

abzulassen. Bei der Veredlung selbst müssen die Wunden wieder frisch nachgeschnitten werden, bis man auf gehörig saftige Rinde trifft.

2) Unter den Pfropfstellen sollen jederzeit beinahe alle Aeste, die nicht durch das Abstutzen oder Abwerfen wegfallen, als Zugäste belassen und erst in den folgenden 2—3 Jahren nach und nach entfernt werden, zumal bei sehr vollsaftigen Bäumen; bei diesen ist es sehr anzurathen, das Umpfropfen nicht auf einmal, sondern in zwei Jahren auszuführen. Bei Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßregeln können leicht die aufgesetzten Edelreiser im Uebermaße des Saftes ersticken und selbst der Baum ist in größter Gefahr, das gleiche Schicksal zu theilen, weil ihm die Organe zur Saftverdunstung — die Blätter — durch Abschneiden fast sämtlicher Aeste geraubt wurden.

3) Die Schnittflächen der Aeste, worauf Edelreiser gesetzt werden, sollen gewöhnlich nicht über 2 Zoll Durchmesser haben; auf solche von 1—1½ Zoll werden 2, auf größere 3, 4 und mehrere Reiser gesetzt, damit die Schnittstelle bald wieder überwalle. Das Verstreichen der Platten geschieht mit Baumwachs oder Baumörtel; kalte flüssige Baumwachs leistet hierbei vortreffliche Dienste. — Im kommenden Frühjahr werden die zu dicht stehenden und zur Bildung neuer Aeste nicht notwendigen Edelreiser ganz weggeschnitten.

4) Von den verschiedenen Veredlungsarten können das Pfropfen in den ganzen und halben Spalt, das Rindenpfropfen und bei jungen Zweigen das Anschäften und Kopuliren angewendet werden. Ich gebe aus vielfacher Erfahrung dem Pfropfen hinter die Rinde den Vorzug, wenn die Aeste hierzu stark genug und gehörig im Saft sind.

5) Bei Apfelbäumen wird das Umpfropfen am besten, wenn das Laub etwas getrieben hat, bei den übrigen Obstsorten zu gleicher Zeit, wie die gewöhnliche Frühjahrsveredlung ausgeführt.

6) Windstille, warme und sonnige Tage sind, wenn immer möglich, zu dem Geschäfte des Umpfropfens zu benutzen; bei rauher und regnerischer Witterung ist der Erfolg mehr als zweifelhaft.

7) Wird eine schwachtreibende Sorte auf eine starktriebige veredelt, so muß man mehr Reiser als gewöhnlich aufsetzen, auch mehr Zugäste stehen lassen und solche später als sonst wegnehmen.

8) In unserer von Föhnstürmen so häufig heimgesuchten Gegend müssen die aufgesetzten Reiser durch beigebundene kleine Pfähle oder eine überbogene und am Aste befestigte, stärkere Weidenruthe geschützt und an genannte Gegenstände die jungen Triebe angeheftet werden, bis sie gehörig verholzt sind. Es dienen diese Vorrichtungen auch zum Schutze gegen Vögel, welche sich sonst gerne auf die Edelreiser setzen und sie abdrücken.

9) Wenn im ersten Sommer, wie es durchschnittlich der Fall ist, nahe an der Veredlungsstelle viele und üppige junge Wasserloden hervortreiben, so sind dieselben ganz oder theilweise zu entfernen, weil sie sonst den aufgesetzten Reisern zu viel Saft entziehen würden.

10) Die aufgesetzten Reiser müssen durch mehrere Jahre von kundiger Hand beschnitten werden, damit sie bald zu kräftigen Aesten erstarken und der Baum eine schöne Krone bilde.

11) Den Boden unter dem umgepfropften Baume lockere man auf und gebe nach etwa zwei Jahren eine entsprechende Düngung.

12) Damit bei dem Umpfropfen die letzten Dinge nicht ärger werden, als die ersten waren, d. h. daß man nicht wieder schlechtes oder unpassendes Obst auf den Baum bekomme so achte man ja ängstlich darauf, die rechte Sorte der Edelreiser zu erhalten. Es müssen diese im Januar, Februar oder längstens Anfangs März geschnitten und bis zu ihrer Verwendung sorgfältig aufbewahrt werden.

Oberlehrer Singer.

Künstlicher Dünger ist ein Ding, wovon noch die Meisten mit Achselzucken reden und es als Hirngespinnst der studirten Leute ansehen. So einer, der den Kunstdünger für Schwindel hielt, machte nun eine Probe und schreibt darüber in der Bauernzeitung: „Im vorigen Jahre habe ich ein Stück Feld, das ärmlich stand, zum Theil mit phosphorsaurem Kalk (Knochenmehl) überstreut und dadurch 295 Pfd. Weizenkörner mehr geerntet, als auf dem gleich großen, ungedüngt gebliebenen Theile.“ (Rechnung: 2½ Ctr. Knochenmehl kosten 7—8 fl.; 295 Pfd. Weizen gelten noch jetzt, bei niederem Preise, 14—15 fl. ö. W.; also Gewinn durch Knochenmehl: 7—8 fl. Sind das nicht lohnende Procente?). Ferner schreibt er: „Ich besamte im vorigen Jahre 380 Klafter eines mageren und dungarmen Bodens mit Gerste. Dieselbe keimte spärlich und stellte sich so arm, daß ich in Versuchung kam, sie umzuackern, 10 Kltr. ließ ich indessen mit der Gerstensaft und bestreute 5 Klafter mit 15 Pfd. Knochenmehl (Superphosphat) und ließ die andern 5 Klafter in ihrem ursprünglichen Zustande. Auf den bestreuten 5 Klastern erntete ich 33 Pfd. Gerstenkörner mehr. Diese Ergebnisse haben mich völlig zu Gunsten der künstlichen Dünger bekehrt.“

Borarlberg bekommt nun auch eine landwirthschaftliche Zeitung. Sie erscheint in Bregenz monatlich 2mal und kostet jährlich 3 fl.

Berichtigung. Die Brod- und Fleisch-Laren, welche in Nr. 9 mitgetheilt wurden, sind die von Feldkirch und verstehen sich in Banknoten.

Curs.

Für 100 fl. Silber wurden in Wien bezahlt:
Freitag, den 24. März fl. 109. Banknoten.
Donnerstag, den 30. März fl. 108.50 »

Herausgeber: Gregor Fischer.
Verantwortlicher Redaktor: Dr. Schädler.