

Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitised at Gothenburg University Library.
All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text.
This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.



TIDNING FÖR TRÄDGÅRDSODLARE.

Redigerad af Erik Lindgren och Georg Löwegren.

N^o 12.

December 1870.

9:de årg.

Af denna tidning, som uteslutande sysselsätter sig med till trädgårdsodlingen hörande ämnen, utkommer ett nummer i hvarje månad. — Prenumerationspriset är för helt år, såväl å postkontoren och i bokhandeln, som hos redaktionen, två riksdaler riksmünt. — Bref till tidningen adresseras: *Tidning för trädgårdsodlare, Stockholm.*

Anmälan.

Tidning för trädgårdsodlare, tionde årgången, anmäles härmed vördsamt till prenumeration för 1871. Den kommer liksom hittills att utgifvas med ett nummer om ett helark i början af hvarje månad och blir dess enda mål fortfarande att genom uppsatser i dithörande ämnen söka verka för spridande af insigt i och väckande af håg för trädgårdsodling bland alla samhällsklasser.

Då tidningens föregående nioåriga verksamhet väl numera bör kunna få anses vara någorhunda allmänt känd, torde det vara öfverflödigt att närmare redogöra för dess blifvande innehåll under det kommande året. Redaktionen förblifver densamma som hittills, hvarjemte undertecknad fortfar att vara tidningens förläggare och ansvarige utgifvare.

Artiklar och meddelanden, lämpliga för tidningen, emottagas tacksamt till införande, och äro isynnerhet sådana som afse gjorda rön och iakttagelser de mest kärkomna.

Tidningen kan erhållas genom alla postanstalter och hos alla bokhandlare i Sverige, Norrige, Finland och Danmark äfvensom hos redaktionen. Priset är å svenska postanstalterna och hos bokhandlarne i samtliga de skandinaviska länderna samt hos redaktionen två riksdaler riksmünt för hela årgången.

Stockholm & Kongl. Landtbruks-Akademiens Experimentalfält i november 1870.

Erik Lindgren.

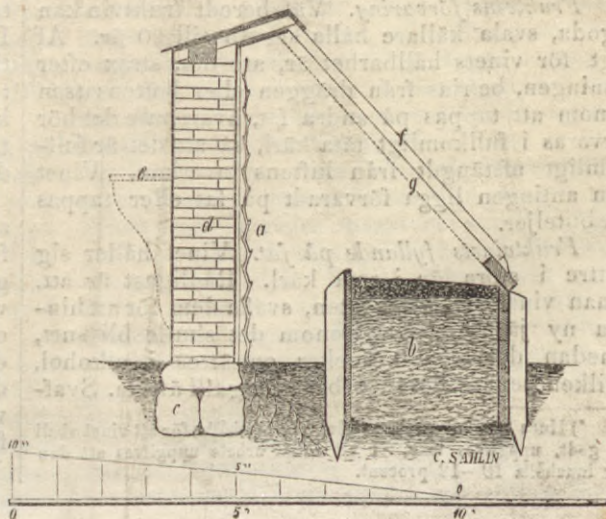
Anhålls få fästa uppmärksamheten på denna tidnings lämplighet för sockenbiblioteken.

Af andra, tredje, fjerd, femte, sjette, sjunde, åttonde och nionde årgångarne finnas ännu några kompletta exemplar att tillgå till samma pris, nämligen 2 rdr rmt pr årgång, och kunna de erhållas såväl genom postkontoren och i bokhandeln som hos redaktionen.

Obs. Hos herrar tidningsredaktörer anhålles vördsamt att de, af välvilja för trädgårdsodlingen, ville hafva godheten i sina blad intaga ofvanstående anmälan eller någon del deraf, samt om möjligt äfven anmäla hvarje utkommande nummer, och skall, såsom ersättning deraf, årgången, hvartefter den utkommer tacksamt öfversändas.

Något om vinstockens odling.

Då fråga är om Sverige i allmänhet, kan väl ingen annan vinkultur komma i fråga, än under glas. Visserligen finnas ställen äfven hos oss, der vinstocken från äldre tider odlats vid murar emot söder, men afkastningen blir i sådant fall alltid osäker. Med tillhjälp af fönster skulle man dock lätt nog kunna med fördel odla vinstocken invid murar. En mur af 6—10 fots höjd, ofvantill försedd med ett 2 fots framspringande tak, anses vara en antaglig plats för vinstocken. Ett sådant tak är lätt att anbringa på en mur, och anordningarna i öfrigt kunde ställas så, att framför vinstockarne vanliga drifbänksfönster kunde anbringas, sålunda att de med öfre ändan hvilade emot takets kant och med nedre ändan på en lägre brädvägg, då ju ett slags drifhus strax är färdigt. Man kan tillika förmedelst ytterligare en



Herr Haraldsholmström, N. Irons

låg brädvägg, innanför den förra, bilda en lafve och deri lägga en bädd af varmt strö, för att icke vara hänvisad ensamt till solvärmen.

Vidstående teckning framställer en dylik enkel vinkast. Den kan vara såväl fristående — i sådant fall med bakvägg af bräder — som placerad invid en åt söder vänd mur. *a)* Vinstocken, planterad invid muren; *b)* bädd af hästströ och löf, täckt ofvanpå med ett lager garfwarebark; *c)* grund af gråsten, hvilken bör vara genombruten (försedd med öppningar i jorden) för att lemlena rötterna genomgång; *d)* bakväggen (muren); *e)* bräde att gå på; *f)* fönster och *g)* fönstersparrar. Det öfriga torde förstås utan förklaring.

I fråga om huruvida vinstockarne böra planteras vid fram- eller baksidan, äro meningarne delade. Å ofvanstående teckning ha de placerats invid bakmuren, enär man tänkt sig att de redan voro planterade innan man tänkt på att

uppsätta den enkla drifkastan. Eljest ser man merendels att de planteras vid framsidan. Kastens konstruktion blefve i sådant fall något anorlunda. Stå vinstockarne vid bakväggen, böra fönsterna läggas i 45 å 50° vinkel, men om de stå vid framsidan i 35 å 40°, hvarjemte i senare fallet strölafven förlägges bakom vinstockarne, nämligen invid bakmuren. — I hvilket fall som helst kan strölafven användas till drifning af smultron e. d.

Kaster af dylik enkel konstruktion äro naturligtvis icke lämpliga för tidig drifning, men de äro deremot billiga och lätta att åstadkomma, samt tillräckliga för att bringa vindrufvan till mognad hos oss. Plantering, beskärning och skötsel i öfrigt är i hufvudsaken densamma i dessa som i dyrbarare drifverinrättningar och kan derföre för denna gång utelemnas. N.

Om beredning af cider eller fruktvin.

(Ur Kongl. Landtbruks-Akademiens tidskrift.)

(Slut fr. nr 11.)

Innehåller saften för litet socker, hvilket är händelsen om man använder omogen frukt eller tillsätter för mycket vatten, måste man tillsätta socker*). Detta upplöses i gammalt fruktvin och tillsättes saften före jäsningsen. Sjelfva jäsningsen måste sorgfälligt öfvervakas och regleras sålunda, att en viss mängd alkohol bildas, utan att dock allt socker blir förvandladt till sådan. Felas i vinet en viss del af adstringerande beståndsdelar, hvilket är händelsen om ingen s. k. kärffrukt medtagits, som gifva det en viss kärffhet och skärpa, så låter det dåligt förvara sig, och man måste i så fall tillsätta något garfämne, t. ex. stötta galläpplen.

100 delar äpplen gifva vanligen från 30 till 70 delar vin, i förhållande till de använda äpplesorternas beskaffenhet och den mängd vatten, som blifvit tillsatt.

Den pressade fruktmassan, såväl som bottensatsen, användes såsom gödsel åt fruktträden.

Fruktvins förvaring. Vål beredt fruktvin kan i goda, svala källare hålla sig 15 till 20 år. Af vigt för vinets hållbarhet är, att det, strax efter jäsningsen, befrias från dräggen eller bottensatsen genom att tappas på andra fat, hvarjemte det bör förvaras i fullkomligt täta kärl, så att det är fullkomligt afstängdt från luftens inverkan. Vinet kan antingen ligga förvaradt på fat eller tappas på buteljer.

Fruktvinets fyllande på fat. Vinet håller sig bättre i stora än i små kärl. Rådligast är att, innan vinet fylles på faten, svafva dem för att hindra ny jäsnings, hvarigenom det skulle bli surt, emedan dervid allt socker omsättes i alkohol, hvilken senare derefter bildar sig till ättika. Svaf-

lingen tillgår sålunda, att några litres fruktvin*) slås i fatet och förbränner man derefter en bit svafvel inuti fatet samt tillsluter sprundet så snart svaflet är utbrunnet, och skakar det derefter så att det deri inneslutna fruktvinet blir blandadt med den svafvelsyrliga gasen, hvarefter fatet genast fylles helt och hållet med fruktvin. Ett annat sätt att hindra fruktvinet från att jäsa om, är att vid fyllningen lägga finstötta träkol i fatet, hvarvid till 150 litres (57 kannor) fruktvin tagas 2 skålp. kol.

Då ett fat blir ledigt, måste det sorgfälligt rengöras och är det derjemte fördelaktigt att förbränna något svafvel deri och sedan omsorgsfullt tillsprunda det. Uraktlåtes detta, antager fatet oftast en syrlig, möjlig lukt, hvarigenom det blir föga egnadt för vidare begagnande.

Fruktvins fyllande på buteljer sker då det tappas ur fatet, hvari det jäst. De bästa buteljer äro sådana med långa halsar, hvilka bäst motstå tryckningen af kolsyran, alltså champagnebuteljer. I hvarje butelj slås två matskedar sockersirap tillverkad af lika delar kandissocker och rent vatten. Buteljerna måste korkas med omsorg och korkarne stadigt fästas med jern- eller messings-tråd, hvarefter de bringas i en sval källare, der de alltid måste hållas liggande i vågrätt läge.

Förbättring af dåligt fruktvin. På samma sätt som surnadt drufvin och surt dricka, har dåligt fruktvin en skadlig inverkan på helsen. Det angriper magens slemhinna, förorsakar en förderfvad matsmältning, magen fördrager föga föda och det förorsakar slutligen ett allmänt illamående. Man kan derföre icke nog tillråda iakttagande af den största möjliga uppmärksamhet vid tillverkning och förvaring af fruktvin. — Hufvudfelen hos fruktvin äro följande:

*) Huru mycket socker saften bör innehålla, för att vinet skall bli godt, uppgifves icke. I ett annat arbete uppgifves att den bör innehålla 10—12 procent.

*) 1 litre är omkring $\frac{1}{3}$ svensk kanna.

Stundom blir fruktvinet svart, hvartill orsaken är, att man begagnat dåligt vatten eller ore-na kärl. Det erhåller åter sin vackra hvitgula färg, om man till hvarje hectoliter (38 kannor) fruktvin sätter 25 grammer (ungefär 5 ort) upp-löst vinstenssyra. Samma resultat uppnås om till hvarje hectoliter äpplevin sätts 10 litres (något öfver 3 kannor) päronvin.

Blir vinet slemmigt, sätts 25 grammer ka-techu till 100 litres vin. Man kan äfven tillsät-ta 25 grammer grofstötta galläpplen eller $\frac{1}{2}$ lit-res alkohol (vattenfri sprit) till nämnda quan-tum vin.

För att hindra fruktvin från att surna, deri-genom att man efter hand tappar ur fatet, slås genom sprundet på detsamma omkring $\frac{1}{2}$ litres matolja. Oljan utbreder sig öfver ytan och för-hindrar således luftstöta tillträde, genom hvars in-verkan surnandet eljest framkallas. Skulle emel-lertid vinet plötsligen bli så surt, att det icke är brukbart, lägger man uti den quantitet, som blif-vit upptappad för att för dagen förbrukas, så myc-ket dubbelt kolsyradt natron, att syran i det när-maste försvinner. Det är emellertid gifvet, att detta medel icke kan återställa vinet i dess ur-sprungliga godhet, utan blott göra det oskadligt. Sina styrkande och upplifvande egenskaper har det vid surnandet för alltid förlorat. Fullkom-ligt surt och obrukbart fruktvin är emellertid dugligt till ättika.

II. Frankfurter äppelvin.

(Efter Konstgartner J. Bock.)

Faten, hvori vinet skall förvaras, måste vara starka och rena. Hafva de en längre tid legat svaflade, måste svaflet bortskaffas med kokhett vatten, emedan det framkallar hufvudvärk. Af mögel starkt angripna kärl äro förkastliga, ty de kunna näppeligen göras så rena, att icke vinet i dem förderivas.

Fruktqvaren bör vara så inrättad, att den krossar frukten så fint som möjligt och äfven sjelfva kärnorna,

Källaren skall vara sval och torr och luften i densamma ren, emedan i en kallare med mot-satta egenskaper vinet icke blir godt, om man ock i andra afseenden går än så sorgfälligt till-väga.

Äpplesorterna skola vara fasta, dock likväl icke alltför sura. Äpplen som växt i bergstrak-ter och på magrare jord äro bättre, än de som växt på slättland och i fet jord. Man låter äpp-lena mogna så fullständigt som möjligt på trä-den. Måste frukterna, af fruktan för köld, afta-gas innan de äro fullkomligt mogna, läggas de i högar för att svettas innan de användas.

Den fullkomligt mogna frukten males och massan slås i kar; det som den ena dagen males måste pressas den andra. Massan pressas så starkt som möjligt. Från pressen får saften rinna direkte i fat, hvilka fyllas på tre tum när ifrån sprun-det, hvarigenom icke sjelfva saften under jäsnin-

gen kommer att rinna öfver, utan endast skum-met. Öfver sprundöppningen lägges en ren skif-ferskifva eller dylikt, under det att jäsningen pågår. Påfyllning sker hvar 10—14 dag, så att saften i fatet alltid står tillräckligt högt, för att skum-met skall kunna bortgå och på det att ej något mögel skall kunna bildas i fatet.

Vid nyårstiden tappas vinet, som nu till stör-sta delen jäst ut, på andra fat. Derefter tilltäp-pes sprundöppningen, dock icke alltför fast, eme-dan jäsningen ännu, om ock obetydligt, fortgår, och fatet behöfver ännu en och annan gång på-fyllas.

Den som förbrukar fruktvin blott i mindre omfång, så att det skulle dröja länge innan ett större kärl kunde tömmas, gör bättre att vid vi-nets aftappning ur kärlet, hvori jäsningen försig-gått, tappa det på smärre kaggar; ty ju län-gre tid man tappar ur ett kärl, desto sämre blir vinet.

III. Fruktvinsberedning i Thurgau.

(Efter Statistik des Thurgauischen Obstbaues.)

Enligt regeln blandas flera fruktsorter med hvarandra, då det gifves många sorter, som blott tillsammans med andra med fördel kunna använ-das till vin. Sedan den malda frukten blifvit pressad en gång, slås massan på qvarnen och males ytterligare en gång, hvarefter den under-går ännu en pressning. Den återstående massan begjutes nu med så mycket vatten, att den blir riktigt genomfuktad, och sedan detta stått i 20—24 timmar, pressas massan ännu en gång och den sålunda erhållna vätskan slås till den förut pres-sade saften, hvilken fyller på fat och får jäsa på vanligt sätt.

IV. Fruktvinsberedning i England.

(Efter Dr C. H. Schmidt.)

Fruktvinets värde är beroende af ett ända-målsenligt urval af frukt. Blott sådan frukt, som har gult skal eller gult med rödt, egnar sig till finare vin; sämre deremot äro sådana äpplen, hvil-kas kött och skal äro gröna. Frukten måste så länge lemnas på träden, tills den genom en blott ringa skakning affaller. Den lägges sedan, hvarje sort för sig, i 8 eller 10 tums tjocka hvarf, ut-satt för sol och luft, men vid behof skyddad för frost, hvarest den får ligga tills den är fullkom-ligt lös, utan att öfvergå till förruttelse, och till-tager frukten genom denna liggning i godhet. Innan frukten males måste den sorgfälligt genom-gås och dervid alla gröna och af röta angripna äpplen trånskiljas, hvarigenom vinnes en värde-fullare produkt. Hvarje sort måste malas för sig. Genom en långsam förmalning under luftens fulla tillträde erhåller vinet, sannolikt genom uppta-gande af syre, bättre egenskaper än det eljest skulle erhålla.

För att erhålla ett utmärktare vin måste mas-san först underkastas blott ringa pressning; deref-ter utbreddes den så tunnt som möjligt, för att ut-

sättas för luften, och efter 24 timmars förlopp vändes den, för att upptaga så mycket syre som möjligt. Derefter males fruktmassan på nytt och den förut utpressade saften tillsättes densamma, hvarigenom saften erhåller större kraft och styrka. Pressningen och saftens fyllande på fat försiggår sedan som vanligt.

Under det att jäsningen försiggår måste faten stå i fria luften eller i öppna, luftiga skjul, och aftappas saften på andra fat så snart den är klar. Att aftappa den förr är utan nytta, emedan jäsningen i sådant fall inställer sig ånyo. Förblir vinet efter aftappningen klart och lugnt, så har man till våren dermed icke vidare att göra; samlar sig åter skum på ytan, så måste det genast aftappas på ett annat kärl, emedan detta skum, om man låter det falla till bottnen, utöfvar dåliga verkningar på vinet. Märker man att vinet ännu en gång vill börja jäsa häftigt, så måste det ånyo afstickas på ett annat fat, hvilket fortfarande så ofta måste förnyas, tills det antager en stickande lukt. Skulle åter vinet icke vilja jäsa, så kan jäsningen framkallas genom tillsättning af litet jäst, och är det önskligt att jäsningen försiggår före inträdet af den kallare årstiden.

I april fylles vinet på de fat deri det skall förblifva. Faten böra på förhand vara väl rengjorda och fyllas fullkomligt ända upp till sprundet samt tillslutas sorgfälligt, så framt all fara för efterjäsning är öfver. Är man deremot icke fullt säker i detta fall, böra faten icke tillslutas alltför starkt, hvilket kunde ha deras sönderspringande till följd.

Vin af god frukt och som blifvit på ändamålsenligt sätt beredt, bibehåller på fat en betydlig mängd sötma under loppet af 3—4 år; vanligen är den lämpligaste tiden att tappa det på buteljer då det är 2 år gammalt. Väl korkadt kan det sedan bibehålla sig oförändradt i 20—30 år.

V. Vanlig schwabisk fruktvinberedning.

(Efter Dr Ed. Lucas.)

Fruktvinberedning, såsom den i Würtemberg vanligen bedrifves, är högst enkel och förfarandet der är oftast icke att rekommendera, hvidan produkten ock icke sällan är dålig, stundom mer liknande fruktättika, än ett sundt, stärkande fruktvin. Detta torde vara en anmärkning hvar och en gör, rörande beskaffenheten af denna dryck, som tillfälligtvis besöker ett vanligt byvärdshus och erhåller en Schoppen *) surt fruktvin; det har hänt mig flera gånger, att jag icke varit i stånd att dricka ur den schoppen vin jag erhållit; men bättre beredt vin har jag lärt mig af fullaste öfvertygelse betrakta såsom en högst förträfflig och stärkande dryck.

Den mesta frukt, som i Würtemberg användes till vin, är höstfrukt; vinterfrukt begagnas obetydligt. I de flesta fall använder man för öfrigt hvarjehanda fruktsorter blandade, och är den

*) Ett mått af omkring 1 quarters rymd.

schwabiska landtmannen alldeles icke nogräknad vid valet af frukt. Sålunda blandas de ädlaste äpple- och päronsorter med vildäpplen och vildpäron, sura och söta, mogna och omogna, jemte fallfrukt som males och pressas tillsammans, och torde detta bruk fortbestå ännu i århundraden.

Krossningen af frukten sker till största delen ännu genom en vid en axel fästad gammal, på kant stående qvarnsten, som rullas fram och tillbaka i ett halfmånformigt trätråg, dock börjar man numera på att använda ordentliga fruktqvarnar. Så snart frukten är krossad, pressas den genast. Fruktmassan blir vanligen, sedan den pressats en gång, ommald, fuktad med vatten och pressad på nytt; vätskan efter båda pressningarne blandas och fylles på fat.

Temperaturen är under det den hufvudsakliga fruktvinberedningen pågår, under tiden från den 20 september till den 15 oktober, särdeles lämplig för den häftigaste jäsningen, till följe hvaraf den går fort, så att den är fulländad på 2—3 veckor. Sådant drickes nu vinet, och blott sällan öfverflyttas vinet på andra och mindre fat, utan man tappar efter behof ur de stora faten, tills man kommer till bottensatsen. Det förstås af sig sjelft, att vinet genom ett dylikt förfarande dagligen blir allt sämre och surare och att det slutligen blir skadligt för helsan, derigenom att det, sedan det blifvit mycket surt, angriper magens slemhinna.

Ett i flera trakter af Würtemberg brukligt, egendomligt förbättringsmedel för fruktvin är tillsättning af koksalt. I trakter der man har dåliga källare är detta medel allmänt, och skall saltets nytta bestå i att göra vinet hållbarare och hindra det från att svartna; någon förbättring af vinets smak eller egenskaper i öfrigt medför dock saltet icke.

VI. Fruktvins tillverkningskostnad.

(Efter Dr Ed. Lucas.)

Till 1 württembergsk Eimer (omkring 117 kannor) fruktvin åtgå omkring 21 Simri (ungefär 16 kubikfot) frukt, hvilka väga omkring 6—8 centner (omkring 705—940 skålp.). En centner frukt tjenlig till vin har under senare åren kostat öfver hufvud 1 Thaler, alltså

7 centner frukt . 7 Thaler = 12 Fl. 15 Kr.

Kostnad för sjelfva beredningen

om den sker med lämpliga maskiner 2 »

Källare, fat etc. hafva beräknats till 1 » 45 »

Summa 16 Fl.

Således kommer en württembergsk Eimer på 16 Floriner eller Gulden (24 rdr rmt); i fruktfattiga år eller om värdefullare fruktsorter användas 17 Fl. 30 Kr. eller 26 rdr 25 öre.

Försäljningspriset på 1 Eimer fruktvin utgör 21—28 Floriner (31 rdr 50 öre—42, rdr).

Antager man att 1 Eimer vin (hvilken kvantitet utgör cirka 360 helbuteljer à 2 Schoppen) kostar 17 Fl. 30 Kr., så kostar en helbutelj fruktvin icke mer än litet öfver 7 öre svenskt mynt,

således föga mer än hälften af hvad bäjerskt öl kostar i Stockholm för närvarande.

Fruktvin är således den billigaste på samma gång den är den helsosammaste af alla sprit-haltiga drycker. I Sverige, der tillgången på

frukt ännu är föga betydlig, skulle tillverkningskostnaden naturligtvis blifva högre; dock icke så hög, att den bör helt och hållet kunna, synnerligast under fruktrika år, afskräcka från att bereda sådant.
E. Lindgren.

Minneslista för trädgårdsodlare i december månad 1870.

Höstsåning af åtskilliga sorter matväxter och blommor kan ännu verkställas, så framt jord för ändamålet på förhand gjorts i ordning. Skulle mar-ken vara tillfrusen, lägger detta intet hinder i vägen för såningen, blott man har ofrusen jord, förvarad inomhus, i förråd till fröens täckning.

Högar i det fria, hvori fröstockar m. m. d. förvaras, täckas vid starkare köld med löf, mossor, gammal gödsel e. d. Köksväxterna i källaren omplockas och putsas och må man noga tillse att värmen hvarken i de nämnda högarne eller källaren hålles för hög. En temperatur af + 0 — 2° C. är den lämpligaste och bör man derföre, genom att öppna luftluckor eller dörrar på källaren samt hålla lufttrummorna på högarne öppna, så mycket som möjligt hålla temperaturen vid nämnda gradtal.

Blomsterdrifningen fortsättes. De exemplar som i förra månaden började drifvas vid låg vär-

me, kunna nu flyttas till en varmare plats och andra exemplar inflyttas, för att till en början drifvas vid låg temperatur. Hos flertalet af till drifning egnade växter gå nämligen blomknopparne förlorade, om man genast börjar drifva dem vid en högre temperatur, och somliga tåla till och med icke alls att drifvas vid hög värme. Se vidare derom i artikeln: blomsterdrifning i boningsrum, införd i denna årgång af Tidning för trädgårdsodlare.

Har man ännu icke täckt ömtåliga träd- och buskväxter, bör det nu ofördröjligen ske.

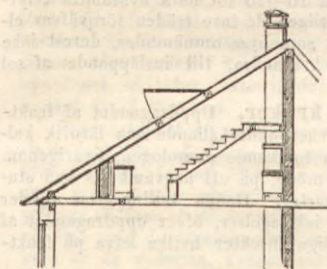
Krusbärs-, vinbärs- och hallonbuskar kunna nu beskäras. Likaledes kan man begynna att hugga häckarne.

Gödseln utköres efterhand från stallet och utbreddes på bänkplatsen. Komposthögarne genomarbetas och nya ämnen, såsom djord o. d. till komposter anskaffas.
E. L.

Kortare uppsatser och notiser.

Växthus på vinden.

Ett bland de billigaste sätt att åstadkomma växthus är att inrätta sig ett sådant på vinden af ett boningshus. Vidstående teckning utgör en antydning huru ett sådant kan inrättas. Det faller af sig sjelft att taket bör ha sin lutning åt söder eller sydost. Uppvärmningen sker förmedelst en vanlig kanal, i hvilken värmen från ett underliggande köks skorstenrör vid



behof kan inledas, och man har sålunda uppvärmningen gratis. Genom att göra golvet af asfalt, förebygges nedträngande af fukt. I städer synes oss detta sätt att förskaffa sig växthus böra förtjena komma i bruk och i sådana, der vattenledning förefinnes, blir skötseln särdeles lätt. De närmare detaljerna inses lätt utan beskrifning. Den som utan att sjelf ega insigt i konstruktion af växthus vill inrätta sig ett dylikt på vinden, gör emellertid bäst att rådföra sig med en i växthuskonstruktioner erfaren person.
E. L.

Något om längden af växternas rötter. Man synes i allmänhet göra sig en ytterst oriktig föreställning om den längd växternas rötter vanligen uppnå och vi hafva till och med funnit detta vara förhållandet bland personer hos hvilka man icke skulle kunnat vänta det. I Dr Lindley's Theory and Practice of Horticulture omnämnas åtskilliga iakttagelser rörande den längd växternas rötter uppnå, hvaraf vi här nedan anföra några. I en trädgård i Turnham Green fann man en rot af en *Populus monilifera*, som hade växt under en mur och ned i en brunn, der den uppnått en längd af 48 fot. På ett annat ställe hade en rot af en *Taxodium distichum* observerats, som, utan att förgrena sig, hade växt 11 fot lång, för att nedkomma i en brunn. Som rötternas tillväxt i längd nästan endast försiggår i deras yttersta fina spetsar, äro de derföre i stånd att arbeta sig igenom den fasta jordmassan och tränga igenom de finaste öppningar. Det är denna egenskap hos rötterna, som gör det så vanskligt att hålla täck-

dikningsrör i verksamhet. Det anföres såsom exempel härpå, att en *Senecio Jacobaea* hade insändt en rot i ett täckdikningsrör,



hvarest den hade växt så frodigt och förgrenat sig så starkt, att den fyllde rören fullkomligt till 20 fots längd och således tilltappade dem. I Gardener's Chronicle för 1849 omtalas ett ännu mera märkligt exempel. Man hade lagt en ledning af brända lerrör, som på det omsorgsfullaste voro förbundna med hvarandra (sammankittade med cement, för att tillstoppa hvarje öppning). Det oaktadt hade på ett af rören förekommit en spricka, som var så liten, att den undgått uppmärksamheten. Igenom denna spricka hade en trädrot banat sig väg och efter att hafva inkommit i röret hade den växt och förgrenat sig utåt hela rörelledningen, hvilken var af 40—50 fots längd, så att denna var aldeles fylld af roten. På vidstående figur beteckna *a* och *b* den del af roten som suttit inklämd i rörets vägg, hvilken var omkring 2—3 tum tjock. Roten var på detta ställe tunn som papper och den hade noga följt alla ojämnheter i sprickan; men så snart den var inkommen i röret, hade den svällt ut och återtagit sin vanliga form. Det märkligaste härvid är, att den papperstjocka delen mellan *a* och *b* var tillräcklig att under många år vidmakthålla den organiska förbindelsen med den öfriga delen af trädet.

Erfarenhet om eksilkesmasken. Sedan 1865 hafva odlingsförsök med den japanska eksilkesmasken (*Bombyx Yama-mayu*) pågått i Bamberg och vi meddela här efter en utländsk tidskrift de rön som der gjordes under 1869. — Vid nästförlutna årets äggläggning hade erhållits ungefär 12000 ägg och af dessa utdelades omkring 8000 till åtskilliga och med återstående 4000 företogs årets försök. Odlingen företogs i en by, i hvars närhet förefanns en mindre ekskog, hvarigenom tillfälle gafs att försöka med några maskar (larver) äfven i det fria. Detta försök bevisade att den japanska eksilkesmasken trufdes bäst i det fria och att den icke tarfvade något skydd mot väderlekens vexlingar.

De till odling i det fria bestämde maskarna blefvo nämligen, omedelbart efter det de utkrupit ur äggen i sista veckan af april, utsläppta på högre och lägre ekar, hvilkas knoppar nu voro utspruckna, och de utvecklade sig derstädes, trots ihärdigt regnande och stormig väderlek, samt flera gånger inträffande så starka froster, att löfven deraf skadades, lika vackra och friska, som de i boningsrum underhållna maskarna. Hvarken de i det fria eller de i rum odlade maskarne visade tecken till sjukdom. Af de senare giung dock ett stort antal förlorade, dels genom att de särades af stora spindlar, dels föllo i vattenkärnen, dels ihjeltrampades etc. och af de förstnämnda uppåtos en del af foglar. Oaktadt dessa förluster erhöles en afkastning uppgående till 3000 kokonger.

För dem som vilja skaffa sig närmare insigt i eksilkesmaskens skötsel rekommenderas en liten broschyr: »Die Zucht der japanesischen Seidenraupe Bombyx Yama-mayu 1865, bei Buchner in Bamberg».

Anis och dess odling. Anis förbrukas inom hvarje hushåll, men är det oaktadt ytterst sällan föremål för odling i våra trädgårdar och det gifves troligen icke få trädgårdsodlare, som äro ovisse om, huruvida denna kryddväxt kan med fördel odlas hos oss eller ej. Vi vilja därför härmed fästa uppmärksamheten på, att anis kan med fördel odlas i mellersta Sverige, der den mögnar fullkomligt alla år, så framt den säs i god tid på våren och på en icke alltför fet och kall jord. Odlingen är ytterst lätt. Fröet utsås tidigt på våren, antingen i 6 rader på en vanlig 4 fot bred säng eller förmedelst bredsådd. Uppkomma plantorna för tätt, gallras de, så att ett afstånd af 3—4 tum uppkommer mellan de kvarstående. I september är anisen vanligen mogen, upptages då och upphänges på en luftig vind för att torka, hvarefter fröet rengöres. Hemodlad anis är vanligen vida bättre än den införskrifna, oftast gamla och förlagade som fås hos handlande. Import af nämnda krydda kunde och borde helt och hållet upphöra och de summer, som därför gå till utlandet, kunde mycket väl i stället komma vår egen trädgårdsodling tillgodo. E. L.

Rosa thea Maréchal Niel är en bland de praktfullaste hittills kända gula therosor. Den har dock det felet, att den ytterst ogerna vill blomma. Detta fel skall dock, enligt uppgift i en utländsk tidskrift, kunna afhjelpas derigenom att den ympas på *R. thea Gloire de Dijon*. Vi anse oss böra till deras tjänst, som möjligen komma att försäkra det *R. thea Maréchal Niel* blommar mycket lätt, upplysa att åtskilliga andra gula therosor mycket ofta gå i handeln under detta namn och att dessa blomma lätt är för hvar och en bekant. E. L.

Några ord rörande beskärning af alléträd. I en uppsats under rubrik »De nya prydnadsplanteringarne å Carl XIII torg i Stockholm» af N. U. B. i Svenska trädgårdsföreningens tidskrift n:o 1 för 1870 förekommer följande rörande beskärningen af alléträd, hvilket vi anse vara af det intresse, att det förtjenar att här återgifvas: »Härofvän nämndes oriktig behandling af träden i förra tider såsom orsakande deras undergång, och dermed menas det sätt, hvarpå deras kronor ifrån början blifvit beskurne; ett sätt, som är ganska vanligt vid lindars uppdragande till alléträd, men som skadligt inverkar på deras framtida bestånd. I afsigt att få kronan lummig och utbredd, toppas den, icke långt ifrån de nedre grenarnes utgång, så att föga återstår af stammens grenbärande del. Detta strider alldeles mot lindens naturliga växtsätt, att bilda en bredt konisk krona, midt genom hvilken stammen oafbruten uppstiger ända till toppen, och grenarne utgå efterhand derifrån, den ena öfver den andra. Toppningen deremot tvingar grenarne att nära nog alla utgå ifrån en punkt och då de sedan tilltaga i tjocklek, få de vid utgångsställena på stammen för trångt jemte hvarandra, i följd hvaraf svåra missbildningar både hos dem och hos stammen uppstå. Grenarne blifva ofta platta och stammen utväxer till en oformlig klump, som slutligen remnande lemna tillfälle för röta att inkomma i kärnan. Talande bevis på sanningen häraf förekomma ofta i våra gamla lindplanteringar. Ett särdeles framstående exempel härpå visa några gamla, vid allmänna vägen utanför norr tull i Stockholm, midt för Stallmästaregården stående lindar, hvilkas stammar remnat i flera stycken ända ned till roten och hvilkas kronor bära vittne om att beskärningen vällat densamma. Att nämnda träd det oaktadt lefva, bevisar lindens stora lifskraft, men ingen vill väl påstå, att den med ett sådant utseende gifver någon glad anblick.

På de träd af en jemförelsevis nyare plantering, som stå på Carl XIII:s torg, söder om Arsenalsgatan, hade äfven toppning varit använd och man kan på de spruckna stammarne hos några närmast Lilla Trädgårdsgatan, midt för Hammers lilla teater stå-

ende träd se följderna deraf. Men hos de flesta på denna del af torget har sådant blifvit förebyggt, genom ett annat slags beskärning. Man sökte nämligen att genom beskärning af kronans sidor förmå träden till ny toppbildning, hvartill linden icke är obenägen, och härigenom minskades växtligheten hos de nedre grenarne och följaktligen trängselu dem emellan. Sälunda erhöles trädens kronor den koniska form, de nu inneha, och då klippning förekommer att icke det ena trädets grenar få växa ihop med det andras, åtnjuter hvarje trädskrona sol och luft och kan därför visa sig på alla sidor löfbeklädd. Jemvigten emellan topp och grenar, som härigenom har uppstått, skall förebygga utväxten af någon särskild gren, som sedan skulle fordra våldsamt afstympning.

Härvid må tvänne inkast bemötas. Det ena, till försvar för topphuggningen, lyder så, att kronorna blifva derigenom lummigare och mera skugggifvande och att det utgör behaget hos en allé, att der kunna vandra under ett tätt löfvalf. Såsom svar härpå hänvisa vi till de äldsta träd, som befinna sig på torgets norra del, midt för Platenska trädgårdsmuren. Hos dessa hafva i äldre tider grenarne varit med hvarandra sammankvaxne, men slutligen derigenom alldeles beröfvade sol och luft, hafva de efter hand borttorkat. Under tiden skulle trädens växtkraft taga någon utflykt och riktade sig på bildningen af en ny topp, som nu, icke motvägd af någon grenbildning nedtill, tog så öfverhand, att den slutligen måste afhuggas, och att den då varit af ganska ansevärd dimensioner, kan man döma af vidden af de knubbar, som kvarblifvit. Träden hafva efter topphuggningen utpinat nya grenar på stammen och således åter blifvit någorlunda lummiga, men att de med sina upptill tvärt afhuggna, i ändarne murkade stammar äro vackra, kan väl ingen vilja påstå.

Det andra inkastet säger det vara oskönt och stelt att hafva träden på detta sätt klippta. Ja, så vore verkligen förhållandet, om träden stodo i en engelsk park, men i en alléplantering kan den regelbundna formen hos kronorna vara fullt motiverad af det regelbundna planteringsättet. Dermed vilja vi ingalunda påstå, att alléträds kronor skola allestädes formas så regelbundet, som de ifrågavarandes. Men om de skola tillåtas växa mera fritt, bör också större afstånd finnas emellan träden, än fallet är på Carl XIII:s torg, der de stå 16—20 fot nära hvarandra i fyrdubbla rader. Der skulle slutligen de inre träden förqvävas eller ock växa på samma sätt som nyss omnämdes, derest icke kronorna höllos skilda från hvarandra, till insläppande af sol och luft.»

Fruktträds odling i krukor. Uppdragandet af fruktträd i krukor är dels en mycket underhållande och lärorik kultur, dels af högt värde för den forskande pomologen, hvarigenom han, med ringa kostnad och möda, på ett beqvämt vis kan studera ett större antal fruktsorter. Denna odlingsgren bjuder dessutom lägenhet till viktiga iakttagelser, öfver uppdragandet af fruktträd och öfver de skadliga insekter hvilka lefva på fruktträden.

En af de bästa odlingsmetoderna för fruktträd i krukor, hvilken äfven vid Pomologiska Institutet i Rentlingen visat mycket goda resultat och tillika synes vara den naturligaste, har trädgårdsvännen Schwab i Darmstadt beskrifvit, hvars stora frukt-orangeri är ett af de vackraste och friskaste, hvilket kan uppsökas. Den genom Schwab förändrade metoden består hufvudsakligen uti behandlingen af krukfruktträden under vintern.

Under det att nästan alla odlare af fruktträd i krukor ansett det bästa vara, att inställa träden med sina krukor i ett frostfritt rum eller kallare, eller ock nedgräfvade desamma $\frac{1}{2}$ —1 fot djupt i en skyddad trädgårdssäng, för att låta dem der öfvervintra, rekommenderar Schwab att taga krukfruktträden ur sina krukor om hösten och jordslä desamma med hela sin jordklump, i ett vanligt, något skyddadt trädgårdsland, hvarigenom jordklimparne till följe af det nedträngande snö- och regnvattnet blifva åter uppriskade under vintern. Denna behandling af krukfruktträden är mycket ändamålsenligare, än alla andra förutbeskrifne metoder, emedan man derigenom erhåller kraftigare, friskare och mycket fruktbarare krukfruktträd, hvilka lemna skönare och fullkomligare frukter. Jordklimparne sätter man så djupt i jorden, att de blifva öfverhöljda med några tums lucker jord; rummet mellan jordklimparne bör vara 2—3 tum, hvilket rum äfven fylles med lucker jord, så att inga mellanrum uppstå.

Till odling i krukor passa bäst äppelträd förädlade på Johannis- eller Paradisäppelstammar och päron förädlade på Qvitten. Af stenfruktträden äro blott de vanliga små gula mirabeller-

na och stora gröna Reine claudé lösnande till krukodling. Körsbärsträden blommar visserligen mycket rikligt, men lemna sällan frukt. Till prydnad tjänar isynnerhet gruppen Apiäplen, hvar af det finnes flera sorter, såsom lilla api, stjernapi, rosenröda och svarta api, de bära alla rikligt, hafva ett vackert utseende, och behålla sina frukter långt in på vintern. Apisorterna behåller man i sina krukor tills frukterna affalla, hvarunder de kunna tjena till hvarjehanda dekorationer.

Den bäst passande jord för odling af fruktträd i krukor, är drifbänk- eller kompostjord, som är väl förmultnad, hvartill man sätter något lertorfjord och sand. Dessutom gifves till hvarje kubikfot jord $\frac{1}{2}$ skålp. upplöst benmjöl (kalksuperfosfat) och $\frac{1}{2}$ skålp. aska och sot. Derigenom bekommer man den bäst passande jordblandning för alla arter fruktträd, i hvilken jord dagmaskar och andra insekter ej kunna uppehålla sig till följande af det inblandade sotet.

Till inplanteringen väljer man bäst tvååriga pyramidträd, hvilka äro förädlade på passande underlägg, hafva goda rötter och äro af sorter som tidigt bära frukt, dels väljer man tidig sommar-, dels höst- och vinterfrukt. I allmänhet äro höst- och vinterfrukt att föredraga framför de tidigt mogna.

Krukor till inplantering af de tvååriga träden skola i början hafva en diameter af 6—9 tum och ungefär samma höjd, sedan tager man efter förhållandet till växten hvartannat eller hvart tredje år 1 tum större krukor; blifva träden för stora för krukor, så planterar man dem i träbaljor. Krukorna såväl som baljorna skola hafva ett godt aflopp för vattnet.

Inplanteringen företages i början af våren, hvarvid man skär kvistarna litet eller intet, deremot inskär man rötterna, så att de bilda en vacker, möjligast rund rotkrona. Träden planteras nu en tum djupare än de hafva stått förut, så att förädlingsstället, hvilket här skall sitta temligen nära jorden, kommer i jordytan, eller också nära deröfver. Efter inplanterandet, hvilket tillgår på samma sätt som vid planterandet af andra krukväxter, genomvattnas krukorna ordentligt, och man låter dem derefter stå några dagar utan att vattna dem. Af sig sjelf förstås, att man sörjer för det öfverflödiga vattnets aflopp, genom ett hvarf krukskärfvor och kolstycken öfver krukornas botten.

De inplanterade trädens krukor blifva till $\frac{3}{4}$ af sin höjd insänkta i en skyddad, lucker trädgårdssäng, hvarefter krukornas jord blir öfverlagd med mossa eller gödsel från gamla drifbänkar. Denna öfverläggning är mycket ändamålsenlig, ty derigenom blir jorden i krukorna ej så fort torr och ej så starkt uppvärmd af solen, utan jorden håller en jemnare temperatur, hvilket är af stor vikt.

Under loppet af sommaren söker man, utan att räkna på en stark växtlighet, att bilda de unga trädens kronor så regelbundet som möjligt, för att få den önskade formen. Detta åstadkommer man genom pincerande, det vill säga man bortnypper de yttersta ändarna af de örtartade skotten. Isynnerhet är detta nödvändigt med de öfversta skotten, hvilka i de flesta fall växa starkare än de understa. Träden vattnas efter behof, men ej för mycket, på det att trädens rötter ej må ruttna, och trädet bli sjukt och få ett tynande utseende. Efter varma dagar spritar man träden på aftonen efter solens nedgång, ofördelaktigt är det att vattna och sprita så länge solen skiner på träden och krukorna. Senare på hösten, när träden upphört att växa och börja gå i vinterro, vattnar man mindre.

I slutet af oktober eller i början af november tager man träden ur sina krukor, och jordslår dem på ofvan beskrifna sätt samt bevarar krukorna på en för dem passande plats, till kommande vår i april eller början af maj, då träden åter blifva inplanterade, förr än början af det nya saftomloppet.

Före inplanterandet af träden, det andra året, skäras träden, hvarvid man söker att gifva den lilla trädskronan en vacker pyramidal eller rund form. Vid inplanteringen luckrar man jordklimparne något och bortskär de skadade rötterna, för öfrigt låter man jordklimparne vara hela. De nybildade fina rötterna skola framför allt skonas. Efter den sorgfälliga inplanteringen genomvattnar man krukorna rikligt, och öfverlägger desamma med mossa eller gammal bänkgödsel, lika som det första året.

Under den följande sommaren blir det nödvändigt att vattna något mera än den första, och att sprita träden om qvällarna efter varma dagar, hvilket mycket bidrager till deras friskhet och blomknopparnes fullkomliga utbildning. Under denna sommar har man blott att sörja för blomknopparnes fullkomliga

utbildning, och att alla grenar blifva försedda med fruktqvistar, hvilket åstadkommes genom bortnyppande af de yttersta spetsarna på alla starkväxande sommarskott med undantag af ledqvistarne.

Under tredje och följande vintrarne blifva träden behandlade på ofvan beskrifna sätt. Vid hvarje förnyad inplantering har man blott att skära träden, så att de bibehålla sin form, hvarvid man tager blomknopparne i ögonmärke, att de ej blifva bortskurna. Efter inplanteringen sätter man träden på en skyddad, men ej för solig plats, hvarest man kan bevara dem från frost och regn under den tid de blomma och först efter det att de hafva bildat sina unga frukter och inga natfoster äro vidare att befara, blifva de flyttade på den plats, der de skola stå öfver sommaren.

Af sig sjelft förstås, att man håller sina krukväxter rena från alla arter af insekter. Om dagmaskar komma i krukorna, så skaffar man bort dem genom ströende af sot öfver jorden i krukorna.

Vattnet hvarmed man vattnar skall om möjligt vara några grader varmare, än den luft som omgifver träden; äfven kunna de träd, som hafva frukter, i Juni och Juli vattnas några gånger med svagt gödselvatten, om man använder motsvarande försigtighetsreglor. Vill man befördra frukternas växande, behöfver man blott vattna med ljumt vatten, dock ej öfver 35 grader C. hvilket verkar mycket till frukternas storlek.

Under den tid, då frukterna börja mogna, är det fördelaktigt att förnya öfverläggningen af jorden och krukornas kanter med mossa, så att frukterna vid affallandet ej blifva skadade.

Den här beskrifna behandlingen blifver oförändradt fortsatt, med undantag att när träden blifva något större, så ökar man efterhand krukornas storlek. Efter 12—15 år blifva träden för stora för behandling i krukor eller baljor. Man planterar då desamma på fritt land.

Fruktträds odling i krukor på här beskrifna sätt är en tack-sam kultur, isynnerhet för den uppmärksamma trädgårdsvännen, och den hvilken har obetydligt utrymme i sin trädgård, kan derigenom blifva i tillfälle att hafva och göra iakttagelser på ett större antal fruktsorter.

G. C—n.

Något om solrosen (*Helianthus annuus*). Odlingen af denna växt förordas på det högsta i en tysk landbrukstidskrift »Zeitschrift des landwirthschaftlichen Centralvereins der Provinz Sachsen»). Ehuru systerplantan *Helianthus tuberosus* (jordärtskocken) redan länge varit i stor skala odlad och högt värderad i Tyskland, emedan hon, nöjande sig med mager jordmån, ger rik afkastning och är till alla sina delar synnerligen användbar, har man likväl der ännu icke kommit sig före att i någon vidsträcktare mån tillgodogöra sig ifrågasvarande växt för landthushållningen. »Och dock», heter det i tidskriften, »besitter hon samma, ja till en del ännu värdefullare egenskaper, än jordärtskocken. De unga knopparne äro ätbara, stjelkarne kunna användas till bränsle, bladen äro ett godt kreatursfoder och blom-morna lemna bien riklig honung. Men den värdefullaste beståndsdelan erhjuda de talrika frökornen, icke så mycket derför, att de utgöra ett godt gödämne för fjäderfän, som fastmer för den förträffliga fetta olja de innehålla (ända till 40 procent), användbar till mat så väl som till lyse. Dessa egenskaper äro, enligt nyare underrättelser, bättre uppmärksammade af de ryska landbrukarne, än hittills varit fallet hos oss, och odlingen af denna indräktiga växt har der, sedan några smärre försök blifvit anställda och lemnat goda resultat, numera en betydlig utbredning. Enligt Westermans månadskrift erhöles förledet år redan öfver 100,000 centner solrosolja till ett värde af halfannan million rubel, hvaraf en tredjedel gick öfver Petersburg till Stettin och der försäldes raskt till stigande pris. Stjelkarne, anmärkes det vidare, förbränner man i Ryssland vid pottaskberedning. Oljan kan för sin angenäma smak begagnas såsom matolja och betalas högre än den vanliga rofoljan. Oljekakorna lemna ett förträffligt kreatursfoder. För öfrigt kan man af de pressade fröerna göra en delikat massa, till smaken liknande mandel, att användas i bakverk, soppor, mos o. s. v., och rostade samt till-böriligen försatta med kryddor, kunna de tjena såsom ett surrogat för chokoladen». Tidskriften slutar sin uppsats om solrosen med följande ord: »Odlingen af denna växt torde få lika stor utveckling, som den af systerplantan jordärtskocken. Ännu för omkring 40 år sedan förekom äfven denna senare ganska sparsamt i Tyskland och Österrike knappt annat än såsom trädgårds-växt, hvarest hon nu på många egendomar derstädes ingår såsom en väsentlig och värderad länk i jordbrukssystemet».

Till trädgårdsodlingens statistik. Professor Morren i sin berättelse öfver trädgårdsutställningen i Paris 1867 anför att på ett år försäljes i saluhallen mer än fem millioner stora qvastar violer. — Samma berättelse innehåller äfven, att Souchet i Fontainebleau årligen afsatte gladioler för 60,000 francs, att året 1860 blef i Paris mer än 400,000 francs utgifna för blom-mor att pryda grafvarne med och att der finnas 1,250 torg-trädgårdsmästare, hvilka odla 396 hektarer jord, begagna 546,017 glasklockor, 110,069 drifbänksfönster och afsätta årligen för 4,933,239 francs. Äfven i Belgien är grönsaksodlingen en vigtig industrigen. Efter den officiella statistiken för 1856 upptaga köksträdgårdarna i detta lilla land en yta af 34,981 hektarer jord. Medelafkastningen af hvarje hektar trädgårdsland beräknas till 900 francs.

Annonser

emottagas till införande mot 12 öre pr petitrad. För gröfre stilsorter betalas i mån af det utrymme de upptaga. Annonserna måste, för att kunna inkomma i något visst nummer, vara komna redaktionen tillhanda den 10:de i föregående månad.

E. Wilh. Tjåders fröhandel är i huset n:o 1 Stora Nygatan 1 trappa upp, midt emot Elektriska Telegrafstationen. Kataloger, såväl öfver Frö- som Trädskolealster och Dahlier utdelas gratis.

Törnrosor.

| | Högstam | Halfstam | Lågt förädlade |
|--|---------|----------|-----------------|
| | Thlr. | Sgr. | Thlr. Sgr. |
| Netto priser. | | | |
| Äldre goda sorter, inclusive 1868 års nyheter | | | |
| Häraf säljas i starka exemplar 1000 för | 213. | 10. | 160. — 106. 20. |
| 1869 års nyheter. Häraf 100 st. d:o för | 42. | 20. | — — 21. 20. |
| 1870 års nyheter. Häraf finnas 75 sorter | — | — | — pr st. 10. |
| Hos August Wilhelm & Son i Luxemburg (Förstaden Clausen) hvars priskurant n:o 85, på förfrågan, franco öfersändes. | | | |

Innehåll.

| | Sid. |
|---|-----------|
| Anis och dess odling | 94. |
| Anmälan | 1, 89. |
| Apparat för svafving af törnrosor | 64. |
| Att skydda utsäde för skadedjur | 56. |
| Barrträds fortplantning genom ympning | 42. |
| Berättelse om gartnersällskapets verksamhet under år 1869 | 47. |
| Blommande stockrosor i krukor | 32. |
| Blomsterbord för boningsrum | 6. |
| Blomsterdrifning i boningsrum | 2, 9, 34. |
| Championoners odling i sågspån | 64. |
| Dahlia imperialis | 63, 71. |
| Den största blomman som finnes | 22. |
| Drakblodsträdet på Teneriffa | 56. |
| Efterföljansvärdt | 7. |
| Elodea canadensis | 64. |
| En enkel rättfälla | 7. |
| En lycklig tanke | 23. |
| En märkvärdig planta | 6. |
| En tusenårig nyponbuske | 56. |
| Erfarenhet om eksilkesmasken | 93. |
| Ett och annat från ett besök i Uppland | 79. |
| Flugfällan | 63. |
| Fogelbon af asfalt | 23. |
| Franskt ympvax | 23. |
| Fruktlikör | 22. |
| Fruktodlingen i Würtemberg | 23. |
| Fruktträds odling i krukor | 94. |
| Frågor framställda till allmänt besvarande | 14, 39. |
| Fönsterträdgårdar | 81. |
| Förökning af stockrosor genom ögon | 7. |
| Genmäle | 88. |
| Gräs med brokiga blad | 48. |

| | |
|--|-------------|
| Gräsplaners anläggning och skötsel | Sid. 25. |
| Grönlands ekonomiväxter | 22. |
| Iakttagelser öfver trädgårdssmultron i Piteå | 87. |
| Kallflytande ympvax | 64. |
| Kannväxten | 72. |
| Kort öfversigt öfver Sveriges trädgårdslitteratur | 54. |
| Krusbär och vinbär | 7. |
| Krusbärsplanteringar | 56. |
| Litteratur | 30, 62, 78. |
| Lätt förökning af Arum, Caladium o. d. knölväxter | 64. |
| Mammouth-trädet | 71. |
| Medel mot sködlöss på träartade krukväxter | 7. |
| Minneslista för trädgårdsodlare, 1870: januari sid. 5, februari 15, mars 22, april 31, maj 39, juni 47, juli 54, augusti 63, september 71, oktober 78, november 86 och december sid. 93. | |
| Nya danska köksväxtvarieteter | 48. |
| Ny sjukdom på potatis | 23. |
| Ny spenatväxt | 15. |
| Nytt förfarande vid jäsnig af vin och äpplevin | 23. |
| Något om anordnandet af örtartade prydnadsväxter i franska och engelska anläggningar | 3. |
| Något om blomsteranordningar på fritt land | 17. |
| Något om längden af växternas rötter | 93. |
| Något om s. k. fria grönsaker | 71. |
| Något om solrosen | 95. |
| Något om uppkomsten af våra odlade växtvarieteter | 41. |
| Något om vinstockens odling | 89. |
| Några ord rörande beskärning af alléträd | 94. |
| Odling af fruktträd i krukor | 49. |
| Odling af Primula elatior | 55. |
| Om beredning cider eller fruktvin | 84, 90. |
| Om hällkar eller bon för nyttiga foglar | 16. |
| Opuntier på fritt land | 48. |
| Ormrådisan | 15. |
| Redogörelse för försöksodlingen af matväxter vid Kgl. Landtbruks-akademiens experimental-fält 1865 | 57, 65. |
| Rosa thea Marechal Niel | 94. |
| Rötternas längd på våra vanliga sädesslag | 22. |
| Skaraborgs läns trädgårdsförening | 87. |
| Småfoglarnes vänner i Göteborg | 56. |
| Sparrisdrifning med ånga | 42. |
| Spinn | 32. |
| Stenkolstjära såsom medel mot ohyra | 79. |
| Svenska trädgårdsföreningens fruktutställning hösten 1869 | 52, 61. |
| Sällskap för småfoglars skydd | 16. |
| Sätt att förvara vindruvor | 7. |
| Sätt att odla tidig potatis | 31. |
| Sätt att upptäcka stöld af frukt och plantor | 22. |
| Sätt att åstadkomma frodiga växtvarieteter | 56. |
| Tidskrift för Haveväsen | 54. |
| Till trädgårdsodlingens statistik | 96. |
| Torkning af blommor | 23. |
| Träd och buskar lämpliga till häckar | 29. |
| Trädplanteringsföreningar | 15. |
| Två nya infattningsväxter | 71. |
| Täckningsluckor af takspån | 16. |
| Urval af träd och buskar för fritt land: | |
| Acer | 1. |
| Aesculus — Aristolochia | 37. |
| Artemisia — Corylus | 49. |
| Cotoneaster — Cydonia | 60. |
| Cytisus — Morus | 67. |
| Morus — Sorbus | 73. |
| Spiraea — Weigelia | 82. |
| Utställning af trädgårdsalster i norra delen af Kalmar län | 87. |
| Varaktiga etiketter | 23. |
| Verksamheten vid Kongl. Landtbruks-akademiens experimental-fält | 63. |
| Vinterträdgård i förening med bostaden | 33. |
| Växthus på vinden | 93. |
| Växtslägtet Cyclamen | 14. |
| Westmanlands trädgårdsodlareförening | 80. |
| Äro alla småfoglar nyttiga? | 79. |
| Öfversigt af nyheter i växt- och fröhandeln, 4, 10, 22, 38, 43, 51. | |
| Öfvervintring af fruktträd som odlas i krukor | 22. |