

DER DEUTSCHE GARTENRAT



ZENTRALBLATT
FÜR BLUMEN-
GÄRTNEREI,
OBST- UND
GEMÜSEBAU



REDIGIERT VON ANDREAS VOSS.
IN GROSS-LICHTERFELDE BEI BERLIN, ROONSTR. 8.

Wochen- und Wetter-Kalender.

Oktober 1905.		Sonnen-		Mond-		Am 13. Oktober Vollmond; am 14. Mond in Erdferne; am 28. Mond in Erdnähe; am 28. Neumond.
		Aufgang	Untergang	Aufgang	Untergang	
8.	Sonntag . .	613	521	344	1230	Kritische Tage 1. Ordnung für 1905 nach Prof. Falb: 30. August, 28. September, 28. Oktober, 26. November, 26. Dezember.
9.	Montag . . .	615	519	411	136	
10.	Dienstag . .	617	516	434	242	
11.	Mittwoch . .	619	514	456	348	
12.	Donnerstag	621	512	518	452	
13.	Freitag . . .	622	509	539	556	
14.	Sonnabend	624	507	601	700	

Eigener Wetterdienst des „Deutschen Gartenrats“.

Voss' Wassertage für 1905!

An nachstehenden Tagen (bei den fettgedruckten oft 1-2 Tage früher und am stärksten, bei den andern oft 1-2 Tage später, bei den eingeklammerten am wenigsten) finden auffallende Wetteränderungen statt, entweder stärkere Niederschläge oder Sturm, oder sonst etwas Auffälliges: Januar 5, 20! - Februar 4, 19. - März (6), 15!, (20), 25. - April (4), 19. - Mai 4, 16. - Juni 3, 18! - Juli 2, 17. - August 11, 16. - September 11, 30. - Oktober (14), 28! - November 27. - Dezember (11), 26! -

Außerdem Regen-Mitteltage nach A. Voss; nach Danneberg sind sie 2 Tage früher. Januar 8, 18, (23), 28. - Februar 7, 17, 27. - März 9, 19, (24), 29. - April 8, 18, 28. - Mai 8, 18, 23. - Juni 7, (12), 17, 27. - Juli 7, (12), 17, 27. - August 6, 16, 26. - September 5, 15, 25, (30). - Oktober 5, 15, 25. - November 4, 14, 24. - Dezember 3, 13, 23. A. Voss.

SENDUNGEN FÜR DIE SCHRIFTFÜHRUNG ERBETEN AN ANDREAS VOSS, GROSS-LICHTERFELDE, ROONSTR. 8.

GESCHÄFTLICHE MITTEILUNGEN AN DEN VERLAG JOHANNES RÄDE . BERLIN W. 15 . UHLANDSTRASSE 146.

Insertionsgebühren die 4gespaltene Nonpareille-Zeile oder deren Raum 20 Pfg. Größere Aufträge und Rabatt laut Tarif. Beilagen werden nach Umfang und Gewicht berechnet.

S. KUNDE & SOHN
Dresden-A. 56, Kipsdorfer Str. 106.
 Spezialfabrik für gärtnerische Schneidwerkzeuge.
 Gegründet 1787.



Neuer Hauptkatalog kostenl. Neuer Hauptkatalog kostenl.

Gefällige, handliche Formen. Dauerhafte, solide Konstruktion. Feinste leistungsfähige Schneide. Garantie für jedes Stück.
 Zahlreiche Anerkennungs schreiben gehen uns unausgesetzt von unseren Kunden zu und beweisen die hohe Vollendung unserer altbewährten Marke.

Versäumen Sie nicht,
 falls Sie Blumenliebhaber od. Gartenbesitzer sind, den reich illustrierten Katalog der Firma
Oskar Knopff & Co. * Erfurt
 Gegr. 1892. Samen- und Pflanzenhandlung Gegr. 1892.
 kostenlos einzufordern.



Beste Bezugsquelle
 in
 Holzetiketten, Blumenstäben, Gartenpfählen, Erdbeerschachteln und Kisten
 ist die Holzwarenfabrik von
Kilian Cramer,
 Großbreitenbach in Thüringen.

Preisliste grat. u. frko.

Pressen
 zur Fruchtsaft-, Obstwein- und Beerenwein-Bereitung mit Holz- oder Eisenbiet.
 Obstmahlmühlen, Abbeermaschinen für Haushalt und Großbetrieb.
 Selbsttätige Baum- und Pflanzenspritze „**Syphonia**“
 gegen Pflanzenkrankheiten und Ungeziefer aller Art.



Gartenwalzen und Rasenmäher.
 Ph. Mayfarth & Co., Frankfurt a. M., und Berlin N., Chausseestr. 2 E.



Zum Herbstversand!
 Hochstämmige Rosen, I. W. $\frac{0}{100}$ 80 Mk., $\frac{0}{100}$ 550 Mk.
 " " II. W. $\frac{0}{100}$ 45 Mk., $\frac{0}{100}$ 375 Mk.
 Halbstämmige " I. W. $\frac{0}{100}$ 40 Mk., $\frac{0}{100}$ 350 Mk.
 Trauerrosen u. Maréchal Niel- à St. 1 Mk.
Niedrige Rosen in den besten Treib- u. Schnittsorten, wie: Kaiserin, Testout, Frau E. Druschki, Groß von Teplitz, Marie van Houtte, Belle Siebrecht, Fisher & Holmes usw.
 I. W. $\frac{0}{100}$ 13 Mk., $\frac{0}{100}$ 120 Mk., II. W. $\frac{0}{100}$ 8 Mk., $\frac{0}{100}$ 70 Mk.
 Ca. 1000 Stück Kletterrosen Crims. Rambl., Rubin, Himmelsauge, 3 Graz. $\frac{0}{100}$ 24 Mk., $\frac{0}{100}$ 220 Mk., es sind nur gesunde und kräftige Pflanzen.
 Bei guten Referenzen 3 Monate Ziel.
Wilhelm Henning, Rosenschulen, Ufhofen-Langensalza.

Obstunterlagen
Canina! Rosen!
 Jetzt **Vorzugspreise** bei Angabe des etwaigen Bedarfs.
T. Boehm, Obercassel b. Bonn.
 Leistungsfähigste Firma dieser Branchen!

Mistbeet-Fenster
 aus Schmiedeeisen oder Ia. Pitch-pineholz mit eisernen Kopf- und Fussstücken verzinkt od. angestrichen, Holzfenster geölt,

 liefert billigst als Spezialität
Gerh. Rubruck,
 Köln-Ehrenfeld,
 Fabrik für Gewächshausbau und Heizungs-Anlagen.

Gesetzlich geschützt.
 Ein
Veredelungsmesser
 zu allen Veredelungsarten, hauptsächlich für den praktischen Geisfußschnitt. Unentbehrlich für sehr frühe Veredelungen.
 Preis inkl. Schärfestein Mk. 4,50. Porto extra.
 Versand gegen Nachnahme direkt von den Fabrikanten
Feinenburg & Clemens,
 Aufderhöhe bei Solingen.



Schmuckrasen.

Kilo 500	50
Mark	
Tiergartenmischung	205 21
Leipz. Promenad.-Mischg.	215 23
Frankfurt. Palmengarten-Mischung	225 24
Fürst Pückler (Trocadero)	265 27
Mischg. f. kl. Stadtgärten	295 31
Feinste Teppichrasen-Mischung	245 25
Lawngras, feinste engl. Mischung	885 80
Mischung für große Parkanlagen	185 20
do. für halbschatt. Plätze	535 36
Lolium perenne, schott. Saat	155 16
sowie alle andern Grassaaten.	

Preisliste über Feld- und Gartensaaten gratis und franko.
Carl Robra,
 Aschersleben.
 — Gegründet 1870. —

Rhabarberpflanzen,
 verbesserte Queen Victoria (garantiert echt, nicht aus Samen gezogen), die beste Sorte für den Massenanbau, starke Klumpen 10 Stück 2,50 Mk., 50 Stück 8 Mk., $\frac{0}{100}$ 15 Mk., $\frac{0}{100}$ 145 Mk.
N. Carstens,
 Curslack bei Hamburg.

Unübertroffen mit Staatsmedaille und ersten Preisen ausgezeichnet ist die
Reclalspritze
 beste Garten- und Feuerspritze. Preislisten umsonst
 Albert Wilde Maschinenfab. Luckenwalde 6.

Thüringer Grottensteine
 zur Anlage von Grotten, Ruinen, Wintergärten, Felsenparteen, Wasserfällen, Böschungen. Gärtner erhalten Rabatt. — Vertreter gesucht. — Preislisten, Skizzen u. Referenzen gratis u. franko.
Otto Zimmermann, Hoflieferant, Greußen (Thür.).

Einmach-Büchsen
 aus Blech gezogen und verzinkt, mit äußerst bequemen Verschluß, sehr solide, im Gebrauch best. bewährt, liefern billigst
Rheinisch-Westfälische Sprengstoff-Akt.-Ges.,
 Abteilung: Zieh-, Press- und Stanzwerke,
Köln.



Der Kurpark mit seiner Umgebung stellt auf verhältnismäßig kleiner Fläche ein Extrakabinett altehrwürdiger Bäume dar, wie man sie in solcher Anzahl, Formenschönheit und frischer Lebenskraft nur selten in den Kurorten Westdeutschlands antrifft. Dort muß der Landschaftsgärtner mit seiner hochentwickelten Kunst eintreten, um der Natur ihre Zauberkräfte zu entlocken; hier schuf sie sich selbst einen unvergleichlich vornehmen Riesendom, dessen mächtig aufstrebende Pfeiler die von Laub- und Nadelkronen gewobene Decke tragen. Auf dem Georgenberg ist die Linde vorherrschend, von denen die meisten nach urkundlichem Zeugnis im Jahre 1658 gepflanzt wurden, jetzt Stämme bis 1,50 m im Durchmesser, die trotz eines Alters von 250 Jahren immer noch ein jugendliches Aussehen sich bewahrt haben. Allerdings sind die alten knorrigen Äste schon hohl geworden, aber selbst dieser Todeskeim wird zur Quelle neuen Lebens. Hunderte von Dohlen nisten in dem hohlen Gezweige, und niemals herrscht auf diesem Berge, nahe der Kapelle, unter deren Altar das unterirdische Becken der Heilquelle des Georgenbades liegen soll, wohl eine größere Geschäftigkeit als im Frühjahr, wo diese geschwätzigen Vögel um die besten Brutplätze sich streiten oder vereint fremde Eindringlinge zurückweisen. Dagegen stiller Frieden im Sommer, als ob die Tiere es wüßten, daß sie dann den ruhebedürftigen Menschen nur stören würden.

Auf dem Kurplatze fesselt das Auge außer den gewaltigen Ahornbäumen eine Silberpappel von etwa 35 m Höhe und elegantem Wuchs, wie mir bisher noch nie eine solche zu Gesicht gekommen ist. Als eine besondere Sehenswürdigkeit ist ferner die Lärchenallee zu betrachten, dreireihig, meist aus uralten Bäumen bestehend, Denkmäler der Rokokozeit, wo man sich darin gefiel, aus Bäumen und Hecken besondere Figuren zu schneiden. Augenscheinlich sollten die Äste gotischen Baustil darstellen. Diese Naturspielerei überlebte sich aber bald, und so ließ man später die Bäume wachsen wie sie wollten. Natürlich suchte die Lärche ihre pyramidale Form wiederzugewinnen, war jedoch außerstande, die ihr aufgezwängte Grundidee ganz zu verwischen, und so sind wunderliche Baumgestalten entstanden, ein Gemisch von Spitzbogen und Pyramide, das grade seiner Seltenheit wegen eine besondere Anziehungskraft auf den Besucher des Kurparkes ausübt. Wohl kein einziger Kurgast oder Tourist möchte auf dieses Kampfbild zwischen Natur und einer verbildeten Kunstrichtung verzichten, auch nicht der städtische Obergärtner Herr Brunne- mann, ein Meister in seinem Fache, der mir gegenüber scherzend äußerte: Diese Bäume haben die gärtnerische Ehre aus der Rokokozeit gerettet.

Allgemein bewundert wird der künstlerische Rahmen, in den Herr Brunne mann das Extrakabinett von Waldriesen gefaßt hat. Wo sie der Sonne freien Zutritt gestatten, breiten sich wohlgepflegte Rasenflächen aus, ein Anerkenntnis, daß dieses hochgeborene Geschlecht das Recht hat, die Herrschaft für sich allein zu beanspruchen. Dagegen entfaltet sich in respektvoller Entfernung an der äußersten Peripherie die Blumengärtnerei nicht nur in der reichen Auswahl der Pflanzen, sondern auch in der glücklichen Mischung der Farbentöne. Der Blumenflor liegt gegen den unsrigen um mindestens 14 Tage zurück, wie denn auch die Ernte hier erst anfangs August beginnt. Mit Beginn der Ferien geht in Steglitz der Rosenflor zu Ende, während er hier erst seinen Anfang nimmt. Wenn auch Herr Brunne mann mit einem Etat von 6000 Mk. recht haushälterisch umgehen muß, so läßt er doch keine gärtnerische Neuheit passieren, ohne sie auf ihren Wert für die klimatischen und geologischen Verhältnisse für Landeck zu prüfen. So ist z. B. seine Rosen-Parterre am Marienbade eine Musterkarte auserlesener Sorten.

Auf Obstbaumpflege und Blumenzucht wird auch bei den Bürgern viel gegeben. Der „Gartenbauverein von Glatz“ übt hier einen bestimmenden Einfluß aus, von ihm sind die anbauwürdigen Obstsorten für die Grafschaft ausgewählt und danach richtet sich jeder Baumschulbesitzer bei einlaufenden Bestellungen. Zur Hebung des Obstbaues mag auch die frühere, Jahrhunderte dauernde Zugehörigkeit zu Böhmen, dem bekannten Obstande, beigetragen haben. Übt doch jetzt noch der Erzbischof von Prag die Jurisdiktion über die katholische Geistlichkeit der Grafschaft aus, trotz des Hubertsburger Friedens im Jahre 1763, der endgültig die Grafschaft als preußischen Besitz bestätigte. — Eifrig wird auch die Bienenzucht betrieben; was dagegen ganz fehlt, ist der Weinbau. Mit einem gewissen Stolz zeigte mir Herr Brunne mann Wein unter Glas in Töpfen gezogen, der reichlich Scheine (Trauben) angesetzt hatte. Unter den Zimmerpflanzen kam mir sehr häufig sowohl in Landeck wie in dem zwei Meilen entfernten österreichischen Städtchen Jauernig eine zierliche, überaus reichlich blühende Glockenblume zu Gesicht, die große Ähnlichkeit mit der von der Firma Körner & Brödersen-Steglitz bei uns eingeführten *Campanula Mayi* aufwies. Von Herrn Brunne mann erfuhr ich den Namen: *Campanula fragilis*, die zerbrechliche, zur Kennzeichnung ihres zarten Baues. Unter den vielen wildwachsenden Glockenblumen im Gebirge fand ich manche seltene Art, darunter auch solche, die ihrer Schönheit wegen den Weg zu unsern Parkanlagen und Gärten gefunden haben. Auch eines aus Sibirien stammenden *Knöterichs* muß ich gedenken: *Polygonum baldschuanicum*, mit dem Herr Brunne mann Steinpfeiler bekleiden läßt. Es ist ein ausdauernder Strauch mit sich hochwindenden Ästen, herzpfeilförmigen Blättern und traubigen, weißlichfleischfarbenen Blüten im Herbst. Jeden-

Technisches Bureau

Fabrik für Zentralheizung und Lüftungsanlagen

Inh.: Ing. Sándor Stern, Berlin W. 15,
Joachimsthaler Str. 19.

— Fernspr. Amt Charl. Nr. 5442 —

Spezialität:

Gewächshaus-, Treibhaus-, Kulturhaus-,
Kalt- und Warmhausheizungen

mittels konzessionsfreier Warmwasserkessel auf
Grund von wissenschaftlichen und langjährigen
Erfahrungen.

Komplette Wintergärten

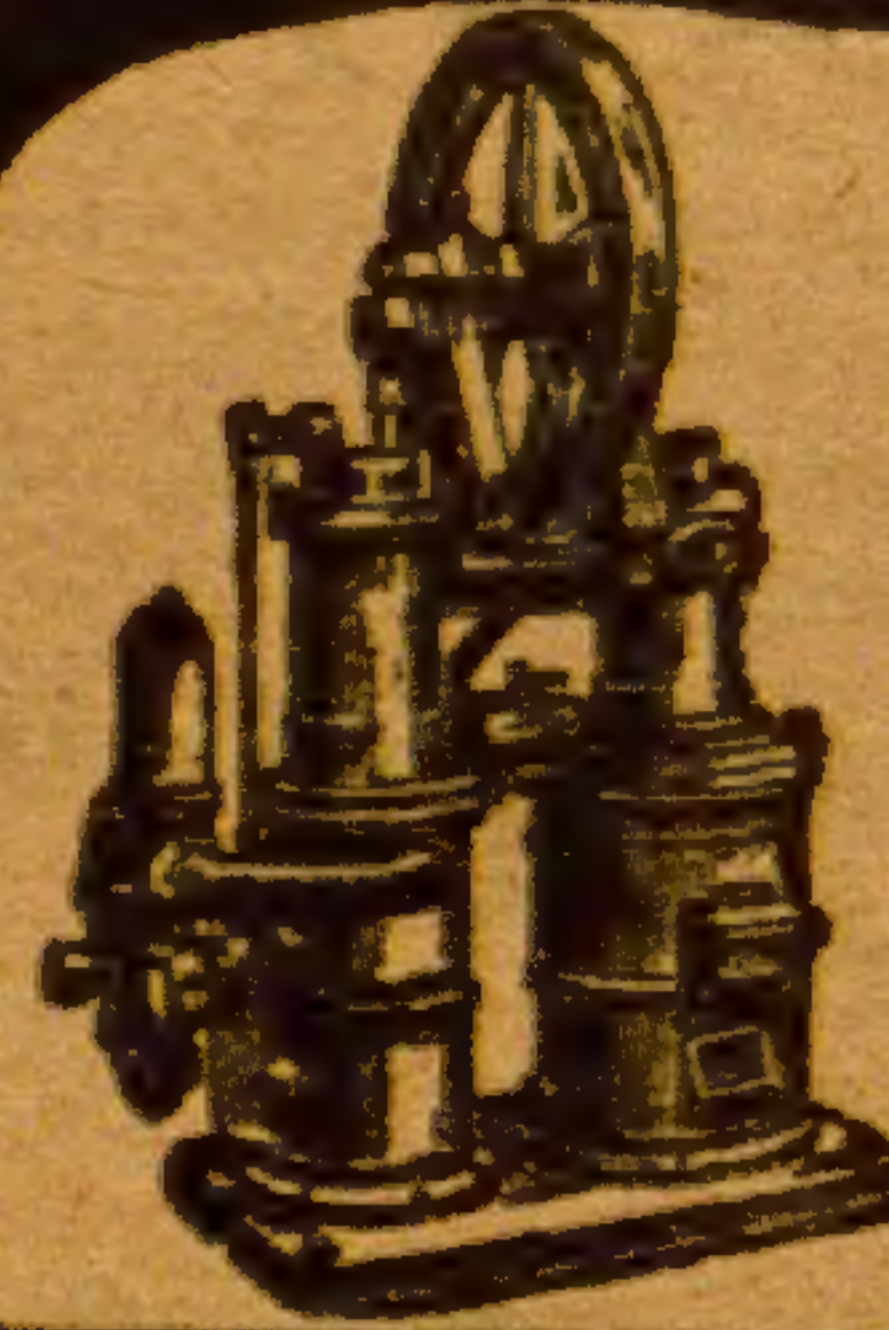
aus Eisenkonstruktion.

Glänzende Referenzen.

Solide Ausführung.

Billiges Wasser

erhalten
Gemeinden,
Rittergüter,
Güter,
Villen,
Gärtnereien,
Obstplantagen
etc. etc. durch



Böttgers ges. gesch.
Heissluftpumpmaschinen

von der
Spezial-Fabrik für
Pumpen- und Wasserleitungs-Anlagen
Sächs. Motoren- und Maschinen-Fabrik

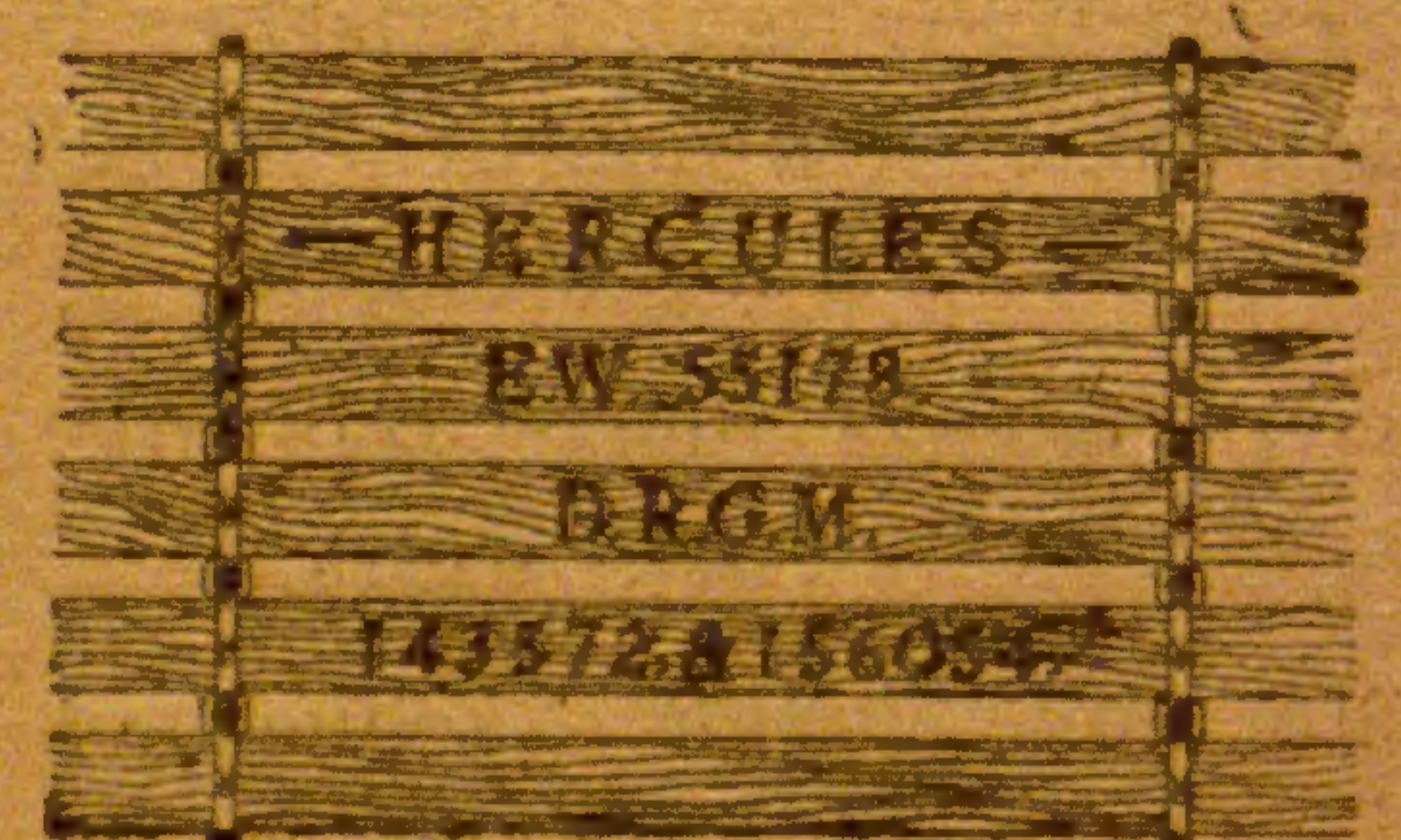
Offo Böttger
Dresden-A. 28.

Solides hält Stand! Tausende rauchen, stets nachbestellend,
seit 1880 den Holl. Tabak v. B. Becker in Seesen H. P. 129.
10 Pfd. franko 8 Mk.

Carl Gronewaldt
Berlin N. 58. * Gegründet 1877. * Hamburg.
Alleiniger Fabrikant der
präm. Voss'schen Düngermischungen.
Billigste Bezugsquelle für
Hornspäne, Hornmehl, Knochenmehl,
Chile-Salpeter, Superphosphat, Thomasmehl,
Kalnit etc.

Welche
Schatten-
decken
sind
die stärk-
sten
und
auf die Dauer
billigsten?

Das
sind
die



mit den Schnallengliederketten aus verzinktem
Bandeisen. Größte Zugfestigkeit. Dieselben liefert
Ed. Zimmermann, Altona a. d. Elbe,
Spezialfabrik für Gewächshäuser, Wintergärten, Veranden
und Frühbeetfenster usw. Etabliert 1870.

Der Deutsche Gartenrat

Zentralblatt für Blumengärtnerei, Obst- und Gemüsebau

Abonnements

nehmen alle Buchhandlungen und Postämter, sowie der Verlag in Berlin W. 15, Umlandstraße 146, für Deutschland und Österreich-Ungarn zum Preise von M. 5.— ganzjährlich oder M. 1.50 vierteljährlich entgegen. (Ausland 1 Jahr M. 6.50, 3 Monate M. 2.—)

Redigiert von

ANDREAS VOSS,

Kulturpraktiker,

Herausgeber von „Vilmorins Blumengärtnerei“, früher Institutsgärtner an der Universität Göttingen.

Anzeigen

kosten für die 4 gesp. Nonpareille-Zeile oder deren Raum 20 Pf. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Anzeigen im „Arbeitsmarkt“ (angebotene und gesuchte Stellen) für Abonnenten kostenlos. Beilagen werden nach Umfang und Gewicht berechnet.

Nr. 132. — (III. Jahrgang.)

Erscheint jeden Sonntag.

Berlin, 8. Oktober 1905.

Sendungen für die Schriftleitung erbeten an
Andreas Voss,
Großlichterfelde, Roonstraße 8.

Originalbeiträge
aus der Praxis werden gut
honoriert.

Nachdruck
nur mit vollständiger Quellen-
angabe gestattet.

Geschäftliche Mitteilungen an den Verlag
Johannes Rade,
Berlin W. 15, Umlandstraße 146.

Die wichtigsten Früchte Japans.

Der am meisten angebaute Fruchtbaum Japans ist entschieden die „*Persimone*“, japanisch „*kaki*“, lateinisch *Diospyrus Kaki*, ein sehr ornamentaler Baum. Er wird in den meisten Provinzen Japans gezüchtet und kann wohl als der Lieblingsfruchtbaum der Japaner angesehen werden. Die Früchte reifen im Spätherbst, und es ist wirklich ein prachtvoller Anblick, die großen Bäume mit den orangenähnlichen Früchten behangen zu sehen. Von dieser Frucht gibt es eine sehr große Anzahl Varietäten. Von der japanischen landwirtschaftlichen Gesellschaft in Tokio ist eine Farbentafel herausgegeben, welche die verschiedenen Varietäten bildlich veranschaulicht und 46 Sorten umfaßt. Ich begnüge mich aber mit der Aufzählung der wichtigsten Sorten, welche ich in zwei Gruppen teilen werde, und zwar:

A. Solche Sorten, welche am Baume ausreifen und gegessen werden können, wie sie vom Baume kommen: *Dai dai maru*, *Goshogaki*, *Hiyakume*, *Kurokuma*, *Tsurunoko*, *Zenji maru*.

B. Solche Sorten, welche auf verschiedene Weise präpariert werden müssen, um den herben Geschmack zu verlieren und dadurch genießfähig zu werden: *Hachiga*, *Masugaki*, *Minodzuru*, *Tanenashi* (Samenlose), *Yemon*.

Die gebräuchlichste Art, die herben Varietäten zuzubereiten, ist die folgende: Man nimmt ein leeres Sake*)-Faß und legt die Früchte in Schichten dicht nebeneinander ein, bis das Faß gefüllt ist, spritzt sodann etwas Sake darüber, verschließt das Faß luftdicht und läßt es stehen. Besonders herbe Arten müssen etwa zehn Tage stehen, weniger herbe sind bereits nach einer Woche eßbar. Diese Art der Zubereitung heißt *Taru-kaki* oder *Tarugaki* („Faß-Kaki“). Im Innern Japans, wo keine Sake-Fässer zur Verfügung stehen, legt man die Früchte für die gleiche Zeit in Reishülsen; der Erfolg ist dann derselbe, doch sind die Früchte weniger wohlschmeckend.

Eine natürliche Art, um den Früchten den herben Geschmack zu nehmen, ist, sie auf dem Baum hängen zu lassen, bis Frost eintritt. Nachdem sie drei- bis fünfmal vom Nachtfrost befallen sind, ist der herbe Geschmack gänzlich verschwunden, und die Früchte sind so weich, daß man sie mit einem Löffel essen kann.

Die Art *Hachiya*, der B-Klasse angehörend, eine prachtvolle ovale Frucht, wird auch getrocknet, äh-

lich wie die *Feigen*. Die Früchte werden geschält und in der Sonne aufgehängt. Sie kommen zum Verkauf entweder an Bambusstöckchen aufgespießt (*Hoshigaki* oder *Kushigaki*) oder in Kisten eingelegt (*Korogaki*).

Aus den Früchten der *Wilden Kaki*, die klein und sehr herbe sind, wird die *Kakishibu* gewonnen. Es ist dies ein Anstreichmittel für Häuser und von den Japanern sehr geschätzt; man sagt ihm die Eigenschaft nach, das Holz zu konservieren, ohne ihm dadurch die Porosität zu nehmen, wie dies unsere Ölfarben tun. Das Verfahren, diese *Shibu* zu gewinnen, ist sehr einfach, indem man nämlich die wilden Früchte in ein Faß wirft, Wasser darauf gießt, das Faß schließt und das Ganze ein Jahr stehen läßt. Die Früchte sind natürlich dann verfault und haben sich am Boden des Fasses abgelagert. Das Wasser hat sich zur *Shibu* gebildet, es wird vorsichtig abgeschöpft und ist sogleich gebrauchsfähig. Herr Professor Löw, Tokio, hat vor einiger Zeit einen längern Artikel über *Kaki Shibu* in den Nachrichten der „Gesellschaft für Natur- und Völkerkunde Ostasiens“ veröffentlicht.

Die zweitwichtigste Fruchtgattung Japans sind die *Orangen*, welche namentlich auf den beiden südlichen Hauptinseln Kiushiu und Shikoku kultiviert werden, doch findet man auch sehr gute und große Kulturen davon in West-Hondo, z. B. in der Umgegend von Osaka, Wakamatsu, ja selbst hier in der Umgegend von Yokohama; in Kodzu und in der Provinz Awa sind große Kulturen alter Bäume zu finden. Die japanischen *Orangen* werden alle auf *Citrus (Limonia) trifoliata* (jap. *Karadachi*), eine sehr harte schnellwüchsige Art, veredelt, die übrigens auch sehr viel als Heckenpflanze benutzt wird und als solche wohl den meisten Fremden in Japan bekannt ist.

Der Sorten der *Orangen* sind auch sehr viele, doch sind die besten Varietäten *Citrus nobilis* f. „*Unshiu mikan*“, eine sehr saftige, samenfreie Sorte mit sehr dünner Schale. Die Form *Kino Kuni Mikan* ist auch sehr wohlschmeckend, mit nur wenig Samen. Eine sehr kleine, aber sehr süße Art, von der sich die Schale außerordentlich leicht löst, ist die *Sakurajima Mikan*, welche nach dem erloschenen Krater Sakurajima benannt ist; der Krater liegt in der Kagoshima-Bucht und ist berühmt seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit wegen. Außerdem gibt es eine ganze Zahl saurer *Orangen*, die von Japanern auch gegessen werden, für unsere Zunge aber nicht passen. Ausgenommen davon ist die *Natsu mikan* oder *Sommer-Orange*, welche vorzüglich

*) „Sakhi“ oder „Samsu“ nennen die Japaner eine aus Reiskörnern bereitete Sorte starken Bieres. Voss.

schmeckt, wenn das Fruchtfleisch vorsichtig aus der Fruchtschale gelöst wird, und, mit einer Kleinigkeit Sherry oder Zucker angesetzt, eine Nacht stehen bleibt, womöglich in der Eiskiste.

Die *Kinkan-Orangen*, *Citrus japonica*, von denen es eine runde und eine ovale Form gibt, eignen sich sehr gut zum Konservieren und werden auch von den Japanern dazu verwandt; doch essen sie die Früchte auch, gut ausgereift, in natürlichem Zustande und behaupten, daß es eine vorzügliche Speise sei bei Erkältungen und um Schmerzen in der Kehle zu lindern. Ich gehe nicht weiter auf die vielen andern Arten ein, die existieren und kultiviert werden, da das zu weit führen würde.

Eriobotrya japonica (jap. *Biwa*) ist ein immergrüner Baum, der übrigens auch in Süd-Europa kultiviert wird und unter dem Namen „*Japanische Mispel*“ bekannt ist. Die Art *To Biwa* — „*Große Biwa*“ — welche namentlich in Kiushiu wächst, ist eine wirklich wohlschmeckende und saftige Frucht, mit mehr Fleisch und kleinerem Samen als die gewöhnliche Sorte, und verdient deshalb mehr Verbreitung.

Eine der besten japanischen Früchte, eine sogenannte Tafelfrucht, die auch sehr großen Anklang in Amerika und Europa gefunden hat und viel angebaut worden ist, ist die japanische *Pflaume*. Es sind dies große, schöne Früchte mit festem Fleisch und kleinem Stein, die vorzüglich schmecken, wenn sie ausgereift sind. Die besten Varietäten sind:

Botankio, *Aka-Sumomo*, *Hatankio* und *Suika-Sumomo* oder *Shiro-Sumomo*, eine Blutpflaume mit rotem Fleisch.

Es sind diese Pflaumen auch in Amerika namentlich viel benutzt worden, um durch Hybridisation mit amerikanischen und europäischen Sorten neue Früchte zu schaffen. Namentlich hat sich hiermit der bekannte Hybrid-Züchter Luther Burbank in Kalifornien befaßt, und es ist seinem Fleiße und seiner scharfen Beobachtungsgabe glänzend gelungen, Früchte zu schaffen, welche die Urformen sowohl in bezug auf Geschmack als auch in bezug auf Fruchtbarkeit schlagen.

Japanische Feigen sind nicht mit den Früchten von Süd-Europa, Klein-Asien sowie von Kalifornien zu vergleichen, doch sind sie eine sehr angenehme Zugabe in der Reihe der Früchte und namentlich deshalb besonders zu empfehlen, weil sie in ziemlich kalten Gegenden gedeihen.

Japanische Birnen, jap. *Nashi*, lat. *Pirus sinensis* Lindley, ist über ganz Japan verbreitet und bildet einen schönen Baum mit großen, frisch grünen Blättern. Die Früchte, welche prachtvoll aussehen und eine schöne runde Form und gelblich bronzene Farbe haben, sind aber sehr körnig, wässerig und hart, also nicht das, was Europäer in einer schönen Birne suchen. Der Baum hat aber doch einen großen Vorteil, und der ist, daß er sich vorzüglich zu Unterlagen eignet, auf welche unsere guten Sorten veredelt werden. Es werden aus diesem Grunde jährlich große Mengen Birnensamen und auch Birnensämlinge versandt, sogar bis nach Süd-Afrika und Australien.

Übrigens hat man sich dies auch bereits hier zu Lande zunutze gemacht. Man hat auf viele der alten Kulturen beste Europa- und Amerika-Sorten gepfropft, so daß man heutzutage genau solch gute Birnen in Japan bekommen kann, wie in Europa und Amerika. Die Kulturen, von denen sich die größten in Kawasaki, zwischen Yokohama und Tokio, befinden, wo sie von der Eisenbahn übersehen werden können, sind horizontal gezogen, so daß sie sich leicht bearbeiten lassen und von der Sonne gleichmäßig beschienen werden. Meiner Meinung nach verdient

diese Kulturart Nachahmung auch in andern Ländern.

Pfirsiche, jap. *Momo*, lat. *Prunus Persica*, sind seit alten Zeiten kultiviert, doch waren es nur sehr schlechte Sorten. Die Neuzeit hat aber auch hierin Änderungen und zwar Verbesserungen gebracht, und man bekommt heutzutage ausgezeichnete Früchte auf dem Markt.

In Kawasaki, welches soeben in Verbindung mit den *Birnen*-Kulturen erwähnt wurde, findet man auch große *Pfirsich*-Kulturen, und vor allem in der Umgegend von Kobe, sowie an der Inland-See. Man wählt meist einen leichten Sandboden, in dem sie vorzüglich gedeihen. Die Bäume werden immer klein gehalten, damit sie ohne Schwierigkeiten zu behandeln sind.

Wein, jap. *Budo*, lat. *Vitis vinifera*, ist sehr viel in der Provinz Kosu oder Kai (daher auch *Koshu-budo*) angebaut und ist eine beliebte Frucht der Japaner. Die Beeren sind groß, doch haben sie eine dicke Schale und einen starken Beigeschmack. Wein wird nicht gekeltert.

Äpfel und *Kirschen* gab es früher keine, doch sind sie mit der Eröffnung Japans eingeführt und werden heute in großen Mengen kultiviert, namentlich in Yesso, der nördlichsten Insel, und im nördlichsten Teile der Hauptinsel Hondo.

Von Beerenfrüchten findet man die meisten unserer Arten, doch teilweise nur in kleinen Mengen und zu hohen Preisen. Eine Ausnahme davon machen die *Erdbeeren* (*Ichigo*), die wenigstens hier in der Umgegend von Yokohama und Tokio in großen Mengen angebaut werden und auch teilweise vorzügliche Früchte liefern.

Eine Anzahl Früchte, welchen wir Europäer keinen Geschmack abgewinnen können, die von Japanern aber gegessen werden, sind: *Myrica rubra*, jap. *Yama momo*, ein immergrüner Baum, dessen Frucht einer Erdbeere ähnelt und namentlich in den wärmsten Provinzen Japans gedeiht. *Elaeagnus* jap. *Natsugumi*, ein Halbstrauch mit grüngrauen Blättern, denen der Olive sehr ähnlich. Die kleinen roten, runden Beeren werden namentlich gern von Kindern gegessen. Man sieht meist die ganzen Zweige zum Verkauf kommen, an welchen die Früchte sitzen. Ferner *Hovenia dulcis*, jap. *Kamponashi*, ein Baum, und *Stauntonia hexaphylla*, jap. *Mitsuba akebi*, eine Schlingpflanze; *Actinidia arguta*, jap. *Sarunashi*, eine Schlingpflanze, und andre mehr produzieren auch eßbare Früchte, doch werden sie wohl keine größere Verbreitung finden.

Die beste Feldfrucht des Sommers sind die *Melonen*, lat. *Cucumis Melo*, und zwar kommen sowohl die *Wassermelonen*, jap. *Suika*, als auch die aromatischen *Melonen*, jap. *Makuwa uri*, in großen Mengen auf den Markt.

Die letzte Art schmeckt auch ausgezeichnet, wenn gut gekühlt und mit Streuzucker versüßt, und ist in den heißen August- und September-Tagen eine große Erfrischung. Alfred Unger in Yokohama (Japan).



Einiges über die Insel Sachalin.

Seitdem diese Insel durch den russisch-japanischen Krieg wieder unmittelbar Interesse erregt hat, und mancher Gärtner aus dem so üppigen Wuchse des in unsern Kulturen bekannten *Riesen-Knöterichs*, *Polygonum sachalinense* F. Schmidt, dieser Riesenstaude, deren Kraut leicht erfriert, wenn auch die Wurzeln gut ausdauern, nun auf ein gesegnetes Land schließen möchte, zumal es von den Japanern und Russen so

heiß umstritten worden ist, so erscheint es angezeigt, über diese Insel auch im „Gartenrat“ etwas zu berichten.

Die Insel Sachalin ist 590 englische Meilen lang (etwa so groß wie England und Schottland vom Kap Landsend zum Kap Wrath) und von 17 zu 100 Meilen breit; sie hat einen Flächenraum von 29336 Quadratmeilen oder etwas weniger als Schottland, während ihre Einwohnerzahl am 1. Januar 1898 ungefähr 36000 betrug oder kaum ein Achtel der Bevölkerung von Edinburgh. Sachalin wird von der nördlichsten der großen japanischen Inseln, Jesso, durch die La-Pérouse-Straße getrennt, welche dem Seefahrer ein schwieriges und gefährliches Fahrwasser bietet, obwohl sie nur 28 Meilen lang ist.

Das Land ist zum größten Teile mit Urwald bedeckt. Dieser ist so dicht, daß die Eingeborenen die Flüsse als Verkehrsstraßen benutzen müssen, die sie im Sommer in Kanus aus ausgehöhlten Baumstämmen durchfahren und im Winter in Hunde- und in Renntierschlitten auf der gefrorenen Oberfläche durchheilen.

Vielfach herrscht die Taiga, der sibirische Dschungel, ein Gürtel von pfadlosen *Birken-, Lärchen-* und *Fichtenwäldern*, auf Sachalin vor. Die Tundra mit ihren Pfuhlen und Sümpfen trifft man nur an einzelnen Stellen an, besonders im Norden und an der Westküste. Die Tundra, bis auf welche die *Zwergige Zirbel-Kiefer (Pinus Cembra f. pumila)* von den Bergen herabsteigt, ist mit feuchtem Gras, verkrüppelten und verkümmerten *Lärchen* und *Birken*, niedrigem, beerenreichem Buschholz bedeckt und wird im Sommer von einem traurigen, von der Sonne erhellten Nebel eingehüllt, während sie im Winter eine Schnee- und Eiswüste bildet. Die üppigsten und an Arten am reichsten zusammengesetzten Wälder trifft man im Südwesten. Für ganz Sachalin lassen sich vier Vegetationsformationen festsetzen: der nordsibirische Urwald, die Tundren, Küstenwiesen und die sogen. Elanen, die Flußufervegetation. Letztere besteht aus Weiden, Pappeln, Erlen, Ulmen, Eichen und großen Stauden, hier kommt auch im wilden Zustande der *Weinstock* vor. Ferner bedeckt eine besondere Art „Bambus“, *Arundinaria curilenis* Ruprecht, fast die ganze Westküste der Insel. Diese Pflanze verhält sich zum echten Bambus ungefähr wie die *Europäische Hanf-* (oder *Zwerg-)Palme* zu den hohen Palmen, weil sie nur strauchig-buschig bleibt. Sollte diese *Arundinaria* sich nicht auch bei uns ansiedeln lassen, etwa um Deckmaterial usw. davon zu erhalten? Von Kulturgewächsen gedeihen besonders *Kohl, Kartoffeln* und *Rüben*, außerdem *Roggen, Weizen* und *Gerste*, doch kommt es häufig vor, daß die Ernten bereits Anfang August durch Nachtfröste zu leiden haben.

Im Übrigen teilt ein Berichterstatter des „Berliner Lok.-Anz.“ noch folgendes mit:

Wenn die menschliche Bevölkerung auf Sachalin an Zahl klein ist, so ist die der vierfüßigen Bewohner um so größer. Wahrscheinlich hat der ergiebige Jagdgrund der Insel die Giljaken-Pioniere vom Amur hergezogen, deren Nachkommen sich heute an der Ost- und Westküste und an den Ufern des Tymiflusses niedergelassen haben. Das bemerkenswerteste Tier auf Sachalin ist ohne Zweifel der große braune Bär (*Ursus arctos*), der in großer Anzahl vorkommt. Wölfe machen die Wälder ebenfalls unsicher, aber hauptsächlich in Süden und selbst dort heute nicht mehr in großer Anzahl. Füchse gibt es jedoch sehr viele. Fuchs-, Renntier-, Zobel- und Otterfelle bilden den Hauptteil des Pelzhandels nach dem Festlande.

Obgleich Sachalin in der gemäßigten Zone liegt, hat es doch — sicherlich in seiner nördlichen Hälfte

— ein ähnliches Klima wie Lappland und das südliche Grönland. Alexandrowsk, der Hauptort der Insel, welcher ungefähr 60 Meilen nördlich vom Mittelpunkt an der Westküste liegt, hat auf die Sekunde denselben Breitengrad wie Brighton; aber trotzdem ist seine jährliche Durchschnittstemperatur gerade unter dem Gefrierpunkte. Die Sommerhitze ist beträchtlich und das Thermometer zeigt bedeutende Schwankungen. Die Zahlen für 1900 wurden dem Verfasser von dem Sachaliner Meteorologen, einem Studenten und Sträflinge, mitgeteilt und zeigten ein Maximum von $+ 27^{\circ}$ C. im Juli und $- 40^{\circ}$ C. im Januar!, also ein Unterschied von 67° C. Im Innern, in Rikowsk, betrug er 85° C., das Thermometer stieg auf $+ 35^{\circ}$ C. und fiel auf $- 50^{\circ}$ C.

Obwohl es allgemein bekannt ist, daß das Klima desto strenger wird, je weiter man von Paris nach Osten geht, sollte man doch kaum solche außerordentliche Temperaturschwankungen von 85° C. auf einer Insel erwarten, welche in derselben geographischen Breite liegt. Hierfür scheint es zwei Hauptursachen zu geben. Die erste ist das Vorherrschen von nördlichen und nordwestlichen Winden im Winter und südlichen und südöstlichen im Sommer; die zweite ist das Vorhandensein einer kalten Strömung aus dem Ochotskischen Meere, die an beiden Seiten der Insel vorbeifließt. Das auf diesem großen Kältereservoir von der Strömung weggeführte und vom Winde weggetriebene Eis füllt den ganzen nördlichen Teil des Tatarischen Golfes aus und macht ihn zu einer Fortsetzung der subarktischen Kältereion.

Wer bewohnt nun Sachalin? Heute werden außer den letzten Ankömmlingen — den Russen — fünf verschiedene Völker auf der Insel gefunden, nämlich Ainu, Giljaken, Orotschonen, Tungusen und Jakuten. Von den letztern, deren Wohnplatz Ostsibirien mit der Stadt Jakutsk als Mittelpunkt ist, sind nur zehn Männer und drei Frauen auf Sachalin. Welches dieser fünf Völker, wird man fragen, waren die Ureinwohner? Sicherlich sind es nicht die Tungusen, deren Heimat ebenfalls Ostsibirien ist, und die von den Grenzen Koreas bis zum nördlichen Eismeer und vom Jenisseifluß bis zum Ochotskischen Meer umherschweiften, denn sie sind erst nach den Russen gekommen. Die Giljakenjäger kamen wahrscheinlich vor den Orotschonen vom Festlande herüber — nach ihren Traditionen scheint es sicher zu sein, daß sie die Ainu schon im Besitze des Landes vorfanden. Die Ainu sind einer der merkwürdigsten Völkerstämme der Welt; sie haben den Ethnologen bei dem Versuch, sie zu klassifizieren, einige Verlegenheit bereitet. Einige ihrer Gebräuche sind denen der nördlichen Völkerstämme ähnlich und haben zu dem Glauben veranlaßt, daß sie nordischer Abstammung seien; aber sie haben andre Gewohnheiten, z. B. die, sich zu tätowieren, welche einen südlichen Anstrich zeigen, und wir wissen von der Geschichte und von den alten Ainu-Ortsnamen im Süden Japans, daß sie von dort nach der Insel Jesso gedrängt worden sind. Wahrscheinlich sind sie also wohl die Ureinwohner Sachalins gewesen, die von Japan hierhergekommen sind.

Die Gesamtzahl der Eingeborenen auf der Insel beträgt 4- bis 5000, wovon etwa 1300 Ainu, mehr als 2000 Giljaken, wenigstens 750 Orotschonen und vielleicht 200 Tungusen sind. Die Insel ist also sehr spärlich bevölkert; dies mag man aus der Tatsache entnehmen, daß der Verfasser während einer mehr als drei Tage währenden Reise auf dem Flusse Tymi, der Hauptverkehrsstraße der Eingeborenen zur Ostküste, auch nicht einen einzigen Menschen oder eine Wohnung sah.

Referate.

Irrlehren in der Obstverwertung. Herr Provinzial-Obstbauwanderlehrer Lesser-Kiel schreibt darüber in den „Pomologischen Monatsheften“, dem Organ des „Deutschen Pomologen-Vereins“, sehr zeitgemäß folgendes:

In Obstbauzeitschriften finden wir viele Rezepte veröffentlicht, die gradezu einen Hohn auf eine richtige Verwertung bilden. Auch die in Obstbauzeitschriften ausgeschriebenen Wettbewerbe tragen nicht unwesentlich dazu bei, uns immer weiter von der richtigen Bahn abzudrängen. Denn wenn eine Dame, um die handelt es sich hierbei meistens, aus solchem Wettbewerb mit einem eingeschickten Fruchtprodukt als „prämiert“ hervorgegangen ist, so ist sie so von der Güte ihrer Produkte überzeugt, auch selbst wenn denselben gesundheitsschädliche Ingredienzen (Salizylsäure) zugesetzt sind, daß man es nicht wagen darf, dagegen einen Ton zu sagen, sonst wird man erbarmungslos niedergezert.

Ich habe erst kürzlich ein Rencontre mit solch einer Dame, die sehr von ihrer Unfehlbarkeit überzeugt zu sein scheint, gehabt, ich lasse mir aber nicht bange machen. Wenn ich auch für gewöhnlich den Damen gegenüber höflich bin, so greife ich doch auch mal, wenn es sein muß, etwas derb zu, auch auf die Gefahr hin, als grob verschrien zu werden. Bei der großartigen Erfindungsgabe unsrer Damen in Kochangelegenheiten sind wir in der Bereitung unsrer Fruchtprodukte auf eine so verkehrte Bahn gekommen, daß wir bei manchem Fruchtprodukt vor lauter Zusätzen von Gewürzen, Parfüms usw. nicht mehr von Fruchtgeschmack reden können, und das ist sehr bedauerlich.

Apfelmus, dick mit Zimt bestreut, läßt uns den herrlichen Apfelgeschmack ebensowenig erkennen, als wenn dem Mus Vanille zugesetzt ist. Solche Parfüms sind widerlich, sie sind Vorspiegelung falscher Tatsachen und müssen ebenso bekämpft werden als wie die Gewürznelken und Zimt an den Essigzucker-Früchten, denn da schmecken wir nicht die *Birne*, die *Zwetsche* usw., sondern die Gewürze. Auch bei den Gelees, Likören usw. ist der Unfug groß, da durch unmotiviert Zusätze von Gewürzen usw. der Fruchtgeschmack gänzlich verdeckt wird. Z. B. ein prämiertes Rezept von schwarzem Johannisbeersyrup: $\frac{2}{3}$ schwarze, $\frac{1}{3}$ rote Johannisbeeren läßt man mit einer schönen Stange Vanille gären usw., ein prämiertes Likör von Schwarzen Johannisbeeren: — man höre und staune — $\frac{1}{4}$ Liter gedrückte Beeren, 5 g Sternanis, 5 g Zimt, 2 g ganze Nelken, 1 Liter besten Kornbranntwein, 250 g Zucker! Brrr, das sind Fruchtprodukte! „Wer't mag, de mag't, wer't ni mag, mag't wol ni mögen!“

Aus Vorstehendem ist zur Genüge zu ersehen, wohin unsre Fruchtprodukte steuern. Aber auch mit Konserviermitteln wird Unfug bei den Fruchtprodukten getrieben, ganz besonders mit der Salizylsäure. Trotzdem von seiten des Reichsgesundheitsamts vielfach auf die Schädlichkeit für die Gesundheit der Menschen betreffs Salizylsäurezusatzes zu den eingemachten Fruchtprodukten hingewiesen worden ist, finden sich trotzdem allerlei Zeitschriften immer wieder dennoch bemüßigt, solche Salizyl-Rezepte zu veröffentlichen, oder bei ausgeschriebenen Wettbewerben Preise auf solche Salizyl-Produkte zu geben. Die herrliche, gesunde Fruchtsäure wird hier durch eine der menschlichen Gesundheit schädliche Fremdsäure verdeckt, die Farbe des Fruchtproduktes ge-

schädigt. (Fruchtsäfte mit Salizylsäurezusatz schillern etwas bläulich.)

Kurz, es ist hohe Zeit, daß von allen kompetenten Stellen dem Unfug des Salizylsäurezusatzes zu Fruchtprodukten energisch gesteuert wird, die Salizylsäure wird doch nur der Bequemlichkeit wegen verwendet, wobei die Güte des Produkts leidet. Denn jedes Fruchtprodukt läßt sich tadellos haltbar mit und ohne Zucker herstellen durch sorgfältiges Einkochen, große Sauberkeit und sorgfältigen Verschuß. Es tut nicht einmal nötig, die teuren Gläser mit luftdichtem Patentverschuß zu nehmen, sondern einfache, billige Gefäße geben bei Innehaltung obiger Regel ebenso sicheres Resultat, wenn man sich nur ein klein wenig Mühe geben möchte, auch in dem Einmacheverfahren den Erfahrungen unsrer Zeit zu folgen und nicht starr und steif an Rezepten festzuhalten, die von Generation auf Generation vererbt sind, oder die von gewinn-süchtigen Fabrikanten nur des Geschäfts wegen veröffentlicht werden. — Obst wird und kann nur dann seinen erquickenden Wohlgeschmack behalten, wenn es ohne Zusatz von Fremdstoffen — Zucker ist natürlich zulässig — durch Erhitzen, Sterilisieren gegen die Verderbnis sichergestellt wird.

Schöne Blumenrohr-(Canna-)Sorten nebst Kultur-angabe. Die *Canna* sind in ihrer Verwendung recht vielseitig. Mit Rücksicht auf die Farben der Blüten und die Größe der Blätter angepflanzt, ergeben sie wunderbare Wirkungen. Ein umfangreiches Beet derselben, mit *Hahnenkamm*, oder *Spiraeen* oder *Begonien* eingefast, ist von nieversagendem Reiz. Auch lassen sie im Rasen sich verteilen mit nicht zu kurzem Abstand. Vor Gehölzpartien sind sie gleichfalls gut verwendbar. Wenn man sie zu einzelnen Büschen pflanzen will, so nehme man namentlich in größern Gärten mehrere Pflanzen, damit der Eindruck des Vollen und Üppigen genügend in die Erscheinung trete. Einige empfehlenswerte Varietäten wollen wir hier anführen: *Deutscher Kronprinz* (karmin), *Riese von Stuttgart* (zinnober mit lila Schein), *Undine* (gelbzinnober), *Direktor M. Holze* (gelb, rot getigert, Blatt grün), *Andenken an Krelage* (dunkelrot, Blatt schwarzrot), *Andenken an Fürst Bismarck* (scharlach, Blatt grün, roter Saum), *Mrs. Ger. Ströhlein* (karmin, Blatt dunkel), *R. Wallace* (zitrongelb), *Frau Marie Nagel* (weiß-gelb), *Elisabeth Hof* (gelb, braun gesprenkelt), *König Humbert* (terrakotte), *Frau Generalin Leeb* (rot, gelber Rand).

Auf der Darmstädter Gartenbau-Ausstellung hatte die Firma Goos & Koenemann laut „Möllers Deutscher Gärtner-Ztg.“ als wertvoll für eine Sonderstellung auf einzelnen Gruppen folgende Sorten ausgewählt, von welchen einige eben bereits genannt sind:

Andenken an J. H. Krelage, *Andenken an Fürst Bismarck*, *Direktor M. Holze*, *Elisabeth Hof*, *Frau M. Nagel*, *Harry Laing*, *Justizrat Dr. Hempel*, *Karl Råde*, *König Humbert I.*, *Königin Charlotte*, *Professor Hugo de Vries*, *Reichskanzler Graf Bülow*, *R. Wallace*, *Stadtrat Heidenreich* und *Undine*, also zumeist deutsche Sorten, deren Beschreibung im Katalog der ausstellenden Firma zu finden ist.

Soll die *Canna* in reicher Blätter- und Blütenpracht sich entfalten, so muß ihr ein guter Boden zur Verfügung stehen. Der Mitarbeiter der „Köln. Volksztg.“ teilt dazu folgendes bekannte Verfahren mit: Das zur Anpflanzung bestimmte Beet schachte man etwa 50 cm tief aus und fülle den Raum mit Pferdemist und Laub. Darauf kommt guter Mutterboden. Der Pferdedung macht die Erde warm und fördert ein freudiges Wachstum. Unbedingt nötig ist

er jedoch nicht; *Canna* gedeihen auch in nahrhaftem, tiefgelockertem Boden. Dieser darf jedoch nicht von Wurzelwerk hochstämmiger Bäume durchzogen sein. Ein reichliches Gießen ist Bedingung, an Wasser können sie nicht leicht zu viel bekommen. Flüssiger Dünger darf in der ersten Zeit bei den blühenden Arten nicht verwendet werden, da sie sonst zu wenig Blüten entwickeln. Man warte damit vielmehr, bis sie Knospen angesetzt haben. Die Vermehrung geschieht durch die vorhandenen Triebknospen. Diese werden im April in Töpfe gelegt und warm gestellt, wo sie nach kurzer Zeit zu treiben beginnen. Sind sie genügend weiter getrieben, so kommen sie an einen kühleren Ort, damit sie an die Temperatur draußen sich gewöhnen. Auch verhindert man dadurch ein zu schnelles Wachstum. Versäumt man diese Abhärtung, so zeigen sie sich beim Auspflanzen leicht zu schwach und fallen dann um. Als weitere Pflege beanspruchen sie nur öfteres Gießen mit abgestandenem, lauem Wasser und, wenn nötig, ein Aufbinden.

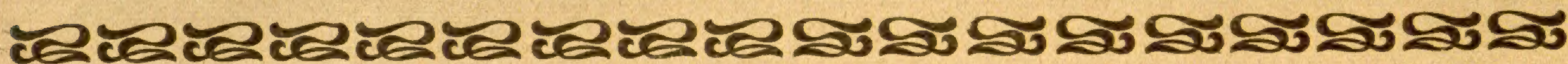
Die Pflanzen bleiben bis zum ersten Frost draußen stehen. Hat dieser die Blätter zerstört, so schneidet man die Stengel in 20—25 cm Höhe ab und nimmt die Knollen nach 2—3 Tagen heraus, um sie in einem halbwarmen Zimmer trocken aufzuheben. Um ein Eintrocknen derselben zu verhindern, läßt man etwas Erde daran haften. Man kann auch kurz nach der Ernte durch Samen vermehren. Dieser wird in warmem Wasser vorgequollen und keimt dann nach einigen Wochen. Empfehlenswert ist indessen die Vermehrung durch Samen nicht, da namentlich die buntblättrigen Sorten, die so sehr beliebt sind, selten echten Samen bringen. Mitunter bekommt man auf diese Weise jedoch auch neue hübsche Blattfärbungen.

Die Teehybridrose „*Mme. Jules Grolez*“ (gezüchtet von P. Guillot 1896), welche erst wieder im „Gartenrat“ Nr. 129, Seite 298, als eine der allerbesten empfohlen wurde, wird von dem bekannten Rosenzüchter und Geschäftsführer des „Vereins Deutscher Rosenfreunde“ (Jahresbeitrag 4 Mk.), Herrn P. Lambert, in der „Rosen-Zeitung“ wie folgt beurteilt:

Seit ungefähr 4 Jahren erst hat sich der Wert

obiger Rose in der Rosenwelt allgemein offenbart. Einzelne Stimmen aus Liebhaberkreisen wiesen zwar auch schon in der Rosenzeitung auf sie hin und wunderten sich, daß nicht mehr Aufhebens von der schönen Rose gemacht würde. Wenn die Rosengärtnerereien in der Mehrzahl nun auch allmählich hinter ihren Wert gekommen waren, so wurde nur deshalb keine Reklame mit ihr gemacht, weil die Vorräte dies nicht zuließen; es wurde im Stillen für die Heranzucht im Großen gesorgt. Wenn vorzeitig die Reiser liefernden Pflanzen zu sehr verschnitten und verkauft werden, ist an eine größere Menge Pflanzen zum Verkauf nicht zu denken, denn *Mme. J. Grolez* vermehrt sich nicht so schnell wie *Druschki* und *Crimson Rambler*. Heute ist sie aber eine Massense, eine besonders gute Gruppen- und eine dankbare Schnittrose, und dank der Ausstellungen in Düsseldorf, Sangerhausen und Kreuznach ist sie auch wieder als eine der besten und dankbarsten Sorten für ganze Beete anerkannt. Man zieht sie der sonst schönen *Belle Siebrecht* hier und da vor, obschon beide ganz verschieden im Charakter sind. *Belle Siebrecht* ist auf schwerem tonschiefrigem oder lehmigem Boden wunderbar schön und hält den Vergleich siegreich aus; aber *Mme. Jules Grolez* nimmt schon eher mit jedem guten Boden fürlieb und hat den Vorteil, daß das Laub gesünder bleibt und durch die naßkalten Herbsttage und Nächte nicht leidet, wie ihre Rivalin.

Man erkennt in *Mme. Jules Grolez* den Typus der Guillotschen Rosen: reicher Farbenschmelz, rötlichgelber Grundton, kupferigkarminroter Schimmer, mittelstarke Füllung, lange, spitze Knospe, reiches Blühen, sowie das rötlichbraune Laub und mäßig dicke, glatte Holz sind dieser feinen Rose ebenfalls eigen. Der Strauch ist wüchsig, breit wachsend, die Blüentriebe aufrecht und seitwärts gerichtet; die Blume ist gefüllt, jedoch nicht stark, sehr gut gebaut, chinesischrosa bis kräftig karminrot, mit gelbem Grundton. Für Schnitzzwecke ist sie ebenso dankbar, als, wie oben erwähnt, zu Gruppen: eine frühe Treibrose ist sie nicht, doch läßt sie sich leicht zur Osterzeit in Blüte bringen.



Blüten und Früchte aus Wissenschaft und Praxis.

Wohlfahrtswesen.

Zur Obstbauförderung. In einem Artikel über die Bedeutung der Obstsortenwahl für die örtlichen und klimatischen Verhältnisse hat Herr Obergärtner und Gartenbaulehrer G. A. Langer-Oranienburg in der „Deutschen Gärtner-Ztg.“ u. a. folgende Sätze mitgeteilt, denen der „Gartenrat“ völlig zustimmt, dagegen muß das in einer frühern Nummer desselben Blattes mitgeteilte Normal-Düngerrezept völlig verworfen werden.

„Die Schulgarten-Baumschulen, die zur Hebung des Obstbaues in einzelnen Gegenden viel beitragen sollten, haben gerade das Gegenteil erreicht, und es wäre nur zu wünschen, daß Baumschulen aus Schulgärten völlig verschwinden möchten.“

„In dankenswerter Weise haben auch die Landwirtschaftskammern Normal-Obstsortimente veröffentlicht und in Form von Broschüren herausgegeben, aber auch die darin enthaltenen Sorten dürften nicht immer für alle Verhältnisse sich eignen.“

„Man glaube ja nicht, daß die in südlichen Gegenden, Tirol usw., entwickelten Früchte — besonders von Äpfeln und Birnen — die unsrigen Sorten übertreffen. Wohl ist zumeist das Kolorit ein lebhafteres, aber in bezug auf Würze und Saftreichtum stehen sie zumeist den unsrigen nach.“

Wie's gemacht wird! Herr Kreisobstbautechniker Ohrtmann spricht im „Lehrmeister im Garten und Kleintierhof“ über die Birnsorte *Herzogin von Angoulême* und zeigt damit wiederum recht klar, daß man bei Feststellung des giltigen Namens den Obstzüchtern und Gärtnern keine von der Priorität abweichenden Konzessionen machen darf, etwa nach dem berühmten Muster der „Opportunität“ und des „Usus“. Man begünstigt dadurch nur den Schwindel und im besten Falle Gedankenfaulheit alias Rückschritt. Herr Ohrtmann ruft aus:

„*Herzogin von Angoulême!* Eine Birne mit schön klingendem Namen — ein Kind Frankreichs —, die allerdings zuerst unter dem Namen *Poire des Éparonnais* in den Handel gebracht und erst später in *Duchesse d'Angoulême* umgetauft wurde. Ja, ja, der Name macht sehr viel, oft alles, so auch hier. Das Umtaufen war auch wohl nur Spekulation.“ — Sehr richtig! Genau so, wie man auf dem Wiener Botanikerkongreß zugunsten der eigenen momentanen Bequemlichkeit nur Regeln mit vielen Ausnahmen anstatt eines festen Gesetzes gelten lassen wollte. Sollte man dort wirklich nicht gewußt haben, wie's gemacht wird? A. Voss.

Obstbau.

Über „eine märkische Riesensbirne“ regen sich Berliner Tageszeitungen unnützerweise auf, während das gleichzeitig über die Kgl. Gärtner-Lehranstalt zu Dahlem-Berlin Gesagte durchaus zutrifft, denn ich habe mich persönlich von dem Stand der Kulturen überzeugt. Man

höre: „Als die französischen Landwirte im Juli d. J. der Königlichen Gärtner-Lehranstalt zu Dahlem einen Besuch abstatteten, konnten sie ihrem Erstaunen nicht genug Ausdruck geben über den glänzenden Stand der verschiedenen Kulturen, die die gärtnerische Kunst der Leiter dieser Anstalt auf dem dürren Sandboden unsrer Mark in der kurzen Zeit von nur anderthalb Jahren hochgebracht hat. Was dieser oft geschmähte, von den Franzosen mit fast komischem Entsetzen betrachtete Boden unter kundiger Hand hervorzubringen vermag, zeigt eine uns vorgelegte Riesensbirne aus dem Garten des Herrn Bach in der Umlandstraße zu Steglitz, die [Anfang September] das „phänomenale“ Gewicht von 609 g, also von fast 1¼ Pfund, erreicht hat. Leider ist das an sich kerngesunde Exemplar durch eine unbeabsichtigte Berührung vor einigen Tagen vorzeitig abgebrochen worden. Voll ausgereift, hätte es sicher noch ein erheblich größeres Gewicht erreicht. Der Baum, dem es entstammt — Sorte *König Karl von Württemberg* — trägt noch vier weitere Birnen, die gegen ihre Riesenschwester winzig genug aussehen, obwohl sie schätzungsweise jede einzelne mindestens ¾ Pfd. wiegen.“

Über diese Birne äußert sich Herr Obstbautechniker Ohrtmann im „Lehrmeister im Garten und Kleintierhof“ sehr treffend wie folgt: „Auch hier wurde es mit vielem Geschick verstanden, einer Sorte durch einen deutschen Namen eine leider viel zu große Verbreitung zu verschaffen. Große Früchte zeitigt ja dieser Baum; ich erntete — in allerdings ganz vorzüglicher Lage Deutschlands und unter Aufwand sorgfältigster Pflege — Stücke von nahezu 1 kg. Auch war ich mit der Haltbarkeit zufrieden, wenngleich mir auch die Eigentümlichkeit dieser Sorte, aus Vertiefungen heraus (*König Karl von Württemberg* ist bekanntlich eine beulige Frucht) anfangend in Fäulnis überzugehen, nicht behagte. — Jetzt aber kommt des Pudels Kern: Der Geschmack! Zu essen ist die Birne trotz ihres hohen Tanningehaltes wohl, aber von einer Sorte, die für würdig befunden wurde, den Namen des Trägers einer deutschen Krone zu erhalten, erwartet man mehr — viel mehr, zum Mindesten eine gute Tafelfrucht. Gut und sehr gut sind auch noch wesentlich zu unterscheiden.“

In der Tat! Wird die Reklametrommel für sehr große, aber an Nährsalzen um so ärmere und deshalb fade schmeckende Früchte noch fortgesetzt, dann erwächst uns aus dem Genuß solcher schnell und geil gewachsenen Wasserfrüchte und Wassergemüse noch eine bemitleidenswerte Generation mit Wasserköpfen, Gestalten ohne Kraft und Saft!

A. Voss.

Etwas vom „Weißen Winter-Kalvill“, welcher, wo er gut gedeiht, bekanntlich stets hohe Preise, besonders als Einzelfrüchte, erzielt. Die „Meraner Kalvill-Exportgesellschaft“ verkauft diese ihre Spezialität nach Gewicht und dem Zustande der einzelnen Früchte. Sie hat folgende Sortierungen eingeführt: Prima III 100 bis 140 g, Prima II 140 bis 180 g, Prima I 180 bis 220 g; Kabinett III 250 bis 260 g, Kabinett II 260 bis 300 g, Kabinett I von 300 g aufwärts. Die Preisnotierungen regulieren sich nach Kategorien: a) reine tadellose Früchte, b) mit kleinen Fehlern versehene Früchte; als c) werden Früchte

mit größern Fehlern nach Gewicht verkauft. Der Versand der Winterkalvillen geschieht teils in Postkistchen zu 9 bis 24 Stück, teils auch im Bahnversand in sogenannten Flachkisten oder Pariser Kisten zu 64—300 Stück. („Der Handelsgärtner.“)

Gartenbau.

Ein weißblühender „Erd-Enzian“, *Gentiana acaulis* Linné f. *alba*. Die Handelsgärtner James Smith & Sons in Matlock (England) sind die glücklichen Züchter dieses Albinos. Kürzlich gelangten daselbst hunderte von Sämlingen des *Stengellosen Enzians* zum erstenmal zur Blüte, und mitten zwischen den tiefblauen erschienen mehrere sehr reichblühende Individuen von reinweißer Farbe. Ein in der Tat überraschender Anblick.

Dr. E. Goetze.

Der „Gemeine Rippenfarn“ *Spicant Spicant* A. Voss 1903 (syn. *Rlechnum Spicant* Withering f. *variegata*). In der Nähe von Newcastle entdeckte Herr Phillips diese buntfarbige Varietät, die jedenfalls von Farnliebhabern als eine sehr wertvolle Akquisition angesehen werden wird. Die in den Konturen, in Länge und Breite von der typischen Form nicht abweichenden Wedel zeigen auf dunkelgrünem Untergrunde diagonale, scharf begrenzte gelbe Streifen, welche von der Mittelrippe der Fiederblättchen nach dem Rande sich hinziehen.

Dr. E. Goetze.

Düngerlehre.

„Extraktionsdünger“; eine Warnung! Ein Leser des „Hamb. Fremdenblattes“ berichtet: „In der letzten Zeit wird von einer Leipziger Firma im Holsteinischen ein Dünger angeboten, der mit dem Namen ‚Extraktionsdünger‘ bezeichnet ist. Auf eine Anfrage erklärte die Firma, daß dieser Dünger kein getrockneter Klärbeckenschlamm sei, wie ich vermutet hatte, sondern aus den Abfällen der Woll-Entfettung resultiere [also nichts anderes als Wollabfälle sind. Voss]. Der garantierte Minimalstickstoffgehalt des erwähnten Düngers beträgt zwar nur 3%, der geforderte Preis ist aber auch ein derart geringer, daß bei guter Löslichkeit des ‚Extraktionsdüngers‘ derselbe unbedingt als billig bezeichnet werden muß.“

Darauf schreibt der landwirtschaftliche Fachmann des obigen Blattes völlig zutreffend: „Wenn seitens der Lieferanten des Düngers nur ein Stickstoffgehalt von 3% angegeben wird, so darf mit ziemlicher Sicherheit angenommen werden, daß sich ein höherer Stickstoffgehalt in demselben nicht findet. Da das Material, aus welchem der Dünger besteht, die bei der Woll-Entfettung gewonnenen Abfälle sind, so ist mit Sicherheit anzunehmen, daß sich der Stickstoff in einer sehr schwer löslichen Form befindet, deshalb die Wirkung desselben eine recht langsame sein wird. Aus diesem Grunde darf auch die Bewertung des Stickstoffs nur eine sehr niedrige sein. Schätzt man beispielsweise den Wert von 1% Stickstoff in Chilisalpeter auf 1 Mk., so darf der Wert von 1% Stickstoff in Wolldünger auf kaum 50 Pfg. geschätzt

werden. Da nun augenblicklich das Prozent Stickstoff in Chilisalpeter höchstens 60—70 Pfg. kostet, so darf der Gesamtwert für die 3% Stickstoff in dem Wolldünger auf höchstens 1 Mk. bis 1,10 Mk. berechnet werden. Wenn der Dünger aber außer dem geringen Stickstoffgehalt andre notwendigen Pflanzennährstoffe nicht besitzt, so erscheint derselbe auch selbst bei noch so geringen Preisen zu teuer. Auch möchten wir fragen, wo denn ein solcher Dünger mit Erfolg benutzt werden soll? Wir selbst können uns auf diese Frage eine Antwort nicht geben. Vielleicht aber fehlt es bei Anpreisung dieses neuen Düngers auch an gedruckten Empfehlungen nicht. Für den Fall wären wir für Übersendung dieser sehr dankbar, und es wäre uns dann vielleicht auch möglich, im Interesse der Landwirte noch einige gute Ratschläge zu geben.“

Sehr richtig! Kann man solche Wollabfälle in der Nähe und fast umsonst haben, dann soll man sie im Komposthaufen mit verarbeiten. Das ist die einzige praktische Verwendung.

A. Voss.

Pflanzen- und Tierschutz.

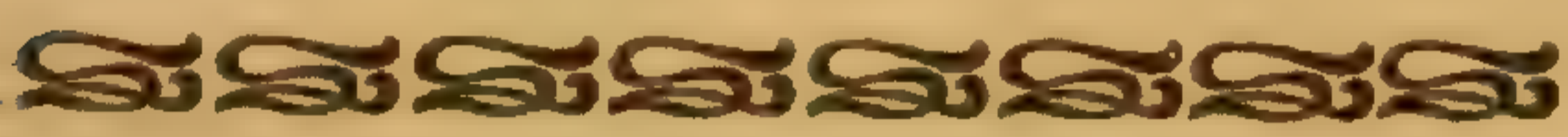
Das Wetter und die Schmarotzerpilze an Pflanzen. Herr Johannes Böttner bemerkt darüber im „Prakt. Ratgeber im Obst- und Gartenbau“: Es läßt sich doch nicht verkennen, daß das Wetter beim Auftreten und bei der Verbreitung aller dieser Pilzkrankheiten, die die Blätter vorzeitig zum Einstellen ihrer wichtigen Tätigkeit und zum Absterben bringen, die Hauptrolle spielt. Schroffer Wechsel in der Wärme, welcher Störungen im Wachstum hervorruft, Sonnenregen [von den Landleuten „Befallregen“ genannt. V.], aber auch anhaltend trübes kühles regnerisches und nebeliges Wetter, das sind Verhältnisse, durch welche die Pflanzen ihre natürliche Widerstandsfähigkeit verlieren, und wenn dann erst einmal der Anfang gemacht ist und Milliarden von Pilzsporen in der Luft herumschwärmen, dann gibt's kein Halten, dann ist auch die Kupferkalkbrühe wirkungslos. Ich habe in diesem Jahre die Beobachtung gemacht, daß ein *Tomaten-Spalier* an einem trocknen, sauber gehaltenen Wege gesund und grün geblieben war, als die *Tomaten* in geschlossener Pflanzung längst kein Blatt mehr hatten. Ganz ähnliche Erfahrungen machte ich an *Weinreben*: Das Spalier mit rechtzeitig gekappten, sauber einzeln gehefteten Reben kerngesund [Stimmt auch mit meinen Erfahrungen! Voss.], die verwilderten dichten Reben blätterkrank. Das scheint mir ein Wink zu sein für die Kultur: Die Pflanzen so behandeln, daß die einzelnen Blätter dem Licht und der Luft voll ausgesetzt sind, daß die liebe Sonne den Boden bescheint, dann bleiben die Blätter auch unter schwierigen Verhältnissen gesunder und widerstandsfähiger! [Sehr richtig! V.]

Wetterkunde.

Der Vulkanausbruch des Stromboli um den 1. September wird von

einem gelegentlichen Mitarbeiter des „Berl. Lok.-Anz.“, welcher Augenzeuge dabei war, wie folgt geschildert:

Nach nächtlicher Seefahrt erwachten wir am Morgen neben der Insel Stromboli, die zu der liparischen Inselgruppe gehört. Sie besteht aus einem einzigen, ziemlich steil ansteigenden, zirka 900 m hohen Vulkan, der, solange er bekannt, also seit rund 3000 Jahren, stets in nur mäßiger Tätigkeit ist. Mit ziemlicher Genauigkeit fanden jetzt alle 20 Minuten größere Explosionen statt, die mit ungeheurem Getöse verbunden waren, lauter als Kanonendonner und eine Weile anhaltend. Dazu schoß eine gewaltige Feuergarbe aus dem Krater und warf die rotglühenden Steine so hoch, daß es ein paar Sekunden dauerte, bis man sie oben am Himmel wieder zurückkommen sah. Wir beobachteten im ganzen fünf solcher größeren Ausbrüche. Wir blieben auch den Nachmittag vor der Insel liegen und fuhren erst am Abend ab, um die Tätigkeit des Vulkans auch in der Dunkelheit zu sehen. Es war ein großartiges Feuerwerk, das die Natur uns schauen ließ. Unterhalb des Kraters ein dicker, rot-, fast weißglühender Strich, der sich weiter unten teilte und dann immer weiter auflöste. So konnten wir die flüssige Lava direkt ins Meer fließen sehen. Alle 20 Minuten schoß eine kolossale Feuergarbe zum Himmel empor und übergieß den Berg zum Teil mit glühendem Strome. Meist hält sich die Lava bis untenhin glühend, manchmal kühlt sie vorher ab. Noch als wir mehrere Stunden von der Insel entfernt waren, konnten wir im Dunkel der Nacht die glühende Lava leuchten sehen.



Bunte Woche.

Berlin. Städtische Fachschule für Gärtner. (Winterhalbjahr 1905/1906. Schulgebäude: Hinter der Garnisonkirche 2.) Die Städtische Fachschule für Gärtner wird unter Mitwirkung des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues und einer Vertretung der Gärtnergehilfen von der Deputation für die städtischen Fach- und Fortbildungsschulen verwaltet.

Der Unterricht beginnt am Mittwoch, dem 11. Oktober 1905, abends 8 Uhr; er wird wegen des Bußtages am 22. November, wegen der Weihnachtsferien am 21. Dezember geschlossen, am Sonnabend, dem 6. Januar 1906 wieder eröffnet und am 24. März 1906 beendet. (Am Geburtstage Sr. Majestät des Kaisers fällt der Unterricht aus.)

Anmeldungen junger Gärtner nimmt Herr Rektor Rasack-Berlin, Hinter der Garnisonkirche 2, täglich, außer Mittwoch und Sonnabend, von 8—9 Uhr abends und Sonntag von 9—10 Uhr morgens entgegen. Frühzeitige Anmeldung ist notwendig, um sich bei dem großen Andrang die Aufnahme zu sichern.

Der Unterricht findet Dienstags, Mittwochs und Freitags abends 8 bis 10 Uhr, der Zeichenunterricht Sonntags vormittags von 9—12 Uhr, im Schulhause, Hinter der Garnisonkirche 2, statt und erstreckt sich auf Rechnen, Deutsch, Botanik, Obst- und Gemüsebau, Pflanzenkulturen, Chemie und Düngerlehre, Buchführung und

Zeichnen. Der Unterricht in Botanik und Chemie findet mit Ausnahme der ersten Stunde in der Königlichen landwirtschaftlichen Hochschule, Invalidenstraße 42 (Eingang von der Rückseite), statt.

Am Schlusse erhalten die Schüler ein Zeugnis. Für die besten Leistungen werden besondere Anerkennungs-Diplome verliehen werden.

Im Sommerhalbjahr 1906 findet an 15 Sonntagen, vormittags von 8 bis 10 Uhr, Unterricht im Feldmessen statt. Beginn am 6. Mai 1906. — Unterrichtshonorar pro Halbjahr 3 Mark.

Kuratorium der Städtischen Fachschule für Gärtner.

W. Kümmel, Vorsitzender.

Siegfried Braun, Generalsekretär des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den preussischen Staaten, Dirigent.

Vom Deutschen Pomologen-Verein. Auf der Hauptversammlung zu Frankfurt am Main wurden folgende Herren in den engern Vorstand gewählt resp. zum Teil wiedergewählt: Alwin Lorgus-Neu-Strelitz zum 1., Frh. A. von Solemacher-Burg Namedy bei Andernach a. Rh. zum 2. Vorsitzenden; Ökonomierat Direktor Fr. Lucas-Reutlingen wieder zum Geschäftsführer und Redakteur des Vereinsorgans, der „Pomologischen Monatshefte“. — Ehren-Vorsitzender ist Herr Landes-Ökonomierat Franz Späth, Baumschulenweg-Berlin. Ehrenmitglieder sind die Herren Landes-Ökonomierat R. Goethe-Darmstadt und Baurat Töbelmann-Charlottenburg. — In den erweiterten Vorstand sind folgende Herren gewählt: für das Königreich Sachsen Carl Braunbart-Großenhain; für die Provinz Brandenburg Johannes Böttner-Frankfurt a. d. Oder und Fr. Grobben-Berlin; für Thüringen Bißmann-Gotha; für die Provinz Sachsen Müller-Diemitz bei Halle; für Bayern Rebholz-München und für Baden G. W. Uthink-Bühl.

Berlin. Obstmarkt der Brandenburgischen Landwirtschaftskammer in der Westhalle des Landesausstellungsparkes am Lehrter Bahnhof vom 24.—27. Oktober und 12.—15. Dezember.

Ein Erfolg von Fleiß, Kenntnissen und Fertigkeiten bei einem Nichtgärtner. Der letzte diesjährige Ausflug des Bezirks-Obstbauvereins Dresden galt der Weintreiberei des Herrn Otto Schumann in Brockwitz bei Coswig. Die Erzeugnisse dieses Züchters erregten auf der vorjährigen Obstausstellung in Tolkewitz größtes Aufsehen, und daher war es von besonderem Interesse, die Methode seiner Traubenzüchtung in Augenschein zu nehmen. Diese geschieht „unter Glas“, d. h. die zahlreichen Weinstöcke befinden sich in einem großen geschlossenen Glashause, welches den Sonnenstrahlen freien Eintritt gewährt und durch Ansammeln der Sonnenwärme die zu einer besonders üppigen Entwicklung der Früchte nötigen Bedingungen schafft. Die Stöcke waren denn auch durchweg reichlich mit prachtvollen, oft mehrgliedrigen Trauben behangen — ein so malerisches Bild, daß man sich wohl fragen durfte, ob die ganze Anlage nicht ebenso als ein das Auge erfreuendes Schaustück, wie auf praktischen Nutzen hinzielend gedacht sei. Jedenfalls ist auch letzterer nicht zu bestreiten, denn solche für die Luxustafel bestimmten Pracht-

früchte werden sehr gut bezahlt. Die im Glashause stehenden Stöcke zeigten gesunde, frische Beschaffenheit, während ringsum in den Weinbergen und Gärten der Lößnitz in diesem Jahre der Meltau furchtbar Verwüstungen anrichtet. Wenn so das Glashaus einen Schutz gegen die Übertragung dieser Krankheit bildet, hält es gleichzeitig allerdings auch die zur Befruchtung nötigen Faktoren (Wind und Insekten) ab, so daß die Blüten künstlich befruchtet werden müssen. In Verbindung mit dieser Weintreiberei besitzt Herr Schumann noch umfangreiche, gut gehaltene und sorgsam gepflegte Obstplantagen, sowie eine Baumschule, die durch die gesunde, kräftige Entwicklung der jungen Bäume den Beifall der Besucher fand. Die technische Behandlung der 30 000 qm umfassenden Obstanzpflanzungen (Schnitt, Formierung, Veredelung usw.) besorgt ausschließlich und eigenhändig der Besitzer selbst, der als Autodidakt nur auf Grund einer kleinen Anleitung im großväterlichen Weinberg sich durch Eifer, Fleiß, Geschick und scharfe Beobachtungsgabe tüchtige Kenntnisse und Fertigkeiten in der Obstbaukunde erworben hat.

(„Dresdner Nachr.“)

Die Herbst-Zeitlose (*Colchicum autumnale* Linné), jene schöne, rosagefärbte Blume, zeigt sich jetzt wieder auf den Wiesen, besonders auf feuchten Plätzen. Diese durch ihre Farbenpracht besonders anlockende Pflanze enthält in ansehnlichen Mengen ein sehr starkes Gift, das, sobald es in den Magen eines Menschen oder eines Tieres gelangt, heftige Magen-, Darm- und Nierenentzündungen hervorruft, die den Tod herbeiführen können. Es ist daher geboten, die Kinder vor dieser Blume zu warnen.

(„Leipziger Tageblatt.“)

Aus dem Oberelsaß. Gegen das jetzige System der Reblausbekämpfung macht sich im oberelsässischen Weinbaubezirk eine lebhaftere Bewegung bemerkbar. Eine in Altthann abgehaltene Winzerversammlung beschloß, bei der Regierung die Einstellung des bisherigen Ausrottungsverfahrens zu verlangen. Der Weinbau könne trotz der Reblaus weiter betrieben werden [Sehr richtig! Voss], z. B. durch Einführung widerstandsfähiger amerikanischer Reben [? V.]. Versuchte Gebiete seien nur abzusperren. Ähnliche Protestkundgebungen sollen in andern Weinbau-Gemeinden erfolgen.

(„Frankfurter Ztg.“)

Geschwefelte Zwetschen? Eine Münchener Großhandlung führte *Zwetschen* aus Bosnien und Serbien ein, welche den schönen blauen Wachsüberzug noch hatten, welchen sie bei achtloser Aberntung allerdings selten behalten, sodaß die Ware in den Verruf kam, sie sei geschwefelt worden. Die Firma gibt nun in den „Münchener N. Nachr.“ das Urteil der amtlichen Untersuchung bekannt. Das Urteil lautet wörtlich: „München, 15. September. Am 14. September wurde dem Unterzeichneten ein Papierbeutel mit Zwetschen, durch ein Siegel, welches die Bezeichnung „Felix Huber, Fruchtehandlung“ trug, verschlossen, übergeben, mit dem Auftrage, den bläulichen Überzug auf der Epidermis der Zwetschen, den sogenannten „Reif“, auf seine Beschaffenheit hin zu untersuchen bzw. festzustellen, ob derselbe durch

Schwefeldampf erzeugt sei. Befund: Die Zwetschen besitzen angenehmen Geruch und Geschmack und zeigen auf ihrer Oberfläche den normalen sogenannten ‚Reif‘. Die chemische Untersuchung des Überzuges ergab, daß weder Schwefel noch schweflige Säure darin vorhanden waren. Die mikroskopische Prüfung zeigte, daß der sogenannte ‚Reif‘ aus einem Wachsüberzug bestand, welcher an unsern Früchten, besonders auffällig bei den Pflaumen und Zwetschen, von der Epidermis normalerweise erzeugt wird und die Veranlassung bildet, daß das Wasser von derselben abfließt, ohne sie zu benetzen. Hochachtungsvoll gez. Dr. A. Schwalm, öffentl. Chemisches Laboratorium.“

Die Kaper ist die Blütenknospe des *Kapernstrauchs* (*Capparis spinosa* Linné), der in ganz Südeuropa mit viel Sorgfalt angebaut wird. Dort werden im Juni täglich die jungen Knospen gepflückt, worauf man sie im Schatten etwas welken läßt (5–6 Stunden), dann in kleine Tönnchen legt und mit gutem Essig übergießt. Sie müssen in diesem schwimmen, werden nach acht Tagen abgegossen, wieder in frischen Essig gelegt, nach weitem drei Tagen nochmals so behandelt und hierauf die Tönnchen zugeschlagen. — In Deutschland legt man falsche Kaper, die Knospen des *Besen-Kleestrauchs* oder Besenginsters (*Cytisus scoparius*), der *Dotterblume* (*Caltha palustris*), des *Scharbocks-Hahnenfuß* (*Ranunculus Ficaria*) und der *Kapuzinerkresse* (*Tropaeolum majus*) ein. Man pflegt sie hier auch mit Essig und Salz einmal aufzukochen und dann schnell kalt zu machen. Sie sind aber weniger pikant. Die echte Kaper erkennt man an dem kleinen festen, oben ein wenig spitzen Kopf und besonders daran, daß sie um den Stiel herum kleine rötliche Flecke haben.

(Teilweise nach „Berl. Lok.-Anz.“.)

Bücher-Eingänge.

(Ev. besondere Besprechung vorbehalten.)

Gartenkulturen, die Geld einbringen.

Einrichtung, Betrieb und Gewinnberechnungen für einträgliche Kultur aller Arten Obst und Gemüse, ferner Maiblumen, Korbweiden, Arzneikräuter, Schnittblumen, Frühkartoffeln usw. von Johannes Böttner, Chefredakteur des „Prakt. Ratgebers im Obst- u. Gartenbau“. Zweite, verbesserte und vermehrte Auflage. 362 Seiten in Großoktav und 169 Abbildungen im Text. Dauerhaft und elegant gebunden, Preis 6 Mk. Frankfurt a. d. Oder 1905. Verlag von Trowitzsch & Sohn, königl. Hofbuchdruckerei. — Jedermann, welcher sich mit dem Nutz-Gartenbau befaßt und dadurch Geld verdienen, falsche Praxis und unnütze Ausgaben möglichst vermeiden will, muß dies Buch besitzen. Böttner gibt darin die Erfahrungen seiner länger als 14. Jahrhundert erfolgreich geübten Praxis rückhaltlos, und ohne etwaige Betriebsgeheimnisse zu verschweigen, bekannt.

A. Voss.

Nutzgärtnerei oder Grundzüge des Gemüse- und Obstbaues von Hermann Jäger. Sechste, vermehrte und verbesserte Auflage, umgearbeitet von J. Wesselhoft, Kunst- und Handelsgärtner in Langensalza. 272 Seiten in Kleinoktav und mit 75 Abbildungen im Text. Hübsch gebunden, Preis 3 Mk. Leipzig 1905. Ver-

lag von J. J. Weber. — Das Buch enthält vieles, was in ähnlichen Werken der Neuzeit nicht zu finden ist, aber auch manches, was sich überlebt hat; es ist mehr für den Berufsgärtner und die Bibliothek der Gärtnervereine und Gartenbauschulen, als für Gartenfreunde von Interesse und Nutzen.

A. Voss.

Die beste Pflanzzeit unserer Obstbäume und Der verbesserte Wurzelschnitt. Aus der Praxis für die Praxis von H. Marx, Stadtgärtner in Lüben (Schlesien). 23 Seiten in Großoktav und mit 4 Abbildungen. Preis etwa 60 bis 70 Pfg. Lüben (Schlesien) 1904. Verlag von Paul Kühn. — Eine sehr interessante Broschüre, die studiert sein will und in bezug auf den Wurzelschnitt wirklich Neues bietet, was erprobt sein will.

A. Voss.

Die Rose, die Königin der Blumen, ihre Pflanzung, Züchtung und Pflege. Ein Ratgeber für Rosenfreunde von Otto Schultze. 63 Seiten in Taschenbuchformat, mit 10 Abbildungen und vor dem Titel mit einem Farbdruckbilde. Preis nur 40 Pfg.! Donauwörth 1905. Verlag von Eduard Mager. — Der Verfasser, ein sehr erfolgreicher Rosenliebhaber, teilt hierin aus seiner 40jährigen Erfahrung in Rosenzucht und -Pflege in engem Rahmen, und doch so klar und leichtverständlich all das mit, was der Rosenfreund wissen oder tun muß, wenn er an seinen Rosen wirklich Freude haben will; also die Quintessenz der Rosenbehandlung.

A. Voss.

Keht zur Natur zurück! Die neue, wahre naturgemäße Heil- und Lebensweise. Wasser, Licht, Luft, Erde, Früchte — Geist und Körper. Von Adolf Just. Sechste, wesentlich erweiterte, vermehrte und vervollkommnete Auflage, 577 Seiten in Großoktav mit vielen Abbildungen. Preis 6 Mk., elegant geb. 7,50 Mk. Jungborn-Stapelburg am Harz 1905. Verlag von Rudolf Just. — Der Verfasser ist ein voll überzeugter Verteidiger der Naturheilmethode, er ist auch in seiner Redeweise voll Feuer und Flamme dafür. Der Geist allein lebt! Die Macht des unerschütterlichen Glaubens und der feste Wille, gesund zu werden, sollen neben der Anwendung der Naturgaben beim Menschen dem Geist wieder zum Sieg über die Materie, den schwachen Körper usw. verhelfen! Es steckt außerordentlich viel Beherzigenswertes darin. Das Buch kann mit einer vollen, reifen Weizenähre verglichen werden, bei der man auch die Spreu, diese naturnotwendige Beigabe zu den Körnern, als selbstverständlich gern mit hinnimmt.

A. Voss.

Fragekasten.

Antworten auf die Fragen:

W. J. in St. „Woher kann ich die *Zwerg-Zimmerlinde* sortenecht beziehen? Die gewöhnliche wächst zu stark und blüht auch nicht so dankbar.“ — Zufällig erfahre ich, daß die Firma Robert Sauerbrey in Gotha diese Abart in Darmstadt ausgestellt hatte und sie zum Verkauf in Massen heranzieht. Sie heißt seit 1899 richtig *Vossianthus* [früher *Sparrmania*] *africanus* O. Kuntze f. *nanus*.

G. K. in W. „Wie kann ich es erreichen, daß mein Prinzipal die Klebmarken auch richtig einklebt? Der

Prinzipal ist doch dazu verpflichtet.“ — Wenn der Arbeitgeber unregelmäßig oder gar nicht Marken einklebt, dann können Sie ihn, im Falle Ihnen ein Unglück im Berufe passiert, nicht schadenersatzpflichtig machen, wie das Reichsgericht schon entschieden hat. Sie haben aber das Recht, das richtige Markenkleben zu kontrollieren, indem Sie dem Prinzipal diesen Wunsch mitteilen. Falls sich dann herausstellt, daß der Arbeitgeber unregelmäßig oder überhaupt nicht Marken verwendet hat, so genügt eine Anzeige bei den zuständigen Behörden, um das nötige zu veranlassen: nur muß man sich jährlich mindestens einmal vergewissern, ob genügend Marken verwendet sind. Wenn der Arbeitnehmer genügend aufmerksam auf das Markenkleben ist, wird er auch eine Rente erhalten.

A. F. in S. „Ich habe neulich von einem Kollegen gehört, daß man früher Maiglöckchenblumen haben kann, wenn man die ‚Keime‘ vor dem Treiben eine Nacht in warmes Wasser legt und sie darauf gleich zum Treiben aufsetzt. Ist das so, und hat das wirklich praktischen Wert?“ — Die Sache verhält sich allerdings so. Es ist ja längst bekannt, daß Hitze und Kälte im Pflanzenleben oft denselben Zweck ermöglichen, nämlich eine schnellere Umwandlung von Stärke in Zucker. Wenn man die Maiglöckchen-Erdstämme (sog. blühbaren „Keime“) durchfrieren läßt, blühen sie bekanntlich früher und leichter, aber wir wissen ja nicht, ob die Kälte gerade rechtzeitig eintritt. Herr Handelsgärtner Philipp Paulig in Lübeck hat laut „Möllers Deutscher Gärtner-Ztg.“ in Dorpat folgendes Verfahren kennen gelernt und mit gutem Erfolge bei frisch aus der Erde genommenen Maiglöckchen angewandt. Die zum Frühlreiben bestimmten Maiglöckchen, die möglichst spät aus der Erde herausgenommen werden sollten, werden eine Nacht hindurch, ungefähr 12–16 Stunden, in warmes Wasser gelegt. Nach meinen vieljährigen Versuchen mit verschiedenen Wärmegraden hat sich hierfür eine Wassertemperatur von $+28^{\circ}$ R. = 35° C. als die zweckmäßigste erwiesen. Natürlich muß man Sorge tragen, daß das Wasser nicht nur alle Erdstämme völlig bedeckt, sondern auch möglichst lange warm bleibt und sich nur möglichst langsam abkühlen kann. Die geeignetste Treibtemperatur für solche vorbereitete Maiglöckchen ist $+30^{\circ}$ C., und sie kommen etwa 4 oder 5 Tage früher zum Blühen als nicht vorbereitete.

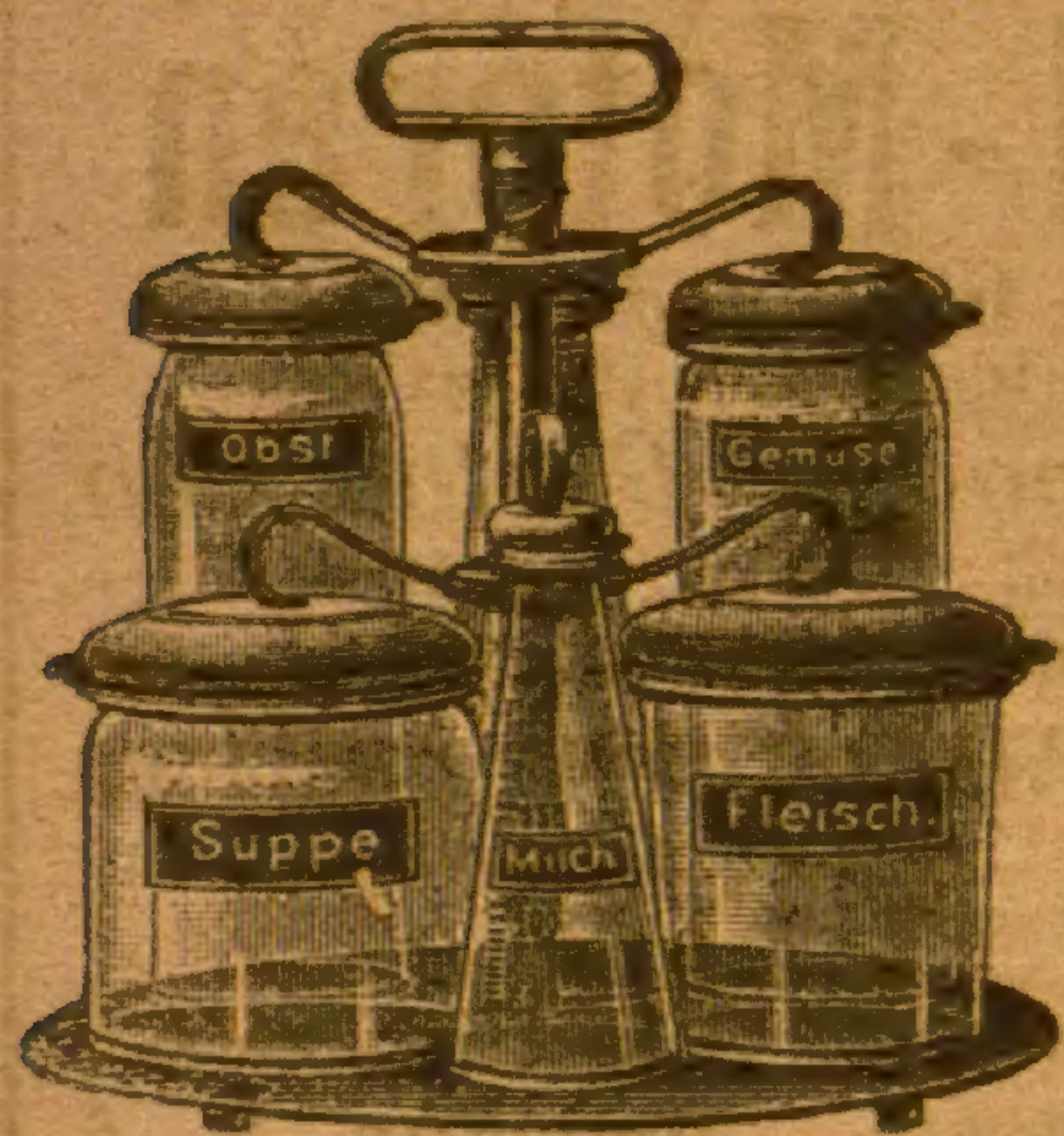
Unsere Extra-Beilagen.

Die Garten-Botanik (heute Nr. 965, 2840) ist wissenschaftlich geordnet und zwar genau nach meiner Vilmorin-Voss' Blumengärtnerei, deren Familien-Anordnung und Gattungsnummern. Die botanische Benennung im „Gartenrat“ ist seit 1904 die internationale einheitliche nach von Post-Kuntzes „Lexicon Generum“ (1903/4; Preis 10 Mk.); die deutsche einheitliche Benennung erfolgt nach Salomon-Voss' „Wörterbuch der Deutschen Pflanzennamen“ (1903; Preis 2,50 Mk.). Der Herausgeber.

Schluß der Redaktion am 1. Oktober 1905.

Druck von G. Uschmann in Weimar.

Koche auf Vorrat!



Weck's Apparate zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Einfach, solide, zuverlässig!

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt. Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genesungshäuser von epochemachender Bedeutung.

Man verlange ausführliche Drucksachen, sowie Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung, Oeflingen, A. Säckingen (Bad.).

Areal 1300 Morgen.

Hauptkatalog

ist soeben erschienen.

L. Späth, Baumschulenweg b. Berlin.

Einmachgläser u. Sterilisiergestelle,

vorzüglich bewährt, garant. luftdichter Verschluss.

Preisliste und Gebrauchsanweisung gratis u. franko. Probestellungen per Post: Mark 2,30 inkl. Kiste.

F. P. Lammerz, Bonn a. Rh.

Umsonst

erhält jeder zu 1. Sendung eine kurze f. Gesundheitspfeife oder e. lange Pfeife.

Hartungs-

Tabak-Mischungen sind arom. leicht, mild, bekömmlich und weltberühmt. Zahlreiche Anerkennungen und Empfehlungen von Rauchern beweisen d. Wahrheit. Wir liefern franko

	5 Pfd.	10 Pfd.	
	Mk.	Mk.	
Mischung II	3.—	5.—	
I	3.50	6.—	
Förstertabak	4.25	8.—	
Pastorentabak	5.—	10.—	
100 St. Zigarren	3.20, 3.50, 3.60, 3.90, 4.—, 4.20, 4.30, 4.40, 4.60, 4.80, 5.—, 5.30, 6.—		Mk., von 600 St. an franko.

Garantie: Zurücknahme.

Roeser, Hartung & Gelbeke, Erfurt 5, Tabakfabrik.

Metallwerke Bruno Schramm
G. m. b. H.
Iversgehofen-Erfurt 2.

Schramms
gußeiserner Patent-Gegenstrom-Glieder-Kessel für Warmwasserheizung.

Caloria

„Der Beste von Allen.“
Kostenanschläge umsonst.

Verlangen Sie Prospekt C.

An Hand der „Glogowski-Kartothek“

läßt sich in jedem, selbst dem größten Betriebe eine nie versagende Uebersichtlichkeit und Kontrolle des Ganzen, wie jedes einzelnen Teiles erreichen. Die Glogowski-Kartothek wirbt Kunden, treibt Geld ein, erinnert an Termine, weist Umsatz und Verdienst nach, kontrolliert Personal und Material, spart Zeit, Arbeit und Geld, weiß alles, paßt für jeden Betrieb! In Gebrauch bei vielen Behörden, Instituten, kommerziellen und industriellen Klein-, Mittel- und Großbetrieben jeder Art, Aerzten, Juristen etc. etc. Reichhaltige Spezial-Literatur sowie Vorführung kostenlos.

GLOGOWSKI & Co.
BERLIN, Friedrich-Strasse 83

Winterharte Coniferen! Grotten-Tuffsteine für Gärten und Wintergärtendekorationen direkt ab Gruben billigst

Carl Scheide, Greußen i. Thür.

Spezialhaus für Grotten, Ruinen- und Felsenbau.

A. E. Hauffe, Pulsnitz (S.). Vertreter gesucht. — Illustr. Prospekte frei. — Feinste Empfehlungen.

GUSTAV BILD FABRIKGESCHÄFT.
BRIEG BEZ. BRESLAU.

SPECIALFABRIK FÜR
GEWÄCHSHAUSBAU UND HEIZUNGEN

Gewächshäuser in kombin. Holz- u. Eisenkonstruktion mit Lärchenholz- und Pitchpinesprossen.

Bewährtes Heizsystem. Schmiedeis geschweisste Heizkessel-Gegenstromkessel. Firstlüftung.

FENSTER, SPALIERE, DRATZÄUNE U. THORE.
Kataloge u. Kostenanschläge stets gern zu Diensten.

falls verdient diese Pflanze die Beachtung des Landschaftsgärtners.

Die Stadt Landeck liegt 425 m über dem Spiegel der Ostsee in einer Talmulde, wo der Biele nach ihrer Einschnürung durch zwei hohe Bergkuppen, den Dreiecker und die Bismarckkoppe, ein verhältnismäßig freier Spielraum gestattet ist. Auf dem Vorlande des Dreieckers, hart an der Einschnürung der Biele, liegt das Kurbad in dem einstigen Dorfe Oberthalheim, das jetzt Landeck einverleibt ist. Wie eine alte verfallene Burg schauen die Gneisklippen des 720 m hohen Dreieckers auf die Stadt herab, rechts davon ragt auf dem Achillesfelsen weithin sichtbar eine einsame Tanne über das dunkelgrüne Waldgelände. Auf der Bismarckkoppe steigen auf der einen Seite Getreidefelder bis zum tannengekrönten Gipfel empor, die andre Seite deckt dichter Tannenwald. Das Gestein besteht aus Glimmerschiefer, aus welchem in der Vorzeit vulkanische Gewalten zwei mächtige Gneisfelsen emportrieben, die jetzt durch eine Holzbrücke verbunden sind und den Namen Moltkefelsen führen, ein beliebtes Ausflugsziel der Kurgäste.

Das eigentliche Landeck trägt noch ganz den schlichten Charakter eines Landstädtchens. In der Chronik tritt es zuerst im Jahre 1325 auf, wo ein Landecker Bürger Rinsmit urkundlich als Zeuge auftritt. An altertümlichen Häuserbau erinnern besonders die Kolonnaden auf dem Ringe am Rathause, neben welchem auf hohem Postament die heilige Dreifaltigkeit allegorisch dargestellt ist. Vornehme Logierhäuser und elegante Villen sind auf dem Gebiet des ehemaligen Oberthalheim entstanden. Beide Teile sind durch eine einzige Hauptstraße verbunden. Steil fällt hier das Ufer der Biele an beiden Seiten zur Fußsohle hinab, um den Gneis, eines der Urgesteine der Erde, hervortreten zu lassen. Uralte Linden und Rofkastanienbäume schmücken die beiden Ufer, welche durch drei Brücken miteinander verbunden sind. An einer derselben, der Schlüsselbrücke, steht, kapellenartig überwölbt, das Denkmal des heiligen Nepomuk, des Schutzheiligen von Böhmen, den einst der grausame König Wenzeslaus gebunden in die Moldau werfen ließ, weil der pflichttreue Priester ihm nicht das Beichtgeheimnis der Königin verraten wollte. Die Überschrift lautet: Est tempus loquendi, est tempus tacendi! (Rede und Schweige zur rechten Zeit!) Unter den gärtnerisch gepflegten Gärten nimmt zweifelsohne der des Stadtverordnetenvorstehers Herrn Niesel den ersten Rang ein. Zur Bekleidung von Häuserwänden und Mauern ist in diesem Stadtteil vom Wilden Wein der umfassendste Gebrauch gemacht. Manche Logishäuser und deren Balkons sind damit vollständig überkleidet. Nun heißt es 45 m höher steigen, entweder über den Georgenberg die prächtige Rofkastanien-Allee entlang, an einem künstlich geschaffenen Teich vorbei, auf dem tagsüber ständig sich Ruderboote schaukeln, oder durch den grünen Fichtenwald hinter dem „Elysium“, das seinen Namen mit Recht verdient, hinauf zum Waldtempel, in welchem am 2. August 1813 Friedrich Wilhelm III. den russischen Kaiser Alexander I. festlich bewirtete. Seinen alten Ruf als Erfrischungsort hat er bis jetzt treu bewahrt. In den letzten Jahrzehnten ist hier eine Molkerei nach Schweizer Muster eingerichtet, die von den Kurgästen stark in Anspruch genommen wird. Landeck wurde bis zum 12. August von 8563 Kurgästen besucht, von denen ein starkes Drittel aus Polen und Russen besteht. Wer Völkerpsychologie betreiben will, findet auch hier Material dazu.

Vom Deutschen Pomologenverein, welcher gegen Mitte September in Frankfurt (Main) tagte. Die „Frankfurter Ztg.“ berichtet darüber: Der zweite Kongreßtag wurde mit der Bekanntgabe der Namen der in den erweiterten Vorstand gewählten Mitglieder eröffnet. Es waren Braunbart (Sachsen), Böttner (Brandenburg), Bißmann (Thüringen), Grobden (Brandenburg), Müller-Diemitz (Provinz Sachsen), Rebbholz (Bayern) und Uhink (Baden) gewählt. An den Kaiser, den Reichskanzler und den Grafen Posadowsky wurden Telegramme abgeschickt. Über die Taxation der Obstbäume werden grundsätzliche Bestimmungen von der Vereinskommission vorgeschlagen. Da von Geisenheimer Herren Gegenanschläge gemacht wurden, so wird beschlossen die Materie einer fünfgliedrigen Kommission zur Beratung zu überweisen. Nach dem Referat des Ökonomierats Lucas-Reutlingen werden die Vorschläge über einheitliche Benennung unserer Obstsorten angenommen.

Es folgte der Hauptpunkt der Tagung und des Kongresses überhaupt: der Vortrag des zweiten Vorsitzenden Kammerherrn Baron v. Solemacher-Antweiler auf Burg Namedy über: „Anbahnung der Ausfuhr deutschen Tafel- und Beerenobstes und Kirschen nach England und die Mithilfe der landwirtschaftlichen Sachverständigen des Deutschen Reiches im Auslande.“ Der Redner führt etwa folgendes aus: Man muß beizeiten an den Absatz des Obstes denken, ehe es zu spät ist. Das Märchen, Deutschland müsse den größten Teil seines Bedarfs an Frischobst ans dem Auslande decken, ist längst hinfällig. Das Fundament jeder Obstverwertung ist der Frischobstverkauf. Im Inlande fehlt uns noch immer der Obstausgleich innerhalb Deutschlands. Es sind Spezialtarife zu bestimmten Zeiten auf bestimmte Strecken nach bestimmten Zentren zu beschaffen. Was den Verkauf nach dem Auslande anlangt, so kommt hier nur England in Betracht. Immer noch ist England, speziell London, der erste Welthandelsplatz und beherrscht den Weltmarkt. Der Redner besprach eingehend die außerordentlich ungünstigen Verhältnisse des Obstbaues in England, wie er sie auf seinen vier Reisen kennen gelernt hat. Er erwähnte



Reinsch's patentierte Wind-Motoren

sind die besten der Welt zur kostenlosen u. selbsttätigen

Wasserförderung für Gärtnereien, sowie für alle andern Zwecke, wo Wasser gebraucht wird oder fortzuschaffen ist.

Ausführung kompl. Wasserleitungsanlagen.

Weitgehendste Garantien. — Über 4500 Anlagen ausgeführt. 49 höchste Auszeichnungen und Staatsmedaillen. Tausende von Referenzen.

Interessenten erhalten auf Anfrage ausführlichen Katalog.

Carl Reinsch, H. S.-A. Dresden-A. 4.

Älteste, größte und leistungsfähigste Windmotorenfabrik.

Zweiggeschäft: Berlin SO., Elisabethufer 57.

Gartenfreunden und Gartenbesitzern

empfehlen wir unsere aus reinen leicht löslichen Pflanzen-Nährsalzen dargestellten, schnell und sicher wirkenden

Blumen- und Gartendünger.

Marke W. G.	Marke A. G.
mit ca. 13% Phosphorsäure	mit ca. 12—14% Phosphorsäure
„ „ 13% Stickstoff	„ „ 12% Stickstoff
„ „ 11% Kali	„ „ 20% Kali

Spezial-Dünger für alle Kulturen, den Bedürfnissen der betr. Pflanzen angepaßt.

Für den Hausgebrauch:
Dosenpackung in allen Größen,
für Gartenanlagen:
Versand in Säcken.

Verlangen Sie gratis und postfrei die sehr interessante Broschüre: „Düngung der Gemüse-, Blumen- und Obst-Kulturen“, sowie Anwendungsvorschriften und Preisliste bei

Chemische Werke vorm. H. & E. Albert, Biebrich a. Rhein.

Wiederverkäufer werden gesucht.

PS. Wir machen darauf aufmerksam, daß der Maßstab für die Bewertung von Düngemitteln neben der für edle Kulturen wichtigen Reinheit der Stoffe, d. h. möglichstes Freisein von oft nachteiligen Nebenbestandteilen, einzig und allein in der Höhe des Gehaltes an vorstehend genannten Pflanzennährstoffen und ihrer leichten Löslichkeit liegt und warnen wir ausdrücklich vor Ankauf vieler mit hochtrabenden Namen in den Handel gebrachten Düngemittel ohne Gehalts-Garantien.

Gewächshaus- und Frühbeetfenster

aus Pitch-pine oder bester polnischer Kiefer, mit Holz- oder Eisensprossen in anerkannt tadelloser Ausführung, empfiehlt billigst

Leipziger Frühbeetfenster-Fabrik

Adolph Schlansky Nachfolger,

Inhaber: Georg Haase,

Leipzig, Schenkendorfstraße 25.

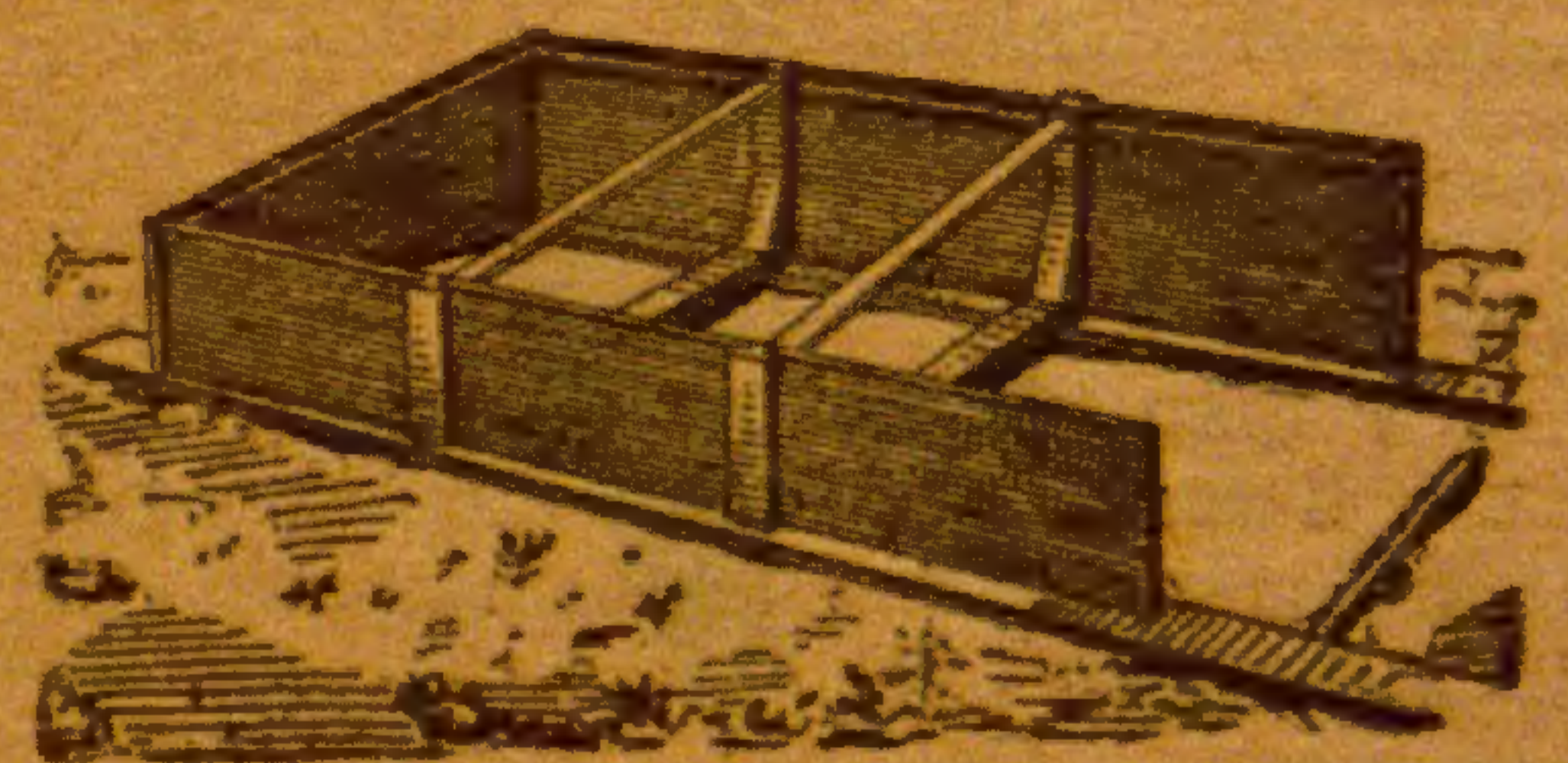
Neue Bauweise!

Isolierplatten

für alle denkbaren Zwecke im Gärtnereibetriebe als Ersatz für Holz, in Verbindung vorteilhaftester Säulen-Konstruktionen.

Zahlreiche Arbeiten innerhalb Jahresfrist ausgeführt!

Zementröhren- und Kunststeinfabrik
Rönitz & Dr. Gruhl
Mügeln (Bez. Dresden).



Gesetzlich geschützt!

die eigentümlichen Grundeigentumsrechte und bemerkte, daß England nur 0,7 Proz. des kulturfähigen Bodens mit Obstkulturen bebaut hat, während es in Deutschland 4 Proz. sind. Der eigene Obstbau in England wird behindert durch die willkürlichen Frachttaxen, durch die Marktgebühren usw. Es ist daher kein Wunder, daß England der vielworbene und vielbegehrte Abladeplatz für Obst seitens aller Nationen geworden ist. So betrug der Import von Frischobst in den Jahren 1902/04 durchschnittlich 200 Mill. Mk. pro Jahr, der an getrocknetem Obst 45 Mill. Mk. Von den Staaten, die nach England Obst einführen, verdient zunächst Amerika erwähnt zu werden, das in zielbewußter kaufmännischer Weise 1904 für 84 Mill. Mk. importierte. Es sieht dabei mehr auf die Quantität des Obstes als auf die Qualität. Weiter importiert Holland nach England, doch gibt es seine Früchte meist nicht in Konsignation, sondern gewöhnlich nach geschaffenen Kontrakt oder liefert auf feste Bestellung. Weiter beteiligen sich noch an dem Import nach England: Kanada, Belgien, Tasmanien und Frankreich, welche letzteres riesige Anstrengungen macht, den englischen Markt zu erobern. Der Obstexport aus Deutschland nach England ist leider nur gering. Im Jahr 1903 betrug die Ausfuhr von frischem Obst aus dem deutschen Zollgebiet nach Großbritannien: Äpfel 7100 Doppelzentner, Birnen 11,600, Kirschen 7400, Zwetschen 174,400, andere Steinobst 27,700, Beeren zum Genuß 6500 Doppelzentner. Bis jetzt wurde der deutsche Obstbau zu wenig kaufmännisch betrieben. Es muß für schnelle Berichterstattung, für Ernteberichte, Marktbericht, Preisnotizen usw. hinreichend gesorgt werden. Wir müssen mehr über den englischen Markt erfahren. Hier müssen die landwirtschaftlichen Sachverständigen im Ausland helfen, die dank dem Entgegenkommen des Auswärtigen Amtes an den Verhandlungen des Pomologenvereins teilnahmen. Wenn wir dann durch engere Fühlung mit diesen Sachverständigen genau wissen, welche Basis wir haben, dann kann man den Anbau danach einrichten, dann kommen verbesserte Transportmöglichkeiten, Schiffe mit Kühlräumen, von selbst. Dann müssen wir uns, wie es Amerika, Frankreich und Holland tun, zu festen Organisationen unter kaufmännischer Leitung zusammenfügen. Denn ohne dies geht es nicht, wie es die Ausstellung in Düsseldorf 1904 — deren Leiter und Organisator Redner war — lehrte.

Der Sachverständige Dr. Skalweit-London gab einige Ergänzungen zu den Zahlen über den Obstversand der verschiedenen Staaten nach England. Seinen Massenbezug an Äpfeln deckt England von den Vereinigten Staaten und Kanada, sein Tafelobst bezieht es von Frankreich. Für Deutschland ist an den Versand von Tafelobst und schweren haltbaren Beerenfrüchten zu denken. Vor allem: beste Qualität, geschickte Sortierung und gute Verpackung! Einen zutreffenden Überblick über den durchschnittlichen Engrospreis auf dem Londoner Markt gibt Herr Whitehead in dem letzten Jahrbuch der englischen Landwirtschaftsgesellschaft. Danach kosten 50 kg Apfel 5 bis 15 Mk., Birnen 15 bis 25 Mk., Pflaumen 8 bis 16 Mk. und Kirschen 19 bis 38 Mk. Eine große Bedeutung für den Absatz hat die Verpackung. Die Verpackungsarten lernt man am besten im Covent Garden, dem bedeutendsten Obst- und Gemüsehandelsplatz Londons, kennen. Mehrfach ist in deutschen Abhandlungen auf die ausnehmend hohen Detailpreise in England Bezug genommen, was in dem deutschen Obstbauzüchter eine unrichtige Vorstellung von dem Gewinn hervorruft. Wohl sind die Preise besser, aber der Wiederverkäufer schlägt bis zu 100 Proz. drauf. Außerdem ist hervorzuheben, daß der Versand von Deutschland fast nur auf dem Wege der Konsignation sich abspielt. Vorher muß man über die Firma, an die man Obst schickt, Auskunft einziehen und eine genaue Vereinbarung treffen, weil sonst kostspielige Prozesse unvermeidlich sind. Bei großen Abschlüssen empfiehlt es sich, einen Fachvertreter nach London zu senden.

Der Sachverständige Dr. Hailer-Paris ist der Meinung, daß für Deutschland der Export niemals ein so großes Bedürfnis sein kann, wie für Amerika und Kanada. Wenn man aber exportieren will, so muß man im Ausland die Stelle eines Spezialfachverständigen schaffen, der auch kaufmännisch geschult ist. Auch muß man sich das Entgegenkommen der Eisenbahn sichern. In Frankreich ist es z. B. üblich, daß die privaten Eisenbahn Agenten im Lande herumschicken, um den Obstbauer zu veranlassen, sein Obst sachgemäß zu pflücken, zu verpacken und zu verschicken. Das geschieht lediglich im Interesse der Eisenbahn. Da dies bei den staatlichen Bahnen Deutschlands nicht geschieht, so ist es wünschenswert, seitens der Obstbauvereine einen Ersatz durch geeignete Mittelspersonen zu beschaffen, die den Obstbauern mit Ratschlägen zur Seite stehen.

In der weiteren Debatte wurden auch Stimmen laut, daß man in erster Linie die Obstzucht im Inlande ausbauen und pflegen solle, ehe man an die Ausfuhr denken könne. Der Vorsitzende Lorgus betont, daß man mit dem Export nach London nicht schon übermorgen beginnen, sondern die Sache langsam, aber gründlich verfolgen wolle.

Gegen Baumfrevler gehen die Gerichte sehr streng vor. Davon ist schon oft berichtet worden. Heute liegt folgende Nachricht vor. In Putzig verurteilte das Schöffengericht die Arbeiter Wittstock und Mudlaff, Unholde, welche vor etwa drei Jahren 20 prächtige Bäume an der Seefelder Uferpromenade aus bloßem Mutwillen abbrechen, zu neun bzw. sechs Monaten Gefängnis. („Forster Tagebl.“, Forst [Lausitz].)

J. A. Henckels
Zwillingswerk in Solingen

empfiehlt:

Gartenmesser u. Gartenscheren aller Art in großer Auswahl. Hecken- Gras- Raupen- Blumen- u. Weintrauben-Scheren usw. Taschenmesser, Rasiermesser. Alle Scheren- u. Messersorten für Haushalt u. Gewerbe.

Bitte Preisliste zu verlangen.

Für jedes Stück, welches trägt, leiste mein Zwillingssymbol: ich volle Gewähr. — Wo d. Gesch. d. Branche mein Fabrikat nicht führen, bitte sich zu wenden an die Hauptniederlage:

Berlin W. 66, Leipziger Str. 118.

Eigene Verkaufsniederlagen:

Cöln a. Rh., Hohestr. 144. — Dresden-A., Wilsdruffer Str. 7. — Frankfurt a. M., Roßmarkt 15. — Hamburg, gr. Johannisstr. 6. — Wien I, Kärnthnerstr. 24.

Thüringer Grottensteine

zur Anlage von Felsenpartien, Ruinen, Grotten, Wasserfällen, Lourdesgrotten, Wintergärten, Wand- und Deckenbekleidung, Weg-, Beet-, Gräbereinfassungen, Böschungen.

Naturholz-Gartenmöbel.

Bänke, Sessel, Tische, Lauben, Brückengeländer, Nistkästen, Pflanzenkübel, Futterständer usw. Preislisten frei.

O. A. Dietrich, Hoflieferant, Clingen b. Greußen.



Naturholz-Möbel

Eremiten-Möbel

Patentamt. gesch., vielfach prämiert, sind die modernsten, praktischsten und bequemsten

Garten- und Park-Möbel.

(Spez.: Lauben, Pavillons, Veranden u. Zäune.) Illustr. Kataloge franko.

Fritz Lorenz sen. & Co., Biesenthal in der Mark.



D. R.-G.-M. Nr. 146 650.

Prospekte gratis.



Freistehende Garten- und Spallier-Leitern

sow. alle Systeme anderer Leitern für



häusliche und gewerbliche Zwecke, mit v. Medaillen, Ehrenpreisen, Dipl. usw. prämiert, empfiehlt

die Leiternfabrik von

O. Wilhelm, Nimptsch (Schles.).



Namens-täfelchen

verschiebbar im Zinkgehäuse.

Schrift verwittert nie.

Gegen 10 Pfg. Porto 1 Stück gratis zur Ansicht.

Georg Ad. Keller, Liebenstein (S.-M.).

Bestes und billigstes

BAUM

— SCHILD —



Wiederverkäufer genehm.

Nur ein guter, haltbarer Glaserkitt

erfüllt seinen Zweck.

— Wer solchen braucht, —

wende sich an Farben-, Lack- u. Kittfabrik **Gustav Ohmann, Zwickau (S.).**

200 000

Ia.-Maiblumen-Treibkeime

hat abzugeben

August Keck,

Hannover, am Kleinenfelde 4.

Im Laufe des Monats Oktober erscheint in dem Verlage unsrer Zeitung der 2. Jahrgang unsres

Gartenrat-Kalenders 1906.

Der Kalender ist von dem Redakteur unsrer Zeitung Herrn **Andreas Voss** wiederum mit besonderer Sorgfalt redigiert und in weiterer praktischer Ausgestaltung des bereits Bewährten in immer steigendem Maße geeignet, der *Praxis* zu dienen.

Der „Gartenrat-Kalender 1906“ wird einen sehr großen Fortschritt gegenüber dem des vorigen Jahres aufweisen. Auf Grund einer Umfrage bei 300 praktischen Gärtnern wird derselbe für jeden Tag des Jahres $\frac{1}{4}$ Seite weißes Papier enthalten. Durch Verwendung ausgezeichneten, festen und doch dünnen Papiers wurde der Umfang bei größerer Seitenzahl nicht dicker, sodaß die Handlichkeit berücksichtigt wurde.

Trotz dieser Bereicherung um 270 Seiten wird das dauerhaft gebundene Exemplar nur

1 Mark 25 Pfg. und 20 Pfg. Porto

für Franko-Zusendung kosten.

Zu beziehen gegen Nachnahme oder vorherige Einsendung des Betrages direkt vom

Verlag des „Deutschen Gartenrats“

Johannes Råde

Berlin W. 15, Uhlandstraße 146.

Bestellschein.

Hierdurch bestelle ich Exemplar... des

Gartenrat-Kalenders 1906

zum Preise von 1 Mark 25 Pfg., sowie 20 Pfg. für Porto (liegen bei).

Ort:

Name
(bitte recht deutlich):