

so dass in einigen Jahren alle ausserdeutschen Absatzgebiete für diesen Artikel verschwinden werden, und das umso mehr, als man dort bedeutend billiger produziert, als wir es können. Bei reiflicher Erwägung dieser Sachlage kann ich mich nicht entschliessen, Ihrer Eingabe beizutreten, wenngleich ich Palmen nicht kultiviere, sondern sogar getrocknete Wedel selbst präpariere; ich habe vielmehr die Ueberzeugung, dass das Geschäft mit Palmenwedeln selbst dann nicht leiden wird, wenn ein weit höherer als der vorgesehene Zoll auf diesen Artikel gelegt werden sollte. Schliesslich gestatten Sie mir noch, auf einige in Ihrer Eingabe gemachten unrichtigen Angaben aufmerksam zu machen. Zunächst sind es keine Urwälder, aus denen in Japan die Wedel geschnitten werden, sondern es werden die Cycasstämme zum Schutze für das zu Terrassen gestaltete Erdreich an Bergen angepflanzt, an denen die Japaner ihre Feldfrüchte u. s. w. bauen. Sodann werden für frische Cycaswedel von 1 m Länge in der Gärtnerei nicht mehr wie früher 3 M., sondern nur noch 1,50 M. im Durchschnitt gezahlt. Dass bei einem solchen Preise die unter den kostspieligsten Aufwendungen, die Sie in Ihrer Eingabe anerkennen, betriebene deutsche Cycaskultur nicht bestehen kann, muss jeder zugeben, der diesen Geschäftszweig näher kennt und zu beurtheilen versteht. Ich empfehle Ihnen Vorstehendes zur geeigneten Berücksichtigung und bitte Sie, von der beabsichtigten Eingabe Abstand zu nehmen.

Der letzte Wunsch wird, so wie man den Handelsvertragsverein kennt, der gegen alle Zölle loszieht, einerlei ob er deren Berechtigung beurtheilen kann oder nicht, ein frommer gewesen sein.

Wie aber das Geschäft mit Cycaswedeln heute gemacht wird, dafür nur ein Beispiel. In Berlin beschäftigt sich ein bemittelter, privatisirender, ehemaliger Restaurateur mit der Anfertigung und dem Verkauf präparirter Cycaswedel. Er hat sich zwei Leute angenommen, die früher in Erfurter oder Berliner Geschäften dieser Branche thätig gewesen sind und verkauft nun die Wedel in Massen so billig, wie keines derjenigen Geschäfte, welche den Handelsvertragsverein zu seiner Petition veranlasst haben, verkaufen kann und bis heute verkauft hat. Eine derartige Konkurrenz wird aber natürlich bei einem ungenügenden Schutz nur noch mehr gross gezogen. \*

#### Einfuhrzölle auf gewisse Früchte in Grossbritannien.

Laut Generalorder der Britischen Zollverwaltung unterliegen Aprikosen, kandirt oder glasirt, einem Zoll von 7 Schilling für den Zentner. Ferner sind gemischte Früchte in Büchsen, wie assortirte Metzger Früchte und assortirte Früchte in Syrup beim Eingang in Flaschen, sofern der Inhalt zwei oder mehreren verschiedenen Zollsätzen unterliegt, bezüglich des ganzen Inhalts nach dem höchsten in Frage kommenden Satze zu verzollen. Sind die verschiedenen Arten von Waaren indessen gesondert oder in einer Weise verpackt, dass jede einzelne Art festgestellt werden kann, so sind die Waaren mit den ihnen entsprechenden Zollsätzen zu belegen.



#### Personal-Nachrichten.

Am 17. November verstarb nach längerem, schweren Leiden unser langjähriges Verbandsmitglied, der Gärtnereibesitzer Emil Mewes in Berlin O. im 56. Lebensjahre.

Dem Gutsgärtner Gotthard Klein zu Kleinhof-Tapiau im Kreise Wehlau wurde das preuss. Allgemeine Ehrenzeichen verliehen.



#### Kleine Mittheilungen.

##### Lebensfähigkeit von Samen.

Die Lebensfähigkeit von Samen ist unlängst von dem Engländer Henry Dixon studirt worden, und es hat sich dabei ergeben, dass selbst hohe Temperaturen diese Keimfähigkeit nicht ertöten. Dazu ist jedoch erforderlich, dass die Samenkörner vorher völlig ausgetrocknet sind, was Dixon dadurch erreichte, dass er sie

48 Stunden lang einer Temperatur von 65 bis 75° C. aussetzte, die allmählich bis auf 90° C. gesteigert wurde. Untersucht wurde Samen von Hafer, englischem Raygras, Lattig, Sonnenblumen, Mohn, Luzerne und andere. Die Samen von *Medicago sativa* erwiesen sich als die widerstandsfähigsten, denn bei etwa 10 pCt. derselben war die Keimkraft nicht vernichtet, nachdem sie eine Stunde lang einer Temperatur von 110° C. und darauf während einer Stunde der Temperatur von 121° C. ausgesetzt worden waren. Die hohen Temperaturen scheinen jedoch dahin zu wirken, dass die Keimung verzögert und das spätere Wachstum verlangsamt wird. Was den Einfluss tiefer Temperaturen anbelangt, so hat Thiselton-Dyer nachgewiesen, dass gewisse Samen ihre Keimfähigkeit nicht verlieren, selbst wenn sie einer Kälte ausgesetzt würden, bei welcher der Wasserstoff flüssig wird. Bezüglich der Einwirkung von Gasen und giftigen Flüssigkeiten fand Dixon, dass die Samen der Luzerne fast einen Monat lang der Wirkung von mit Quecksilbersublimat versetztem Alkohol ausgesetzt werden konnten, ohne dass sie ihre Keimfähigkeit verloren, andere Samen keimten noch, nachdem sie 4 Tage lang in Chloroform und Alkohol gelegt worden waren.

#### Die Apfelernte in Canada und in den Vereinigten Staaten von Amerika.

Es hat den Anschein, als ob der Ausfall der Apfelernte in Canada und den meisten Theilen der Vereinigten Staaten zu gering dargestellt worden ist. Dies war schon früher zuweilen der Fall und hat mehr als einmal für Käufer und Vershiffer ernste Verluste zur Folge gehabt. Aber andererseits kann es nicht fraglich sein, dass die Ernte sehr klein ist, und auch, dass die Qualität der Aepfel, soweit darüber jetzt schon ein Urtheil möglich ist, ziemlich zu wünschen übrig lässt. Die Apfelausfuhr nach Grossbritannien in den beiden letzten September-Wochen war bedeutend geringer als in der gleichen Zeit des Vorjahres. Nach einer Mittheilung aus Liverpool sind die Aepfel dort in guter Verfassung angekommen. Es wurden bei lebhaftem Geschäft folgende Preise erzielt: Gravensteiner 17—26 Shilling, Colverts 14—18 Shilling, Snows 13 Shilling 6 Penny bis 17 Shilling, Kings 18—23 Shilling 6 Penny per Barrel. Was das Obst im Allgemeinen betrifft, so sind, nach den Aeusserungen von Grosshändlern, während der ganzen verflossenen Saison, obwohl die Angebote in Bezug auf Qualität kaum den gestellten Anforderungen entsprachen, sehr befriedigende Preise erzielt worden, so dass die Obstzüchter in Canada und den Vereinigten Staaten gute Einnahmen hatten. (N. f. H. u. I.)

#### Gegen die Spargelschädlinge.

Das herzoglich braunschweigische Staatsministerium hat nunmehr den Entwurf eines Gesetzes gegen die Spargelschädlinge ausgearbeitet, durch das in der Hauptsache Folgendes bestimmt werden soll: 1. Das Spargelkraut auf sämmtlichen Spargelkulturen des Landes ist im Herbst eines jeden Jahres, und zwar spätestens bis zum 15. November möglichst tief unter der Erde — nicht unter 10 Zentimeter — abzustechen und hierauf an Ort und Stelle zu verbrennen; 2. Spargelkrauttheile, die danach noch auf und zwischen den Spargelbeeten verbleiben, sind durch Abbrechen, Eineggen, Umgraben u. s. w. gründlich in die Erde zu bringen und so ausreichend mit Erde zu bedecken, dass sie keinesfalls sichtbar sind; 3. es ist bei Strafe verboten, Spargelkraut oder Theile desselben vom Felde zu entfernen. Ausgenommen sind nur die Beeren zur Samengewinnung. Dieser Gesetzentwurf soll dem nächsten Landtage zur Berathung zugehen.

#### Handwerkskammern und Fortbildungsschulen.

Aus Trier schreiben uns die Herren J. Lambert & Sohn: Auch in Trier waren die Gärtner zu den Beiträgen zur Handwerkskammer herangezogen. Auf unseren Einspruch, den wir ausführlich begründeten, ging uns am 5. d. Mts. die amtliche Mittheilung zu, dass der uns zur Last gelegte Steuerbetrag in Abgang gestellt worden sei. Die hiesigen Gärtnerlehrlinge besuchen die obligatorische gewerbliche Fortbildungsschule, jedoch nur, weil bei der Gründung der Schule sich die Gärtner bereit erklärten, ihre Lehrlinge zur Schule zu schicken.

Ein durchaus nachahmungswerthes Beispiel. Was man gezwungen nicht nöthig hat, kann man trotzdem freiwillig thun.

#### Einfuhr von Aepfeln aus Amerika und Serbien.

In Hamburg kamen am 12. d. M. 4500 Zentner Aepfel aus Amerika über Bremen an. Diese bedeutende Menge von Aepfeln sind mit dem Lloydampfer „Bremen“ von New-York nach Bremerhaven verschifft und dort nach Hamburg umgeladen worden.

Serbische Aepfel werden in diesem Jahre zum ersten Male in Deutschland eingeführt werden. Einige Grosshändler haben sich mit serbischen Obstzüchtern in Verbindung gesetzt und erwarten in diesen Tagen die erste Sendung in Berlin. Der serbische Apfel soll eine spitz zulaufende Form haben und sehr saftreich sein.