

Winterkälte mit den austrocknenden Winden nicht so intensiv wie an anderen Orten wirken. Dem Wasser entströmt Wärme im Winter, welche sich als Nebel der Umgebung mitteilt und so die tiefen Temperaturen mildert und vor allem den strengen Frost lange hinauft. Das Frühjahr dagegen tritt spät ein, weil die dann über Winter stark abgekühlten Wassermassen die Luft länger kühl erhalten, somit auch das Wachstum etwas zurückgehalten wird und Spätfrost den sonst empfindlicheren Koniferen selten etwas anhaben können.

Die Insel dürfte wohl der nördlichste Standpunkt sein, wo die italienische Zypresse *Cupressus sempervirens* sowohl *fastigiata*, *horizontalis* und *funeris* im Freien noch ohne jeden Schutz aushält und zu Prachtexemplaren von ca. 12 Meter Höhe herangewachsen ist. Wir sehen sie noch in grösseren Pflanzen diesseits der Alpen nur in Territet und Montreux und an den geschützten Ufern des Genfer Sees, z. B. in Clarens. Die Cedern haben auf der Insel Mainau eigentlich eine zweite Heimat gefunden, ebenso *Cupressus horizontalis* und *funeris*, wiewohl ihre Anpflanzung nur etwas über 40 Jahre zurückliegt. Ausser sehr vielen jüngeren Exemplaren der verschiedenen Varietäten treffen wir im Schlosshofe eine 40jährige *Cedrus Deodara* von 23 Meter Höhe und 13 Meter Kronendurchmesser und in freier Pflanzung eine 42jährige *Cedrus Libani* von 20 Meter Höhe. In viel älteren und grösseren Exemplaren begegnen wir nur noch Cedern diesseits der Alpen an den Ufern des Genfer Sees, speziell in der Umgegend von Genf. Die Anpflanzungen datieren teilweise dort seit dem Jahre 1778. Die Araukarien, die unter den Koniferen die bizarrsten und eigentümlichsten Gewächse hinsichtlich Wuchs wie Belaubung darstellen, sind in der einzig im Freien aushaltenden Varietät *imbricata* auf der Mainau in sehr stattlichen Exemplaren zu finden. 40jährige Pflanzen von 9 Meter Höhe und 6 Meter Breite machen einen imposanten Eindruck. Die Widerstandsfähigkeit der *Araucaria imbricata* hängt sehr viel von ihrer individuellen Veranlagung, passendem Standort und Gesundheitszustand ab. Wir finden hier und da grosse Exemplare im Freien, wo man es kaum für möglich halten sollte und anderswo wollen selbst in geschützten Lagen Anpflanzungen nicht gedeihen. So steht z. B. in der Schweiz oberhalb Walzenhausen am Bodensee, bei einer Höhe von 540 Meter über dem Meeresspiegel, ein 45jähriges schönes Exemplar was noch nie gedeckt wurde; diese Pflanze wurde von der D. D. G. photographisch aufgenommen als Ansichtskarte verteilt. Ebenso befindet sich in Luzern ein Prachtexemplar im Garten des Herrn Wattstein, welches seit langen Jahren jährlich Zapfen bringt, sogar in Airolo an der Gothardroute ist ein schönes Exemplar von ca. 3 Mtr. Höhe bei 1100 Meter über Meer anzutreffen, auch einzelne Cedern findet man dort.

Wir finden ferner auf der Insel Mainau sozusagen alle überhaupt im Freien aushaltenden Koniferen in einer Ueppigkeit und Grösse, die wir sonst seltener zu sehen gewohnt sind, z. B. 41jährige *Sequoia gigantea* von 25 Mtr. Höhe und 4 Mtr. Stammumfang. *Cryptomeria japonica*, 17 Mtr. Höhe, 38 Jahre alt, *Crypt. japon. elegans*, 10 Mtr. Höhe, 35 Jahre alt, *Juniperus Sabina fastigiata* von 6 1/2 Mtr. Höhe. Diese kann man als die Zypresse des Nordens bezeichnen. *Taxus baccata fastigiata* von 6 Mtr.

Höhe, *Picea Morinda* von 13 Mtr., wovon in Zürich auch ein Exemplar von 18 Mtr. Höhe in tadelloser Entwicklung existiert. Wir begegnen ferner prächtigen *Biota orientalis* und *orientalis aurea*, *Pinus Cembra*, *Abies Nordmanniana*, *Abies numidica*, *Abies nobilis*, *Libocedrus decurrens*.

Von exotischen immergrünen Gehölzen erfordern: *Laurus nobilis*, *Olea*, *Camellia*, *Eriobotrya*, *Lagerstroemia*, *Magnolia grandiflora*, *Chamaerops*, *Laurus glandulosa* und *Camphora*, *Eucalyptus*, *Viburnum odoratissima*, *Araucaria excelsa*, *Aloe*, *Agaven*, *Phormium*. Dagegen hielten aus: *Quercus Ilex*, *Viburnum Tinus*, *Edgeworthia chrysantha*, *Nandina domestica*, *Azara microphylla*, *Prunus lusitanica*, *Azalea indica*, verschiedene *Yucca* und *Bambusa*, *Cupressus macrocarpa*, *Libocedrus chilensis*, *Podocarpus andina* etc.

Nach dem vielen Gesehenen wurde ein dargebotener Imbiss auf der Schlossterrasse freudig begrüsst und ausgiebiger Gebrauch davon gemacht. Der Tag war beendet, ehe das Schiff in Konstanz wieder anlangte, wo die Teilnehmer beim Abendessen noch lange vereinigt waren.

Der dritte Tag begann mit vielen interessanten Mitteilungen über Koniferen vom Geschäftsführer, Garteninspektor Beissner-Bonn. Wir sind von ihm das genaueste Eingehen bis in die geringsten Einzelheiten der einzelnen Gegenstände gewohnt. Halbheiten gibt es da nicht. Dass dabei viel Zeit gebraucht wird, ist erklärlich, wodurch anderes desto kürzer gefasst werden musste, zumal sich die Zeit nicht so ausdehnen liess, wie die einmal in Fluss befindlichen Reden.

Oberforstinspektor Coorz in Bern (Schweiz) machte über die dendrologischen Bestrebungen, soweit sein Ressort in Frage kommt, in der Schweiz Mitteilungen, die sehr interessantes zu Tage förderten.

Es folgte der Vortrag von St. Olbrich-Zürich über unsere winterharten Rosen und ihre Verwendung. Der Vortragende ist auf diesem Gebiete schon bekannt. Verschiedene Artikel in Gartenzeitungen über dieses Thema, auch sein Buch „Der Rosen Zucht und Pflege“ zeugen von langjährigen Beobachtungen der grossen Zahl der winterharten Rosenarten. Er wendete sich in seinen Ausführungen mehr der Praxis zu und teilte die enorme Zahl der ausdauernden Rosen mehr in die Wuchsverhältnisse ein, als in die botanischen Klassen, wodurch deren sachgemässe Verwendung eine leichtere wird.

Der Vortragende nahm hierbei den Standpunkt ein, dass wir jetzt Rosensorten genug besitzen, die kaum die normalen Winter, trotz sorgfältiger Deckung, auszuhalten vermögen, und wir doch mehr darnach trachten sollten, die ausdauernden Rosen zu verwenden, welche noch vor 50—80 Jahren auch die Gärten bevölkerten und weniger Mühe als heute machten, wo viele neuere Rosensorten nur noch als Gewächshauspflanzen zu betrachten sind. Unglücklicherweise wurde vor ca. 100 Jahren mit der Einführung der indischen Rosen den damals existierenden Rosensorten der *Gallica*-Rasse zu viel südliches Blut beigebracht und dadurch auch die Widerstandsfähigkeit vermindert. Wäre die *Rosa rugosa* schon damals mit aufgetreten, so kann man als gewiss annehmen, dass dann auch die schönen Kreuzungen, welche in neuerer Zeit damit erreicht

wurden, früher in unseren Gärten Eingang gefunden hätten.

Es war eigentlich begreiflich, dass man sich mit der Einführung der mehrmals blühenden Rosen von den alten damals existierenden, nur einmal blühenden abwandte und sie nach und nach ausgingen liess. Denn das Wiederblühen war doch zu verlockend und man nahm sehr gern die geringe Winterhärte und das damit verbundene sorgfältige Decken im Winter mit in den Kauf. Aber auch diese Anschauungen haben sich geändert, von verschiedenen Seiten ruft man nach mehr Winterhärte der Rosen und will die zärtlichen Kinder des Südens auch den weniger von Gott begnadeten Gegenden überlassen.

Im Laufe der Zeit haben sich bei einzelnen Liebhabern der ausdauernden Rosen eine grosse Zahl solcher Sorten wieder angehäuft, die verdienen, weiteren Kreisen zugänglich gemacht zu werden. Allerdings muss man bei Verwendung dieser Rosen nicht von dem einseitigen Standpunkte allein die Rosen beurteilen. Dieser besteht vielfach nur darin, zu untersuchen, ob es eine Schnittrose ist. Die Rosen als Gartendekorationssträucher zu betrachten hat wohl auch eben solche Berechtigung und zu diesem Zwecke sind die winterharten Rosen auch nur zu verwenden. Ihre Reichhaltigkeit in Wuchs, Farbe und Form der Blüten, Belaubung und Verschiedenheit der Früchte sowie auch in der Blütezeit ist sehr gross, so dass man von Einseitigkeit dabei nicht sprechen kann.

Je nachdem man die Sorten der verschiedenen Klassen anpflanzt, kann man, schon lange bevor die Edelrosen zu blühen beginnen, bereits von Mitte Mai an, gewisse Sorten in Flor haben; und es schiebt sich dieser hinaus bis in den Juli, in welchem erst Sorten der Sektion *Carolinae* zu blühen beginnen. Auch die vielen Varietäten der *Rosa rugosa* blühen von Ende Mai fast bis in den Herbst hinein.

Auch unter den älteren Sorten der bekannten Remontantrosen sind eine grosse Zahl, die unsere normalen Winter Mitteleuropas ohne Deckung zu überdauern vermögen, speziell noch dann, wenn man sie mehr im Freien wachsen lässt und sie nicht durch einen intensiven Schnitt in engen Grenzen halten will, denn durch einen immerwährenden Schnitt werden die Rosenpflanzen nur geschwächt und ihre Widerstandsfähigkeit vermindert.

Wenn die vielen ausdauernden Rosenarten bisher noch nicht die ihnen zugehörige Verwendung gefunden haben, so mag die Unkenntnis ihrer Eigenschaften, speziell hinsichtlich ihres Wuchses, viel beigetragen haben. Die eine Sorte bleibt klein und dicht, die andere wird hoch, die eine breit, die andere kann nur ihre Verwendung wegen ihrer schönen dekorativen Früchte beanspruchen.

Um somit die Eigenheiten der Sorten zu kennen ist es am besten, wenn man sie in verschiedene Kategorien teilt und zwar:

1. In kleinbleibende Strauchrosen von buschigem Wuchs, die 1 m Höhe nicht übersteigen und sich für kleine Gruppen und für Umpflanzungen eignen.
2. Strauchrosen, deren Wuchs selten unter 1 m ist, auch kaum 2 m Höhe übersteigt und zu grösseren Gruppen oder als Solitärsträucher zu verwenden sind.
3. Strauchrosen, welche hoch und breit werden und von 2—4 m Höhe und Breite erreichen

können und nur für grössere Partien zu gebrauchen sind.

4. Sorten, die sich vermöge ihrer langen dünnen Zweige nicht von selbst aufrecht halten können, daher Stützpunkte bedürfen, oder sonst von kriechendem Wuchs sind, die sogenannten Kletterrosen.
5. Sorten, die sich speziell durch ihre grossen, zahlreichen oder schöngefärbten Früchte auszeichnen und nur damit dekorativ wirken.

Zur Kategorie 1 gehören: *Rosa Alberti*, *amoena*, *carelica*, *cuspidata*, *clinophylla*, *dahamascena*, *elymatica*, *gallica parviflora* und *fl. pl. glutinosa*, *humilis*, *lutea Harrisoni*, *pimpinellifolia* mit den verschiedenen Varietäten. Damit sind die schönen, niedrig bleibenden Strauchrosen auch erschöpft.

Zur Kategorie 2 gehören: *Rosa alpina*, *Ascheroniana*, *carolina*, *caryophyllacea*, *collina*, *damascena*, *Dawsoniana*, *elliptica*, *Engelmanni*, *Fendleri*, *gallica* mit den zahlreichen Varietäten der *Rosa centifolia* und Moosrosenklasse, *kurdistanica*, *lucida*, *lutea bicolor*, *nutkana*, *nitida*, *Nuttalliana phoenicea*, *provincialis*, *Pissardi*, *Przewalskii*, *Rapa*, *Rupini*, *Regeli*, *rubrifolia*, *rugosa* nebst verschiedenen Hybriden davon, und *Webbiana*.

Zur Kategorie 3 gehören: *Rosa Borbasiana*, *blanda var luxurians*, *Beggeriana*, die *Canina*-Hybriden von *Lord Penzance*, *Chaberti*, *foliolosa*, *Jundzilli*, *macrophylla*, *multiflora*, *nipponensis* und *Woodsii*.

Zur Kategorie 4 gehören nach den Anschauungen des Vortragenden nur die alten winterharten Kletterrosen. Die in neuerer Zeit fast ins Unglaubliche gestiegene Zahl der Kletterrosen sind dabei nicht erwähnt. Sie sind nicht überall winterhart. Uebrigens entspringt die grosse Sortenvermehrung dieser Kategorie durchaus nicht dem Bedürfnisse zu ihrer Verwendung. Wir haben auch noch viele schöne Schlingpflanzen, deren Verwendung dadurch nicht unterdrückt werden soll. Einige der ausdauernden Kletterrosen sind: *Amadis*, *Ayrshire*, *Beauty of the prairies*, *Belle de Baltimore*, *Camelton*, *Calypso*, *Carnea grandiflora*, *Felicité*, *Himmelsauge*, *Leuchstern*, *Mme. Sancy de Parabère*, *Metabilis*, *Ruga*, *Russelliana*, *Rubin*, *Setigera*, *Thoresbyana*.

Zur 5. Kategorie sind zu zählen: Die schon einmal genannten *Rosa alpina*, *collina*, *Chavini*, *Chaberti*, *cuspidata*, *Engelmanni*, *Jundzilli*, *Regeli*, *rugosa* nebst Varietäten, *phoenicea*, *pimpinellifolia*, *kurdistanica*, *lucida* und *rubrifolia*, dann die noch nicht genannten *Rosa anemonea*, *altaica*, *acicularis*, *arkansana*, *Bouernieriana*, *complicata*, *coriifolia*, *cinnamomea*, *iberica*, *Lemani*, *montivaga*, *Perrieri*, *pomifera*, *petrella*, *phoenicea*, *Sabini*, *Sagi*, *venosa*, *Wallichii*, *Zolona*.

Nur ein rein botanisches Interesse besitzen: *Rosa Fedtschenkoana*, *lana*, *agrestis*, *abietina*, *baicalense*, *Ecceae*, *pisocarpa*, *Pouzini*, *dumetorum*, *sicula*, *Serafini*, *sericea*, *sempervirens*, *stylosa* und *tomentella*. Die Diskussion hierüber konnte leider nicht nach Wunsch ausgedehnt werden, es fehlte die Zeit.

Zum Schluss hielt der Vorsitzende, Graf von Schwerin einen gut durchgearbeiteten Vortrag über die Resultate des Wiener Nomenklaturkongresses. Da die Zeit drängte, konnte in die Diskussion nicht eingetreten werden. Die Versammlung wurde geschlossen 12 Uhr 5 Minuten.

Gegenteil der Fall ist und alles, kleine und grosse Früchte, durcheinander liegt.

Wenn ich jetzt versuchen will, die verschiedenen Versandmethoden zu beschreiben, so möchte ich mit der empfindlichsten Frucht, mit der Erdbeere beginnen. Obgleich wohl keine andere Tafelfrucht so rasch dem Verderben bei einem weiteren Versand ausgesetzt ist, wie gerade die Erdbeeren, konnte man vergangenes Jahr in Düsseldorf französische Einsendungen getriebener Erdbeeren sehen, bei denen die Früchte tadellos frisch und gut ankamen, jedenfalls weit besser aussahen, als die Einsendungen von Züchtern, die vielleicht in Köln und Bonn wohnten. Schon beim Pflücken der Erdbeeren ist mit der grössten Sorgfalt zu verfahren, die Frucht darf nicht berührt werden, sondern nur am Stiel angefasst, in ein weiches Erdbeerblatt gehüllt und mit diesem in das zum Versand bestimmte Kistchen gelegt werden. Zu beachten ist ferner, dass die Erdbeeren vollständig trocken gepflückt werden, ebenso dürfen dieselben nicht überreif sein. Für getriebene Erdbeeren empfiehlt es sich, für den weiteren Versand mit der Post oder noch besser als Passagiergut kleine leichte Kistchen von ca. 20 cm Länge, 10 cm Breite und 3 cm Höhe zu verwenden, welche für 8—12 Früchte berechnet sind. Die Kistchen werden verkehrt gepackt, d. h. der Deckel wird zuerst festgenagelt, worauf [der Boden des Kistchens ist abgenommen,] eine dünne Schicht Watte, hierauf ein Seidenpapier, worauf jede in ein Erdbeerblatt einzeln gelegte Frucht zwischen schmalen Watterstreifen fest verpackt wird. Dabei soll die schönste Seite der Frucht immer nach unten liegen, so dass beim Öffnen der Kiste sich die Früchte am vorteilhaftesten präsentieren. Davon abratem möchte ich, zum Versand von Erdbeeren die jetzt viel empfohlene Cellulosewatte zu verwenden, da dieselbe sehr viel kleine Staubteile

enthält, welche sich an den Früchten festsetzen und dadurch die Früchte für die Tafel unbrauchbar machen. Sehr empfehlenswert ist es, den oberen Rand der Kistchen mit einer kleinen durchbrochenen Papierborde zu bekleiden, was nicht viel kostet, jedoch dem ganzen Inhalt ein sehr gefälliges Aussehen verleiht. Die kleinen Kistchen kommen dann in einer grossen Sammelkiste zum Versand. Bei solcher Verpackung kommen die Früchte selbst auf grössere Entfernung stets gut an. Wenn von anderer Seite empfohlen wird, einmal zwei Schichten in ein grösseres Kistchen zu packen, so kann dieses wohl angehen, wenn die Früchte zur Bowle etc. gebraucht werden, nicht aber bei erstklassigen Tafelfrüchten, denn ich kann auf Grund vielfacher Erfahrung nur dringend raten, niemals mehr als eine Schicht in jeden Kasten zu packen.

Diese Einlagerung in kleinere Kistchen soll selbstverständlich nur für Treiberbeeren angewandt werden, deren höherer Preis eine derartige teurere Verpackung zulässt. Wer Erdbeeren für den Grosshandel im Freien zieht, kann natürlich nicht diese zeitraubende Verpackung anwenden. Besonders empfehlenswert sind die vielfach in Thüringen angefertigten Spannkörbchen, welche 1—2 Pfd. fassen, dieselben werden reihenweise in aus Latten hergestellte Gestelle gepackt, zwischen jede Lage Körbchen kommt ein aus dünnen Brettspächeln angefertigter, genau eingepasster Rost, um den Druck aufeinander gestellter Körbchen zu vermeiden.

Die Früchte werden nur bei trockener Witterung gepflückt; auch ist zu vermeiden, dass die Früchte schon beim Pflücken angefasst oder gedrückt werden. Sehr vorteilhaft hat es sich bewährt, Holzfasern um die Pflanzen vor der Ernte zu legen, damit die Früchte rein bleiben und weniger faulen. Die dadurch verursachte Arbeit und Unkosten machen sich hinreichend

wieder durch den besseren Preis, welchen man für saubere Früchte bekommt, bezahlt.

Bei etwas härteren Erdbeersorten kann man auch, wenn die Entfernung nicht zu gross ist, Spankörbe, welche etwa 4—5 Kilo fassen und die oben mit Packleinen zugeseilt werden, verwenden. Empfehlen möchten wir aber diese Verpackungsart keinesfalls.

Auch bei Pfirsichen ist die grösste Sorgfalt beim Versand zu beachten. Schon beim Abnehmen der Frucht muss darauf gesehen werden, dass dieselben in keiner Weise gedrückt werden, da die Pfirsiche durch die kleinste Druckstelle in kurzer Zeit unansehnlich und minderwertig sind und leicht faulen. Kleine Kistchen, in denen 12—16 Früchte Platz finden, eignen sich am besten zum Versand, dabei sollen die einzelnen Früchte in Seidenpapier eingepackt sein, worauf ebenfalls etwas Watte zwischen und über die Früchte gelegt wird. Sehr zu empfehlen ist das namentlich in Frankreich gebräuchliche Verfahren, Holzwohle in Seidenpapier einzudrehen und diese Polster zwischen die Früchte zu legen. Die Früchte dann werden nicht in Seidenpapier gepackt und präsentieren sich deshalb beim Öffnen der Kiste sehr vorteilhaft. Auch hier ist Hauptbedingung fest zu packen, da dieses nur eine gute Ankunft der Früchte garantiert. Um eine gleichmässige Ausföhrung zu ermöglichen, müssen die Pfirsiche in vielleicht 4 verschiedenen Grössen sortiert werden. Getriebene Kirschen, Reineclauden, Himbeeren etc. wie solche von einer Pariser Firma im Mai vorigen Jahres in Düsseldorf ausgestellt wurden, lagen in kleinen Kistchen Frucht an Frucht fest verpackt und kamen tadellos an.

Wie Tafeltrauben am vorteilhaftesten verpackt werden, konnte man gleichfalls aus den verschiedenen Methoden, welche die französischen Züchter angewandt hatten, um ihre Er-

zeugnisse tadellos auf die Düsseldorfer Ausstellung zu bringen, ersehen. Der zarte Reif war auf sämtlichen Trauben so gut erhalten, als wenn dieselben erst von der Rebe geschnitten und auf die dafür bestimmten Polster gelegt worden wären. Sehr zweckmässig ist folgende Packung, die bei den darauffolgenden Obstausstellungen von deutschen und holländischen Züchtern sehr viel Nachahmung fand. Die Trauben werden fest auf ein Polster gebunden, dessen unterer Holzrand etwas vorgeht, hierüber wird eine passende offene Kiste gestülpt, so dass die Traube ganz frei in der Kiste liegt, diese Kisten werden in grosse viereckige Deckelkörbe gestellt und mit Holzwohle so festgepackt, so dass dieselben sich nicht bewegen können. Eine andere Art der Verpackung ist folgende: die Trauben, welche an der Rebe in Pergamentdüten eingebunden sind, werden mit diesen Düten in viereckige Deckelkörbe frei aufgehängt und den ganzen Zwischenraum füllt man mit Korkmehl aus.

Die vorerwähnten Versandarten von getriebenen Erdbeeren, Pfirsichen und Trauben beziehen sich hauptsächlich nur auf feineres Tafelobst. Jedoch können sie bei sogenanntem Marktware in anbetrachtes des dafür entsprechend niedrigeren Preises nicht angewendet werden, hingegen sollen Pfirsiche, sobald diese Früchte nicht an Plätze selbst Verwendung finden, immer in Kisten gepackt, zum Versand kommen. Nur dann lässt sich für tadelloser Eintreffen der Früchte garantieren.

Von wirtschaftlichen noch grösserem Interesse ist wohl der Versand von Tafeläpfeln und Birnen und bot darin die grosse Internationale Herbstobstausstellung in Düsseldorf die passendste Gelegenheit, Studium über das Für und Wider der zweckmässigsten Versandmethoden aufzustellen, welche ich in einem weiteren Artikel folgen lassen werde.