bestanden war. Die Eichen, welche theils in einzelner Stellung, theils in Gruppen ein malerisches Bild geben, haben wir stehen lassen und nur einen Theil der Fichten ausgerodet. Der Boden zwischen den Bäumen ist

*

mit feinem, kurz gehaltenen Rasen besäet, zwischen welchem Kieswege hinlaufen. Auf den Rasenplätzen sind die Zwergobstbäume zwischen Coniferen und Ziergehölzern in verschiedenen Formen und Gruppen angepflanzt.

Der gesammte für Spalier- und Zwergbaumzucht bestimmte Garten inclusive des Obstparkes umfasst ein Areal von drei Hektar. Ausserdem sind noch sämmtliche Mauern der Anstalts- und Wirthschaftsgebäude zur Anlage von Spalieren benutzt und die Rabatten der übrigen Gärten theils mit freistehenden Zwergbäumen besetzt, theils mit Drahtcordons eingefasst.

Der Spaliergarten ist auf seiner nördlichen und östlichen Seite theils von Wirthschaftsgebäuden umgeben, theils von einer 4 Meter hohen Mauer eingefasst. Von dieser Mauer gehen in genauer Richtung von Nord nach Süd theils längere, theils kürzere, gleichfalls 4 Meter hohe Mauern in das Innere des Gartens, auf beiden Seiten zu Spalieren benutzt, und theilen den Garten in einzelne Compartiments.

Ausserdem haben wir noch eine Art freistehender Contre- oder Doppel-Espaliers aufgestellt, die sich als sehr praktisch bewährt haben. Dieselben bestehen aus eisernen, über der Erde 4 Meter hohen Säulen, welche in die Erde eingelassen sind. An denselben befinden sich eiserne Quersprossen. Die Quersprossen der in Entfernung von 4 Meter von einander stehenden Säulen sind durch wagerecht gespannten Draht verbunden. Auf diese Weise wird ein doppeltes Spalier gebildet, welches auf der Ost- und Westseite mit Obstbäumen bepflanzt ist. Die Quartiere zwischen den Mauern und freistehenden Doppel-Espaliers sind mit Zwergbäumen in allen Formen besetzt und mit Drahtcordons eingefasst.

Bei der Ausdehnung und den einzelnen Einrichtungen dieses Gartens haben wir uns, wie bei unserer ganzen Organisation, weder von Willkür, noch von persönlicher Vorliebe oder Eingenommenheit für einen speciellen Zweig leiten lassen. Sollte der Garten volkswirthschaftlich nützen, so musste seine Ausdehnung derart bemessen, seine Einrichtungen derart getroffen werden, dass

1) alle die feineren Obstsorten, welche sich zur Anzucht am Spalier und in Zwergform eignen, in den verschiedenen Formen vertreten waren,

2) dass in demselben die Zöglinge unserer Anstalt ein ausreichendes Material fanden, um in dem Schnitt der Spalier- und Zwergbäume gründlichen Unterricht und praktische Uebung zu erlangen.

Der Schnitt der Obstbäume ist von so verschiedenen und mannigfaltigen Verhältnissen abhängig, dass er sich nicht theoretisch, sondern einzig und allein praktisch erlernen lässt. Hierauf musste bei unserer Anlage und sollte bei jedem pomologischen Institut, welches praktische Obstgärtner erziehen will, besondere Rücksicht genommen werden.

Entgegengesetzt der stets von uns vertretenen Regel, bei der Spalier- und Zwergbaumzucht nur die einfachen Formen anzuwenden, haben wir in unserem Garten auch die schwierigeren, zusammengesetzten Formen angebracht. Ein Garten, welcher zur Demonstration dienen soll, verlangt eben andere Einrichtungen, als einer, welcher nur reichliche Ernten zu liefern bestimmt ist. Und sollten die von uns gezogenen complicirten Formen auch nur dazu dienen, die Vortheile der einfachen Formen in das rechte Licht zu stellen.

Wir geben zum Schluss noch eine Uebersicht derjenigen Sorten, welche sich für die Anzucht am Spalier und als Zwergbaum nach unserer Erfahrung am dankbarsten erwiesen haben. Wenn auch hier wie bei den Plantagen möglichste Beschränkung der Sortimente anzurathen ist, wird doch eine grössere Mannigfaltigkeit des gezogenen Tafelobstes, als bei dem Wirthschaftsobst bereits durch die Verschiedenheit des Geschmackes gerechtfertigt. Dennoch haben wir uns auf die Empfehlung nur kleiner Sortimente beschränkt, in welchen nur das praktisch als Vorzüglichstes Erprobte aufgeführt wird. Weitere Erfahrungen sollen auch hier in den künftigen Jahresberichten mitgetheilt werden.

Wir machen nochmals darauf aufmerksam, dass unser Boden ein schwerer Lehmboden ist, unsere Erfahrungen beziehen sich daher nur auf diesen und können deshalb für leichten Sandboden nicht massgebend sein.

Die Obsternte an unseren Spalieren und Zwergbäumen war auch in diesem Jahre, wie sich unsere zahlreichen Besucher überzeugt haben, eine vorzügliche.

Aepfel.

1. Weisser Winter-Calvill. — Altbekannte vorzügliche Tafelsorte. Eignet sich vorzüglich für das Spalier, sowohl an der Mauer, als auch für das freistehende Contre-Espalier, sowie ferner für den Cordon. Für Pyramide und andere freistehende Formen ist er seines sperrigen Wuchses wegen nicht geeignet. Da der Baum namentlich in feuchter Lage leicht an Krebs leidet, ist eine öftere Düngung mit Kalk sehr zu empfehlen.

2. Winter-Gold-Parmäne. — Dieser für die Tafel wie für die Wirthschaft hochgeschätzte Apfel ist in jeder Form gleich dankbar. Sein pyramidaler Wuchs macht ihn für die Anpflanzung als Pyramide ganz besonders geeignet. Am Spalier und Cordon erhalten bei richtiger Pflege die Früchte eine Grösse und ein Aussehen, welche dieselben den aus Tirol (Kärnten) und Frankreich importirten vorziehen lassen, an Feinheit des Geschmacks ist er den meisten jener Sorten, wie z. B. den Tiroler Rosmarinäpfeln vorzuziehen.

3. Virginischer Rosenapfel. — An Feinheit des Geschmacks wird er durch manche Winteräpfel übertroffen. Dennoch ist er in der Spalier- und Zwergbaumzucht unbedingt zu empfehlen und namentlich auch bei der Anpflanzung von nur kleinen Sortimenten unentbehrlich, weil er einer der am frühesten (Anfang August) reifenden Aepfel ist. In dieser Beziehung kann nur der weisse Astrachan mit ihm concurriren, doch würden wir, wenn nur ein Sommerapfel angepflanzt werden soll, dem Virginischen Rosenapfel den Vorzug geben. Er trägt bei uns alle Jahre reichlich und der Baum zeichnet sich durch kräftigen Wuchs aus, so dass er sich für alle Formen eignet. Die Plätze am Spalier wird man lieber späterreifenden Sorten vorbehalten, da der Virginische Rosenapfel auch in freistehender Lage dankbar trägt. Auch gegen Frühjahrsfröste zeigt er sich unempfindlich.

4. Königlicher Kurzstiel. Eine der dankbarsten Sorten. Sie trägt in der Regel bereits im zweiten Jahre nach der Veredlung und von da an immer reichlich. Bei grosser Trockenheit werden jedoch die Früchte im Winter leicht welk. Trotz der grossen und jährlich sich gleichbleibenden Fruchtbarkeit ist der Wuchs des Baumes befriedigend und es kann derselbe für alle Formen Verwendung finden.

5. Danziger Kantapfel. Eignet sich vorzüglich für das freistehende Spalier und den Cordon, weniger für Pyramiden, da er zu breit und unregelmässig wächst. Seine Tragbarkeit auf Doucin und Johannisstamm ist unvergleichlich grösser als diejenige auf Wildling, sein Wuchs dabei genügend. Seine Früchte erreichen am Spalier und Cordon fast die doppelte Grösse von denen am Hochstamm. In Folge dessen und ihrer leuchtenden rothen Farbe sind sie auf dem Markt sehr gesucht und werden gut bezahlt.

6. Alantapfel. Trägt auf unseren Zwergbäumen und namentlich auf den Cordons alljährlich reichlich. Er formirt sich leicht zu regelmässigen Pyramiden. Sein Wachsthum auf Doucin und Johannisstamm wird zu Gunsten seiner Tragbarkeit gemässigt, bleibt aber zufriedenstellend. Die auf Zwergformen gezogenen Früchte werden grösser und schmackhafter als die auf Hochstamm gezogenen.

7. Langtons Sondergleichen. Obwohl die Frucht von Manchen nur als Tafelobst zweiten Ranges geschätzt wird, haben wir ihn doch wegen seiner ausserordentlichen Tragbarkeit und seiner übrigen vorzüglichen Eigenschaften, sowie hauptsächlich, weil er auf dem Markt gut bezahlt wird, in dem Garten für Tafelobst aufgenommen. Er wächst gut auf Doucin veredelt und formirt sich leicht zu Pyramiden und jeder andern Form. Gegen Kälte zeigt er sich nicht empfindlich. Die Früchte werden an den Zwergbäumen sehr gross und erhalten schöne Farben, so dass sie bereits aus diesem Grunde eine Zierde der Tafel bilden.

8. Carmeliter-Reinette. Eine vorzügliche Tafelfrucht. Sie verlangt feuchten Boden und ist deshalb zur allgemeinen Anpflanzung, wie dies auf der deutschen Pomologen-Versammlung zu Naumburg 1854 geschehen ist, nicht zu empfehlen. Nachdem sie aber in unserem für die Erziehung von Tafelobst bestimmten Garten den geeigneten Boden gefunden hat, zeigt sie sich ebenso tragbar, wie gesund im Wachsthum.

9. Englische Spitalreinette. Dieser schon wegen seiner langen Haltbarkeit sehr schätzenswerthe Tafelapfel liefert

selbst auf Hochstamm befriedigende Ernten. Durch seine Anzucht in Zwergform wird aber seine Tragbarkeit noch vermehrt und er bildet daher eine der geeignetsten Sorten für die Zwergbaumzucht. Sein Wachsthum leidet leicht durch zu grosse Fruchtbarkeit. Er verlangt deshalb kurzen Schnitt und liefert bei uns die günstigsten Resultate am Cordon. Wie alle schwachwüchsigen Sorten ist er etwas empfindlich gegen Frost und liebt eine geschützte Lage, wie sie ihm durch die Anzucht am Cordon leicht zu gewähren ist.

10. Grosse Casseler Reinette. Eine alte, sich vorzüglich bewährende Sorte. Die Frucht, welche erst im März des folgenden Jahres ganz lagerreif wird, hält sich bis in den August und ist deshalb für die Tafel in dieser Zeit von ganz besonderem Werth. Der Baum wächst kräftig und gesund und trägt alle Jahre reichlich. Er eignet sich für alle Formen.

11. Ananas-Reinette. Die Behauptung, dass sie geschützte Lage verlange, hat sich bei uns nicht bestätigt. Sie hat bei uns am Cordon selbst nach leichten Frühjahrsfrösten, welche andern Sorten schädlich wurden, reichlich getragen und sich gegen dieselben nicht empfindlich gezeigt. Ihre Frucht ist für die Tafel von hohem Werth.

12. Scharlachrothe Parmäne. Eine sehr geschätzte Marktfrucht, welche auf Hochstamm nur mittelgross wird, in Zwergform dagegen mehr als Mittelgrösse erlangt, deren einziger Nachtheil ist, dass sie sich nicht lange hält — October bis December. Der Baum zeigt eine ausserordentliche Fruchtbarkeit, wächst noch gut auf Doucin und Johannisstamm, eignet sich für alle Formen und ist nicht empfindlich gegen Kälte.

13. Deutscher Gold-Pepping. Diese niedliche kleine Frucht ist eine wahre Zierde für den Garten durch ihre grosse, alljährlich sich gleichbleibende Tragbarkeit. Der Baum bildet schöne Pyramiden und eignet sich, auf Johannisstamm, auch zur Anzucht als Cordon. Die dicht nebeneinandersitzenden goldgelben Früchte lassen zur Reifezeit kaum noch etwas von Blättern und Stamm erblicken. Da er sich weniger empfindlich als der englische Gold-Pepping zeigt, ist er letzterem vorzuziehen.

14. Ribston-Pepping. Dürfte an Feinheit des Geschmackes durch wenige andere Tafeläpfel übertroffen werden. In unserem schweren Boden hat er sich stets sehr tragbar gezeigt. Auch sein Wachsthum ist befriedigend. Für Pyramiden ist seine Astbildung etwas breit.

15. Graue französische Reinette. Eine alte bewährte Sorte, die trotz aller Neuheiten ihren Rang unter den Tafeläpfeln behauptet. In trockener Lage soll sie leicht die Blüthen abwerfen, worüber wir in unserem Boden nicht zu klagen gehabt haben. Sie trägt bei uns alle Jahr reichlich und zeigt auch in Zwergform recht befriedigendes Wachsthum.

(Schluss folgt.)

Ueber schädliche Insecten.

Möge mich der freundliche Leser entschuldigen, wenn ich mit einem Thema vor ihn trete, das in unserer Zeit geradezu auf die langstieligste Weise in den verschiedensten Gartenbau-Zeitschriften ausgebeutet wird. Aber ich verspreche ihm, nicht mit abgeschriebenen Beschreibungen der Insecten, nicht mit deren Entwicklungsgeschichten und den Recepten von Mitteln zu ihrer Vertilgung zu quälen, sondern ihm vorläufig nur Skizzen vorzulegen, die ihm ein kleines Bild von den Ansichten geben sollen, welche in früheren Jahrhunderten über die Lebensweise dieser Thierchen herrschten. Selbstverständlich setze ich dabei voraus, dass der verehrte Leser im Grossen und Ganzen die Thierchen kennt.

Gleich nachdem Linné seine epochemachenden Werke veröffentlicht hatte, tauchten wie Pilze die Werke und Werkchen über die schädlichen Insecten, besonders die Baumraupen, auf. Ich erwähne nur Glaser: „Schädliche Raupen der Obstbäume", Leipzig 1780; von einem Unbekannten: „Abhandlungen über die Schädlichkeit der Insecten nach Linné", Salzburg 1783; Johann Riems etc.: „Kenntniss der Entstehung und Vertilgung verschiedener höchst schädlichster Raupenarten zum Nutzen der Oekonomen. Vom Verfasser der zu Creuznach in der Pfalz bei der diesjährigen Ueberschwemmung verunglückten Riem'schen Familie etc.", Breslau 1784; „Anweisung zu sicherer Vertilgung des schädlichen Blüthenwicklers nebst einer Beschreibung von mehreren schädlichen Obstraupen. Berlin 1790, von Karl Theodor Ludwig Feige, Referendarius des Kgl. Kammer-Gerichts, gewidmet an den Minister Freiherrn v. Voss." Ein Studium dieser Werkchen, von denen ich noch viele anführen könnte, zeigt uns sowohl die Einführung der von Linné aufgestellten Nomenclatur auch in das Volk, als auch das eifrige Bestreben, gleichsam systematisch das Leben, die Biologie der Schädlinge aufmerksam zu studiren, aber auch zu untersuchen, welche und wie weit die einzelnen Raupen — denn um die handelt es sich fast ausschliesslich — als schädlich betrachtet werden können. Wurde doch selbst die Frage aufgeworfen, ob die Raupen an unseren Obstbäumen überhaupt schädlich sind, eine Frage, die wir allerdings vom einseitigen Standpunkte unserer egoistischen Bestrebungen heute unbedingt mit Ja beantworten. Im Haushalte der Natur spielt ja aber die Raupe eine ebenso grosse Rolle, wie der von Darwin erst in seiner Thätigkeit beobachtete Regenwurm, wie jedes Thier. Auch sie hat ihre Aufgabe. Unzer hat diese Aufgabe wohl etwas gar zu ideal aufgefasst, wie der oben erwähnte Unbekannte citirt: „Unzer meint, dass dieselben ihre Nahrung nur an kranken Bäumen suchen, deshalb, weil man die Lebensweise noch nicht genug erforscht hat, möge man sie nicht vernichten." Der unbekannte Verfasser von 1791 meint dazu, dass der Nutzen nicht leicht durch Nachdenken erforscht werden könne. Es wäre möglich, dass sie wegen der Säfteaufzehrung gut seien. Der einzige Nutzen sei, dass sie den Vögeln zur Nahrung dienen. Ueberhaupt scheine ein grosser Streit über Nutzen und Schaden der Raupen zu herrschen. Dieser kleine Passus möge die postlinnéische Zeit nach der Richtung charakterisiren. Trotzdem war man aber auf der anderen Seite eifrig bestrebt, Mittel und Wege zu finden, wie man sich des lästigen Ungeziefers entledigen könne. Dass bei der Aufzählung der Schädlinge, vielleicht um eine grössere Anzahl zusammenbringen zu können, mancher harmlose Schmetterling mit hereingezogen wurde, ist leicht erklärlich. So zählt Riem zu den schädlichsten Schmetterlingen die Sphinx tiliae, Sp. Atropos und Phalaena urticae. Interessant dagegen ist seine Bemerkung betreffs der Papilio (Pieris) Crathaegi, des Baumweisslings, den er als eine Landplage für die Obstbäume hinstellt. Heute ist derselbe bekanntlich ein nicht sehr häufiger Schmetterling, von dem Taschenberg in Brehm's Thierleben erzählt, dass ein ungarischer Händler in Deutschland davon keine 50 Stück mehr hätte auftreiben können, und mir ist auf meiner jetzt doch 20 Jahre dauernden Jagd ein einziges Nest dieser Raupe im englischen Garten in München an einer Cornushecke begegnet. In der Zeit zu Ende des vorigen Jahrhunderts scheint mir auch die erste Anwendung der Theerringe gegen Geometra brumata und Hibernia defoliaria zu fallen, deren Lebensweise genau studirt war. Der „Unbekannte" erzählt von einem Herrn Doctor — der Name ist mir nicht bekannt, ich besitze das betreffende Werkchen nicht hier und muss mich nach meinen Aufzeichnungen aus der Münchener Staatsbibliothek richten —, der im Jahre 1779 an 12 Obstbäumen 1761 kleine Männlein und 225 kleine Weiblein und 14 grosse Männlein und 6 grosse Weiblein weggefangen habe. Die Weiblein hatten keine Flügel.

Die Anlage der Theerringe wird in folgender Weise vorgeschrieben:

„Man nimmt im Frühlinge Baumrinde von nicht gar alten Rothtannen, schneidet daraus Riemen einer völligen oder anderthalben Hand breit und nach Beschaffenheit der Dicke der Bäume, eine, zwei, dritthalb Ellen lang, und verwahrt sie bis zum Gebrauche. In Ermanglung der Rothtannenrinde dient auch glatte Rinde von Weisstannen, Birken, Weiden und anderen Bäumen. Nach der Helfte des Octobers werden die Baumrindenriemen in Wasser eingeweicht, dass' biegsam werden, an die Bäume gelegt, etwa eine oder zwo Ellen hoch von der Erde hinauf und mit Bindfaden oder einer anderen Schnur zwei- bis dreimal umwunden, dass sie genau an den Stamm schliessen. Hierauf streicht man mit einem Pinsel von Schweinsborsten am oberen Theile den Gürtel 2—3 Finger breit um und um Theer an, so dass derselbe nicht an den Baum fliessen kann." Das Anstreichen muss am zweiten und dritten, dann alle vier bis fünf Tage wiederholt werden. Bei einfallendem

Froste soll der Theer mit gelber Wagenschmiere und Leinöl verdünnt werden. In Ermanglung von Theer könne man auch Pech, mit ein wenig Leinöl vermischt, anwenden. Ferner werden Ringe von Wirrstroh, von Flachswerg, Tannenreisig etc. empfohlen. Heute stehen wir eine Stufe höher; die sogenannten Brumataleime sind genugsam bekannt, praktischer und einfacher dagegen sind die Gummilackstreifen der chemischen Fabrik von Bohn in Stuttgart.

Der Herr Referendarius Feige, der seine Studien über die Phalaena brumata, die er als Blüthenwickler bezeichnet, in Berlin gemacht zu haben scheint, hat sich selbst der Philosophie über deren Abstammung hingegeben und behauptet, das Thier stamme vom Norden, da es so viel Kälte ertragen könne. Es habe sich erst seit circa 1780 in der Berliner Gegend aufgehalten. Die Theerringe waren damals bis Berlin noch nicht vorgedrungen und die Lebensweise war dem Herrn Referendarius noch unbekannt, sonst hätte er in seinem Opus nicht so absurdes Zeug behaupten können, mit dem ich die verehrten Leser nicht plagen will.

Gehen wir dafür um ein Jahrhundert in die antelinnéische Zeit zurück. Ich übergehe auch hier den allgemeinen Stand der Entomologie und fasse nur speciell die Besprechung der schädlichen Thiere in's Auge. Die Nomenclatur fehlt ganz. Die meisten Anschauungen stützen sich nicht auf eigene Beobachtungen, sondern fast ausschliesslich auf diejenigen römischer und griechischer Schriftsteller. Zeitgemässe abergläubische und phantastische Dinge illustriren das Ganze. Ein „sonderlicher Liebhaber ökonomischer Wirthschaften" kennt unter Anderem in seinem Schriftchen „Der sowohl Menschen und Viehe Grausamen Thiere, schädlichen Ungeziefers und verderblichen Gewürmer Gäntzliche Ausrottung etc. Nürnberg, verlegts Johann Leonhardt Buggel anno 1709", einen Eruca oder Graswurm, ein bekanntes Ungeziefer, das aus der „Gewächse Excrementen oder dem Samen des Zweifalters" entsteht, es verändert sich wie der Seidenwurm und wird endlich zum Zweifalter. Von den meisten übrigen da beschriebenen Thieren hat er sehr falsche Kenntniss. Er gibt fabel- und märchenhafte Erzählungen vom Schaden der Amphibien, merkwürdige Recepte gegen die Thiere. Für den Garten kennt er keine nützlichen Thiere, aber alle sind in der Medicin verwendbar. Das ganze Werkchen ist, wie die meisten dieser Zeit, von dem Grundsatze durchweht: Alle Thiere sind im Paradiese zum Nutzen des Menschen geschaffen, durch den Sündenfall aber haben sich schädliche Thiere gebildet. Wie soll es uns da Wunder nehmen, wenn noch immer von wissenschaftlicher Seite Solches geschrieben wurde, dass auch die nicht wissenschaftliche Literatur so viel Sonderliches producirte, beziehungsweise ihren Vorfahren noch nachschrieb, wie dies zum Ausgang des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts geschah.

Der älteste deutsche Schriftsteller, der mir bekannt ist, welcher sich unter Anderem auch mit den schädlichen Insecten befasst, der Rechtsgelehrte Namens Heresbach, schreibt 1570 einfach nur das nach, was die Träger der Cultur der Alten gewusst haben. Thrasybul, Maro und Democrit sind seine Gewährsmänner. Sie aber wussten nicht viel, sie meinten und glaubten. Es würde mich zu weit führen, ihre Merkwürdigkeiten zu reproduciren, für die Entwicklung der Kenntniss der schädlichen Insecten hat aber der Uebergang ihrer Ideen in die deutsche Literatur nur hindernd gewirkt. Nicht selten finden wir im 17. Jahrhundert Democrit's Vorschrift zum Tödten der Raupen „si mulier, quae in mestruis est, nunquam cincta solutis crinibus ex nudo pede aream circumeat, decidere erucas" wieder und eigentlich enthielt die Literatur dieses Jahrhunderts nur Urtheile den Alten nacherzählt (besonders des Kaisers Constantin „Agricultur") oder einfach wiedergegeben. Und als sich allmälig der deutsche Geist vom Joche des Althergebrachten losreissen wollte, wurde in vieler Beziehung noch manches Absonderlichere geleistet.

Vor Allem beschäftigte der Wurm „Kancer", ein Ueberrest aus der alten Zeit, die Gemüther. Als Wurm bezeichnete man im 17. Jahrhundert wie früher all das, was dem Stamm Schaden brachte, oder die pathologischen Erscheinungen an demselben selbst. Unterschiede zwischen Ursache und Wirkung wurden nicht gemacht. Das, was wir heute als Krebs, Frostkrebs, Rindenbrand, Rindenfäule etc. behandeln, dann ferner die Wunden des Cossus ligniperda, und dieser Baumschädling selbst, ferner das Ungeziefer, das sich unter der kranken, vom Holze losgelösten Rinde zum sicheren Aufenthalte und Schutz niederliess, war der „Wurm". Die Thiere sind aus den Fäulnissproducten von Rinde und Holz erstanden. So ziemlich eine Uebersicht über das Gesagte gibt „Johann Christoph Thiemens Haus-, Feld-, Arzney-, Kunst- und Wunderbuch, Nürnberg 1682" in dem Capitel: „Von dem Bork- oder Rinden-Wurm der Bäume und wie solcher zu vertreiben." Der Autor schreibt:

„Man findet selten einen Obst-Baum, dem nicht die Würme nachteilig seyend, und Schaden tun, jedoch keinen mehr, als eben den Apfel und Birnbäumen, dessgleichen fast allen andern Bäumen, welche einen innerlich süssen Saft haben.

Solche Würmer wachsen bisweilen wegen des Alters der Bäume. Desgleichen auch, wenn ein Baum hart geschlagen oder gestossen oder auf andere Wege so beschädigt wird, dass die Rinde sich von dem Holze absondert: An selbigem Orte wachsen Würmlein, welche die Rinde durchfressen und verursachen, dass der nehrende Safft zu grossem Nachteil des Baumes ausrinnet. Desgleichen halten einige dafür, wann die Bäume mit unreinen Händen angerührt werden, dass die Stämme davon Beulen oder Bücklein aufwerfen und Würmer darin wachsen. Inzwischen kann der erstickte Baum-Safft, davon der Brand und Krebs entstehet, zuweilen auf eine solche Art umschlagen und verderben, dass Würmlein daraus wachsen.

Dernhalben soll man bei dem Ausgraben und Versetzen der Bäume, soviel möglich verschonen, dass sie nicht geschlagen oder verletzt werden. Erzeugen sich aber allbereit an ihnen Bücklein, Beulen oder durch gefressene Wurmlecher, so schneidet und schabet man solchen Unrat weg und verstreicht mit Baumsalbe.

Wieder dergleichen Würmer, welche in der Borken oder Baumrinden wachsen, soll man die aufgelauffen oder zerschwollene Rinde bis auf das Holz spalten, aufstechen oder aufschneiden, damit die böse giftige fressende Feuchte, woraus die Würmer generiret werden, herausfliessen möge. Haben aber bereits die Würmer hineingenistet, so ziehet sie mit einem eisernen Häcklein heraus, nehmet darnach Kuh-, Rinds- oder Schweinsmist, zerstosset und mischt Salbey und ein wenig ungelöschten Kalch darunter und machet ein Pflaster über solchen Baumschaden daraus, schlagets darüber, umwickelts wohl mit alten Lumpen, verbindets fest zusammen und lassets darob, solange es immer dauern mag."

Daneben gibt es eine grosse Menge anderer Mittel, z. B. „die Bäume alle Charfreitag schütteln, dann wachsen keine, ist probieret" u. s. w., aber ein Anderer, von 1669, gibt die Vorschrift, man solle im Januar oder Februar die Wurmnester abnehmen. 10 Jahre nach Thiemen, 1692, kommt wieder eine Nachahmung von Palladius, de re rustica (4. Jahrh. n. Chr.) aus der Presse. P. V. Engern. Der über die 12 Monate des Jahrs verständige Gartenmeister. Hannover und Welffenbüttel; das Werkchen citire ich vor mehreren anderen, da es schon recht deutlich, was den Gartenbau anbelangt, dem französischen Einfluss unterliegt. Der Verfasser kennt „unterschiedliche Raupen, so die fruchtbaren Bäume beschädigen". Er zählt auf: Die Pap-Raupen, Ring-Raupen, Rauche Raupen, Bundt-Raupen, Grüne und schwartze Wolff und Hornraupen. Die „Wölffe", meint er, sind am schädlichsten, die müsse man zwischen den Blättern und in der Blüte suchen und töten (wohl die Frostspanner und Wickler), die Papraupen (wohl Parthesia chrysorrhoea) „siehet man in rauhen Nestern, an den Spitzen der Bäume etc.".

Wie aus all dem ersichtlich, hatte man auf kleinere Thierchen, die Aphidier etc., im Laufe des 16., 17. und 18. Jahrhunderts kein Augenmerk gerichtet. Aber das Gesagte dürfte einen kleinen Ueberblick über die Entwicklung des Gartenbaues, der aus der Ausbildung der Enthomologie als Wissenschaft sich immer kräftiger entwickelt hat, geben. Allerdings habe ich diesmal sozusagen von hinten angefangen und bin von Linné einige Jahrhunderte rückwärts gegangen. Aber ich betrachte auch für dieses Gebiet Linné's Auftreten als einen Markstein, von dem man zur einen Seite in ziemlicher Unwissenheit, auf der andern in „mehr Licht" reicht. Später werde ich mit dem verehrten Leser unser Jahrhundert kurz besprechen.

Rlt.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Hermannstadt (Siebenbürgen), Mitte Mai. Die Obstblüthe ist in der Umgegend von Hermannstadt sehr günstig verlaufen. Sowohl die Kern- als auch die Steinobstbäume haben reichlich geblüht; von ersteren sind bis jetzt verhältnissmässig wenig Früchte abgefallen, während letzteren der Steinfruchtstecher ziemlich zugesetzt hat, doch können wir immerhin noch auf eine gute Steinobsternte hoffen. Die Obstcultur steht in Hermannstadt auf einer hohen Stufe der Entwicklung, wie dies die zahlreichen Obstgärten und grösseren und kleineren Baumschulen (von ersteren sind die Baumschulen des Herrn Polizeidirectors J. Drotleff und des Herrn Archivars Dr. Fr. Orendt besonders erwähnenswerth) in der nächsten Umgebung der Stadt beweisen. Der Hermannstädter landwirthschaftliche Bezirksverein lässt sich die Förderung der Obstcultur in den einzelnen Gemeinden seines Bezirkes sehr angelegen sein und wirkt namentlich, und zwar mit gutem Erfolg, auf die Einrichtung von Gemeindebaumschulen hin. Vor vier Jahren wurde in der stattlichen Gemeinde Grossau bei Hermannstadt eine solche angelegt, welche bereits circa 300 kräftige veredelte Bäumchen zu sehr geringen Preisen abgeben konnte. — Im Herbst 1883 hat der genannte Verein mit zufriedenstellendem Erfolg eine Obstbörse veranstaltet, im vergangenen Herbst musste, weil es nur sehr wenig Obst gab, dieselbe unterbleiben; wenn aber unsere Hoffnung auf einen reichen Obstsegen sich erfüllt, so beabsichtigt man in diesem Herbste wieder eine solche zu eröffnen. L. W.

Südliche Früchte. Anfangs Februar befand sich auf dem Londoner Markte als Seltenheit eine Sendung Custardäpfel, Früchte einer Anona. Sie gehören zu jenen Früchten, die sich bei uns nicht im Warmhause erziehen lassen, oder die doch nicht die Qualität und Güte erreichen würden, die sie in ihrem unter glücklichen klimatischen Verhältnissen liegenden Vaterlande erreichen.

Unter dem falschen Namen Granadillos sah man zu gleicher Zeit auf diesem Markte ebenfalls als eine Curiosität für das Dessert bei der Tafel die eiförmigen, orangegefärbten Früchte von Cyphonandra betacea, welche wie Tomaten gegessen werden.

Diese Pflanze wird gewöhnlich als Tomatenbaum bezeichnet und gehört zu den Solanaceen; sie ist von strauchigem Habitus und wird bis 2 Meter hoch. Sie ist wenig bekannt, wird aber in Jamaika vielfach wegen ihrer Früchte angepflanzt, indem die Früchte wie Tomaten verwendet werden. Sie wird leicht aus Samen erzogen und trägt schon im zweiten Jahre nach der Aussaat Früchte. Sie trägt sehr reich und halten sich die Früchte vom November bis zum März, also zu einer Zeit, wo Paradiesäpfel (Tomaten) selten frisch zu haben sind. Im Warmhause zu Kew haben in diesem Winter mehrere Pflanzen Früchte getragen. D. Morris.

Die neueste Himbeere ist Lord Beaconsfield. Sie ist ein englischer Sämling und soll der beste bis jetzt bekannte Fruchtträger sein. Sie erhielt 1883 von der Royal Horticultural Society ein Certificat I. Classe. Da sie schon von mehreren englischen Handelsgärtnern ausgeboten wird, aber englische Pflanzen bei uns nicht eingeführt werden dürfen, könnte man sie auf jeden Fall auf dem bekannten Wege durch ein belgisches oder französisches Haus beziehen.

Teutonia. Diese von uns jüngst noch beschriebene und angerühmte neue Göschke'sche Erdbeere sahen wir in den letzten Tagen des Monats Mai in Hietzing in warmen Lagen im Freien schon in prächtigen, reifen Exemplaren. Sie ist deshalb früher als die bekannte Wiener Treiberdbeere Marguerite, welche sich erst zu färben beginnt, und wir können rationellen Erdbeerzüchtern rathen, der Teutonia einen Platz neben der Marguerite, ja anstatt der Marguerite in den zum Nutzen unternommenen Grossculturen anzuweisen. Teutonia lässt sich sowohl im Winter im Topfe, als auch durch überdeckte Fenster im Freien bedeutend vor der eigentlichen Erdbeerzeit treiben.

Gegen die Phylloxera. Wie uns Herr Hooibrenk mittheilt, hat derselbe seine praktischen Versuche mit dem von ihm entdeckten Mittel gegen die Phylloxera im Freien im Grossen schon in Heiligenstadt begonnen und dürfte sich in Kurzem die Möglichkeit ergeben, die Wirksamkeit dieses billigen, in der Theorie so gut erprobten Mittels auch in der Praxis zu constatiren. In Oesterreich geschieht sonst leider nichts. Dagegen hat Ungarn wider die Phylloxera das ausreichendste Remedium angeschafft. Es liess drei Millionen Rebeunterlagen von Riparia und anderen widerstandsfähigen Vitissorten vor 1½ Monaten direct aus Amerika über Fiume einführen und vertheilte sie im Lande Sogar Serbien erhielt vor etwa 8 Tagen 600.000 Reben amerikanischer Abstammung mit Bewilligung der österr. Regierung über Triest, während man bei uns erst dahin gekommen ist, ein privates Versuchsfeld betreffs der Veredlungen gegen die Phylloxera in Gumpoldskirchen anzulegen! Nur immer langsam voran!

Eingemachte Früchte. Sauerkirschen. 1 Pfund Zucker kocht man mit ½ Liter gutem Weinessig einigemale auf, schäumt jedesmal gut ab, gibt etwas gebrochenen Zimmt, eine Anzahl Gewürznelken und schliesslich die Kirschen hinzu, denen man die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten hat. Wenn diese einige Minuten durchhitzt sind (kochen dürfen sie nicht) nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und bringt sie in die Einmachegläser. Den im Kessel gebliebenen Saft kocht man zur Syrupsdicke ein und giesst ihn, sobald er erkaltet ist, über die Kirschen, welche von demselben bedeckt werden müssen. Man verbindet die Gläser und verwahrt sie kühl.

Obstcultur in Frankreich. Nach einer Notiz der „Illustration Horticole" beträgt in Frankreich die mittlere Jahresproduction an Steinobst 21 Millionen Francs, Kernobst 65 Millionen Francs und anderen Früchten 7½ Millionen Francs. Die Ausfuhr von Tafelfrüchten aus Frankreich betrug im Jahre 1871 35,566.649 Kilogramm, 1872 25,995.955 Kilogramm, 1873 29,245.384 Kilogramm und 1874 63,743.500 Kilogramm. 5 Millionen Kilogr. Trauben werden jedes Jahr in Paris verkauft. Diese Zahlen geben eine Idee von der grossen Obstproduction Frankreichs, das mit Recht der Obstgarten Europas genannt wird. Der Weinbau beschäftigt in Frankreich 1,200.000 Familien oder 6 Millionen Personen, mithin ein Fünftel der ganzen Bevölkerung Frankreichs und die Wein-Industrie steuert allein ein Sechstel des gesammten Staatseinkommens. Ein einziger Garten in Hyères liefert jährlich für 24.000 Mark Pfirsiche. Einige Grundbesitzer daselbst verkaufen jährlich für 80.000 Mark Prünellen. Von Angers gehen täglich während der Obsternte 15.000 Kilogramm Birnen und 40.000 Kilogramm Aepfel nach Paris. In Montreuil bei Paris widmen sich der Cultur von Fruchtbäumen an Spalieren 402 Gärtner. Es sind zu diesen Culturen gegen 1000 Morgen verwendet; Pfirsiche sind vorherrschend und etwa ein Drittel besteht aus Aprikosen, Wein, Aepfeln

und Birnen. Der Morgen enthält 2740 Fuss Mauern; die Gärten sind ganz davon umgeben und durchzogen. Diese sind 35 Fuss von einander entfernt; die Ost- und Westseiten sind mit Pfirsichen, die Nordseiten mit Kirschen und Birnen bepflanzt. Die Mauern haben eine Höhe von etwa 10 Fuss. Die Ernte beläuft sich in gewöhnlichen Jahren auf 15 Millionen Pfirsiche, welche 850.000 bis 900.000 Mark einbringen. — Nach dem „Almanach du Jardinier" werden im Departement Lot und Garonne jährlich 12 bis 15 Millionen Francs für getrocknete Agener Zwetschken eingenommen und mehrere hundert Frauen sind während 3 bis 4 Monaten des Jahres mit dem Dörren derselben beschäftigt. Der kleine Ort Triel an der Seine nimmt jährlich für Aprikosen 10.000 Francs und homery ebensoviel für Wein ein. Das Dorf Tougerolles (Ober-Sarne) erzielt in guten Jahren gegen 800.000 Liter Kirschwasser im Werthe von 1 Million Francs.

Blumendünger von E. Naumann in Cöthen. (General-Agent für Oesterreich-Ungarn W. Richter in Hietzing.) Die Analysen dieses Düngers ergaben 7·5 bis 8% Stickstoff in der am leichtesten von der Pflanze verwerthbaren Salpeterform, 3 bis 4% in Wasser leicht lösliche Phosphorsäure, 12% Kali, daneben Kalk, Natron, Magnesia, Chlor, Schwefelsäure. Vergegenwärtigen wir uns, dass von den zahlenmässig aufgeführten Nährstoffen der Stickstoff ein sehr üppiges Wachsthum im Allgemeinen befördert, Kali die Pflanze zu kräftiger Blattentwicklung, Phosphorsäure zu reichem Blüthen- und Fruchtansatz anregt, so sehen wir, dass wir in Naumann's Blumendünger ein den gärtnerischen Anforderungen besonders angepasstes Düngemittel besitzen. Seine die Ergiebigkeit des Gartens in hohem Grade steigernde Kraft ist durch zahlreiche praktische Versuche bestätigt; sein Preis pro 100 Pfund mit Kiste zu fl. 22.—, pro 30 Pfund fl. 7.50, pro 9 Pfund fl. 3.— (in einzelne Pfundpackete gepackt) ist ein den heutigen Marktverhältnissen durchaus angemessener. Jeder, der sich von der Wirksamkeit durch einmaligen Versuch überzeugt hat, wird sich für immer mit seiner Anwendung befreunden.

Bezüglich dieser praktischen Anwendung sei kurz Folgendes gesagt: Auf freie Beete wird er im Frühjahr in Mengen von 5 Kgr. per Ar (100 Quadratmeter) gleichmässig aufgestreut und nicht allzutief untergebracht; auf Blumentöpfe wird er in Mengen von je 5 bis 10 Gr., nach der Grösse des Topfes verwendet. Für Obstbäume zieht man in der Kronentraufe einen Graben, mischt je nach der Grösse 0·5 bis 1·5 Kg. Dünger mit dem zuletzt ausgeschachteten Boden innig und schüttet den Graben wieder zu, indem man die Mischung, gleichmässig vertheilt, zuerst verwendet.

Will man einem zu schwach gedüngten, aber schon mit Pflanzen bestandenen Beet mit der Düngung nachhelfen, wozu sich Naumann's Blumendünger seiner raschen Wirksamkeit wegen vorzüglich eignet, so streue man denselben nicht zwischen die Pflanzen, sondern löse von dem Dünger je ½ Pfund in 100 Liter Wasser und verwende solch eine Lösung so lange statt gewöhnlichen Wassers zum Giessen, bis man circa 2 bis 3 Kg. des Düngers in gelöster Form auf je 1 Ar gebracht hat.

So angewandt wird sich der Dünger bei fast allen Gartengewächsen vorzüglich bewähren, insbesondere bei Blatt- und Blüthengewächsen, Gemüsen, Erdbeeren und andern Früchten, Treibhaus- und Zimmerpflanzen.

Blumen- und Gemüsegarten.

Fruchtsträucher zur Zierde. Unter den Zierfruchtsträuchern ganz neuerer Einführung nennen wir unsern geschätzten Lesern Malus Halleana, der schon bekannteren Pirus malus floribunda sehr nahestehend. Dieser Zierapfelbaum wurde aus Japan über Nordamerika eingeführt und zeichnet sich durch verhältnissmässig schmale Blätter und eine ausserordentliche Menge von rosenrothen (pink) Blüthen aus. Er lässt sich recht gut treiben.

Von den Rubusarten wäre in dieser Richtung die neu eingeführte rothfrüchtige Brombeere Rubus parvifolius zu nennen, und ist auch die Abart unserer heimischen Brombeere Rubus fructicosus dentatus zu empfehlen. Diese letztere hat purpurne Triebe, welche mit rothen Stacheln geziert sind, die nur kleinere dreitheilige Blätter tragen, wovon die einzelnen Blättchen mit eingezähnten tiefen Blatteinschnitten versehen sind. Die Varietät ist von raschem leichten Wuchs und elegantem Charakter und bildet einen netten vollständig harten Schlingstrauch.

Noch viel empfehlenswerther ist die fast verloren gegangene stachellose Brombeervarietät Rubus fructicosus inermis. Sie soll nur mehr in dem alten gärtnerischen Etablissement von Adrien Séneclauze in Bourge-Argental (Dep. Loire) zu haben sein. Sie kann als eine vortreffliche ausdauernde ornamentale Pflanze auf's Dringendste empfohlen werden. In allen Lagen und Bodenarten gedeihend, ist sie sehr starkwüchsig, vollkommen hart, sehr stark belaubt und überdeckt ganze Laubengänge. Dabei blüht sie mit sehr schönen rosenrothen Blumen in Trauben und es folgen diesen angenehm schmeckende essbare Beeren, welche zumeist wieder die gleiche stachellose Varietät reproduciren. Wir fügen noch hinzu, dass die Blätter, gross, weich anzufühlen und von dunklem Grün, den ganzen Winter überdauern, und man wird sich sagen müssen, dass die Pflanze werth ist, vermehrt und cultivirt zu werden. Wir sind überzeugt, dass mit ihrer Einführung auch die Cultur der grossfrüchtigen amerikanischen so empfehlenswerthen Brombeervarietäten mehr verbreitet wird.

Versuche über das Beschneiden der Wurzeln von Steckrüben (Kohlrüben), angestellt im Garten der königl. Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam, haben ergeben, dass bei allen Varietäten die beschnittenen Pflanzen ein grösseres Volumen angenommen hatten und dass somit das Beschneiden einen nicht zu verkennenden günstigen Einfluss auf die Entwicklung der Knollen ausübt.

Man erhielt auf ¼ Hektar im Durchschnitt einen Mehrertrag von 2250 Kg.

Ersatz für Glasfenster. Man nehme 8 Liter pulverisirten trockenen weissen Käse, 4 Liter gelöschten weissen Kalk und 8 Liter gekochtes Leinöl und mache es zu einer Mischung, setze dann 8 Loth Eiweiss und ebensoviel Gelbes hinzu und mache dies dann Alles durch Schlagen flüssig. Das Oel verbindet sich leicht mit den übrigen Theilen und der Anstrich bleibt biegsam. Statt des Glases überzieht man die Rahmen mit feinem weissen Baumwollzeuge und bestreicht dann dieselben mit obiger Masse. Die Fenster sind durchsichtig und billiger als jene von Glas.

Literatur.

Braunschweiger Spargelbuch. Praktische Anweisung zur Cultur des Spargels nach der in Braunschweig befolgten Methode. Von Hofrath Dr. Ed. Brinkmeier. August Schröter's Verlag. Breslau 1885. Die soeben erschienene

zweite Auflage dieser interessanten Monographie können wir Obst- und Gemüsegärtnern auf's Wärmste empfehlen. Sie bringt die in einem der Hauptculturorte des Spargel in ganz Europa erprobte Culturweise zur Mittheilung und ermöglicht es dadurch, dass Jedermann den Spargel mit jenen Erfolgen zu züchten vermag, die dieses Gemüse zu dem einträglichsten fast aller Culturgewächse zu machen im Stande ist. Die Cultur des Spargels ist noch überall im Aufschwung begriffen und bei der starken Nachfrage nach demselben und der leichten Conservirung bleibt dem Anbau desselben auf lange hinaus noch eine gute Rentabilität gesichert. Wer sich dieser vielversprechenden Cultur widmen will, dem können wir das Brinkmeier'sche Buch mit vollem Recht empfehlen, ohne dass wir näher auf dessen Inhalt einzugehen brauchen. Einige Notizen davon werden wir unseren Lesern demnächst mittheilen.

W. Hampel's Frucht- und Gemüsetreiberei. Verlag von Paul Parey. Berlin 1885. Dieses von einem berühmten Praktiker, dem gräflich Schaffgotsche'schen Garteninspector in Koppitz in Sachsen, W. Hampel, aus der Praxis für die Praxis bearbeitete Handbuch umfasst mit ganz vortrefflicher Kürze das ganze Gebiet der Treiberei, wie es in Deutschland und zum Theile auch im Auslande prakticiert wird. Durch die aus der unmittelbaren Praxis genommenen Beispiele und Lehren wirkt es auf die überzeugendste Weise und gibt die schätzbarsten Winke bei jeder Fruchtgattung, von der Ananas-, Wein-, Pfirsich-, Pflaumen- und Kirschentreiberei sowohl, wie von jener der Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, der Melonen und Gurken, der Erbsen und Bohnen, von Wurzelgewächsen, Salaten und Champignons. Hiebei ist sowohl auf grössere Anlagen zur Treiberei, wie auf die Cultur im Kleinen durch weniger bemittelte Gärtner Rücksicht genommen und dies ist es eben, was das Buch der grössten Verbreitung werth macht, dass man es in die Hände jedes Gärtners wünschen kann, der in dieser Richtung seine Beschäftigung auszudehnen vermag. Wir machen hiebei aufmerksam, dass mit diesem Buche die renommirte Verlagshandlung P. Parey die so lobenswerthe Idee zur Durchführung brachte, dass sie dasselbe und von nun an alle dort erscheinenden Werke nur mehr gut, praktisch und billig eingebunden in die Hände der Käufer liefert, wodurch deren Erhaltung und Conservirung für Jedermann ungemein erleichtert wird, indem man sonst nie vor dem gänzlichen Abnützen zum Einband kam. Wir begrüssen diese Neuerung auf's Lebhafteste als äusserst praktisch.

Briefkasten.

1. Herrn **M . . .** in **Czernowitz.** Es erfüllt uns jedesmal mit Befriedigung, wenn ein neuer Abonnent des „Oe.-U. Obstgarten" mit einer denselben betreffenden Correspondenz herantritt und uns seine Wünsche bekanntgibt. Wir sind überzeugt, dass die schriftliche Verbindung der Redaction mit den Abonnenten immer nur den besten Einfluss und die glücklichsten Resultate für die Zeitung hervorrufen können. Deshalb theilen wir zeitweise unsere Antworten auch nicht brieflich, sondern durch das Blatt selbst mit, damit Andere daran theilnehmen und zu Fragen und Mittheilungen aufgemuntert werden. — Was nun die vorgeführten Neuheiten betrifft, so bringen wir von Zeit zu Zeit deren die meisten, welche im Gartenbau aller Länder bekannt gemacht werden. Dass es darunter solche der verschiedensten Qualität gibt, ist natürlich; da das Journal eben nicht nur auf das anerkannt Beste sehen kann, sondern für den wechselnden Geschmack so vieler Leser auch in der Mittheilung von Neuheiten die Verschiedenartigkeit, die Abwechslung obenan stellen muss. — 2. Herrn **L . . .** in **Wien.** Bouquethalter (Button hole bouquet holder, Porte-bouquets), welche in England so gewöhnlich sind und von Jedermann benützt werden, kennt man in Wien fast gar nicht. Und doch sind sie besonders in der wärmeren Jahreszeit, wo die Luft die Blumen so bald matt macht, von gutem Erfolge. Im gegenwärtigen Augenblicke wissen wir Ihnen kein Blumengeschäft zu nennen, wo Sie solche antreffen können. Wir fragen hiermit an, wer in Wien Bouquethalter zum Verkaufe auf dem Lager hat? — 3. Herrn **L C.** in **Budweis.** Die Quitte gedeiht ganz gut auf einer Birnenunterlage, wenn auch ihr Anwachsen mitunter sich schwer vollzieht. Doch kommen solche Veredlungen selten vor; vielmehr vermehrt man die Quitte gewöhnlich durch Wurzelschosse oder Ableger. In Bezug auf die Veredlung der Birnen auf Quittenunterlagen spielt in der gegenwärtigen Obstbaumzucht die Doppelveredlung eine grosse Rolle. Wir haben darüber im vorigen Jahre ausführlich gesprochen. — Herrn **L. G.** in **Agram.** Gegen den Rostpilz an Rosen, den Traubenpilz und so auch gegen den schwarzen Rost der Eriken wird am besten das starke Besprengen mit Holzaschenlauge angewendet. Garteninspector Bouché empfiehlt es auch gegen das so lästige Lebermoos (Marchantia polymorpha). Noch besser geht man gegen den Rost vor, wenn man die Pflanzen in starke Holzaschenlauge eintaucht. — Gegen die rothe Spinne, die sonst weniger an Freilandculturen vorkommt, dagegen in Glashäusern und besonders an Warmhauspflanzen grosse Verheerungen anrichtet, ist das beste Mittel das Eintauchen der Pflanzen in heisses Wasser. Fast jede Pflanze hält das Untertauchen in Wasser von der Wärme von 27° R. aus und die Spinne verschwindet dabei sofort. Wir haben es bei Croton versucht, Wasser bis zu 35° R. Wärme zu verwenden und haben nie Schaden an den Pflanzen wahrgenommen. Wir können daher das Verfahren mit gehöriger Vorsicht vollständig empfehlen. — Herrn **G.** in **Stuttgart.** Sie vermissen unter den in der vorigen Nummer gebrachten Recepten zur Verwendungsart der Erdbeeren eine Anleitung zur Bereitung von Erdbeerwein. Wir haben leider keine eigenen praktischen Verfahrungsarten über Erdbeerwein-Fabrikation, können also aus den mannigfachen Vorschriften, die in Büchern etc. coursiren, keine besonders empfehlen und auszeichnen. Ich würde mir aber erlauben, Sie auf die verschiedenen Artikel über Beerenweine im vorigen Jahrgange des „Oesterr.-ungar. Obstgarten" zu verweisen. Dort ist insbesondere die von Herrn Director Göthe in Geisenheim erprobte Methode wiederholt beschrieben, und bin ich überzeugt, dass bei Befolgung derselben die erfreulichsten Resultate sich constatiren lassen werden. Ich bitte bei dieser Gelegenheit der Redaction gütigst Mittheilung zukommen zu lassen über die Erfolge, die Sie bei der beabsichtigten Erdbeerweinbereitung erzielen werden. — Auch bei uns scheint sich die Erdbeerernte als eine sehr reiche einstellen zu wollen. — Herrn **K. B.** in **Dresden.** Wie wir hörten, so war im vorigen Jahre von einem Pflaumenagenten ein Vertrag über 100.000 Centner frischer, halbreifer Frucht von Zwetschken aus der Saalegegend nach England abgeschlossen und dürfte sich der Versandt jedenfalls nur zum Zwecke der Branntweinbrennerei in England selbst möglich machen. Es wurde per Centner von 50 Kg. 2 fl. bezahlt und kostete die Fracht bis Hamburg weiters fast 90 kr., so dass die Zwetschken mit dem Seetransport und den Spesen in England noch ziemlich theuer zu stehen kamen. Ob sich ein solcher Handel auch heuer entwickeln wird, können wir natürlich nicht voraussagen. — Herrn **L. N.** in **Waitzen.** Wir freuen uns, auch von Ihnen wie von Ungarisch-Altenburg zu hören, dass die deutsche Firma Dammann & Comp. Sie mit vorzüglichen Gemüsesämereien versorgt hat. Wir sind selbst in der Lage, dies in vieler Hinsicht bestätigen zu können und nehmen hierbei Veranlassung, Ihnen mitzutheilen, dass das Geschäft von Portici bei Neapel noch näher an diese süditalienische Hauptstadt — der Vergrösserung des Geschäftes halber — nach Sangiovanni à Teduccio verlegt wurde, woher auch alle Samen bezogen werden können. Doch kann dies auch wie bisher durch die Firma Dammann & Comp. in Leipzig geschehen. — **K. K.** in **Bel . . .** Der Beginn der Gemüsesaison und der Frühobsternte veranlasst mich, die von Ihnen gestellte Anfrage betreffs einer Maschine zum Schneiden und Zerreiben von Gemüsen und Früchten aller Art, nicht brieflich, sondern hier im Briefkasten zu beantworten, da vielleicht auch andere Interessenten davon Notiz nehmen können. Der beste uns bekannte derartige Apparat ist der auf dem fünften Gastwirthtage in Dresden im vorigen Jahre mit dem Anerkennungsdiplom ausgezeichnete von C. R. Auerbach, Dresden, Obergraben Nr. 10. Dieser Apparat ist befähigt, in möglichst kurzer Zeit Früchte und Gemüse für ihre verschiedenartige weitere Zubereitung etc. zu zerkleinern und ist daher schon in jeder nicht zu kleinen Haushaltung von Vortheil, weil sich die Zeit für das Zurechtmachen des Gemüses auf ein Minimum reducirt; in Etablissements aber, wo es sich um die Zerkleinerung in grossen Mengen handelt, von höchstem Nutzen. Man kann mit demselben durch Einsetzen von einem groben Reibeisen gekochte und rohe Kartoffeln, Meerrettig, Möhren und Mandeln zerreiben, durch ein feines hingegen wieder altgebackene Semmeln oder Reibkäse; eine eigene Scheibe dient zum Schneiden von Kraut, Rüben, Gurken, Kartoffeln, Rettig, Zeller und von angefeuchteten Mandeln, eine andere Scheibe zum Schneiden von Kohlrabi, Möhren, Aepfeln, Speck etc. in Würfelform, und so mehrere andere. Die Maschine wird an den Tisch geschraubt und ist dann sehr leicht zu handhaben, auch ist sie so einfach construirt, dass sowohl das Einölen wie das Reinigen auf die einfachste, leichteste Weise bewirkt werden kann. — Herrn **F. C. B.** in **Durlach.** Mit Bedauern constatiren wir, dass Sie uns bisher nicht geschrieben und das Versprochene nicht eingesendet haben. — Herrn **G. v. L.**, **Puszta Retsag.** Die Hamburger Gartenzeitung erhalten Sie gleichzeitig mit dieser Nummer. Freundliche Grüsse. — Herrn **F. H.**, **Hainfeld.** Veredlungsmesser von F. Welsch bekommen Sie von Herrn Welsch aus Vorau, mit Schleifstein, Anweisung und Musterschnitt um 1 fl. 50 kr. Das Messer allein können wir Ihnen um 50 Kreuzer besorgen. — Herrn **J. M.** in **Assling.** Betreffs der Tafeln haben wir Ihnen direct geschrieben und noch keine Antwort erhalten. — Herrn Obergärtner **K.** in **Gotha.** Die verlangten Schriften erhalten Sie mit dieser Nummer. Näheres brieflich.

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. ☚

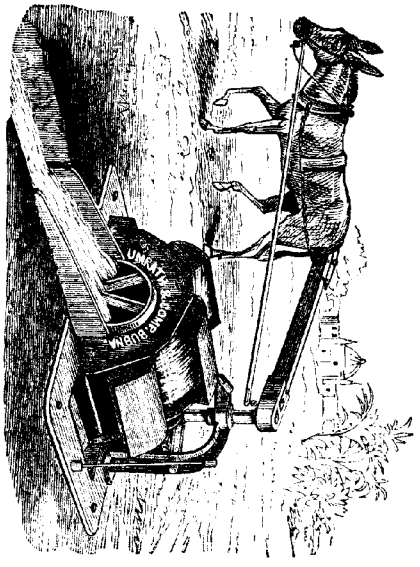
Umrath & Comp., Prag-Bubna,

empfehlen

für Bewässerung grosser Gärten vorzügliche

Wasserschöpfwerke

zum Heben von Wasser aus Cisternen, Teichen oder Flüssen aus beliebiger Tiefe.



Leistung bei Handbetrieb ca. 4—5 Hektoliter per Minute.

Lobende Zeugnisse von der hochgräfl. Czernin'schen Forstverwaltung Neuhaus und Herrn Ferdinand Böhm in Brünn.

Preis complet für 10' Tiefe fl. 225.— loco Bubna. (59)

Jede gewünschte Auskunft wird gerne ertheilt.

L. SPÄTH, (44)

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.

Naumanns Blumendünger

Eduard Naumann, Cöthen Anhalt

100 Pfund fl. 22, — 30 Pfund fl. 7.50, — 9 Pfund fl. 3, — 5 Pfund fl. 1.60 in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn

W. Richter

(60) in **Hietzing** bei Wien.

Die Obstbaumschule

von

Georg W. Gaedertz

in Feuerbach-Stuttgart

hat 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 (45)

Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.

Illustrirter Katalog franco und gratis.



Fillers pat. Trocken-Apparat. Grosse gold. Staats-Medaille. (55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe** u. **Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,

Maschinenfabrik,

Hamburg - Eimsbüttel.

Ein Gehilfe, erfahren im Baumschulfach, namentlich der feineren Formobstbaumzucht, theoretisch u. praktisch gebildet, sucht, gestützt auf Prima-Referenzen, Stellung als solcher unter den bescheidensten Ansprüchen. Gef. Offerten an Herrn **L. Weiss,** Kunst- u. Handelsgärtner in Ober-Glogau, Oberschlesien.

Ich liefere die billigsten und leistungsfähigsten

Dörren (57)

für Obst, Gemüse, Hopfen etc. — neueste Erfindung — zum Preise von 120 u. 350 fl.

Dr. Schuchardt, Dresden-Löbtau.

Insectenleim zum Abfangen der die Obsternte schädigenden Insecten verkauft in vorzüglicher Qualität die Kilobüchse mit 1 fl. 20 kr.

Woldemar Hintze

(52) in **Pettau,** Steiermark.

Blumendraht,

blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst

Julius von Dreusche,

Frankfurt am Main. (58)

Muster und Preise 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.,

Erdbeerzüchter

(51) in **Cöthen** (Anhalt).

INHALT: Neue dänische Birnen. (Mit 3 Illustr.) — Spalier- und Zwergbaumzucht. — Ueber schädliche Insecten. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Aus Hermannstadt. — Südliche Früchte. — Die neueste Himbeere. — Teutonia. — Gegen die Phylloxera. — Eingemachte Früchte. — Obstcultur in Frankreich. — Blumendünger von E. Naumann in Cöthen. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Fruchtsträucher zur Zierde. — Versuche über das Beschneiden der Wurzeln von Steckrüben. — Ersatz für Glasfenster. — Literatur. Braunschweiger Spargelbuch. — W. Hampel's Frucht- und Gemüsetreiberei. — 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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 12. **Wien, 16. Juni 1885.** **II. Jahrg.**

Die Virgouleuse.

(Grüne Langb. XI, I, c, mgr. — gr. **†† Nov.—Jan.)

Heimat und Vorkommen: Schon im Jahre 1653 beschrieb sie der Franzose Bonnefond in seinem „Jardinier français". Sie muss auch schon sehr zeitig die Grenzen Frankreichs, ihres vermuthlichen Heimatlandes, überschritten haben. Jetzt ist sie sowohl in Oesterreich als in Deutschland sehr verbreitet, namentlich in Niederösterreich und Steiermark, wo sie wohl die am häufigsten gepflanzte Winterbirne ist und meist unter obigem, nur häufig verdorbenem Namen vorkommt. Den Namen „Virgouleuse" trägt sie nach dem Dorfe Virgoulée bei Limoges (Frankreich), aus welchem sie zuerst als la Chambrette bekannt wurde. Da die Virgouleuse neben der Kaiserbirne, dem Isembart und der Salzburgerbirne die in Oesterreich verbreitetste Sorte ist, so suchte ich, soweit es meine literarischen Hilfsmitteln erlaubten, alle jene Autoren zusammenzustellen, welche sie beschreiben. Nichts illustrirt besser die grosse Verbreitung der Virgouleuse, als die fast endlose Reihe der citirten Autoren.

Literatur und Synonyme: 1. *Bonnefond*, Jardin. franç. 1653, pag. 101. 2. *Merlet*, Abrégé 1675, pag. 98. 3. *Quintinye*, Instruct. 1690, Bd. I, pag. 143. 4. *Liger*, Cult. parf. 1714, pag. 454. 5. *Bonnelle*, Jard. d'Art. 1766, pag. 239 („connue pour sa delicatesse"). 6. *Duhamel*, Trait. d. arbr. fruit. 1768, Bd. III, Taf. 51. 7. *Chartreuser Catalog.* (deutsche Uebersetz.) 1774, pag. 49, Nr. 73. 8. *La nouvelle maison rustique* 1762, Bd. II, pag. 178 (als Unterlage für steinige Birnen empfohlen). 9. *Loiseleur*, Nouv. Duh. 1801—1819, Bd. VI, 74, 2. 10. *Poiteau & Turpin*, Nouv. Duh. 1808—1835, Bd. IV, 108. 11. *Poinsot*, L'ami d. jard. 1804, Bd. I, pag. 187. 12. *Calvel*, Traité comp. 1831, Bd. II, pag. 332, Nr. 105. 13. *Poiteau*, Pomol. franç. 1838, Bd. III, Nr. 107 (s. gute Abbild.). 14. *Bivort*, Album 1847 bis 1850, Bd. IV, pag. 99, Taf. VII (s. gute Abbild.). 15. *Annales de pomol. belg.* 1853—1859, Bd. IV, pag. 17. 16. *Pomol. d. l. France* 1863, Bd. III, Nr. 115. 17. *A. Leroy*, Diction. 1867—1879, Bd. II, pag. 743, Nr. 902 (gute Umrisszeichnung, ist in der Literaturangabe auffallend kurz entgegen seiner Gewohnheit). 18. *O. Thomas*, Guide 1876, pag. 68 (2. Serie de mérite!). 19. *Mas*, Verger 1865, Winterfr., 12. 20. *Decaisne* 1863, Jard. fruit, Nr. 44. 21. *Catalogue descr. du congrès pomol. d. France* 1873, pag. 23. 22. *Möller*, Beschreib. 1759, pag. 62, Nr. 51. 23. *Zink*, Pomologie 1766, Taf. X (Nr. 93 und 97 bildet zwei Virgouleuse ab, die eine Ende October, die andere Ende Februar reifend und bis in den Juni sich haltend; hat er unsere Sorte gekannt? Keine von beiden Abbildungen geben einen Anhalt. 24. *Henne*, Anweis. 1770, pag. 45, Nr. 3. 25. *Mayer*, Pomon. francon. 1776—1801, Bd. III, pag. 226, Taf. XLIII. 26. *Manger*, Vollst. Anl. 1780—1783, II. Theil, pag. 134, Nr. 147. 27. *Hirschfeld*, Handb. 1788, I. Theil, pag. 141, Nr. 4. 28. *Kraft*, Pom. austr. 1792—1796, pag. 18, Taf. 147 (zu gelbe und zu stark geröthete Abbild.). 29. *Salzmann*, Pomol. 1793, pag. 136, Nr. 90. 30. *Sickler*, Teut. Obstg. 1798, Nr. LIII. 31. *Roessler*, Pomon. bohem. 1795, pag. 37, Nr. 5. 32. *Roessler*, Syst. Verz. 1798, pag. 62, Nr. 5. 33. *Diel*, Versuch 1799—1832, 2. Birnenheft, pag. 71. 34. *Gotthardt*, Vollst. Unterr. 1802, Bd. I, pag. 387, Nr. 3. 35. *Christ*, Handwörterb. 1802, pag. 217. 36. *Christ*, Vollst. Pom. 1809—1812, Bd. I, pag. 418, Nr. 34, Fig. 34. 37. *Benade*, Lausitz. Obsts. 1804, pag. 135, Nr. 96. 38. *Märter*, Hernals. Verz. 1805, pag. 151. 39. *Wöber*, Phys. prakt. Lehrb. 1814, II. Theil, pag. 213, Nr. 31. 40. *Verz. d. Obstsorten d. Dresdn. Gross. Gart.* 1819, pag. 49, Nr. 50. 41. *Hohenheimer Catal.* 1823, pag. 160, Nr. 76. 42. *Schröder*, Obstsort. 1829, II. Theil. pag. 9, Nr. 17. 43. *v. Reichenbach*, Neueste Obstkörbe 1830, pag. 34, Nr. 64 (Allerersten Rang). 44. *Bauer*, Gründl. Unterr. 1833, pag. 190, Nr. 11 (sehr stark steinige, abge-

schmackte Früchte bringend, eine andere Sorte?). 45. *v. Aehrenthal,* Deutsche Kernobsts. 1833 — 1842, Bd. I, Taf 8, Nr. 1, pag. 39 (Abbild. nicht kenntlich). 46. *Witter,* Celler Verzeich. 1833, pag. 78, Nr. 80. 47. *Beschreib. d. Obsts. d. Grazer Baumsch.* 1833 — 1844, Bd. II, pag. 83, Nr. 215. 48. *Hinkert,* Syst. Handb. 1836, II. Theil, pag. 101, Nr. 125. 49. *Fintelmann,* Obstbaumz. 1839, Bd. II, pag. 395, Nr. 195. 50. *Dittrich,* Syst. Handb. 1839 — 1841, Bd. I, pag. 726 Nr. 254. 51. *Bazalicza,* Catalog 1840, pag. 25, Nr. 10 (empfiehlt sie als Ersatz für Pyramidenpappeln!). 52. *Rubens* Vollst. Anl. 1843 — 1844, Bd. II., pag. 162, Nr. 150. 53. *Schwarzenberger,* Fruchtbaumz. 1845, pag. 130. 54. *Metzger,* Kernobsts. Süddeutsch. 1847, pag. 261, Nr. 75 (führt ausserdem Virgouleuse als Synonym von Wildling von Motte an!). 55. *Cornely,* Niederrhein. Obstg. 1852, pag. 216, Nr. 46. 56. *Oberdiek,* Anleit. 1852, pag. 422. 57. *Oberdiek,* Pomol. Notiz. 1869, pag. 164 (als für nördliche Gegenden nicht geeignet). 58. *E. Lucas,* Würt. Kernobsts. 1834, pag. 201 (hält 4 Wochen?). 59. *Calwer,* Deutschlands Obst- und Beerenfr. 1854, pag. 10, Nr. 61. 60. *v. Biedenfeld* 1854, Handb., I. Bd, pag. 96. 61. *Dochnahl,* Sich. Führ. 1855 bis 1860, Bd. II, pag. 108, Nr. 562. 62. *Schnittspahn,* Nachweis 1860, pag. 154, Nr. 746. 63. *Illustr. Handb. d. Obstk.* 1859 — 1883, Bd. II, pag. 353, Nr. 165 (guter Umriss; allegirt irrthümlich die Wintercitron Südtirols). 64. *Langley,* Pomon. 1729, Taf. LXVII, Fig. 2 65. *Abercrombie,* Vollst. Anl. (Lüder'sche Uebersetz.) 1781, pag. 94, Nr. 49. 66. *Miller,* Gart. Lexic. (Deut. Uebers.) 1769 — 1776, Bd. III, pag. 724, Nr. 56. 67. *Hogg,* Fruit-man., 1884, pag. 661. 68. *Downing,* Fruit etc. 1882, pag. 877 (of little value!). 69. *Londoner Catalog* 1842, pag. 153, Nr. 427 (but a bad bearer). 70. *Galesloot's Catalog.* 1879, Birnennummer 374. 71. *Gallesio,* Pom. ital. 1817 — 1834, 21 (n. Schnittspahn).

Als Synonyme führe ich an: Besi de Virgoulée (Pom. francon.), Bujaleuf (Quint), Chambrette (Merlet), Chambrette ronde (Alm. d. Hoven.), Chambrett d'hiver (Dow.), Cuisse Madame (fälschlich bei Metzger), de Verre (Pom. francon.), de Virgoulée (Quint), de Glace (Quint), Eisbirne (Calw.), Franzosenbirne (Ill. Hdb.), Glanzbirne (Ill. Hdb.), Grüne Winter-Bergamotte (Ill. Hdb.), Ice Pear (Abercrom.), Kalmesbirne (Ill. Hdb.), Kurzstielige Bergamotte (Ill. Hdb.), Laborie (Ménage), Lange grüne Bergamotte (Ill. Hdb.), Lange grüne Winter-Bergamotte (Ill. Hdb.), Paradis d'hiver (Pomon. francon.), Paradiesbirne (Heinecken), St. Leonhard (Pom. francon.) und die verschiedensten Schreibarten des obigen Namen als: Vergouleuse, Vergulis, Virgule, Virgoulette, Virgilleuse, Virgoureuse etc. etc.

Gestalt: Mittelgrosse, hochgebaut kegelförmige, bis fast eirunde Birne. Wie schon Quintinye erwähnt, einer schönen St. Germain ziemlich ähnlich. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich gut abrundet, ohne dass sie jedoch gut auf dem Kelche stehen kann. Nach dem Stiele, meist nur auf einer Seite etwas einbiegend, endigt sie in eine fein abgestutzte Spitze. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist merklich gestört. Die colorirte Abbildung ist nach einer Hochstammsfrucht vom Wiener Markte, der Durchschnitt nach einer Pyramidenfrucht.

Kelch: offen, ausser der Längsachse stehend, hornartig, sitzt in sehr flacher, enger, meist etwas berosteter Kelchsenkung.

Stiel: ein Zoll lang, holzig, grün, häufig berostet, sitzt der Frucht auf; an einer Seite geht die Frucht stets mit schwacher Einbiegung in den Stiel über.

Schale: glatt, matt glänzend, charakteristisch weisslich grün, selbst in der Reife nicht gelb werdend. Punkte fein, hellbraun, zahlreich, die Frucht gut punktirt erscheinen lassend; strichartige Rostfiguren nicht selten. Die Franzosen und Diel etc. erwähnen eine bräunliche Röthe auf der Sonnenseite, wovon hier jedoch nie etwas zu merken ist.

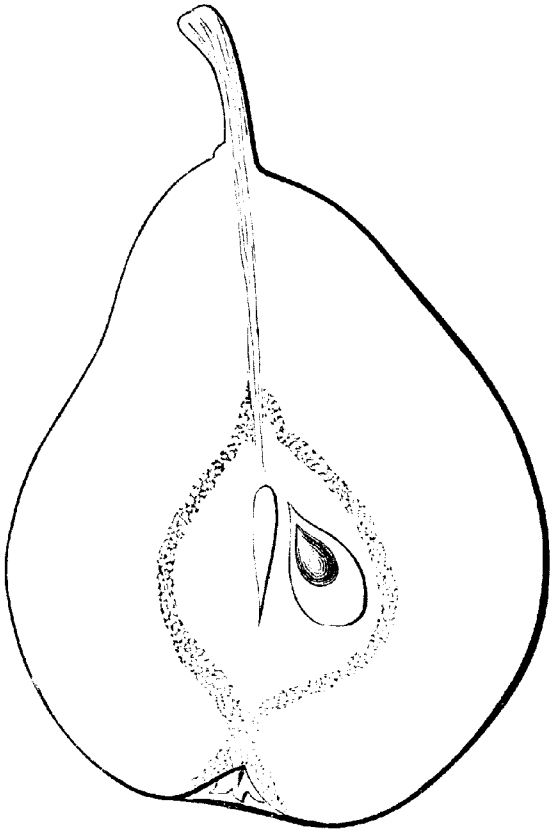


Fig. 75. Die Virgouleuse.

Fleisch: weiss, unter der Schale etwas grünlich, ganz schmelzend und ausserordentlich saftreich, fast ohne Steine, von feinem, mandelartigen Gewürz, welches aber nicht immer zum Ausdrucke kommt.

Kernhaus: geschlossen oder wenig hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, meist mit zwei vollkommenen, mässig grossen, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift Mitte November und hält sich gut bis nach dem neuen Jahre. Von ihrem alten Renommé (Diel nennt sie „eine der allerersten oder seines Erachtens die erste köstliche Winterbirne") hat die Frucht jetzt viel verloren. Es geht ihr so, wie vielen anderen renommirten alten Sorten; einmal, weil das Bessere immer der Feind des Guten ist, haben wir neuere, weit besser

schmeckende Sorten, dann aber hat es sich auch herausgestellt, dass in flachgründigen Böden die Fruchtbarkeit der Sorte viel zu wünschen übrig lässt und in feuchten Lagen die Schale so stark schwarzfleckig wird, dass der Marktwerth der Frucht wesentlich gedrückt wird. Nichtsdestoweniger ist für gute Böden und Lagen für unser Klima die Virgouleuse noch immer eine der allerbesten Winterbirnen. An nach Süden gelegene Mauern gepflanzt, wird die Frucht leicht rissig. Während der Wintermonate ist die Virgouleuse fast die einzige Birne auf dem Wiener Markte.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine regelmässige, breit pyramidale Krone und ist bald und ganz ausserordentlich fruchtbar. Ist auch nicht frostempfindlich. Dr. Rud. Stoll.

Josephine von Mecheln.

Heimat und Vorkommen: Wurde um das Jahr 1830 vom Major Esperen in Mecheln erzogen. Trotz der vortrefflichen Eigenschaften der Frucht hat sich dieselbe nur langsam verbreitet und erst in dem letzten Decennium findet man sie in den Verzeichnissen der Handelsgärtner allgemeiner aufgeführt. Auf der Versammlung des Oesterreichischen Pomologenvereines in Wien 1882 wurde sie, wie das bei solchen Empfehlungen auf Versammlungen wohl häufiger geschieht, als eine von den in Niederösterreich namentlich zu bauenden 15 Birnsorten unbekannter Weise empfohlen, da Erfahrungen für diesen Zweck gewiss nicht in der nöthigen Ausdehnung vorlagen. Jedoch wird diese Empfehlung der vortrefflichen Birne nicht zum Nachtheile gereichen.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Alb. d. Pom., Bd. II, pag. 31, Taf. IX (s. gute Abbild.). 2. *Annal. d. pom. belg.*, Bd. II, pag. 3 (gute Abbild.). 3. *Liron d'Airoles*, Notice pomologique, 1854, pag. 10, Taf. VI, Fig. 4, mit s. guter Umrisszeichnung (im Text ist fälschlich Taf. VI, Fig. 5 citirt). 4. *P. d. Morbilet*, 40 Poires pour les 10 mois etc. (in der 3. Ser.; Durchschnittszeichnung nach rundlicher Frucht). 5. *A. Leroy*, Dict. d. Pom., II. Bd., pag. 310, Nr. 602 (s. kleine Durschnittszeichnung). 6. *Mas*, le Verger, Winterfrüchte 6. 7. *O. Thomas*, Guide pratique, pag. 61 (1. Serie de mérite). 8. *Catalog d. franz. Pomol.-Congr.*, pag. 16. 9. *Biedenfeld*, Hdb. aller bek. Obsts., Bd. I, pag. 109. 10. *Dochnahl*, Sicherer Führer, Bd. II, pag. 93. 11. *Schnittspahn*, Nachweise etc., pag. 125, Nr. 412. 12. *Ill. Hdb. d. Obstk.*, Bd. V, pag. 155, Nr. 328, (s. guter Durchschnitt). 13. *Oberdieck*, Pomol. Notiz., pag. 140. 14. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obsts., pag. 299, Nr. 72. 15. *W. Lauche*, Deutsche Pomol., Bd. II, 31. 16. *R. Hogg*, fruit man., 5. Aufl. 1884, pag. 599. 17. *Downing*, fruits and fruit-trees etc., edit. 1882, pag. 793 (mit Durchschnittszeichnung). 18. *Barry*, fruit garden, pag. 369.

Synonyme: Joséphine, Joséphine de Malines.

Gestalt: Kreiselförmige, mitunter mehr rundliche oder regelmässig birnförmige Frucht; nach dem Kelche zu plattet sich die Frucht stark ab, während sie an der Stielfläche meist nur sehr wenig abgestutzt ist. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist an einer Stelle des Bauches meist gestört.

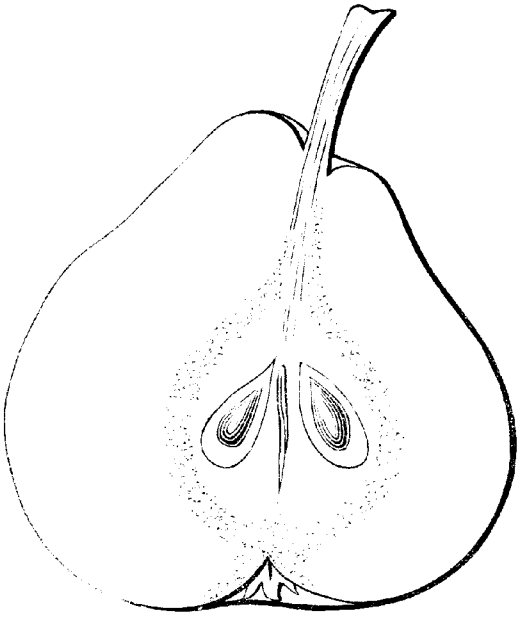


Fig. 76. Josephine von Mecheln.

Kelch: offen; Kelchblättchen kurz, sitzen in flacher, enger, regelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, stark, sitzt auf der stumpfen Spitze der Frucht wie eingesteckt und ist häufig durch einen sich anlegenden Höcker schief gedrückt.

Schale: fein, etwas glänzend, weissgrünlich, in der Reife schwach gelblich werdend, sonnenseits nur sehr wenig oder gar nicht düster geröthet. Punkte zahlreich, stellenweise ziemlich stark; feine, gelbbraune Rostfiguren um Kelch und Stiel fast regelmässig.

Fleisch: gelblichweiss, fein, ganz schmelzend, fast ganz steinfrei, sehr saftig, von delicat parfümirtem, weinig süssem Geschmack. (Bivort gibt das Gewürz als etwas an Hyacinthen erinnernd an.) Um das Kernhaus herum ist das Fleisch meist etwas lachsfarbig geröthet.

Kernhaus: voll- oder hohlachsig; Kernhauskammern eng, enthalten vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Reift Ende December und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den März. Diese bei den Birnen leider so seltene, lange Haltbarkeit der Frucht in reifem Zustande macht sie mit Recht zu einem der ersten Lieblinge in der Obstkammer, so dass ihr Anbau in jeder Beziehung zu empfehlen ist, zumal sie, wie Oberdieck in „Deutschlands beste Obstsorten" angibt, auch in trockenem Boden reich trägt und feinfleischige, delicate Früchte gibt.

Der Baum wächst gemässigt, bildet eine vielverzweigte Krone, die den Baum namentlich zur Buschcultur geeignet macht. Trägt meist an sehr langem Fruchtholze. Dr. Rud. Stoll.

Esperen's Bergamotte.

(Berg. IX, 1 (3), a, gr. **††! Febr.—April.)

Heimat und Vorkommen: Diese allerwerthvollste Frucht, welche selbst in Jeinsen bei Oberdiek schmelzend und sehr gut ward, wurde im Jahre 1830 von Major Esperen aus Samen erzogen und von ihm, wie Bivort angibt, für den werthvollsten seiner Sämlinge gehalten.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Alb. d. Pomol. 1847—1850, Bd. I., Taf. 47, Fig. 2, pag. 177 (gute Abbild). 2. *Annales de pom. belg.* 1853—1859, Bd. V, pag. 75, auch von Bivort beschrieben, jedoch bessere Abbild. als in dessen Album). 3. *Pomologie nouvelle de la France* 1854, 8 (n. Schnittsp.). 4. *A. Leroy*, Diction. de pom. 1867—1879, Bd. I, pag. 236, Nr. 113 (kleine Umrisszeichnung). 5. *Mas*, Verger 1865, Winterfrüchte 2. 6. *Desaisne*, Jard. fruit. 1858—1877, Lief. 48. 7. *O. Thomas*, Guide prat. 1876, pag. 16, (1. série de mérite) und dessen Fruits les plus recom., pag. 12. 8. *Dochnahl*, Sich. Führ. 1855 bis 1860, Bd. II, pag. 80, Nr. 430. 9. *Schnittspahn*, Nachweis etc. 1860, pag. 90, Nr. 53. 10. *Illustr. Handb. d. Obstk.* 1859—1883, Bd. V, pag. 181, Nr. 341 (sehr guter Durchschnitt). 11. *R. Hogg*, Fruit manual 1884, pag. 500. 12. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 670. 13. *Beschrijv. d. Vruchts* 1862, III. Th., Nr. 130. 14. *Nederl. Boomg.* 1864—1868, Bd. II, Taf. 21, Fig. 141.

Synonyme: Bergamotte Espéren (Biv.), Poire Espéren (Decais.) Nicht zu verwechseln mit Esperens Herrenbirne und Esperens Wildling.

Gestalt: Unregelmässig breite, kreiselförmige, in grossen Früchten stark beulige Birne, welche nach dem Kelche stark abgeplattet ist, nach dem Stiele in eine unregelmässige, kurz abgestutzte Stielfläche endigt. Die Rundung der Frucht ist durch meist stark hervortretende Erhabenheiten verdorben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer normalen Spalierfrucht angefertigt, jedoch sind bedeutend grössere Früchte, aus Südtirol kommend, in unseren Obstläden nicht selten zu finden.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein (André Leroy gibt sie gross an), häufig unvollkommen, sitzen in enger, ziemlich tiefer, etwas beuliger Einsenkung.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, holzig, sitzt in enger und seichter Stielhöhle.

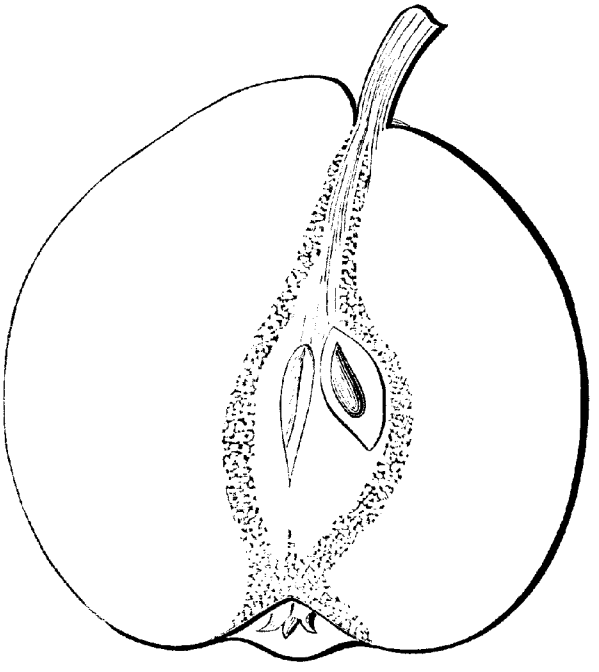


Fig. 77. Esperen's Bergamotte.

Schale: ziemlich dick, rauh, schmutzig grün, nur in voller Reife etwas gelblich sich färbend. Punkte grau, sehr stark und zahlreich. Rostfiguren und Rostflecke häufig, namentlich um den Stiel herum.

Fleisch: gelblich (das Handbuch sagt schwach röthlich, womit es das Bivort'sche „blanc rosée" bezeichnet), fein, wenig steinig, ausserordentlich saftreich, von erfrischendem, delicatem Geschmack, den Lucas mit dem der Beurré gris vergleicht, diese jedoch an Parfum weit übertrifft.

Kernhaus: hohlaxig, Kernhauskammern klein, enthalten lange, dunkelbraune, selten gut ausgebildete Kerne.

Reife und Nutzung: In Südtirol gewachsene Früchte sind bereits im December in den Wiener Obstläden in vollkommen reifem Zustande zu finden, während bei hier gewachsenen Früchten die Reife erst im Februar eintritt und gut aufbewahrte Früchte bis nach April sich schmelzend erhalten. Ein Welken der Frucht ist bei spätem Pflücken nur dann zu beobachten, wenn der Baum nicht den entsprechenden Standort hat. Wiewohl sie bei Ober-

diek, wie schon erwähnt, noch schmelzend wird, verlangt sie dennoch eine warme Lage, um wahrhaft delicat zu werden. Eine gute Kochbirne wird sie aber überall und das ist bei der grossen Fruchtbarkeit des Baumes und bei der langen Dauer der Frucht eine sehr werthvolle Eigenschaft. Aber auch bei uns erreicht sie gleich werthvolle Eigenschaften, wenn man sie als Zwergbaum im Garten heranzieht. In Südtirol wird sie so häufig angepflanzt, dass sie schon jetzt neben der Winter-Dechantsbirne und der Edel-Crassane die gesuchteste Winterbirne des Marktes ist.

Der Baum wächst ziemlich kräftig, verzweigt sich gut, bildet etwas breite, sonst aber regelmässige Pyramiden und ist bald sehr fruchtbar.

Dr. Rud. Stoll.

Dechantsbirne von Alençon.

(Butterb. XI, 1 (3) c, gr. **†† Nov.—März.)

Heimat und Vorkommen: Diese in neuerer Zeit vielfach verbreitete Elitebirne wurde im Jahre 1839 zuerst von Prevost beschrieben. Sie stammt aus einem Landgute bei Cussey im Departement der Orne und wurde von Thuillier, Baumschulgärtner in Alençon, um das Jahr 1810 entdeckt und verbreitet. André Leroy nimmt aber an, dass die Frucht viel älter sei, und will sie sogar schon bis auf das Jahr 1628 zurückführen, zu welcher Zeit sie in der Umgebung von Orléans von Le Lectier unter dem Namen „Poire d'Alençon" verbreitet worden sei. Wie dem auch immer sein möge, ist das Vorkommen der Sorte in unseren Gegenden nur auf wenige Decennien zurückzuführen.

Literatur und Synonyme: 1. *Prévost*, Descript. pomol. 1839, pag. 90 als Doyenné d'hiver (irrthümlich). 2. *Bivort*, Alb. d. Pom. 1847—1850, Taf. 48, pag. 179 (nicht sehr entsprechende Abbildung). 3. *Annales d. pom. belge* 1853—1859, Bd. VIII, pag. 15. 4. *Liron d'Airoles*, Notices pomol. 1858, pag. 37. 5. *Decaisne*, Jard. fruit 1858—1877, Lfg. 30. 6. *A. Leroy*, Dict. d. pom. 1867—1879, Bd. II, pag. 55, Nr. 430 (kleiner Umriss). 7. *Mas*, Verger, Winterfr. 10. 8. *O. Thomas*, Guid. prat. 1876, pag. 61 (serie d. mérite). 9. *Biedenfeld*, Handb. all. bek. Obsts. 1854, pag. 102. 10. *Dochnahl*, Sich. Führ. 1855—1860, Bd. II, pag. 65, Nr. 344. 11. *Schnittspahn*, Nachw. 1860, pag. 148, Nr. 672. 12. *Ill. Hdb. d. Obstk.* 1859—1883, Bd. V, pag. 365, Nr. 433. 13. *R. Hogg*, Fruits man. 1884, pag. 564. 14. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 742. 15. *Barry*, Fruit Garden, pag. 368.

Als Synonyme führe ich an: Beurré d'Alençon (Thomas), Bonissime de la Sarthe (Dochn.), Booshoc Klandiboret (Thomas), Champ de la Porte (Thomas, nach dem näheren Orte der Auffindung), Doyenné d'Alençon (Catal.), Doyenné d'hiver (Prévost; nicht unsere Winter-Dechantsbirne), Doyenné d'hiver d'Alençon (Prévost), Doyenné d'hiver nouveau (Prévost; nicht zu verwechseln mit der Neuen Winter-Dechantsbirne Diel's und des Ill. Handbuches, während der Londoner Catalog unter diesem Synonym die Winter-Dechantsbirne versteht). Doyenné marbré (A. Leroy Cat.), Doyenné gris d'hiver nouveau (Willermoz), Marmorirte Dechantsbirne (Biedenf.), Marmorirte Schmalzbirne (Doch.), Poire d'Alençon (Decais.), St. Michel d'hiver (Willermoz, irrthümlich).

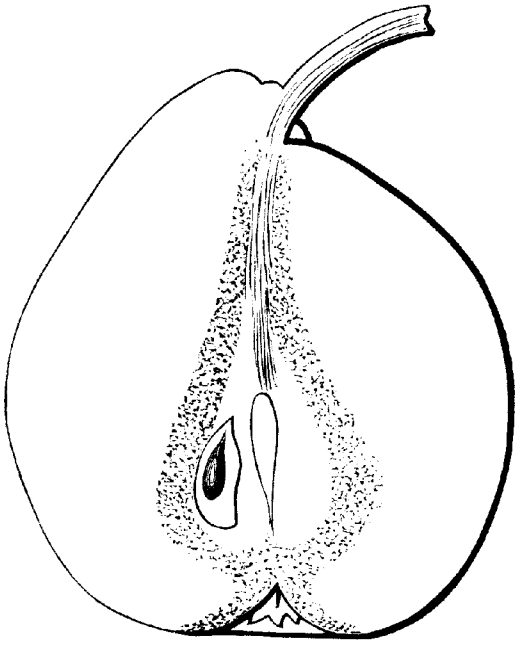


Fig. 78. Dechantsbirne von Alençon.

Gestalt: Fast eiförmige, bei grossen Früchten breit birnförmige, bei kleineren Früchten mehr der Kreiselform sich nähernde Frucht. Der Bauch sitzt nur wenig nach dem Kelche zu, um den sie sich gut abwölbt und nur wenig abgestutzt ist, so dass sie nicht gut aufsteht; nach dem Stiele zu endigt sie nur schwach oder gar nicht einbiegend in eine etwas schief abgestutzte kleine Stielfläche. Die Rundung der Frucht ist mehr oder weniger verdorben.

Kelch: offen; Kelchblättchen hornartig, häufig unvollkommen, sitzen in sehr flacher und enger Kelchsenkung, von der nur flache Beulen bis wenig über den Bauch der Frucht hinlaufen.

Stiel: dick, holzig, etwas gebogen, mittellang, zuweilen sehr kurz, sitzt schief in flacher und enger Stielhöhle.

Schale: ziemlich dick, sich rauh anfühlend, in der Reife gelb, ohne Röthe, jedoch mit häufigen und starken Rostfiguren, welche zuweilen netzartig sind;

namentlich um den Stiel herum tritt der Rost als Ueberzug auf. Punkte häufig, jedoch der Rostüberzüge wegen meist nicht zu sehen.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, fast ganz steinfrei, von delicatem, schwach zimmtartig süssem Geschmacke, der meist durch eine schwache, feine Säure gehoben ist.

Kernhaus: geschlossen, klein; Kernhauskammern klein, mit meist tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Reift im November und dauert bis in den März. Ist eine unserer allervorzüglichsten, empfehlenswerthesten Winterbirnen, die selbst in trockenen Böden vollkommen schmelzend wird und die, was bei Birnen eine ausserordentlich gute Eigenschaft ist, gar nicht empfindlich auf den Pflückepunkt ist. Wenn die Birne lange in den Winter hinein gehalten werden soll, so muss sie, wie das in diesen Fällen immer der Fall ist, spät gepflückt werden.

Der Baum wächst kräftig, bildet sehr schöne Pyramiden und ist sehr fruchtbar, kann selbst mit Vortheil als Hochstamm gezogen werden.

Dr. Rud. Stoll.

Deutsche Obstconserven.

In neuerer Zeit ist man so sehr mit all dem, was Amerika auf dem Gebiete der Obstconservirung leistet, beschäftigt, dass man die eigene Industrie darüber ganz vergisst. Trotzdem blühen aber auch in Deutschland, besonders in dessen Süden, einige Conservenfabriken, welche sich allerdings nicht mit den amerikanischen Reclamen umgeben, aber trotzdem Vorzügliches leisten und auch gute Absatzgebiete haben. Dass deren Geschäfte sich mit einigen amerikanischen — denn wir hören ja nur von den grössten Etablissements — nicht messen können, hat seine verschiedenen Gründe. Erstens conservirt die deutsche Hausfrau soviel wie möglich ihre Früchte, als Zwetschken, Preisselbeeren, Heidelbeeren etc., selbst, wodurch zweitens das Absatzgebiet in den Haushaltungen ein geringes wird. Drittens steht auch den deutschen Conservenfabriken das tadellose Obst nicht immer in genügender Menge zur Verfügung.

Trotzdem stehen hauptsächlich drei Conservenfabriken Süddeutschlands in schönster Blüthe. Die von Wucherer & Co. in Würzburg, Ter Mer und Weymar in Kleinheubach am Main, und Nägeli, früher in München, jetzt in Mainz. Neben ihnen sind noch kleinere vorhanden, deren Geschäftsgebahren mir nicht näher bekannt ist. Wucherer und Nägeli conserviren die Früchte im ganzen Zustande, aber auf verschiedene Weise, während sich Ter Mer und Weymar hauptsächlich mit der Verarbeitung in dem Trocknen derselben beschäftigen.

Uns sollen heute besonders die ersten beiden interessiren. Beide Methoden unterscheiden sich dadurch, dass Wucherer nach dem Apert'schen Verfahren, nur mit Zucker, Nägeli dagegen nach seiner von ihm erfundenen Methode mit Wasser und Zucker conservirt.

Die Wucherer'sche Methode beruht auf der Anwendung gewisser physiologischer und physikalischer Vorgänge im Organismus der lebenden Pflanze und namentlich beim Reifen der Früchte. Sie sieht vollständig von der Verwendung der Antiseptica ab, braucht keine Borsäure, Salicylsäure, schwefligsaure Alkalien und andere schwefelhaltige Präparate, welche, wie die Sulfocarbonate und Aethildisulfocarbonate und andere hierher gehörige Salze, zwar die Gestalt und das äussere Ansehen der zu conservirenden Früchte unverändert erhalten, dagegen auf gewisse Bestandtheile und gerade diejenigen, wegen deren das Obst ein Genussmittel ist, einen den Geschmack und den Geruch schädigenden Einfluss ausüben, ausserdem aber theilweise auf die Gesundheit des Consumenten von schädlichem Einflusse zu sein verdächtig sind. Trotzdem bleiben auch nach dem Würzburger Verfahren Ansehen und Structur der Früchte vollkommen erhalten. Es erleidet die Zusammensetzung der frischen Frucht durch das Conserviren keine wesentlichen oder nachtheiligen Veränderungen, sondern das Aroma wird noch erhöht, der Geschmack durch den, dem Charakter der Frucht entsprechenden Zusatz von Zucker verbessert. Durch den Zucker aber und die durch denselben hervorgerufenen Diffusions-Erscheinungen wird der Verlust in den Früchten wieder ausgeglichen.

Die Conservirung der rohen Früchte nach Nägeli mit dünnem Zuckerwasser erhält die Früchte ebenfalls für das Auge voll und schön ohne Antiseptica; es hat dies Verfahren aber die Nachtheile, dass ihnen das Wasser zu viel Aroma, Geschmack und Farbe entzieht, wofür sie Wasser aufnehmen und dadurch wässerig schmecken, weil eben die dünne Flüssigkeit keinen genügenden Ersatz bieten kann.

Sehen wir nun von diesen Unterscheidungsmerkmalen beider Conservirungsmethoden und der dazu nothwendigen Ingredienzien ab, so bleibt uns noch ein sehr wichtiger Punkt in's Auge zu fassen, nämlich der Verschluss der betreffenden Gefässe, in welchen das Obst conservirt wird. Es gilt hier, in dem Auge gefälliger Form alle Pilze, beziehungsweise die atmosphärische Luft abzuhalten. Sobald beides einzudringen vermag, ist jede Art der Conservirung vergebens. Durch den in Deutschland patentirten Verschluss wird dieser Zweck nach jeder Richtung hin von Wucherer vollständig erfüllt. Nägeli bedeckt seine Conservengläser mit Glasplatten, die aber bekanntlich gerne zerspringen; Andere nehmen Kork und Stanniol, Schweinsblasen mit Lacküberzug und Anderes, was unappetitlich und ungefällig ist. Der zweckmässigste scheint unstreitig der Wucherer'sche zu sein; er ist nicht kostspielig, die Conserven werden dadurch nicht mehr vertheuert als bei andern Methoden, elegant, was bei einer Verkaufswaare ein wichtiger Factor ist, dessen Nichtberücksichtigung unsere einheimischen Erzeugnisse auf dem Weltenmarkte schon vielfach zur Seite gesetzt hat.

Bei der Wucherer'schen Methode, also eine Modification des bekannten Apert'schen Verfahrens,

wird die Haltbarkeit der Conserven durch die Herstellung eines durch Wärme, die zugleich Bacterien und Sporen tödtet, erzeugten Vacuums erzielt. Die Gläser werden offen, resp. nur mit der unter der Kapsel befindlichen Blechplatte bedeckt, auf die nöthige Temperatur von 80—90° C. erhitzt und dann verschlossen. Früher glaubte man, unbedingt dazu Siedhitze nothwendig zu haben, was natürlich einen Mehrverbrauch von Brennmaterial mit sich brachte. Dann wird die Kapsel, die schon durch einen zähflüssigen Kitt mit dem Glase verbunden ist, mittelst Federkraft so lange aufgepresst, bis der Kitt fest ist, was schon eher eintritt, als die Früchte erkaltet sind. Das Grundprincip der Apert'schen Methode, die Verwendung von Wärme, bildet auch die Basis aller anderen Verfahren.

Wucherer conservirt nach seiner Methode Erdbeeren, Stachelbeeren, Grüne Mandeln, Kirschen, Amarellen, Weichseln, Himbeeren, Nüsse, Johannisbeeren, Mirabellen, Reineclauden, Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Aepfel, Zwetschken, Melonen, Quitten und Trauben. Nägeli ebenfalls alle Arten von Früchten, und zwar so ziemlich zu den gleichen Preisen. Rlt.

Spalier- und Zwergbaumzucht.

(Schluss.)

Birnen.

1. Williams Christbirne. Eine grosse schöne Frucht, die hauptsächlich auch deshalb Werth hat, weil sie bereits im September reift und sich lange hält. Unter den zeitigen Birnen kann keine andere als Marktfrucht mit ihr concurriren. Ihre Fruchtbarkeit auf Quitte ist ausserordentlich gross. Man muss den Baum nur davor schützen, dass er sich nicht überträgt und bei zu viel Fruchtansatz einen Theil der Früchte ausbrechen.

2. Gute Luise von Avranches. Gleichfalls wegen ihrer zeitigen Reife und ihres feinen Geschmackes sehr geschätzt. Wir würden sie hinsichtlich des letzteren der Williams Christbirn noch vorziehen, doch erreicht sie nicht die Grösse der letzteren und steht ihr deshalb auf dem Markte nach. Ihre Fruchtbarkeit ist auf Quitte noch grösser als auf Wildling. Auf ersterer gibt sie reichtragende senkrechte und schräge Cordons, auf letzterem dankbare Pyramiden.

3. Herzogin von Angouléme. Die in Frankreich wegen ihrer Grösse und ihres Geschmackes am höchsten geschätzte Tafelfrucht. Der ihr in Deutschland oft gemachte Vorwurf, dass sie für unser rauheres Klima nicht passe, hat sich bei uns nicht bestätigt. Sie trägt bei uns, allerdings in geschützter Lage, jährlich sehr reichlich. Ihre Früchte dürften den in Frankreich gezogenen an Grösse und Wohlgeschmack nicht nachstehen. Sie wächst gut auf Quitte und Wildling und eignet sich auf beiden für alle Formen.

4. Clairgeau's Butterbirne. Die grosse Frucht ist als feine Tafelbirne sehr geschätzt. Auf Quitte überträgt sie sich, muss deshalb auf Wildling veredelt werden, eignet sich aber dann für alle Formen.

5. Diel's Butterbirne. Die grosse Frucht ist von besonderem Werth wegen ihrer langen Dauer. Ihre Tragbarkeit war bei uns stets vorzüglich. Sie gedeiht gleich gut auf Quitte und Wildling, ist auf ersterer noch tragbarer und für alle Formen, namentlich auch zur Anzucht als Pyramide geeignet.

6. Winter-Dechantsbirne. Eine sehr schätzbare Winterfrucht, die sich bis März und April hält. Sie trägt in unserem tiefgrundigen schweren Boden alljährlich reichlich, wir würden sie jedoch nicht in zu leichtem und zu trockenem Boden, sowie nicht in exponirter Lage empfehlen. Auf Quitte wächst sie bei vorzüglicher Tragbarkeit nur schwach und ist dann nur als Säulenpyramide oder am Cordon verwendbar. Auf Wildling ist sie sehr für das Spalier und Contre-Espalier geeignet.

7. Bergamotte Esperen. Eine gleichfalls bis in den Mai haltbare schöne Tafelfrucht. Man kann sie auf Quitte und Wildling für alle Formen verwenden. Bei uns trug sie stets reichlich. Ihr Wachsthum war auch auf Quitte befriedigend.

8. Herrenbirne Esperens. Eine unserer dankbarsten Sorten hinsichtlich der Tragbarkeit. Auf Quitte und Wildling für alle Formen geeignet.

9. Clapps Favorite. Eine für Tafel, wie für Wirthschaft gleich werthvolle, aus Amerika importirte Sorte. Dieselbe scheint mit jedem Boden vorlieb zu nehmen und zeigt bei grosser Tragbarkeit ein gutes Wachsthum.

10. Triumph von Jodoigne. Eine grosse schöne Tafelfrucht. Der Baum wächst bei jährlicher guter Tragbarkeit stark. Er gedeiht gleich gut auf Quitte und Wildling, eignet sich aber wegen seines unregelmässigen Wuchses nicht recht für Pyramide.

11. Olivier de Serres. Eine vorzügliche Frucht. Sie trägt jährlich reichlich und wächst gut.

12. Holzfarbige Butterbirne. Die Ernten der letzten Jahre von dieser vorzüglichen Tafelbirne waren auf unseren noch jungen Pyramiden ganz ausserordentlich reichlich. Säulenpyramiden mit kurzem Fruchtholz waren ganz mit Früchten überdeckt. Aber trotz dieser Tragbarkeit war der Wuchs der Bäume bei kurzem Schnitt kräftig und gesund.

13. Napoleon's Butterbirne. Von allen unseren Birnensorten hat diese in den letzten drei Jahren am reichlichsten sowohl als Hochstamm, wie auch in Zwergform getragen. Der Wuchs des Baumes ist nicht schön, der Schnitt muss sehr viel nachhelfen. Wird dieser aber entsprechend ausgeführt, so bleibt das Wachsthum ein kräftiges und gesundes. Nachdem wir in den ersten Jahren unserer Anpflanzung in Hinsicht ihres Wuchses zweifelhaft waren, ob wir dieselbe in die erste Serie unseres Tafelsortiments aufnehmen sollten, sind unsere Zweifel durch ihre ausserordentliche Tragbarkeit und die gesunde Entwicklung ihrer Früchte gänzlich beseitigt worden und wir geben ihr bei neuen Anpflanzungen eine hervorragende Berücksichtigung.

14. Hardenpont's Winter-Butterbirne. Dass dieselbe eine Tafelfrucht ersten Ranges ist, dürfte ebenso bekannt sein, als dass sie bei kräftigem Wuchs schöne natürliche Pyramiden bildet. Trotzdem waren wir auch bei ihr in Zweifel, ob sie in der ersten Serie der für Zwergform geeigneten Sorten Aufnahme finden dürfe, weil pomologische Autoritäten ihre Tragbarkeit nur als mittelmässig bezeichnen. Die Erfahrungen der letzten drei Jahre haben den Beweis einer derartigen Fruchtbarkeit geliefert, dass wir uns für verpflichtet hielten, ihr einen Platz in der ersten Serie anzuweisen und sie bei neuen Anpflanzungen häufig verwenden.

15. Blumenbach's Butterbirne. Die Vorzüglichkeit des Geschmackes der Frucht, verbunden mit dem kräftigen natürlichen pyramidalen Wuchs des Baumes, sowie grosser Tragbarkeit macht sie zu einer der geschätztesten Sorten. Wir verwenden sie auf Quitte zu Säulenpyramiden und Cordons, auf Wildling zu Pyramiden und pflanzen sie auch häufig als Hochstamm an.

16. Neue Poiteau. Trug alle Jahre sehr gut. Ihr Wachsthum ist nur mässig, vorzüglich auf Quitte. Doch hat die Veredlung auf letzterer den Vorzug, dass die Früchte grösser und schöner werden. Wir verwenden sie daher auf dieser Unterlage zu Cordons, bei der Veredlung auf Wildling dagegen zu Pyramiden, für welche sie sich in Folge ihres natürlich pyramidalen Wuchses sehr eignet.

17. Marie Luise. Dieser schönen Tafelbirne scheint unser hiesiger Boden ganz besonders zuzusagen. Sie trägt jährlich reichlich nicht blos in Zwergform, sondern auch als Hochstamm, in welcher Form sie hierselbst bereits seit langer Zeit mit besonderer Vorliebe angepflanzt wird. Sie ist daher schon lange in hiesiger Gegend als eingebürgert zu betrachten und hat in Zwergform noch keine Ernte versagt. Ihr Wachsthum ist nur mässig, doch gesund und zufriedenstellend, vorzüglich, wenn sie im Schnitt etwas kurz gehalten wird.

18. Capiaumont. Trägt sehr dankbar, soll sich aber auf Quitte leicht übertragen und wird deshalb vorzugsweise zur Veredlung auf Wildling empfohlen. Wir ziehen sie auf beiden Unterlagen und ihr Wuchs ist auf Quitte

bis jetzt zufriedenstellend. Da sie jedoch auf Wildling ebenso schöne Hochstämme als Pyramiden liefert, ohne dass ihre Tragbarkeit eine geringere als auf Quittenunterlage wäre, dürfte sich obige Empfehlung rechtfertigen.

Kirschen.

Die Cultur derselben in Zwergform auf Weichselunterlage ist in unseren Gärten nur eine beschränkte. In grösserem Massstabe verwenden wir am Spalier nur die Schatten-Amarelle, mit welcher wir allerdings fast alle nach Norden gelegenen Wände und Mauern bepflanzt haben. Die jährlich hierdurch gewonnenen Ernten sind ganz ausserordentliche. Die Kirsche selbst wird auf dem Markt sehr gut verwerthet, da sie sich besonders zum Einmachen eignet.

Pflaumen.

Auch von dieser Frucht ziehen wir Zwergbäume, nur in beschränktem Massstabe. Wir verwenden hiezu vorzugsweise zwei amerikanische Sorten: Ontario und Columbia, welche alljährlich sehr reichlich tragen, und deren grosse schöne Früchte auf dem Markt sehr gut bezahlt werden. Ausserdem tragen dankbar in Zwergform und am Spalier Liegel's Zwillingspflaume, die kleine Mirabelle (eine Pyramide davon ist jährlich von den zierlichen goldgelben Früchten fast ganz überdeckt), die grüne Reineclaude und die italienische Zwetschke.

Pfirsiche.

Von denselben tragen am Spalier nachstehende Sorten am dankbarsten: Rothe Magdalene, weisse Magdalene, doppelte Zwolle, grosse frühe Mignonne, Königin der Obstgärten und Safran.

Aprikosen.

Unsere freistehenden Pyramiden haben noch keine grosse Tragbarkeit entwickelt. Dagegen haben am Spalier sehr gut getragen: Frühe Aprikose, Königliche Aprikose, Aprikose von Nancy, Aprikose von Breda.

Weine.

Am Spalier sind die tragbarsten der von uns cultivirten Sorten: Weisser Gutedel, gelber Schönedel, früher Leipziger und Schwarzwälder. Im Weinberg trägt am dankbarsten der schwarze Clävner.

Die Erzeugung von Beerenweinen.

Die Anfrage nach Bereitung eines Erdbeerweines hat uns die nachstehende Zuschrift eingebracht. Da das Beerenobst in diesem Jahre wieder gut gediehen ist, dürfte die folgende Anweisung willkommen sein.

Die Herstellung derartiger Getränke wird bis jetzt noch viel zu wenig und nach verschiedenen mehr oder minder guten Recepten betrieben, woraus denn auch eine sehr verschiedenartige Qualität resultirt. Man hat in Folge dessen eine Reihe von Versuchen angestellt, welche ein zweckmässiges Verfahren ausfindig machen und die Verwendbarkeit der einzelnen Beerenarten zu dem gedachten Zwecke prüfen sollten. Danach erscheint folgende Methode am zweckmässigsten:

Die Beeren werden zerquetscht und mit Hilfe einer kleineren Kelter oder durch Auswinden in einem festen Sacke ausgepresst. Der erhaltene Saft wird gemessen, auf jeden Liter Saft setzt man 1 Liter Wasser und 1 Kilogramm Hutzucker hinzu. Sollten sich Früchte, wie z. B. Brombeeren, Heidelbeeren und Preisselbeeren ihres dicken Saftes wegen nur schwer auspressen lassen, so gebe man den zerdrückten Früchten einen Theil des später doch hinzuzufügenden Wassers, um so das Pressen zu erleichtern. Da die im Fruchtsaft vorhandene Apfelsäure durch den Wasser- und Zuckerzusatz erheblich verdünnt und erfahrungsmässig im Laufe der Zeit neutralisirt oder umgewandelt wird, ein gewisser Bestand an Säure für den Wohlgeschmack und die Haltbarkeit des Productes aber unbedingt nöthig ist, so setze man auf den Liter Gesammtmenge 2 Gr. reine Weinsäure hinzu.

Die erhaltene Flüssigkeit füllt man in kleine Fässchen oder grössere Glasgefässe, welche jedoch nicht in den Keller gelegt oder gestellt werden sollten, sondern behufs Erzielung einer höheren Gährungstemperatur in ein Zimmer zu verbringen wären.

Am günstigsten scheint eine Wärme von 20° C. einzuwirken; je gleichmässiger dieselbe erhalten wird (durch Umhüllen mit Tüchern), desto vollständiger verläuft der Gährungsprocess und desto früher kann der Wein auf Flaschen gezogen werden, ohne dass man späterhin eine Trübung zu befürchten hätte.

Die Gefässe werden behufs sorgfältigen Abschlusses der Luft am besten mit durchbohrten Kautschuk-Pfropfen geschlossen, in welche man knieförmig gebogene, mit dem unteren Ende in ein Gefäss mit Wasser reichende Glasröhren einsetzt. Auf diese Weise kann die, sich bei der Gährung bildende Kohlensäure leicht entweichen.

Es wurden nach dem gegebenen Recepte Weine von schwarzen und rothen Johannisbeeren, reifen Stachelbeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren, Waldbrombeeren, schwarzen Maulbeeren, Weichselkirschen, Preisselbeeren und Gartenerdbeeren erzielt, welche vorzüglich waren und durch die Reinheit und Würze des Geschmackes überraschten. Die Weine enthielten im Durchschnitt 13 Procent Alkohol und ziemlich viel unvergohrenen Zucker, weshalb sie in die Kategorie der Liqueurweine zu stellen sind.

Das Resultat einer 2 Jahre nach der Herstellung vorgenommenen Kostprobe war folgendes:

1. Wein von schwarzen Johannisbeeren. Ursprünglich blau-schwarz und wohlschmeckend, hatte der Wein Färbung und Geschmack eines alten Madeira angenommen. Charakteristischer Johannisbeergeruch noch etwas vorhanden. Trocken.

2. Wein von rothen Johannisbeeren. Bouquet kräftig entwickelt. Blassroth, stark in's Violette schimmernd; etwas hart.

3. Wein von reifen Stachelbeeren. Reiner Stachelbeergeschmack und schöne gelbe Färbung. Etwas brandig.

4. Wein von Heidelbeeren. Aromatisch, dick, schwarzroth gefärbt. Süss, etwas scharf.

5. Wein von Walderdbeeren. Reinschmeckend und aromatisch, hochfarbig, etwas bitterlich.

6. Wein von Waldbrombeeren. Würzig, süss hellweinroth gefärbt. Vorzüglich.

7. Wein von schwarzen Maulbeeren. Würzig, fein und lieblich; dick, schwarzroth gefärbt.

8. Wein von Weichselkirschen. Rubinroth. Lieblich und fein, nach Mandeln schmeckend. Köstlich.

9. Wein von Preisselbeeren. Schön hellroth, süss, kräftig und sehr aromatisch. Ausgezeichnet.

10. Wein von Gartenerdbeeren. Ziemlich hochfarbig. Herrliches Bouquet und Aroma. Lieblich, voll und zart. Keiner der Weine hatte in der Flasche Depot abgelagert, was wohl als Zeichen vollkommener Gährung angesehen werden kann.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Castanea pumila Mill (strauchartige Kastanie). Schon bei den älteren Dendrologen: Borchmeier, Borkhausen, Burgsdorf, Duroi, finden wir diese Kastanienart aufgeführt und beschrieben, in unseren Gärten jedoch ist sie äusserst selten. Es dürfte daher an der Zeit sein, die Aufmerksamkeit der Freunde schöner Ziergehölze auf diese, als Blüthenstrauch höchst schätzenswerthe Verwandte unserer essbaren oder zahmen Kastanien zu lenken.

Synonyme: Fagus pumila L., Castanea Fagus pumila Borchm., Castanea pumila Mill. Willd.

Vaterland: Hauptsächlich die südlichen Theile der Vereinigten Staaten Nordamerikas.

In unseren Gärten ein Strauch von 1—2½ M. Höhe, im Vaterlande zuweilen baumartig, 3—6 M. hoch werdend. Die Angabe Koch's, dass diese Art im Vaterlande baumartig, selbst 30—40 Fuss hoch wird, dürfte wohl zweifelhaft sein und vielleicht auf einer Verwechslung mit einer anderen Form oder Species beruhen.

Blätter: Länglich-elliptisch, mit dem 1—1½ M. langen Stiele 12—16 Cm. lang und etwa 5 Cm. breit, an den Zweigen fast zweizeilig und aufrechtstehend, von fester, lederartiger Consistenz, am Rande scharf gezähnt, die Zähne mit etwas gekrümmter, krautartiger Spitze; oberseits dunkelgrün, unterseits durch eine dichte wollig-filzige Behaarung bis zum Herbste grauweisslich.

Die Rinde der jüngeren Zweige ist schwärzlich, glatt, nur in der Jugend etwas weichhaarig, die des älteren Holzes allmälig rauh und schuppig werdend.

Die Blüthen erscheinen meist sehr zahlreich schon an jungen Exemplaren an der Spitze der Zweige in den Winkeln der Blätter; die männlichen stehen in ca. 12 Cm. langen fadenförmigen Kätzchen dichter als bei Castanea vesca. Die im Winkel der unteren Blätter stehenden Kätzchen enthalten meist nur männliche Blüthen von gelblichweisser Farbe. An den oberen Kätzchen, an deren Basis, befinden sich zugleich die knospenförmigen weiblichen Blüthen zu mehreren beisammen. Die rein männlichen Kätzchen fallen alsbald nach dem Verblühen ab, während von den gemischten Kätzchen die trockenen, mit den männlichen Blüthen besetzten Spitzen bis zur Reife der Früchte haften bleiben. Die Blüthen entfalten sich gegen Ende Juni und dauern bis lange in den Juli hinein. Die Koch'sche Angabe der Blüthezeit (Mai) scheint somit auf einem Irrthum zu beruhen oder sich vielleicht auf die Blüthezeit im Vaterlande zu beziehen.

Die Früchte sind, wie die der C. vesca, mit zahlreichen kürzeren und feineren Stacheln besetzt, haben aber eine weit geringere Grösse als jene. Sie sind mehr breit als hoch, oben abgeflacht, etwa 4 Cm. breit und nur 2½ bis 3 Cm. hoch. Bei der Reife, welche gegen Ende September erfolgt und sich allmälig bis in den October hinein verlängert, springt die stachelige Hülle an der oberen Seite auf und lässt die etwa haselnussgrossen, an der Basis breiteirunden, nach oben scharf zugespitzten und von den trockenen Griffeln gekrönten Samen von schwarzbrauner Farbe fallen. Die Samen erlangen bei uns meistentheils nicht ihre volle Ausbildung. Im Vaterlande führen die Früchte den Namen Chinquapins, sollen in gleicher Weise wie die echten Kastanien verwendet werden und selbst roh einen angenehmen, süsseren Geschmack als die europäischen haben. Borkhausen und Duroi berichten, dass die stacheligen Früchte nur je einen Samen enthalten sollen. Ich habe stets mehrere Samen, bis vier, in der Frucht beobachtet.

Castanea pumila hat sich nach meinen Erfahrungen ebenso hart erwiesen, wie C. vesca Gaertn. und americana Raf., welche in rauhen Gegenden im Winter durch eine Strohhülle geschützt werden müssen. Diese Deckung lässt sich aber bei dem strauchartigen Wuchse der C. pumila ganz bequem ausführen. In milderen Gegenden dürfte somit die Entwicklung des Strauches noch eine weit schönere sein. Wie schon oben bemerkt, ist der Strauch in der Blüthezeit über und über mit den weissen Blüthenkätzchen bedeckt, und auch später nehmen sich die zahlreichen stacheligen Früchte recht gut aus. Daneben gewährt die weisse Unterseite der Blätter gegen die dunkle Oberseite einen angenehmen Contrast. Als Einzelstrauch verdient die C. pumila in jedem Garten einen Platz.

Bei dem ungemein reichlichen Blüthenflor, welcher den Strauch nach Verlauf einiger Jahre beträchtlich schwächt, möchte ich empfehlen, denselben von Zeit zu Zeit durch ein energisches Zurückschneiden bis in's alte Holz zu verjüngen, um so die Bildung neuer kräftiger Triebe zu veranlassen. Die Vermehrung geschieht durch Veredlung auf Unterlagen von C. vesca oder auch durch Samen.

Im Proskauer Arboretum hat C. pumila seit einer Reihe von Jahren immer sehr reichlich geblüht, auch mehrere Male Samen getragen, die aber trotz ihrer scheinbar vollkommenen Ausbildung nicht gekeimt haben.

F. Goeschke.

Der Apfelexport aus Amerika. Nach den statistischen Mittheilungen von A. C. Lambard's Sons in Boston stellte sich der Apfelexport aus den Vereinigten Staaten von Nordamerika und aus Canada für die Saison pro 1884/85 (39 Wochen, angefangen am 16. August v. J.), verglichen mit den Vorjahren folgendermassen:

1880/81	1,328.806	Fass
1881/82	239.225	„
1882/83	395.494	„
1883/84	81.532	„
1884/85	787.785	„

Betrachtet man die Totalverschiffung der einzelnen hiebei betheiligten Exporthäfen, so zeigt sich, dass von 1884 auf 1885 abgesendet wurden:

ab Boston	309.806	Fass
„ New-York . . .	256.432	„
„ Portland	91.483	„
„ Montreal	85.479	„
„ Halifax	36.073	„
„ Annapolis . . .	8.612	„

Was die Abladungen betrifft, so vertheilt sich der Import wie folgt:

Es langten an

in Liverpol	512.213	Fass
„ London	117.947	„
„ Glasgow	141.035	„
„ Hull	2.444	„
„ andern Häfen . .	14.146	„

Geht man noch weiter in die Details ein, so finden wir die grössten Wochenverschiffungen in Boston am 29. November mit 28.286 und in New-York mit 21.498 Fass. Abgesendet wurden am meisten am 8. November nach Liverpol 36.665 Fass, und am 22. November nach Glasgow 14.602 Fass und nach London 11.685 Fass. Uebrigens dauerte der Export von vorjährigen Aepfeln im heurigen Jahre länger als sonst.

Ueber die Obsternte-Aussichten in Nordamerika schreibt man unterm 30. Mai aus New-York: Den Berichten aller bedeutenderen Obstzüchter im Hudsonthale zufolge ist die Pfirsichernte nahezu vollständig ruinirt, dagegen wird die Traubenernte einen reicheren Ertrag liefern als vor zwei Jahren. An Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren wird ein voller Durchschnittsertrag erzielt werden. Der Ertrag an Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Quitten und Aprikosen wird demjenigen früherer Jahre vollkommen gleich sein.

Aepfel unter Schwierigkeiten. W. F. Walter in New-York City berichtet uns, dass er auf einer Farm nahe bei Lewisboro, Westchester Co., N. Y., einen grossen Apfelbaum sah, der im vorigen Jahre gefällt wurde, weil der Stamm angefault war. Der liegende Stamm schlug aus und trug einen Bushel Aepfel. — Wir können in diesem Jahre in Niederösterreich ganz Aehnliches erleben, so unwahrscheinlich es auch klingt. Bei einem unserer letzten Ausflüge in die obstreichen Thäler des Wiener Waldes konnten wir die Verheerungen beobachten, die der eisige Schneesturm des 15. Mai überall angerichtet hat. Ganze Waldpartien sind von der Last des Schnees niedergelegt, zusammengebrochen und zum Theil entwurzelt worden. In den Obstgärten, wo man doch bald nachsah und Abhilfe zu treffen suchte, ist eine so enorme Anzahl von Aesten geknickt worden, dass das trockene Astholz jetzt klafterweise aufgeschichtet angetroffen wird. Bei dieser Gelegenheit sahen wir auch einen schönen Apfelbaum, der nicht sehr weit ober dem Boden abgebrochen und mit der Krone vollständig auf die Erde niedergelegt worden war. Der Stamm, über 1/3 Meter stark, hängt nur mehr lose mit dem untern stehengebliebenen Theile und also auch nur sehr wenig mit den Wurzeln zusammen. Dennoch setzte der Baum seine Blüthe fort und bildet die Aepfel regelmässig aus, so dass von demselben eine ganz gute Ernte zu erwarten ist. Bei dieser Gelegenheit sei erwähnt, dass von den Landleuten eine Menge gebrochener Aeste, besonders bei Zwetschkenbäumen, aber auch bei Apfel- und Birnbäumen aufgebunden und geschient oder gestützt wurden und nun ganz gut fortwachsen, so dass man erwartet, solche Aeste würden gänzlich wieder verheilen und zusammenwachsen. Wenigstens bemerkte man bis jetzt meistens nicht das geringste Zurückbleiben im Wachsthum und in der Ausbildung der Früchte.

Die **Verpackung und Versendung des Beerenobstes** bietet entschieden die grössten Schwierigkeiten, da man es mit verhältnissmässig kleinen und sehr weichen Früchten zu thun hat. Mit Ausnahme der zum Versandt kommenden unreifen Stachelbeeren, welche sich in Folge ihres harten Zustandes ohne Mühe versenden lassen, fehlt es in der That für die andern Beerenfrüchte an einem zweckmässigen Verpackungsverfahren, was wohl auch der Grund sein mag, dass die ausgedehnte Cultur des Beerenobstes schwer Fuss fasst. Der Handel mit Erdbeeren besonders und der Versandt derselben auf weitere Entfernungen scheiterte bisher immer an einem richtigen Verpackungsverfahren. Bei uns geschah dieselbe bisher in flachen Körben oder Kisten, indessen kamen die Früchte nie in gänzlich tadellosem Zustande an ihrem Bestimmungsorte an. Semler beschreibt ein in Californien übliches Verpackungsverfahren für Beerenobst, welches das allein zweckmässige zu sein scheint und das wir in Folgendem dem Leser mittheilen und zur Nachahmung empfehlen wollen. Man denke sich eine Kiste mit festgeschraubtem Deckel, deren eine Langseite sich öffnen lässt. Dieselbe hängt am Boden in zwei Charnieren und ist am Deckel mit einem Schloss verbunden, zu welchem der Versender wie der Empfänger einen Schlüssel besitzt. Schliesst man dieses Schloss auf, dann fällt die Langseite abwärts und man blickt in den Kistenraum, der wie eine Commode durch Längsbretter abgetheilt ist, auf welchen nur statt Schubladen flache Kistchen stehen; dieselben sind 30 Cm. lang und 20—25 Cm. breit und 8 Cm. tief, und lässt sich nach dem Rauminhalt der einzelnen Schubfächer der ganze Inhalt leicht berechnen. Von den Anschaffungskosten möge man sich nicht abschrecken lassen; sie machen sich reichlich bezahlt und sind auch nur einmal zu verausgaben, da die Zurücksendung der Kisten selbstverständlich ist. Wichtig bleibt es indess immer, dass man zur Versendung nur hartfleischige Sorten verwendet.

Bei der Verpackung und dem Versandt von Steinobst ist wesentlich zu unterscheiden zwischen demjenigen, welches als Tafelfrucht, und solchem, das zur Bereitung von Mus, Branntwein u. s. w. dienen soll. Im ersteren Falle ist bei der Verpackung die grösste Vorsicht geboten, da das Steinobst in Folge seiner weichen Beschaffenheit viel leichter zerdrückt wird als das Kernobst. Kisten oder Körbe sind zum Verpacken am zweckdienlichsten, doch dürfen dieselben nur eine solche Höhe besitzen, dass sie nicht durch ihre Schwere drücken können; sie sollen nur drei, höchstens vier Lagen fassen. Recht gut verwendbar sind die sogenannten Spankörbe, da sie billig, verhältnissmässig haltbar und vor Allem sehr leicht sind. In neuerer Zeit wird als Verpackungsmittel verkohlte Weizenkleie auf's Wärmste empfohlen, in welche die Früchte schichtenweise einzulegen sind. Dieselbe ist billig und leicht zu beschaffen, füllt, da sie sehr weich ist, alle Lücken und Fugen aus und verhütet ausserdem noch die Fäulniss; man kann das Kohlen der Weizenkleie in jedem Ofen leicht ausführen. Was über die Höhe der zur Verpackung verwendeten Kisten oder Körbe gesagt wurde, trifft ganz besonders für die werthvollen und weichfleischigen Pfirsiche und Aprikosen zu. Sollen dieselben in tadellosem Zustande an ihren Bestimmungsort gelangen, dann darf man von ihnen immer nur eine, höchstens zwei Lagen einpacken. Es sei noch bemerkt, dass alles zum Versandt kommende Steinobst mit grösster Vorsicht und namentlich vor der Vollreife gepflückt werden muss. — Bei uns sind es zunächst nur die Pflaumen und Kirschen, die im Grosshandel eine bevorzugte Rolle spielen, von welchen alljährlich grosse Massen ausgeführt werden. Die Früchte, besonders die Pflaumen, werden meist zur Branntweinbrennerei benützt, weshalb man mit der Verpackung sorgloser umzugehen pflegt; man verwendet Weidenkörbe, die 10 Kg. fassen, mit einem Deckel von gleichem Geflecht. Die Früchte, welche eine weite Reise zu machen haben, müssen erheblich vor der Vollreife gepflückt werden; die aus der Rheinprovinz zur Versendung gelangenden Pflaumen besitzen beispielsweise nur eine röthliche Färbung und müssen auf der Reise erst nachreifen.

Hollunderbeerwein. Vollreife Hollunderbeeren werden durch ein Tuch gepresst und zu jedem Liter Saft 4 Liter Fluss- oder Regenwasser zugeschüttet; nach dem Mischen zu je 4 Litern 1 Kilo 250 Gramm gemeinen braunen Zucker zugesetzt. Das Ganze muss gut durchgemischt sein und kommt in einen kupfernen oder messingenen Kessel und wird darin 1½ Stunden lang gekocht. In einem Leinwandbeutel hängt man in die kochende Flüssigkeit auf je

140 Liter 250 Gramm Pimentgewürz über die ganze Zeit des Durchkochens. Hierauf wird das Ganze in ein offenes Gefäss geschüttet und sobald es sich auf Blutwärme abgekühlt hat, wird eine in Hefe getauchte geröstete Brotschnitte hineingethan. So lässt man es stehen und seiht darauf die Flüssigkeit durch ein Haarsieb in ein Fass. Im Fasse werden 5 Liter alter Kornbranntwein zugesetzt und 125 Gramm Zimmt und 2—3 Muskatnüsse hineingeworfen. Nach 12 Monaten, während welcher Zeit man die Masse unberührt stehen lässt, erhält man einen Wein, der, wenn auch nicht so stark, doch ebenso angenehm schmeckt wie Madeira. (Uns will bedünken, dass der Zusatz von Kornbranntwein zu gering ist und dass man Alkohol in richtigem Verhältnisse hiezu verwenden sollte.)

Rother Rübenwein. Die Erfindung des Herrn Auguste Deleuil in Gardanne bei Marseille ist noch nicht nach Verdienst gewürdigt worden. Mit den Weinen vom Weinstock geht es leider zu Ende. Frankreich ist zur Bereitung seiner verschiedenen Rothweine schon lange auf die Einfuhr deutscher Blau- oder Schwarzbeeren angewiesen. Die Blaubeere mundet nicht übel, ist aber doch so blau! Es ist die höchste Zeit, ein gutes Weinsurrogat zu erfinden. Eine Mischung von Holzessig und Glycerin schmeckt nicht Jedem angenehm. Anilinlösung sieht gut im Glase aus, ist aber etwas giftig, verdünnte Schwefelsäure wieder zu scharf. Da scheint denn doch der rothe Rübenwein der Trinkerwelt eine günstige Aussicht zu eröffnen! Es wird sich wohl auch aus anderen Rüben ein nicht weniger guter Wein herstellen lassen und sehen wir auf den Weinkarten der Zukunft bereits folgende Sorten im Geiste verzeichnet: 1. Rother Runkelfelder; 2. Château Carotte; 3. Teltower Auslese; 4. Rieselfelder Riesling; 5. Magdeburger Ausbruch; 6. Kohlrabi mousseux u. v. a. Ein Glück ist dabei, dass die Rübe sich von der Rebe nur durch einen Vocal unterscheidet, so dass das schöne Rheinweinlied von Claudius mit der kleinen Veränderung: „Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsere Rüben!“ immer noch fortgesungen werden kann.

The Wilson junior, die neue ausgezeichnete Brombeere (Blackberry), wird von den Amerikanern als eine Zukunftsfrucht angerühmt. Wir brachten schon im vorigen Jahrgange bei deren erstem Erscheinen Abbildung und Beschreibung. Wir kommen heute auf dieselbe zurück, weil der Fruchtstrauch gegenwärtig schon in England zu haben ist. Die Gärtner und Samenhändler Viccars Collyer & Co. in Central Hall, Leicester, geben sie seit vorigem Herbst zu den niedrigen Preisen: von 1 Shilling 3 Pence das Stück, zu 12 Shilling das Dutzend und zu 85 Shilling per 100 Stück in den Handel. Wir wiederholen hierbei, dass diese Varietät riesige glänzendschwarze Beeren in enormen Dolden trägt, sehr früh reift und von deliciösem Geschmacke ist. Sie hat einen so reichen Fruchtansatz, dass alle Aeste sich bis auf die Erde biegen und wie mit Frucht beladen erscheinen. Wir können die Brombeere überhaupt und also auch The Wilson junior insbesondere, zu Anbauversuchen nur auf's Dringendste empfehlen. Nicht nur, dass die Früchte im frischen Zustande ein ganz vorzügliches, schmackhaftes Obt sind, können sie in der verschiedensten Weise zu ganz ausgezeichneten Fruchtconserven, Fruchtsaft, Gelée, Wein etc. verwendet werden. Die Brombeercultur sollte wirklich von Seite der Gartenbauvereine grössere Unterstützung und grössere Aneiferung erfahren.

Blumen- und Gemüsegarten.

Das Abkneipen der Gemüse (Le pinçage). Ob es sich um Holzpflanzen oder krautige Gewächse, um Zierpflanzen oder Gemüse handelt, immer wird das Abkneipen ähnliche Resultate darbieten: den Stillstand des In-die-Höhe-Wachsens, gleichzeitig die stärkere Verästelung und das Beschleunigen der Fructification.

Je nachdem der Zweck des Abkneipens vor Augen schwebt, richtet sich auch die Art desselben und wird sie entweder an der Achse der Pflanze oder am Blüthenstande derselben vorgenommen; ja manchmal selbst nur an den Aesten und Zweigen. Um diesen Vorgang schärfer festzustellen, wählen wir zwei Beispiele: Bei den Erbsen z. B. geschieht das Abkneipen am Blüthenstande, bei den Bohnen vollzieht man es an der Achse der Pflanze. In beiden Fällen dient es dem gleichen Ziele, die Production der Früchte zu verfrühen.

Der Zeitpunkt, in welchem man diese Operation ausführt, wechselt. Der Stand der Pflanze ist es, der ihn allein bestimmt. Sowohl bei den Erbsen wie bei den Bohnen nimmt man das Abkneipen vor, wenn sich schon eine genügende Anzahl von Blüthen an der Pflanze geöffnet hat; dann wird mit dem Daumen und Zeigefinger die oberste Partie abgezwickt, wodurch sich der Saft auf die Blumen concentrirt, die unterhalb dieser Partie stehen, daher diese Blumen eine grössere Entwicklung nehmen, die Früchte sich mit Vorzug vergrössern und rascher der Reife entgegengehen.

Auf die Bohnen angewandt, hat das Abkneipen noch den Vortheil, dass es dieselben — wenigstens zum grössten Theile — vor der schwarzen Blattlaus schützt, indem gerade der krautartige Gipfel, auf dem sich diese so enorm und gefahrdrohend entwickelt, durch das Pinciren entfernt wird.

Was die Erbsen betrifft, so ist im Allgemeinen die Art und Weise des Abkneipens, der Zweck und Erfolg, den man erreicht, nachfolgend gestaltet. Die Manipulation ändert ab je nach der Sorte und dem Zweck, den man verfolgt. Arbeitet man mehr auf die Frühzeitigkeit hin, als auf die Menge der zu erzielenden Früchte, so kneipt man viel stärker ab, man unterdrückt einen viel grösseren Theil der Pflanze. In der Umgebung von Paris werden die dort gezogenen Frühsorten der Erbsen, wie z. B. Prince Albert, auf vier Etagen oder Knoten pincirt, während die Sorten der Hauptsaison, wie z. B. Clamart, Clamart hâtif, Serpette etc. auf drei Etagen, ja selbst auf zwei Etagen abgekneipt werden.

Dieses Pinciren gibt folgende Resulate: Die Schoten und Erbsen sind viel schöner und bilden sich mindestens um 8 Tage früher aus, als ohne diese Operation. Man erreicht überdies dadurch auch, dass die ganze Ernte auf einmal vorgenommen werden kann, was in der ganzen Umgebung von Paris eingeführt ist. Zu Vincennes, Fontenay, Montreuil etc. erntet man die Erbsen, sobald man beobachtet, dass die meisten im guten Mittel ihres Heranreifens sich befinden, und bringt sie sofort sämmtlich in's Haus. Hier in Schupfen, Zelten oder im Hofe nimmt man die Erbsen aus den Hülsen und sortirt sie in grosse, mittlere und feine, denn sie werden nur nach der Qualität verkauft. Was die zurückgebliebenen Pflanzen betrifft, so sind dieselben noch vollständig beblättert und grün; sie können sofort dem Vieh verfüttert werden, das sie begierig frisst und dem sie sehr zuträglich sind, oder man trocknet sie, wie sie sind, und verwahrt sie als besonders gutes trockenes Winterfutter auf.

Lässt man dagegen die Erbsen weiterwachsen, ohne sie zu entspitzen, so werden sie noch eine Zeit langsam vegetiren und das Terrain länger als nothwendig besetzt halten, selbst nach ihrer ersten Ernte, und fünf bis sechs Etagen erreichen, aber mit welchem Erfolge? In der ersten Etage werden sich sehr starke Schoten ausbilden, die aber zum Theil schlecht mit Körnern besetzt sind, weil bei der Verlängerung der Pflanzen der Saft doch immer nach den höheren Theilen strebt. Die zweite Etage zeigt gut ausgebildete Schoten, welche aber gewöhnlich nicht sehr lang und auch nicht besonders schön erscheinen; die dritte Etage bringt noch weniger schöne Schoten; bei der vierten treten oft kaum die Schoten aus der Blume hervor und endlich bei der fünften und sechsten Etage ist es zumeist der Fall, dass die Blumen abfallen, ohne befeuchtet zu werden, und häufig gar keine Schoten geben. Auf diese Weise ist es deutlich ersichtlich, dass dem Entspitzen, dem Pinciren der Vorzug einzuräumen ist. Ziffern erweisen am deutlichsten dieses Resultat. Es ist eine mehrfach bestätigte Erfahrung, dass die Erbsensorte Serpette, wenn sie pincirt wird, per Ar 200 Kg. grüne Früchte guter Qualität liefert, während man von derselben Grundfläche bei gleicher Behandlung, aber ohne Abkneipen, durchschnittlich nur 120 Kg. weniger schöne Erbsen von verschiedener Qualität erhält, so dass der Werth derselben an sich überdies ein geringerer ist, als der von pincirten Pflanzen. Diese Resultate sind keine Einbildung, es ist das Ergebniss der aufmerksamen Praxis und wir können nur allen Gemüsebauern anrathen, sich diese Erfahrungen zu nutze zu machen und gute Ernten mit geringem Müheaufwand zu erzielen, statt mit den Händen im Schosse ein missliches Resultat zu erwarten, bei welchem man sich hintennach getäuscht sieht.

Mittel gegen Schnecken. Bekanntlich kriechen die gelbhäusigen Schnecken (Helix hortensis und striata) auch an Spalierbäumen hinauf und nagen die jungen Birnen etc. an, und die Nacktschnecken sind die emsigsten ungebetenen Gäste unserer Erdbeerculturen. Da man aber durch blosses Auslesen 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 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.

(D. Obstztg.)

Umrath & Comp., Prag-Bubna,

empfehlen

für Bewässerung grosser Gärten vorzügliche

Wasserschöpfwerke

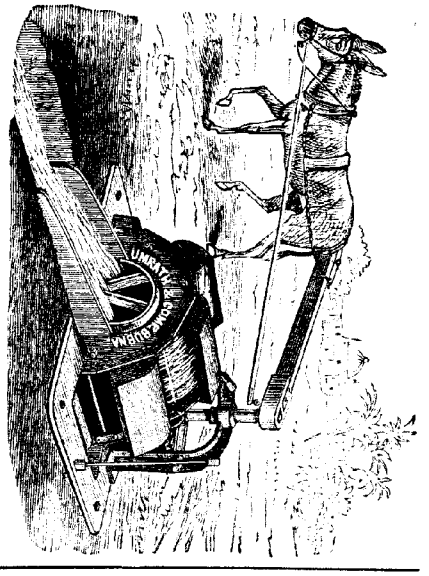
zum Heben von Wasser aus Cisternen, Teichen oder Flüssen aus beliebiger Tiefe.

Leistung bei Handbetrieb ca. 4—5 Hektoliter per Minute.

Lobende Zeugnisse von der hochgräfl. Czernin'schen Forstverwaltung Neuhaus und Herrn Ferdinand Böhm in Brünn.

Preis complet für 10' Tiefe fl. 225.— loco Bubna. (59)

Jede gewünschte Auskunft wird gerne ertheilt.



L. SPÄTH, (44)

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 (46)

Georg W. Gaedertz

steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Gärtnerschule „Elisabethinum"

in Mödling bei Wien.

Beginn des neuen zweijährigen Cursus **am 1. October l. J.**

Aufnahmsbedingungen:

1. Ein Alter von mindestens 15 Jahren.
2. Gut absolvirte Volksschule.
3. Einwilligung der Eltern oder des Vormundes.

Programme sind zu verlangen von der Direction in Mödling oder von der Redaction dieses Blattes. (62)

Blumendraht,

blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst

Julius von Dreusche,

Frankfurt am Main. (58)

Muster und Preise gratis und franco.

INHALT: Die Virgouleuse. (Mit Illustr.) — Josephine von Mecheln. (Mit Illustr.) — Esperen's Bergamotte. (Mit Illustr.) — Dechantsbirne von Alençon. (Mit Illustr.) — Deutsche Obstconserven. — Spalier- und Zwergbaumzucht. (Schluss.) — Die Erzeugung von Beerenweinen. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Castania pumilla Mill (strauchartige Kastanie). — Der Apfelexport aus Amerika. — Ueber die Obsternte-Aussichten in Nordamerika. — Aepfel unter Schwierigkeiten. — Die Verpackung und Versendung des Beerenobstes. — Verpackung und Versandt von Steinobst. — Hollunderbeerwein. — Rother Rübenwein. — The Wilson junior. — **Blumen- und Gemüsegarten**: Das Abkneipen der Gemüse (Le pinçage). — Mittel gegen Schnecken. — Inserate.

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

Hiezu als Beilagen: Prospect zu „Gressent's einträglicher Obstbau" und eine Illustrations-Beilage.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—

resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 13. **Wien, 1. Juli 1885.** **II. Jahrg.**

Königin Olga-Pfirsich.

Die Cultivateure blicken so vielfach und mit Recht auf die Serie der in den jüngsten Jahren eingeführten amerikanischen Frühpfirsiche, denen sich eine Reihe ähnlicher solcher aus Südfrankreich und England anschliessen, und versuchen, mit ihnen den Kreis ihrer werthvollsten Erzeugnisse zu erweitern.

Mit Unrecht vernachlässigt man dabei aber einige Sorten, die in Deutschland und Oesterreich gezüchtet wurden und mit einer immerhin genügenden Frühzeitigkeit auch Schönheit und Güte der Frucht, sowie ansehnliche Fruchtbarkeit vereinigen.

Eine solcher Züchtungen, deren wir zur Pfirsichzeit unsern geschätzten Lesern mehrere vorzuführen gedenken, ist der Königin Olga-Pfirsich, den wir in gelungener Abbildung umstehend wiedergeben. Die Sorte wurde bei ihrem Erscheinen als eine der schönsten Frühpfirsiche anerkannt, und da sie zur Zeit des Geburtstages Ihrer Majestät der Königin Olga von Württemberg reift, mit deren Erlaubniss Königin Olga-Pfirsich getauft.

An einer östlichen Wand des Institutsgebäudes des Pomologischen Instituts in Reutlingen wurde nämlich vor etwa 15 Jahren ein Sämling der Willermoz-Pfirsich angepflanzt. Da diese Sorte aus Samen sich treu bleiben soll, wurde der Name Willermoz-Pf. daran geschrieben und der Baum lieferte auch nach 3 Jahren mehrere Früchte, die sich anfangs von der Mutterfrucht so wenig unterschieden, dass man nicht daran denken konnte, eine neue Sorte daraus zu machen.

Doch im Jahre 1873 litt der Baum, den man ziemlich frei wachsen liess und der etwa 16 Fuss am Spalier hinauf, und zwar in der Form als senkrechter Cordon gewachsen war, zeitlich im Frühjahre: in Folge starken Witterungswechsels und der dadurch eingetretenen Saftstockung sah er sehr traurig aus. Indess erholte er sich, bildete neue Blätter und neue kräftige Triebe und lieferte noch eine Anzahl Früchte von so wunderbarer Grösse, Schönheit und Güte, dass Jedermann darüber erstaunt war. Eine dieser Früchte stellt die nachfolgende Abbildung, die wir zur Reproducirung freundlichst von Herrn A. C. Rosenthal erhielten, dar, der hierbei bemerkt, dass ein Frühpfirsich von dieser Grösse und Schönheit noch nicht existirt, und diese Sorte daher als eine wahre Bereicherung der Pomologie betrachtet werden darf.

Ich gebe (sagt Rosenthal in seinem Kataloge von 1879) nun hier die systematische Beschreibung und zähle die Frucht zur Classe I, Ordnung 2, Unterordnung b) unseres Pfirsichsystems, d. h. es ist ein wolliger Pfirsich mit lösigem Stein, mit einem gleichstehenden, also nicht vertieften und auch nicht hervorragenden Stempelpunkt und gelbem Fleisch. Hinsichtlich der Grösse gehört die Sorte zu den grössten Früchten.

Allgemeine Merkmale: Blattstiel drüsenlos, nur mit einer sehr kleinen, rundlichen Drüse im untern Theile der Blätter versehen, Blüthen klein und mittelgross, rosenroth; Frucht sehr gross, mit

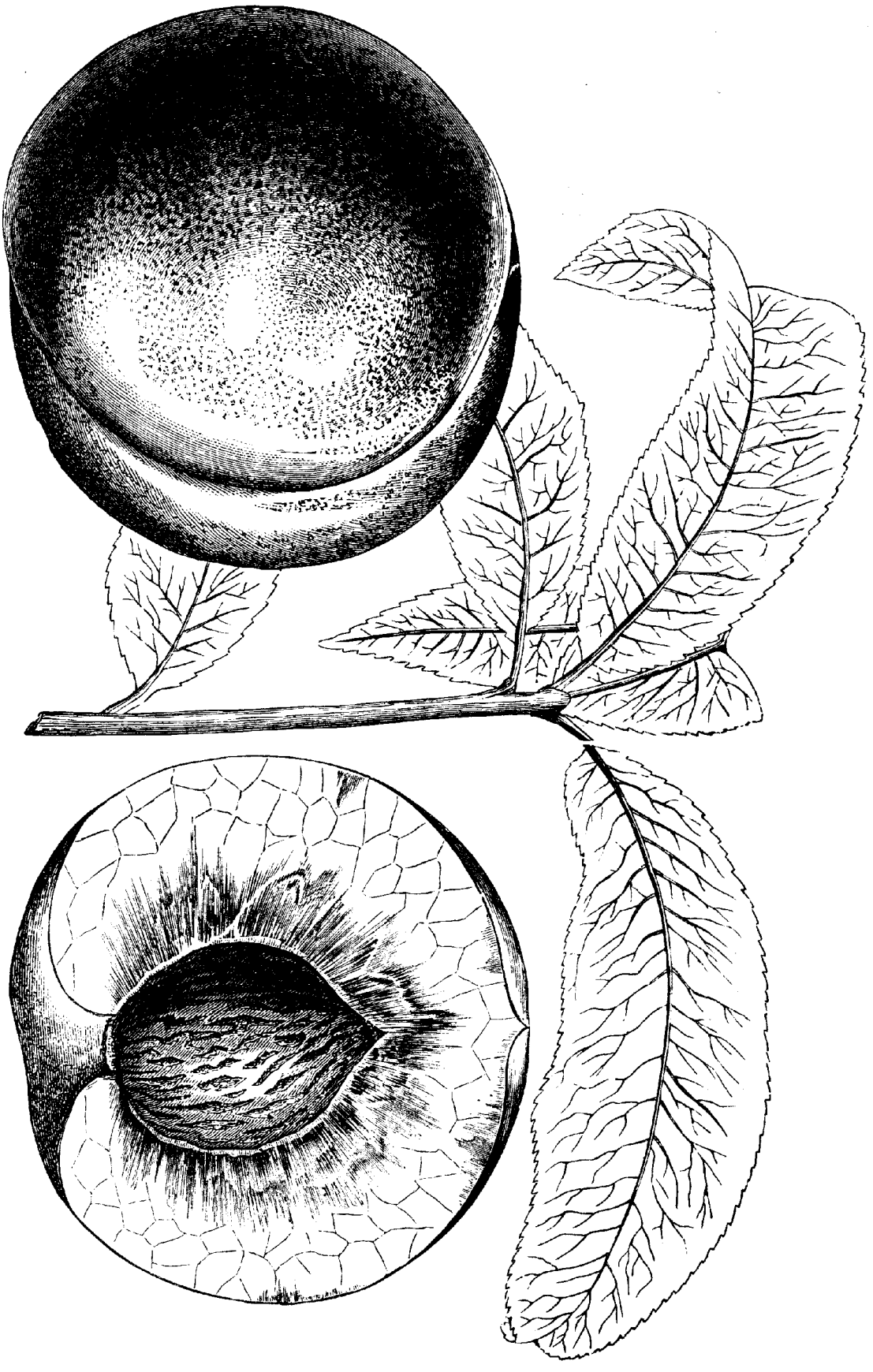


Fig. 79. Pfirsich Königin Olga.

lösigem, gelbem, um den Stein etwas röthlichem Fleisch. Reife in Reutlingen an einer Ostwand (380 Meter über dem Meere) Anfang September, im Klima von Paris sicher schon den 20. August.

Durch A. C. Rosenthal wurde sie 1878 in dessen grossartigen Baumschulen in Albern bei Wien eingeführt und damit in Oesterreich verbreitet; sie ist jedoch noch nicht so allgemein bekannt, wie sie es verdient, und befinden sich selbst unter den deutschen Obstbaumschulen noch nicht alle im Besitze derselben. Das grösste dergleichen Etablissement in Rixdorf bei Berlin verbreitet sie ebenfalls echt. Herr L. Späth, der ein ausgezeichnetes Pfirsichsortiment von 73 Varietäten, darunter die neuesten, in seinem Hauptpreisverzeichniss Nr. 59 für 1884—85 aufführt, bezeichnet den „Königin Olga-Pfirsich" als vorzüglich, als eine sehr grosse, delicate Frucht von leuchtender Färbung mit gut lösendem, gelblichem Fleische, und gibt einjährige Veredlungen davon zu $1^1/_2$ Mark (90 kr.) ab. Rosenthal bietet schöne, kräftige Exemplare, auf Prunus Myrobalana veredelt, das Stück mit 1 fl. an; dagegen auf St. Julien-Pflaumen veredelte, bereits zu Palmetten geformte Königin Olga-Pfirsiche zu dem billigen Preise von 3 fl. per Stück.

Erdbeeren-Ausstellung in Hietzing.

Der Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Hietzing, welcher gegenwärtig die Führerrolle für gärtnerische Bestrebungen in Oesterreich übernommen hat, veranstaltete in den Tagen des 27., 28. und 29. Juni d. J. eine gelungene Erdbeeren-Ausstellung. Leider müssen wir dabei zum Voraus bemerken, dass das Interesse für dieselbe im Publicum durch die enormen Quantitäten von Walderdbeeren, die sich gleichzeitig schon auf den Märkten in Wien befanden, bedeutend abgeschwächt wurde, und dass wir von Seite der eigentlichen Gärtner, die sich hier sehr interessante, eingehende Belehrungen über Erdbeerculturen hätten holen können, ebenfalls einen viel zu geringen Besuch constatiren müssen. Eine Wiederholung dieser ersten Erdbeerschau muss jedenfalls zu einem frühern Termine stattfinden und einige Veränderungen im Programme und der Preisbewerbung aufweisen, um allseitig die richtige Anziehungskraft auszuüben.

Ueber die Ausstellung selbst — für Wien etwas ganz Neues — können wir nur wirklich Lobendes mittheilen. Das allgemeine Streben gab sich da von Seite der Mitglieder des Vereines kund, ihr Bestes zu leisten und sehen zu lassen. Vor Allem haben wir in Bezug auf das Vorführen französischer und englischer Sorten unsern eminenten Amateur Herrn E. Rodek, in Bezug auf deutsche Sorten (von G. Göschke in Cöthen, Anhalt) Herrn Hofgärtner Lesemann zu nennen. Die auf Tellern in ansehnlichen Mengen ausgelegten Früchte, die Herr E. Rodek brachte, waren wirklich staunenswerthe Erfolge einer verständnissvollen Cultur; solche gleichmässig geformte und grosse Früchte sieht man nicht so bald beisammen. Die schönste Beere der Ausstellung stand hier: an drei Topfpflanzen sah man Erdbeeren von der ältern Sorte: Passe partout (Dr. Nicaise), welche das Grossartigste waren, was man an Erdbeeren sehen kann. Riesige, dreikantige, abgeplattete, glänzend dunkelrothe Früchte erhoben sich über das gegenüber andern Erdbeersorten nur niedrige, aber vollständig dunkelgrüne Laub. Die Sorte ist sonst eine spätreifende, und dass sie hier schon ausgereift vorlag, zeigt, dass die Zeit zur Ausstellung ziemlich vorgerückt war und man andererseits bewundern muss, dass man für dieselbe noch so viele Frühsorten gut erhalten hatte aufbewahren können. Als gleichmässig schön runde, schwarzrothe, sehr grosse Früchte fand man ferner hier Comte de Paris (Pelvilain), eine noch ältere Sorte, aber darum nicht minder empfehlenswerth, durch die schwarze Färbung und herrliches Aroma ausgezeichnet. Die so alte Duc de Malakoff zeigte sich auch hier noch in ihrer Grösse und Schönheit und ist ihre rationelle Cultur immer noch zu empfehlen; ebenso die älteren Sorten Empress Eugenie (Knevett) und Alexander II. (Gloede). Von der letztern so schönen, herzförmigen, orangerothen Frucht wurde gerühmt, dass sie besonders süss, ausserordentlich saftig und aromatisch sei.

Auf den Tellern ausgebreitet fielen noch auf: Lord Napier (Dr. Roden 1871) mit glänzend scharlachrothen, länglich ovalen, abgeplatteten Früchten, denen man feines pikantes Aroma nachrühmt; Browns Wunder (Child & Lorimer 1871) mit runder Form von hellrother Farbe und weinartigem Geschmacke; die immer und überall geschätzte grosse Dr. Morère (Berger 1871) mit herzförmig gelappten, abgestumpften, lebhaft rosafarbigen Früchten; endlich Amateur (Bradley 1872), welche eine in Hietzing bevorzugte Frucht ist, denn sie wurde allgemein gelobt. Sie zeichnet sich aber auch durch ausserordentliche Tragbarkeit, sowie durch ihre schön regelmässig breit herzförmigen, dunkelcarmoisinrothen Früchte aus, die ein festes, hellrothes, sehr süsses Fleisch mit dem den Moschuserdbeeren eigenthümlichen Duft haben, wobei die sehr kräftigen Pflanzen alljährlich äusserst reich tragen.

Wir verlassen die von Herrn E. Rodek ausgestellte Partie, die noch viele andere Prachtsorten

aufwies, und wenden uns dem Theile der Ausstellung zu, die Herr Lesemann besetzt hatte. Er zeigte in circa 200 Töpfen eine prachtvolle Cultur der bekannten Marguerite; jeder Topf überreich mit Laub bedeckt und 5—7 Blumenstiele präsentirend, an denen sich reife und halbreife Früchte in grösster Menge und einer Schönheit präsentirten, wie sie nur bei solcher Mastcultur vorkommen. Den Haupttheil dieser Serie aber machte das Sortiment des Herrn G. Göschke aus, welches dieser berühmte Züchter dem Vereine zum Behufe der Ausstellung eingesendet hatte. Herr Lesemann verwendete alle Sorgfalt darauf und wir fanden auch eine Reihe von Varietäten, die wir neben und selbst über den fremden Varietäten anempfehlen können. Von jeder Sorte waren drei grosse, 35 Cm. im Durchmesser haltende Töpfe in Stufen übereinander ausgestellt, wodurch der Charakter der einzelnen Varietät vortrefflich zur Schau gebracht wurde.

Obenan stellen wir Alexander v. Humboldt (G. Göschke 1881) mit sehr grossen hahnenkammförmigen, glänzend dunkelscharlachrothen zahlreichen Früchten; sie fiel allgemein durch Schönheit und Reichthum der Früchte auf und wird sie auch als Tafelfrucht ungemein herausgestrichen. Alle Cultivateure sind über ihre Vorzüglichkeit zur Cultur einverstanden und stimmen in ihrem Lobe überein. Weiter fiel besonders auf: König Albert von Sachsen durch ihre zahlreichen Früchte, die aber fast alle sich noch im halbreifen Zustande befanden und von denen keine eine ausserordentliche Grösse erreichte. Aus wiederholten Beobachtungen an verschiedenen Orten scheint hervorzugehen, dass zwei verschiedene Pflanzen als König Albert von Sachsen im Handel vorkommen, und es wäre wirklich von Nutzen, die echte Sorte festzustellen. Einen ganz prachtvollen Eindruck mit ihren zahlreichen weissen Früchten machte auch die Göschke'sche Monatserdbeere „Schöne Meissnerin", welche lebhaft bewundert wurde und zu empfehlen ist.

Wir müssen hier neben dem so üppig cultivirten Sortimente des Herrn Lesemann auch dasjenige des Herrn Kacskowsky erwähnen. Die Pflanzen waren ebenfalls in grossen Töpfen cultivirt und zeigten merkwürdigerweise viel weniger Blätter, die wohl zum Theil der Ausstellung halber weggenommen worden waren. Die einzelnen Stengel der Fruchtdolden waren zierlich angebunden und die Früchte über die ganze Pflanze gleichmässig vertheilt: es waren wahre Schaustücke, die man sich zum Muster nehmen konnte; was Sorgfalt betrifft, die schönsten der Ausstellung. Auch hier fielen Alexander von Humboldt und die Schöne Meissnerin auf und paradirten, aber es fanden sich an Göschke'schen Züchtungen noch der unübertreffliche Kriegsminister Roon, der zu den Chili-Erdbeeren gehört und äusserst empfehlenswerth bleibt. Wie bei den andern Cultivateuren fand sich auch hier als eine der besten, reichtragendsten Sorten Helvetia (Göschke 1879). Die längliche schmale Frucht ist glänzend zinnoberroth mit einem glänzenden Halse, das Aroma derselben erinnert an Melonen; ebenso schön und hochempfohlen präsentirten sich Borussia (Göschke 1880) und Superintendent Oberdieck (Göschke 1880), dann die breitovale Gräfin Festetics-Schaffgotsch. Als ganz prachtvoll, sowohl im Topfe wie in grösserer Menge erschien Komet (Göschke 1881). Sie soll vom „Kriegsminister Roon" abstammen und bildet mit ihrer schön runden, breitovalen, glänzend orangerothen Färbung eines der appetitlichsten Tafelstücke; wir können auf sie ganz besonders aufmerksam machen und sie allen Erdbeerfreunden empfehlen. In diesem Sortiment haben wir noch weitere 3 Sorten anzuführen, welche uns der Verbreitung werth erscheinen und bei uns nicht so verbreitet sind, wie sie es verdienen und wie es die vorgeführten Pflanzen durch Reichthum an Früchten und Schönheit derselben auch erwiesen. Da ist zuerst die alte, dunkle, grossfrüchtige Napoleon III. (Gloede), die mit regelmässig geformten Früchten überdeckte herrlich carminrothe Königin Maria Henriette (L. Häck) und die Ananas de Bretagne. Diese letztere Sorte sieht der alten Ananas und der remontirenden sehr ähnlich, ist aber in den vorhandenen Exemplaren so reich mit weisslich rosarothen Beeren besetzt gewesen, dass wir dieser verbesserten Sorte jedenfalls das Wort reden können und deren Verbreitung befürworten müssen.

Wir können auf die weiteren Aussteller nicht zurückkommen und erwähnen nur noch, dass besonders eine Anzahl kleiner Töpfe von Marguerite (Lebreton) auffielen, die viele grosse und schöne Früchte und wenig Blätter trugen und wahrlich ein Meisterstück bildeten.

Eine Anzahl Kirschen und andern Beerenobstes brachte übrigens in die Ausstellung Abwechslung. Herr C. Ilsemann hatte aus Ungarisch-Altenburg eine Anzahl sehr schöner Stachelbeersorten gebracht, auf die wir noch zurückzukommen hoffen, und auch einen Zweig von Brombeeren, der mit Blüthen überdeckt war. Herr Rechnungsrath Trilety hatte Kirschen, Johannisbeeren und Stachelbeeren vom niederösterreichischen Landes-Obstbauverein in schönen Sorten und ganz vortrefflicher Verpackung in kleinen vierseitigen Spankörbchen gebracht, und einige weitere Aussteller hatten ebenfalls Kirschen und Ribes eingesendet. Als beson-

ders erwähnen wir davon die Johannisbeere Ruhm von Harlem, die auch als „Kaukasische“ geht, mit sehr langen Trauben und grossen Beeren, die Versaillese und die Kirsch-Johannisbeere übertreffend; — die ambrafarbige Cassis mit der sonderbaren Färbung und dem eigenthümlichen Geschmacke, die purpurrothe eingehüllte Haselnuss, ein paar riesige Stachelbeersämlinge und ein kleiner magerer Strauch von Elaeagnus edulis.

Anheften der Leitzweige bei Pfirsichen und Aprikosen.

Man macht wohl bei keiner Obstart so vielfach die betrübende Erfahrung, dass inmitten der Vegetation einzelne Astpartien langsam zurückgehen und schliesslich eingehen, wie eben bei Aprikosen und Pfirsichen. Es geschieht dieses am häufigsten während der ersten Vegetationsperiode, nachdem der aufgespeicherte Nahrungssaft aufgebraucht, und die jetzt nöthige Nahrung den Wurzeln entnommen werden soll. Am empfindlichsten ist in dieser Beziehung der Aprikosenbaum. Ich habe mir vielfach Mühe gegeben, die Ursachen zu erforschen, und gab in erster Reihe schädlichen Einflüssen an den Wurzeln Schuld. Die Bäume wurden sorgsam an der Wurzelscheibe aufgedeckt, untersucht, allein in den allerwenigsten Fällen wurde eine Destruction der Wurzeln gefunden; in der ersten Vegetationsperiode nur einmal, gewöhnlich jedoch in den Monaten August und September. Es wurden nun die betreffenden Aeste einer genauen Untersuchung unterzogen, und da liess sich nun viel leichter der Sitz des Uebels finden und erklären. Es kommt wohl häufig genug vor, dass namentlich bei ausgedehnter Spalierobstzucht die einzelnen Leittriebe im Verlaufe der Vegetation nicht genügend angebunden, oder dass dieselben zu fest angebunden werden, dass die Bänder einschneiden, oder dass wiederum oft zu spät die Aeste angebunden werden, wenn dieselben schon versetzt sind. Man wird nun bei solchen zurückgegangenen Aesten immer eine Stelle finden, an welcher die Rinde eingefallen, schwarz, vielfach mit Harz bedeckt, und welche mit horizontalen Rissen, was eine Trennung der Gefässstange zur Folge hat, bedeckt finden. Von dieser Stelle aus verbreitet sich das Uebel. Oberhalb derselben bleibt der Zweig oder Ast so lange grün, als noch Nahrungssäfte vorhanden sind, und dauert dieses auch 2—3 Wochen über die Blüthezeit hinaus; von unten kann keine Nahrung mehr hinaufdringen, weil die Gefässe getrennt sind. Diese Trennungen sind in den allermeisten Fällen das Resultat eines zu späten Anbindens der betreffenden Formäste. Die Structur des Holzes unseres Steinobstes ist eine ganz andere, wie bei unseren Kernobstbäumen. Wie bei letzteren die Rinde immer in Längsrissen den Stamm entlang sich trennt, dagegen bei den Steinobstbäumen in Querrissen, so findet ein ähnlicher Vorgang bei den saftführenden Gefässen und bei dem Holze statt. Keine Holzart ist so mürbe, so wenig elastisch, wie das Holz unserer Steinobstbäume, und in erster Reihe das der Aprikosen und Pfirsiche. Eine kleine Biegung, äusserlich unsichtbar, reicht schon hin, die Gefässe auf der Einbiegungsstelle namhaft zusammenzupressen, auf der entgegengesetzten Seite zum Zerreissen zu bringen. Diese Stelle ist, wie gesagt, eine gewisse Zeit für das Auge unsichtbar. Einzelne Harztröpfchen, die heraustreten, und nach und nach die sich ausbreitende Missbildung der Rinde an dieser Stelle macht uns erst aufmerksam. Gewöhnlich aber erst dann, wenn das Laub zu welken beginnt, merken wir, dass eine Gefahr im Anzuge ist; dann ist es aber schon zu spät. Der betreffende Ast kann durch Begiessen, Umhängen von Tüchern noch einige Wochen frisch erhalten werden, allein er geht unter allen Umständen doch ein. Da gibt es nur ein Mittel: rasches Entfernen des absterbenden Gliedes, um der Saftdegeneration einestheils vorzubeugen, dann aber auch auf diese Weise den Organismus unterstützen, in dem Bestreben, die verwundete Stelle zu heilen, dass man bis auf einen gesunden Zweig zurückschneidet, der die Fähigkeit besitzt, als Saftleiter genügend kräftig zu sein, und so die abgeschnittene Stelle richtig behandelt. Seit Jahren schon wende ich, ehe die Wundstellen an Pfirsich- und Aprikosenästen verharzen, die Waschung, respective Imprägnirung mit reinem starken Essig an, wie derselbe unverdünnt in jeder Haushaltung zu finden ist. Auf dieselbe Weise kann man auch die localen Gummiausschwitzungen, resp. Saftaustretungen mit grösstem Erfolge heilen, ohne jegliches Verharzen der Bäume. Sobald die Stelle mit Essig genügend imprägnirt ist, hört jede Saftausschwitzung auf, und ist auch, wie z. B. an einem abgeschnittenen Aste, die Wunde ziemlich gross, so wird noch verharzt, damit der nächste saftführende Zweig durch Nachtrocknen keine Nachtheile erleide.

Um nun aber allen Uebelständen der localen Destruction von Aesten an Pfirsich- und Aprikosenspalieren enthoben zu sein, muss unter allen Bedingungen der Baum im Verlaufe der Vegetation jene Behandlung erfahren, die er verlangt. Derselbe soll seinen hauptsächlichsten Schnitt nur innerhalb der Vegetetionszeit erhalten, d. h. immer dann, wenn die Saftströmung eine mässige ist, Juni und September, dann aber sollen die Formäste, und wenn dieselben noch so jung sind, leicht und ungezwungen angeheftet werden. So lange dieselben grün und unverholzt sind, können sie sehr viel vertragen, dagegen gar nichts mehr, wenn sie verholzt sind. Man kann sich leicht aus Pfirsichen und Aprikosen kreisförmige Palmetten herstellen, wenn die betreffenden Aeste während der Vegetation gebogen werden, wobei man sich auch die Tragäste erhält, nicht aber, wenn dieselben im verholzten Zustande gebogen werden. Ebenso ist es mit der Chapellierzucht der Pfirsich- und Aprikosenbäume. Sehr leicht lässt sich diese Form herstellen, wenn der Leitast im grünen Zustande, wie er zu wachsen beginnt, angebunden wird. Dagegen ist eine Chappelier- oder Spiralform, wenn man dazu Bäume verwenden will, die schon 2—3 Jahre alt sind, unmöglich. Ich habe deswegen immer nur Unterlagen mit eingesetzten Edelaugen in Töpfe gepflanzt, und binde nur das Edelauge, sowie es weiter wuchs, nach und nach an. So bleibt die Form gesund, edel, ohne jeglichen Nachtheil, man hat über keine nackten Stellen zu klagen, nicht über Gummifluss und dergleichen Leiden, die Einem die Obstzucht in dieser Form verleiden und deren rationelle Cultur nur zu oft in Frage stellen.

F. C. Binz, Durlach.

Die Kräuselkrankheit an unseren Pfirsichbäumen.

Diese Krankheit, welche von den französischen Gärtnern cloque genannt wird, ist eine der gefährlichsten, verheerendsten und zugleich auch eine der seltsamsten Krankheiten der Pfirsichbäume. Sie zeigt sich oft plötzlich an

*

den jungen Blättern und weichen Trieben zuerst als kleine, kaum sichtbare, rothbraune Punkte. Diese Flecken werden nach und nach grösser, die Blätter nehmen eine gelbliche, kränkliche Färbung an, rollen sich zusammen, bekommen aufgeblasene Auswüchse und Unebenheiten, werden dann rostbraun und fallen nach kurzer Zeit ab. Die jungen Triebe, deren Rinde zuvor eben und glänzend war, bekommen Beulen und starke Auswüchse, werden unförmlich dick und schwitzen eine harzige Masse aus. Der ganze Baum kann unter Umständen zu Grunde gehen.

Ueber die Ursachen dieser sonderbaren Krankheit sind unsere Pomologen und Pflanzenphysiologen noch keineswegs einig. Die meisten Pfirsichzüchter schreiben dieselbe theils einem raschen Temperaturwechsel, theils aber auch den schädlichen Einwirkungen kalter Schlagregen und trockener kalter Winde zu; die Krankheit zeigt sich auch am häufigsten, wenn das Frühjahr kalt und feucht war. Andere dagegen behaupten, die Krankheit komme von organischen Fehlern her, die sich selbst durch Veredlung vererben, nämlich durch Pfropfreiser und Augen, welche von Bäumen genommen werden, die dieser Krankheit unterworfen sind. In jüngster Zeit hat ein Pflanzenphysiologe in mikroskopisch kleinen Organismen die Ursache der Krankheit finden wollen. Es ist sicher, dass als Folgekrankheit wohl Degeneration des Saftes und in demselben sich wohl derartige niedrige Organismen finden. Allein dieses ist immer nur die Folge. Es lässt sich dieses auch schon daraus erklären, dass gerade durch Oculirreiser die Krankheit sich weiter verpflanzen lässt. Es mag sehr leicht sein, dass, wenn auch die Krankheit durch äusserliche Einwirkungen und ungünstigen Temperaturwechsel entsteht, die Säfte der davon befallenen Bäume verdorben werden, und also die von denselben gewonnenen Edelreiser schon den Keim der Krankheit in sich tragen, die sich je nach den Umständen auf die eine oder andere Art äussert. Es ist daher sehr wichtig, bei der Wahl der Edelreiser äusserst vorsichtig zu sein, und dieselben nur von ganz gesunden, weder zu üppigen noch zu schwächlichen Bäumen abzunehmen. Die Edelreiser sollen ferner weder von den untersten, noch von den innen in der Krone gewachsenen Aesten geschnitten werden, sondern stets vom Gipfel des Baumes. Das schnelle Anschwellen der Blätter und die zahlreichen Auswüchse, die sich in den jungen Trieben der von dieser Krankheit befallenen Bäume zeigen, sowie die Ausscheidung von Harz in den stärkeren Aesten (was in den meisten Fällen ebenfalls stattfindet) deutet auf einen Ueberfluss schlecht verarbeiteter Säfte, welcher in Folge schnellen Temperaturwechsels herbeigeführt wurde, hin.

Bei den verschiedenen Beobachtungen, welche man bei dem Erscheinen dieser eigenthümlichen Krankheit gemacht hat, ist schon häufig bemerkt worden, dass bei Pfirsichbäumen, obgleich sie mit den erforderlichen Schutzdächern versehen werden, sich diese Krankheit dennoch einstellte, und dass dieselbe sich namentlich in westlichen Lagen am heftigsten zeigte, und nie bei gelindem, trübem Wetter, aber auch nicht immer nach einem kalten, von heftigem Winde begleiteten Regen oder nach einem starken Frost ohne Sonnenschein sich zeigte, so dass man fast sagen kann, sie wird durch einen raschen, sehr starken Temperaturwechsel veranlasst, d. h. wenn auf heisse, sonnige Witterung plötzlich rauhe, kalte Winde folgen. Man hat ferner nie gesehen, dass die Blätter und jungen Triebe der Pfirsichbäume bei den heftigsten und kältesten Nordwinden versengt oder geringelt wären, wenn sie mit den nöthigen Schutzdächern und Schutzwänden versehen, oder durch einen natürlichen Schutz gesichert wurden, ebensowenig werden die Bäume bei Nord- oder Nordostwinden von dieser Krankheit befallen; wenn nicht sehr brennende, vorübergehende Sonnenblicke vorher, dabei oder unmittelbar nachher statthatten, oder wenn nicht eine der Jahreszeit unangemessene Hitze herrscht. Auch greift diese Krankheit nicht immer auf gleiche Art und Weise um sich, oft tritt sie auch auf einmal hervor, zuweilen aber nur nach und nach; bald bei der Entwicklung von jungen Trieben, manchmal erst, wenn dieselben schon 5—6 Blätter haben.

Die Kräuselkrankheit entsteht in Folge eines durch plötzlichen, schroffen Temperaturwechsel in seiner Circulation gestörten, und deshalb nicht gehörig zubereiteten, noch rohen Saftes; auch findet ihr Erscheinen nicht eher statt, als wenn der Boden eine geraume Zeit schon erwärmt worden, oder wenn schnell eintretender und greller Sonnenschein den Saft in plötzliche Bewegung gesetzt hat. Tritt nun auf einmal schneidende Kälte ein, so lassen die Organe in ihrer Thätigkeit nach, der Saft steigt dann nicht wieder herab, sondern wirft sich auf die nächsten Theile, nämlich auf die jungen Schosse und Blätter, gegen die er anfänglich getrieben wurde. Daher stammen die geschwulstartigen Auswüchse, und sobald sich diese zeigen, muss man alle davon befallenen Triebe nach und nach entfernen, den Baum selbst auf seine gesunden Theile zurückschneiden. Auf diese Weise rettet man alle Aeste und Zweige, welche beibehalten werden können und concentrirt den Saft auf die gesunden Theile, deren Entwicklung rascher von Statten geht, weil sie allen Saft erhalten, der noch in die trockenen Theile aufgestiegen wäre.

Leider erzeugt aber dieses starke Zurückschneiden häufig noch andere Krankheiten, was jedoch nicht zu vermeiden ist, und es müssen da alle entsprechenden Vorsichtsmassregeln angewendet werden, um auch die neu entstehende Krankheit wieder so viel als möglich unschädlich zu machen.

Ich werde mir in einem weiteren Aufsatze erlauben, ein Palliativmittel bekanntzugeben, mit welchem es mir gelungen ist, die cloque vollständig von einem Spalier fernzuhalten.

Feigen *).

Die Feigen erfordern von ihrer Entwicklung bis zur Reife eine längere Vegetationsperiode, als wie sie in unserem nördlichen Klima andauert. Sie können daher grösstentheils nur unter Glasbedachung zur Reife gebracht werden. Aus diesem Grunde ist die Feigencultur bei uns im Allgemeinen wenig verbreitet, mitunter sogar gänzlich unbekannt.

Vor ungefähr 25—30 Jahren fand man nur in den ältesten herrschaftlichen Gärtnereien Feigenhäuser, welche auch zum Theile heute noch bestehen, die aber eine sehr unvortheilhafte Construction haben. Dabei wird die Cultur der Feigenbäume in denselben in der Regel als Nebensache betrachtet, weshalb sie auch auf einer sehr niedrigen Stufe steht.

Diese Häuser sind fast durchweg grosse, hohe Gebäude mit nur senkrecht stehenden Fenstern und haben grösstentheils eine flache Gypsdecke. Die alten Bäume stehen in der Mitte des Hauses im freien Grunde und verbreiten ihre Aeste nach allen Seiten der dunklen Decke.

*) Aus W. Hampel, Frucht- und Gemüsetreiberei.

Der übrige Raum wird zur Conservirung von Wintergemüse benutzt, und wenn man zu Ende des Winters ein solches Haus betritt, so kommt Einem der pestähnliche Duft von den noch darin befindlichen verfaulten Krautköpfen entgegen.

Dass unter solchen Verhältnissen die Feigencultur keine Fortschritte machen kann, bedarf wohl keiner Erwähnung, und sicherlich wäre dieselbe vollständig aus unseren Gärten verschwunden, wenn nicht zufällig Feigenliebhaber den Impuls zu besseren Culturen gegeben hätten.

Wenngleich die Feigencultur nicht gerade grosse Fortschritte gemacht hat, so findet man heute noch in den herrschaftlichen Gärtnereien der Landgüter doch hie und da schon kleine Feigenanlagen, welche Zeugniss von einer richtigen Cultur geben und reiche Erträge liefern.

Es gibt bei der ganzen Fruchttreiberei nichts Leichteres als die Feigencultur.

Am meisten findet man diese Culturen an den Talutmauern, wo wenige Fenster genügen, um eine zahlreiche Familie während einiger Sommermonate reichlich mit Feigen zu versehen. Ich möchte daher auf diese leichte und dankbare Cultur besonders aufmerksam machen und sie der weiteren Verbreitung empfehlen, indem dieselbe fast gänzlich mühelos ist und ihre Einrichtung nur sehr geringe Ausgaben verursacht. Die frischen Feigen sind im Publicum wenig beliebt; dagegen für die herrschaftliche Tafel sehr begehrt.

Die Anzucht der Feigenbäume ist bedeutend leichter, als die aller anderen Obstarten. Dieselben erfordern keine Veredlung und tragen aussergewöhnlich früh, man braucht sie, wenn sie im freien Grunde gezogen werden, nicht oft zu verpflanzen; dabei sind sie von der frühesten Jugend bis in das höchste Alter sehr dankbar und liefern jährlich, sogar bei geringer Pflege, reichlich Früchte. Schon ein zweijähriger Absenker oder Wurzelspross bringt Früchte, von einem dreijährigen Sprosse kann man mit Sicherheit auf Früchte rechnen und ihn nöthigenfalls schon zum Treiben verwenden, ohne grosse Mühe damit gehabt zu haben.

Man vermehrt die Feigen am leichtesten durch Wurzelschössslinge, welche oft ohne irgend welche Veranlassung aus dem Ballen der Topfbäume oder auch durch Einstutzen einiger Triebe an den Bäumen im freien Grunde in grosser Anzahl erscheinen. Stecklinge wachsen schwer, weil durch den reichen, milchähnlichen Saft die Gallusbildung verhindert wird. Man nimmt dieselben im zeitigen Frühjahr von den Mutterstöcken, und wenn sie bereits Wurzeln haben, so pflanzt man sie direct in entsprechend grosse Töpfe oder auch in's freie Land, wo sie bei einiger Aufmerksamkeit leicht weiter wachsen. Diejenigen, welche noch keine Wurzeln haben, werden in ein mässig warmes Mistbeet gestopft und gleich den Gehölzstecklingen behandelt. Nachdem sie Wurzeln gemacht haben, pflanzt man dieselben in Töpfe, wo sie eine Zeit lang unter Glas, alsdann in das Freie gestellt werden. Man gibt denselben reichlich Wasser und während des Sommers einige Male Dungguss, lässt sie bis zum Herbst ungestört wachsen und überwintert sie in einem kalten Hause oder an einem geschützten Orte unter Bedachung. Es kommt jetzt darauf an, zu welchem Zwecke die jungen Stecklinge dienen sollen und welche Form man daraus erziehen will, ob sie im Topf oder im freien Lande cultivirt werden sollen, oder ob man Bäume oder Sträucher daraus ziehen will.

Die für die Topfcultur bestimmten Pflanzen werden im zeitigen Frühjahr in eine nahrhafte Erde in grössere Töpfe verpflanzt, wie solches wiederholt bei den Pfirsichen etc. angegeben ist und an einem sonnigen Orte im Garten aufgestellt. Man schneidet den jungen Trieb bis auf einige Augen zurück, aus welchen sich in nicht zu langer Zeit kräftige Triebe entwickeln, welche man im Juni einstutzt, worauf eine Anzahl neuer Triebe erscheint, welche mitunter bis zum Herbst schon den ersten Fruchtansatz zeigen. Die jungen Bäumchen werden wieder in einem kühlen Raum, am besten in einem kalten Hause, überwintert und im zeitigen Frühjahr wieder in grössere Töpfe verpflanzt. Jetzt gibt man ihnen reichlich Wasser, auch ab und zu einen Dungguss, weil sie bei ihren vielen Faserwurzeln viel Wasser aufsaugen und zu der reichen Blattentwicklung vieler Nahrung bedürfen.

Die Bäumchen entwickeln sich bei entsprechender Pflege während des Sommers zu stattlichen Exemplaren und werden bis zum Herbste tragfähig. Sollten dieselben zum Treiben jedoch noch zu schwach sein, so werden im Herbst die jungen Triebe zur Hälfte zurückgeschnitten, im Frühjahr wieder verpflanzt und in gleicher Weise, wie in dem vorhergehenden Sommer, behandelt.

Da der Feigenbaum, wenn er älter wird, die Aeste leicht nach unten neigt, so muss der Leitzweig immer an einen Stab gebunden und die Seitentriebe in jedem Jahre eingestutzt werden. — Ebenso ist ein alljährliches Verpflanzen in grössere Töpfe oder Kübel unbedingt erforderlich, weil der Feigenbaum fortwährend eine grosse Anzahl Faserwurzeln macht, welche in kurzer Zeit die Erde vollständig aussaugen, weshalb derselbe auch, wie schon erwähnt, viel Wasser und Dungguss braucht.

Diejenigen Bäume, welche für Spaliere bestimmt sind und hauptsächlich für Talutmauern verwendet werden sollen, werden entweder bald an ihren Bestimmungsort oder an eine südlich gelegene Mauer im Garten gepflanzt. Zum Auspflanzen an die Mauer werden grosse Löcher gemacht, welche mit guter, leichter, humusreicher Erde ausgefüllt werden, damit die Bäumchen recht viel Wurzeln machen und leicht ausgehoben werden können.

Nachdem die Bäumchen gepflanzt sind, werden sie auf drei Augen zurückgeschnitten und gehörig angegossen, worauf sie in der Regel aus allen drei Augen je einen Trieb entwickeln, von welchen man den obersten als Leittrieb, die andern beiden als Seitentriebe anbindet, wodurch dem Baum die erste Form gegeben wird. Im Juni werden die jungen Triebe wieder eingestutzt; sie entwickeln alsdann eine Anzahl Triebe, welche man nach allen Seiten der Mauer regelmässig vertheilt und lose anbindet. Es ist von grosser Wichtigkeit, dass nun die Bäume forwährend reichlich Wasser erhalten, weil sonst die Triebe zu schwach bleiben, da jetzt auch das viele, schöne Laub viel Nahrung in Anspruch nimmt.

Vor Beginn des Winters schützt man die Bäume vor Mäusefrass und Kälte; es ist auf den Schutz vor Mäusefrass viel Aufmerksamkeit zu verwenden, weil die Mäuse ungemein begierig auf die Rinde des Feigenholzes sind und wenn sie irgend zu derselben gelangen können, so fressen sie dieselbe von der Wurzel bis zur Spitze ab. Man bereitet daher einen Brei von Kuhmist, Kalk und stinkendem Thieröl (Oleum animale foetidum), bestreicht die Bäumchen von unten bis oben damit und verbindet alsdann die Triebe möglichst einzeln und fest mit Tannenreisig. Der pestartige Gestank des Thieröls hält die Mäuse

von dem Benagen ab. Dieser Anstrich ist zugleich für alle dem Mäuse- und Hasenfrass ausgesetzten Bäume und Sträucher zu verwenden. Ausser dem Tannenreisig ist noch eine Decke von Schilf über die Bäumchen zu bringen, dieselben können auch, so lange sie biegsam sind, niedergelegt und mit Erde bedeckt werden.

Im zweiten Frühjahre schneidet man die jungen Triebe ungefähr auf die Hälfte zurück, lockert die Erde um die Bäumchen und gibt ihnen einen kräftigen Dungguss, worauf sie ausserordentlich schnell wachsen und mitunter meterlange Triebe machen, welche in der Regel über und über mit jungen Früchten besetzt sind, von wo ab sie entweder in Treibhäuser oder an Talutmauern zu pflanzen sind.

(Schluss folgt.)

Mittheilungen und Correspondenzen.

Lichtenwald (Südsteiermark). Die Aepfel haben in Anbetracht dessen, dass sie im vorigen Jahre überaus reich getragen haben, sehr schwach geblüht, daher auch die Ernteaussicht eine sehr schwache.

Birnen, Kirschen, Aprikosen und Pfirsiche haben sehr schön und reich geblüht. Bei den ersteren ist eine gute Mittelernte, bei den letzteren, namentlich bei den Kirschen, eine sehr gute Ernte.

Desgleichen geben die Nüsse trotz der vorjährigen Fruchtbarkeit grosse Aussichten auf gute Ernte.

Zwetschken lassen heuer nach einer langen Reihe von Jahren auf eine vorzügliche, äusserst reichliche Ernte hoffen. F. L.

Pettau. Die Aussichten für dieses Jahr sind für uns, die so weit von den Plätzen des grossen Consums liegen, überaus traurige. Ueberall gibt es ja heuer Obst in Hülle und Fülle, wer wird da die theure Fracht und die Spesen zahlen, um das Obst von hier sich kommen zu lassen? Nur sehr feine Sorten werden überhaupt gekauft und diese feinen Sorten sind hier noch auf sehr jungen Bäumen. Der Handel wird ziemlich Null sein.

Kirschen, Birnen, Zwetschken und Nüsse haben überaus reich angesetzt, auch Aepfel gibt es übergenug. Die Pfirsichbäume leiden sehr stark an Kräuselkrankheit. Im Weingarten ist es an vielen Lagen sehr schlecht. H.

Der Grestner Gartlapfel. Die genaue Kenntniss, welche wir uns von den einzelnen Gegenden rücksichtlich der daselbst angepflanzten Obstsorten verschaffen, bringt so manche Sorte zu Tage, die in dieser oder jener Gegend besonders gedeiht, ohne dass sie weiters bekannt ist. Solche sogenannte Localsorten bewähren sich aber unter ähnlichen klimatischen und Bodenverhältnissen oft auf das Beste.

Eine solche Sorte ist der in der Umgebung von Gresten (Mittelgebirg) ziemlich verbreitete und in Höhenlagen von 450—700 Meter, auch in weniger geschützten recht gut gedeihende Gartlapfel (auch Semmelapfel) genannt. Es ist ein mittelgrosser, maschanzkerähnlicher, schön gelbgrün und roth gefärbter und durch Reinheit der Schale von Flecken, Pilzen u. dgl. ausgezeichneter Apfel, der nach dem bekannten Sommer-Maschanzker reift (im Thale schon Anfangs October), bald geniessbar wird und sich gut bis Februar hält. Kann der Gartlapfel auch nicht zu den edelsten Aepfeln gezählt werden, so ist er doch eine recht gute Wirthschaftssorte; von Händlern gesucht und zu mannigfacher Verwendung, besonders aber zu Cider (Obstwein oder Most) vorzüglich geeignet.

Der Baum wächst rasch, trägt bald und später reichlich. Es ist eine der wenigen Sorten, welche bei uns den Winter 1879—1880 ohne Beschädigung überdauert haben, während Sommer-Maschanzkerbäume grösstentheils zu Grunde gingen, sowie die einzige Apfelsorte, welche 1880 einigen Ertrag brachte.

Zu Alleepflanzungen und in Aeckern eignet sich der Baum nicht, weil er eine breite, mehr hängende Krone bildet; aber zur Bepflanzung von Wiesen ist er ausgezeichnet.

Es wäre wünschenswerth, dass mit dieser, den klimatischen Einflüssen so widerstandsfähigen Sorte in den vielen ähnlichen Lagen Niederösterreichs u. s. w. Anpflanzungsversuche gemacht würden. Zu dem Zweck ist Gefertigter gerne bereit, Veredlungsreiser abzugeben.

Wilhelm Schleicher.

Nectarine „Lord Napier". Die Nectarinen oder Pfirsiche mit glatter, nicht bewollter Haut, welche fälschlich auch von Manchen Brugnons (Brügnolen) genannt werden, sich aber von letzteren dadurch unterscheiden, dass das Fleisch vom Steine löslich ist, was bei den Brugnons nicht der Fall, sind noch viel zu wenig bekannt in Deutschland und auch in Frankreich. England, Belgien nebst Amerika hat dieselben schon längst in ihre Culturen aufgenommen, und mit vollstem Rechte; genannte Länder haben durch wiederholte Zuchtversuche diese Fruchtgattung bedeutend verbessert, selbst für den feineren Gaumen.

Wir besitzen bereits ein ansehnliches Sortiment von Nectarinen und ich möchte noch besonders darauf aufmerksam machen, dass einzelne Sorten als Halbstämme cultivirt, schon deswegen empfehlenswerth sind, weil sie grössere Kältegrade ertragen können.

Die Sorte Lord Napier ist eine Züchtung des bekannten † Rivers und hat dieser Züchter vieler köstlicher Fruchtsorten das vor manchem renommirten Obstzüchter voraus, dass er nur gerathene Kinder in die Welt sandte. Ich habe die Sorte direct bezogen, ein weiteres Exemplar von Fürst in Frauendorf. Erstere Pflanze als freier Halbstamm cultivirt, letztere als Spalier. Die Früchte werden in 8—10 Tagen am Spalier früher reif und lebhafter gefärbt.

Frucht gross, mehr eiförmig rund, gelblich weiss, am freien Baume weniger, am Spaliere beinahe vollständig feurig kirschroth überlaufen. Die Farbe tritt um so mehr hervor, als eben der Flaum fehlt; ausgeprägteste Pfirsichform; Fleisch sehr fein, im Munde zerfliessend, stark gezuckert bei angenehmem Parfüm.

Reifezeit Ende August bis Mitte September; Blüthe blassröthlich. Ich erlaube mir deswegen auf die Blüthe aufmerksam zu machen, weil wohl keine Fruchtgattung charakteristischere Unterschiede, wie Pfirsiche und Nectarinen, sowohl bewollt wie unbewollt zeigen. Von 82 als Spalier in schiefer Richtung nebeneinandergesetzten Sorten blüht auch nicht eine wie die andere. Von dem üppigsten, leichtesten Roth alle Nuancen durchlaufend und sich ebenso unterscheidend in Grösse und Form der Blüthenblätter, wirklich ein reizender Anblick.

Der Baum wächst äusserst kräftig, ist fruchtbar und deswegen sehr zu empfehlen.

F. C. Binz in Durlach.

Griotte de Schaarbeek. Eine gute alte Weichselkirsche, welche in den Sammlungen immer seltner wird. Sie hat alle Eigenschaften der „Griotte du Nord", nur ihre

Früchte sind etwas kleiner. Der Baum ist von einer staunenswerthen Fruchtbarkeit und nimmt nie grosse Dimensionen an. Auf die Kirsche Ste. Lucie veredelt, bildet diese Sorte reizende Büsche, die sich alle Jahre buchstäblich mit Früchten bedecken. Bei der Reife löst sich die Frucht vom Stengel, welcher auf dem Baume sitzen bleibt. Die Sorte pflanzt sich durch Aussaat fort.

Knacker-Erdbeere (Fragaria collina) Fraisier de Russie. Früchte tiefroth, härter als die gewöhnlichen Erdbeeren, sehr gut zum Einmachen. Wir machen auf diese von Haage & Schmidt in Erfurt propagirte Sorte, welche diese Erfurter Firma in Topfexemplaren (12 Stück zu 4 Mark) abgibt, mit der Bemerkung aufmerksam, dass es uns erwünscht wäre, über dieselbe Näheres zu erfahren, um es unseren Lesern mittheilen zu können.

Pirus Malus pendula Elise Rathke. Unter dieser Bezeichnung offerirt die Firma Rathke & Sohn in Praust (Preussen) eine neue Apfelsorte mit hängenden Zweigen. Wie der Züchter desselben mittheilt, ist diese Novität nicht nur ein Zier-, sondern auch ein sehr fruchtbarer Baum. Dessen Frucht ist mittelgross, gelblich von weinsäuerlichem Geschmack und hält bis März oder April.

Crataegus lobata, bekanntlich ein „Zierstrauch", der diese Bezeichnung in vollem Masse verdient, wird in der „Rev. hort." auch als werthvoller Fruchtstrauch erklärt, da dessen ziemlich grosse, schön goldgelbe und decorative Früchte gleich den Mispeln oder eingesotten zu Marmeladen und Conserven verwendet werden können; doch wird ein Zusatz von Branntwein oder Rum empfohlen, um den Wohlgeschmack zu erhöhen.

Püree- und Saftpresse. Fast alljährlich haben wir andere Constructionen einer Saftpresse publicirt; doch sind die meisten von ansehnlicher Grösse für den Grossbetrieb berechnet gewesen. Unsere heutige Skizze Fig. 80 zeigt die

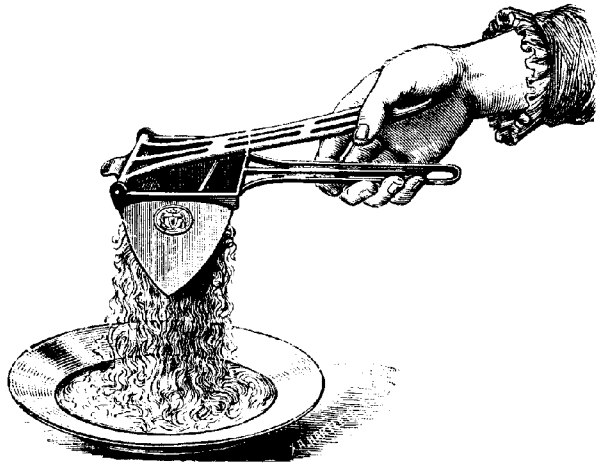


Fig. 80.

neueste Handpresse, welche sich ganz besonders zur Herstellung von Püree jeder Art empfiehlt, ausserdem auch für die Bereitung von Fruchtsäften geeignet ist. Dieselbe ist für den Handgebrauch in der Küche für kleinere Haushaltungen bestimmt und aus verzinntem Blech und Eisen solide hergestellt, so dass der wohlfeile Preis von 4 Mark sie in unseren Haushaltungen bald heimisch machen wird. Der kleine Apparat hat ein beutelartiges, nach unten spitz zugehendes Reservoir zur Aufnahme der Kartoffeln, Früchte u. s. w., welches mit einem verzinnten Stiel versehen ist. Mittelst einer kleinen, gewölbten, in das Reservoir hineinpassenden Deck- und Druckplatte aus starkem verzinnten Blech wird dasselbe geschlossen und, indem man beide Griffe zusammendrückt, presst man dessen Inhalt zu Püree, Fruchtsaft u. s. w. Das erhaltene Püree fällt fein und gleichmässig aus. An der Hinterseite des Reservoirs befindet sich ein kleiner blattartiger Ansatz, der zum Aufsetzen der Presse auf den Topf während deren Benutzung dient. Die Püree- und Saftpresse hat im Becken oben eine Länge und Breite von je 10 Cm. und wiegt ca. 500 Gramm. Dieselbe ist gleich der weiter beschriebenen Champagnerzange im Magazin des königl. Hoflieferanten E. Cohn in Berlin SW., Leipzigerstr. 88, vorräthig.

Neueste Champagner-Zange zum Oeffnen der Flaschen. Die nachstehende Abbildung Fig. 81 veranschaulicht eine

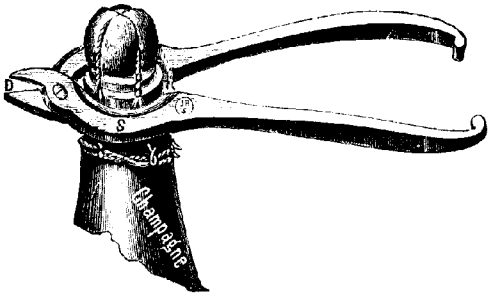


Fig. 81.

aus vernickeltem Stahl hergestellte, sauber ausgeführte Zange, welche das Oeffnen der Flaschen von kohlensäurehaltigen Getränken, Champagner, Apfelschaumwein, moussirenden Liqueuren und Säften etc. bequem und mühelos macht. Man umfasst mit der Ausbiegung der Zangenschenkel den Flaschenkopf und zerschneidet durch einen Druck, unter gleichzeitiger Drehung der Zange nach rechts und links, mit den scharfen Innenrändern (SS) die über Flaschenkopf und Kork laufenden Verschlussdrähte und Bindfäden. Sollte hier und da ausnahmsweise ein Draht nicht durchschnitten sein, so dient zur Nachhilfe — und Schonung der Zange — der Reserve-Drahtschneider (D). Der kleine Apparat wird zum Preise von 5 Mark verkauft und wird sich bei dem starken Verbrauch von Schaumwein und kohlensäurehaltigen Getränken gewiss rasch verbreiten und populär werden.

Johannisbeerbohrer. Oft findet man an seinen Johannisbeersträuchern abgebrochene Zweige, die Würmer enthalten. Es sind dies die Larven des Johannisbeerbohrers (Trochilium tipuliformae), der zeitweilig in manchen Gegenden so häufig wird, dass er die Sträucher ernstlich beschädigt. Das Mutterinsect, ein kleiner, blauschwarzer Schmetterling mit durchsichtigen Flügeln, legt die Eier einzeln nahe einem Auge. Die jungen Raupen bohren sich ihren Weg nach der Mitte des Stengels, wo sie von dem Mark leben und einen mehrere Centimeter langen Gang machen. Dieser hat eine Oeffnung, durch welche das Sägemehl u. s. w. herausfällt. Wenn man die Sträucher im Herbste gut durchmustert, so kann man die Oeffnungen leicht auffinden und die Stengel, welche Raupen enthalten, abschneiden und verbrennen. Wo das Insect zahlreich auftritt, sollten Alle gemeinsam in dieser Weise die Vermehrung des Bohrwurms verhindern.

Zur Bekämpfung des Heu- oder Sauerwurmes. Neuere Versuche haben Hofrath Prof. Dr. Nessler veranlasst, die Vorschrift zur Herstellung der Flüssigkeit zur Ver-

tilgung des erwähnten Rebschädlings etwas abzuändern, wonach noch bessere Resultate mit derselben zu erzielen sind. Das sogenannte Wurmgift nach folgender Vorschrift hat sich dieses Jahr am besten bewährt. 21 Gr. Schmierseife, 20 Kbcmtr. oder 16 Gr. Fuselöl und die Abkochung von 15 Gr. Tabaksblättern auf 1 Liter verdünnt. (Da Tabaksstaub in seiner Zusammensetzung sehr verschieden ist, thut man besser, denselben nicht zu verwenden.) Es ist gut, wenn man die Schmierseife in wenig Wasser löst, mit dem Fuselöl mischt und auf ½ Liter verdünnt, sowie diese Lösung alsdann mit ½ Liter Abkochung von 15 Gr. Tabak mischt. Diese Mischung mit weniger Fuselöl und Seife, sowie ohne Weingeist, zeigte sich wirksamer auf verschiedene Raupen und wird den Pflanzentheilen, sofern solches überhaupt der Fall sein sollte, noch weniger schaden, als die frühere, die in einigen, sehr wenigen Fällen, die Reben etwas beschädigt haben soll. Auch sind die Kosten für deren Herstellung geringer. Die Apotheken in den weinbautreibenden Orten könnten sich für Bekämpfung des Heu- oder Sauerwurmes die grössten Verdienste erwerben, wenn sie die Herstellung und den Verkauf der Flüssigkeit übernehmen würden.

Blumen- und Gemüsegarten.

Die Krenpflanze oder der Meerrettig bei Malin in Böhmen. Der Kren bei Malin, welcher seine Berühmtheit in ganz Europa, ja fast in der ganzen Welt durch dessen Güte und Feinheit erlangte, wird in folgender Art cultivirt.

Zu einem entsprechenden Fortkommen dieses Gewächses und anzuhoffendem günstigen Ertrage ist selbstverständlich ein tiefgründiger, ebener, viel besser aber noch ein sanftabdachender, lehmig sandiger, lockerer Boden, am besten die sogenannte „Červinka“ (rothe Erde) erforderlich.

Das betreffende, zur Krenanlage bestimmte Feld wird im Herbste, im Monate October, tief rigolt und bis zum Frühjahre im rauhen Zustande liegen gelassen; im Frühjahre, sobald der Acker zur Bestellung geeignet, wird die Cultur in folgender Art vorgenommen:

Vor Allem werden eine Elle tiefe Gruben im Quadrat, per eine Elle Entfernung, ausgehoben, worauf in jede dieser Gruben ein Mutterstock, etwa 2½—3 Zoll lang, quer eingelegt und mit Erde zugedeckt wird. Sobald diese Arbeit beendet, wird sogleich der Acker mit gutem, fettem, abgefaultem Rindsdünger stark gedüngt, und derselbe mit guten, ausreichend langen Grabscheiten untergebracht und der Boden mit dem Rechen gleich geebnet; ist dieses geschehen, dann bleibt das Feld bis zur nächsten Arbeit in Ruhe, darf aber auch nicht mehr betreten werden*).

Die zweite Arbeit, welche in der zweiten Hälfte Juni vorgenommen zu werden pflegt, ist das Umgraben und gleichzeitiges Abnehmen der mehrfach zum Vorschein gekommenen Triebe in der Art, dass die ausgetriebenen Stöcke mit vieler Vorsicht freigemacht, die schwächeren Triebe ausgezogen, der stärkste zurückgelassen und in senkrechter Stellung mit Erde zugeräumt wird.

Die dritte Arbeit ist ein abermaliges Umgraben gegen Ende Juli, wobei wieder die überflüssigen Triebe bis auf einen einzigen, den stärksten, in derselben Art wie beim ersten Umgraben, mit aller Vorsicht ausgezogen werden, damit der Stammstock nicht beschädigt werde. Von jetzt an bleibt die Anlage bis zur Ernte in voller Ruhe.

*) Vorstehendes ist die Uebung in Malin; Schreiber dieser Zeilen aber empfiehlt die Düngung im Herbste. P.

Die Ernte pflegt in der Hälfte October zu geschehen.

Um den herauszunehmenden Krenstamm von dem Mutterstock herausnehmen zu können, muss wieder der Stamm freigemacht und mittelst hiezu geeigneter Grabhauen von kräftigen Männern auf einen Hieb ober dem Mutterstocke abgehackt, die Grube, wo der Mutterstock sich befindet, wieder mit Erde zugefüllt werden.

Sollten welche Stellen leer bleiben, so müssen dieselben im nächsten Jahre nachgesetzt werden.

Der Ertrag im ersten Jahre ist unbedeutend, im zweiten Jahre ist er derartig, dass die Arbeitskosten bestritten werden können, und im dritten Jahre ist er schon gewinnbringend.

In jedem folgenden Jahre ist der Ertrag bei mässig feuchter, warmer Witterung erfreulicher und lohnender; bemerkt muss aber werden, dass ein Krenfeld nie in eine Erschöpfung verfallen darf, sonst würde die Rache nicht ausbleiben.

Das Krenfeld muss alle Jahre im Frühjahre mit der Stichschaufel tief umgegraben und zweimal zu den bestimmten Zeiten gehauen und vom Unkraut rein gehalten werden. Die Krenpflanze hat auch sehr gefährliche Feinde, nämlich die kleinen Glanzkäfer, welche meistens in trockenen Jahren ganze Fluren in einer Unzahl überfallen, sich an die Blätter ansetzen und dieselben binnen der kürzesten Zeit verzehren, so dass von den schönen grünen Blättern nur ein aschgraues Gewebe zurückbleibt, und die Pflanze lange Zeit zur Entwicklung neuer Blätter benöthigt, wodurch das Wachsthum der Wurzel sehr benachtheiligt wird.

Sobald dieses Ungeziefer sichtbar geworden, eilen die Besitzer solcher Krenanlagen dahin, um solches in Grastücher abzubeuteln und im Feuer zu vertilgen.

Diese Arbeit geschieht meistens bei Nacht durch Beleuchtung mit Kieferspänen, zu welchem Zwecke so viel als möglich Arbeiter nothwendig sind, um auf das Schnellste der Verwüstung vorzubeugen. Bei anhaltendem feuchten Wetter sind die Käfer weniger schädlich und gehen gewöhnlich zu Grunde.

Zum Schlusse bemerke ich nur noch, dass zu den Mutterstöcken nur der weisse, süsse Kren verwendet werden möge, jener mit dunkelbrauner Rinde, welcher meistens rauh anzufühlen ist, ist bitter und ohne gutes, feines Aroma. Johann Polak.

Eine neue Form der Blutbuche. Die Firma C. de Vos in Hazerswonde (Holland) hat, wie „Sempervirens“ mittheilt, eine neue, schöne bunte Form der Blutbuche unter dem Namen Fagus sylvatica atropurpurea fol. var. in den Handel gegeben; das genannte Blatt bemerkt: „Wir können nicht umhin, zu erklären, dass diese Neuheit eine augenscheinlich beständige, üppig wachsende Varietät ist, die Beachtung verdient. Die schön braunen, metallfarbig glänzenden Blätter sind breit, lilaviolett umsäumt und in der Mitte verschiedenartig hellrosenroth marmorirt, gefleckt und gestreift; beide Farben sind durchscheinend und auf der Kehrseite der Blätter ebenso sichtbar, wie auf der Oberfläche derselben. In vollem Sonnenscheine muss das Blattwerk von überraschender Wirkung sein.“

Wir sahen diese Varietät auf der letzten sogenannten Rosenausstellung in Döbling, wo selbe in zwei Topfexemplaren von der Firma H. Weyringer's Nachfolger ausgestellt war. Es war die bemerkenswertheste Pflanze der ganzen Ausstellung, die allgemein bewundert wurde und von der wir ebenfalls sagen können: sie ist sehr empfehlenswerth.

Marktbericht für den Monat Juni.

(Zufuhr 1500 Wagen.)

Kirschen, ital.	per Kilogr.	15—30	kr.
„ österr.-ungar.	„ „	10—30	„
„ „ Einsiede-	„ „	30—45	„
Amarellen, österr.	„ „	16—40	„
Weichseln	„ „	10—20	„
„ grosse	„ „	18—45	„
Aprikosen, ital.	„ „	45—70	„
„ ungar.	„ „	30—50	„
Birnen, ital.	„ „	25—40	„
Erdbeeren, Garten-	per Kilogr. kr. 70	bis fl. 2.—	
„ Wald-	„ „ „ 60	„ „ 1.50	
Himbeeren, Garten-	„ „ „ 60	„ „ 1.20	
Johannisbeeren	per Kilogr.	16—30	kr.
„ grossfrüchtig, öst.	„ „	25—40	„
Stachelbeeren, österr.-ungar.	„ „	15—35	„
Heidelbeeren	„ „	15—20	„
Zuckermelonen, Garten-	per Stück kr. 50	bis fl. 3.—	
Nüsse, grüne	per 100 Stück kr. 20	bis fl. 1.20	

Literatur.

Gaucher, Nicolas. Die Veredlungen und ihre Anwendung für die verschiedenen Bäume und Sträucher. Mit 180 Holzschnitten etc. Stuttgart, Julius Hoffmann, 1885. Preis 6 Mark. — Die Schriften über Obstbau überfluthen heutzutage ordentlich den Markt, aber wir erhalten in denselben nur selten Resultate der Erfahrung von praktischen Gärtnern und Züchtern, wie sie die Franzosen in ihrem Dubreuil, Baltet u. A., die Engländer in ihrem Hogg etc. aufweisen. Es ist daher doppelt erfreulich, wenn einmal ein ausgezeichneter Baumzüchter und Praktiker wie Nicolas Gaucher in Stuttgart zur Feder greift und für die deutschen Bedürfnisse ein classisches Buch schreibt, wie das vorliegende: das vollständigste und beste, was jemals über das in der Baumzucht so hochwichtige Capitel der Veredlungen geschrieben worden ist, welches in den meisten Handbüchern des Obstbaues nur schablonenhaft behandelt wird. Wir halten es daher für eine Pflicht der Presse, auf das vorliegende Werk ganz besonders aufmerksam zu machen, als auf eines der vorzüglichsten praktischen Handbücher, welche unsere Literatur des Obstbaues überhaupt aufweist. Herr Gaucher bietet uns in diesem Werke die vollständigsten theoretischen und praktischen Belehrungen über Wesen, Nutzen und Operationen der Veredlung durch Copuliren, Anplatten, Ansäugeln, Spaltpfropfen, Oculiren etc. überhaupt, in gemeinfasslich klarer Sprache und inniger, lehrreicher Verbindung von Wort und Bild und mit Hinweglassung alles Unpraktischen und Veralteten; er fügt hinzu noch seine eigenen hochinteressanten Erfindungen und Entdeckungen auf dem Gebiete der Veredlung, welche in der Obstzucht ganz neue Perspectiven eröffnen. Er verbreitet sich ferner auch über die Anzucht und Vermehrung der im Freien ausdauernden Zierbäume und Ziersträucher; er gibt in einem Anhang die werthvollsten praktischen Winke zur rationellen Obstcultur und setzt andeutend die Hauptprincipien seines Systems, des Baumschnitts, und die Zwecke und Vortheile desselben auseinander u. s. w. So bietet er, gestützt auf eine reiche praktische Erfahrung und gründliche Literaturkenntniss, dem deutschen Obstgärtner den Anfang zu einer lehrreichen Literatur der rationellen Obstcultur in einem Werke, das eine nothwendige Ergänzung selbst unserer grossen Handbücher des Obstbaues ist und das an Schönheit und Gediegenheit der Ausstattung wie an praktischen Gehalt seines Gleichen sucht und mit den besten französischen Lehrbüchern wetteifert. Wir glauben uns daher berechtigt, dieses Buch der Beachtung der Fachmänner wie der gebildeten Freunde des Obstbaues angelegentlich und mit voller Ueberzeugung empfehlen zu dürfen. Dr. C. Müller.

Briefkasten.

Herrn **F. W.**, **Verau**. Ihre Mittheilungen aus Russland sind mir von grossem Interesse und werde ich selbe benützen, um die officielle Anerkennung zu erwirken, welche Sie wünschen. — Herrn **M. W.**, **Gloggnitz**. Von den Weigelien kann ich Ihnen als die empfehlenswerthesten Sorten die folgenden drei empfehlen: Die ursprünglich eingeführte Species Weigelia rosea bleibt immer eine der besten; ihr wechselndes Colorit in weiss und rosa macht sie zu einem herrlichen Blüthenstrauche. Daneben wäre als ganz different Weigelia candida mit weissen Blumen und Weigelia Diderot mit herrlich dunkelcarminrothen Blumen anzuempfehlen. — Herrn **H. P.** in **Lichtenwald**. Die Verbreitung von amerikanischen Reben wurde leider vom gegenwärtigen Ackerbau-Ministerium eher gehindert als gefördert. Im heurigen Jahre wurde der erste Versuchsweingarten für Vermehrung und Veredlung amerikanischer Reben in einer für 55 Gulden gepachteten Parcelle in Gumpoldskirchen angelegt. Sie müssen also warten, wenn Sie officiell amerikanische Reben erhalten wollen. — Herrn **K. L.** in **Wien**, Auerspergstrasse. Sie wünschen die billigste Kaufstelle für Clematis zu erfahren. Diese Frage zu beantworten wäre nur möglich, wenn sie genauer gestellt worden wäre. Einzelne Sorten werden Sie billig bei H. Weyringer — selbst die neuesten verhältnissmässig billig — erhalten. Mehrere Sorten zusammengenommen bietet Hr. R. Abel, 5 Sorten zu 4 fl., 10 Sorten zu 8 fl. an. Viel billiger sind selbe aber z. B. von Wilhelm Pfitzer in Stuttgart zu beziehen; dort kosten 6 Prachsorten 4 Mark (2 fl. 40 kr.), 12 Sorten 8 Mark (4 fl. 80 kr.), 25 Sorten 15 Mark (9 fl.) und 50 Sorten 28 Mark (16 fl. 80 kr.), so dass auch inclusive des Postportos um diesen Preis Clematis in Wien nicht zu beschaffen sind. Natürlich verstehen sich hierbei junge Pflanzen nach Auswahl des Verkäufers; stärkere oder selbst ausgesuchte Pflanzen kommen überall theurer, z. B. bei W. Pfitzer 6 Stück erxtrastarke Culturpflanzen auf 15 Mark. . . . Von einem kleineren Sortiment gibt A. Weick Fils in Strassburg noch billiger ab: 12 Sorten zu 9 Frcs. (4 fl. 50 kr.), 25 Varietäten zu 15 Frcs. (7 fl. 50 kr.). Das mag wohl die billigste Quelle sein! — Frau **L. M.** in **Wien I.** Die Verwendung von Vanillin statt echter Vanilleschoten ist vollständig richtig und empfehlenswerth. Das Vanillin bildet einen billigen pflanzlichen Geruchstoff, der als Zusatz zu Compots, Apfelmus, eingekochten Kirschen etc. den Wohlgeschmack bedeutend erhöht. Einen vortrefflichen Erdbeerliqueur stellt man her, indem man 5½ Liter aromatische reife ausgelesene Walderdbeeren oder solche Ananaserdbeeren mit 8 Liter Weingeist übergiesst, 8—14 Tage stehen lässt und dann auf die gewöhnliche Weise auspresst. Zur Trinkbarmachung wird der Extract mit erkaltetem Zuckerwasser nach dem wünschenswerthen Verhältnisse verdünnt, das bereitet wird, indem man 2½ Kilo Zucker in 8 Liter heissen Wassers löst und 1 Päckchen Vanillin, wie es im Handel käuflich ist, hinzufügt. Ein Päckchen ist ausreichend, doch kann man den Vanillinzusatz nach Geschmack auch erheblich vergrössern. — **Frh. v. W.** in **Pakenstein**. Danke für die interessanten Mittheilungen, werde von Ihrer Güte Gebrauch machen. Brieflich mehr. Herrn **Grafen J. A.** in **Graz**. Bedauere, dass ich augenblicklich nicht mittheilen kann, wo der jüngst beschriebene Wurzelspeiser fertig zu haben ist und man ihn am besten und billigsten bekommt. Werde mir erlauben, es Ihnen brieflich bekanntzugeben.

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

Kundmachung. Mit dem Schuljahre 1885—1886 kommen an den n.-ö. Landes-Ackerbauschulen in Edthof bei Amstetten und in Edelhof bei Zwettl mehrere Freiplätze zu verleihen. — Die Aufgabe dieser Schulen ist Ausbildung der Söhne von n.-ö. Landwirthen. — Jeder Zögling erhält durch ein Jahr volle Unterkunft und Kost und hat an dem Unterrichte und den landwirthschaftlichen Arbeiten theilzunehmen. — Für einen halben Landes-Freiplatz sind in Edthof jährlich 100 fl., in Edelhof 80 fl. in vierteljährigen Raten vorhinein zu bezahlen. — Gesuche um einen ganzen oder halben Landes-Freiplatz sind längstens bis 20. September 1885 an die betreffende Direction mit Tauf- oder Geburtsschein, Impfungszeugniss und Zeugniss der Volksschule einzureichen, oder ist das Ansuchen hierum mündlich daselbst anzubringen. Der n.-ö. Landes-Ausschuss.

Das Directorium des **Vereines zur Förderung der Interessen der land- und forstwirthschaftlichen Beamten** empfiehlt den Herren Gutsbesitzern und Pächtern

dienstsuchende Vereinsmitglieder.

Nach den für die Stellenvermittlung geltenden Normen werden solche Auskünfte gratis ertheilt. — Die Vermittlung geschieht kostenlos.

Anfragen sind zu richten an die Geschäftsleitung obigen Vereines: **Wien, IV. Waaggasse 4.**

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

Gärtnerschule „Elisabethinum"

in Mödling bei Wien.

Beginn des neuen zweijährigen Cursus **am 1. October l. J.**

Aufnahmsbedingungen:

1. Ein Alter von mindestens 15 Jahren.
2. Gut absolvirte Volksschule.
3. Einwilligung der Eltern oder des Vormundes.

Programme sind zu verlangen von der Direction in Mödling oder von der Redaction dieses Blattes. (62)

L. SPÄTH, (44)

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.***

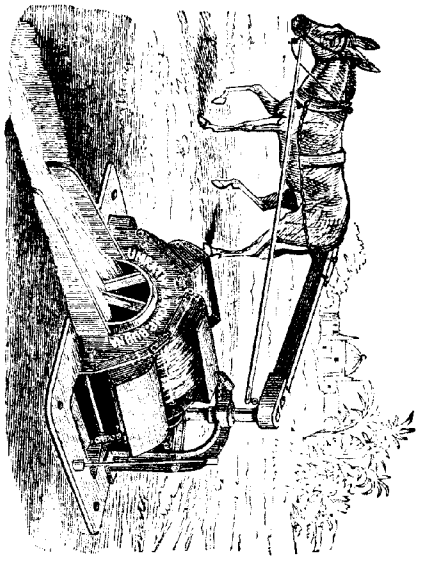
Kataloge gratis und franco

Umrath & Comp., Prag-Bubna,

empfehlen für Bewässerung grosser Gärten vorzügliche

Wasserschöpfwerke

zum Heben von Wasser aus Cisternen, Teichen oder Flüssen aus beliebiger Tiefe.



Leistung bei Handbetrieb ca. 4—5 Hektoliter per Minute.

Lobende Zeugnisse von der hochgräfl. Czernin'schen Forstverwaltung Neuhaus und Herrn Ferdinand Böhm in Brünn.

Preis complet für 10' Tiefe fl. 225.— loco Bubna. (59)

Jede gewünschte Auskunft wird gerne ertheilt.

Naumanns Blumendünger

Eduard Naumann, Cöthen (Anhalt)

100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25. — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn

W. Richter

(60) in **Hietzing** bei Wien.

Blumendraht,

blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst

Julius von Dreusche,

Frankfurt am Main. (58)

Muster und Preise gratis und franco.

Die Obstbaumschule

von

Georg W. Gaedertz

in Feuerbach-Stuttgart

hat 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 (45)

Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.

Illustrirter Katalog franco und gratis.



Fillers pat. Trocken-Apparat. Grosse gold. Staats-Medaille. (55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe u. Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,

Maschinenfabrik,

Hamburg - Eimsbüttel.

INHALT: Königin Olga-Pfirsich. (Mit Illustr.) — Erdbeeren-Ausstellung in Hietzing. — Anheften der Leitzweige bei Pfirsichen und Aprikosen. — Die Kräuselkrankheit an unseren Pfirsichbäumen. — Feigen. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Lichtenwald. — Pettau. — Der Grestner Gartlapfel. — Nectarine „Lord Napier". — Griotte de Schaarbeek. — Knacker-Erdbeere (Fragaria collina) Fraisier de Russie. — Pirus Malus pendula Elise Rathke. — Crataegus lobata. — Püree- und Saftpresse. (Mit Illustr.) — Neueste Champagner-Zange zum Oeffnen der Flaschen. (Mit Illustr.) — Johannisbeerbohrer. — Zur Bekämpfung des Heu- oder Sauerwurmes — **Blumen- und Gemüsegarten:** Die Krenpflanze oder der Meerrettig bei Malin in Böhmen. — Eine neue Form der Blutbuche. — Marktpreise im Monat Juni. — **Literatur:** Gaucher, Nicolas. Die Veredlungen und ihre Anwendung für die verschiedenen Bäume. und Sträucher. — Briefkasten. — Inserate.

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

Hiezu als Beilage: Prospect zu „Christ's Gartenbuch".

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 14. **Wien, 15. Juli 1885.** **II. Jahrg.**

Vermehrung durch Ableger.

Von allen Fortpflanzungsarten der Gewächse und auch der Obstbäume ist die Vermehrung der Pflanzen durch Aussaat der Samen die natürlichste. In den so gewonnenen neuen Individuen treten aber in der Regel kleine oder grössere Abänderungen ein, so dass sich von den Eltern oft stark unterschiedene Varietäten bilden. Da es nun aber in dem Wunsche des Menschen liegt, eine Pflanze mit ganz gleichen Eigenschaften, demselben Wuchse und derselben Belaubung, den gleichen Blumen und Früchten zu vermehren, so ist schon seit undenklichen Zeiten die Vermehrung durch Theilung der Pflanze als das Mittel hierzu gefunden worden. Wir sehen hier ab von derjenigen Vermehrungsmethode, welche die sogenannten Veredlungen in sich begreift, der Uebertragung eines Theiles, Auges oder Zweiges auf eine andere Pflanze zum Zwecke, dass dieser aufgesetzte Theil anwachse und sich weiter entwickle.

Jede Pflanze, die aus der Wurzel mehrere Stämme treibt, es seien diese nun einjährig und krautig oder ausdauernd und holzig, kann daher durch Zertheilung des Wurzelstockes echt vermehrt werden. So geschieht dies thatsächlich mit mehreren obsttragenden Gewächsen, z. B. den rankenlosen Monats-Erdbeeren und den Haselnüssen. Es kann dies aber auch bei vielen anderen Pflanzengattungen geschehen, wenn man durch geeignete Vorrichtungen die oberirdischen Pflanzentheile nöthigt, selbstständig Wurzeln zu schlagen und diese als bewurzelte Pflanze dann von der Mutterpflanze wie bei der Stocktheilung abtrennt und für sich fortwachsen lässt. Diesen Vorgang bezeichnet man mit dem Namen Ablegen oder Senken.

In dem neuen Buche „Veredlungen" von N. Gaucher*) finden wir die bei den Chinesen seit altersher gebräuchliche „Absenkung", wie folgt, beschrieben: Diese Methode besteht darin, dass die Aeste oder Zweige der zu vervielfältigenden Büsche flach in eine Vertiefung von 5—10 Cm. niedergebogen und in dieser Lage mittelst kleiner Holzhacken oder Λ- und Π-artig gebogener Zweige oder dergleichen festgehalten werden. Das Ganze bleibt so stehen, bis die Augentriebe sich auf ungefähr 10 Cm. Länge entwickelt haben; dann bedeckt man Alles mit einer 8—10 Cm. dicken Schichte guter, lockerer und leichter Erde. Sämmtliche Triebe wurzeln an und es entstehen ebensoviele Pflanzen. Dieses Verfahren, welches die Fig. 82 darstellt, bringt Herr Gaucher vorzugsweise bei den Stachelbeeren in seiner Baumschule in Stuttgart in Anwendung, wo es sich als sehr gut und sehr einträglich erwiesen hat.

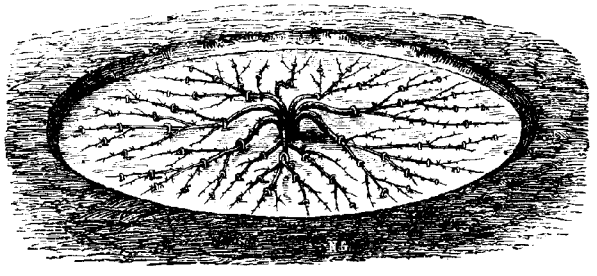


Fig. 82. Chinesische Absenkung.

*) Zu beziehen durch die Hofbuchhandlung von W. Frick, Wien, Graben Nr. 27.

Das Verfahren ist ein so natürliches, dass es jeder Tourist, der unsere Voralpen bewandert, täglich beobachten kann. Wo sich ein Himbeerzweig an einem Abhange aufwärts oder durch eine Blätterlage oder andere Umstände auf ebenem Boden der Erdoberfläche nähert, beginnen alle Austriebe sich von selbst zu bewurzeln. Will der Gärtner diesen Naturvorgang nachahmen, so darf er zur Unterstützung der Wurzelbildung den Zweig nur mittelst Pflöcken oder Haken an den Boden anheften, wie dies die Fig. 83 zeigt, und er kann seines Erfolges sicher sein; er wird im Herbste auf diese Weise eine grosse Vermehrung erzielt haben.

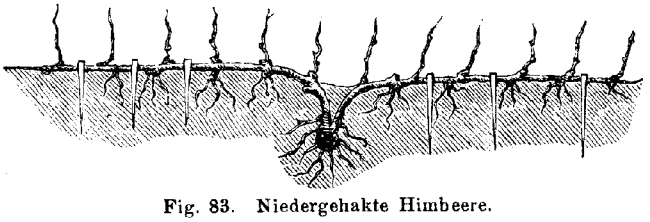


Fig. 83. Niedergehakte Himbeere.

Herr Hofgärtner Maurer, der berühmte Beerenobst-Cultivateur, beschreibt die Vermehrung der Stachelbeeren durch Einlegen folgendermassen:

Man hat nur nöthig, die Aeste der Mutterpflanzen im Monat August niederzubiegen, durch Haken zu befestigen und mit etwas lockerer, nahrhafter Erde zu bedecken, um Massen junger Pflanzen zu erziehen; allein nicht immer lässt sich dies Verfahren anwenden, weil man z. B. bei hochstämmigen Kronenbäumchen den ganzen Stock niederlegen müsste und alsdann einen grossen Theil der Früchte verlieren würde und die Aeste derjenigen Sorten, welche kurz und gedrängt wachsen, wie Queen Mary (Morris) etc. eher abschlitzen, als sich niederbiegen lassen würden. Anders ist's, wenn man besondere Stöcke für die Vermehrung hat und dieselben lediglich für diesen Zweck bestimmt. Diese Pflanzen schneidet man im Frühjahre dicht über dem Boden ab, worauf sich je nach Verhältniss in der Regel eine Menge kräftiger Triebe entwickeln. Diese werden im Juni auseinandergebogen, in eine horizontale Lage gebracht und mit guter Composterde 9—12 Cm. hoch bis zur Hälfte ihrer Länge (vom Wurzelstock an gerechnet) überdeckt. Sie treiben nun ungehindert fort, erreichen bis Ende des Sommers oft 2—3 Fuss Länge und bewurzeln sich so schön und vollkommen, dass man fast alle im folgenden Frühjahr herausnehmen und verpflanzen kann. — Ich sage im Frühjahr, weil das Abnehmen und Verpflanzen dieser zwar mit einer Menge, aber ganz junger Wurzeln versehenen Einleger, während des Herbstes nach meinen Erfahrungen nicht rathsam erscheint, da dieselben nach dem Abschneiden der Triebe vom Wurzelstock auf halbe Kost gesetzt werden, was sie im Frühling eher als im Herbst überwinden, umsomehr, als die zarten, fleischigen Wurzeln während des Winters in der Regel leiden.

Dass die Einleger bei trockener Witterung feucht gehalten werden müssen, bedarf wohl keiner weiteren Erwähnung.

Aber nicht blos Stachelbeeren können auf diese Art reich und gut vermehrt werden. Die neuen amerikanischen Brombeeren geben auf gleiche Art, oder wenn man mit wenigen Pflanzen Genüge hat, durch Spitzeneinleger ansehnliche Vermehrung. Auch Weinreben gestatten dieselbe Vermehrungsmethode. J. H. Hardy in der neuesten Auflage seiner „Traité de la Taille des arbres fruitiers" gibt mit Fig. 99 einen älteren Weinstock, der theilweise auf langes Holz geschnitten ist und damit zur Vermehrung hergerichtet wurde. Die Abbildung ist unserer Fig. 84 ganz ähnlich, weshalb wir nur diese, die sich auf die Vermehrung der Rosen durch Absenken bezieht, erläutern wollen.

Man schneidet nämlich, will man irgend einen Stock von Rosa canina zur Anzucht von Unterlagen oder eine andere ziemlich gutwüchsige edle Rosensorte wurzelecht vermehren, einen solchen älteren Busch 8 bis 10 Centimeter über dem Boden zeitlich im Frühjahre ab. Schon im ersten Jahre werden sich eine Menge Triebe entwickeln, die im nächsten Jahre niedergelegt werden können. Dass diese Mutterstöcke viele Jahre zu diesem Zwecke dienen können, ist unzweifelhaft. Schon im ersten Jahre, wenn sämmtliche Stämmchen des Mutterstockes (seien es Rosen oder Reben) niedergebogen sind, entwickeln sich in Folge der Säftehemmung an der Basis jener neue kräftige Triebe, die schon für das nächste Jahr dienen können.

Man lässt die Seitentriebe der Stämme vor dem Niederbiegen erst einige Centimeter lang treiben. Würde man dies vor dem Austreiben, ohne dass die Stämme sich mit hinreichendem Saftvorrath gefüllt hätten, thun, so würden sie lange nicht so bald Wachsthum zeigen, was doch nöthig ist, um sie so früh im Jahre wie möglich mit Lauberde umgeben zu können. Die sämmtlichen Stämmchen eines Mutterstockes, von denen natürlich die Schwächlinge früher entfernt worden waren, werden also niedergelegt und quer über alle, um Haken zu sparen, ein paar Stangen parallel mit einigen starken Pflöcken am Boden befestigt. So bleiben sie liegen, bis die Seitenaustriebe sich nach oben gerichtet und 12 bis 15 Cm. hoch geworden sind. Dann wird das Ganze mit Lauberde bedeckt, dass nur die Spitzen der Triebe hervorlugen. Wenn diese Triebe sich dann wieder verlängert haben und die Lage der Lauberde zu dünn zu einer guten Bewurzelung erscheint, so kann man

später noch eine Lage fester Gartenerde darüber aufbringen. Bleiben die so bereiteten Pflanzen sich selbst überlassen, ohne gestört oder höchstens bei starker Austrocknung etwas begossen zu werden, so findet man schon im Herbste die Triebe an den Senkern alle stark bewurzelt. An der Basis jedes von den Senkern emporgeschossenen Triebes bildet sich ein strahlenförmiger Kreis von Wurzeln, während das niedergelegte Stämmchen fast gar keine Wurzeln macht. (Wir möchten damit hier auch gleichzeitig die irgendwo ausgesprochene Meinung widerlegen, dass die obenstehenden Augen des liegenden Stammes Triebe, die unteren aber Wurzeln bilden; alle Augen, die austreiben, bilden ausschliesslich Triebe.) Die hier der Deutlichkeit halber beigegebene Abbildung, Fig. 84, ist in Bezug auf die Wurzelbildung ganz genau nach der Natur wiedergegeben, während der Uebersichtlichkeit halber die Verästelung der oberirdischen Theile weggelassen wurde. Die Abbildung zeigt den Mutterstock, einen Senker mit bewurzelten Trieben, mehrere schon abgeschnittene Senker und einige neue Austriebe zum Absenken für's nächste Jahr.

Die Bewurzelung wird bei diesem Vorgange so vollkommen, als man sie nur zu wünschen vermag, denn es finden sich nicht einzelne dicke lange Wurzeln an jedem Stämmchen, sondern ein Büschel von meist dünnen, langen Saugwurzeln, so dass sich so erzielte Pflanzen sofort im Herbste bequem in ganz kleine Töpfe setzen lassen, denn auch die Stellung der Wurzeln ist so vortrefflich über und neben dem eigentlichen Senker, dass die Pflanzen von ihm leicht getrennt werden können und keine Spur eines Wurzelstockes und kein Stumpf an ihnen verbleibt.

Diese Vermehrungsart lässt sich bei sehr vielen Gewächsen mit ganz geringer Sorgfalt anwenden und gibt zahlreiche, gute, wurzelechte Vermehrung.

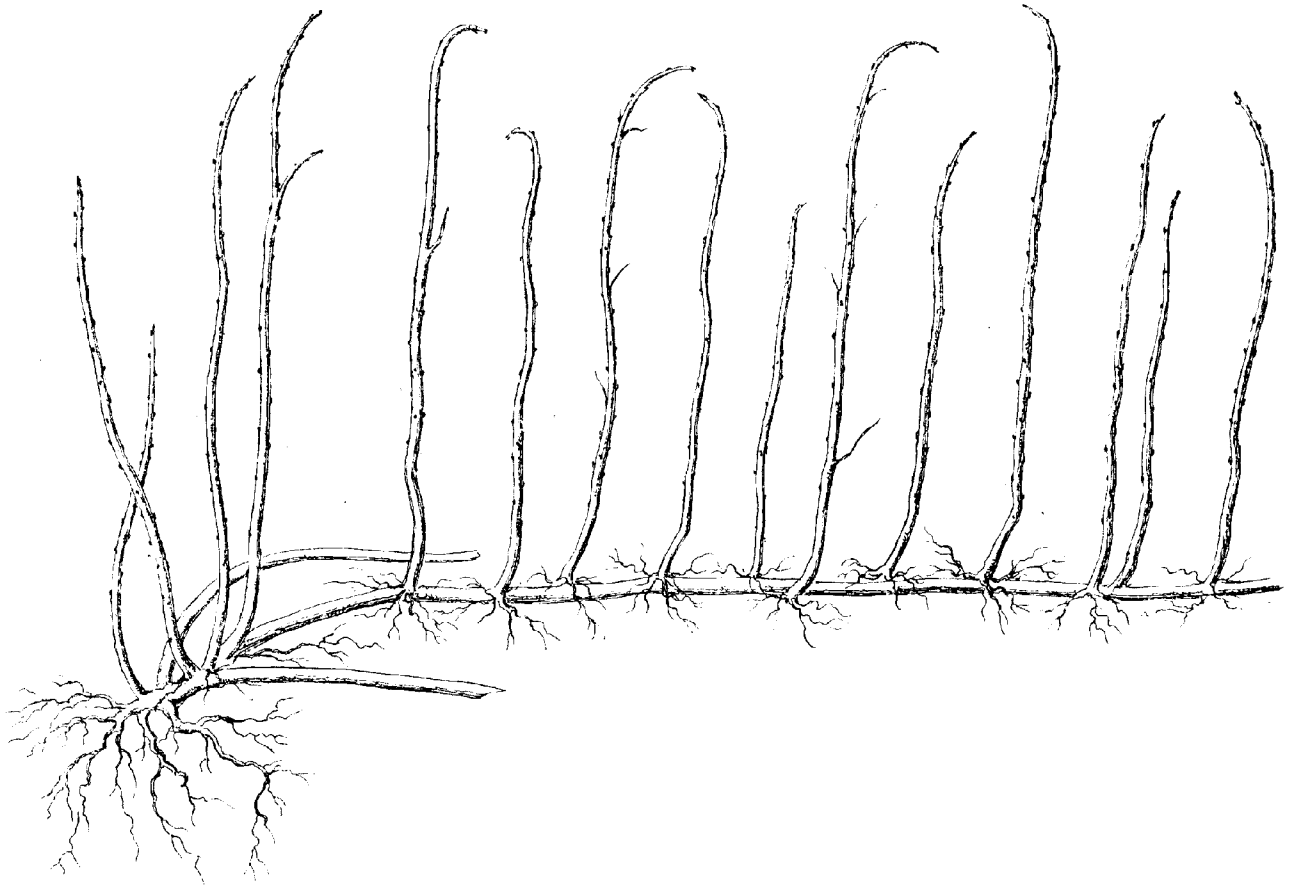


Fig. 84. Rosen- und Weinreben-Vermehrung.

Feigen *).

(Schluss.)

Eine sehr einfache, zugleich aber dankbare Form des Feigenbaumes ist die Strauch- oder Buschform; sie ist am leichtesten und schnellsten auszuführen und man erhält durch sie die meisten Früchte. Ich habe in Koppitz jede andere Methode aufgegeben und nur noch die Strauchform beibehalten, wodurch ich in der That sehr reiche Feigenernten erzielt habe.

Ebenso bin ich von der gewöhnlichen Talutmauer gänzlich abgewichen und habe derselben eine neue Construction gegeben. Nach dieser ist die Talutmauer ebenso breit, wie hoch, lässt sich durch einen Canal erforderlichenfalls erwärmen und die Pflege der Sträucher ist eine weit bequemere und leichtere.

*) Aus W. Hampl, Frucht- und Gemüsetreiberei.

Fig. 85 zeigt diese Construction im Durchschnitt, sie ist sehr vortheilhaft und ohne grossen Kostenaufwand herzustellen, während der Ertrag mehr denn doppelt so hoch als bei der gewöhnlichen Mauer ist, weil die starken Feigenbüsche, welche darin cultivirt werden können, bedeutend mehr Früchte liefern, als der Spalierbaum.

Zur Anzucht der Strauchform, welche ebenfalls für die frühe Treiberei am besten ist, pflanzt man die jungen bewurzelten Sprossen in's freie Land in sehr stark gedüngte, gut cultivirte, nicht zu schwere Gartenerde, worin man sie im ersten Jahre ungestört wachsen lässt und reichlich mit Wasser versieht.

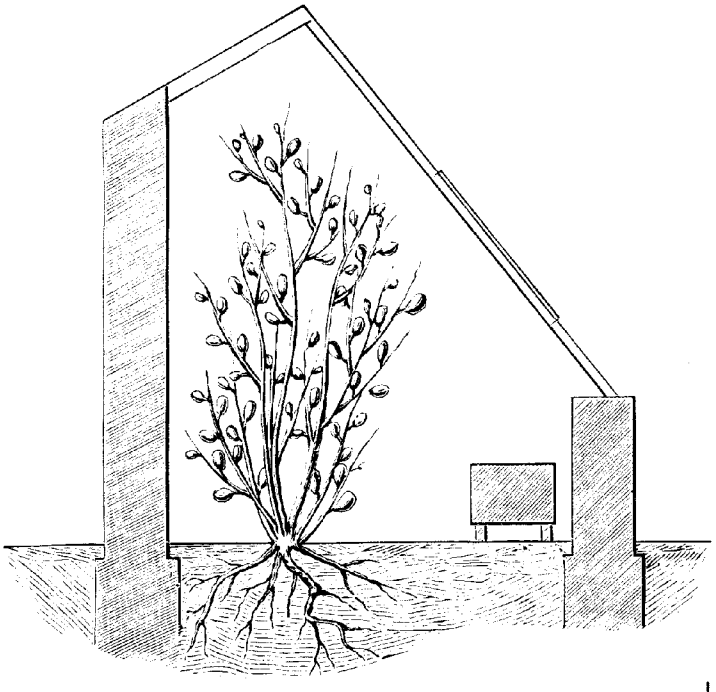


Fig. 85. Feigenbaum in Strauchform.

Im Herbst wird der Trieb auf 3—4 Augen zurückgeschnitten und vor Frost geschützt; im Frühjahr wird die Erde um die Bäumchen gut gelockert und mit Kuhmist überdeckt. Es entwickeln sich nun eine Anzahl Triebe, welche man wiederum ungestört wachsen lässt und zum Herbst zur Hälfte zurückschneidet, worauf sie im nächsten Jahre eine ganze Anzahl Triebe machen, welche nach kurzer Zeit mit Früchten besetzt sind. Wenn die Sträucher die gewünschten Eigenschaften besitzen, was dem Ermessen des Treibgärtners anheimgestellt werden muss, pflanzt man dieselben entweder in Kübel oder in den freien Grund der Treibhäuser, worauf im Winter ohne Bedenken getrieben werden kann, da sie bei ihrem reichen Wurzelvermögen durch das Umpflanzen wenig gestört werden.

Das Treiben der Feigen kann auf verschiedene Weise geschehen; ich kann jedoch ein sehr frühes Antreiben nicht empfehlen und ich bin überhaupt nicht für das Antreiben der Feigenbäume, weil man den frischen Feigen im Frühjahr keinen höheren Werth beilegt als im Sommer oder Herbst, wo man monatelang frische Feigen ohne Mühen und ohne Ausgaben für Heizmaterial haben kann, und die Früchte an den Bäumen oder Sträuchern niemals alle zu einer Zeit, sondern nach und nach reif werden, so dass man von einer Feigenanlage drei Monate lang Früchte ernten kann, mithin die Lieferzeit und der Genuss der frischen Feigen ziemlich lange währt. — Wo jedoch eine frühe Feigentreiberei eingerichtet werden soll, da ist ein Haus, wie es Fig. 85 zeigt, zu empfehlen. Die Bäume werden in demselben in den freien Grund gepflanzt oder mit den Töpfen oder Kübeln darin aufgestellt und wird man in jedem Falle darin gute Resultate erzielen.

Bevor die Talutmauern zur Cultur der Feigenbäume eingerichtet und bepflanzt werden, wird die Erde vor der Mauer einen Meter tief und 1½ Meter breit ausgeschachtet und der leere Raum mit einer Erdmischung, bestehend aus altem Kuhmist, verrottetem Rasen und Lauberde, ausgefüllt; die Füllung wird gut festgetreten und alsdann erst darauf die Bäume oder Sträucher gepflanzt. Dieselben dürfen nicht zu tief gepflanzt werden, weil sich in der Regel die aufgeschüttete Erde senkt, wodurch die Bäume ohnehin schon tiefer zu stehen kommen. Die Spalierbäume werden nach dem Einpflanzen nur lose angeheftet, niemals aber fest gebunden, weil sie sonst, wenn die unter ihren Wurzeln befindliche Erde sich senkt, sich nicht mitsenken könnten, sondern oben festgeheftet, unten an ihren Wurzeln nur mit wenig Erde versehen sein würden, was das Anwachsen sehr beeinträchtigt. Erst wenn ein Setzen der Erde nicht mehr zu befürchten ist, werden die Bäume regelmässig angebunden und wieder reichlich gegossen, damit alle Wurzeln gut eingeschlemmt werden. Die Pflanzung an den Talutmauern ist im zeitigen Frühjahre am vortheilhaftesten und sicherlich erntet man im Herbste schon die ersten Früchte davon.

Man wähle solche Feigensorten, welche sehr süss im Geschmacke sind, eine schöne Farbe haben, nicht klein bleiben und nicht aufplatzen.

Folgende Sorten sind sowohl zum Treiben wie für die Talutmauern zu empfehlen und werden besonders als Tafelfrüchte geschätzt:

Die frühe braune Horn'sche Feige. Eine grosse braune Feige mit hellbraunem Fleische von feinem, süssem Geschmack. Der Baum trägt reichlich, die Frucht reift früh und ist besonders zur frühen Treiberei geeignet.

Die braune Feige von Ischia. Eine grosse Frucht von dunkelbrauner Farbe, rothem Fleische und sehr süssem, feinem Geschmacke, frühreifend und sehr zu empfehlen.

Die violette Malteser Feige. Eine lange, grosse Frucht von violetter Farbe und rothem, süssem Fleich, von sehr gutem Geschmack, reichtragend und mittelfrüh.

Die schwarze Feige von Ischia. Eine mittelgrosse Frucht von schwarzer Farbe, rothem Fleische und süssem, angenehmem Wohlgeschmack, frühreifend und reichtragend.

Ueber Pflaumen.

Sie bilden in der 12. Classe des Pflanzenreiches nach Linné die erste Ordnung mit unterständigem Kelche, gehören zu den rosenblumigen Gewächsen der Rosaceen, welche die wichtigste Familie von Pflanzen für den Gartenbau repräsentiren, und uns die schmackhaftesten Früchte unserer Klimate und die vollkommensten Blumen schenken. Aepfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Erdbeeren und Himbeergewächse, die zahlreichen Rosensorten u. s. w. zählen alle in diese Familie. Die Rosaceen gehören fast alle den gemässigten Klimaten an und umfassen Bäume, Sträucher und Kräuter. Gewöhnlich werden sie eingetheilt in Pomaceen, Rosaceen in engerem Sinne und Amygdalaceen.

Wohl kein Obst ist bei den Kindern ausser den Kirschen so beliebt wie die Sommerpflaumen, wohl kein Obst

unter den Erwachsenen so geschätzt, wie die Zwetschke, sei es frisch vom Baume, sei es auf dem Tische in Form von Compots oder stattlichen Kuchen, sei es als Sorgenvertreiber langer Winternächte in Form von würzigem Branntwein; auch in ökonomischer Hinsicht werden sie unser Interesse erregen, denn sie bedingen Wohlfahrt und Wohlhabenheit gewisser Landestheile, weil sie in getrockneter Form einen bedeutenden Ausfuhr-Handelsartikel bilden. Die Zwetschke ist Oesterreichs und Deutschlands Nationalfrucht, wie sie es auch für gewisse Theile der Türkei ist. Sie hat bei uns in Altdeutschland die Grenze ihrer Entwicklung erreicht, wie in Lothringen und den einzelnen engbegrenzten westlichen Theilen Frankreichs. Im nördlichen Theile von Deutschland wird sie wohl nur schmackhaft am Spalier. In den wärmeren Gegenden von Frankreich artet dieselbe auch bei sorgfältigster Cultur aus und verliert alle ihre charakteristischen Eigenschaften in Bezug auf Güte, Geschmack, Form u. s. w. Ebenso eigenthümlich verhält es sich mit einigen französischen Pflaumen, wenn dieselben bei uns angebaut und auch der denkbar besten Cultur theilhaftig werden, sie gedeihen nicht bei uns, so z. B. Robe de Sergeant oder Prune d'Agen, ebenso St. Catherine. Beide sind gar nicht mehr zu erkennen, weder an Süsse noch an Geschmack, selbst an günstigen Wandflächen placirt.

Ueberhaupt, was die Pflaumenzucht anbelangt, in ihren besseren, charakteristischen Sorten, verlangen dieselben eine ganz besondere Zucht und Pflege; dieselben sind unter Umständen sehr subtil in Betreff des Bodens, namentlich was die einzelnen Bestandtheile des Bodens anbelangt, wie auch die verschiedenen Feuchtigkeitsgrade. So gibt es einzelne Pflaumensorten, die z. B. in Kalkboden, wie man denselben bei dem Abbruch alter Gebäulichkeiten findet, ausgezeichnet gedeihen; dazu gehört namentlich die Abtheilung der Mirabellen; freilich wenn auf Grösse cultivirt respective speculirt wird, dann pflanze man die Mirabellensorten in sandigen Lehmboden oder in Lössboden bei genügender Feuchtigkeit. Sie werden in letzterer Bodenart oft noch einmal so gross werden, allein der Geschmack lässt Alles zu wünschen übrig, Aroma ist keines vorhanden und der reichliche Zuckergehalt, verbunden mit dem eigenthümlichen Gewürz dieser Pflaumenart, ist nicht zu finden; mit einem Worte eine wässerige, schlechte Frucht ist das Resultat dieses für die Mirabellensorten unpassenden Bodens. Vergleichen wir dagegen die Mirabelle, wie sie auf trockenem Kalkschuttboden wächst: sie bleibt viel kleiner, aber was ihr an Quantität abgeht, ersetzt sie an Qualität. Die Haut vielleicht etwas dicker, aber das Fleisch von einer Süsse, pikantem Geschmack, Aroma, dass sie die mangelhafte Grösse uns vergessen lässt. Sie gewinnt in trockenem Boden auch an Farbe, wir finden forellenartige Tüpfel in sehr grosser Zahl über die Frucht ausgebreitet, ähnlich wie bei der Rieslingstraube, während die Mirabelle in mehr feuchtem, warmem Erdreich sich ziemlich mit Duft beschlägt, weniger gefärbt erscheint.

Eine eigenthümliche Beobachtung machen wir wieder bei den Zwetschken Die Zwetschke bleibt in trockenem Boden klein, ohne dass sie an Qualität den Quantitätsverlust ersetzen würde. Die sogenannte italienische oder Fallenberger Zwetschke hat eben das Besondere, dass sie in trockenem Boden zwar an Volumen nicht bedeutend verliert, dass sie jedoch, wie ich seit ungefähr 15—20 Jahren beobachtet habe, sowohl in Kalkboden als in trockenem Boden immer und immer wurmig wird, und dass sich auch gar keine Mittel dagegen anwenden lassen. Wir haben zwei solcher Bäume von gleicher Stärke nach sorgfältiger Auswahl im gleichen Frühjahr miteinander eingepflanzt, so dass der eine Baum an den Rand des Fruchtstückes, an einen schattigen Graben gepflanzt wurde, während der andere in Kalkschuttboden, vielleicht 50 Meter davon entfernt untergebracht wurde. Und der Unterschied war schon nach der ersten Ernte ein sichtbarer. Die Zwetschken im Kalkschutt wurden jedes Jahr wurmig, die am Graben nicht. Ich nahm verschiedene Zweige, resp. Edelreiser des Baumes, der immer mit Würmern behaftete Früchte hervorbrachte, und veredelte damit Zwergpflaumen in lösshaltigem Boden; sie blieben gesund, während ich wieder von dem Zwetschkenbaume am Graben, der nie wurmige Früchte brachte, Reiser auf Unterlage in Kalkschuttboden überimpfte, die ebenfalls wieder wurmig wurden. Mag nun das betreffende Insect nur im trockenen Boden überwinterungsfähig sein und in feuchtem Boden nicht die Bedingungen seiner Existenz finden, genug, wir finden diese Thatsache am auffallendsten an dem Zwetschkenbaume, resp. an der Fallenberger Zwetschke.

Eine andere und wie ich glaube speciell sehr günstige Eigenschaft des italienischen Zwetschkenbaumes ist der in unserer Gegend wenigstens bemerkbare Blattreichthum bei charakteristischer Kleinheit der Krone selbst. Und eben dieser Blattreichthum trägt nicht zum geringen Theile zur Ausbildung der grossen Früchte bei. Hängen wir probeweise im Hochsommer um die Mittagszeit herum einen Thermometer in die Baumkrone selbst und vergleichen wir denselben mit der Scala eines Thermometers, der im Schatten eines Gebäudes aufgehängt ist, so finden wir Differenzen und diese sind leicht dadurch erklärlich, dass eben durch die Wasserverdunstung der blattreichen Baumkrone mehr Kälte, resp. niedrigere Temperaturgrade erzeugt werden, die ihrerseits wiederum nur günstig auf die Ausbildung der zwischen den Blättern hängenden Früchte wirken können. Die Früchte werden an ihrer Oberfläche bedeutend weniger ausdünsten, das verdunstende Wasser aus den Blättern wird auf Grössenbildung selbst noch günstig einwirken. Die Ausdünstung der Frucht wird bedeutend gemässigt und gerade darinnen auch liegt das regelmässige Wachsthum, dann aber auch eine gleichmässige Epidermisausbildung, die allein wiederum die jeweilige charakteristische Form der Frucht bedingt, wie umgekehrt ein ungleichmässiges Dickewachsthum der Epidermis wieder die Missbildung der Frucht zur Folge hätte. Auf der Verminderung der Ausdünstung an der Frucht beruht wieder die quantitative Ausbildung der Frucht, selbst wenn wir annehmen müssen, dass in der speciellen Veranlagung der Frucht eine gewisse Grösse bedingt ist: ein gesundes, gleichmässiges Wachsthum, welches eben durch regelrechte Beschattung, bei günstiger Verdunstung der Blätter, unterstützt wird, ist eine der Hauptbedingungen zur Ausbildung der Frucht.

Eine ähnliche Beobachtung wie bei den Zwetschken machen wir wieder bei den Brugnons oder den rothen Sorten der Reine-Claude. Ja selbst die grünliche, gewöhnliche Reine-Claude ist in dieser Beziehung sehr empfindlich; in trockenem Boden wird sie gern wurmig, ja wir können immerhin bis zu 90% wurmige Früchte rechnen. Ueberhaupt erreicht diese Frucht ihre eigenthümliche Güte in sehr warmen und mässig feuchten Boden, namentlich in sandiglehmigen Boden. Eine Sorte, die namentlich eine bessere Cultur verlangt und deren dann auch würdig ist

*

ist die Reine-Claude de Bavay. Diese Sorte wird noch vielfach unter die Früchte zweiter Classe gezählt, was bei richtiger Cultur nicht der Fall ist. Ihr Platz ist das Wandspalier nach Südwesten und nach Südosten, bei sandiglehmigen, warmfeuchten Bodenverhältnissen. Sehr häufig aber wird der eine oder der andere Fehler gemacht. Einmal in Bezug auf Boden, worin sie sehr wählerisch ist, dann aber auch auf den Veredlungsmodus. Hochstämmig gedeiht sie nur bei obigen Bodenverhältnissen vor warmen Gebäulichkeiten, d. h. Gebäulichkeiten, deren Richtung ziemlich nach Ost oder nach West ist. Wie gesagt, am Spalier in obiger Richtung ganz ausgezeichnet in Bezug auf Färbung, Grösse und Güte der Frucht. Eine sehr schätzenswerthe Eigenschaft dieser Reine-Claude ist ihre späte Blüthezeit und späte Reife, die bei uns gewöhnlich in die zweite Hälfte des October fällt. Ich habe an dieser Sorte die Beobachtung gemacht, dass dieselbe immer Früchte getragen, dass die Blüthe nie erfror, wenn selbst die Reben den Spätfrösten unterlegen sind. Sie trägt jedes Jahr bei sehr schöner Färbung und Gestalt der Frucht selbst.

Reine-Claude d'Althan mit dunkelröthlicher Frucht, gedeiht ebensowenig auf directen Mergelböden; ich habe auch an dieser sonst gar nicht zu tadelnden Sorte die Bemerkung gemacht, dass sie, sowie alle Reine-Claudes-Sorten, feuchtwarme, lehmigsandige Bodenschichten vorzieht. Ueberhaupt verdienen die feineren Pflaumensorten eine grössere Berücksichtigung, wenigstens in den dazu tauglichen Gegenden, oder wo diese gar nicht zu verwerfenden Fruchtsorten klimatische Verhältnisse wie besondere Pflege beanspruchen, so namentlich die Spalierzucht.

Der Zwetschken- wie der Pflaumenbaum überhaupt erreicht nur ein beschränktes Alter, nicht zu vergleichen mit dem der Kernobstbäume; er tritt dafür aber auch um so früher in Tragbarkeit und gleicht in dieser Beziehung einem schlechten Haushalter, der mehr ausgibt, wie er einnimmt. Mit 10—12 Jahren steht er schon in reichster Tragbarkeit. Er nimmt aber auch nach seinem verhältnissmässig kolossalen Fruchtreichthum rasch wieder ab, einzelne Aeste fangen an dürr zu werden, und nehmen wir dieses Zeichen wahr, so ist es an der Zeit, dieselben mit der Baumsäge zu bearbeiten und zu düngen. Gerade weil der Zwetschkenbaum schon so jung, ehe er sich eigentlich im Boden und in seinen oberirdischen Theilen genügend entwickelt hat, so reichlich zu tragen beginnt, wäre er auf vermehrte Nahrungszufuhr angewiesen. Wir sollten diese Bäume mindestens alle 3—4 Jahre düngen und gerade mit dem Erdbohrer ist eine rationelle Düngung möglich. Die Anwendung von Schweinedünger ist für die Pflaumenbäume äusserst vortheilhaft, namentlich im freien Lande und im Frühjahre zur Bedeckung der Baumscheibe in 1½ bis 2 Meter Durchmesser, nachdem dieselbe gehörig mit dem Krail, ohne jedoch die Wurzeln zu verletzen, gelockert worden ist. Kein anderer Dünger kommt, so angewandt, diesem Dünger, in obiger Jahreszeit angewendet, gleich. Dass eine Winterdüngung mit flüssigem Dünger und mit Anwendung des Erdbohrers ausserordentlich vortheilhaft ist, ist gar nicht zu leugnen.

Wird der Zwetschkenbaum noch älter, streckt er seine Arme nackt in des Aethers Bläue und bekommt er keine menschliche Hilfe, so sucht er sich auf andere Art zu verjüngen. Es geschieht dieses durch die Wurzelausläufer. Sehr reichlich treten diese da zu Tage, wo eben der Stamm im Absterben begriffen ist, und in vielen Orten ist es Sitte, den schönsten und am besten gestellten Schössling zu einem jungen Baume heranzuziehen, was ich für meinen Theil jedoch nicht empfehlen möchte. Immerhin ist die Pflanze schon der Nahrungsmittel in bedeutendem Grade beraubt und sie muss sich weiter entfernt dieselben aufsuchen. Dieses ist gewissermassen auch der Fall. Wir sehen, wie der Zwetschenbaum allmälig wandert. Der junge, aus dem Schössling gezogene Baumbürger wächst schon einige Meter von dem Vaterstamme entfernt, der nächste, wieder aus dem Schössling gezogene wird seinen Wohnplatz wiederum um eine gewisse Entfernung weiter ausdehnen, kurz die Pflanze ist im Wechseln des Wohnplatzes begriffen. (Fortsetzung folgt.)

Ungarisches Pflaumenmus.

Vom Jahre 1883 übernahm das Jahr 1884 ein sehr kleines Lager. Ungeachtet dessen und trotz der guten Qualität wollte sich aber kein Geschäft entwickeln; der Export lag factisch brach.

Nachdem die Preise auf fl. 21—20 zurückgegangen waren, übernahm die Speculation einige Posten, welche dann successive (bis Juli) verkauft wurden. Da der Export schon seit einigen Jahren von den Productionsplätzen aus stattfindet, verliert Budapest an Bedeutung. Das in Schlesien gekochte Pflaumenmus hat trotz geringer Qualität unserem Geschäfte grossen Abbruch gethan. Wenn auch die Qualität keinen Vergleich mit der unsrigen aushalten kann, ist die Waare doch so wohlfeil — und heutzutage ist dies mehr als je ein Hauptmoment im Handel mit Artikeln, welche hauptsächlich von der niedern Volksclasse consumirt werden. Diese verlangt nur, was den Magen ohne grosse Kosten füllt.

Das Termingeschäft nahm erst Aufschwung, als die Preise bedeutend gewichen waren. Die Berichte über eine bedeutende Ernte aus Böhmen und Schlesien machten es factisch unmöglich, etwas Nennenswerthes nach dem Auslande zu verschliessen. Das ganze Termingeschäft war mehr ein Spiel in loco. Die Preise gingen für Slavonisches von fl. 21 auf fl. 19.50 und für Banater von fl. 20 auf fl. 18 zurück.

Neue Waare langte Anfangs September ein. Die Qualität entsprach im Allgemeinen und die Preise hielten sich durchschnittlich: für Slavonisches auf fl. 20.50, für Banater auf fl. 19 bis November; das Geschäft war meistens für inländischen Consum, der Export blieb nach wie vor sehr klein. — Im November trat endlich etwas mehr Frage für den Eport auf, aber noch immer nicht erheblich im Vergleich mit früheren Jahren. Das Geschäft hat entschieden an Bedeutung verloren. Auf Veranlassung der Pester Handelskammer wurden die diversen Productionsgebiete durch das Ministerium amtlich aufgefordert, der Erzeugung in gewisser Beziehung mehr Sorgfalt zuzuwenden; hoffentlich ist dies von Erfolg.

Die Production in Slavonien berechnet man pro 1884 auf ca. 30.000 Mctr., im Banat auf ca. 25.000 Mctr., in Siebenbürgen auf ca. 3000 Mctr. und in Ungarn auf ca. 5000 Mctr. Hievon langte in Budapest an und transitirten durch Budapest aus: Slavonien ca. 15.000 Mctr., Banat ca. 22.000 Mctr., Siebenbürgen ca. 2000 Mctr., Ungarn ca. 3000 Mctr., Totale ca. 42.000 Mctr.

Den Vorrath pro 1885 schätzt man: Slavonisches ca. 5000 Mctr., Banater ca. 3000 Mctr., Ungarisches ca. 500 Mctr., zusammen ca. 8500 Mctr.

Bedeutende Quantitäten transitirten im Jahre 1884 nach Wien.

Ungarische Pflaumen 1884.

Unseren vorjährigen Bericht hatten wir mit einer Auseinandersetzung bezüglich der verlangten Qualitäten begonnen und hervorgehoben, dass das Ausland nur Offerte in bestimmter Stückzahl verlangte, dass man diesem Verlangen aber sehr schwer nachkommen konnte. Heute sind wir dahin gelangt, dass grösstentheils Pflaumen in bestimmter Qualität, d. h. nach Stückzahl, gehandelt werden. In sogenannter Usancewaare kamen zwar Schlüsse vor, welche aber mehr das Speculationsgebiet beherrschten; Exporteure nahmen davon sehr wenig auf. Der Börserath sah sich demnach veranlasst, bezüglich der Qualität bestimmte Normen festzustellen.

Es wurde zwar nochmals die althergebrachte Usance festgestellt, und zwar für Bosnien auf 115 und für Serbien auf 120; aber für nächste Campagne ist man zum Beschlusse geschritten, dass Pflaumen nach Stückzahl gehandelt werden sollen und dass man unter Usance die Stückzahl von 115 für Bosnien und 120 für Serbien für das ganze Jahr zu verstehen habe; was darüber hinausgehe, sei mercantile Qualität, die nur den Bedingungen gesund, gut gedörrt, unbeschadet irgend einer Stückzahl, zu entsprechen hätte. Es wurde damit dem allgemeinen Verlangen des Auslandes und des Handels überhaupt entsprochen. Wir sind endlich um einen Schritt weiter gekommen — fast dahin, wo die Franzosen schon lange angelangt sind. Nun müssen sich die Unterländer auch bemühen, beim Einkaufe die Producenten zu veranlassen, assortirte Waare auf den Markt zu bringen. Dies hat in den betreffenden Ländern noch vielen Schwierigkeiten zu begegnen, aber was der französische Bauer kann, wird auch wohl der Serbianer und Bosniak bald erlernen müssen. Die bosnische Regierung hat schon manches Nützliche gethan, um diesen wichtigen Handelszweig zu heben; von dem allmäligen Fortschritt in der Cultur wollen wir das Beste in dieser Richtung auch seitens Serbiens hoffen.

Was nun unsere Klage über den Rückgang des Pester Platzes als Stapelplatz für diesen Artikel anbelangt, so hat sich noch keine wesentliche Besserung gezeigt. Die Eisenbahnen und auch die Donau-Dampfschifffahrt-Gesellschaft erleichterten zwar den Transitoverkehr, aber nicht genügend. Die Frachten ab Sissek blieben nach manchen Richtungen billiger, als via Budapest. Man sollte den Exporteuren noch grössere Erleichterungen verschaffen, dass auch Theilpartien an den Transit-Tarifen participiren, da bis heute nur solche Partien Begünstigungen finden, welche intact weiter gehen. Die Budapester Handelskammer hat zwar Schritte in dieser Richtung gethan, aber das Resultat entspricht nicht den gehegten Erwartungen.

Ehe wir auf den Geschäftsgang übergehen, müssen wir folgende Hauptmomente hervorheben, welche von grossem Einflusse auf das Geschäft waren. Bordeaux eröffnete das Termingeschäft zu so hohen Preisen, dass man den türkischen Pflaumen unter allen Verhältnissen ein gutes Prognostikon stellen konnte. Da nun aber zur Zeit der Obstreife die Cholera in Frankreich immer intensiver auftrat, war der Export in frischer Frucht aus diesem Lande, der jährlich nach Paris allein schon sehr grosse Dimensionen annimmt, derart reducirt, dass man in Bordeaux die Ueberzeugung gewann, das Quantum der in dieser Saison zu dörrenden Pflaumen werde sich um ein Bedeutendes vergrössern; demzufolge gingen daselbst Termine auch an einem Tage um 10 Frcs. zurück. Später traten auch die Aussichten auf eine grosse böhmische Ernte immer sicherer hervor. Diese zwei Momente verursachten, dass man sich eine schwer wiegende Restriction auferlegen musste. Von dem grossen Lager von 1883er Pflaumen, welches seinerzeit drückend wirkte, wollen wir nicht sprechen, da bedeutende Posten sich in Händen von Speculanten befanden, welche bei wohlfeilen Preisen nicht zu Markte kamen, die Unterhändler aber in gewohnter Weise auf ihren hohen Forderungen bestanden.

Das Termingeschäft nahm Mitte Februar seinen Anfang, war aber bis Medio April von keinem Belang. Da nun die Differenz von fl. 21.42 für bosnische auf fl. 19 und von fl. 20.54 für serbische auf fl. 18.75 ziemlich bedeutend erschien, entwickelte sich um diese Zeit ein belangreicheres Termingeschäft. Es wurden auch hunderstückige lebhaft verschlossen. Exporteure blieben weiter ohne Ordres. Das Geschäft bewegte sich sonst nur in localer Beziehung. Schlüsse auf bestimmte Stückzahl, 90,95 und 95/100, erweckten immer mehr und mehr Interesse und wurden nach wie vor ziemlich stark gehandelt. Ende Juni und Anfangs Juli, als man durch die Berichte aus den südlichen Ländern alarmirt wurde, bewilligte man gern fl. 19.20 für bosnische und fl. 18.75 für serbische; da aber mehr Waare ausgeboten wurde, gingen die Preise um 75 kr. zurück, wo dann sich ein lebhaftes Geschäft entfaltete, welches aber zu Ende Monats, wohl in Folge der böhmischen und französischen Berichte, plötzlich abbrach. Deckungskäufe im August brachten wieder einiges Leben in das Geschäft.

Die erste neue Waare, 115/127 bosnische und 115/120 serbische Pflaumen kamen Anfangs September auf den Markt. Die bosnische war sehr schön und süss, dagegen liess serbische an Geschmack sehr viel zu wünschen übrig. Die Frucht hatte durch anhaltend kühles und regnerisches Wetter in der Hauptentwicklungsperiode viel gelitten; es fehlte ihr an Zuckergehalt. Die Reife trat in dieser Saison ziemlich plötzlich ein; diesem Umstande mag man auch das frühe Candiren zuschreiben. Das Dörren wurde in diesem Jahre allenthalben mit mehr Sorgfalt vorgenommen und man konnte im Allgemeinen nicht klagen, ausgenommen, dass hin und wieder Partien von bosnischer Waare zu Markte kamen, denen man des Guten zu viel gethan, so dass viele verbrannte Pflaumen vorkamen. Im September schwächte sich das Termingeschäft um ein Bedeutendes ab; es war mehr Ausgebot als Kauflust; die Preise gingen auf fl. 16.96 für bosnische und fl. 16.52 für serbische Waare zurück. Im October-November wichen sie sogar bis auf fl. 16.30 und fl. 15.18. — Triest contreminirte in dieser Saison wieder ziemlich stark, konnte aber mit seinem Hauptkäufer New-York zu keinen bedeutenden Abschlüssen gelangen, da sich dieser Platz, durch den grossen Stock alter Waare und in Folge der Aussicht auf eine heimische grosse Obsternte, hauptsächlich in Aepfeln, sehr reservirt hielt und sich auch von der gegen Ende 1883 eingetretenen Deroute nicht erholen konnte. Die Speculation oder die sogenannten „outsiders" waren vom New-Yorker Platze gänzlich verschwunden. Dies restringirte wohl auch das Geschäft, wird aber für die Folge eher wohlthuend auf dasselbe einwirken. Der Artikel kommt wieder in die richtigen Hände zurück, nämlich in die der wirklichen fruit importers und das Geschäft wird dadurch sanirt.

Der Geschäftsgang in effectiver Frucht war folgender: Der Anfang des Jahres war wie gewöhnlich geschäftslos, Preise hielten sich aber dennoch stabil. Zu niedr geren Preisen wurden verschiedene Schlüsse per Frühjahr, respective per Schifffahrts-Eröffnung, gemacht. Usance-Qualitäten blieben im Ganzen ziemlich vernachlässigt, bis im Juni, wo einige Posten Serben für amerikanische Rechnung aus dem Markte genommen wurden; da nun bis gegen Ende August die Preise stetig zurückgingen, hielt auch der Export nach Amerika ab hier und über Triest an. Im Ganzen war aber dieser Export im Vergleich zu den Vorjahren nicht von Bedeutung, da Unterländer in gewohnter Weise auf hohen Forderungen bestanden, wandte sich Triest auf unsern Markt und nahm einige grössere Posten auf. Im Allgemeinen konnte man heuer hier immer wohlfeiler kaufen, als auf den Productionsplätzen. 1883er Frucht blieb vom September bis zum Jahresschluss fast total vernachlässigt. Aus Serbien wurden in dieser Zeit einige hundert Fass nach Triest verkauft und in Commission gesandt, wovon aber der grösste Theil noch heute daselbst unverkauft liegen soll. In New-York verblieb die Stimmung anhaltend lustlos, man schob dieses auch theilweise auf die bevorstehende Präsidentenwahl, da man in dieser Zeit fast an kein Geschäft denken wollte, aber auch nach derselben zeigte sich noch immer kein Leben in den Transactionen.

Bei Jahresschluss hatten wir heuer noch ein Lager von circa 40.000 Mctr. 1883er Serben, in Serbien lagerten circa 30.000 Mctr., in Triest circa 10.000 Mctr. Von 1883er Bosniern war der Vorrath im Allgemeinen nicht so bedeutend, dass er in die Wagschale hätte fallen können. Dieser grosse Stock befand sich zumeist in sehr festen Händen.

1884er Frucht traf Anfangs September in kleinen Partien ein; bedeutende Posten wurden in dieser Zeit von den Save-Stationen via Sissek nach Deutschland exportirt.

Triest trat sehr spät als Käufer an den Stationen auf, da ihm sein Hauptabnehmer New-York nur sehr spärliche Ordres sandte. New-York hatte sich dem böhmischen Markte zugewendet, von wo es bedeutende Quantitäten zu so niedrigen Preisen bezog, dass türkische Pflaumen in keinem Verhältniss hiezu standen. Die Unterländer wollen nun einmal nicht an die Gefahr einer andern Concurrenz glauben; hätten sie Anfangs mehr Einsicht gehabt, und wären ihre Preise dieser starken böhmischen Concurrenz entsprechend modificirt worden, so hätte sich wohl, trotz der bitteren Lage in New-York, dennoch ein besseres Geschäft entwickeln können: wir hätten einen besseren Abzug für die sogenannte mercantile Waare gehabt. Da nun auch Frankreich in Kistenwaare täglich im Preise zurückging und grosse Posten davon auf den New-Yorker Markt legte, wurde uns auch darin der Export nach Amerika fast unmöglich.

Ueber die Qualitäten haben wir schon theilweise gesprochen. Bosnien lieferte eine sehr schöne Frucht, besonders zur Kistenpackung, was auch vom Auslande allgemein anerkannt wurde. Ungerechtfertigte Ausstände bezüglich zu frühen Candirens traten später auf, als der Markt verflaute. Dieses Candiren ist wahrlich kein Fehler, aber rückgängige Tendenz fördert immer die Prätensionen des Käufers. Im Allgemeinen wickelte sich das Geschäft sehr glatt ab. Etwas mehr Entgegenkommen seitens der Importeure bezüglich Ablieferung der Schlusswaare wäre noch immer erwünscht, da doch Exporteure gegen Ultimo des Monats mit der Effectuirung der Ordres sehr viel Mühe und Arbeit haben und auch das Ausland stricte auf den Tag der Ablieferung besteht.

Im Ganzen ersehen wir den stetigen Rückgang bis zum Jahresschluss. Im December verflaute der Markt, besonders in Usance-Qualitäten derart, dass Amerika nun auch Rendiment fand und einige bedeutende Posten aus dem Markt genommen wurden. Dies war jedoch nur ein momentanes Aufflackern. New-York blieb sehr ruhig und versorgte sich nach wie vor mit wohlfeiler böhmischer Waare.

In unseren Jahresberichten haben wir seit dem Jahre 1880 all diejenigen Vortheile unablässig hervorgehoben, welche dem Lande aus einer speciellen Obstcultur, besonders in Pflaumen, erwachsen würde. Wir baten wiederholt, die Regierung solle ihr Augenmerk auf diese Cultur und besonders auf die Veredlung der Pflaumenbäume richten. Die Reiser zur Veredlung seien — so erwähnten wir — leicht aus Frankreich zu beschaffen. Wir hoben ferner hervor, dass Frankreich z. B. 1873 Obst im Werthe von 30 Millionen Francs exportirte, welches Jahr zwar eines der grössten Exportjahre war, dass aber alljährlich für bedeutende Summen Obst von dort exportirt wird. Wir verwiesen in unseren Berichten darauf, wie im Auslande Chausseen mit Obstbäumen bepflanzt sind, wie in Böhmen und Mähren jeder Weg und Steg, jeder Rain mit Obstbäumen besetzt ist, und dass diese Anpflanzungen unbeschadet der anderen Culturen grossen Nutzen abwerfen. Wohl mag der Einzelne nicht in der Lage sein, solcherweise vorzugehen, da er sich sagen muss, die am Weg und Steg gepflanzten Obstbäume seien ohne Schutz gegen Beraubung etc. Gehen nun aber, wie in Deutschland, Böhmen, Oberösterreich etc., ganze Gemeinden mit solchen Anpflanzungen vor, so schützt Einer unwillkürlich den Andern und dann lohnt es sich auch für die Gemeinde, eine Feldpolizei aufzustellen. Heute sehen wir nun zu unserer grössten Freude, dass diese schwachen Anregungen auch von Anderen endlich aufgegriffen worden sind. Hervorragende Männer haben im Reichstag die Obstzucht in ihrer vollen Wichtigkeit zur Erörterung gebracht. Wir wollen nun hoffen, dass die gesprochenen Worte auf guten Boden fallen und dass endlich die wichtige Obstcultur, insbesondere der Pflaumen, seitens der Regierung in ihrem ganzen Umfange gewürdigt werden wird.

Bezüglich der Details über die diversen Ernten 1884 ist und bleibt es schwer, Auskunft über dieselben zu erlangen. Ungarn hatte eine sehr kleine Ernte, wodurch die Forderungen der Producenten hoch blieben und kein Export möglich wurde. Slavonien hatte eine annähernd gleiche Ernte wie im Vorjahre; das Gros wurde zur Erzeugung von Pflaumenmus verwendet. Banat erzeugte circa 2000 Mtcr. Pflaumen und wurde ebensoviel in grüem Zustande exportirt. Siebenbürgen hatte eine kleine Ernte, welche selten in die Wagschale fällt. Kroatien könnte schöne Pflaumen liefern, wenn das Dörren rationell betrieben würde: dieses Land liefert meistentheils Rauchwaare; heuer war daselbst die Ernte nur unbedeutend. In Serbien schätzt man die Ernte auf circa 150.000 Mctr., davon wurden verladen ab Belgrad 30.000 Mctr., ab Obrenovatz 30.000 Mctr., ab Schabatz 70.000 Mctr., und zwar zwei Drittel in der Donau-Richtung und ein Drittel in der Sisseker Richtung. Das 1885er Lager schätzt man auf circa 20.000 Mctr. Von 1883er Waare dürften heute noch circa 30.000 Mctr. in Serbien liegen.

In Bosnien veranschlagt man die Ernte auf circa 180.000 Mctr. Ab der Hauptstation Brcko wurden verladen: nach Regensburg ca. 5000 Mctr., nach Wien ca. 4500 Mctr., nach Budapest ca. 33.000 Mctr., nach Sissek ca. 29.000 Mctr., nach Mitrovitz (also wohl ebenfalls für Budapest) ca. 10.000 Mctr., zusammen 81.500 Mctr.

Die Bewegung dürfte nach leider nicht ganz verlässlichen Daten folgende sein:

nach Budapest kamen per Dampfschiff . .	105.333 Mctr.
„ Bahn	40.000 „
Totale . . .	145.333 Mctr.
nach Wien transitirten per Dampfschiff .	3.818 Mctr.
nach Regensburg transitirten	28.500 Mctr.
nach Sissek wurden verladen	95.000 Mctr.

Das Pester Lager am 1. Jänner 1885 loco veranschlagen wir: am Quai bei den Dampfschifffahrts-Gesellschaften auf circa . . . . . 29.400 Mctr.
in Privat-Magazinen . . . . . 4.000 „
Totale . . . 33.000 Mctr.

Von 1883er Frucht dürften noch circa 40.400 Mctr. am Platz sein. Via Triest gingen nach New-York ca. 6000 Fass, ca. 1000 Barils, ca. 2000 Kisten, ca. 800 Sack. In derselben Periode 1883 ca. 16.000 Fass, ca. 4000 Barils, ca. 13.000 Kisten, ca. 2200 Sack.

Via Fiume gingen seewärts, hauptsächlich nach New-York, nach und via England 10.722 Mctr., nach New-York direct 13.076 Mctr. Hievon für die Adria-Seeschifffahrts-Gesellschaft 6051 Mctr.

Der Consum in New-York im Jahre 1884 war bis zum 1. December in Fässer umgerechnet ca. 31.000 Fass.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Neue Obstsorten. Das alljährliche Fest der Royal Botanic (k. bot. Gesellschaft) war diesmal, am 1. Juli, vom Wetter ausserordentlich begünstigt. Noch nie waren die Gärten so brillant illuminirt, und das Publicum drängte sich in die herrlichen Räume. Die Ausstellung der Blumendecorationen war in der gebräuchlichen Weise geschehen. Der bemerkenswertheste Theil der Ausstellung waren zwei prachtvolle Gruppen von Topfobstbäumchen aus den Treibhäusern der Sawbridgeworth-Gärtnereien; jede in dem bekannten Style von Rivers vortrefflich cultivirt. Diese Gruppen waren in dem grossen Zelte arrangirt und bildeten den Hauptanziehungspunkt der Besucher. Es waren im Ganzen 60 Töpfe, die Pfirsiche, Nektarinen, Aepfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen enthielten! Sie waren nach der Höhe von 2 bis 7 und 8 Fuss arrangirt und in jeder Weise mit Früchten beladen. Ganz überraschend unter den Kirschen zeigte sich die neue Early Rivers, eine schwarze Sorte in der Art der „Schwarzen Circassierin", aber frühreifer und viel tragbarer. Unter den neuen Nektarinen war Dryden, eine rothfrüchtige Sorte, wirklich anziehend schön und von höchster Qualität; ebenso schön sind Downton und Goldoni, die letzte Varietät noch nicht im Handel. Ihre Früchte sind wohl kleiner, aber von schöner Orangefärbung wie die Pitmaston und von feinstem Geschmacke. Auf einem Bäumchen der Ananas-Nektarine (Pine-apple Nectarine), das nur 70 Cm. hoch war, zählte man 13 schöne, gut ausgebildete Früchte. Die Pfirsiche, einschliesslich der neuen Crimson Galande,

waren herrlich gefärbte Früchte, z. B. die grosse frühe Mignonne, Dr. Hogg und Conkling. Die letzte Sorte ist eine amerikanische Sorte von nicht ganz festem Rufe; hier zeigte sie sich als eine sehr schöne, empfehlenswerthe Frucht. Zwischen den Pflaumen glänzten besonders einige kleine Büsche der blauschwarzen The Czar, die allseitig mit Früchten überdeckt war. Der Apfel Duchess of Oldenburg war reif, gross und schön; ebenso gefiel der Belle Dubois-Apfel und von den Birnen wurde Pitmaston Duchesse und Souvenir du Congrès ausgezeichnet. Die ganze, feine Gruppe erhielt verdientermassen eine silberne Medaille.

Conservirtes Obst. Wir entnehmen dem von Herrn Professor Dr. Lorenz Kristof so vortrefflich instructiv zusammengestellten Kataloge über die diesjährige so gelungene Gartenbau-Ausstellung, die der unter dem Protectorate Ihrer kaiserlichen Hoheit der Kronprinzessin Stefanie stehende k. k. steiermärkische Gartenbauverein in Graz veranstaltete, die nachfolgenden, für unsere geschätzten Leser gewiss interessanten Notizen.

Programm-Nummer IXb, Ordnungs-Nummer 4. Aussteller Freiherr v. Warsberg'sche Gutsverwaltung in Pakenstein, Post Frasslau: Zwei Sorten (Schnitt- und Rundäpfel) nach amerikanischem System bereiteten Aldenobstes in Kistchen à 4 bis 5 Kilo, die Art der Versendung zeigend und offen in einem etwas grösseren Kistchen zur directen Untersuchung für Interessenten.

Herstellungs- oder Gewinnungsweise. Das sorgfältig sortirte, frische Obst wird mittelst Schälmaschine geschält, entkernt und geschnitten und darnach durch einen grossen Hitzegrad einer schnellen Dörrung unterzogen, wodurch es die Vorzüge des frischen Obstes nahezu behält. Trocken aufbewahrt hält es sich jahrelang.

Als Compot ist Alden-Obst fast dem aus frischem Obst bereiteten gleichzustellen. Es erfordert beim Kochen weniger Zucker, nachdem beim Trocknen ein Theil der im Obste vorhandenen Stärke sich in Zucker umsetzt. — Auch stellt es sich im Preise bedeutend billiger. 10 bis 12 Deka Alden-Obst genügen für eine grosse Portion Compot. Bei einem Preise von 70 Kreuzer pro Kilo stellt sich mithin für einen grösseren Tisch der Preis eines Gerichtes Compot auf 7 bis 10 Kreuzer.

Die Bereitung ist eine sehr einfache: Das getrocknete Obst wird vor dem Gebrauche etwa eine Stunde in Wasser eingeweicht und in demselben Wasser, je nach Geschmack, mit Zusatz des nöthigen Gewürzes, z. B. Zimmt, Vanille, Cardamomen etc., gekocht. Als sogenanntes Apfelmus (Apfelmandel) lässt es sich gut verwenden, nur muss es zu diesem Zwecke etwas länger kochen. Auch eignet es sich sehr gut zu Apfelgebäck, zu Strudeln etc. Nachdem Schale und Kernhaus schon früher entfernt worden, gibt es gar keinen Abfall mehr, so dass man mit Recht den Gebrauch dieses Obstes für die feinere Küche als sehr vortheilhaft bezeichnen kann. Es hat aus diesem Grunde schon seit längerer Zeit seinen Eingang in den Haushalt der sparsamen Hausfrauen Deutschlands, Frankreichs etc. gefunden, sowie es als Schiffsconserve und in Spitälern vielfältige Verwendung findet.

Die „Neue Freie Presse" sagt darüber: „Die von Pakenstein in Handel gebrachten präservirten Aepfel, namentlich die in flachen Scheiben getrockneten, liefern ein vorzügliches Product, das sich vom frischen Obst nur wenig unterscheidet, wenn selbe vor dem Gebrauche einige Zeit in kaltem Wasser aufgeweicht und dann als Compot zubereitet werden, wie dies eingehende Versuche an einer zur Untersuchung vorgelegten Probe erwiesen. Die rein weissen Conserven, als Compot jenem von frischem Obst hergestellten weder im Aroma noch im Geschmack unterschiedlichen Scheiben, aus welchen das Kerngehäuse durch Maschinenarbeit entfernt wurde, werden sich zur Verproviantirung der Schiffe, in Spitälern und Haushaltungen wohl bald eingebürgert haben, wie dies in Amerika seit langer Zeit der Fall ist. Es klingt geradezu unglaublich, wenn ein erster Restaurant in Wien seit Jahren amerikanische Obstconserven mit zur Bereitung seiner Compote verwendet! Wünschenswerth ist es jedenfalls, dass diese verhältnissmässig billige Conservirungsart des Obstes, welche den Obstbau lohnend und regelmässigen Ertrag bringend zu gestalten vermag, in unseren Gegenden weite Verbreitung fände."

Indem wir hieran die Mittheilung knüpfen, dass wir das vorgelegene Obst in der von uns eingehend studirten Ausstellung als ein vortreffliches und schönes bezeichnen müssen, so dass wir es fast über das in der Central-Obstverwerthungsstation des Herrn Grafen Attems in Liebenau fabricirte Trockenobst zu stellen wagen, bringen wir die uns noch weiter direct durch die Güte des Herrn v. Warsberg zugegangenen Bemerkungen zur Kenntniss unserer geschätzten Leser.

Der Apparat, auf dem ich mein Alden-Obst erzeuge, ist ein Apparat, den ich mir selbst zusammenstellte, und eigentlich nur für grossen Betrieb, nicht aber, wie Sie später sehen werden, für unsere, d. h. die österreichischen Verhältnisse, geeignet ist.

Wie der Apparat arbeitet, und über das Product, welches Sie sahen und so gütig beurtheilten, enthalte ich mich jedes Urtheiles. Für uns Oesterreicher fehlt, meiner Ansicht nach, zur Verwerthung des Obstes als Alden-Obst, die erste Bedingung, nämlich das compotessende Publicum. — Ich sah in Windischgratz einmal einen Herrn in wahre Wuth gerathen über die Zumuthung der Wirthin, beim Braten ein Compot zu essen, und hätte mir diesen Fingerzeig zu Nutzen machen sollen, um mich vor Kosten zu wahren. Gehen Sie in unsere Gasthäuser, so werden Sie sehen, die Menschheit isst „Zuspeise", aber selten ein Compot. Es bleibt also nur dem kranken Publicum zur Verwerthung und dieses ist an seine rauchigen Zwetschken gewöhnt. Ich machte den Versuch, unsere grossen Krankenetablissements für die Sache zu gewinnen, und schickte frankirte Proben an dieselben. Doch wie erging es mir? Von fast allen erhielt ich keine Antwort, und vom Wiener allg. Krankenhause die unglaubliche, untencitirte*), und das Obst, natürlich auf meine Kosten, zurück. — Da mag Graf Attems Alden-Obst erzeugen, ich thue es nicht mehr! — Im „Obstgarten" Nr. 22, November 1884, brachten Sie einen Artikel mit Kostenberechnung; derselbe ist ziemlich genau, doch stellen sich meine Kosten, soweit man sie aus so kurzer

*) Materialverwaltung des k. k. allgemeinen Krankenhauses Wien, Z. 136 ex 1885.

An die löbl. Freih. Warsberg'sche Gutsverwaltung Pakenstein!

Auf die schätzbare Zuschrift vom 23. d. Mts beehrt sich die gefertigte Verwaltung ergebenst zu eröffnen, dass sie nicht in der Lage ist, von dem in so coulanter Weise zur Verwendung übermittelten Dörrobste Gebrauch zu machen, da in den Wiener k. k. Krankenanstalten die Ausspeisung durch einen Contrahenten (Traiteur) besorgt wird, und demnach die Verwaltung nicht in der Lage ist, das Kochen des fraglichen Dörrobstes zu veranlassen.

Der Pack Obstes, welcher auf dem Postamte Alsergrund Liechtensteinstrasse lagert, steht demnach zur Verfügung.

Wien, am 26. März 1885. Foak.

(Sehr schön!)

Erfahrung machen kann, noch ungünstiger. Hat das frische Obst für den Landmann einen Werth von 2 bis 3 fl. pro Centner, so thut er unbedingt besser, es zu verkaufen, und selbst bei billigerem Preise. — Anders dürfte sich vielleicht die Sache stellen, wenn man für Export, d. h. für's Ausland baut, doch habe ich darin keine Erfahrung, und erlaube mir kein Urtheil, bin aber der festen Ueberzeugung, dass ein Unternehmen, welches mit Ankauf von Obst arbeiten muss, sich bei uns sicher nicht rentiren wird. Graf Attems wird sicher schlechte Geschäfte mit seinem so schön angelegten Unternehmen machen.

Sie fragen mich weiter, „welche Obstsorten sich am besten bewähren". Ich versuchte nur Aepfel, Birnen und Zwetschken, und fand, dass sich diese alle fast ganz gleich bleiben. Der Geschmack ist bei allen ein sehr guter, und da ich ein Compot-Mensch bin, werde ich für mein Haus jährlich mein Quantum erzeugen. — In der weiteren Erzeugung folgte ich ganz den Anleitungen, welche Semler gibt. W.

Blumen- und Gemüsegarten.

Blumen und Gemüse im Obstgarten. Von den erfahrenen Obstzüchtern ist es als ein altbewährtes Verfahren aufgestellt worden, dass der Anbau von Blumen und Gemüsen im Obstgarten auch zum Gedeihen der Bäume selbst beiträgt und durch Lockerung des Bodens, Düngung, Bearbeitung und Giessen desselben den Baumwurzeln Stoffe zugeführt werden, welche den Obstertrag sicherer und einträglicher gestalten. Es ist deshalb selbst bei grossen Anlagen die Bestellung irgendwelcher Pflanzen, die Nutzen gewähren, zu empfehlen. So schlägt Lucas für neu angelegte Obstbaumpflanzungen den Bau des gelben Enzian (Gentiana lutea) vor, dessen Wurzel ein gesuchtes arzneiliches und technisches Product liefert; Andere den Anbau von Rhabarber, dessen Blattstengel ein bekanntes, treffliches, obstähnliches Compot liefern und deren Wurzeln zuletzt ebenfalls in der Apotheke verwerthet werden können.

Zwar geben auch diese Anpflanzungen eine Menge Arbeit Besitzt nun Jemand aber ein Baumgut, das er als Wiese stehen lassen will, weil er die Arbeit zur Bebauung nicht leisten kann, so ist auch diese Methode nicht ganz verwerflich, wenn man nur zeitweilig einige Sorgfalt dem Ganzen zu widmen vermag, wie z. B. eine Ueberrieselung. Solche mit Rasen bedeckte Obstanlagen können aber zur Anzucht verschiedener Blumen verwendet werden, die zwischen dem Grase und im leichten Schatten gut vegetiren, durch ihren Anblick erfreuen und wenn sie in genügendem Masse gebaut werden, in der Nähe grösserer Städte auch gut verwerthet werden können.

Wir zählen zu diesen Pflanzen ausser den Zwiebelblumen, den heimischen Scilla, den Schneeglöckchen, Crocus, Narcissen und selbst verschiedenen Hyacinthen, auch die einheimischen und fremden Erdorchideen und in neuester Zeit die vielfach in den Culturen eingeführten Aroideen oder Aronsstab.

Wie unter den Liebhabern in der neuesten Zeit die Cultur der tropischen epiphyten Orchideen ihrer sonderbaren Gestalten, ihrer eigenthümlichen Färbungen halber, in ungewöhnlichem Masse zugenommen hat, so wendet sich auch der Gärtner, der über kein Warmhaus verfügen kann, der Cultur der heimischen und jener fremden Orchideen zu, die aus Asien und Nordamerika herstammen. Da sie zumeist Erdorchideen sind, so ist es gerade der Obstgärtner, der ein mit Rasen bestandenes Baumstück besitzt, der dieselben unter den günstigsten Bedingungen zu cultiviren in der Lage ist. Die nicht gestörte Grasnarbe deckt nämlich die knolligen Wurzeln der Erdorchideen; hier können sie erstarken und vortreffliche Blüthenstengel liefern. Ihre Anpflanzung ist fast zu jeder Zeit sehr leicht und begünstigt sie einige Feuchtigkeit, die man den Wiesen unter den Obstbäumen zuweilen doch geben muss, sowie der lichte Schatten, der solchen Anlagen eigen ist. Wir können daher Demjenigen, der seltene und besondere Blumen zu ziehen wünscht, die Anpflanzung von Orchideen nur empfehlen. Vor allen müssen wir davon die Cypripedien oder den Frauenschuh nennen. Fast ein Dutzend Arten oder Abarten halten davon bei uns im Freien aus, und die meisten entwickeln prachtvolle Blumen. Am schönsten davon ist aber jedenfalls das nordamerikanische Cypripedium spectabile, das schon sehr billig und in ziemlicher Menge erhältlich ist. Mit den im Mai-Juni erscheinenden schneeweissen Blumen, die durch die grosse aufgeblasene



Fig. 86. Orchis Branchifortii Biv.



Fig. 87. Serapias, S. parviflora, neglecta, S. Lingua, S. Cordigera, S. longipetala.

hellrosenrothe Lippe so ausserordentlich gehoben werden, bildet es nicht nur ein Prachtstück des Gartens, sondern die Knollen werden sehr bald so ansehnlich, dass sie zum Treiben verwendet werden können, und dann lassen sie sich als wahre Perlen in dem feinsten Bouquet verwenden. Ihnen stehen die verschiedenen Ophrysarten sehr

nahe; deren aufgeblasene Lippe mit dunkelsammtigen Zeichnungen bilden mit den zierlichen Sepalen die niedlichsten Insecten nach, wie Bienen, Spinnen, Fliegen etc. (Ophrys aranifera, thentredinifera, muscifera, myodes etc). Man findet dieselben auch ziemlich in der Umgebung von Wien, in den Voralpen, und unterliegt nach dem Abblühen und der Ausbildung der Knollen die Uebertragung derselben in den Garten keinem Anstande.

Viel besser kommt man freilich dazu, wenn man sich die Sorten, welche man wünscht, sofort in guten Knollen ankauft. Während dies früher nur in England und in einigen holländischen und belgischen Gärten möglich war, ist es



Fig. 88. Arum tenuifolium.



Fig. 89. Arum Arisarum.

jetzt besonders die deutsche Firma Dammann & Co. in Sangiovanni à Feduccio bei Neapel, welche eine grosse Menge der schönsten Orchideen, unter denen sich auch viele grossblüthige südeuropäische befinden, zum Kaufe anbietet. Wir entnehmen ihrem neuesten En gros-Kataloge die beiden Abbildungen Fig. 86 und Fig. 87. Die erstere, Orchis Branchifortii Biv., ist eine der seltensten Pflanzen, einem fremden aussereuropäischen Dendrobium ähnlich, reich und leichtblüthig und mit der zierlichen Aehre zur Bouquetfabrikation ganz geschickt. Der daruntergestellte Strauss umfasst einige Arten Serapias, welche zu den schönsten europäischen Orchideen gerechnet werden müssen. Insbesondere ist davon S. cordigera, die herztragende, ein prächtiges Ding. Die herabhängende rosen-, bis blut- und selbst purpurrothe Zunge bildet ein schönes Herz und macht damit einen ganz herrlichen Eindruck.

Wir wollen bei dieser Gelegenheit noch auf eine andere Pflanzenfamilie aufmerksam machen, die sich ebenfalls im Grasgarten, besonders auf tiefer gelegenen, feuchten Stellen ziehen lässt und dort auf den Beschauer einen mächtigen, fremdartigen Eindruck zu bewirken vermag. Wir meinen die verschiedenen Aroideen, welche jetzt in unsern Glashäusern mit den Anthurien so gerechtfertigtes Aufsehen machen. Unsern einheimischen Aronsstab mit seiner grünlichen Blüthenhülle und dem saftigen Blattwerk, dann den folgenden korallentragenden Fruchtstengel können wir zum Vorhinein empfehlen. Er wird selbst mit der so gemeinen afrikanischen Calla aethiopica, der schneeweissen Dütenblume, rivalisiren können. Lässt man sich aber von Dammann den ebenfalls mit einer weissen Blumenscheide blühenden Arum tenuifolium (Fig. 88) kommen oder gar das einer geschwänzten Masdevallia ähnliche Arum arisarum (Fig. 89), so wird man gewiss des Seltsamen genug aufzuweisen haben. Das herrliche, glänzend dunkelgrüne, oft weiss panachirte grosse Blattwerk dieser Pflanzen, die sonderbar gestalteten weissen, braunen und grünen Blüthenstände mit ihren Hüllen und die folgenden Fruchttrauben geben Bilder, wie man sie selten zu sehen bekommt. Schon dieser Eigenthümlichkeit halber mögen diese schönen Pflanzen allen Pflanzenliebhabern angelegentlichst empfohlen sein.

„Fagus syl. atropurpurea roseo marginatis." Die im letzten Hefte des „Obstgartens" beschriebene schöne Buche ist bei mir in hübschen Pflanzen das Stück zu 6 fl. zu beziehen. W. F. Niemetz, Temesvár.

Diese Nachricht dürfte vielleicht manchem Liebhaber schöner, seltener Gehölze angenehm sein.

Briefkasten.

Herrn **C. Kl.** in **Kromau**. In Bezug auf das Verpacken der Pfirsiche zur Versendung auf 2—3 Tagreisen wollen Sie gefälligst dasjenige in Betracht ziehen, was über die Verpackung des Steinobstes in der früheren Nummer 12 gesagt wurde. Ueber die Verpackung der Pfirsiche insbesondere werden wir in der nächsten Nummer einen eigenen Artikel bringen. — Herrn **A. R** in **Rokizan**. Es ist durchaus keine so ganz ungewöhnliche Seltenheit, dass an einem Pfirsichbaume eine glatte Frucht, eine Nektarine erscheint. Die Sache ist schon lange bekannt und schrieb darüber Darwin in seinen „Variations of Animals and Plants under Domestication": „Wir haben ausgezeichnete Beweise, dass die Steine (Kerne) von echten wolligen Pfirsichen Nektarinenbäume gaben und umgekehrt aus Nektarinenkernen Pfirsichbäume entstanden sind, — ebenso, dass man an einem und demselben Baume gleichzeitig Pfirsiche und Nektarinen (welch letztere durch Aussaat wieder Nektarinen gegeben haben) findet, endlich, dass man auf einem Theile des Baumes nur Pfirsiche, auf dem andern nur Nektarinen, oder gar, dass man auf einem Nektarinenbaume Früchte fand, die halb wollig, halb glatt in der Schale und so aus zwei verschiedenen Sorten zusammengesetzt schienen. Aus diesen Thatsachen hat man richtig geschlossen, dass die Nektarine nur eine Varietät der Pfirsiche sei." Uebrigens hat ähnliche Beobachtungen schon 1741 Peter Collinson gemacht und der berühmte Pfirsichzüchter Rivers deren mehrere veröffentlicht. So theilte er namentlich mit, dass seine grosse Sorte Prince of Wales-Pfirsich von dem Kerne einer Pitmaston-Orange-Nektarine herstamme und aus zehn Steinen der Prince of Wales-Pfirsich in der zweiten Generation fünf Pfirsiche, drei Orange-Nektarinen und zwei weissfleischige Nektarinen entstanden. — Herrn **O. B.** in **Hechingen**. Da wir die beiden von Ihnen eingesandten Fragen nur durch eingehende Studien und umfangreiche Erläuterungen — zu welchen uns augenblicklich die Zeit mangelt — beantworten könnten, setzen wir dieselben hierher, indem wir an unsere P. T. Leser die Bitte richten, uns in dieser Richtung gütigst Mittheilungen zukommen zu lassen, damit wir Ihnen selbe zuwenden können. 1. Welches sind in Oesterreich-Ungarn diejenigen — nicht zu abgelegenen — Gegenden, in welchen auf den Herbstobstmärkten für Aepfel im Grossen die billigsten Preise bezahlt werden? Welches sind die billigsten Zwetschken- und Birngegenden? (Die Apfelgegend wäre in Steiermark oder Böhmen aufzusuchen, die Birngegend in Oberösterreich, die Zwetschkenlagen befinden sich in Böhmen, Krain und Slavonien.) — 2. Welche Preise wurden in diesen billigsten Productionsgebieten während der einzelnen letzten Jahre auf den Herbstobstmärkten für Aepfel im Grossen bezahlt, welche für Birnen, welche für Zwetschken? — Herrn **A. H.** in **Druschkowa** (Russland). Warum gar keine Nachricht? — Herrn **W.** in **Sarfö** (Pressburg). Danken für das Uebersandte.

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. ☚

Gärtnerschule „Elisabethinum"

in Mödling bei Wien.

Beginn des neuen zweijährigen Cursus **am 1. October l. J.**

Aufnahmsbedingungen:

1. Ein Alter von mindestens 15 Jahren.
2. Gut absolvirte Volksschule.
3. Einwilligung der Eltern oder des Vormundes.

Programme sind zu verlangen von der Direction in Mödling oder von der Redaction dieses Blattes. (62)

L. SPÄTH, (44)

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.

Umrath & Comp., Prag-Bubna,

empfehlen

für Bewässerung grosser Gärten vorzügliche

Wasserschöpfwerke

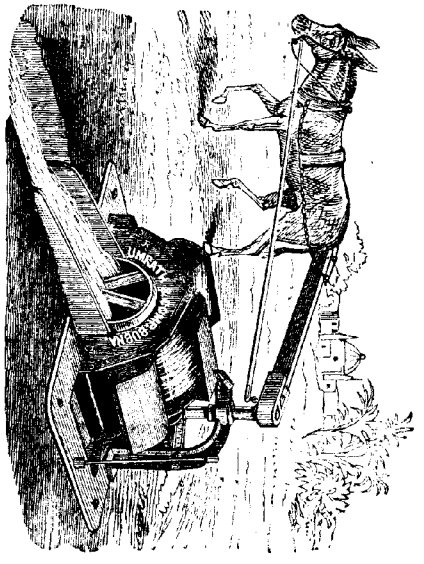
zum Heben von Wasser aus Cisternen, Teichen oder Flüssen aus beliebiger Tiefe.

Leistung bei Handbetrieb ca. 4—5 Hektoliter per Minute.

Lobende Zeugnisse von der hochgräfl. Czernin'schen Forstverwaltung Neuhaus und Herrn Ferdinand Böhm in Brünn.

Preis complet für 10' Tiefe fl. 225. — loco Bubna (59)

Jede gewünschte Auskunft wird gerne ertheilt.



Reynolds'scher

Amerikanischer

Obsttrocken-Apparat

(Evaporator)

System Alden.

Empfehle den rühmlichst bekannten, auf der Weltausstellung zu **Paris 1878** mit der **grossen goldenen Medaille** prämiirten **Trockenapparat,** vorzüglich zum Trocknen und Conserviren von sogen. amerikanischen Aepfelschnitten, allen übrigen Obstsorten, Gemüsen, Feldfrüchten, Hopfen etc.

Vorzüge: Billiger Preis, einfache, bewährte Construction, geringer Kohlenverbrauch, keine Mauerung erforderlich, daher überall aufstellbar und leicht versetzbar; durch raschen Dörrprocess Erzielung unübertroffener Qualität bei tadelloser Erhaltung der Farbe und ohne Einbusse am Aroma.

Alleiniger Fabrikant: (63)

Eugen Ritter,

Ehrenfeld-Köln.

Naumanns Blumendünger

Eduard Naumann, Cöthen Anhalt

100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn

W. Richter

(60) in **Hietzing** bei Wien.

Der

Katalog der Obstbaumschulen

von (46)

Georg W. Gaedertz

steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Das Directorium

des

Vereines zur Förderung der Interessen der land- und forstwirtschaftlichen Beamten

empfiehlt den Herren Gutsbesitzern und Pächtern

dienstsuchende Vereinsmitglieder.

Nach den für die Stellenvermittlung geltenden Normen werden solche Auskünfte gratis ertheilt. — Die Vermittlung geschieht kostenlos.

Anfragen sind zu richten an die Geschäftsleitung des obigen Vereines: **Wien, IV. Waaggasse 4.**

Billigste Bezugsquelle

von

Kisten und Schachteln

in allen gewünschten Grössen bei

Gebr. Fritze, Lichtenhain-Oberweissbach in Thüringen.

Blumendraht,

blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst

Julius von Dreusche,

Frankfurt am Main. (58)

Muster und Preise gratis und franco.

INHALT: Vermehrung durch Ableger. (Mit 3 Illustr.) — Feigen. (Mit Illustr.) (Schluss.) — Ueber Pflaumen. — Ungarisches Pflaumenmuss. — Ungarische Pflaumen 1884. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Neue Obstsorten. — Conservirtes Obst. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Blumen und Gemüse im Obstgarten. (Mit 4 Illustr.) — Fagus syl. atropurpurea roseo marginatis. — Briefkasten. — Inserate.

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

Hiezu als Beilage: Prospect der k. k. önologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—

resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 15. **Wien, 1. August 1885.** **II. Jahrg.**

Lichtenwalder Wachsapfel.

(Gulderling, X, 1, a. **!†† gr. November—März.)

Heimat und Vorkommen: Dieser wahrhaft ansehnliche, vortreffliche Tafel- und Marktapfel wird in Südsteiermark namentlich in der Gegend von Lichtenwald, Blanca und Gurkfeld häufig angebaut und gilt für die dortige Gegend als der beste Handelsapfel. Die zu verschiedenen Zeiten durch die Freundlichkeit des Herrn Lenček, dem ich auch die nachstehend gegebene Beschreibung des Baumes und des Nutzungswerthes des Apfels verdanke, erhaltenen Früchte veranlassten mich, deren pomologische Namen zu suchen. Ich bin jetzt aber, zumal ich diese Früchte zu vielen Ausstellungen, z. B. Hamburg 1883, nahm und keiner der befragten Pomologen dieselben kannte, zu der Ueberzeugung gekommen, dass diese Fruchtsorte noch nicht beschrieben ist. Der Name Wachsapfel, den die Sorte in Südsteiermark trägt, ist nicht genügend präcise, weil es in der Pomologie mehr Sorten dieses Namens gibt. Die oben gegebene nähere Bezeichnung habe ich gewählt, weil sie dem Hauptproductionsorte dieses Apfels entspricht, dann aber auch, um den regen Sinn für Obstbau, welcher die dortige Bevölkerung beseelt, anzuerkennen.

Literatur und Synonyme: Der Lichtenwalder Wachsapfel wird hier zum ersten Male abgebildet und beschrieben. Wohl wurde mir mündlich mitgetheilt, dass in den pomologischen Monatsheften an irgend einer Stelle Erwähnung geschehe, jedoch ist es mir nicht gelungen, die darauf bezügliche Stelle zu finden.

Gestalt: grosser, abgeflacht kugelförmiger Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiele flach ab und nach dem Kelche fast ebenso oder nur wenig mehr sich verjüngend, und endigt in eine fein abgestutzte, mehr oder weniger unregelmässige Kelchfläche. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist meist durch sehr breite, flache Erhabenheiten etwas verschoben, ohne dass aber die Frucht etwas Rippiges hätte. Die obigen Zeichnungen sind nach mittleren Hochstammfrüchten angefertigt.

Kelch: offen; Kelchblättchen feingespitzt, an der Basis lange grün bleibend, sitzen in enger, tiefer, durch feine Falten und einzelne Rippen unebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz bis sehr kurz, dünn, holzig, sitzt in enger, selten etwas weiterer, sehr tiefer, trichterförmiger, strahlig berosteter Stielhöhle; meist bedeckt der hellzimmtfarbige Rost noch die Stielwölbung.

Schale: dünn, glatt, glänzend, vom Baume grasgrün, später hell citronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb; Röthe sehr selten und dann nur als ein schwacher, erdartiger Anflug auf der Sonnenseite. Punkte fein, hellbraun, zerstreut, wenig in's Auge fallend; Warzen häufig; Rostzeichnungen sind mit Ausnahme auf der Stielwölbung, wo sie charakteristisch sind, selten.

Fleisch: weiss, in's Gelbliche spielend, fein, markig, sehr saftig, von fein gewürztem, ausserordentlich delicatem, weinigem Zuckergeschmack, der jedoch nicht so stark ist, um die Frucht unzweifelhaft zu den Reinetten rechnen zu können;

natürlich thut das der hohen Güte der Frucht keinen Eintrag.

Kernhaus: hohlachsig, häufig nach einer Kammer mehr oder weniger geöffnet. Kernhauskammern verhältnissmässig klein, eng, mit aufgerissenen Wandungen, aus welchen Rissen häufig das Zellgewebe des Fleisches stark herausblickt. Kerne zugespitzt, eirund, wenig facettirt, dunkelbraun, meist je einer in einer Kammer. Kernhausadern wenig durchscheinend. Kelchröhre geht als feiner Trichter bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift Mitte November und hält bis in den März, bei guter Behandlung sogar bis in den Juni; fault nicht leicht. Als vorzüglicher Tafelapfel und weil er ausserordentlich transportfähig ist, wird er als Handelsfrucht sehr gesucht und sehr gut bezahlt; aber auch als Wirthschaftsfrucht ist er ersten Ranges und wird gewiss bald die weiteste Verbreitung finden.

Baum: wächst schwach und langsam und ist ein schlechter Stammbildner mit einer platt kugelförmigen Krone mittlerer Grösse. Erst nach dem zehnten Jahre tragend, aber dann um so fruchtbarer, und zwar jedes zweite Jahr voll. Gegen Frost wenig empfindlich, verlangt der Baum einen besseren Boden. Dr. Rud. Stoll.

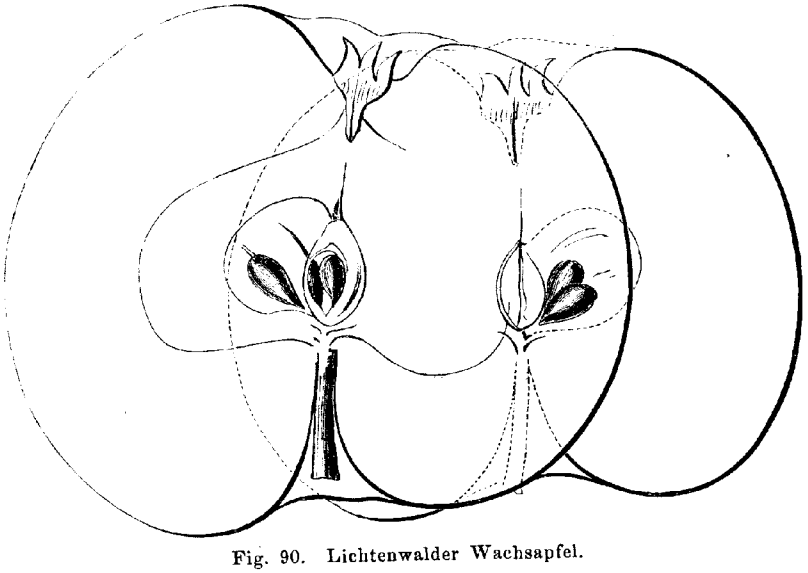


Fig. 90. Lichtenwalder Wachsapfel.

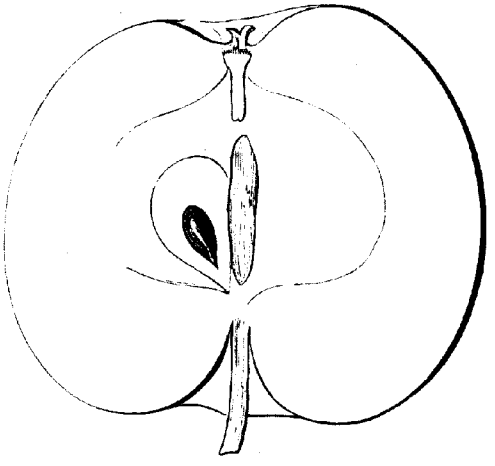


Fig. 91. Fameuse.

Fameuse.

(Rosenapfel X (VI), 3, c. **†† mittelgr. October – December.)

Heimat und Vorkommen: Die Fameuse ist in Canada und den angrenzenden Staaten Nordamerikas sehr verbreitet und wird dort als einer der allerbesten Aepfel für das dem Obstbau ungünstige Klima Canada's allerwärts empfohlen. Das nordamerikanische Klima ist bekanntlich charakterisirt durch trockene, heisse Sommer und durch eisige Winter. Als Marktapfel wird er auf allen amerikanischen Congressen in erster Linie empfohlen. (Vergl. z. B. 7. Report of the Montreal horticultural society 1881, pag. 145.)

Dass die Fameuse in Canada heimisch ist, kann wohl mit Sicherheit angenommen werden, wenn auch der Amerikaner Downing sagt: probably an old French variety; es ist aber kaum anzunehmen, dass eine aus Frankreich jedenfalls schon im vorigen Jahrhundert nach Amerika eingeführte und dort so berühmt gewordene Sorte sich in ihrer ursprünglichen Heimat während dieser Zeit nicht verbreitet haben sollte. Von Canada ist die Fameuse im Jahre 1794 durch Alexander Barclay, Esq., nach Brompton bei London gebracht; Ronalds erhielt sie 1820 ebenfalls aus Amerika unter dem falschen Namen American Nonpareil. Auf dem Continent ist sie noch wenig verbreitet; die wenigsten Baumschulen führen sie in ihren Katalogen an. Ich erhielt im Jahre 1882 Reiser von Herrn Gibb, dem verdienstvollen Generalsecretär der Gartenbau-Gesellschaft zu Montreal in Canada.

Den Namen Fameuse leite ich von der Streifung der Frucht, ähnlich der, welche die Fameusenelken haben, ab. Die Bezeichnung Schneeapfel (Pomme de neige) hat die Frucht von dem weissen Fleische.

Literatur und Synonyme: 1. *Forsyth*, Treatise on the cult. 1810, pag. 90, Nr. 44. 2. *Lindley*, Guide of the orchard etc. 1831, pag. 22. 3. *Londoner Katalog* in allen drei Ausgaben. Dritte Ausgabe Nr. 454 als Pomme de neige. 4. *Ronalds Pirus malus Brentfordiensis.* 1831, pag. 1, Nr. 2, Taf. I, Nr. 2 als La Fameuse (zu kleine Abbildung). 5. *Roger*, Fruit Cult. 1837, pag. 38. 6. *Emmons*, Pomology

of New York 1851, pag. 36, Nr. 48, Taf. 48, 2 als Fameuse (colorirte Abbildung stark geröthet und ohne Streifen; im Text gute Durchschnittszeichnung). 7. *R. Hogg*, British Pomology, 1851, pag. 141, Nr. 238 als de Neige. 8. *R. Hogg*, Fruit Manual. 5. Ausgabe, 1884, pag. 58 als de Neige. 9. *Warder*. American Pomology pag. 595 als Fameuse. 10. *Downing*, Fruits and fruit trees etc. Ausgabe 1882, pag. 171 als Fameuse. 11. *Barry*, Fruit garden, 2. Ausgabe, pag. 344 als Fameuse. 12. *Mas*, Pomologie générale Nr. 78 als Pomme de neige. 13. *F. Barron*, The Florist and Pomologist 1883, pag. 73, Taf. 586 als Fameuse. 14. *André Leroy*, Dictionnaire de Pomologie, beschreibt diese Sorte nicht, erwähnt sie jedoch unter dem Artikel „Pomme de neige" und gibt sie, jedenfalls irrthümlich, zum Schneeapfel der Pomona franconica, welches sicher eine andere Frucht ist. — Downing gibt noch eine Gestreifte Fameuse (Striped Fameuse) an, von der er sagt, dass sie verdiene von der Hauptart getrennt zu werden, weil sie mehr gestreift und weniger hochgeröthet sei; ob nur verschiedene Lage die streifige Färbung hervorruft? Im 5. Report of the Montreal Horticultural Society 1879 ist eine Fameuse sucrée in Form unserer Frucht ganz ähnlich abgebildet und kurz beschrieben. Mit den Schneeäpfeln des Ill. Handbuches ist unser Apfel nicht zu verwechseln.

Als Synonyme führe ich an: Chimney (Ward.), de Neige (Lindl.), Pomme de neige (Lond. Cat.), Sanguineus (Dow.), Snow (Dow.), Snow-Chimney (Dow.). Im „The Florist and Pomologist" ist fälschlich der Luikenapfel als Synonym angeführt; er hat mit der Fameuse aber gar nichts gemein.

Gestalt: rundlich bis fast kugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte der Frucht; nach dem Kelche nimmt sie kaum merklich mehr ab, als nach dem Stiele und ist beiderseits nur wenig abgeplattet. Die Rundung auf dem Querschnitt ist durch flache, wenig bemerkliche, über die Frucht laufende Erhabenheiten nur sehr wenig verschoben.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen breit, lang, braun, wollig, sitzen in flacher, weiter, mit vielen Fleischperlen und Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz, nur wenig über die Stielhöhle hervorragend, dünn, holzig, meist grün, sitzt in enger, tiefer, glatter, lange grünlich bleibender Stielhöhle.

Schale: sehr fein, sehr glatt, stark glänzend; Grundfarbe wachsartig weiss, wovon jedoch nur an der Schattenseite etwas rein zu sehen ist, da die Frucht über und über mit feinen, langen und kürzeren, kurzabgesetzten dunkelblutrothen Streifen überzogen und dazwischen fein punktirt und an der Sonnenseite leicht verwaschen ist; selbst in die Kelchsenkung hinein gehen noch zahlreiche sehr feine Streifen. Punkte wenig bemerklich, zerstreut, nur in der Grundfarbe als sehr feine, hellbraune Punkte sichtbar, in der Röthe fehlend.

Fleisch: schneeweiss, fein, weich, saftig, von balsamischem, schwach säuerlichem Erdbeergeschmack; delicat.

Kernhaus: hohlachsig oder nur wenig offen, mit etwas zottigen Wandungen; Kernhauskammern eng, nicht gross, glattwandig, enthalten meist zwei langgespitzte, ovale, gut ausgebildete, schwach facettirte, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre geht als langer Trichter bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Nach den amerikanischen Pomologen reift er October und hält sich bis in den December. Als Marktfrucht in Amerika ersten Ranges, wird er diese Eigenschaft auch bei uns behalten. Die Früchte, welche zur Abbildung gedient haben, verdanke ich der Freundlichkeit des Herrn Prof. Hugo M. Müller in Wien, der sie von einer wissenschaftlichen Reise aus Canada im vorigen Jahre gebracht hat.

Der Baum wächst kräftig und bildet eine kugelförmige Krone; ist bald und sehr fruchtbar. Nach einigen Mittheilungen soll er leicht krebsig werden; hoffentlich zeigt er bei uns nichts von dieser schlechten Eigenthümlichkeit.

Dr. Rud. Stoll.

Lothringer Reinette.

(Rambour-Reinette IX. 1. a. (b.) mgr. **††, Dec. — Frühj.)

Heimat und Vorkommen: Das Vorkommen dieser Frucht ist mit Sicherheit nur bis auf Diel zu verfolgen, der sie im Jahre 1799 als Lothringer grüne Reinette beschreibt und anführt, dass sie in manchen Baumschulen des Elsass „Reinette allemande" hiesse. Die Grüne Reinette verte, welche André Leroy in seinem Dictionnaire, Bd. IV, pag. 742 Nr. 445, beschreibt, ist jedenfalls unsere Frucht und nicht der alte Nonpareil der Engländer, der häufig als „Grüne Reinette" geht und den André Leroy in demselben Bande, Nr. 293, als Nonpareil ancienne beschreibt. Ob aber die von André Leroy angegebene Literatur richtig ist, dies zu entscheiden hat gewisse Bedenken.

André Leroy citirt nämlich unter Literatur folgende Autoren für seine Frucht: Knoop, deutsch. Ausg. 1760, Bd. I, pag. 18, Taf. 8, die Grüne Reinette, bei welcher ich jedoch zweifelhaft bin, dass es unsere Frucht ist, es deutet die Abbildung,

namentlich aber die Färbung auf den Alten Nonpareil, wiewohl ich zugebe, dass auf die Färbung bei Knoop wenig zu geben ist. — Mayer, Pomona franc. III, pag. 133, Nr. 44. Dieses Werk besitze ich bis jetzt leider nicht. Oberdieck in Zusätz. und Bericht 1868, pag. 59, sagt aber, dass die Pom. francon. Taf. 26, eine Grüne Reinette abbilde, die der Alte Nonpareil wohl sein sollte, aber Tafel 33 noch eine ganz andere Reinette Nonpareile habe, welche $3^1/_4$" breit und 3" hoch und fast grün sei; während Diel die Meyer'sche Abbildung bestimmt für seine Grüne Reinette d. i den Alten Nonpareil in Anspruch nimmt; auch die Sickler'sche Grüne Alte hält Diel ganz echt als Alten Nonparail, was nach Zeichnung und Beschreibung jedoch nicht so sicher gesagt werden kann. — Sickler, Teutsch. Obstg. 1795, Bd. III, pag. 177, Taf. X, wohl der Alte Nonpareil, wie Diel angibt, das Ill. Handb. (Bd. IV, pag. 133) aber bezweifelt. Wie hieraus ersichtlich, citirten Diel und A. Leroy für ihre Reinette verte die gleichen Autoren, wiewohl die Diel'sche Grüne Reinette bestimmt der Alte Nonpareil, die André Leroy'sche Reinette verte aber unsere Lothringer Reinette ist.

In dem historischen Theile führte Leroy schon eine Reinette verte als bei Merlet vorkommend an (nach Diel seine Grüne Reinette, unser Alter Nonpareil), jedoch verschwand dieser Name bald aus der Pomologie über ein Jahrhundert und findet sich zuerst wieder bei dem Holländer Knoop im Jahre 1760. Die neueren Franzosen (wie Couverchel in seinem „Traité de fruits", Paris 1839, pag. 442) führen wieder eine „Reinette verte" an, die Couverchel'sche kurze Beschreibung passt ziemlich auf unsere Frucht und sagt er von ihr, dass sie wenig cultivirt sei.

Auffallend ist es jedenfalls, dass eine Sorte, welche von Elsass' Baumschulen vermehrt wurde, in Frankreich der Aufmerksamkeit der Pomologen entgehen konnte. Mit der Pariser Rambour-Reinette, wie Aehrenthal, Schnittspahn und Andere annahmen, hat unsere Frucht nichts gemein, wiewohl sie gewiss schon lange unter diesem Namen bekannt gewesen sein dürfte.

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Versuch, Bd. I, pag. 137. 2. *v. Achrenthal*, Deutsch. Kernobsts., Bd. I, Taf. V, pag. 23 (gute aber etwas zu grosse Abdild.). 3. *Dittrich*, Syst. Handb., Bd. I, pag. 298. 4. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. IV, pag. 95, Nr. 310. 5. *Oberdieck*, Pomol. Notiz. 1869, pag. 62. 6. *A. Leroy*, Dict. d. pom., Bd. IV, pag. 742, Nr. 445 als Rtte. verte sehr guter Durchschnitt (die bei A. Leroy citirte Literatur siehe im Abschnitt Heimat und Vorkommen). 7. *Mas*, Pomol. gener. Bd. X, pag. 21, Nr. 203.

Synonym: Lotharinger grüne Reinette (Diel), Wahre Reinette von Canada (Aehrenth.).

Gestalt: Einer mittelgrossen Pariser Rambour-Reinette in der Gestalt ähnlich, ist er etwas flach kugelförmig; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rund wölbt, nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und ist stark abgestutzt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist durch zahlreiche, sehr flach über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufende Rippen verdorben. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt, welche aus der Gloggnitzer Gegend stammt, wo sie nach der Mittheilung des Herrn Dr. Vincenz Richter gerne gepflanzt wird.

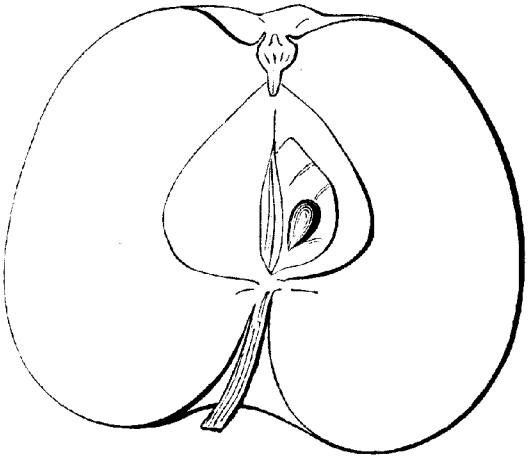


Fig. 92. Lothringer Reinette.

Kelch offen oder geschlossen. Kelchblättchen fein zugespitzt, lange grün bleibend, sitzt in ziemlich tiefer, enger, feinfaltiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, holzig, zuweilen etwas fleischig, selten über die Stielhöhle hervorragend, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, glatter, lange grünbleibender, zuweilen berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, bis fettig, stark glänzend, in der Reife dunkel citronengelb, jedoch noch vielfach mit grün lavirt, ohne Röthe; Punkte sehr zahlreich, graubraun, eckig, sehr deutlich in's Auge fallend. Rostfiguren selten, nur zuweilen, wie Diel angibt, um den Kelch schwach auftretend.

Fleisch: gelblich, fein, ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, weinsäuerlich gezuckertem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, oder etwas hohlachsig; Kernhauskammern schmal und klein, zerrissen, häufig ohne Kerne, oder mit einem, dann aber gut ausgebildeten, breit eiförmigen rothbraunen Kerne.

Kelchröhre: als feiner Trichter bis auf das Kernhaus herabgehend. Staubfadenreste am Rande der Trichterröhre stehend; Kernhausader sehr bemerklich.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich ohne zu welken bis tief in das Früh-

jahr, verträgt, wie das Handbuch angibt, frühes Pflücken, muss aber in warmen Jahren, wie alle ähnlichen saftreichen Früchte, kühl gelagert werden, da das Fleisch sonst leicht stippich wird. Diel stellt sie nur in den zweiten Rang, thut damit aber dieser werthvollen Frucht entschieden Unrecht. Jedenfalls verdient sie der sehr langen Haltbarkeit wegen, und da der Baum auch in trockenen Lagen gute und reiche Ernten gibt, häufig angepflanzt zu werden.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist durchaus gesund und ist selbst in rauhen Lagen und in trockenen Böden bald und stetig sehr fruchtbar.

Dr. Rud. Stoll.

Calvill von Boskoop.

Calv. (IX, 3, b., gr., **†† Dec.—Febr.)

Heimat und Vorkommen: Diese in unseren Gärten schon häufig vorkommende vortreffliche Frucht wurde im Jahre 1863 in Boskoop in Holland von dem Baumschulgärtner Hooftmann erzogen.

Literatur und Synonyme: 1. *Beschrijving d. Vruchts.*, 1862, III. Th., Nr. 157. 2. *Nederl. Boomg.*, 1864—1868, Bd. I, pag. 44, Nr. 42, Taf. 22 Fig. 42 (gute Abbild.). 3. *W. Lauche*, Ergänz.-B. 1884, pag. 61, Nr. 72 (Durchschnitt nicht entsprechend). 4. *O. Thomas*, Guide prat. 1876, pag. 131 (unter den Variétés à l'étude).

Synonyme: Calvill van Boskoop (Beschr. d. Vr.), Calville de Boskoop (Thom.).

Gestalt: mittelgrosse bis grosse, breit kegelförmige Frucht. Der Bauch sitzt merklich nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu in eine ziemlich spitz zulaufende, fein abgestutzte Kelchfläche endigt. Die Formbeschreibung, wie sie Lauche angibt, stimmt mit Früchten, die ich in meinem Garten geerntet, und wie ich welche im Jahre 1883 aus Hamburg mitbrachte, nicht. Die Rundung der Frucht ist durch 5 breite, starke Rippen, von denen meist eine besonders stark hervortretend die Frucht seitwärts flachgedrückt erscheinen lässt, stark verdorben. Die colorirte Abbildung ist nach einer Zwergbaumfrucht meines Gartens angefertigt.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen sehr fein, gespitzt, gegenseitig sich meist nicht berührend, wollig, sitzen in sehr enger, ziemlich tiefer, mit feinen Falten besetzter Kelchhöhle, aus welcher sich deutlich über den grössten Theil der Frucht hinlaufende Rippen erheben.

Stiel: kurz, bis sehr kurz, dünn, holzig, wollig, sitzt in weiter, tiefer, wenig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, nur wenig geschmeidig, in voller Reife grünlichgelb, wovon jedoch bei besonnten Früchten nur in der Stielhöhle etwas rein zu sehen ist, da der grösste Theil der Frucht mit düsterem Blutroth leicht verwaschen ist; in dieser Röthe treten dunklere, etwas verwaschene, kurz abgesetzte, flammenartige Streifungen auf; nicht selten läuft die Röthe in einem Streifen bandartig vom Kelch bis zum Stiele, in der Art, wie es beim Braunen Matapfel ebenfalls häufig vorkommt. Punkte fein, zerstreut, nur in der Röthe etwas bemerklich, zuweilen etwas netzartige Rostfiguren, namentlich an der Kelchfläche.

Fleisch: gelblich (der „Niederländische Baumgarten" und nach ihm Lauche geben das Fleisch als grünlichweiss an), fein, ziemlich saftreich, von angenehmem, süssweinigem Geschmack, der jedoch etwas mehr Säure und Aroma vertragen könnte.



Fig. 93. Calvill von Boskoop.

Kernhaus: hohlachsig, nur wenig nach den Kammern geöffnet; Kernhauskammern klein, aufgerissen, enthalten rundeiförmige, dunkelbraune Kerne. Häufig jedoch sind die Kerne unvollkommen. Kelchröhre geht als feiner Kegel bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift Anfangs December und hält sich gut bis Ende Februar, wird dann aber mehlig, ohne zu welken. Als Tafel- und Marktfrucht ausgezeichnet. Bei der sehr grossen Fruchtbarkeit zum Anbaue zu empfehlen; dürfte auch als Hochstamm sehr geeignet sein, da die Frucht sehr fest am Baume sitzt.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine etwas sperrige Krone und ist sehr früh ausserordentlich fruchtbar.

Dr. Rud. Stoll.

*

Ueber Pflaumen.

(Fortsetzung und Schluss.)

Bei verschiedenen Pflaumensorten finden wir dieses, ohne dass wir behaupten könnten, es finde eine vorangegangene Verletzung der Thauwurzeln statt. Wir haben diese Beobachtung auf Wiesen schon vielfältig gemacht, die mit Pflaumensorten bepflanzt waren, namentlich mit Zwetschkenbäumen, und wo dieselben ganz enorme Erträge abwarfen, ohne dass sie einer sorgfältigeren Cultur gewürdigt worden wären. Es mag aber auch dazu beitragen, dass diese Wiesen periodisch bewässert werden und je mit einem nahrungsreichen Materiale, das sowohl den Graswuchs, wie auch das Wachsthum der Bäume befördert, was umsomehr der Fall, da eben die Bewässerung nur zu gewissen Zeiten des Jahres stattfindet.

Obschon nun die Zwetschkenbäume aus Wurzelschösslingen ziemlich rein sich fortpflanzen, so dürfen wir nicht vergessen, dass bei gewöhnlicher Behandlungsweise wir sehr oft missgestaltete Stämme, und wenn am Ende dieses auch nicht der Fall wäre, wir doch Stämme erhielten, deren Rinde verholzt ist, welche die flüssigen, an den Wurzeln aufgenommenen Stoffe nur nothdürftig an ihre Bestimmungsorte gelangen lassen können. Es empfiehlt sich deshalb, die Ausläufer auf gut rigolter Rabatte, nachdem dieselben an den Wurzeln sorgfältig beschnitten worden sind, auf gehörige Entfernung, wie bei dem Baumschulensatze einzupflanzen. Es verlangt die Wurzel besonders deswegen eine sorgfältige Behandlung, weil bei solchen Ausläuferpflanzen eine mehr oder minder dicke wagrechte Wurzel, an welcher sich der Wurzelhals und das neue Individuum aufbaut, und welche Wurzel eine Verlängerung einer Haupt- oder doch einer Seitenwurzel ist, vorhanden, die oft nur spärlich mit Seitenwürzelchen versehen. Wir müssen eben durch einen regelrechten kurzen, saubern Schnitt diese hervorzulocken suchen, um dem jungen Baume bei dem definitiven Baumsatze ein mehr regelrechtes Wurzelgestelle zu sichern, das allein nur dem Baume ein höheres Alter bei kräftiger Constitution sichern kann. Pfahlwurzeln sind aus dem obigen Grunde selten vorhanden und wenn wir diese schliesslich nicht hervorzulocken verstehen, obschon dieselben im Baumhaushalte ein nicht hoch genug zu schätzende Wirkung besitzen, die wir andern Orts schon angedeutet haben, so können wir doch wohl Seitenwurzeln dazu heranbilden.

Auf den rigolten Rabatten werden die Wurzelausläufer gewöhnlich unbeschnitten am oberirdischen Theile eingepflanzt und zwei bis drei Jahre unberührt gelassen, obschon an der nöthigen Bearbeitung des Bodens u. s. w. Nach dieser Zeit wird der oberirdische Theil, der sich mehr oder minder strauchartig entwickelt, bis auf 6 Cm. an die Erdscheibe abgeschnitten und jetzt wird nur ein Zweig protegirt, der an dem kurzen Stumpfe ähnlich wie beim Oculiren angebunden wird. In günstigen Bodenverhältnissen erreicht jetzt aber dieser junge Zweig bis im Spätjahr die projectirte Stammhöhe, aller Saft concentrirt sich auf ein Auge. Die sich nach und nach entwickelnden Seitenästchen werden zur Verstärkung beibehalten, und jetzt erhält man Stämme nach ein bis zwei Jahren mit der nöthigen Behandlung, wie dieselbe anderen Baumschulkindern zu Theil wird, als das Pinciren, Zurückschneiden u. s. w. der saftzuführenden Seitenzweige, welchen keine verholzte Rinde den Saftlauf erschwert, im Gegentheil, gerade, schlanke Stämme sind die Folgen dieser Behandlungsmethode, die wir nicht genug empfehlen können, und erhalten wir so auch Zwetschkenbäume aus diesen Wurzelausläufern, die den aus Samen gezogenen nicht nachstehen. (Diese Methode lernten wir in Frankreich kennen und haben bei eigener Erprobung ihre Vortrefflichkeit immer bewahrheitet gefunden. Es wäre aber sehr erwünscht, die Anzucht der Zwetschkenbäume auf classischen Stätten, wozu ja gewisse Theile Oesterreichs gerechnet werden müssen, auch in dieser Obstzeitung bekannt zu machen.)

Eine andere Methode, die wir theilweise auch im Elsass angewandt fanden, beruht darauf, dass im zweiten Jahre diese strauchartigen, ebenfalls auf rigolten Rabatten untergebrachten Ausläufer nahe am Boden veredelt werden, und zwar mit grösserem Vortheile bei trockenen Bodenverhältnissen in den Spalt, bei feuchteren Bodenverhältnissen durch Oculation. Immer ist es jedoch empfehlenswerth, so nahe wie möglich am Boden zu veredeln, vorher jedoch den Boden etwas wegzuräumen und nach der Veredlung denselben wieder zuzuziehen. Es findet nämlich nur in sehr günstigen Bodenverhältnissen eine so rasche Ueberwallung der Wundstelle an der Unterlage statt, wie wir solche z. B. bei den Kernobstsorten, namentlich den Birnen, wahrnehmen. Das Holz reisst leicht auf, und wenn selbst das Reis einige Zeit fortvegetirt, so geht das ganze Individuum doch nach und nach zu Grunde. Verwerflich wäre es wiederum, bei dem Inspaltpfropfen die Unterlage schräg abzuschneiden. Wir vergrössern dadurch einfach nur die zu überwallende Wundfläche, ja bei sehr schiefem Schnitte bis um das Doppelte, und es müsste viel Bildungssaft verwendet werden, um solche Wunden zu schliessen, welcher anderwärts dem Edling zu gute käme. Die Behauptung, dass das Edelreis erst des Saftes aus den Wurzeln theilhaftig werde, wenn wir dasselbe an der höchsten Stelle bei Anwendung des schiefen Schnittes anwenden, ist wohl nicht ganz richtig. Das Edelreis braucht blos in innige Berührung zu treten mit den correspondirenden Schössen der Unterlage und das Weitere besorgt dann der Edling selbst. Die Veredlung an und für sich muss ja von oben herab stattfinden, nachdem die dem Boden und der Luft entzogenen Stoffe einen chemischen Process in den äussersten Pflanzentheilen, in den Blättern, durchgemacht haben. Die schiefe Schnittfläche ist mindestens als Luxus zu betrachten, wenn wir nebenbei bemerken, dass der Saft ja nur da Gelegenheit zum Aufsteigen hat, wo die Verbindung mit einem entlegenen Theile einen Nachschub nothwendig macht.

Die Augen an solchen wenig festen Zweigen wachsen sehr gerne, allein sie sind auch sehr empfindlich gegen geringe Wärmegrade, und —2° R. können schon die Tödtung derselben bewirken. Es empfiehlt sich da immer, etwas lockeres Fichtenreisig, Stroh etc. darüber auszubreiten, wenn solche Veredlungen nahe am Boden vorgenommen sind; der Temperaturunterschied ist, nebenbei bemerkt, nahe am Boden und oft nur einen Meter darüber schon so beträchtlich, dass Edelaugen am Boden zu Grunde gehen können, während solche einen Meter vom Boden erhöht fast ohne Schaden bleiben. — So wurde beispielsweise ein Sortiment von 100 Pflaumen auf Unterlagen am Boden angebracht und gingen alle bei einem Spätfroste in der Osterwoche zu Grunde, während Reben, an ziemlich hohen Bogen gezogen, intact blieben.

So empfindlich wie die Pflaumen sind übrigens auch die Kirschen; diese fallen oft dem leichtesten Froste zum Opfer. Ist doch die ganze Baumökonomie auf ein bis zwei Augen beschränkt, die in diesem Falle gewiss sehr saftreich sind. Aus den dem Erdboden gleich veredelten

Individuen erhält man sehr schöne Stämme, und sind auch sicher nur grundniedrige Sorten zu bekommen, insofern man nur Reiser von guten Sorten dazu verwendet. Es degenerirt wenigstens in unserer Gegend die Zwetschke mit Ausläufern mehr oder weniger. Ueber andere Gegenden habe ich kein endgiltiges Urtheil.

Was die Veredlung der meisten anderen Pflaumen anbelangt, so geschieht dies meistentheils auf die Unterlage von St. Julien oder einer anderen bekannten Sorte; so wird namentlich gern der Stamm der sogenannten Rosspflaume dazu verwendet. Es ist dieses die erste Pflaume, die auf den Sommermarkt kommt. Sie erreicht die Grösse einer mittleren Baumnuss bräunlichrother Färbung, ist über und über mit Duft bedeckt und besitzt ein eigenthümliches Aroma. Ich konnte den Namen dieser Sorte in Reutlingen, wohin ich Früchte gesendet hatte, nicht erfahren; sie hatten auf der Reise den Duft verloren, Kerne zerquetschten, und weilt seither leider Herr Dr. Lucas nicht mehr unter den Lebenden. Die Pflaume hält sich sonst auf dem Transport ausgezeichnet, als Marktfrucht gar nicht genug zu schätzen und pflanzt sich vorzüglich fort. Ja die Früchte der jungen, aus Wurzelschösslingen gezogenen Bäume übertreffen oft um das Doppelte die Früchte älterer Bäume, ihrer Stammeltern. In ihrem Dufte und eigenthümlichen Aroma ist sie den besten Frühfrüchten parallelstellig. Ausgezeichnet für den Handel. Sie wird bei uns einfach vom Baume geschüttelt, aufgelesen und an die Elsässer Händler verkauft. Sie erhält durch das Auffallen auf den Boden keine Flecken. — Eben diese Sorte wird auch als Unterlage benützt und ist ausgezeichnet dazu verwendbar. Ein kräftiges Wurzelsystem mit genügenden Faserwurzeln ist charakteristisch für diese Sorte und sichert ihr neben den anderen günstigen Eigenschaften einen hervorragenden Platz in den Obstgärten.

Was die Cultur der nach und nach mehr im Handel auftauchenden Sorten Englands, Frankreichs und Belgiens anbelangt — ich verweise nur auf einige ausgezeichnete Neuheiten von Thomas Rivers, der englischen Gärtnercelebrität — so empfiehlt es sich, dieselben am Spalier zu cultiviren. Sehr viele davon sind schon zufrieden mit einer Westwand, es sei jedoch nicht damit gesagt, dass eben andere Richtungen unter Umständen nicht noch vortheilhafter wären, was namentlich die Ausbildung des Zuckers unter genügendem Blätterschutz anbelangt. — Wer sehr früh die noch ziemlich stiefmütterlich behandelten Kinder Pomonen's cultiviren will, der wende bei rationeller Bodenpflege, so namentlich Düngerbedeckung während der Vegetationszeit etc., nur gegen Süden gelegene Wände, um eine gleichmässige Bodenfeuchtigkeit zu sichern, an. Diese an südlich gelegenen Wänden cultivirten feineren Sorten werden sich durch ihre Frühzeitigkeit, durch ihr Colorit und ihre Grösse bei ausgezeichneter Qualität sehr gut bezahlt machen.

Man sieht, wie schon oft in diesen Blättern besprochen wurde, so manche leere Scheunenwand, so manche nackte, das Auge beleidigende Fläche im Besitzthum Bessersituirter, die sehr gut könnten mit Pflaumen bepflanzt werden, die ein schönes Stück Geld eintragen würden und, nebenbei bemerkt, zum Wohlbehagen des Besitzers auch das ihrige beitragen würden. Wir für unseren Theil können uns wenigstens kein Besitzthum, wenn auch noch so klein, und wenn es auch nur dem Hans oder Michel gehört, einigermassen comfortabel denken, wenn wir nicht Obstbäume um's Haus herum und einige Bäumlein, wenn am Ende auch nicht regelrecht gepflegt, an den Wänden sehen. Gibt es schliesslich auch nicht überflüssig viel Früchte an solchen Wänden, so ist es doch auch ein befriedigender Anblick für das Auge, auf grünen Flächen ruhen zu können, und die Beschäftigung damit wirkt veredelnd auch auf das rauheste Gemüth.

Bei den höheren Spalierformen freilich, wo sich der Züchter 15, 20 bis 25 Jahre abplagte, bis die Form vollendet war, und zwar meistentheils auf Kosten des Erträgnisses, da war es nicht Jedermanns Sache, sich damit zu beschäftigen. Wie einfach und lohnend sind dagegen die neueren Spalierformen. Mit einem Schlage hat sich das Bild verändert. Wo wir früher die Geduld hatten, 20 Jahre hindurch zu warten, bis eine bestimmte Mauerfläche mit den Aesten eines einzigen Baumes überzogen war, setzen wir jetzt 20 Bäume und haben die Fläche in 4 bis 5 Jahren eingezäunt und können bei einigermassen richtiger Behandlung Obst pflücken, ohne ausserordentlich viel Mühe und Anstrengung, mit einfacher Anwendung der Dubreuil'schen Formen, als Cordons in schiefer, aufrechter und liegender, resp. wagrechter Richtung, je nach der Breite der Mauer, oder der Höhe und den darin vorkommenden Hindernissen. Sind die Wände sehr hoch, dabei durch Oeffnungen, wie Fenster, Thüren etc. unterbrochen, so empfiehlt sich der senkrechte Cordon mit einer durchschnittlichen Entfernung der einzelnen Bäume von 30—40 Centimeter. Ist die Mauer weniger hoch und sind wenige Oeffnungen oder gar keine in der Mauer, so empfiehlt sich der Cordon in schiefer Richtung, bei gleicher Entfernung. Die Bäume erhalten, wenn so schief gezogen, also in einem Winkel von ungefähr 45°, doch die Länge der sonst in senkrechter Richtung an höheren Mauern gezogenen Bäume und sind sehr leicht zu cultiviren. Durch die Biegung des Leitastes, vorausgesetzt, dass die Bäume senkrecht gesetzt wurden, wird die Saftzufuhr sehr gemässigt.

Was die Behandlungsweise anbelangt, so richtet sich dieselbe nach dem Wachsthum des einzelnen Individuums: es ist immer vortheilhafter, nur eine Sorte zu verwenden, weil wir dann nur gleiche Arbeit in den gleichen Zeitabschnitten zu vollführen haben. Wem an Sortimenten gelegen ist, der legt als senkrechte oder schiefe Cordons ebenfalls wieder dieselben an; freilich muss er sich auf vermehrte Arbeit gefasst machen, jedoch lässt sich auch das Wachsthum modificiren, einestheils durch Nahrungszufuhr, anderntheils durch Beschränkung der Nahrung, stärkeren oder schwächeren Schnitt. Was das Erkennen schneller oder weniger rasch wachsender Sorten anbelangt, so richte man sich im Allgemeinen darnach, dass engäugige Sorten weniger stark wachsen, wie weitäugige, da bei ersteren immer ein stärkeres Dickenwachsthum verbunden ist. Was den Schnitt anbelangt, so richtet sich derselbe je nach der Sorte, wie auch bei anderen Obstsorten, im Pincement, wie im Augustschnitt und ebenso im Winterschnitt. Bei dieser Gelegenheit möchte ich bemerken, dass die Früchte viel grösser, ja bei einzelnen Sorten ganz enorm gross werden können. Es ist besonders darauf aufmerksam zu machen, dass der Sommerschnitt dringend nothwendig ist, um grössere Wunden zu ersparen und um das sogenannte Insholzwachsen zu vermeiden, das immer eher stattfindet, wenn im Frühjahr viel geschnitten wird. Die Zweige müssen im Sommer entspitzt werden, wenn dieselben eine Länge von 6—9 Centimeter, je nach der Dicke, erreicht haben, und bilden dann dieselben die Augen an der Basis leicht in Fruchtaugen um, u. s. w. Man lasse nicht zu viel Früchte, ebenso

lasse man immer ein oder zwei Augen über der Fruchtknospe; sie bilden Saftzieher und werden im Sommer ebenfalls entspitzt. Früchte im Holzzweigchen lasse man nicht, man breche die Frucht ab, damit ein Holzauge zum Austriebe gelangt, anderenfalls stirbt das Zweigchen nach der Fruchtreife ab.

Bei älteren Zweigen sucht man mit allen Mitteln einen Ersatzzweig in der Nähe der Basis des Zweiges, auch mit Verlust der Früchte zu erhalten; es muss in diesem Falle auf Gleichmässigkeit der Saftcirculation hingearbeitet werden. Die Säfte strömen sanft auf in die oberen Partien und der Baum wird nach und nach kahl von unten herauf. Wer den Aprikosenschnitt genau durchgelesen, der kann auch sehr leicht die Pflaumen am Spalier schneiden. Was die Ergänzung leerer Stellen anbelangt, so werden alle die Kunststücke angewendet, die wir bei den anderen Frühpflaumen anwenden. Wenn wir auch nicht ideal erzogene Bäume erhalten, hat das gar nichts zu sagen. Das ist die Aufgabe der speciell gelernten Gärtner und Baumpraktiker. Wer auf den Nutzen allein sieht, der mag sich helfen, so gut es eben geht, der erschwingt auch die Kosten für ein gutes Buch mit deutlichen Abbildungen und möge dann fröhlich beginnen. Ist einmal der erste Schritt gethan, hat man einmal Muth gefasst, so wird sich das Ding schon machen. Gut Ding will Weil', und nicht auf halbem Wege stehen bleiben, das ist die Hauptsache.

Wenn wir noch einen Augenblick bei den Pflaumen verweilen, so geschieht es deswegen, weil in sanitärer Hinsicht vielfach der Pflaumengenuss verlästert wird. Ein einfaches Mittel, jede Pflaume ihrer schädlichen Eigenschaften zu berauben, die grösstentheils auf einem procentsatzmässigen übergrossen Wassergehalt beruhen, besteht darin, dass man die Pflaumen vor dem Genusse einige Tage lagert; ein grosser Theil des Wassergehaltes verschwindet und die Früchte machen auch sonst noch ganz wichtige chemische Verbindungen durch, die vortheilhaft einwirken. Im gedörrten Zustande, wie im rohen, gekochten oder alkoholisirten, immer spielen die Pflaumen eine grosse Rolle in der Oekonomie des Landmanns, ja auch des feineren Obstliebhabers, und es möchte sich deshalb empfehlen, uns etwas eingehender mit der Sorte zu befassen.

Johannisbeeren.

Die rothe Holländische ist wohl für Haushaltungszwecke die beste, ist auch ziemlich verbreitet. Die Beeren sind gross, dunkelroth, schmackhaft und nicht übermässig sauer, die Traube ziemlich kurz. 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 Steinzüchtung in Amerika erregt allgemeines Erstaunen. Die Traube hat die Grösse eines Chasselas de Fontainebleau und soll, was Tragfähigkeit und Güte anbelangt, Ausserordentliches leisten. Trotz aller Bemühungen directer Correspondenz mit dem Besitzer derselben, der sie hektarenweise anpflanzt, ist es mir bis jetzt nicht gelungen, Exemplare auch um die annehmbarsten Preise zu bekommen.

Was den Geschmack anbelangt, so sind bei Manchen die 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 die weisse grosse, sie ist die einzige, welche, selbst in grösserer Menge genossen, den Magen nicht in Mitleidenschaft zieht.

Wer zur Weinbereitung Johannisbeeren cultiviren will, der verwende die holländische, die im Ertrag weitaus alle Sorten übertrifft. Um einen guten Wein zu erhalten, muss zuerst die überschüssige Säure entfernt werden, indem man auf 50 Liter Saft 30—50 Liter Wasser zusetzt und mit gleicher Quantität Zucker, 50 Pfund per 50 Liter, für genügenden Alkohol sorgt. Fleissiges Ablassen nach der Gährung ohne Rückstände ist die Hauptbedingung, um denselben schnell flaschenreif zu machen. Man kann übrigens schon mit 20 Pfund Zucker auf 50 Liter Johannisbeersaft einen trinkbaren Wein herstellen, der freilich dann nicht an spanisches Traubenblut erinnert. Wie Gelée oder Confituren bereitet werden, will ich hier nicht erörtern, gehört dieses doch in's Gebiet der Hausfrau.

Der Johannisbeerstock wird durch Stecklinge fortgepflanzt, welche in frischem Boden bald Wurzeln gewinnen und in kurzer Zeit tragbar werden. Man erzieht denselben entweder als Strauch oder als Kronenbaum; empfehlenswerther ist er als Pyramide auf 30 Cm. hohen 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 die volle Sonne gepflanzt, wenn die Früchte gut, süss und schmackhaft werden sollen. Was den Platz anbelangt, so empfiehlt es sich, den Strauch auf Rabatten zwischen Zwergobstbäumen anzupflanzen, zwischen Fuseau-, Pyramiden- und Kesselbäumchen.

Der Johannisbeerstrauch 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 kräftige Düngung ist ausgezeichnet.

Hochstämmchen auf Ribes aureum entwickeln sich wunderschön und hat man solche jetzt von verschiedener Farbe auf einem Bäumchen. In Böhmen werden diese Hochstämmchen im Grossen gezogen. Schädliche Insecten sind: der Stachelbeerspanner, Jerene grossulariata, Stachelbeerblattwespe, Nematus ribesii, Stachelbeermotte, Homaeosma grossulariella, Johannisbeerblattlaus, Aphis ribis. Umhacken des Bodens im Winter und tüchtige Uebergiessung tödten die im Boden befindlichen Schädlinge. Ablesen, mit Tabakdampf einhüllen, mit Tabakabsud bespritzen tödtet dieselben während der Vegetationszeit. F. C. Binz.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Aus dem Neutraer Comitat. In meinem Weingarten, der ganz mit Drahtrahmen versehen ist, habe ich eine Tafel mit 1000 Stöcken der frühen Malingre-Traube besetzt; sie ist die früheste unter den weissen Sorten, gibt auch einen recht angenehmen Wein, hat aber den Fehler, dass sie einseitig reift, so dass die Schattenseite oft 5—6 Tage gegen die Sonnenseite zurückbleibt. Diesen Uebelstand machen sich die Wespen, welche um diese Zeit noch keine grosse Auswahl haben, im Uebermass zu Nutzen, so dass die Sonnenhälften fast verzehrt sind bevor die Schattenhälften reif werden.

Welches durchführbare Mittel liesse sich gegen diesen Schaden anwenden? Könnte man nicht mit verdünntem Honig, dem man irgend ein Gift beimischt, etwas ausrichten, indem man diese Flüssigkeit auf Tuchränder oder dergleichen streicht und diese an den Drahtrahmen befestigt, oder von der Flüssigkeit in horizontal gelegte Flaschen füllt? Und welches Gift wäre zu diesem Zwecke das geeignetste?

Bitte in der nächsten Nummer Ihres Blattes um Beantwortung meiner Fragen, respective um gütigen Rath.

H. C. T. O.

(Wir können diese Anfrage dadurch beantworten, dass man gegen Wespenschaden bisher nur gewisse Fangapparate benützte, die auch schon wiederholt im „Obstgarten" abgebildet wurden, und die sich in vielen Katalogen von Baumschulen, z. B. Fröbel & Comp. in Zürich in der Schweiz, unter andern dergleichen Artikeln aufgezählt und meist bildlich dargestellt finden. Sie haben sich gut bewährt. Was die Anwendung von Gift irgend einer Art betrifft, so scheint dessen Anwendung für den ersten Augenblick ganz praktisch; da aber dieses Gift ebensogut auch Bienen und vielleicht noch andern Thieren schädlich werden könnte, selbst insectenfressenden Vögeln, welche vergiftete Wespen, Bienen etc. vertilgen, so ist von dessen Anwendung abzurathen. Wir richten jedoch gleichzeitig hiermit an unsern geschätzten Leserkreis die Frage, welche Erfahrungen sie schon in der Vertilgung der Wespen gemacht wurden. Wir werden eingesendete Zuschriften zum allgemeinen Besten publiciren. D. Red.)

Neusatz (Syrmien), 24. Juli. Die Witterung war für die Entwicklung des Weinstockes und der Traube eine recht günstige, und man kann schon heute mit Sicherheit constatiren, dass wir einer guten Weinlese entgegengehen.

Wohl hat die Hitze in den ersten Tagen des Monats Juli die durch das Binden blossgelegten Beeren hin und wieder versengt, aber dieser Schaden ist wieder durch die schöne Ausbildung der Traubenbeeren wett gemacht worden.

Die allgemeine Geschäftsstagnation lässt uns leider wenig Hoffnung, dass mit der guten Lese auch gute Preise Hand in Hand gehen und dem seit vielen Jahren darbenden Weinbauer die Pflege des Weinstockes werth machen werden; doch immerhin bleibt für den Weinhandel das Angenehme, dass sich Lagerbestände bilden, welche das Geschäft der folgenden Jahre fördern können.

In Obst hat die liebe Natur das Füllhorn des Segens über uns geleert. — Vom Beginn der ersten Kirsche haben wir von den sich anreihenden Sommerfrüchten stets nur Ueberfluss, so dass deren Verkauf selbst zu den billigsten Preisen zur Unmöglichkeit wurde. Besonders in Ueberfülle hatten wir Aprikosen, Aepfel und Birnen, nicht minder haben wir die nun folgenden Pflaumensorten in Menge zu gewärtigen.

Die Cultur des Obstes hat seit einigen Jahren erfreuliche Fortschritte gemacht und bliebe nur noch zu wünschen, dass sich Leute finden, welche die Verwerthung des Obstsegens durch Verarbeitung zu Conserven in die Hand nehmen und den Export hierdurch fördern würden, umsomehr, weil unsere Obstsorten, im schnellen Uebergang zur Reife zu zart, den Export im rohen Zustande nicht recht möglich machen. B.

Die Obstaussichten erhalten sich nach den ministeriellen amtlichen Mittheilungen in ganz Oesterreich auf dem bisherigen Stande; in Südtirol sind Aprikosen und einzelne Apfel- und Birnsorten bereits zur Reife gelangt. Die Erwartungen für die Weinlese sind fortdauernd sehr erfreulich; fast durchwegs zeigen die Reben einen günstigen Traubenansatz und gute Blattentwicklung; in Niederösterreich sind in besseren Lagen die Trauben nahezu ausgewachsen. Der Hopfen hat gut abgeblüht, zeigt einen schönen Doldenansatz, sowie eine kräftige Entwicklung und verspricht einen vollen Ertrag.

Das Obst- und Gemüse- (Vegetables and fruit) Comité hielt am 2. Juli seine letzte Sitzung in Chiswick. Es wurden hierbei die im Garten der Gesellschaft gezogenen Erbsen einem genauen Studium unterworfen. Mit dem Certificate erster Classe wurde Thee Ameer ausgezeichnet; es ist eine Hybride zwischen der schlingenden Laxton's Nr. 1 und der Little Gem (kleiner Edelstein), sieht der „Wilhelm I.", wie man diese in prächtigem Stande sieht, sehr ähnlich und wird gleichzeitig mit dieser benutzbar.

Zunächst wurden die vorhandenen Blumenkohlsorten geprüft. Es wurden 12 verschiedene Handelssorten untersucht und alle mehr oder weniger als gute Auswahl des „frühen Erfurter" Blumenkohls erkannt.

Von Erdbeeren wurden die neuen Sämlinge Laxton's: King of the Earlies, Captain, A. F. Barron und Admiral der Prüfung unterzogen. A. F. Barron ging als ganz ausserordentlich fruchtbare Sorte mit glänzend gefärbten Früchten von feinster Qualität als Sieger mit dem Certificate erster Classe hervor. Er soll eine Kreuzung zwischen den bekannten und beliebten Sorten Sir C. Napier und Sir F. Paston sein.

Als prachtvolle Stücke wurden von Herren Rivers Pflaumen der ganz neuen Sorte The Czar und Early Rivers Cherry ausgestellt, und ernteten Pflaumen und Kirschen allgemeine Bewunderung.

Herr C. Ross vom Welford-Park, Newbury, liess einen neuen, von ihm gezogenen Sämling von der „Blak Monukka"-Traube, welche bekanntlich die grössten Beeren (schwarz) trägt, der Prüfung unterziehen. Die Beeren waren gross, länglich oval und klar blassgrün. Das Comité entschied sich, über diese Neuheit ihr Votum erst dann abzugeben, wenn davon reifere Trauben vorliegen würden.

Wie man Pfirsiche isst. Da die Pfirsiche heuer so vortrefflich gerathen sind und in Mengen und bester Qualität zu Markte kommen, dürfte die Erzählung von A. Dumas in seinem „Grand Dictionnaire de cuisine", wie man Pfirsiche isst, von Interesse sein:

„Ludwig XVIII. war ein grosser Gourmand und hielt sich einen besonderen Beamten, welcher die für die königliche Tafel bestimmten Früchte kosten musste. Eines Tages erschien ein Gärtner aus Montreuil mit einem Körbchen der vorzüglichsten Pfirsiche, die er gern auf die königliche Tafel gebracht hätte. Dazu aber musste er sich erst an Mr. Petit-Radel, Bibliothekar des Instituts und Vorkoster Seiner Majestät, wenden. Der gelehrte Herr war aber gerade bei einer wichtigen Arbeit und es wurde dem braven Gärtner sehr schwer gemacht, zu ihm zu dringen. Schliesslich bat er darum, nur sein Körbchen durch die Thürspalte schieben zu dürfen. Das hörte Petit-Radel und liess ihn eintreten. Der Gärtner erklärte den Zweck seines Besuchs, und auf dem Gesicht des Gelehrten zeigte sich sofort die Freude des Gastronomen, der sich mit übereinandergeschlagenen Beinen und gefalteten Händen behaglich in seinem Lehnstuhl zurücklegte und sich anschickte, mit vollem Verständniss ein Urtheil zu fällen. Der Gärtner bat um ein silbernes Obstmesser, theilte eine Pfirsich in Viertel und bot eines derselben dem Richter mit den Worten dar: „Bitte den Saft zu kosten." Petit

Radel kostete gewissenhaft und schloss ein paar Minuten die Augen. „Gut, sehr gut, lieber Mann!“ waren seine einzigen Worte. Ein zweites Viertel wird ihm dargeboten mit der Empfehlung: „Bitte das Fleisch zu kosten!“ Dieselbe Wirkung in einer stärkeren Nüance. „Ah, sehr gut, sehr gut!“ hiess es. „Bitte das Aroma zu kosten!“ sagte der Gärtner beim dritten Viertel. Derselbe Erfolg. Stolz, im sicheren Gefühl seines Triumphes überreicht der Gärtner das letzte Viertel mit dem Ausruf: „Und nun kosten Sie Alles zusammen!“ Es ist überflüssig, hinzuzufügen, dass Petit-Radel sich nun erhob, die Hand des Künstlers schüttelte, ihm dankte und seine Früchte am andern Tage auf die königliche Tafel brachte.“

Winteräpfel. Wir erhalten von einem Deutschen, der in Amerika Baumschulen betreibt, die nachstehende Notiz: Bezüglich eines so gut tragenden und so marktfähigen Winterapfels, wie der mit Recht berühmte „Ben Davis“ ist, mache ich auf den neuen „Langford's Seedling“, welcher sich in Maryland bis zum Mai hält, aufmerksam. Derselbe wird wie folgt beschrieben: „Ein Sämling von grosser Verheissung; der Originalbaum wächst jetzt auf dem Grundstücke eines Farbigen an der Langford Bay im Kent Co., Md. Der Apfel ist gross, roth und gestreift und besitzt für die Cultur mehr gute Eigenschaften, als irgend ein mir bekannter Apfel. Der Baum ist hart, wächst gut und trägt jährlich Aepfel von ausgezeichneter Beschaffenheit; das besonders gute Halten desselben empfiehlt den Baum Allen. Der Apfel hält sich bei gewöhnlicher Behandlung bis zum Mai und Juni, während sich der in derselben Gegend gezogene „Baldwin“ nicht länger als bis Weihnachten hält. Kein Farmer oder Obstzüchter sollte ohne diesen Apfel sein.“

In Missouri gibt es bis jetzt keinen Apfel, welcher in besagten Eigenschaften über dem „Ben Davis“ stände; selbst der „Lausingburgh“, welcher sich wohl 30—50 Tage länger hält, kann ihn nicht ersetzen, da der Baum — ähnlich dem „Winesap“ oder dem feinen „Huntsman's Favorite“ — zu viele kleine, unverkäufliche Aepfel liefert, in welcher Beziehung wiederum der „Ben Davis“ unübertroffen dasteht. Ich habe diesen werthvollen Baum in den Westen eingeführt. Allen Interessenten steht die Preisliste meines Nurserygeschäfts im Allgemeinen für ihre Herbstbestellungen zu Diensten.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich dem Beerenzüchter gleichzeitig die neuen, früh reifenden „Wilson jr. Blackberies“ (Brombeeren) und die grossen, bis 12 Fuss hohen, riesenfrüchtigen, werthvollen „Marlborough“-Himbeeren, welche beide echt von mir zu beziehen sind, empfehlen.

Phil. Pfeifer, Sedalia, Mo.

(Diese beiden Beerensorten, welche wir im vorigen Jahre in Abbildungen brachten, sind schon in europäischen Baumschulen zu haben.)

Ringeln der Weinreben. Für manche Verhältnisse ist es von grosser Wichtigkeit, besonders schöne Tafeltrauben erzielen zu können. Von bedeutendem Einflusse auf die Ausbildung der Frucht ist das Ringeln, was aber noch wenig angewandt wird, da diese Manipulation nur dürftig bekannt ist. Sie besteht darin, dass man kurze Zeit nach der Blüthe einen ungefähr 8 Mm. breiten Rindenstreifen dicht unterhalb der ersten Traube ablöst. Diese Operation darf jedoch nur an den Fruchtruthen vorgenommen werden; alle Holztriebe, welche nächstes Jahr Früchte liefern sollen, dürfen nicht geringelt werden, sowie auch nicht alle Ruthen, da sonst der Stock zu sehr geschwächt würde. Die geringelten Ruthen müssen sorgfältig oberhalb der Wunde angebunden werden. Der physiologische Vorgang ist klar und leicht verständlich. Denn durch das Ringeln werden die saftleitenden Gefässe des Bastes ringsum durchschnitten, dem absteigenden Safte ist es also nicht möglich, wieder herunter zur Wurzel zu fliessen, sondern er muss oberhalb der Schnittwunde stauen und der Traube wird hiedurch mehr Nahrung geboten, als es der Fall wäre, wenn der Saft ungehindert herunterfliessen könnte. Auch die Reife wird hiedurch um 10 bis 14 Tage beschleunigt. Kl.

Erdbeer- und Frucht-Liqueur. Man nimmt 6 Kg. Erdbeeren, 60 Gr. Veilchenwurzelpulver und 4 Liter Alkohol, lässt diese Ingredienzien 48 Stunden auf einander wirken und presst ab. Nachdem dies geschehen, setzt man 2½ Kg. weissen Zuckersyrup (aus 1½ Kg. Zucker und 1 Liter Wasser bereitet) zu, schüttelt gut und lässt ruhig setzen. Bei Himbeeren, Quitten, Kirschen nimmt man 4 Kg. abgepressten Saft dieser Früchte, kocht denselben einmal auf und setzt dem klaren abgeschäumten Obstsaft 4 Liter feinsten, nur 60—68° starken Alkohol und 6 Kg. Zuckersyrup zu.

Himbeeressig. Die reifen Himbeeren werden zerquetscht und einige Tage stehen gelassen, bis der Saft sich leicht von dem Mark trennt und vollkommen klar ist. Dann gibt man auf 1 Pfund Himbeeren 6—8 Liter starken Essig, presst nach 24 Stunden aus und versüsst mit etwas Zucker. Der Essig zeichnet sich durch seine schöne rothe Farbe aus und hat einen lieblichen Geruch und Geschmack.

Süsseingemachte Kürbisse. Die Kürbisse werden geschält, von den Kernen gereinigt und in fingerdicke Schnitte geschnitten Darauf übergiesst man sie mit gutem Essig, worin sie einige Stunden liegen bleiben. Dieser Essig wird alsdann abgegossen und mit Zucker (auf das Liter 1 Pfund), ganzen Zimmt und einigen Nelken gut abgekocht. Wenn dieser Saft eine halbe Stunde gekocht hat, thut man die Schnitten hinein und lässt sie darin aufkochen. Darauf werden sie herausgenommen und in ein Sieb zum Abtropfen gebracht. Den Saft lässt man aber noch etwas kochen und giesst ihn dann siedend über die Kürbisse. Nach zwei Tagen giesst man den Saft wieder ab, kocht ihn noch einmal auf, lässt ihn aber dann erkalten, ehe man ihn wieder über die Kürbisse giesst. In gutverschlossenen Gefässen aufbewahrt, halten sie sich sehr gut und bilden eine wirklich delicate und pikante Zuspeise zu Rindfleisch, Braten etc.

Unreife oder halbreife Aprikosen und Pfirsiche zu einer haltbaren und delicaten Conserve einzumachen: Die frischen, fehlerfreien Früchte werden einzeln mehrere Male mit Nadeln durchstochen, im Wasser weich gekocht (doch nicht so weich, dass sie platzen) und auf einem Sieb vom Wasser durch Abtropfenlassen möglichst befreit. Man lässt dann so viel weissen Zucker in wenig Wasser zergehen, als das Gewicht der Früchte beträgt, kocht und klärt den Zuckersaft und giesst ihn kochend heiss über die Früchte. Das Ganze lässt man 24 Stunden an einem warmen Orte stehen, giesst den Zuckersaft ab, kocht ihn eine halbe Stunde lang ein und übergiesst die Früchte mit dem heissen Syrup. Dies Einkochen des Saftes und Uebergiessen wiederholt man 4—6 Mal, bis der über den Früchten erkaltete Zuckersaft seine Dickflüssigkeit behalten hat. Man nimmt dann die Früchte aus dem Zuckersaft, bedeckt sie in einem Einmachglase mit echtem, feinem Rum, dem man auf je 1 Pfund einen Zusatz von 5 Tropfen Salpeteräther gegeben, und lässt sie 8—14 Tage stehen; dann bringt man den dicken Zuckersaft wieder hinzu, vermischt durch Umrühren und verbindet das Einmachgefäss

mit Pergamentpapier. Nach weiteren 14 Tagen sind die Früchte essbar. Statt des Rums kann man auch fuselfreien Weingeist von 60° Tralles nehmen; der Zusatz von Salpeteräther ist immer gut, da er den Früchten einen angenehmen Fruchtgeschmack ertheilt. Auf solche Weise eingemachte Früchte, Aprikosen und Pfirsiche, halten sich Jahre hindurch, ohne an Wohlgeschmack zu verlieren.

Aprikosen-Ratafia. Aprikosen sind heuer billiger als seit langen Jahren, und empfiehlt es sich, diese werthvollste und geschmackvollste aller Obstsorten für die Küche auch gehörig zu verwerthen. Versorgt Euch daher mit Marmeladtöpfen und nützt die gute Gelegenheit aus. Wer noch Aprikosen über hat, kann sich einen Aprikosen-Fruchtliqueur auf folgende Weise bereiten: Die Aprikosen werden mit den Kernen zerquetscht und mit gutem Cognac acht Tage macerirt, dann filtrirt und mit dem doppelten Quantum Zucker aufgekocht. Zu einem Theil dieser Masse werden zwei Theile Cognac zugesetzt. (Weinlaube.)

Dörrobst-Erzeugung als landwirthschaftlicher Nebenverdienst. Die eingehende Aufmerksamkeit, mit welcher die landwirthschaftlichen Vereine seit Jahren das Wachsen und Gedeihen der heimischen Obstzucht gefördert haben, die sachverständigen, in den Fachzeitungen ertheilten Rathschläge, wie die Aufklärungen der Wanderlehrer fangen allenthalben an ihre segensreichen Wirkungen zu zeigen. An Stelle planloser Anpflanzung beliebiger Sorten ist die Erziehung solcher Obstbäume getreten, welche, je nach Klima, Bodenbeschaffenheit und Bedarfsnachfrage, für den einzelnen Fall die zweckmässigsten sind. Schlechtes, meist nur für Kraut- und Weinbereitung verwendbares Obst wird allmälig durch Tafelobst ersetzt, ein Process, der zwar langsam, aber doch stetig vor sich geht. — Im Allgemeinen ist es das Bestreben unserer landwirthschaftlichen Bevölkerung, das erzeugte Obst alljährlich während oder doch gleich nach der Ernte zu verkaufen, da man sich hierdurch die mit dem Aufbewahren verbundene Mühe und Arbeit erspart und ausserdem einen sofortigen Erlös erzielt. Die natürliche Folge hievon ist ein übermässiges Angebot der reifen Früchte zur Erntezeit und ein Fallen der Preise unter die dem wirklichen Werthe der Früchte entsprechende Höhe.

Ein Mittel, wodurch sich diese zeitweilige Entwerthung des Obstes, dieses wichtigen landwirthschaftlichen Nebenerzeugnisses, verhindern lässt, und welches die Gewissheit bietet, auch der minder bemittelten Mehrzahl die Möglichkeit des Obstbezuges zu einem angemessenen Preise zu gewähren, ist in dem „Obst-Dörr-Apparat" gefunden. Dieser Apparat wird eine von Jahr zu Jahr an Bedeutung zunehmende Rolle spielen, da er dazu berufen ist, die inländischen Märkte allmälig von den ausländischen Obstbezügen unabhängig zu machen und somit ein wichtiges Volksnährmittel als heimisches Erzeugniss für den Verbrauch herzustellen. —

Unter den in letzter Zeit bekannt gewordenen Systemen nimmt dasjenige von Alden den ersten Rang ein; dem Amerikaner Reynolds ist es gelungen, dieses System noch weiter zu verbessern und zu vereinfachen, so dass sein Apparat (Fabrikant Eugen Ritter, Ehrenfeld) auf der Pariser Weltausstellung im Jahre 1878 als der einzige mit der goldenen Medaille prämiirt wurde. Die nach diesem Systeme construirten Apparate darf man als das für unsere Verhältnisse Zweckmässigste bezeichnen, denn die Reynolds'sche Trockenmaschine verbindet bei einer grossen Leistungsfähigkeit den Vorzug einer genialen Einfachheit der Construction mit demjenigen der Billigkeit.

Unter den Obstconsumenten der Monarchie haben sich die auf dem Reynolds-Apparat getrockneten sogenannten amerikanischen Apfelschnitte durch ihre in der That vorzügliche Qualität in ausgedehntem Masse eingeführt, ebenso auch die anderen nach diesem System gedörrten Früchte, wie Birnen, Pflaumen, Kirschen, Heidelbeeren u. s. w. Auch gewinnt der Reynolds-Apparat eine alljährlich zunehmende Bedeutung für das Dörren von frischen Gemüsen aller Art, von Hopfen etc. etc., da er bei fast gänzlicher Verdampfung des Wassergehaltes der zu trocknenden Erzeugnisse deren Geschmack und Aroma conservirt. In Folge dessen sind auch Reynolds-Apparate in vielen Theilen der Monarchie aufgestellt worden, sowohl von Privaten als auch von landwirthschaftlichen Vereinen und Centralstellen für solche.

Zum Vornehmen des gleichzeitigen Schälens, Bohrens und Schneidens der Aepfel wendet man ein von Reynolds erfundenes, sehr exact arbeitendes Maschinchen an, welches von obgenanntem Fabrikanten zu beziehen ist.

Um aber das Obst zu einem wirklichen Volksnahrungsmittel zu machen, muss unsere Obstcultur in weitaus grösserem Massstabe als bisher betrieben werden, eine Ansicht, zu der unsere landwirthschaftlichen Vereine auch längst gekommen sind und für welche sie unausgesetzt und eifrig mit Wort und Schrift eintreten. Auch die von den einzelnen Landesregierungen zur Förderung der Obstzucht getroffenen Massregeln sind ein erfreulicher Beweis für das Interesse, welches man an massgebender Stelle dieser wichtigen Sache entgegenbringt.

Es ist Pflicht der sachverständigen Presse, darauf hinzuwirken, dass dieses Interesse in immer weitere Kreise dringt.

Blumen- und Gemüsegarten.

Vorsicht. Man schreibt aus Bingen in Rheinhessen: Eine der ersten Familien hier wurde vor einigen Tagen plötzlich in grosse Aufregung und Trauer versetzt. Eine in allen Kreisen beliebte Dame, welche dem Haushalte vorstand, wollte im Garten die Blattläuse an den Rosen mit brennendem Schwefelspan vertilgen; plötzlich tropfte die flammende Flüssigkeit auf die leichten Kleider und im Nu stand die Dame in Flammen. Aus der Nachbarschaft schnell herbeigeeilte Hilfe, welche sofort die brennenden Kleider abriss, konnte nicht verhindern, dass der Körper sich mit starken Brandwunden bedeckte. Alle Hilfe war vergebens und so ist denn die Dame ihren Wunden erlegen

Russ gegen Erdflöhe und Blattläuse. Zur Vertilgung von Erdflöhen und Blattläusen auf Gemüsebeeten, im freien Lande und in Mistbeeten wendet ein Praktiker seit mehreren Jahren mit Erfolg den Russ an. Derselbe sammelt im Winter den Russ von Schornsteinen und Heizröhren; die grösseren Stücke werden zerrieben und sodann aufbewahrt. Wenn dann im Frühjahr in den Mistbeeten die Melonen und Gurken von Läusen befallen werden, sowie die Gemüsepflanzen im Freien von den Erdflöhen, nehme man von diesem Russ und bestreue die Pflanzen damit. Die Insecten verschwinden bald nach dem Bestreuen und nur selten ist eine Wiederholung nöthig. Den Blättern der bestreuten Pflanzen schadet der Russ erfahrungsgemäss nicht im Geringsten, ja er düngt die Pflanzen sogar.

Hühnermist. Man hat berechnet, dass eine Henne jährlich 10 Kilogramm Dung im Stalle hinterlässt. Mit dem einheimischen Guano von 80 Hühnern kann man 1 Hektar Land düngen. Man sollte deswegen nicht versäumen, in die Hühnerställe Gyps, Torfmull oder trockene Erde zu streuen; der Gemüsegarten und die Obstbäume desselben werden ihren Nutzen daraus ziehen.

Obstpreise im Monat Juli.

(Zufuhr 2000 Wagen.)

Engros-Preise:

Kirschen, österr.-ungar.	per Kilogr.	8—30	kr.
Amarellen, „	„ „	10—30	„
Weichseln, „	„ „	15—30	„
Aprikosen, „	„ „	10—50	„
Pfirsiche, ital.	„ „	12—80	„
Pflaumen	„ „	20—40	„
Reineclaude, Einsiede-	„ „	12—40	„
Aepfel, Sommer, ungar.	„ „	12—24	„
Birnen, Nagewitz-, österr.	„ „	10—20	„
„ Hafer-, „	„ „	15—20	„
„ Feigen-, „	„ „	15—20	„
„ Dukaten-, „	„ „	15—20	„
Erdbeeren, Garten-	per Kilogr. kr.	60 bis fl.	1.20
„ Wald-	„ „ „	50 „ „	1.—
Himbeeren, Garten-	„ „ „	50 „ „	1.—
„ Wald-	„ „ „	30 „ „	—.60
Johannisbeeren	per Kilogr.	12—20	kr.
„ grossfrüchtige	„ „	20—30	„
Stachelbeeren, österr.-ungar.	„ „	10—25	„
Heidelbeeren, „	„ „	15—20	„
Weintrauben, ital.	„ „	50—90	„
Feigen, ital.	„ „	40—50	„
Melonen, Zucker-	per Stück kr.	30 bis fl.	2.—
Nüsse, grüne	per 100 Stück kr.	25 bis fl.	1.—

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, (44)
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.

Reynolds'scher
Amerikanischer
Obsttrocken-Apparat
(Evaporator)
System Alden.

Empfehle den rühmlichst bekannten, auf der Weltausstellung zu **Paris 1878** mit der **grossen goldenen Medaille** prämiirten **Trockenapparat**, vorzüglich zum Trocknen und Conserviren von sogen. amerikanischen Aepfelschnitten, allen übrigen Obstsorten, Gemüsen, Feldfrüchten, Hopfen etc.

Vorzüge: Billiger Preis, einfache, bewährte Construction, geringer Kohlenverbrauch, keine Mauerung erforderlich, daher überall aufstellbar und leicht versetzbar; durch raschen Dörrprocess Erzielung unübertroffener Qualität bei tadelloser Erhaltung der Farbe und ohne Einbusse am Aroma.

Alleiniger Fabrikant: (63)

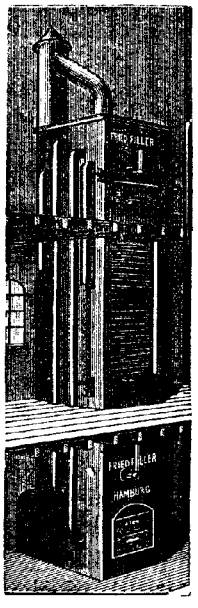
Eugen Ritter,
Ehrenfeld-Köln.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **-Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen Anhalt

100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn

W. Richter
(60) in **Hietzing** bei Wien.



Fillers pat. Trocken-Apparat. Grosse gold. Staats-Medaille.
(55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe u. Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,
Maschinenfabrik,
Hamburg - Eimsbüttel.

Wir beehren uns zur Kenntniss zu bringen, dass die neue pro Herbst 1885 und Frühjahr 1886 giltige Verkaufsofferte demnächst erscheinen und zum Versandt gelangen wird.

Indem wir für die bevorstehende Geschäftsperiode unsere schönen, reichhaltigen und echt benannten Sortimente von:

Rosen, Camellien, Azalea indica, Gehölzen und Obstbäumen,
sowie gangbarsten diversen
Warm- und Kalthauspflanzen

in empfehlende Erinnerung bringen, sehen wir recht zahlreichen Aufträgen mit Vergnügen entgegen und versichern solideste Bedienung. (64)

Gräfl. Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen in Böhmen
1. August 1885.
Franz Josst, Obergärtner.

G. Goeschke sen.
Erdbeerzüchter
in **Cöthen (Anhalt)**

erlaubt sich auf seine ausgedehnten
Special-Culturen edler Erdbeersorten
ergebenst aufmerksam zu machen.

Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen;** grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommerobst-Ausstellungen:

in **Meissen** (1878)
„ **Berlin** (1884)
„ **Wien-Hietzing** (1885).

Reich illustrirte Kataloge **gratis** und **franco.** (65)

Gärtnerschule „Elisabethinum"
in Mödling bei Wien.

Beginn des neuen zweijährigen Cursus **am 1. October l. J.**

Aufnahmsbedingungen:

1. Ein Alter von mindestens 15 Jahren.
2. Gut absolvirte Volksschule.
3. Einwilligung der Eltern oder des Vormundes.

Programme sind zu verlangen von der Direction in Mödling oder von der Redaction dieses Blattes. (62)

INHALT: Lichtenwalder Wachsapfel. (Mit 1 Illustr.) — Fameuse. (Mit 1 Illustr.) — Lothringer Reinette. (Mit 1 Illustr.) — Calvill von Boskoop. (Mit 1 Illustr.) — Ueber Pflaumen. (Schluss.) — Johannisbeeren. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Aus dem Neutraer Comitat. — Neusatz (Syrmien). — Die Obstaussichten. — Das Obst- und Gemüsecomité. — Wie man Pfirsiche isst. — Winteräpfel. — Ringeln der Weinreben. — Erdbeer- und Frucht-Liqueur. — Himbeeressig. — Süsseingemachte Kürbisse. — Unreife oder halbreife Aprikosen und Pfirsiche. — Aprikosen-Ratafia. — Dörrobsterzeugung als landwirthschaftlicher Nebenverdienst. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Vorsicht. — Russ gegen Erdflöhe und Blattläuse — Hühnermist. — Obstpreise im Monat Juli. — Inserate.

Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41.

Druck von Wilhelm Köhler in Wien.

☛ Hiezu eine Illustrations-Beilage. ☚

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—

resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 16. **Wien, 15. August 1885.** **II. Jahrg.**

Obstverwerthung.

Bei dem ungeheuren Reichthum an Obstfrüchten, der in einzelnen Theilen unseres Vaterlandes heuer auftritt und der in dem überfüllten Obstmarkte Wiens seinen beredten Ausdruck findet, ist es die erste Aufgabe einer Fachzeitschrift, auf die Verwerthung dieses Ueberflusses hinzuwirken und damit auf die Entwerthung desselben möglichst Einfluss zu nehmen. Von vielen Seiten ist dem Dörren des Obstes das Wort geredet worden, und die Tausende, die das Ministerium der Dörranstalt bei Graz als Unterstützung zugewendet hat, zeugen, wie man es verstanden hat, diese Seite der Conservirung als allein selig machend anzupreisen. Nun, die Resultate haben ergeben, dass sich selbst bei den ziemlich billigen Obstpreisen des vorigen Jahres eine grossartige Dörranstalt nicht rentirt, hauptsächlich aber haben sie dargethan, dass es uns an Consumenten gedörrten Obstes abgeht. Es müsste erst eine Jugend erzogen werden, die den Obstgenuss als Beigabe zu andern, besonders Fleischspeisen so angenehm und nothwendig findet, wie bei uns z. B. jetzt die Zugabe von Gemüse hierzu unerlässlich erscheint.

Aber wir finden, dass die Ausnützung aller Obstgattungen auf „Obstwein" oder „Cider" weit mehr zu empfehlen sei. Noch immer überwiegt der Genuss des Bieres nicht in so starkem Masse, dass der Wein bei uns nicht vielseitig bevorzugt würde. Und deshalb kann ein guter Obstwein auch immer noch seine Trinker und Werthschätzer finden, und dem Obstzüchter für sein Product mehr eintragen, als bei jeder andern Verwerthungsart. Bedenkt man ferner, dass hierbei auch die Abfälle noch beim Branntweinbrennen und der Essigfabrikation, ja selbst zu Gelée benützt werden können, so muss Jedermann einsehen, dass in dieser Richtung viel mehr und Rationelleres gewirkt werden könnte, als in jeder andern.

Während überdies beim Dörren kostspielige Apparate aufgestellt werden müssen, will man schönes, gut gezahltes Obst fabriciren, erfordert die Obstweinerzeugung nur ganz wenige Geräthe und gar keine besonderen Vorrichtungen.

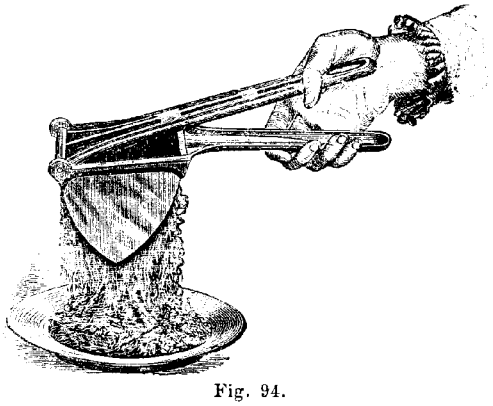


Fig. 94.

Indem wir hierauf ganz besonders hinweisen, wenden wir uns dem einzigen Apparate zu, der bei der Obstweinbereitung benöthigt wird, der Obstpresse, und wollen das Weitere in einem nächsten Artikel besprechen.

Wir haben vor Kurzem (Nr. 13) auf die neue Handbeerenpresse aufmerksam gemacht und wiederholen hier deren Abbildung, Fig. 94, indem wir sie

durch Fig. 95 ergänzen, welches dieselbe Püree- und Saftpresse in geöffnetem Zustande zeigt. Die ganze Maschine ist auf die bekannte Citronenquetsche basirt, die man in jeder Haushaltung, in jeder Küche kennt; sie wirkt in gleicher Weise und kann ebenfalls in dem kleinsten Hause mit Vortheil verwendet werden. Der kleine Apparat hat ein beutelartiges, nach unten spitz zugehendes Reservoir zur Aufnahme der Früchte, welches mit einem verzinnten Stiel versehen ist. Mittelst der kleinen gewölbten, in das Reservoir hineinpassenden Deck- und Drückplatte aus starkem verzinnten Eisenblech wird dieselbe geschlossen, und indem man die beiden Griffe zusammenpresst, bewirkt sich die Manipulation leicht und schnell.

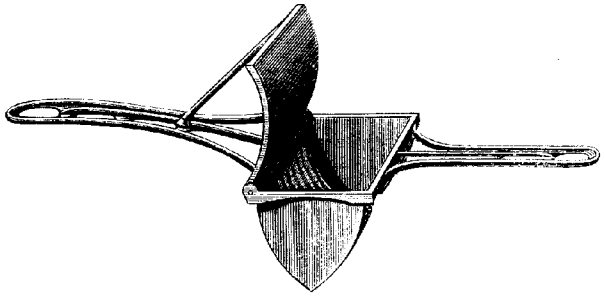


Fig. 95.

Wem diese billige (2 fl. pr. Stück) Presse noch zu theuer kommt, oder wer überhaupt sie zu klein findet, der kann sich an die einfachste Presse halten, die es gibt und die jeder Tischler nach der Figur anzufertigen im Stande ist, die wir schon im vorigen Jahre (S. 132) unseren geschätzten Lesern mitgetheilt haben.

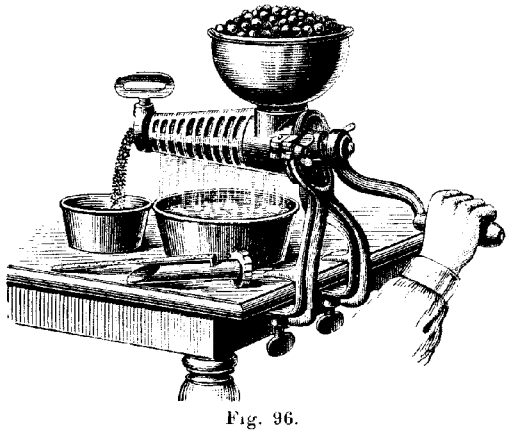


Fig. 96.

Für grössere Mengen Obstes ist es natürlich nöthig, auch vollständigere Apparate zu verwenden, um den richtigen Zeitpunkt zum Auspressen einhalten zu können. Zur Kenntniss derselben bringen wir die neueste amerikanische Construction, Fig. 96, welche sich sowohl im Grossen als im Kleinen für alle möglichen Früchte: Ananas, Preisselbeeren, Hollunder, Birnen, Pfirsiche etc. etc. verwenden lässt.

Solche weitere Apparate werden wir demnächst eingehender besprechen.

Stecklingszucht und Baumsatz.

Der neugepflanzte Baum hat mit dem Steckling des Gärtners das gemein, dass beide auf aufgespeicherte Nahrung in ihren Reservestoffbehältern und von diesen eine gewisse Zeit zu zehren, ja Neubildungen zu machen, angewiesen sind. Vorbedingungen sind also, wie bemerkt, genügender Vorrath assimilirter Stoffe, um den Steckling so lange zu ernähren, die durch Trennung vom Mutterstamme verursachten Wunden zu heilen, ferner die Wurzeln so weit neu zu bilden, bis dieselben selbst Nahrung aus der Erde entnehmen können.

Nennen wir das sich bei dem Menschen, wie bei dem Thiere und der Pflanze äussernde Bestreben, jede Wunde auf dem möglichst kürzesten Wege zu heilen, Lebenskraft, und steht dieselbe in dem innigsten Verhältniss mit dem Alter und der Gesundheit des betreffenden Individuums. Wie bei dem jungen Krieger die geschlagene Wunde bei ungeschwächter Manneskraft rascher heilt, als bei dem durch Excesse verdorbenen Körper, überhaupt an dem jungen Körper rascher wie an dem alten, so wird auch die Pflanze zu einem rascheren Verschluss äusserer Verletzungen gelangen, während der alte ausgemergelte Baum vergebliche Anstrengungen macht, den kleinsten Vernarbungsring anzulegen. Die Pflanze sowohl, wie der Mensch und das Thier erreichen einen Culminationspunkt ihrer individuellen Entwicklung, und sind bis dahin und noch darüber hinaus befähigt, den Kampf um die Existenz aufzunehmen; ist aber diese Mittagshöhe einmal überschritten, so ist auch damit eine Abnahme der einzelnen Kräfte verbunden, die ihren Abschluss in dem Verschwinden des betreffenden Individuums aus der Zahl lebender Gebilde findet.

Bei vielen Pflanzen, namentlich solchen, welche sich zu Stecklingen eignen, finden wir noch die weitere Eigenschaft, der Desorganisation der Gewebe an der Schnittfläche, welche durch äussere Einflüsse droht, Widerstand zu leisten. So machen wir z. B. bei Pflanzen, die in der Nähe von Wasser wachsen, die Beobachtung, dass dieselben mit Eigenschaften versehen sind, um diese bald vermehrte, bald verminderte Feuchtigkeit, die eben in der Inconstanz schädlich auf das Pflanzenleben einwirken würde, aufzuheben. So gedeihen die Salixarten sehr gut in der Nähe von Flüssen, Bächen, an stehenden Gewässern und an Tümpeln, während gerade wieder andere Pflanzen diese Plätze meiden, da sie unbedingt zu Grunde gehen würden. Es ist eben in der Pflanze selbst ein Stoff vorhanden, der sie gegen die schädlichen Einflüsse zu schützen vermag. Das ist das in den Weidenarten vorkommende

Salicyl, ein Fäulniss verhütender und zerstörender, der Zersetzung vorbeugender Bestandtheil des Zellinhaltes genannter Pflanzen, und darin ist ihre Widerstandsfähigkeit begründet. Dieses Salz ist für den Baum ebenso nothwendig, wie die Traubenbeere für den Kern, um denselben zu schützen, zu ernähren und die Keimung durch Gährung zu befördern. Wenn sie dabei noch die Gunst des Menschen ihres geniessbaren Fleisches wegen gefunden, so ist damit nur wieder ein weiteres Mittel, die Art nicht auf den Aussterbeetat zu setzen, begründet; ist doch hinlänglich bekannt die grosse Keimkraft mit den Trauben genossener Kerne.

Wir finden die Gerber eifrig bemüht, mit der zerkleinerten Rinde des Eichbaumes ihr Leder widerstandsfähiger gegen die Witterungseinflüsse zu machen, und nehmen dieselben mit Vorliebe die Rinde von in feuchten Niederungen gewachsenen Bäumen, weil dieselben mehr Tannin enthalten, als die auf Höhen gewachsenen. Der Russe gerbt seine Stiefelschäfte mit dem Extracte der Birkenrinde der donischen Niederungen und gibt dem Leder damit jene unverwüstliche Dauer, die von dem Waidmanne gesucht wird, jenen Geruch, specielles Eigenthum der jeunesse dorée und des Mitgliedes des Jockeyclubs. Der einfache Gärtner verwendet Compost und erzielt durch die darin enthaltene Humussäure ausgezeichnete Erfolge.

Doch kehren wir zu dem Stecklinge und dem neugepflanzten Baume zurück. Wenn der Steckling in den meisten Fällen das voraus hat, dass je nach der Sorte die Wurzelneubildung schnell vor sich geht, so trägt wohl die gärtnerische Sorgfalt auch das ihrige dazu bei: vermehrte Wärme, Luftabschluss und, was nicht zu vergessen ist, der gewöhnlich unbewusst angewandte antiseptische Verschluss der Wundstelle durch das umgebende Medium. Wenn man z. B. die genügende Localität hätte, wo bei vermehrter Wärme und Feuchtigkeit neben Abschluss der Luft unsere Obstbäume antreiben könnten, so würden wir in den meisten Fällen mit den grössten Erfolgen operiren und eben durch die obigen Einflüsse die Reservestoffe in der kürzesten Zeit an ihren Bestimmungs- resp. Gebrauchsort bringen können, was übrigens vielfältig bei jungen eingepflanzten Topfobstbäumen angewendet wird, welche in Mistbeetkasten gestellt und mit Fenster bedeckt, auch mit einem warmen Umschlag versehen werden; was wir ferner bei unseren Obstbäumen, die, um den vulgären Ausdruck zu gebrauchen, nicht austreiben wollen, indem wir dieselben der Länge nach in eine Grube einlegen, mit Grund bedecken, nachdem die Wurzeln frisch angeschnitten wurden. Auf dieses Wurzelanschneiden möchte ich besonders aufmerksam machen; wir werden weiter unten darauf zurückkommen.

Ob nicht die meisten Pflanzen bei gewissen Modificationen aus Stecklingen vermehrt werden können, ist bis jetzt wohl noch nicht genügend erforscht, und wir finden beinahe jedes Jahr wieder in der Praxis Pflanzen, welche sich auf diese Art vermehren lassen. Am ehesten werden wohl die mit genügenden Reservestoffen versehenen Pflanzen zur Stecklingszucht geeignet sein, und hängt es, wie gesagt, nur vielleicht von einem abweichenden Modus ab, um vielleicht, ein Beispiel zu erwähnen von unseren Obstträgern, Apfel, Birnen u. s. w., Ableger zu machen. Beispielsweise will ich hier nur daran erinnern, wie bei uns die Rebstopper, Rebstecklinge behandelt werden. Die Stecklinge werden sortirt in Bündel gebunden, so dass die unteren Schnittflächen jeweils auf einer Seite sich befinden, wie die oberen. Es werden nun Löcher gemacht und die Bündel so hineingestellt, dass die unteren Abschnitte aus dem Boden, die oberen in dem Boden, auf dem Kopfe, wie man sagt, stehen. Die Bündel werden nun angehäufelt und die oberen Schnittflächen 6 Cm. hoch mit Erde bedeckt und feucht gehalten. In wenigen Wochen ist der Callus gebildet, und werden nun die Stecklinge einzeln eingepflanzt, wobei jetzt die Callusstelle in den Boden kommt.

Während der Johannis-Apfel, der Doucin, die Quitte unter Berücksichtigung ihrer individuellen Eigenschaften sich gern aus Stecklingen fortpflanzen, ist bis jetzt ein Modus, aus Obstfrüchten Stecklinge mit Erfolg zu produciren, noch nicht gelungen, trotz der oft haarsträubenden Versuche einzelner Baumkünstler, und trösten wir uns, ja Mittel genügend zu besitzen, die Vererbung der Art zu fixiren, wenn wir auch nicht in der glücklichen Lage sind, wie uns glaubhafte Reisende aus Südamerika erzählen, unsere Obstbäume so leicht zu vermehren, wie dortige Einwohner, einfach armdicke Aeste der Apfelbäume abzubrechen, in den Boden zu stecken und ohne weiteres Zuthun in den nächsten Jahren Früchte zu ernten. Es mögen vielleicht auch Abarten unseres Johannis- oder Schlittapfels sein, der in dem dortigen Klima bessere Frucht producirt als in dem unserigen und in Folge dessen des Anbaues als Fruchtträger lohnt.

Trösten wir uns indessen. Wir leben gottlob nicht in einem so glücklichen Klima, hier hilft nur angestrengte Arbeit zum wohlverdienten Lohne, uns fehlen aber auch die Vorbedingungen zu einem Schlaraffenleben, das den Geist erschlafft und den Untergang auch der intelligentesten Völker bedingt.

*

Im Kampf um's Dasein stählt sich auch der Geist und liegt darinnen ein nicht zu unterschätzendes Präservativmittel gegen Verwilderung und Entsittlichung.

Der Gärtner wendet erhöhte Wärme an und geeignetes Material, um die Stecklinge zur Bewurzelung zu bringen. Unbewusst vielleicht, weil es einmal so sein muss, wäscht er den Sand so rein aus, dass nur die einzelnen Quarzkörner zurückbleiben, und pflanzt dahinein seine Pfleglinge. Er befreit durch das Waschen den Sand von aller organischen Beimischung; unbewusst wendet er vielleicht die zerkleinerte und pulverisirte Holzkohle im Stecklingskasten an, weil er durch zufällige, empirische Versuche gefunden, dass gewisse Stecklinge, z. B. Cactusarten, darinnen ausgezeichnet gedeihen, dass sogar angefaulte Stellen wieder ausheilten und vernarbten; er wendet erhöhte Wärme an, um die Callusbildung und die Neubildung von Wurzeln zu beschleunigen, und beruhen diese Mittel mehr oder minder darauf, eine Infection an der Abschnittstelle und eine daraus folgende Desorganisation der zarten blossgelegten Gewebeschichten zu verhindern. Je rascher der Callus gebildet, desto mehr ist die junge Gewebemasse geschützt, Callus ist in diesem Falle gleichbedeutend mit der Neubildung an der menschlichen Wundfläche; erhöhte Wärme bedingt aber eine raschere Neubildung, wenigstens bei sehr vielen Pflanzen, weil eben auch durch erhöhte Wärme die Lebensthätigkeit derselben erhöht wird. Wenn gewisse Stecklinge auch im kalten Kasten bei aufgelegten Fenstern Callus bilden und sich bewurzeln, so dürfen wir nicht vergessen, dass durch die sog. gespannte Luft, wie der Gärtner sagt, die Verdunstung gehindert wird; durch rasche Verdunstung wird der Pflanze aber auch Wärme entzogen und lesen wir darüber in neueren botanischen Werken: „Bei den oberirdischen, in Luft befindlichen Pflanzentheilen ist die Verdunstung des Vegetationswassers als energisch wirkende Ursache der Abkühlung zu betrachten, insofern das verdunstende Wasser die dazu nöthige Wassermenge der Pflanze selbst entzieht und sie somit kälter macht." Dass Stecklinge im freien Lande nur während der Vegetation gemacht werden können, also bei erhöhter Wärme, ist weiterer Beweis.

Ausgewaschener Quarzsand, von den organischen Bestandtheilen befreit, verhindert ebenfalls die Infection, weil eben die Träger der Infectionsstoffe entfernt worden. Kohle an und für sich ist antiseptisch und beruht darauf ihre Wirkung, die Anwendung in der Stecklingszucht. Wie das rohe Fleisch durch pulverisirte Kohle längere Zeit vor Ansteckung und Zersetzung bewahrt wird, so auch die Abschnittstelle an dem Stecklinge; die umgebende Kohle, der ausgewaschene Sand, der zersetzte alte Compost mit seiner Humussäure, so namentlich die Haideerde, sind Mittel zum Zwecke. Der Steckling nimmt keine Nahrung an der Abschnittstelle auf. Manch alter Gärtner, den ich bei seinen Vermehrungen besuchte, hatte deswegen, nicht mittelmässig möchte ich sagen, seine Töpfchen eingerichtet. Zwei Theile alten, mit Erde vermischten Compostes unten in den Topf, darauf ein Drittel reingewaschener Flusssand, in welchen die Wundstellen verbracht wurden. Und in der That ist diese Methode durchaus nicht zu verwerfen. (Abgesehen davon, dass ich als Nichtgärtner Vorschriften über Vermehrung machen möchte.) Die jungen Wurzeln fanden, einmal durch die antiseptische Sandschichte durchbrochen, Nahrung ohne Translocation der jetzt jungen, auf eigenen Füssen stehenden Pflanze selbst.

Der antiseptische Verschluss spielt in der Chirurgie eine eminent wichtige Rolle. Dem Laien selbst sind die technischen Ausdrücke Salicylwatte, Carbolsäure u. s. w. keine fremden Worte mehr. Er versteht sie und weiss ihre Eigenschaften zu würdigen. Wenn wir auch nicht die Pflanze am Ende mit dem menschlichen Organismus in eine Parallele setzen dürfen, beide haben das gemein, dass sie lebende Gebilde sind und dass beide mehr oder minder für äussere Einwirkungen, schädliche wie günstige, empfänglich sind, dass z. B. unsere Verletzungen nur durch innere Kräfte zur Heilung gelangen können, und Alles, was äusserlich angewandt wird, nur Prohibitivmassregeln sind gegen schädliche Einflüsse, welche diesen Process verzögern, unter Umständen ganz aufheben könnten.

Wir finden an den Stecklingen im Vermehrungskasten eine mehr oder minder grosse Zahl von Blättern, die vielleicht durch Querschnitte auf ihre Hälfte reducirt sind. In richtiger Würdigung ihres Werthes werden dieselben, obschon sie Ausdünstungsorgane sind, nicht entfernt. Die in den Blättern vorhandenen Nahrungsstoffe kommen noch dem Stecklinge zu gute, und wenn das Blatt davon entleert ist, so fällt es ab, mit mehr oder weniger Verminderung seiner ursprüglichen Färbung. Das Blatt hat seine Nahrung jetzt abgegeben, wie das Blatt im Spätjahre, wenn sich seine Nahrungsbestandtheile in die festeren Localitäten des Holzes zurücksammeln, um Reservestoffe für das Frühjahr aufzuspeichern. Ein Beweis dafür ist, dass das Blatt nicht abwelkt und der Stiel haften bleibt, sondern dass es frei vom Steckling abfällt.

Bei der Vermehrung durch Stecklinge, wie bei dem Baumsatze finden wir darin wieder Verwandt-

schaft. Der Steckling braucht die Blätter noch zur Unterstützung seines Wachsthums, und der Baum bedarf der Zweige, der jungen Aeste, die ihm einen ebenso grossen Dienst bei der Ueberwallung seiner Wurzelwunden, wie auch bei dem künftigen Wachsthum zu leisten vermögen.

Hat das Blatt seine Nahrungsstoffe abgegeben, so fällt es ab. Das Gleiche geschieht aber nicht bei dem neugepflanzten Baume. Die Wurzeln sind im ersten Jahre der Pflanzung noch nicht so erstarkt, um genügende Nahrung herbeischaffen zu können; nach Entleerung der Reservenahrungsstoffe ist die Krone verhältnissmässig zu gross der Bewurzelung gegenüber und da muss die Hand des Pflanzers eingreifen und muss Oekonomie, die im Baumleben sehr nothwendig ist, schaffen, und geschieht dieses durch einen successiven Schnitt.

C. F. Binz.

Uebersicht der pro 1885 in Oesterreich und Deutschland zu erwartenden Obsternte.

(Aus den Tiroler landwirthschaftlichen Blättern.)

Gegend	Die Ernte wird sein an										Namen der Herren Berichterstatter
	Aepfeln	Birnen	Zwetschken	Aprikosen	Pfirsichen	Kirschen	Weichseln	Nüssen	Kastanien	Trauben	
Oesterreich-Ungarn:											
Steiermark:											
Graz	mitg.-gut	sehr gut	gut	mittelgut	mittelgut	sehr gut	—	—	—	—	Heinr. Graf Attems.
Lichtenwald	fehlend	gering	mittelgut	fehlend	gering	sehr gut	sehr gut	mittelgut	—	gut	Jul. v. Schmuck.
Marburg	gering	mittelgut	sehr gut	mittelgut	gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	gut	gut	Director Kallmann.
Oberösterreich:											
Linz	gut	mittelgut	gering	gering	—	mittelgut	gut	mittelgut	—	—	C. Foltz.
Kremsmünster	sehr gut	mittelgut	mittelgut	mitg.-gut	mittelgut	mittelgut	mittelgut	gut	—	—	Josef Runkel.
Niederösterreich:											
Wien	sehr gut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	—	sehr gut	Landes-Obstb-V. f. N.-Oe.
Klosterneuburg	sehr gut	gut	s.g.-m.g.	sehr gut	gut	sehr gut	gut	gering	—	gut	Jablanczy.
Krems	mittelgut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	—	sehr gut	Director Schellenberg.
Kärnten:											
Klagenfurt	mittelgut	gut	mittelgut	mittelgut	—	sehr gut	mittelgut	sehr gut	—	—	A. Kohlert.
Krain:											
Slap	mittelgut	gering	gering	gut	gut	mittelgut	gering	sehr gut	sehr gut	mittelgut	Director Dolenc.
Schlesien:											
Troppau	gut, gerg.	gering	gut	fehlend	fehlend	gut	gut	gering	fehlend	fehlend	Schles. Obstb.-V., Troppau.
Böhmen:											
Prag	gering	mittelgut	gut, gerg.	mitt., gut	gering	sehr gut	sehr gut	fehlend	fehlend	sehr gut	Obstb.-V. für Böhmen.
Zborow (Südböhmen)	gering	gering	fehlend	—	gering	gut	gut	fehlend	—	—	C. Rambousek.
Kaaden	gering	mittelgut	gut	gering	gering	sehr gut	mittelgut	sehr gut	gering	gut	A. Krehan.
Vorarlberg:											
Feldkirch	gering	gut	mittelgut	fehlend	gering	sehr gut	gut	gut	—	sehr gut	Dr. Eugling.
Feldkirch	gering	sehr gut	gering	gering	gering	gering	gering	fehlend	—	sehr gut	Joh. Kuen.
Mähren:											
Brünn	mittelgut	mittelgut	mittelgut	mittelgut	mittelgut	sehr gut	mittelgut	mittelgut	—	gut	K. k. Landwirthsch.-Ges.
Neutitschein	sehr gut	sehr gut	gut-gerg.	–	—	mitt., gut	fehlend	—	fehlend	—	Dr. Zoebl.
Salzburg	gut	gut	mittelgut	gut	gering	gut	gut	gering	—	—	Kofer, Secretär.
Görz	mittelgut	gering	mittelgut	gering	gut	mittelgut	—	gering	gering	mittelgut	Welicogne, Secretär.
Agram	sehr gut	sehr gut	mittelgut	gering	gering	gut	gut	gut	gut	sehr gut	Burath, Secretär.
Im Durchschnitt	mittelgut bis gut	mittelgut bis gut	gut	gut	gut bis mittelgut	sehr gut bis mittel	mittelgut bis gut	gut bis mittelgut	gut	mittel-gut	
Deutschland:											
Bayern:											
Landshut	mittelgut	mittelgut	gut	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	—	sehr gut	Grill, Hofgärtner.
Schweinfurt	sehr gut	sehr gut	mittelgut	mittelgut	gering	sehr gut	sehr gut	mittelgut	—	gering	J. Bassler, Handelsgärtn.
Freising	mittelgut	mittelgut	sehr gut	gut	gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	—	mittelgut	J. Schinabeck.
Karlstadt am M.	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	sehr gut	gut	—	gut	B. Müllerklein.
Württemberg:											
Stuttgart	gut	sehr gut	gut	sehr gut	gut	sehr gut	sehr gut	gut	—	sehr gut	A. Gaucher.
Reutlingen	mittelgut	s.g.-m.g.	m.g.-gut	—	—	gut, gerg.	gut	sehr gut	—	mittelgut	Fr. Lucas.
Friedrichshafen a. Bodens.	mittelgut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	—	sehr gut	—	sehr gut	G. Heim.
Cannstadt	mittelgut	sehr gut	mittelgut	mittelgut	mittelgut	sehr gut	mittelgut	gut	—	sehr gut	A. Busse.
Baden:											
Hochburg bei Freiburg	gering	mittelgut	gut	gering	sehr gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	mittelgut	sehr gut	Oekonomierath Gsell.
Karlsruhe	mittelgut	gut	gut	gut	gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	sehr gut	C. Bach.
Konstanz	mittelgut	sehr gut	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	gut	mittelgut	Josef Mader.
Hessen:											
Bessungen bei Darmstadt	mittelgut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	sehr gut	mittelgut	gering	mittelgut	sehr gut	R. Noack.
Thüringen:											
Jena	gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	sehr gut	gut	mittelgut	—	gut	H. Maurer.
Königreich Sachsen:											
Dresden	mittelgut	mittelgut	mittelgut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	—	gut	Otto Laemmerhirt.
Preussen:											
Hildesheim, Hannover	mittelgut	mittelgut	gering	sehr gut	sehr gut	mittelgut	mittelgut	mittelgut	—	gering	Palandt.
Celle, „	gut	mittelgut	gering	mittelgut	gut	sehr gut	sehr gut	fehlend	—	—	J. L. Schiebler & Sohn
Herrenhausen, „	gut	gut	gering	gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	gut	—	gering	A. Bayer, Ober-Hofgärtn.
Proskau, Schlesien	mittelgut	gut	gut	gut	gut	sehr gut	sehr gut	gut	—	gut	Stoll.
Hechingen, Sigmaringen	gering	gut	gering	—	—	gut	—	gut	—	—	Gsell.
Geisenheim, Rheingau	mittelgut	sehr gut	mittelgut	gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	gut	gut	Director Göthe.
Wiesbaden	gering	sehr gut	sehr gut	gut	gut	sehr gut	sehr gut	gut	mittelgut	mittelgut	Müller, General-Secretär.
Brumath, Elsass	mittelgut	sehr gut	gut	sehr gut	gut	sehr gut	gut	gut	—	gut	Schüle.
Bebienheim „	mittelgut	mittelgut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	sehr gut	mittelgut	mittelgut	—	sehr gut	Oberlin.
Kiel, Schleswig	mittelgut	gut	gut	gering	gut	gering	gering	mittelgut	—	—	Prof. Dr. Seelig.
Im Durchschnitt	mittelgut bis gut	sehr gut b. mittelg.	mittelgut bis gut	mittelgut bis gut	mittel-gut	sehr gut	mittel-gut	mittelgut bis gut	mittelgut bis gut	mittelgut bis gut	
Schweiz:											
Canton Schaffhausen	mittel-gut	sehr gut b. mittelg.	mittelgut bis gering	mittelgut bis gering	mittelgut bis gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut b. mittelg.	mittelgut bis gut	sehr gut b. mittelg.	A. Kraft.

*

Erläuterungen.

Marburg, 7. Juli. Die in Aussicht stehende Weinernte kann quantitativ nur als gut bezeichnet werden. Die Qualität jedoch dürfte nach dem heutigen Stande der Trauben, nach so vielen Jahren, zum mindesten eine entsprechende werden. K.

Wien, 6. Juli. Birnen litten in einigen Gebirgsgegenden durch die Birnenmücke empfindlichen Schaden, nichtsdestoweniger ist im grossen Ganzen eine sehr gute Ernte zu hoffen; Zwetschken tragen nur in wenigen Gegenden reichlich, im Ganzen ist eine gute Mittelernte zu erwarten; Kirschen trugen überaus reich und sind in nicht wenigen Orten selbst um Minimalpreise (60—70 kr. pro Büttel = ¼ Hektoliter circa) kaum abzusetzen.

Josef Trilety,
Geschäftsleiter des Landes-Obstbauvereins für Niederösterreich.

Klosterneuburg, 6. Juli. Der Stand der Obstbäume ist nach der Gegend sehr verschieden, Angabe daher den Durchschnitt bezeichnend. Zwetschken theiweise sehr gut, fast überall mittelgut.

Jablanczy.

Zborow, 7. Juli. Der Blüthenansatz war in diesem Frühjahr sehr reichlich, allein die Fröste im Mai schädigten stark und die anhaltende Dürre im Juni hatte das noch übrig gebliebene Obst zumeist vernichtet. C. Rambousek.

Feldkirch, 7. Juli. Durch Trockenheit erlitten die Aepfel nach der Blüthe viel Abfall. Johann Kuen.

Feldkirch, 7. Juli. Die Kirschen sind in Mittel- und Hochgebirgsthälern ganz fehlend, auch Aepfel sowohl als Birnen sind daselbst sehr wenig. Im Frühjahr war es sehr warm, die Saftcirculation kam in Gang und das saftdurchtränkte Holz erhielt noch 2—3 Tage Frost. Sollte das nicht die Ursache sein, weshalb die Obsternte im Gebirge so schlechte Aussichten gewährt?

Dr. Eugling.

Neutitschein, 7. Juli. Zwetschken leiden sehr von Exoascus pruni. Dr. Zoebl.

Landshut, 6. Juli. Die heurige Obstblüthe war eine ganz abnorm reiche. Jedoch hat bei Aepfeln nasse, kühle Witterung und das häufige Auftreten des Kaiwurms den Fruchtansatz beeinträchtigt. Birnen hatten überreich angesetzt, aber die fürchterliche Trockenheit im Juni veranlasste ein massenhaftes Abfallen der bereits halbausgewachsenen Früchte. Als besonders reichtragend sind für heuer noch die Reineclauden zu erwähnen.

A. Grill, Hofgärtner.

Troppau (Schlesien), 13. Juli. Die ziemlich reichlich angesetzten Früchte sind bei Aepfeln und Birnen in Folge der anhaltenden Dürre zumeist abgefallen

Schles. Obstbauverein in Troppau.

Schweinfurt, 7. Juli Die Reben der niederen Lagen unserer Weinberge sind anfangs Mai total erfroren, dagegen sind die Hausstöcke mit Früchten übersäet. Bassler.

Freising, 2. Juli. Bei Zwetschken sind auch Pflaumen und Reineclauden mit inbegriffen. Die Ernte schien anfänglich viel günstiger zu werden, besonders bei Aprikosen und Pfirsichen, hat aber in hiesiger Gegend durch anhaltende zu grosse Trockene gelitten und fiel wieder ab. R. Schinabeck

Reutlingen, 1. Juli. Der Ertrag ist dieses Jahr je nach den Oertlichkeiten sehr verschieden, in denjenigen Theilen der Markung, in welchen wir voriges Jahr viel ernteten, ist heuer wenig. Merkwürdig ist, dass gerade in der Gemeinde Eringen, dort wo im vergangenen Jahre die Bäume so sehr durch Hagelschlag litten, heuer alle voller Früchte sind. Fr. Lucas.

Friedrichshafen (am Bodensee). 6. Juli. Die Angaben in der Tabelle gelten für die Bodensee-Obstgegend der benachbarten angrenzenden Länder: die Schweiz, Bayern, Baden, Vorarlberg und Württemberg. S. Heim.

Bessungen, 9. Juli. Die Trauben haben sehr reichen Ansatz von Gescheinen, es ist aber noch viel warme Witterung nöthig, wenn sie reif werden sollen, da sie spät verblüht haben. Im Durchschnitt ist dieses Jahr im Grossherzogthum Hessen eine sehr gute Obsternte zu erwarten. R. Noack.

Hildesheim (Provinz Hannover), 6. Juli. Ganz bedeutenden Schaden fügte die sehr niedrige Temperatur der drei letzten Maitage der Obsternte zu. Im Ganzen steht eine gute Mittelernte in Aussicht. Palandt.

Celle, 7. Juli. Nüsse durch Spätfrost verloren, Aepfel durch denselben geschädigt. Schiebler & Sohn.

Proskau, 7. Juli. Die Blüthe war ausserordentlich reich, sie hat theilweise durch Spätfrost gelitten, theils durch starke Regengüsse; dennoch war der Ansatz ein guter. Die im Juni eingetretene grosse Hitze (bis 26° R.) und grosse Dürre war Ursache, dass viele Früchte, namentlich Aepfel, Birnen, Aprikosen und Pfirsiche, die beiden letzteren meist an Spalieren, abgefallen sind.

Stoll.

Hechingen (Sigmaringen), 11. Juli. Die anerkannt für unsere Lagen passenden Sorten liefern im Allgemeinen bei guter Behandlung und Düngung der Bäume eine gute Ernte. Schlechte, unpassende Sorten fehlen ganz, im Ganzen wird die Obsternte besser wie voriges Jahr. Die Blüthe währte zu lange und das Wetter war zu kalt. Bei Aepfeln wollen wir sagen gut bis gering. Frühbl. Pflaumen recht gut. Gsell.

Beblenheim (Ober-Elsass), 7. Juli. Es ist zu bemerken, dass in Folge des kalten Winters 1879—1880 sehr viele Apfelbäume, sowie die meisten Nuss- und Zwetschkenbäume zu Grunde gegangen sind. Oberlin.

Kiel, 7. Juli. Es hat hier eine sehr reiche Blüthe aller Obstarten stattgefunden, da auch die im April eingetretenen Nachtfröste verhältnissmässig wenig Schaden gebracht hatten; nur Pflaumen und Zwetschken hatten nicht viel angesetzt. In Folge der kalten Witterung und des mit Hagel und heftigem Regen begleiteten Sturmes, welcher im Mai stattfand, hat aber das Kernobst zu einem grossen Theile den so reichlichen Fruchtansatz abgeworfen. Dr. Seelig, Professor.

Schaffhausen, 18. Juli. Im Allgemeinen ist das heurige Jahr für Kirschen sehr gut, ebenso für Birnen, Aepfel und Zwetschken je nach Lage sehr verschieden. Trauben im Durchschnitte sehr schön. A. Kraft.

Tirol, 10. Juli. Grosse Fortschritte machen die Trauben. Obschon die Gossen ziemlich stark nesteten, so wurden sie durch das schnelle Verblühen in ihrem ersten Frass ziemlich gehindert und man hofft, dass auch die zweite Generation nicht Alles zerstören wird, da man der Meinung ist, dass die grosse Hitze manchem Wurm das Leben endete. Auch die Traubenkrankheit scheint heuer etwas milder aufzutreten, da man selbst bei spärlicher oder nachlässiger Schwefelung nur wenig Spuren davon findet. Das Obst hat, besonders an jüngeren Bäumen, noch im Monat Juni etwas verloren. Die von den hiesigen Besitzern im Frühjahre von der landw. Anstalt in St. Michele bezogenen Obstbäume sind gut angewachsen und zeigen ein schönes Wachsthum.

Fr. Ladurner.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Wien, 15. August. (Vom Markte.) Der Naschmarkt zählte in den letzten Tagen riesige Zufuhren sowohl hier als in Rudolfsheim und am Donaukanale. Insbesondere sind die Salzburger Birnen um einen Spottpreis zu haben. Wir sahen selbst das Kilo, vom Wagen weg, zu 3 kr. und bei besonders schönen zu 5 kr. verkaufen. Es waren aber auch heute vielleicht 40 Wagen zu circa 20 Centnern auf den verschiedenen Märkten angekommen. Pflaumen sind etwas weniger, aber immer auch billig zu bekommen. Sommer- und Frühapfel in grosser Menge und in riesigen, prachtvollen Exemplaren. Wie billig Aprikosen waren, werden Sie entnehmen, wenn ich Ihnen mittheile, dass Zuckerbäcker das 100 Kilo zum Verkochen zu Marmelade von 8 fl. an abschlossen und vollkommen im Ganzen einzusiedende, fehlerfreie Aprikosen nur mit 20 fl. das 100 Kilo bezahlt wurden. Melonen sind billig und mit Wassermelonen dürften wir nach dem, was wir auf dem Pester Markte sahen, überschwemmt werden, so riesig ist deren Ernte. Pfirsiche gelten dermalen 30—35 kr. das Kilo, auch ein Preis, der selten so tief herabgeht.

Ofen, 16. August. Die gestern eröffnete Blumen- und Früchteausstellung macht einen sehr schönen Eindruck und zeigt, was durch den Zusammenhalt einer Anzahl von Handelsgärtnern geleistet werden kann. Die ausgestellten Pflanzen, zumeist aus der Hauptstadt, zeigten von einer vortrefflichen Cultur und bei den Hauptmarktpflanzen von einer geregelten Massenanzucht, so dass die junge Gärtnerwelt Budapests bald die Hilfe Fremder ganz entbehren kann. Von auswärts hetheiligte sich insbesondere die Firma Mühle in Temesvar, welche eine sehr schöne Collection Pflanzen, vortreffliche Bouquetarbeiten und Bindereien und herrliches Obst, insbesondere sehr schöne Pflaumensorten zur Ausstellung brachte. Die sonst vorhandenen Kränze und Gewinde gingen nicht über die Mittelmässigkeit hinaus. Dagegen war Obst und Gemüse in einer Anzahl sehr schöner Exemplare vertreten. So sah man seltene Pflaumen, Frühäpfel und Sommerbirnen in herrlichen Exemplaren; eine grosse Partie riesiger Paradeisäpfel, die man alle als Garfield's classificiren konnte, dann auch sehr schöne Trophy und König Humbert; — ferner ein umfassendes Sortiment Zuckermelonen; einige Wassermelonen, Kürbisse und Cucumis flexuosus. Mit grosser

Erwartung sehen wir der nächsten, im kommenden Monate stattfindenden Obstausstellung entgegen, welche viele Originalsorten von Obst aus Slavonien, Siebenbürgen, der Marmarosch und den südlichen Abhängen der Karpathen bringen soll.

Am gestrigen Tage wurde in den Räumen der Restauration Pohle in der Landesausstellung eine allgemeine Gärtnerversammlung abgehalten, der heute die Constituirung des ungarischen Landes-Gartenbauvereins folgen soll. Wenn auch den Gärtnern Pest's, die sämmtlich Deutsche sind, durch die Zwangsjacke der magyarischen Sprache Manches angethan wird, so können wir dem Vereine und damit dem Fortschritte des Gartenbaues hierzu doch nur Glück wünschen.

Obstbaumzucht in Ungarn. Bei dieser Gelegenheit dürfte es von Interesse sein, auf frühere Zeiten zurückzugreifen. Vor mehr als 80 Jahren schon bildete sich eine pomologische Gesellschaft im Gömörer Comitate, die 1808 bereits 67 thätige Mitglieder zählte. Sie verwandelte das ganze Comitat in einen Obstgarten und hatte die Errichtung zweier weiteren kleineren pomologischen Vereine zur Folge, so wie sie auf die Verbreitung des Obstbaues in den Comitaten Trentschin, Neusohl, Honth und Neograd und den andern unterkarpathischen Gespanschaften fördernd einwirkte. Damals war auch besonders Oedenburg bekannt, welches viel Edelobst, das „gewelkt und in zierlicher Form eingeschachtelt", als bedeutenden Handelsartikel unter dem Namen Oedenburger Obst lieferte, von dem man sagte, dass es den bekannten Metzer Früchten an Delicatesse nichts nachgebe.

St. Johann, 12. August. In Betreff der Anfrage in Nr. 15 erlaube ich mir mitzutheilen, wie ich mich gegen die Plage der Wespen gesichert habe. Ich besitze ein Weingut von 3 Hektaren Terrain, welches meist mit Frühburgunder, respective blauen Jacobstraube bestanden ist, und dabei eine Obstanlage von circa 2000 niederstämmigen Obstbäumen in Palmetten- und Cordonformen jeglicher Art, und hatte bisher immer sehr bedeutenden Schaden durch die Wespen, namentlich an den Trauben, die meist noch im September geherbstet werden, also zu einer noch verhältnissmässig warmen Jahreszeit, wo die Wespen noch sehr zahlreich vorhanden sind. Ich setzte mich voriges Jahr im Anfang September mit den Lehrern des Dorfes in Verbindung und liess den Schulkindern ein Prämie von 50 Pfg. aussetzen für jedes mir angezeigte Wespennest und war dadurch in der Lage, innerhalb 8 Tagen 42 solcher Nester in einem Umkreis von 1—2 Quadratkilometer mit Petroleum und Stroh verbrennen zu können. Die ganze Arbeit kostete mich inclusive der Prämien ungefähr 50—60 Mk. und der Erfolg war so gut, dass weder ich noch meine Nachbarn von der Zeit an kaum noch Wespen mehr zu sehen bekamen und meine Nachbarn mir aus freiem Antriebe einen Antheil der Kosten zurückerstatteten. Um nun die Sache noch besser zu machen, versprach ich dieses Jahr im Monat Mai den Kindern 25 Pfg. für jede mir eingelieferte Wespenmutter; ich erhielt deren 37 und habe bis jetzt auf meiner ganzen Besitzung nur sehr vereinzelte Wespen gesehen. Selbstverständlich werde ich auch nächstes Jahr die Nester wieder zerstören lassen, die aufgefunden werden. Die oben angeführten Ausgaben stehen in gar keinem Verhältniss zu dem Schaden und den Unannehmlichkeiten, welche durch die Thiere verursacht werden, und ich glaube wohl kaum, dass es ein besseres Mittel gibt, um dieselben los zu werden. Das Fangen in Gläsern etc. hat mich bisher auch immer viel Geld und namentlich viele Arbeit gekostet und ich hatte eigentlich gar keinen Erfolg davon. P. *)

Indem wir diese jedenfalls treffliche Methode zur Beseitigung der Wespen mittheilen — denn immer zeigen sich die Mittel als am vorzüglichsten, welche das Uebel an der Wurzel fassen — können wir nur constatiren, dass von anderen Seiten die Wirksamkeit der Wespenfangflaschen nicht so im Ganzen verworfen wird. Schon der starke Verkehr in diesem Artikel zeigt, dass man an verschiedenen Orten mit denselben ganz gute Erfahrungen gemacht haben muss; sonst würde man nicht Nachschaffungen derselben veranlassen. Wir können also immerhin mit grösster Ruhe die Versuche mit den Wespen-

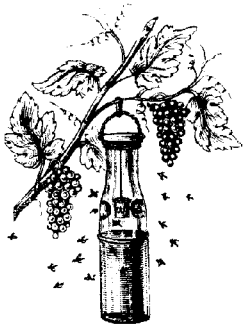


Fig. 97. Wespenfangflasche.

fangflaschen, wie letztere die Fig. 97 darstellt und von A. Rogenhofer in Wien zu beziehen sind, anempfehlen. Die Red.

Fortpflanzung durch Stecklinge bei Kernobst wird in der Regel als zu schwierig und nicht rationell verworfen. Dagegen gibt es einige Sorten, von denen auch in der neuesten Zeit anerkannt worden ist, dass sie am besten und oft ausschliesslich aus Stecklingen weiter vermehrt werden. Wir wollen hier nur an den ungarischen Orbai-Apfel erinnern und an die beiden französischen Sorten Aepfel, die Herr Carrière im vorigen Jahre von der Insel Ré bekannt machte. Im ersten (ältesten) Bande der Memoirs of the Caledonian Hort. Society finden wir nun ebenfalls eine solche Apfelsorte genannt und deren Vermehrung mitgetheilt. Der Apfel, auf welchen ich mich hier beziehe, ist in verschiedenen Theilen Grossbritanniens unter verschiedenen Namen bekannt, es wird ihm aber nicht diejenige Aufmerksamkeit geschenkt, die er verdient. In St. Andrews, einst der Bischofssitz von Schottland und später der zahlreicher Geistlichen, denen Schottland die Einführung der besten Obstsorten zu danken hat, ist er unter der Benennung des Originalapfels bekannt. Zu Aberbrothote, einem Garten, der jetzt noch durch die ehrwürdigen und prächtigen Ruinen einer malerischen Abtei berühmt, ist er als Oslinapfel gekannt. Von verschiedenen praktischen Gärtnern in der Nachbarschaft von Edinburgh wird er dagegen als Mutterapfel, hier und da wieder als der goldene Apfel geführt; ja in einigen Theilen und von verschiedenen berühmten Gärtnern wird er Klettenapfel (Bur Knot) genannt. Der letzte dieser Namen ist aus der eigenthümlichen Gestalt des Baumes hergeleitet, indem er meistens mit einer Art kletten- oder knotenähnlichen Auswüchsen versehen ist. Die Benennung Oslin soll von dem gleichnamigen Dorfe in Frankreich, von wo er nach England kam, hergenommen sein, Goldener Apfel heisst er von seiner schönen gelben Farbe,

*) Wir danken ergebenst für die interessante Einsendung. Die Red.

Mutterapfel, die charakteristischeste Benennung, heisst er von der leichten Art, mit der er sich fortpflanzen lässt.

Jeder sichtbare Auswuchs an diesem Baume kann als der über der Erde befindliche Anfang einer Wurzel angesehen werden, und es brauchen dieselben nur mit dem daran befindlichen Zweige in den ihnen zusagenden Boden gepflanzt zu werden, um mit ihren in zahlreicher Menge sich bildenden Saugwurzeln selbst einen sehr starken Zweig zu erhalten und zu ernähren. Diese Methode der Vermehrung des Mutterapfelbaumes ist nicht nur schon über hundert Jahre bekannt, sondern es knüpfen sich auch daran einige wichtige Vortheile, indem es durch dies Mittel möglich wird, unverzüglich einen Baum von beträchtlicher Grösse und in einem vollkommen tragbaren Zustande zu erhalten. Ein sehr deutlicher Beweis hiervon fand sich z. B. im Garten des Herrn Peacock. Im Februar schnitt derselbe von einem alten Mutterapfelbaume ungefähr 50 Zweige ab, von denen jeder am Ende mit einem Auswuchse versehen war. Dieselben wurden sogleich in guten Boden gepflanzt, wo sie beinahe sämmtlich sehr üppig wuchsen. Mehr als die Hälfte dieser Stecklinge blühte in demselben Jahre und brachten im Herbste reife Früchte. Es kann kein Zweifel obwalten, dass sie gute Tragbäume geben werden. An einem dreijährigen so erzogenen Baume zählte ich 50 Früchte. Diese Thatsache hat sich verschiedenen Ortes vollständig festgestellt.

In Bezug auf den Werth des Mutterapfels (Oslin) ist derselbe zwar zur Daueraufbewahrung nicht geeignet, dahingegen wird er mit grossem Vortheile gleich beim Abfallen vom Baume, welches zur Reifezeit bei der geringsten Bewegung des letzteren sehr leicht geschieht, sofort verwendet. Zu dieser Zeit verbraucht, wird er ebensowenig im Aeussern, als im Geruche, noch im Geschmacke von wenig andern Aepfeln übertroffen. Den Geschmack betreffend, gibt es gewiss nur einige Sorten Aepfel, die ihm darin gleichkommen; sowie ich im Uebrigen nur noch bemerke, dass der Mutterapfel einen bedeutenden Grad von Süssigkeit, eine angenehme Säure, verbunden mit einem sehr delikaten Wohlgeschmacke, besitzt. Was nun aber den Geruch betrifft, so ist mir kein Apfel bekannt, von dem er darin übertroffen würde; sein Aeusseres bei völliger Reife ist von einem sehr schönen Gelb.

Erbsennuss-(Peanut-)Cultur. In Virginien werden die ersten zwanzig Tage des Mai als die günstigste Zeit für die Aussaat betrachtet. Einige säen schon in der letzten Woche des April und die Jahreszeiten begünstigen oft eine so frühzeitige Bestellung, so dass der Ertrag ein guter ist. Mehr säen indessen erst im Mai, wie im April, und manchmal wird es selbst bis zur Mitte und Ende Juni verschoben. Auf warmen und trockenen Boden übernimmt man kein Risico, wenn die Aussaat in der ersten Woche des Mai geschieht; aber bei kälterem Boden ist zu warten, bis die Sonne ihn gut durchgewärmt hat, etwa bis Ende desselben Monats. Ferner im Süden beginnt die Saatbestellung zeitig im April, während nördlich von Virginien die erste Hälfte des Juni in den meisten Jahren früh genug ist, um den Samen dem Boden anzuvertrauen. Nirgends sollte es geschehen, bis jede Gefahr des Frostes vorüber ist. Ein sehr leichter Frost zerstört die gerade aufgegangenen Erbsennusspflanzen.

Fast jeder Pflanzer hat seine eigene Art und Weise, die Saatbestellung vorzunehmen und weicht darin mehr oder weniger von den anderen ab. Die Hauptpunkte sind, dass der Samen bei geeigneten Entfernungen in beiden Richtungen in den Boden kommt, dass er nach dem Legen etwas über dem allgemeinen Niveau des Feldes ist und dass der Boden frei von allen Klumpen und Schollen ist, damit nach dem Keimen nichts die jungen Pflanzen am Durchbrechen der Oberfläche hindert. Jede Methode, welche dies erreicht, erfüllt ihren Zweck.

Nachdem der Boden zeitig im Frühling einmal gepflügt worden, wird er wenige Tage vor der Saatbestellung nochmals gepflügt, und wenn irgendwie rauh oder klumpig, wird geeggt, bis er fein und zerkrümelt ist. Wenn für das Pflügen bereit, ziehe man Furchen wie beim Mais, bei 0·75 bis 1 Meter Abstand. Nach ein oder zwei Jahren wachsen auf demselben Felde die Erbsennussranken nicht so üppig wie anfänglich und die Abstände der Furchen oder der Pflanzstellen brauchen dann nicht so gross zu sein. Wenn der Boden mager ist, machen Manche den Abstand von Reihe zu Reihe nur 66 Cm. und den von einer Pflanzstelle zur andern nur 55 Cm.

Wenn Dünger angewendet wird, kommt er vor dem Bilden des Erdkammes in die Furche; ein Mann oder Junge folgt dem Pfluge und streut den Dünger mit den Händen ein. Ein kleiner Erdkamm wird dann gebildet, indem man mit dem Wendepflug zwei Furchen auf die Drille wirft, worauf das Einebne- und Markirgeräth folgt; ersteres flacht den Erdkamm oben etwas ab, letzteres macht bei den geeigneten Entfernungen Eindrücke in den Boden, in welche der Samen gelegt wird.

Der Einebner und Markirer. Manchmal sind beide in einem verbunden und es ist dann ein eigenthümliches Geräth. Stets selbstgefertigt, hat es ein rauhes Aussehen und zeigt den verschiedenartigsten Erfindungsgeist. Zwei Stücke, die als Blockräder dienen, werden quer von einem Baumstamme heruntergesägt und dazu nicht leicht spaltendes Holz gewählt. Der Durchmesher dieser Räder ist derselbe, wie die gewünschte Entfernung zwischen den Pflanzstellen und drei hölzerne Pflöcke oder hervorstehende Zapfen werden gleich weit von einander in das Rad eingefügt, so dass bei jeder Umdrehung das Rad drei Vertiefungen für die Aufnahme des Samens macht. Die Räder sind durch eine Achse verbunden und haben denselben Abstand wie die Rechen. Zwei Schafte sind an die Achse verpflöckt und vor den Rädern durch Spreizen verstärkt. Ein Stück schwerer Balken oder Baumstamm, 6 Zoll im Durchmesser, ist an der Unterseite der Schafte, gerade vor den Rädern befestigt. Dies ist der Einebner und er flacht die Erdkämme vor den Rädern ab. Richtig gestellt, leistet er sehr gute Arbeit und lässt einen flachen, ebenen Erdkamm, in bestem Zustande für den Samen. Die Räder gehen über den abgeflachten Erdkamm hin und machen in denselben die Eindrücke. Handgriffe sind am Geräth befestigt, damit der Arbeiter es in gerader Richtung halten kann und um das Wenden zu erleichtern. Ein Pferd wird vorgespannt und zwei Reihen werden gleichzeitig zum Legen der Saat hergerichtet. In einem Obstbaumgarten oder einem mit Baumstumpfen gefüllten Felde wäre das Geräth unbequem: Erbsennüsse sollten indessen immer auf offenem, von allen Hindernissen freiem Boden bestellt werden. Anstatt des Einebners und Markirers verbunden, lassen Manche die Räder weg und machen ein separates Geräth mit einem Rad und Handgriff, welches geschoben wird. Mit diesem kann man zwischen Bäumen und Stumpfen arbeiten. Der separate Markirer ist einer Schubkarre ohne Kasten ähnlich, nämlich ein einzelnes Blockrad, das auf seinem Umfange 3 hervorstehende Markirzapfen enthält, welche die Saatlöcher auf der richtigen Entfernung herstellen.

Leute — Frauen, Kinder oder Männer — folgen dem Markirer, legen den Samen in jede Vertiefung und bedecken ihn sorgfältig mit dem Fusse, indem sie genug Erde in das Loch drücken, um es zu füllen. Die Löcher sind 3 bis 5 Cm. tief und die Leute werden gewarnt, den Samen tiefer zu bedecken. Zwei Centimeter ist tief genug, wenn der Boden feucht ist; wenn er ziemlich trocken ist, kann der Samen etwas tiefer gelegt werden. In dieser Weise vorangehend, indem erst mit dem einen, dann mit dem andern Fusse bedeckt wird, geht die Arbeit schnell voran, obwohl die Pflanzstellen ziemlich nahe bei einander sind. In einer Woche oder in zehn Tagen beginnt der Samen den Boden zu heben oder zu spalten, was erkennen lässt, dass er gekeimt hat. Dann, indem man die in hundert Pflanzstellen gekeimten Samen zählt, kann man leicht berechnen, wie der Stand sein wird.

Düngemittel. Kalkhaltiger Boden ist absolut nothwendig für den erfolgreichen Erbsennussbau. Wenn er nicht von Natur kalkhaltig ist, muss er künstlich so gemacht werden. Darum muss das angewendete Düngemittel einen grossen Procentgehalt an Kalk in seinen verschiedenen Formen haben. In neuerer Zeit wird schwefelsaurer Kalk (Gyps) sehr viel angewendet, selbst auf gekalktem und mit Mergel gedüngtem Boden und dessen Verwendung war meistens von guten Resultaten begleitet. Thierische und stickstoffhaltige Düngemittel sind für die Ernte nicht geeignet. Solche Dünger erzeugen einen schweren Wuchs an Ranken, aber es gibt keine vollen, festen Schoten, wenn nicht Kalk in irgend einer Form vorhanden ist. Mergel hat sich als der einzige Specialdünger für Erbsennüsse erwiesen — er ist besser wie jede andere Form von Kalk, und das Hauptelement seines Nutzens ist der durch das Zersetzen der Muschelschalen gebildete kohlensaure Kalk.

In etwa zwei Wochen nach der Saatbestellung, wenn die Witterung mild gewesen, sollten die jungen Pflanzen gross genug sein, um erkennen zu lassen, wo Nachpflanzen nothwendig ist. Der Pflanzer geht den Reihen entlang, macht eine leichte Aushöhlung mit der Hacke an allen Stellen, wo die Pflanzen ausgeblieben sind, legt den Samen und bedeckt ihn mit dem Fusse, wie zuvor. Anstatt mit der Hacke die Aushöhlung zu machen, verwenden Manche einen langen Stab, 2 bis 5 Cm. im Durchmesser, mit einem 9 bis 12 Cm. langen Stück Brettchen 5 Cm. von dessen unterem Ende befestigt. Der Stab wird zum Einstossen der Löcher benützt, und das Brettchen verhütet, dass er zu tief eindringt. Er ist die Erfindung eines virginischen Erbsennussbauers. Beim Nachpflanzen ist es rathsam, zwei oder mehr Körner in jedes Loch zu legen, weil es spät ist und kein nochmaliges Nachpflanzen stattfinden kann.

Nüsse. Wallnüsse, Haselnüsse bleiben lange Zeit frisch, wenn man sie mit Sand umgibt, der mit etwas Salzwasser angefeuchtet wurde. Man kann sie auf diese Art selbst in der natürlichen grünen Schale aufbewahren, wenn die Nüsse zur Zeit eingelegt werden, wo sich die grüne Schale noch nicht ablöst. — Ausgetrocknete Nüsse halten sich an einem trockenen Ort lange gut. Sollen sie wieder frisch und saftig werden, so legt man sie in Salzwasser oder in süsse Milch. — Die getrockneten wälschen Nüsse erhalten eine schöne bleiche Farbe, wenn sie mit dem klaren Wasser gewaschen werden, welches beim Kalklöschen über dem Kalke stehen bleibt.

Der Borsdorfer Apfel. Dass der Borsdorfer oder Maschanzgerapfel schon lange Zeitläufe hochgeschätzt wurde, geht aus einer Mittheilung des Topographen von Böhmen, Schaller, hervor, der ausser der Bemerkung, dass dieser Apfel nach dem Zeugnisse des berühmten Arztes Marcellus Marci zur Dämpfung der Galle sehr dienlich sei, folgendermassen fortfährt: Diese Aepfel werden bei uns (im Leitmeritzer Kreise besonders) nicht nur allen andern Gattungen vorgezogen, sondern auch bei den Ausländern hochgeschätzt, davon Aldobrandinus, da er sich zu Prag an dem Hofe Kaiser Rudolf's II. eine Zeitlang als päpstlicher Nuntius aufhielt, die deutlichsten Proben abgelegt hatte. Dieses bewog Georgen von Lowkowitz, obersten Landeshofmeister in Böhmen, einen ganzen Frachtwagen voll von diesen Aepfeln nach Rom zu überschicken und selbe dem obvermeldten Cardinal, als er im Jahre 1604 (also fast vor 300 Jahren) den päbstlichen Stuhl unter dem Namen Clemens VII. bestiegen hatte, zu verehren.

Aufbewahrung von Früchten. Früchte fast jeder Art lassen sich durch Verpackung in gedörrte Kleie aufbewahren. Zu demselben Zwecke wird zwar auch häufig Sand verwendet, aber er ist zu schwer und auch aus anderen Gründen weniger empfehlenswerth als 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 dürfte deshalb niemals unter 32 oder über 35° Fahr. sein. Die Spanier, welche mehr Weintrauben als die ganze übrige Welt ausführen, verpacken sie in gedörrten Eichen-Sägespänen und verschliessen die betreffenden Gefässe hermetisch. Dr. Webster pflegte seine Aepfel in Sand aufzubewahren. Auch zu Pariser Pflastern haben Viele ihre Zuflucht genommen, aber seiner Schwere wegen ist er nicht mehr empfehlenswerth als Sand. Als vorzügliches Verfahren, 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.

Heilkraft der Apfelschalen. Ein englischer Arzt behauptet, dass der Rauch von Apfelschalen, die auf dem Ofen oder auf Kohlen angebrannt werden, sehr günstig bei allen Arten von Brustbeschwerden einwirke. Es ist dies wohl möglich; weiss man doch aus Erfahrung, dass durch Einathmung von gewissen Dünsten, z. B. von Theer, den man auf dem Ofen warm hält, selbst Lungenschwindsucht öfters geheilt worden ist. Es ist ja auch ganz natürlich, dass die directe Einwirkung gewisser Stoffe auf die Athmungsorgane wirksamer sein muss, als wenn diese Stoffe erst ihren Weg durch den Magen nehmen müssen.

Anleitung zur Bereitung von Apfelkraut. Auf 100 Pfund Obst nimmt man 5 Liter Wasser und zerkocht dasselbe langsam aber vollständig zu einer gleichförmigen Masse. Letztere lässt man aufgedeckt bis zum andern Tag stehen und erkalten. Sodann wird der Brei langsam durch ein nicht zu feines leinenes Tuch gepresst, und der hiedurch

ausgeschiedene Saft unter beständigem Rühren zu Syrupdicke eingekocht. Das Anbrennen ist sorgfältig zu verhüten, weshalb bei grösseren Quantitäten zu dem Obst in den unteren Theil des Kessels einige glatte Steine gelegt werden können. Aus demselben Grunde ist zu starkes Feuer zu vermeiden. Faule Aepfel, besonders schwarzfaule, sind auszulesen. Bei gefallenem Obst, besonders wenn kein süsses, z. B. Birnen, dabei ist, kann je nach Wunsch etwas Zucker beigesetzt werden, was am besten während des Einkochens geschieht, da hiebei eine Probe am leichtesten möglich ist. Sind Birnen oder süsse Aepfel unter der Masse, und ist das Obst vollständig reif, so ist ein Zusatz irgend einer Art durchaus überflüssig.

Guter Obstessig wird für den eigenen Haushalt auf folgende Weise leicht bereitet. In einen grossen steinernen Topf wirft man die Schalen und Kernhäuser von dem Obst, das in der Küche zur Verwendung gelangt und übergiesst sie mit kochendem Wasser. Die nächsten Abfälle fügt man hinzu und giesst mehr Wasser auf, und man fährt so fort, bis der Topf gefüllt ist. Bei warmem Wetter setzt man ihn in die Sonne, sorgfältig mit einem Tuch überdeckt, bei kaltem Wetter an einen warmen Platz im Hause. Die Schalen und Kernhäuser faulen keineswegs und ist weder Zucker, Spiritus oder Hefe nothwendig. In 6—8 Wochen ist das Wasser zu einem vortrefflichen, bernsteinfarbigen Essig geworden. Der Benutzung dieses Obstessigs muss dessen Klärung vorausgehen. Die Bernsteinfarbe, welche ihm eigen ist, muss verschwinden und einer klaren Durchsichtigkeit Platz machen. Das erreicht man durch ein einfaches Mittel. Man nimmt Knochenkohle, wie sie in jeder Apotheke käuflich ist, und rührt sie in den Essig, im Verhältniss zu zwei Esslöffel pro Liter. Nachdem man das Umrühren 10 Minuten fortgesetzt hat, lässt man die Knochenkohle sich auf den Boden niederschlagen und seiht dann den Essig durch Filtrirpapier ab; er wird nun hell und klar sein. Die Knochenkohle aber kann noch häufig dieselben Dienste thun, wenn sie getrocknet und in einem verschlossenen Gefässe aufbewahrt wird. Einen ganz ausgezeichneten Essig kann man aus Johannisbeeren bereiten, indem man dieselben auspresst, den Saft nachher stehen lässt, ihn vom Satze abgiesst, in Flaschen füllt und ebenfalls an der Sonne oder auf dem Ofen, mit leichten Papierpfropfen geschlossen, gähren lässt. Besonders ist auch der Himbeeressig seines aromatischen Geschmackes und seiner Farbe wegen besonders beliebt. Um ihn zu erhalten, lässt man die zerquetschten Himbeeren einige Tage stehen, dann wird zu ½ Kilo Früchten 6 Liter starker Essig hinzugethan, nach 24 Stunden ausgepresst und mit etwas Zucker versüsst. Dieser Essig hält sich, in Flaschen gefüllt, sehr gut. Ein vorzüglicher Kräuteressig, der aus Frankreich unter dem Namen „vinaigre aux fines herbes“ in den Handel kommt und hoch bezahlt wird, wird in der Weise bereitet, dass geklärter Obstessig zum mindesten auf die Hälfte eingedampft und siedend heiss auf die Kräuter gegossen wird, wozu man 5 Pfund Essig auf 12 Loth Estragonkraut, 4 Loth Basilicumkraut, 4 Loth Lorbeerblätter und 2 Loth Schalotten rechnet. Nachdem man das Ganze 14 Tage hat ziehen lassen, wird es abgeseiht und die Rückstände ausgepresst.

Ein bewährtes Mittel gegen das Benagen der Bäume durch Hasen theilt uns Herr Director W. Schüle-Brumath mit. Es besteht dieses aus: ¼ Pfd. zerstossene Aloe und 3 Pfd. abgelöschten Kalk in 8 Litern warmen Wassers aufgelöst. Hiermit wird mittelst eines Pinsels Stämmchen für Stämmchen auf die erforderliche Höhe angestrichen.

Pfropfen unter die Rinde. Wir machen unsere Freunde aufmerksam, dass der August der beste Zeitpunkt ist, um junge, halbreife Triebe von Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen und Kirschen, ganz wie es sonst geschieht, in vorjähriges Holz einzusetzen und die Wunde gut mit dickflüssigem Baumwachs zu überstreichen. Es ist zweckmässig, die so veredelten Bäumchen über Winter in einem Kasten einzuschlagen, um sie vor dem Erfrieren zu schützen.

Amerikanische Notizen. Die Pfirsich-Ernte in Delaware wird heuer auf 2,590.000 Körbe geschätzt. Es wurden bezüglich der Zufuhr nach New-York mit den verschiedenen Eisenbahn-Gesellschaften die Contracte dahin abgeschlossen, dass jede der nachbenannten Eisenbahnen folgende Quantitäten zur Beförderung übernimmt: die Delaware-Bahn 1,500.000 Körbe, die Delaware- und Chesapeak-Bahn 500.000 Körbe, die Cambridge- und Seaford-Bahn 160.000 Körbe, die Queen Anna- und Kent-Bahn 100.000 Körbe, die Delaware-Maryland- und Virginia-Bahn 250.000 Körbe und die New-York-, Philadelphia- und Norfolk-Bahn 80.000 Körbe.

Die Mercantile Exchange theilt mit, dass in den letzten 6 Monaten der Verkehr von getrockneten Apfeln in Newyork sich auf 36.662 Fass belief, wozu noch 313.842 Kisten präservirtes Obst und 69.738 Säcke Peanuts zu rechnen sind. Dieser Verkehr zeigt eine Zunahme von 20.560 Fass an getrockneten Apfeln und 36.226 Säcken Peanuts, während das präservirte Obst um 46.894 Kisten abgenommen hat.

Der Ernte nach sollen die Peanuts (Erdnüsse) heuer von Rechtswegen in Amerika ungeheuer wohlfeil werden. Man heimst dieselben hauptsächlich in Virginien und Nord-Carolina im Monate October ein, doch werden sie erst im folgenden Jahre zu Markt gebracht. Die Ernte von 1884 kommt auf diese Weise erst jetzt, seit Kurzem in den Handel und Consum. Es ist die grösste Erdnussernte, die es bis jetzt gegeben hat, da man 1883 wegen des damaligen hohen Preises von 10—10½ Cents pro Pfund Peanuts ein grosses Gebiet damit bestellte, indem jeder Vortheil aus diesem hohen Werthe ziehen wollte. Dies rief natürlich eine Ueberproduction hervor und die Leute verrechneten sich gründlich; jetzt steht das Pfund Peanuts im Preise von 3¼—5 Cents!

Bis jetzt war es der Staat Georgia, der die meisten Wassermelonen auf den Markt gebracht. Von der Western und Atlantic Eisenbahn wurden allein im Jahre 1883 259 Waggons Wassermelonen und im Jahre 1884 sogar 345 Waggons verfrachtet. Dieses Jahr ist den Wassermelonen Georgia's von Süd-Carolina aus, wo man sich in neuester Zeit auch auf Rebencultur verlegt, ein sehr gefährlicher Concurrent erwachsen. Ein einziges County dieses Staates rühmt sich, in diesem Jahre allein 1 Million Wassermelonen auf den Markt zu bringen.

Papiertöpfe. Eine Erfindung der neuesten Zeit, die sich bewähren dürfte. Dieselben bestehen aus einem einfachen, starken grauen Papierblatt und gleichem Boden, und sind innerhalb mit einer dünnen Schicht von Pech überzogen, wodurch verhindert wird, dass die Feuchtigkeit das Papier durchweicht. Diese Töpfe dienen ausschliesslich zum Versandt von Topfpflanzen, selbst jungen Obstbaumveredlungen, Stecklingen etc. Sie werden in verschiedenen Grössen erzeugt, und zur Zeit der Versendung wird die betreffende Topfpflanze durch Umwenden derselben auf die Fläche der linken Hand bei ausgespreizten Fingern aus dem bisher verwendeten Culturtopfe ausgestürzt und der genau passende Papiertopf über den vollständig intacten Erdballen gestülpt. So lassen sich die Pflanzen

sehr gut verpacken und versenden und fällt das ganze Gewicht der Töpfe zu Gunsten des Frachtportos weg. Bei der Ankunft am Bestimmungsorte wird der Papiertopf durch gleiche Manipulation wie beim Eintopfen von dem Erdballen wieder herabgezogen und neuerdings der passende irdene Topf, in welchem die Pflanze weiter cultivirt werden soll, darüber gelegt und mit der Pflanze umgewendet. Bei etwas wenig Accuratesse bleiben die Pflanzen vollkommen im Wachsthume und leiden nicht im Geringsten. Es wird hierdurch auch vermieden, dass man, wie es z. B. bei hundertweise verschickten jungen Sämlings- oder Stecklingspflanzen für Teppichgruppen etc. vorkommt, bei der Ankunft die aus den Töpfchen genommenen und in ein Stück Papier einfach eingewickelten Pflanzen in einer Ecke der Kiste in einem Chaos beisammen liegen findet, währen die andere Hälfte leer ist. Uns ist es jüngst mit einer Sendung junger Eriken und Azaleen aus Wien so ergangen. M. in Temesvár.

Ein eminent praktischer und handlicher Apparat zum Conserviren von Nahrungsmitteln ist der sogenannte **„Präservator"** (v. Rom's Patent), dessen Construction es ermöglicht, in dem für die Aufbewahrung der Gegenstände bestimmten Raum eine vollständig pilzfreie, frische Luft herzustellen und in selbstthätiger Weise zu erhalten. Der Apparat besteht aus einem Behälter aus Steingut oder doppelwandigem Zinkblech, bedeckt von einem konischen Metalldeckel, dessen Rand in eine Wasserrinne eintaucht, welche am oberen Ende des Behälters hinläuft. Der Deckel saugt, mit Frottirstoff überzogen, aus der Rinne Feuchtigkeit auf und wird durch Verdunstung kühl erhalten. Im Hohlraum des Deckels befindet sich ein Eiseinsatz, der übrige Raum des Behälters ist zur Aufnahme der zu präservirenden Gegenstände bestimmt. Mit Hilfe einer minimalen Portion Eis (für circa 3—6 kr. pro Tag) und Feuchthaltung des Deckels lassen sich in dem kalten, von Licht und Luft abgeschlossenen Innern des Behälters die difficilsten Gegenstände, wie Butter, Eier, Milch, Getränke aller Art, Vegetabilien, die zartesten Früchte: Erdbeeren, Pfirsiche etc. die längste Zeit hindurch frisch erhalten. Bedenkt man, dass beispielsweise nach den Tabellen des chemischen Laboratoriums für gewerbliche Untersuchungen in Stuttgart sich Butter 10 Tage, ein Ei 30 Tage lang ohne Gewichtsverlust im Präservator frisch erhielt, so ist ersichtlich, welche Ersparniss derselbe ebenso für den Wirthschaftsbetrieb im Grossen, wie für jeden Haushalt überhaupt bedeutet. Wir zweifeln haher nicht, dass dieser durch Otto Leupold in Stuttgart zu beziehende Präservator, der sich vermöge seiner eleganten und handlichen Façon auch zur Aufstellung in Wohnräumen eignet, in den weitesten Kreisen Eingang finden und ein unentbehrliches Inventarstück jedes Haushalts werden wird.

Blumen- und Gemüsegarten.

Die Lauche. Der Geruch, welcher die Pflanzengattung der Lauche, sowie einiger anderer nicht zu dieser gehörigen Gewächse charakterisirt, stammt von einer Schwefelverbindung ab, welche beim Genusse ganz besonders heilsame, krankheitswidrige Eigenschaften besitzen soll, über die wir uns hier nicht weiter verbreiten können. Deshalb werden die Allium (Lauche) auch vielseitig geschätzt, ihres alles durchdringenden und andauernden Geruches wegen aber von Vielen missachtet. Insbesondere ist dies mit mehreren Allium der Fall, die sich durch schöne Blüthenform und Färbung auszeichnen und trefflich verwerthet werden könnten, aber des Geruches wegen, der beim Abschneiden aus Blättern und Stengeln dringt, meistentheils bei Bouquets und Bindereien verworfen werden. Doch verschwindet hier der Geruch zumeist und manchesmal tritt an die Stelle ein ganz angenehmer Duft der Blumen,



Fig. 98. Allium neapolitanum.



Fig. 99. Allium pendulinum.

wie z. B. bei der grossen rosa, nach Nelken riechenden Allium fragrans. Geruchlos sind dagegen die schneeweissen, lange dauernden Blüthen von Allium neapolitanum, welche im Winter in grossen Massen aus Italien zur Binderei nach Norden versendet werden. Wir geben eine Abbildung davon unter Fig. 98. Auffallend schön und reinweiss und ebenfalls gut zu verwenden ist Allium pendulinum, Fig. 99,

aus Italien stammend, aber wie fast alle Lauchgattungen bei uns im freien Grunde den Winter überdauernd. Von neuen Sorten wollen wir noch Allium Ostrowskyanum, mit sehr schönen carminrosa Blumen und als neueste Einführung Allium Karataviense nennen. Letzteres ist eine sehr distincte Species mit grossen ovalen Blättern und weissen wohlriechenden Blumen in Dolden auf fusshohen Schäften. Wir können diese Neuheit mit allen anderen Allium zur Anzucht im Garten wegen der Leichtigkeit ihrer Cultur, Schnelligkeit der Vermehrung und Schönheit der Blumen empfehlen.

Die essbaren Pilzsorten erscheinen von Jahr zu Jahr spärlicher auf dem Markte. Woher kommt das, da doch die Bedingungen für ein üppiges Gedeihen derselben in so reichlichem Masse jahraus jahrein geboten werden? Es wird sogar dahin kommen, dass die besseren Pilzsorten in unseren Wäldern gerade so selten werden, wie dies bereits mit vielen unserer Frühlingsblumen der Fall ist. Selten und in manchen Wäldern gar nicht mehr zu finden sind Schneeglöckchen, Maiglöckchen, blaue Sternblümchen (Scilla bifolia) und ähnliche Frühjahrskinder, weil diese lieblichen Blümchen oft mit der Zwiebel ausgerissen werden. In gleich unvernünftiger Weise werden auch die Pilze beim Sammeln meist ausgerissen, statt sie am Stielende abzuschneiden. Dies ist der Grund für das allmälige Verschwinden der Pilze aus unseren Wäldern, und deshalb möchten wir in erster Reihe die Herren Förster ersuchen, die Pilzsammler anzuweisen, einen essbaren Pilz nur am Stielende abzuschneiden, und an die Herren Lehrer, namentlich vom Lande, die Bitte richten, die Schuljugend über diese praktische Regel aufzuklären.

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, (44)
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.

Reynolds'scher
Amerikanischer
Obsttrocken-Apparat
(Evaporator)
System Alden.
Empfehle den rühmlichst bekannten, auf der Weltausstellung zu **Paris 1878** mit der **grossen goldenen Medaille** prämiirten **Trockenapparat**, vorzüglich zum Trocknen und Conserviren von sogen. amerikanischen Aepfelschnitten, allen übrigen Obstsorten, Gemüsen, Feldfrüchten, Hopfen etc.
Vorzüge: Billiger Preis, einfache, bewährte Construction, geringer Kohlenverbrauch, keine Mauerung erforderlich, daher überall aufstellbar und leicht versetzbar; durch raschen Dörrprocess Erzielung unübertroffener Qualität bei tadelloser Erhaltung der Farbe und ohne Einbusse am Aroma.
Alleiniger Fabrikant: (63)
Eugen Ritter,
Ehrenfeld-Köln.

Wir beehren uns zur Kenntniss zu bringen, dass die neue pro Herbst 1885 und Frühjahr 1886 giltige Verkaufsofferte demnächst erscheinen und zum Versandt gelangen wird.
Indem wir für die bevorstehende Geschäftsperiode unsere schönen, reichhaltigen und echt benannten Sortimente von:
Rosen, Camellien, Azalea indica, Gehölzen und Obstbäumen,
sowie gangbarsten diversen
Warm- und Kalthauspflanzen
in empfehlende Erinnerung bringen, sehen wir recht zahlreichen Aufträgen mit Vergnügen entgegen und versichern solideste Bedienung. (64)
Gräfl. Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen in Böhmen
1. August 1885.
Franz Josst, Obergärtner.

G. Goeschke sen.
Erdbeerzüchter
in Cöthen (Anhalt)
erlaubt sich auf seine ausgedehnten
Special-Culturen edler Erdbeersorten
ergebenst aufmerksam zu machen.
Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen;** grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommerobst-Ausstellungen:
in **Meissen** (1878)
„ **Berlin** (1884)
„ **Wien-Hietzing** (1885).
Reich illustrirte Kataloge **gratis** und **franco.** (65)

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Oesertreich.-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.



100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn
W. Richter
(60) in **Hietzing** bei Wien.

INHALT: Obstverwerthung. (Mit 3 Illustr.) — Stecklingszucht und Baumsatz. — Uebersicht der pro 1885 in Oesterreich und Deutschland zu erwartenden Obsternte. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Wien. — Ofen. — Obstbaumzucht in Ungarn. — St. Johann. (Mit 1 Illustr.) — Fortpflanzung durch Stecklinge. — Erbsennuss-(Peanut-)Cultur. — Nüsse. — Der Borsdorfer Apfel. — Aufbewahrung von Früchten. — Heilkraft der Apfelschalen. — Anleitung zur Bereitung von Apfelkraut. — Guter Obstessig. — Ein bewährtes Mittel gegen das Benagen der Bäume durch Hasen. — Pfropfen unter die Rinde. — Amerikanische Notizen. — Papiertöpfe. — Ein eminent praktischer und handlicher Apparat zum Conserviren von Nahrungsmitteln. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Die Lauche. (Mit 2 Illustr.) — Die essbaren Pilzsorten. — Inserate.

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

Der ganzen Auflage dieser Nummer liegt ein Preis-Verzeichniss selbstgezogener und Haarlemer Blumenzwiebeln, Erdbeerpflanzen, Treibrosen etc. von L. Späth, Baumschule bei Rixdorf—Berlin, bei.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—

resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 17. **Wien, 1. September 1885.** **II. Jahrg.**

Lichtenwalder Wachsapfel.

Zur Ergänzung der in Nummer 15 gegebenen Beschreibung und Abbildung dieses unserer eigenen mehrjährigen Erfahrung nach ganz vorzüglichen und zur Anpflanzung empfehlenswerthen Apfels bringen wir die Mittheilung eines Züchters desselben, dessen treffliche Beobachtungen äusserst schätzenswerth sind.

Synonyme: Wachsapfel, Lichtenwalder Wachsapfel.

Gestalt: mittelgrosser, meist rundlicher Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel glattrund ab, während er sich nach dem Kelche etwas verjüngt.

Kelch: geschlossen, Blüthen klein, wollig, kurz gespitzt. Kelcheinsenkung breit und mitteltief.

Stiel: kurz, nicht hervorragend, holzig, braun, etwas wollig. Stieleinsenkung flach, ziemlich geräumig und stets berostet, welcher Rost über die Stielhöhle sternförmig ausläuft (der Rost ist Charakteristicum).

Schale: selten glatt, meist mit Warzen, glänzend, vom Baume grün, in der Lagerreife wachsgelb und fast nie geröthet. Punkte fein zerstreut, Geruch angenehm. Bei zu früh abgenommenen Früchten schrumpft die Schale zusammen.

Fleisch: gelblichweiss, sehr fein, abknackend, saftreich und von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmacke.

Reifezeit und Nutzung: Nächst dem weissen Calville vielleicht der vorzüglichste Tafelapfel, der im November seine Lagerreife erhält und den Winter hindurch bis gegen Ostern währt. Aber auch als Wirthschaftsapfel von gleich hohem Werthe; nach Aussage des Grafen Attems wäre er der beste Dörrapfel.

Eigenschaft des Baumes: wächst langsam, bildet eine breite, flachkugelförmige Krone, ist zwar erst spät, aber dann sehr tragbar, gegen rauhe Witterung nicht empfindlich, und kommt im Lichtenwalder Kreise in jedem Boden, wenn er nicht nass ist, gut fort.

Die Sommertriebe sind stark, wollig, grünlichbraun; Fruchtaugen gross, wollig; Holzaugen dick, kurz anliegend.

Blätter: sehr gross, oval oder eilanzettförmig, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche hellgrün wollig, stark gezähnt.

Blattstiel: dick, mittellang, hellgrün.

Die Blüthen erscheinen Mitte April.

Der Baum ist kein guter Stammbilder, weshalb er meist auf W.-Goldparmäne oder Fürstenapfel veredelt wird.

Die Fruchtbarkeit ist meist erst jedes zweite Jahr eine grosse. Der Preis ist bei Marktfrucht 8—10 fl. pro Metr., Stückwaare wird mit 4—6 kr. bezahlt.

Meines Wissens artet er nicht aus.

Eine vortreffliche Nachbildung findet sich in Victor Dürrfeld's Obstcabinet; sie kann dazu dienen, die echte Sorte kennen zu lernen.

Franz Lenček.

Der Platt-Pfirsich.

Indem wir unseren Lesern in Fig. 100 die eigenthümliche Form einer auf dem Continent Europas nur sehr selten cultivirten Pfirsichsorte bringen, wollen wir uns gerne der Ansicht des geschätzten Redacteurs der „Revue horticole", E. A. Carrière, anschliessen, dass die Frage, ob es sich um eine Spielart oder reine Species handle, hier unwesentlich sein mag, dass es sich aber jedenfalls um eine interessante Localsorte handle, deren nähere Bekanntschaft sie vielleicht durch ihre Stielhöhle fast als Zwischen- oder Uebergangsform der Stein- zu den Kernfrüchten erscheinen lässt. Folgende pomologische Beschreibung mag dieser Anschauung einige Berechtigung geben.

Heimat und Vorkommen: China; vielleicht auch Java.

Literatur und Synonyme: Leroy, Dictionnaire de Pomologie, Tom. VI, pag. 239. — Thomas, Guide pratique, pag. 46. — „Revue horticole", 1884, Nr. 24, pag. 560. — In Frankreich: Plate de Chine, in England: China flatpeach oder Java-Peach, Peen To.

Gestalt: sehr flachgedrückt, einen Durchmesser von 8 bis 9 Cm. erreichend, etwas gekrümmt (kahnförmig) und wie unregelmässig rippig. Gleicht einer grossen Tomate.

Stielhöhle und Stempelpunkt: breit und sehr tief, daher die Frucht nicht stark ist und kaum den sehr glatten und nur in der Mitte fleischbedeckten Kern überragt.

Schale: sehr kurz sammthaarig, filzig; weissgelb auf den beschatteten, schön roth auf den besonnten Seiten.

Fleisch: weissgelb, leicht am Stein haftend, mitunter löslich, fein, sehr saftreich, gezuckert und angenehm angesäuert, mit etwas Nussgeschmack.

Stein: fast kreisrund, etwas höckerig, sehr niedergedrückt und die Pole ausgehöhlt an beiden Enden, welche in Folge des tiefen Eindruckes der Frucht sehr nahe beisammen stehen; sehr breit und tief eingefurcht.

Bauchnaht: sehr tief gefurcht und auf dieser Seite fast gesprungen.

Reife: In der zweiten Hälfte des Monats August.

Eigenschaften des Baumes: Sehr kräftig, mit langen, dünnen Zweigen, die von einer grünen, selten gefärbten Rinde gedeckt sind.

Blätter: gross, langspitzig; sie haften sehr lange Zeit, auch im milden Winter, wonach der Baum fast nie blattleer erscheint. Drüsen nierenförmig.

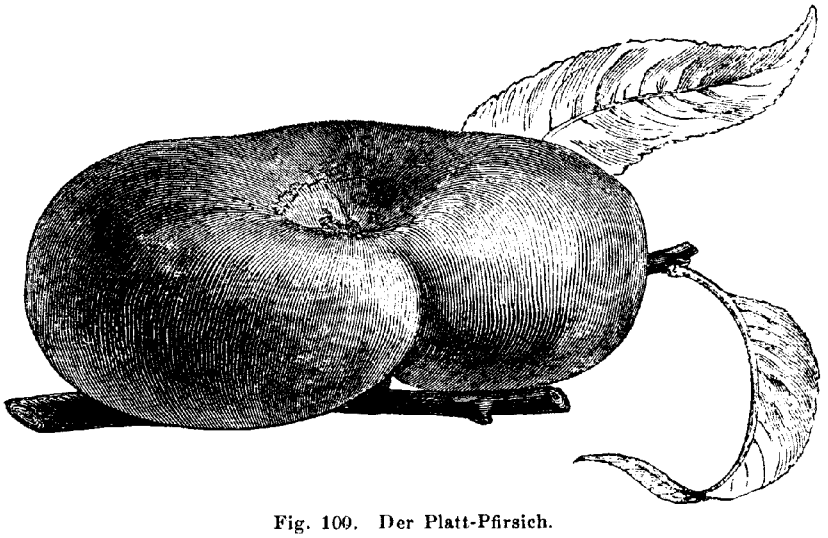


Fig. 109. Der Platt-Pfirsich.

Blüthen: rosenartig, gross, zart rosenfarb.

Allgemeine Bemerkungen: Eine nicht sehr löbliche Eigenschaft der Frucht ist die kurze Zeit ihrer Erhaltung; mitunter fault sie bereits am Baum. Die Fäulniss beginnt immer an der ausgehöhlten, mehr oder minder gespaltenen Spitze.

(„Wiener illustr. Gartenztg.")

Obstweinbereitung.

Allgemeiner Nutzen des Obstweines.

Mit dem Namen Wein oder Cider, wie die Obstweine in manchen Gegenden genannt werden, bezeichnet man weingeisthaltige Flüssigkeiten, welche aus der Gährung von Fruchtsäften entstanden sind und als Getränke dienen; hiernach können ebensoviele Arten von Wein bereitet werden, als man Obstfrüchte kennt.

Während wir nun wissen, dass aus der Traube des Weinstockes schon Vater Noah verstand Wein zu bereiten, so hat uns die Geschichte den Namen des ersten Obstweinherstellers nicht überliefert, und doch hat er der Menschheit einen sehr grossen Dienst damit erwiesen, und wenn wir den Obstwein auch nicht als ein Universalmittel gegen alle möglichen Krankheiten hingestellt wissen wollen, wie der bekannte Obstweinproducent Petsch es that, der den Apfelwein „die Muttermilch der Natur" nannte, so schliessen wir uns doch gern dem Urtheil Dr. Lucas an:

„Der edle Wein belebt mit seinem Feuer
Wohl jede Menschenbrust;
Der Obstwein ist dem Landmann werth und theuer
Zur Arbeit schafft er Lust!"

Der Obstwein ist gerade für diejenigen Organe des menschlichen Körpers zuträglich, die beim Bier- und Weingenuss eine schädliche Einwirkung erfahren. Nicht allein aus sanitären Rücksichten ist es wünschenswerth, dass der Genuss von Obstwein bei uns ein allgemeiner werde, sondern auch aus wirthschaftlichen, da kein anderes Getränk mehr im Stande ist, den Branntweingenuss einzuschränken, wie es das Beispiel Württembergs zeigt, wo der Obstwein zu einem wirklichen Nationalgetränk geworden ist.

Die Statistik unserer Krankenhäuser, sowie die der Irren- und Zuchthäuser zeigt, dass die grösste Anzahl von Krankheiten, körperliche wie auch geistige, sowie auch der erste Schritt auf der Verbrecherlaufbahn, dem übermässigen Genuss des Branntweins zuzuschreiben ist. Wenn man unserm Arbeiter für den Branntwein einen gesunden und zugleich billigen Ersatz schafft, wie dies eben durch den Obstwein geschehen kann, so ist dies eine Wohlthat. Die ländliche Arbeiterbevölkerung Württembergs geniesst diesen Segen schon lange, sie weiss genau, dass es bei der Arbeit während der heissen Jahreszeit auf dem Felde kein Getränk gibt, welches mehr erfrischt und zugleich den Durst löscht, als der Obstwein, und es ist das tägliche Tischgetränk derselben, weshalb ein Bedürfniss für andere Getränke gar nicht gefühlt wird.

Aber auch für den Obstproducenten ist diese Art der Obstverwerthung bequem und lohnend, da er damit in der Lage ist, selbst grosse Mengen von Obst in kürzester Zeit in ein Dauerproduct überzuführen, da mit zweckentsprechenden Mühlen und Pressen 60—100 Ctr. Obst in einem Tage verarbeitet werden können.

Die Kosten der Ernte stellen sich bedeutend billiger als die für Obst, welches als Tafelobst auf den Markt gebracht werden soll, weil es nicht wie dieses gepflückt, sondern geschüttelt werden kann, oder, wie es in einigen Gegenden geschieht, aber nicht als nachahmenswerth empfohlen werden kann, dann verarbeitet wird, wenn es baumreif von selbst abfällt. Selbst Obst, welches durch Stürme vor der Reife abgeschüttelt wird, lässt sich bei Zugabe des nöthigen Zuckers auf die Weise am vortheilhaftesten verwerthen.

Ganz besonders vortheilhaft ist die Obstweinbereitung für die Obstproducenten höherer Obstlagen, weil gerade das hier gewachsene Obst sich besonders für die Weinbereitung gut eignet, indem aus demselben in Folge seines höheren Säuregehaltes ein sehr klarer und haltbarer Wein erzeugt wird, die Bäume der hierzu sich eignenden Sorten zugleich frosthart sind und meist spät blühen, weshalb ihr Ertrag nicht so häufig durch Spätfröste geschädigt wird.

Die Obstweinbereitung, im Grossen zum Handel betrieben, ist aber auch lohnend, und wenn sich auch keine genaue Ertragsberechnung anstellen lässt, da die verschiedenen Sorten gar zu verschieden saftreich sind, auch die Zeit, wenn gepresst wird, und die verwendeten Pressen Einfluss auf die zu gewinnende Saftmenge ausüben, so kann man annehmen, dass man von 100 Kg. Obst zwischen 50 bis 60 Liter Most erhält.

100 Kg. Obst Obstwerth . .	3	fl. 25	kr.
Für Abnutzung der Apparate	—	„ 25	„
Arbeitskräfte	—	„ 50	„
Summa . .	4	fl. —	kr.

Der Hektoliter Obstwein würde demnach bei einem Ergebniss von 50 Liter von 100 Kg. Obst 8 fl. betragen, wir können aber den Verkaufspreis pro Hektoliter Obstwein auf 12—18 fl. veranschlagen, so dass der daraus resultirende Gewinn ein ganz bedeutender ist.

Zur Obstweinbereitung geeignete Sorten.

Auswahl und Mischung der zur Obstweinbereitung geeigneten Obstsorten, der „Mostsorten", ist von der allergrössten Wichtigkeit, hängt doch hiervon Qualität, Quantität und Haltbarkeit des Weines ab.

Gute Mostobstsorten müssen:

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 Frühjahrsfrösten ausgesetzten Lagen wachsen sollen;
5. pyramidale Kronen haben;
6. ihre Früchte zu verschiedenen Zeiten zur Reife bringen.

*

Der Reifezeit nach theilen wir die Mostfrüchte in drei Gruppen ein:

a) Aepfel, die bis September reifen, baumreif geerntet und sogleich gemahlen, gepresst und gekeltert werden („Sommerfrüchte"). Der hiervon gewonnene Most ist ziemlich fade und wenig gehaltvoll, seines grossen Gehaltes an Eiweissstoffen und Pflanzenschleimes wegen klärt er sich schwer und wird leicht zähe, weshalb er bald verbraucht werden muss, wenn er nicht zum Zweck längerer Haltbarkeit mit einem Zusatz von Zucker oder fuselfreiem Spiritus, den man möglichst vermeiden soll, versehen worden ist.

b) Aepfel, die im October reifen („Herbstfrüchte") geben den meisten und besten Most.

c) Aepfel, die später erst auf dem Lager reifen („Winterfrüchte"), geben weniger, aber einen alkoholreichen und deshalb haltbaren Most.

Dem Geschmacke nach unterscheiden wir bei den Aepfeln:

a) die süssen Sorten, die einen süssen, faden Most geben, arm an Gerbstoff (Tannin) und schwer zu conserviren, sie haben für die Obstweinbereitung keinen Werth und eignen sich besser zur Herstellung des Apfelkrautes;

b) die vorherrschend süsslichen Aepfel, wozu die meisten Calvillen, viele Rosenäpfel, manche Schlotteräpfel zu rechnen sind, liefern wohl ein grosses Quantum an Most; derselbe hat aber Neigung zum Krankwerden; diese Sorten verkaufen sich besser als Marktobst und geben ein gutes Dörrobst;

c) die weinsäuerlichen Aepfel, wohin unsere edlen Reinetten, ferner die in Württemberg so beliebten Mostobstsorten, wie der Luikenapfel und die Matäpfel zählen, geben, ohne Wasserzusatz gemostet, den besten und dauerhaftesten Wein, sie sind daher bei reichen Ernten vorzugsweise zur Obstweinbereitung zu verwenden;

d) die sauren Aepfel, zu welchen unsere wilden Holzäpfel, ferner die als Zierfrüchte angebauten Paradiesäpfel (Malus baccata) gehören, geben, für sich allein gemostet, einen zu sauren Wein, der sich aber bald klärt und ausserordentlich dauerhaft ist.

Die Erfahrung zeigt aber, dass sich durch Mischungen der verschiedenen Sorten vorzügliche Obstweine herstellen lassen, wobei dann die schlechten Eigenschaften der einen durch die guten der anderen gedeckt werden. Als besondere Regeln bei der Mischung der Sorten gelten:

a) den vorherrschend süsslichen Aepfeln ($^2/_3$ Theile) muss man $^1/_3$ weinsäuerliche Aepfel beimischen;

b) Obstsorten, die Neigung zum Zähewerden im Fass und Blauwerden des Mostes im Glase haben, müssen mit weinsäuerlichen Aepfeln oder vorherrschend herben Birnen gemischt werden.

c) Obstsorten, die erfahrungsgemäss einen trüben Most geben, müssen mit herben Sorten gemischt werden, die einen hellen Most geben, wie z. B. Champagner-Bratbirnen, Wolfsbirnen, Wildling von Einsiedel, Matäpfel, Luiken, graue Herbstreinetten u. a., und zwar $^1/_4$ davon zu $^3/_4$ der anderen.

d) Obstsorten, die süss und fade schmecken, wie dies bei vielen Birnensorten und bei allen Süssäpfeln der Fall ist, müssen mit weinsäuerlichen Aepfeln, z. B. mit Luiken, Kasseler Reinetten, Carpentin u. s. w. gemischt werden. So geben zur Hälfte vorherrschend süsse Aepfel oder Birnen und zur Hälfte Luiken, Matäpfel oder graue Herbstreinetten einen hellen und haltbaren Most.

Bei Birnen unterscheiden wir der Mischung des Saftes auf Zucker und Säuregehalt und der Beschaffenheit des Fruchtfleisches nach, um den Werth derselben für die ökonomische Benutzung festzustellen und zu unterscheiden:

a) mürbfleischige, vorherrschend süsse;
b) mürbfleischige, vorherrschend herbe;
c) hartfleischige, vorherrschend süsse;
d) hartfleischige, vorherrschend herbe Birnen.

Die Sorten der Abtheilung *a* und *c* eignen sich mehr zum Dörren, die der Abtheilungen *b* und *d* vorzugsweise zum Mosten.

Die mürbfleischigen Birnen, wie z. B. die Knausbirne u. a. m. werden gleich nach der Reife teig und geben dann einen weniger gehaltreichen Most, welcher Neigung hat, leicht zähe zu werden, der zugleich die üble Eigenschaft besitzt, wenn er einige Zeit mit der Luft in Berührung kommt, eine graublaue Farbe anzunehmen. Diese Sorten müssen, damit dies nicht eintritt, eingeerntet und sofort verarbeitet werden, bevor sie ihre volle Fruchtreife erlangt haben; die hartfleischigen Sorten dagegen lässt man einige Zeit auf Haufen liegen (schwitzen), damit sie eine Art Edelreife erlangen, denn nur dann geben sie einen relativ guten Most.

Es ist noch zu bemerken, dass für die Obstweinbereitung kleinfrüchtige Sorten den grossfrüchtigen vorzuziehen sind, sie geben verhältnissmässig mehr Saft, weil das Fruchtfleisch nach der Schale zu saftreicher, als das nächst dem Kernhause ist; unter der Schale finden sich auch die aromatischen, ätherischen Oele, deshalb wird der von kleineren Früchten gewonnene Wein gehaltreicher, als der von durchweg grossen Früchten gemostete.

Wie beim Traubenwein, übt auch die Lage, in welcher das zur Weinbereitung benutzte Obst gewachsen ist, einen ganz bedeutenden Einfluss auf die Güte des daraus gewonnenen Weines aus, denn kann Luft und Sonne den ganzen Tag über ihre Einwirkung auf die Frucht ausüben, so wird der davon gewonnene Most zuckerreicher und deshalb gehaltvoller als aus solchen Lagen, welche weniger Sonne haben.

Gut cultivirte Bäume, auf kräftig gedüngtem Boden stehend, geben durchschnittlich quantitativ wie qualitativ besseren Ertrag und besseren Wein als vernachlässigte Bäume auf schlechtem Boden stehend.

Auch die Witterungsverhältnisse, wie solche während der Vegetationsperiode der Frucht gewesen, üben grossen Einfluss auf die Güte der Frucht aus, indem das in trockenen Sommern gereifte Obst zuckerreicher und haltbarer ist, als das in nassen Jahren gereifte.

Ernte des Mostobstes.

Es ist schon als ein Vortheil der Weinbereitung hingestellt worden, dass die Ernte des dazu verwendeten Obstes nicht so kostspielig ist, da dasselbe geschüttelt werden kann, doch ist hierbei zu bemerken, dass dies nur für das Obst gilt, welches sogleich verarbeitet werden soll. Das späte Winterobst dagegen, welches erst längere Zeit lagern muss, um vollständig reif zu werden, würde, auf diese Weise geerntet, viel Faulflecke bekommen und der davon gewonnene Most dann bitter schmecken, da sich die Verwundung der Früchte durch das Aufschlagen nicht würde vermeiden lassen, selbst wenn man den Erdboden mit Stroh bedecken wollte. Dieses Obst muss mit der Hand gepflückt und wie das Tafelobst behandelt werden.

Ein grosser Fehler wird jetzt seitens unserer Obstpächter bei der Obsternte dadurch gemacht, dass nicht allein die Herbstfrüchte, sondern auch die Winterfrüchte viel zu zeitig von den Bäumen heruntergenommen werden, wenn die Zuckerbildung in der Frucht noch nicht in genügender Weise vor sich gegangen ist. Auch für die Weinbereitung müssen die Früchte vollkommen baumreif geworden sein, was beim Herbstobst durchschnittlich bis Ende September, Anfang October der Fall sein wird, beim Winterobst aber etwa Mitte bis Ende October.

Den richtigen Zeitpunkt für die einzelnen Sorten erkennt man leicht daran, dass die Früchte anfangen, ohne Veranlassung durch Wind etc. zu fallen, ein leichtes Schütteln des Baumes genügt dann, sie zum Fallen zu bringen. Jedenfalls müssen noch die Erfahrungen darüber gesammelt werden, den richtigen Zeitpunkt für das Mosten der einen oder der anderen Sorte festzustellen. Ebenso ist es aber auch ein Fehler, überreife Früchte zum Mosten verwenden zu wollen, da nach der Reife der Frucht eine Periode eintritt, wo der Zuckergehalt, auf den es doch am meisten ankommt, wieder schwindet, und der Gerbstoff und die Säuren zerstört werden. Der aus solchem Obst gewonnene Wein wird fade im Geschmack und hat Neigung zum Zähewerden im Fass.

Das Fallobst lässt sich für die Weinbereitung nutzbar machen, wenn man den fehlenden Zucker durch einen Zuckerzusatz zum Most ersetzt, oder, wenn schon zeitige Birnen in den vorher aufgeführten Sorten vorhanden sind, wird man diese (1 Theil Birnen zu 2 Theilen Falläpfel) zur Weinbereitung vermischen.

Ganz verwerflich ist, das Obst von den Bäumen mit Stangen abzuschlagen, denn abgesehen davon, dass hierdurch die zu mostenden Früchte durch Schlagen und Fallen doppelt beschädigt und in ihrer Haltbarkeit sehr geschmälert werden, so werden durch diese barbarische Weise auch die Fruchtknospen mit abgeschlagen, welche für die nächsten Jahre den Ertrag bringen sollten.

Für das Herabholen derjenigen Früchte, welche man nicht bequem mit der Hand erreichen kann, hat man jetzt schon eine sehr grosse Anzahl praktischer Obstbrecher, die in jeder guten Handlung für Haus- und Wirthschaftsgeräthe zu haben sind.

Schwitzenlassen des Obstes.

Während es bei den Herbstfrüchten geboten ist, selbe sogleich vom Baum weg zu verarbeiten, da bei ihnen die Zuckerbildung schon vollkommen beendet ist und eine Verbesserung durch Zuwarten nicht gehofft werden darf, so würde es dagegen bei den meisten Mostsorten der Aepfel ein grosser Fehler sein, wollten wir sie ebenfalls gleich nach dem Einernten vermosten, denn, da sie meist Winterfrüchte sind, tritt bei ihnen die Reife, also die vollkommene Zuckerbildung, oft erst im December und Januar ein, zu einer Zeit, in welcher die Verarbeitung zu Wein Schwierigkeiten begegnen würde, deshalb sucht man bei diesen Früchten die Reife dadurch zu beschleunigen, dass man sie entweder im Freien in lange zugespitzte Haufen aufschüttet und 4—6 Wochen liegen und schwitzen lässt, bis der Geruch oder das Weichwerden des Fruchtfleisches, wovon man sich durch Fingerdruck auf die Schale leicht überzeugen kann, die völlige Reife anzeigt. Aber nicht bei den Aepfeln allein wendet man dies an, sondern auch bei den späteren Birnensorten. Die durch das Schwitzen der Früchte er-

zeugte Wärme ist es, welche die Zeitigung des Fruchtfleisches und die damit in Verbindung stehende Zuckerbildung unter Verdunstung von etwas Wasser schneller bewirkt; die Früchte werden dadurch specifisch schwerer, ihre Säfte flüssiger und zuckerhaltiger zugleich.

Gegen eintretende Nachtfröste schützt man das Obst mittelst Stroh, auch hat die Erfahrung gelehrt, dass es der Güte des Weines keinen Eintrag gethan hat, wenn gefrorenes Obst mit verarbeitet wird. Tritt kältere Witterung ein, dass ist es allerdings angezeigt, die Aufbewahrung des Mostobstes in Schuppen oder in luftigen Kammern, aber niemals in feuchten, dumpfigen Kellern vorzunehmen. Bevor aber die Früchte vermostet werden, muss man alles gefaulte Obst entfernen, angefaultes, ebenso schwarzgeflecktes ausschneiden, denn würde dieses Obst in grösserer Menge mit verarbeitet werden, so würde der Most einen unangenehm bitteren, fauligen Geschmack annehmen.

Waschen des Mostobstes.

Es wurde noch vor kurzer Zeit in einer Versammlung darüber von Fachmännern gestritten, ob das Waschen des Mostobstes nothwendig sei oder nicht. Wir empfehlen das Waschen des Obstes vor dem Vermosten, und will man zum Most keinen zu starken Wasserzusatz haben, so lasse man das Wasser ablaufen, indem man es mittelst geflochtener Schwingkörbe aus dem Waschzuber herausnimmt und wartet, bis kein Wasser mehr abfliesst, bevor man es in die Mahlmühle schüttet. So wird ein Mann vollständig mit dem Waschen und Aufschütten in die Mahlmühle zu thun haben, während je nach der Grösse und Construction der Mühle ein oder zwei Mann diese in Bewegung setzen.

Wasserzusatz zum Most.

Die Obstweinproducenten sind hierüber getheilter Ansicht und hat hiebei jede Obstweingegend ihr eigenes Verfahren.

Während z. B. in der Normandie kein Wasser beigemischt wird, ist man dagegen in anderen Gegenden der Ansicht, dass ein mässiger Wasserzusatz nicht allein nicht schadet, vielmehr bei dem allermeisten Mostobst mit Ausnahme des Frühobstes und der rein süssen Früchte, die, wie wir aber früher schon bemerkt haben, zur Obstweinbereitung wenig geeignet sind, nützlich ist, vorausgesetzt, dass der Zusatz beim Mahlen der Früchte erfolgt, indem es zur vollkommenen Lösung vieler wichtiger Bestandtheile, namentlich des Zuckers beiträgt; hierzu genügt aber 1—1½ Liter Wasser auf 50 Pfd. Aepfel und 2 Liter auf das gleiche Quantum Birnen. Alles weitere dagegen ist von Uebel. Auch ist hierbei in folgender Weise zu verfahren: Man mahlt das Obst und presst es zuerst ohne Wasserzusatz; darauf werden die Treber (Rückstände der Presse) nach dem ersten Pressen in einem Zuber stark durchgearbeitet und soweit mit reinem frischen Wasser durchfeuchtet, dass dasselbe bis obenhin die Treber durchdringt, ohne jedoch diese zu bedecken, wozu obengenanntes Quantum hinreichen wird. Diese bleiben 18—24 Stunden zugedeckt stehen, werden von Zeit zu Zeit umgerührt, und dann nochmals möglichst stark ausgepresst. Der nun gewonnene Most wird mit dem der ersten Pressung vermischt eingekeltert.

Durchschnittlich rechnet man, dass zur Herstellung von 1 Hektoliter Obstwein ohne Wasserzusatz 3⅓ Ctr. Aepfel oder 3 Ctr. Birnen gebraucht werden, genau lässt sich dies ja niemals bestimmen, da die eine oder andere Sorte mehr Saft als die andere gibt und zwar kommen hierbei ganz bedeutende Schwankungen vor.

(Schluss folgt.)

Die Obsternte.

In der schweizerischen Monatsschrift für Obst- und Weinbau werden den Obstzüchtern folgende Rathschläge ertheilt:

1. Erntet nicht zu früh und nicht zu spät.
2. Schlaget und schüttelt nicht unbarmherzig an den Bäumen herum.
3. Reisset das Obst nicht scharf vom Baume, dass die nächstanliegenden Fruchtknospen nicht mit fortgerissen werden.
4. Leget das Obst im Keller nicht zu dicht.
5. Lüftet den Keller täglich und durchsichtet über Winter fleissig die Vorräthe.
6. Das Mostobst erntet nicht zu spät, lasst es nicht überreif werden, sonst wird der Saft weniger hell und dauerhaft.

Hiezu bemerken wir noch Folgendes: Es ist schwer, eine allgemeine Regel aufzustellen, wann jede Obstsorte zu ernten sei. Es ist kein Tag, keine Woche für alle Jahre und alle Gegenden zu bestimmen. Jedes Jahr hat eine andere Witterung und jede Gegend eine andere Lage. Beide befördern oder verzögern die Reife und vollkommene Ausbildung der Frucht.

Wenn man unter Reife Geniessbarkeit versteht, so wird man auf solche Reife höchstens bei unserem Früh- und Sommerobst warten müssen, aber auch bei diesem wird man in Bezug auf manche Sorten nicht auf die vollkommene Reife warten können, wenn man sie zu transportiren oder einige Zeit aufzubewahren gedenkt. Wann die Reife des Sommerobstes eingetreten sei, wird wohl Jeder an der Farbe, am Geruch, an dem mundenden Geschmack leicht bestimmen können.

Wenn man bei den meisten Obstsorten unmöglich in Bezug auf die Ernte auf ihre vollkommene Reife warten kann, so muss man doch mit der Ernte bis zur vollkommenen Ausbildung der Frucht warten, und diese kann

da sein, ohne dass das Obst schon völlig geniessbar ist. Was man an Gewicht verliert, wenn man eine Obstsorte vor ihrer vollkommenen Ausbildung vom Baume nimmt, zeigt ein Vergleich zwischen einer Frucht, welche zu früh vom Baume genommen wurde, mit einer andern, welche sich am Baum vollkommen ausbildete. Der Verlust beträgt nicht selten $^1/_3$.

Das Herbst- und Winterobst wird nicht am Baum reif, sondern erst auf dem Lager. Ein geübtes Auge wird den Zeitpunkt der Ernte aus dem äussern Ansehen der Frucht zu beurtheilen wissen. Oefter macht aber die Witterung einen Strich durch unsere Rechnung, und eine Art Winter ist schon eingetreten, ehe wir es erwarteten. Bei nasser Witterung sollte das Obst nie geerntet werden.

Vielfach wird die Ernte nicht mit der nöthigen Sorgfalt ausgeführt. Es wird mit Stangen geschlagen, mit aller Macht an den Aesten geschüttelt und gerissen, so dass den Boden eine Menge abgerissener Zweige bedeckt. Das Schütteln darf nicht mit Gewalt geschehen, sondern gelinde. Die nicht abfallenden Früchte lasse man noch einige Tage am Baum hängen. Man hat die Meinung, dass ein Druck, Fall oder Stoss dem Obst nichts schade, besonders wenn es nicht ganz reif ist. Dies ist aber nicht so. Wenn manchmal auch keine Fäulniss erfolgt, so bleibt immer im Fleisch ein unliebsamer Fleck, der den Geruch entleidet. Deshalb muss auch das Pflücken des Obstes mit Sorgfalt geschehen. Beim Pflücken umfasse man die Frucht mit der ganzen Hand und bringe dieselbe leicht zur Seite. Die Frucht nur mit den Fingerspitzen anzufassen, ist nicht gut, indem dann namentlich bei Sorten, die eine zarte Haut und ein lockeres Fleisch haben, Eindrücke entstehen, wodurch leicht Fäulniss entsteht.

Kirschen pflücke man mit dem Stiele, ebenso auch die Pflaumen. Die Nüsse dürfen nicht, wie es noch so häufig geschieht, abgeschlagen, sondern sollen geschüttelt werden.

Zum Aufbewahren des Obstes beachte man das Nachstehende:

Der Aufbewahrungsraum muss luftig, trocken und gleichmässig kühl sein und gegen das Eindringen der Kälte möglichst geschützt werden. Die Früchte werden auf Hürden etc. möglichst dünn gelegt, nachdem sie gut abgerieben sind. Als Unterlage gibt man ihnen trockenes Stroh, Häckerling etc. In den ersten Wochen empfiehlt sich ein tägliches Lüften durch Oeffnen der Fenster bei trockenem Wetter, nachher werden die Fenster nur hin und wieder bei gelinder Witterung geöffnet. Für die Aufbewahrung des Obstes sind dann folgende wesentliche Punkte zu beachten:

1. Eine beständige gleichmässige Temperatur von 3—5° R. Oefterer Wechsel und höhere Temperatur beschleunigt die Zersetzung.

2. Vollständige Abhaltung des Lichtes vom Obstraum. Daher Bedeckung mit Papier oder Umwicklung mit solchem.

3. Eine mehr trockene als feuchte Atmosphäre. Gegen feuchte Luft empfiehlt sich die Aufstellung von breiten, flachen Schalen mit ungelöschtem Kalk oder concentrirter Schwefelsäure, welche Stoffe die Feuchtigkeit der Luft begierig einziehen.

4. Eine derartige Vertheilung der Früchte auf dem Lager, dass sie vor jedem Druck bewahrt bleiben.

Selbstverständlich muss bei starkem Frost das Eindringen der Kälte in den Aufbewahrungsraum durch Schutzvorrichtungen (Vorsetzen der Fenster mit Stroh oder Pferdemist) verhindert werden. Droht die Temperatur im Innern unter das oben angegebene Mass zu sinken, so kann die Luft durch Abbrennen von Spiritus, durch Aufstellen von Gefässen mit glühenden Holzkohlen allmälig erwärmt werden.

Die Versendung edler Obstsorten geschieht am besten in Kisten. Man wickelt jedes Stück in Löschpapier ein. Unten legt man Häcksel oder weiches Stroh, dann folgt eine Schicht Obst und so abwechselnd fort, so dass oben wieder eine Schicht Häcksel oder Stroh folgt. Die Verpackung hat so zu geschehen, dass kein Stück das andere berühren kann. Vor dem Aufnageln des Deckels wird die Kiste noch etwas gerüttelt und beim Setzen des Obstes die Kiste so angefüllt, dass der Deckel etwas sanft angedrückt werden muss.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Hietzing. Die jüngste Sitzung des rührigen Vereines der Gärtner und Gartenfreunde war zahlreich besucht und gestaltete sich durch das Vorführen von prachtvollem Topfobst zu einer sehr interessanten. Hievon hatte Herr Lesemann eine Goldparmäne mit 5 prachtvollen riesigen Früchten, Christ's Reinette mit 8 ebensogrossen Aepfeln und die beiden Birnen Calebasse Carafou und Capianmont's Butterbirne mit ebenfalls sehr grossen und schönen Früchten ausgestellt, während die 4 Bäumchen des Herrn Frühlich in kleineren Töpfen mit kleineren, aber zahlreichen Früchten besetzt waren. Besonders reich waren auf den kleinen Pflanzen die Gäsdonker Reinette (mit circa 15 Stück) und die französische Edelreinette mit Früchten versehen; wir können alle die genannten Sorten als vortrefflich zur Topfobstzucht anempfehlen. Auch die von Herrn Lee eingesandten „Röthliche Reinette" und „Beurré Angevine" zeichneten sich durch Pracht der Färbung und Grösse aus; doch war es uns nicht möglich, die Echtheit der Sorten zu constatiren.

Von den Mittheilungen erwähnen wir nur die für Pflanzengärtner so wichtige Anzeige, dass in Gratzen bei dem Hofgärtner des Herrn Grafen Bouquoi, Herrn Newisch, treffliche Heideerde verhältnissmässig sehr billig zu beziehen ist, und die befremdliche Thatsache, dass der älteste Sohn des verstorbenen Herrn R. Abel aus dem von der Frau desselben fortgeführten Geschäfte ausgetreten ist und sich anschickt, eine Reise nach dem Auslande, nach England und Amerika anzutreten.

Pirschenberg bei Rann (Untersteiermark), 23. August. In unserem Ranner Bezirke sind trotz der grossen Dürre, welche in den Monaten Juni und Juli geherrscht, alle Obstgattungen ziemlich gut gerathen, besonders Zwetschken geben eine reiche Ernte. Wie alljährlich, sind auch heuer die Italiener mit ihrem Personale hier, um Prünellen zu dörren. Zwetschken werden mit 1 fl. 20 kr. bis 1 fl. 30 kr. pro alten Metzen verkauft.

Die hiesige Bevölkerung fängt an die Obstzucht sehr zu schätzen, da sie einsieht, dass sich der Weinbau nicht mehr rentirt. Wenn auch keine Reblaus da wäre, so hätte die Obstzucht hier immerhin eine grosse Bedeutung, da die günstige Lage selbst für die feinsten Obstsorten passt. So hat Schreiber dieser Zeilen voriges Jahr einen weissen Winter-Calvill-Apfelbaum voll mit Früchten beladen als Hochstamm in freier Lage gesehen und ist derselbe nach Aussage des Besitzers jährlich fruchtbar. Die Pfirsichbäume, aus Kernen aufgezogen, trifft man in vorzüglichster Qualität nicht nur in Weingärten, sondern auch in Hecken. Wäre hiervon nicht eine grössere Anlage von vorzüglichen Sorten in Buschform oder als Mittelstamm empfehlenswerth?

Die Phylloxera zieht ihre verwüstenden Eingriffe immer weiter. So hat auch der heurige trockene Sommer alle Insecten, darunter auch die Phylloxera, in ihrer Entwicklung sehr begünstigt. Die Rebstöcke, welche sich im Frühjahr noch normal entwickelten, sind hier grösstentheils der Phylloxera zum Opfer gefallen und sammt Trauben und Blättern dürr geworden. F. Ogoreve.

Pápa, 27. August. Was die Ernte des Obstes anbelangt in hiesiger Gegend, resp. Bezirk Pápa, so ist das Folgende aufzuzeichnen:

Erdbeeren und Himbeeren sind in Folge der grossen Dürre in sehr schwachem Ertrag gewachsen, auch hielt ihre Ernte nur kurze Zeit an, da sehr viele Pflanzen die Blüthen abwarfen. Marillen, Johannisbeeren und Stachelbeeren lieferten schon einen besseren Ertrag, doch war auch davon der Preis ein niedriger. Marillen 2—3 Stück um 1 kr. Birnen und Aepfel liefern eine besonders reiche Ernte, ebenso auch die Pflaumen und Reineclauden (Zwetschken etwas minder im Ertrag), doch hat das Obst hier gar keinen Preis. Sommerbirnen hatte man 10 bis 14 Stück um 1 Groschen (2 kr., denn hier ist der Usus, dass nach Groschen verkauft wird), Aepfel auch 10 Stück um 2 kr. Das Herbstobst ist wohl etwas im Preise gestiegen, doch auch nicht viel, denn für die schönsten St. Germain- oder Sommerapothekerbirnen kann man selten für 3 Stück 2 kr. bekommen; Pflaumen und Reineclauden sind sehr wenig bezahlt, für 1 Metzen kaum 80 kr. bis 1 fl. als Maximum. Zwetschken behaupten sich 2 fl. per Metzen.

Betreffs der Nüsse ist auch gute Mittelernte zu nennen. Pfirsiche sind hier nicht viel, da die Bäume im Frühjahre, als selbe blühten, von Regen und Sonnenschein zugleich getroffen wurden und in Folge dessen die meisten Blüthen abwarfen; also schwache Ernte. Feigen liefern gute Mittelernte. Heykál.

Siebenbürgen. (Erntebericht.) In den Comitaten:

Háromszék: viel Obst.
Hunyad: Weintrauben lassen bisher auf ein gutes Erträgniss hoffen, Obst viel.
Kisküküllö: Trauben und Obst entwickeln sich gut und rasch und steht ein grosses Ergebniss bevor.
Kolozs: Obst und Trauben werden ein genügendes Ergebniss liefern.
Maros Torda: Aepfel und Birnen gibt es viel, Pflaumen wenig.
Szeben: Obst ausreichend.
Szilágy: Trauben und Obst versprechen eine gute Ernte.
Torda Aranyos: Trauben und Obst werden eine gute Ernte geben.
Udvarhely: Obst im Allgemeinen genügend.

Gutsverwaltung Zám.

Aus Syrmien. Neusatz, 24. August. Anschliessend an meinen Bericht vom Juli kann ich Ihnen über unseren Obstsegen in Bezug auf das Erträgniss nur Gutes berichten.

Nach der reichen Ernte der Sommerfrüchte folgen nun unsere Herbstsorten in genügend reicher Auswahl. Birnen edler Sorten kommen seltener vor, weil die Cultur derselben noch nicht so sehr verbreitet ist und zumeist in Herrengärten gepflegt wird, wo auch dieselben consumirt werden. Einheimische Garten- und Gebirgssorten werden zu Spottpreisen verkauft, weil durch die allgemeine Ueberfülle jeder Export fehlt. Ebenso geht es mit den Apfelsorten. — Die Ernte von Zwetschken ist nur deshalb eine gute zu nennen, weil stellenweise der Ansatz schon ein kleiner blieb. — Von Nüssen haben wir eine reiche Ernte zu gewärtigen und in 14 Tagen dürfte schon mit derselben begonnen werden.

Der Pfirsichbaum litt seit zwei Jahren durch die unregelmässige Witterung an Gummifluss und der Kräuselkrankheit, weshalb auch schöne Frucht seltener ist wie sonst; die heurige Entwicklung der Bäume ist eine recht gesunde, und so müssen wir uns auf die guten Folgen für das nächste Jahr vertrösten.

Die Weinlese dürfte heuer um gut 10 bis 14 Tage früher beginnen als sonst; die Trauben sind sehr schön, die Beeren gross und wenn nun nach den vielen Niederschlägen sonnige Tage folgen, so haben wir eine gute Lese und beste Qualität zu gewärtigen. B.

Schloss Keidany (Russland, Gouv. Kowno), 18./30. Aug. Im hiesigen Gouvernement war in diesem Jahre die Blüthe der Obstbäume eine sehr reiche, aber bei den frühen, für uns ausländischen Sorten, wie engl. Goldparmäne, Nonnenapfel, Kurzstiel, Drap d'or, Cox' Pomona u. s. w. ging die Blüthe durch Nachtfröste zu Grunde; unsere einheimischen Sorten haben dagegen sehr viel Frucht. In meinen 5000 Fruchtbäume enthaltenden Gärten haben von Aepfeln und Birnen folgende Sorten kolossale Fruchterträge erzielt, so dass fast jeder Ast gestützt werden musste, u. zw.: Himbeerapfel, Alexander, Gravensteiner (Livländer), Fürstenapfel, Erdbeerapfel, Eiserapfel, Charlamowsky, Borsdorfer, Borwinka, weisser und rother Antonowka, Kantapfel, Klarapfel, weisser, gelber, grüner und rother Soränka (Lemapfel), Rambour-Reinette, Revaler Birnapfel, Sommer-Streifling, Winter-Süssapfel, Sommer- und Winter-Titowka, Weinapfel u. s. w.; von Birnen: Zuckerbirne, Weinbirne, Schenkelbirne, Pfundbirne (zum Kochen), Mundnetzbirne, Graubirne, Bergamotte (Livländer), Beurré blanc (Livländer), Butterbirne, grosse Derle, Herbst-Graubirne u. s. w.

Von Kirschen cultivire ich blos folgende 8 Sorten: Die gewöhnliche Birnkirsche, Coularde, Glaskirsche, Kentkirsche, Montmorency, frühe Morelle, frühe Natte, Ostheimer Weichsel. Dieselben hatten sehr gut angesetzt, gingen aber in der Reifezeit durch zu viel Regen zu Grunde; sie sprangen auf und fielen ab.

Meine Pflaumenbäume haben so viele Früchte, dass ich jeden Ast habe binden müssen. Ich cultivire mit Erfolg folgende Sorten: Aprikosenpflaume, goldgefleckte Coeur, blaue Damascener, Dry's Seedling, gelbe und rothe Eierpflaume, Frühe am Bergthold, Kirkispflaume, grüne und goldige Reineclaude, Monstreuse, de Barvay, Leipziger Zwetschke und Wangenheimer.

Pfirsiche, Aprikosen und Weintrauben können wir hier blos unter Glas cultiviren. Pfirsiche und Aprikosen sind in diesem Jahre sehr gut, die Weintrauben nicht gut.

In unserem Gouvernement kann man nicht viel Obst absetzen, indem die Städte grösstentheils von armen Juden bewohnt sind. Mein Absatzgebiet ist Libau am kurischen Hafen; von hier geht das Obst per Bahn bis Libau, wo es von Händlern aufgekauft und dann per Schiff nach Petersburg geschickt wird.

Ich bekomme für ein Loof Aepfel 4—5 Rubel, für Birnen 5—6 Rubel, Kirschen per Karnitz 30—50 Kopeken, Pflaumen per Karnitz 20—80 Kop. (1 Karnitz ist gleich 2 Stuf oder Quart).

Von schädlichen Thieren sind wir heuer verschont geblieben, blos die Nässe hat sehr viel Schaden beim Gemüse angerichtet; auch die Baumschulen haben durch dieselbe viel gelitten, besonders die frischen Oculanten.

F. Arnhold.

Darstellung conservirter Fruchtsäfte. Von den meisten aromatisch schmeckenden Früchten conservirt man häufig nur die Säfte, welche entweder genossen werden, wie sie sind, oder zur Fabrikation feiner Fruchtliqueure, von dem Conditor aber hauptsächlich zu Fruchteis, Gefrorenem verwendet werden. Es handelt sich vor allem Anderen hierbei um die möglichst vollkommene Erhaltung der aromatischen Stoffe in unverändertem Zustande, wobei sehr sorgfältig vorgegangen werden muss. Am häufigsten conservirt man die Säfte der Walderdbeeren, der Ananas, Himbeeren, kann aber auch sehr gut das Aroma wohlriechender Aepfel, wie der Reinette, der Quitten und aromatischer Birnen erhalten.

Die Herstellung dieser aromatischen Fruchtsäfte feinster Qualität erfordert die ausgesuchtesten Früchte; besonders müssen aus den Erdbeeren und Himbeeren alle nur etwas angegriffenen Früchte und alle grünen Theile sehr sorgfältig ausgelesen werden. Erdbeeren und Himbeeren quetsche man leicht vor der Conservirung, wogegen Ananas und Aepfel etc. zu einem groben Brei zu zerreiben sind.

Man bringe in eine weithalsige Flasche circa 2 Cm. hoch weissen, gröblich zerstossenen Zucker, auf diesen eine Schicht des Fruchtbreies in der gleichen Höhe, sodann wieder eine Lage Zucker und wechsele auf diese Weise mit Lagen von Fruchtbrei und Zucker, bis die Flasche nahezu gefüllt ist, obenauf gibt man eine Lage Zucker. Man verschliesse nun die Flasche mit einem zweifach durchbohrten Kork, in dessen engere Bohrung ein Glasrohr eingesetzt ist, welches bis auf den Boden der Flasche reicht.

Nun lasse man die Flasche, welche an einen möglichst kühlen Ort gestellt wird, der höchstens 10 Grad Wärme hat, so lange stehen, bis die Zuckerschichten vollkommen verschwunden sind und die Flasche einen gleichförmigen Brei enthält. Durch mehrmaliges tüchtiges Umschütteln befördert man die Auflösung des Zuckers.

Schon nach zwei bis drei Tagen ist der Zucker gelöst und wird die Flasche sodann über einem Haarsieb, in welches ein dichtes Leinentuch eingelegt ist, umgekehrt; die Luft dringt durch das enge Glasrohr bis auf den Boden der Flasche, und aus dem Brei tropft eine syrupdicke Flüssigkeit, die Auflösung des Zuckers in dem Fruchtsaft, ab. Der nach dem vollständigen Abtropfen der Flüssigkeit in der Flasche verbleibende Rückstand wird aus der Flasche genommen, mit einer ihm an Volumen gleichen Wassermenge vermischt und tüchtig ausgepresst, die so gewonnene Flüssigkeit wird bei einer nächsten Operation dem Fruchtbrei beigemischt.

Die durch das Sieb abgeflossene dicke Lösung, welche alle festen Theile zurückhält, wird in einem emaillirten Topfe gesammelt, dieser wird in ein kochendes Wasserbad gebracht. Man unterhält das Kochen des Wassers so lange unter beständigem Rühren des Fruchtsaftes, bis ein in denselben gestecktes Thermometer auf die Temperatur des siedenden Wassers zeigt. Der Topf mit dem Fruchtsafte wird nun sofort aus dem Wasser gehoben und der noch heisse Fruchtsaft ohne Verzug durch Filter aus Löschpapier in Flaschen filtrirt. Das beim Erhitzen bis zur Kochwärme des Wassers unlöslich gewordene Pflanzen-Eiweiss bleibt auf dem Filter als schleimige Masse zurück, indess der sich in den Flaschen ansammelnde Fruchtsaft eine vollkommen durchsichtige, bei Erd- und Himbeeren roth gefärbte Flüssigkeit bildet, welche neben dem Zuckergeschmacke auch das Frucht-Aroma in vollkommen unveränderter Form zeigt und im wahren Sinne des Wortes als verflüssigte Frucht angesehen werden kann.

Es empfiehlt sich auch, um Zeit zu ersparen, das Erhitzen des Fruchtsaftes über freiem Feuer in einem emaillirten Topfe vorzunehmen, und ist dies auch darum zu empfehlen, weil die Fruchtsäfte um so feiner werden, je kürzere Zeit man sie erhitzt; aber man darf dann ja nicht versäumen, den Fruchtsaft ununterbrochen zu rühren und, sobald er die Temperatur des siedenden Wassers (80° Réaum.) erreicht hat, sogleich vom Feuer zu nehmen. Sobald dieser Wärmegrad eingetreten ist, hat man die Gewissheit, dass alles Pflanzen-Eiweiss zerronnen ist, was durch den Zweck des Erhitzens erreicht wird. Sobald man den Fruchtsaft auf eine höhere Temperatur erhitzt, gewinnt man nicht nur gar nichts dadurch, sondern es wird hiedurch die Feinheit des Productes beeinträchtigt, indem das Aroma dadurch leidet und mit der Zeit sich gänzlich verflüchtigt. Gerade die ausserordentliche Feinheit des ätherischen Oeles, welches in den Erdbeeren und Himbeeren enthalten ist, bedingt die sorgfältigste Behandlung beider Fruchtsorten.

Derartige Fruchtsäfte wendet man sehr oft zur Bereitung von Gefrorenem an und belässt man sie hierzu in dem dickflüssigen zuckerreichen Zustande, in dem sie sich befinden. Zum unmittelbaren Genuss erscheinen sie Vielen zu süss, weshalb man sie vor dem Filtriren mit einer entsprechenden Menge von heiss bereiteter und erkalteter Salicylsäure vermischt. (Wir haben das Verhältniss der Lösung oftmals in früheren Artikeln angegeben.)

Noch unterlassen wir nicht hierbei zu bemerken, dass aromatische Aepfel, Birnen, Quitten, Ananas, dann die seltenen feinen Geruchsfrüchte Physalis peruviana, die Ananaskirsche, Pyrus Maulei, die parfümirte Japanquitte, Rhabarberstiele, welche ihr Aroma auf diese Art besonders gut conserviren etc., vor dem Zerreiben nicht geschält werden dürfen, indem hier das Aroma seinen Sitz gerade in der Schale dieser Früchte hat. Man reinige dieselben einfach durch Abwischen mit einem Tuche, damit keine, oft diesem Obste anhaftenden Schmutztheile in den Saft hineinkommen.

Will man den Fruchtsäften noch einen Beigeschmack anderer Früchte geben, z. B. jenen von Citronen oder Orangen, so bestreiche man einfach den Rand des Löffels, über den man den Zucker in die Flasche gleiten lässt, mit Citronen- oder Orangenöl. Dasselbe vertheilt sich auf die Zuckerstäubchen, wird in diesem Zustande grosser Vertheilung leicht von den Fruchtsäften aufgelöst und theilt diesen seinen Wohlgeruch mit.

Saft von Preisselbeeren. Wenn die Preisselbeeren, wie auch die Schwarzbeeren, in rohem Zustand gepresst werden, so geben sie wenig Saft; werden sie dagegen in einem bedeckten Gefäss bis zum Kochen erhitzt und dann gepresst, so liefern sie ziemlich viel Saft, der, wie der Himbeersaft behandelt, ein sehr angenehmes kühlendes Getränk gibt. Der Rückstand von den Beeren mit Zusatz von etwas Wasser nochmals gekocht, gibt immer noch einen guten Saft, den man mit dem zuerst erhaltenen vermischen kann. Der mit Wasser verdünnte Saft lässt sich mit einem Zusatz von Zucker auch zur Darstellung von Wein verwenden, der gar nicht übel ist.

Aepfel als Nahrungsmittel. Die Wichtigkeit der Aepfel als Nahrungsmittel hat man bisher weder genügend geschätzt noch begriffen. Ausser ihrem Gehalt an Zucker, Saft und anderen Nährstoffen in der Form von Nahrung enthalten sie eine so schöne Verbindung von vegetabilischer Säure und Extractiv- und aromatischen Stoffen, dass sie in der Eigenschaft als Erfrischungs- und Kräftigungsmittel, sowie als Antiseptica mächtig wirken. Zur Zeit der Reife von Landarbeitern und Anderen reichlich genossen, verhindern sie Schwäche, kräftigen die Verdauung, berichtigen die Neigung stickstoffhältiger Nährmittel zur Fäulniss, wehren dem Skorbut und erhalten die Arbeitskraft. Die Arbeiter von Cornwall in England halten reife Aepfel für fast ebenso nahrhaft als Brot und für nahrhafter als Kartoffeln; bei Bratäpfeln, meinen sie, kann man ohne Fleisch bestehen. Mit Reis, Rothkohl, Möhren oder etwas Zucker und Milch gekocht, gewähren sie eine angenehme und nahrhafte Speise. Wenn unsere Frauen sich nur hinreichend mit gutem Obst versehen wollten, so würde sich von fünfzig Menschen wahrscheinlich nicht Einer nach Fleisch umsehen. Wer bezweifelt auch nur

einen Augenblick, dass viele Skrophel- und andere Krankheiten auf Fleischkost zurückzuführen sind? Bekanntlich rührt viel von dem Fleische, das wir geniessen, von kranken Thieren her; seine Wirkung kann man sich also wohl denken. Unser Obst befindet sich aber immer in gesundem Zustande und kann im menschlichen Körper keine Krankheit erzeugen, wohl aber hat es eine verdünnende, reinigende und erneuernde Tendenz.

Directer österreichisch-ungarisch-russischer Verkehr. Die nachstehenden Ziffern zeigen den directen Verkehr mit Russland, wozu wir uns aber noch den Grenzverkehr hinzudenken müssen. Von pflanzlichen Producten sind sich Obst und Südfrüchte in den letzten Jahren ziemlich gleich (9000 Tonnen) geblieben, bedeutendere Veränderungen erlitt nur die Einfuhr von Baumwolle nach Russland, welche jetzt via mare dorthin geht und nicht über Oesterreich, dann die Einfuhr von kaukasischem Petroleum und Getreide, welche von Russland nach Oesterreich 1884 gegen 1883 eine bedeutende Zunahme zeigt, die auch noch die letzten Monate hindurch anhielt.

	Aus Oesterreich		Aus Russland	
	1883	1884	1883	1884
	Kilogramm		Kilogramm	
Gemüse . . .	60.580	136.980	—	—
Getränke . . .	99.520	267.190	—	10.120
Getreide, Sämereien, Hülsenfr.	42.320	154.600	20.270	577.6'0
Holz- und Korbw.	359.350	755.390	280	60
Mehl und Stärke	178.220	1,424.130	6.840	30
Obst	861.550	1,920.160	30	140
Pflanzen . . .	11.160	107.870	7.040	11.130
Südfrüchte . .	8,238.320	7,806.650	180	—
Tabakblätter .	45.460	5.870	—	—
Wein	827.260	694.040	—	—
Diverse . .	17,847.600	—	321.870	724 000
Summa .	28,571.340	25,154.880	356.510	1,323.090

Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung in Graz.

Geehrte Redaction!

Sie greifen nun zum wiederholten Male die Anstalt an; — die Gründe sind mir unfassbar. — In Ihrer Nr. 16 aber gehen Sie so weit, selbst Unwahres zu sagen: „Die Tausende, die das Ministerium der Dörranstalt bei Graz zugewendet hat, zeugen, wie man es verstanden hat, diese Seite der Conservirung als allein selig machend anzupreisen. — Nun, die Resultate haben ergeben, dass sich selbst bei den billigen Obstpreisen des vorigen Jahres eine grossartige Dörranstalt nicht rentirt, hauptsächlich aber haben sie dargethan, dass es uns an Consumenten abgeht." —

Es ist Alles, was da gesagt wird, nicht wahr oder doch irrig aufgefasst.

Erstens hat das Ministerium der „Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung" — denn das ist sie und nicht wie Sie sagen „Dörranstalt" — seit ihrem Bestande weder für deren Errichtung noch für ihre Unterhaltung auch nur einen Kreuzer zugewendet. — Es hat nur zur Ermöglichung der Ausbildung von jungen Leuten des Faches im Ganzen bis jetzt 500 fl. gewidmet, davon nur der kleinste Theil der für Erhaltung dieser Lehrlinge entstandenen Auslagen gedeckt ist.

Es ist weiters eine irrige Darstellung, wenn behauptet wird, dass die Anstalt das Dörren als die allein seligmachende Conservirung anpreist — die Anstalt cultivirt vielmehr alle Conservirungs- und Verwerthungsmethoden — das Mostpressen, die Gelée-Erzeugung und selbst das Brennen nicht minder als das Dörren, und ist es ganz unrichtig, wenn behauptet wird, dass sich — unter den richtigen Vorbedingungen — das Dörren nicht rentirt; im Gegentheil, es ist eine ganz hervorragend gute Sache und kann dieser nur sehr warm zugeredet werden — namentlich in Jahren, in denen die Obstpreise wirklich niedrig sind (wie heuer z. B. die Birnen). — Es ist weiters ganz unrichtig, wenn gesagt wird, dass die vorjährigen Obstpreise niedrig waren. Wenn, wie es im Vorjahre der Fall war, für Aepfel durchschnittlich 5 fl., ausnahmsweise auch 6 fl., und für Zwetschken 5 fl. per Metercentner gezahlt werden müssen, dann ist freilich beim Dörren „für die Dauer" nicht viel zu holen.

Die Obstverwerthung durch die verschiedenen Conservirungsmethoden ist eben für die Jahre des Ueberflusses bestimmt — nicht für Jahre, in denen so hohe Obstpreise sind.

Schliesslich muss ich denn doch bemerken, dass es mindestens gewagt ist, von „nicht rentiren" zu reden, da die Dörranstalt mit dem Verschleisse ihrer Waaren noch gar nicht begonnen hat — erst eben jetzt den Markt betritt — nie aber auf „Rentiren" begründet war.

Auch ist es nicht richtig, wenn gesagt wird, dass der Absatz fehlt. Der inländische Consum muss freilich erst wachgerufen werden, die Handelswege sind aber sehr ausgedehnt und so gut die amerikanische Production in aller Welt Absatzgebiete findet, werden wir sie wohl auch finden und, so weit damit begonnen, haben wir sie auch schon gefunden.

Eine gute Sache discreditiren wollen ist leicht und kennzeichnet dieser Ausfall so recht die Tendenz, die bestgemeinten Absichten stören zu wollen.

Die Obstconservirung in ihren verschiedensten Richtungen — in all jenen, welche an der Centralstation praktisch durchgeführt werden — ist das einzige Heilmittel für unseren österreichischen Obstbau. Das Dörren ist dort, wo dafür geeignete einheitliche Obstmengen vorhanden oder zu wirklich billigen Preisen erhältlich, in jenen Jahren, in welchen Ernte, Preise etc. etc. in richtigem Verhältnisse stehen, eine ganz vorzügliche und nicht genug zu empfehlende Conservirungsart, wobei alle übrigen Conservirungsmethoden eine grosse Rolle spielen, einzelne unter Umständen sogar eine grössere als das Dörren selbst; gewöhnlich gehen sie aber Hand in Hand, ergänzen sich.

Wollen Sie den österreichischen Obstbau nicht tief schädigen, so sprechen Sie nicht so oberflächlich über eine Sache ab, und verbreiten Sie, ich bitte, vor Allem nicht — falsche Gerüchte.

Graz, 25. August 1885. Hochachtend

H. Graf Attems.

Obstpreise im Monat August.

Engros-Preise:

Aprikosen	per Kilogr.	12—40 kr.
Pfirsiche, ital.	„ „	35—70 „
„ hiesige	„ „	15—40 „
Pflaumen	„ „	8—30 „
Zwetschken	„ „	9—30 „
Aepfel, Sommer-	„ „	8—12 „
„ Calville, rothe	„ „	8—12 „
„ Koch-	„ „	10—16 „
Birnen, Hafer-	„ „	6—10 „
„ Nagewitz-	„ „	8—14 „
„ Dukaten-	„ „	10—20 „
„ Feigen-	„ „	10—16 „
„ Salzburger	„ „	5—20 „
„ Plutzer-	„ „	10—25 „
„ Schmalz-	„ „	6—16 „
Gurken	„ „	20—30 „
Aschitzen	per 100 Stück	20—30 „
Erdbeeren	per Kilogr.	90 kr. bis 1 fl.
Himbeeren	per Kilogr.	35—50 kr.
Johannisbeeren	„ „	10—25 „
Stachelbeeren	„ „	12—26 „
Heidelbeeren	„ „	14—16 „
Preisselbeeren	per Liter	8—30 „
Maulbeeren, grosse, schwarze . .	per Kilogr.	40 „
Weintrauben, ital.	„ „	40—70 „
„ ungar.	„ „	18—32 „
„ hiesige	„ „	16—40 „
Feigen, ital.	„ „	35—50 „
„ hiesige	per Stück	4—10 „
Melonen, Zucker-, Garten- . .	per Stück	20 kr. bis 1 fl.
„ „ ungar. . . .	per Stück	15—50 kr.
„ Wasser-, ungar. . . .	„ „	35—80 „
Nüsse (zum Schälen) . . .	per 100 Stück	25 kr. bis 2 fl.
Haselnüsse	per Kilogr.	30—40 kr.

Blumen- und Gemüsegarten.

Kürbisse. Wer in der jüngsten Zeit die Landesausstellung in Budapest besuchte, konnte sowohl auf den Märkten herrliche Kürbisse sehen, wie in jedem Gast- und Speisehause den Kürbis auf dem Speisezettel finden. Es ist auch ein ganz vortreffliches Gericht, wenn man es gut zu bereiten versteht und die richtigen Sorten verwendet. Wir bringen unseren geschätzten Lesern die Abbildungen zweier neuer, verhältnissmässig noch wenig verbreiteter Kürbisse aus dem Kataloge des Pariser Hauses Vilmorin-Andrieux & Co. Die länglich runde, gewarzte Sorte, Fig. 101,

ist der brasilianische Zuckerkürbis (Sucrière de Brésil); eine stark rankende Sorte, die durch ihre zahlreichen, so schön geformten und prächtig gefärbten Früchte an geeigneten Punkten des Gartens eine herrliche Zierde abgibt und dessen Fruchtfleisch, gebraten, eingekocht als Confitüre oder Marmelade, eine ganz vorzügliche Verwendung finden kann.

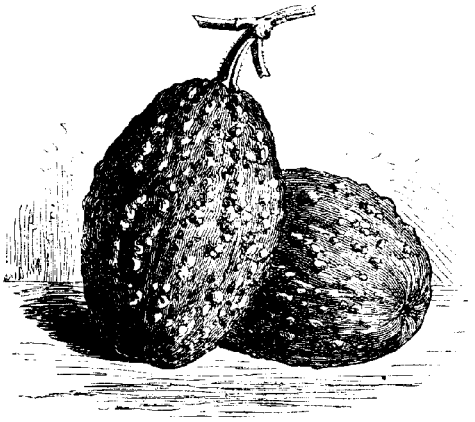


Fig. 101. Brasilianischer Zuckerkürbis (Sucrière de Brésil).

Im Gegensatz hierzu ist die in Fig. 102 dargestellte Courgeron de Génève, eine weissfleischige Sorte, die man in der Weise der ungarischen Kürbisse als Kürbiskraut oder Gemüse verwendet. Die Sorte rankt nicht, sondern bildet einen interessanten Busch, der zahlreiche Früchte birgt. Diese sind vollkommen rund, glatt, dunkelgrün und

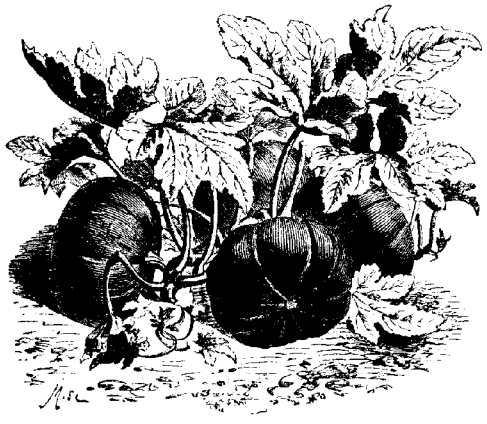


Fig. 102. Courgeron de Génève.

werden 4—5 Pfund schwer. Eine als Zierfrucht ganz herrliche Form davon gab das Londoner Welthaus Veitsch in den Handel; sie heisst Pen-y-Byd und hat Früchte mit ganz schneeweisser Schale, wodurch sie eine der effectvollsten, schönsten Sorten wird. Da sie nun auch sehr reich trägt, so können wir selbe, wie den Zuckerkürbis von Brasilien zu recht zahlreichem Anbau empfehlen. Eine einzige Pflanze davon gibt einer Familie für Herbst und Winter genügende Ernte.

Kürbis-Marmelade. Der Kürbis wird zunächst durchschnitten und sämmtliche Fasern und Kerne entfernt, sodann wird das Fleisch in etwa ½ Cm. grosse Würfel geschnitten. Nachdem diese Stücke ½ Stunde ohne Wasser gekocht haben, setzt man zu 2¼ Kgr. Kürbis, 1½ Kgr. feinen Zucker, den Saft von 2 Citronen und 50—60 Grm. feingestossenen Ingwer hinzu, worauf dann die Masse noch 1½ bis 2 Stunden gekocht wird. Je feiner die Kürbisart im Fleische ist, desto feiner wird die Marmelade.

Wohlschmeckendes Sauerkraut herzustellen. Man schichtet zwischen die einzelnen Lagen Kraut klein geschnittene Apfelstücke ohne Kernhaus, sowie Beeren von recht süssen, vollsaftigen Weintrauben und grüne Erbsen. Diese Zuthat verleiht dem Kraut einen feinen, weinartigen Geschmack, der selbst dem verwöhntesten Gaumen ganz vortrefflich munden wird.

Conservirung von Kraut. Ein in Frankreich zur Ausführung kommendes Verfahren, Kraut für die Küche aufzubewahren, besteht in Folgendem: Die Krauthäupter werden zuerst bis auf den gelben zarten Theil abgeblättert und dann einige Tage an einem luftigen Platz aufgehängt, damit das überflüssige Wasser verdunstet. Darauf werden sie ähnlich wie das Sauerkraut fein gehobelt, die nudelartigen Schnittlinge in Siebe vertheilt und unter fleissigem Umwenden wieder mehrere Tage der Luft ausgesetzt. Wenn sie dann gehörig abgewelkt sind, bringt man sie in einen warmen Backofen oder stellt sie auf einen Herd, bis die Schnittlinge vollkommen trocken sind. Sie haben dann ein ähnliches Aussehen wie getrocknete Nudeln, verlieren aber beiläufig ein Drittel ihres Umfanges. Um sie aufzubewahren, kommen sie in Säckchen und werden an einem trockenen Platz aufgehängt. Man muss sie öfters nachsehen und, wenn sie etwa Feuchtigkeit angezogen haben, von Neuem gut trocknen. Wird dies versäumt, so schimmeln sie und faulen. Vor dem Kochen werden sie erst einige Zeit in Wasser gelegt und dann wie gewöhnlich als Salat oder als Gemüse zubereitet. Sie lassen sich auf diese Weise in Geschmack und Farbe nicht von frischem Kraut unterscheiden.

Literatur.

Die Obstverwerthung in ihrem ganzem Umfange. Anleitung zur vollkommensten Ausnutzung der Obsternten für Wirthschaft und Handel. Unter Mitwirkung von E. Holzapfel für die Praxis und zum Gebrauch an Gartenbauschulen bearbeitet von Otto Laemmerhirt, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen. Berlin 1885, Verlag von Paul Parey.

In dieser trefflichen Zusammenstellung begrüssen wir ein äusserst zeitgemässes Werk. Die allseitige reiche Obsternte dieses Jahres weist den Producenten, um seine Producte nicht gänzlich zu verschleudern, vorzüglich an, die besten Conservirungsmethoden zu adoptiren, anzuwenden um die daraus gewonnenen Dauerwaaren zu günstiger Zeit an den Mann zu bringen. Das vorliegende Buch trägt der Obstverwerthung in jeder Richtung gleichmässig Rechnung und wir können erwarten, dass mit der Befolgung der hier zusammengestellten Regeln und Recepte Vielen grosse Vortheile gebracht werden, insbesondere aber, dass auch der Concurrenz amerikanischer Obstproducte mit Erfolg entgegengetreten werden kann.

Sämmtliche Angaben des Buches sind von Praktikern erprobt und können wir dasselbe deshalb allen Obstzüchtern und Obstfreunden, ja jeder Hausfrau, empfehlen. Um unsern geschätzten Lesern zu zeigen, in welcher trefflichen Weise die Obstverwerthung dargestellt wird, haben wir uns erlaubt, das Capitel über die Obstweinbereitung auszugsweise mitzutheilen. In dieser Weise sind die weitern Conservirungsarten des Obstes, als Gelée, Muss, Pasten, Saft, Branntwein, Liqueur, als Dörrproduct etc. behandelt und eine Menge neuer Verfahrungsarten angegeben.

Deshalb können wir die allseitige Anempfehlung des in festem Einband nur 4 Mark kostenden Buches als das beste Mittel zur Verbreitung der Kenntnisse einer rationellen Obstverwerthung nur wiederholen.

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

Blumendraht blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst
Julius von Dreusche, Frankfurt a. M.
Muster und Preise gratis und franco.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

L. SPÄTH,
Baumschule
bei Rixdorf-Berlin

(41)

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.

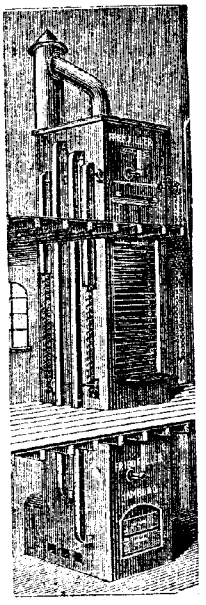
Reynolds'scher
Amerikanischer
Obsttrocken-Apparat
(Evaporator)
System Alden.

Empfehle den rühmlichst bekannten, auf der Weltausstellung zu **Paris 1878** mit der **grossen goldenen Medaille** prämiirten **Trockenapparat**, vorzüglich zum Trocknen und Conserviren von sogen. amerikanischen Aepfelschnitten, allen übrigen Obstsorten, Gemüsen, Feldfrüchten, Hopfen etc.

Vorzüge: Billiger Preis, einfache, bewährte Construction, geringer Kohlenverbrauch, keine Mauerung erforderlich, daher überall aufstellbar und leicht versetzbar; durch raschen Dörrprocess Erzielung unübertroffener Qualität bei tadelloser Erhaltung der Farbe und ohne Einbusse am Aroma.

Alleiniger Fabrikant: (63)

Eugen Ritter,
Ehrenfeld-Köln.



Fillers pat. Trocken-Apparat. Grosse gold. Staats-Medaille.

(55)

(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe u. Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen

F. Filler & Hinsch,
Maschinenfabrik,
Hamburg - Eimsbüttel.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **-Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Wir beehren uns zur Kenntniss zu bringen, dass die neue pro Herbst 1885 und Frühjahr 1886 giltige Verkaufsofferte demnächst erscheinen und zum Versandt gelangen wird.

Indem wir für die bevorstehende Geschäftsperiode unsere schönen, reichhaltigen und echt benannten Sortimente von:

Rosen, Camellien, Azalea indica, Gehölzen und Obstbäumen,

sowie gangbarsten diversen

Warm- und Kalthauspflanzen

in empfehlende Erinnerung bringen, sehen wir recht zahlreichen Aufträgen mit Vergnügen entgegen und versichern solideste Bedienung. (64)

Gräfl. Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen in Böhmen
1. August 1885.
Franz Josst, Obergärtner.

G. Goeschke sen.
Erdbeerzüchter
in **Cöthen (Anhalt)**
erlaubt sich auf seine ausgedehnten
= Special-Culturen edler Erdbeersorten =
ergebenst aufmerksam zu machen.

Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen;** grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommerobst-Ausstellungen

in **Meissen** (1878)
„ **Berlin** (1884)
„ **Wien-Hietzing** (1885).

Reich illustrirte Kataloge gratis und **franco.** (65)

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart
hat 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 (67)
Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.
Illustrirter Katalog franco und gratis.

Sicher 120% Verdienst
in 2 Jahren. (69)

Gutsbesitzer, Gärtner, Bürgermeister wollen sich unter Chiffre **R. 8344** melden bei **Rudolf Mosse, München.**

Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen (Anhalt)

100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn

W. Richter
(60) in **Hietzing** bei Wien.

INHALT: Lichtenwalder Wachsapfel — Der Platt-Pfirsich. (Mit 1 Illustr.) — Obstweinbereitung. — Die Obsternte. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Hietzing. — Pirschenberg bei Rann. — Pápa. — Siebenbürgen. — Aus Syrmien. — Schloss Keidany in Russland. — Darstellung conservirter Fruchtsäfte. — Saft von Preisselbeeren. — Aepfel als Nahrungsmittel. — Directer österreichisch-ungarischer-russischer Verkehr. — Centralstation für Obst- und Gemüseverwerthung in Graz. — Obstpreise im Monat August. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Kürbisse. (Mit 2 Illustr.) — Kürbis-Marmelade. — Wohlschmeckendes Sauerkraut. — Conservirung von Kraut. — **Literatur:** Die Obstverwerthung in ihrem ganzen Umfange. Von Otto Laemmerhirt. — 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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50
Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 18. **Wien, 16. September 1885.** **II. Jahrg.**

Obstmühle.

Die nachstehenden zwei Abbildungen einer Obstmahlmühle sind uns von H. Thomayer (gegenwärtig Stadtgärtner in Prag) aus Pepinvast in der Normandie, wo die Ciderbereitung im grossartigsten Massstabe zu Hause ist, eingesendet worden. Sie stellen die ein-

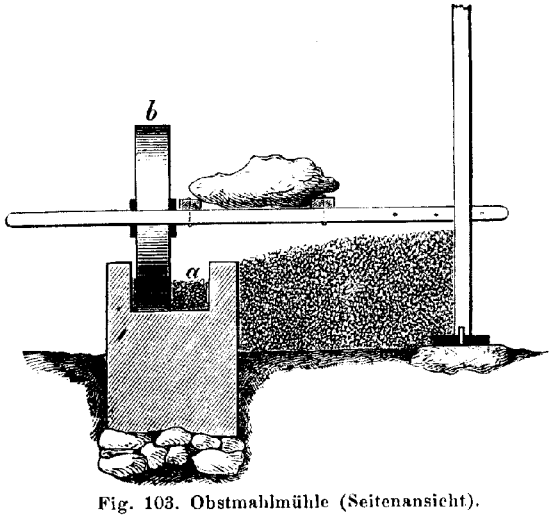


Fig. 103. Obstmahlmühle (Seitenansicht).

fache Vorrichtung dar, wie selbe dort seit undenklichen Zeiten in Gebrauch ist, um die Aepfel und Birnen zur Ciderbereitung zu zerquetschen, bevor sie in die Presse kommen. Fig. 103 stellt die Seitenansicht, Fig. 104 einen Theil im Grundriss dar.

Die ganze Maschinerie besteht aus einer 10 bis 20 Meter im Umfange haltenden Rinne *a*, die aus Stein, Cement oder auch aus hartem Holze gefertigt sein kann, mit einer Tiefe von 30 Centimetern und ausgehöhlten Rändern. In diesem Canal oder dieser Rinne werden die früher nach dem richtigen Sortenverhältniss untereinander gemischten Aepfel in der Höhe von ungefähr 10 Cm. aufgeschüttet und dort durch einen oder zwei Mühlsteine *b* von 160 Cm. Durchmesser und 15—20 Cm. Breite zerkleinert,

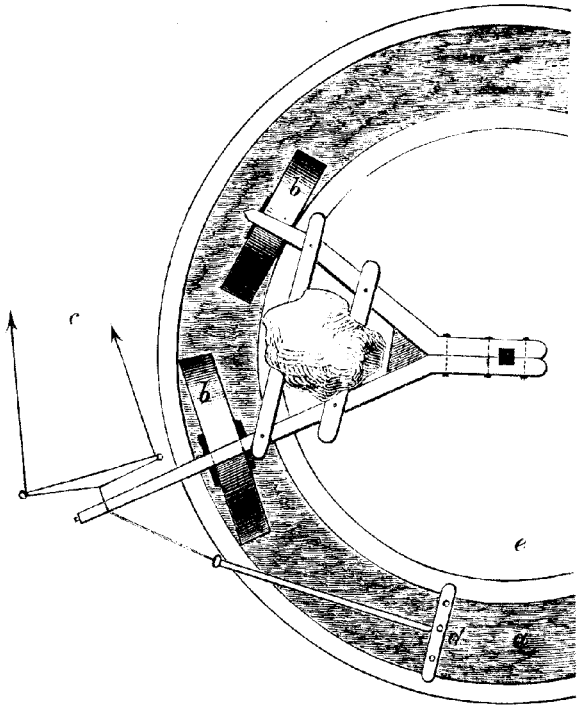


Fig. 104. Obstmahlmühle (Grundriss).

indem dieser in der Rinne herumgeht. In Fig. 104 sieht man den Mühlstein durch ein schweres Blockrad von hartem Holz vertreten. Der Mühlstein wird durch ein vorgespanntes Pferd an dem Ende einer horizontalen Achse bei *c*, die querüber geht und

im Mittelpunkt sich an einer beweglichen Säule dreht, fortbewegt. Der Führer dieses Pferdes hat gleichzeitig die Aufgabe, die Aepfel, welche beim Vermahlen aus der Rinne herausgedrückt werden, mit einer Art Rechen wieder hineinzubringen, doch findet man zu diesem Zwecke auch hinter dem Mühlsteine oft einen eigenen Rechen *d* angebracht, der die Aepfel mischt und die seitwärts gedrückten wieder aufnimmt.

Diese Maschinerie ist seit altersher in Gebrauch; sie zeigt jedoch einige Unregelmässigkeiten, so dass man sie bei Neuanlagen durch andere Maschinen ersetzt. Die alte Mahlmühle zerdrückt nämlich die Aepfel zu stark zu Brei, wodurch sich der Most später schwer klärt. Es ist ferner ein grosser Zeitverlust mit dem Entfernen des gemahlenen und dem Aufschütten des neu zu vermahlenden Obstes bei derselben, sodann braucht sie viel Raum und kommt in Anlage und Gebrauch ziemlich theuer zu stehen. Dennoch bleiben Viele dabei, weil sie dieselbe gewohnt sind und gewissermassen im Hause selbst anfertigen können.

Im Allgemeinen ersetzt man sie durch eine von zwei Männern gehandhabte Maschine, in welcher die Aepfel zwischen vier cylindrischen, mit Sägezähnen ausgestatteten Walzen zerrissen werden. Sie haben Billigkeit, leichten Transport und ein gutes Product in der richtigen Grösse als empfehlenswerthe Eigenschaften und werden deshalb mehr und mehr angewendet.

Obstweinbereitung.

(Schluss.)

Geräthe zur Obstweinbereitung.

Obstmahlmühlen.

Ausser verschiedenen Kleinutensilien, wie Kannen, Wannen und Butten, welche ausschliesslich von Holz sein müssen, sind auch für halbwegs grössern Betrieb Maschinen zum Mahlen und zum Pressen des Obstes nothwendig und verdienen diejenigen den Vorzug, bei denen am wenigsten Eisen mit dem Tross oder Most in Berührung kommt, da, wo dies geschieht, dieser zu leicht schwarz gefärbt wird. Man hat ferner beim Pressen die Beobachtung gemacht, dass zu feiner Tross, also zu stark zerkleinertes Obst, sich schwerer auspresst als grob gemahlenes Obst, auch erhält der Obstwein bei einem feinen breiartigen Tross weit mehr Hefentheile, als bei grob gemahlenem. Meist werden heutzutage zum Zerkleinern des Obstes Obstmahlmühlen verwendet, und werden also nach dem soeben Gehörten diejenigen die besten sein, welche das Obst mehr zerquetschen oder zerreissen, als die es zu Brei mahlen oder zerreiben. Sie sind im Handel als „Frankfurter Obstmühle“ bekannt, werden aber verschiedenorts gefertigt.

Mittelst einer rotirenden Hackenwalze geschieht das Zerreissen des Obstes in mehr oder weniger kleine Stücke, worauf es zwischen zwei verstellbaren Walzen, die meist aus Stein bestehen, getrieben wird, um dann als Brei, den wir nun Tross nennen, in einen untergestellten Bottich zu fallen.

Wo man nur den Bedarf für den eigenen Haushalt herstellen und sich kostspielige Apparate nicht anschaffen will, muss man das Zerkleinern des Obstes in einem hölzernen oder steinernen Trog mittelst einer eisernen Stampfe vornehmen, ja selbst der fast in jeder grösseren Wirthschaft vorhandene Krauthobel oder die Fleischhackmaschine wird mit Anwendung von mehr oder weniger Geduld den gedachten Zweck erfüllen.

Obstpressen.

Der demnächst nöthige Apparat für die Obstweinbereitung ist eine leistungsfähige Presse. Die Pressen, die wir ihrer Druckvorrichtung nach in 2 Hauptgruppen theilen können, nämlich in Hebel- oder Baumpressen und in Schrauben- oder Spindelpressen. Obgleich sich die letzteren immer mehr und mehr einführen, so findet man die Hebel- oder Baumpressen noch vielfach verbreitet, weil sie leicht herstellbar und weniger kostspielig sind.

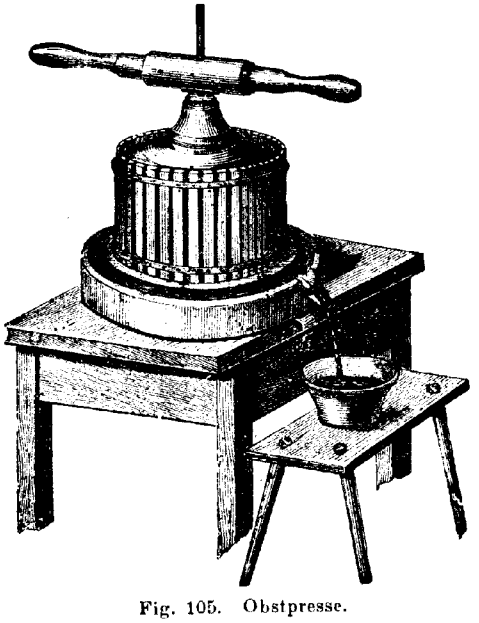


Fig. 105. Obstpresse.

Da aber die ganze Arbeit einer Baumpresse viel Zeit und grosse Aufmerksamkeit seitens der Arbeiter erfordert, um Beschädigungen zu verhüten, auch die Pressen zu grossen Raum wegnehmen, so kommen jetzt die Schrauben- oder Spindelpressen immer mehr in Aufnahme.

Die Vortheile der Spindelpressen sind grössere Leistungsfähigkeit bei Ersparung an Arbeitskräften, und da sich mit diesen eine weit grössere Druckkraft ausüben lässt, auch grössere Ausgiebigkeit des Obstes.

Der zum Pressen erforderliche Raum ist ein äusserst geringer, da man bei den Pressen neuester Construction mit Differentialhebel mit Ankereingriff (Fig. 105) nicht um die Presse herumzugehen braucht, sondern auf seinem Platze stehen bleibt, dabei geschieht die Zupressung der Mutter ohne Unterbrechung, die bei jeder Bewegung des Hebels stattfindet. Sonst bestehen diese Pressen aus einem grossen eisernen Teller oder Bretterboden, welcher in seinem äussersten Rande eine breite tiefe Rinne hat, die mit einer Ablaufrinne versehen ist. In der Mitte des Bodens befindet sich eine eiserne Schraubenspindel, um welche sich eine grosse Mutter mit angegossener Druckplatte dreht. Statt des Kastens hat man bei diesen Pressen meist runde, zweitheilige Pressständer, welche aus schmalen Dauben bestehen, die in gehörigen Zwischenräumen an eisernen Reifen befestigt sind.

Das Mahlen des Obstes.

Hierbei hat man vor Allem darauf zu achten, dass die Früchte gleichmässig zerkleinert werden, indem sich dann der Tross viel besser auspressen lässt, von einer zu fein zerriebenen Masse lässt sich nicht so viel Saft gewinnen, als aus einer grob gemahlenen, und thut man dann gut, zwischen den Tross Weidengeflechte zu legen, wodurch ein reineres Auspressen erzielt wird. Auch hat das Mahlen der Früchte mit Vorsicht zu beginnen, es darf nicht zu viel Obst auf einmal eingeschüttet werden, da es sich sonst leicht versackt und die Mühle nicht gleichmässig arbeitet; auch soll man nicht mit Gewalt versuchen wollen, einen Widerstand zu brechen, der etwa dadurch entsteht, wenn trotz des Waschens ein fremder harter Gegenstand zwischen die Messer der Mühle gerathen ist, die dann leicht zum Opfer fallen können und die Arbeit erst recht verzögert wird.

Bei den Obstmühlen mit verstellbaren Walzen thut man gut, den Tross zweimal durch die Mühle gehen zu lassen und die Walzen lieber nicht zu eng zu stellen, einmal geht hierdurch die Arbeit leichter vor sich, andererseits erhält man ein gröseres Mostquantum und ist dies bei nicht ganz reifem Obst besonders zu beachten.

Das Verfahren beim Pressen.

Das Pressen des Obstes ist mittelst der sehr vervollkommneten, vorher besprochenen Maschinen eine leicht auszuführende Arbeit, die je nach der Construction der Presse mit oder ohne Hilfe eines Presstuches ausgeführt werden kann.

Ist der Rauminhalt der Presse sehr gross, so dass viel Tross auf einmal gepresst werden soll, so ist es für grössere Saftgewinnung und des leichten Pressens wegen ebenfalls nothwendig, je nach der Grösse 2—3 passende weisse Weidengeflechte in geeigneten Entfernungen zwischen den Tross zu legen.

Von Vielen wird der Tross nur einmal und möglichst stark ausgepresst, wir haben aber schon vorher bemerkt, dass es gerechtfertigt erscheint, den Tross zweimal zu pressen, indem man die Pressrückstände in einen Zuber oder Gärbutte mit Wasser in der Weise befeuchtet und behandelt, wie es Seite 45 angegeben ist, und dann noch einmal ausgepresst und den gewonnenen Most beider Pressungen mischt.

Durch das zweimalige Pressen wird einestheils die Säure gemindert und der Wein in Folge dessen angenehmer im Geschmack, andererseits das gewonnene Quantum ein grösseres. Die Art des Pressens soll möglichst gleichmässig und schnell geschehen und wird der gewonnene süsse Most, wie jetzt der Obstsaft genannt wird, wenn er ziemlich klar ist, sogleich auf die Fässer gebracht, oder man lässt ihn, wenn er sehr trübe ist, 1 oder 2 Tage in einer bedeckten Gärbutte zum Absetzen der dicken Trebertheile stehen, aus welchen er dann erst durch Ablassen in die Fässer gebracht wird.

Füllen des Mostes auf Fässer.

Diese beiden gewonnenen Pressungen werden, nachdem der Gehalt von Zucker und Säure festgestellt und nach den vorher angegebenen, in dem Buche nachzulesenden Regeln in das nöthige Verhältniss gebracht worden ist, als sogenannter „Süssmost“ in ein gereinigtes Fass gebracht, dessen Rauminhalt dem vorhandenen Mostquantum entsprechen muss.

Bei dieser ersten Füllung muss der sich zunächst entwickelnden stürmischen Gährung Rechnung getragen werden, weshalb das Fass nicht vollständig voll gefüllt werden soll, man zieht vielmehr mittelst eines Gummischlauches oder Hebers von einem vollen Fass ein bestimmtes Quantum ab. (Von einem Hektoliterfass je nach der Wölbung desselben 3—5 Liter.)

Hierauf wird ausnahmsweise kein Spund aufgesetzt, sondern das Spundloch nur leicht bedeckt, ja den ersten halben oder ganzen Tag sogar ganz offen gelassen, damit der durch die stürmische Gährung aufgestossene Schaum sich leichter abscheiden kann. Das Bedecken des Spundloches

während dieser Periode (das Weitere unter Gährung) geschieht am einfachsten mittelst eines umgestülpten grossen Weinglases, wobei man in der Lage ist, den Verlauf der Gährung beobachten zu können, ohne unnöthige Luft zu dem Most hinzuzulassen; sonst verrichtet auch ein Stück Dachschiefer, oder ein aus doppelter Leinwand genähtes und mit Sand gefülltes Kissen, auf das Spundloch gedeckt, schliesslich denselben Zweck. Erst nach Verlauf der stürmischen Gährung verschliesst man das Spundloch mit einem Gährspund, worüber unter Gährung das Nähere gesagt werden soll.

Vorschrift zur Darstellung eines Ciders oder Mostes aus Aepfeln ohne vorangegangene Zucker- und Säurebestimmung.

Da wir eingangs erwähnt haben, dass es unser Wille ist, die Obstweinbereitung gerade in unsere Haushaltungen mehr einzuführen und nicht anzunehmen, dass Jeder, welcher Obstwein zu machen wünscht, sich die zur Festellung des Zucker- und Säuregehaltes nöthigen Apparate anschaffen will, so wollen wir in Folgendem einige Vorschriften geben, nach denen ein guter trinkbarer Wein herzustellen ist, ohne diese vollständig zu erschöpfen, denn wir wissen sehr wohl, dass viele Praktiker auch andere Vorschriften anwenden und vielleicht auch gute Resultate dabei erzielen.

A. Ein Apfel-Cider oder Most nach gewöhnlicher Art.

In 100 Liter Saft werden 5 Kg. Zucker und 60 Gr. gepulverter roher Weinstein gelöst, was auf kaltem oder warmem Wege geschehen kann. Erwärmt man den zur Lösung nöthigen Most, so muss dies mit aller Vorsicht stattfinden und darf die Temperatur nicht 40° R. = 50° C. übersteigen.

Dann wird das dazu bestimmte Fass nach den vorher angegebenen Regeln gefüllt und der Gährung überlassen.

B. Ein Apfel-Cider oder Most besserer Art.

Einen schönen und durchaus gesunden, traubenähnlichen Wein erhält man auf folgende Weise:

Zu 100 Liter Most, gleichviel ob von beiden Pressen zusammen, oder nur von der ersten, nehme man $1^1/_2$—$2^1/_2$ Kg. grosse Rosinen, wasche dieselben in kaltem Wasser ab, zerkleinere sie sammt den Körnern durch Wiegen oder auf eine andere Art, giesse dann 1—2 Liter warmes, nicht kochendes Wasser (ca. 50° R. = 63° C.) hinzu, rühre Alles gut um und lasse es ca. 12 Stunden stehen; darauf presse man das Ganze durch ein Tuch und setze es klar dem Moste zu.

Ausserdem löst man 5—$7^1/_2$ Kg. Zucker und 60 Gr. pulverisirten rohen Weinstein in 8—10 Liter des zur Verwendung kommenden Mostes durch Kochen auf und giesst diese Lösung, nachdem man sich überzeugt hat, dass der Zucker zergangen ist, zum übrigen Most.

Soll ein besonderer kräftiger Geschmack erzielt werden, so füge man beim Ansetzen der Rosinen $^1/_2$ oder $^1/_1$ Schote Johannisbrot zerkleinert hinzu.

Ist Alles im Fasse vereinigt, so rührt man das Ganze mit einem Holzstabe gut durch und wird bald die stürmische Gährung eintreten.

C. Ein Apfel-Cider oder Most nach Art der südlichen Weine.

Von 100 Liter Most der ersten Pressung werden 10—15 Liter in einem reinen Kessel (eiserne Kessel, welche nicht gut emaillirt sind, können dazu nicht verwendet werden) mit $7^1/_2$—10 Kg. Zucker unter fortwährendem Umrühren bis zur Hälfte verdampft, abgeschäumt und während des Abkühlens mit $2^1/_2$—5 Kg. grossen Rosinen, die nach dem schon angegebenen Verfahren möglichst fein zerkleinert, aber nicht ausgepresst sind, vermischt. Dieser eingedickte Saft wird nun unter Beifügung von $^1/_{16}$—$^1/_8$ Liter feinstem Jamaika-Rum zu dem übrigen Most geschüttet und das Ganze mit einem Holzstabe tüchtig gerührt. Die Gährung wird hierauf bald eintreten. Noch sei bemerkt, dass solche Weine zu ihrer Entwicklung viel Zeit und bis zur Hauptgährung höhere Temperatur brauchen, auch selten im ersten Jahre fertig werden.

Dafür ist aber auch ein solcher Wein nicht nur sehr haltbar, sondern bürgt auch für eine qualitativ feinste Waare, welche selbst Kenner überraschen wird.

(Aus O. Laemmerhirt's „Obstverwerthung".)

Haselnüsse.

Die Cultur der Haselnüsse ist bei uns ausserordentlich vernachlässigt. Trotz des grossen Importes dieser ebenso köstlichen als nahrhaften Frucht, finden wir sie nicht einmal in den Gärten der Liebhaber entsprechend vertreten. Im Grösseren, d. h. für den Markt, werden sie bei uns nur in Istrien gebaut, wo namentlich von Rovigno aus viel Nüsse exportirt werden. Die Culturversuche, welche auf den Fürstlich Schwarzenberg'schen Herrschaften in Böhmen veranstaltet wurden, sind, so viel uns bekannt, sehr gut gelungen und trotzdem findet dieses Beispiel keine Nachahmung.

Der Hauptgrund dieser Vernachlässigung liegt wohl darin, dass allgemein der Haselnussstrauch dahin gepflanzt wird, wo keine andere Culturpflanze gedeiht; da die Erträgnisse dann auch sehr gering sind, so ist das Urtheil schnell gefällt. Der Haselnussstrauch verlangt aber, um die höchsten Erträge zu geben, fruchtbaren Boden; die einträglichsten

Haselnussculturen sind um den Vesuv und Aetna, deren Gelände zu den fruchtbarsten Böden Italiens gehören.

Die Cultur der Haselnuss ist mit gar keinen Schwierigkeiten verbunden. Die Hauptsache ist, für den Strauch einen guten, tiefgründigen, nicht zu trockenen Boden auszuwählen, sowie eine sonnige, freie Lage. Ein jährlicher Schnitt der Haselnüsse findet nicht statt, hingegen werden alle 10—15 Jahre die Sträucher verjüngt. Für Düngung ist der Strauch sehr dankbar.

Ludolf's Zellernuss.

Frucht: gross, bis sehr gross, breit eiförmig, zugespitzt, im Querschnitt etwas breitgedrückt.

Schale: fein, hellbraun, an der Spitze bis gegen die Mitte filzig; fein riefig, dünn.

Schild: ziemlich gross, flach, viereckig; Strahlenkrone fehlend.

Kern: die Schale ausfüllend, sehr fein und wohlschmeckend.

Reife: Ende September.

Strauch: sehr kräftig, sehr fruchtbar; auch in weniger gutem Boden fortkommend.

Apoldanuss.

Frucht: sehr gross, etwas umgekehrt eiförmig bis oval, häufig am Schilde abgestumpft.

Schale: hellbraun, an der Spitze nur wenig filzig, Spitze breit, im Querschnitt fast rund, dünn mit feinen Streifen.

Schild: sehr gross, flach gewölbt. Strahlenkrone kurz gespitzt.

Kern: die Schale ganz ausfüllend, sehr wohlschmeckend.

Reife: Ende September.

Strauch: kräftig wachsend, sehr fruchtbar, scheint guten Boden zu verlangen.

Kaiserin Eugenie.

Frucht: gross oder nur mittelgross, oval, im Querschnitt fast rund; Spitze abgerundet.

Schale: licht rothbraun, dünn, an der Spitze nur wenig filzig, fein rinnig.

Schild: sehr gross, weit über die Frucht reichend, gewölbt, mit sehr starker Strahlenkrone.

Kern: die Schale nicht ganz ausfüllend, ausserordentlich wohlschmeckend.

Reife: Mitte September.

Strauch: mittelgross werdend, ausserordentlich fruchtbar, verlangt guten Boden und sonnige Lage.

Gunzlebener Zellernuss.

Wurde vom Pfarrer Henne im Jahre 1757 erzogen.

Frucht: sehr gross, länglich, im Querschnitt fast rund.

Schale: zart, hellrothbraun, an der Spitze bis nach der Mitte der Frucht fein filzig.

Schild: eben, länglich viereckig, mit kurzer oft fehlender Strahlenkrone.

Kern: die Schale ganz ausfüllend, sehr fein und sehr wohlschmeckend.

Reife: Ende September, Anfangs October.

Strauch: kräftig wachsend, ausserordentlich fruchtbar.

Fichtenwerder'sche Zellernuss.

Frucht: gross bis sehr gross, eiförmig mit scharfer Spitze, zuweilen breiter, im Querschnitt fast oval.

Schale: lichtrothbraun, an der Spitze fein filzig, sehr dünn; feine, dunklere, etwas erhabene Streifen über die Frucht laufend.

Schild: nicht sehr gross, ohne Strahlenzacken, viereckig, schön gewölbt.

Kern: die Schale ganz ausfüllend, ausserordentlich wohlschmeckend.

Reife: Mitte September.

Strauch: sehr kräftig und sehr fruchtbar.

Webb's Preisnuss.

Frucht: gross oder mittelgross, breit gespitzt, im Querschnitt eckig.

Schale: ziemlich dünn, hellbraun, an der Spitze ziemlich weit filzig, breitrinnig.

Schild: mittelgross, viereckig, wenig gewölbt, kleine Strahlenkrone.

Kern: die Schale nicht ganz ausfüllend, sehr fein und sehr wohlschmeckend.

Reife: Mitte September.

Strauch: ausserordentlich fruchtbar.

Grosse Kugelnuss.

Frucht: sehr gross, etwas flach, an der abgerundeten Spitze etwas riefig, am Schilde ganz abgeplattet.

Schale: rothbraun, an der Spitze ziemlich, nach der Mitte zu gehend sehr feinfilzig, dick, sich leicht zertheilend.

Schild: fast ganz eben, weisslich grau, viereckig; Strahlenkrone fehlend.

Kern: die Schale ganz ausfüllend, sehr fein, sehr wohlschmeckend.

Reife: Mitte September.

Strauch: mittelstark, ausserordentlich fruchtbar.

Wunder von Bollweiler.

Frucht: sehr gross, breit kegelförmig, mit breiter Spitze, nach dem Schilde stark abgestutzt; im Querschnitt rund, doch etwas unregelmässig.

*

Schale: sehr hart, rothbraun, an der Spitze stark filzig, mit helleren Streifen.

Schild: sehr gross, flach; Strahlenkrone spitzzackig.

Kern: die Schale fast ausfüllend, mitunter etwas hohl, fest, wohlschmeckend.

Reife: Ende September.

Strauch: ausserordentlich hart, wird von Palandt als besonders zu Spalieren geeignet empfohlen.

Eine der alleranpflanzungswerthesten Haselnüsse, sowohl der ausserordentlichen Fruchtbarkeit als der Grösse wegen, wenn auch Feinschmecker die Frucht für weniger fein halten.

Der rückwirkende Einfluss des Edelreises auf die Unterlage.

Die Phänomene des auf- und absteigenden Saftes zeigen uns die Bedingungen, unter denen das Edelreis einen Einfluss auf die Unterlage zu nehmen vermag. Nachstehend wollen wir die vornehmsten und am besten beobachteten Fälle einzeln durchgehen.

1. Wenn das Edelreis einer Species oder Varietät angehört, die starkwüchsiger ist als die Unterlage, so erhöht sie das Wachsthum der Unterlage ebenfalls bedeutend. Als Beispiele hierzu mögen der gefüllte rosarothe Weissdorn (Aubépine à fleur double rose), der Vogelbeerbaum und der Azerolbirnbaum dienen, wenn sie auf den gewöhnlichen Weissdorn veredelt werden und die Robinia Decaisneaneae gepfropft auf die gewöhnliche Robinia. Alle diese entwickeln sich rascher als die genannten unveredelten Unterlagen, wenn dieselben in gleicher Stärke neben den veredelten gepflanzt werden.

Derselbe Fall tritt auch bei den meisten europäischen Rebsorten ein, wenn sie auf die amerikanischen Reben von weniger starkem Wachsthum, den York Madeira oder V. ruspestris veredelt werden.

2. Gehört das Edelreis einer schwächer wachsenden Species oder Varietät an, so verzögert und vermindert es das Wachsthum der Unterlage. Alle zarten Varietäten unserer Frucht- und Zierbäume nöthigen im Allgemeinen die Unterlage, welche von stärkerem Wachsthum ist, ihren Wuchs zu mässigen und zu verringern. Die Zwergpfirsiche von Orleans, gepfropft auf Pfirsich oder Mandel, die chinesischen Pflaumen, veredelt auf die St. Julien oder Damaspflaume, und andere befinden sich in diesem Falle.

In gleicher Weise benehmen sich die europäischen Reben, wenn sie auf V. riparia oder Jacquez, d. i. auf Sorten gepfropft werden, welche ein viel stärkeres Wachsthum besitzen.

3. In den Fällen der Doppelveredlung unterliegt sowohl die erste Unterlage, als auch die erste Veredlung, welche für die zweite oberste Veredlung ihrerseits die Unterlage bildet, dem Wachsthumseinflusse der obersten Veredlung. Einige zarte Birnsorten treiben bekanntlich gar nicht, wenn sie direct auf Quitten oculirt werden. Man umgeht diese Schwierigkeit bekanntlich, indem man diese Sorten auf eine starkwüchsige Birnsorte überträgt, welche früher auf Quitte veredelt worden war. — Das ist die sogenannte Doppelveredlung (surgreffage), bei welcher die delicate Birnsorte ungeachtet der zwei Veredlungsstellen, welche das Aufsteigen des Saftes beschränkt, sich mit viel mehr Stärke und Wüchsigkeit entwickelt, als unmittelbar auf die Quitte veredelt. Man erhält ein ähnliches Resultat, wenn man auf eine auf Quitte gepfropfte starkwüchsige Birnsorte die japanische Quitte Cydonia japonica veredelt, welche bekanntlich, auf unsere Quitte direct aufgesetzt, fast gar nicht fortkommt.

In allen diesen Fällen verstärkt die starkwüchsige Birnsorte das Wachsthum der Quittenunterlage, während die schwachwüchsigen obersten Veredlungen das Wachsthum beider übereinander gesetzten Unterlagen hinwider vermindern und abschwächen.

Man wendete diese Methode vor einigen Jahren an, um amerikanische Reben im Grossen rasch zu vermehren, indem man die Amerikaner auf unsere raschwüchsigen Aramon-, Clairette- und Grenache-Traubensorten veredelte, um schnell Holz zu Stecklingen zu erzielen. Später, als man kein Stecklingsholz vom Clinton, Herbemont etc. mehr nöthig hatte, veredelte man diese auf den Aramon aufgesetzten Sorten neuerdings in Doppelveredlung mit europäischen Reben, um wieder Frucht zu erlangen. In allen diesen Fällen konnte man den Einfluss des oberhalb stehenden Edelreises auf die Unterlage in dem von uns ausgesprochenen Sinne auf's Genaueste constatiren.

4. In vielen Fällen bewirkt das Edelreis, dass die Unterlage im Frühjahre um ein Bedeutendes früher oder auch später in die Vegetation tritt, als dies bei der unveredelten Unterlage der Fall ist. Die Quitte, der Weissdorn, ebenso alle Species mit abwerfenden Blättern bleiben bekanntlich in einem fast absoluten Zustande der Ruhe während des ganzen Winters. Die Species nun mit ausdauernden immergrünen Blättern, die man auf laubabwerfende Arten veredelt, behalten dennoch ihre Blätter den ganzen Winter über, so dass man behaupten muss, die Saftcirculation sei auch während des ganzen Winters hinreichend, um die durch die Ausdünstung der Blätter entzogenen Säfte zu ersetzen. Es müssen also auch bei der Veredlung eines immergrünen Strauches auf einen laubabwerfenden die Wurzeln dieses letztern eine gewisse Thätigkeit während des ganzen Winters entwickeln, was augenscheinlich nicht statthat, wenn der Strauch unveredelt bleibt.

So ist es beispielsweise bei dem „brennenden Busch" (Crataegus pyracantha), bei Crataegus glabra, bei der japanischen Mispel (Eriobothrya japonica) und bei Raphiolepis auf Quittenunterlage, beim Kirschlorbeer und Cerasus Caroliniana auf die gewöhnliche Vogelkirsche, der Philaria und des Osmanthus auf den gewöhnlichen Hartriegel, des Cotoneaster buxifolia auf Weissdorn, des japanischen Pfaffenhütchens (Evonymus) auf unser gewöhnliches. Ja, in gewissen Fällen ist diese winterliche Thätigkeit der fremden Wurzeln noch eine viel grössere, nämlich wenn es sich um winterblühende immergrüne Pflanzen handelt, wie bei der japanischen Mispel, oder um sehr zeitlich blühende, wie bei Crataegus glabra.

Im Gegensatze hiezu findet man wieder, dass z. B. die späte Wallnusssorte Noyer tardif de St. Jean ihre Unterlage, den gewöhnlichen Nussbaum nöthigt, nicht wie dieser es unveredelt macht, schon im April in Vegetation zu treten, sondern damit einen Monat und auch noch länger zu warten.

Bei den umgekehrten Veredlungen, wo z. B. unsere gewöhnliche laubabwerfende Kirsche auf immergrüne (Laurier-Amande) veredelt wird, bleiben die Wurzeln der immergrünen Unterlage den Winter über in vollständiger Ruhe, weil sie ja kein Laub in dieser Zeit zu ernähren haben. So ist es bei allen ähnlichen Propfungen laubabwerfender auf immergrünen Pflanzen der Fall.

Die Varietäten der europäischen Rebe, welche sehr spät im Frühjahr antreiben, wie z. B. der Carignan, nöthigen ihre amerikanische Unterlage, wenn sie, wie z. B. die Riparia, sehr zeitlich in Vegetation zu treten gewohnt ist, die Zeit der Entwicklung auf eine spätere Epoche zu verschieben, später eintreten zu lassen. Im Gegensatze wieder zwingen die durch ihr Frühaustreiben bekannten europäischen Rebsorten, wie z. B. der Aramon, die amerikanischen Unterlagen, wenn sie auch, wie der York-Madeira z. B., sehr spät auszutreiben gewohnt sind, viel früher in Vegetation zu treten, als es geschieht, wenn diese Sorte nicht veredelt wurde.

Man sieht hieraus, dass die Wurzeln der Unterlage sich ganz genau nach den Eigenschaften des Edelreises richten und dem Edelreise dann den Saft liefern, wann es denselben nöthig hat, um zu seiner Zeit in Vegetation zu gelangen.

Hierbei kommen wir auf ein Factum zu sprechen, das sich bei der Treibcultur der Weinreben ergibt. Man pflanzt nämlich manchmal eine Rebe ausserhalb des Weinhauses, in welcher der Stamm getrieben wird, nachdem er an einem geeigneten Punkte durch die Mauer hineingeleitet worden war. Dadurch bleiben die Wurzeln und ein Theil des Stammes der äusseren Kälte ausgesetzt, während sich sonst die ganze Rebe geschützt befindet. Wenn man nun das Haus heizt, so tritt die Rebe in Vegetation, als ob sich die Wurzeln auch im Hause befänden; die Rebe entwickelt Blätter, Zweige und Blüthen und zeitigt ihre Früchte um viele Monate früher, als dies im Freien geschehen wäre.

Es zeigt sich hier eine ähnliche Erscheinung, wie der Einfluss des Edelreises auf die Unterlage: Der Wurzelstock und die Wurzeln, obwohl der Kälte ausgesetzt gelassen, gehorchten den Impulsen der Zweige und obern Theile der Pflanzen und liefern zur verlangten Zeit die nothwendigen Säfte zur Ernährung, Weiterentwicklung und Ausbildung. Es wäre leicht, noch andere analoge Fälle anzuführen. (So z. B. findet sich in Graz auf der Nordostseite eines Gartenhauses eine eine weite Fläche überdeckende Glycine chinensis, die sich ebenfalls über die Südostseite um die Ecke herum wundervoll ausbreitet. Obwohl von denselben Wurzeln genährt, kann man die Südostseite oft mit den herrlichsten lila Blumentrauben in die Tausende überdeckt sehen, während die nördlich gelegene Seite kaum entwickelte Knospen und kleine Blättchen aufweist und erst einige Wochen später ihren ebenso herrlichen Flor entwickelt.)

5. In manchen Fällen verändert das Edelreis bis zu einem gewissen Masse die Bedingungen der Ernährung der Unterlage. Die Veredlung unserer Birnsorten auf Quitten macht die Quittenwurzel um Vieles empfindlicher gegen die Natur des Bodens. Sie verlangen dann ein fruchtbares, frisches Terrain, während die unveredelte Quitte oder die auf die japanische aufgesetzte gewöhnliche Quitte sich viel länger in Vegetation erhält und eine längere Lebensdauer aufweist, selbst wenn sie in einem weniger fruchtbaren und weniger frischen Boden steht.

Gewisse Pinusarten verlangen einen Kieselgrund (terrain silicieux), um zu leben und sich entwickeln zu können. Ueberfluss an Kieselsäure im Boden scheint ihnen nothwendig, oft unumgänglich. Ihre Wurzeln absorbiren Kieselsäure, die sich in verschiedener Form in allen ihren Theilen findet, z. B. bei den Edelkastanien oder dem Hafer und der Mehrzahl der Gräser. Veredelt man diese Pinussorten auf Pinus aleppica, Pinus picea oder Pinus austriaca, so kann man diese auch auf Kalkboden, auf dem sie unveredelt sonst gar nicht fortkommen, wachsen und gedeihen sehen. Ohne Zweifel sind ihre Wurzeln nicht im Stande, die Kieselsäure aus dem Boden zu entnehmen, wenn dieselbe nicht in grosser Quantität vorhanden ist, während die Wurzeln der Unterlage befähigt sein müssen, die Kieselsäure dem Edelreis in genügender Menge zuzuführen und den nicht zu benützenden Kalk bei Seite zu lassen. Es ist dies zwar nur Hypothese, auf den äusserlichen Vorgang gestützt, dennoch dürften eingehende Studien dieselbe zur Anerkennung bringen.

6. Man hat noch vielerlei Beispiele angeführt, in denen das Edelreis Einfluss auf die Unterlage zu äussern scheint. So z. B. hat man behauptet, dass eine Holzpflanze, die auf eine krautartige Pflanze gepfropft wird, die Lebensdauer dieser krautartigen Unterlage verlängere. Ebenso wollte man wissen, dass eine gegen Kälte empfindliche Pflanze, wenn man auf selbe eine frostwiderständige Sorte aufsetzt, durch diese Veredlung selbst frostbeständig werde oder minder leicht erfriere. Ich glaube, dass man mit Beispielen dieser Art etwas vorsichtiger sein sollte, bevor nicht Thatsachen die Annahmen bestätigen.

Es gibt noch eine Masse solcher Fälle vom Einfluss des Edelreises auf die Unterlage; hier handelt es sich nur um die schon constatirten Fälle. Wenn in dieser Richtung genaue wissenschaftliche, vielseitige Beobachtungen, wie es wünschenswerth ist, gemacht sein werden, wird man sicher noch zu unerwarteten und gewichtigen Entdeckungen gelangen

Die Weincultivateure z. B. sind gegenwärtig besonders mit dieser Frage beschäftigt. Sie fürchten, dass das europäische Rebenedelreis, das der Phylloxera nicht widersteht, indem es die Wurzeln der amerikanischen Unterlage durch den absteigenden Saft ernährt, solche Aenderungen in der Natur der amerikanischen Wurzeln hervorbringen könne, dass sie sogar die Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus zu verlieren im Stande wären. Auf den ersten Anblick könnte man in dieser Richtung die hier und da aufgetauchte Furcht theilen. Aber bei genauerem Eingehen in die Sache und bei einem Rückblick auf die hier früher gegebenen Erläuterungen glauben wir, dass sich dieser Fall nie ergeben wird und die Wurzel so widerstandsfähig bleibt, wie sie sich bis jetzt erwies.

Man kann hier auch noch auf eine äusserlich ziemlich analoge Sache aufmerksam machen, die aber sonst grundverschieden ist. Einige Aepfelvarietäten sind fast stets von der Blutlaus befreit, und scheinen sie diese Eigenschaft auch auf ihre Unterlage zu übertragen. So z. B. wurde die Sorte Président du Faye-Dumonceau weder in unseren, noch in fremden Culturen, wo wir sie beobachteten, von der Blutlaus angegriffen und besetzt. Steht diese Sorte einzeln, so ist sie vollkommen rein; untersucht man sie aber in grossen Culturen zwischen andern von der Blutlaus angegriffenen Apfelbäumen, so findet man sie nur über der Veredlung an Stamm und Aesten rein, unterhalb derselben und bis in die Wurzeln aber von der Blutlaus angegriffen.

Wie man sieht, gleicht der der Wolllaus widerständige Edelzweig und die von demselben Insect angegriffene Unterlage der widerstandsfähigen amerikanischen Rebe, die man auf eine europäische, die Phylloxera nicht ertragende Rebe gepfropft hat. Auch hier überträgt sich die Eigenschaft des Edelreises nicht auf die Unterlage und es ist im entgegengesetzten Falle durchaus nicht zu fürchten, dass durch das Veredeln nicht phylloxerabeständiger europäischer Reben die Wurzeln der benützenden amerikanischen Reben minder widerständig gegen die Reblaus werden sollten.

Diese Furcht kann uns nach den bisherigen Erfahrungen unbenommen bleiben.

(Nach der „Revue horticole".) F. Sahut.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Personalien. Anna Gräfin von Meran, die Gemahlin des ehemaligen deutschen Reichsverwesers Erzherzog Johann, des Gründers der so glücklich unter der Leitung des Herrn Prof. Dr. Kristof prosperirenden steiermärkischen Gartenbaugesellschaft, starb in Aussee am 4. August 1885. — Prof. Dr. H. W. Reichard, die erste Capacität der k. k. Gartenbaugesellschaft, ein äusserst liebenswürdiger Charakter, machte in Mödling in einem Anfalle von Geistesstörung durch Erhängen seinem Leben ein Ende. Wir bedauern ihn vom Herzen. — Wilhelm Mette, Samenzüchter in Quedlinburg, erschoss sich in einem Anfalle von Tiefsinn. — Regnier, Director des bot. Gartens in Saigon (Cochinchina), berühmt durch Einführung neuer Nutz- und Zierpflanzen, wurde von den Eingebornen bei einer Excursion ermordet. — Xaver Landerer, Professor in Athen, dem man zahlreiche Mittheilungen über die Pflanzenwelt Griechenlands verdankt, starb dort in hohem Alter. — Hofgärtner Heinrich Maurer, der bekannte Beerenfruchtcultivateur, starb am 6. September 1885 zu Jena. — In England starb mit 84 Jahren der berühmte Malvenzüchter Willam Chater. — Der älteste Sohn Rudolf Abel ist aus der Firma R. Abel & Comp. in Hietzing mit 1. September ausgetreten. — Director H. Göthe übersiedelte von Meran nach Baden bei Wien. — Der bestbekannte Landschaftsgärtner H. H. Grollmus starb im 61. Jahre in Pitten bei Wien am 14. September 1885.

Sarajevo, 29. August. Von edlem Obste ist hier äusserst wenig vertreten, höchstens die Pflaumen; diese sind, was Feinheit, Aroma und Grösse anbelangt, von vorzüglicher Qualität, ohne jede Veredlung. Fangen wir mit den Kirschen an, da gibt es nur wilde, sogenannte Vogelkirschen, welche in reichlichem Masse vorhanden waren. Die veredelten und frühen Sorten werden entweder aus Mostar oder Ungarisch-Brod importirt. Weichseln sind hier stellenweise aber sehr spärlich vertreten, und dies meist wilde, unveredelte Sorten.

Aepfel sind hier genug vorhanden in ziemlich guten Sorten; besonders zeichnet sich eine Frühsorte aus, Mitte August reifend, von mittlerer Grösse, gelb, auf der Sonnenseite mit röthlichen Streifen versehen, und von weinartigem, süss-säuerlichem Geschmacke. Selbe waren heuer gut gerathen.

Von Birnen gibt es hier in Frühsorten einige annehmbare Arten, meist von länglicher Form, gelb, auf der Sonnenseite schön geröthet. Die ersten, schon Mitte Juli reifend, haben einen feinen, sehr süssen Geschmack. Die Winterbirnen sind dagegen sehr schlecht, meist verkrüppelte, holzige Exemplare. Von Birnen sind einige Sorten sehr gut gerathen.

Die Zwetschken sind, wie oben erwähnt, in Mengen vorhanden. Die ersten, welche Mitte Juli reifen, sind rund, von der Grösse einer wälschen Nuss, mit süss-säuerlichem Fleisch und schöner, dunkelrother bis dunkelvioletter Farbe. Hierauf kommen grosse, längliche Pflaumen (sogenannte Brdacle) in der Grösse einer Eierpflaume, mit schwach violettrother Farbe, blauem Anflug und süssem, schmelzendem Geschmack; selbe reifen auch um diese Zeit. Sodann kommen grosse, längliche Eierpflaumen von schöner, hellgelber Farbe, auf der Sonnenseite roth punktirt (sogenannte Bélice) mit weichem, süss-säuerlichem Fleische. Ferner kommen hier kleinere, rundliche Pflaumen mit süssem Geschmacke und röthlicher, gelber und blauer Farbe vor, alle heuer sehr reich tragend und im August reifend.

Zum Schluss erwähne ich noch die gemeine Hauszwetschke, welche hier viel wächst und heuer förmlich mit Früchten überladen ist. Sie wird hier meistens zur Slivovitzfabrikation verwendet; das Trocknen ist hier in Sarajevo wenig bekannt.

Nüsse sind hier wenig vertreten, Pfirsiche, Aprikosen und Kastanien kommen hier nicht vor, sondern werden aus Ungarn und Mostar importirt. — Das Wachsthum der Bäume lässt hier nichts zu wünschen übrig, denn sie gedeihen ohne alle Pflege in grösster Ueppigkeit, so dass man unter Birnen und Aepfeln förmliche Baumriesen antrifft. Geschnitten werden die Bäume ja nicht, sondern wenn ein Ast trocken ist, wird er mit der Axt abgehauen, ohne dass es dem Baume schadet.

Die Pflaumen sind hier jetzt sehr billig, das Oka (mehr wie 1 Kilo) 2½—3 kr., Aepfel je nach Qualität zu 5 bis 8 kr., Birnen ebenso, aber jetzt noch wenig vertreten.

K. Hemala.

Aus der Krim. Im Allgemeinen ist die Obsternte auf der Halbinsel Krim in diesem Jahre gut. Die Krim wird durch die taurischen Gebirge in zwei ungleiche Theile getheilt; der südliche, kleine am Meere ist meistens mit Wein bebaut. Obstbäume (ausgenommen Pfirsiche und Kirschen) wachsen dort schwach, es ist zu trocken; Apfelbäume sind dort kränklich und in den letzten 10 Jahren stark von der Blutlaus geschädigt. Im nördlichen Theile liegen an beiden Ufern der Flüsse die meisten Gärten: ohne Bewässerung kann bei uns in Folge der Trockenheit (wir haben oft 3—4 Monate, wie in diesem Jahre, keinen Regen) kein Obstbaum vegetiren. In den meisten Gärten wird das Land zwischen den Bäumen mit Gemüse bepflanzt, welches regelmässig durch Canäle bewässert wird. Wenn die Bäume schon alt sind (30—35 Jahre) und viel Schatten geben, so wird kein Gemüse mehr gebaut, doch wird der Garten jährlich drei- bis viermal bewässert. Aus dem Gebirge entspringen 4 nennenswerthe Flüsse: Salgier, Karasu, Alma, Katsche; die grösste Obsternte ist in diesem Jahre am Flusse Karasu, wo sich zwei Gärten befinden, der eine von Herrn Dulvetoff (das Obst ist für 30.000 Rubel Silber versteuert worden), der andere von Altondschio (versteuert für 20.000 Rbl.). Nach diesem Flusse folgen Katsche, Alma und Salgier nach der Quantität der Ernte. Am meisten werden in der Krim Apfelbäume gebaut; das Obst wird nach Petersburg und Moskau transportirt, und in diesem Jahre taxirt man die Ernte auf 1½ Millionen Pud. Von den Aepfeln werden am häufigsten zwei Localsorten gebaut: Kandil Sinap und Sary Sinap; diese halten den Transport gut aus, können ein Jahr aufbewahrt werden,

und das Publicum in Russland hat sich schon seit Decennien an sie gewöhnt. In den Gärten sind auch viele ausländische Sorten, die seit Jahren durch den botanischen Garten aus Nikita verbreitet sind, auch haben viele neuere Sorten die Gutsbesitzer aus Frankreich ausgeführt. Von Aepfeln sind am meisten verbreitet folgende: Orleans-Rtte., Engl. Spital-Rtte., Winter-Gold-Parmäne, Rtte. von Bradn, Weisser Winter-Calvill, Pariser Rambour-Rtte. Von Birnen haben wir in den alten Gärten viele Localsorten, am häufigsten Busdurgan (nach Oberdieck: Sommer-Apothekerbirne), dann St. Germain und Virgouleuse; neue Anpflanzungen werden mit folgenden Sorten bebaut: Herzogin von Angoulême, Clairgeau, Bosc's Flaschenbirne, Holzfarbige, Hardenpont's Winter-Butterbirne, Winter-Dechantsbirne, Josephine v. Mecheln, Regentin. — Von Pflaumen haben wir zwei werthvolle Localsorten: Bümerick und Alarick; nach diesen wird jetzt am meisten die Grosse Reineclaude und die Hauszwetschke gepflanzt. Von Kirschen sind sehr verbreitet acht Localsorten, von Weichseln die Anatolische; neue Anpflanzungen sind mit Napoleon, Kleindienst, Elton, weisse Droclon und Doenissen bebaut. Von Aprikosen wird am meisten die Syrische gebaut, in den letzten Jahren die Breda und Nancy. Von Pfirsichen sind verbreitet die weisse und rothe Magdalene und die Grosse Mignone, dann gibt es eine Masse grossfrüchtiger Sämlinge ohne Namen, die im Juli schon reif sind und in den Weinbergen zwischen Reben gebaut werden. Von Nüssen wird die grossfrüchtige Trapezonische am meisten gebaut. Auf der Südküste haben wir viele Sorten Sämlinge der Juglans regia. Im nördlichen Theile der Krim sind im Winter 1879/80 alle Bäume von Juglans regia erfroren. Kastanien werden nicht gebaut; Weinreben am meisten auf der Südküste, und im nördlichen Theile an den Gebirgen von Alma und Katsche, wo aber die Reben im Winter zugedeckt werden.

Was die Preise anbetrifft, so sind in Simpheropol (Gouvernementsstadt und der grösste Markt) folgende:

Aprikosen, grossfrüchtige	das Pud	2–3	Rbl.
„ kleine	„ „	½–1	„
Kirschen, Localsorten	„ „	1–2	„
„ grossfrüchtige und weisse	„ „	3–4	„
Weichseln	„ „	3–4	„
Pfirsiche, grosse	„ „	3–4	„
„ kleine	„ „	1–2	„

Die Preise von Winter-Aepfeln und Birnen, die jetzt von den Käufern aus Russland gemacht werden, sind folgende:

Kandil Sinap	das Pud	4–5	Rbl.
Weisser Winter-Calvill	„ „	6–8	„
Orleans-Rtte., Engl. Rtte., Winter-Gold-Parmäne	„ „	3–3½	„
Sary Sinap	„ „	1½–2	„
Birnen, Localsorten	„ „	½–1	„
Herbstbirnen, Holzfarbige, Bosc .	„ „	2–3	„
Winterbirnen, Winter-Dechantsbirne, Clairgeau, Regentin, Hardenpont	„ „	5–6	„

Dr. N. Boehtlingk.

Die grosse Berliner Gartenbau-Ausstellung, welche wir Gelegenheit hatten, eingehend zu studiren, gewährte ein prachtvolles Bild der ihrer Kenntnisse und Leistungen bewussten deutschen, insbesondere Berliner Gärtner. Wir können zwar betonen, dass bei gleichem Zusammenhalt der Wiener Gärtner und Gartenfreunde gewiss eine ebenso grosse und schöne Ausstellung zu arrangiren möglich wäre, die sich überdies durch eine Menge von Specialitäten auszeichnen würde, die in Berlin fehlten; aber leider hiezu mangelt eben in Wien der Zusammenhalt und Unternehmungsgeist, Geld und Intelligenz.

Indem wir uns einen eingehenden Bericht vorbehalten, bringen wir nachstehend nur das Verzeichniss der Preisgekrönten, aus welchem unsere geschätzten Leser entnehmen mögen, wie reich mit Preisen der Obstbau bedacht war.

Die Preisrichter der Allgemeinen Gartenbau-Ausstellung in Berlin sind zu folgendem Ergebniss gelangt:

Den Ehrenpreis des Kaisers erhielt Oekonomierath und Baumschulbesitzer Späth-Berlin für seine Gesammtleistung, den Ehrenpreis der Kaiserin Jacs. Jurrissen & Sohn in Staarden in Holland für Coniferen, und den Ehrenpreis des Kronprinzlichen Paares Hermann Pressel in Hannover für eine geschmückte Tafel. Die Ehrenpreise der Stadt Berlin wurden zugesprochen: Herrn Anton Janicki-Berlin für eine Gruppe, Adolphe d'Haene in Gent für Blattpflanzen, F. Sander & Comp. in St. Albans in England, den Borsig'schen Gärten (Gartenbaudirector Gaerdt) für Nymphaeen und Friedr. Mäcker in Berlin für die Gesammtleistung. Grosse silberne Staatsmedaillen: Ernst Benary in Erfurt für Gemüse, das Pomologische Institut in Proskau für Obst, W. König in Weissensee für Warmhauspflanzen, Stadt Berlin (Obergärtner Jörns-Blankenburg) für Gemüse. Kleine silberne Staatsmedaillen erhielten: L. Späth-Berlin für eine Sammlung Früchte, der Rheingau-Verein für Obst-, Wein- und Gartenbau für Obst, Stadt Berlin (Obergärtner Mende-Heinersdorf) für Gemüse, Friedr. Behr-Köthen für Kartoffeln, Heinr. Strauss-Ehrenfeld für Orchideen und Otto Stephan-Berlin für eine decorative Gruppe. Die grosse goldene Medaille des Hamburger Gartenbau-Vereins wurde Herrn Spindler-Spindlersfelde für die Gesammtleistung zuerkannt, eine grosse goldene Vereinsmedaille erhielten die Bayerischen Hof-Wintergärten für ihre Palmen. Den königlichen Hofgärtnern, sowie den Herren Choné-Berlin und Lackner-Steglitz, die ausser Concurrenz ausgestellt, wurden besondere Diplome zugesprochen. Der sechste Ehrenpreis der Stadt Berlin wurde zwischen Friedr. Behr-Köthen und der Hildesheimer Continental-Präserven-Fabrik getheilt. Grosse silberne Staatsmedaillen erhielten ausserdem Frau Luise Böhme in Bromberg für die hervorragendste Gesammtleistung in Blumen-Arrangements und C. Manso-Berlin für eine Tafeldecoration. Kleine silberne Staatsmedaillen erhielten: Gustav Schultz-Eckartsberg für Kalthauspflanzen, Otto Neumann-Schöneberg für Bouvardien, H. Hildmann-Oranienburg für Cacteen, H. G. Trenckmann-Weissenfels für Sämereien, Carl Fr. Friebel-Boxhagen für Hyacinthen, Ed. Zimmermann-Altona für ein Gewächshaus. Petsch sen. in Berlin für Fruchtweine, die königliche Lehranstalt in Geisenheim für transportable Obstdarren, die Tempelhofer Baumschulen für Coniferen. W. Gädertz-Stuttgart für Obstbaum-Palmetten, E. Mosisch-Treptow für Alleebäume und ausserdem für Quittenwildlinge, Choné-Berlin für Eucharis, H. R. C. Probst-Hamburg für Camelien und Emil Liebig-Dresden für Azaleen. Eine grosse goldene Medaille wurde H. Lorberg-Berlin für Obstbäume, eine silberne Staatsmedaille Max Cohn-Breslau für seine Gesammtleistung zuerkannt. Den Ehrenpreis der Berliner Gärtnerbörse erhielt Wilhelm Hans in Herrenhut.

Verpackung beim Obstversandt nach England. (Auszug aus einem Briefe aus London, ddo. 2. August 1885.) In Antwort auf Ihr Werthes vom 9. d. M. bemerken wir Ihnen Folgendes:

Was die Reife der Früchte anbelangt, so sollten Birnen nicht zu reif, aber auch nicht zu grün, eben anfangend lagerreif zu werden, gesandt werden.

Aepfel können in jedem Zustande gesandt werden, reif oder grün.

Beim Verladen von weicher Frucht vergessen Sie nicht, dass dieselbe gesund und fest verpackt wird, sonst kommt sie in schlechtem Zustande an. Unser Markt kann jedes Quantum aufnehmen. Sie können für einen Tag nicht zu viel schicken.

Gute, ausgesuchte Birnen: Duchesse, Williams etc. etc. müssen in Kisten von ca. 30 Pfd. engl. brutto verpackt werden. Wirthschaftsbirnen in Körben, wiegend ca. 40–50 Pfd. engl. Aepfel in Fässern, wiegend 1, 2, 3 bis 400 Pfd. jedes.

Ausgesuchte Birnen müssen in regelrechte Lagen gelegt, ohne Papier dazwischen, einfach ein dünnes Stück hübsch ausgezacktes Phantasiepapier obenauf, mit dem Namen der Birne und dem Worte „selected" gedruckt versehen werden. Der Name mit dem Worte selected muss ebenfalls auf der Kiste stehen. Dieses unterstützt den

Verkauf sehr, und die Kiste sollte ca. 25 Kilo wiegen. Die Kisten müssen einfach durch Nägel befestigt sein, Körbe, wie gebräuchlich, durch eine Schnur.

Alle die von Ihnen benannten Früchte sind verkäuflich und werden gute Preise haben.

Was Pflaumen anbelangt, so hängt der Preis gänzlich von der Sorte ab. Kiepen von Hamburger Orleans-Pflaume, wiegend 30 Pfd. engl., brachten vorige Woche 3—6 Mk. per Kiepe. Ausser Orleans-Pflaumen haben wir keine von Hamburg erhalten, wir rathen Ihnen, welche versuchsweise zu senden. Sie können sich darauf verlassen, dass wir zu jeder Zeit ihr Interesse wahrnehmen werden.

Der obige Bericht über den Londoner Fruchtmarkt von einer der ersten in der Obstbranche arbeitenden Firmen ist so überaus ermuthigend, dass ich es für meine Pflicht gehalten habe, denselben den interessirten Kreisen, soweit es mir möglich, zugängig zu machen.

Wie Allen bekannt, stehen meine Dienste für den Obstversandt nach England Jedermann zur Verfügung. I. W. Schabert,

Hamburg, Altewallbrücke 3 II.

Praktische Winke. Wir entnehmen dem in Schemnitz seit 1. Juli d. J. erscheinenden „Volksgärtner" die nachfolgenden kleineren Mittheilungen. „Alle Sommerobstsorten, namentlich aber die Kirschen, sind um so schmackhafter, wenn man sie des Morgens, ohne dass sie von der Sonne stark beschienen worden sind — vom Baume nimmt. Auch halten sich die Kirschen, Weichseln und Amarellen weit länger, wenn man sie wie die Erdbeeren behandelt, d. h. wenn man sie in flachen Körbchen dünn ausbreitet und an einen kühlen Ort über frisches Wasser stellt; so halten sich die Erdbeeren über 2—3 Tage vollkommen schön. Selbstverständlich wird Jener, der über einen Eiskeller verfügt, schneller und sicherer zum Ziele gelangen. Will man Aprikosen lange und wohlschmeckend erhalten, so darf man sie auf dem Baume nicht völlig reif werden lassen, sondern man nimmt sie ab, sobald sie am Stiele weich werden und ihren gewürzigen Geruch bekommen und lässt sie dann auf Lager nachreifen. Reif gepflückte Aprikosen werden bald faulfleckig, mehlig und lassen sich nicht weit transportiren.

Kirschen lange frisch aufzubewahren. Man nimmt gute, nicht im Geringsten beschädigte schwarze saure Kirschen oder Weichseln, schneidet ihnen den Stiel ganz kurz ab, thut sie vorsichtig in Flaschen, die man, wenn sie bis an den Hals voll sind, fest zukorkt. Darauf setzt man sämmtliche Flaschen in einen Kessel, befestigt sie vermittelst dazwischen gesteckten Stroh oder Heu, giesst Wasser darauf und lässt dasselbe so weit kochen, dass es sich nur etwas bewegt. Nach dem völligen Erkalten werden die Flaschen gut verpicht und im Keller kühl aufbewahrt. Auch kann man sie, ohne dass es nothwendig wäre, sie vorher mit kochendem Wasser überwallen zu lassen, in einen Brunnen tief in's Wasser hinab versenken. Die Kirschen, welche nach der zuerst angegebenen Art durch das Kochen ungemein an Süssigkeit gewinnen, können auf diese Weise bis Weihnachten, unter günstigen Umständen aber weit länger wohlschmeckend erhalten werden und lassen sich, wie die frisch geflückten, zu Kuchen u. dgl. verwenden.

Da die Sauerkirschvarietäten, Weichseln und Amarellen, schwächer im Holze, auch oft von hangendem Habitus sind, so ist es nicht wohlgethan, Süsskirschen auf sie zu veredeln. Als Unterlage für alle Arten Gattung Cerasus empfiehlt sich Prunus avium, die wilde roth- eventuell schwarzfrüchtige Vogelkirsche. Die Stämmchen dieser Wildkirschen haben einen schnelleren, kräftigeren und gesunden Wuchs, sind auch am unempfindlichsten gegen Frost, von welchem andere Kirschensaaten gar so leicht leiden.

Es dürfte nicht allen Lesern dieser Zeitschrift bekannt sein, dass in den Weinbergen in der Umgegend des Städtchens Karpfen vorzügliche, sehr schmackhafte, vielleicht die besten Kirschen in ganz Niederungarn gedeihen und von den Winzern meilenweit gegen Norden und Osten verfrachtet werden. Besonders ist eine grosse, kleinkernige, dickfleischige Localsorte, die pomologisch nicht festgestellt, den Knorpelkirschen aber durchaus nicht verwandt ist, wegen ihrer Schönheit, Güte und Transportfähigkeit beliebt. Knorpelkirschen, besonders die schwarzen, sind hier selten, die um Wien und in Böhmen stark angebaute und beliebte grosse schwarze Einmachkirsche ist hierorts gar nicht zu finden, ebensowenig wie Weichsel- und Amarellensorten, von denen man, obwohl ohne haltbaren Grund, behauptet, dass sie in der Umgegend von Karpfen nicht gedeihen.

Da die Karpfner Weinberge an der äussersten nördlichen Grenze des ungarischen Weinbaues stehen und die hiesigen Winzer einen Wein produciren, von dem man füglich singen kann:

„Um mehr zu trinken solch' sauren Wein,
Müsst' ich ein geborner Karpfner sein",

so ist es selbstverständlich, dass sie umsomehr, als der Rebstock hierorts sehr oft erfriert, den Ausfall durch Obstbau zu decken suchen und in den Kirschenplantagen einzig ihre Geldquelle suchen. Missräth die Kirsche, so zieht Mangel unter den sonst auch nicht sehr wohlhabenden Weinbergsbesitzern ein, und nur solche Jahre, wie das heurige, wo die Kirschbäume fast unter der Last der Früchte erliegen, steuern einigermassen der Noth des armen Winzers. Auch das sonstige, hier häufig gebaute Kern- und Steinobst (mit Ausnahme der Pfirsiche) ist überaus wohlschmeckend. Nur schade, dass der Karpfner Obstzüchter so überaus indolent allen Neuerungen abhold und auf seinen Obstbau so sehr eingebildet ist.

Hier, wie nicht so leicht anderswo, könnte eine Hauptstation für den Obsthandel nach dem Nordosten Ungarns errichtet werden. R. Geschwind."

Quitten in Dunst. Nachdem die Quitten geschält sind, werden sie in Wasser ausgesotten, bis sie so weich sind, dass man sie leicht mit einem Hölzchen durchstechen kann, dann legt man sie auf ein Tuch, damit sie trocken werden, füllt sie dann in Dunstgläser und gibt geklärten Zucker darauf, verbindet die Gläser und siedet sie 20 Minuten in Dunst oder ein paarmal in der Röhre.

Zubereitung der Aldenfrüchte. Diese dürfen vor dem Kochen nicht gewaschen werden; es gibt da keine Unreinlichkeit zu beseitigen. — Man würde durch Waschen Aroma und Zuckergehalt beeinträchtigen.

Man nehme ein Thongefäss, übergiesse die Früchte, bis sie vollständig mit Wasser bedeckt sind (das Einweichen dauert bei Aepfeln nur kurze Zeit, bei anderen Früchten etwas länger).

Dann werden sie, ohne dass das Wasser gewechselt wird, über schwachem Feuer langsam gekocht, die Aepfel eine schwache Stunde, die anderen Früchte etwas längere Zeit.

Zum Aldenobst braucht nur etwa die Hälfte der Zuckermenge hinzugefügt werden, als es beim frischen Obste üblich. Der Geschmack ist dafür massgebend.

Obstverwerthungs-Curs in Klosterneuburg. Die k. k. önologische und pomologische Lehranstalt in Klosterneuburg veranstaltet unter Mitwirkung des Landes-Obstbauvereins für Niederösterreich vom 23. bis 25. September einen Obstverwerthungs-Curs, bei welchem das Dörren, Einsieden und die Obstweinbereitung praktisch mit den vorzüglichsten Maschinen vorgenommen wird.

Obstverwerthungs-Curs in Gresten. Der land- und forstwirthsch. Verein für die Gebirgsgegenden des V. O. W. W. veranstaltet mit dem Landes-Obstbauverein f. N.-Oe. am 2., 3. und 4. October einen Obstverwerthungs-Curs unter Herrn J. Jablanczy. Vormittags von 8—11 Uhr und Nachmittags von 2—5 Uhr werden praktische Uebungen in der Obstwein-(Most-)Bereitung, im Dörren, Einkochen zu Mus, Gelée u. dgl. abgehalten und dabei die neuesten Geräthe verwendet. Hierzu wurden Obstzüchtern 6 Staatsstipendien à 10 fl. bewilligt, welche an in Niederösterreich, besonders im V. O. W. W. heimische, bäuerliche Landwirthe und kleine Grundbesitzer verliehen werden. Gesuche sind direct an den Landes-Obstbauverein für N.-Oe. zu leiten.

Mit diesem Curs ist eine Obstausstellung verbunden, auf welcher aus allen Theilen und Höhenlagen des V. O. W. W. Obstsorten ausgestellt werden, u. zw. weniger Schaustücke, als alle in der Gegend vorkommenden Sorten, auch die gewöhnlichsten, um die richtigen Benennungen der einzelnen Sorten und deren Gedeihen kennen zu lernen. — Obst- und Obstproducte sind bis 1. October an den Vereinsvorstand in Gresten einzusenden. — Zum Schlusse der Ausstellung werden Medaillen, Werkzeuge, Bücher u. s. w. an die Aussteller vertheilt werden.

Wanderversammlung in Gloggnitz. Am 4. October findet in Gloggnitz gelegentlich der von den landw. Bezirksvereinen des pol. Bezirkes Neunkirchen und dem Landes-Obstbauverein f. N.-Oe. veranstalteten Obstausstellung eine Wanderversammlung statt, bei welcher Herr Norb. Koller, Gartendirector des Stiftes Melk, einen Vortrag halten wird.

Studienunterstützungs-Beiträge. Die vom „Verein zur Förderung der Interessen der land- und forstwirthsch. Beamten" in Wien ausgeschriebenen 10 Studienunterstützungs-Beiträge für das Schuljahr 1885/86 gelangten in der am 1. September d. J. abgehaltenen Directoriums-Sitzung zur Vertheilung. Neben der Mittellosigkeit des Bewerbers wurde in erster Linie der Nachweis günstiger Schulerfolge berücksichtigt. Studienunterstützungen erhielten 9 Knaben und 1 Mädchen. Von den Bewerbern hatten je einer 12 und 10, 2 je 8, 2 je 6 und 5, 3 je 4 und einer 2 Kinder; dem Stande nach waren dies 2 Verwalter, 1 Kastner, 1 Rentmeister, 2 Wirthschafter, 1 Oberförster und 3 Förster. — 30 weitere Gesuche mussten leider unberücksichtigt bleiben. — Nach dem Domicil der Bewerber vertheilen sich diese Studienunterstützungen auf Mähren (4), Niederösterreich (2), Oberösterreich (1), Böhmen (1), Krain (1) und Ungarn (1).

Blumen- und Gemüsegarten.

Kann man die Runkelrübenblätter auch zur Tabakbereitung benutzen? Dass Runkelrüben- und Cichorienblätter in der Provinz Sachsen im Herbst sorgfältig gesammelt und getrocknet werden, war vielen Leuten längst bekannt, weniger, dass dieselben zu Tabak und Cigarren mehr als man glaubt benutzt werden. Die Ackermann'sche Gewerbe-Zeitung berichtet darüber Folgendes: „Es wird zwar stets von einem nicht hochfein duftenden Tabak gesagt, dass er der Rübe näher stehe als der Tabakpflanze, aber der Nachweis der niedrigen Abstammung pflegt gewöhnlich zu fehlen. Es kommen im Inlande die Tabakverfälschungen nie vor, wogegen im Auslande, besonders in England, die Tabaksurrogate öffentlich gehandelt werden und die Londoner Blätter unter ihren Preisnotirungen des Colonialmarktes eine stehende Rubrik für den Kunsttabak haben. In erster Reihe stehen die Cigarrendeckblätter, die ähnlich wie Tabak behandelten Blätter der Runkelrübe, welche durch Aufspritzen von verdünntem Scheidewasser jene Tigerung erhalten, welche das Auge des Rauchers bezaubert. Durch Gährung erhalten Rübenblätter ein glänzendes tiefbraunes Colorit. In zweiter Linie kommen dann die „Surrogate für Rauchtabak und Cigarreneinlagen". Diese bestehen einzig und allein aus den mit Holzaschenlauge benetzten und wie frische Tabakblätter fermentirten Blättern des gemeinen Huflattichs. Hierauf folgt drittens die kunstvollste Sorte, der „Demitabak", den die englischen Fälscher mit Vorliebe in folgender Weise bereiten: stärkster südamerikanischer Tabak wird mit siedendem Wasser übergossen und letzterer nach einiger Zeit abgepresst. Diese Tabakbrühe wird mit Salpeter und aromatischen Stoffen versetzt und dient zum Befeuchten der Rübenblätter, welche sich alsdann nach einigem Lagern in eine Art von Tabak verwandeln, in den sogenannten Demitabak. Der Demitabak steht verhältnissmässig hoch im Preise und findet stets flotten Absatz."

Zur Geschichte der Kartoffeln. Das Vaterland der Kartoffeln ist Peru. Dort lernte sie 1535 bereits Ulrich Schmiedel kennen, der auf seiner Reise im südlichen Amerika bis an die Grenze des gedachten Landes gekommen war. Hieronymus Cardanus kannte die Frucht bereits im Jahre 1556, denn er erwähnt ihrer in seinem in diesem Jahre veröffentlichten Buche „De rerum varietate" (I. 1). Er soll auch der Erste gewesen sein, der sie nach seinem Vaterlande Italien brachte. Dass Sir Walter Raleigh die Kartoffel 1584 aus Virginien nach Irland brachte, und dass sie zwei Jahre später Franz Drake aus Amerika in England einführte, das sind bekannte Thatsachen. Das 1588 erschienene Kräuterbuch des kurpfälzischen Leibmedicus Th. Tabernämontanus enthielt die erste Beschreibung der Kartoffel unter dem Namen „Grübling". Im Jahre 1616 kam die Frucht zum ersten Mal in Frankreich auf die königliche Tafel. 1648 wurde sie schon zu Bieberau im Grossherzogthum Hessen gebaut, ebenso im Braunschweigischen. Gegen Ende des siebzehnten Jahrhunderts kam die Kartoffel ins Vogtland, und zwar durch einen Bauer aus Würschwitz, der einige Zeit in England gelebt hatte. Anfangs des achtzehnten Jahrhunderts führte Professor Philipp Adam Ulrich zu Würzburg die Frucht in Franken ein. Im Jahre 1708 kam sie nach Mecklenburg. Im Jahre 1710 brachte sie Anton Steignoret, ein Waldenser Colonist zu Wurneberg, der sie in Irland hatte bauen lernen, zuerst ins Württembergische, von wo aus sie sich in andere schwäbische und in die Rheingegenden verbreitete. Seit 1712 kamen die Kartoffeln aus dem Vogtlande in den Meissener und Leipziger Kreis; man nannte sie „vogtländische Knollen" und die Geistlichen, welche ihren Anbau von den Kanzeln empfahlen, „Knollenprediger". Im Jahre 1713 wurden sie im Schwarzwalde bekannt und im Jahre 1716 durch Jonas Altström in Schweden eingeführt. 1730 finden wir sie in der Schweiz, 1737 in Finnland, 1740 zum ersten Mal in Niedersachsen und 1746 in Schottland. Im Jahre 1764 liess die dänische Regierung zwei Brüder, Marcus und Philipp May, aus der Pfalz kommen, welche zwischen Neerstrupp und Socholn die ersten Kartoffeln bauten. Unterm 20. November 1764 erging in Preussen eine Verordnung zur Beförderung des Kartoffelbaues. Seit 1771 und 1772, unmittelbar nach der grossen Korntheuerung, wurde der Anbau der Kartoffel, den früher manche Gemeinden sogar durch Processe zu hintertreiben suchten, in Deutschland allgemein, wenngleich sich noch zahlreiche Aerzte und Gelehrte fanden, welche die Kartoffel als ein dem deutschen Magen unzuträgliches Nahrungsmittel bezeichneten. Thätig für Einführung der Kartoffel in Esthland war besonders August von Kotzebue, der bekannte Lustspieldichter, der als Secretär einer 1809 dort gegründeten Ackerbaugesellschaft die Verbreitung der Frucht betrieb. Noch im Jahre 1810 setzte die jonische Akademie zu Korfu einen Preis von 600 Frcs. auf die Beantwortung der Frage, durch welche Mittel der Anbau der Kartoffel auf der Insel am wirksamsten befördert werden könne.

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
bei Rixdorf-Berlin
empfiehlt grosse Vorräthe von:
Obstbäumen in allen Formen, ***Alleebäumen, Ziergehölzen,*** Coniferen, Rosen, Obstwildlingen, Forst- u. Heckenpflanzen, Erdbeer- und Spargelpflanzen, Maiblumen keimen und ***Blumenzwiebeln.***
Kataloge gratis und franco. (41)

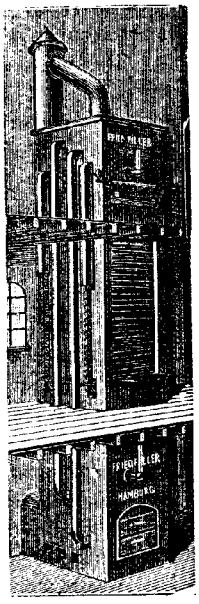
Der
Katalog der Obstbaumschulen
von (68)
Georg W. Gaedertz
steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Behufs Herausgabe einer gärtnerischen Zeitschrift wird ein theoretisch und praktisch gebildeter **Fachmann für die Redaction** gesucht. — Meldungen unter Beifügung der Zeugnisse, eines Curriculum vitae, sowie Angabe der Gehaltsansprüche sub **2000** befördert die Expedition dieser Zeitung. (70)

Obstkerne
von **Holzäpfeln** und **Holzbirnen,** welche bekanntermassen die härtesten und bestbewurzelten Wildlinge liefern, zu haben bei **F. Ogoreve,** Baumschulenbesitzer bei **Rann** (Steiermark).
Bemusterte Offerte nach Verlangen. Grössere Posten billig. (71)

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Blumendraht,
blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst
Julius von Dreusche,
Frankfurt am Main. (58)
Muster und Preise gratis und franco.



Fillers pat. Trocken-Apparat.
Grosse gold. Staats-Medaille.
(55)
(System Alden) zum Trocknen und Conserviren von **Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Malz, Stärke, Cichorien, Leim,** sowie aller Producte, welche in grossen Massen schön und schnell getrocknet werden sollen, ohne an **Aroma, Farbe u. Geschmack** zu verlieren, fabriciren u. empfehlen
F. Filler & Hinsch,
Maschinenfabrik,
Hamburg - Eimsbüttel.

Reynolds'scher
Amerikanischer
Obsttrocken-Apparat
(Evaporator)
System Alden.

Empfehle den rühmlichst bekannten, auf der Weltausstellung zu **Paris 1878** mit der **grossen goldenen Medaille** prämiirten **Trockenapparat,** vorzüglich zum Trocknen und Conserviren von sogen. amerikanischen Aepfelschnitten, allen übrigen Obstsorten, Gemüsen, Feldfrüchten, Hopfen etc.
Vorzüge: Billiger Preis, einfache, bewährte Construction, geringer Kohlenverbrauch, keine Mauerung erforderlich, daher überall aufstellbar und leicht versetzbar; durch raschen Dörrprocess Erzielung unübertroffener Qualität bei tadelloser Erhaltung der Farbe und ohne Einbusse am Aroma.
Alleiniger Fabrikant: (63)
Eugen Ritter,
Ehrenfeld-Köln.

Wir beehren uns zur Kenntniss zu bringen, dass die neue pro Herbst 1885 und Frühjahr 1886 giltige Verkaufsofferte demnächst erscheinen und zum Versandt gelangen wird.
Indem wir für die bevorstehende Geschäftsperiode unsere schönen, reichhaltigen und echt benannten Sortimente von:
Rosen, Camellien, Azalea indica, Gehölzen und Obstbäumen,
sowie gangbarsten diversen
Warm- und Kalthauspflanzen
in empfehlende Erinnerung bringen, sehen wir recht zahlreichen Aufträgen mit Vergnügen entgegen und versichern solideste Bedienung. (64)
Gräfl. Thun'sche Gartenverwaltung Tetschen in Böhmen
1. August 1885.
Franz Josst, Obergärtner.

G. Goeschke sen.
Erdbeerzüchter
in **Cöthen (Anhalt)**
erlaubt sich auf seine ausgedehnten
= Special-Culturen edler Erdbeersorten =
ergebenst aufmerksam zu machen.
Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen;** grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommerobst-Ausstellungen:
in **Meissen** (1878)
„ **Berlin** (1884)
„ **Wien-Hietzing** (1885).
Reich illustrirte Kataloge **gratis** und **franco.** (65)

Sicher 120% Verdienst
in 2 Jahren. (69)
Gutsbesitzer, Gärtner, Bürgermeister wollen sich unter Chiffre **R. 8344** melden bei **Rudolf Mosse, München.**



100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn
W. Richter
(60) in **Hietzing** bei Wien.

INHALT: Obstmühle. (Mit 2 Illustr.) — Obstweinbereitung. (Schluss.) (Mit 1 Illustr.) — Haselnüsse. — Der rückwirkende Einfluss des Edelreises auf die Unterlage. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Personalien. — Aus Sarajevo. — Aus der Krim. — Die grosse Berliner Gartenbau-Ausstellung. — Verpackung beim Obstversandt nach England. — Praktische Winke. — Quitten in Dunst. — Zubereitung der Aldenfrüchte. — Obstverwerthungs-Curse in Klosterneuburg und Gresten. — Wanderversammlung in Gloggnitz. — Studienunterstützungs-Beiträge. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Kann man Runkelrübenblätter auch zur Tabakbereitung benutzen? — Zur Geschichte der Kartoffeln. — Inserate.

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

Hiezu eine Illustrations-Beilage.

Oesterreichisch-ungarischer

OBSTGARTEN

Illustrirte Zeitschrift

für

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

Abonnement:

Inland: Ganzjährig . fl. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 19. **Wien, 1. October 1885.** **II. Jahrg.**

Zwei Siebenbürger Birnsorten.

Mühlbächer Birne *†† (Sommer).

Heimat und Vorkommen: Diese in einigen Gärten Grossschenks vorkommende und bei der Bevölkerung sehr beliebte Sommerbirne stammt, wie ihr Name besagt, aus Mühlbach und es wäre wünschenswerth zu erfahren, wie dieselbe in Mühlbach heisst und ob dieselbe nicht eine siebenbürgische Sorte ist, wofür ich sie halte.

Literatur und Synonyme: Ist meines Wissens noch nirgends beschrieben. Synoyme unbekannt.

Gestalt und Grösse: Form und Gestalt erinnert an die in Grossschenk und Umgebung so häufig vorkommende und in den landwirthschaftlichen Blättern für Siebenbürgen 1884 beschriebene Schweinsbirne. Die Frucht ist rundlich, mehr lang als breit. Der Bauch sitzt unter der Mitte und würde derselbe auf der Kelchfläche aufsitzen, wenn der starke, vorstehende Kelch dies nicht hindern würde.

Kelch: gross, meist offen, doch bisweilen auch nur halboffen, wo dann der Kelch wie zusammengeschnürt erscheint; sitzt oben flach auf; die Kelchblättchen sind zurückgeschlagen, graubraun und hartschalig.

Stiel: $2^1/_2$—3 Cm. lang, grünlich-gelb, holzig, mit 1 bis 2 kleinen Wärzchen besetzt, sitzt wie eingesteckt, meist etwas schief und dann am Grunde mit kleinem Fleischwulst umgrenzt.

Schale: grün, in der Zeitigung grünlich-gelb; besonnte Früchte haben einen matten Rosenschimmer und zeigen etwas dunklere, vom Kelche ausgehende Streifen; Rostspuren und Flecken kommen bei einzelnen Früchten auch vor; Schalenpunkte sind nicht häufig. Die Frucht macht meist den Eindruck der Einfärbigkeit.

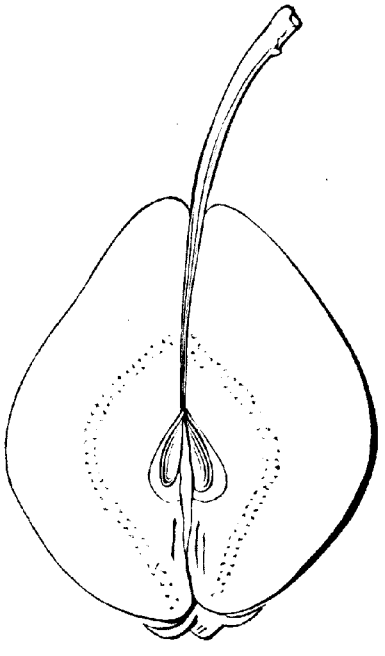


Fig. 106. Mühlbächer Birne.

Fleisch: grünlich-weiss, körnig, saftig, halbschmelzend, von süssweinigem, erfrischendem, etwas gewürztem Geschmack; wird, wenn länger als 3 Tage lagernd, um das Kernhaus teigig.

Kernhaus: hochachsig, mit kleinen Kammern, in welchen meist vollkommen entwickelte, schwarz-

braune, lange Kerne sich befinden. Das Kernhaus ist mit Körnchen umgeben.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift gegen Ende Juli bis Mitte August und eignet sich sehr gut zum Dörren.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst lebhaft, setzt dichte Zweige an, ist stark und dunkelgrün belaubt und sehr tragbar, was die Sorte empfehlenswerth macht.

Mehlbirne ††.

Heimat und Vorkommen: In Grossschenks Gärten kommt diese Birne fast gleich häufig vor, wie die Schweinsbirne, obwohl dieselbe an Werth der letzteren bedeutend nachsteht. Auch in Grossschenks Umgebung habe ich dieselbe häufig angetroffen. Wie weit ihr Verbreitungskreis geht, kann ich nicht angeben. Meines Erachtens ist diese Birne eine siebenbürgische Sorte und speciell eine Frucht des ehemaligen Königsbodens und beim sächsischen Landmann ob der Tragbarkeit des Baumes eine populäre Birne.

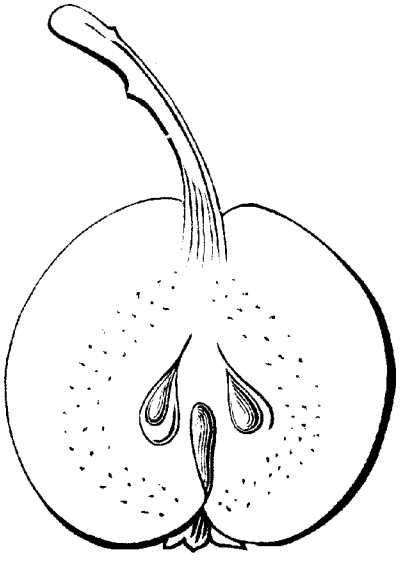


Fig. 107. Mehlbirne.

Literatur und Synonyme: Die Birne ist nach meinem Wissen noch nirgends beschrieben. Synonyme sind mir nicht bekannt.

Gestalt und Grösse: Die Gestalt ist schön rundlich und durch keine Unebenheiten gestört, mehr breit als hoch; der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein.

Kelch: offen, grünblättrig, mit langen, harten, zurückgeschlagenen, in geringer Senkung liegenden Kelchblättchen.

Stiel: 4 bis 5 Cm. lang, schlank, grünlich, holzig, meist mit zwei Wärzchen versehen, sitzt oben auf wie eingesteckt, oft auch schief neben einem kleinen Fleischwulste.

Schale: glatt, mattgrün, in voller Reife citronengelb, mit vielen feinen braunen, nicht in die Augen fallenden Punkten, meist einfarbig, nur bei stark besonnten Früchten kommt ein leichter rosenrother Anflug vor, in welchem dunklere Carminpunkte sichtbar werden und der Frucht ein freundliches Aussehen verleihen.

Fleisch: weiss, rauschend, um das Kernhaus grobkörnig, in voller Reife weniger saftig, mehlig, dann teigig. Geschmack schwach süssweinig, erfrischend, mit geringem Gewürz.

Kernhaus: hohlachsig, mit kleinen Kammern, in welchen hellbraune, meist vollkommene Kerne sich befinden. Kehlröhre tiefgehend.

Reife und Nutzung: reift Mitte August und dauert bis Anfang September und eignet sich zum Dörren.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst lebhaft und gross, kommt dem Schweinsbirnbaum in der Grösse nahe und ist fast alljährlich reichtragend; eine Eigenschaft, welche den Landmann, der beim Obste weniger feinschmeckend ist, mehr besticht, als feines Aroma und butterhaftes Fleisch. Mich. Zai.

Die Lukas'sche transportable Obstdarre.

Wir bringen nachstehend eine Beschreibung der transportablen Obstdarre nach dem Systeme Lukas, da es sowohl für Einzelne als auch für ganze Gemeinden höchst vortheilhaft ist, solche sich anzuschaffen; denn bei unserer reichen Ernte langen die bisherigen Darren nicht aus, und ausserdem sind diese so unpraktisch eingerichtet, dass das Dörren darin immer mit Zeit- und Brennmaterialverlust verbunden ist, und das Obst einen Beigeruch erhält, durch den dasselbe in seinem Werth Schaden erleidet.

Die Darre des Dr. Lukas, des ehem. Vorstandes des pomologischen Institutes in Reutlingen, ist ganz von Blech, lässt sich leicht auseinandernehmen und wieder zusammensetzen, so dass sie sich von Ort zu Ort, von einer Wirthschaft zur andern leicht transportiren lässt.

Die Darre besteht aus zwei Theilen, und zwar aus dem Heizungsapparate und der eigentlichen Darre.

Der Heizungsapparat bildet den untern Theil und ruht auf vier 40 Cm. hohen eisernen Füssen. Der Heizungsraum ist 20 Cm. breit und 18 Cm. hoch und ist mit einem Rost- und einem Aschenbehälter versehen. Die Thüre ersetzt hier ein Schuber. Aus dem Heizungsraume entsteigt der Rauch durch zwei

Röhren rechts und links und kehrt wieder durch zwei andere, die sich oberhalb der ersteren befinden und in eine Kaminröhre einmünden, zurück. Die wärmenden oder leitenden Röhren haben 8 Cm., die Kaminröhre 12 Cm. im Durchmesser. Der Heizungsraum hat zwei Oeffnungen, die sich mittelst eines Schubers leicht öffnen und schliessen lassen. Durch diese Oeffnungen tritt die Luft hinein, die sich da erwärmt und zum Dörren dient.

Oberhalb des Heizraumes ist der Darrkasten. Dieser hat doppelte Wände von starkem Blech, die vierte Wand ist mit einer hölzernen, mit Blech beschlagenen Thüre versehen. Die Höhe beträgt 55, die Breite 60 Cm. Die Blechwände, die den Kasten von drei Seiten umgeben, sind 4 Cm. von einander entfernt. Der Raum zwischen diesen Wänden wird entweder leer gelassen oder mit Asche, Kohlenstaub und dergleichen schlechten Wärmeleitern ausgefüllt. Inmitten steht eine eiserne Unterlage, die von allen Wänden auf 3 Cm. absteht. Auf der Unterlage sind Leisten angebracht, auf welche die Darrhürden gelegt werden. Die Unterlage hat einen Boden, damit in den Heizraum nichts fallen könne.

Die Darrhürden, deren es hier sechs gibt, sind 40 Cm. breit und 74 Cm. lang, so dass die Fläche etwa 21 Quadratfuss beträgt. Obzwar diese Fläche klein erscheint, ist der Erfolg doch ein beträchtlicher, da sie zweimal schneller dörrt als alle andern Systeme.

Der Darrhürderahmen ist von weissem Blech und die Fläche bildet ein gut verzinntes Drahtgewebe. Die Hürden sind 35 Mm. weit von einander entfernt. Oben ist eine blecherne, knieartig gebogene und mit einer Klappe versehene Röhre, die offen bleibt, so lange das Obst frisch ist, und nachher geschlossen wird. Durch die unteren Oeffnungen tritt die trockene Luft in den Heizraum ein, wo sie in den leitenden Röhren erwärmt wird. Die erwärmte Luft steigt durch den Raum zwischen der Unterlage und den Wänden hinauf und ist gezwungen, durch alle Hürden wieder herabzusteigen, von wo sie durch die Thüröffnung herausströmt.

In dieser Darre wird das frische Obst auf die unteren, das ausgedörrte auf die höheren Hürden gelegt, da die Feuchtigkeit durch die untere Oeffnung entweicht und der Luftzug sehr stark ist. Die Einheizung geschieht allmälig und kann zu derselben auch der Torf benützt werden.

Diese Darre entspricht trotz ihres kleinen Umfanges allen Anforderungen vollständig. Bei einer mässigen Heizung werden die Kirschen in 4, Aepfel und Birnen in $5^1/_2$—6 Stunden gedörrt. Nebstdem kann man auch die Blechfläche unter den Hürden zum Backen von feinem Gebäck benützen.

Diese Darre kostet 77 fl. und ist im pomologischen Institute zu Reutlingen zu erhalten. Das Modell derselben zur eigenen Anfertigung wird dortselbst um 6 fl. verkauft.

Abschneiden der Aeste und Verstreichen der Wunden mit Steinkohlentheer.

Von R. Goethe.

Es unterliegt wohl keinem Zweifel, dass wir seit einigen Jahrzehnten, und namentlich seit Errichtung des Deutschen Pomologenvereins in der Obstsortenkunde bedeutende Fortschritte gemacht haben, was daraus hervorgeht, dass die zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten sich immer mehr verbreiten und auf den Local-Ausstellungen erscheinen. Die Synonyme verschwinden in erfreulicher Weise, die richtigen Namen des illustrirten Handbuches der Obstsortenkunde bürgern sich immer mehr ein und wenn wir mit Beharrlichkeit auf diesem Wege fortfahren und, was ich ganz besonders betonen möchte, an dem vom Deutschen Pomologenvereine aufgestellten, in Lauche's „Pomologie" so schön abgebildeten und beschriebenen Mustersortimente festhalten, so kommen wir dem Ziele, dem Betriebe der Obstcultur mit wenigen ausgezeichneten und richtig benannten Sorten, immer näher. Freilich müssen wir dabei unserer ganz unverkennbaren Sortenmanie Zügel anlegen und die so überaus zahlreichen, mehr oder weniger werthlosen Sorten herzhaft über Bord werfen.

Werden wir es so auf diesem einen Gebiete des Obstbaues in nicht allzu ferner Zeit zu einer gewissen Vollkommenheit gebracht haben, so können wir uns mit um so grösserem Eifer den anderen Zweigen zuwenden, die unter der Thatsache, dass man seither der Obstsortenkunde eine sehr weitgehende Aufmerksamkeit schenkte, mehr oder weniger gelitten haben und oft vernachlässigt worden sind. Es fehlt uns noch so sehr an der Begründung dessen, was wir an unseren Bäumen thun; wir vermögen uns so oft nicht zu erklären, warum diese Manipulation so wirkt und jene einen ganz anderen Erfolg hat; wir kennen die inneren Vorgänge im Baume zu wenig und verstehen nicht, scharf und unbefangen genug zu beobachten. Zum Beweis für das Gesagte greife ich nur die sich so vielfach widersprechenden Regeln des Baumschnittes heraus, deren dunkler Sinn gewiss schon manchem angehenden Obstzüchter grosse Verlegenheiten bereitet hat. Leider lässt uns die Wissenschaft nahezu ganz im Stich, da der Obstbaum dem Pflanzenphysiologen von Fach als eine ebenso schwierige als undankbare Pflanze gilt, welche sich zu Culturversuchen bei weitem nicht so gut eignet als beispielsweise der Mais, die Kartoffel etc. etc.

Unter diesen Umständen müssen wir, abgesehen von eigenen Beobachtungen und Untersuchungen, diejenigen Resultate wissenschaftlicher Forschung, welche auf verwandten Gebieten gewonnen werden, sorgfältig prüfen und dasjenige herausgreifen, was etwa für die Obstcultur von Werth und Bedeutung sein könnte. Vor mir liegt ein Werk des auch in den weitesten Kreisen rühmlichst bekannten Forstbotanikers, Professor Dr. Robert Hartig, betitelt: „Die Zersetzungserscheinungen des Holzes." In diesem vortrefflichen Werke findet sich auf Seite 133 ein Nachwort, überschrieben „Zur Eichenästung," welches eine ganze Menge der interessantesten Beobachtungen enthält, die, obgleich an Eichen vorgenommen, doch für unsere Obstbäume sehr werthvoll sind. Da mir der Herr Verfasser auf das Bereitwilligste die Erlaubniss zur Benutzung seiner Arbeiten ertheilt hat, so will ich in Nachstehendem das Wichtigste herausgreifen und es in geeignete Beziehungen zu unseren Obstbäumen bringen.

Hartig weist zunächst auf die Thatsache hin, dass Wunden, welche beim Abschneiden der Aeste entstehen, seitlich und oben viel rascher und stärker überwallen, als unten. Er sagt:

„Unmittelbar unter der Wunde entsteht gewissermassen ein todter Winkel, in welchem die Ernährung des Cambiums nur spärlich durch seitliche Verbreitung des im Bastgewebe des Hauptstammes abwärts wandernden Bildungssaftes erfolgt, nachdem die Zufuhr desselben von oben durch Entfernung des Astes ihr Ende erreicht hat."

*

Er fährt dann fort: „Es ist aber nicht allein diese mangelhafte Ernährung des unteren Wundrandes, welche das Zurückbleiben der Ueberwallung erklärt, sondern in der Regel kommt noch ein Umstand hinzu, auf den bisher meines Wissens niemals geachtet worden ist, der aber die grösste Bedeutung für das ganze Verhalten der Wunde nicht allein in Bezug auf die Ueberwallung, sondern auch auf die Gesundheit derselben besitzt. Es ist die Loslösung der Basthaut von dem Holzkörper unterhalb der Wunde auf grössere oder geringere Erstreckung. Bei jeder Aestung zur Saftzeit, besonders wenn solche vermittelst der Säge zur Ausführung gebracht wird, lockert sich oberhalb der Astwunde die Basthaut von dem Holzkörper. Zunächst ist es schon beim Stoss der Säge die Reibung der Rinde und des Sägeblattes, welche eine Verschiebung der ersteren und damit eine Loslösung vom Holze zur Folge hat. Für den unteren Wundrand ist noch besonders das Sinken des abgeschnittenen Astes gefährlich, insofern nämlich der noch nicht völlig losgetrennte Ast beim Herabsinken mit seinem unteren Schnittrande, falls er zuvor von unten eingeschnitten ist, auf den unteren Rand der Wunde drückt und die Basthaut loslöst, was äusserlich kaum zu bemerken ist. Selbstredend ist der Schaden meist noch weit grösser, wenn beim Aesten zuvor nicht von unten eingeschnitten wird."

„Die nächste Folge der Rindenloslösung ist nun, dass die Cambialzellen an dieser Stelle absterben, dadurch unfähig werden, durch Zelltheilung die Neubildung zu vermitteln, die somit weiter rückwärts von da ausgeht, wo Holz und Rinde mit einander verbunden geblieben sind. Der Callus entsteht deshalb nicht unmittelbar am Wundrande, sondern mehr oder weniger weit davon entfernt, unter der alten Rinde verborgen. Der neue Jahresring hebt nämlich die Rinde von dem Holzkörper ab und dadurch entsteht eine Grube, die besonders am unteren Wundrande höchst gefährlich für die Gesundheit des Baumes wird, indem das von der Wundfläche abfliessende Wasser sich hier ansammelt und durch Vermittlung der Markstrahlen in den Holzkörper eindringt. Hier ist der Ort, wo vorzugsweise die Infection parasitischer Pilze stattfindet, wo die Sporen, welche auf der eigentlichen Schnittfläche nur selten ein günstiges Keimbett finden, im stets feuchten Baume die vortrefflichsten Keimungsbedingungen antreffen."

Dem einigermassen sachkundigen Leser wird es nicht schwer fallen, diese Beobachtungen für unsere Obstbäume zu verwenden. Ebenso wie bei den Eichen verwallen auch die Astwunden bei Obstbäumen unten gewöhnlich am langsamsten, namentlich wenn die Aeste während der Vegetationszeit entfernt werden. Gewiss ein triftiger Grund gegen das Sommerausputzen! Wie Hartig ganz zutreffend schildert, muss der untere Callus erst die Verbindung zwischen der losgelösten Rinde und dem Holz wieder herstellen, ehe er zur Ueberwallung der Schnittwunde schreiten kann. Man darf nur eine Anzahl solcher Schnittwunden genau betrachten, um sich von der Wahrheit des Gesagten zu überzeugen. Neu ist Hartig's Beobachtung, dass das Grübchen unter dem neuen Jahresringe ein günstiges Keimbett für parasitische Pilze darbiete. Untersuchen wir die Stellen, wo sich die gefährlichen Baumschwämme — denn diese sind hier besonders gemeint — vorfinden, so machen wir die Entdeckung, dass sie vorzugsweise an der unteren Seite von Astwunden sitzen. Hartig hat also vollständig Recht; durch unvorsichtiges Abschneiden der Aeste schaffen wir den Sporen der Baumschwämme, die sonst nur sehr schwer zum Keimen zu bringen sind, ganz besonders günstige Gelegenheiten zum Keimen und zum Eindringen in das Holz. Mancher der Leser fürchtet vielleicht den Baumschwamm nicht und hält ihn für ein kleines Uebel; er kennt eben diese schlimmen Schmarotzer und Baumverderber nicht und wir müssen ihn wohl ein ander Mal über ihren wahren Charakter zu belehren versuchen. Jedenfalls darf Hartig's Warnung nicht auf unfruchtbaren Boden fallen; wir wollen lieber in Zukunft den zu entfernenden Ast erst einen oder auch zwei Fuss vom Stamme abschneiden und dann erst den Stumpen mit sicherem Schnitte lostrennen, um nur ja nicht den gefährlichen Schmarotzern eine willkommene Gelegenheit zum Eindringen in die Stämme unserer Bäume zu geben. Uebersehen wir doch nicht, dass sich der einmal eingenistete Baumschwamm ungehindert weiter entwickelt und den Baum ruinirt, möge nun die Wunde vollständig verheilen oder nicht.

Ein weiteres und grosses Interesse an Hartig's Arbeit erwecken dem Baumzüchter die umfangreichen Versuche und eingehenden Beobachtungen, welche Hartig über die Anwendung des Steinkohlentheers zum Verstreichen der Astwunden angestellt hat. Bekanntlich wird diese Frage immer wieder von Neuem in den Fachschriften besprochen, ohne dass damit die Behauptungen vieler Praktiker, der Theer tödte nicht nur das blossliegende Holz, sondern er dringe auch schädigend in das Innere der Bäume ein, vollständig beseitigt würden. Hier finden wir zum ersten Male eine wissenschaftliche Bestätigung der Thatsache, dass der Steinkohlentheer ein ausgezeichnetes Mittel zur Ueberkleidung und zum Schutze der Wunden ist und dem Innern des Baumes keinerlei Schaden bringt. Das Resultat von Hartig's Forschungen ist nun in Kürze folgendes:

Auf nicht getheerten Wunden stellen sich binnen kurzer Zeit und in reicher Entwicklung fäulnisserregende Pilze ein, deren Mycel unter Einwirkung der Luft Bräunung und Zersetzung des blossgelegten Holzkörpers veranlasst. Nicht getheerte Flächen saugen wie ein Schwamm das Regenwasser in sich auf, wodurch die Vegetation der gedachten Pilze und die Zersetzung des Holzes sehr gefördert wird.

Bestreicht man die Wunden mit Theer, so dringt derselbe in alle geöffneten Organe des Holzkörpers ein und zwar bis auf mehrere Millimeter, in den Gefässen zuweilen bis auf 1 Cm. Insofern tödtet der Theer allerdings, schützt aber gegen Zersetzung, da man in unmittelbarer Nachbarschaft der mit Theer gefüllten Zellen und Gefässe gesundes, lebendes Holzparenchym findet, ein Beweis dafür, dass nicht etwa eine tiefgehende, nachtheilige Wirkung des Theeres stattfindet.

Das Theeren hält das Eindringen des Wassers ab und trägt zur Conservirung des Holzes in hohem Grade bei. Es muss indessen im Spätherbst und Winter vorgenommen werden, da der Theer während der Vegetationszeit nicht in die saftерfüllten Gefässe einzudringen vermag und deswegen ganz wirkungslos bleibt. Den besten Erfolg hatte der Theeranstrich in den Monaten November und December. Eine getheerte Wunde zeigte selbst nach 70 Jahren keine Veränderung. Sollte die getheerte Fläche Sprünge bekommen, so ist der Anstrich zu wiederholen.

Diese Hartig'schen Beobachtungsresultate, an Eichen gewonnen, kann ich für Obstbäume durchaus bestätigen. Ich verwende den Theer nun seit 22 Jahren und habe nie eine nachtheilige Wirkung beobachten können; im Gegentheil blieb immer das Holz unter dem Anstrich gesund und ohne Bräunung resp. frei von Zersetzung, während die Verwallung ganz regelmässig vor sich ging. Das bezieht sich nicht nur auf Kernobst, sondern auch auf Steinobst. Im Frühjahr 1880 haben wir an einem Süsskirschenbaume eine Frostwunde blossgelegt, welche von der Wurzel bis zur Krone reicht und den dritten Theil des Stammumfanges breit ist. Nach sorgfältigem Ausschneiden wurde die Wunde mit mässig erwärmtem Steinkohlentheer verstrichen und dieses Verfahren im vergangenen Herbste wiederholt, da das Holz Sprünge bekommen hatte. Die Ueberwallung geht von den Seiten her in bester Weise vor sich; die Wunde dürfte nach 2—3 Jahren vollständig geschlossen sein.

Auch das Ergebniss der mikroskopischen Forschungen Hartig's kann ich durchaus bestätigen. Behufs Untersuchung der Ueberwallungsvorgänge wurden 5 Zwetschkenbäumen 1 M. vom Boden ganz gleich grosse Rindenwunden beigebracht, von denen eine mit Theer bestrichen wurde, während zwei andere einen Lehmverband bekamen und die übrigen zwei unverstrichen und unverbunden blieben. Jede dieser Wunden wurde nach geraumer Zeit sorgfältig unter dem Mikroskope untersucht und dabei constatirt, dass in die vier nicht mit Theer verstrichenen Wunden ohne vom Verband behindert zu sein, fäulnisserregende Pilze in grosser Menge eingedrungen waren, während sich auf der getheerten Wunde keinerlei Spur eines Pilzes entdecken liess. Allein dieser Umstand giebt dem Theeranstrich den Vorzug vor dem Lehmverband, obwohl unter letzterem die Verwallung in Folge des Druckes, welchen der Verband ausübt, schneller vor sich geht.

Fassen wir das, was der Obstzüchter aus der Hartigschen Arbeit lernen kann und soll, noch einmal kurz zusammen, so können wir sagen:

1. Um eine gleichmässige Verwallung der Astwunden zu erzielen und um zu verhüten, dass sich beim Abschneiden eines Astes durch den Druck desselben die Rinde vom Holze loslöst und so günstige Keimorte für Sporen der gefährlichen Baumschwämme entstehen, empfiehlt es sich, den zu entfernenden Ast 30—50 Cm. vom Stamme weg provisorisch abzuschneiden und dann erst mittelst eines zweiten Schnittes den Stumpen gefahrlos zu entfernen. Weil sich die Rinde während der Vegetationszeit des Baumes leichter loslöst, als während der Blüthezeit, soll man das Ausputzen im Sommer ganz unterlassen.

2 Das beste Mittel, um fäulnisserregende Pilze von Baumwunden fern zu halten und dadurch Zersetzung des Holzes zu vermeiden, ist der Steinkohlentheer, welcher wohl die Wundfläche in der Stärke von einigen Millimetern tödtet, aber das darunter liegende Holz gesund und lebensfähig erhält. Soll der Theer seine Wirkung thun, so darf er nur während der Ruhezeit des Baumes angewendet werden. Daraus ergibt sich wiederum die Zweckmässigkeit des Ausputzens im Spätherbst und Winter in der Zeit vom November bis Februar.

Souvenir de la Malmaison.

Geschichte eines Rosennamens.

Wir lieben es, uns die Namen von berühmten Persönlichkeiten der Vergangenheit in den Dingen unserer Umgebung gegenwärtig zu halten. Unsere Stute heisst Semiramis oder Lucretia, unser Hengst Xerxes oder Leonidas, und auf Cäsar, Nero, Hektor, Kleopatra hören unsere Hunde. Es ist dies ein Mode-Unsinn, welcher, in die Zukunft verfolgt, die tragikomische Perspective eröffnet, dass man einstens die Berühmtheit und den Werth eines Mannes an der mehr minder edlen Pferde- oder Hunderace messen wird, die seinen Namen populär macht, und dass Kunst- und Literarhistoriker in Ställen werden Studien machen müssen. Ein Jahrtausend nach uns wird man wohl schon die Neufoundländer Schiller und Munkácsy, die Marstallzierden Stephenson und Bismarck rufen, wie man sie heute Cato und Herkules nennt, und der Ruhmestraum der strebenden Jugend wird darin gipfeln, künstlerische Unsterblichkeit auf dem Schosse vertrockneter alter Jungfern als fette, verwöhnte Möpse zu geniessen oder nach der ästhetischen Seelenwanderung als leichtfüssige Vollbluthengste um den Derbypreis zu ringen.

Den gesund denkenden Menschen muss diese geschmacklose Art der Namen-Fortpflanzung anwidern. Ganz anders berührt es aber, wenn man eine Blume nach einer Persönlichkeit benennt, welche zu derselben in irgend einer Beziehung gestanden. Im Duftigen, Süssen, Unvergänglichen, weil immer neu Entstehenden, darf man einen grossen oder guten Menschen — denn nur die Guten können Blumen lieben — ehren: ein solches Denkmal ist poetischer und dabei doch dem Zweck entsprechender, als Erz und Marmor. Christine Maistre, Louise Odier, Lady Stuart und Lord Raglan, sie leben in unseren holden Sommerlieblingen ein stetes, duftvolles Leben, und den Maréchal Niel hat seine Rose populärer gemacht, als es Klio vermocht hätte.

Allein es gibt auch Rosenarten, deren Taufnamen recht räthselhaft klingen, so dass es vieler Mühe bedarf, den Pathen ausfindig zu machen. In diese Gruppe zählt die Königin der Rosen, die atlasweisse, mit leisem, rosigem Hauche überflorte Souvenir de la Malmaison, dieses wahrhafte Blumenbild für die jungfräuliche, noch durch kein Leid und keinen Gram betrübte Schönheit. Denn wie dieser die Thräne des Schmerzes die Wange durchfurcht und das Auge umwölkt, so zerstört auch jeder Regentropfen die zarten Reize jener Rose, für welche alle Gärtner und Blumenzüchter und alle weiblichen Herzen schwärmerisch glühen. Ich reiche ihr die Krone vor ihren Schwestern. Manche mögen ihr wohl den Ehrentitel einer Königin der Rosen vorenthalten, die Rose der Königinnen ist sie jedoch unbestreitbar und für Jedermann.

Eine der unglücklichsten, schönsten und erhabensten Märtyrerinnen der Weltgeschichte hat die Ahnin der holden Blumen aus der Taufe gehoben und einer der mächtigsten Regenten stand ihr als Gevatter zur Seite.

Es war an einem Apriltage des Jahres 1814. Vom blauen Himmel lachte ein freundliches Sonnenantlitz auf Schloss Malmaison und seine Gärten herab, aber durch die Aeste der schon im ersten Laubtrieb grünenden Bäume strich wimmernd ein kalter, scharfer Wind, welcher jenes lenzlügende Lächeln der Sonne zur Gewohnheitsmiene der Kokette degradirte. In beängstigender Stille lag der Park da mit seinen vielhundertjährigen Baumriesen und den feenhaft prächtig angelegten Blumen- und Rasenbeeten, welche auch im strengsten Winter mittelst künstlicher Durchwärmung der Erde und einer Glasüberdachung in Blüthe erhalten wurden. Kein menschliches Auge schien sich aber jetzt dieser sommerlich üppigen Herrlichkeit zu freuen, kein Fuss drückte seine Spur in die fein besandeten Alleewege, und das Schloss hätte mit seinen dicht verhängten Fenstern den Eindruck eines Klosters gemacht, wenn nicht geschäftige Diener und Dienerinnen beständig durch die Pforten ein- und ausgehuscht wären, die Einen nach dem Befinden der Herrin fragend, die Anderen mit vielsagendem Kopfschütteln antwortend. Der Beobachter konnte aus Frage und Antwort leicht erkennen, dass eine gute, edle Frau dieser Dienerschaar Gebieterin sei.

Diese Frau hiess Josephine und führte den Titel Imperatrice-Reine-Douairière (Kaiserin-Königin-Witwe), trotzdem ihr Gatte noch lebte, und er stiess seit Jahren Dolch auf Dolch in das Herz der armen Märtyrerin, trotzdem er sie ebenso innig und glühend liebte, wie sie ihn. Das sind Widersprüche, welche die Weltgeschichte löst. Und wer kennt diese Lösung nicht? Wer hat noch keine Thräne geweint über eines der düstersten Blätter der französischen Staatsgeschichte, das da erzählt von dem bewegungsreichen Schicksale der Pflanzerstochter von St. Pierre auf Martinique, der schönen Josephine Marie Rose Tascher de la Pagerie?! Ein Kind noch, trat sie an den Altar mit ihrem Landsmanne und Jugendfreunde, dem Vicomte Alexander de Beauharnais, der sich später in die Revolution verwickelte und durch Robespierre's Schergen von der Seite seiner Gattin hinweg zur Guillotine geschleppt wurde: im Gefängniss der Madelonettes schmachtete das junge Weib bis nach dem Sturze der Schreckensherrschaft, und aus der Kerkerzelle schritt Josephine, diesmal liebend und geliebt, wieder zum Traualtare mit dem General Napoleon Bonaparte, der ihr acht Jahre später die Krone der Kaiserin von Frankreich auf das schöne Haupt setzte. Sie trug das stolze Diadem nicht lange; allein die fünf Jahre, in denen sie Herrscherin Frankreichs gewesen, werden heute noch gepriesen von den Enkeln der damaligen Generation. Ihre Herzensgüte, ihr Wohlthätigkeitssinn wirkten ohne Ziel und Ende: die edle Frau, welche selbst dem Volke entsprossen und, das Stöhnen gequälter Sclaven im Ohre, aufgewachsen war, hätte gern alle Armuth und alles Elend von der Erde getilgt. Doch auch auf die höheren Kreise erstreckte Josephine den Segen ihres Einflusses, und diese waren es, welche ihr dankbar den Beinamen „L'étoile de Napoléon" — Napoleon's Stern — gaben. Oft genug milderte sie mit sanftem Sinne und schmeichelndem Liebkosen die harten Beschlüsse ihres Gemahls, wenn Niemand ihm mit Widerspruch entgegenzutreten wagte oder doch Niemand seinen eisernen Willen zu brechen vermochte. Napoleon liebte Josephine und opferte sie doch der Politik; sein Ehrgeiz war stärker als seine Liebe, und um einen Thronerben zu erhalten und sich zugleich mit einem mächtigen europäischen Kaiserhause auf das Engste zu verbinden, schied er sich von Josephine und heirathete die österreichische Erzherzogin Marie Louise. Am 15. December 1809 wurde der erschütternde Act in den Tuillerien vollzogen und nächsten Tages schon verliess die Märtyrerin politischer Interessen, begleitet von der Liebe und dem Bedauern des französischen Volkes, die Stätte ihres verlorenen Glückes, um es inmitten ihrer Blumen auf Schloss Malmaison zu beweinen.

Und sie weinte da viel, sehr viel, die gute, unglückliche Frau. Sie hatte um der Wohlfahrt des Staates willen dem Throne und der Liebe entsagt und musste es erleben, dass sich dieses schwere Opfer als unnütz erwies, dass der Kaiserstaat, an dessen Spitze sie einst gestanden, zusammenbrach: der schmachvolle October des Jahres 1812, der Napoleon aus Russlands Eisfeldern verjagte, derselbe Monat des folgenden Jahres, in dem die Völkerschlacht bei Leipzig geschlagen wurde, und der 11. April 1814, an

*

welchem der grosse Napoleon schon so klein geworden war, dass er, gehorchend dem Wunsche der verbündeten Fürsten, zu Fontainebleau abdankte und sich in die Verbannung führen liess, diese Geschehnisse schlugen todtbringende Wunden in das Herz der Einsiedlerin von Malmaison, der die grausame Politik nicht gegönnt, an ihres Gatten Seite zu verharren in den Tagen seines Ruhmes, und der auch die Gunst nicht gewährt wurde, dem geliebten Manne, nachdem er von der glanzvollen Höhe herabgestürzt, in's Exil zu folgen, um ihn zu trösten und mit dem unversiegten Liebesquell ihres edlen Herzens zu laben. Josephine's Schmerz war furchtbar und wurde auch dadurch nicht gelindert, dass die mächtigen Monarchen, welche Napoleon's Reich zertrümmerten, ihren persönlichen Werth öffentlich anerkannten und in Malmaison vorsprachen, um sie ihrer Hochschätzung zu versichern.

Die Abdankung und Verbannung Napoleon's warf Josephine auf das Krankenbett, und darum war es so beengend ruhig im Parke von Malmaison, und darum waren die Fenster des Schlosses klösterlich verhüllt. Bleich, aber immer noch umflossen von majestätischer Schönheit, lag die geschiedene Kaiserin da, und an ihrer Seite sass, in bunte, schreiende Gewänder gehüllt, die schwarze Zauberin Le Normand, welche in den letzten Jahren der unglücklichen, abergläubisch gewordenen Frau einzige Freundin gewesen und später auch ihre Lebensgeschichte geschrieben. Die schwarze Hexe schob eben ihre Karten zusammen, aus denen sie der Kranken verheissen hatte, dass ein Freund und ihre Lieblingsrose bald ihre Lage ändern würden, als Pferdegetrappel und Wagengerassel hörbar wurden und in einigen Minuten die Ankunft des Kaisers Alexander von Russland gemeldet wurde. Der grosse Czar war schon lange Josephinen's Freund und inniger Schätzer und sie begrüsste in ihm den durch die Karten verheissenen Retter. Sie liess sich ankleiden und in den Blumensalon führen; hier, in der duftigen Atmosphäre ihrer, von dem berühmten Naturforscher Ainé Bonpland gezüchteten Lieblingsrosen empfing sie ihren hohen Gast, der ihr im Namen der verbündeten Fürsten ritterlichen Schutz und Erfüllung ihrer Wünsche versprach. Diese Zusammenkunft der gefallenen Fürstin und des russischen Kaisers, der zu Napoleon's Sturze das Meiste gethan, war höchst ergreifend, und als sich Alexander zum Abschiede anschickte, brach Josephine die schönste ihrer Rosen und reichte sie dem Scheidenden mit den Worten: „Un souvenir de la Malmaison".

Der Zwang, welchen sich die Kranke bei diesem Spaziergange mit dem Russenkaiser auferlegt, hatte ihre letzten Kräfte erschöpft und in einigen Wochen war Josephine todt. So hatte sich die Prophezeiung der Kartenaufschlägerin erfüllt.

Kaiser Alexander bewahrte jene Rose und mit ihr die Erinnerung an die Abschiedsworte seiner schönen Freundin, und so kam es, dass die Gattin des Thronfolgers dieses Monarchen, dass Kaiserin Feodorowna die Blume, welche auch sie vor Allem liebte, „Souvenir de la Malmaison" benannte Schon als jugendliche Prinzessin, da sie noch Charlotte von Preussen hiess, hatte die Gemahlin Nicolaus' jene atlasweisse Rose aus Malmaison stets getragen, und das Volk hiess das reizende Mädchen nicht anders, als „die weisse Rose", Blancheflour; als sie später von St. Petersburg aus als russische Kaiserin die Heimat besuchte, wurde am väterlichen Hofe zu Berlin ihre Lieblingsblume in einem glänzenden Ritterfeste, genannt: „Das Fest der weissen Rose", zu Ehren gebracht. Und auch die unvergessliche Mutter dieser Fürstin und des jetzt regierenden deutschen Kaisers, die schöne Königin Louise, hatte die holde Rose lieb gehabt, und jetzt noch schmückt dieselbe das Gitter ihres Mausoleums in dem schönen, stillen Schlossgarten zu Hohenzieritz.

So sind gleichsam die Namen dreier berühmter Fürstinnen auf das Innigste mit der schönen Rose verbunden, welcher jedes Wassertröpfchen so „wehe" thut, wie die Thränen des Grams den Augen einer schönen Frau. Und Thränen, bittere Schmerzensthränen haben jene Frauen auch gekannt und vergossen, obwohl sie auf den höchsten Thronen der Welt sassen und ihren Kronreif mit der lieblichsten aller Rosen schmückten.

So weit das Blatt. N. P. J.

Wir wissen zwar nicht, aus welcher und ob aus verlässlicher Quelle der Verfasser obigen Artikels geschöpft hat, welcher übrigens, was das Geschichtliche betrifft, auf Wahrheit beruhen kann, bedauern aber, constatiren zu müssen, dass die poetisch-historischen Ergüsse des Autors, soweit sie die „Bourbon"-Rose Souvenir de la Malmaison betreffen, mit der nackten Wahrheit durchaus nicht gleichen Schritt halten und besten Falles eine Verwechslung mit irgend einer anderen weissen Rose stattgefunden haben muss.

Die Bourbon-Rosen, eine Mittelgruppe zwischen den Remontant- und Monatrosen (R. indica), erblickten im Jahre 1817 (sonach volle 3 Jahre später, als die uns oben mitgetheilte Handlung spielt) das Licht der Welt. Ein gewisser Breon bemerkte das Urbild dieser Gruppe auf der Insel Bourbon unter einer Partie Sämlingen, die zur Anlage einer Hecke gezogen worden waren, nahm diese Pflanze unter specielle Cultur und schickte im Jahre 1819 Samen hievon an Jacques, den Gärtner zu Chateau de Neuille, bei Paris.

Von diesem Jahre an nahm man sich die Mühe, durch fortgesetzte Aussaat und Auslese neue, gefüllt blühende Varietäten von der Bourbon-Rose zu ziehen, und in der That gelang es den französischen Gärtnern und Rosenzüchtern Laffay, Vibert, Guillot, Desprez, Souchet, Dorisy, Beluze u. A. einige Hunderte von schönen Varietäten zu züchten, von denen die meisten und merkwürdiger Weise auch viele der besten verloren gegangen sind oder den Remontant-Rosen (ob mit Recht?) weichen mussten.

Ich erinnere nur an die herrlichen Sorten: Aqne Beluze, Cérés, Comice de Seine et Marne, Duc de Chartres, Edouard Desfosses, Lady Canning, Madame Nérard, Manteau de Jeanne d'Arc, Marquise d'Jory, Souchet, Mandarin Chinois u. A., die auch in den Fünfziger Jahren sehr beliebt, heute vielleicht nur noch vereinzelt bei einem oder dem anderen alten Rosenfreunde angetroffen werden, aus den Katalogen der Handelsgärtner aber für immer verschwunden sind.

Was nun unsere Rose, nämlich die Souvenir de la Malmaison betrifft, muss ich darauf hinweisen, dass sie von dem tüchtigen Rosenzüchter Beluze zu Lyon in Frankreich aus Samen gezogen und im Jahre 1843 verbreitet worden ist. Sie konnte sonach unmöglich schon im Jahre 1814 eine Rolle bei einer historischen Scene gespielt haben! Dass sie später einen hohen Ruf erlangte, sich daher auch an den Höfen der Monarchen einer grossen Beliebtheit erfreute, wer könnte daran zweifeln?

Das zarte, mit dem feinsten Incarnat angehauchte Weiss, die dichteste Füllung, der milde Wohlgeruch, Blüthenwilligkeit und kräftiger Wuchs, all diese Eigenschaften erheben diese unübertroffene, herrliche Blume zu einer Rose ersten Ranges, welche in jedem Garten einen Platz verdient. Sie sollte auf Sämlinge der Hundsrose, etwa auf Stämmchen in Meterhöhe, oculirt werden, baut sich bei entsprechender Pflege im kräftigen Boden und bei genügender Bewässerung in der Blume oft gigantisch aus und ist auch bei der Topfcultur eine schöne Sorte.

Schliesslich sei noch bemerkt, dass der berühmte Naturforscher Ainé Bonpland kein Gärtner, am allerwenigsten aber Rosenzüchter war, in seinem Leben nie eine Rose aus Samen gezogen hatte, daher auch Kaiserin Josephine nicht unter den von Bonpland gezüchteten Rosen, wohl aber zwischen anderen, von ihm aus Südamerika importirten Gewächsen wandeln konnte.

Gschwind.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Radautz, 29. September. Was die Obsternte in der Bukowina pro 1885 anbelangt, so ist jene von Aepfeln sehr gut, Birnen sehr gut, Zwetschken mittelgut; Aprikosen und Pfirsiche werden nur sporadisch gebaut, daher deren Ernteergebniss nicht von Belang. Kirschen sehr gut, Weichseln ausgezeichnet gut, Nüsse sehr gut, Kastanien nicht gebaut. Trauben, nur sporadisch gebaut, dürften wegen kühler Witterung kaum reif werden. Ansatz wäre mittelgut. Hierlands werden vom Kernobst zumeist Frühsorten cultivirt, welche wegen Mangel an guten Conservirungsmethoden und Ueberproduction meist in den üblichen

Rauchdörren getrocknet werden, um im Winter zu Most für die Landleute verarbeitet zu werden. Der Sorten sind eine Unzahl hier verbreitet, ohne dass einzelne hiervon dominirten; selbe namentlich anzuführen, erlaubt der Raum nicht. Raupen — ausser dem Ringelspinner — kaum zu sehen gewesen, dafür mehr Maikäferschaden. Aepfel leiden zumeist an Frostschäden und Krebs. Birnen gedeihen hier am allerbesten. Die Wintersorten finden zumeist Absatz nach Galizien. Hierfür wird minderwerthiges Obst aus Siebenbürgen importirt. Preis: Kirschen 3—4 kr., Weichsel 2—4 kr. per Liter, Aepfel 2—5 Stück 1 kr., der Metzen bis 2 fl., Birnen 2—12 Stück 1 kr., der Metzen bis 4 fl.

Otto Herold.

Fay's New prolifique-Johannisbeere ist eine Sorte, welche von uns vor 2 Jahren in einer Original-Abbildung gebracht wurde und damals ganz gerechtfertigtes Aufsehen erregte. Die Novität ist seitdem aus Amerika, wo sie erzogen wurde, in Europa eingeführt worden und hat sich wirklich als eine Neuheit von grösstem Werth erwiesen. Die Trauben sind äusserst gross und lang; die Beeren sehr gross, roth, und stehen bei der ganz erstaunlichen Tragbarkeit so dicht beisammen, dass man oft eine eigenthümlich rothe Weintraube zu sehen glaubt.

Hochstämmig ausgeführte Veredlungen dieser vortrefflichen, verbreitungswerthen Varietät sind schon um den so geringen Preis von 3 Franken von Fröbel & Comp. in Zürich (Schweiz) zu beziehen; ja, wurzelechte, niedrige Exemplare erhält man um die Hälfte dieses Preises. Die Sorte, die alle unsere bisherigen Johannisbeer-Varietäten übertrifft, können wir zum Versuchsanbau lebhaft empfehlen; sie wird bei einigermassen aufmerksamer Behandlung gewiss Jedermann entsprechen.

Der falsche Mehlthau (Peronospora viticola de Bary)*). Diese aus Amerika stammende, von Italien aus bei uns eingewanderte, hauptsächlich auf der unteren Blattfläche als ein weisser Schimmel erscheinende, gefährliche Rebkrankheit ist vor drei Jahren durch den Verfasser Dieses in Deutschland zuerst und zwar an verschiedenen Orten des Unter- und Ober-Elsasses beobachtet und hierüber in verschiedenen Fachschriften und Zeitungen, erstmals in Nr. 18 der von ihm redigirten Zeitschrift für Wein-, Obst- und Gartenbau das Erforderliche veröffentlicht worden. — Seit dieser Zeit hat dieses Uebel an Ausdehnung und verheerender Wirkung zugenommen, so dass es wohl der Mühe lohnt, sich eingehender mit ihm zu beschäftigen. Im ganzen Elsass ist jetzt sein Auftreten festgestellt worden und auch in Lothringen (in der Umgebung von Metz) hat nach meinen Beobachtungen dieser unerbetene Gast Einkehr gehalten. Ferner habe ich ihn in der Pfalz und in Baden vorgefunden und nach Nachrichten von Anderen soll diese Krankheit im Rheingau und im Stuttgarter Thal keine Seltenheit mehr sein, so dass anzunehmen ist, dass dieser neue Feind sich bereits überall, wo Rebbau getrieben wird, eingenistet hat. Bisher bestand der durch diese Krankheit verursachte Nachtheil bei uns hauptsächlich in dem frühzeitigen Absterben und Abfallen der Blätter, meist schon von Mitte September ab, so dass später reifende Trauben, zumal bei weniger günstiger, nasskalter Witterung nicht ausreiften und am Stocke verwelkten. Wie ich schon in dem erwähnten Artikel der Befürchtung Ausdruck gab, dass dieser Pilz auch bei uns noch andere Theile der Rebpflanze ergreifen dürfte und, wenn er sich einmal mehr acclimatisirt habe, sicher auch schon frühzeitiger im Jahre auftreten werde, so ist es eingetroffen: Schon Mitte August waren viele Rebstöcke derart von ihm bedeckt, dass sie Ende August fast ganz kahl dastanden, gleichzeitig fand sich der Pilz auf der Rinde der Triebe, auf den Kämmen und selbst auf den Beeren, so dass die Traubenfäule in hohem Grade eingetreten ist, wie dies Ed. Prillieux bereits früher beobachtet hat. Die verheerendsten Wirkungen dieser Krankheit nahm ich am Malingre wahr, sodann an der Basilicum-Traube, an den Gutedelsorten, an Madeleine Angevine und am frühen Burgunder. Als wirksames Gegenmittel kennt man bis jetzt nur das Abschneiden aller befallenen Blätter, Triebe und Trauben und Verbrennen derselben. Das sogenannte Ponsot'sche Verfahren — Bestreuen der befallenen Rebpflanze mit einem Pulver, das aus 1 Theil Eisenvitriol und 4 Theilen gemahlenem Gyps besteht — hat sich als zu ätzend erwiesen. F. von Thümen empfiehlt, weniger Eisenvitriol zu nehmen und Strassenstaub beizufügen. Hiermit angestellte Versuche haben jedoch dargethan, dass damit auch die Wirkung gegen den Pilz sich vermindert. — Es wäre nur zu wünschen, dass mit Bekämpfung dieses Pilzes viele Versuche gemacht und die erzielten Erfolge veröffentlicht würden, und dass alle Rebbesitzer auf den heimtückischen Schmarotzer, der seinen Cameraden, dem Schwarzbrenner und dem Oïdium, an nachtheiligen Wirkungen auf die Rebpflanzen und insbesondere deren Früchte bald in nichts mehr nachstehen dürfte, ein recht wachsames Auge haben möchten.

Brumath (Unter-Elsass), Anfang September 1885.

Dir. W. Schüle.

Saurachbeeren (Weinscharl, Sauerdorn). Diese Gesträuche werden jetzt viel weniger gesehen als früher, wo man sie fast zum Obste mitzählte. Wo sie noch wild in grösserer Menge vorkommen, wie in Tirol, werden sie wohl noch ihrer Producte wegen weiter gehegt. Ihre Wurzeln geben nämlich eine treffliche gelbe Farbe, auch wird ein eigenthümlicher Gerbstoff von den Pflanzen gewonnen. Die Darstellung von Branntwein, Essig und eingedicktem Saft, den man statt der Citronensäure zu Punsch, Zuckerplätzchen etc. benützt, wird nur vereinzelt betrieben, da die Früchte wenig gesammelt werden und selten zu Markte kommen. Auch stört die Verbreitung dieses Strauches die Eigenschaft, dass selber ein Uebergangsglied für den Rost des Getreides bildet. Eben deshalb hat sich auch die Species oder Varietät Berberis buxifolia vel dulcis auf süssen Früchten niemals stark verbreiten können. Vielleicht dürfte dies leichter mit der Art Berberis heteropoda der Fall sein, auf der der Getreiderost nicht vorkommen soll und dessen blaue, grosse Beeren auf den Märkten Turkestans sehr beliebt sein sollen.

Eine ganz neue Einführung ist Berberis Thunbergi, species nova Japan; ein über jede Probe gegen die Kälte widerständiger, niedriger, stark verästelter Strauch, der die allgemeinste Aufmerksamkeit verdient. Er bleibt stets compact buschig, blüht reichlich hellgelb und überdeckt sich im Herbst mit grossen, in zierlichen Träubchen herabhängenden scharlachrothen, leuchtenden, essbaren Beeren. Die Belaubung färbt sich im Herbste sehr schön roth. Damit bildet er gegenüber der immergrünen Berberis stenophylla und magellanica und den Varietäten von Berberis vulgaris: sanguinea, atropurpurea und foliss aureo marginatis ein treffliches Gegenstück im Strauch-, Park- und Landschaftsgarten.

*) Nicht zu verwechseln mit den durch eine Milbe, Phytoptus vitis, erzeugten, auf der Blattoberfläche aufgetrieben erscheinenden und unten von einem Filze bekleideten Blattgallen und auch nicht mit dem auf der oberen Seite der Blätter, sowie auch den Traubenbeeren auftretenden sogenannten „Aescher", Oïdium Tuckeri.

Der wagrechte Cordon eignet sich sehr gut zur Einfassung von Rabatten und Beeten, und bringen besonders Aepfel und Birnen, als wagrechte Cordons gezogen, schöne und grosse Früchte. Zunächst darf man zu dieser Form nur schwachwachsende Sorten auf schwachwüchsige Unterlagen verwenden; Birnen auf Quitten, Aepfel auf Doucin (Splitt) oder besser auf Paradiesäpfelstämme veredelt. Häufig wird schon beim Pflanzen in der Entfernung der einzelnen Bäumchen gefehlt, weshalb ich dieselbe hier folgen lassen will; man setze wagrechte Cordons:

von Aepfeln	mit	1 Arm	auf	Doucin	4—5	M.	weit
„ „	„	2 Armen	„	„	6—7	„	„
„ „	„	1 Arm	„	Paradies	3—4	„	„
„ „	„	2 Armen	„	„	5—6	„	„
„ Birnen	„	1 Arm	„	Quitten	3—4	„	„
„ „	„	2 Armen	„	„	5—6	„	„

Die Erziehung soll hier nicht weiter angegeben werden, da ich dieselbe bei jedem Gärtner als bekannt voraussetzen darf. Nur auf die weitere Erhaltung möchte ich die Aufmerksamkeit der Leser lenken und etwas hervorheben, was in manchen grösseren Obstlehrbüchern nicht erwähnt ist und auch in Frankreich zum Schaden der Züchter oft nicht beachtet wird. Man darf nämlich den Verlängerungstrieb des wagrechten Cordon nie schneiden, sonst wandelt sich das seitliche Fruchtholz in Holztriebe um, welche von Jahr zu Jahr stärker werden. Man muss die Verlängerungstriebe im Sommer ruhig in die Höhe wachsen lassen, ohne dieselben niederzuheften, während man die Seitentriebe pincirt. Sollten sich dennoch stellenweise zu starke Holztriebe entwickeln, sogenannte Weidenköpfe, so entferne man diese bis auf den Astring und lasse von den sich entwickelnden Adventivknospen nur den schwächsten Trieb wachsen, den man dann durch den passenden Schnitt in Fruchtholz umzuwandeln sucht. Die wagrechten Cordons können in Folge dessen eine grosse Länge erreichen; so soll bei Herrn N. Gaucher in Stuttgart vor dem starken Froste von 1879 ein ca. 10 M. langer Apfelcordon gestanden haben. Stossen daher zwei Cordons stark an einander, so entferne man lieber den einen, ehe man die Spitzen der Leitzweige schneidet. F. Rosen.

Eine sehr handsame Leiter. Die in Obstgärten zum Beschneiden der Bäume und zum Sammeln des reifen Obstes, dann bei Zimmerleuten, Zimmermalern, Anstreichern, Tapezierern und in gar manchem Haushalte gebräuchlichen Doppelleitern sind immer schwer und langsam von der Stelle zu bringen und erfordern oft die Hilfe mehrerer Personen, um sie anderswo aufzustellen. Diesem Uebelstande begegnet die nachfolgend beschriebene Leiter vollkommen und gewährt überdies noch den weiteren Nutzen, dass sie vorkommenden Falles auch als Schiebkarren verwendet werden kann. Die Leiter sieht ganz wie eine gewöhnliche Gartenleiter aus, nur hat sie an einer Seite statt der letzten oder untersten Sprosse ein Rad, das dazu dient, die Leiter, wenn sie zusammengelegt fortgebracht werden soll, wie einen Schiebkarren fortzuführen; zugleich bildet dieselbe in der Mitte, wo die beiden Theile zusammen verbunden sind, eine Art Handhabe. Dieses äusserst bequeme Geräth kann umsomehr empfohlen werden, als aus jeder schon bestehenden Doppelleiter ohne jede Schwierigkeit und mit nur sehr geringen Kosten durch die einfache Einfügung eines Rades statt der untersten Sprosse die oben beschriebene verbesserte Leiter sofort hergestellt zu werden vermag.

Die Weintrauben werden als Beerenfrüchte viel zu wenig in der Küche verwendet, und doch könnten sie dort manche Abwechslung gewähren und zur Bereitung vieler Sachen verwendet werden. Noch unreif und säuerlich lassen sich die Weinbeeren ebenso wie die halbreifen Stachelbeeren zur Bereitung der besonders in Ungarn so beliebten Agrassauce verwenden und kann man sie zu diesem Zwecke auch in Gläsern für den Winter conserviren. Hierzu sind die grossbeerigen und fleischigen Sorten besonders gut zu gebrauchen. Die reifen Weinbeeren lassen sich gleich allen andern Beeren, und noch besser, in der Küche zu Compoten, Salaten, Gemüsen, Kalteschalen, Kuchen, Torten, Puddings etc. für sich allein verwenden, aber auch gemengt mit andern Obstarten wohlschmeckend gebrauchen. — Wir wollen hier Einiges in dieser Richtung näher erläutern:

Weinbeeren in Branntwein. Schneide reife Weinbeeren so ab, dass an jeder Beere ein wenig Stiel bleibe; lege sie in ein Einmachglas, dazu 10 Deka gestossenen Zucker, $^1/_4$ Deka ganzen Zimmt, etwas Nelken, fülle dann das Glas mit gutem Kornbranntwein, verbinde es mit Blase und bewahre es an einem trockenen Orte.

Muskatellertrauben-Gelée. Filtrire mit dem ausgepressten Saft von 2 Pfd. Muskatellerbeeren (andere Weinbeeren thun es auch) den Saft von 2 Citronen 3—4mal durch den Geléebeutel, bis er ganz klar durchläuft, mische dieses dann mit 20 Loth geklärtem Zuckersyrup und dem Stande von $2^1/_2$ Loth Hausenblase und verfahre dann wie zu jedem Gelée.

Weintrauben-Crême. Presse aus reifen Weintrauben den Saft, koche ihn mit 20 Deka Zucker auf 1 Kilo Saft zur Hälfte ein, rühre ihm 10—15 Eierdotter zu, die mit einer Tasse Wein eingequirlt wurden und koche unter beständigem Umrühren auf der Gluth so lange, bis die Masse dick wird. Richte auf eine mit frischen Weinbeeren zierlich belegte Assiette an und trage die Crême abgekühlt auf.

Wildgeflügel mit Weinbeeren. Wenn Becassinen, Krammetsvögel, Wachteln, Lerchen, Ringdrosseln etc. mit Butter und Semmelbröseln gut gebraten sind, so nimm sie heraus und schmore in demselben Geschirre Butter, Weinbeeren (auch können es Johannisbeeren sein), dann Scheiben von Borsdorfer Aepfeln mit etwas Rosinen oder Stachelbeeren und bestreue dieses beim Anrichten mit Zucker und Zimmt. Es ist zu dem Wildgeflügel eine treffliche Zugabe.

Mostbraten. Lege in ein Bratgefäss $^1/_4$ Pfd. Kernfett, einige Stückchen Schinken, etwas Scheiben von Möhren, Petersilie, Sellerie und Zwiebeln, Neugewürz, Muskatblüthe und Gewürznelken, darauf ein beliebiges, gut geklopftes und gesalzenes Stück Fleisch, giesse darüber $^1/_2$ Mass Most (in Ermangelung dessen ebensoviel frisch ausgepressten Saft von Weintrauben, Kirschen, Birnen oder Aepfeln), ein Stück Zucker dazu und lasse das Fleisch weich dünsten während man öfters Most nachgiesst. Dann schöpfe das Fett von der Sauce ab, seihe diese durch ein Sieb, menge damit eine dünne Einbrenne und lasse sie dick einkochen. Bestreue den Braten mit einigen Handvoll geriebenem Kren (Meerrettig) und giesse die Sauce, wenn sie zu spinnen anfängt, darüber.

Der raizische und der ungarische Tropf-Wermuth. Der raizische Wermuth, welcher neben seinem angenehmen süssen Geschmack auch einen etwas bitteren Nachgeschmack in sich hat, wird wie folgt bereitet: In einem 1 bis 3 Hektoliter haltenden Fasse werden, nachdem der obere Boden entfernt wurde, abwechselnd Schichten, welche einestheils aus ganz reifen Weinbeeren, anderntheils aus einem Gemenge

von Wermuthblättern, Zimmet, Gewürznelken, Orangen- und Citronenschalen, endlich einem entsprechenden Beisatze von Senf bestehen, hineingelegt. Nachdem das Fass in solcher Weise angefüllt wurde, wird der Boden wieder hineingesetzt und wird in das Fass sodann Rothwein — so lange er hineinfliessen kann — zugesetzt. Hernach wird das Fass durch 6 Wochen in einem kühlen Keller aufbewahrt und dann wird das erste Abziehen vorgenommen; das Fass wird sodann wieder mit Rothwein zum zweiten Mal angefüllt und nach weiteren 6 Wochen erfolgt das zweite Abziehen. Der zweite Abguss wird mit dem ersten vermengt und so ausgeschänkt. Die zurückgebliebenen mit Wein getränkten Trauben werden so verkauft oder zur Anfertigung eines sehr vorzüglichen Branntweines verwendet. — Der Tropf-Wermuth wird derart zubereitet, indem man auf einer Lattenstellage nebeneinander aus gewöhnlicher Leinwand gefertigte Säcke placirt, welche mit einem Gemenge von blauen Weinbeerenhülsen, Wermuth, Specereien und etwas Senf angefüllt werden. Auf dieses Gemenge wird dann frischer Most gegossen. Die heraustropfende Flüssigkeit wird hierauf neuerdings aufgegossen, und zwar so lange, bis aus den Säcken eine ganz klare Flüssigkeit heraustropft. Diese klare Flüssigkeit wird sodann in kleinen Fässern bis zum Gebrauche in einem kühlen Keller aufbewahrt und tritt während dieser Zeit eine kleine Gährung ein, wobei die entstehende Kohlensäure von Wermuth theilweise aufgenommen wird und demselben einen angenehm säuerlichen Geschmack verleiht; da aber der Zucker nicht ganz vergährt, bleibt der Wermuth natürlich immer noch süss genug. Der Tropf-Wermuth lässt sich nicht zu lange aufbewahren und muss bis zum März jedenfalls consumirt werden. („Weinlaube".)

Quitten in Zucker. Die Quitten werden ebenso in Wasser zuerst gesotten und getrocknet, dann siedet man Zucker, so schwer als die Quitten, gewöhnlich nimmt man auf ein Pfund Zucker ein Seidel Wasser und siedet den Zucker bis zum Spinnen, die Quitten gibt man in eine Schüssel und schüttet den Zucker noch heiss darüber; den nächsten Tag seiht man den Zucker herab, siedet ihn wieder auf und gibt ihn wieder auf die Quitten, dann noch einen Tag so, zum letzten Male lässt man die Quitten sammt dem Zucker aufsieden und füllt sie ausgekühlt in die Gläser.

Quitten einmachen. Blanchire rasch geschälte und geschnitzte Quitten, kühle sie in frischem Wasser ab, siede sie in geläutertem Zucker, doch nicht zu weich, und lasse sie über Nacht stehen. Ordne sie dann möglichst trocken in Gläser, koche den Syrup noch dicker ein, giesse ihn halbgekühlt darüber, verbinde die Gläser luftdicht und bewahre sie auf.

Quittenmark mit Aepfeln. Koche zuerst die Schalen der Quitten in Wasser, nimm die Schalen dann heraus und benütze dasselbe Wasser, um die geschälten Quitten so weich zu kochen, dass man sie zerreiben kann. In dem gleichen Wasser koche ebenfalls ein gleiches Gewicht geschälter Aepfel so lange, bis sie sich gut verrühren lassen. Thue Beides sodann in geläuterten Zucker, indem man auf 1 Kilo Obst nur ½ Kilo Zucker nimmt, und koche sie damit ziemlich dick ein.

Vogelbeeren-(Ebereschen-)Liqueur. Die rothen Beeren der Eberesche werden, wenn sie bereits sehr reif sind, von den Dolden abgelöst und eine grosse Flasche zwei Drittel damit angefüllt, ein Stück Zimmt und etwas Kalmuswurzel hineingegeben, dann ein Liter guter, doppelt rectificirter Spiritus daraufgegossen, gut verkorkt und 5 bis 6 Wochen entweder an der Sonne oder im warmen Zimmer stehen gelassen. Nach Ablauf dieser Zeit wird 1 Kilo Zucker in 1¾ Liter Wasser eine halbe Stunde unter vorsichtigem Abschäumen gekocht, überkühlt; während dessen wird der Spiritus von den Beeren abgeseiht und dann mit der Zuckerlösung vermengt, bis zum nächsten Tage in einer gut verkorkten Flasche aufbewahrt und dann durch Filtrirpapier filtrirt. Paula.

Zwetschken-Latwerge. Ueber schöne, zeitige Zwetschken giesst man kochendes Wasser und zieht die Haut ab. Im heurigen Jahre sind die Zwetschken so süss und ausgereift, dass sich die Haut durch einen Druck ganz leicht entfernen lässt. Hierauf lässt man sie eine Viertelstunde in einer zugedeckten Casserole dämpfen, treibt sie durch ein Haarsieb (so viel Gewicht Mark, so viel Zucker), lässt den Zucker in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis er Fäden spinnt, kocht das Mark damit, bis Alles dick ist, lässt es erkalten und bewahrt es in einer hölzernen Schachtel.

Obst-Engros-Preise im Monat September.

(Zufuhr 6000 Wagen.)

Pfirsiche, ital.	per Kilogr.	40 kr. bis fl. 1.50
„ hiesige	per Kilogr.	14—50 kr.
Pflaumen	„ „	8—25 „
Zwetschken	„ „	5—25 „
Kornelkirschen	„ „	15—25 „
Aepfel, Chrisofsker	„ „	8—14 „
„ Calville, rothe	„ „	8—12 „
„ Cardinal, gefl.	„ „	8—14 „
„ Koch-	„ „	8—14 „
„ sonstige	„ „	6—14 „
Birnen, Salzburger	„ „	6—10 „
„ Plutzer-	„ „	10—15 „
„ Kaiser-	„ „	10—30 „
„ Bergamotte-	„ „	8—25 „
„ Isenbart-	„ „	12—30 „
„ Koch-	„ „	14—18 „
„ sonstige	„ „	6—10 „
Quitten	„ „	20—30 „
Gurken	„ „	10—20 „
Aschitzen	per 100 Stück	10—25 „
Atlasbeeren	per 100 Büschel	fl. 1.25—2.—
Preisselbeeren	per Liter	8—14 kr.
Weintrauben, hiesige	per Kilogr.	14—36 „
„ ungar.	„ „	14—20 „
Feigen, hiesige	per Stück	3—8 „
„ ital.	per Kilogr.	30—40 „
Melonen, Zucker-	per Stück	15—80 „
„ Wasser-	„ „	20—70 „
Nüsse, frische	per 100 Stück	15 kr bis 2 fl.
Haselnüsse	per Kilogr.	25—30 kr.

Blumen- und Gemüsegarten.

Blumenneuheiten finden sich auf dem gärtnerischen Markte in diesem Jahre in grosser Menge. Einige, deren leichte Cultur im freien Lande oder durch Trockenaufbewahrung ihrer Zwiebeln oder Knollen die allgemeinere Aufmerksamkeit erwecken, wollen wir hier besprechen. Zu den ersten Blumen des Jahres, die mit dem Beginne desselben erscheinen und oft schon um das Weihnachtsfest über dem Schnee sichtbar werden, gehört die Christblume oder Niesswurz, Helleborus. Die Blumenliebhaber cultiviren schon mehr wie ein halbes Hundert von Species und Varietäten dieser echten Winterblume, und werden auch unsere Blumenläden den Winter über mit den schneeweissen Blüthen von Helleborus niger (Christmas Rose, Rose de Noël) aus den nahen Thälern und Bergen der Alpen und Voralpen überschwemmt. Als besonders schön und neu gelten Helleborus niger fol. argenteo variegatis

mit silberig geändertem Blatt und H. n. altifolius und maximus mit besonders grosser, hoch über dem Blattwerk getragener schneeweisser Blume. Unter den andern Spielarten wollen wir, mit Uebergehung der so schönen, aber auch meist schon bekannten Erfurter Hybriden, nur des grossblumigen, sehr schön rosenrothen H. abchasicus und der kaum seit zwei Jahren im Handel befindlichen prachtvollen Abarten von H. colchicus, nämlich roseus, formosus und coccineus gedenken, die sich durch Grösse und vollendete Form der Blätter und Blumen auszeichnen und in dunkelcarminrother, rosiger und schwarzpurpurner Färbung prangen.

Zunächst haben wir Hell. orientalis punctatus als eine prachtvolle Varietät zu nennen, deren grosse, geschlossene, runde Blumen als Modelblumen bezeichnet werden können, die in ihrer milchweissen Färbung mit den stark purpurnen Flecken im Centrum einen ganz ungewöhnlichen Effect hervorrufen. Noch erhöht findet sich dieser eigenthümliche Effect bei dem Helleborus Bocconi superbus. Dieser steht der Species augustifolius (= multifidus) mit dem fein zierlich getheilten, dunkelgrünen, lackirten Blatte sehr nahe und dürfte der Ausgangspunkt einer neuen Serie dieser so beliebten Pflanzen werden. Die breitpetalige, grosse, schöngeformte, grüne Blume ist lebhaft grün, mit purpurnen Adern durchzogen; sie kann nach mehrjähriger Prüfung als ausgezeichnet schöne Varietät bestens empfohlen werden.

Als die neueste Errungenschaft in dieser Pflanzengattung haben wir die von der Schweizer Firma Fröbel & Comp. soeben in den Handel gegebene Unterart von Helleborus caucasicus, giganteus zu nennen. Diese prachtvolle Neuheit erreicht die grössten Proportionen unter allen cultivirten Arten und Abarten. Die Blätter sind enorm, schwarzgrün, glänzend, schön getragen, die bewunderungswerthen Blumen, die Blätter auf steifen Stielen weit überragend, sehr gross, flach becherförmig, von edelster Form und superber, dunkler, stahlblauer Farbe.

Gegen die Spargelfliege. Wenn man von Anfang Juni an krüppelhafte, oben gebogene gelbliche Spargelpflanzen bis tief zur Wurzel aussticht, dann der Länge nach aufschneidet, wird man in denselben mehrere weissliche Maden mit schwarzem Köpfchen, auch röthlichbraune Tonnenpuppen derselben Maden finden. Diese Maden machen nicht allein die Pflanzen, sondern auch die Wurzeln faulig, so dass die Spargelbeete einen immer dürftigeren Ertrag liefern und endlich eingehen. Die Maden entstehen durch die ebenso zierliche wie schädliche Spargelbohrfliege Platyparea (siehe Dr. Taschenberg's Entomologie für Gärtner u. s. w. S. 374). Sobald sich die ersten Spargelköpfe, Anfangs Mai, zeigen, legen die Weibchen ihre Eier hinter die Schuppen der Spargelköpfe. Die nach etwa 14 Tagen ausgekrochenen Maden bohren sich in die Stengel ein und zerfressen nach und nach das Innere der Pflanzen bis zur Wurzel, die sie faulend machen. Wegen dieser Schädlichkeit verdient das Insect, auf dessen zerstörende Thätigkeit man erst in neuerer Zeit aufmerksam geworden ist, von allen Spargelbeetbesitzern mit Energie verfolgt und vernichtet zu werden. Man steckt zu diesem Zweck Anfangs Mai abgeschälte Weidenruthen (etwa 1 Fuss aus der Erde herausragend), deren Spitzen in den klebrigen Brumata-Leim getaucht sind, in die Spargelbeete. Die Fliegen, wenn sie bei hellem, warmem Wetter über den Spargelbeeten umherfliegen, bleiben an den Stäben kleben; oder man fängt die an den Spargelpflanzen sitzenden Fliegen früh Morgens, wenn sie von Thau und Kühle erstarrt sind, sowie spät Abends bei niedriger Temperatur; die herabgefallenen Fliegen werden aufgelesen. Am zweckmässigsten ist es, verständige Knaben, denen man dafür einige Groschen gibt, damit zu beauftragen. Bis Mitte Juni sticht man jede emporwachsende Spargelpflanze aus; später kommen diese Pflanzen dennoch. Alle von Anfang Juni an bemerkten verdächtigen Pflanzen werden bis zur Wurzel ausgestochen und verbrannt. Von der Richtigkeit und dem Erfolg des angegebenen Verfahrens wird sich jeder Spargelbeetbesitzer bei Anwendung obiger Mittel zu seinem Vortheil leicht überzeugen. („Braunschw. Landw. Ztg.")

Zucker- und Wassermelonen und Speisekürbisse aufzubewahren. Wir assen unsere letzte Melone im vorigen Jahre am 28. December; es war ein Abkömmling von Samen, die wir aus Dalmatien erhalten hatten vor vielen Jahren. Es soll die echte Wintermelone mit länglicher Frucht und glatter gelber Schale sein; der heimische Name ist Badschiri. Diese Frucht dauert bei uns, reif abgeschnitten und gewöhnlich behandelt, nur 3 bis 4 Wochen. Bei etwas Sorgfalt kann man sie noch im October und November haben. Die für späteren Gebrauch bestimmten Exemplare sollen etwa eine Woche vor der Vollreife gebrochen, wie alles aufzubewahrende Obst, vorsichtig hantirt und in einem kühlen, trockenen Raum, in dem es nicht friert, aufbewahrt werden. Gegen Ende October werden sie in trockene Sägespäne, reines trockenes Heu oder Strohsäckel verpackt und bis zum Gebrauch in ein trockenes Zimmer gestellt. Die in vielen Gegenden, wo langhalsige Speisekürbisse gezogen werden, gewohnte altmodische Methode, dieselben in der Küche an Tuchenden aufzuhängen oder auf das Brett des Herdmantels zu legen, ist wohl wirksam, wenn die Küche vor Frost geschützt wird. Dann halten sie sich den ganzen Winter über gut. Die Spargelkürbisse und die Bratkürbisse bleiben unter diesen Bedingungen ganz vortrefflich. In Wandkästen am Schornstein bleiben diese und andere hartschalige Speisekürbisse, so z. B. der äusserst empfehlenswerthe schwarzsamige, buntschalige Angurienkürbis sehr gut. Das grosse Geheimniss des Erfolges ist vorsichtiges Hantiren. Als Gemüse und für Torten lassen sich diese Kürbisse trefflich verwenden und sind sie kaum zu übertreffen. Ebenso geht es mit den Wassermelonen, die man regelmässig bis Weihnachten haben kann. Von diesen ist hierzu die sogenannte „Orange" allen anderen Sorten vorzuziehen. Die Frucht lässt sich in einem kühlen Glashause aufbewahren und hält sich dort, wenn die Melonenzeit schon lange vorüber ist. Es ist rathsam, von solchen Früchten, welche man mit Erfolg gut und lange conserviren konnte, die Samen wieder zu benützen, weil sich die Eigenschaft der Haltbarkeit vererbt und in einer Sorte wie irgend eine andere Eigenthümlichkeit jedenfalls nach und nach durch Zuchtwahl entwickeln lässt, so dass wir schliesslich zu einer Zeit Wintermelonen, d. i. Arten haltbarer Zuckermelonen, Anguren, Kürbisse und Gurken, erziehen werden, welche die Liste unserer Delicatessen zu einer Zeit, in der sie rar sind, vermehren.

Frischerhaltung von Gurken. Um Gurken lange frisch zu erhalten, suche man beim Abnehmen der Gurken die schönsten und vollkommensten Exemplare aus und sehe besonders nach, dass dieselben dicht an der Ranke abgerissen oder abgeschnitten werden, damit der Stiel an der Gurke bleibe, um sie später daran aufhängen zu können. Alsdann reinige man die Gurken in Wasser mittelst einer weichen Bürste sehr sorgfältig von jedem Schmutze und trockne sie nachher gut ab. Hierauf bestreiche man dieselben mit Eiweiss, und zwar so, dass keine Stelle der

Oberfläche verfehlt wird; das Eiweiss bildet sozusagen eine undurchdringliche Haut, die den Luftzutritt verhindert. So behandelte Gurken lässt man lufttrocken werden und hängt dieselben mittelst eines Bindfadens, der an den Stielen befestigt wird, an einer Schnur oder Stange in einem sehr trockenen Raume auf. Auf diese Weise kann man Gurken zu Gurkensalat bis zu Weihnachten frisch erhalten.

Grüne Gurken für den Winter aufzubewahren. Im Sommer und Herbst, wo es Ueberfluss an essbaren Gurken gibt, grabe man an einer trockenen Stelle ein 3 Fuss tiefes Loch, gross genug, um einen oder mehrere Töpfe aufnehmen zu können. Diese Töpfe werden in die Grube gesetzt und von allen Seiten bis an den Rand mit Erde umgeben. Sie werden dann, wenn nicht auf einmal, nach und nach mit frischen Gurken gefüllt, darauf mit gut schliessenden Deckeln oder Stürzen verwahrt und der übrige Boden wieder darüber gehäuft, bis die Grube voll und das Ganze wieder eben ist. Da man nach jedem Einlegen und Herausnehmen die Grube wieder schliessen muss, so ist es vielleicht bequemer, wenn man keine zu grossen Töpfe nimmt. Ich selbst habe mich bisher eines grossen neuen Blumentopfes ohne Abzugsloch, von ziemlicher Breite und mit einem eingefalzten Deckel versehen, mit dem besten Erfolge bedient. Man kann aber auch gewöhnliche irdene Küchentöpfe dazu verwenden, wenn man nur einen gut schliessenden Deckel dazu hat. Auf diese Weise gelingt es mir, jedes Jahr bis Weihnachten oder Neujahr frische Gurken zu haben. Selbstverständlich muss man immer die zuerst eingelegten zunächst verbrauchen.

Aufbewahren von Gurkensalat. Ausgewachsene, doch auch junge Gurken werden feinblättrig geschnitten, gesalzen und in eine Serviette gebunden, aufgehangen. Nach einer Stunde in Einsiedgläser, welche mit Salicylsäure ausgeschwenkt wurden, ziemlich fest eingelegt, Pfefferkörner darunter gemischt. Recht scharfer, gekochter und wieder erkalteter Essig wird darüber gegossen, obenauf etwa drei Finger hoch feinstes Tafelöl. Recht gut mit Blase- oder Pergamentpapier verbunden, an kühlem, trockenem Orte aufbewahrt. Im Winter wird das Glas auf die Schüssel ausgeleert und der fertige Salat braucht keine weitere Zuthat Nach Verhältniss hat die Hausfrau die Grösse der Gläser zu wählen und auf die Oberfläche eines grossen Glases mehr Oel zu geben. Letzteres trägt viel zur Conservirung bei. (2) Ausgewachsene, doch nicht alte Gurken wäscht man und lässt sie 12 Stunden in kaltem Wasser liegen, trocknet sie ab, legt sie in einen Topf von Steinzeug mit Pfefferkörnern, Kren, Lorbeerblättern, Bertram und Dill. Giesst nun 1 Liter Wasser, 2 Liter Essig, in welchem eine Hand voll Salz aufgelöst ist, darüber, hält die Gurken bedeckt mit einem Säckchen, gefüllt mit Senfkörnern, oder wer die Schärfe nicht liebt, mit leichtem Stein und Brettchen unter der Flüssigkeit. Im Winter werden die Gurken fein abgeschält, blättrig geschnitten, mit Oel übergossen als Salat servirt.

Wir bemerken bei dieser Gelegenheit, dass Gurkensalat manchen Personen unverdaulich ist und dass dem leicht abgeholfen wird, wenn man den Gurkensalat mit französischem Senf anmacht.

Literatur.

Le potager d'un curieux. Histoire, culture et usages de 100 plantes comestibles peu commes ou incommes par A. Pailleux. Paris, Libraire agricole de la maison rustique 1885. (4 Francs.) Bekanntlich ist das Mitglied der nationalen Acclimatisations-Gesellschaft, Herr Pailleux, schon seit Jahren durch Vorträge in den Gesellschaften, Abbildungen und Publicationen in Zeitschriften bemüht, Pflanzen, die in anderen Welttheilen gegessen werden, auch in Europa einzuführen, sie in Bezug auf Cultur zu erproben und in Bezug auf die Verwendbarkeit, dem Ertrage und der Schmackhaftigkeit nach zu prüfen. Das eben erschienene, oben genannte Werk ist nun das Resultat dieser vieljährigen Forschungen: es soll dazu dienen, die Genüsse unserer Tafel und damit auch die Domäne des Gemüsegartens zu vermehren und zu vergrössern. Es ist in vieler Beziehung äusserst interessant, und werden wir nicht unterlassen, auf verschiedene dort aufgeführte Neueinführungen zurückzukommen und dieselben unseren geschätzten Lesern vorzuführen. Wir können übrigens das ganze Buch jedenfalls als eine sehr interessante Lectüre für jeden gebildeten Gärtner und Gartenliebhaber empfehlen.

Fromme's österr.-ungar. Gartenkalender für das Jahr 1886. Elfter Jahrgang. Redigirt von Josef Bermann, Secretär der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien. Allen unsern Lesern können wir dieses beliebte Jahrbuch, das so geschickt zum Eintragen von kleinen Notizen verwendet werden kann, auf's Angelegentlichste empfehlen. Es erfüllt seinen Zweck vollkommen, und wer sich ein Jahr an dessen Gebrauch und Verwendung gewöhnt hat, wird gewiss nicht mehr davon lassen. Der vorliegende Jahrgang enthält ausser den nothwendigen kalendarischen Uebersichten viele praktische Notizen, von denen besonders die Zusammenstellung der land- und forstwirthschaftlichen Lehranstalten Oesterreich-Ungarns, der verschiedenen gärtnerischen Vereine Oesterreichs und Deutschlands und die Aufzählung der 1884 bis 1885 in den Handel gebrachten neuen und interessanten Pflanzen für den Gärtner und Gartenliebhaber von Wichtigkeit ist. Die besonderen Artikel behandeln die Rosenneuheiten von 1884 in zeitgemässer Weise, eine Uebersicht der gesammten Kniphofia- oder Tritoma-Arten, welche allseits immer mehr Anerkennung finden und beliebter werden, Blumenkörbe im Gartenparterre, Gemüseneuheiten von 1885 und eine grosse Anzahl kleinerer, praktisch verwerthbarer Mittheilungen machen das Büchlein zu einem brauchbaren und nützlichen auch in diesem Jahrgange. Wir können die Verbreitung dieses Jahrbuches nur lebhaft wünschen und es jedem Gärtner, Gartenbesitzer und Pflanzenliebhaber auf's Neue empfehlen. Der Preis ist bei der netten Ausstattung in grüner Leinwand mit rubricirten Tabellen, verschiedenen Notizblättern und einer immitirten Elfenbeinschreibtafel der gleiche wie in früheren Jahren, nämlich 1 fl. 60 kr. Die Redaction erbietet sich, für diesen Preis Interessenten den Kalender gerne zuzuschicken, um so der Verbreitung wirksamer Vorschub zu leisten.

Herbst- und Winterblumen. Eine Schilderung der heimischen Blumenwelt von Carus Sterne. Mit 71 Abbildungen im Farbendruck, nach der Natur gemalt von Jenny Schermaul, und 106 Holzschnitten. Kl. 8. (XVII u. 490 S.) Prag 1885, F. Tempsky. fl. 9.30. Diese Ergänzung der so beliebten von Aglaie von Enderes mit den „Frühlingsblumen" begonnenen farbenprächtigen Schilderungen, die im gleichen zarten und lieblichen Geiste von Carus Sterne durch die „Sommerblumen" fortgesetzt wurden, liegt vor uns und wir können sagen, die reizend gemalten naturgetreuen Bilder unserer einheimischen Spätherbstblüher und der klar und anziehend geschriebene Text machen das Werk zu einem so freundlichen und dabei so lehrreichen und schönen, dass wir es auf jedem Tisch bei Weihnachtsgeschenken sehen möchten, an welchen die jüngere Generation theilnimmt. Mit Genehmigung des Herrn Verlegers werden wir nächstens einzelne kurze Schilderungen daraus bringen und machen wir unsere geschätzten Leser schon zum Vorhinein darauf aufmerksam, Ihnen damit gleichzeitig zu zeigen, dass wir das Werk als ein äusserst empfehlenswerthes mit Recht bezeichnen können. Die Ausstattung ist eine elegante, prächtige, so dass der Preis ein verhältnissmässig billiger genannt werden kann. Wer es sieht und liest, hat seine Freude daran. N.

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, (44)
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.

Reynolds'scher
Amerikanischer
Obsttrocken-Apparat
(Evaporator)
System Alden.
Empfehle den rühmlichst bekannten, auf der Weltausstellung zu **Paris 1878** mit der **grossen goldenen Medaille** prämiirten **Trockenapparat**, vorzüglich zum Trocknen und Conserviren von sogen. amerikanischen Aepfelschnitten, allen übrigen Obstsorten, Gemüsen, Feldfrüchten, Hopfen etc.
Vorzüge: Billiger Preis, einfache, bewährte Construction, geringer Kohlenverbrauch, keine Mauerung erforderlich, daher überall aufstellbar und leicht versetzbar; durch raschen Dörrprocess Erzielung unübertroffener Qualität bei tadelloser Erhaltung der Farbe und ohne Einbusse am Aroma.
Alleiniger Fabrikant: (63)
Eugen Ritter,
Ehrenfeld-Köln.

Unser Baumkatalog,
enthaltend das **grösste Gehölzsortiment der Welt, steht zu Diensten.** — Wir **kaufen jede uns fehlende Gehölzform** und erbitten **Kataloge.** (72)
Baumschulen Zoeschen bei Merseburg.

Blumendraht,
blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst
Julius von Dreusche,
Frankfurt am Main. (58)
Muster und Preise gratis und franco.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **-Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Sicher 120% Verdienst
in 2 Jahren. (69)
Gutsbesitzer, Gärtner, Bürgermeister wollen sich unter Chiffre **R. 8344** melden bei **Rudolf Mosse, München.**

G. Goeschke sen.
Erdbeerzüchter
in **Cöthen (Anhalt)**
erlaubt sich auf seine ausgedehnten
= Special-Culturen edler Erdbeersorten =
ergebenst aufmerksam zu machen.
Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen;** grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommerobst-Ausstellungen:
in **Meissen** (1878)
„ **Berlin** (1884)
„ **Wien-Hietzing** (1885).
Reich illustrirte Kataloge **gratis** und **franco.** (65)

Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen Anhalt
100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn
W. Richter
(60) in **Hietzing** bei Wien.

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.

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart
hat 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 (67)
Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.
Illustrirter Katalog franco und gratis.

Das Directorium
des
Vereines zur Förderung der Interessen der land- und forstwirtschaftlichen Beamten
empfiehlt den Herren Gutsbesitzern und Pächtern
dienstsuchende Vereinsmitglieder.
Nach den für die Stellenvermittlung geltenden Normen werden solche Auskünfte gratis ertheilt. — Die Vermittlung geschieht kostenlos.
Anfragen sind zu richten an die Geschäftsleitung des obigen Vereines: **Wien, IV. Waaggasse 4.**

INHALT: Zwei Siebenbürger Birnsorten: Mühlbächer Birne. (Mit 1 Illustr.) Mehlbirne. (Mit 1 Illustr.) — Die Lukas'sche transportable Obstdarre. — Abschneiden der Aeste und Verstreichen der Wunden mit Steinkohlentheer. — Souvenir de la Malmaison. **Mittheilungen und Correspondenzen:** Radautz. — Fay's New prolifique-Johannisbeere. — Der falsche Mehlthau. — Saurachbeeren. — Der wagrechte Cordon. — Eine sehr handsame Leiter. — Verwendung der Weinbeeren: Weinbeeren in Branntwein. Muskatellertrauben-Gelée. Weintrauben-Crême. Wildgeflügel mit Weinbeeren. Mostbraten. — Der raizische und der ungarische Tropf-Wermuth. — Quitten in Zucker. — Quitten einmachen. — Quittenmark mit Aepfeln. — Vogelbeeren-Liqueur. — Zwetschken-Latwerge. — Obst-Engros-Preise im Monat September. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Blumenneuheiten. — Gegen die Spargelfliege. — Zucker- und Wassermelonen und Speisekürbisse aufzubewahren. — Frischerhaltung von Gurken. — Grüne Gurken für den Winter aufzubewahren. — Aufbewahren von Gurkensalat. — **Literatur:** Le potager d'un curieux. — Fromme's österr.-ungar. Gartenkalender. — Herbst- und Winterblumen.

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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 20. **Wien, 16. October 1885.** **II. Jahrg.**

Erdbeeren-Neuheiten.

Wenn es auch für den Obstzüchter in Bezug auf Erträgnisse nur von grösstem Vortheile sein kann, mit wenigen Obstsorten zu arbeiten, so können wir doch nicht umhin, neue Varietäten aller Obstfrüchte in Betracht zu ziehen. Die Versuchscultur solcher Neuheiten lässt vielleicht doch zu Zeiten eine Sorte erscheinen, die sich durch charakteristische Eigenschaften von den bisher in Cultur gestandenen auszeichnet und die es dann verdient, statt einer der ältern Sorten zur Anzucht im Grossen verwendet zu werden. Dass bei den Erdbeeren gegenüber anderen Obstgattungen mehr und an verschiedenen Orten Neuheiten producirt werden, ergibt sich aus der Leichtigkeit der Vermehrung derselben aus Samen, während z. B. bei Aepfeln und Birnen von der Aussaat bis zum Fruchttragen und Constatirung der guten Qualitäten der neuen Sorte unter verschiedenen Verhältnissen und Bedingungen eine geraume Reihe von Jahren, oft 15 bis 20, mindestens 7 Jahre vergehen.



Fig. 108. Neueste Erdbeere: Hofgarten-Director Jühlke (G. Göschke).

Unter den Erdbeerzüchtern der Jetztzeit nimmt die deutsche Firma Göschke sen. in Cöthen im Herzogthum Anhalt eine hervorragende Stelle ein. Die Resultate ihrer Befruchtungen und Aussaaten rivalisiren sowohl mit den französischen und belgischen, wie mit den englischen und amerikanischen Züchtern, und wir können daher Göschke neben den Namen Boisselot, Bradley, Leboeuf, Gloede, Dr. Nicaise, Dr. Roden, Göthe, Laxton, Robine, Smith als ganz ebenbürtig nennen.

Wir entnehmen dem diesjährigen Hauptverzeichniss der Erdbeerencultur-Anstalt von G. Göschke sen. die beiden Neuheiten, die in diesem Jahre in den Handel gebracht wurden und lassen die Abbildungen, Fig. 108 und 109, sowie die Beschreibung derselben folgen.

Hierbei wollen wir bemerken, dass die Firma auch in einer andern Richtung einen bedeutenden Schritt gemacht hat, der bisher nur von einzelnen englischen und französischen Firmen, z. B. Vilmorin und Andrieux in Paris, unternommen wurde. Es werden nämlich von diesem Jahre angefangen, auch grössere

Partien von vorzüglichen Treiberdbeerpflanzen abgegeben, wodurch es den Käufern möglich wird, zu Ende des Winters und im Laufe des Frühlings im Glashause oder in Mistbeeten Erdbeerfrüchte von hierzu besonders geeigneten schönen Sorten zu erzielen. Dieselben sind in Töpfen vorcultivirt und kommen mit Topfballen vom August ab bis Ende December und noch im Anfang Jänner zum Versandt. Der Preis stellt sich für extra schöne, starke Exemplare je nach der Wahl der Sorten auf 25 bis 35 Mk. per 100 Stück und kann deshalb ein verhältnissmässig ganz geringer genannt werden, da 1 Stück nur auf 12—18 kr. zu stehen kommt.

Die neuen Sorten sind:

I. Hofgarten-Director Jühlke (G. Göschke), Fig. 108. Prächtige, extra grosse Früchte von sehr interessanter, manchmal breiter, häufig kegelförmiger, scharf zugespitzter Gestalt.

Farbe orange-zinnoberroth, nach der Spitze zu wenig heller werdend. Die aufliegenden Samen sind gelblichbraun und auf der Frucht gleichmässig vertheilt.

Fleisch rosa, dunkler umrandet, butterhaft schmelzend, vom köstlichsten Wohlgeschmack, welcher dem der Bananen auffallend ähnelt.

Kelchblätter gross, etwas abstehend. Reifezeit mittelfrüh bis spät.

Wuchs kräftig. Blätter gross, glänzend grün, Blättchen breit-oval mit stumpfen Zähnen.

Diese Neuheit ist ungemein reichtragend und bringt durchgängig schöne, ansehnlich grosse Früchte. Eine äusserst werthvolle, von allen bekannten Sorten wesentlich abweichende Erdbeere ersten Ranges.

II. Bavaria (G. Göschke), Fig. 109.

Sehr schöne breite, meist etwas abgeplattete, in zahlreichen grossen Büscheln auf starken Stielen stehende Früchte von beträchtlicher Grösse und glänzend dunkelrother Farbe.

Samen braunroth, in Grübchen vertieft liegend. Fleisch blassroth, mit dunklerer Mitte, ziemlich fest, vom köstlichsten, moschusartig parfümirten Ananasgeschmack.

Blätter glänzend hellgrün, Blättchen breit-elliptisch, mit grossen stumpfen Zähnen.

Die Pflanzen dieser vorzüglichen Neuheit sind in der Saison mit Früchten förmlich übersäet und gewähren dann einen überraschend schönen Anblick. Reifezeit ziemlich spät. Extra feine Tafelfrucht.

Ausser diesen Neuheiten für das Jahr 1885 und den zahlreichen, erst vor Kurzem gewürdigten Sorten eigener Erzeugung offerirt die Erdbeerencultur-Anstalt die beliebtesten, im Auslande cultivirten Sorten, so dass es nicht nothwendig ist, dass sich der Käufer deshalb nach Belgien, Frankreich oder England zu wenden hätte. Wir führen hier nachstehend ein Verzeichniss der wichtigsten fremden Sorten auf.



Fig. 109. Neueste Erdbeere: Bavaria (G. Goeschke).

Wir erhalten hier in Wien durch ziemlich lange Zeit schöne und gute Walderdbeeren, zuerst aus dem Süden, dann aus der Umgebung, endlich aus Böhmen, Mähren etc., zuletzt aus dem Hochgebirge. Das macht es wohl, dass die grossfrüchtigen Sorten hier weniger gezogen und weniger auf den Markt gebracht und auch nicht gesucht werden. Die Herrschaftsgärtner, die bei Wien noch Erdbeeren treiben, bedienen sich gewöhnlich der hübsch geformten und meist auch gut gefärbten französischen Sorte Marguerite. Diese kann eine sehr gute Treibsorte genannt werden, da sie leicht, reich und früh ansetzt und Treibwärme verträgt. Für den Herrschaftsgärtner, der die Kosten nicht zu berechnen braucht, wenn ihm hinlänglich Pferdedünger zu Gebote steht, ist diese Sorte auch eine der besten. Für den Gemüse- und Marktgärtner aber, der rechnen muss, ist sie gegen andere im Nachtheile. Sie hat nämlich im Handel einen Fehler, sie ist im Gewichte sehr leicht und manchmal fast hohl, so dass das Gewicht einer gleichen Anzahl Marguerite gegenüber einer festfleischigen Sorte oft um ein Drittel geringer ist, dass also nach

dem Gewichte auch um so viel weniger bezahlt wird. Deshalb wird auch in der Nähe anderer Grossstädte die Marguerite mehr vernachlässigt und überall sucht man andere Sorten zu bevorzugen. So treibt man bei Paris die Vicomtesse Héricart de Thury und Jucunda, bei London Sir John Paxton und Elton Pine, bei Brüssel Lucie Flamment und Königin Marie Henriette und selbst bei Wien wurde schon Sultana versucht und im vorigen Jahre in schönen Exemplaren auf die Ausstellung der Gartenbau-Gesellschaft gebracht. Nach den Erfahrungen der heurigen Hietzinger Erdbeer-Ausstellung ist den Wienern besonders die schöne „Teutonia" zu empfehlen, die wir im vorigen Jahrgange ausführlich beschrieben und abbildeten. Es ist eine eminente Markt- und Tafelfrucht; vorzüglich zum Anbau im Grossen zu empfehlen und als Treibpflanze unschätzbar!

Die vorstehenden Sorten halten wir für die wichtigsten und rathen wir den Wiener Gärtnern, sich ihrer zu bedienen, um die Erdbeerculturen hier um die Grossstadt Wien auszudehnen. Bei dem Ausgebote grossfrüchtiger Sorten wird sich die Nachfrage darnach auch steigern und der pecuniäre Erfolg sicher ein guter sein.

Butterbirne von Nivelles.

(Diel I. 2c; Lucas VI. 1b; Jahn IV. 3. **†† November bis Januar.)

Heimat und Vorkommen: Durch den Advocaten François Parmentier zu Nivelles in Belgien aus Samen gezogen, trug der Mutterstamm im Jahre 1840 die ersten Früchte und kam von Belgien aus in den Handel. Diese sehr schöne, gute und tragbare Birne ist bei uns und 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. Butterbirne von Nivelles (*Oberdieck*, Illustr. Handbuch der Obstkunde, Nr. 744). 5. Beurré Parmentier (*Thomas*, Guide pratique, 1876, S. 277). 6. Butterbirne von Nivelles (*Lauche*, Deutsche Pomologie, II., 66).

Gestalt: gross, kreiselförmig oder kreiselbirnförmig, etwas veränderlich, etwa 88 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 Januar. 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.

Henri Courcelles.

Bergamotte, IX 1 b = Platte grundfarbige Winterbirne. (Vom Sortenzweig auf Quitte, der zu voll Früchte geblieben war; sie hingen zu 2 und 3 im Bouquet, 1881.)

Gestalt: klein bis mittelgross, plattrund, kreiselförmig, 53 Mm. lang, 58 Mm. breit, mit kleiner, wenig eingesenkter Kelchfläche.

Kelch: geschlossen, Blättchen fleischig, etwas flaumig, bis unten getrennt, etwas spitz zulaufend und die Spitzen der Staubfäden zwischen sich drängend; Einsenkung flach, aber etwas faltig.

*

Stiel: mitteldick, an der Basis etwas fleischig und bräunlich grün, am andern Ende braun mit ziemlich breiter Ansatzstelle, 28 Mm. lang, steht wie herausgewachsen auf der Frucht.

Schale: glatt, oft fast glänzend; vom Baume schön gelbgrün, nachher hellgelb, sehr fein und häufig mit feinen braunrothen Pünktchen besetzt, die sich an der Sonnenseite häufen und freundlich roth werden. Um den Stiel und vereinzelt auf der Frucht finden sich dünne Rostflecke.

Kernhaus: rundlich, 29 Mm. breit, 28 Mm. hoch, Kammern klein, oval gerundet, 6 Mm. breit, 9 Mm. lang, aus weissen weichen Häuten bestehend; innerhalb des Kernhauses ist das Fleisch besonders weiss und von feiner Textur. Achsenhöhle schwach. Kerne rund zugespitzt, braun, klein, wie Apfelkerne aussehend.

Kelchhöhle: fast trichterförmig, Pistill 7 Mm. unter der Kelchwölbung stehend, in verhältnissmässig weiter Röhre, bis unten getrennt. Staubfädenreste am Fusse der Kelchblätter stehend.

Fleisch: (Ende December) sehr fein, saftig, weiss, von einem wahrhaft feinen, guten Geschmack, so dass sie zu den besten Birnen gehört.

E. Hoesch.

* * *

Der Erzieher dieser Frucht, welcher sie erst 1874—75 in den Handel brachte, Arsène Sannier in Courcelles, sagt über dieselbe:

„Der Baum ist kräftig und fruchtbar; er eignet sich für alle Formen; Frucht mittelgross, ausgezeichnet für Winter und Frühjahr, von allererster Qualität, vielleicht die beste aller bekannten Birnen; mit ganz pikantem, besonderem, ausserordentlich angenehmem Geschmack und Gewürz und einem ganz vorzüglich feinen Fleisch."

Die Gartenbau-Ausstellung in Berlin.

Vom 5. bis 15. September fand in Berlin eine grosse allgemeine Pflanzen-, Blumen- und Früchte-Ausstellung statt, welcher wir einen grossen Erfolg vindiciren müssen. Es waren 500 Aussteller vorhanden und gelangten 1700 Preisconcurrenzen zur Lösung. Die Ehrenpreise Sr. Maj. des Kaisers und der Kaiserin, dann des Kronprinzen und die 6 Preise der Stadt Berlin, jeder zu 500 Mark, bildeten natürlich die Hauptanziehungspunkte. Wir werden später noch auf ihre Vertheilung zurückkommen.

Ein Ueberblick der ganzen Ausstellung ist nicht zu geben, da wir selbe zu sehr in Einzelnheiten zerpflücken müssten. Wir führen nur an, dass die Ansicht der Eingangsfront vor dem Glaspalaste eine prachtvolle genannt werden musste. Fuchsien und Nelken, dann kleine Collectionen verschiedener härterer Pflanzen dominirten. Im Garten war ausserdem die Gruppirung die schönste, welche man an der Brücke, die zur Restauration führte, überblicken konnte. Es war dies eine wahrhaft tropische, exotische Gruppe, das Schönste, was ich gärtnerisch jemals zusammengestellt sah! Auf der einen Seite um einen geschmackvollen hölzernen Kiosk herum vielleicht 30 Palmen, manche bis 6 Meter hoch, aus einem natürlichen Gebüsch gerade und schief wie natürlich hervorwachsend, als Unterholz noch Cycas und Dracänen; gegenüber der Anblick auf den Teich, wo sich blaue und rothe Seerosen und eine Victoria in herrlichster Fülle wiegten und auf dem jenseits liegenden gewölbten Ufer im glatten, schönen Rasen eine grosse Anzahl Nidularien mit ihrem weitleuchtend gefärbten Centrum und herrliche, riesige Farren mit den zarten, überhängenden Wedeln. Für den Landschaftsgärtner könnte man diese beiden Partien als Ideale bezeichnen.

Im Glaspalaste selbst gab es eine grosse Anzahl Pflanzengruppen, die für sich als prachtvoll und ästhetisch schön zu bezeichnen waren; wir heben davon nur die Kaisergruppe und die Gruppe des Holländers de Haene hervor, die von grossem Effect waren. Es bleibt uns nun noch übrig, auf Einzelnes überzugehen.

Mit unsern Wiener Frühlings-Ausstellungen verglichen, müssen wir der Berliner Ausstellung einen ganz andern Charakter zuerkennen. In Wien dominiren eine Anzahl Grossgrundbesitzer, deren Gärtner sich bemühen, ihre grossen alten und neuen Pflanzen auf das Beste zu cultiviren, und wenn diese auch wiederholt da erscheinen, werden sie immer wieder anerkannt. Dabei will Jeder einige der neuesten Einführungen bringen und damit gleichsam zeigen, dass viel Geld darauf verwendet werde. Die Handelsgärtnerei ist dagegen ganz in den Hintergrund gedrängt; man sieht sie kaum. Auch in eine Concurrenz lassen sich nur wenige Handelsgärtner ein; höchstens in der Anschaffung der Neuheiten, die man in Wien verlangt.

Ganz anders ist die neueste Berliner Ausstellung beschickt gewesen. Hier war es nur die Handelsgärtnerei, die herrschte. Die Hofgärtner mit ihren Collectionen, denen jeder in ganz geschmackloser Weise bunte, gar nicht zusammenpassende farbenbeklexte Coleus beigegeben hatten, hoben sich aus der Masse in gar keiner Weise hervor. Wir können hingegen den blühenden Stand der Handelsgärtnerei in Berlin constatiren; die wenigen Aussteller, die von ausserhalb der deutschen Kaiserstadt Einsendungen gemacht hatten, sind hierbei kaum zu zählen. Wanderte man die herrlichen Zusammenstellungen durch und wollte man sich darnach Rechenschaft von der Gesammtleistung geben, so konnte man nur zu dem Schlusse gelangen, dass die Vertheilung der verschiedenen Pflanzen- und Speciesgattungen an einzelne Handelsgärtner, an Specialisten, es sei, welche Bedeutung und solchen Erfolg hervorzubringen im Stande sind. Wir können unsern strebsamen österreichischen Handelsgärtnern nur anempfehlen, Specialisten zu werden; die Cultur einer einzelnen Handelspflanze, mit Energie betrieben, rentirt sich fast immer, selbst wenn der Vertrieb von einem entfernteren Orte nach der Hauptstadt geschehen muss. Die gegenwärtigen Verbindungen erleichtern dies. Um einige Beispiele anzuführen, bemerken wir, dass Einsendungen von Camelien, Rhododendron und Azaleen Specialisten aus Dresden und Leipzig ausstellten und mit ihren prächtigen Pflanzen gewiss Käufer und Besteller fanden. Wir sahen eine mächtige Gruppe von Colocasia antiquorum foliis variegatis, die in solcher Grösse und Menge, in so tadellosem Zustande nur von einem Specialisten hingezaubert werden konnte. Da konnte man Specialculturen von Dracänen und Croton bemerken, wie sie in

Masse und Schönheit der Färbung sich nicht besser aufstellen liessen, andererseits da eine Sämlingscultur von bunten Dracänen, dort von Pteris tricolor, hier Nelken, dort Zwerggranaten, hier Fuchsien mit einer grossen Anzahl von sehr schönen, reich blühenden Neuheiten, dort Vallota purpurea u. s. f. Ganz imponirend zeigte sich die Cultur der Hyacinthen und anderen Frühlingsblumenzwiebeln, von denen insbesondere ein in voller Blüthe stehendes Beet Maiglöckchen ganz berechtigtes Aufsehen erregte.

Wenden wir uns dem Gemüse zu, so müssen wir insbesondere von den Culturen der Rieselfelder eine erstaunliche Grösse der eingesendeten Exemplare anerkennen. Eine Schönheit und Auswahl, eine Feinheit und Seltenheit der Sorten, wie sie der Wiener Markt zeigt, konnten wir nicht constatiren. Von Neuheiten oder Besonderem bemerkten wir nichts: ein fein geschlitztblättriger Knollensellerie kann als neu und interessant gelten; die violette Möhre (gelbe Rübe) als sonderbar, aber durchaus nicht als schön.

An Ausstellern fanden sich für Gemüse eine ziemlich grosse Anzahl, so z. B. für Kartoffeln 12, für Gurken 15 etc. Unter den letzteren befand sich auch der einzige Aussteller mit Gartenproducten aus Oesterreich, Johann Koluch aus Bisenz in Mähren, in welchem Städtchen bekanntlich die Gurkencultur auf einer hohen Stufe der Vollkommenheit steht und eine grosse Ausdehnung erlangt hat. Die ausgestellten Tomaten (Paradeisäpfel) in vielen Sorten zeigten aber, dass diese Gemüsefrucht sich noch im Stadium der Versuchsculturen befinde. Wir sind aber nach den vielen Nachfragen, die beim Anblick dieser hübschen Früchte, insbesondere vom weiblichen Publicum gemacht wurden, der Ansicht, dass diese gesunde, würzige Speisezugabe sich auch in Deutschland rasch einbürgern wird, wie dies in Oesterreich und Ungarn schon in grossem Massstabe geschehen ist. Die Gärtner mögen nur insbesondere auf zeitliche Aussaat sehr früher Sorten sehen; dann wird auch die Ernte gut und der Ertrag ein lohnender werden. Rhabarber und Speisezwiebeln sahen wir ebenfalls in sehr schönen Exemplaren. Auffällig waren die getrockneten Gemüse und die Gemüseconserven, wovon vorzüglich Spargel, Bohnen und Gurken in grosser Menge vorkamen und beachtenswerth waren.

Wir gehen nun auf das Obst und die Obstproducte über. Die Ausstellung war in dieser Richtung reich beschickt. Es waren aber auch für diese Culturgattung über 100 Concurrenzen mit vielleicht 150 Preisen ausgeschrieben, wenn man die Baumschulartikel im Allgemeinen mit hinzuzählt.

Für Obstbäume überhaupt war eine grosse goldene Medaille ausgeschrieben, um welche sich vier allgemein als ausgezeichnet hierin geltende Firmen bewarben: Georg W. Gädertz-Stuttgart, H. Lorberg-Berlin, E. Lüttich-Frankfurt a. M. und L. Späth-Rixdorf (Berlin). Von allen Vieren waren vortreffliche Exemplare ausgestellt, und ist es ganz Sache des Käufers, die Wahl zu treffen, bei welcher Firma ihm der Ankauf nach der Lage der Baumschule besser zusagt. Wir sind z. B. versichert, dass Obstzüchter von G. Gädertz so trefflich bedient werden, wie von L. Späth.

Sowohl hochstämmige Obstbäume wie Pyramiden waren in grosser Anzahl und sehr schön geformt, resp. richtig behandelt zu sehen; leider konnten wir nur wenig Halbstämme bemerken, die für den geschlossenen Garten jedenfalls dem Hochstamme, der mehr für den Bauerngarten, für Strassen und Wiesen passt, vorzuziehen sind. Geformte Obstbäume, Palmetten, Schnurobstbäume (Cordon), hochstämmige Stachel- und Johannisbeeren waren in Menge da und in so richtiger und vollendeter Weise gezogen zu sehen, dass wir es mit Verwunderung aussprechen können, dass wir in der Massenanzucht solcher Formobstbäume kaum unsern Lehrmeistern, den Franzosen, nachstehen. Dagegen waren Topfobstbäumchen weniger vorhanden; bei der Nähe von Hamburg, wo die Topfobstzucht als Specialität mit ganz besonderem Fleiss und Erfolg betrieben wird, hofften wir mehr davon zu sehen.

Obst selbst war in grosser Menge und in sehr schönen Früchten ausgestellt, wenn auch der Aussteller verhältnissmässig nicht sehr viele waren. Ganz besonders zeichneten sich die Sortimente des königl. pomologischen Instituts in Proskau, der Baumschulen des Herrn L. Späth in Rixdorf und des Herrn C. Mathieu in Charlottenburg aus; ebenso das Sortiment des Rheingauvereins für Obst-, Wein- und Gartenbau, ausgestellt durch dessen Vorstand Director Göthe in Geisenheim am Rhein. Aus diesen Quellen ist es jedenfalls möglich, die besten Obstsorten in richtigen Benennungen echt zu erhalten und wir machen insbesondere Baumschulbesitzer, welche zweifelhafte Sorten besitzen, hierauf aufmerksam, denn nichts ist unangenehmer für den Obstzüchter, als wenn er sich mit einem Bäumchen ein paar Jahre geplagt hat, und die erscheinende Sorte eine ganz andere ist, als die man erhofft hatte. Wir können daher nur allseitig empfehlen, auf jeder Obstausstellung in Bezug auf Sortenbezeichnung auf das Strengste vorzugehen.

Sehr empfehlenswerth ist auch die in Berlin beobachtete Methode, Concurrenzen für 10 Stück von einer Sorte auszuschreiben. Diese Sorten waren in Berlin an Aepfeln: Weisser Astrachan, Rother Astrachan, Virginischer Rosenapfel, Charlamovsky, Gravensteiner und Kaiser Alexander; an Birnen: Sparbirne, Giffard's Butterbirne, Mad. Treyve, William's Gute Christbirne, Grüne Tafelbirne, Andenken an den Congress, Claps Favorite und Amanli's Butterbirne; von Pflaumen: Grosse grüne Reineclaude, Washington, Königin Victoria, Jefferson, Kirke's Pflaume, Esperen's Goldpflaume und Italienische Zwetschke. Für unsere Verhältnisse für Wien würden wir aber eine andere Auswahl wünschen. Die Concurrenzen waren sehr gut beschickt und zeigten herrliche Früchte; besonders können wir dabei hervorheben Gravensteiner und Kaiser Alexander, dann William's Christbirne und Andenken an den Congress, endlich prächtige Victoria-Pflaumen.

Weintrauben waren auf der Ausstellung viel weniger vorhanden, als wir erwarteten. Da hatte die 1883er Herbstausstellung in Hamburg ganz andere Erfolge zur Schau gebracht. In Berlin waren weder grosse rheinische Sortimente, noch Glashausculturen vertreten, mit einer einzigen prachtvollen Ausnahme. Die Trauben von C. E. Haupt aus Brieg in Schlesien waren etwas ganz Exquisites, von Grösse, Form und Schönheit unübertrefflich, wie sie in England auch nicht besser gezüchtet werden können; aber sie standen vollständig ohne Concurrenz da.

(Schluss folgt.)

Uebersicht der Obsternte im Jahre 1885.

Land und Gegend	Die Ernte ist an: Aepfeln	Birnen	Zwetschken	Aprikosen	Pfirsichen	Kirschen	Weichseln	Nüssen	Kastanien	Trauben
Deutschland: [1]										
Werder	mittelgut	gut	mittelgut	gering	sehr gut	sehr gut	gut	gut	fehlen	gut
Berlin	gut	gut	gut	wenig	wenig	sehr gut	gut	gut	fehlen	gut
Potsdam	sehr gut	sehr gut	mittelgut	wenig	fehlen	sehr gut	gut	wenig gut	fehlen	sehr gut
Oberösterreich:										
St. Florian bei Enns [2]	gut bis sehr gut	gut	gut	mittelgut	mittelgut	gut	gut	mittelgut	—	gut
Ungarn:										
Wieselburger Comitat [3]	sehr gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	gering	gut	gut	sehr gut	—	gut
Raaber [4] „	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gering	gut	gut	gut	sehr gut	—	sehr gut
Oedenburger [5] „	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Pressburger [6] „	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut
Neutraer [7] „	sehr gut	Winterbirnen mittelgut Sommerbirnen sehr gut	mittelgut	schlecht	mittelgut	sehr gut	—	mittelgut	gut	mittelgut
Kecskemét [8]	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	gut	sehr gut	—	sehr gut
Bösing bei Pressburg [9]	sehr gut	sehr gut	sehr gut	mittelgut	gut	sehr gut	gut	sehr gut	gut	sehr gut
Südungarn (ehem. Mil.-Gr.) [10]										
Flachland	sehr gut	sehr gut	mittelgut	überreich	mittelgut	sehr gut	überreich	gut	fehlen	sehr gut
Gebirgskette	mittelgut	gut	gut – schlecht	zieml. gut	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	zieml. gut	gut
Siebenbürgen [11]	sehr gut	gut	mittelgut	mittelgut	mittelgut	sehr gut	gut	gut	—	mittelgut
Mediasch [12]	sehr gut	mittelgut	sehr gut	mittelgut	gut	mittelgut	—	mittelgut	—	zweifelh.
Südliches Russland: [13]										
Thal von Salgier	mittelgut	sehr gut	mittelgut	gut	—	gut	gut	—	—	—
„ „ Karasu	sehr gut	sehr gut	sehr gut	—	—	gut	gut	—	—	—
„ „ Alma	gut	gut	—	—	gut	—	—	—	—	mittelgut
„ „ Katsche	gut	gut	—	—	sehr gut	—	—	gut	—	gut
Südküste der Krim	fehlend	mittelgut	gut	fehlend	sehr gut	gut	—	gut	—	sehr gut

Obige Tabelle möge als eine kleine Ergänzung der Tabelle betrachtet werden, welche wir in Nummer 16, Seite 193, unseren geschätzten Lesern mittheilten. Als Erläuterung dienen die nachfolgenden Bemerkungen:

[1]) Berichterstatter: Herr Prof. D. Wittmack.

[2]) Aprikosen, Pfirsiche und Weinreben werden hier nur an Wänden gezogen. Josef Weixelbaumer.

[3]—[6]) Berichterstatter: Herr C. v. Ilsemann, Obergärtner der königl. landwirthschaftlichen Akademie in Ungarisch-Altenburg.

[7]) Die grösste Obstcultur im Neutraer Comitat ist das Rudnóthal, das viel exportirt an Zwetschken und Aepfeln. Galgocz exportirt grosskörnige Trauben nach Russland. Namentlich in der Umgebung von Neutra sind heuer enorm viel Winteräpfel und sehr billig; es würde sich daher der Export lohnen. Trauben sind in den niederen Lagen erfroren, in den höheren mittelgut. — Im Honter und Barser Comitat sind die oberwähnten Obstgattungen, mit Ausnahme der Trauben, welche mittelmässig ausfielen, schlecht gediehen. Dr. Kállai.

[8]) Berichterstatter: Herr Sigm. Katona. — [9]) Berichterstatter: Herr E. v. Wallowich. — [10]) Berichterstatter: Herr Wilh. Mühle in Temesvar. — [11]) Berichterstatter: Herr Jos. Drotleff.

[12]) Bezüglich der Weintrauben kann nur eine zweifelhafte Voraussage gemacht werden, weil die Witterung so ungünstig ist, dass weder qualitativ noch quantitativ eine annähernde Bestimmung möglich ist. Indessen werde ich einen ausführlichen Specialbericht nächster Tage einsenden. Dengel, Stadtarzt.

[13]) Berichterstatter: Dr. ....., der bekannte Pomologe, von dem wir einen ausführlichen Bericht in der letzten Nummer brachten.

Ueber Honig.

Fast alle Blumen sondern einen süssen Saft, den Nektar, ab. Dieser wird von den Blüthen ausgeschwitzt, um die Insecten, darunter auch unsere Honigbiene, anzulocken und so die Befruchtung der Blüthen, die bei sehr vielen Pflanzen ohne Beihilfe der Insecten gar nicht möglich wäre, herbeizuführen. Da nun die Bienen bei jedem Ausfluge nur eine Species Blumen besuchen, so wird durch sie der Blumenstaub von einer Blüthe zur anderen getragen und so unbewusst von der Biene die Befruchtung herbeigeführt, so dass man mit vollem Rechte sagen kann: „Wo viel Bienen, da viel Früchte!“

Dies ist die Ursache, weshalb wir auf den Honig hier zu sprechen kommen, und der Grund, aus welchem wir auch allen Obstzüchtern rathen müssen, Bienenzüchter zu werden.

Der Nektar wird von den Bienen aufgesaugt und im Honigmagen in Honig umgewandelt, in die Wohnung getragen und durch den Mund in den Zellen aufgespeichert, wo die noch überflüssige Feuchtigkeit verdunstet (beim Einbringen ist der Honig flüssig wie Wasser). Dieser Honig wäre aber nicht haltbar, wenn nicht die Biene ein ausgezeichnetes Mittel besässe, den Honig zu conserviren, d. h. haltbar zu machen, und zwar hat sie dieses Mittel in ihrem Stachel verborgen; es ist das Bienengift, Ameisensäure genannt. Von Zeit zu Zeit tritt ein Tröpfchen dieser Ameisensäure aus dem Stachel, die Bienen streifen es an den Zellenrändern ab und so kommt die Ameisensäure in den Honig, und derselbe wird haltbar.

Die Gewinnung des Honigs geschah früher und theilweise jetzt noch dadurch, dass der Imker im Herbste durch Schwefeldämpfe die armen Thierchen für ihren Fleiss mit dem Tode belohnte, die Waben aus dem Korbe brach, etwaige frische weisse Waben beiseite legte und zu Markte brachte, die älteren in Stücke brach, in ein irdenes Geschirr warf und in den heissen Ofen steckte, wodurch Alles schmolz und nach dem Erkalten das Wachs als Scheibe auf dem Honig schwamm. Durch diese Procedur bekam der Honig stets eine braune Farbe.

Die Erfindung des Mobilbaues und der Honigschleuder (Centrifugalmaschine) brachte dem Imker eine leichtere und mehr Nutzen abwerfende Gewinnung des Honigs, den Bienen dagegen erspart sie viel Arbeit, da nach dem Entleeren der Waben durch die Schleuder den Bienen die Waben zurückgegeben werden und sie dieselben von neuem füllen können, also nicht nöthig haben, frische Waben zu bauen.

Der vermittelst der Schleuder gewonnene Honig ist auch besser als der durch die Schmelzung der Waben gewonnene, da durch die Hitze das feine Aroma des Honigs verloren geht, beim Schleudern aber nicht nur das Aroma, sondern auch die natürliche Farbe erhalten bleibt. Leider ist ein grosser Theil des Publicums noch der irrigen Ansicht, guter Honig müsse eine braune Farbe und den Geschmack nach dem Backofen besitzen. Diesen Irrthum aufzuklären, ist Pflicht jedes Imkers, weshalb wir das Publicum zum „Ausschleudern" (Honigschwingen) einladen. Durch das Schleudern haben unsere Honige ihre Naturfarbe behalten, und zwar von reinweiss, goldgelb bis braun; alle diese Farben tragen nichts bei zur Güte des Honigs, sondern erklären uns nur, von welcher Pflanze derselbe hauptsächlich eingesammelt wurde; so ist z. B. der Frühlingshonig von der Baumblüthe goldgelb, vom Reps weiss, vom Buchweizen dunkel etc. Nur die betreffenden Pflanzen liefern bessern oder schlechtern Honig, so ist z. B. der Blüthenhonig bedeutend besser als der Tannenhonig oder der Blatthonig (fälschlich Blattlaushonig genannt).

Von einem grossen Theile des Publicums wird auch leider immer noch der verkehrten Ansicht gehuldigt, dass der candirte (verzuckerte) Honig mit Mehl, Zucker etc. gemischt sei, dem ist aber nicht so, vielmehr muss der echte Honig, wenn er einige Zeit am kühlen, trockenen Orte aufbewahrt wird, candiren oder krystallisiren, dies ist das sicherste Zeichen seiner Echtheit und Güte. Will man den Honig flüssig haben, setze man das Geschirr in warmes Wasser und der Honig wird sich auflösen und hell und klar werden.

Bleibt der gekaufte Honig aber selbst am trockenen kalten Orte flüssig, so kann man mit Recht die Echtheit bezweifeln, da gegenwärtig ein Fabrikat unter dem verlockenden Namen „Tafelhonig" oder „Schweizerhonig" ausgeboten wird, welches aus der schädlichen, weil mittelst Schwefelsäure aus Kartoffelstärke bereiteten Glykose mit nur wenig Colonialzucker und Honig bereitet wird. Ebenso ist der sogenannte echte rheinische Traubenbrusthonig durchaus nichts werth, da derselbe nur aus Zucker und Wasser besteht, dem ein wenig Salicyl zugesetzt sein mag, wie die neulichen chemischen Untersuchungen dargethan haben, der Hauptfabrikant Herr Zickenheimer in Mainz also das Publicum, gelinde gesagt, mit seinen hohen Preisen übervortheilt!

Die Bestandtheile des reinen Bienenhonigs sind Trauben- und Krümelzucker, Fruchtzucker, Schleimzucker, etwas Manit, etwas Farbstoff, Spuren ätherischen Oels, etwas Ameisensäure.

Die drei Zuckerarten sind die Hauptbestandtheile des Honigs; in einigen Sorten hat man etwas Manit gefunden. Ferner ist etwas Farbstoff darin, wodurch die hellere oder dunklere Farbe entsteht; die ätherischen Oele geben dem Honige den specifischen Geruch und Geschmack derjenigen Blumen, von denen er gesammelt wurde, wie z. B. Linden-, Akazien-, Raps-, Buchweizen- etc. Honig. Diese Sorten werden in guten Jahren von vielen Imkern für sich allein ausgeschleudert. Die Ameisensäure gibt dem Honige, wie schon oben bemerkt wurde, seine Haltbarkeit, denn ohne Ameisensäure würde er verderben, wie wir bei den stachellosen Bienen Brasiliens sehen.

Die allerältesten Völker haben schon den Werth des Honigs gekannt und mit Vorliebe Bienen gezüchtet. Davon zeugen die Geschichtsdenkmäler der Aegypter und der alten Indier, die Bibel und die Schriften der alten Griechen und Römer. Bei diesen letzteren Völkern gehörte es selbst zum feinen Tone, Bienen zu züchten. Der Honig wurde früher in Italien und Griechenland in erstaunlichen Mengen genossen; die Früchte wurden darin eingemacht und die Speisen und Getränke damit versüsst. Heute noch vermengt man die griechischen und die spanischen Weine mit Honig, um ihnen den angenehmen Geschmack zu geben, den wir am Madeirawein zu würdigen wissen.

Welche Rolle der Honig bei der Methbrauerei in Deutschland und im ganzen nördlichen Europa vor wenigen Jahrhunderten gespielt hat, ist genugsam bekannt.

Wie bedeutend im Jahre 1015 an der Ober-Elbe die Vorräthe an Meth gewesen sein müssen, beweist der Umstand, dass in Meissen aus Mangel an Wasser ein von feindlichen Völkern angelegtes Feuer mit Meth gelöscht werden konnte.

Wie viel man im Methtrinken zu leisten vermochte, ergibt sich aus einem alten „Weisthum" (Urkunde) aus den Rheinlanden, nach welchem „den Schöffen an ihrem Gerichtstage ein Eimer Honigwein vorgesetzt werden soll, und zwar so voll, dass eine Fliege am äussersten Rande trinken könne".

Durch die Einführung des Zuckers sank zwar der Verbrauch an Honig in bedenklicher Weise, aber in neuerer Zeit lernt man ihn wieder nach seinem wahren Werthe schätzen und zwar mit Recht.

Wenn wir der Honigerzeugung das Wort reden, so ist es, weil dadurch ein Lebensmittel gewonnen wird, wie wir kaum ein zweites haben, was Leichtverdaulichkeit, Nährstoff und Wohlgeschmack anbelangt. Wie das Wasser unmittelbar in die Blutgefässe übergeht und keinen Rückstand hinterlässt, wie reines Oel in bestimmter Menge vollständig in das Blut aufgenommen und im Körper aufgespeichert wird — so geht der Honig, ohne auch nur die geringste Spur eines Rückstandes zu hinterlassen, unmittelbar in das Blut über, dient in demselben bei seiner chemischen Umgestaltung zur Erwärmung des Körpers und zur Entwicklung lebendiger Kraft, und ist somit, wenn er auch nicht das Leben für sich allein zu erhalten vermag, einer der ausgezeichnetsten Nährstoffe, die wir kennen.

Kinder, welche rasch wachsen und dabei bleich und matt aussehen, fühlen instinctiv, wovon sie Abhilfe zu erwarten haben. Sie tragen ein grosses Verlangen nach Süssigkeiten. Nichts aber hilft ihnen mehr und ist ihnen zuträglicher als gerade der Honig, der schon durch sein liebliches Aroma von allen Süssigkeiten an der Spitze steht.

Beim Frühstück genossen, wirkt der Honig kräftigend und erwärmend. Namentlich ist er älteren Personen zu empfehlen, da er leicht zu verdauen ist und Wärme erzeugt.

Willst Du alt werden, so geniesse täglich die köstlichste Speise der Alten: Milch und Honig. Brocke leichtes Weissbrod in eine Schüssel mit Milch und thue reinen, unverfälschten Honig hinein. Dies ist das gesündeste, nahrhafteste und wohlschmeckendste Frühstück.

Der Honig kann mannigfach benützt werden. Wir wollen hier die Recepte zum Elsasser Lebkuchen, Basler Leckerli, Nürnberger, französischen und englischen Honigkuchen, Honig-Theekuchen und Honig-Schwammkuchen nicht wiederholen und nur einige Verwendungsarten mittheilen.

Früchte in Honig eingemacht. (Kalt.) Pflücke Trauben oder andere schöne Früchte (Kirschen, Zwetschken, Stachelbeeren) von ihren Stengeln und fülle damit einen Topf, sodann giesse kalten Honig darüber, bis sie gut bedeckt sind. Versiegle ohne Hitze und halte sie an einem kühlen Orte. Nach einigen Monaten werden sie als sehr delicat gefunden werden.

Trauben in Honig eingemacht. (Warm.) Nimm 3½ Kg. gesunde Weintrauben an den Stengeln, packe sie bequem, ohne sie zu brechen, in einen Topf, mache einen Syrup von 2 Kg. Honig, ½ Liter guten Essig mit Gewürznelken und Zimmet nach Gutdünken, koche den Syrup 20 Minuten, schäume gut ab, dann schütte ihn kochend heiss über die Trauben und versiegle sogleich; sie halten sich jahrelang und bleiben äusserst schön.

Honigessig. Von Honigresten des minderguten Honigs nimm auf 6 Liter Wasser 1 Kg. Honig, eine Brodrinde oder etwas Sauerteig, stelle das steinerne Essigfässchen an einen warmen Ort; nach beendeter Gährung decke das Spundloch, um den Luftzutritt nicht ganz zu verhindern, mit einem Läppchen zu. Ist der Essig hell geworden, so zapfe ihn zum Aufbewahren in Flaschen ab.

Grogg. Giesse zu einem Theile Rum oder Cognac 2 bis 4 Theile kochendes oder kaltes Wasser, versüsse mit Honig nach Geschmack, um heissen oder kalten Grogg zu erhalten.

Trauben-Honigwein. Auf 1 Hektoliter gepresste Weintrauben nimm circa 5 Kg. Honig und 20 Dolden Hopfen, schütte 50 bis 100 Liter lauwarmes Wasser darüber, lasse die Masse gähren und hernach keltern. Somit erhält man einen gesunden Tischwein, dem der Hopfen ein feines Bouquet gegeben hat.

Die ausgepressten Trebern liefern nachher einen guten Branntwein.

Honig-Liqueur. In einem Kessel aus Kupfer oder Weissblech vermenge 2 Theile Wasser mit einem Theil Honig. Lasse, unter fleissigem Umrühren, etwa 2 Stunden kochen und schäume oft ab. Nach dem Erkalten füllt man damit 1 Fässchen, worin die Gährung noch 8—10 Wochen lang dauert. Wenn diese beendet ist, so füllt man den Liqueur in Flaschen auf. Er hat einen Geschmack wie Madeira (Madère) und kann als Dessertwein dienen. Je älter er wird, desto mehr nimmt er an Güte zu.

Meth (Hydromel). Im Norden Europas ist der Meth ein allgemein beliebtes Getränk, das, wie Wein und Bier, als Tischgetränk benützt wird. Die apistische Literatur weist eine grosse Zahl von Zubereitungsarten nach. Diese sind aber meistens so umständlich, dass ich sie hier gar nicht anführe und mich nur auf folgende sehr einfache Zubereitungsart beschränken werde.

„Vermenge in einem Fass Honig mit Wasser, lasse gähren und zapfe ab."

Die Quantität Honig, welche man zu verwenden hat, richtet sich nach der Stärke, welche man seinem Honigweine geben will. 250—300 Gr. Honig pro Liter Wasser geben einen Wein, der an Alkoholgehalt dem gewöhnlichen Traubenweine gleichkommt. Nimmt man mehr Honig, so wird das Getränk zu stark und bekommt viel Aehnlichkeit mit den spanischen Weinen. Die Gährung dauert mehrere Wochen lang. Um sie zu beschleunigen, kann man ein wenig Wein- oder Bierhefe zusetzen.

Wir werden ein ander Mal von der Anwendung des Honigs als Arznei reden und weisen nur darauf hin, dass das Vorstehende aus einer kleinen Broschüre entnommen ist, die Herrn Albert Rother, der Specialist in diesem Artikel ist, zum Verfasser hat. Von A. Rother, Wien, III., Reisnerstrasse 25, ist Honig aus eigener Erzeugung, in Echtheit und Feinheit unübertroffen, zu beziehen.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Personalien. Am 23. September d. J. starb in Valeyres (Vaud) der berühmte Botaniker Edmond Boissier. Seine berühmten Alpenpflanzenculturen werden von seinem Stiefsohn W. Barbey-Boissier fortgeführt werden, damit jedenfalls noch unbekannte Pflanzenschätze für die Cultur erhalten bleiben. — Am 11. September starb zu Hamburg Garteninspector Eduard Otto, der durch viele Jahre Redacteur der von ihm vortrefflich geleiteten „Hamburger Garten- und Blumenzeitung" war, im 73. Jahre seines Lebens. — Am 15. September starb zu Radekow bei Tantow der als tüchtiger Pomologe und Baumzüchter weit und breit bekannte J. Hafner.

Prämiirung. Es freut uns, dass wir über den grossen Berliner Erfolg der Baumschulen des Herrn W. G. Gaedertz, Feuerbach-Stuttgart, berichten können, die wir im vorigen Jahre unsern Lesern so eingehend schilderten, und dass sich das von uns publicirte so günstige Urtheil nun auch in der deutschen Hauptstadt vor kritischen Fachmännern bewährte.

Herr Gaedertz hatte dort besonders schöne Formbäume ausgestellt, und erfreuten sich dieselben neben der Anerkennung der Preisrichter des allgemeinen Beifalls des Publicums. Vorzüglich war es die schöne, ganz regelmässige Zucht dieser Formen, die so sehr bewundert wurde.

Für Laien war es ganz besonders interessant, dass Bäume mit Früchten, und zwar theilweise mit sehr vielen Früchten ausgestellt waren, so z. B. eine Pfirsich-U-form, 4jährig, mit 52 Früchten; mehrere Pyramiden-Birnen, 3- und 4jährig, die bis zu 40 Früchten (sehr schön und gut ausgebildet) hatten; senkrechte Cordons (3jährig) mit bis zu 25 Früchten, U-Formen (3jährig) mit 10 Früchten etc. Diese Fruchtausstellung an den Bäumen hat ganz besonderes Interesse erweckt und wurde allgemein bewundert, dass trotz des weiten Weges von Stuttgart nach Berlin (700 Kilometer) und trotz der Verpackung, sich die Früchte so gut am Baum erhalten hatten und so schön frisch waren.

Herr Gaedertz erhielt daher auch erste Preise, und zwar: 1. Für Pyramiden, 2. für Palmetten, 3. für wagrechte Cordons, 4. für die beste Wandspaliervorrichtung, 5. für die beste Vorrichtung für freistehende Spaliere, und 6. für Obst. Sodann als Anerkennung für die Gesammtleistung den ersten Preis, den die Herren Preisrichter in dieser Section zur freien Verfügung hatten, einen Kunstgegenstand im Werthe von 100 Mark.

Friedau, 19. September. (Zur Weinernte.) Eine New-Yorker Weinhandlungsfirma hat mit der deutschen Weinagentur des Hans Gedliczka in Friedau einen Abschluss auf ein grosses Quantum Neuwein (Weinmost) heuriger Fechsung aus dem Friedau-Luttenberger Gebirge gemacht. Auch hat dieselbe Agentur bereits Aufträge zu Ankäufen von diesjährigen Weinlesen erhalten. Diese frühzeitigen Abschlüsse weisen darauf hin, dass heuer eine besonders günstige Weinernte in qualitativer Hinsicht in Aussicht steht. Alte erfahrene Weingartenbesitzer des Friedauer Bezirkes sind der Ansicht, dass die heurigen Friedau-Luttenberger Weine an Qualität den 1868er übertreffen werden; ja, hält die gegenwärtige Hitze durch den ganzen Monat September an, so ist noch ein 1834er Wein zu erwarten. Die Weinlese dürfte eben deshalb schon zeitlich, um den 10. October beginnen.

Strassburg, im September 1885. (Die Reblaus in Lothringen.) Verschiedene Zeitungen haben die widersprechendsten Nachrichten über das Auftreten der Reblaus bei Metz gebracht. Nach eingezogenen Erkundigungen müssen fast alle als übertrieben bezeichnet werden. Die für Elsass-Lothringen ernannten beiden Aufsichtscommissäre in Phylloxera-Angelegenheiten, die Herren Bürgermeister Oberlin in Beblenheim und Director Schüle in Brumath, waren gegen Mitte August zur Untersuchung der Rebschulen des Bezirks Lothringen, namentlich in der Umgegend von Metz thätig und untersuchte bei dieser Gelegenheit Herr Director Schüle am 13. August zu Plantières bei Metz auch einen etwa 100 Meter von dem ehemaligen Infectionsherde entfernt liegenden Weinberg von 65 Ar Flächeninhalt, welchen er im vorigen Jahre als höchst verdächtig bezeichnet hatte, obschon es ihm nicht gelungen war, das Vorhandensein von Rebläusen zu constatiren. Diesmal fand er jedoch schon an dem ersten von ihm untersuchten Stocke Tausende von Rebläusen in jungen und alten Exemplaren an zahlreichen Nodositäten und an alten Wurzeln vor. Dieser erste Reblausherd hat eine Ausdehnung von fast 2 Ar, einen zweiten Herd fand Herr Schüle im nämlichen Weinberge in einiger Entfernung, doch kaum halb so gross und wohl auch jünger als der erst entdeckte. Weiter fand Herr Oberlin noch eine dritte inficirte Stelle. Nachdem am 15. August den Verwaltungsbehörden Anzeige erstattet worden, erhielten die Aufsichtscommissäre den Auftrag, ihre Untersuchungen fortzusetzen, die inficirten Stellen zu begrenzen und unter Einhaltung des gesetzlich vorgeschriebenen Verfahrens die Desinfection, beziehungsweise Vernichtung der befallenen

Reben zu bewirken. Zu diesem Zwecke begab sich Herr Schüle sofort und auch Herr Oberlin wiederholt nach Plantières und fand Ersterer am 20. August in einem durch nur ein Grundstück von dem alten Infectionsherde getrennten Rebgarten eine nahezu 1 Ar grosse verseuchte Stelle und zwischen diesem und dem zuerst entdeckten Herde — fast genau in der Mitte zwischen beiden — also in einem dritten Grundstücke die Reblaus vor. Nach Eintreffen des Herrn Oberlin wurden alle inficirten Stellen genau begrenzt; das Ergebniss ist, dass auf einer auf 6 Eigenthümer sich vertheilenden Totalfläche von rund 260 Ar etwa 75 Ar mit Reben bepflanzt und hiervon über 6 Ar als inficirt zu betrachten sind, und zwar an 13 bis jetzt sicher festgestellten Plätzen. — Da bei den Untersuchungen und Begrenzungen auch die Gegenwart geflügelter Insecten, die in Spinnenweben aufgefunden wurden, nachgewiesen worden ist, wurden die verseuchten Stöcke mit Petroleum begossen; wegen der grossen Gefahr der Weiterverbreitung werden aber, sobald die Entschädigungsforderungen der Besitzer von dem Ministerium genehmigt worden sind, alle zwischen dem alten vor 7 Jahren und dem neuen Infectionsherde befindlichen Reben, inclusive des letzteren — zusammen rund 75 Ar — ausgehauen und verbrannt werden. Diesem folgt alsdann ein Desinficiren dieser ganzen Fläche mit Schwefelkohlenstoff und Kaliumsulfocarbonat. Ausserdem hat das Ministerium die Benützung der von der Reblaus befallenen Grundstücke zur Cultur von Reben auf die Dauer von 10 Jahren untersagt.

Durch dieses neuentdeckte Auftreten der Reblaus dürfte sich wiederholt und zur Genüge ergeben, dass die noch vielfach verbreitete Ansicht, dass die Reblaus in den nördlicheren Theilen Europas des rauheren Klimas wegen keine Verheerungen anzurichten im Stande sei, eine irrige und es daher Pflicht eines jeden Weinbergbesitzers ist, von dem durch ihn zu beobachtenden fleckenweise allmäligen Zurückgehen (Absterben) seiner Rebstöcke sofort den Verwaltungsbehörden Anzeige zu erstatten, damit durch einen Sachverständigen ungesäumt eine Nachschau stattfindet.

Möge es gelingen, den schrecklichen Feind so erfolgreich zu bekämpfen, dass schon im nächsten Jahre die Infectionsherde in Plantières als erloschen erklärt werden können! . . . . . r

Obsttransport nach Deutschland. Am 24. September gelangte im süddeutschen Eisenbahnverbande ein provisorischer Ausnahmetarif für die Beförderung von frischem und getrocknetem Obste zwischen Stationen der k. k. österreichischen Staatsbahnen, der Südbahn-Gesellschaft und der ungarischen Westbahn einerseits und Stationen süddeutscher Bahnen, unter anderen auch solchen der Eisenbahn-Directionsbezirke Frankfurt a. M. und Cöln (links-rheinisch) andererseits zur Einführung.

Neue Obstsorten. Aus den Culturen des General-Consuls Herrn v. Lade in Geisenheim sind schon wiederholt neue Obstsorten hervorgegangen, die wir auch besprochen haben und die sich zum Theil in Lauche's Pomologie beschrieben finden.

Wir hatten Gelegenheit, einige noch nicht vermehrte neue Früchte zu sehen und hoffen, dieselben werden bald durch das grossartige Etablissement des Herrn L. Späth in Vermehrung genommen und in den Handel gebracht, respective in unsere Gärten eingeführt. Als eine ganz besondere Frucht muss eine lebhaft hellrothe, hübsch grosse Herzkirsche bezeichnet werden, die erst im Anfange September ihre Reife erlangt. Wenn Spätfrüchte einer Obstsorte auch zumeist weniger beachtet werden, wie zeitliche Frühfrüchte, so müssen wir doch gestehen, dass das Körbchen Kirschen neben den Weintrauben und Pfirsichen, Pflaumen und Birnen einen lebhaften Eindruck machte und dass die Sorte gewiss zur Zierde des Desserts im Spätsommer und Herbste eine gesuchte werden wird.

Zunächst müssen wir noch eine fast brennend carminrothe, echte Zwetschke hervorheben, die zwar an Grösse zu wünschen übrig lässt, aber durch die herrliche Färbung, die überaus grosse Süssigkeit des überreichen Saftes und die leichte Löslichkeit des Fleisches vom Steine sich die Zuneigung aller Obstfreunde erwerben dürfte. Wir sind sicher, dass auch diese Neuheit mit grosser Anerkennung aufgenommen werden wird.

Endlich haben wir noch eine sehr grosse, runde, gelbe Mirabelle zu nennen, die eine sehr schöne Frucht genannt werden muss, und bei reicher Tragbarkeit unsere Sortimente gewiss bereichern wird. Ebenso besticht auch eine grüne, gelb marmorirte Pflaume, von Form und Grösse einer grossen Victoria ähnlich, durch diese eigenthümliche, noch nicht dagewesene Färbung Wenn auch der Geschmack nicht als „hervorragend" bezeichnet werden kann, so dürfte diese Neuheit doch eine gesuchte Dessert- und Schaufrucht abgeben.

Gräfin Emilie Keglevich heisst eine ganz neue, vom gräflichen Gärtner Herrn Ant. Kaucic auf dem Gute Gorica bei Pregrada aus Samen gezogene Zwetschkensorte, von welcher uns der Züchter einige Stücke zum Verkosten einsendete. Sie waren leider schon etwas überreif, so dass wir eine genaue Feststellung nicht vornehmen konnten; doch können wir die Sorte als eine echte Zwetschke von schöner Färbung und sehr gutem Geschmacke und mittlerer Grösse bezeichnen, die der Verbreitung werth sein dürfte, wenn sie reich trägt. Nach den Angaben des Züchters wächst der Baum gut und sehr ästig und wird gross; die Blätter sind klein; die Blüthezeit tritt spät ein und damit wird die Frucht auch spät reif. Die Frucht hat einen ausgezeichneten Muscatgeschmack, der bei keiner andern Zwetschkensorte bisher erreicht wurde. Wir hoffen im nächsten Jahre Näheres aus eigener Anschauung über diese Neuheit mittheilen zu können.

Flor Ziran ist eine ganz neue kaukasische Aprikosensorte, die vom kaiserl. Gartendirector Scharrer in Tiflis eingeführt wurde und durch die grossartigen Baumschulen von L. Späth in Rixdorf-Berlin verbreitet wird. Sie ist sehr starkwüchsig und vollständig winterhart. Die Frucht ist klein, die Haut fast schwarz, Fleisch orangegelb, von sehr angenehm gewürztem Geschmack. Höchst interessante und empfehlenswerthe Sorte, die als etwas wirklich ganz Neues unter den Aprikosen angesehen werden kann. Sie ist übrigens eine sehr schöne Dessertfrucht und reift erst nach den andern Aprikosen mit Ende August. Eine weitere Empfehlung für sie.

Dabei erinnern wir an eine ebenfalls aus Persien stammende neue Birnsorte: die schwarze Butterbirne von Olagér, die ebenfalls durch L. Späth zu beziehen ist.

„Exquisite." Sehr fruchtbare, grosse und spät reifende Pfirsich amerikanischer Züchtung. Frucht grünlich-gelb, purpurroth schattirt, 23—25 Cm. Umfang, 5 Früchte wiegen ca. 1 Kilo. Fleisch gelb-weiss, aromatisch und saftreich, aber nicht ganz vom Stein lösend, reift im Kalthause Ende August.

Diese neue Pfirsichsorte war in sehr schönen Exemplaren auf der Berliner Ausstellung im September aus-

gestellt und wurde allseitig sehr bewundert. Wir werden sicher nicht fehlgehen, wenn wir behaupten, dass sich die brillante grosse Frucht dort viele Freunde erworben hat und dass sie sich gewiss bald in unseren Gärten verbreiten wird.

Seltene Erscheinung. Im Garten des S. Urbauer in der im Eisenburger Comitate gelegenen Gemeinde Buchschachen befindet sich derzeit ein Kirschbaum voll reifer Kirschen (die zweite heurige Frucht); ebenso finden sich in den Wäldern und Gärten reife Erdbeeren in seltener Menge vor. Auch die Rosenstöcke stehen in den an geschützteren Orten liegenden Gärten noch in der üppigsten Blüthenpracht.

Blühender Obstgarten. Dass einzelne Obstbäume im Herbste ein zweites Mal blühen, kommt nicht selten vor, aber ein ganzer blühender Obstgarten, wie gegenwärtig der auf dem Hofbauergrunde in Edelsbach, Gemeinde Edelsgrub, in Steiermark gehört jedenfalls zu den grössten Seltenheiten.

Um Birnen und Aepfel recht umfangreich zu erziehen, gibt das italienische Journal „Gazz. del contadino" folgendes Verfahren an, welches, wenn wirksam, sehr leicht und mit Nutzen in Gebrauch zu setzen wäre. Man macht eine Lösung von schwefelsaurem Eisen, gemeiniglich grüner Vitriol genannt, und zwar 3 Gr. dieses Salzes auf einen Liter Wasser. Während sich die Frucht am Baume entwickelt, benetze man sie mit einem in diese Lösung eingetauchten Schwamm, und wird dieses Verfahren während des Wachsthumes der Frucht viermal wiederholt. Das in geringen Dosen angewendete schwefelsaure Eisen wirkt als ein Reizmittel auf die Vegetation ein und erlangen die während ihrer Entwickelung seinem Einflusse ausgesetzten Birnen und Aepfel bei ihrer Reife einen Umfang, der jenem der andern nicht so behandelten Früchte auf denselben Bäumen bei weitem überlegen ist.

Die Scheermaus (Hypudaeus terrestris) ist ein Nagethier der allerschlimmsten Sorte von der Grösse der Hausratte, unterscheidet sich aber von dieser wesentlich durch ihren runden, dicken Kopf mit stumpfer Schnauze, auffallend kurzen Ohren, welche aus dem Pelz gar nicht hervortreten, und einen kurzen Schwanz. Unsere Scheermaus (auch Reutmaus genannt) ist nämlich die nächste Verwandte der mit ihr im Bau des Körpers völlig übereinstimmenden sogenannten Wasserratte (Hypudaeus amphibius) und es ist heute noch ein ungelöstes Räthsel, wie es kommt, dass diese beiden, sich oft zum Verwechseln gleichenden Thiere so verschieden sind in Beziehung auf das Element, in welchem sie leben; jenes fast nur unter der Erde, letzteres im Wasser Im Aeusseren unterscheiden sich beide Thiere höchstens durch Grösse, Färbung und Länge des Schwanzes, das Gebiss stimmt bei beiden überein. Die Scheermaus ist von hellrostgrauer, unterseits weisslichgrauer Farbe, die Vorderfüsse sind stärker als die Hinterfüsse, ihre grösste Kraft scheint bei ihr im Gebiss zu liegen, dem die härtesten Hölzer nicht widerstehen. Sie wirft dreimal jährlich 3—7 Junge, die ersten anfangs April. Sie liebt vorzugsweise pflanzliche Kost, ihre besondere Liebhaberei sind stärkemehlreiche, knollige, süssliche Wurzeln und Pflanzen; sie ist neugierig, kommt zuweilen aus ihrem Bau und sucht öfter im Freien Nahrung, wo man ihr bisweilen durch einen Schuss den Garaus machen kann. Ihre unterirdischen Gänge gleichen so ziemlich denen des Maulwurfs und es ist ganz wahrscheinlich, dass sie die letzteren Gänge benützt, denn ich habe in einem und demselben Gang 5 Scheermäuse und 3 Maulwürfe gefangen. Welch enormen Schaden in der Pflanzenwelt die Scheermaus besonders in Obstbaumschulen anzurichten im Stande ist, ist bekannt genug.

Unter den vielen Mitteln nun, welche gegen die Verbreitung der Scheermaus angewendet werden, habe ich keines so wirksam gefunden, als das Wegfangen in den bekannten eisernen Maulwurfsfallen, nur muss man die Oeffnung etwas weiter machen, weil die Scheermaus einen dickeren Kopf hat, als der Maulwurf. Es ist wahr, wenn man sagt, dass die Scheermaus einen scharfen Geruchsinn hat. Da habe ich nun ein Mittel gefunden, das wohl Vielen nicht so recht bekannt sein dürfte, das uns das Aufstellen der Falle so erleichtert, dass man sie fast mit blossen Händen ergreifen kann. Wenn auch die alten Jäger und Forstmänner ihre Mittel, das Wild oder Raubzeug durch sogenannte Witterung zu kirren, geheim halten, so wurde mir doch eines mitgetheilt und dieses ist das Moschusöl. Es ist zwar sehr theuer, denn ein Tropfen kostet einen Pfennig, ich habe mir aber folgendermassen geholfen. Ich liess mir 50 Tropfen Moschusöl in ein Fläschchen geben; natürlich sah man die 50 Tropfen kaum, ich schüttete nun ungefähr 2 Fingerhüte voll Spiritus zu und gewann dadurch ein Quantum, das hinreichend war, den ganzen Sommer meine Fallen beim Aufstellen zu bestreichen. Zu diesem Behufe bohrte ich ein kleines Loch in den Stöpsel, brachte eine kleine Federpose hinein und der Pinsel war fertig. Es ist merkwürdig, wie dieser Geruch die Thiere heranlockt, ich bin manchmal kaum einige Minuten von der Falle weggewesen, so sass schon eine Maus darin. So fing ich denn in einigen Wochen 26 Stück.

Ein gutes Mittel ist ferner auch, obwohl wir Gift nie gerne anwenden sehen, wenn man frische Wurzeln, z. B. Möhren oder Pastinaken spaltet, dieselbe mit Strichnin vergiftet, dann dieselben quer in die Gänge stellt, damit sich die Scheermaus durchfressen muss. Auch Chlorkalk in die Gänge gestreut, vertreibt sie zuweilen, jedoch gehen sie dann zum Nachbar. Schliesslich will ich nur noch die Eulen, Bussarde, Wiesel erwähnen, welche alle den Scheermäusen gerne nachstellen.

Niederösterreichischer Gärtner-Unterstützungsverein. Am 6. d. M. hat eine Ausschusssitzung desselben stattgefunden. Der Zweck war lediglich nur der, bezüglich des Rücktrittes des bisherigen verehrlichen Präsidenten P. Schirnhofer zu berathen; das Resultat war, dass der Rücktritt mit grösstem Bedauern zur Kenntniss genommen wurde und in einem besonderen Dankschreiben demselben der Dank des Vereines für seine bisherige Thätigkeit und Liebe zum Verein ausgesprochen wird. Herr Schwarzrock, als Vicepräsident, wurde mit der Vereinsleitung bis zur nächsten Generalversammlung und Neuwahl betraut. Das Vereinsvermögen, gegenwärtig 5100 fl. österr. Notenrente, wurde aus den Händen des Herrn P. Schirnhofer durch ein Comité übernommen und soll vinculirt in die k. k. Postsparcasse hinterlegt werden. Ferner werden die P. T. Mitglieder des niederösterr. Gärtner-Unterstützungsvereines ersucht, ihre Mitglieder-Beiträge etc. von nun an an den Herrn Casseverwalter A. C. Rosenthal in Wien einzusenden, diejenigen Mitglieder, welche einem Gartenbauverein angehören, bezahlen jedoch ihre Beiträge wie bisher bei den betreffenden Zahlstellen der Vereine. M.

Blumen- und Gemüsegarten.

Neuer Buxus. Dieser neue Buchs wird wahrscheinlich bald eine grosse Rolle in der Teppichgärtnerei spielen. Er bleibt sehr niedrig und alle seine Triebe sind goldgelb. Eine Farbe, die sich wohl bei den älteren Blättern verändert, aber nie grün wird. Ein Hauptvorzug besteht noch darin, dass sein Blattwerk sehr widerstandsfähig ist und dass die Pflanze in allen Böden gedeiht. Der Züchter, Herr Candurier, Gärtner in Fleurieux-sur-l'Arbresle (Rhône), Frankreich, würde nach Carrière die ganze Edition verkaufen. (R. hort.)

Hoteia japonica foliis purpureis. Diese hübsche neue Varietät der in Massen als Spiraea japonica getriebenen, federbuschartigen, weissen Spiräa, von der man bisher nur eine goldgeaderte Varietät kannte, wurde von den Herren Transon frères in Orleans gewonnen; sie befand sich unter den Samenpflanzen der typischen Form, von welcher sie durch die purpurne Belaubung und Blattstengel derselben Färbung abweicht. Je nach dem Wachsthumsstadium der Pflanze variirt diese roth-violette Farbe an Intensität. Bei den getriebenen Exemplaren macht der Purpur einer bronzenen Schattirung Platz, was zu den weissen Blumen eine prächtige Wirkung hervorruft.

Thladiantha dubia. Eine interessante, zu den Cucurbitaceen gehörige Pflanze. Der Stengel ist rankend, sehr schnell wachsend und dauerhaft. An ihm bilden sich im Sommer aus den Blattwinkeln kleine glockenförmige gelbe Blüthen, welche in Dolden zusammenstehen und der Pflanze ein schönes Aussehen verleihen. Als Schlingpflanze ist daher die Thladiantha zur Bekleidung von Lauben, Gittern, Terrassen, Säulen sehr vortheilhaft zu verwenden. Die Knollen halten während des Winters auch bei uns im Freien aus. Was die Pflanze besonders interessant macht, ist der Umstand, dass man bis in die neueste Zeit in Europa nur männliche Individuen besass, welche also keinen Samen hervorbrachten. Jetzt hat man endlich auch weibliche Pflanzen und unter den aus Samen gezogenen befinden sich ebenfalls weibliche, welche in grosser Anzahl herabhängende Früchte von der Grösse und Form der Hühnereier hervorbringen. Dieselben färben sich bei der Reife intensiv scharlachroth und gereichen dann der Pflanze zu nicht geringem Schmucke.

Das Ueberwintern des Gemüses. In den Herbstmonaten ist die Zufuhr von Gemüsen zu den Märkten gewöhnlich so reichlich, dass man oft zu Schleuderpreisen nichts verkaufen kann, wohingegen einige Monate später fast immer Bedarf vorhanden ist und gute Preise gezahlt werden. Die verschiedenen Aufbewahrungsmethoden frischen Gemüses sind deshalb für den Gemüsegärtner sehr wichtig, und mit Hilfe derselben gelingt es ihm, sich vor Schaden der Ueberproduction zu sichern und die Rentabilität seiner Culturen zu erhöhen. — Leider ist das Ueberwintern des Gemüses an vielen Orten noch sehr wenig im Gebrauch; man lässt oft im Herbste viele Producte verderben, während man im Frühjahre den Ansprüchen der Käufer nicht oder nur unvollkommen genügen kann; auch in der Fachliteratur wird den Ueberwinterungsmethoden des Gemüses nur sehr wenig Aufmerksamkeit geschenkt und die Verfahren, die von einsichtsvollen Gemüsezüchtern in Anwendung gebracht werden, sind durchaus nicht allgemein bekannt. — Das Ueberwintern erfolgt für die verschiedenen Gemüse in mannigfacher Weise und kann nicht für alle Arten im gleichen Raume stattfinden. Im Allgemeinen aber gilt es als Regel, dass nur die vollkommen ausgebildeten und an einem trockenen Tage geernteten Gemüse zum Aufbewahren zu benutzen sind und dass die Behandlung bei der Ernte und beim Transport die denkbar sorgfältigste sein muss; für schlechte Qualitäten und für solche Gemüse, die unausgebildet, verkrüppelt oder verletzt sind, lohnt sich das Aufbewahren nicht. Skorzorner, Meerrettig und Lauch bleiben am besten, wenn man sie an ihrem Standorte lässt, dort werden sie, wenn man das Ausheben bei gefrorenem Boden ermöglichen will, mit einer fusshohen Laubschicht überdeckt. — Das Laub ist überhaupt ein werthvolles Material zum Aufbewahren von Gemüse und Petersilie, Rapünzchen, Spinat; zuweilen halten sich sogar Endivien und Salat unter einer solchen Laubdecke gut und können jederzeit benützt werden. Blätterkohl, Rosenkohl und Wirsing vertragen ziemlich viel Frost, jedoch ist es vorzuziehen, sie nicht am Standorte zu überwintern, sondern sie an geschützter Stelle einzuschlagen, woselbst man sie mit Bretterladen decken und gegen Schnee und starken Frost beschützen kann. Kraut ist gegen Frost empfindlicher; will man dieses im Freien aufheben, so empfiehlt es sich, die mit den Wurzeln ausgezogenen Stauden auf einem freien trockenen Rasenplatze mit den Wurzeln nach oben regelmässig auf einander zu setzen und die dachförmig oder kegelförmig dicht angesetzten Haufen mit Stroh und dann mit Erde zu decken. Auch Wirsing und Kohlrabi werden auf gleiche Art aufbewahrt, d. h. immer mit dem Kopfe nach unten gesetzt, damit die Feuchtigkeit schadlos abfliessen kann Beim Kohlrabi wird die Strohdecke besser wegbleiben und kann man ihn ebenso wie die meisten Wurzelgemüse in Erdmiethen recht gut überwintern; er wird hierin nie pelzig und hält sich entschieden länger als im Keller oder ähnlichem Raume eingeschlagen. Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Rettige, Salatrüben, Kohlrüben, Endivien und andere Gemüse werden entweder in tiefen Erdkästen oder in geschlossenen Räumen aufbewahrt. Die Kästen werden mit Bretterladen und dann mit Stroh, Laub, Erde etc. derart überdeckt, dass kein Frost eindringen kann. Die Gemüse werden darin in Erde oder Sand gut eingeschlagen, nur Blumenkohl und Endivien sollen bei frostfreiem Wetter sorgfältig gelüftet werden, damit Schimmel und Fäulniss vermieden wird; die übrigen werden im Kasten ganz mit Erde bedeckt und bleibt der Raum geschlossen. Auch in einem guten, trockenen Keller lassen sich die verschiedenen Gemüse, in trockenen Sand oder Erde eingeschlagen, leidlich gut aufbewahren, nur muss es selbstverständlich vermieden werden, übelriechende Stoffe, als Petroleum, Käse etc. im gleichen Locale unterzubringen. Am vortheilhaftesten wird es übrigens sein, wenn man für die verschiedenen Gemüse einen besonderen Ueberwinterungsraum baut. Die Kosten solcher Häuser sind verhältnissmässig nicht hoch, dadurch aber, dass sich die Producte besser halten, dass die Verluste geringer sind, dass die Arbeit erleichtert wird und dass man in den Stand gesetzt ist, jederzeit zu den Gemüsen zu gelangen und deren Conservirung fortdauernd überwachen zu können, macht sich ein Ueberwinterungshaus so reichlich bezahlt, dass ein Gemüsegärtner seine Ersparnisse nicht leicht besser anlegen kann, als indem er ein derartiges Haus erbaut. Die Gemüse, die sich im Sommer mehrere Tage halten sollen, werden in einer kühlen, trocknen, dunklen, gut verschlossenen Kammer besser untergebracht, als in einem Keller. („Deutsche Gemüsegärtner-Ztg.")

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, (44)
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.

Reynolds'scher
Amerikanischer
Obsttrocken-Apparat
(Evaporator)
System Alden.
Empfehle den rühmlichst bekannten, auf der Weltausstellung zu **Paris 1878** mit der **grossen goldenen Medaille** prämiirten **Trockenapparat**, vorzüglich zum Trocknen und Conserviren von sogen. amerikanischen Aepfelschnitten, allen übrigen Obstsorten, Gemüsen, Feldfrüchten, Hopfen etc.
Vorzüge: Billiger Preis, einfache, bewährte Construction, geringer Kohlenverbrauch, keine Mauerung erforderlich, daher überall aufstellbar und leicht versetzbar; durch raschen Dörrprocess Erzielung unübertroffener Qualität bei tadelloser Erhaltung der Farbe und ohne Einbusse am Aroma.
Alleiniger Fabrikant: (63)
Eugen Ritter,
Ehrenfeld-Köln.

G. Goeschke sen.
Erdbeerzüchter
in **Cöthen (Anhalt)**
erlaubt sich auf seine ausgedehnten
= Special-Culturen edler Erdbeersorten =
ergebenst aufmerksam zu machen.
Prompter Versandt von **vorzüglich cultivirten Erdbeerpflanzen**; grösste Sortimente, mit den **ersten Preisen** prämiirt auf den Sommerobst-Ausstellungen:
in **Meissen** (1878)
„ **Berlin** (1884)
„ **Wien-Hietzing** (1885).
Reich illustrirte Kataloge gratis und **franco.** (65)

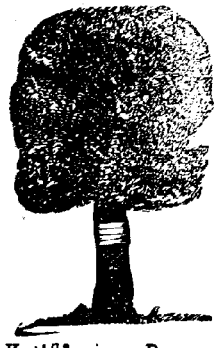
Der
Katalog der Obstbaumschulen
von (68)
Georg W. Gaedertz
steht auf Verlangen gratis und franco zu Diensten.

Blumendraht,
blank weich geglüht, in Ringen und auf Längen geschnitten, liefert billigst
Julius von Dreusche,
Frankfurt am Main. (58)
Muster und Preise gratis und franco

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen Anhalt
100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn
W. Richter
(60) in **Hietzing** bei Wien.

Oesterr.-Ungarische 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.



Wichtig für Obstbaumbesitzer!
Herbst-Saison.
L. Pichler's Insectenleim
(Prämiirt von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft Wien.)
Wien, VII. Westbahnstrasse Nr. 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.** In Blechbüchsen à **30, 50 kr.** und **1 fl. ö. W.**
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 Gebrauchs-Anweisung bei. — Zahlreiche Atteste über günstige Erfolge liegen zur Einsicht auf. (73)
Prospecte und Preis-Courante gratis.

Das Directorium
des
Vereines zur Förderung der Interessen der land- und forstwirtschaftlichen Beamten
empfiehlt den Herren Gutsbesitzern und Pächtern
dienstsuchende Vereinsmitglieder.
Nach den für die Stellenvermittlung geltenden Normen werden solche Auskünfte gratis ertheilt. — Die Vermittlung geschieht kostenlos.
Anfragen sind zu richten an die Geschäftsleitung des obigen Vereines: **Wien, IV. Waaggasse 4.**

INHALT: Erdbeeren-Neuheiten. (Mit 2 Illustr.) — Butterbirne von Nivelles. — Henri Courcelles. — Die Gartenbau-Ausstellung in Berlin. — Uebersicht der Obsternte im Jahre 1885. — Ueber Honig. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Personalien. — Prämiirung. — Friedau. — Strassburg. — Obsttransport nach Deutschland. — Neue Obstsorten. — Gräfin Emilie Keglevich, eine neue Zwetschkensorte. — Flor Ziran, eine neue Aprikosensorte. — Exquisite, eine neue Pfirsichsorte. — Obsttransport nach Deutschland. — Seltene Erscheinung. — Blühender Obstgarten. — Birnen und Aepfel recht umfangreich zu erziehen. — Die Scheermaus. — Niederösterreichischer Gärtner-Unterstützungsverein. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Neuer Buxus. — Hoteia japonica foliis purpureis. — Thladiantha dubia. — Das Ueberwintern des Gemüses.

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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—

resp. Frcs. 15.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

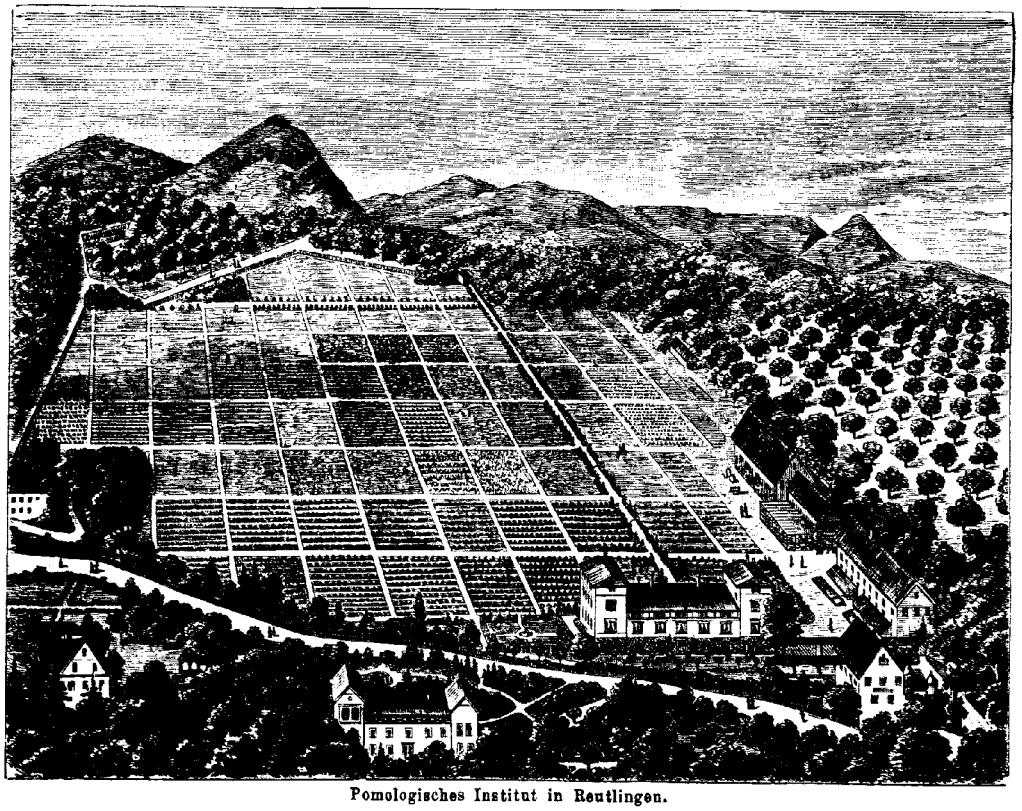
Nr. 21. **Wien, 1. November 1885.** **II. Jahrg.**

Das pomologische Institut in Reutlingen.

Das pomologische Institut in Reutlingen, die erste und vorzüglichste Anstalt dieser Art, hat die Aufgabe, in jeder Hinsicht die Pomologie, als die Basis für einen rationellen Obstbau und den Obstbau in seinem ganzen Umfange zu fördern.

Die Erreichung des vorgesteckten Zieles wird angestrebt:

1. Durch die pomologische Lehranstalt.
2. Durch den ausgedehnten Muttergarten.
3. Durch Ertheilung jedweder Auskunft, die von dem Institut verlangt wird, Bestimmung von Obstsorten, Beschickung von Ausstellungen mit Normal-Sortimenten von Obst, Abhaltung populärer Vorträge etc.
4. Durch die „Pomologischen Monatshefte", das Organ des Institutes.



Pomologisches Institut in Reutlingen.

Die pomologische Lehranstalt stellt sich die Aufgabe: die wissenschaftliche Pomologie in jeder Weise zu fördern und tüchtige Pomologen heranzubilden; — fleissige Baumgärtner theoretisch und praktisch zu erziehen und sie besonders im Baumschnitte tüchtig einzuüben; — jungen Kunstgärtnern Gelegenheit zu weiterer allgemeiner Ausbildung, namentlich auch durch das Studium der Naturwissenschaften, zu bieten; — Landwirthen, Beamten etc. Gelegenheit zu geben, sich mit der Praxis des Obst- und Gartenbaues, speciell mit der Pomologie bekannt zu machen; — Jünglingen, welche sich der Gartencultur widmen wollen, dazu in entsprechender Weise die Gelegenheit zu bieten, indem ausser dem Unterrichte in Pomologie und Obstbau auch Landschaftsgärtnerei, Gemüsebau, Blumenzucht und die anderen Gartenbaufächer gelehrt und praktisch eingeübt und die Grund- und Hilfswissenschaften des Gartenbaues, also in erster Linie die Naturwissenschaften, vorgetragen werden. Die übrige Beschreibung des Institutes wird aber auch zeigen, dass jedem Schüler zur Erweiterung seiner praktischen Kenntnisse, beziehungsweise zur Erreichung derselben eine genügende Menge Material zu Gebote steht.

Den Kenntnissen der Schüler, welche in die Anstalt eintreten wollen und dem Zwecke ihres Aufenthaltes entsprechend, können sie dem einen oder anderen Lehrcurse beiwohnen. Demgemäss können 5 verschiedene Lehrcurse besucht werden:

1. Der Jahrescursus der höheren Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau, beginnend im October jedes Jahres. Der Eintritt in denselben ist nur Denjenigen gestattet, welche schon in Gärtnereien thätig waren, oder welche eine höhere theoretische Bildung genossen haben; er berechtigt zum Besuch aller Unterrichtsstunden.

2. Der Obstgärtnercursus, der von Anfang März bis Ende September hauptsächlich für gelernte Gärtner, die sich noch im praktischen Obstbau ausbilden wollen, stattfindet.

3. Der Baumwärtercursus, der vom 3. März bis 20. Mai stattfindet und den Zweck hat, tüchtige Baumwärter durch den Unterricht im praktischen wie im theoretischen Obstbau heranzubilden.

4. Der Jahrescursus der Obst- und Gartenbauschule für solche, welche sich nur in den Obst- und Gartenbaufächern theoretisch und praktisch ausbilden wollen.

5. Der 3jährige Cursus der Obst- und Gartenbauschule, in welchen junge Leute, die das vierzehnte Lebensjahr zurückgelegt haben und den Gartenbau erst erlernen wollen, eintreten.

In diesen verschiedenen Cursen wird der Unterricht genau nach den Intentionen des Gründers abgehalten. Die einzelnen Lehrfächer, in welchen die Schüler Unterricht erhalten, sind: Theorie des Garten- und Obstbaues. Pomologie, Baumschnitt, Obstbau und Obstbaumpflege, Obstbenutzung, Zoologie, Pflanzenpathologie, Gemüsebau, Gehölzzucht und Gehölzkunde, Landschaftsgärtnerei, Blumenzucht, Feldmessen und Nivelliren, Botanik, Physik, Chemie, Geognosie und Geologie, Geometrie, Arithmetik, Buchführung, Geschäftsaufsätze und Zeichnen.

Als Lehrer der Anstalt fungiren zur Zeit: Friedrich Lucas, Vorstand: Pomologie, Baumschnitt, Gemüsebau, Obstbaumzucht. J. Fritzgärtner, pomologischer Wanderlehrer der kgl. Centralstelle für die Landwirthschaft: Obstbaufächer und Mathematik. Max Göhrlich, Obergärtner: allgemeine Pomologie, Repetitionen und praktische Demonstrationen. Conr. Heinrich, Obergärtner: Gartenbaufächer, Zeichnen, Geschäftsaufsätze, Feldmessenund Nivelliren. K. Reichelt: Naturwissenschaftliche Fächer.

Prune Grand-Duc (Grossherzogs-Pflaume).

Diese Neuheit wurde von dem berühmten Züchter Herrn Rivers in England erzogen und präsentirt sich als eine sehr werthvolle späte Pflaumensorte. Der Züchter beschreibt sie folgendermassen:

Grand-Duc, sehr grosse purpurne*) Pflaume, die in England erst zwischen dem 10. und 20. October reift. Der Geschmack ist sehr gut und bildet diese Sorte eine köstliche Zugabe zu den Spätpflaumen sowohl für den Markt, wie für den Garten des Liebhabers. Es ist zugleich eine sehr schöne Spalierfrucht.

In Frankreich wurde diese Neuheit durch die Baumschulenbesitzer von Orleans, die Herren Transon frères eingeführt und verbreitet. P. Baillie in Ferrière-la-Grande im Departement Du Nord beschreibt dieselbe näher in der „Revue horticole“ mit den nachstehendeu Bemerkungen:

Das Wachsthum des Baumes der Grand-Duc-Pflaume ist ausserordentlich stark, so dass sie hierin fast an die bekannte, zur Zwischenveredlung so vortheilhaft benützte Pflaume Belle de Louvain heranreicht, nur macht sie noch längere, feine und gerade Triebe. Die Blätter gleichen denen der Jefferson-Pflaume. Ihre Härte gegen klimatische Einflüsse ist sehr gross; die Blüthen ertragen die Frühjahrsfröste, sowie die kalten Regen der ersten Jahreszeit sehr gut und ist die Sorte deshalb auch auf Hochstamm ganz aussergewöhnlich fruchtbar.

*) d. i. nach englischer Farbenbezeichnung; wir würden die Farbe dunkelblau nennen.

Die Pflaume kann recht gross genannt werden; ihre gewöhnlichen Dimensionen sind in der Länge 5 Cm., im kleinen Durchmesser 35 Mm. Ihre Form ist unregelmässig elliptisch, gegen den Stiel zu sich verschmälernd, wenig gefurcht, mit sehr feiner Haut, welche sich sehr leicht abziehen lässt und purpurschwarz punktirt glänzt, bedeckt mit einem dichten Reife. Das Fleisch ist grünlichgelb, weich, fast schmelzend, sehr saftig und stark gezuckert, von erhabenem, weinartigem Geschmacke. Das Fleisch trennt sich sehr gut vom Kerne oder haftet an demselben stellenweise nur ganz wenig an. Die Reifezeit ist in diesem Jahre auf einem allem Wetter ausgesetzten Hochstamm zwischen 25. und 30. September eingetreten, und wiedersteht die Frucht ganz gut auch anhaltenden kalten Regen, wie selbe zu Ende des September einzutreten pflegen.

Jedenfalls ist diese Neuheit eine ganz gut zu empfehlende.

Die Gartenbau-Ausstellung in Berlin.

(Schluss.)

Sammlungen getrockneter oder gedörrter Früchte deutscher Fabriken waren nur vier vorhanden. Die Continental-Präservenfabrik Warnecke in Hildesheim und Fr. Behr, deutsche Dörranstalt in Cöthen (Anhalt) theilten unter sich den Ehrenpreis der Stadt Berlin im Betrage von 500 Mark. Die königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim (Director Goethe) und die Frhrl. v. Friesen'sche Gartenverwaltung in Rötha (Sachsen) erhielten, indessen gleichzeitig auch für ihre Gesammtleistungen, also auch mit Rücksicht auf die von ihnen ausgestellten Obstsäfte und Obstweine, je die silberne Staatsmedaille, welche Preise eben noch den Preisrichtern zur Verfügung standen. Hierbei müssen wir insbesondere des von Dir. Goethe ausgestellten, von den vielen anwesenden Fachmännern allseitig beifällig aufgenommenen, verhältnissmässig kleinen, äusserst praktischen Dörrofens, des niedlichen Apfelschälers und der einzig dastehenden Fruchtpasten gedenken.

Ein Fortschritt auf dem Gebiete des Obst- und Gemüsedörrens ist in Berlin, gegenüber der Hamburger Ausstellung 1883, nicht zu verzeichnen gewesen. Die vorhandenen Producte waren indessen derart, dass sie den bisher aus Amerika eingeführten mit Erfolg Concurrenz machen können, und damit können wir uns vorerst zufrieden geben.*) Sollen wir indessen auf dem Gebiete des Obstdörrens Fortschritte machen, dann muss dies auf Grund wissenschaftlicher Basis geschehen. So z. B. wissen wir heute noch nicht, welche Veränderungen die einzelnen im Obste vorhandenen Körper während des Darrprocesses erleiden. Allgemein ist angenommen worden, dass das Stärkemehl während des Darrprocesses sich in Traubenzucker umwandle; dieses wird heute auf Grund der in den „Tiroler landwirthschaftlichen Blättern" mitgetheilten Versuche von Mach in S. Michele in Tirol bestritten, und ebensowenig sind wir noch darüber im Klaren, worauf das Gelbwerden der Früchte beim Dörren beruht, und sind daher auch nicht in der Lage, die richtigen Mittel anzuwenden, um diese Entfärbung des Darrobstes zu verhindern. Nach dieser Richtung hin hat die Berliner Ausstellung keinerlei Bestrebungen aufgewiesen.

Unser Altmeister in der Obstverwerthung, Oberdieck, hat uns in seiner Schrift über die Tauglichkeit der Pflaumen zum Dörren treffliche Winke dahin gegeben, dass wir nicht nur bestrebt sein müssen, ein gutes Dörrproduct herzustellen, sondern dass wir jede Obstsorte zu prüfen haben auf die Brauchbarkeit für die entsprechenden Verwerthungsarten. Auch nach dieser Richtung hin hat die Ausstellung nichts Neues geboten.

Selbst die so praktischen Obst-Pasten, für welche Director Goethe die versammelten Pomologen im Herbste 1883 in Hamburg so lebhaft zu interessiren vermochte, hatten keine Nachahmer gefunden, und nur die Geisenheimer Anstalt allein stellte dieselben in vollendeter Form aus. Wir haben daraus so vortreffliches Mus bereiten sehen, das zu jedem Gebrauche, als Compot, Mehlspeisfülle, zu Brot etc. gleich gut zu verwenden war und glauben nur, dass die Stücke in etwas zu kleine Portionen abgetheilt sind. Wir können unsere Obstzüchter und Obstconservenfabriken auf dieses äusserst empfehlenswerthe Product ganz besonders aufmerksam machen.

Obstsäfte deutschen Fabrikats waren von 7 Ausstellern vertreten, von denen 6 mit Prämien bedacht werden konnten. Es handelt sich hier um einen Ausfuhrartikel von grosser Bedeutung. Besondere Fortschritte, z. B. neue leichte Conservirungsmethoden, kamen nicht zur Anschauung; doch muss bemerkt werden, dass die Säfte sowohl mit Zucker als auch mit Weingeist sehr gut conservirt waren.

Sehr schöne Stachelbeeren waren nach einer neuen Methode in einer hellen Flüssigkeit eingelegt und von sehr schönem, bestechendem Ansehen.

Ein wesentlicher Fortschritt war auf dem Gebiete der Obstweinbereitung zu bemerken. Während auf früheren Ausstellungen unfertige, moussirende, schwarze und trübe Weine sehr häufig zu finden waren, traten diese in Berlin nur sehr vereinzelt auf. Das Gros der vorhandenen Proben liess auf eine rationelle Behandlung der Weine schliessen.

Im Ganzen waren Kernobst- und Beerenobstweine einschliesslich der moussirenden Obstweine von 13 Ausstellern vorhanden, von denen 8 speciell in dieser Branche und 5 schon in ihren Gesammtleistungen auch hier Anerkennungen erhielten. Unter den Ausstellern befanden sich 2 Lehranstalten, die sich die Förderung der Obstverwerthung zu ihrer Aufgabe stellen; weiter waren es meist solche Aussteller, welche die Verwerthung des Obstes als Geschäft betreiben. Nur 2 Private, welche die Weinbereitung auf die von ihnen selbst erzeugten Obstmengen beschränken, waren zu verzeichnen.

Unter der Rubrik sonstige Obstpräparate, welche 9 Nummern aufwies, wurden 2 Auszeichnungen verliehen, nämlich eine solche für Verwerthung der Rückstände der Obstweinbereitung auf Cognac und eine für conservirte Stachelbeeren. Die übrigen Aussteller waren schon mit Rücksicht auf ihre Gesammtleistung prämiirt.

*

*) Wir können dies in Oesterreich bisher nicht behaupten; nur was die Schönheit des Products betrifft, ist es bis jetzt der Fall. Wir erzeugen ebenso schönes Trockenobst, wie es z. B. Baron Warsberg bei Cilli beweist. Was aber die Preise betrifft, so können wir mit den Amerikanern nicht concurriren. Es werden gegenwärtig von Hamburg aus 100 Kilo californische Ringäpfel zu 80 Mark, sage 48 Gulden angeboten. Das ist ein Preis, um den wir Dörrobst bis jetzt nicht herstellen können; das Mindeste ist 70 kr. per Kilo. Deshalb ist auch eine Concurrenz noch immer nicht möglich.

Zu vermissen war in dieser Abtheilung eine Darlegung weiter gehender Bestrebungen zur Verwerthung der Rückstände der Obstweinbereitung. Die Rückstände der Obstweinbereitung, die Obsttrester z. B. werden heute noch zum grössten Theile als werthloses Material weggeworfen. Die Obst- und Gartenbauschule zu Bautzen hat aber im Jahre 1883 schon gezeigt, wie aus diesen Rückständen noch ein als Nahrungs- und Genussmittel sehr schätzbares Gelée hergestellt werden kann. Die Herstellung dieses Gelées erfordert nur Apparate, wie sie in jeder Haushaltung vorhanden sind, und die Verwerthung eines Centners dieser Rückstände beläuft sich abzüglich aller Kosten auf circa 88 kr. Wenn man bedenkt, dass in Deutschland Millionen von Centnern dieser Rückstände sich jährlich ergeben, sollte man glauben, dass die Obstproducentsn Versuche mit dieser Verwerthungsart seitdem schon angestellt hätten. Leider war ein solches Erzeugniss auf der Ausstellung nicht vorhanden!

Die amerikanischen Brombeeren.

Zu den seit langer Zeit in unseren Gärten heimisch gewordenen, durch den Einfluss gärtnerischer Cultur in reicher Tragbarkeit, Form, Grösse und feinem Geschmack der Früchte ungemein verbesserten Arten des Beerenobstes, unter welcher Benennung man gewöhnlich die Erdbeere, Himbeere, Stachelbeere und Johannisbeere versteht, hat sich seit einiger Zeit noch die Brombeere zugesellt, und wird sie gegenwärtig als gleichberechtigt mit dem vorgenannten Beerenobste bereits in vielen Gärten in grösserer oder geringerer Menge gezogen.

Doch muss gleich bemerkt werden, dass es nicht unser einheimischer, sehr bekannter, an Waldesrändern, auf Felsen sich hinziehender, an Hecken emporwuchernder, durch seine langen stark bewehrten Ranken oft ein undurchdringliches Gestrüppe bildender Brombeerstrauch oder etwa ein Abkömmling dieses ist, der Aufnahme in den Gärten gefunden, sondern es sind Fremdlinge, aus der neuen Welt stammend, die unsere kleinfrüchtige Brombeere an Grösse und auch an Wohlgeschmack der Frucht weit überragend, durch diese Eigenschaften auch bei uns Anerkennung gefunden haben; in den Vereinigten Staaten Nordamerikas werden diese Sorten, von mehreren daselbst wildwachsenden, ziemlich grossfrüchtigen Arten der Gattung Rubus L. ihren Ursprung herleitend und zum Theil aus Samen erzogen und noch verbessert, gleich der Erdbeere und anderen Obstgattungen auf ausgedehnten Landstrecken cultivirt, in fast unglaublich grossen Quantitäten geerntet und finden dann mannigfaltigste Verwendung, als z. B. zur Bereitung von Wein, Branntwein und Essig, sowie man sie auch frisch verspeist, für den Wintergebrauch und zu längerer Aufbewahrung trocknet und auf verschiedene Weise einmacht.

Während der ganzen schönen Jahreszeit bildet ein solcher, oft bis 4 Meter hoher Brombeerstrauch eine wahre Zierde des Gartens; im Frühjahr mit einer Unzahl grosser, weisser, weithin sich bemerklich machender Blüthen vom Boden an bis zur Spitze wie übersäet, kann er mit sehr vielen unserer beliebtesten Ziersträucher kühn in die Schranken treten, ja übertrifft noch manche davon; später, wenn sich die in ebenso grosser Menge angesetzten, die Zweige des Strauches niederbeugenden Früchte zu färben beginnen und endlich in glänzend schwarzer Färbung prangen, ist der Anblick ein nicht minder angenehmer. Jedoch nicht blos das Auge findet dabei seine Rechnung, der Nutzwerth dieses Strauches ist, wie schon angegeben, ein grosser und sollte aus diesem, von den in allen ihren Culturen äusserst praktischen Amerikanern längst anerkannten Grunde auch bei uns die Anpflanzung eine mehr allgemeine werden, umsomehr, da er leicht gedeiht, keiner grossen Vorbereitung des Bodens, keiner besondern, etwa schwierigen oder umständlichen Pflege bedarf, um uns seine Gaben alljährlich in reichlichster Fülle zu spenden und dem auch unsere Winterkälte diesem auch in seiner Heimat an Frost gewöhnten Fremdlinge nichts anhaben kann.

Zeitig im Frühjahr, sobald die Bearbeitung des Bodens stattfinden kann, wird der zur Brombeerpflanzung bestimmte, sonnig gelegene Platz mit Anwendung des nöthigen Düngers gründlich umgegraben und gleich die Sträucher, welche man sich jetzt aus vielen Baumschulen und grösseren Gärtnereien leicht und zu geringen Preisen verschaffen kann, reihenweise gepflanzt. Der amerikanische Brombeerstrauch, welcher einen von unserer gewöhnlichen Art ganz verschiedenen, mehr aufrechten Wuchs hat, bildet starke Büsche, es nimmt somit jede einzelne Pflanze ziemlich viel Raum in Anspruch und empfiehlt es sich daher, wenn eine reiche Ernte erzielt werden soll, mit dem Platz durchaus nicht zu sparen. In Amerika wird sogar eine Entfernung von 7 Fuss von einer Pflanze zur andern für nicht zu viel gehalten und werden auf diese Weise starke, nach jeder Seite hin gut ausgebildete Sträucher und erstaunliche Quantitäten von Früchten erzielt, die noch dazu durch den ungehemmten Zutritt von Luft und Licht eine sehr vollkommene und frühe Reife erlangen. Man darf jedoch zur Erreichung dieses Zweckes nicht etwa alle an den Sträuchern auswachsenden Triebe sich ungehindert ausbreiten lassen; es ist viel besser, nur wenige, etwa 3 bis 4 der kräftigsten Schösslinge der Pflanze zu belassen und alle andern rechtzeitig zu entfernen, wodurch der ganze Saft den wenigen Trieben zu gute kommt und das Ergebniss schliesslich ein viel befriedigenderes sein wird. Die, wie schon bemerkt, bei ungehindertem Wachsthum sehr in die Höhe wachsenden Schösslinge werden in der Cultur etwas eingekürzt, etwa bis zur Höhe von 2½ bis 3 Meter; durch dieses Verfahren werden die Seitentriebe kräftiger und kommen auch mehr und besser ausgebildete Blüthen und Früchte zum Vorschein, sowie es auch die Ernte erleichtert. Selbstverständlich müssen solche starke Büsche entsprechend starke und hohe Pfähle erhalten, falls man nicht vorzieht, die einzelnen Schösslinge an ein aus Stangen und Latten oder, was noch besser, aus galvanisirtem Draht verfertigtes Spalier anzuheften.

Jedes Jahr im März werden die langen Triebe, welche abgetragen haben und nun verdorren, durch Abschneiden am Boden entfernt, die übrigbleibenden, wenn nöthig, ausgelichtet und eingekürzt und darauf wieder angeheftet. Das beständige Reinhalten und die Auflockerung des Bodens um die Pflanzen herum ist wohl selbstverständlich. Gegen mehrmals wiederholte Düngergüsse in den Wintermonaten, sowie auch von Zeit zu Zeit bei Regenwetter im Frühjahr und Sommer, erzeigt sich der Brombeerstrauch besonders dankbar durch üppigeres Wachsthum und Hervorbringung einer noch grösseren Menge prachtvoller Früchte.

Die Vermehrung des Brombeerstrauches erfolgt im März durch je nach ihrer Stärke in mehr oder weniger Stücke zerschnittene Wurzeln, die man darauf in kleine Töpfe einlegt und bis zum Austreiben in ein warmes Mistbeet bringt, ferners durch Zertheilung der stärkeren Stöcke beim Versetzen, durch Abnahme der mit eigenen Wurzeln versehenen Seitensprösslinge und endlich noch durch Absenken der Triebspitzen und durch Stecklinge von jungen Trieben, die gern anwachsen.

Schliesslich seien noch einige der besten Sorten der amerikanischen Brombeeren genannt. Als die beste bezeichnen die Amerikaner gegenwärtig Kittatinny. Sie ist ausserordentlich reichtragend, frühreifend, bringt sehr grosse und süsse Früchte und diese in reichlicher Anzahl. Ganz vorzüglich sind auch: Lawton (New-Rochelle) Dorchester, Miner's trailing, Géant, Snider und endlich Wilson's Early, welch' letztere sich durch besonders frühe Reife auszeichnet und ebenfalls eine ausgiebige Ernte schöner Früchte gewährt.

Da Manchem damit ein Gefallen geschehen dürfte, füge ich noch ein gutes Recept zur Bereitung des Brombeerweines, entnommen dem Buche von H. Semler in S. Francisco „Die Hebung der Obstverwerthung und des Obstbaues" (ein wirklich vortreffliches und nicht genug zu empfehlendes Werk, das jeder Freund des Obstbaues zur Hand haben sollte), hier bei.

„Die Beeren sollen an einem trockenen Tag gesammelt, in einem Kessel mit der Hand zerdrückt und dann mit heissem Wasser übergossen werden — so viel, dass sie gerade bedeckt sind. Sodann ist eine Hand voll zerquetschter Rosinen und eine Hand voll Erdbeerblätter — aus dem Herzen der Mutterpflanzen, noch besser von den Ausläufern

genommen, hinzuzufügen, und nun lässt man die Masse 4 Tage ruhig stehen, nach welcher Zeit sich eine Hefenkruste auf der Oberfläche gebildet haben wird. Die Auspressung hat jetzt stattzufinden und dem Saft ist Zucker zuzusetzen, im Verhältniss von 1 Pfund auf je 4 Liter. Zwei Wochen lässt man die Gährung dauern, dann schlägt man das Fass fest zu und zieht nach sechs Monaten den Wein ab. Man möge während der Gährung die Auffüllung des Fasses nur nicht unterlassen, namentlich nicht bei Beginn derselben.

Um von Brombeeren ein Getränk zu machen, das dem Portwein ähnelt, wird folgendes Verfahren empfohlen. Man presse den Saft der Brombeeren aus und lasse ihn 36 Stunden stehen. Während der Gährung innerhalb dieser Zeit entferne man stets alle Auswürfe, die an die Oberfläche treiben. Dann füge man eine Wassermenge hinzu, welche den vierten Theil des Saftes beträgt, sowie 3 Pfund Zucker — brauner ist besser wie weisser — auf je 4 Liter Flüssigkeit und filtrire diese nach 12 Stunden. Nach erfolgter vollständiger Vergährung, die nur einen Zeitraum von wenigen Tagen in Anspruch nimmt, schlägt man das Fass fest zu und zapft es nach 6 Monaten ab. Dieser Wein wird besser mit dem Alter." E. J. P.

Die Obstausstellung in Budapest vom 18. bis 31. October 1885.

Nachdem wir jenen Theil der grossen Berliner Ausstellung vom Anfang September d. J., welcher das Obst und die Obstverwerthung betraf, eingehend studirt hatten, war es uns von höchstem Interesse, auch die Obstausstellung in der Hauptstadt Ungarns zu sehen. Und wir können es mit Stolz verkünden, sie hat die Berliner in mancher Beziehung übertroffen; sie war sehr schön, sehr belehrend und grossartig.

Hat man aus der Reihe der einzelnen Ausstellungen, welche den Sommer über in der „Ungarischen Landes-Ausstellung" abwechselten, auf das Deutlichste den Beweis entnommen, dass Ungarn noch immer eines der ersten Agriculturländer der Welt ist, dass man das Getreide, den Wein, das Holz, den Tabak, sowie Pferde, Schweine, Mastvieh etc. schöner nirgends in der Welt antreffen kann, wie in Ungarn, so zeigte die Obstausstellung, dass auch an Obst Ungarn den meisten Ländern voran ist und dass es durch Heranziehen deutscher und französischer Gärtner durch die Herrschaften, Städte und landwirthschaftlichen Anstalten in der Anzucht sehr schöner Früchte und der neuesten Obstsorten auf einen sehr hohen, auf einen ausgezeichneten Standpunkt der Obstcultur gelangt ist. Die Ausstellung wirkte ausserordentlich überraschend, wenn man das dort exponirte Obst mit den gewöhnlichen Marktobstsorten von Pest vergleicht.

Dass Ungarn übrigens schon in früheren Jahrhunderten als Obstland berühmt war, lesen wir in des ehrenwerthen Johann Cuspinianus „Oratio ad Principes", den man der Uebertreibung beschuldigte, weil er dort sagte, dass in Ungarn mit Ausnahme des Granatapfels alle Sorten des edelsten, süssesten und schmackhaftesten Obstes in reichlicher Menge wachsen. Ja, der edle Augier Ghislen de Busbeck behauptete sogar, dass man selbst in Campanien kein schöneres und besseres Obst findet als in Ungarn.

Als besonders fördernd muss aber auf die Landes-Obstausstellung 1881 hingewiesen werden. Sie gab den Impuls zu der Förderung der heute ersichtlichen Sortenkenntniss, so dass man staunend angesichts der tausend Arten ausrufen kann: Wer kennt die Aepfel, nennt die Namen? Musterhafte Obstsortimente geben hierauf die richtige Antwort.

Gleich beim Eingange der ersten Halle sehen wir die wohl zumeist aus Samen hervorgegangenen autochthonen Apfelsorten Siebenbürgens; einen Batull, Pónyik „Schmeketen", Mutineszko (Havasi fürtős), rothen und gestreiften Gyögyer, eine Anzahl Parise, dann den Szászpap und Hermannstädter Eisapfel, welche vielleicht mit den flandrischen Einwanderern dahin kamen, den türkischen Muskateller (synonym mit dem Pázmán Oberungarns), welcher sich während der Türkenherrschaft verbreitete.

An diese vom wissenschaftlich-pomologischen Standpunkte höchst interessante Collection reihen sich 25 Aepfel- und Birnensorten an, welche für die Grossproduction empfohlen werden, wobei sich der Gedanke aufdrängt, dass für die Lösung der Frage des Obst-Exportes und der Verwerthung durch Dörrung es unbedingt nothwendig wäre, die Sortenzahl für Grossproducenten ganz erheblich zu restringiren, denn so interessant es auch für den Amateur sein mag, ein reichhaltiges Sortiment zu besitzen, der praktische Standpunkt der Obstverwerthung fordert möglichste Beschränkung. Dem Amerikaner gilt es, nicht vielerlei, sondern viel Obst zu produciren, mit welchem er uns im frischen und gedörrten Zustande eine nur zu gefährliche Concurrenz bereitet. Die in Siebenbürgen gezüchteten und von hundert Producenten ausgestellten Obstsorten waren systematisch geordnet: 1. Calville, 2. Schlotteräpfel, 3. Gulderlinge, 4. Rosenäpfel, 5. Taubenäpfel, 6. Rambours, 7. Canada-Rambours, 8. Wachsreinetten, 9, Borsdorfer Reinetten, 10. rothe Reinetten, 11. graue Reinetten, 12. Goldreinetten, 13. Streiflinge, 14. Spitzäpfel, 15. Plattäpfel. Ferner: 1. Butterbirnen, 2. Halbbutterbirnen, 3. Bergamotten, 4. Halb-Bergamotten, 5. grüne Langbirnen, 6. Flaschenbirnen, 7. Apothekerbirnen, 8. Rousseletten, 9. Muskateller, 10. Schmalzbirnen, 11. Gewürzbirnen, 12. längliche, 13. rundliche Jochbirnen, 14. längliche, 15. rundliche Weinbirnen. Unter den Schlotteräpfeln sahen wir die Wiener, Marosszéker und Tökparise, unter den Gulderlingen die Pónyike, den Török muskatály und Munlinesco, unter den Rosenäpfeln den sächsischen Pfarrer und Batull, unter den Rambours den Seidenapfel Daru, Sovárer Hermannstädter Eisapfel und Márkóder nözsér, also eine Reihe den ausländischen Pomologen oft kaum dem Namen nach bekannte interessante Sorten. Dann begegnen wir unter den Reinetten der Mádai kormos; unter den Streiflingen dem Csányer; unter den Spitzäpfeln dem Gyögyer; unter den Plattäpfeln dem edlen Sercsika, Bánffy-Pál- und Török-Bálint-Apfel, nur den von Bereczky auch im Auslande bereits bekannt gemachten Orbaiapfel suchten wir vergeblich.

Die Butterbirnen sind von der seit 1680 bekannten, nach einer Familie gleichen Namens getauften Beurré Isambart bis zu Franz Veress' Butterbirne schön vertreten. Auch die Apothekerbirnen, deren Stammmutter allem Anschein nach aus den Gefilden Pannoniens stammt, sind zahlreich vorhanden. Dieselbe Eintheilung wie die Siebenbürger haben auch die Kecskeméter adoptirt und ihre herrliche Sammlung ist mit einem Special-Katalog versehen, aus welchem wir ersehen, dass sie 274 Apfel-, 187 Birnen- und 66 Pflaumensorten exponirten. Sie liefern gleichzeitig eine Zusammenstellung über die als vorzüglich oder lucrativ befundenen Sorten, für welche jeder Interessent dankbar sein dürfte. Neben dem Rosenapfel begegnen wir hier einer uralten, seitens der modernen Pomologen kaum gekannten Sorte des „Metett", dessen übrigens Johann von Lippay im III. Bande seines „Pozsonyikert" 1667 Erwähnung thut; gerade so wie des „Selymes", welchen er als um Pressburg vielgezüchteten Apfel erwähnt, während ihn der Katalog als Kecskeméter Ursorte bezeichnet. Uebrigens datirt die eigentliche Obstcultur Kecskemets aus verhältnissmässig sehr junger Zeit. Erst das Gesetz über Flugsandbindungen vom Jahre 1808 gab hiezu Anstoss, indem die Sandwüste um Kecskemét parcellenweise zur Beurbarung kam, mit solchem Erfolge, dass derzeit auf etwa 600 Joch einstiger Sandwüste an $2^1/_2$ Millionen Obstbäume ausgepflanzt sind. Der vom Apotheker S. Katona mit vielem Fleisse zusammengestellte Katalog bezeichnet für die Kecskeméter Gegend als vorzüglichste und lucrativste Sorten: den gelben Belle-fleur, Winter-Goldparmäne, Ostern-Rosmarin, als am lucrativsten den edlen Sóvárer, den altehrwürdigen Spiegelapfel, Nyári pogácsa und Kecskemeter Pogácsa, diese auf dem Budapester Markte so häufigen beiden Apfelsorten, und schliesslich den türkischen Weinling. Hingegen werden die Szercsikas, der Daru, weisse Stettiner, Sikulaer, Taffetäpfel als sehr gut, Metett und Pázmán blos als „gute" Aepfel bezeichnet.

Alle Achtung verdient auch der Nagy-Küröser pomologische und der Nagy-Bányaer landwirthschaftliche Verein, an dessen Collection 83 Aussteller sich betheiligten, während an ersterer Ausstellung neben der Vereins-Collection noch 21 Aussteller betheiligt sind.

Der Bistritzer landwirthschaftliche Verein exponirt 115 Apfel- und Birnsorten, worunter wir den Jaader Herbstapfel, Weingartenapfel, Tartler, Heidendorfer, Batullen-, Windauer, Schogner Apfel als wenig bekannte Sorten namhaft machen. Der Sároser landwirthschaftliche Verein bringt

*

einige für Oberungarn sehr werthvolle Sorten zur Schau. Auch der Békéser landwirthschaftliche Verein hat, gleich dem Szathmárer, ganz Beachtenswerthes geleistet.

Von unseren landwirthschaftlichen Lehranstalten sind Keszthely, Kaschau und Kolos-Monostor mit schön geordneten, reichhaltigen Collectionen vertreten. Ueber die Kaschauer Collection liegt auch ein Special-Katalog auf, aus welchem u. A. ersichtlich ist, dass der 1876 gegründete pomologische Garten 267 Apfel-, 234 Birnen-, 50 Pflaumensorten enthält.

Von Privaten sind besonders die reichhaltigen Collectionen aus Vedröd, Pápa, Totis, die Dobozer Gärtnerei, Horpácser Baumschule, Witwe Paul Szathmáry-Király (Felsö-Zsolcza), Dr. K. Tóth (Uermény), Johann Kéry (Szegedin) zu nennen.

Der auf dem Gebiete der Pomologie stets rührige niedere Clerus hat in den Pfarrern Josef Kovács (Bátorkeszi) und Michael Chrastek (Bars-Szent-Kereszt) würdige Vertreter gefunden. Dass auch Abt Göndöcs nicht fehlt, darf nicht besonders hervorgehoben werden. In seiner Collection findet sich neben einem Fehér rozmaring eine Mandelreinette angeführt. Was das wohl für eine Mandel sein mag!

Die magyarischen Frauen haben schon in früheren Zeiten in der Bereitung von Dörrobst und diversen Getränken excellirt, dass diesen ihre Kunst nicht abhanden gekommen ist, dafür geben die Collectionen der Frau von Szathmáry-Királyi, der Fräulein Szerény, Cäcilie Roth (Grosswardein) ein beredtes Zeugniss. Doch pfuschen ihnen die Herren der Schöpfung bereits auch auf diesem Gebiete ganz auffallend ins Handwerk. Neben den verschiedenen Obst- und Gemüseconserven der Firma Mocsnik sehen wir z. B. eine reichhaltige Collection von gedörrtem Obst und Gemüse des Grafen v. Attems und der Kaschauer landwirthschaftlichen Lehranstalt. Letztere demonstrirt das Vorgehen beim Dörrverfahren, indem sie drei ihrer Dörrapparate, die bekannte Lukas'sche Wanderdörre, die Meissen'sche und den Dr. Ryczer'schen American Evaporator im Betrieb vorführt mit einer Anzahl von höchst ingeniös erfundenen amerikanischen Schälapparaten.

Eine beachtenswerthe Collection von gedörrtem Obst, besonders Pflaumen, hat der Nagybányaer landwirthschaftliche Verein exponirt, welcher auch mit Quitten, Nüssen, Kastanien und Mispeln brillirt.

(Schluss folgt.)

Mittheilungen und Correspondenzen.

Halbstämme. Nächst dem Hochstamm ist die wichtigste Baumform der Halbstamm. Derselbe besitzt einen Stamm von durchschnittlich 1 M. Höhe; hier werden die Kronenzweige regelmässiger und genauer geschnitten, als beim Hochstamm. Halbstämme wurden bisher bei uns noch wenig gezogen, vielleicht vereinzelt in Gärten, in Obstplantagen aber fast nie; erst durch das epochemachende Werk H. Semler's sind wir in Deutschland mit den Vortheilen der Halbstämme bekannt gemacht und aufgemuntert worden, die Anpflanzungen derselben in grösserem Massstabe zu versuchen.

Obwohl nun nicht geleugnet werden kann, dass die Hochstämme zur Chausséebepflanzung, zur Bepflanzung von Bergabhängen und auf unseren Fluren, woselbst gleichzeitig verschiedene Zwischenculturen betrieben werden, ganz unersetzlich sind, und obwohl wir der Ueberzeugung sind, dass die deutschen Obstzüchter in den nächsten Jahrzehnten noch vorwiegend oder fast ausschliesslich hochstämmige Bäume pflanzen werden, so ist doch den Ansichten der Amerikaner, die Halbstämme zu bevorzugen, eine grosse Berechtigung nicht abzusprechen, und theilen wir hier die Gründe mit, die Semler zu Gunsten der Halbstämme anführt:

1. Sie kommen früher zur Tragbarkeit;
2. sie sind fruchtbarer, weil sie eine verhältnissmässig grössere Verdunstungsfläche besitzen;
3. da sie im Verhältnisse mehr Laub erzeugen, werden ihre Früchte vollkommener;
4. da ihre Früchte näher an der Erde hängen, so werden sie durch deren Wärmeausstrahlungen mehr geschützt und auch dadurch vollkommener;
5. Winde und Stürme können weder den Bäumen, noch deren Früchten viel anhaben;
6. sie können durch Schutzdächer vor der Wirkung der Fröste bewahrt bleiben;
7. sie 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 Mängeln und allen Ungehörigkeiten in denselben ist ein leichteres;
10. alle Arbeiten, sei es Reinigen, Ausputzen, Zurückschneiden, Insectenvertilgung, sowie das Ausbrechen oder Ernten der Früchte können mit einer bedeutenden Zeitersparniss vollzogen werden.

Wenn man alle diese Vortheile berücksichtigt, so wird man zur Ueberzeugung kommen, dass die immer praktischen Amerikaner so Unrecht nicht haben, wenn sie die Halbstämme allen anderen Formen vorziehen. Ferneren Versuchen bleibt es nun überlassen, die allgemeine Brauchbarkeit der Halbstämme für die Verhältnisse unserer einheimischen Obstcultur zu erproben. So viel bleibt gewiss, in Privatobstgärten soll der Halbstamm schon jetzt dem Hochstamme entschieden vorgezogen werden; es würde jedoch etwas voreilig sein, auf allgemeine Empfehlungen hin grössere Plantagen mit Halbstämmen anlegen zu wollen.

Wenn Hoch- und Halbstämme für die wirthschaftliche Obstcultur am zweckmässigsten sind, so haben hingegen für die Gartenobstcultur, für die Production feinerer Tafelfrüchte die Zwerg- und Spalierobstbäume einen höheren Werth.

Unter Zwergobstbäumen versteht man solche, welche, im Gegensatze zu hochstämmigen und halbstämmigen Bäumen, sich nahe vom Boden aus verzweigen und die durch Veredeln auf Zwergunterlagen, durch öfteres Verpflanzen und durch richtig angewendeten Schnitt in ihrer Ausdehnung beschränkt und zu früher Fruchtbarkeit gezwungen werden. Zuweilen werden die Zwergbäume in genauen symmetrischen Formen gezogen, dann heissen sie Formbäume. Wenn solche Formbäume an Mauern oder Spalieren flach gezogen werden, so sind es Spalierbäume.

Die oben angegebenen Vortheile, welche die Halbstämme gegenüber den Hochstämmen haben, besitzen die Zwergbäume in noch erhöhterem Masse; namentlich aber verdienen sie insofern Berücksichtigung, als sie im Verhältniss zu Hoch- und Halbstämmen bald regelmässig und reichlich tragen, sehr vollkommene Früchte entwickeln, und da man durch Anwendung der Zwergstämme in den Stand gesetzt ist, auf einen verhältnissmässig kleinen Raum eine grosse Anzahl von Obstsorten zu vereinigen, andauernd die verschiedenen Sorten Früchte geniessen zu können, wo bei Anwendung von Hochstämmen nur sehr wenig Sorten Platz finden könnten.

Das beste Mittel, grössere Wunden an Bäumen zu decken. Alle bisher für diesen Zweck angewandten Mittel erfüllen denselben entweder nur unvollkommen, oder sind mit manchen Unbequemlichkeiten verbunden, z. B. der so sehr berühmte Theer. Vor einigen Jahren wurde in mehreren Zeitungen eine Masse unter dem Namen Plastic State ange-

priesen, die aus Kohlentheer und Schiefermehl besteht. Sie wird durch Vermischen und Stampfen von etwa einem Theile Kohlentheer und vier Theilen Schieferstaub bereitet. Diese Masse muss etwa von der Beschaffenheit von nicht zu dünnem Glaserkitt sein und sich in der Hand ballen und ausrollen lassen. Schiefermehl kann man sich selbst leicht dadurch bereiten, dass man Stückchen von Schiefer fein zerstösst. Es haftet diese Masse an Holz, an Metall, an Stein und überhaupt an Allem, was nicht fettig ist, und verschliesst jede Oeffnung luftdicht. Selbst in sehr dünner Lage aufgestrichen, erhärtet sie die Oberfläche, darum bleibt sie elastisch. Daher springt sie im Winter nicht ab und doch fliesst sie auch nicht im Sommer. Es gibt kaum etwas Bequemeres und Nützlicheres im Hause, weil man damit Alles sofort wasser- und luftdicht verschliessen kann. Im Mai vorigen Jahres stopfte ich damit Löcher in den Böden zweier Giesskannen zu. Ungeachtet diese nun seitdem unaufhörlich gebraucht wurden, so hält die Masse fest, die noch weich anzufühlen ist. Sie ist vortrefflich zum Dichtmassen von Wasserröhren, mögen diese von Holz, Metall oder Stein sein, von Fässern und vielen anderen Arten von Gefässen. Springt der Glaserkitt von den Scheiben der Treibhäuser und Mistbeetfenster theilweise ab, so lässt sich der Schaden vermittelst dieser Masse ohne Aufenthalt verbessern. Bedeckt man grössere Baumwunden mit derselben, was am besten vermittelst eines Messers oder eines flachen Holzes geschieht, so werden diese für Jahre absolut gegen Luft und Feuchtigkeit geschützt. Die Wundränder überwallen sehr schnell. Sollte die schwarze Farbe anstössig sein, so kann man Sand, Asche etc. darauf streuen und eindrücken.

Werth spätblühender Apfelsorten. Je später eine Obstsorte blüht, um so geringer ist die Gefahr, dass die Blüthen von Spätfrösten vernichtet werden. Es ist daher in solchen Gegenden, in welchen Spätfröste häufig vorkommen und in Folge dessen Missernten eintreten, ganz besonders auf die Wahl spätblühender Sorten Rücksicht zu nehmen. Solche spätblühende Sorten sind: der königliche Kurzstiel, eine Goldreinette von mittlerer Grösse, mehr breit als hoch, wird am Lager goldgelb, mit schönen Carmoisinstreifen, reift im December und hält bis April. — Der Luikenapfel, ein Streifling von mittlerer Grösse, mehr hoch als breit, reift im November und hält bis März; der Baum liebt guten Lehmboden und ist dann sehr fruchtbar. — Der weisse und braune Matapfel, mittelgrosser Streifling von sehr angenehmem Geschmack, reift im December und hält bis Sommer. Der Baum liebt feuchten, nahrhaften Boden und ist sehr fruchtbar. — Der Edelborsdorfer, eine Reinette mittlerer Grösse, von ganz vorzüglichem Geschmack, reift im December und hält bis April. Der Baum wächst mässig, wird aber erst im Alter von 16—18 Jahren tragbar, ist aber dann sehr fruchtbar bis in das späteste Alter. — Die goldgelbe Sommerreinette von mittlerer Grösse reift im September und hält bis October, ist ein sehr guter Tafel- und Mostapfel; der Baum wächst schnell und ist sehr fruchtbar. — Der Prinzenapfel, ein ziemlich grosser Schlotterapfel, für Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll; der Baum wächst lebhaft und trägt früh und reich. Möchten doch Diejenigen, welche im Herbste oder Frühjahre Apfelbäume pflanzen, sich diesen Wink zu Nutzen machen.

Broglio.

Der californische „Muskatnuss"-Baum. Anfangs des Jahres 1852 hatte Schreiber dieses das Glück, in Californien den verstorbenen Herrn William Lobb, den intelligenten Sammler für eine berühmte Firma englischer Handelsgärtner, zu treffen. Wir waren gerade durch eine Gegend gekommen, über welche Herr Lobb Erkundigungen einziehen wollte und letzterer Herr war gerade von seinen Forschungen in den Waldungen der Gebirgszüge zurückgekehrt. Viele Abende verbrachten wir im Austausch der interessanten Erfahrungen mit diesem genialen und interessanten Gesellschafter. Bei einer Gelegenheit überreichte er uns eine Nuss mit der Frage: „Wie nennen Sie diese?" — „Sie sieht wie eine Muskatnuss aus und riecht wie eine Theerfichte," war die Antwort. — „Das ist die Frucht des californischen Muskatnussbaumes." In jenen Tagen waren die Zeitungen im Osten mit überschwenglichen Beschreibungen der Wunder Californiens angefüllt. Unter anderen wurden ein Seifenberg und ein Wald von Muskatnussbäumen als die neuesten Entdeckungen in diesem Lande wunderbarer Producte aufgeführt. Herr Lobb hatte von den Muskatnussbäumen gehört und war gerade von einer Reise in der Gegend, wo sie standen, zurückgekehrt und hatte den Samen, aus dem die ältesten, jetzt in England wachsenden Bäume gezogen wurden, gesammelt. Nach den von Herrn Lobb nach Hause geschickten Exemplaren erkannte Sir William Hooker den Baum als eine Torreya und beschrieb sie wegen ihrer muskatnussähnlichen Frucht als Torreya Myristica. Etwa zur selben Zeit sandte ein amerikanischer Sammler Exemplare an Dr. Torrey in New-York. Er erkannte sie ebenfalls als eine Torreya und beschrieb sie als T. Californica. Da seine Beschreibung vor der des Herrn Hooker erschien, hat nach Brauch der Botaniker seine Bezeichnung das Vorrecht. Der in Frage stehende Baum erreicht eine Höhe von 30—75 Fuss und hat dünne, herabhängende Zweige. Im vorigen Jahre trug eine Torreya in den königlich botanischen Gärten zu Kew Frucht. „Gardener's Chronicle" bildet einen Zweig derselben ab und ist im Zweifel, ob es die Californica oder eine asiatische Art ist. Wir sind überzeugt, dass es die californische Art ist. Die Gattung Torreya verewigt den Namen eines berühmten amerikanischen Botanikers. Der Name wurde zuerst von Herrn Arnott einem taxusähnlichen Baume in Florida gegeben; er fand, dass er eine neue Gattung entdeckt hatte und nannte sie zu Ehren des Professor John Torrey. Die Floridaer Art, T. taxifolia, ist hart in den amerikanischen Anlagen, ein wenig nördlich von der Stadt New-York steht im Central-Park ein grosses Exemplar. Inwieweit die californische Art sich in den atlantischen Staaten Amerikas und in Europa als hart erweisen wird, muss erst festgestellt werden. Andere Arten in China, Japan und möglicherweise Südamerika, wo eine Torreya auf den Anden gefunden sein soll, verewigen den Namen dieses geschätzten Gelehrten.

Zöschner October-Knorpelkirsche. In Beziehung auf die neue späte rothe Herzkirsche, welche in der neuesten Zeit in dem Garten des General-Consuls Herrn v. Lade in Geisenheim gezüchtet wurde, erhalten wir die Mittheilung, dass eine ähnliche, das heisst auch eine späte Kirsche, sich schon im Handel und in den Gärten befindet, und zwar eine Neuheit, die aus Samen in den Obst- und Gehölzbaumschulen des Rittergutes Zöschen bei Merseburg erzogen und von dort aus verbreitet wurde. Sie zeitigt erst im October ihre zwar kleinen, aber in Anbetracht der Jahreszeit doch sehr annehmbaren und wohlschmeckenden Früchte. Es wird über dieselbe mitgetheilt, dass man von dem Mutterbaume noch am 10. November Früchte gepflückt habe, so dass dieselben als mässigen Herbstfrösten widerstandsfähig ohne Schaden zu leiden angesehen werden können. Da die Sorte ungeachtet der so ungewöhnlich

späten Reife mit den frühen grossfrüchtigen Sorten fast gleichzeitig blüht, so dürfte aus ihr durch Kreuzung mit letzteren eine ganze Reihe edlerer Sorten mit späterer Reifezeit erzeugt werden können.

Die Obstmaden. Ein herrlicher Apfel ladet uns zum Genusse ein, doch der Apfel ist wurmstichig, und mit einem Gefühl des Ekels werfen wir ihn hinweg.

„Warum gibt es so viel wurmstichiges Obst?" frägt man sich da unwillkürlich. Wir brauchen keine genaue Kenntniss der verschiedenen Obstschädiger zu besitzen, um uns hierüber klar zu werden. Die sogenannten Obstmaden sind meistens die Larven von Schmetterlingen. Diese legen ihre Eier in die geöffneten Blüthen oder in die noch unreife Frucht. Die Raupen entwickeln sich, durchbohren die Frucht und nähren sich von deren Fleisch; sie gehen oft auch auf andere Früchte über und veranlassen meistens ein frühzeitiges Abfallen. Dann gehen sie in die Erde, verpuppen sich dort und erscheinen im folgenden Frühjahre als Schmetterlinge, um neue Zerstörungen anzustiften.

Diese Obstmaden richten an der Ernte oft ganz ungeheuren Schaden an. Ein grosser Theil der Früchte fällt vor der Reife, und von den bleibenden sind viele unbrauchbar und werthlos, weil sie von Maden besetzt sind.

Im Kampfe gegen diese Insecten steht uns ein gutes Mittel zu Gebote, das dürfen wir nicht unbenutzt lassen: es besteht darin, die unreif abfallenden Früchte immer schnell zu sammeln und zu vernichten. Die Maden, die darin sind, werden dadurch für die folgenden Jahre unschädlich gemacht. Wenn viele Obstzüchter die madigen Früchte als unvermeidliche Uebel ruhig annehmen und der Uberzeugung sind, dass sie nichts dagegen thun können, so ist dies trostlos genug. Schon durch Umgraben des Bodens unter den Bäumen im Spätherbst werden viele Larven vertilgt, denn dort überwintern sie gewöhnlich und können es nicht vertragen, wenn sie in ihrer Ruhe gestört werden.

Unsere amerikanischen Collegen, die jedenfalls schon längst eingesehen haben, welche schlimmen Folgen die Vermehrung der verschiedenen Obstmaden haben, sind auf einen ebenso originellen wie trefflichen Einfall gekommen. Man hat nämlich in amerikanischen Baumgärten die Gewohnheit eingebürgert, die eingefriedigten Obstpflanzungen mit Schweinen zu bevölkern. Diese durchwühlen den Boden, ohne den Wurzeln erheblichen Schaden zuzufügen, sie vernichten alles Ungeziefer und fressen, was die Hauptsache ist, das unreif abfallende Obst mit den Maden zugleich.

Freilich müssen wir dann, aus Reinlichkeitsrücksichten schon, das Schüttelsystem abschaffen und die Früchte alle pflücken, — eine Bedingung, die auch in anderer Hinsicht sehr nützlich wird.

Sollten deutsche Landwirthe nicht den Versuch machen wollen, die Schweinezucht im Obstgarten, oder richtiger gesagt, die Obstbaumzucht unter Mitwirkung von Schweinen einzuführen? Wir meinen, Schweine und Bäume würden sich beide wohl dabei befinden.

Ein praktischer Baumschwefler. Da die Praxis längst darüber einig ist, dass das mehrmalige Schwefeln der Obstbäume dieselben nicht nur vom Schimmelpilz befreit, wodurch deren Wachsthum unendlich gefördert wird, den Blättern jenes dunkelgrüne Colorit vermittelt, welches das untrügliche Kennzeichen einer gesunden Entwicklung ist, so muss dieser Arbeit auch eine besondere Wichtigkeit beigelegt werden. — Man bedient sich bekanntlich hierzu der sogenannten Schwefelquaste, welche so allgemein verbreitet ist, dass deren Beschreibung unterlassen werden kann. — Gilt es jedoch, einen mächtigen Obstbaum mit hoher und breiter Krone zu schwefeln, und muss man die Schwefelquaste an einer langen Stange befestigen, so wird der Arbeiter durch die kräftigen, der Stange mitgetheiltsn Rücke oft viel Schwefel auf einmal durch das Sieb pressen, welcher an den Fransen der Quaste nicht haften bleibt und allmälig sich in Staubform auf den Baum vertheilt, sondern vermöge seiner Schwere rasch abfällt, über die Blätter gleitet, zu Boden fällt und verloren geht. — Zur Vermeidung dieses Schwefelverlustes wendet man ein einfaches Mittel an, welches die allmälige Vertheilung des Schwefelstaubes auch auf mächtigen Bäumen bewirkt, der sich dann, passendes (windfreies) Schwefelwetter vorausgesetzt, vollständig auf die Blätter vertheilt und auf denselben festsetzt. — Man schneidet nämlich aus einem alten Salzsacke eine Scheibe heraus, welche circa den doppelten Umfang hat, den die Blechquaste an ihrem unteren breiten Theile aufweist. Dieser Lappen wird an seiner äusseren Peripherie an einen dünnen Draht oder Spagat gefasst, und dann die Quaste mit dem Lappen so verbunden, dass er von den Fransen der Quaste nur wenig absteht. Stellt man die Stange der so verbundenen Quaste an der zu schwefelnden Stelle auf den Boden, und beutelt zugleich dieselbe fortwährend, so wird der oben angegebene Zweck vollkommen erreicht, der Schwefelstaub entquillt wie aus einem Mühlbeutel und der Arbeiter verrichtet ohne ermüdenden Kraftaufwand mit aller Oekonomie sein Tagewerk.

Ed. v. Leurs.

Topf-Falle für Feldmäuse, Thau- und Gartenschnecken, Ohrwürmer, Regenwürmer, Wespen, Hornissen, Tausendfüssler, Kellerasseln, Erdkrebse etc. (Fig. 110). Wir haben

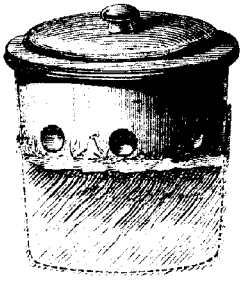


Fig. 110. Topf-Falle.

dieses Instrument vielfach in Gebrauch und können demselben, gestützt auf unsere Erfahrungen, das höchste Lob ertheilen. Es ist ganz erstaunlich, welche Unmasse schädlicher Thiere sich darin fangen. Gebrauchsanweisung: Für die Feldmäuse: 2—3 Cm. Wasser in die Töpfe giessen und sie bis an die Löcher eingraben; durch das Loch im Deckel einen gekrümmten Draht mit einem Stück Käse darin herunterlassen. Man erhält so eine continuirliche Falle, indem die Mäuse die Lockspeise nicht erreichen können. — Für die Schnecken: Die Töpfe in den feuchtesten Theilen des Gartens placiren, indem man sie bis an die Löcher eingräbt; 2—3 Cm. Bier oder Most in den Topf giessen. Besonders Abends, wenn der Himmel bedeckt und Regen in Anzug ist, werden die Schnecken massenhaft in dem Topf gefangen; dann muss das Bier erneuert werden, die Schnecken, von weit her angezogen, trinken dasselbe mit Begierde, fallen hinein und gehen zu Grunde. — Man muss übrigens nicht erstaunt sein, ein wenig befriedigendes Resultat bei Trockne oder Kälte zu erzielen, weil alsdann die Schnecken

ihre Schlupfwinkel nicht verlassen; dann richten sie aber auch keinen wesentlichen Schaden an. Auf die nämliche Weise werden Regenwürmer, Wespen, Hornissen, Tausendfüssler etc. gefangen. — Für die Ohrwürmer: In den Topf feuchtes Moos legen, in welches sie sich während der Hitze flüchten; die Töpfe müssen aber frühmorgens geleert werden, sonst gehen sie wieder heraus. — Für die Erdkrebse: In den Topf einige Knochen mit Fleischresten bringen und denselben bis zum Deckel eingraben, damit die Löcher unter dem Niveau des Bodens seien. — Für die Kellerasseln: eine geschälte Kartoffel oder Carotte, welche man darin schimmeln lässt. O. Fr. & C.

Nutzen der Bienen durch Befruchtung der Baumblüthen. Für Diejenigen, welche nicht einsehen oder nicht einsehen wollen, welchen grossen Nutzen die Bienen bringen, nicht nur durch Honig, den sie dem Züchter als Tribut zahlen, sondern ganz besonders durch die Befruchtung der Pflanzen, wollen wir einmal Australien betrachten. Ueberall, wo der Deutsche sich ansiedelt, führt er deutsche Sitten und Gebräuche ein, aber auch die deutschen Nahrungsmittel will er nicht entbehren, und so pflanzt er deutsches Gemüse, deutsches Obst etc., wo er sich ein Heim gründet. Nun haben die deutschen Ansiedler in Australien auch deutsche Obstbäume angepflanzt, dieselben wuchsen und gediehen prachtvoll, blühten, dass es eine Freude war, aber — sie setzten fast gar kein Obst an, so dass allgemein der Glaube entstand, das Klima Australiens tauge nicht für deutsches Obst, und man fing an, die Bäume wieder — auszurotten. Da kam aber vor einigen Jahren ein deutscher Imker nach Australien, welcher auch Bienen mitgenommen hatte, und — das Wunder war fertig! Die Obstbäume im Garten des Imkers und in denen seiner Nachbarn trugen jetzt viele und schöne Früchte. Man sah, dass Australien eben noch keine Insecten besitze, welche die Befruchtung der Obstbäume bewirken! Aus diesem Grunde hat die Bienenzucht in Australien in wenig Jahren rasch eine grosse Vorbereitung gefunden, denn der dortige Obstbauer sagt sich: „Keine Bienen — kein Obst."

Wein aus Zwetschken. Zur Herstellung von Wein aus Zwetschken gibt Dr. J. Nessler nachstehende Vorschrift: 100 Pfund Zwetschken werden zerstampft; die Steine dürfen nicht zerstossen werden; am besten entfernt man sie vor dem Zerstampfen. 50 Liter Wasser, 20 Pfund Zucker, 18 Liter gährender Trauben- oder Obstwein werden gemischt, öfter gut durcheinander gerührt und jedesmal wieder bedeckt, um die Luft abzuhalten. Nach 8 Tagen seiht und presst man die Flüssigkeit ab, welche weiter zu behandeln ist wie neuer Obst- und Traubenwein. Statt des Trauben- und Obstweines kann man auch Hefe von solchen Weinen zusetzen. Dieses Getränk bekommt die Stärke, d. h. den Weingeistgehalt eines schwachen Tischweines. Will man ihn stärker haben, so muss man mehr Zucker zusetzen. Solcher Wein wird haltbarer, wenn man mehr Zucker (bis zu 30 oder 40 Pfund) zusetzt, weil aus dem Zucker bei der Gährung Weingeist entsteht.

Obstverkehr. In Bezug auf dem verflossenen Monat October ist als besonders der gesteigerte Verkehr auf der Arlbergbahn zu bemerken und sind in den letzten Wochen die in grossen Dimensionen stattfindenden Sendungen frischen Obstes nach der Schweiz und Südwestdeutschland, die zumeist aus den österreichischen Provinzen stammen, erwähnenswerth. Sie geben Zeugniss für die ausserordentlich reiche Obsternte in jenen Gegenden, aber auch für die unrationelle Benützung desselben in ihrem Productionsgebiete. Der Schweizer und Süddeutsche macht Obstwein daraus und findet seinen Vortheil daran, ungeachtet er den theuren Transport zahlen musste. Daraus geht die Lehre hervor: Bestrebt euch selbst, g u t e n Obstwein zu erzeugen und ihr habt die beste Obstverwerthung!

Budapest. (P r ä m i i r u n g.) Die Jury der internationalen Obst- und Gemüse-Ausstellung in Budapest hat folgende P r ä m i e n zugetheilt:

I. G r o s s e s E h r e n d i p l o m: Graf Franz Zichy (Vedröd); der Siebenbürger landwirthschaftliche Verein; Stadt Kecskemét und deren landwirthschaftlicher Verein; der landwirthschaftliche Verein des Eisenburger Comitats; landwirthschaftlicher Verein von Nagy-Bánya; die Stadt Halas; Josef Hajos sen. (Dömösd); der landwirthschaftliche Verein des Sároser Comitats; Graf Moriz Esterházy's Gärtnerei (Pápa); die Gärtnerschule des Budapester Kinderasyl-Vereins; Joh. Nonn (Budapest); Stefan Nirschy (Pressburg); Graf Heinrich Attems; Witwe Paul Királyi de Szathmár (F.-Zsolna).

II. G e l d p r e i s e: Sigmund Katona (Kecskemét), Ehrenpreis im Werthe von 500 Frcs.; Peter Schilhán (Horpács) und Franz Chrásstek (B.-Sz.-Keresztur) 300 Frcs. in Gold; Josef Kiss de Géges (Géges) und Josef Koperniczky (Uj-Bánya) 200 Frcs.; Josef Kiss de Bura (Kecskemét) und Charlotte und Malvin Szerényi (Budapest) 150 Frcs.; Josef Steiner (Budapest) und Paul Misoka (F.-Szászberek) 100 Frcs.

III. G r o s s e A u s s t e l l u n g s - M e d a i l l e n: Sigmund Katona (Kecskemét), Michael Chrastek (Bars-Szt.-Kereszt), Josef Koperniczky (Uj-Bánya), Josef Kiss (Géges), Ludwig Kiss (Kecskemét), Charlotte und Malvin Szerényi (Budapest), Josef Steiner (Budapest), Anton Balás (Sipek), Bistritzer landwirthschaftlicher Verein, Landwirthschaftlicher Verein des Békéser Comitats, Carl Borsföldy (B.-Csaba), Benedikt Göndöcs (B.-Gyuala), Ludwig Széchenyi (Uj-Kigyös), Daniel Szemian (Szarvas), Graf Richard Berchtold (Oroszi), Paul Fekete (Sövényfalva), Josef Csorba (Komorn), Ladislaus Deák (Kecskemét), Baron Ernst Bánffy (Kolos-Borza), Domonkos Barcsay (B.-Hunyad), Aron Bende (Klausenburg), Franz Furka (Cserna-Keresztur), Anton Gáspár jun. (M.-Vásárhely), Stefan Gerendy (Sövényfalva), Josef Hajnal (M.-Vásárhely), Martin Horváth (Krizba), Baron Edmund Horváth (Alvincz), Moses Jacob (Algyögy), Franz Kovács (M.-Vásárhely), Dr. Carl Krasser (Sz.-Sebes), Daniel Nagy (Klausenburg), Nagy-Enyeder pomologischer Verein, Frau Thomas Nagy (Vajda-Szt.-Iván), Mathias Orel (Gyergyó-Szt.-Miklós), Georg Szalma (Sárpatak), Graf Max Teleki's Erben (Kendi-Lóna), Alex. Thoroczkay (Thoroczkó), Torda-Aranyoser landwirthschaftlicher Verein, Udvarhelyer landwirthschaftlicher Verein, Julius Voith (Deés), Josef Zeyk (Gombos), Baron Eugen Bánffy (Maros-Szt.-Mihály), Tataer Gärtnerei des Grafen Nikolaus Esterházy, Adolf Fábry (Rumunyest), Jolsvaer pomologischer Verein, Frau Emil Festetics (Budapest), Kath. Frinit-Csörghe (Bodoló), Eugen und Moriz Gál (Kövesd), Gärtnerei der Stadt Zombor, Györgyey's Erben (Tápió-Györgye), Graf Franz Haller (Weisskirchen), Zoltán Kacskovics und Frau (Mocsolád), Stefan Katona (Kecskemét), Michael Katz (Piricse), Arthur Kazinczy (Berethó), Thomas Tóth (Klausenburg), Frau Ladislaus André (J.-Kerekegyháza), Carl Csereklyei (Kecskemét), Emerich Csikay (Kecskemét), Johann Lokody (M.-Vásárhely), Johann Csontos (Kecskemét), Emerich Gyènes (Kecskemét), Johann Horváth, Witwe Johann Kozma, Emerich Molnár, Ladislaus Muraközy, Ladislaus Pápay, Johann Pulay, Johann Kiss-Bura (Alle in Kecskemét), Theodor Komáromy (Hirt), Josef Kovács (Bátorkeszi), Daniel Kuchta (Tiszolcz), Obstproducenten des Mármaroser Comitats, Ferdinand Maurer (Maria-Theresiopel), Anton Mocsa (Kalocsa), die Nádas-Ladányer Gärtnerei des Grafen Franz Nádasdy, Pomologischer Verein in Nagy-Körös, Dionys Hegedüs (N.-Körös), Paul Magyar (N.-Körös), Wolfgang Beretvás (N.-Körös), Frau Ludwig Szikszay (N.-Körös), Franz B. Tóth (N.-Körös), Adam Gerzson (N.-Körös), Josef Nyáry (Unter-Nyáregyháza), Johann Ötvös (Kecskemét), Desider Tarczy (Pápa), Carl P. Szabó (Pápa), städtische Baumschule (Pápa), Wenzel Swoboda (Pápa), Michael Paulovics (Kerepes), Baronin Sigmund Perényi (Nagyszöllös), Alois Polyakovics (Theresiopel), Verein der Pressburger Weinbauer, Jonas Filep (Pressburg), Johann Reichsthaler (Pressburg), Thomas Mattyasovszky, Friedrich Mösz, Géza Pécsy, Koloman Beör und Koloman Meliorisz (Eperjes), Frau Anton Schönherr (Nagybánya), Gärtnerei der königl. Freistadt M.-Theresiopel, Stefan Váry-Szabó (Halas), Fr. Anton Váry-Szabó (Hidegkut), Wirthschaftsverein des Szatmárer Comitats, Josef Tóth (Gran), Dr. Carl Tóth (Uermény), Wirthschaftsverein der Szolnok-Dobokaer Comitats, Alexius Török (Halas), Béla Ungar (Felsö-Tótfalu), Gemeinde Uszód, Gregor Vadady (Sárd), Rudolf Graf Wenckheim (Doboz), Georg Bertha (Rába-Hidvég), Josef Bardics (Bozsok), Emerich Bozzay (Bögöte), Graf Dionys Festetich (Bogát), Graf Julius Erdödy (Apati), Ludwig Györy (Felsö-Oszkó), Stefan Hüttel (Güns), Samuel Rehling (Német-Szt.-Mihály), Josef Sass (Doroszló), Andor Turesányi (Körmend), Andreas Tremmel und Mód (Jobbágyi), Paul Ulreich (Német-Szt.-Mihály), Baron Paul Werlhof (Csajta), Wilhelm Wölfel (Güns), die Gemeinden Röth, Hámor, Benedek und Hosszuszeg des Eisenburger Comitats, die Gärtnerei der Baron Moriz Wodianer'schen Erben in Kaprióra, Michael Zoller (Nagy-Maros), Adolf d'Haene, Gent (Belgien), Niederösterreichischer Landes-Obstbau-Verein (Wien), Obergärtner J. Runkel

(Kremsmünster), Carl Kosonczek (Mährisch-Weisskirchen), Landwirthschaftliche Mittelschule (Ober-Hermsdorf), Landwirthschaftliche Schule in S. Michele, August Duda (St. Paul), Kronprinz Rudolf pomologischer Verein in St. Georgen, Landwirthschaftlicher Verein in Laibach, Böhmischer landwirthschaftlicher Verein in Prag, Victor Dürrfeld (Obernhau, Sachsen), Dr. Michael Farkas (Steinbruch), Gedeon Rohonczy (Török-Becse), Paul Biró (Debreczin), Stefan Kupfer (Poxdorf, Baiern), Frau Carl Goteczy (Kecskemét), Friedrich Peikert (Uermény), Jacob Hausknecht (Budapest), Ladislaus Adám (Nagy-Körös), Ludwig Mocznik (Budapest), Mustay Beg Fadil Pasics (Bjela, Bosnien), Cäcilie Roth (Grosswardein), Frau Ludwig Trsztyánszky (Keszthely), Frau Josef Naszády (Gross-Kikinda) und Frau Wilhelm Etsi (Szabadka).

IV. Medaillen für Mitwirkende: David Zallner (Bistriz), Ladislaus Bartoki (B.-Csaba), Gustav Rothberg (R.-Palota), Gabriel und Dr. Julius Wolf (Torda), Carl Pálffy (Sz.-Udvarhely), Veith Goezer (Zombor), Johann Böllmann (Kaschau), Stefan Kukla (Losoncz), Christian Ilsemann, Obergärtner der landwirthschaftlichen Akademie zu Ungarisch-Altenburg, Johann Kálmán (N.-Ladány), Oliver Thurmann und Johann Csausz (N.-Bánya), Alex. Szappanos und Carl Ady (N.-Körös), Eduard J. Heykal (Pápa), Ferdinand Mehely (Eperjes), Carl Rössler (Steinamanger), Ludwig Ruda (Doboz), Rudolf Forstinger (Vedröd), Lad. Zonda (Klausenburg).

Obstausstellung in Gloggnitz. Die vom 3. bis 5. October l. J. in Gloggnitz abgehaltene Obstausstellung kann als eine der schönsten Ausstellungen und insbesondere unter den Localausstellungen, die je stattgefunden, als die grossartigste bezeichnet werden. Diese Ausstellung, über Anregung des Landes-Obstbau-Vereines von dem landwirthschaftlichen Bezirksvereine in Gloggnitz unter Mitwirkung der Bezirksvereine von Aspang, Kirchschlag und Neunkirchen veranstaltet und von 135 Ausstellern mit grösstentheils reichen Collectionen beschickt, bot ein anschauliches Bild der Obstproduction jener so schönen und fruchtbaren subalpinen Gegend, die sich an den Fuss des Semmering und Wechsel anlehnt, und muss der Werth der Ausstellung um so höher veranschlagt werden, als die grosse Mehrzahl der Aussteller den Landwirthen und bäuerlichen Grundbesitzern angehörte, welche theils einen lebhaften Marktverkehr nach Wien unterhalten, theils das Obst im eigenen Wirthschaftsbetriebe verwerthen. Von den einzelnen Collectionen sind vor allen jene der Herren Professor Arenstein, General von Mengen, Dr. Richter und Fabriksdirector Ch. Weiss zu nennen, welche als eifrige Obstzüchter für die Verbreitung guter Sorten seit Langem erfolgreich thätig sind; diese Herren hatten ihre Obstsortimente ausser Concurs ausgestellt und dadurch ermöglicht, dass die besten Preise den Landwirthen und Wirthschaftsbesitzern zukamen. Bei der Preisvertheilung erhielten: a) je 1 silberne Staatsmedaille: Kittner in Möltern, Knoll in Wörth, Krenthaler in Göstritz, Welspacher in Aue, landwirthschaftlicher Bezirksverein Aspang; b) Staatspreise à 5 fl. Silber; Leitgeb in Peisching, Sterlich in Erlach, Eckhardt in Göstritz, Asinger in Salloder, Fassel in Prigglitz, Blum in Würth, Zehent in Enzenreith, Gruber in Salloder, Hainfellner in Tachenberg, Malitschek in Neunkirchen; c) Vermeil-Medaillen des Landes-Obstbau-Vereines: Hinterholzer in Weissenbach, Weinbreuner in Neunkirchen; d) silberne Medaillen des Landes-Obstbau-Vereines: Pfarrer Carl Rott (verzichtet), Bonihady in Neunkirchen, Höller in Natschbach, Weninger in Peisching, Casino in Willendorf, Nettwall in Weissenbach; e) Privatpreise à 1 Ducaten: Rath in Blindendorf, Bruckmayer in Peisching, Karhofer in Weissenbach, Scheihammer in Dunkelstein, Derl in Göstritz, Paar in Orthof, Pollross in Göstritz, Blum in Stuppach, Kargl in Strasshof; f) ausserdem wurden 13 Bronze-Medaillen des Landes-Obstbau-Vereines, 15 Privatpreise à 3 Silbergulden und 21 Privatpreise à 2 Silbergulden zuerkannt. — Der landwirthschaftliche Bezirksverein in Gloggnitz, welcher unter der zielbewussten Leitung seines Vorstandes, Herrn Pfarrer Rott in St. Valentin, eine sichtbar gedeihliche Thätigkeit entwickelt, hat mit dieser Ausstellung einen höchst ehrenvollen Erfolg zu verzeichnen. Nicht minder gebührt der Gemeinde und Gemeindevorstehung ehrenvolle Anerkennung für die bereitwillige Mitwirkung bei der Inscenirung der Ausstellung und für die festliche Decorirung der Gebäude.

Die Wanderversammlung des Landes-Obstbau-Vereines fand am 4. October l. J. in Gloggnitz statt. Der hochwürdige Herr Vereins-Vorstand, Abt Alexander Karl, eröffnete die Versammlung mit einer Ansprache, in welcher er die Aufgaben und Zwecke des Landes-Obstbau-Vereines auseinandersetzte und dessen bisherige Thätigkeit beleuchtete. Der Geschäftsleiter Trilety hielt hierauf einen sehr interessanten Vortrag über „Marktobst und Obstmärkte". Hierauf sprach Professor Dr. Stoll zuerst über Düngung der Obstbäume, und erklärte sodann das amerikanische Dörrverfahren, welches er mit mehreren, auf der Reynolds'schen Obstdörre in Klosterneuburg erzeugten Dörrproben erläuterte. Die Vorträge fanden bei den zahlreichen Theilnehmern der Versammlung vielen Beifall. Zum Schlusse dankte Präsident Abt Karl für die lebhafte Theilnahme und stellte eine neuerliche Versammlung im Bezirk Neunkirchen für eines der nächsten Jahre in Aussicht.

Nach Schluss der Wanderversammlung wurde durch Abt Karl noch die Vertheilung der Preise vorgenommen.

Personalien. Im Sommer starb in München im Alter von 82 Jahren Dr. K. Th. Ernst v. Siebold, der wissenschaftliche Begründer der von Dr. Dzierzon aufgestellten Parthenogenesis der Bienen und wird derselbe deshalb zu den Koryphäen der Bienenzucht gezählt. — Ende Juli d. J. starb auf Rigi-Staffel, wo er Erholung suchte, der auch als Obstzüchter bekannte Director Frick der Schweizer landwirthschaftlichen Schule Strickhof bei Zürich im 57. Lebensjahre an einem Gehirnschlage. — Am 14. October starb zu Prag der berühmte botanische Reisende J. Rözl nach längerer Krankheit.

Verein zum Schutze des österreichischen Weinbaues. Ueber das Einschreiten um die Bewilligung zur Einfuhr reblauswiderständiger Reben ist dem Vereine vom hohen Ackerbau-Ministerium die Einfuhr von derlei Reben bedingungsweise zugestanden worden. Dieser schöne Erfolg der patriotischen Bestrebungen des Vereines wird von der weinbautreibenden Bevölkerung Oesterreichs, insbesondere in den von der Reblaus befallenen Weingebieten, als der Rettung verheissende Morgen einer neuen Aera unseres Weinbaues freudig begrüsst.

Blumen- und Gemüsegarten.

Die schönste und gesuchteste der weissen Rosen ist Niphetos. Es ist dies eine der ältesten Theerosen, die wieder neu in Cultur genommen wurden. Man findet deren Beschreibung schon in der ersten Ausgabe von Paul's „Rose Garden", der 1848 erschien. Seit der Zeit erschienen viele Hundert Rosen, Niphetos blieb die beste und gewann täglich an Popularität. Für den Aussteller ist sie ein treuer, sicherer Freund, denn ihre grossen schneeigen, wachsähnlichen Blumen bereichern und edeln immer seine Rosenpartie; von Liebhabern wird sie bewundert, der Florist zieht sie als Hauptstück für den Markt. Sie ist von Natur von gemässigtem Wuchse, aber bei sorgfältiger, warmer Cultur erzielen die Gärtner dennoch reiche Blumenernten.

Andere werthvolle weisse oder beinahe weisse Rosen in der Thea-Section sind Alba Rosea, Julie Mausais, Madame

Hippolyte Jamain, Madame Villermoz, Marie Guillot, Rubens und Sombreuil — lauter Blumen ersten Ranges, welche die charakteristische Zartheit dieser Rosenclasse besitzen, aber deshalb auch bevorzugte Plätze und erhöhte Culturbedingung erfordern. Besonders eine herbstlich gedeckte Südwand dient hierbei vortrefflich. Den Theerosen zunächst verwandt sind die Chinesischen oder Bengalrosen, zu denen unsere gewöhnliche Monatsrose gehört. Hier sind als schön weiss besonders Ducher und Mrs. Bosanquet als die besten zu bezeichnen. Darnach kommen die herbstblühenden Noisetterosen, die Bouquetsrosen, wovon zu emporklimmenden Zwecken vor allen Aimée Vibert und Madame Manot als nette weisse Rosen genannt werden müssen. Die weissen immerblühenden oder Hybriden-Remontanten kann man in zwei Abtheilungen theilen, bei deren einer das Blut der Noisetterosen überwiegt, während bei der anderen verschiedene Abstammungen vorkommen. Die Noisettehybriden zeichnen sich durch dunkles, glänzendes Laub aus, die Blumen erscheinen in Sträussen und zeigen an dem Rande der Blumenblätter zumeist einen rosigen Anhauch. Die beste dieser Section ist unstreitig Boule de Neige und schliessen sich daran mit gutem Klang Louise Darzens, Baronne de Maynard, Coquette des Blanches, Madame Alfred de Rougemont und Madame Nomann. Coquette des Alpes producirt zeitweilig herrliche Blumen, aber nicht immer. Neuere Erzeugnisse dieser Classe sind: Perle des Blanches, Perfection des Blanches, Olga Marix, Mademoiselle Annie Marie Cote und Madame François Pittel. Die zweite Section der Hybriden-Remontanten enthält die gut bekannte Madame Lacharme, die herrliche Blumen besonders in heissen, trockenen Sommern hervorbringt und eine weisse Jules Margottin genannt werden kann, dann Mademoiselle Bonnaire, Impératrice Eugénie, Elise Boëlle und Mrs. Bellenden Ker. Die letzte eine wunderschöne Rose, die schönste der Bonnaire-Familie, welche leider von der meisten Cultivateurs vergessen wird. Diese vier Rosen gedeihen gut auf Brier-Rose, weniger auf Manettiunterlage; ihre Blumen sind von unvergleichlicher Schönheit. Queen Victoria ist eine feine weisse alte Rose, von leichter Cultur; Marquise de Mortemarte gut als Topfrose, für's Freie aber zu zart; Mabel Morrison, die weisse Baronesse Rothschild wirklich ein trefflicher Gewinn für die Rosenzüchter. Was nun die Bourbonrosen und deren Hybriden betrifft, so steht für den Herbst als grosse Rose Comtesse de Barbantanne obenan und reiht sich ihr das Trio würdig an, wenn die Blumen auch nicht ganz reinweiss sind: Acidalie, Queen und Souvenir de la Malmaison. Der Herbst ist deren Blüthezeit, und vom August bis der Advent Frostwetter bringt, kann man sie fortwährend voll schöner Blumen sehen.

Unter den sommerblühenden ist eine der schönsten weissen Rosen die Hybride Noisette Madame Plantier und die Damascener-Rose Madame Hardy. Diese zwei Rosen bilden hohe Büsche und schöne Kronenbäumchen auf Hochstämmen, denen sich keine Herbstrose an Schönheit nähert; sie prangen in weisser glänzender Reinheit in dichten Massen. Miss Ingram ist in der gleichen Saison eine gute sommerblühende Rose.

Die beste weisse Moosrose ist Comtesse de Murinais, Reine Blanche und White Bath; sie blühen nur einmal im Sommer. Die immerblühende weisse Moosrose blüht mit vielen Blumen, auch im Herbst wie im Sommer. Die weisse Provinzrose (Provence) oder Unique ist eine liebliche Sommerrose, ebenso Alba und Madame Legras. Die Kletter- oder Schlingrose der Ayrshyre oder immergrünen Familie, bieten schöne, weisse Blüthen dar: in Bennett's Seedling, Dundee Rambler und Queen of Belgians; Donna Maria Rampante und Félicité Pérpetué. An einer Südmauer, der man im Winter Glasschutz geben kann, nimmt sich mit den fortwährend erneuernden Blumen herrlich die weisse Banksiarose aus, neben welcher man an deren Fusse die Macarthney's Maria Leonida und Alba simplex anpflanzen kann und Freude erleben wird.

Grüne Paradeisäpfel einzusieden. Aus den noch ganz grünen Früchten, welche wegen der vorgerückten Jahreszeit nicht mehr reif werden und die man gegenwärtig noch in zahlreichen Exemplaren auf den Paradeisäpfelpflanzen im Garten, sowie auf dem Markte feilgeboten findet, lässt sich ein vorzügliches Compot bereiten. Die Früchte werden zu diesem Zwecke möglichst dünn geschält und zu 1 Kilo Früchte 1 Kilo Zucker gegeben; das Ganze wird 1½ Stunde gekocht, nach dem Erkalten in ein Glas gefüllt, gut verbunden und wie anderes eingesottenes Obst aufbewahrt.

Ein in der artistischen Anstalt von A. Hartinger & Sohn vorgekommener Unfall brachte der ganzen Auflage colorirter Bilder Verderben; wir bitten daher unsere geschätzten Leser, bis zur Fertigstellung der neuen Bilder sich gütigst zu gedulden. Dieselben dürften schon mit einer der nächsten Nummern ausgegeben werden.

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.** ☚

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Klattauer Chor-Nelken (Winterblüher)
mit vorgerücktem Blüthenschaft, meist mit Knospen, 12 Sort. 3 fl., 24 Sort. 5 fl. 50 kr., 12 St. ohne Bezeichnung 2 fl. **Apfelwildlinge** 1jähr. I. Qual. 1000 St. 7 fl., 2jähr. copulirfähige 1000 Stück 13 fl., 3jähr. starke 1000 Stück 18 fl. **Birnwildlinge** 1jähr. I. Qual. 1000 St. 10 fl., 2jähr. 1000 Stück 18 fl. **Kirschwildlinge** 1jähr. I. Qual. 1000 St. 8 fl., 2jähr. I. Qual. 1000 St. 15 fl. **Starke Alleebäume, Linden** grossbl. 100 St. 50 fl., **Kastanien** 100 St. 40 fl. Grosse Vorräthe von **Obstbäumen** und **Ziergehölzen** offerirt
Ant. Schich, Handelsgärtner,
Klattau (Böhmen).
Kataloge auf Verlangen gratis und franco. (75)

Blumenhonig
feinst, von eigener Bienenzucht,
per Kilo 1 fl.
Banater Schleuderhonig
per Kilo 60 kr.
Das Buch **„Die Lehre der Honigverwerthung"** gratis. (76)
Albert Rother, Bienenzüchter,
Wien, III. Reisnerstrasse 25.

L. SPÄTH,
(44)
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.

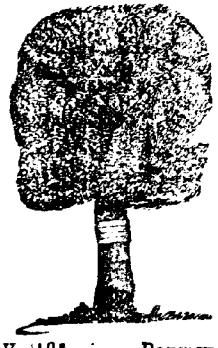
Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen (Anhalt)
100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn (60)
W. Richter in **Hietzing** bei Wien.

Rosenhochstämme
in extra schönen Stämmen und Sorten per 100 Stück . . . . Mk. 65.—
Niedrige und **wurzelechte Rosen**, stark, per 100 Stück . . . . Mk. 35.—
empfehlen (77)
CARL COERS & SOHN
Dortmund (Westphalen).
Preisverzeichniss auf Wunsch gratis u. franco.

Reynolds'scher
Amerikanischer
Obsttrocken-Apparat
(Evaporator)
System Alden.
Empfehle den rühmlichst bekannten, auf der Weltausstellung zu **Paris 1878** mit der **grossen goldenen Medaille** prämiirten **Trockenapparat**, vorzüglich zum Trocknen und Conserviren von sogen. amerikanischen Aepfelschnitten, allen übrigen Obstsorten, Gemüsen, Feldfrüchten, Hopfen etc.
Vorzüge: Billiger Preis, einfache, bewährte Construction, geringer Kohlenverbrauch, keine Mauerung erforderlich, daher überall aufstellbar und leicht versetzbar; durch raschen Dörrprocess Erzielung unübertroffener Qualität bei tadelloser Erhaltung der Farbe und ohne Einbusse am Aroma.
Alleiniger Fabrikant: (63)
Eugen Ritter,
Ehrenfeld-Köln.

Hochstämmige und Zwerg-Obstbäume
von **Kirschen, Weichseln, Pfirsichen, Aprikosen, Nüssen, Aepfeln, Birnen** und **Zwetschen**, bewährtes und bestes **Wirthschafts-** und **Tafelobst**, mit richtigen Namen versehen, sowie starke **Allee-** und **Zierbäume** und **Coniferen** offerirt und versendet auf Wunsch auch Namens- und Preis-Verzeichnisse
Die Güter-Direction Petschkau
(74) per **Kolin** in **Böhmen.**

Die Obstbaumschule
von
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart
hat 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 (67)
Obstwildlinge in verschiedener 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. Westbahnstrasse Nr. 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.** In Blechbüchsen à **30, 50 kr.** und **1 fl. ö. W.**
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 Gebrauchs-Anweisung bei. — Zahlreiche Atteste über günstige Erfolge liegen zur Einsicht auf. (73)
Prospecte und Preis-Courante gratis.

INHALT: Das pomologische Institut in Reutlingen. (Mit 1 Illustr.) — Prune Grand-Duc (Grossherzogs-Pflaume). — Die Gartenbau-Ausstellung in Berlin. (Schluss.) — Die amerikanischen Brombeeren. — Die Obstausstellung in Budapest vom 18. bis 31. October 1885. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Halbstämme. — Das beste Mittel, grössere Wunden an Bäumen zu decken. — Werth spätblühender Apfelsorten. — Der californische „Muskatnuss"-Baum. — Zöschner October-Knorpelkirsche. — Die Obstmaden. — Ein praktischer Baumschwefler. — Topf-Falle für Feldmäuse etc. (Mit 1 Illustr.) — Nutzen der Bienen durch Befruchtung der Baumblüthen. — Wein aus Zwetschken. — Obstverkehr. — Budapest. (Prämiirung.) — Obstausstellung in Gloggnitz. — Personalien. — Verein zum Schutze des österreichischen Weinbaues. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Die schönste und gesuchteste der weissen Rosen. — Grüne Paradeisäpfel einzusieden.

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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 22. **Wien, 15. November 1885.** **II. Jahrg.**

Kronprinzessin Stephanie-Birne.

Luc. II. (Halbbutterbirne), X, 1 c.

(Grundfarbige längliche Winterbirne mit unvollkommen hornartigem Kelch.)

Beschrieben von A. C. Rosenthal, k. k. Hofkunstgärtner.

Heimat und Vorkommen: Wir verdanken diese vorzügliche Birnenneuheit dem bekannten eifrigen und tüchtigen Pomologen Herrn Franz Maliwa, fürstl. Schwarzenberg'schem Obergärtner in Zittolieb, welchem es gelang, aus verschiedenen Aussaaten vollkommen ausgereifter Samen diese Birne und die Kronprinz Rudolf-Bergamotte zu erziehen; der glückliche Züchter schreibt mir darüber wörtlich: „Aus der Aussaat der Kerne der Napoleons-Butterbirne im Jahre 1852 auf der Domäne Neuschloss entstanden*), wovon ich die einjährigen Sämlinge, um früher Früchte davon zu ernten, auf einen kräftigen älteren Hochstamm von „Grosse Sommer-Rousselet" im Jahre 1854 aufpfropfen liess; der Probezweig brachte die angeführte Sorte im Jahre 1864. Die Erstlingsfrüchte, die ich nicht nur selbst beobachtete, sondern auch an fachkundige Pomologen, wie weiland Emanuel Freiherr von

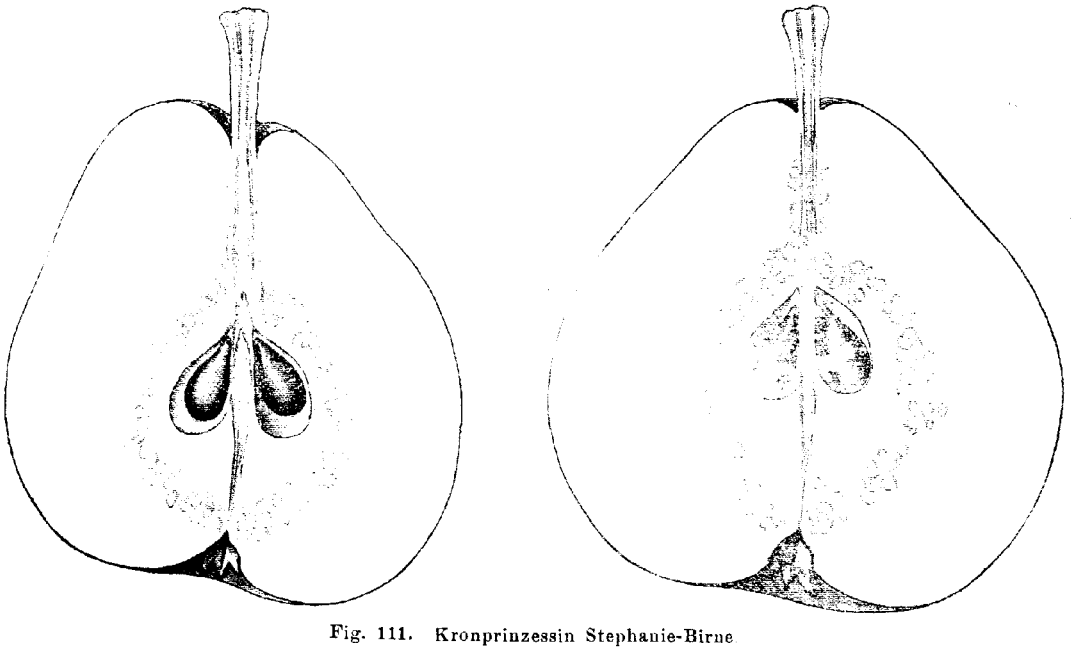


Fig. 111. Kronprinzessin Stephanie-Birne

*) Ist also mit der Kronprinz Rudolf-Bergamotte aus einer im selben Jahre vorgenommenen Kernsaat der Napoleons-Butterbirne gleichzeitig entstanden. A. C. R.

Trauttenberg etc., sandte, wurden von diesen ebenso wie von der Jury der in Prag im Jahre 1867 abgehaltenen Obst-Ausstellung als eine verbreitungswürdige Neuheit erklärt. Aus dieser Aussaat gewann ich noch mehrere Sommerfrüchte von recht gutem Geschmacke, die ich aber aufgelassen habe, weil es an Sommersorten nicht mangelt. Bei meiner Uebersetzung von Neuschloss nach Zittolieb nahm ich mir unter anderen Zwergbäumen auch die betreffende Sorte mit, welche auf Wildling veredelt war, und pflanzte sie auf eine Rabatte neben der Diel's Butterbirne, Beurré Ladé und Duchesse Hélène d'Orléans. Zufällig, ich kann es mir selbst nicht mehr erklären, war der Zwergbaum der neuen Sorte 15 Zoll über der Erde veredelt, was bei meinen sonstigen Oculanten niemals vorkommt. Diese vier genannten Birnenbäume gediehen sehr gut, da kam der verhängnissvolle Winter 1870 bis 71 mit 14 Zoll hoher Schneedecke und seiner bekannten zerstörenden Wirkung; als ich nun im Frühjahre 1871 die Bäume schneiden wollte, fand ich alles Holz, welches ober der Schneedecke war, total erfroren, und musste beinahe bis an die Veredlungsstelle Alles zurückschneiden, nur mein Sämling war gesund und nicht im Mindesten zurückgefroren, hatte somit einer Kälte von — 24° R. widerstanden. Ich kann deshalb nach nunmehriger zwanzigjähriger Beobachtung diesen Sämling bestens empfehlen."

Gestalt: mittelgross, veränderlich, kreisel- oder birnenförmig, wie die beiden Typen zeigen, 60 bis 70 Mm. hoch und 50 bis 70 Mm. breit *), meistens beulig, oft auch eingeschnürt.

Kelch: unvollkommen und hornartig, offen, in flacher, weiter Einsenkung, stets berostet und strahlenförmig über die Kelcheinsenkung verlaufend.

Stiel: stark fleischig, 15 bis 20 Mm. lang, eingesteckt, häufig an einer Fleischwulst sitzend, meistens gerade, selten im oberen Drittel sanft gebogen.

Schale: grundfarbig goldgelb, niemals mit einem Anfluge von Röthe, schön glänzend, fettig anzufühlen, mit zahlreichen feinen Roststrichen und Pünktchen, seltener mit Rostfiguren bedeckt, um den Stiel herum meistens mit vielen kleinen grünen Fleckchen bedeckt.

Fleisch: gelblich weiss, sehr saftreich, halbschmelzend, von vortrefflichem weinartigem Geschmack, Granulationen vorhanden, dieselben sind nicht sonderlich zahlreich und beeinträchtigen die Güte des Fleisches in keiner Weise.

*) Typus I kommt am häufigsten vor, Typus II erinnert dann sehr an die Napoleons-Butterbirne. A. C. R.

Kernhaus: klein und geschlossen, mit geräumigen Kernhauskammern, welche grösstentheils schöne lichtbraune, stumpf gespitzte Kerne enthalten; bei schön entwickelten Früchten ist eine hohle Kernhausachse immer vorhanden.

Reife und Nutzung: Der grösste Werth dieser Birne liegt in der Haltbarkeit, welche bei guter kühler Aufbewahrung bis gegen Ende Februar, ja sogar meistens bis tief in den März hinein dauert, wo es dann wohl nur wenige schmelzende Birnen gibt.

Eigenschaften des Baumes: Der Züchter schreibt mir darüber Nachstehendes: „Der Baum hat einen gedrungenen Wuchs, ist gesund und kräftig, vollkommen winterhart, bildet selbst ohne Schnitt die schönste Pyramidenform mit reichem Ansatz von Blüthen, welche sich gewöhnlich büschelweise vor den Blättern entwickeln und mit ihren grossen Blumenblättern sehr an einen Schneeball (Viburnum opulus sterile) erinnern. Die Blätter sind oval-eiförmig, fein gesägt, hellgrün, glatt, lang gestielt und theilweise mit pfriemenartigen Afterblättchen versehen. Fruchtknospen kegelförmig, stumpf zugespitzt und kastanienbraun. Sommerzweige gedrungen, olivengrün, unterseits violett oder braunroth mit weissen Punkten, welche bei der Terminalknospe am häufigsten vorkommen und, mikroskopisch betrachtet, kleinen Bläschen gleichen."

(Aus der W. Ill. Gart.-Ztg.)

Das Pomologische Institut in Reutlingen.

Allenthalben in Deutschland war man in den Fünfziger Jahren mit der Hebung des Obstbaues beschäftigt. Begeistert von dem wieder neuerwachten Studium der Pomologie, das den Eifer für die Einfuhr exotischer Gewächse zum Theil in den Schatten gestellt hatte, fand sich eine grosse Anzahl von Männern aller Stände, welche von dem löblichen Eifer für Pomologie beseelt, das Studium, das seit Diel's Zeiten nur im Dunkeln blühte, zu ihren Lieblingsbeschäftigungen wählten. Pomologische Versammlungen und Ausstellungen wurden veranstaltet und auf denselben Mittel und Wege ersonnen, wie man in den einzelnen Theilen Deutschlands, wie man im ganzen Lande den Obstbau und mit ihm die Pomologie heben könne.

Oberdieck, damals Superintendent in Jeinsen, und Ed. Lucas, damals königl. Garteninspector und Lehrer des Gartenbaues an der blühenden königl. württembergischen landwirthschaftlichen Akademie Hohenheim, sahen mit Recht ein, dass zur Hebung des Obstbaues nicht allein Laien und Liebhaber, sondern auch durch und durch praktisch und soviel als möglich theoretisch gebildete Männer

nothwendig seien. Diese mussten aber erst herangebildet werden, was nach Beider Ansicht nur in eigens hiefür eingerichteten Lehranstalten möglich war. Deshalb trachteten sie insbesondere durch Schriften, bei den einzelnen Regierungen der deutschen Staaten, darauf hinzuwirken, dass dieselben pomologische Lehranstalten in's Leben riefen, was jedoch zu dieser Zeit vollständig vergebens war. Ueberall fanden die Pläne und Vorschläge der beiden Männer ungetheilten Beifall, nirgends aber wurden Mittel beschafft, dieselben zu realisiren.

Da war in Lucas, dessen Bild und Biographie sich im Jahrgang 1882, Seite 253 dieser Zeitschrift befindet, der Plan erwacht und auch bald reif geworden, auf eigene Faust, unterstützt durch einen Capitalisten, den verstorbenen Verlagsbuchhändler Ebner in Stuttgart, die erste pomologische Lehranstalt zu gründen. Sein neues Vaterland, in dem er seit dem Jahre 1843 mit der grössten Liebe, dem staunenswerthesten Eifer für die Hebung des Obstbaues und der Pomologie gewirkt hatte, das so überaus gewerbthätige Württemberg sollte auch die neue Lehranstalt erhalten. Im Herzen des Schwarzwaldkreises, der stolz sein mag, die reizend gelegenen Stammburgen der edlen deutschen Fürstengeschlechter, der Hohenstaufen und Hohenzollern, zu bergen, in Reutlingen, einer alten deutschen Reichsstadt, sollte sie erstehen; inmitten der grossartigsten Obstbaumwälder, deren Bestand man gut auf 80.000 Bäume rechnen kann, wurde das Pomologische Institut im Jahre 1860 errichtet.

Reutlingen selbst dürfte in Bezug auf seine Lage zu den schönsten Städten Süddeutschlands zu rechnen sein. Vom Pomologischen Institute aus, das den höchsten Punkt der Stadt einnimmt, bietet sich die Umgebung in ihrer ganzen Schönheit dar. Oestlich liegt die sagenreiche „Achalm", das Luginsland der ganzen Gegend, ein echter Juraberg, 2158 par. Fuss hoch, mit einer Ruine gekrönt; südlich der kleinere, interessantere „Georgenberg", ein vulkanischer Kegel, und westlich die „Alte Burg", ihren Namen den Ruinen auf ihrem Gipfel verdankend. Zwischen diesen Bergen bilden die charakteristischen Züge der Rauhen Alb einen Halbkreis um Reutlingen und verleihen so der Gegend einen lieblichen Zauber; ihr unterer Theil ist in Weinberg- und Ackerland umgewandelt, während ihre obersten Abhänge noch die Zeugen ehemaliger, riesiger Wälder tragen, welche heute noch für den Naturfreund wichtige Funde bergen. Sie stehen zumeist auf dem Weissen Jura, während nach unten Dogger und Lias schön entwickelt sind. Die Höhenzüge gegen Westen zeigen Keuper, Lettenkohle und Muschelkalk.

Die Berge der Rauhen Alb bergen eine schöne, subalpine, die Thäler eine reiche Wiesen- und Laubwald-Flora.

Das Institut, bezw dessen grösster Theil, liegt auf den Opalinustonen des braunen Jura, hat einen sehr schweren, tiefgründigen Boden, der reichlich Nahrung für Baumculturen besitzt. Der Untergrund aber ist für Wasser schwer durchlassend, weshalb bei Anlage des Gartens in erster Linie eine gute Drainage vorgenommen werden musste.

Das Klima ist gut und gesund. Die mittlere Jahrestemperatur beträgt 10° C., die mittlere Sommerwärme 19° C., die Kälte erreicht selten 25° C.; es sind dies Temperaturen, welche dem Obstbau äusserst günstig sind und durch die eine genügende Fruchtbarkeit gesichert ist. Allerdings bleibt ein Theil der Früchte meist in der Entwicklung etwas zurück und bildet sich nicht in der Fülle und Schönheit aus, wie die Früchte in wärmeren Lagen; sie erreichen meist nur Mittelgrösse, dagegen vorzügliche Schmackhaftigkeit.

Nachdem wir nun Einiges über die allgemeinen Verhältnisse, unter denen das Institut besteht, zu denen sich vielleicht noch diejenigen Reutlingens selbst gesellen dürften, welches eine im Allgemeinen wohlhabende Fabrikstadt mit 17.000 Einwohnern ist, gesagt haben, wird es uns möglich sein, das Institut selbst näher in's Auge zu fassen. (Siehe das Bild in der vorigen Nummer des Obstgarten.)

Die Gebäude befinden sich in der Nordostecke des Areals. Sie bestehen aus dem Hauptgebäude und 3 Nebengebäuden.

Das Hauptgebäude, welches ca. 14 M. über dem Marktplatze Reutlingens gelegen, seine ganze Front der Stadt zukehrt, enthält parterre den Hörsaal, der für 60 Zuhörer Raum zum bequemen Sitzen bietet. Seine Wände sind durch das lebensgrosse Bild des verstorbenen Dr. Ed. Lucas, Lithographien und Photographien hervorragender Pomologen und die Gruppenbilder sämmtlicher junger Männer, die hier Ausbildung genossen haben, geschmückt. Ausserdem ist darin das vollständige Arnoldische Obstcabinet und ein grosser Glaskasten zum Aufbewahren von frischen Früchten aufgestellt, an welchen den Zöglingen das Studium ermöglicht werden soll. Neben dem Hörsaale befinden sich drei grosse Wohnzimmer für ältere Zöglinge, nächst denselben das Geräthelager, das Bureau, neben ihm das Laboratorium, ferner die Hausmeisterwohnung.

Der erste Stock ist in zwei Familienwohnungen getheilt, der zweite enthält den Sammlungssaal, vier Einzelzimmer und drei Schlafsäle für jüngere Schüler.

*

Die Sammlung enthält hauptsächlich Demonstrations-Objecte für den Unterricht, Instrumente und Modelle für Obstbau und Obstbenutzung in reicher Menge, Producte der Obstverwerthung, eine sehr schöne geologische Sammlung, hauptsächlich Württembergs terrestrische Verhältnisse veranschaulichend, eine grosse Zahl karpologischer und pathologischen Präparate, eine biologische Zusammenstellung der hauptsächlichsten, dem Obstbau schädlichen Thiere, eine Sammlung von Steinen der Steinfrüchte, ferner die Präparate und Apparate für den Unterricht in Chemie und Physik und Anderes. Ebenfalls ist dort die reichhaltige Bibliothek untergebracht, welche zur Zeit 1420 Werke enthält, unter denen 400 über Pomologie und Obstbau und 316 über die naturwissenschaftlichen Principien handeln. Die anderen gehören der Literatur über allgemeinen Gartenbau, Weinbau, Landwirthschaft etc. an.

Die kleineren Gebäude sind in folgender Weise verwendet. Das am Eingange in das Institut befindliche enthält die Wohnung des Vorstandes, das Samengeschäft und mehrere Keller und Gewölbe; in letzteren werden immergrüne Pflanzen überwintert.

Ein grösseres Seitengebäude enthält parterre die Institutsküche, ein Arbeitslocal und den Speisesaal. Im ersten Stocke befindet sich die Wohnung für die Speisemeisterin, ferner sind dort noch einige Zimmer für ältere Zöglinge. An dieses Haus angebaut ist ein Kalthaus und ein Warmhaus, in welchen die wichtigsten exotischen Pflanzen cultivirt werden. Ausserdem werden in ihnen Versuche zu Unterrichtszwecken vorgenommen.

Die übrigen Gebäude bestehen aus der Stallung, einer grossen Packscheuer mit Futter- und Strohlager, Kohlen- und Holzschuppen etc.

Das Gesammtareal des Institutes beträgt auf Reutlinger Gemarkung 10 Hektare, von denen etwas mehr als die Hälfte bei den Institutsgebäuden liegen. Die übrigen Flächen befinden sich nördlich der Stadt, die eine von diesen wird zu Baumschulen verwendet und das andere, noch weiter abgelegene Gut, ist ein Baumgut, eine Wiese, welche mit mehreren Reihen älterer Obstbäume bepflanzt ist, von denen jede Reihe nur eine Sorte enthält.

Das Land am Institute ist durch einen, von NO. nach SW. laufenden, gradlinigen, 215 M. langen „Hauptweg“ in zwei Theile getheilt. Zu beiden Seiten desselben sind Rabatten mit Formbäumen aller Art angelegt und hinter diesen ist dann das Land in Abtheilungen von 437 Quadratmeter Flächeninhalt zerlegt, so dass das ganze Terrain deren 77 enthält. Von diesen nimmt der Obstmuttergarten 14 ein, und davon ist jede mit 100 Mutterstämmen — Halb-Hochstämmen und Pyramiden besetzt.

Die Beete unter diesen Standbäumen sind grösstentheils zu einem botanischen und Staudengarten benutzt.

Südwestlich des Obstmuttergartens dehnen sich dann die Baumschulen aus, die circa 70.000 Bäumchen enthalten. Insbesondere werden hier Formbäume herangezogen und nur wenige Quadrate sind zur Anzucht von Hochstämmen benutzt, da der bindige Boden sich für dieselben nicht besonders eignet.

Vor den Wirthschaftsgebäuden befindet sich ein älterer Spaliergarten mit Palmetten, dessen Reihen hauptsächlich durch den Winter 1879/80 in einer Weise gelichtet wurden, dass im Frühjahr 1883 ein neuer angelegt werden musste. Derselbe befindet sich an der Südostseite des Hauptgebäudes und wird von Norden und theilweise auch von Nordosten durch eine starke hohe Holzwand eingeschlossen, welche mit Pfirsich-Palmetten bepflanzt ist; nach beiden Seiten gehen Drahtzüge von derselben aus, an denen die verschiedensten Cordonsarten, Palmetten und andere Formen durch Kernobstbäume dargestellt werden, während im Innern ältere und neuere künstliche Baumformen in schöner Harmonie gruppirt sind.

Von diesem Spaliergarten aus führt ein Weg durch den Beerenobstgarten in das Arboretum, welches den Unterricht in der Gehölzkunde unterstützen soll. Der Beerenobstgarten enthält das aus je circa 100 Sorten bestehende Sortiment der Stachel- und Johannisbeeren, während dasjenige der Erdbeeren ein Quadrat des Obstmuttergartens einnimmt.

Die unmittelbare Umgebung der Gebäude und die Rabatten des ganzen Gartens werden alljährlich mit zierlichen Florblumen geschmückt, die in vier grossen Kästen angezogen werden.

Südöstlich von den oben beschriebenen Anlagen befindet sich, durch Baumgüter getrennt, der „Weinberg“. Derselbe enthielt vor dem Zusammentritt der Berner Phylloxera-Convention ein grosses Sortiment Weinreben, nach dem Rahmenschnitt behandelt, welches hauptsächlich zur Vermehrung diente. Durch die Verordnungen obiger Commision musste diese Cultur in Rücksicht auf die Obstbaumzucht aufgegeben werden und heute dient der Platz zur Anzucht einer grossen Menge von Aprikosen- und Pfirsichbäumchen. In nächster Nähe vom Institute, aber von demselben getrennt, wird ein grosser Garten zur Anzucht von Rosen, Gehölzen, Beerensträuchern und zur Samenzucht verwendet.

Als ein besonderer Zweck des Pomologischen Institutes ist auch die Unterhaltung eines Obstmuttergartens hingestellt. Es ist zur Genüge bekannt, dass die Diel'schen Obstmuttergärten, dass die unter

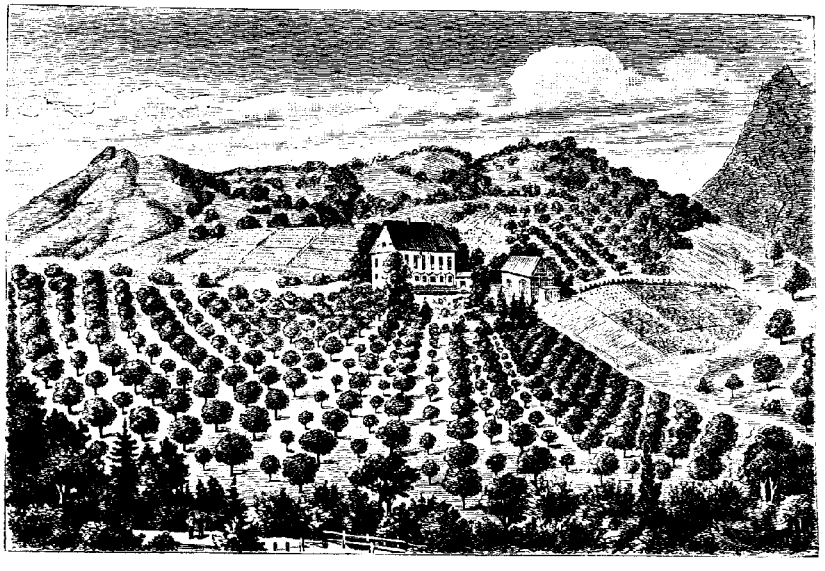
grossen Mühen und Entbehrungen entstandene Obstsammlung Burchardts, wie diejenigen anderer, mehr oder weniger bekannter Pomologen, mit dem Tode ihres Gründers dahingegangen sind. Dies bedenkend, waren es wieder Oberdieck und Lucas, die dahin zu wirken trachteten, dass von Staatswegen Obstmuttergärten angelegt würden, um die einmal als feststehend betrachteten Sorten zu erhalten. An manchen Orten wurden auch in der That solche angelegt. Selbstverständlich war es daher, dass auch mit der Errichtung des Pomologischen Institutes die Anlage eines solchen Hand in Hand ging. Heute befinden sich in demselben 1200 Standbäume, von denen Edelreiser nach allen Erdtheilen gesandt werden. Welche Dimensionen dieser Edelreiser-Versandt heute einnimmt, mag daraus hervorgehen, dass im Verkaufsjahre 1882/83 nicht weniger als 46.500 Stück abgegeben wurden.

hefte, die in ihrem 31. Jahrgang stehen, immer denselben Zweck verfolgten und verfolgen werden.

Eine Hauptaufgabe des Instituts liegt ferner auch darin, Neuerungen auf dem Gebiete des Obstbaues und deren Brauchbarkeit, sei es wissenschaftlich oder praktisch, zu prüfen und dieselben dann erst zu empfehlen; überhaupt in jeder Hinsicht nach aussen belehrend einzuwirken.

Während die pomologische Lehranstalt in Reutlingen neben der praktischen auch ganz besonders die theoretische Ausbildung ihrer Zöglinge anstrebt, hat die im Jahre 1875 gegründete Zweiganstalt in Unterlenningen (siehe untenstehende Abbildung) den Zweck, die Schüler nur zu tüchtigen Praktikern im landwirthschaftlichen Gartenbau und in der Obstbaumzucht heranzubilden. Eine kurze Beschreibung möge hier noch folgen.

Wenn wir von dem Stammschlosse der von



Filiale des pomologischen Instituts Reutlingen zu Unterlenningen.

Ferner hat sich das Institut zur Aufgabe gemacht, jedwede Aufrage, die den Obstbau und die Naturwissenschaften betrifft, nach bestem Wissen zu beantworten und eingesandte Obstsorten so gut als möglich zu bestimmen. Wie bedeutend auch in letzterem der Verkehr ist, möge beweisen, dass im Jahre 1883/84 = 82 Obstsortimente von allen Grössen einliefen, so dass heute ein eigenes Zimmer für die einlaufenden und zu beobachtenden Obstsorten eingerichtet werden musste. Die wissenschaftlichen Fragen sind meist pflanzenphysiologischen bez. pathologischen Inhalt und machen oft ausgedehnte Untersuchungen nothwendig.

Ausserdem wurde schon seit dem Beginn des Institutes durch Aufstellen von Normalsortimenten bei Gelegenheit grösserer Ausstellungen, dann durch öffentliche Vorträge auf die Hebung des Obstbaues hingewirkt, wie ja auch die pomologischen Monats-

Teck, auf einem schönen Berge bei Kirchheim, der Bahnstation für das Lenninger Thal, gelegen, den Bergrücken auf den Plattenkalken des weissen Jura begehen, so führt uns nach 2 Stunden der Weg auf diejenigen Berge, die nach einer Seite das reizende Lenninger Thal abgrenzen. Dort, wo der Höhenzug endet, liegt mitten auf der Berglehne die ehemalige Hopfenburg, heut die erwähnte Gartenbauschule. Ringsum bietet sich dem Auge des Naturfreundes ein herrliches Panorama dar. Diesem Bergzug gegenüber, in Halbkreisform geordnet, die reich bewaldeten Berge der Alb, aus deren Dunkel sich die Rutschen und weissen Blöcke der Felsenkalke malerisch emporheben. Vor der Hopfenburg stehend, sieht man rechts den steilsten Berg der Gegend, auf seinem Gipfel die „Rauberburg“ nur noch in Ruinen erhalten. Den Blick auf's Thal gerichtet, erhebt sich mitten in ihm die Sulz-

burg, eine kleine Ruine, vom Laubwerk fast verdeckt, ihr zu Füssen die Ortschaft Unterlenningen. Thalaufwärts gesehen, erscheint fern eine prächtige Baumgruppe bei den Trümmern des Wielandsteines.

Unzählige Obstwälder, insbesondere Kirschbäume, verdecken die im Thal liegenden Gehöfte Unter- und Oberlenningens und geben Zeugniss von dem dort so emsig betriebenen Obstbau.

Das Gebäude enthält im Parterre eine Familienwohnung für den Verwalter und die Wohnzimmer für die Zöglinge, im ersten Stocke einen Hopfenspeicher.

Das Gesammtareal umfasst 8 Hektare, wovon die grössere Hälfte zu Baumschulen angelegt ist; ein Theil wird zu Hopfenbau verwendet, ein anderer ist eine Wiese, auf der sich ein Muttergarten mit älteren und neueren Obstsorten in Hochstämmen und Pyramiden befindet. Für Gemüsebau ist ein besonders gut gelegener Theil benutzt. Von den Baumschulen entfernt, in der Nähe der Hopfenanlagen, befindet sich eine Rebanlage.

Die Baumschulen enthalten heute ca. 70.000 veredelte Obstbäume, grösstentheils zu Hochstämmen bestimmt, welche den Hauptbedarf des Institutes in Reutlingen decken müssen.

Die Anstalt ist für 6—8 Schüler eingerichtet, welche 1—2 Jahre dort zu verweilen haben und dann, nachdem sie diesen praktischen Vorcursus beendet, unter gleichen Bedingungen, unter denen sie in Unterlenningen waren (100 Mark pro Jahr, Kost und Logis frei) noch auf ein Jahr in Reutlingen weiter lernen können.

Die Einschnitte an Obstbäumen.*)

Veranlasst durch folgende, vor Kurzem aufgestellte Frage: „Welchen Zweck hat der Hexenring bei starktriebigen Kernobst-Spalierbäumen und welche Vor- und Nachtheile hat derselbe im Gefolge?“ erlaube ich mir, einige Zeilen über sämmtliche Einschnitte, deren Anwendung, Zweck und Nutzen zu veröffentlichen. Ich gebe mich der Hoffnung hin, einige wohlwollende Leser zu finden und dadurch diesen so überaus nützlichen Operationen, durch welche man die widerstrebendsten Fruchtsorten in regelrechte Formen und zur grössten Fruchtbarkeit zwingen kann, mehr Eingang in Baumschulen und Privatgärten zu verschaffen. Ich schicke voraus, dass alle solche Operationen nur an kräftigen, gesunden Exemplaren von Kernobst (ausgenommen der Ringelschnitt bei den Reben und der Längsschnitt beim Steinobst) vorgenommen werden dürfen. An frisch verpflanzten oder schwächlichen Bäumen würden dieselben wegen Mangel an Saft nur schaden.

Wir kennen 5 verschiedene Arten von Einschnitten, nämlich 1. Quereinschnitt, 2. halbmondförmiger Schnitt, 3. dachförmiger Schnitt, 4. Ringelschnitt und 5. Längsschnitt. Diese verschiedenen Einschnitte haben, je nach der Art ihrer Anbringung, im Grossen und Ganzen den Zweck, bestimmten Punkten den Saftzufluss in verstärktem Masse zuzuführen, oder denselben abzuleiten. In dieser Hinsicht leisten uns dieselben also einen wesentlichen Dienst, indem sie uns ein einfaches Mittel zur Herstellung eines verloren gegangenen Gleichgewichts in der Form unseres Baumes darbieten.

In der Baumschule kann man schon von Anfang an durch Anbringen solcher Schnitte das richtige Verhältniss in der Stärke der untersten Triebe zu den höheren bei Anzucht der Pyramiden und anderen Formbäume zu Stande bringen. Schliesslich gebraucht man dieselben, namentlich den Längsschnitt, zur Verhütung bezw. Heilung von Krankheiten. Ich komme jetzt auf die Anwendung der einzelnen Arten zurück.

1. Quereinschnitt. ═

Handelt es sich darum, ein etwa schlafen gebliebenes Auge zum leichten Austreiben, namentlich zur Erzielung von Fruchtholz, zu zwingen, so wird es genügen, quer über dem betreffenden Auge etwas Rinde, etwa 2—3 Mm. breit, bis auf's Holz zu entfernen.

2. Halbmondförmiger Schnitt. ⌒

Der halbmondförmige Schnitt wird angewendet, wenn man eine etwas kräftigere Entwicklung eines Auges oder Astes wünscht, also etwa zur Erzielung eines Holzzweiges, oder zur Stärkung eines schwächeren Triebes am jungen Holze. Ausgeführt wird derselbe, indem man das Messer an der einen Seite des Auges, bezw. an dem Sitzpunkte des Astes ansetzt und mit demselben einen Halbmond über dem betreffenden Theil beschreibt. Durch gleiche Rückwärtsbewegung erhält man den Ausschnitt.

3. Dachförmiger Einschnitt. ∧

Den dachförmigen Einschnitt endlich gebraucht man, wenn einmal die übrigen nichts genützt haben, ferner bei älterem Holze. An Stellen, wo naturgemäss der schwächste Saftzufluss stattfindet, wie in den untersten Etagen der Formbäume, ist er am Platze. Ausgeführt wird er, indem man durch 2 Schnitte ein Dach oder einen Hut über dem betreffenden Punkte anbringt. Bei älteren Pyramiden etc. kann man sich hierzu selbst getrost einer feinen Säge bedienen, welche durch Zerreissen der Zellen eine verlangsamte Vernarbung hervorruft und dadurch stärker wirkt.

Diese 3 Arten bilden eine Gruppe für sich. Der Unterschied zwischen denselben besteht darin, dass die eine Art mehr Zellen zerstört als die andere und dadurch kräftiger wirkt. Die Breite des Schnittes wie die Tiefe richtet sich nach der Stärke des Stammtheils; erstere darf aber 3 Mm., die letztere 5 Mm. (beim dachförmigen) nicht übersteigen.

Wenn man gewisse Theile jedoch schwächen will, so braucht man nur die genannten Operationen unter, statt über dem betreffenden Punkt auszuführen.

Ob man dieselben mit Holz oder ohne solches ausführt, kommt wieder auf den Zweck an; ersteres wirkt natürlich kräftiger.

Dem Gärtner oder Liebhaber, dem die Gesetze der Saftcirculation im Bau der Pflanze bekannt sind, wird es nach diesen verschiedenen Wirkungen nicht mehr zweifelhaft sein, wo und wann er sich der verschiedenen Einschnitte zu bedienen hat. Für den Laien möchte ich den Grundsatz aufstellen: In den jüngeren Partien der Formbäume, sowie über den auf den Leitästen befindlichen

*) Wir entnehmen die nachstehenden drei Aufsätze der „Deutschen Gärtner-Zeitung“.

Augen den Querschnitt oder den halbmondförmigen, in den älteren Theilen den dachförmigen Einschnitt anzuwenden.

4. Der Ringelschnitt,

auch Zauberring oder Hexenring genannt, besteht in der Fortnahme eines höchstens 3 Mm. breiten und 5 Mm. tiefen Ringes von Rinde und Holz. Er bezweckt ein Hemmniss für den Saftzufluss in den über demselben befindlichen Theil des Baumes, wodurch dessen Triebkraft vermindert und er zur Fruchtbarkeit gezwungen wird. Angebracht wird derselbe, falls der Baum in allen seinen Theilen gleich stark treibt, am Fusse desselben; handelt es sich jedoch nur um einen Ast, so kann er an diesem, direct über dem Anheftungspunkte ausgeführt werden. Die Vortheile sind eben dargelegt, Nachtheile bringt derselbe, wenn zeitig im Frühjahr ausgeführt und der Ring weder zu breit noch zu tief (beides höchstens 5 Mm.), weiter nicht mit sich. Selbstverständlich darf die Wunde nicht mit Baumwachs verschmiert werden.

Im Weiteren gehört der Ringelschnitt des Weinstockes hierher. In Frankreich sehr gebräuchlich, habe ich ihn in Deutschland selten ausgeführt gesehen, trotzdem man so herrliche Resultate damit erzielen kann.

Ausgeführt wird er, indem man direct unter der Traube einen 3—5 Mm. breiten Ring ausschneidet, welcher die Stärkung der Traube bezweckt, indem der von den Blättern bereitete Saft nicht den Wurzeln zugeführt, sondern zur vollständigen Ausbildung der Traube zurückbehalten und verwendet wird.

5. Der Längsschnitt.

Einmal wird der Längsschnitt angewendet zur Stärkung eines Astes oder Zweiges. Ausgeführt wird er, indem man dem Aste seiner ganzen Länge nach bis 2 Cm. unter seinem Anheftungspunkte die Rinde durchschneidet. Die Spannung derselben wird dadurch aufgehoben und in Folge dessen eine Vermehrung der Holzschicht ermöglicht.

Ferner bildet dieser Längsschnitt ein Vorbeugungs- bezw. Heilmittel gegen den Gummifluss des Steinobstes. Ich gebe meinen hiesigen Pfirsich-Hochstämmen jeden Frühling einen Längsschnitt von der Krone bis zur Wurzel und kann versichern, dass sie sich äusserst wohl dabei befinden. Es kann jedoch vorkommen, dass bei einigen zu vollsaftigen Exemplaren bei einem vollkommenen Längsschnitt die Rinde sich ganz ablöst. Vorsichtshalber vertheilt man die Operation auf mehrere Tage, indem man anfangs einige Zwischenräume undurchschnitten lässt, was man dann später nachholt.

Man kann diese Einschnitte den ganzen Sommer hindurch bis zu der Zeit vornehmen, wo sich die Wunde noch vernarben kann. Im Frühjahr angebracht, haben sie selbstverständlich die beste Wirkung. In der Baumschule werden sie gewöhnlich zusammen mit dem Schneiden im Frühjahr vorgenommen.

Kunstgärtner Werner Meyer, Ville franche s. M.

Ueber den Hexenring.

Die Anwendung des Hexenringes (oder, wie er seinerzeit auch genannt wurde: der pomologische Zauberring) ist eigentlich schon eine althergebrachte Methode, und obgleich diese nie richtigen Eingang gefunden hatte, ist sie doch hin und wieder von eifrigen Obstzüchtern und Obstbaulehrern wieder an's Tageslicht gezogen und in der Praxis ausgeführt worden. Namentlich war dies von grossem Interesse für einzelne Schullehrer, die nun im vollsten Eifer, etwas Neues einzuführen, die Sache im Dorfe oder Bezirke nachzuahmen und einzuführen versuchten; allein durch die vielen Missgriffe und in Folge davon eintretenden Schäden erlosch der Eifer sehr bald wieder.

Die Ausführung des Hexenringes besteht einfach darin, dass in einer Höhe von 10—15 Cm. über dem Boden bei einem Hochstamm oder Zwergobstbaum mit einem scharfen Messer ringsum ein Streifen Rinde von etwa 2—3 Cm. Breite losgelöst wird. Er wird angewendet bei allzustark in's Holz wachsenden Exemplaren, um den Holzwuchs zu schwächen und eine grössere Fruchtbarkeit herbeizuführen.

Da bekanntlich bei jeder Pflanze, also auch beim Obstbaum, zwei Saftströmungen wahrgenommen werden, der aufsteigende und der absteigende Saft, so wird derselbe durch die Wegnahme des Rindenstreifens in seinem Laufe gehemmt. Es ist daher begreiflich, dass der absteigende Saft nur bis an die oberen Wundränder gelangen kann, wo er sich ansammelt und Callus bildet.

Dieser zurückströmende Saft ist aber unbedingt nothwendig zur Bildung neuer Wurzeln, er spielt auch in der Nahrungsaufnahme derselben eine grosse Rolle und die Folge ist, dass der Baum nur noch mangelhaft ernährt wird. Die natürliche Folge ist daher, dass das starke Holzwachsthum im Laufe des Sommers gehemmt, der Baum zum Ansatz von Fruchtholz gezwungen und im nächsten Jahre dann die erwünschte Fruchtbarkeit eintreten wird.

Ist nun der betreffende Baum nicht zu alt, der Rindenstreifen nicht zu breit herausgenommen und die blossgelegte Stelle mit Baumwachs verstrichen, so wird die Wunde in ein bis zwei Jahren vollständig vernarbt sein, ohne dass dadurch der Baum in seinem Gedeihen geschädigt wurde, und die Saftcirculation kann ihren gewöhnlichen Lauf wieder fortsetzen.

Anders verhält es sich jedoch, wenn diese Arbeit falsch ausgeführt wird.

Hier wurde z. B. die Rinde oft handbreit entfernt, dort wurde wieder die Behandlung an alten, knorrigen Bäumen ausgeführt, die Wundfläche blieb allen Einflüssen der Witterung ausgesetzt und — das grösste Wunder war: das Resultat war in den ersten zwei Jahren fast durchgängig gleich; im ersten Jahre hörte das starke Holzwachsthum plötzlich auf, im Spätsommer bildeten sich eine Menge Blüthenknospen, im zweiten Jahre trug der Baum herrliche Früchte, oft noch im dritten Frühjahre trug derselbe ein vollständiges Blüthenmeer, die Früchte erhielten sogar die Grösse einer Haselnuss, und der glückliche Besitzer triumphirte über seine ausserordentlichen Resultate, aber, — o weh! — die Früchte fielen plötzlich ab, die Blätter wurden gelb und welk und mitten im Sommer stand der hoffnungsvolle Baum da ohne Blätter und Früchte, ein Bild der irdischen Vergänglichkeit.

Woran lag denn die Schuld? — Gewöhnlich war der Grund in dem zu breiten Ausschnitt der Rinde zu suchen, es war dem Baum nicht möglich, so viel Callus zu bilden, um die ganze Wundfläche vernarben zu können, im andern Falle war der Baum wieder zu alt, die Rinde zu sehr verholzt, um noch genügenden Callus ausscheiden zu können, die blossgelegte Stelle vertrocknete, so dass nicht einmal mehr der aufsteigende Saft in die Höhe gelangen konnte, es musste folglich die Saftcirculation von den Wurzeln aus nach und nach aufhören und der Baum konnte nur noch von den aufgespeicherten Reservenahrungsstoffen leben, die aber mitten im Sommer voll-

ständig aufgezehrt waren und das Absterben des Baumes zur Folge hatten. Bei jüngern Bäumen kann dieser Umstand nicht so leicht eintreten, weil sich hier mit der Zeit vom Holzkörper aus eine Zellsubstanz aussondert, die wahrscheinlich von den Marktstrahlen herrührt. Diese ausgeschiedenen Zellen bilden in einigen Jahren wieder eine frische Rinde, und nennt man dies Verheilung durch Granulation. Diese Verheilung kann aber nur vor sich gehen unter vollständigem Abschluss der Luft von der Wundfläche.

Die in Frage stesende Methode bekam wohl deshalb den Namen „Hexen- oder Zauberring", weil es den meisten Leuten unglaublich vorkam, auf so einfache Weise fruchtbare Bäume zu erhalten und glaubten sie daher schliesslich an übernatürliche Dinge. Das Interesse dafür war aber bald wieder verschwunden, denn durch die vielen Missgriffe und schlechten Erfolge war diese Methode auch bald verschrieen. Dessenungeachtet ist sie aber doch nicht ganz und gar zu verwerfen, doch möchte ich sie für Hochstämme nie empfehlen, wohl aber in einzelnen Fällen beim Formobst. Hat man z. B. jüngere, allzustark wachsende Kernobstbäume, so mag man diese Methode vornehmen, wenn alle andern Versuche ohne Erfolg waren. Dabei müssen aber alle Vorsichtsmassregeln anwewendet und vor Allem soll die Arbeit im Frühjahr vorgenommen werden, wenn der Saftstrom beginnt.

Vorerst mögen aber andere, lang bewährte Mittel zur Anwendung gelangen, und ist in erster Linie ein langer und später Schnitt vorzunehmen, sowie ferner das Abstechen von einem Theile der Wurzeln. Ist der Boden zu humusreich, so hilft ein Beimischen von altem Bauschutt. Einen sicheren Erfolg und dauernde Fruchtbarkeit erzielt man auch durch das Einsetzen von Fruchtaugen.

In manchen Fällen wird ein ähnlicher Schnitt auch jetzt noch ausgeführt, welcher unter dem Namen Ringeln bekannt ist. Letzteres wird angewendet, um bei einem Formbaum einzelne zu stark wachsende Etagen zu schwächen, um also das Gleichgewicht im Baume herzustellen. Man macht an der Basis des Formastes einen 1 Cm. breiten Einschnitt und nimmt die Rinde heraus; der Erfolg wird nicht ausbleiben und die Verwundung ist in einem Jahre verheilt.

Auf dem gleichen Grundsatz beruht auch das Ringeln der Weinreben. Bei denselben wird bekanntlich an einer fruchttragenden Rebe ein Blatt unterhalb der Traube und zwischen zwei Internodien ein Stückchen Rinde ringsum mit dem Messer herausgenommen. Der zurückströmende Saft wird dadurch aufgehalten und zur Ausbildung der Traube verwendet, die nun verhältnissmässig grösser wird und auch zeitiger reift.

In den meisten Fällen vernarbt die Wunde wieder, ist dies aber nicht der Fall, so wird die Rebe nie wieder austreiben.

Der Grundsatz bei der Ausführung des Hexenringes ist an sich gar nicht falsch und wird das Resultat immer ein günstiges sein, wenn man bei der Ausführung alle Einzelheiten genau berücksichtigt und die Grenzen der Naturkraft nicht überschreitet, wie es in den meisten Fällen vorzukommen pflegt.

Kunstgärtner Gottl. Schradin, Erfurt.

Der Ringelschnitt beim Kernobst.

Der Ringelschnitt, auch Hexenring genannt, wird angewendet bei Bäumen, welche nicht recht tragen wollen, namentlich bei Birn-Spalierbäumen. Derselbe besteht darin, dass aus einer Anzahl von Seitenzweigen in einiger Entfernung vom Hauptast ein etwa 1 Cm. breiter Rindenstreifen rund um den Zweig herum herausgeschnitten wird. Ringelt man z. B. im Juli einen Zweig, so wird man finden, dass der obere Theil der Rinde am Ringelschnitt stark anschwillt und reichlich Callus bildet. Die Augen oberhalb des Schnittes werden dicker und verwandeln sich gewöhnlich noch in demselben Jahre in Blatt- oder Blüthenknospen, schon vorhandene Blüthenknospen bilden sich besser aus und auch die angesetzten Früchte werden grösser.

Diese Erscheinungen sind folgendermassen zu erklären.

Das Bodenwasser mit seinen mineralischen Nährstoffen steigt fast ausschliesslich durch den Splint (jüngster Theil des Holzes) hinauf zu den Blättern, während die in den Blättern hergestellte Stärke durch die parenchymatischen Gewebe (Mark, Markstrahlen und Rinde) in Form von Zucker zu den Verbrauchs- und Ablagerungsstellen wandert, sowohl aufwärts wie abwärts. Durch den Ringelschnitt nun wird der Zucker fast gänzlich gehindert, den Zweig zu verlassen, weil die Hauptstrasse durch das fehlende Stück Rinde unterbrochen ist.

Der Zweig wird daher fast alle Stoffe, welche die Blätter herstellen, für sich gebrauchen, ohne zur Ernährung der andern Aeste und der Wurzeln wesentlich beizutragen, was aber kaum dem Baume dienlich sein dürfte. Ein weiterer Nachtheil besteht darin, dass solche geringelten Aeste sehr leicht abbrechen, und schliesslich überwallt eine derartige Wunde bald, wodurch dann die Wirkung natürlich wieder aufgehoben wird.

Aus Gesagtem geht wohl genügend hervor, dass man nicht alle Aeste ringeln darf, sondern nur etwa die Hälfte. Würde man einfach den Hauptstamm am Boden ringeln, so müssten natürlich die Wurzeln verhungern und der Baum würde zu Grunde gehen.

Am häufigsten wird das Ringeln bei Weinreben angewandt, da die Trauben in Folge dessen früher reifen und dicker werden; der Saft wird freilich wässeriger.

Früher versprach man sich sehr viel von diesem Verfahren und nannte es auch wohl den pomologischen Zauberring, heutzutage jedoch ist dasselbe so ziemlich aus der Mode gekommen, obgleich es in manchen Fällen gute Dienste zu leisten vermag.

Kunstgärtner P. Schetter, Soest i. W.

Die Obstbaumaufzucht auf der Regional-Ausstellung zu Melk.

Nichts ist schwerer, als irgend einen Theil der Bodencultur aus dem Buche zu erlernen; dagegen ist der Anschauungsunterricht das beste Mittel, um auf den Einzelnen, wie auf die grosse Menge zu wirken. Dass sich die Landwirthe nur selten der zur Heranzucht von Hochstämmen, Pyramiden etc. erforderlichen Kenntnisse erfreuen, ist bekannt, um so erfreulicher ist es daher, wenn eine solche Belehrung bei passender Gelegenheit gegeben wird. Diese bot sich bei der Regional-Ausstellung in Melk, wo der Gartendirector P. Norbert Koller ein Privatissimum in der Hochstammzucht, aber ohne Worte, gab. Der Gedanke ist entschieden originell, wenigstens sah ich eine solche Demonstration, in dieser Weise durchgeführt, bei ähnlicher

Veranlassung nie; in der That bildete sie durch volle 3 Tage die Zugkraft für viele Lernbegierige.

Die Obst-, Gemüse-, Conserven-, Beeren- und Edelwein-Ausstellung des Stiftes Melk war in einem Prachtbau untergebracht, dieser stand inmitten von wohlgepflegten Beeten, welche mit allerlei Bäumen bestanden waren, zu deren Besprechung wir sofort gehen wollen.

Auf einem 12 M. langen und 2·50 M. breiten Beet, das in 8 Parcellen eingetheilt war, fand sich ein Saatkamp für Apfelkerne, welche im Frühjahre 1885 an Ort und Stelle gelegt worden waren; daneben ein Piquirbeet, auf welchem sich die Apfelwildlinge des besten Wohlseins erfreuten, was sie durch kräftigen Wuchs bekundeten.

Auf dem dritten Beete wurden die Veredlungsarbeiten treffend demonstrirt. Die Wildlinge waren im Februar des Jahres 1885 im Zimmer mit dem Edelreis der Goldparmäne veredelt und hierher in Abständen von 60 Cm. versetzt worden. Der Unterschied der Belaubung war so frappant, dass wohl Niemand die vorgenommene Veränderung übersehen konnte; nun kommt der kräftige Wuchs dazu, einige dieser Triebe waren 1 M. und darüber lang. Das darauffolgende Beet zeigte uns eine Reihe Bäumchen (2jährige Veredlung); sie wurden im Frühjahre 1884 mit dem Edelreis der Goldparmäne veredelt und im Frühjahre begann die Bildung des Hochstammes, es fand der erste Rückschnitt im Frühjahre statt, bei Belassung der kleinen Seitenzweige zur Kräftigung des Stammes, der Schub in der Nähe des Rückschnittes war kräftig entwickelt. Um aber das Auge des ungeübten Beschauers auf die daselbst stattgefundene Operation zu lenken, war ein kleines Täfelchen aus weissem Milchglas, mit dem Worte „Rückschnitt" versehen, angebracht.

Wir gelangen nun zu dem Beete der Veredlung des Jahres 1883. An dem Stamme sind die Seitenzweige bis zum Schube 1885 beseitigt, an den Stellen, wo im Frühjahre 1884 und 1885 die Rückschnitte vorgenommen wurden, befinden sich die Milchglas-Tabletten. Wir sehen, wie diese Schnitte nicht nach einer Seite des Stämmchens vorgenommen worden sind, sondern dass dieselben, damit der Stamm eine gerade Richtung einschlage, auf dem entgegengesetzten Auge geführt wurden. Auch das nächstliegende Beet trägt junge Veredlungen des Jahres 1882, durch welche mit der Stammbildung fortgefahren wird; man findet die 3 Rückschnitte der Jahre 1883, 1884 und 1885, nur ist der letzte von den früheren etwas verschieden. Der Pomolog wollte durch den Zapfenschnitt zeigen, auf welch einfache Weise der Trieb des heurigen Jahres (1885) gezwungen wird, in aufsteigender Richtung zu wachsen. Man schält nämlich bei Ausführung des Rückschnittes 1885 ein 5—6 Cm. langes Stück des Triebes 1884 oberhalb des zum Leitzweig bestimmten Auges ab, und an diesen Stumpf bindet man den Trieb an, der in der Frühjahrsperiode 1885 entstand.

Das letzte Jahr, das der Stammerziehung gewidmet ist, wird an den Bäumchen gezeigt, welche im Frühjahre 1881 veredelt wurden; sie zeigen die Marken der Rückschnitte von 1882, 1883, 1884 und 1885. Die Stämme sind gerade, gut entwickelt, stark, von schöner Rinde; die Schnittflächen, welche durch die Beseitigung der Nebenzweige oder Rückschnitte entstanden, sind gut vernarbt, glatt am Stamme.

Nun wird die Kronenbildung der auf den zwei folgenden Beeten stehenden Bäumchen dargestellt, welche den Baum für die Verpflanzung geeignet macht. Mit diesem einfachen Mittel vermochte P. Norbert eine Belehrung zu geben, die gewiss nicht ohne Nachahmung bleiben wird.

Auf anderen Beeten befanden sich ganze Reihen der schönsten Formbäumchen. Weiter aber waren 3 Bäume mit Pfählen ausgesetzt, an diese mit 3 „Achter" (∞) Bänder gebunden, wie solche an den Strassenböschungen zu pflanzen sind. Eine Hügelpflanzung, geeignet für nasse oder schattige Gründe, vervollständigte diese Abtheilung.

Den Schluss machte ein Beet mit Topforangerie, das heisst kleinen, reichtragenden Miniaturobstbäumen, von schönen Cordons eingerahmt. Es ist eben Benedictinerfleiss, welchen man hier bewundern musste.

G. Belleville.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Neue Obstsorten. In der letzten Sitzung der Gartenbau-Gesellschaft von Frankreich, am 8. October l. J., wurden im Comité für Obstbaumzucht folgende Früchte vorgelegt. Gustav Chevallier, Obstzüchter in Montreuil, sendete 4 Pfirsiche, davon 3 Sämlinge, von welchen 2 von mittlerer Grösse und schöner Form ausserordentlich stark und schön gefärbt waren. Die dritte Sämlingsvarietät war etwas grösser, aber weniger regelmässig geformt und auch bedeutend weniger gefärbt. Die vierte Sorte war die Varietät „Baltet père", eine sehr grosse und gute Frucht, mit ganz bemerkbar marmorirter Haut und auf der Sonnenseite sehr stark colorirt. Es ist dies eine ganz werthvolle, sehr späte und zur Anpflanzung wirklich empfehlenswerthe Varietät, die in der ersten Hälfte des October reift. — Durch Jamain, den bekannten Cultivateur zu Bourge la Reine, wurde eine enorme Birne, Général Tottleben, vorgelegt, welche eine Höhe von 18 Cm. hatte und einer Bon chretien d'été — abgesehen von der Grösse — sehr ähnlich sah. Durch die Gärtner Baltet Frères in Troyes wurden 6 Birnensorten eingesendet, deren Ansicht schon für sie einnahm; sie waren gross und von sehr schöner Form. Es wird darüber später berichtet werden. Ausserdem stellten dieselben die prachtvolle Neuheit, die Birne Pierre Joigneaux aus, eine schöne, grosse und gute Frucht, die sie eben in den Handel geben. Ausserdem erhielt das Comité noch eine Anzahl anderer Birnen und Aepfel und ein Körbchen Himbeeren von prächtigstem Ansehen.

Der Gartenbau auf der „Arbeitsausstellung" (Exposition du travail). Obwohl diese Ausstellung improvisirt und rasch in's Werk gesetzt worden war, zeigte sie sich nicht nur glänzend, sondern auch interessant. Der Gartenbau nahm an der Seite neben den andern Industrien der Arbeit seinen Platz ein, ohne dass man es bemerkte, dass er nicht auf dem Programme gestanden war. Erst spät fiel es dem Generaldirector Ducray ein, aber Herr Delamarre von der nationalen Gartenbau-Gesellschaft ermöglichte die Theilnahme durch seine ganz ungewöhnliche Thätigkeit. In wenig Tagen waren gärtnerische Gruppen im Industriepalaste aufgestellt, welche die Aufmerksamkeit des Publicums lebhaft anzogen.

Alle Hauptzweige der Gärtnerei waren vertreten. Gemüse und Früchte überragten natürlich durch die vorgerückte Jahreszeit. Der erste Preisgekrönte war das Etablissement der Herren Croux et fils, Horticulteurs in Sceaux, welche 500 Varietäten verschiedener Früchte: Trauben, Birnen, Aepfel, und zwischen diesen letzteren eine sehr schöne Collection der russischen Eisapfel (Malus baccifera) präsentirten. Ausser dieser merkwürdigen Sammlung stellten die Herren Croux Obstbäume für Spaliere in den verschiedensten Modellen in ganz vollendeter Form

aus, wie selbe bei ihnen erzogen und verkauft werden, endlich vortreffliche Typen in Körben von Pyramiden, Spindeln, Hochstämmen etc. von verschiedenen Jahrgängen; ebenfalls in ganz vollendeten Formen. Sodann kam Salomon mit seinen Trauben, die bekanntlich über jedes Lob erhaben sind, und neben ihm Louis L'Héraut mit einer ebenso vollständigen, wie interessanten Traubensammlung, classificirt als Tafeltrauben, Keltertrauben und amerikanische Trauben.

Statistisches. Ueber den Ausfall der Ernte in den Neu-England-Staaten, und zwar speciell im westlichen Massachusetts, im südlichen Connecticut, sowie in Vermont und New Hampshire wird aus Springfield, Mass., unter Anderm berichtet: „Der diesjährige Obstertrag ist ein bedeutender und in vielen Gegenden ein nie dagewesener. New-Yorker und Bostoner Agenten haben allein im westlichen Massachusetts 50.000 Fass Aepfel zum Durchschnittspreise von 1 Dollar (2 fl.) per Fass zur Verschiffung nach Europa gekauft. Da es an kleinen Fässern zum Verpacken des Obstes fehlt, so benutzen die Farmer zu diesem Zwecke Oxhoft-Fässer." Man sieht, dass ungeachtet der europäischen guten Obsternte die Amerikaner doch ihr Geschäft in Obst nicht aufgeben. Zum Beweis entnehmen wir noch der „New-Yorker Handels-Zeitung" die in der mit 23. October schliessenden Woche nach Europa eingeschifften Quantitäten.

Es wurden versendet nach

	Aepfel (frisch und getrocknet)		Eingemachte Früchte	
Antwerpen	—	Kisten	13 Kisten auf	1 Schiff
Bremen .	—	„	150 „ „	1 „
Glasgow .	—	„	3185 „ „	3 Schiffen
Hamburg	100	„ (getr.)	4 „ „	1 Schiff
Havre . .	—	„	1338 „ „	2 Schiffen
Leith . .	—	„	700 „ „	1 Schiff
Liverpool	10.065	Fass (frische)	4165 „ „	8 Schiffen
London	342	„ „	1257 „ „	4 „
Rotterdam	100	„ „	— „ „	1 Schiff
Wochensumme	10.607	Fass	10.812 Kisten auf	22 Schiffen

Gewiss könnten auch wir noch Aepfel und Früchte nach England liefern, wenn wir die nöthigen Einrichtungen treffen würden.

J. C. Houghton & Co. in Liverpool haben in Anbetracht des Umstandes, dass Diejenigen, welche in den letzten Jahren Aepfel nach England verschickten, grosse Verluste erlitten, ein zeitgemässes Circular veröffentlicht. Sie bemerken darin, dass obwohl die Ernte in England den vollen Durchschnitt erreicht, „schön gefärbte rothe Aepfel, denen unsere eigenen Aepfel nicht gleichkommen, aber nur von guter und gleichmässiger Qualität", in guter Nachfrage sein werden. Die Händler drücken sich deutlich über den Unsinn aus, mittelmässiges oder schlechtes Obst zu versenden, da die Transportkosten für letzteres sich eben so hoch stellen, wie für gutes. Früher genossen die amerikanischen Aepfel in England des besten Rufes, aber so viele mittelmässige wurden in den letzten Jahren dorthin verschickt, dass die Käufer das Entleeren der Fässer verlangen, um sich zu überzeugen, dass alle von gleicher Qualität sind. Einige diesen Herbst verschickte Frühäpfel sind arg gefault und brachten niedrige Preise. Aber grosse Quantitäten sorgfältig gepflückter und verpackter Aepfel werden jetzt exportirt und es wird nicht lange dauern, bis die amerikanischen Aepfel ihren guten Ruf wiedergewonnen haben. Wir können unsere besten Kunden nicht verlieren und wenn ungewissenhafte Leute anfänglich, so lange die englischen Kunden nur nach dem Aussehen urtheilten, Nutzen daraus zogen, dass sie die obersten Lagen der Fässer aus schönen Aepfeln bestehen liessen und die Mitte mit schlechten füllten, würden sie jetzt für solche nicht die Fracht lösen und so für ihre Unehrlichkeit büssen.

Die Obstausfuhr aus Oesterreich im Monat August hat sich nach amtlichen Angaben in diesem Jahre gegen denselben Monat im Vorjahre bedeutend gehoben. Während 1884 nur 20.232 Metercentner zur Ausfuhr gelangten, wurden im August dieses Jahres 54.228 Metercentner frisches Obst ausgeführt, so dass die vorjährige Ziffer sich mehr als verdoppelte, resp. um das 1½fache zunahm.

Aus Oesterreich wurden im gleichen Monat August nach Russland allein ausgeführt:

aus Bozen	nach Warschau	843	Körbe	frisch. Obst	8.650 Kg.
„ „	„ „	19	„	Trauben	
„ Cormons	„ „	1899	„	frisch. Obst	9.554 „
„ „	„ „	35	„	Trauben	
„ Görz	„ „	342	„	frisch. Obst	2.180 „
„ Triest	„ Moskau	453	Kisten	Limonien	17.740 „
„ „	„ „	2	Fass	Mandeln	540 „
„ Bozen	„ St. Petersbg.	310	Körbe	frisch. Obst	3.710 „
„ Triest	„ „	1070	Kisten	Limonien	47.490 „

Der Elbeverkehr, zumeist nach Berlin, bewältigte im Monat September 1885 über 3,700.000 Kilogramm frischen Obstes und steigerte sich die Ausfuhr auf diesem Wege im Monate October d. J. auf 7,390.000 Kilogramm, jedenfalls eine ganz ansehnliche Ziffer.

Zur Vertilgung der Blutlaus. Alle corrosiven oder einfach alkalischen Substanzen können, schreibt die „Revue horticole", mit mehr oder weniger Erfolg angewendet werden, die Blutlaus zu vertilgen. Eines der wirksamsten und dabei zugleich eines der einfachsten Mittel ist das nachfolgende: Man lasse 35 Gramm Seife in 1 Liter Wasser auflösen und füge 60 Gramm Alkohol amylique hinzu, indem man eine vollständige Vermischung vornimmt. Um diese Flüssigkeit anzuwenden, bedient man sich eines Pinsels, den man in die Lösung hineintaucht und womit man alle Stellen, die inficirt sind, überfährt, oder aber auch man bespritzt mittelst einer Spritze oder eines ähnlichen Instrumentes alle befallenen Zweige ausgiebig und allseitig damit.

Unentbehrlichkeit der Biene zur Pflanzenbefruchtung. Wenngleich die Biene sich schon dadurch, dass sie den Honig einsammelt, der ohne ihre Dazwischenkunft für uns verloren wäre, als ausserordentlich nützlich erweist, so gewährt sie der Landwirthschaft einen besonderen Nutzen noch dadurch, dass sie zu einer reicheren Körner- und Obsternte wesentlich beiträgt. Bekanntlich befliegen die Bienen behufs Einsammelns von Nektarien und Blüthenstaub die verschiedensten Blüthen vom frühen Morgen bis zum späten Abend, und bei dieser Gelegenheit übertragen sie den an ihrem Leibe hängengebliebenen Blüthenstaub der männlichen Bestandtheile auf die weibliche Narbe der Pflanze und bewirken hierdurch deren Befruchtung. Auf diese Weise werden Tausende von Blüthen befruchtet, besonders Obstblüthen, welche sonst vielleicht ungenügend befruchtet oder gänzlich unbefruchtet geblieben wären. Die Erfahrung lehrt, dass in bienenreichen Gegenden bedeutend grössere Erträgnisse an Obst erzielt werden als in bienenarmen. Wenn in Gebirgsthälern die Biene fehlen würde, könnte trotz der sorgsamsten Pflege der Obstbäume kein nennenswerther Ertrag erzielt werden. Jetzt nach der Einbürgerung derselben haben sich die Thalbewohner der schönsten Früchte zu erfreuen. Die interessanten Versuche

über die Befruchtung der Pflanzen durch die Biene haben wir dem scharfsinnigen englischen Naturforscher Darwin zu verdanken. Er bedeckte eine bestimmte Anzahl Stauden weissen und rothen Klees mit einem feinen Netze, so dass dieselben den Bienen unzugänglich waren, dagegen liess er eine bestimmte Anzahl Pflanzen unbedeckt, dass sie den Bienen zugänglich blieben. Das Resultat war ein überraschendes. Die hundert Stöcke weissen Klees, welche von den Bienen ungehindert beflogen werden konnten, lieferten 2290 keimfähige Körner; zwanzig Stöcke desselben Klees, welche zufolge der Netzbedeckung nicht beflogen werden konnten, lieferten nicht ein keimfähiges Korn. Ebenso hundert Stöcke rothen Klees, welche den Bienen zugänglich waren, lieferten 2700 keimfähige Körner, dagegen hundert Stöcke desselben Klees, die den Bienen unzugänglich waren, lieferten kein keimfähiges Korn. Aus diesen Beispielen ist klar ersichtlich, welche grosse Rolle der Biene bei der Befruchtung der Pflanzen zugewiesen ist.

Heilkraft der Apfelschalen. Nach den Behauptungen eines englischen Arztes soll der Rauch angebrannter Apfelschalen bei Brustbeschwerden eine sehr günstige Wirkung herbeiführen. Dies klingt gar nicht so unwahrscheinlich und dürfte jedenfalls als Hausmittel erprobt werden.

Der grösste Orangenbaum der neuen Welt befindet sich in der Colonie Rivers in Californien. Er ist jetzt 18 Jahre alt und hat 1 Meter Stammumfang. Im neunten Jahre trug er zum ersten Male 6 Stück Orangen, im eilften 2000 Stück und im siebzehnten Jahre schon 4027 Orangen.

Der grösste Zwetschengarten soll sich bei Saratoga in Californien befinden; er wurde unlängst um den Preis von 72.000 Dollars verkauft und enthält 16.000 Stück Bäume.

Prunus maritima kommt wild an den Flussufern von Massachusetts bis Virginien vor. Er wird wegen der viel glatteren und feineren Blätter und kleineren Früchte als besondere Species betrachtet. Die vollständig reife Frucht hat einen äusserst angenehmen Geschmack und bringt man dieselbe jetzt auch häufig auf die amerikanischen Märkte.

Personalien. Anlässlich des 25jährigen Dienstjubiläums des Herrn J. Wichan, Schlossgärtner bei Freiherrn von Doblhoff-Dier in Weikersdorf, Ehrenmitglied und Vorstand des Gartenbau-Vereines in Baden, wurde demselben eine kunstvoll gearbeitete Adresse durch eine Deputation unter Führung des Herrn D. Schwarzrock, Vorstand des Bezirks-Gartenbau-Vereines in Mödling, im Namen dieses Vereines überreicht.

Der Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Hietzing hält seine Frühlingsausstellung vom 1. bis 8. April 1886; am 8. feiert er sodann das Fest seines zehnjährigen Bestandes. — Der Präsident desselben, der herzogliche Hofgärtner Lesemann, ist vom Herzog von Cumberland mit dem ganzen Gehalt pensionirt worden.

Die k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien hält am 27. December 1885 eine ausserordentliche General-Versammlung zur Aenderung der Statuten. — Die Ausstellung wird am 15. April 1886 abgehalten.

Blumen- und Gemüsegarten.

Cocozelle von Tripolis. Unter dem für das nächste Jahr in Samen neu eingeführten einjährigen Gemüse zeichnet sich ganz besonders der kleine Tripoliskürbis aus, der durch die deutsche Firma Dammann & Co. in Teduccio bei Neapel verbreitet wird. Diese Kürbissorte (Fig. 112) hat vor



Fig. 112. Der kleine Tripoliskürbis.

allen andern das voraus, dass sie nicht im Mindesten rankt, dass sie also ebensogut unter und zwischen Obstbäumen, auf Rabatten und in dem kleinsten Hausgärtchen gepflanzt werden kann, ohne andere Culturen zu hindern, da sie nur einen ganz mässigen Raum beansprucht. Die Pflanze bildet nämlich dichte Büsche mit gedrungenem und dickem Stengel und festen, tiefgelappten, auf kurzen, steifen Stielen stehenden rauhen Blättern und zeigt durch ihren Habitus an, dass sie nicht im Geringsten zum Ranken sich hinneigt. Die Früchte erscheinen bereits vier Wochen nach der Aussaat. Sie sind lang, walzenförmig gerade, einfarbig blassgelb und erinnern lebhaft an die auf unserem Wiener Markte vorkommenden Spargelkürbisse. Sie geben, jung und zart, bei einer Länge von circa 25 Centimetern in Scheiben geschnitten, in Butter gebraten, mit Parmesankäse und Tomatensauce bereitet ein sehr feines Gemüse, das sehr wohlschmeckend und gesund, den höchsten Anforderungen entspricht und Alles an Geschmack übertrifft, was man davon erwartet. Es ist eine sehr nutzbare treffliche Kürbissorte, deren Anbau in der Nähe grosser Städte im Grossen — wir sind dessen überzeugt — sich sicher gut rentiren wird. Wegen des kleinen Umfanges der Pflanze ist übrigens die Probe davon Jedermann leicht gemacht; — sie ist der einzige Kürbis, der in jedem, auch dem kleinsten Gemüsegärtchen Platz finden kann.

Briefkasten.

Herrn **H. B. W.** auf **G. M.** bei **Br.** Besten Dank für Zusendung. Wird mit Dank benützt, brieflich mehr. — Herrn **S. J.** in **W.** Tongard's Flaschenbirne ist eine mittelgrosse, birnförmige, rostschalige Frucht; das Fleisch derselben hat eine eigene salmrothe Färbung. Dagegen ist die von Ihnen eingesendete nichts Anderes als der grosse Katzenkopf. — Herrn **M. W.** in **Glogau**. Heckenpflanzen, welche als solche gewöhnlich nicht verwendet werden, gibt es verschiedene. So z. B. können Sie Rosa pomifera, Pyrus Maulei, Rosa rugosa und Cornus mascula wegen der Blüthen und wegen der Früchte gut verwenden, Tamaria germanica gibt eigenthümliche Hecken, Ligustrum Quihui und Taxus baccata

immergrüne Einfriedigungen. — Herrn **A. C. R.** in **Kindberg**. Für den Landwirth und Gärtner, für den Forst- und Waidmann ist der „Rosenliqueur" ein ganz besonderer, „seelenstärkender" Schluck. Er wird einfach bereitet, indem man Hetschepetsch (Hagebutten), nachdem sie einen gelinden Frost durchgemacht, pflückt und mit den Kernen zerquetscht. Zu einem Liter so zerdrückter Hagebutten werden 2½—3 Liter reiner Branntwein und 600—650 Gramm zerstossener weisser Candiszucker zugesetzt. Das Ganze lässt man dann in einem steinernen Kruge oder einer grossen Glasflasche acht Tage lang am Ofen stehen. Es wird Jedem gewiss gut munden! — Herrn **E. v. B.** in **W.** Dürfen wir auf baldige Erledigung unserer Anfrage rechnen? Wir bitten darum. — Herrn **W. W.** in **Graz**. Wir halten die Holzetiquetten zum Bezeichnen von Freilandpflanzen, Sträuchern, Obstbäumen etc. aus mehreren Gründen für die vorzüglichsten. Wenn auf das Holzlättchen in die frisch aufgestrichene weisse oder gelbe Oelfarbe mit Bleistift geschrieben wird, so bleibt die Schrift deutlich und dauernd. Nimmt man nun zwei gleich beschriebene, legt sie aufeinander, dass die Aufschrift nach oben kommt und umwindet sie mit Draht, so wird die obere immer lesbar sein, die zweite zwischen den beiden Spänen aber wird vor den Witterungseinflüssen bewahrt bleiben. Hat nun Regen, Schnee, Staub etc. die Aufschrift verwischt, so darf man nur den Draht wegnehmen und die geschützte innere Schrift gibt Aufschluss über die Sorte. Solche doppelte Namenhölzer sind wirklich empfehlenswerth.

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, (44)
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.

Hochstämmige und Zwerg-Obstbäume
von **Kirschen, Weichseln, Pfirsichen, Aprikosen, Nüssen, Aepfeln, Birnen** und **Zwetschen**, bewährtes und bestes **Wirthschafts-** und **Tafelobst**, mit richtigen Namen versehen, sowie starke **Allee-** und **Zierbäume** und **Coniferen** offerirt und versendet auf Wunsch auch Namens- und Preis-Verzeichnisse
Die Güter-Direction Petschkau
(74) per **Kolin** in **Böhmen.**

Rosenhochstämme
in extra schönen Stämmen und Sorten per 100 Stück . . . . Mk. 65.—
Niedrige und **wurzelechte Rosen**, stark, per 100 Stück . . . . Mk. 35.—
empfehlen (77)
CARL COERS & SOHN
Dortmund (Westphalen).
Preisverzeichniss auf Wunsch gratis u. franco.

Offerire: (78)
1700 Stück schöne 1jähr. Apfelpflanzen zum Pikiren per 100 Stück fl. —.25
Ferner Edelreiser von den vom Obstbauverein für Niederösterreich empfohlenen Obstsorten per Stück . fl. —.03
Josef Hodura,
Volksschullehrer zu Pillichsdorf, Post Wolkersdorf, N.-Oe.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen Anhalt
100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn (60)
W. Richter
in **Hietzing** bei Wien.

Blumenhonig
feinst, von eigener Bienenzucht, per Kilo 1 fl.
Banater Schleuderhonig
per Kilo 60 kr.
Das Buch **„Die Lehre der Honigverwerthung"** gratis. (76)
Albert Rother, Bieznenüchter,
Wien, III. Reisnerstrasse 25.

Der
Katalog der Obstbaumschulen
von (68)
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart
steht auf Verlangen gratis u. franco zu Diensten.

INHALT: Kronprinzessin Stephanie-Birne. (Mit 1 Illustr.) — Das pomologische Institut in Reutlingen. (Mit 1 Illustr.) — Die Einschnitte an Obstbäumen. — Ueber den Hexenring. — Der Ringelschnitt beim Kernobst. — Die Obstbaumaufzucht auf der Regional-Ausstellung in Melk. — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Neue Obstsorten. — Der Gartenbau auf der „Arbeitsausstellung". — Statistisches. — Die Obstausfuhr aus Oesterreich. — Zur Vertilgung der Blutlaus. — Unentbehrlichkeit der Biene zur Pflanzenbefruchtung. — Heilkraft der Apfelschalen. — Der grösste Orangenbaum. — Der grösste Zwetschkengarten. — Prunus maritima. — Personalien. — Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Hietzing. — K. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien. — **Blumen- und Gemüsegarten**: Cocozelle von Tripolis. (Mit 1 Illustr.) — **Briefkasten.**

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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—

resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 23. **Wien, 1. December 1885.** **II. Jahrg.**

Regentin.

(Butterbirne XI, 1, a. m. **!††! December—März.)

Literatur und Synonyme: Wurde im Jahre 1758 vom Abbé Hardenpont in Mons erzogen; schon 1794 bildet sie Sickler in seinem „Teutschen Obstgärtner" ab und erst später (1806) wurde sie nach André Leroy von Noisette in Frankreich eingeführt. Jetzt zählt sie zu den verbreitetsten Winterbirnen und kommt unter einer Unzahl von Synonymen in unseren Gärten vor. Thomas in seinem Guide pratique zählt 69 Synonyme auf! Als die am häufigsten vorkommenden führe ich an: Argenson, Beurré Argenson, Colmar gris, Colmar épineux, Colmar d'Hardenpont, Colmar Preul oder richtiger Prevel, Colmar souverain, Dittrich's Butterbirne, Fondante de Paniselle oder Pariselle (gehört aber zu Hardenponts Leckerbissen), Gambier, König von Bayern, Marotte, Passe-Colmar (der in Frankreich gebräuchlichste Name), Passe Colmar gris, Passe Colmar épineux, Passe Colmar superfin, Preul's Colmar, Rostfarbige Butterbirne etc. etc. Wurde unter anderen beschrieben: 1. *Diel*, Versuch, Bd. XXII, pag. 193. 2. *Dittrich*, Syst. Handb. I, pag. 720. 3. *Aehrenthal*, Deutschl. Kernobsts., Bd. VI, Taf. 52, 4 als Argenson (nicht leicht kenntlich). 4. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. II, pag. 165, Nr. 71. 5. *Lucas*, best. Tafelb. Nr. 78. 6. *Oberdieck*, Deutschl. best. Obsts., pag. 320, Nr. 96. 7. *Schweizerische Obsts.*, sehr gute Abbild. 8. *Poiteau*, Pomol. franç., sehr gute Abbild. (Poire Passe-Colmar). 9. *Bivort*, Alb. d. pom., Bd. II, pag. 41. 10. *Decaisne*, Jard. fruit. 11. *Mas*, Verger, Bd. I, pag. 121, Nr. 59 (nicht gute Abb.). 12. *A. Leroy*, Dict. d. pom., Bd. II, pag. 499, Nr. 731. 13. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 60 (1 série de mérite). 14. *R. Hogg*, fruit man. 1884, pag. 627. 15. *Lindley*, Guide, pag. 403. 16. *Emmons*, Pom. of New-York, Taf. 8, als Passe Colmar (gute Abbild.) etc. etc.

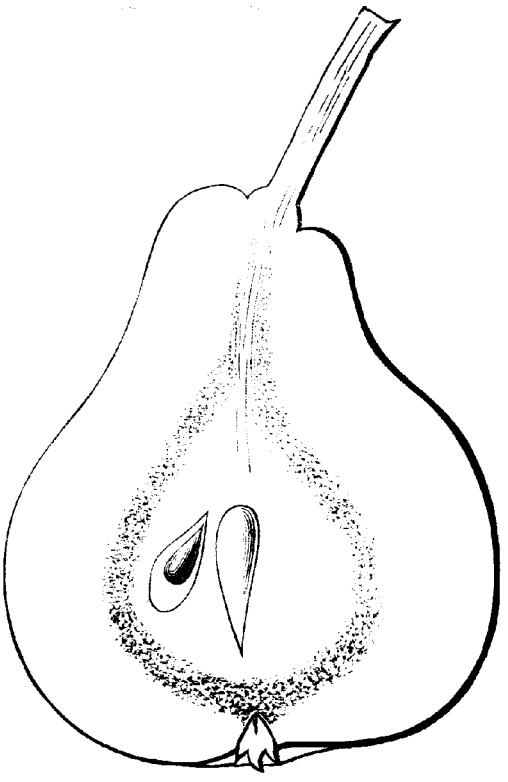


Fig. 113. Regentin.

Gestalt: dickbauchig birnförmig, zuweilen kreiselförmig, zuweilen jedoch länger bis fast flaschen-

förmig; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich breit und flach und meist beulig abrundet: nach dem Stiele zu geht sie mit schwacher Einbiegung in eine fein abgestutzte, feinbeulige Stielfläche aus, die häufig nur einseitig ausgebildet ist, weil auf einer Seite die Frucht mit schwachem Absatz in den dann schiefstehenden Stiel übergeht; diese Bildung ist bei den kreiselförmigen Früchten die regelmässige. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitt ist durch nicht selten stark auftretende Rippen verdorben. Bei grossen Früchten ist auf einer Seite eine Furche, ähnlich wie bei der Forellenbirne oder der Pastorenbirne, nicht selten. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer ungarischen Frucht hergestellt; auf Hochstamm wird sie meist wie die Durchschnittszeichnung.

Kelch: offen, Kelchblättchen fein, sitzen in weiter, nicht tiefer, unregelmässiger, meist berosteter Kelchhöhle, die zuweilen so flach ist, dass der Kelch fast aufsitzt.

Stiel: mittellang, ziemlich dick, an den beiden Enden etwas verdickt, knospig, stark rostig, lange grün bleibend, sitzt in flacher, unebener Stielhöhle; meist stark schiefstehend.

Schale: ziemlich dick, sich rauh anfühlend, gelblich grün mit weissem Schimmer, selbst in voller Reife einzelne grüne Stellen zeigend; sonnenseits nur gelber oder in warmen Jahren leicht mit etwas düsterer, matter Röthe angehaucht, die aber zur Zeit der Reife fast verschwindet. Punkte sehr fein, sehr zahlreich; zimmtfarbige Rostfiguren, die sich namentlich um den Stiel und den Kelch zu Ueberzügen vereinigen, häufig.

Fleisch: schwach gelblichweiss, fein, nur um das Kernhaus etwas kernig, ausserordentlich saftig, von zuckersüssem, schwach parfumirtem, weinigem Geschmacke allererster Güte.

Kernhaus: geschlossen, nur selten schwach hohlachsig; Kammern klein, enthalten meist zwei unvollkommene oder auch gut ausgebildete, lang zugespitzt eiförmige, dunkelbraune Kerne, mit wenig hervortretendem Höcker.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich gut aufbewahrt bis zu Ostern; in sehr warmen Jahren tritt die Reife schon früher ein und hält sich dann die Frucht nur bis Januar. Die Regentin hat sich bei uns in Oesterreich ausserordentlich eingebürgert und selbst in rauheren Lagen wird sie von unseren Landleuten sehr gelobt. Sie und die Josephine von Mecheln haben sich nach Mittheilungen des mit den siebenbürgischen Verhältnissen vorzüglich bekannten Pomologen Herrn G. Ritter in Kolosmonostor in Siebenbürgen von allen Winterbirnen am meisten verbreitet. Namentlich in etwas feuchten Böden entwickelt sie alle ihre vortrefflichen Eigenschaften, während sie in sehr trockenem Boden etwas steinig wird. Trägt gerne in Büscheln; als Wandspalier vortrefflich.

Der Baum wächst gemässigt, bildet dünne Aeste, wird nur mittelgross, ist bald und ganz ausserordentlich fruchtbar; gedeiht in nicht zu rauhen Gegenden überall. Dr. Rud. Stoll.

Herzogin von Angoulême.

(Apothekerbirne, VI, 1, a. gr. — s. gr., **†, Ende Oct.—Dec.)

Literatur und Synonyme: Wurde im Jahre 1809 von A. P. Audusson père, Baumschulbesitzer in Angers, auf dem Meierhofe des Éparonnais (Anjou) aufgefunden und zuerst unter dem Namen Poire des Éparonnais, später (1820) als Duchesse d'Angoulême (nach der Tochter des Königs Ludwig XVI. benannt) verbreitet. Der Mutterbaum starb im Jahre 1862 ab; fälschlich wird die Heimath dieser Birne nach Belgien, Antwerpen (Anvers) verlegt. Nach Deutschland scheint sie erst spät gekommen zu sein; ich finde sie zuerst bei Dittrich (1837) beschrieben. In den meisten neuern pomologischen Werken wird sie angeführt; auffallend ist, dass Oberdieck weder in seiner Anleitung noch in Deutschlands besten Obstsorten sie anführt. Sie ist unter anderen beschrieben: 1. *Dittrich*, System. Handb., Bd. I, pag. 781, Nr. 327 (kurze Beschreibung) und ausführlich Bd. III, pag. 164, Nr. 86. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. II, Nr. 66 (von Jahn). 3. *Schweizerische Obstsorten*, II, Birnen (sehr gute Abbild.). 4. *Koch*, Deutsche Obstgehölze, pag. 489, Nr. 28. 5. *Bivort*, Album d. pom., I, Taf. XXI, pag. 79. 6. *Annales de pom. belg.*, I, pag. 21. 7. *Pomol. nouvelle de france*, 9. 8. *Decaisne*, Jard. fruit., Nr. 51 (sehr gute Abbild.). 9. *A. Leroy*, Dict. d. Pomol., Bd. II, Nr. 459. 10. *Mas*, Verger, Bd. III, Nr. 459. 11. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 59 (1. série de mérite). 12. *Nederl. Bomgard.*, Bd. II, Taf. 15, Nr. 30. 13. *Lindley*, Guide, pag. 371. 14. *Lindley*, Pomol. brittan., II, Taf. 76. 15. *R. Hogg*, Fruit man., 1884, pag. 569. 16. *Downing*, Fruits, 1882, pag. 747, etc. etc. Synonyme: Duchesse, Duchesse d'Angoulême, des Éparonnais, de Pézenas oder Vézenas, Colmar de Chine (O. Thom.) und Beurré Soule (Down), Thomas schreibt Soulé.

Gestalt: kreiselförmige bis kegelförmige, meist aber in dieser Form durch grössere oder kleinere Beulen unregelmässige Birne, deren Bauch nach dem Kelche zu sitzt, um welchen sich die Frucht stark abrundet, während sie nach dem Stiele ohne merkliche Einbiegungen in eine stark abgestutzte Stielfläche endigt. Die Rundung der Frucht ist

durch von der Kelchhöhle laufende Rippen und Beulen oft stark verdorben. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Spalierfrucht; jedoch wird sie noch viel grösser, so dass Birnen von 30 Centimeter Umfang nicht zu den Seltenheiten gehören; diese grossen Früchte wiegen 700 Gramm und darüber, ja A. Leroy bildet eine Frucht ab, die 915 Gramm gewogen hat.

Kelch: offen, Kelchblättchen sehr klein, fein gespitzt, nicht wollig, wie es das Illustr. Handbuch angibt, sitzen in enger, mässig tiefer, durch Beulen unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, zuweilen kurz, dick, holzig, braun, sitzt in einer sehr flachen, ziemlich weiten Stielhöhle, meist durch einen Fleischwulst schiefgedrückt.

Schale: ziemlich dick, etwas geschmeidig (das Handbuch gibt an glatt und trocken), grüncitronengelb, in voller Reife reiner citronengelb, jedoch immer mit etwas grünlichen Stellen. Röthe fehlt oder ist nur an der Sonnenseite ein ganz schwacher, erdartigrother Anflug. Punkte dunkelbraun, ziemlich stark, sehr zahlreich, meist etwas grün unterlaufen; Rostfiguren häufig, in manchen Jahren zu dichten Rostüberzügen sich vereinigend. Geruch bemerklich.

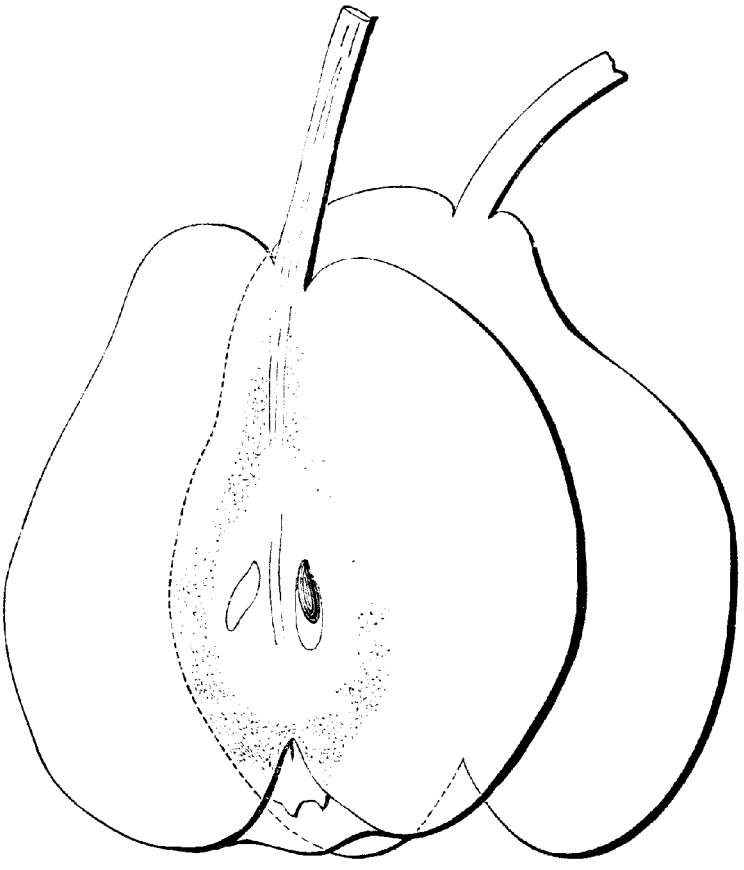


Fig. 114. Herzogin von Angoulême.

Fleisch: weiss oder schwach gelblich, fein, sehr saftig, fast ganz schmelzend (in rauherem Klima soll es nur halbschmelzend werden), etwas körnig, in nassen Jahren oft ziemlich steinig, so dass der Genuss der Frucht dadurch beeinträchtigt wird. Geschmack schwach gezuckert, erfrischend, etwas zimmtartig, sehr delicat.

Kernhaus: geschlossen, stark nach dem Kelche; Kernhauskammern wenig geräumig, enthalten langeiförmige, meist unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Im November reifend, hält sich die Birne gut vier Wochen; in trockenen Jahren reift sie schon Anfangs October und hält sich dann bis in den November; wird nicht leicht teig und ist dadurch ganz besonders werthvoll. Ihrer hohen Güte wegen ist die Herzogin von Angoulême eine der allergesuchtesten Birnen, deren Anpflanzung für Handelszwecke nicht genug zu empfehlen ist. E. Forney schätzt die aus Mittelfrankreich exportirten Früchte der Herzogin von Angoulême auf mehr als 1 Million Francs Werth und André Leroy führt an, dass von den 230.000 Kilo Birnen, welche jährlich vom Bahnhofe in Angers in den Monaten September und October expedirt werden, wenigstens die Hälfte die Herzogin ist. Auf den entlegensten Dörfern Frankreichs habe ich an den Bauernhäusern diese und nur diese Sorte als Wandbaum gefunden. Dem entsprechend wird sie in den französischen Baumschulen in ungeheuren Mengen gezogen.

Der Baum wächst kräftig, bildet sehr schöne Pyramiden, ist bald und sehr fruchtbar, verlangt aber, um seine Vorzüge in vollem Masse entwickeln zu können, eine warme, vor Winden geschützte Lage.

Dr. Rud. Stoll.

Königliche Winterbirne.

(Apothekerbirne X (IX), 1, c (b), gr. *†† Nov.—März.)

Literatur und Synonyme: Diese sehr alte Frucht stammt aus Italien, und zwar, wie aus ihrem italienischen Namen (Spina di Carpi) abzuleiten ist, aus der Umgebung von Carpi im Modenesischen. Sie ist jetzt in ganz Italien, im Küstenlande und in Südfrankreich sehr verbreitet. Sie ist schon Agostino Gallo bekannt, der in seinem 1584 zu Venedig erschienenen Vinti Giornate del l'agricoltura et de piaceri della villa, pag. 117, Folgendes über diese Sorte schreibt: „Dann mehr als ich kann, lobe ich die peri di spina, weil sie jährlich sehr reich tragen und weil sie gekocht sehr

*

delicat sind, in Compot und besonders mit Honig und Zucker eingemacht. Die Bäume erreichen Hunderte von Jahren und werden bedeutend höher als alle übrigen. Wenn man den Saft der vollkommen reifen Birnen, sowie auch den der vom Baume abgefallenen so lange kocht, bis er dickflüssig wird, so bekommt man ein Compot von solcher Güte, welches den Geschmack der Compote, die wir aus den besten Trauben mit Zugabe von Gewürzen bereiten und das ganze Jahr geniessen, bei weitem übertrifft. Und dies soll genügen."

Ich habe den guten Gallo wörtlich citirt, weil wir ausser dem speciellen Interesse auch daraus ersehen, dass im Mittelalter das Einkochen von Trauben- und Birnensaft, welches jetzt bei Birnen, so weit mir bekannt ist, in Italien nicht mehr praktizirt wird, eine allgemeine Gepflogenheit war; Traubensaft hingegen wird im Neapolitanischen noch jetzt eingekocht.

Das Illustrirte Handbuch der Obstkunde beschreibt ausser unserer Sorte noch die Royal d'hiver, Winter-Königsbirne, als Diel's Winter-Königsbirne (Bd. V, pag. 377, Nr. 439) und citirt hierbei eine Anzahl von Autoren, welche, wie das Handbuch bei Beschreibung unserer Sorte anführt, auf unsere Birne zu beziehen seien. Diel's Winter-Königsbirne ist nach Beschreibungen und Abbildungen eine stark geröthete Sorte, was unsere nicht ist, und ich habe sie schon in vielen Tausenden von Exemplaren, aber stets ohne Röthe gesehen. Ob daher, wie das Handbuch annimmt, die Duhamel'sche Royale d'hiver, der sie auf der Sonnenseite schön geröthet angibt, unsere Frucht ist, möchte ich dennoch bezweifeln. Das Gleiche gilt von der Royale d'hiver des Verzeichnisses der Karthäuser in Paris (deutsche Ausgabe Wien 1774), welches direct das Synonymum spina di Carpi anführt. Gehört Diel's Italienische Winterbergamotte hierher?

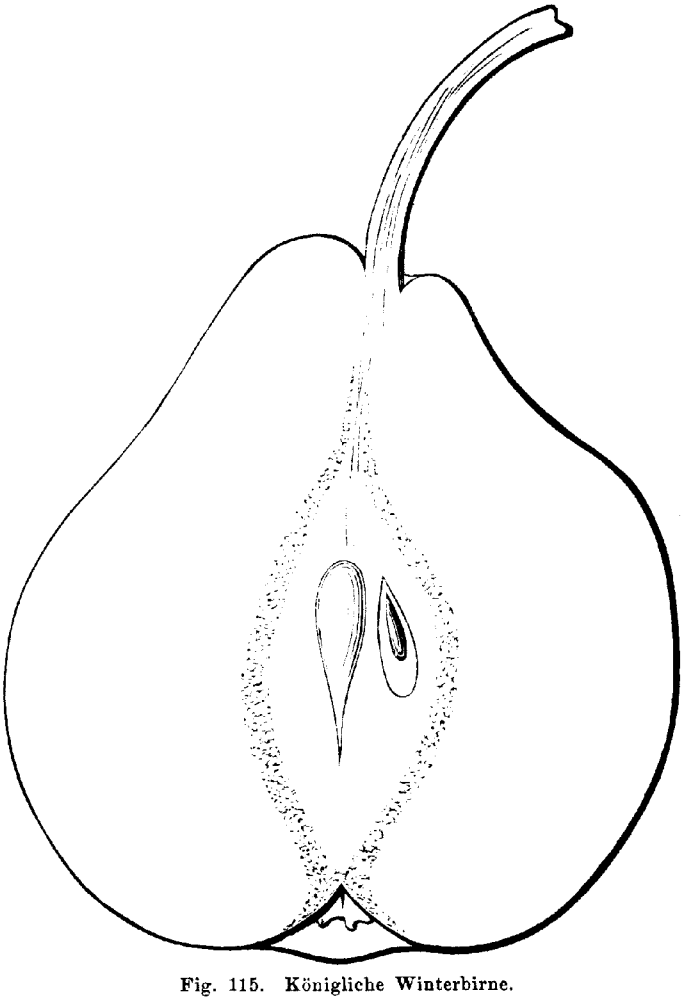


Fig. 115. Königliche Winterbirne.

Von den Autoren, welche unsere Sorte beschreiben, führe ich folgende an: 1. *Ill. Handb. d. Obstk.* Bd. V, pag. 527, Nr. 514. 2. *Poiteau*, Pomol. franç., sehr gute Abbild. 3. *Decaisne*, Jard. fruit. III, Taf. 5. 4. *Mas*, Verger I, pag. 175, Nr. 86 (auch stark geröthet und gibt zusammen beide oben angeführten Sorten des Handbuches). 5. *Moretti*, Intenzione nella colt. d. princ. alb. frutt. pag. 370, Nr. 28, als pera spina mit den Synonymen pera passana, pera succotta da inverno, pera casentina. 6. *Pasquale*, Man. d. arbor. pag. 397, Nr. 21, als pera del Carpio mit Synonym pera spina del Carpio. Als andere Synonyme führe ich noch an Winter-Royale, Duchesse de Montebello, Jean Baptist und Jean Baptiste Bivort.

Gestalt: kreiselförmige, nur selten etwas höher gebaute, stark beulige, bauchige und an der Kelchseite selbst rippige Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, zu dem sich die Frucht ziemlich steil abwölbt; nach dem Stiele endigt sie mit mehr oder weniger Einschnürung in eine stark abgestutzte Stielfläche. Der Querschnitt der Frucht ist stark in der Rundung verdorben. Unsere Abbildung ist nach einer Görzer Frucht des Wiener Marktes angefertigt; bei mir hat sie noch nicht getragen.

Kelch: gross, Kelchblättchen meist hornartig und unvollkommen, seltener langblättrig, sitzt in meist sehr tiefer, durch Beulen unregelmässiger Kelchhöhle.

Stiel: lang, oft sehr lang, ziemlich stark, doch in der Mitte stets dünner, holzig, braun, sitzt oft von einem Fleischhöcker seitwärts gedrückt in enger, unregelmässiger, mässig tiefer Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein, nicht geschmeidig, hellcitronengelb, mit grünen Stellen, sonnenseits goldgelb, ohne Röthe oder nur sehr schwachem braunrothen Anflug; Punkte sehr zahlreich, mässig stark, graubraune Rostfiguren einzeln, nur an der Stielwölbung zu Rostflecken zusammenhängend.

Fleisch: gelblichweiss, fein, fest, in voller Reife nur halbschmelzend, entsprechend geerntet und behandelt kann die Birne, wie das Ill. Handbuch und Duhamel etc. angeben, schmelzend werden, nicht steinig, vor der Reife herb, saftig, von sehr süssem, gewürztem, sehr angenehmem Geschmack, der selbst der gekochten Birne bleibt. Das Illustr. Handbuch gibt von in Belgien gewachsenen Früchten das Fleisch schwach weinigsüss, doch mit eigenthümlichem krautartigen Beigeschmack an; Decaisne findet es fest, halb abknackend, parfümirt, sehr angenehm, eigenthümlich, etwas dem der Fortunée ähnlich schmeckend.

Kernhaus: meist hohlachsig, Kammer klein, eng, mit meist unvollkommenen langen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift Ende November und hält sich bis in den März; auf den Wiener Markt kommt sie erst nach Neujahr und ist im Frühjahr die letzte im Grossen feilgebotene Birne. Für unsere klimatischen Verhältnisse würde der Anbau der Sorte im Grossen auch zu empfehlen sein; jedoch für unsere Küstenländer und für Südtirol ist diese gesuchte und vortreffliche späte Winterbirne entschieden sehr zu empfehlen. Bei Moretti finde ich die Angabe, dass er die Seeausdünstungen fürchte, und wo diese herrschen, ist die Frucht dem „Neblichwerden" (?) unterworfen. Bei Toulon, wo ich diese Birne auch gebaut fand, hörte ich keine derartigen Klagen.

Der Baum wächst sehr kräftig, unregelmässig, bildet eine eichenartige, sehr grosse Krone, ist wohl spät, herangewachsen aber fast jährlich fruchtbar, in manchen Gegenden sogar sehr fruchtbar. Veredlungen auf Quitte werden nicht empfohlen; alle Autoren heben hervor, dass sich an der Veredlungsstelle ein sehr starker Wulst entwickle. Verlangt warmen Boden; Kalkboden sagt ihr am besten zu.

Dr. Rud. Stoll.

Die Verwerthung der Kürbisse als Speise.

Die Küche behauptet in Bezug auf die Cultur verschiedener Pflanzen einen ganz entschiedenen Einfluss. So z. B. ist die rasche Einführung und gegenwärtig schon starke Verbreitung des Paradeisapfels (Lycopersicum esculentum), des Paprika (Capsicum annuum), der Melanzani (oder Patzlizanen, Solanum melongena), der Bami (auch Okra, Gonubo, Hibiscus esculentus) etc. in der Gartencultur nur durch die möglichste Bekanntmachung und Popularisirung von deren Zubereitungsweise geschehen. Die Küche war es, die auch eine Menge von Pflanzen aus der Cultur brachte, die früher als treffliche Gemüse und Würzpflanzen galten. Wir wollen nur Scolymus, Sisarum, Chenopodium Bonus Henricus, Nigella damascena etc. nennen und dabei an verschiedene, jetzt kaum mehr gekannte Gewürze: Isop, Liebstöckel, Schwarzkümmel etc., erinnern. Dagegen erhalten sich dort, wo man die Bereitungsweise kennt, manche sonst im Allgemeinen wenig benützte Pflanzen, z. B. Gurkenkraut, Schwarzwurzel, Pastinake etc.

Da wir nun behaupten, dass der Kürbis ein ganz vorzügliches Nahrungsmittel abgeben könne, so meinen wir, dass dessen Verbreitung nur dadurch gesichert werden könnte, wenn seine Zubereitungsweise in möglichst verschiedener Weise bekannt werde.

Der Wiener Markt ist anfangs September schon sehr stark mit Kürbissen beschickt. Zumeist sind es noch der gewöhnliche Feldkürbis in 3—4 Kg. schweren Exemplaren zu 10 kr. und der junge delicate Spargelkürbis (Zuchetti) zu 5 kr. pro Stück, aber auch schon verschiedene bessere Sorten treten auf. Später bis in den Herbst hinein und noch jetzt im halben November sieht man die verschiedenartigsten Kürbisse in zahlreichen Exemplaren auf dem Markte von Wien und noch mehr auf jenem von Budapest. Damit ist denn auch der Zeitpunkt gekommen, eine Anzahl von Recepten mitzutheilen, wodurch es den gemüsefreundlichen Hausfrauen möglich werden soll, aus Kürbissen schmackhafte Gerichte zu bereiten und damit den Kürbis in unseren Gärten als mehr gebaute, ja, wie ich hoffe, mit der Zeit bevorzugte Frucht einzuführen.

Der Kürbis im Allgemeinen wird schon im jugendlichsten Zustande in verschiedenen Gegenden als culinarische Delicatesse verwendet. Wie man z. B. in Böhmen gebleichtes Rübstielgemüse, in Thüringen Hopfenkeime, in Frankreich Cichorienaustriebe etc. etc. als ganz vorzüglich zarte Speisen gebraucht, so werden in England die frisch ausgetriebenen, weissgebleichten Kürbissprossen ganz vorzüglich geschätzt. In Italien hinwieder sieht man auf dem Markte Kürbisse im ersten Stadium der Befruchtung auf jedem Markte als das feinste Gemüse ausgeboten. Der 2–3 Cm. lange junge Stiel, der ebenso lange Fruchtknoten mit der noch fest daran sitzenden Blüthe wird dort der Länge nach ein- bis zweimal gespalten und dann nach kurzem Ueberbrühen mit heissem Wasser in Butter geschmort als köstliches Gemüse servirt. Die fleischige männliche (?) Blume allein wird vielerorts wie bei uns z. B. die Hollunderblüthendolden, die weissen Akazientraubchen, Kohlherzchen, Apfelspalten etc., in einen Weinteig oder sogenannten Brandkrapfenteig eingetaucht und aus dem Schmalz gebacken: ein ganz vorzügliches Product der Küchenkunst, wenn es gut ausgeführt und unter der nothwendigen Zuthat zur Tafel gebracht wird.

Ist die Blüthe vorüber und die junge Frucht beginnt sich zu formiren und auszubilden, so ist die Zeit zu einer anderweitigen Benützung derselben gekommen. Einige, besonders die länglichen und schmalen Sorten, sind hierzu vorzüglich geeignet; so z. B. der Spargelkürbis, die italienische Cocozelle, die weissblüthige Lagenaria etc. etc. Diese jungen, ganz weichen, faser- und kernlosen Früchte werden auf die verschiedenste Art zubereitet. Halbirt oder in Längsschnitten geben sie gedünstet eine treffliche Beigabe zu jeder Fleischspeise, wobei man häufig etwas Paradeisapfelsaft als pikante Beigabe hinzufügt; aber auch gehälftet, ausgehöhlt und mit einer beliebigen Fleischfülle gefüllt, dann mit derselben gut geschmort, bildet sich eine treffliche pikante Zwischenspeise, die von dem Kenner bald hochgeschätzt wird. Es liegt das auch schon darin, dass hierbei dem Koche in der Zubereitung der Fülle der weiteste Spielraum gegeben ist und dass sich solchen Zuchetti fritti schon deshalb von den verschiedensten Personen der beste Geschmack abgewinnen lässt, indem eine ganz andere Delicatesse auftritt, je nachdem man

schneeweise Hühnerreisfülle, blasse Kabssemmelfülle, dunkle Gansleberfülle oder solche von Hirn, Bries, Lunge oder Wildpret verwendet.

Gehen wir auf den ausgewachsenen oder halbausgewachsenen Kürbis über, von dem früher die Schale und das faserige Innere sammt den Kernen entfernt wird, so finden wir für die Zubereitung des Fleisches desselben je nach den Ländern und Sorten die verschiedensten Zubereitungsweisen.

Die ausgebreitetste Verwendung des Kürbisses mag wohl in der Art des ungarischen Kürbiskrautes sein. Es wird in ganz Ungarn allgemein und in den von dort nach Süden und Osten gelegenen Ländern im ausgebreitetsten Massstabe zu Tische gebracht, weil die Cultur der Cucurbitaceen dort die eigentlichen Obst- und Gemüsefrüchte liefert. Ein Obstgarten und Gemüsebeet mit Kohl, Spinat u. s. w. ist schon äusserst selten. Um Kürbiskraut auf schmackhafte, echt ungarische Weise herzustellen, verfährt man folgendermassen: Die Schale des halbreifen, aber schon festen Kürbisses wird, wie es bei den Gurken geschieht, recht dick abgeschält, das Samengehäuse mit einem scharfen Blechlöffel bis auf das feste Fleisch entfernt, geviertheilt auf einem eigenen zu diesem Zwecke gefertigten Kürbishobel fadenförmig, gleich Sauerkraut, in eine Casserole geschnitten und eingesalzen. In Pest sieht man die drallen slovakischen Verkäuferinnen den ganzen Vormittag über auf den Gemüsemärkten mit der Herstellung solcher vermicelliartigen bis federkieldicken Fadennudeln beschäftigt und haben dieselben in einem mit weissen Linnen ausgelegten Korbe ein äusserst appetitliches Ansehen. Der Hobel selbst besteht aus einem breiten Quermesser und senkrecht daraufstehenden scharfen, meisselartigen Messerchen, deren Abstand die Dicke des Kürbiskrautes regulirt. In der Casserole gibt man dem Kürbiskraut etwas Zwiebel zu und schüttet das überflüssige Wasser ab. Hierauf macht man eine blasse Einbrenn, gibt selbe an das Kraut, giesst einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und zwei Esslöffel Essig sogleich daran und kocht es unter fortwährendem Umrühren, damit es sich nicht anlegt. Es ist sehr bald genügend weich. Sobald es gekocht, gebe man nach Geschmack Essig und saueren Rahm, sodann auf das Feinste gehacktes Dillenkraut, das aber nicht vorschmecken soll, zu und ist damit das Gemüse, dass zu jeder kräftigen Fleischspeise vortrefflich mundet, vollständig fertig.

Aber man darf nicht glauben, dass damit die Zubereitung der meist weissfleischigen Kürbisse, die man hierzu gebraucht, abgeschlossen ist. Viele schneiden das Fleisch in centimetergrosse oder etwas grössere Würfel, salzen selbe und geben sie mit Butter in eine gedeckelte Casserole, indem sie nichts als eine verhältnissmässige Quantität Kümmelsamen hinzufügen. Auch diese weichgedünsteten, halbdurchsichtigen Würfel bilden eine ganz vortreffliche Zuspeise.

Die anderen Bratkürbisse dagegen, die zumeist ein feines gelbes oder orangerothes Fleisch besitzen, werden in Ungarn und Italien entweder im Ganzen im Backofen gebraten oder mit der Hacke in vier oder mehrere Theile gespalten, das Samengehäuse herausgeputzt und das Fleisch sammt der Schale in der Bratröhre gebraten. Das angenehm duftende zerschnittene Fleisch wird in allen Schichten der Bevölkerung gern gegessen und bildet bis in die kalten Monate hinein, selbst bei den Feldarbeitern, ein delicates, gelben Rüben ähnliches Gemüse. Wir sahen in Montagnana im Venetianischen noch im halben Jänner solche Bratkürbisse auf dem Markte ausschneiden und fanden dieselben reissenden Absatz. In Ungarn schätzt man die Bratkürbisse in vielen Gegenden als „Brod der Armen".

In Frankreich, Oesterreich etc. liebt man die Kürbisse wieder süss eingemacht. Hierzu werden dieselben geschält, von Kernen gereinigt und fingerdick geschnitten. Mit gutem Essig übergossen bleiben sie einige Stunden liegen. Dieser Essig wird dann abgeschüttet und mit Zucker (0·5 Kg. an je 1 Liter), etwas Zimmt und einigen Nelken gut abgekocht. Wenn dieser Saft eine halbe Stunde gekocht hat, thut man die Schnitten hinein und lässt sie darin aufkochen und nimmt sie dann wieder auf ein Sieb zum Abtropfen heraus. Der Essig aber wird noch weiter gekocht und siedend über die Kürbisse gegossen. Nach zwei Tagen wird der von den Kürbissen herabgegossene Saft nochmals eingekocht und dann erkaltet über die Kürbisse gethan. In gutverschlossenen Gefässen aufbewahrt halten sich die Kürbisse sehr gut und bilden eine wirklich delicate und pikante Zuspeise zu Rindfleisch, Braten etc.

In England wieder, wo in der Nähe grösserer Städte Kürbisse, insbesondere der Vegetable marrow, in grossem Massstabe gebaut werden, benutzt man dieselben zur sogenannten „Londoner Marmelade". Es hielt einigermassen schwer, mir bei meiner letzten Anwesenheit solche Londoner Marmelade zu verschaffen, da ich nicht wusste, dass sie überall als Pomeranzenmarmelade verkauft wird, der sie im Geschmacke völlig gleichkommt. Mancher Hausfrau mag es aber angenehm sein, die Bereitungsweise der erwähnten und wirklich sehr empfehlenswerthen Marmelade kennen zu lernen. Wir geben das Recept nach der Mittheilung von Alexander Dean, der in der Fabrikation dieser Präserven einen guten Ruf hat. Der Kürbis wird zunächst durchschnitten, sämmtliche Kerne und Fasern etc. werden entfernt, sodann wird das Fleisch in $1^1/_2$ Cm. grosse Würfel geschnitten. Nachdem diese Würfel eine halbe Stunde ohne Wasser gekocht haben, setzt man zu je $2^1/_4$ Kg. Kürbis $1^1/_2$ Kg. feinen Zucker, den Saft von zwei kleinen Citronen und 50–60 Gr. feingestossenen Ingwer hinzu, worauf dann die Masse noch $1^1/_2$ Stunden — für längere Aufbewahrung bis 2 Stunden — gekocht wird. Je feiner die Kürbisart im Fleische ist, um so feiner wird das Fabrikat. Nöthigenfalls kann dasselbe durchpassirt werden. Verschiedener Geschmack lässt sich dieser Marmelade durch Zumischen von ein Drittel Aprikosenmarmelade, durch Beigabe beim Verkochen von Quitten, sodann statt des Ingwers von wenigen Tropfen Salpeteräther oder einigen Gramm Vanillin geben.

Wir schliessen hiermit die Receptangabe zur Bereitung der Kürbisse ab, können aber nicht unterlassen zu erwähnen, dass es noch vielerlei andere Methoden der Aufbewahrung und Verwendung derselben gibt. So wird das Fleisch der verschiedenen Lagenarien (weissblüthigen Kürbisse) in südlichen Ländern zur Conservirung in Streifen getrocknet; verschiedenenorts schneidet man die jungen Kürbisse in Scheiben und bewahrt sie in Essig wie Gurkensalat für den Winter auf, wie z. B. die sogenannte Elsasser Wintergurke; anderwärts wieder wird das Fruchtfleisch mit Zucker zu einer Delicatesse, einer Art durchsichtigen, sehr schönen Citronates eingekocht und getrocknet; wieder anderseitig die Fruchtfleischwürfel wie Rumfrüchte eingelegt — kurz es finden sich noch zahlreiche Benutzungsweisen.

Wir aber wünschen unseren Hausfrauen, die eine oder die andere Bereitungsart zu versuchen, und wir können

versichern, der Kürbis kann als ein ganz vorzügliches Object für die Küchenbenützung, die gewöhnliche bürgerliche und selbst die feine Tafel, lebhaft anempfohlen werden.

Die Obstausstellung in Budapest vom 18. bis 31. October 1885.

(Schluss aus Nr. 21.)

Zur Folie der ungarischen Obstausstellung diente allgemein die kleine Collection österreichischen Obstes, welche dort zur Schau gebracht wurde. Die Ungarn gaben dem österreichischen Obste fast den besten Platz am Anfange in der Mitte der Halle: sie erreichten damit, dass die an sich geringe Zahl der Sorten der nicht in der vorzüglichsten Qualität vorhandenen wenigen Exemplare weit zurücktrat gegenüber den Massen schönen und vielsortigen ungarischen Obstes, wie z. B. das dem Grafen Zichy gehörige, das in seiner Pracht und Fülle neben dem österreichischen placirt war.

Ein Fachmann schrieb darüber: „Auf ihrer Ausstellung können die Ungarn mit Stolz auf die Grossartigkeit der Leistungen ihrer Obstzüchter hinweisen und bildete das Meer von Aepfeln und Birnen, welches die Hallen der ungarischen Obstausstellung füllte, einen Beweis des Nationalreichthums, welcher noch im ungarischen Obstbau schlummert. Es wäre jedoch ungerecht, wenn wir nicht anerkennend zugestehen wollten, dass die österreichische Collectivgruppe, welche vom Obmann des österreichischen Pomologenvereines hierher gebracht wurde, so viel des Interessanten bietet, dass es gerechtfertigt ist, derselben Worte der Anerkennung zu widmen.

Man darf nicht übersehen, dass die ungarische Abtheilung durch das Zusammenwirken von Tausenden ungarischer Obstzüchter zuwege gebracht ist, während die so schwach vertretene österreichische Abtheilung nicht einmal durch die einzelnen Landes-Obstbauvereine der Länder repräsentirt war, sondern durch den Grafen Heinr. Attems allein zusammengebracht wurde unter dem Vorwande, dass Oesterreich auf der „internationalen Ausstellung“ nicht unvertreten bleibe. Eine solche Vertretung gibt aber kein richtiges Bild des Obstbaues Oesterreichs, wenn es auch dazu dienen kann, den Namen des genannten Grafen mit seinen kaufmännischen Unternehmungen, der Samencultur- und Obstverwerthungs-Anstalt, den Leuten in's Gedächtniss zu rufen.“

Die von den einzelnen Ländern aufgestellten kargen Collectionen bezeichneten mit Noth die verbreitetsten Sorten in denselben, gaben aber wegen der geringen Zahl durchaus kein Bild der betreffenden Obstproduction.

Die ungarischen Obstzüchter und Pomologen bekamen da eine, wenn auch instructive, so doch durchaus nicht richtige Ansicht des österreichischen Obstes.

Einen interessanten Theil für die ungarischen Pomologen bildete jedenfalls die „Pomologische Studie“. Die sämmtlichen vorkommenden Apfel- und Birnsorten waren mittelst farbiger Papiere streng systematisch nach Classen und Nutzungszwecken eingetheilt und erleichterte dies deshalb die Uebersicht ungemein. Dabei ist auf die Unterschiede, welche Formbäume und Hochstämme oder die verschiedenen klimatischen Einflüsse hervorrufen, Rücksicht genommen und auch in dieser Richtung nach deutschen Vorbildern eine anschauliche Uebersicht geboten gewesen.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Erste steiermärkische Obstbaum- und Rosenschulen von Klenert & Geiger in Graz. Wir haben bei unserer jüngsten Anwesenheit in Graz dieses sich immer vergrössernde und vervollkommnende Geschäft eingehend studirt und gefunden, dass wir es Jedermann, der Bedarf an Gartengehölz hat, sowohl für den Obst- als Parkgarten, mit gutem Gewissen lebhaft empfehlen können. Nicht nur finden sich dort eine grosse Anzahl der schönsten Obstbaumhochstämme, sondern es fielen uns auch eine Menge von jungen und schon fertiggebildeten Spalier- und Formobstbäumen auf, welche abgegeben werden. Darunter befanden sich viele mit sehr schön angewachsenen, zahlreich eingesetzten Fruchtaugen und Fruchtspiessen, so dass die Käufer auf eine sichere Ernte verschiedener Früchte in den nächsten Jahren rechnen können. Bei der grossen Aufmerksamkeit, die hier herrscht, ist auch stets die Richtigkeit der verlangten Sorten garantirt, von denen die in Steiermark und Niederösterreich empfohlenen Obstsorten am meisten vermehrt sind. Doch hat das Etablissement auch Neuheiten verschiedener Art, so z. B.: den Kronprinz Rudolf-Apfel, die neuen frühen amerikanischen Pfirsiche Amsden, Alexander etc. (wie wir uns durch Kostproben überzeugten, ganz echt), eine sehr schöne und gute, hängende Kirsche, die als Solitärbaum prachtvoll ist, etc.

Auch die Rosenvermehrung ist in ausreichendem Masse vorhanden, so dass jedem Wunsche entsprochen werden kann.

Wir können diese Baumschule daher wegen ihrer trefflichen Producte allen Bedarfhabenden in den österreichischen und ungarischen Ländern empfehlen.

Die französischen Pfropfschulen. Als die Weinproducenten des südlichen Frankreich die günstigen Erfolge der Veredlung französischer Reben auf amerikanische erkannten, beeilte man sich von allen Seiten, auch aus dem Auslande die nöthigen Arbeiter hierzu zu berufen; es wurden Preise ausgesetzt für die besten Arbeiter, aber deren meldeten sich zu wenige, und ausserdem fand sich sehr oft, dass die Veredlung in der ersten Zeit schlecht ausgeführt wurde.

Da kam die Gesellschaft der Weinbauer des Rhône-Departements auf den Gedanken, Pfropfschulen zu errichten. Jede Gemeinde, die eine solche wünscht, muss das Locale sammt Beheizung und Licht unentgeltlich herstellen, die Pfropflehrer aber werden von der besagten Gesellschaft bezahlt, und zwar mit 2 Frcs. per Lection; es gibt aber schon einige Schulen, deren Kosten durch permanente Subscription gedeckt werden. Die Zöglinge müssen die nöthigen Geräthe — das Kunde'sche Messer — selbst mitbringen, sowie auch die Setzlinge, welche zu den Pfropfversuchen nöthig sind. Als Handbuch für Lehrer und Schüler kann das „Manuel du greffeur des vignes“ von Pulliat benützt werden.

Der Director der Schule, Mitglied oberwähnter Gesellschaft, ist bei den Vorträgen der Lehrer gegenwärtig; Letzterer ist ein gewöhnlicher Weinbauer, der sich zum Lehrfache befähigt erweist, und sind dieselben meist angestellte Aufseher u. dgl. bei grösseren Weinbergsbesitzern. Die Vorträge werden Sonntags und bei dem grossen Andrange der Zöglinge auch Donnerstags von 2—4 Uhr Nachmittags in den zwei Monaten Februar und März abgehalten. Anfangs April werden die Prüfungen vor-

genommen und die Lehrer gehen wieder zu ihren Dienstherren zurück.

Der theoretische Vortrag bezweckt, die nöthigsten Elementarkenntnisse der Physiologie der Veredlung klar und verständlich beizubringen; der praktische Theil besteht im Ausüben der Schnitte, des Verbandes etc.

Die Prüfungscommission besteht aus dem Director, dem Lehrer und zwei Beisitzern, welche in der Veredlung tüchtig praktisch gebildet sein müssen. Die Prüfungen sind sehr strenge. Die Zöglinge erhalten ein Bündel Rebschösse, an welchen sie im geschlossenen Zimmer die Veredlung vorzunehmen haben.

Zur Erreichung des Diplomes als Veredler, Maitre greffeur, wird der Zögling von der Prüfungscommission theoretisch und praktisch geprüft über Erklärung der Veredlung, die verschiedenen Pfropfmethoden etc. und auch über die Fähigkeit, klar und deutlich vorzutragen.

Im Jahre 1883 wurden in 10 Schulen von 600 Zöglingen 25.000 Pfropfungen auf Vialla und Riparia ausgeführt: im Jahre 1884 wurden in 20 Schulen von 1200 Zöglingen (von welchen 200 diplomirt wurden), 1,500.000 Pfropfungen ausgeführt, und noch benöthigt man Hunderte Millionen, um die zerstörten 150—180.000 Hektaren Weingärten zu reconstruiren; in diesem Jahre 1885 besuchten 32 Schulen 1600 Zöglinge, von denen 416 das Diplom erhielten.

Weitere Pfropfschulen wurden eröffnet in Savoyen, im Departement Saône et Loire, Isère, Côte d'Or u. a., auch in der französischen Schweiz.

Bei Gelegenheit der Wein-Ausstellung in Lyon wurde eine öffentliche Probe der in den 3 Jahren mit so grossem Erfolge von den Schülern erlangten Kenntnisse gegeben; es wurden der englische Schnitt mit dem Kunde'schen Messer und der Spaltschnitt ausgeführt, der Verband mit Raphia-Bast, die Einpflanzung der Pfropfreiser an Ort und Stelle, die Einlagerung derselben in Moos oder Sand vorgenommen, im Falle die allsogleiche Einpflanzung nicht möglich oder diese erst im Frühling vorzunehmen ist.

Sr. („Weinlaube".)

Obst- und Gehölzbaumschulen des Ritterguts Zöschen bei Merseburg. Es ist uns vor Kurzem ein neuer Katalog dieser Baumschulen zugegangen, der uns in jeder Beziehung als eine ausserordentliche Erscheinung vorkommt. Deshalb glauben wir im allgemeinen Interesse auch unsern geschätzten Lesern die Vorrede desselben im Auszuge mittheilen zu sollen, und fügen gleichzeitig zum Schlusse ein Bild des neuesten von dort verbreiteten Gehölzes, von Pyrus heterophylla Rgl. bei.

An alle Gehölzfreunde und Dendrologen!

Es ist eine bekannte Thatsache, dass in den meisten deutschen Gärten, Handels- und selbst Forstbaumschulen die richtige Deutung und Benennung auch weit verbreiteter und national-ökonomisch wichtiger Gehölze noch immer so sehr im Argen liegt, dass der Zustand als ein wenig rühmlicher und deutscher wissenschaftlicher Gründlichkeit wenig entsprechender bezeichnet werden muss. Noch immer werden, um nur ein Beispiel anzuführen, unzählige Tausende Pflanzen als Acer (Negundo) californicum und Ulmus americana verkauft und selbst forstmässig angebaut, trotzdem ich unter Zustimmung hervorragender Dendrologen seit Jahr und Tag zur Evidenz nachgewiesen und immer wieder erinnert habe, dass diese Pflanzen mit den betreffenden Arten der Autoren absolut nichts zu thun haben.

Der Grund dieser Uebelstände liegt darin, dass wir n Deutschland derzeit keinen dendrologischen Garten besitzen, der sich auf der Höhe der Zeit befindet und durch genügende Reichhaltigkeit und guten Zustand geeignet erschiene, hinreichenden Anstoss und Anhalt zur Reform der nomenclatorischen Verhältnisse unserer Gärten zu geben.

Es hat von Seiten der Staatsregierung an gutem Willen nicht gefehlt, ein solches Special-Arboretum zu begründen, doch ist diese gute Absicht immer wieder an der Unmöglichkeit, die hierzu nöthigen erheblichen Mittel zu erübrigen, gescheitert.

Wenn in Folge dessen ich nun mit meinen schwachen Kräften mich an die schwere Aufgabe heranmachte, aus eigenen Mitteln eine Gehölzsammlung zusammenzubringen und dem Publicum zu Diensten zu stellen, wie keine Baumschule der Welt sie zu bieten vermag, so bitte ich, mich darum nicht der Ueberhebung anzuklagen oder den Gelderwerb als bewegende Ursache und mein Endziel hinzustellen, denn erstere liegt mir sehr fern und letzterer ist bekanntlich nirgends unsicherer, als bei grossen Sortiments-Culturen. Ich hoffe im Gegentheil, dass die botanisch-dendrologische Welt meinem Unternehmen dasjenige rege und dankbare Interesse entgegenbringen wird, welches allein mir ermöglichen würde, zu einem erspriesslichen, auch der Allgemeinheit zum Nutzen gereichenden Ziele zu gelangen.

Ich richte daher an alle Dendrologen und Pflanzenfreunde die herzliche Bitte, mich nicht nur durch Belehrung, sondern auch durch Mittheilung von Vermehrungsmaterial solcher Gehölzformen zu unterstützen, welche hier noch fehlen, damit ich demnächst ein Arboretum niederpflanzen kann, welches durch Reichhaltigkeit und Correctheit der Nomenclatur dem deutschen Namen Ehre zu machen im Stande ist*).

Ich übergebe nun zunächst dem Verkehr eine Reihe von ca. 3000 Laubholz- und ca. 400 Nadelholz-Formen, welche sich hier bereits in Cultur und zum Theil allerdings noch schwacher Vermehrung befinden. Selbstverständlich ist es unmöglich, bei der überaus grossen Anzahl der Formen von allen jederzeit Exemplare jeder Stärke vorräthig zu halten, was bei Aufträgen zu berücksichtigen sein würde.

Was die Benennungen betrifft, so bin ich weit entfernt, eine absolute Garantie für durchgehende Sortenechtheit zu übernehmen, ein Ziel, welches kaum je vollkommen zu erreichen sein wird, aber ich habe mich redlich bemüht, das Mögliche in dieser Richtung zu erstreben. In der Nomenclatur folgte ich soviel als irgend möglich Koch's Dendrologie, diesem noch immer unübertroffenen, unentbehrlichen Buche, denn auch ich halte gleich Koch die älteste Benennung, sobald die Deutung der Beschreibung möglich, für die einzig wissenschaftlich berechtigte, doch habe ich zur Bequemlichkeit Andersdenkender vielfach die gebräuchlichsten Synonyme hinzugefügt.

Dem Sortiment sind alle in Mitteldeutschland irgend culturfähigen Formen einverleibt, auch manche Art mit

*) Derartige liebenswürdige Unterstützungen wurden mir auch bisher schon mehrfach gewährt. Vorzüglich hat der kaiserliche botanische Garten zu St. Petersburg durch seinen Director Herrn Staatsrath Dr. E. von Regel mir mit der grössten Liberalität die reichen dendrologischen Schätze Centralasiens, mit denen besonders der unermüdliche Forschungsreisende Dr. A. Regel die Wissenschaft bereicherte, zur Verfügung gestellt. Ich brauche wohl kaum hinzuzufügen, dass ich jede hier fehlende Gehölzform sehr gern kaufe oder eintausche, desgleichen Samen oder anderes Vermehrungsmaterial neuer oder seltener Gehölze.

aufgenommen, welche man eher als Staude denn als Gehölz aufzufassen gewohnt ist, wenn dieselbe sonst in Benützungsart und Charakter sich den eigentlichen Gehölzen nähert und wenigstens am Wurzelhalse verholzt.

Dendrologen und Gehölzfreunde, die meine Culturen und Sortimente studiren wollen, sind jederzeit freundlich willkommen. Die Lage Zöschens im Centrum Deutschlands zwischen Merseburg, Halle und Leipzig dürfte den Besuch mit so mancher Sommerreise leicht vereinbaren lassen**).

Dr. G. Dieck.

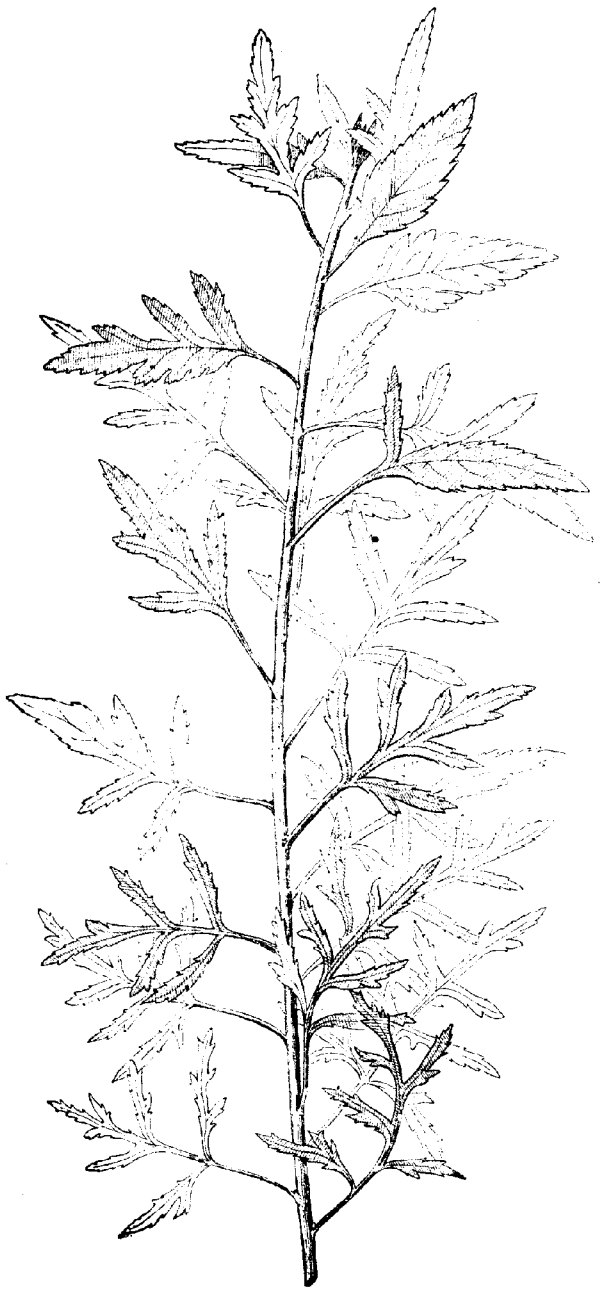


Fig. 116. Pirus heterophylla Rgl.

Diese wundervolle neue Pyrus-Art, entdeckt auf den Hochgebirgen Ost-Turkestans von dem rühmlichst bekannten Reisenden Dr. Albert Regel, der im Interesse des kaiserlichen botanischen Gartens zu St. Petersburg diese vielfach noch von keines Europäers Fuss betretenen Gegenden seit Jahren und oft unter Gefahr seines Lebens mit dem grössten Erfolge explorirt, wurde uns durch Herrn Staatsrath Dr. E. Regel, Director des kaiserlichen Gartens, gütigst zur Verbreitung übergeben. Es ist dieser Pirus vielleicht die hervorragendste und schönste Gehölzneuheit, die seit langen Jahren bekannt geworden, und dürfte seine Einführung in Deutschland kaum weniger Sensation erregen, als die des von uns vor 2 Jahren direct aus dem Vaterlande eingeführten echten Acer californicum. Die beigegebene Abbildung (Fig. 116) überhebt uns der näheren Beschreibung.

Neue englische Aepfel. Der bekannte Samen- und Neuheiten-Züchter T. Laxton in Bedford hat für das Jahr 1886 die nachfolgenden neuen Obstsorten in den Handel gegeben:

September Beauty Apple erhielt sowohl vom Frucht-Comité der Royal Horticultural Society als auch im Crystallpalast 1885 ein Certificat I. Classe.

Dartmouth Crab, der grösste, schönste und beste von allen Crabs (Holzäpfel, Wachsäpfel, russische Eisäpfel, Pommes microcarpes), eine der allerschönsten Früchte, die sich überhaupt in Cultur befinden.

In derselben Ausstellung des Crystallpalastes, in welcher Laxton's September Beauty so bewundert wurde, hatte auch H. Veitch einen neuen Apfel vorgelegt, der lebhaft an Kaiser Alexander erinnert. Er erhielt den Namen Prince Bismarck und zeichnete sich durch Grösse und Schönheit aus; ob er schon im Handel ist, wissen wir nicht.

Die neue amerikanische Brombeere „Wilson Junior Blackberry“, von uns schon lange in Abbildung gebracht, wird gegenwärtig von dem Manager A. W. Crews, Central Hall, Leicester, zu dem reducirten Preise von 45 sh. das Hundert abgegeben, um deren Verbreitung in Europa zu bewirken und zu befördern. Dabei garantiren die Verbreiter Viccars Collyer & Co., dass sie für diese so äusserst werthvolle Varietät in Bezug auf Echtheit einstehen, wie sie dies dem Züchter gegenüber im Worte sind und dass man die älteren Varietäten mit kleinerer und weniger empfehlenswerther Frucht, wie Wilson's Early, Early Harvest schon um 35 sh. das Hundert beziehen könne. Bei diesem Preise von kaum ¼ Gulden per Stück steht zu erwarten, dass die so viel belobte, grosse, frühe, köstliche, reichtragende Brombeere Wilson's Junior auch bei uns bald erprobt und damit überhaupt der so verzögerten Einführung der Brombeeren in unsere Gartencultur der wirksamste Vorschub gegeben werde.

Controllire die Form der Bäume! Nach alter Methode wurde ein Obstgarten angepflanzt und die jungen Bäume sich selbst überlassen. Wenn die Bäume eine für das Tragen hinreichende Grösse erreichten und nicht viel Frucht gaben, fand ein allgemeines Absägen und Abhacken der Zweige statt, um die Fruchtbarkeit zu vermehren. Dass diese alte Ansicht noch immer theilweise vorherrscht, erhellt aus der öfter gestellten Frage: „Wie soll ich meinen jungen Obstgarten beschneiden, damit er besser trägt?“ Es ist unrichtig, Aeste wachsen zu lassen, um sie später wieder zu entfernen. Wenn Derjenige, welcher den Obstgarten anpflanzt, von Anfang an auf die Bäume sieht und das Beschneiden durch Abkneifen der zarten Triebe unnöthig macht, oder wenigstens einen Zweig, der nicht gewünscht wird, nicht im zweiten Jahre wachsen lässt, würde viele Mühe erspart. Während es für das Entfernen dicker Aeste und das Hervorbringen grosser Wunden eine Auswahl in der Jahreszeit gibt, kann das Beschneiden eines

**) Wir fügen hinzu, dass auch das Obstsortiment dieser Baumschulen ein reiches, richtig bezeichnetes ist, und dass man, wie der Katalog zeigt, nebst den seltensten Gehölzen auch die besten und neuesten Obstsorten erhalten kann.

richtig gepflegten Baumgartens zu jeder Zeit im Winter geschehen, wenn es nicht zu kalt zum Arbeiten ist. Das Hauptbeschneiden, welches ein junger Baum bedarf, ist: Erstens, das gänzliche Entfernen aller Zweige, welche die Krone zu dicht machen oder solcher, indem sie andere Zweige kreuzen, deren Wuchs hinderlich sind. Zweitens, das Zurückschneiden oder Stutzen solcher Zweige, welche länger wie die anderen gewachsen sind und, wenn man sie weiter wachsen lässt, der Krone eine schlechte Form geben. Beim einfachsten Schnitt gibt es eine richtige und falsche Weise, ihn zu machen. Angenommen, ein Zweig soll gestutzt werden. Betrachtet ihn. An der Spitze befindet sich ein Auge, welches, wenn es verbleibt, wächst und den Zweig verlängert. Ausserdem befinden sich Augen den Seiten des Zweiges entlang, welche, wenn sie verbleiben, andere Zweige bilden; die obersten sind die kräftigsten. Angenommen, der Zweig hat acht Augen. Wenn diese verbleiben, mögen alle oder fast alle treiben und acht, sechs oder weniger schwächliche Schösslinge wachsen. Wird dieser Zweig so verkürzt, dass nur die beiden untersten Augen stehen bleiben, wird die ganze Kraft, die sonst zwischen den acht vertheilt würde, auf die zwei concentrirt und zwei starke Schösslinge anstatt der vielen schwachen sind das Resultat. Diese Art des Beschneidens wird Verkürzen oder Stutzen genannt und ist die wichtigste, um die künftige Form der Krone und des Baumes zu bestimmen. Beim Zurückschneiden der Zweige ist es von Wichtigkeit, es in richtiger Weise zu thun. Man entscheidet sich, an einem bestimmten Auge zu schneiden; letzteres soll wachsen und den Zweig verlängern. Wird der Schnitt zu dicht am Auge gemacht, mag es durch Austrocknen leiden, es macht einen schwächlichen Trieb, wenn es nicht ganz abstirbt. Wird zu weit über dem Auge geschnitten, stirbt der dahinter befindliche Theil des Holzes ab, fault und mag eine hässliche Wunde verursachen. Der Schnitt muss ziemlich nahe am Auge gemacht werden, so dass kein Holz zum Faulen da ist und doch genug zum Schutz des Auges verbleibt. Beim Stutzen der jungen Bäume, um ihnen ihre Form zu geben, ist die Position des Auges, welches den Wuchs verlängern soll, von Wichtigkeit. Die Augen sind nicht abwechselnd an den Seiten des Zweiges, sondern sitzen spiralförmig daran und man kann ein nach irgend einer Richtung hin stehendes wählen. Wenn beim Einstutzen des jungen Baumes jeder Zweig an einem nach der Mitte zu stehenden Auge abgeschnitten wird, so haben die Zweige im nächsten Herbst die Form mit einwärts gekehrten Zweigen, die oft durcheinander wachsen. Wäre dagegen über einem nach aussen stehenden Auge geschnitten worden, so bekommt der Baum die Form, welche er erhalten soll, nämlich die pyramidale mit licht stehenden Zweigen. Beim Beschneiden dieser Art an Obstbäumen ist ein starkes und scharfes Messer viel besser, wie die Scheere, weil die Rinde nicht so leicht gequetscht wird, wie mit den gewöhnlichen Baumscheeren. Die Bemerkungen über das Bilden der Form junger Bäume finden auf jeden Ast Anwendung und man sollte bei allem Beschneiden, wo der Wuchs aus dem Auge den Zweig verlängern soll, daran denken. Wenn die Krone eines Baumes einseitig erscheint, muss der Wuchs durch Beschneiden derartig regulirt werden, dass das Gleichgewicht wieder hergestellt wird. In dieser Weise kann Jeder seinen Bäumen eine Form geben, die das Eindringen von Licht und Luft gestattet, wodurch die Tragbarkeit erhöht wird.

Die Ausfuhr von Aepfeln und eingemachten Früchten aus Nordamerika nach Europa dauert stetig an. Wir führen zum Beweis wieder die aus den Cargolisten der Woche vom 6.—13. November 1885 entnommenen Quantitäten an, die in New-York eingeschifft wurden. Es wurden versendet

	Aepfel	Eingemachte Früchte
nach Amsterdam	50 Fass	— Kisten
„ Antwerpen	15 „	109 „
„ Bremen	86 „	20 „
„ Bristol	20 „	450 „
„ Glasgow	8528 „	100 „
„ Hamburg	360 „	3425 „
„ Hull	— „	500 „
„ Leith	— „	100 „
„ Liverpool	12367 „	702 „
„ London	293 „	880 „
„ Newcastle	— „	1350 „
„ Rotterdam	— „	50 „
Wochensumme	21719 Fass	7636 Kisten

Import der Nordamerikanischen Union. Wir veröffentlichen nachstehend eine vergleichende Aufstellung für die am 30. Juni 1885 und 1884 beendeten Fiscaljahre nach officiellen Daten.

	Quantität		Declarirter Werth	
	1885	**1884**	**1885**	**1884**
	Pfd.	Pfd.	Doll.	Doll.
Früchte (zollfrei):				
Bananen	—	—	2,015 228	1,820.178
Cocosnüsse	—	—	714 512	747.280
Alle anderen	—	—	906.655	874.615
Früchte und Nüsse von Hawai, import. unter dem Recipr.-Vertrage	—	—	61.645	58.101
Früchte (zollpflichtig):				
Feigen	7,750.178	7,945.977	510.732	512.063
Apfelsinen	—	—	2,088.204	2,901.228
Citronen	—	—	2,510.426	2,686.747
Nüsse, Mandeln etc.	4,732.269	3,828.104	1,061.937	1,234.804
Pflaumen	57,631.820	60,600.228	2,147 505	2,632.838
Präservirte Früchte	—	—	770.895	595.048
Rosinen	38,319.787	53,702.220	2,660.699	3,290.150
Alle anderen	—	—	1,176.136	2,469.054
Gemüse:	Bushel	Bushel		
Bohnen und Erbsen	284.770	865.367	252.395	1,160.796
Kartoffeln	658.633	425.408	255.590	193.623
Pikles	—	—	310.907	360.919
Alle anderen	—	—	1,023 130	962.131
Gesammtwerth d. Waaren- u. Prod.-Imports			557,527.329	667,697.693

Die Edelkastanien-Anlage (chataignerie) bei der Ferme du Camp in der Nähe von Paris ist äusserst interessant und merkwürdig, aber dessenungeachtet gar nicht bekannt. Ihre Ausdehnung ist verhältnissmässig sehr ansehnlich und die Lage eine sehr pittoreske. Sie liegt auf einem erhabenen Plateau in der Nähe der Ortschaft Saint-Michel-Bougival im Angesichte der herrlichen Güter von Beauregard und La Celle-Saint-Cloud. Dieses „du Camp" benannte Kastanienwäldchen umfasst Tausende von Bäumen der verschiedensten Grösse und weist dadurch die bizarrsten Ansichten und Formen, ja manchmal ganz ungeheuerliche auf. Es wurden mehrere der riesigen Kastanien gemessen und darunter welche gefunden, die zehn Meter Umfang zeigen, und obwohl gekrümmt und beschädigt, doch noch das lebhafteste Wachsthum haben. Man erreicht dieses Wäldchen auf schattigen Wegen und die Botaniker werden gewiss hier genügende Anregung finden. Die Umgebung der „Ferme du Camp" zeigt eine wilde Scenerie, dass man eine solche in Verbindung mit dem Kastanienwald gar nicht in nächster Nähe von Paris erwartet. Sehr leicht erreicht man diese herrliche Gegend, indem man mit der Eisenbahn von Marly-le-Roi bis zur Station Saint-Michel-Bougival fährt und von dort die Partie unternimmt.

Johannis- und Himbeersträucher. Die beste Zeit, wann und wie Johannisbeersträucher beschnitten werden müssen, ist gerade nach dem Abfallen der Blätter. Die Art und Weise hängt von der Beschaffenheit des Strauches ab. Wenn sie vernachlässigt wurden, sind viele alte und nutzlose Stengel vorhanden; sie sollten alle ausgeschnitten und dadurch die Mitte offen gemacht werden, damit Licht und Luft eindringen können. Der diesjährige Wuchs, an seiner helleren Farbe erkennbar, wird je nach seiner Länge verkürzt; wenn schwach und dünn, werden zwei Drittel der Länge entfernt. Alle nutzlosen Schösslinge werden ganz weggenommen. Himbeersträucher können im Herbst in Gegenden ausgesetzt werden, wo der Boden nicht sehr tief gefriert. Anderweitig verschiebe man es bis zum Frühling.

Obst-Engros-Preise im Monat November.

(Zufuhr 1200 Wagen.)

Zwetschken	per Kilogr.	25—30 kr.
Aepfel, Chrisofsker	„ „	7—12 „
„ Taffet-	„ „	8—10 „
„ Reinette, graue	„ „	8—16 „
„ „ gelbe	„ „	10—18 „
„ Maschanzker, deutsche	„ „	8—16 „
„ „ Grazer	„ „	9—16 „
„ Tiroler, prima	per 100 Stück	fl. 2.80 bis fl. 10.—
„ „ secunda	per Kilogr.	18—25 kr.
„ Haslinger	„ „	8—13 „
„ Koch-	„ „	8—12 „
„ sonstige	„ „	6—10 „
Birnen, Bergamotte-	„ „	10—30 „
„ Kaiser-	„ „	12—40 „
„ Virgouleuse-	„ „	9—25 „
„ Winter-	„ „	10—30 „
„ Koch-	„ „	8—14 „
„ sonstige	„ „	6—10 „
Quitten	„ „	20—45 „
Mispeln	per 100 Stück	kr. 10 bis fl. 1.50
Atlasbeeren	per 100 Büschel	fl. 1.50—1.60
Weintrauben, hiesige	per Kilogr.	20—40 „
„ ungar.	„ „	20—30 „
Nüsse	„ „	20—40 „
Kastanien	„ „	18—20 „

Blumen- und Gemüsegarten.

Berberis stenophylla. Dieser Strauch, den man so selten in unseren Gärten angepflanzt findet, ist einer der schönsten seiner Gattung und sollte schon wegen seiner besonderen hybriden Eigenschaften von den Gärtnern mehr und aufmerksamer beachtet werden. Obwohl er von zwei ziemlich zärtlichen Species abstammt, nämlich dem Berberis Darwini, auch Chili, und dem Berb. empetrifolia, so ist er doch von ganz erprobter, ausserordentlicher Härte gegen unsere Winter. Er verbreitet sich ferner durch seine kriechenden Wurzeln fort, welche Eigenschaft keines der beiden Eltern besitzt, so dass er einen vollkommen neu angenommenen Charakter aufweist. Er ist auch viel starkwüchsiger als die beiden Stammspecies, bildet einen 1½ Meter und darüber hohen Strauch mit sehr langen, wenig verästelten Zweigen mit rothbrauner Rinde, die graziös gebogen überhängen; seine länglich linealen Blätter sind fleischig, dick, an den Rändern etwas eingerollt und dauern den Winter aus. Die zahlreichen Blumen in langen hängenden Trauben sind von einem sehr schönen Orangegelb, von mittlerer Grösse und stehen zwischen den Blumen von Berb. Darwini und Berb. empetrifolia in Form und Grösse in der Mitte. Die Blüthezeit tritt im März—April ein und dauert, insbesondere wenn keine sehr grosse Hitze eintritt, sehr lange an.

Berberis stenophylla ist ein ornamentaler Ziersträuch von höchster Bedeutung, so dass man seine Vernachlässigung gar nicht begreifen kann. Die Vermehrung der Berberis stenophylla ist durch die zahlreichen Wurzelaustriebe ganz leicht zu bewerkstelligen, nur thut man gut, um das Anwachsen zu beschleunigen, solche von der Pflanze abgenommene, schon mit Wurzeln versehene Triebe in Töpfe mit Heideerde einzupflanzen und eine Zeit im Mistbeete in gespannter Luft zu halten.

Wir empfehlen diesen schönen Strauch, der fast in jedem Boden fortkommt, seiner Schönheit und Güte wegen allgemein.

Briefkasten.

Herrn **M. S.** in **Wien.** In Bezug auf das Treiben des Obstes ist das Werk von Pinnert hierüber eines der besten. Was die frühen Pfirsiche betrifft, so werden ausser Amsden und Précoce Alexander noch die folgenden genannt: Cumberland, Wilder, Musser, Waterloo etc. Die Varietät Saunders soll ebenfalls früh sein; wir sahen sie noch nicht fructificiren. — Herrn **M. T.** in **W.** (**Fünfhaus**). In Betreff der Erdbeeren können wir Ihnen keine bessere und zuverlässigere Quelle als Göschke sen. in Cöthen im Herzogthum Anhalt empfehlen. Ob Sie aber die amerikanische Charles Downing erhalten können, wissen wir nicht und bitten direct anzufragen. Jedenfalls wäre dieselbe des Versuchsanbaues werth, wenn sie nicht, wie die meisten andern, einige Tage nach dem Pflücken dunkelfarbig und matt wird, sondern selbst nach weitem Transport (z. B. von Florida nach New-York) von so frischer Farbe bleibt, wie wenn sie eben erst gepflückt worden wäre. Das ist jedenfalls eine höchst schätzenswerthe Eigenschaft für eine Marktbeere. Im Katalog von L. Späth, Rixdorf-Berlin, finden wir Charles Downing schon einige Jahre. — Herrn **K. K.** in **Marburg.** Edelreiser können den ganzen Winter über geschnitten werden. Die gute Erhaltung derselben, welche die Möglichkeit bedingt, der Zeit für die Frühjahrsveredlungen eine grosse Ausdehnung zu geben, ist für jeden Obstzüchter von grosser Wichtigkeit. Am besten geschieht dies in einem Keller, in welchem man eine zureichend ausgedehnte, zwei Finger hohe Lage Stroh auf dem Boden ausbreitet, die nach Sorten zusammengebundenen Reiser darauf legt, und mit einer gleich starken Strohlage und Strohdecke zudeckt, die man noch mit einigen Brettern und Steinen belastet, damit die Decke möglichst geschlossen aufliegt. Bei diesem Verfahren halten sich die Edelreiser vortrefflich bis zur äussersten Zeitgrenze der Frühjahrsveredlung, bis in den Juni, wenn man Vorsorge getroffen hat, dass die Mäuse nicht darüber kommen. — Herrn **S. v. W.** in **Pressburg.** Kürbisse und Gurken sollen sich bis in denselben Winter vortrefflich halten, wenn man sie mit Kalk bestreicht; der Versuch wäre leicht zu machen. — Herrn **A. N.** in **Rakonitz.** Wir theilen Ihnen die bezügliche Nachricht Herrn M. Leichtlin's mit. Die Amerikaner veredeln diese Pfirsiche (Amsden, Alexander und andere frühe) auf Pfirsichwildlinge, sogar auf solche, welche später reifen, wie unsere Weinbergpfirsiche. Ich sollte meinen, bei warmem, tiefgrundigem Boden, wie bei Wien z. B., dass Mandeln vorzuziehen wären. Von 12 Halbstämmen, welche zwischen Birnpyramiden in einem Obstgarten stehen, und welche im ersten Jahre der Pflanzung geschnitten, im zweiten nur wenig eingekürzt wurden, habe ich dieses Jahr vom 5. bis 25. Juli etwa 3000 schöne Früchte gebrochen. Der Uebernehmer meiner Gesammt-Obsternte bezahlt mir dafür willig 250 Mk. = 150 fl., d. i. per Stamm über 12 fl.; jedenfalls ein ganz genügender Ertrag. — Herrn **Christian Schubert & Hesse** in **Dresden.** Die in der vorletzten Nummer abgebildete Topf-Falle ist durch Otto Fröbel & Co. in Neumünster bei Zürich in der Schweiz zu beziehen.

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

P. T.

Wir erlauben uns, die geehrten P. T. Abonnenten zur Erneuerung der Pränumeration ergebenst einzuladen, um die Versendung der Neujahrs-Nummer nicht zu verzögern. Preis, Druck, Papier, sowie die Beigabe von colorirten Bildern bleibt die gleiche wie im gegenwärtigen Jahre; in Bezug auf den Text wird in Folge der angeknüpften Verbindungen eine wesentliche Verbesserung und Vermehrung eintreten.

Der vorliegenden Nummer liegt eine colorirte Tafel Birnen bei und wird mit der Nummer 24 die letzte Tafel ausgegeben werden.

Für den Inhalt der Inserate ist die Redaction nicht verantwortlich.

(44)
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

Rosenhochstämme
in extra schönen Stämmen und Sorten per 100 Stück . . . . Mk. 65.—
Niedrige und **wurzelechte Rosen**, stark, per 100 Stück . . . . Mk. 35.—
empfehlen (77)
CARL COERS & SOHN
Dortmund (Westphalen).
Preisverzeichniss auf Wunsch gratis u. franco.

(78)
Offerire:
1300 Stück schöne 1jähr. Apfelpflanzen zum Pikiren per 100 Stück fl. —.25
ferner Edelreiser von den vom Obstbauverein für Niederösterreich empfohlenen Obstsorten per Stück . fl. —.03
sowie von den in der österr.-ungar. Pomologie abgebildeten und beschriebenen Obstsorten per Stück fl. —.05
Josef Hodura,
Volksschullehrer zu Pillichsdorf, Post Wolkersdorf, N.-Oe.

Rosen-Edelreiser
zur Winterveredlung
aus unserer reichen und echt benannten Sammlung (2200 Arten) in Neuheiten und älteren Sorten empfiehlt
Franz Josst,
gräfl. Obergärtner
in Tetschen (Böhmen).
Reiser von Thea und Theehybriden, sowie aus dem letzten (1885er) Jahrgang werden nicht, Kataloge auf Verlangen kostenfrei abgegeben. (79)

Blumenhonig
feinst, von eigener Bienenzucht,
per Kilo 1 fl.
Banater Schleuderhonig
per Kilo 60 kr.
Das Buch **„Die Lehre der Honigverwerthung"** gratis. (76)
Albert Rother, Bienenzüchter,
Wien, III. Reisnerstrasse 25.

Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen Anhalt
100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn (60)
W. Richter
in **Hietzing** bei Wien.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
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 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 (67)
Obstwildlinge in verschiedener Stärke und bester Auswahl.
Illustrirter Katalog franco und gratis.

INHALT: Regentin. (Mit 1 Illustr.) — Herzogin von Angoulême. (Mit 1 Illustr.) — Königliche Winterbirne. (Mit 1 Illustr.) — Die Verwerthung der Kürbisse als Speise. — Die Obstausstellung in Budapest vom 18. bis 31. October 1885. (Schluss.) — **Mittheilungen und Correspondenzen**: Erste steiermärkische Obstbaum- und Rosenschulen. — Die französischen Pfropfschulen. — Obst- und Gehölzbaumschulen des Ritterguts Zöschen bei Merseburg. (Mit 1 Illustr.) — Neue englische Aepfel. — Die neue amerikanische Brombeere „Wilson Junior Blackberry". — Controlire die Form der Bäume! — Die Ausfuhr von Aepfeln und eingemachten Früchten aus Nordamerika. — Import der Nordamerikanischen Union. — Die Edelkastanien-Anlage „du Camp" bei Paris. — Johannis- und Himbeersträucher. — Obst-Engros-Preise im Monat November. — **Blumen- und Gemüsegarten**: Berberys stenophylla. — **Briefkasten.**

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. 5.—
Halbjährig . „ 2.50

Ausland: Ganzjährig Mk. 10.—
Halbjährig . „ 5.—
resp. Frcs. 13.— oder 6.50.

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.

Als Fortsetzung des „OBSTGARTEN" VII. Jahrgang.

Nr. 24. **Wien, 16. December 1885.** **II. Jahrg.**

Abonnements-Einladung.

Der **„Obstgarten"** erscheint pro 1886 am 1. und 16. jedes Monats in der Stärke von 1½ bis 2 Bogen und wird derselbe wie im Jahre 1885 **acht (8) nach der Natur gemalte**, in dem berühmten Atelier von **Hartinger & Sohn** hergestellte **colorirte Quarttafeln** bringen, wodurch die geehrten Herren Abonnenten im Laufe des Jahres in den Besitz von ca. **30 richtigen und genauen Abbildungen von vorzüglichen Obstsorten** gelangen.

Da der **„Obstgarten"** in Bezug auf vorzüglichen Druck, Papier und Ausstattung wie in früheren Jahren sich auch in seinem VIII. Jahrgange gleich bleiben wird und die Redaction sich durch Anknüpfung neuer Verbindungen bemüht, **nur das Beste und Neueste** von allen Seiten im Texte zu bringen, so bietet diese Zeitschrift bei dem **geringen Abonnementspreis von 5 fl. pro Jahr (2 fl. 50 kr. pro Semester)** mehr als jede andere Fachschrift ähnlichen Genres.

Von besonderem Interesse dürfte es für unsere geschätzten Leser sein, dass der „Obstgarten" pro 1886 als Organ des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Böhmen fungiren und damit weitere Verbreitung erlangen wird.

Wir laden ergebenst zur Pränumeration auf den „Obstgarten" ein.

Inserate werden zu **billigem Preise** berechnet und erreichen nach den gemachten Erfahrungen eine **weite und erfolgreiche Verbreitung**; Stellengesuche, sowie offene Stellen werden gratis aufgenommen.

Die Administration.

Stuttgarter Gaishirtel.

(Russeletten III, 2, a., kl.—mg., **††, Mitte August.)

Literatur und Synonyme: Als der Schöpfer über unsern gesegneten Erdtheil die den Menschen ergötzenden Früchte vertheilte, beschenkte er jede Gegend mit besonderen Sorten, mit wenig guten, mit vielen schlechten; jedesmal aber gab er als Bestes nur eine Sorte. Als nun die Menschen anfingen, Eisenbahnen zu bauen und ihre Schätze gegenseitig auszutauschen, wurden diese besten Obstsorten bald Allgemeingut; die Salzburgerbirne Oesterreichs, die Kaiserbirne und Virgouleuse Frankreichs, die Grumkowerbirne des Weichselgebietes werden jetzt überall gebaut, wo eine Obstcultur möglich ist. Auch die Stuttgarter Gaishirtel ist des Schöpfers Besten eine. In ganz Württemberg und in der Schweiz ist diese Sorte sehr häufig angebaut und selbst in den rauhen Obstgegenden, entgegen den Angaben des Illustrirten Handbuches, gedeiht sie prächtig; z. B. die Schweizerischen Obstsorten geben an, dass sie bei St. Gallen noch 2000′ über dem Meere vorkomme. Zum ersten Male wurde sie von Diel beschrieben, der sie 1802 vom Pfarrer Breyer in Schwiebedingen (bei Stuttgart) in Reisern erhielt. Nach dessen Angaben war sie zu dieser Zeit im

ganzen Lande Jedermanns Liebling. Sie ist jetzt sehr verbreitet, verdient aber noch mehr Verbreitung, namentlich für Gebirgsgegenden ist ihr Werth noch lange nicht genug erkannt. Sie wurde beschrieben von: 1. *Diel*, Versuch einer systemat. Beschr., 6. Birnheft, pag. 36. 2. *S. Th. Mann*, Württembergs vorzügl. Obstarten. Taf. 1 (sehr gute Abbild.). 3. *Lucas*, Abbild. württemb. Obsts., Bd. I, Taf. 10, pag. 38. 4. *Lucas*, Kernobsts. Württemb., pag. 145. 5. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. 2, pag. 47, Nr. 12. 6. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts., pag. 289, Nr. 61. 7. *Schweizerische Obstsorten*, Bd. II (gute Abbild.). 8. *Decaisne*, Jard. fruit., Bd. IV. 9. *A. Leroy*, Diction. d. pom., Bd. I, pag. 558, Nr. 348. 10. *Mas*, Verger, Bd. II, pag. 97, Nr. 47 (nicht besonders gute Abbild.) 11. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 58 (1. série de mérite). 12. *Hogg*, Fruit Manual, 1884, pag 639. 13. *Downing*, Fruits etc., 1882, pag. 847.

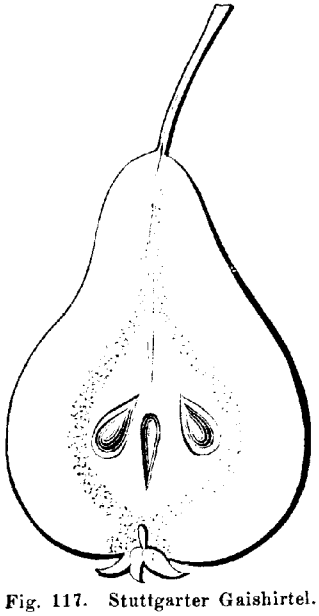


Fig. 117. Stuttgarter Gaishirtel.

Als Synonyme führe ich an: Wahre Stuttgarter Gaishirtenbirne, Stuttgarter Russelet, Rousselet de Stuttgart, Poire de Stuttgart, Poire des chevriers de Stuttgart. Sie ist nicht zu verwechseln mit der Langstieligen Gaishirtenbirne, welche unsere Russeline ist, ebensowenig mit der Frühen Gaishirtel.

Gestalt: birnförmig (wahrhaft schön perlförmig nennt sie Diel), ganz regelmässig gebaut, der Bauch sitzt weit nach dem Kelche, um den die Frucht sich meist kugelförmig abrundet, während sie nach dem Kelche mit ziemlich starker Einschnürung in eine schön abgerundete, etwas unregelmässige, kleine Kelchfläche endigt. Rundung auf dem Querschnitt vollkommen. Unsere Abbildungen zeigen normale Grösse, welche überhaupt selten nach beiden Richtungen hin überschritten wird.

Kelch: ganz offen; Kelchblättchen langgespitzt, weich, sitzt fast sternförmig der Frucht auf oder nur selten in flacher und dann ein wenig unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, holzig, etwas gebogen, sitzt der Frucht auf, seltener in flacher Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, am Baum beduftet, gelblichgrün, nur bei eingetretener Ueberreife hellgelb, sonnenseits erdartig blutroth verwaschen, bei beschatteten Früchten ist die Sonnenseite mit dichtstehenden rothen Kreischen bedeckt, wodurch die Röthung hervorgerufen wird. Punkte zahlreich, bräunlich, nicht sehr in's Auge fallend; schwache Rostflecke um den Kelch; ohne Geruch.

Fleisch: weiss, fein, halbschmelzend, feinkörnig, sehr saftig, gezuckert, von fein zimmtartigem, delicatem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, Kernhauskammern im Verhältniss zur Frucht gross, mit wenig vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte August reifend, muss sie wie alle Sommerbirnen etwas vor vollkommener Reife gepflückt werden, um sich 14 Tage lang zu halten; am Baume gereift hält sie sich nur 6—8 Tage. Als Marktfrucht ersten Ranges verdient unsere Sorte gleiche Verbreitung als die Salzburger; sie gedeiht nach den gemachten Erfahrungen überall und auch auf dem Boden ist sie nicht empfindlich, nur in schweren, kalten Thonböden, wie z. B. in denen des pomologischen Instituts in Proskau, bleibt sie unfruchtbar. Nach Lucas auch vortrefflich zum Dörren. Oberdieck empfiehlt sie zur Fabrikation von Birnhonig.

Der Baum wächst kräftig, bildet herangewachsen prächtige hochpyramidenförmige Kronen und ist sehr bald und ausserordentlich fruchtbar.

R. St.

Giffard's Butterbirne.

(Butterbirne, III, 2, a, m, **††, Mitte August.)

Literatur und Synonyme: Diese vortreffliche Sommerbirne wurde bei Mr. Giffard in St. Nicolas bei Angers (Frankreich) aufgefunden. Sie ist jetzt bei unseren Handelsgärtnern eine der verbreitetsten Sommerbirnen und auch die meisten pomologischen Werke führen sie mit mehr oder weniger Lobpreisungen an. Synonyme, ausgenommen die Uebersetzungen oder Aenderung der adjectivischen Bezeichnung, hat diese Sorte noch nicht. Beschrieben wurde sie unter andern von: 1. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. V, pag. 385, Nr. 443. 2. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts., pag. 255, Nr. 24. 3. *Lauche*, Deut. Pom. II, 57. 4. *Annales de pom. belge*, Bd. V, pag. 69. 5. *Decaisne*, Jard. Fruit.,

Bd. V, Taf. 21. 6. *Willermoz*, Pomol. d. l. france, Bd. I, Taf. 1. 7. *P. d. Mortillet*, 40 poires, pag. 13. 8. *Mas*, Verger, Bd. II, pag. 39, Nr. 18. 9. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 57 (1. série de mérite). 10. *Hogg*, Fruit manual, 1884, pag. 521. 11. *Downing*, Fruits etc., 1882, pag. 689.

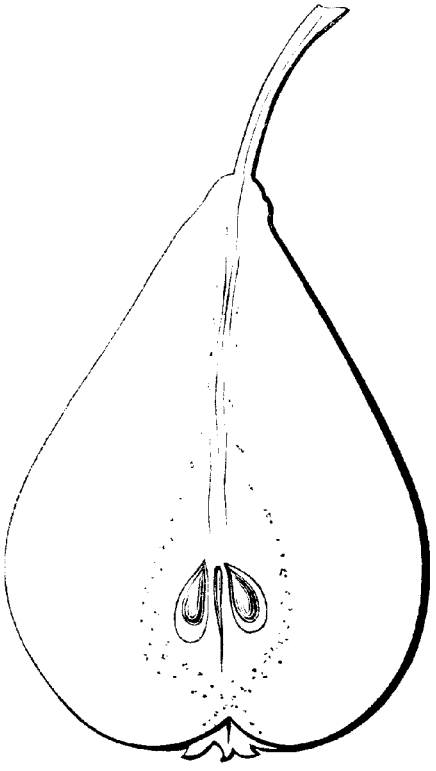


Fig. 118. Giffard's Butterbirne.

Gestalt: kegelförmige, ohne oder nur an einer Seite mit schwacher Einschnürung sich zuspitzende Frucht; seltener beiderseits eingeschnürt, gleicht sie in Form etwas einer römischen Schmalzbirne. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, nach dem sie sich schön abrundet und in eine stark abgestutzte Kelchfläche endigt, so dass sie gut aufsitzt; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich wenig stärker und endigt in eine nur wenig abgestutzte Stielfläche. Auf dem Querschnitt ist die Rundung vollkommen oder nur etwas verdorben. Unsere Abbildungen sind von Hochstammfrüchten.

Kelch: offen; Kelchblättchen fein, meist langgespitzt, zurückgeschlagen, sitzen in flacher, enger, meist ebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz bis mittellang, dick, holzig, berostet, etwas eingesteckt oder durch einen kleinen Höcker etwas seitwärts gedrückt.

Schale: ziemlich fein, glatt, schwachglänzend, gelbgrün, mit grüneren Stellen, sonnenseits hellblutroth verwaschen, welche Röthe zuweilen etwas Streifiges hat und dadurch merklicher wird, dass die Schalenpunkte auf der Sonnenseite roth umringelt sind; beschattete Früchte zeigen nur diese rothen Punkte; Punkte fein, zahlreich; Rostfiguren Stiel- und Kelchfläche bedeckend, sonst selten und immer fein.

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, sehr saftig, von feinem, nur schwach muscirten Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kammern klein, meist zwei kastanienbraune, facettirte, mit breitem Höcker versehene Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Reift Mitte August; A. Leroy gibt Ende Juli an, zu welcher Zeit bei uns diese Frucht auch schon auf den Markt kommen könnte, ohne jedoch vollständig reif zu sein. Mas gibt sogar 14 Tage vor erreichter Reife als Pflückezeit an; sobald die Frucht gelb wird, muss sie auch verbraucht werden, da sie schnell teig wird. Trotz dieser kurzen Dauer ist Giffard's Butterbirne eine ganz vorzügliche Frucht, die, in gutem, tiefgründigem, etwas feuchtem Boden gewachsen, zu den besten Früchten der Saison zählt.

Der Baum wächst kräftig, verlangt guten, feuchten Boden, ist dann aber bald fruchtbar; für trockene Böden ist er nicht geeignet. R. St.

Wildling von Motte.

(Bergamotten VI, 1, a, m, **††, October—November.)

Literatur und Synonyme: Diese wohl aus Frankreich stammende Birne wurde zuerst von Quintinye als eine noch neue Sorte empfohlen. Woher sie ihm aber zugekommen ist, ist nicht zu ersehen; auch aus dem Namen lässt sich nichts Besonderes entnehmen, weil es eine grosse Anzahl Ortschaften gleichen Namens gibt. Jetzt ist sie eine sehr verbreitete, schon in Gotha vom deutschen Pomologen-Vereine empfohlene Obstsorte. Beschrieben wurde sie von: 1. *Kraft*, Pomon. austr. Taf. 104 (als Wilde Mottebirne). 2. *Teutscher Obstgärtner*, Bd. XIII, Taf. 1 (sehr grosse aber gute Abbildung). 3. *Diel*, Versuch etc., 1. Birnheft, pag. 71. 4. *Achrenthal*, Deutsche Kernobsts., Bd. I, Taf. 39. 5. *Lucas*, Abbild. württemb. Obsts., pag. 51, Taf. II, 2. 6. *Illustr. Handb. d. Obstk.*, Bd. II, pag. 125, Nr. 51. 7. *Lauche*, Deutsche Pomol., II, 99. 8. *Duhamel*, traité d'arbr. fruit. (deutsche Ausgabe), Bd. III, pag. 66, Taf. 44. (In der Bezeichnung der Abbildungen ist gewiss eine Verwechslung vorgekommen, es soll statt Nr. 5 Bezi de la Motte — Bezi de Montigny — und statt Nr. 6 Bezi de Montigny — Bezi de la Motte — heissen; schon Diel bemängelt die schlechte Zeichnung, welche jedoch durch obigen Irrthum erklärlich ist.) 9. *Katalog der Karthause* (Wien 1774), pag. 42, Nr. 47 (übersetzt die Motte). 10. *Poiteau* Pomol. franç. (gute Abbildung). 11. *Decaisne*, Jardin fruit. Bd. I, Nr. 35. 12. *Mas*, Verger, Bd. 3,

pag. 89, Nr. 43 (Abbildung sehr klein und auch sonst nicht im Colorit getroffen). 13. *A. Leroy*, Dict. de Pom., Bd. I, pag. 281, Nr. 144. 14. *London Catal.* 1842, pag. 129, Nr. 88. 15. *Pomol. Magazin*, Taf. 143. 16. *Hortic. Transact.*, V, pag. 132, Taf. 2. 17. *Lindley*, Guide, pag. 354, Nr. 46. 18. *Hogg*, Fruit Manual 1884, pag. 507. 19. *Downing*, Fruits 1882, pag. 700, etc. etc.

Als Synonyme führe ich ausser den blossen Abänderungen des Namens noch an: Bein Armudi, Beurré blanc de Yersey, d'Aumale, Grüne Bergamotte, Gr[illegible]gamotte, Grüne Herbst-Bergamotte, Grüne Mulc[illegible]usch, Getüpfelte Crasanne, Grosse Crasanne etc.

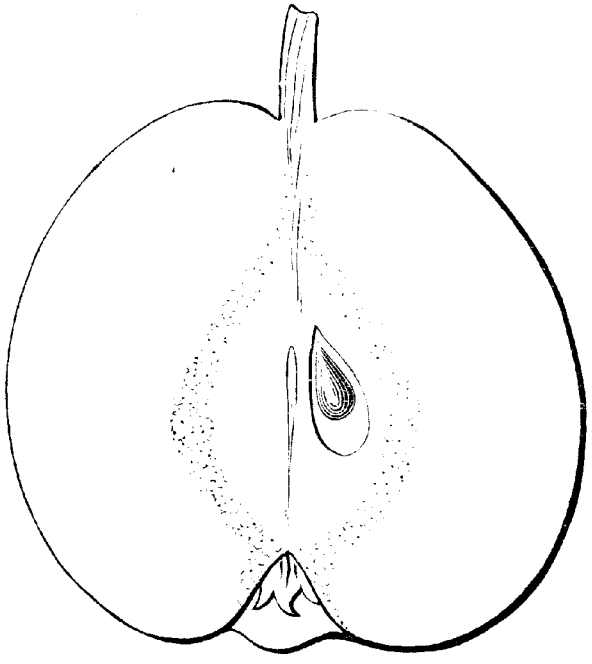


Fig. 119. Wildling von Motte.

Gestalt: kreiselförmige oder rundliche, bald regelmässige, bald unregelmässige, stark beulige Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht flach abrundet, so dass sie sehr gut aufsitzt; zuweilen erheben sich aber auch über der Kelchwölbung starke Beulen und machen dieselbe unregelmässig; nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht stark in eine meist beulige Stielfläche. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitt ist durch breite Erhabenheiten verdorben. Aendert sehr in der Grösse.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein, hornartig, sitzen in tiefer, weiter, ebener oder schwach beuliger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, verhältnissmässig dünn, am Ende verdickt holzig, sitzt in enger, flacher, beuliger Stielhöhle; die Beulen legen sich aber nur selten an den Stiel an.

Schale: fein, etwas rauh, grün, selbst in voller Reife nur etwas gelber werdend, ohne Röthe Punkte theils klein, theils gross, sehr zahlreich, grau, oft zu grösseren Rostflecken vereinigt; namentlich auf der Kelch- und Stielwölbung sind Rostüberzüge Regel.

Fleisch: weiss, mit Stich in's Grüne oder in wärmeren Gegenden in's Gelbliche, sehr fein, nur wenig körnig, in nassen, kalten Jahren kommen einzelne steinige Stellen vor, sehr saftig, ganz schmelzend, von schwach gewürztem, delicatem, süssem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, enthalten meist zwei gut ausgebildete, langeiförmige, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Anfangs October reifend, hält sie sich vier Wochen. Als feine Tafelfrucht selbst in rauhen Lagen zu empfehlen, nur verlangt der Baum guten, tiefgründigen Boden. In kalten, schweren Böden erreicht die Frucht nicht ihre Güte, das Fleisch wird nicht schmelzend und entbehrt jedes Aromas, ausserdem leidet in solchen Böden der Baum stark an Grind. Wenn ich also den Wildling von Motte seiner Güte und grossen Fruchtbarkeit wegen empfehle, so geschieht es nur für gute Böden. Ist nach Lucas vortrefflich zum Dörren.

Der Baum wächst kräftig, hat aber schlechte Kronenbildung, wird nur mittelgross und ist in günstigen Bodenverhältnissen nicht empfindlich.

R. St.

Quetier's Butterbirne.

(Bergamotten IX, 1, a, m, **††, Ende December—Februar.)

Literatur und Synonyme: Die neue bedeutsame Frucht wurde von Quetier, Gärtner in Meaux, durch Befruchtung der Regentin mit der Winter-Dechantsbirne in den 60er Jahren erzogen. Von den Eltern ist im Aeussern der Frucht nur die Regentin im Colorit erkennbar, während sie von der Winter-Dechantsbirne nichts hat. Trotzdem sie in der *Revue horticole*, Jahrg. 17—70, pag. 392, wenn auch nur kurz erwähnt ist, so ist es doch auffallend, dass unsere neuesten pomologischen Schriften sie nicht erwähnen. Ich finde sie nur noch einmal in derselben Zeitung Jahrgang 1879, pag. 70, als Beurré Quetier genauer beschrieben und auch abgebildet. Den Baum erhielt ich im Jahre 1882 von Simon Louis in Metz, im Jahre 1884 trug er die ersten Früchte, von welchen die colorirte Abbildung hergestellt ist.

Gestalt: kugelige bis kreiselförmige, beulige Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte; bei grossen

Früchten wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmässig kugelförmig ab, während bei kleineren Früchten nach dem Kelche zu die Abrundung mehr eckig ist; in beiden Fällen ist die Frucht am Kelche stark abgerundet; nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht nur wenig mehr als nach dem Kelche, ist aber weniger stark abgestutzt, geht sogar nicht selten mit nur kleinem Absatz in den Stiel über. Die Rundung auf dem Querschnitt ist stark verdorben; viele Früchte haben eine vom Stiel bis zum Kelch gehende Furche.

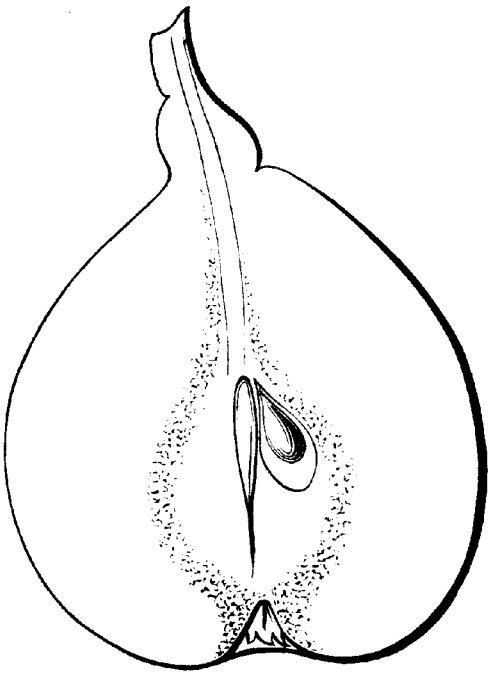


Fig. 120. Quetier's Butterbirne.

Kelch: offen; Kelchblättchen langgespitzt, hornartig, sitzt in sehr enger, flacher, rostiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang, in der ganzen Länge sehr stark fleischig, namentlich an dem in die Frucht übergehenden Theile, perlig aufgetrieben, von gleicher Farbe wie die Schale.

Schale: soweit rostfrei, glatt, glänzend, hellcitronengelb, sonnenseits goldgelb, nur bei sehr besonnten Früchten etwas mattroth angehaucht. Punkte frei, sehr zahlreich, gut in's Auge fallend. Rostflecke zimmtbraun, namentlich um die Kelchwölbung, durchbrochen, zuweilen etwas netzartig.

Fleisch: schwach gelblichweiss (die Revue horticole gibt sehr weiss an), fein, nur wenig körnig, sehr saftig, von delicatem, fein muscirtem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten meist zwei gut ausgebildete, lichtbraune, spitzeiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Im December reifend, hält sich diese Frucht gut bis in den Februar; selbst in diesem die Reife so sehr beschleunigenden Jahre (1885) reifte die Frucht erst von Mitte December an, ein Vorzug, den sie vor den meisten Winterbirnen hat, welche dieses Jahr mehrere Wochen vor normaler Reife weich wurden; so reifte z. B. die Regentin schon Ende October, die Winter-Dechantsbirne wenig später. Die Quetiers Butterbirne ist eine vortreffliche neue Einführung, welche zu unseren Zukunftssorten gehört.

Der Baum wächst gemässigt, bildet gute Pyramiden, scheint auch sehr gut auf Quitten zu gedeihen und ist bald und wie es scheint sehr fruchtbar. Zuerst mag nur in guten Böden mit ihm versucht werden. R. St.

Obstbau-Erträgnisse.

Was trägt der Obstbau ein? sagt der Bauer, und von dieser Seite allein betrachtet er wohl, ob grössere oder kleinere oder gar keine Vortheile daraus erwachsen, oder umgekehrt; von letzterem wird wohl nicht die Rede sein können, denn der Ankauf von Bäumen, die Arbeit für Grubenmachen, Baumpfähle u. s. w. können nicht zu grossen Ausgaben gerechnet werden.

Die Rentabilität des Obstbaues hängt ab von der möglichst grossen Uebereinstimmung in den Sorten, herausgewählt mit der grössten Sachkenntniss und angepasst den örtlichen Verhältnissen. Das Capital zu einer sicheren Rente zu veranlagen, ist Hauptbedingung. In Gegenden, die zu den besseren Weingegenden zählen, wo also der Wein im Grossen gebaut wird, wird man wohl nicht auf Anpflanzung von Mostobst speculiren. Fällt in erster Linie die Bereitung des Obstmostes, wenn wirklich ein gutes und gesundes Getränk hergestellt werden soll, in eine Zeit, wo der Herbst in Aussicht schon vermehrte Arbeit in seinen Vorbereitungen bedingt, so dürfen wir absolut eben nicht verkennen, dass die Bereitung grösserer Quantitäten Obstmost in weinbautreibenden Bezirken auf gewisse Weinsorten selbst einen Druck auszuüben vermag, abgesehen davon, dass die Käufer immer mit einem gewissen Misstrauen in den Weinkauf eintreten, ja oft absichtlich vom Einkaufe abgehalten werden. Sind wirklich enorme Weinlager vorhanden, so muss hauptsächlich auf Frühobst getrachtet werden: frühe Kirschen, frühe Birnen, Pflaumen und Zwetschken, ebenso lange dauerndes Winterobst in den besseren und besten Sorten. Wir haben jahrelang die Beobachtung gemacht, dass gewisse Kirschensorten von den späten Frühjahrsfrösten verschont blieben, wenn auch die Reben erfroren sind; da ist es nun im Interesse der Bauern, dieselben auf solche Sorten zur Anpflanzung aufmerksam zu machen, die ihnen zu einer Zeit Geld eintragen, wo der Geldsäckel gewöhnlich sehr leer ist und vergeblich der Füllung harrt, weil eben nichts in diesem Zeitpunkte zu verkaufen ist von dem kleinen Weinbauern. Einheitliche Sorten in grösserer Menge angepflanzt sichern uns den Export, und ich habe schon manchmal von Grosshändlern die Antwort bekommen: schaffet nur soviel von gleichmässig reifenden Sorten, dass wir Waggonladungen davon bekommen können, wir können dann bessere Preise anlegen, weil wir durch Massenexport Vergünstigung von den Eisenbahnverwal-

*

tungen bekommen und grössere Bedürfnisse befriedigen können. Dazu gehört nun wiederum locale Sortenkenntniss und müssen wir dieselbe an Ort und Stelle an den geeigneten Localsorten studiren, die uns die sichersten Wegweiser bieten werden neben den Localverhältnissen, der klimatischen Lage u. s. w. Die betreffenden Localsorten besitzen oft jene Eigenschaften, welche wir zum Verkaufe auf den Transport wünschen: derbe Haut, festes Fleisch, schöne Färbung und frühzeitige Reife. Namentlich in Kirschen sind in jedem Bezirke gewisse Localsorten, die ausgezeichnet geeigenschaftet sind, so namentlich auch die Blüthezeit betreffend. Werden solche Sorten nun ausschliesslich an einem oder dem anderen Orte gezüchtet, so ist es bei dem schnellen Wachsthum und der raschen Fructificirung der Kirschen schon möglich, dass wir in verhältnissmässig kurzer Zeit zum Exportverkauf gelangen können. Bildet die einzelne Gemeinde einen Verband unter sich, macht sie sich anheischig, nur gewisse Sorten zu pflanzen, oder einzelne Gemeinden in einem Bezirke, so kann mit verhältnissmässig wenig Kosten Grosses geleistet werden. Wir haben landwirthschaftliche Consumvereine, warum können wir nicht ebensogut für den einzelnen Ort einen Verbrauchsverein für Obstbaubedürfnisse gründen? Sie würden sich jedenfalls glänzend bewähren. Wir werden bei den Baumschulbesitzern unsere Bäume in der uns genehmen Sorte bestellen, und wieder dadurch schon, dass wir nur gleichsortige Bäume verlangen, dieselben billiger beziehen. Man wird mir entgegnen: ja, wir haben ja die landwirthschaftlichen Bezirksvereine, die nehmen die Baumbestellung in die Hand und der Staat unterstützt auch finanziell diejenigen Vereinsmitglieder, die Bäume wünschen, dadurch, dass gewöhnlich keine Frachtkosten verrechnet werden. Dem ist nun so, aber nur die reichere Bauernclasse, der ihre Mittel so wie so erlauben würden, Bäume zu kaufen, wird damit unterstützt, nicht aber Derjenige, der vermöge seiner Verhältnisse nicht Mitglied ist oder sein kann, mit einem Worte der arme Mann, der nur ein oder zwei Stückchen Feld, eine Mauerfläche u. s. w. sein eigen nennt, der geniesst von diesem Vortheile nichts, und dieses sollte anders sein und kann nur auf Gemeindewege geschehen. Wir werden die Bäume, wenn wir nur 2 oder 3 Sorten verlangen, vielleicht auch nur eine, bei bestimmter Bestellung viel billiger, gleichmässiger bekommen, und was die Hauptsache ist, wir werden mit dieser Massregel, wenn auch nur im Kleinen, den Socialismus zu bekämpfen beginnen. Schafft dem Armen Liebe und Anhänglichkeit an seine Grundscholle und er wird von dem neuen Zeitgeiste wenig oder gar nicht angesteckt werden. Schafft ihm insofern sociale Gleichberechtigung, dass ihr Reichen ihn auch für werth haltet, mit euch nicht blos an dem Nöthigsten, sondern auch im Angenehmen zu participiren. Liebe und Lust schaffen wir in dem Armen ebenso, wenn wir ihm Gelegenheit geben, einen Baum auf sein Grundstücklein zu pflanzen und zu cultiviren; wir werden dadurch den sichersten Schutz für unsere Obstpflanzungen erzielen. Nur am Eigenen lernen wir das Fremde schätzen. Der Arme wird unter Umständen seine paar Bäume besser pflegen, als der Wohlhabende, der sehr oft nur der Mode halber auch Obstzüchter geworden ist. Liebe und Dankbarkeit wird aber auch bei gelungener Cultur zu seinem Mitbürger einkehren, er sieht in dem Gewordenen, dass noch nicht überall Egoismus ihm entgegenstarrt, dass seine Mühe nicht nur als leistende Kraft betrachtet werde, gleich der Kraft der Hausthiere; auf diese Weise, wenn auch langsam, werden wir auch mit beitragen, den Wandertrieb, diese so charakteristische Eigenschaft des Deutschen, der so gern seine Richtung gegen die grossen Städte nimmt, um das dortige Proletariat vermehren zu helfen, abzuschwächen; mit der Pflege des Obstbaues werden wir ihm selbst nach und nach ein Stück Sittlichkeit in sein Herz pflanzen und auch dieses wird gewiss seine Früchte tragen.

Nach dieser Seite hin steht dem Obstbaulehrer durch seine Achtung, welche er, und mit Recht, geniesst, ein grosses Feld der Thätigkeit offen; hoffen und wünschen wir, dass es auch betreten werden möchte, und wir Bauern werden dann am besten selbst berechnen können, und wird die Frage: was trägt die Obstzucht ein? eine befriedigende Lösung finden.

Zur Geschichte unserer Obstsorten.

Belgien, und hauptsächlich Tournay, hat zur Vermehrung unserer pomologischen Schätze so wesentlich beigetragen, dass es von Interesse sein möchte, zu wissen, was wir diesem Lande in dieser Beziehung verdanken.

Als Anfangspunkt der modernen Pomologie dürfte der Abbé Nicolas Hardenpont zu bezeichnen sein. Vor seiner Zeit gab es nur eine kleine Anzahl sogenannter schmelzender Birnen: die Bezi, welche, da sie in Chaumontel in einer Hecke gefunden wurde, diesen Namen empfing, die St. Germain, gefunden im Walde von St. Germain, die Graue Butterbirne (Beurré gris), die Dechantsbirne (Doyenné) und die Colmar mit der Bergamotte. Die „rauschenden" Birnen dominirten und die mit schmelzendem Fleische bildeten nur Ausnahmen.

Nicolas Hardenpont wurde am 14. Juni 1705 in Mons (im Hainault) geboren und starb hier am 31. December 1774. Nachdem er auf der Löwener Universität seine Studien beendigt hatte, wurde er Weltgeistlicher in seiner Vaterstadt. Hier besass er am Fusse des Panisel-Berges bei Mons einen Garten, in dem er sein langes Leben hindurch sich mühte, neue Obstvarietäten zu erziehen. Es gelang ihm auch, sein Vaterland mit mehreren neuen Birnensorten zu beschenken, welche alle vorhandenen weit übertrafen und welche auch bis jetzt noch unübertroffen sind: Beurré d'Hardenpont, Delices d'Hardenpont, Passe Colmar, Beurré de Rance und Fondante de Panisel.

Aus verschiedenen Umständen glaubt der Verfasser der „Pomone Tournaisienne", der gelehrte Botaniker du Mortier schliessen zu können, dass Hardenpont mit seinen Aussaaten im Jahre 1730 begonnen und auf den Erfolg derselben 30 Jahre gewartet habe. In der That geht aus einer alten Aufzeichnung hervor, dass die Passe Colmar 1758, Beurré d'Hardenpont 1759 und Beurré de Rance 1762 gewonnen wurde, Delices d'Hardenpont und Fondante du Panisel noch später.

Es würde höchst interessant sein, zu wissen, auf welchem Wege Nicolas Hardenpont diese Früchte von so hervorragender Qualität erhielt. Hier aber fehlen alle genaueren Nachrichten, doch ist zu vermuthen, dass der glückliche Pomolog seine Zuflucht zur künstlichen Kreuzung genommen habe. Auch du Mortier ist dieser Ansicht und stützt sie durch die Thatsache, dass schon zu Anfang des 18. Jahrhunderts die Geschlechtsverhältnisse der Gewächse (bereits seit 1649 durch Camerarius gelehrt), durch Sebastian Vaillant und später durch Linné ziemlich allgemein bekannt waren. Er bezeichnet auch die Beurré d'Hardenpont als das Resultat einer Kreuzung zwischen Bezi de Chaumontel und der Dechantsbirne; sie hat das

gedrehte Holz, die welligen Blätter und die Form von der Frucht von der ersten, das zarte, schmelzende Fleisch und die goldgelbe Schale von der zweiten. Die Passe Colmar hält er für einen Sämling der mit dem Rousselet befruchteten Colmar; sie hat den hohen Wuchs, die ausgebreitete Krone, die flachen Blätter von der Colmar, die Blüthe und das Aroma der Frucht vom Rousselet. Die Beurré de Rance ist ihm zweifellos ein Abkömmling von Bon Chretien, befruchtet durch eine Colmar, indem sie von der erstgenannten Varietät Holz, Laub, Blüthe und Fruchtbarkeit besitzt, von der zweiten die Saftigkeit und das Fleisch. Endlich ist Delices d'Hardenpont wahrscheinlich das Product einer Colmar, die durch die Beurré gris befruchtet worden; in den Blättern, in der Form der Frucht und im schwachen Habitus stimmt sie mit der ersten, im butterigen Fleisch und in der Schale mit der zweiten überein.

Die Errungenschaften des Abbé Hardenpont fanden ziemlich spät ihren Weg über die Grenzen Belgiens hinaus. Erst im Jahre 1806 lernte L. Noisette die Beurré d'Hardenpont und die Passe Colmar in dem Schlossgarten des Herzogs von Aremberg bei Enghien kennen, wo sie cultivirt wurden, und nahm Edelreiser dieser beiden Sorten mit nach Paris. Unglücklicher Weise kam Noisette auf den Einfall, die Beurré d'Hardenpont in Beurré d'Aremberg umzutaufen, welcher Name denn auch in Frankreich noch heute allgemein in Gebrauch ist. Seltsam ist es, dass diese Butterbirne in der Umgegend von Mons häufiger Glout morceau genannt wird, woraus in Frankreich Goulu morceau geworden ist. Aber nach du Mortier bezeichnet das Wort Glout, gloutte im Wallonischen soviel wie delicat, lecker, also Glout morceau Leckerbissen, während goulu dem Worte gefrässig entspricht.

Hardenpont hatte in Belgien bald Nachahmer. 1787 erzog Capiaumont, ein Apotheker aus Mons, aus Kernen der Flaschenbirne (Calabasse) die Beurré Capiaumont, eine Varietät, die heute noch wegen ihrer grossen Fruchtbarkeit geschätzt ist. Etwa um dieselbe Zeit gewann Dorlin die Poire de St. Ghislain; die Medaille d'or wurde in Oignies erzeugt, und der Abbé Bardou erzog die Beurré de Bardou oder Beurré anglais.

Zu Anfang dieses Jahrhunderts wurde das von Hardenpont begonnene Werk in Mons erfolgreich fortgesetzt. Eine der ersten hier erzogenen Früchte war Beurré Liart oder Beurré Napoléon, eine der ausgezeichnetsten Birnen, welche wir besitzen, und von welcher Jahn mit Recht sagte, sie sei so saftig, dass man sich versucht fühlt, sie zu trinken, statt zu essen. Sie wurde 1808 von Nicolas Liart, einem Gewürzkrämer in Mons, erzogen. Diese ausgezeichnete Frucht fand so grossen Beifall, dass der Präfect des Departements Jemappes als Belohnung eine goldene Medaille verlieh.

Letzterer wünschte die Birne mit seinem eigenen Namen zu belegen, aber der Präfect nannte sie Beurré Napoléon. Dass Liart eine Medaille erhielt, war die Veranlassung, dass im Heinault dieser Varietät der Name Médaille gegeben wurde. Nicht lange darauf erzog auch der Abbé Duquesne eine ausgezeichnete Birnvarietät, welche er Marie Louise nannte, eine Frucht, die irrthümlicher Weise Van Mons zugeschrieben wird. 1817 erschien Beurré Devergnies, von Devergnies erzogen, eine vorzügliche, leider viel zu wenig verbreitete Birne, welche ebenfalls für ein Erzeugniss Van Mons' gehalten wurde. Auch Enghien reihte sich den birnenzüchtenden Städten Belgiens an mit zwei Novitäten, Orpheline und und Fortunée. Erstere wurde vom Abbé Deschamps, Director des Waisenhauses in Enghien, erzogen. Van Mons verbreitete diese Frucht in Brabant ohne Rücksicht auf ältere Ansprüche unter dem Namen Beurré d'Aremberg. Die Fortunée erzog weder Parmentier noch Van Mons, die als Züchter dieser Birne genannt werden, sondern Fortuné in Raisme, und es ist deshalb der in deutschen Verzeichnissen gebrauchte Name „Glücksbirne" ein sehr unglücklicher Versuch, ausländische Producte mit deutschen Namen zu bezeichnen. Châtillon, welcher von Enghien nach Alost zog, entdeckte die Fondante de Bois, die Gehölz-Butterbirne, welche von deutschen Pomologen in die holzfarbige Butterbirne umgewandelt wurde.

Brabant und Flandern sahen zu Ende des vorigen Jahrhunderts in ihren Obstgärten einige neue und köstliche Sorten entstehen, doch blieben die Züchter unbekannt. So vor Allem die Bergamotte de Pentecôte (Pfingst-Bergamotte) oder Doyenné d'hiver, von der Van Mons berichtet, dass sie im Garten der Capuziner in Löwen erzogen worden und von den Mönchen in allen Städten verbreitet worden sei, in denen sie Ordenshäuser besassen. Zu Anfang dieses Jahrhunderts wurde sie in Löwen genannt Pastorale, in Antwerpen Bergamotte de Pâques (Oster-Bergamotte), in Gent Doyenné de Printemps, in Termonde Seigneur d'hiver, in Malines Poire anglaise, in Tournay Beurré d'Austerling, welcher Name später von den Gärtnern in Beurré d'Austerlitz umgewandelt wurde.

Gegen Ende des vorigen Jahrhunderts wurde auf dem alten Schlosse des Malers David Teniers zu Prock (bei Vilvorde), das später Les Trois-Tours genannt wurde, eine Birne erzogen, welche nach ihrem Ursprungsorte Beurré de Trois-Tours genannt und um Vilvorde vielfach verbreitet wurde. Van Mons, welcher sich von dieser Varietät einige Reiser zu verschaffen gewusst, taufte sie um und nannte sie Beurré Diel, als welche er sie 1819 beschrieb. Dieser Name ist heute allgemein angenommen, hat aber in Brabant den ursprünglichen nicht verdrängen können.

Ebenfalls am Ende des vorigen oder in den ersten Jahren dieses Jahrhunderts erzog man die Fondante de Bois und die Beurré blanc d'hiver. Ueber erstere, welche fälschlicher Weise Van Mons zugeschrieben wurde, ist bereits berichtet worden, dass Châtillon, ein seinerzeit renommirter Gärtner, sie in einem Gehölz in der Nähe von Alost auffand und sie Boschpeer, d. h. Gehölz-Birne, nannte. Mortier nennt sie eine der köstlichsten und culturwürdigsten Früchte, und wer sie einmal versucht hat, wird ihm beistimmen müssen. Was die weisse Winterbutterbirne betrifft, eine ausgezeichnete Frucht des Januar, so wurde aus Lierre nach Brabant gebracht, wo noch jetzt 60 bis 80 Jahre alte Bäume dieser Varietät angetroffen werden. Der Züchter ist nicht bekannt.

Mittheilungen und Correspondenzen.

Mediasch (Siebenbürgen), 28. November. Schon längst ist das Laub der Bäume abgefallen und auch die Gartenwerkzeuge ruhen mehr weniger, daher denn der Obstzüchter in den geheizten Zimmerräumen Musse findet, Rückschau zu halten über seine Thätigkeit und über seine gehabten Fechsungsergebnisse. Im Anfange des Jahres, d. h. nach dem Wiedererwachen der Pflanzenthätigkeit, zeigten sich an allen Obstbäumen nur zu reichliche Blüthen. Da aber bei den zeitigblühenden zur Blüthezeit trockenes Wetter vorherrschte, konnte die Befruchtung nur unvollkommen stattfinden, weswegen auch wenige Früchte an

den Aprikosen-, Kirschen- und Pfirsichbäumen angesetzt wurden. Pflaumen- und Zwetschkenbäume erfreuten sich verhältnissmässig eines günstigeren Wetters, in Folge dessen auch reichlicher Früchteansatz stattfinden konnte. Ebenso begünstigte die Witterung auch die Blüthenperiode der Kernobstarten. Und da im Verlaufe des Jahres weder bei jenen noch bei diesen Elementarereignisse Schäden verursacht hatten, war der Obstreichthum bei Pflaumen, Zwetschken und Aepfeln ein aussergewöhnlicher. — Pflaumen und Zwetschken konnten nur im Grossverkaufe zu 30 kr. per 20 Liter bei den Branntwein-Destillateuren Abnahme finden, im Kleinverschleisse zu Nahrungszwecken war gar keine Nachfrage, weil eben in der Stadt und auf den Ortschaften jeder Gartenbesitzer überreichen Vorrath hatte. Sommerkernobst, ebenso die Winteräpfel, lieferten noch reichlichere Erträgnisse, und war bei diesen der Absatz noch schwieriger, weil die Verwendung eine beschränktere, einzig zum Genusse des rohen Obstes bestimmte ist. Ciderbereitung kann hier im Weinlande nicht prosperiren, weil der Weinmost kaum Abnehmer findet und daher der Cider noch weniger Nachfrage finden würde. Das gedörrte Obst könnte in unserem Vaterlande, weil hier nicht in jedem Jahre reichliches Obstwachsthum zu erwarten ist, zur Bedeutung gelangen. Allein um es kauffähig zu machen, müsste es nach der neuesten Art — im Alden'schen Dörrapparate — gedörrt werden. Leider können wir in kurzer Zeit nicht darauf rechnen, derartige Apparate hier in Thätigkeit zu sehen. Absatzorte, wo wir unsere vorzüglichen Batullen-, Pfarrer- und Schmeckäpfel u. a. m., wenn auch nur zu mässigen Preisen, verkaufen und versenden könnten, finden wir äusserst schwer, zudem sind die Frachtsätze ziemlich hoch, welche die Versendung im Grossen erschweren, und so bleibt der grosse Vorrath auf den Genuss im Lande beschränkt, und da hier die grosse Verbreitung der Obstanlagen beinahe das ganze Land umfasst, so findet ein Absatz zu 8—10 kr. per 20 Liter nur äusserst selten statt. — Da ferner Lagerräume für Obstaufbewahrung hier ebenfalls wenig bekannte und wenig gebaute Gegenstände sind, so findet eine Aufbewahrung im wahren Sinne des Wortes hier ebenfalls äusserst selten statt. Auf Aufböden und in Kellerräume wurden die Aepfel fusshoch aufgeschüttet, die verfaulten zeitweilig ausgelesen und dem Düngerhaufen einverleibt, wobei es nur zu häufig vorkommt, dass, wenn die Fäulniss einmal eingetreten, in kurzer Zeit der ganze Vorrath dieser Krankheit verfällt. — Indessen, selbst für den Fall, als wir Abnehmer in Postsendungen zu 5 Kilo finden würden, kämen wir in nicht geringe Verlegenheiten, wenn wir dieselben verpacken sollten, da wir weder Korbflechtereien, noch Verfertiger von Kistchen (natürlich aus dünnen Brettern) hier haben. Und zum Versenden gehört doch unbedingt auch ein Geräth, worin man das Obst gut verpacken und versenden kann. — Da auf dem Gebiete der Korbflechterei hier — als Hausindustrie — noch unendlich viel gethan werden kann, so will ich dem Gegenstande nächstens einige Worte leihen. D.

Zwetschkenhandel in Brcska. Wie aus Brcska geschrieben wird, ist das heurige Jahr für den Zwetschkenhandel, was die Quantität anbelangt, ein überaus günstiges, ja das günstigste seit der Occupation, denn obwohl sich genaue Daten bis zur Stunde noch nicht feststellen lassen, kann doch jetzt schon mit Bestimmtheit angegeben werden, dass manche Producenten im Vergleiche zum Vorjahre das drei-, ja selbst vierfache Quantum zu Markte bringen. Dieses günstige Resultat — sagt die „Bosnische Post" — ist in erster Linie der vorzüglichen Zwetschkenernte des heurigen Jahres, aber auch zum nicht geringen Theile den getroffenen marktpolizeilichen Anordnungen zu danken, welche es möglich gemacht haben, das günstige Renommé, dessen sich die hiesigen Zwetschken erfreuen, auf der gleichen Stufe zu erhalten. Auch die Nachfrage ist eine genügende, aber trotzdem sind die Preise ziemlich niedrig und stellen sich im Durchschnitt auf 180 Piaster, das ist fl. 14.40 per Tovar; in den letzten Tagen jedoch war eine Preissteigerung zu bemerken, welche in der besseren Qualität der zu Markte gebrachten Waare, wie in der lebhafteren Nachfrage ihren hauptsächlichsten Grund hat. Die verhältnissmässig niederen Preise erklären sich einestheils aus der grossen Concurrenz, welche den bosnischen Zwetschken durch Serbien erwächst, wo ebenfalls heuer eine reichliche Zwetschkenernte war, andererseits dadurch, dass noch vom Vorjahre bedeutende Quantitäten dieser Waare lagern, welche böhmischer oder mährischer Provenienz, mithin geringwerthiger als die bosnischen sind, aber doch die Preise derselben drücken. Erfreulich ist es zu constatiren, dass die mit dem Zwetschkenhandel sich befassenden Einwohner allmälig beginnen, ihr Geschäft rationeller zu betreiben, was man an der genaueren Sortirung, wie überhaupt an der sorgfältigeren Behandlung der Waare erkennt.

Sissek. Bis jetzt sind schon 1800 Waggons mit gedörrten, sogenannten türkischen Pflaumen nach Triest abgegangen. Es scheint, dass in Nordamerika dafür grosse Nachfrage herrscht.

Export der Nordamerikanischen Union. In voriger Nummer hatten wir einen Vergleich über den Import der Vereinigten Staaten in den Jahren 1884 und 1885 an Obstfrüchten und Pflanzenproducten mitgetheilt. Wir fügen dem heute eine Uebersicht des Exportes bei.

	Quantität		Declarirter Werth	
	1885	**1884**	**1885**	**1884**
			Dollars	Dollars
Aepfel, getrocknet, Pfd.	18,416.573	5,558.746	1,062.859	394.350
„ frisch . . Fass	668.876	105 400	1,572.126	422.427
Früchte präservirt in Büchs. etc.	—	—	511.183	548.504
alle andern, reif u. unreif, getrocknet etc.	—	—	369.540	381.119
Gemüse	—	—	113.683	155.365
Pickles	—	—	120.877	114.470
Erbsen und Bohnen . .	—	—	522.322	409.074
Kartoffeln	—	—	265.355	374.488
Zwiebeln	—	—	73.566	59.682

Erdbeeren mit farbigen Blüthen. Wenn wir zeitlich im Frühjahr die Fluren unserer Auen durchwandern, blicken uns ausser den gelben Himmelschlüsseln die freundlichen weissen Augen der Erdbeerblüthen entgegen und erfreuen unsern Sinn schon im Vorgefühle der ersten Frucht des Jahres, der köstlichen Erdbeere. Nun soll das anders werden. Die Kunst der gegenseitigen Befruchtung soll auch dahin wirken, dass den scharlachrothen Beeren nicht mehr weisse, sondern in andern Farben prangende Blumen vorhergehen sollen. Die schon ziemlich bekannte grossfrüchtige Erdbeere General Chanzy, deren Anbau man aus vielerlei Rücksichten wirklich empfehlen kann, trägt gegen den Herbst zu meistens rosenrothe Blüthen. Ebenso sind bei der neuen, von den Franzosen so gut empfohlenen Monatserdbeere Belle de Meaux fast sämmtliche Blumen nicht weiss, sondern in ein zartes, seidenartiges Rosa gekleidet. Warum sollte dieser neu auftretende Typus nicht weiter ausgebildet werden und wir nach und nach zu einer Zierpflanze gelangen können, die carminrothe Blumen und scharlachrothe, schmackhafte Früchte liefert? Ja, die französischen Gärtner gehen noch viel weiter. Nachdem die

Potentillen mit ihren gelben, scharlachrothen und braunschwarzen Blumen ausserordentlich nahe mit den Erdbeeren verwandt sind, so beginnen sie die gegenseitige Befruchtung, indem sie den Pollen der Potentillen auf Erdbeeren übertragen. Setzt man nun auch voraus, dass dadurch Pflanzen entstehen werden, welche schlechtere Früchte tragen werden, so glaubt man doch, wenn man einmal farbige Erdbeerblumen erzielt hat, durch weitere Kreuzungen mit Erdbeeren und Aussaaten in grösseren Mengen von den hybriden Pflanzen nach und nach auch wieder grossfrüchtige, schöne und wohlschmeckende Erbbeeren, unter Beibehalt der Farben der Blüthen, erzielen zu können. Immerhin ist diese Aufgabe eine so interessante, dass sich an deren Lösung sehr leicht Botaniker, Gärtner und Liebhaber betheiligen können.

Man versuche nur: nach Jahresfrist kann man schon Resultate aufweisen.

Ueber Kastanien. Um die oft gestellte Frage: „Aber was macht man denn mit Kastanien?" zu beantworten, mögen die nachstehenden Kochrecepte beitragen und den edlen Früchten noch mehr Freunde gewinnen.

1. Gesottene Kastanien. Die Kastanien werden mit Wasser bedeckt, gekocht; etwas Kümmel mitgesotten gibt vorzüglichen Geschmeck. Die Kastanie ist gekocht wohlschmeckender als gebraten und leichter verdaulich, nur ist das Schälen dabei viel mühsamer; am leichtesten, wenn man die Kastanien im heissen Wasser lässt und nur eine nach der andern zum Schälen herausnimmt.

2. Gebratene Kastanien. Das Braten der Kastanien geschieht auf sehr verschiedene Weise, am besten auf glimmendem, nicht flammenden Feuer; deshalb gelingt den damit hausirenden Knaben diese Arbeit in ihren kleinen Oefen oft besser, als der geschickten Köchin auf dem bequemen Herde.

Bevor die Kastanie gebraten wird, ritzt man die Schale ein wenig durch, am besten an der Spitze, sonst werden die Kastanien knallend bersten. Auf der heissen Ofen- oder Herdplatte oder in der Bratröhre muss man sie wenigstens einmal wenden. Sehr schön werden sie in der Kaffeetrommel geröstet. Auf freiem Felde, in der Asche des Hirtenfeuers gebraten, schmecken die Kastanien vortrefflich.

3. Gedämpfte Kastanien. Kastanien, etwa ein Pfund, werden geschält. Man gibt in eine Casserole ein Stück Butter, lässt darin etwas Zucker unter fortwährendem Rühren gelb werden, gibt etwas Salz und weissen Pfeffer dazu, legt die Kastanien darein und giesst einige Löffel Fleischbrühe oder Jus dazu und kocht darin die Kastanien weich, doch so, dass dieselben ganz bleiben. Sollen sie schön glänzen, muss mehr Zucker genommen werden und dieselben, bevor man sie aus dem Gefäss nimmt, etwas geschwungen werden. Wenn beliebt, gibt man, bevor die Kastanien ganz fertig gedämpft sind, noch etwas gewiegte Petersilie oder Tymian dazu. Die Kastanien werden dann herausgenommen und Gemüse, besonders Rothkraut damit garnirt.

4. Kastanien-Suppe. Schäle die Kastanien. Koche sie in Wasser oder Fleischbrühe mit etwas Salz! Treibe sie durch ein Sieb. Giesse diesen Brei in ein Gefäss, in dem eine Zwiebel gedämpft wurde und koche ihn damit auf. Verdünne ihn mit Fleischbrühe oder Milch unter fleissigem Rühren und richte diese Suppe mit gebähten Schnitten an.

5. Kastanien-Suppe. Zwei Pfund Kastanien schält man, gibt sie in kochendes Wasser und lässt sie so lange darin liegen, bis die feine Schale mittelst eines Tuches leicht abgerieben werden kann. Hierauf legt man sie in kaltes Wasser und beseitigt, was noch Unreines daran haften könnte. Nun gibt man die Kastanien in eine Casserole mit einem Stückchen rohen Schinken, einer kleinen Zwiebel mit einer Gewürznelke gespickt, einem Stückchen Zucker, 80 Gramm Butter und 1 Liter Suppe und dünstet es so lange, bis Alles weich ist. Zwiebel und Schinken werden herausgenommen; das Uebrige gut verrührt, dann durch ein Sieb gestrichen und mit 1 Liter Suppe aufgegossen. Vor dem Anrichten muss die Suppe kochend heiss gerührt werden; man salzt sie und giesst sie über geröstetes Brot. Wenn man will, kann man Fleisch von einem gebratenen Huhn stossen und mit den Kastanien verkochen.

6. Kastanienfülle für Gans oder Indian. Die Kastanien werden gesotten, klein gehackt, mit ewas gewiegter Petersilie, Zwiebelröhrchen und ein klein wenig Majoran vermischt und in die Gans gefüllt. Leber, Herz und Magen fein darunter gewiegt, verbessert die Fülle sehr.

7. Kastanien mit Sauerkraut. Sauerkraut wird mit Zwiebeln in Gänse- oder Schweinefett weich gedämpft und die Brühe sehr stark eingekocht. Gesottene Kastanien lässt man klein geschnitten, in einem Gefäss mit etwas Butter, nach Belieben Zwiebel dazu, auf dem Feuer ein wenig anziehen. Nun wird eine Form mit Butter ausgestrichen, eine Lage Kraut hineingelegt, dann eine Lage Kastanien; zerklopft 4 Eier mit etwas saurem Rahm und giesst davon dazu und setzt die Reihenfolge fort, bis die Form gefüllt ist. Hierauf lässt man die Speise in der Bratröhre aufziehen und gibt sie zu Tische.

8. Kastanien mit Sardellen. Schneide die gesottenen, geschälten Kastanien in Scheiben, gib eine Lage davon mit ein wenig Salz in eine tiefe Porzellanschüssel, die erst mit Butter ausgestrichen wurde, dann kleingehackte Sardellen mit gewiegter Petersilie, in Scheiben geschnittene, harte Eier und dann wieder Kastanien und so fort, bis die Schüssel drei Viertel gefüllt ist; dann schneidet man kleine Butterstückchen darauf. Nun nimmt man einen Löffel voll Mehl, ein Ei und zwei Eigelb, Salz, etwas Pfeffer und ein viertel Liter sauren Rahm, rührt es glatt, lässt es unter beständigem Rühren am Feuer anziehen, bis es heiss ist und giesst es dann über die Kastanien in der Schüssel; stellt diese in den Ofen, brät sie schön gelb und gibt die Speise rasch zu Tische.

9. Kastanien-Schmarrn. Siede 1 Pfund Kastanien, schäle sie und drücke sie ganz fein. Nun werden 150 Gr. Butter abgerührt, 100 Gr. gestossener Zucker, 7 Eidotter, ein halber Liter Milch, 150 Gr. Mehl und die Kastanien, Alles langsam vermengt, der Schnee von den Eiern zugegeben.

In einer Backpfanne werden ungefähr 100 Gr. Butter sehr heiss gemacht, dann giesst man den Teig dazu, backt ihn schön gelb, schneidet ihn mit der Backschaufel und richtet ihn an, bestreut ihn mit Zucker, bevor er zu Tische kommt. Dazu gibt man Apfelmuss oder Hagebuttensauce. — Lässt man den Zucker weg und gibt Kümmel unter den Teig, passt der Schmarrn vorzüglich zu einer Zwiebelsauce oder einer Fleischspeise in Sauce.

10. Kastanien-Croquettes. 50 Stück gebratene Kastanien werden geschält, davon 25 Stück im Mörser gestossen und durch ein Sieb gestrichen. Dazu gibt man 120 Gr. Butter, 150 Gr. Vanille-Zucker, eine kleine Prise Salz und einen Esslöffel Rahm und rührt dies so lange am Feuer, bis es ein Teig geworden ist. Hierauf stellt man diesen Teig beiseite und rührt, nachdem er ziemlich abgekühlt ist, 6 Eidotter nach und nach dazu. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Masse auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, in beliebige Theile getheilt, welche, nachdem man sie gleichmässig von einander gerückt hat, mit einer halben Kastanie oder eingemachten Früchten belegt und mit dem Teige wieder bedeckt werden. Man tunkt diese Stückchen nun in aufgeklopfte Eier, wälzt sie in Bröseln und bäckt sie aus heissem Schmalz. Wenn sie eine lichte Farbe haben, werden sie mit dem Backlöffel herausgenommen, einen Augenblick zum Abtropfen auf Löschpapier gegeben und angerichtet.

Als Füllung kann man auch geriebene Kastanien mit Chocolade vermengt benützen.

Dieselbe Masse ohne Zucker kann aufgefüllt werden: mit Haschee, gewiegtem Schinken, Spinat oder Schneckenpurée mit Sardellen gewürzt.

Der Landes-Obstbau-Verein von Niederösterreich hatte am 12. December seine Monatssitzung. Herr Director Göthe hielt einen anziehenden Vortrag über die Bedeutung der Baumschulen für die Obstcultur und erntete bei den versammelten Fachleuten über die in so schlichter, klarer und trefflicher Weise gegebene Darlegung verdienten allgemeinen Beifall. Er wies darauf hin, wie er die Bedeu-

tung der Baumschulen ganz leicht anschaulich erweisen könne, indem er mittheilte, welche Stelle sie in seinem Lebenslaufe eingenommen hatten. Vor dem Jahre 1860 frequentirte er zum Beginne seiner Thätigkeit die damals berühmten Flottbecker Baumschulen, die den ganzen Norden Europas mit Gehölzen und Obstbäumen versorgten. Bald gelüstete ihn, die Folgen der vielen tausend von hier ausgesendeten Bäume für das Land zu studiren; er verliess diese Musteranstalt und wandte sich bald der berühmten württembergischen landwirthschaftlichen Anstalt in Hohenheim zu, wo damals Meister Lukas wirkte. Auch da war das Gebahren der Baumschule ein exactes und vorzügliches. Das Land wurde von dem rauhen Standorte her mit Bäumen vorzüglicher Obstsorten in Menge und zu geringem Preise versehen — und Württemberg dankte dieser trefflichen Baumschule seinen noch heute so ausserordentlichen Obstreichthum. Mit Lukas übersiedelte er nach Reutlingen, um das erste deutsche pomologische Institut gründen und einrichten zu helfen. Auch hier war die Baumschule das Erste, was in's Werk gesetzt wurde, der Mittelpunkt, um den sich der ganze Unterricht, das ganze Unternehmen gruppirte. Von da folgte er einem Rufe nach Karlsruhe an die dortige staatliche Anstalt. Der minder gute Zustand der Baumschule zeigte dort deutlich, dass die Anstalt keinen Einfluss auf die Hebung des Obstbaues im Lande erlangen konnte. Es wurde also eine ganz neue Baumschule angelegt, und die im Frühjahre zum Schneiden und im Sommer zum Oculiren zu einem zweimaligen Curse regelmässig einberufenen Baumwärter aus dem ganzen Lande zeigten bald, dass die Baumschule unter den Händen dieser thätigen Landleute gedieh und dass damit auch der Obstbau im Lande eine mächtige Förderung erhielt. Aus diesen Cursen stammen die Herren Klenert & Geiger, die Besitzer der ersten steiermärkischen Baumschulen, die gegenwärtig für die Verbreitung des Obstbaues is Oesterreich so vortrefflich fördernd wirken. Herr Director Göthe schilderie sodann noch die selbstständige Stellung, die er als Baumschulenunternehmer in Sachsen einnahm, wo er unter Mitwirkung des Obstbauvereines mächtig für die Verbreitung des Obstbaues thätig zu sein im Stande war Seine Berufung nach Wien als Wanderlehrer liess ihn einen Rückblick auf den damaligen trostlosen Zustand der Baumschule der ersten pomologischen Anstalt des Reiches, zu Klosterneuburg machen, wo die Schüler nicht einmal zu den einfachen Baumschularbeiten, dem Beschneiden und Oculiren, praktisch angehalten wurden. Kurz schilderte er seine Wirksamkeit als Director der Obst- und Weinbauschule zu Marburg und betonte, welchen immensen Einfluss die mit wenigen Sorten unterhaltene dortige Baumschule auf das Land in Bezug auf die Ausbreitung des Obstbaues und die Liebe der heranwachsenden Generation für Obstbau hatte und wie sie jetzt noch segensreich fortwirkt.

Director Göthe knüpfte daran den Wunsch, dass der Landes-Obstbau-Verein von Niederösterreich eine grosse, gut geleitete Baumschule anlege, da er nur dadurch rasch und richtig für die wünschenswerthe Verbreitung des Obstbaues eintreten und Segen über die Gaue des Vaterlandes ausstreuen könne.

Herr Baron Hohenbruck theilt hiernach unter grösstem Beifalle mit, dass der Landtag dem Obstbau-Verein eine Subvention von 800 fl. fürs nächste Jahr bewilligte, und Herr Geschäftsleiter Trilety verkündet, dass der Verein im nächsten Jahre die schon lange projectirte Gründung einer Baumschule vornehmen werde. Bravo!

Blumen- und Gemüsegarten.

Phacelia Parry Torr. Die nachstehende Fig. 121 gibt uns das Bild einer durch die Firma Dammann & Comp. in Teduccio bei Neapel für dieses Jahr angekündigten Neueinführung. Die Phacelia, zu den schönsten blaublüthigen Pflanzen zählend, haben bisher wenig Beachtung gefunden. Es dürfte dies bald anders werden, da die neuesten Einführungen die Aufmerksamkeit auf sie hinlenken. Im vorigen Jahre erschien Phacelia campanularia, deren Blumen das reinste Gentianenblau repräsentiren und die dabei von leichtester Cultur ist. Die ganz neue diesjährige Phacelia Parry



Fig. 121. Phacelia Parry Torr.

ist eine annuelle Species von der Sierra Nevada Californiens von unvergleichlicher Schönheit und einem Blüthenreichthum, der kaum übertroffen wird. Stengel und Blätter etwas rauhhaarig, die Blätter eiförmig gelappt, buchtig, lebhaft grün, an der Sonne bronzefarben. Die Blumen stehen in langen, einseitigen Rispen, erscheinen nach und nach, sind radförmig und an Whitlawia erinnernd, frisch purpurviolett mit fünf reinweissen Flecken. Sie blühte zum ersten Male heuer in Europa und ist neben Phacelia campanularia, die sie an Blüthenreichthum weit übertrifft, eine der schönsten Annuellen unserer Gärten überhaupt. Sie wird gewiss nie mehr daraus verschwinden, da sie für blühende Gruppen, Rabatten und Einfassungen wundervoll ist. Sie ist zeitlich im März recht dünn an den Ort zu säen, wo sie stehen bleiben und blühen soll, da sie das Verpflanzen nicht gut verträgt.

Salat. Unter den Küchengartenpflanzen müssen wir jedenfalls den Salat als eine der bevorzugtesten betrachten. Der Gärtner hat in dieser Beziehung grosse Sorge, zu jeder Jahreszeit Salat auf den Tisch bringen zu können. Zeitigen Frühsalat gibt es von verschiedenen bewährten Sorten, und die Erziehung des Salates im Mistbeete ist eine fast jedem Gärtner geläufige Kunst. Dem Treibsalat folgt in der Regel der Frühsalat des freien Landes, der aus überwinterten Pflanzen erzielt wird. Auch darin gibt es besondere Sorten, die unter Anwendung ganz geringer Vorkehrungen den Winter im Freien überdauern. Dann folgen die verschiedenen Freilandsorten, die man je nach der Schnelligkeit ihrer Entwicklung und der Grösse ihrer Häupter in frühe und späte Sorten eintheilt. Sie bilden die Hauptlieferung der Salatzeit. Darauf kommen nur noch die Sorten, welche die grösste Sommerhitze überdauern, ohne in Samen zu schiessen, oder deren harte Blätter abgeblattet einzeln benützt werden: die Pflücksalate.

Gegenwärtig, wo man sich für die Samenbeschaffung zu entscheiden hat, um im Frühjahre die Sämereien bei der Hand zu haben, ist uns diese Betrachtung am richtigen Platze geschienen. Wir glauben nämlich auf zwei

neue Salatsorten aufmerksam machen zu sollen, welche von Dammann & Co. bei Neapel für dieses Jahr in den Handel gegeben wurden. Der erstere davon, „Kopfsalat Albano“ (Fig. 122), ist eine mittelgrosse Sorte, die sich besonders zur Frühcultur und für den Sommer empfiehlt. Er stammt, wie sein Name sagt, aus dem Römischen, ist verschieden von allen bisher cultivirten Sorten und hat noch am meisten Aehnlichkeit mit dem Perpignaner Dauer-

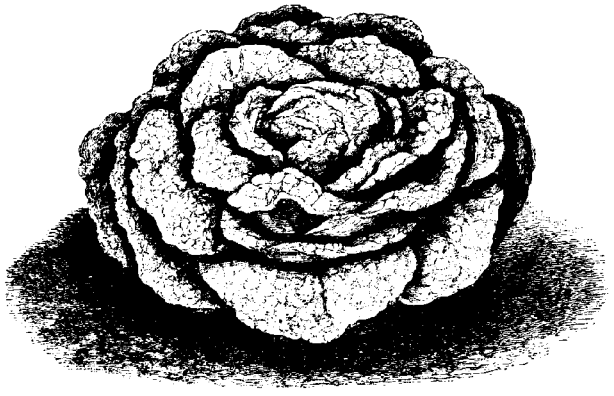


Fig. 122. Kopfsalat Albano.

kopf. Aber er ist viel regelmässiger geformt und an allen, selbst den der Sonne ganz ausgesetzten Theilen, vollständig gelb gefärbt. Dieser schönen gelben Farbe wegen eignet er sich auch ganz besonders zum Marktverkauf. Der abgeflachte Kopf steht übrigens auch im Sommer sehr lange geschlossen, ohne in Samen zu schiessen und bleibt immer gleich fein und schmackhaft. Die Samen dieser Sorte unterscheiden sich von denen aller andern Salatsorten durch ihre lichtbraune Färbung.

Die andere Neuheit heisst „Laitue Genezzano“ (Fig. 123) stammt ebenfalls aus dem Römischen und ist ganz ausgezeichnet durch Geschmack und Dauerhaftigkeit. Der

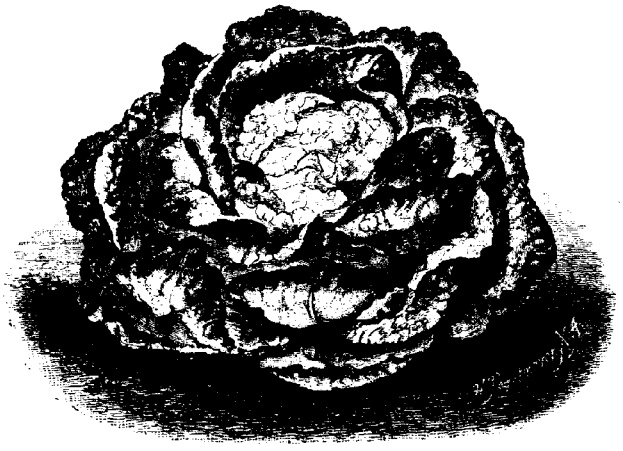


Fig. 123. Laitue Genezzano.

Kopf ist sehr gross, platt und sehr fest geschlossen; geht deshalb schwer in Samen, schwerer vielleicht, als irgend eine andere Sorte. Alle der Sonne ausgesetzten Theile sind tief gebräunt, fast blutroth, dagegen ist das Innere goldgelb und zart. Ganz ausgezeichnet zur Cultur im Hochsommer und Herbst. Diese Sorte gibt nur sehr wenige Samen.

Wir können hier noch zum Schlusse hinzufügen, dass auch beim Salat wie bei so vielen andern Gartensämereien ein Samenwechsel angezeigt erscheint, und dass wir zu diesem Zwecke die Salatsamen der Firma Dammann & Co. empfehlen können, weil sie sich in bei uns angestellten Versuchscultureu als vorzüglich und ganz echt bewährt haben.

Paprika. Der Orient mit seinen Pflanzenschätzen öffnet sich uns immer mehr. Der dort so stark verbreitete Paprika (Capsicum annuum, spanischer Pfeffer) hat auch bei uns schon seinen Einzug gehalten, und selbst in Norddeutschland, wo nur wenige Sorten desselben gut ausreifen und einen wirklichen Ertrag liefern, beginnen die mit Paprika gewürzten Speisen bedeutend zuzunehmen. Wer einen Blick nach Ungarn macht, der kann schon in Pest auf den Herbstmärkten nicht genug staunen über die Masse der grünen und reifen Paprikafrüchte, die dort ausgeboten werden. Da wundern wir uns eben über die viele unreife Frucht, weil uns ihre Benutzung weniger geläufig ist, als die des scharfen reifen Gewürzes.

Die grünen Früchte sind zumeist von der sogenannten milden oder süssen Sorte; sie werden roh gegessen oder auch geröstet und geben dann mit Essig und Oel einen ganz feinen Salat. Diese Benützungsweise wäre auch bei uns möglich und leicht zu erzielen, wenn man von frühen süssen Sorten Anbauversuche machen würde, wobei man nur auf grüne und keineswegs auf ganz ausreifende Früchte rechnet. Es ist deshalb auch gut, dass man von Seite der Samenhandlungen diesen Sorten etwas mehr Aufmerksamkeit zuwendet. So bringt z. B. Dammann & Co. in Neapel allein ein Dutzend milder Sorten in den Handel, aus allen Weltgegenden, von Nocera, Palermo, Spanien, New-York etc. Als einen sehr milden, grossen, frühreifenden und reichtragenden rühmt sie insbesondere den Paprika von Galveston aus Florida, und würden wir unsern Lesern anempfehlen, die Sorte anzuschaffen und Versuchscultureu durchzuführen. Insbesondere für Herrschaftsgärtner wären die Versuche angezeigt, weil sie damit einen ganz neuen Salat für den Herrentisch zu liefern im Stande wären.

Auch von anderer Seite werden ähnliche Sorten empfohlen. So bringt die bekannte Kunst- und Handelsgärtnerei und Samencultur-Anstalt Haage & Schmidt pro 1886 unter dem Namen Procopp's Riesenpfeffer eine solche Neuheit in den Handel und empfiehlt denselben, dass sich seine scharlachrothen, sehr fleischigen Früchte durch ihre aussergewöhnliche Grösse von allen bisher bekannten Riesen-Pfeffersorten auszeichnen. Die Früchte erreichten bei gewöhnlicher Cultur in ihrem Etablissement in Erfurt die enorme Grösse von 15—20 Cm. Länge bei 10—12 Cm. Breite. Im grünen Zustande sei das Fleisch mindestens 1 Cm. stark, sehr wohlschmeckend und milde.

Wir glauben, dass wir in dieser Richtung zur Cultur aneifern sollen, und werden wir selbst Versuche anstellen um die Resultate mitzutheilen.

Briefkasten.

Herrn **J. N.** in **Pressburg**. Als die früheste Stachelbeere wird allgemein die kleinfrüchtige, aber sonst schöne und süsse Yellow Lyon (gelber Löwe) betrachtet. Sie erhalten sie gewiss in den Maurer'schen Beerenobst-Culturen in Jena. — Herrn **H. O.** in **Csabay**. Danke für Ihren freundlichen Brief; Antwort erfolgt in nächster Nummer. — Herrn **L. M.** in **Erfurt**. In der ersten Nummer von 1886. — Herrn **Gf. A.** in **Graz**. Die Prämiirungen sind in einer früheren Nummer publicirt. Die Beurtheilung der österreichischen Abtheilung der Obstausstellung in Budapest ist zwar nicht günstig, aber wahrheitsgetreu, und bitte ich, wenn erwünscht, um eine motivirte Richtigstellung. — Herrn **H. H.** in **Wien**. Recension in nächster Nummer.

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. ☚

Herm. A. Hesse
Weener, Prov. Hannover
offerirt alle Sorten Freilandpflanzen.

Baumschulen

Herm. A. Hesse
Weener (Deutschland).
Katal. gratis, Corresp. in allen Sprachen.

Obst-, Allee- u. Zierbäume, Coniferen, Forst- u. Heckenpflanzen etc. per 100.000 u. Millionen zu sehr billigen Preisen.

L. SPÄTH, (44)
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.

Rosenhochstämme
in extra schönen Stämmen und Sorten per 100 Stück . . . . Mk. 65.—
Niedrige und **wurzelechte Rosen,** stark, per 100 Stück . . . . Mk. 35.—
empfehlen (77)
CARL COERS & SOHN
Dortmund (Westphalen).
Preisverzeichniss auf Wunsch gratis u. franco.

Klenert & Geiger,
I. steiermärkische (66)
Rosen- u. Obstbaumschulen
Graz, Steiermark,
empfehlen
grosse Vorräthe von: **Rosen, Obstbäumen, Obststräuchern, Obstwildlingen, Erdbeeren, Zierbäumen** und **-Sträuchern** etc.
Kataloge gratis.

Rosen-Edelreiser
zur Winterveredlung
aus unserer reichen und echt benannten Sammlung (2200 Arten) in Neuheiten und älteren Sorten empfiehlt
Franz Josst,
gräfl. Obergärtner
in Tetschen (Böhmen).
Reiser von Thea und Theehybriden, sowie aus dem letzten (1885er) Jahrgang werden nicht, Kataloge auf Verlangen kostenfrei abgegeben. (79)

Blumenhonig
feinst, von eigener Bienenzucht, per Kilo 1 fl.
Banater Schleuderhonig
per Kilo 60 kr.
Das Buch **„Die Lehre der Honigverwerthung"** gratis. (76)
Albert Rother, Bienenzüchter,
Wien, III. Reisnerstrasse 25.

Offerire: (78)
1300 Stück schöne 1jähr. Apfelpflanzen zum Pikiren per 100 Stück fl. —.25
ferner Edelreiser von den vom Obstbauverein für Niederösterreich empfohlenen Obstsorten per Stück . fl. —.03
sowie von den in der österr.-ungar. Pomologie abgebildeten und beschriebenen Obstsorten per Stück fl. —.05
Josef Hodura,
Volksschullehrer zu Pillichsdorf,
Post Wolkersdorf, N.-Oe.

Naumanns Blumendünger
Eduard Naumann, Cöthen Anhalt
100 Pfund fl. 35, — 30 Pfund fl. 10.50, — 9 Pfund fl. 3.60, — 5 Pfund fl. 2.25, — 1 Pfund 50 kr. in Kisten ab Hietzing bei Wien von der General-Agentur für Oesterreich-Ungarn (60)
W. Richter
in **Hietzing** bei Wien.

Der
Katalog der Obstbaumschulen
von (68)
Georg W. Gaedertz
in Feuerbach-Stuttgart
steht auf Verlangen gratis u. franco zu Diensten.

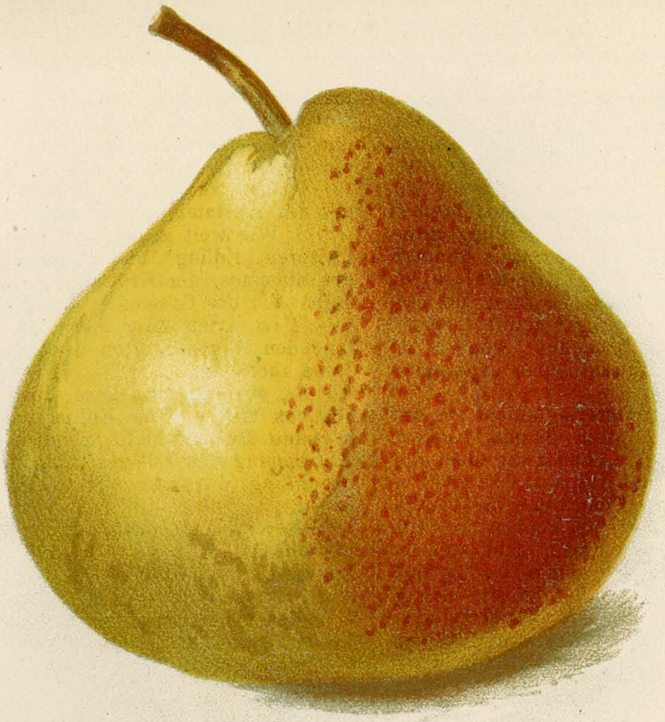
Oesterr.-Ungarische Pomologie.
Beschrieben und herausgegeben von
Prof. Dr. Rudolf Stoll,
Lehrer für Pomologie an der k. k. önol. u. pomol. Lehranstalt in Klosterneuburg.
4 Bände complet 16 fl. = 32 Mk.
Zu beziehen durch die Administration dieses Blattes.

Das Directorium
des
Vereines zur Förderung der Interessen der land- und forstwirtschaftlichen Beamten
empfiehlt den Herren Gutsbesitzern und Pächtern
dienstsuchende Vereinsmitglieder.
Nach den für die Stellenvermittlung geltenden Normen werden solche Auskünfte gratis ertheilt. — Die Vermittlung geschieht kostenlos.
Anfragen sind zu richten an die Geschäftsleitung des obigen Vereines: **Wien, IV. Waaggasse 4.**

INHALT: Abonnements-Einladung. — Stuttgarter Gaishirtel. (Mit 1 Illustr.) — Giffard's Butterbirne. (Mit 1 Illustr.) — Wildling von Motte. (Mit 1 Illustr.) — Quetier's Butterbirne. (Mit 1 Illustr.) — Obstbau-Erträgnisse. — Zur Geschichte der Obstsorten. — **Mittheilungen und Correspondenzen:** Aus Mediasch. — Zwetschenhandel in Brcska. — Aus Sissek. — Export der Nordamerikanischen Union. — Erdbeeren mit farbigen Blüthen. — Ueber Kastanien. — Landes-Obstbau-Verein für Niederösterreich. — **Blumen- und Gemüsegarten:** Phacelia Parry Torr. (Mit 1 Illustr.) — Salat. (Mit 2 Illustr.) — Paprika. — **Briefkasten.**

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

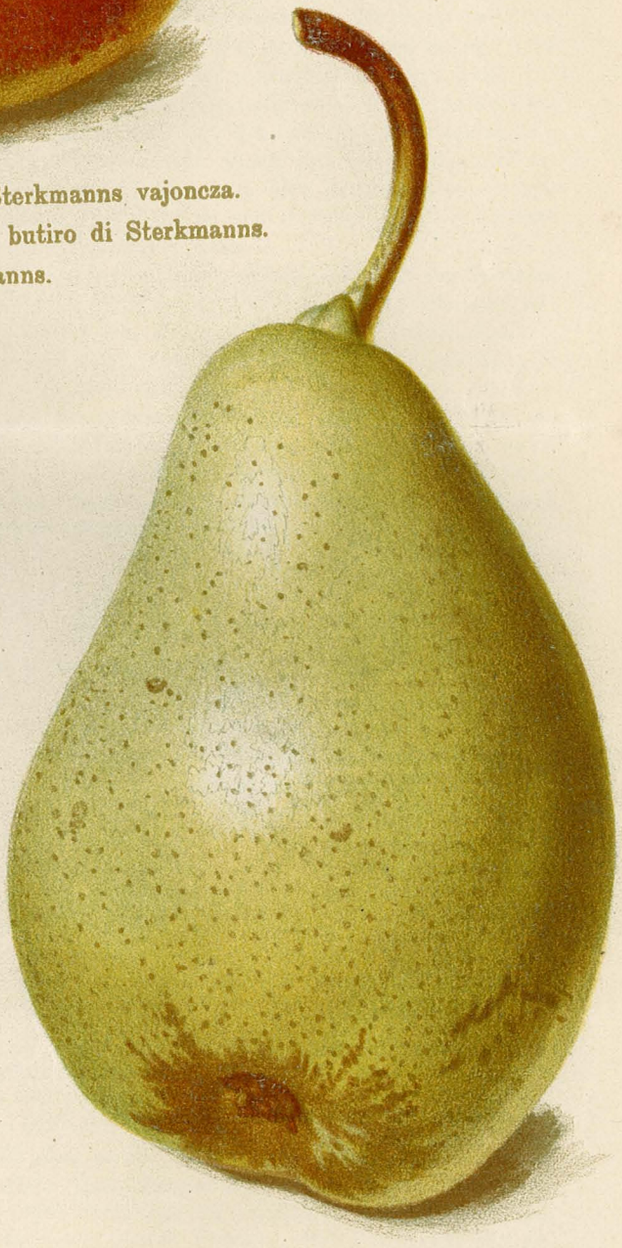
☛ Hiezu eine Illustrations-Beilage. ☚



Sterkmann's Butterbirne. — Sterkmanns vajoncza.
Máslovka Sterkmanova. — Pera butiro di Sterkmanns.
Beurré Sterkmanns.

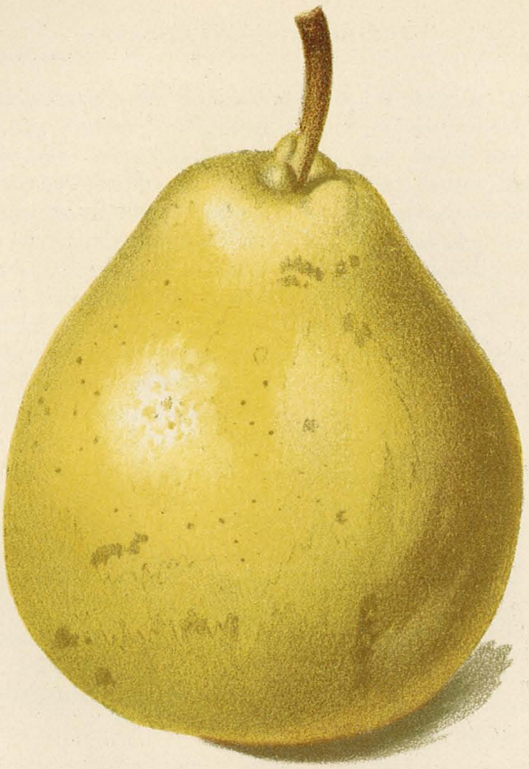


Triumph von Jodoigne. — Jodoigne diadala.
Lahodnice Jodoáňská. — Triomfo di Jodoigne.
Triomphe de Jodoigne.



Pastorenbirne. — Pap Körte.
Farářská hruška. — Pera del curato.
Curé.

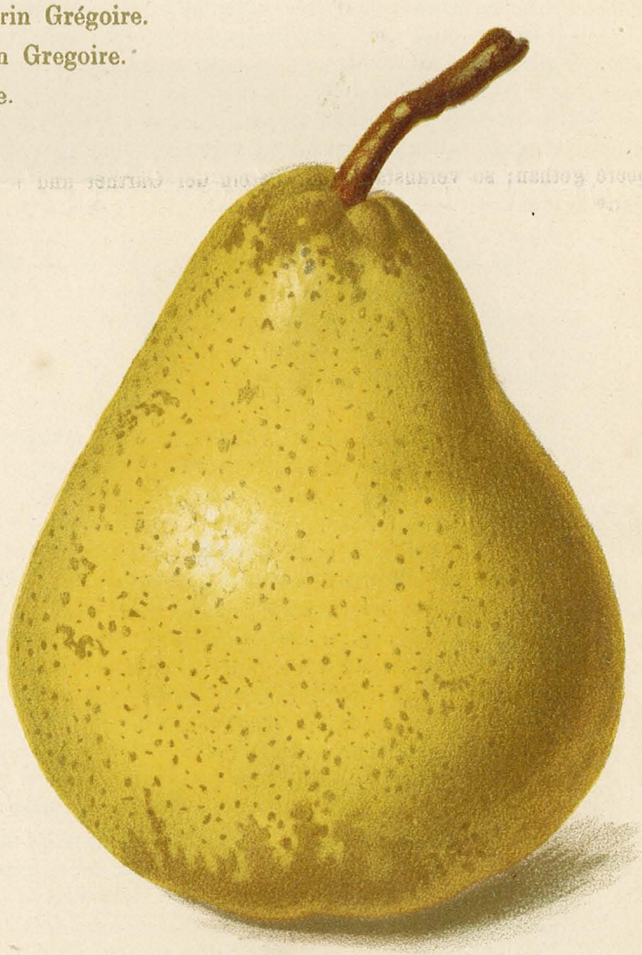
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Zephirin Gregoire. — Zephirin Grégoire.
Zefirin Gregoár. — Zefirin Gregoire.
Zéphirin Grégoire.

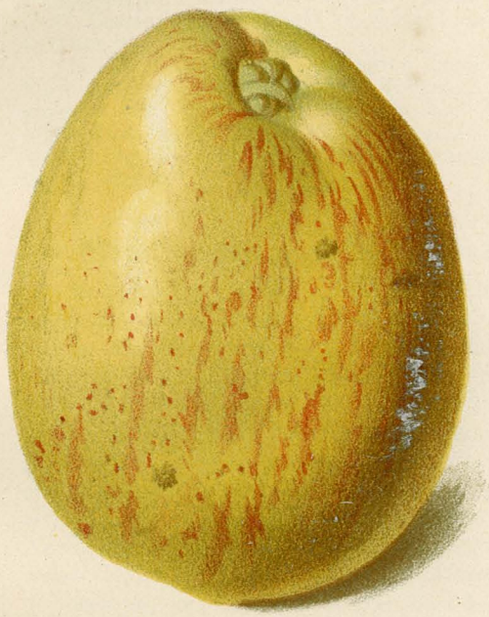


Edel-Crassane. — Nemes Kraszán.
Žbernička. — Pera migliore della crasanne.
Passe-Crassane.

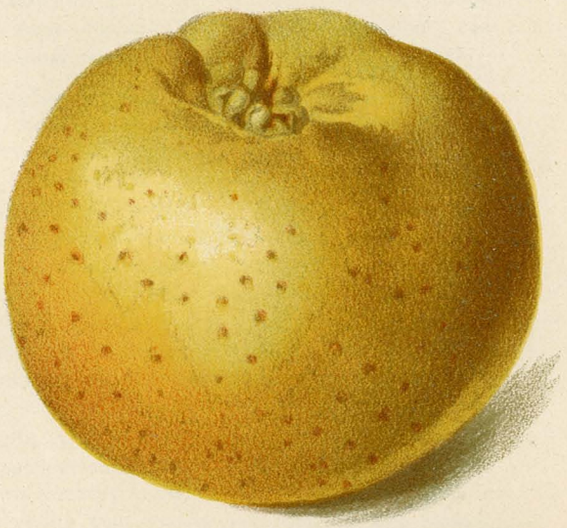


Williams. — Vilmos.
Anglická hruška. — Pera di Williams.
Williams.

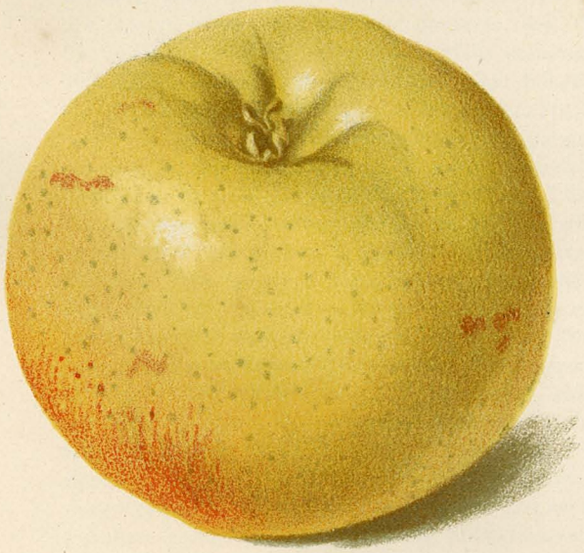
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



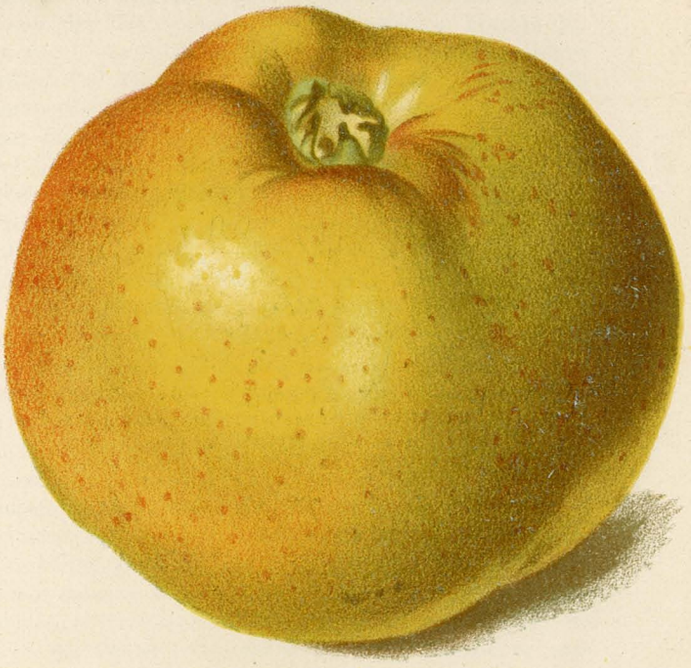
Kunze's Königsapfel. — Kunze Királyalmája.
Kuncovo královské jablko. — Mela regale di Kunze.
Pigeon de Kunze.



Oberdieck's Reinette. — Oberdieck renetje.
Reneta Oberdieckova. — Renetta di Oberdieck.
Reinette d'Oberdieck.

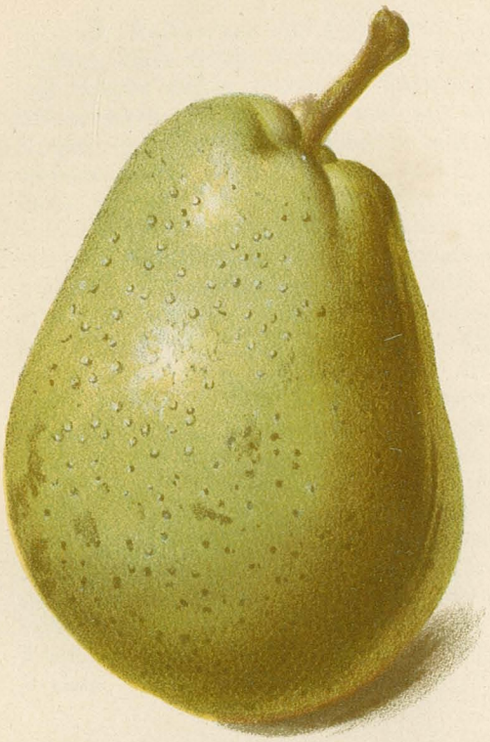


Glanz-Reinette. — Fénges renet.
Tyrolské lesklé jablko. — Renetta lucente.
Reinette luisante.

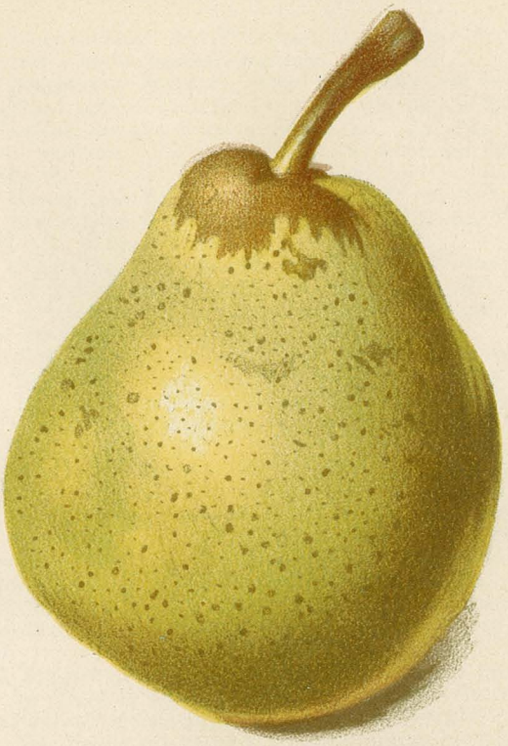


Wellington. — Wellington.
Wellington. — Wellington.
Wellington.

K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Virgouleuse. — Virgouleuse.
Virgulézka. — Pera Virgouleuse.
Virgouleuse.



Josefine von Mecheln. — Jozefína.
Jozefína z Mecheln. — Giuseppina di Maline.
Joséphine de Malines.

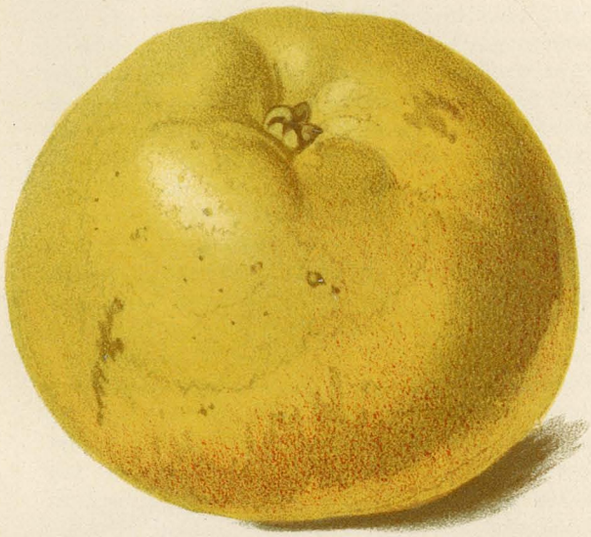


Esperen's Bergamotte. — Esperen bergamotja.
Esperenova pergamentka. — Bergamotta di Esperen.
Bergamotte Esperen.



Dechantsbirne von Alençon. — Alençoni esperes.
Děkanka Alansonská. — Decano di Alençon.
Doyenné d'Alençon.

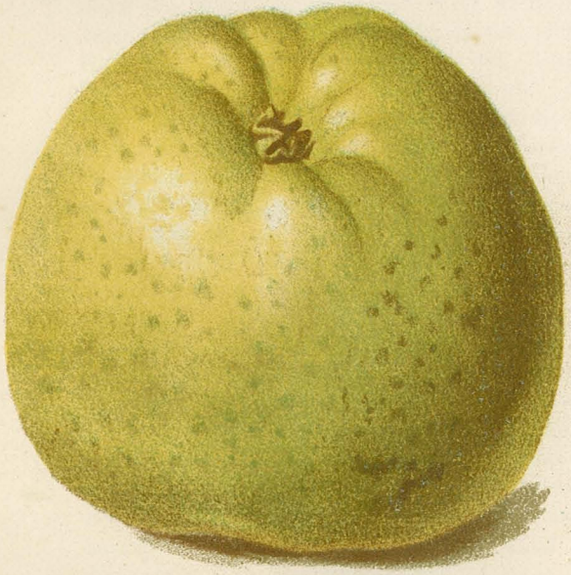
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Lichtenwalder Wachsapfel. — Lichtenwaldi viaszalma.
Tafetka Lichtenwaldská. — Mela cerea di Lichtenwald.
Pomme d'orée de Lichtenwald.



Fameuse. — Híres alma.
Výtečné jablko. — Mela Fameuse.
Fameuse.



Lothringer-Reinette. — Lothringi renet.
Kmínové jablko. — Renetta di Lotaringia.
Reinette verte. (André Leroy.)



Calvill von Boskoop. — Boskoopi kalvil.
Boskoopský kalvil. — Calvilla di Boskoop.
Calville de Boskoop.

K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Fichtenwerder'sche Zellernuss. — Fichtenwerderi mogyoró.
Liska štítnatá Fichtenwerderská. — Avellana di Fichtenwerder.
Aveline de Fichtenwerder.



Eugenie. — Eugénia.
Liska Eugenie. — Eugenia.
Eugénie.



Webb's Preisnuss. — Vebb's mogyorója.
Liska Webbova. — Nocella premiata di Webb.
Webb's Price Cob Filbert.



Wunder von Bollweiler. — Bollvilleri csada.
Liska div z Bollweileru. — Meraviglia di Bollweiler.
Merveille de Bollviller.



Gunzlebener Zellernuss. — Gunzlebeni mogy oró.
Liska štítnatá Gunclebenská. — Avellana di Gunzleben.
Aveline de Gunzleben.



Ludolph's Zellernuss. — Ludolph mogyorója.
Liska štítnatá Ludolphova. — Avellana di Ludolpho.
Aveline de Ludolph.



Grosse Kugelnuss. — Nagy gömbmogyoró.
Liska velká kulovatá. — Nocella grande rotonda.
Noisette grande ronde.

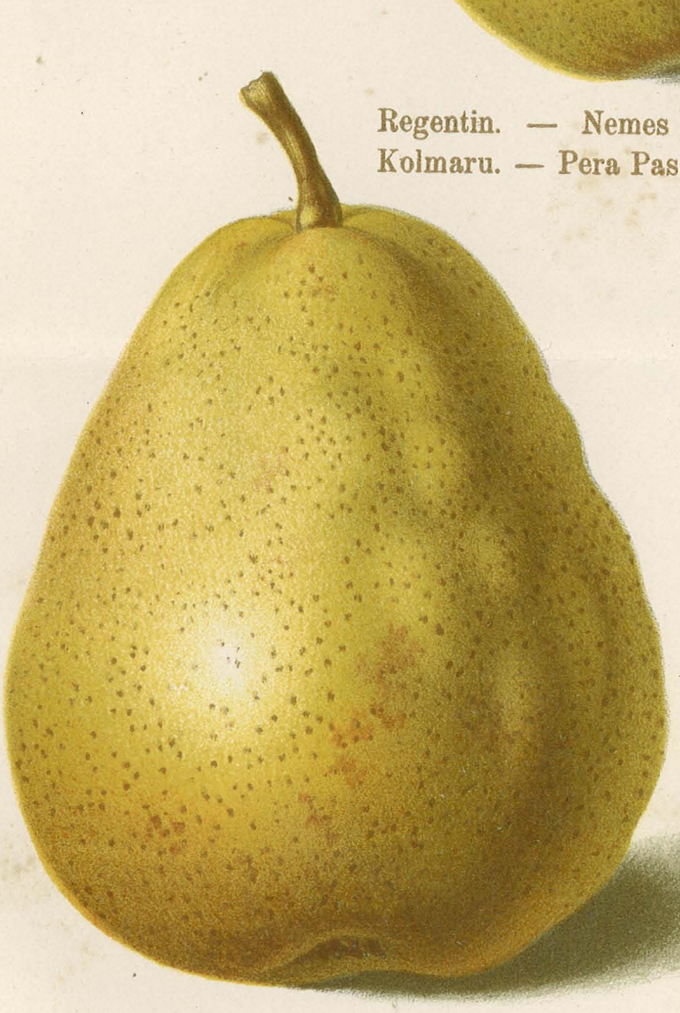


Apolda-Nuss. — Apolda mogyoró.
Liska Apolda. — Nocella di Apolda.
Apolda.

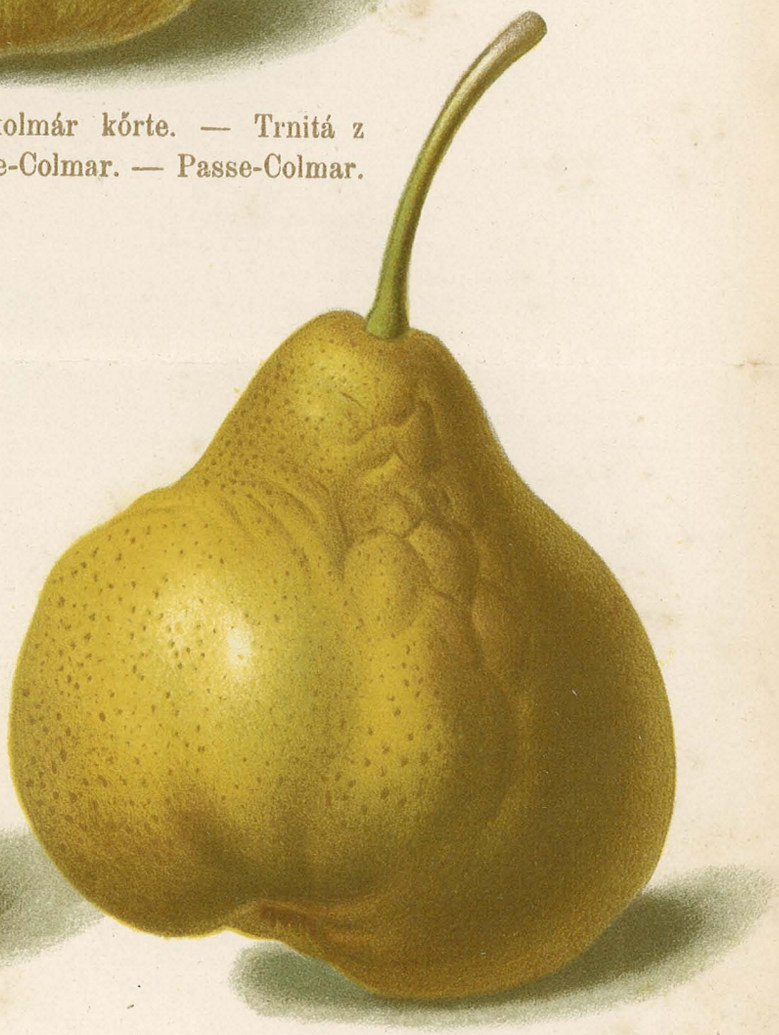
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Regentin. — Nemes kolmár kőrte. — Trnitá z Kolmaru. — Pera Passe-Colmar. — Passe-Colmar.



Herzogin von Angoulême. — Angoulème-i herczegnő. Anžulémka. — Duchessa d'Angoulême. Duchesse d'Angoulême.



Diel's Winter-Königsbirne. — Diel téli Király kőrte. Královka zimní Dielova. — Spina-carpi. Royale d'hyver.

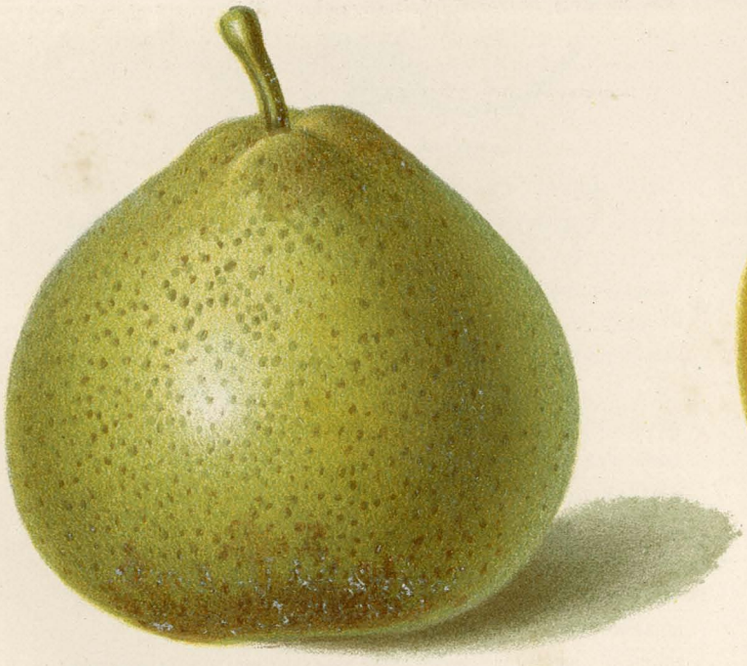
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Stuttgarter Gaishirtel. — Stuttgarti pirók.
Kozačka Stutgartská (Krátkostopka).
Pera rossa di Stoccarda. — Rousselet de Stouttgard.



Giffard's Butterbirne. — Giffard vajoncza.
Gifardova máslovka. — Butiro Giffard.
Beurré Giffard.



Wildling von Motte. — Motte vadoncza. — Motovka.
Selvatica di la Motte. — Besi de la Motte.



Quetier's Butterbirne. — Quetier vajoncza.
Kvetirova máslovka. — Butiro Quetier.
Beurré Quetier.

K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.