

Der Handlungsgärtner.

Verantwortlicher Redakteur:
Hermann Pilz,
Leipzig-Oetzsch, Mittelstrasse 4.

Handels-Zeitung für den deutschen Gartenbau.

Für die Handelsberichte und den fachlichen Teil verantwortlich:
Otto Thalacker,
Leipzig-Gohlis.

Organ des „Gartenbau-Verbandes für das Königreich Sachsen E. G.“

„Der Handlungsgärtner“ kann direkt durch die Post unter No. 3222^a der Postzeitungsliste bezogen werden.

Der Abonnementspreis beträgt pro Jahr: für Deutschland und Oesterreich-Ungarn Mark 5.—; für das übrige Ausland Mark 8.—.
Das Blatt erscheint wöchentlich einmal Sonnabends. — Inserate kosten im „Handlungsgärtner“ 30 Pfg. für die fünfgespaltene Pettzelle.

Die gärtnerischen Positionen im amtlichen Warenverzeichnis zum neuen Zolltarif.

II.

Für die bei der Einfuhr nach Deutschland seit 1. März zu beobachtenden Zollvorschriften ergibt das amtliche Warenverzeichnis hinsichtlich der Küchengewächse folgende Positionen:

No.	per dt. A.	Vertrags-satz A.
Artischocken, frisch	33	20 frei
zerkleinert, geschält, gepresst, getrocknet, gedarrt, gebacken oder sonst zubereitet	36	40 10
für den feineren Tafelgenuss zubereitet, nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen	216	75 40
219	75 60	
Auberginen, Alberginen, Eierpfeffer, Eierfrüchte, Eierpflaumen, Melongenaepfeffer, Früchte der Eierpflanze (<i>Solanum esculentum</i> Dun., <i>Solanum melongena</i> L.) von der Grösse und Gestalt von Hühnereiern, frisch	33	4 frei
(Anm.: Der Zusatz „von der Grösse und Gestalt von Hühnereiern“ erscheint uns sehr unglücklich, denn wir haben Auberginen im Handel gesehen, die mit allen anderen eher zu vergleichen waren als mit einem Hühnerei. D. Schriftl.) zerkleinert, geschält, gepresst, getrocknet, gedarrt, gebacken oder sonst einfach zubereitet	37	10 4
Beifuss, gemeiner (Gänse-Johanniskraut, Jungfernkraut, Weibekraut), frisch	33	4 frei
getrocknet	34	4 frei
bitterer (Wermut), ausge-trocknet und gemahlen	71	frei frei
Blumenkohl, frisch	33	4 frei
Bohnen: 1. Speisebohnen, frische, auch ausgelöst	33	4 frei

2. Futterbohnen, frische, im Kraut eingehend	27	1 frei
in Schoten eingehend oder ausgelöst, wie frische Speisebohnen.		
Champignonbrut (in Düngererde befindliche, dem blossen Auge nicht sichtbare Myceläden)	71	frei frei
Champignons, frisch	33	20 frei
zerkleinert, geschält, gepresst getrocknet, gedarrt, gebacken, in Salzlake eingelegt oder sonst einfach zubereitet	35	50 10
Dillkraut, frisch	33	4 frei
getrocknet	34	4 4
Erbsen, frische, zum Genuss oder zu Futterzwecken	33	4 frei
Estragon (Dragenbeifuss, Kaisersalat), frisch	33	4 frei
Fenchel, frisch oder getrocknet	22	4 4
Futterrüben, frisch	24	frei frei
getrocknet	24	1 1
Grünkohl, frisch	33	4 frei
Gurken, frisch	33	4 frei
zerkleinert, geschält, gepresst, in Salzlake eingelegt oder sonst zubereitet	37	10 frei
für den feineren Tafelgenuss zubereitet	216	75 75
sogenannte Znaimer	—	— 4
in luftdicht verschlossenen Behältnissen	219	75 60

Znaimer Gurken nur 4 Mk. Sogenannte Znaimer Gurken sind ungeschält und unzerschnitten in Essig eingelegt, oder ungesalzene Gurken mit Zutaten von Gewürzen, in der Regel nur von Pfeffer, Paprika und Piment, und meist mit geringen Zusätzen anderer Küchengewächse, z. B. von kleinen Zwiebeln, Majskölbchen oder Schwämmchen, sowie einigen verschiedenen Geschmack gebenden Kräutern. Sie unterscheiden sich von den Pfeffergurken und den als Pickles zubereiteten Gurken durch die Grösse, da zu den Znaimer Gurken die in Deutschland wenig angebaute, etwa 4—8 cm Zwerggurke, zu den Pfeffergurken und Pickles aber nur eine 3—4 cm lange Gurkenart verwendet wird. Auch sind die Znaimer

Gurken nicht in Estragon, sondern in Weinessig eingelegt.		
Kartoffeln, frisch: in der Zeit vom 15. Februar bis 31. Juli	23	2,50 1
in der Zeit vom 1. August bis 14. Februar	23	2,50 frei
zerkleinert usw. zubereitet	37	10 10
Kohl, frisch: 1. Rotkohl, Weisskohl, Wirsingkohl	33	2,50 2,50
2. Anderer Kohl, z. B. Blumenkohl, Braunkohl, Butterkohl, Grünkohl, Meerkohl, Rosenkohl, Savoyerkohl	33	4 frei
Küchengewächse (Gemüse und essbare Kräuter, Pilze, Wurzeln und dergl.): 1. Rotkohl, Weisskohl, Wirsingkohl, frisch	33	2,50 2,50
2. Artischocken, Melonen, Pilze (einschliesslich der Champignons u. Trüffel), Rhabarber, Spargel, Tomaten, frisch	33	20 frei
3. Andere Küchengewächse, z. B. Auberginen, Bamien (<i>cornes grecques</i>), Bataten, Blumenkohl, Bohnen, Braunkohl, Brunnenkresse, Butterkohl, Endiviensalat, Erbsen in Schoten, Grünkohl, Gurken, Haferwurzeln, Hopfenfrüchte (Hopfenkeime), Karotten, Knoblauch, Knollenfrüchte, Kohlrabi, Kopfsalat, Kürbisse, unreife Maiskolben, Meerkohl, Meerrettich, Pastinakwurzeln, Petersilienwurzeln, Portulak, Radieschen, Rapunzeln, Rettiche, Rosenkohl, Salatbeeten, Savoyerkohl, Schnittlauch, Schwarzwurzeln (Skorzenerwurzeln), Sellerie, Spinal, Zichorienstauden (Brüsseler Zichorie, Witloof), Zwiebeln sowie die unter 4 genannten Blätter und Kräuter: frisch	33	4 frei

4. Lorbeerblätter, gemeiner Beifuss, Boretsch (Gurkenkraut), Estragon, Majoran, Gartenthymian, Petersilienblätter, Porree, Salbeiblätter, Waldmeister und sonstige zum Würzen von Nahrungs- u. Genussmitteln dienende Blätter und Kräuter, getrocknet (gedörrt)	34	4 4
5. Champignons, zerkleinert, geteilt oder gepresst	36	40 8
getrocknet usw.	35	50 8
6. Artischocken, Melonen, Pilze (mit Ausnahme des Champignons), Rhabarber, Spargel, Tomaten, zerkleinert, geschält, gepresst, auch getrocknet usw.	36	40 4
Melonen, Pilze	—	— 8
Artischocken, Rhabarber, Spargel	—	— 10
Majoran, frisch (Meiran, <i>Origanum majorana</i>)	33	4 frei
getrocknet	34	4 4
Pastinakwurzeln, frisch	33	4 frei
Petersilienblätter, frisch	33	4 frei
getrocknet	34	4 frei
Petersilienwurzel, frisch	33	4 frei
Pilze, essbare: 1. frisch	33	20 frei
2. zerkleinert, geschält, gepresst	36	40 8
3. getrocknet, gedörrt usw.	36	40 8
Champignons	35	50 10
Radieschen	33	4 frei
Rettiche, frisch	33	4 frei
Meerrettich, frisch	33	4 frei
Rhabarber (Rhabarberblätter, Rhabarberblattstiele), frisch	33	20 frei
zerkleinert, geschält usw.	36	40 10
Salatbeeten (die als Küchengewächse dienende rote Rübe), frisch	33	4 frei
Saturei (Bohnenkraut): frisch	33	4 frei
getrocknet	34	4 frei
Spargel, frisch	33	20 frei
zerkleinert, geschält, gepresst usw.	36	40 10

Das Geschlecht der Magnolien.

Nur wenige Tage noch und die Magnolien werden im schönsten Blüthenschmuck prangen. Da ist es wohl angebracht, wenn wir einmal näher auf diese Gattung eingehen, die unter der reichen Zahl prächtiger ausländischer Blütenbäume und -Sträucher, welche in der Ausschmückung unserer Gärten und Parks eine bedeutende Rolle spielen, unbedingt an erster Stelle zu nennen ist. Es gibt keine zweite Gehölzgattung, die, sei es im Blüten-, sei es im Laubschmuck, nur annähernd eine gleiche Wirkung auf den Beschauer auszuüben imstande wäre und aus diesem Grunde erklärt sich ihre allgemeine Beliebtheit beim Fachmann wie Laien. Jedem Garten, der einen oder mehrere Vertreter dieses wahrhaft königlichen Geschlechts zu seinen Insassen zählt, wird durch sie der Charakter des Vornehmen und Schönen in hohem Masse zu eigen. Magnolien sind Solitärpflanzen, d. h. sie wachsen nur bestehend, unbegleitet durch andere Gehölze, zur höchsten Vollkommenheit heran. Dieser Freiland setzt eine gewisse Widerstandskraft gegenüber Frost und sonstigen Witterungsunbilden voraus, wie sie in unserem heimischen Klima, namentlich in der Uebergangszeit vom Winter zum Frühjahr, keineswegs selten sind. Junge Magnolienpflanzen sind mehr oder weniger empfindlich, es muss daher bei der Anpflanzung Sorge für geschützten Standort getragen werden. In kleinen Anlagen gewähren hohe Gebäude, Mauern oder grössere Bäume schon einen genügenden Schutz, in grösseren Parks empfehlen sich besonders Koniferenpflanzungen, wobei noch in Betracht zu ziehen ist, dass die ästhetische Wirkung der vor einer solchen Schutzpflanzung stehenden Magnolien eine wesentlich höhere ist, da sowohl

die Blüten wie das hellgrüne Laub der Magnolien sich von dem dunkleren Hintergrunde prächtig abheben. Im übrigen verwöhne oder verzärtelte man die Bäume nicht durch alljährliches Einbinden, es sollte einem solchen Winterschutz nur in den ersten Jahren nach der Anpflanzung stattgegeben, danach aber entfernt werden. Dass die Magnolien keineswegs so empfindlich sind, als wie sie hier und da noch verschrien sind, beweisen zahlreiche grosse Exemplare in Teilen unseres Vaterlandes, die sich durch strenge Winter auszeichnen. Zu den härtesten Arten gehört *Magnolia acuminata* L., von der in Deutschland sehr hohe und starke Exemplare vorhanden sind, ebenso sind *M. obovata* Thunb., *Yulan* Desf., *hypoleuca* Sieb. et Zucc., *tripetala* L. zu den härteren Arten zu zählen, in der Jugend sind sie allerdings, das soll hier nochmals hervorgehoben werden, im Winter zu schützen. Die immergrüne *M. grandiflora* L., wohl die schönste Art, ist für unser Klima als Freilandgehölz nicht brauchbar, daran ändert auch die Tatsache nichts, dass dieselbe im Heidelberger Schlossgarten ohne Deckung durch den Winter gekommen ist, das ist eben eine Ausnahme, wie sie auch bei anderen immergrünen Gehölzen festzustellen ist, die aber deswegen ebensowenig für allgemeine Anpflanzung empfohlen werden können. Was die Erfordernisse anbelangt, die die Magnolien an die Pflege stellen, so ist folgendes zu bemerken: Alle Magnolien verlangen ohne Ausnahme einen gut zubereiteten frischen Boden, auch muss derselbe genügend durchlässig sein. Schwere Erde ist zu vermeiden, ein guter Gartenboden mit Heideerde, torfiger Mooreerde, sowie Sand und Lehm untermischt, sagt ihnen am besten zu. Die Pflanzzeit ist das Spätfrühjahr, Exemplare jedoch, die in Gefässen oder Körben vorkultiviert sind, kann man auch bis in den Frühsommer an Ort und

Stelle setzen, Pflanzen, die in Körben stehen, belässt man in diesen und senkt sie samt Korb in die Pflanzgrube. Diese Pflanzweise verdient, da hierbei die Pflanzen so gut wie gar nicht gestört und auch eine Beschädigung des Wurzelkörpers ausgeschlossen ist, so viel wie möglich angewendet zu werden. Frisch gepflanzte Magnolien verlangen, namentlich im ersten Jahre, eine reichliche Bewässerung, im Sommer gepflanzte ausserdem noch öfteres Spritzen, auch muss für die Anbringung von Schatten in der ersten Zeit nach der Pflanzung gesorgt werden. In bezug auf den Grad der Bodenfeuchtigkeit im allgemeinen muss gesagt werden, dass derselbe je nach der Art verschieden ist. So verlangt z. B. die nordamerikanische *M. macrophylla* Mich. nur einen mässig feuchten Standort, namentlich ist bei dieser Art gute Durchlässigkeit des Bodens zu berücksichtigen, feuchtere Bodenverhältnisse lieben *M. hypoleuca* Sieb. et Zucc., *Fraseri* Walt., *cordata* Mich., und *M. glauca* L., die in ihrer Heimat am Rande von Sümpfen wachsend angetroffen wird, verlangt dementsprechend auch bei uns in der Kultur einen dem natürlichen Vorkommen möglichst Rechnung tragenden Standort. Man vermehrt die Magnolien durch Aussaat, durch Veredlung und durch Absenken. Die Samen sind sofort nach der Reife zu säen, gut tut man, stratifizierte Samen zu verwenden, den man im zeitigen Frühjahr ins Frühbett oder in kleine Kästen aussät, die man unter Glas hält. Die jungen Sämlinge werden sobald wie möglich pikiert, zunächst weiter im Frühbettkasten oder in der kalten Vermehrung gehalten und im Winter vor Zutritt von Frost bewahrt. Zweijährige Pflanzen kann man im Freien belassen, man gebe ihnen im Winter eine Wurzeldecke durch Laub oder Nadelstreu. Die Veredlung geschieht durch Ablaktieren, das geschieht in der Weise, dass die in Töpfe zu

pflanzenden Unterlagen (*M. tripetala*, *hypoleuca*, *obovata*) bei der Art, die durch Veredlung vermehrt werden soll, eingegraben wird, das Experiment der Veredlung geschieht dadurch, dass ein Edelzweig herabgebogen und an die Unterlage abklaktiert wird, indem sowohl an der Unterlage wie am Edelzweig ein Stück 4—5 cm lang glatt ausgeschliffen und mit einander verbunden wird, so dass Rinde auf Rinde zu liegen kommt, die Stelle wird mit Baumwachs verstrichen. Die amerikanischen Arten und *M. hypoleuca* veredelt man am besten auf *M. acuminata* und *tripetala*, für die japanischen Arten ist *M. obovata* die geeignetste Unterlage. Durch Stecklinge lassen sich Magnolien nicht vermehren, dagegen gelingt die Fortpflanzung durch Senker von einjährigem Holze unschwer, die man jedoch erst nach zwei Jahren von der Mutterpflanze löst, um sie dann aufzuschulen. Wir kommen nun zur botanischen Stellung des Geschlechts. Die Gattung *Magnolia* L. bildet mit noch einigen anderen, unter denen *Liriodendron* L. und *Schizandra* Rich. als Freilandgehölze hier mit angeführt sein mögen, die Familie der *Magnoliaceae*. Die Gattung *Magnolia* zählt etwa 30 Arten, die über das tropische Asien, Ostasien und Nordamerika verbreitet sind, etwa die Hälfte von der Gesamtzahl eignet sich zur Anpflanzung in unsern klimatischen Verhältnissen, wozu noch eine Anzahl von Formen und Hybriden treten. Die ostasiatischen Arten fasst man zusammen in die Abteilung *Gwillimia* DC., sie unterscheiden sich von den amerikanischen Arten, die der Abteilung *Magnoliastrum* C. Koch angehören, durch zwei die Knospen einschliessende Blätter. Hinsichtlich der Blütezeit unterscheidet man zwischen solchen Arten, die im Frühjahr noch vor dem Laubausschlag bzw. während der Entfaltung der Blätter ihre Blumen öffnen und