

Zur gefl. Beachtung!

Unsere geschätzten Abonnenten versuchen wir hiermit um gefällige Einsendung der Abonnementsgebühren für 1907 = Mk. 5,— für Deutschland, Oesterreich-Ungarn und Luxemburg; Mk. 8,— für das übrige Ausland, soweit dies noch nicht geschehen ist.

Alle Beträge, welche bis zum 3. Juli nicht hier eingegangen sind, werden in üblicher Weise mit No. 27 am 6. resp. mit No. 28 am 13. Juli durch Nachnahme zuzüglich der Kosten erhoben, worauf wir ganz besonders hinweisen möchten.

Der Verlag von „Der Handlungärtner“ Bernhard Thalacker, Leipzig-Gohlis.

Vom Pariser Fruchtmarkt.

In den „Nachrichten für Handel und Industrie“ finden wir nach dem Bericht von dem Sachverständigen für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau den nachfolgenden Aufsatz, der einige interessante Winke bietet, so dass es sich empfehlen dürfte, darauf hinzuweisen:

Der Verkauf von Früchten in den grossen Markthallen von Paris durch Mandatäre ist (im Gegensatz zum Butterhandel) wenig bedeutend. Die grossen Häuser dieser Branche haben sich, einerseits weil sie sich durch die polizeiliche Überwachung beengt fühlen, andererseits weil nach üblichem Gebrauch der Obstverkauf sich nicht durch Versteigerung, sondern freihändig vollzieht, aus den Hallen zurückgezogen und sich in einigen Strassen gegenüber den Hallen abgesetzt.

Das bedeutendste dieser Häuser ist wohl das Omer Decugis & Fils, Paris, 6 rue de la Vierge Lescol. Es soll im letzten Jahre einen Umsatz von 23000000 Franks gehabt haben. Das Haus betreibt seine Geschäfte kommissionsweise nach denselben Grundsätzen und Gebahrungen, wie sie den Mandatären vorgeschrieben sind, ist aber von der Hallenverwaltung unabhängig.

Die Firma, deren gedruckte Bedingungen während der nächsten 4 Wochen im Reichsamt des Innern, Berlin, Wilhelmstrasse 74, im Zimmer 174 für Interessenten ausliegen, erhält die in der Regel schriftlich an ihre Adresse gerichteten Eilgutsendungen in kürzester Frist von der Bahnverwaltung zugestellt, verkauft in ihren weiten Geschäftsräumen die Ware täglich an die sich anfündenden Liebhaber oder übernimmt die weitere Versendung der Früchte nach dem In- und Auslande. Sie beansprucht eine Kommissionsgebühr von 6%, und ausserdem für jedes gewöhnliche Kollo 20 Centimes (für grössere bis zu 50 Centimes) Geschäftsgebühr und ist, sobald die Ware verkauft ist, dem Verkäufer gegenüber für den Erlös haftbar. Sie verleiht auch gegen billiges Entgelt Verpackungsmaterial, was aber bisher nur dem Inland gegenüber durchgeführt ist. Die Firma beschäftigt sich ausser dem Handel in Frankreich selbst, der durch Niederlassungen in den grössten Provinzstädten unterstützt wird, namentlich mit dem Export von Früchten und besitzt dafür je eine Filiale in Hull und London sowie in Hamburg (Deichstrasse 5).

Der Verkehr dieser Firma mit Deutschland wird von Herrn Charles Labie geleitet, der sich über eine etwaige Einfuhr von Früchten aus Deutschland dahin äusserte, dass man bisher in der Firma nur den Begriff Ausfuhr nach Deutschland kenne, dass die Firma aber gern bereit sei, die Verkaufsvermittlung von deutschem Tafelobst in Paris zu übernehmen. Von deutschen Früchten seien namentlich Kirschen und Erdbeeren begehrt. Diese trafen aber immer erst zu einer Zeit ein, wo der zahlungsfähige Konsument dieser Früchte in Paris schon überdrüssig ist und wo sie in Frankreich selbst reichlich angeboten werden, so dass sie also meist keinen lohnenden Preis mehr erzielen. Dagegen hätten feine Tafelbirnen und Äpfel immer einen guten Preis; Herr Labie bezweifelt aber, ob das deutsche Obst mit dem französischen an Geschmack und Aussehen konkurrieren könne. Sehr schönes französisches Obst wird je nach Grösse von der Firma mit 60 bis 150 Centimes das Stück verkauft.

Offenbar scheint man das feine deutsche Tafelobst in Paris noch nicht zu kennen, denn die in neuerer Zeit in deutschen Gärten gezogenen Äpfel und Birnen dürften den Wettbewerb mit dem französischen Obst ruhig aufnehmen können. Es sind aber bei einem etwaigen Versand nach Paris namentlich zwei Dinge zu beobachten, einmal, dass kein fleckiges Obst versandt wird — das in Deutschland nicht immer als minderwertig gilt, in Paris aber von zahlungsfähigen Käufern zurückgewiesen wird — sodann, dass auf die Verpackung und Aufmachung der Sendung besondere Sorgfalt verwendet wird. Die Verpackung geschieht am besten in flachen Kistchen und ist so einzurichten, dass nach dem Öffnen des Deckels und Abnehmen der Schutzhülle die Früchte sich möglichst schön präsentieren. Sie sollten, da sie auch im Kleinhandel in diesen Versandkistchen zum Verkauf ausgestellt werden, in einer einzigen Lage übersichtlich angeordnet sein, so dass der ganze Inhalt der Kistchen mit einem Blick zu erkennen ist. Ueber die Grösse und Form der Kistchen besteht keinerlei Vorschrift. Die Verpackungen in den Geschäftsräumen der Firma sind folgendermassen ausgeführt. Die Äpfel oder Birnen liegen, den Stiel nach unten, meist in drei Reihen (und in einer Lagr) angeordnet, je nach ihrer Grösse zu 15 oder 18 in den Kisten und sind auf Holzwohle gebettet, die mit Seidenpapier überzogen ist. Öffnet man eine Kiste, so schlägt man erst das gut beschneitene steife Umschlagpapier zurück, hat sodann ein flaches, die ganze Lage deckendes Kissen wegzunehmen, das aus Holzwohle mit weissem Seidenpapierüberzug besteht, und sieht nun die Frucht vor sich, welche durch etwa

1 Zentimeter breite, längs und quer angeordnete Polsterstreifen voneinander getrennt und gegen den Kistenrand geschützt sind. Diese Polsterstreifen, welche aus Holzwohle oder Watte mit Seidenpapier-Umhüllung bestehen, sind sehr sorgfältig und geschmackvoll eingelegt und geben der Sendung auch inmitten der nicht immer sauberen Verkaufsstelle ein appetitliches Aussehen. In Paris ist man für schöne Aufmachung besonders empfänglich, und jede hübsche Neuierung darin würde den Wert der Früchte nur erhöhen; jedoch darf sie nicht gekünstelt erscheinen, sondern muss einfach und zweckmässig aussehen.

Von Äpfeln ist der breite Calvill die beliebteste Form, von Birnen wird eine Sorte, ähnlich Diels Winterbutterbirne mit regelmässiger Rübenform und breitem Kopf bevorzugt.

Am zweckmässigsten würde es sein, wenn für die ersten Sendungen, welche über die Aufnahme deutscher Früchte am Pariser Markt entscheiden, seitens eines grösseren Obstzüchterverbandes die Auswahl getroffen und die einheitliche Verpackung überwacht würde. Auch der Verkehr mit der Firma O. Decugis und die Abwicklung der Zahlungen würde sich, wenigstens fürs erste, durch einen Verband besser gestalten, als es bei den kleinen Lieferungen eines einzelnen Obstzüchters möglich wäre. Man wolle bei alledem nur gegenwärtig daran festhalten, dass es sich um einen Versuch handelt, und dass man auch aus anfänglichen Misserfolgen hierbei nur lernen kann. Ueber die Preise, die in Paris erzielt werden können, lassen sich gar keine Angaben machen, da über derartige neue Sendungen der Konsument entscheidet; wenn aber der Pariser Geschmack das deutsche Tafelobst aufnimmt, so kann man sicher sein, dass die Preise vorteilhaft sein werden.

Pflanzenkrankheiten.

Zum Schutz der Erdbeere gegen Nacktschnecken bringt als einfaches und gut bewährtes Mittel der „Räuber für Obst- und Gartenbau“ die Verwendung von Tannennadeln in Erinnerung. Die zum Decken von Rosen, Stauden usw. benutzten Zweige werden im Frühjahr aufgeschichtet und verlieren dann bis Ende Mai Anfang Juni, zumal wenn die Zweige mehrmals umgelegt werden, ihre sämtlichen Nadeln, die dann ohne besondere Mühe leicht zum Belegen der Beete verwendet werden können. Die Schnecken scheuen sich darüber hinwegzugehen, da die Nadeln an dem Schleim haften bleiben und eine so bedeutende Absonderung herbeiführen, dass die Tiere dadurch zu Grunde gehen. Im Spätsommer können die Nadeln, die zur Lockerung des oberen Bodens wesentlich beitragen, dann mit eingegraben werden. Ein kleiner Uebelstand ist damit verbunden, dass an den weichen Erdbeerfrüchten vereinzelt Nadeln kleben bleiben, doch können diese beim Pflücken der Früchte sehr leicht beseitigt werden. Die Vorteile wiegen die Nachteile sicher auf, denn Tannennadeln können in grösserer Menge meist wohlfeiler und bequemer beschafft werden als Holzwohle, deren Anwendung im grossen sehr zeitraubend ist.

Handelsnachrichten. Handelskammer-Berichte.

V. Berlin. Kunst- und Handlungärtner.

Das Frühjahrgeschäft setzte zu Anfang April schwach ein, besserte sich jedoch infolge der guten Witterung sehr schnell, so dass das Angebot noch hinter der Nachfrage zurückblieb. Unter diesen Verhältnissen wurden auch viele minderwertige Pflanzen verkauft, doch übten diese einen empfindlichen Druck auf die Preise aus.

Das Sommergeschäft war wie immer sehr schwach. Der Züchter trägt aber jetzt schon der stets wiederkehrenden schwachen Nachfrage Rechnung. Ist das Angebot nicht zu stark, so sind die Preise auch im Sommer in der Regel besser als früher.

Die Herbstsaison liess in Topfpflanzen infolge der warmen Witterung vollständig nach. In gewöhnlichen Jahren hat die deutsche Gärtnerei, wenn die Nachfröste im September oder Oktober zu gewohnter Zeit eintreten, einen guten Aufschwung zu verzeichnen. Der Import vom Süden lässt sich um diese Jahreszeit infolge der zu warmen Witterung noch nicht ausführen und es werden dann deutsche Topf- und Schnittblumen gewöhnlich zu normalen Preisen gut geräumt. Da aber im Berichtsjahre Nachfröste erst im Dezember eintraten, so konnten die hiesigen Topf- und Schnittblumen auch zu den Produktionskosten nicht geräumt werden.

Die deutsche Gärtnerei hatte erwartet, dass durch den Zoll auf Topfpflanzen die einheimische Ware eine Preisauflöscherung erfahren würde, doch ist davon so gut wie nichts zu bemerken.

Das Blattpflanzengeschäft wird alljährlich geringer. Das Ausland hat nicht, wie man fest erwartete, die Preise herabgesetzt, sondern sie noch um ca. 20% erhöht. Sowohl diese Erhöhung, wie auch die Verzollung gärtnerischer Rohprodukte werden die deutsche Gärtnerei nie recht aufkommen lassen. Dazu gehört, dass auch die fertige Ware, wie z. B. Schnittblumen aus dem Süden, mit dem nötigen Zoll belegt werden. So lange dieses nicht geschieht, wird wohl immer ein steter Rückgang zu verzeichnen sein.

In den einzelnen Monaten gestaltete sich die Geschäftslage folgendermassen:

Januar-Februar: Der Umsatz in Hyazinthen, Malblumen, Tulpen, Pflieder, Azaleen, Prunus, Schneeballen und sonstigen getriebenen Pflanzen war befriedigend; die früheren Preise konnten aber nicht immer behauptet werden.

März-April: Der Hauptgewinn, den Treibgärtnereien bekanntlich in dieser Zeit haben müssen, verwandelte sich in enorme Verluste. Die anhaltend starke Wärme hatte einen geradezu vernichtenden Einfluss auf das Geschäft. Hyazinthen, Azaleen, Tulpen, Rosen usw. verblühten in Masse, da sich das Interesse der Käufer mehr den Sommerblumen zuwandte.

Mai-Juni: Pelargonium scarlet und peltatum, Fuchsien, Petunien für Balkondekoration wurden zu befriedigenden Preisen schlank geräumt; auch gingen Teppichpflanzen und diverse Pflanzen für Gruppen gut fort. Der Umsatz in grünen Dekorationspflanzen war mässig.

Juli-August: Der Umsatz war minimal. Es zeigte sich, dass einige in anderen Jahren gern gekaufte Pflanzen, wie Crassula, Oleander, Gloxien, wenig oder gar nicht begehrt wurden.

September-Oktober: Anfänglich herrschte ein lebhaftes Geschäft in Rosen, Bouvardien, Myrten, Chrysanthemum und Lilien; später aber, infolge anhaltend warmer Witterung und des Ausbleibens der Nachfröste, ein noch nie dagewesener Ueberfluss an Ware, so dass nur allererste Qualität Absatz fand.

Orchideen: Durch das grosse Interesse, welches das Publikum in den letzten Jahren den Orchideen in steigendem Masse entgegenbringt, übersteigt die Nachfrage in Schnittblumen das Angebot um ein Bedeutendes, so dass durchweg, selbst in den verhältnismässig geschäftstillen Sommermonaten, der Bedarf nicht gedeckt werden konnte. Vor allem ist der Versand der Blumen nach den grösseren Provinzstädten des Reiches, wie nach den nördlichen, östlichen und südlichen Metropolen Europas bedeutend gestiegen. Mit dem erweiterten Absatz an Blumen hat auch eine bedeutend grössere Nachfrage nach Orchideenpflanzen eingesetzt, die, begünstigt durch

Vermischtes.

Kleine Mitteilungen.

Die Provinzial-Obst-Ausstellung in Marienwerder findet schon vom 27. bis 29. September st. — In Mannheim starb der Handlungärtner W. H. Ten, Milinhaber der Firma Gebr. Velten. — Die Obst- und Gartenbau-Ausstellung für das Regierungsgebiet ist in Auerbeek für den 29. September bis 6. Oktober geplant. — In Steglitz verstarb Prof. Dr. Karl Müller, Lehrer an der Königl. Gärtnerei-Lehranstalt zu Dahlem. — Die Stadtgärtnerei in Glogau, welche durch Todesfall frei geworden ist, soll öffentlich ausgeschrieben werden.

Wilhelm Kaiser, Würzburg †. Vor wenigen Tagen ereilte unerwartet der Tod den Handlungärtner Wilhelm Kaiser, den langjährigen Führer der Würzburger Gemüsegärtner. Der Verstorbene wurde in der Blüte seiner Jahre plötzlich infolge eines Herzschlages aus seiner Tätigkeit herausgerissen. Wir haben im Laufe der Jahre seinen Namen oft im „Handlungärtner“ genannt. Erst in diesem Frühjahr hat er in Würzburg, Mannheim und Dresden, wie auch früher so oft, auf grossen Ausstellungen ganz hervorragende Leistungen gezeigt. Er wirkte unermüdet auch dahin, dass die Würzburger Erzeugnisse auf den Märkten der Grossstädte bekannt wurden, sich dadurch dafür neue Absatzgebiete erschlossen und vor allem eine höhere Bewertung eintrat. Auch uns hat Wilhelm Kaiser oft durch seine Erfahrungen und seinen Rat unterstützt, sodass wir in ihm einen geschätzten Mitarbeiter verloren haben.

Eine Axel-Fintelmann-Ehrung wird durch einen Aufruf von Berlin aus als besondere Erinnerung für den zu früh verstorbenen verdienten Fachmann vorbereitet. Die Freunde des Verschiedenen wollen ihrer Hochachtung und Liebe einen besonderen Ausdruck

dadurch geben, dass sie am Grabe des Entschlafenen ein würdiges Denkmal setzen, um noch fernere Geschlechter daran zu erinnern, was Axel Fintelmann dem Gartenbau, der deutschen Gartenkunst, überhaupt dem gesamten Beruf gewesen ist. Beiträge für diese Axel-Fintelmann-Ehrung sind an Gebrüder Bornträger, Berlin SW. 11, Dessauerstr. 29, zu senden.

Ueber ein neues Bauband zur besseren Befestigung der Obst- und Aleeebäume berichtet die „Deutsche Obstbau-Zeitung“. Es handelt sich um ein hülsenförmig gebogenes Stück Eisenblech, welches gut verzinkt ist und an den beiden Enden kräftige Oesen bildet. Durch diese Oesen hindurch wird ein Kokosstrick dreifach gezogen und um den Baum durch mehrfachen Umschlingen des einen Strickendes auf einfache Weise befestigt. Das Band selbst wird an den Baumpfahl durch verzinkte Drahtklammern festgemacht. Es ist dabei eine Reibung des Baumes vollständig ausgeschlossen, denn der Pfahl kommt mit dem Baume gar nicht in Berührung, auch das Losreißen der Bäume ist nach dem Berichterstatter kaum möglich, so dass dieses neue Bauband zu weiteren Versuchen allgemein empfohlen werden kann.

Fensterschmuck und Balkonpflanzung scheint zurzeit das aktuellste Thema der gärtnerischen Fachpresse zu bilden. Im „Handlungärtner“ haben wir vor kurzem eine Artikelserie beendet, die diese Frage zum Gegenstande hatte. Der „Lehrmeister im Gartenbau und Kleintierhof“ brachte eine Reihe von Artikeln über diesen Gegenstand aus der Feder des Gartendirektors Hampel-Leipzig. In der Mainnummer der schwedischen Fachzeitschrift „Trädgården“ schreibt der Herausgeber des Blattes über Balkonpflanzung und in den im Mai erschienenen Nummern des amerikanischen „The Florist Exchange“ bilden die „Window Boxes“, d. i. „Fensterkästen“ ebenfalls ein mehr-

fach ventiliertes Thema. Die Amerikaner geben zu, dass die Vorliebe für die reichere Ausstattung der Balkone und Fenster, die in den Vereinigten Staaten jetzt weit verbreitet sei, auf europäischen Einfluss zurückzuführen sei und es wird hierbei besonders London als Vorbild genannt. Die amerikanische Fachzeitschrift äussert sich hierzu u. a. wie folgt: „Das New-Yorker Publikum wird allmählich zur Mode der Fensterkästen oder Fenstergärten erzogen. Man kann deutlich beobachten, wie diese Mode von Jahr zu Jahr zunimmt. Der Einfluss europäischer Reisen hierbei ist unbestreitbar. Man möchte London die Heimat der Fensterkästen nennen. Nicht nur in dem vornehmen Westendviertel, sondern auch in anderen Stadtteilen Londons und selbst in den Geschäftshäusern weittefert man miteinander, das Schönste und Geschmackvollste zu bieten. Allerdings hat London vor New-York ein bei weitem günstigeres Klima für die Beibehaltung dieser Moderichtung voraus.“ — Soweit das amerikanische Blatt. Im übrigen bietet die Liste dessen, was man in Amerika für diese Zwecke empfiehlt, kaum etwas Neues. Die genannten Pflanzen sind im grossen und ganzen dieselben, als die in dem Artikel „Balkonpflanzen“ empfohlenen und besprochenen Arten. Hinzuzufügen wären nur noch Croton- und Boston-Farn, Nephrolepis bostoniensis, wovon die letzteren auch in deutschen Verhältnissen für nicht zu heisse Lagen passen mögen. Interessant ist es, die Verwendung der Croton im Freien kennen zu lernen. Es werden sodann noch Achyranthes und Anthericum vittatum empfohlen, womit wohl die auch von uns genannten bunten Phalangium gemeint sind. In dem Masse, wie in New-York die Ausschmückung der Balkone und Fenster Fuss gefasst hat, ist dort auch die Nachfrage nach grösseren Dekorationspflanzen in Kübeln, wie Lorbeeren,

Aucuben, Prunus usw. gestiegen, die von den Privathäusern zum Schmuck der Gebäude, Terrassen, Portale usw. verwendet werden. Manche Architekten halten jetzt diesen Schmuck als unentbehrlich zur künstlerischen Ausgestaltung eines Hauses.

Ueber das Wassern von Spargel berichtet schon seit Jahren die Tagespresse und es wird, wenn die Saison wiederkehrt, stets davon gewarnt und auf die Unlauterkeit, sowie die Nachteile dem Käufer gegenüber hingewiesen. Es ist in den Fachkreisen längst bekannt, dass das einfachste und sicherste Mittel, Spargel frisch zu erhalten, das Einschlagen in feuchten Sand oder in Erde ist. Auf diese Weise verliert der Spargel nicht am Aussehen und bleibt möglichst frisch, er behält auch bis auf geringe Abweichungen sein Gewicht. Berücksichtigen sollte jeder Konsument, dass ein so zartes Gemüse wie der Spargel, so schnell als möglich nach dem Stechen verbraucht werden muss. Jeder Tag bei trockener Wärme, häufig wenige Stunden nachdem die Stangen gestochen sind, vermindert sich schon der Wohlgeschmack, sowie die Zartheit und die zarten Triebe verholzen schnell. Darin liegt auch die Vorzüglichkeit des konservierten Spargels, dass sofort nach dem Einernen, meist wenige Stunden nachdem die Stangen gestochen sind, das Konservieren vorgenommen wird. Nur so ist es möglich, die bekannte feine Qualität und den Wohlgeschmack zu erzielen. Bekannt ist auch, dass, je schneller der Spargel wächst, desto zarter und feiner ist er. Es sollte daher auch in gärtnerischen Kreisen bei jeder Gelegenheit auf den grossen Wert, die Zartheit und Bekömmlichkeit frisch gestochenen Spargels hingewiesen werden. Das Wassern ist auf alle Fälle zu vermeiden, denn dadurch geht, wie bei jedem Gemüse, der Wohlgeschmack vollständig verloren.