

weiter berichtet und so haben wir denn in diesem Jahre auch diese Frage aufgegriffen. Das Resultat war, daß wir von Pflanzen, welche mit der Anlegung der Blütenknospen wirklich fertig waren, mittelst des Ätherverfahrens die Blüten in 4 bis 3 Wochen sehr schön erbringen konnten. Eine große Anzahl von Pflanzen hatte allerdings die Knospen noch nicht fertig, trieb schön aus, aber brachte gar keine oder verkümmerte Blüten. Vor dem Ätherisieren entblätterte Pflanzen trieben nur an den unteren Zweigpartien aus, die wichtigsten Augen an den Zweigenden blieben sitzen. Nur die mit dem vollen Sommerlaube ätherisierten Pflanzen brachten die Endknospen mit den Blüten gut heraus. Merkwürdig war noch, daß einzelne am 3. August im Freien entblätterte Pflanzen noch einmal im Freien stehend ohne künstliche Anregung austrieben. Man sieht, die Reihe der Beobachtungen, welche das Auftauchen des Ätherverfahrens hervorgerufen hat, ist noch lange nicht erschöpft. — Des weiteren kamen eine Anzahl gedüngter *Azalea indica* mit ihren ungedüngten Vergleichspflanzen zur Besprechung, um auf die Einfachheit und Billigkeit des Düngens mit konzentrierten Düngesalzen hinzuweisen. Für Laien wurde das „Florasalz“ empfohlen, welches nach den Ergebnissen unserer langjährigen Düngerversuche speziell für den Azaleengärtner hergestellt und mit garantiertem Gehalt geliefert wird. Es ist das ein Gemisch aller Hauptnährstoffe der Pflanzen, welches man in der Hauptwachstumszeit ohne jede Gefahr in Lösung von 2 g auf den Liter Gießwasser zwei bis dreimal die Woche geben kann. — Eine andere Gruppe von verschiedenen Pflanzenarten zeigte vergleichende Versuche der Kultur in gewöhnlichen irdenen Töpfen

gegenüber derjenigen in Blechgefäßen, wie sie aus gewissen Gründen von den Agrilkulturchemikern für exakte Düngekulturen verlangt werden. Bekanntlich gibt man für alle Kulturen in der Praxis den irdenen Gefäßen den Vorzug wegen der Porosität des Materials, indem man ein zweifellos ja auch vorhandenes, großes Luftbedürfnis der Wurzeln annimmt. Man verbietet deshalb auch die Verwendung von Porzellantöpfen. Es standen nun Pflanzen da, von denen die in Blechgefäßen keinerlei nachteilige Einwirkung der Verwendung undurchlässiger Gefäßwandungen zeigten. Selbstverständlich haben die Gefäße einen Abzug am Boden und eine genügende Drainage. Besonders auffallend zeichneten sich sogar Rizinuspflanzen in den Blechgefäßen durch augenfällig üppigere Entwicklung aus vor denen in irdenen Töpfen.

An diese Besprechungen schloß sich ein Rundgang durch die Schauhäuser und eine Besichtigung des Schmuckplatzes vor denselben, auf dessen Rabatten eine Auswahl feinsten Sommerblumen den Beweis brachte, daß man sehr wohl einen Blumengarten während der ganzen schönen Jahreszeit mit einjährigen, sogenannten Sommerblumen geschmückt erhalten kann, ohne mehrmaliges Nachpflanzen. Hervorragend wirkten ausgewählte Farben von Antirrhinum, Löwenmaul; *Celosia argentea*, Hahnenkamm; *Convolvulus tricolor*, Dreifarbiges Winde; *Godetia*-Varietäten; *Pentstemon Hartwegii* usw. In den Gewächshäusern gefiel als seltene Erscheinung eine *Yucca elephantipes* aus Mexiko, welche gerade blühte. Die Pflanze ging bisher im Handel überall unter dem Namen *Dracaena Ehrenbergii*, da man ihre Blüte nicht kannte. F. Ledien.

## Wertverlust der Früchte bei längerer Lagerung.

Von Obstgroßhändler Berned.

Man ist sich längst darüber einig, daß der Frischobstverkauf die rentabelste Obstverwertung ist. Sehr verschiedene Ansichten gibt es aber über die Frage, wann der geeignete Termin zum Verkauf gekommen ist. Langjährige Prüfung der einschlägigen Punkte hat in mir die Erfahrung gezeitigt, daß die Zeit vom 5. Oktober etwa bis zum 20. oder 25. Oktober die besten Preise bringt und sicheren Absatz gewährt. Andere Leute behaupten, daß sie bei späterem Verkaufe, vornehmlich in der Zeit kurz vor Weihnachten, noch höhere Preise erzielen. Es hat dies allerdings den Anschein; in Wirklichkeit verhält es sich aber doch nicht ganz so. Allerdings sind die Obstpreise höher, aber die Steigerung entspricht nicht dem Ausfall durch Fäulnis, dem Risiko und dem Aufwand an Arbeit, den die Pflege des Obstes während der Lagerzeit verlangt. Wird bereits

mit diesen wichtigen Faktoren wenig gerechnet, so wird dem Welken des Obstes fast nie die gebührende Aufmerksamkeit zugewendet. Jedermann weiß, daß die eine Sorte stärker runzelig wird als die andere, je nachdem der Wasserverlust durch Verdunstung mehr oder minder groß ist. Er weiß auch, daß viele Sorten durch feste, dichte Schale oder fettigem Bezug derselben gegen das Welken geschützt sind, daß die Früchte unansehnlich durch das Welken werden und auch an Gewicht verlieren, und daß sie deshalb nicht in sehr trockenen Kellern aufbewahrt werden sollen, um nach Kräften vor dem Verdunsten geschützt zu sein. Aber selten hat jemand eine Ahnung davon, daß bei manchen Sorten die Verdunstung so außerordentlich groß und daß der dadurch bedingte Gewichtsverlust so überaus bedeutend ist. Der Gewichtsverlust für eine Lagerzeit bis Ende