

# Monatschrift

für

## Pomologie und praktischen Obstbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter Mitwirkung

von

Hofgartenmeister Vorwärts in Herrenhausen; Baron von Bose in Laasphe; Lieutenant Dornauer in Coburg; Direktor Dr. Fickert in Breslau; C. Fischer, pens. Pfarrer in Raaben in Böhmen; Geheimrath G. von Flotow in Dresden; Gutsbesitzer von Hoyerbeck in Rickelsdorf bei Wartenburg in Ostpreußen; Hofgärtner H. Jäger in Eisenach; Medicinalprofessor Dr. Jahn in Meiningen; Ed. Lange, Professor in Altenburg; Hofgärtner H. Maurer in Jena; Professor Dr. Medicus in Wiesbaden; Organist Rüsschen in Belzig; Oberförster Schmidt in Blumberg in Pommern; Garteninspektor Stoll in Niechowitz bei Beuthen; Pastor M. Thieme zu Bennersdorf bei Froburg; Thraenhardt, Stadtrath in Raumburg a. S.;  
Regierungsrath von Trapp in Wiesbaden;

herausgegeben

von

**J. G. C. Aberdieck,** und **Eduard Lucas,**

Superintendent zu Zeissen  
bei Hannover.

R. U. Contentsector und Vorstand des  
Pomolog. Instituts in Reutlingen.

**Siebenter Jahrgang.**

Mit 4 Tafeln Abbildungen und zahlreichen Holzschnitten.



Stuttgart.

Berlag von Ebner & Seubert.  
1861.

A. F. e.



Torno Apfel (aus Norwegen)

Pomol. Monatsch. 1860.

# Einleitung.

## Der Pomologische Verein für Deutschland.

Wir können wohl diesen 7. Jahrgang unserer Pomologischen Monatschrift nicht besser beginnen, als mit der Aufzählung der bei der III. Allgemeinen deutschen Pomologenversammlung in Berlin festgestellten Satzungen für den dort ins Leben getretenen Pomologischen Verein für Deutschland.

Möge der 4. October als der Tag, an welchen Herr Baron v. Bose, sich stützend auf meine im Januarheft des vorigen Jahres gegebenen Vorschläge\*), sowie die des Herrn Direktor Fickert\*\*) und seine in dem Artikel „Was wir wollen, was wir sollen“\*\*\*) angegebenen Wünsche, seinen Antrag auf die Gründung eines Pomologischen Vereins für Deutschland vortrug, — möge dieser Tag, als Geburtstag oder Jahrestag unserem Verein recht erst und bei einer immer zunehmenden Mitgliederzahl wiederkehren und möchte unser Pomologenverein für die deutsche Obstkunde, die Mutter einer rationalen Obstkultur viele Jahrzehnte segensreich und gedeihlich wirken. Möge er auch ein Band werden, welches alle Pomologen und Obstzüchter Deutschlands zu vereintem Streben für Förderung und Hebung dieser segensbringenden Cultur verbindet und so mitwirken, auf dem Felde der Pomologie Einheit „soweit die deutsche Zunge klingt“ herbeizuführen!

---

\*) Vorschläge zur Förderung der Obstsortenkenntniß, zur Bildung kleiner pomologischer Gesellschaften und zur Vereinigung derselben zu einem allgemeinen deutschen Obstbauverein. (Monatschrift 1860. Januarheft. pag. 11.)

\*\*) Bildung eines Pomologischen Vereins. (Monatschr. 1860. Sept.-Okt. Heft pag. 310.)

\*\*\*) Was wir wollen, was wir sollen! (Monatschr. 1860. Aprilheft. pag. 98.)

Mit diesem gewiß im Herzen aller Freunde der Pomologie wiederhallenden Neujahrswunsch wage ich sogleich die Bitte zunächst an alle seither dem Verein beigetretenen Mitglieder durch Verbreitung unsrer Satzungen zu vermehrter Theilnahme hinzuwirken und richte das freundliche Gesuch an alle Freunde und Förderer der deutschen Obstcultur unserem Verein als Mitglieder sich anzuschließen.

#### Satzungen des deutschen pomologischen Vereins.

§. 1. Es bildet sich ein Pomologischer Verein für Deutschland.

§. 2. Zweck und Aufgabe des Vereins ist die Hebung der deutschen Obstkunde im Allgemeinen, besonders Ermittlung und richtige Benennung der in Deutschland vorkommenden Obstsorten.

§. 3. Mitglied wird Jeder, welcher bis zum 1. Dezember \*) einen Jahresbeitrag von 1 Thaler an den Geschäftsführer des Vereins franko einsendet.

§. 4. Der Verein wählt in einer Generalversammlung einen Centralpunkt, einen Vorstand von 3 Personen, einen Ausschuß von 6 und eine Zeitschrift als Organ für seine Mittheilungen.

§. 5. Die Wahlperiode geht von einer Generalversammlung zur anderen. Die Generalversammlung ist stets verbunden mit der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter.

§. 6. Von den 3 Mitgliedern des Vorstandes wird das am Centralpunkt wohnende zum Geschäfts- und Cassenföhler ernannt.

§. 7. Jedes Mitglied des Vereins hat das Recht Obstsorten, dessen richtige Benennung er zu wissen wünscht, an den Geschäftsföhler franko einzusenden und erhält von diesem unentgeltlich den gewünschten Bescheid.

§. 8. Kann der Geschäftsföhler allein diesen Bescheid nicht geben, so sendet er das Obst franko an andere Mitglieder des Vorstandes oder Ausschusses, um deren Urtheil einzuholen.

§. 9. Die Kosten der Sendungen und Correspondenzen innerhalb des Vorstandes und Ausschusses und der Mittheilungen und Antworten an die Mitglieder des Vereins werden aus der Cassa des Vereins bestritten.

§. 10. Etwasige Ueberschüsse verwendet der Vorstand unter Zuziehung des Ausschusses im Interesse des Vereins oder erspart dieselben.

§. 11. Der Geschäftsföhler berichtet in jeder Generalversammlung über die Thätigkeit und über die Erfolge des Vereins während der letzten Periode und legt Rechnung über seine Cassenverwaltung ab. Die Generalversammlung ertheilt ihm, wenn die Rechnung richtig befunden ist, Decharge.

§. 12. Der Verein behält sich Abänderung dieser Statuten vor. Solche

---

\*) Es ist selbstverständlich, daß die Beitrittserklärung immer angenommen wird; das Rechnungsjahr beginnt für den Verein je mit dem 1. October.

Abänderungen müssen in einer Generalversammlung von mindestens  $\frac{3}{4}$  der anwesenden Mitglieder beschlossen werden.

Es wurden nach *en bloc* Annahme dieser Statuten, die von Lehrer Breuer aus D'horn, Professor Dr. Engelbrecht aus Braunschweig, Direktor Dr. Fickert aus Breslau, Lehrer Immiß aus Magdeburg, Garteninspektor Lucas aus Reutlingen und Kunstgärtner Späth aus Berlin, welche den Ausschuss dafür bildeten, vorgeschlagen worden waren, entsprechend dem §. 4., folgende Wahlen beschlossen:

- 1) Superintendent Oberdieck, Garteninspektor Lucas und Professor Dr. Carl Koch bilden für die Periode bis zur nächsten allgemeinen Pomologen-Versammlung den Vorstand des Vereins.
- 2) Als Mitglieder des Ausschusses wurden gewählt: Baron v. Bose in Paasphe, Lehrer Breuer in D'horn, Direktor Dr. Fickert in Breslau, Geheimerath Flotow in Dresden, Medizinalassessor Jahn in Meiningen, Regierungsrath v. Trapp in Wiesbaden.
- 3) Das Pomologische Institut in Reutlingen ist Centralpunkt des Vereins, und
- 4) die Monatschrift für Pomologie und praktischen Obstbau das Organ des Deutschen Pomologenvereins.

Entsprechend dem §. 6. wurde dem Unterzeichneten das ehrenvolle Amt des Geschäftsführers und Cassiers des Vereins übertragen und er ermächtigt die statutenmäßigen Beiträge der Mitglieder in Empfang zu nehmen.

Bis heute sind 12 größere und kleinere Obstsorten-Sendungen von Vereinsmitgliedern hieher gelangt und die erforderlichen Antworten und Berichte soweit dieß möglich war, erteilt worden.

Als Nachtrag zu den Statuten möge die Bemerkung gelten, daß alle den Verein betreffenden unfrankirten Zuschriften an mich mit der Aufschrift D. P. V. und dem Namen des Absenders bezeichnet sein sollten und daß es keinem Anstand unterliegt, ja ganz im Interesse des Vereins ist, wenn Mitglieder, welche neue in Deutschland erzielte und noch nicht beschriebene Obstsorten von Werth besitzen, diese in einigen Exemplaren mit Holz und Blatt und zwar unfrankirt an die Centralstelle des Vereins senden.

Es ist bereits begonnen worden, in gleichem Format und in ähnlicher Weise wie Decaisne's Prachtwerk, „*Jardin fruitier du museum*“ solche neue wichtige Obstsorten durch einen geschickten Maler malen zu lassen und ein Album für neue deutsche Obstsorten zu gründen, welches bei jeder Generalversammlung aufgelegt werden soll. In dieses Album soll übrigens nur das wirklich schätzbare und für Tafel und Oekonomie hervorragend wichtige Obst aufgenommen werden und alle zu diesem Zweck eingehenden Früchte zugleich Herrn Superintendent Oberdieck ebenfalls zur Ansicht und Begutachtung mitgetheilt werden.

Ist auch bis jetzt der Wirkungskreis des Vereins scheinbar ein beschränkter,

so wird er sich bei reger allgemeiner Betheiligung um so schöner und bedeutender entfalten. Die Wege zu nutzbringender Thätigkeit sind sehr viele und wahrscheinlich wird die nächste Generalversammlung in 3 Jahren schon den Kreis der Wirksamkeit des Vereins weiter ausdehnen. Allein vorläufig ist das Ziel, welches gesteckt ist und die Aufgabe groß genug und sie wird wohl für immer eine große und wichtige bleiben.

Wüßten aber auch alle diejenigen verehrten Mitglieder des Vereins, deren Obssortimente ganz oder theilweise berichtigt wurden, die Namen zu erhalten sich bemühen und diese berichtigten Sorten möglichst alle bei der nächsten IV. allgemeinen Pomologen-Versammlung mit aufstellen.

Seit der letzten Mitglieder-Anzeige im November-Dezemberheft der Monatschrift 1860 sind bis zum 15. Dez. 1860 als neue Mitglieder dem Verein beigetreten:

Gutsbesitzer und Redakteur Pinkert in Eisdorf (Sachsen-Altenburg).

Die Königl. Preussische Landwirthschaftliche Akademie Posen in Schlesien.

Kaufmann Sohler in Zell am Hammersbach (Baden).

J. A. Dehne, Baumwollensabrikant in Erfurt,

Kunstgärtner Hugo Hecker im Lehmann'schen Garten in Siebichenstein,

Rittergutsbesitzer Raack in Althof-Ragnit,

Lehrer Hauser in Schwäbisch Hall,

welche ihre Beiträge sogleich einsendeten.

Im Ganzen sind bis jetzt eingegangen gerade 55 Thaler, von welcher Summe 40 Thaler bei der hiesigen Oberamts-Sparkasse verzinslich deponirt wurden.

Ueber den Stand der Kasse werde ich am Schluß eines jeden Rechnungsjahres also zunächst im Novemberheft dieses Jahres den erforderlichen Nachweis liefern.

Heutlingen im Dezember 1860.

Der Geschäftsführer  
des Pomologischen Vereins für Deutschland:  
Ed. Lucas.



# I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obfcultur.

## Beschreibung neuer Obstsorten.

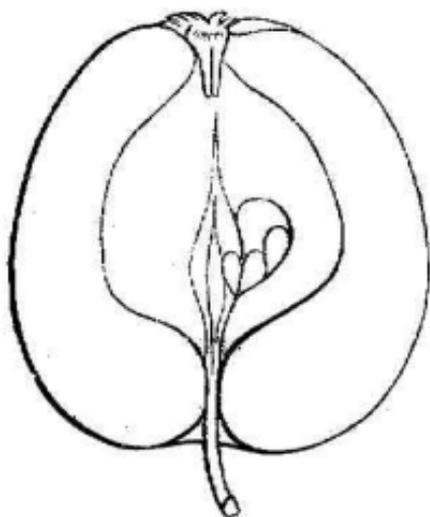
Prinz Nikolaus von Nassau. Thomae.

N. 3. 6. Gestreifter Laubenapfel mit geschlossenem Kelch. (Luc.)

Dieser Apfel kam mir zuerst in der Ausstellung bei der Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten 1858 zu Wiesbaden zu Gesicht. Exemplare davon waren dahin eingesandt worden von dem Lehrer Seib aus dem Pfarrdorfe Masfenheim im Herzogl. Nass. Amte Hochheim wo die Frucht auf gesunden, kräftigen, reichtragenden Hochstämmen verschiedenen Alters — bis zu 100 Jahren — sehr verbreitet und den Einwohnern des Ortes und der nächsten Umgebung unter dem Trivial-Namen „Zieglerapfel“ als eine der schönsten, besten und haltbarsten Tafel- und Wirthschaftsarten bekannt ist. Da ich diese Frucht in keinem, der mir zur Verfügung stehenden pomologischen Werke beschrieben fand, so schickte ich sie damals sowohl an Herrn Garteninspektor Lucas in Hohenheim, wie Herrn Superintendenten Overdieck nach Zeinsen. Keiner wollte sie kennen. Hr. Overdieck bemerkte dazu: „Eine schätzbare, mir nicht bekannte Reinette, die eher zu den Rothem Reinetten, wie zu den Gold-

reinetten zählt.“ Dem Wunsche desselben, Reiser davon zu erhalten, bin ich im Frühjahr 1859 nachgekommen. So sehr ich die Ansicht der heutigen Stimmführer in der Pomologie theile, daß man die große Zahl schon bekannter und beschriebener Obstsorten nicht noch durch Bekanntmachung unbedeutender Sorten vermehren möge; so verdient doch die vorliegende durch ihre Vorzüge und weil sie noch von keiner anderen, gleichwerthigen vertreten wird, in weiteren Kreisen bekannt und angepflanzt zu werden. Die thatächlichen Bestrebungen eines hohen Gönners und Förderers der Landwirthschaft, Sr. Durchlaucht des Prinzen Nikolaus v. Nassau, zu ehren, glaube ich für die bloß lokale Benennung „Zieglerapfel“, welche ohnedies jedes erlütternden Nachweises entbehrt, den obigen Namen in Vorschlag bringen zu dürfen.

Gestalt und Größe: In seiner vollkommenen Ausbildung — bis jetzt nur auf Hochstamm bekannt — gleicht er



**Prinz Nikolaus von Nassau.**

in Form und Größe dem Gulberking *Princesse noble*, ist also gewöhnlich hochaussehend, eiförmig, 2" hoch und ebenso breit, ebenmäßig rundum, wie gebreht, abgerundet, seltener etwas niedergedrückt, der Kugelform sich nähernd. In der Eiform auf der gleichmäßig zugerundeten Stielfläche sicher und gut aufstehend, dagegen auf der Kelchfläche nur unsicher oder gar nicht.

**Kelch:** geschlossen, klein, lang- und schmalblättrig, lange grünbleibend, bei der Eiform des Apfels in kaum merklicher Einsenkung, über die kleine Fläche etwas hervortragend, mit feinen Fältchen oder Perlschen besetzt, die jedoch nicht über den Rand hervortreten; bei der Kugelform der Frucht mehr eingesenkt, aber von denselben Fältchen umgeben.

**Stiel:** dünn, kurz, holzig, bräunlich grün, fein weißwollig, in einer nicht tiefen, engen, bald glatten, bald feinstriemigen Höhle.

**Schale:** am Baum hellgrün, auf dem Lager nach und nach in ein leichtes Hellgelb übergehend, glänzend, etwas fettig anzufühlen, bei freihängenden Früchten fast rundum — vom Stiel bis zum Kelch — lachend roth (carminroth) gestreift und — besonders auf der Sonnenseite — ebenso getuschelt. Nur die Schattenseite und die Stelle eines ausliegenden Blattes zeigen deutlich die Grundfarbe. Streifen abgesetzt, schmal, mehr oder minder dicht, nach der Schattenseite hin sich vermindernd und verlaufend. Beschattete Exemplare minder lebhaft geröthet. Punkte klein, aber deutlich, ziemlich gleichmäßig weitläufig über die ganze Frucht verbreitet, in der Grundfarbe schwärzlich-grau und — besonders auffallend im Roth — mit einem helleren Hofe umgeben, so daß die Frucht auf der Sonnenseite schön getüpfelt erscheint. Bei sehr sauberen Früchten, wenn deren Kelchfläche

nicht geröthet ist, drängen sich mit der Zuspißung der Frucht die feinen Punkte sehr zusammen. Die kleine Fläche in der Umgebung des Kelches erscheint dann wie rostpunktig. Da und dort — namentlich auf der Kelchhälfte mit breiten schwarzbraunen Baumflecken.

**Fleisch:** weiß, unter der rothen Schale mit einem schwachen Schimmer in Rosa, fein, zart, saftig, von Geschmack zuckerig-weinsäuerlich.

**Kernhaus:** geschlossen, mit hohler Axt; Kammerngeräumig, mit vielen gefunden, eiförmig zugespitzten Kernen, die frisch braun, getrocknet, silbergrau erscheinen.

**Kelchröhre:** geschlossen, mit kurzem, engem, kegeligem Trichter.

**Reife.** Die Frucht reift im Oktober und dauert, ohne zu welken, bis Ende April, wo es wenig Äpfel von solcher Schönheit und Güte mehr gibt. Sie ist den ganzen Winter über genießbar. Form, Färbung, Glanz und die Zeit ihrer vollen Lagerreise machen sie — verglichen mit Osterreichern — zu einem wahren Osterreichern Apfel.

**Baum** kräftig, gesund, ausdauernd; seine Zweige gehen gut in die Luft und formiren eine kugelige, dicht belaubte Krone. Triebe in der Jugend weißwollig, später glatt, rothbraun. Blatt stumpf-elliptisch, auf der Oberseite kahl, unten weißwollig behaart, am Rande stumpf-gefägt. Blattstiel fast von der halben Länge der Blattspitze.

Wiesbaden.

Dr. Thoma.

#### **Anmerkung der Redaktion.**

Dieser schöne Apfel hat im Neuhern mit dem Kleinen Bohnapfel und den hier

bei Reutlingen sehr verbreiteten Schneiderapfel ziemliche Aehnlichkeit; er gehört seiner Form, seiner dünnen feinen Schale, sowie seinem Fleisch nach gewiß nicht zu den Reinetten, sondern ist ein Taubenapfel, wonach ich ihn daher oben classificirte. In die gleiche Klasse und Ordnung gehört auch der Mantapfel, von dem der Verfasser vorn redet. (Vergl. III. Handb. I. p. 249. No. 109.)

Ed. 2.

#### **I. Der Tormoapfel aus Norwegen.**

(Mit Abbildung.)

Pl. II. 3. a (b) Gestreifter Schlotterapfel mit bald offenem, bald halb offenem Kelch.

Wir geben hier die ganz getreue Abbildung eines sehr schönen für ökonomische Zwecke werthvollen späten Winterapfels, welcher mehreremal und zwar meist immer so schön gefärbt aus Norwegen durch Herrn Dr. Schübeler in Christiania an mehrere Orte nach Deutschland gesandt wurde.

Von dem Grundsatz ausgehend, daß die Säure sich durch Ueberführung einer Sorte in ein wärmeres Klima mildert und daß es immerhin wichtig ist, Sorten, deren Dauerhaftigkeit hinsichtlich ihrer Bäume sich in dem Winter des Nordens bewährt haben, näher zu beobachten, nehme ich nicht Anstand diesen Apfel, dem ich als Tafelobst nur den 3. Rang geben würde, doch den Pomologen zur Prüfung zu empfehlen und gebe demzufolge hier die genaue Beschreibung. Dr. Schübeler wird gewiß gern von dieser Sorte Reiser an das Pomologische Institut mittheilen warum ich ihn zugleich hierdurch bitte und zwar in solcher Zahl, daß es möglich

wird, einige an pomologische Freunde davon abzugeben.

Den Namen „Lormo-Apfel“ führt dieser schöne Apfel in seiner Heimath und ich habe ihm nur den Zusatz „aus Norwegen“ beigelegt, welcher aber auch nach Belieben weggelassen werden kann. Der Verbreitung dieses Apfels nach zu urtheilen, muß er in seiner Heimath geschätzt sein.

**Gestalt:** hochgebaut, länglich, mitunter breit walzenförmig, doch auch rundlich. Bauch in der Mitte flach erhaben, beide Wölbungen sanft abgerundet, am Stiel breiter als am Kelch; 5—6 flache cavillartige Erhabenheiten gehen aus der Kelchhöhle über die Frucht hin.

**Kelch:** geschlossen oder halb offen, charakteristisch lang- und spitzblättrig, am Grund schön grün, oft strauchförmig, in tiefer ausgeschweiften mit Fältchen eingefasster Einsenkung, deren mehrere als Rippen über die Frucht hingehen.

**Stiel:** 1" lang, holzig, in tiefer glatter Höhle.

**Schale:** fein, geschmeidig, glatt; trüb citrongelb; die Sonnenseite mit dem schönsten Blutroth verwaschen, marmorirt und gestreift, die Schattenseite meist gelb. Punkte im Roth kaum bemerkbar, graulich, im Gelben zimtfarbig, fein.

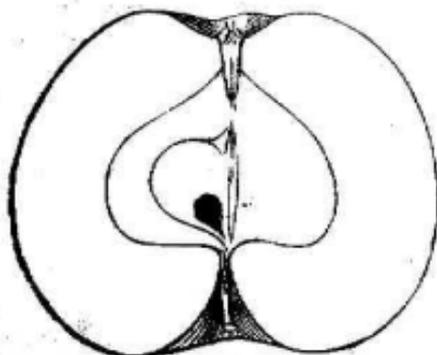
**Fleisch:** hart und ziemlich sauer, grünlich, saftreich.

**Kernhaus:** sehr weit offen, fast ohne Kerne, die Wandungen aufgelockert, von einer grünen Ader umgeben. Kelchhöhle weit, abgestumpft kegelförmig.

**Reife und Nutzung:** Mitte Dezember, hält bis Mai. Ein sehr dauerhafter zur Mostbereitung schätzbarer, aber auch zum Nachgenuß noch brauchbarer Apfel.

Ueber die Eigenschaften des Baumes fehlen mir noch die Nachrichten, welche ich später nachtragen werde. **Ed. 2.**

Ebner's Taffetapfel. Luc.



Es folgt hier die Abbildung eines zum mittelgroßen, aber guten und durch seine Vegetation höchst interessanten

Apfels, dem ich in Anerkennung der Verdienste, welche Herr Albert Ebner in Stuttgart sich als Verleger des Illu-

stirten Handbuchs der Obstkunde sowohl als besonders auch durch die Mitbegründung des Pomologischen Instituts um den deutschen Obstbau erwarb, dessen Namen beigelegt habe.

In Form und Farbe ist diese neue Sorte unserem Winter-Taffet-Apfel oder Wachsapfel sehr ähnlich und wie dieser von sehr freundlichem Aussehen, die Schale glatt und glänzend, weißlichgelb mit einem leichten Anflug von rosenartiger Röthe auf der Lichtseite. Als Tafelapfel gehört er zu den guten Sorten 2. Ranges, für die Mostbereitung und zum Dörren zum 1. Range.

Das was diesen Apfel vor allen mir bis jetzt bekannten Sorten wesentlich auszeichnet, ist der ungemein späte Trieb, und sein schöner hochgehender Wuchs. In mehreren Jahrgängen fiel seine Blüthe in den Juni, nie blühte er vor dem 20. Mai, einmal stand er am 8. Juni noch in Blüthe.

Der sehr späte Trieb war Ursache, daß diese schätzbare Sorte erhalten und erkannt wurde.

In einer Baumreihe in Hohenheim zeigte sich nemlich etwa Mitte Mai, daß ein junger Baum abgegangen war, und es sollte nothwendigerweise noch ein neuer eingepflanzt werden.

Es war dieß vor etwa 10 Jahren. Ich suchte in der Baumschule nach noch eingeschlagenen Bäumen, auch bei einem Stück hochstämmig gezogener Wildlinge, die aus den Samen von Mostobst gewonnen worden waren, — aber vergebens. Da fand ich einen Baum, der noch nicht ausgetrieben hatte, und eben erst im Begriff war, seine Knospen vorzuschieben. Er wurde ausgegraben und gepflanzt und

wuchs sehr gut an, zeigte einen sehr schönen hochgehenden Kronenbau und trug etwa seit 5 Jahren, also 5 Jahre nach der Anpflanzung, beinahe jährlich.

Dieser schöne Wuchs und die ganz außergewöhnlich späte Blüthe geben dem Ebuers Taffetapfel einen großen Werth für Gegenden, wo das Obst leicht durch Spätfröste Noth leidet. Edelreifer sind im Pomologischen Institut, das Reis um 30 Kr. zu erhalten. **Ob. 2.**

### Beschreibung neuer Pflanzen

von Dr. G. Diegel zu Braunau am Inn.

#### 75. *Molten's ungarische Pflaume.*

Auf. Sept. I. Rang, I. Kl. I. Ordn.  
II. Unterordn.

Frucht groß, rothblau, lang oval, mit blaßgelben Punkten und rostigen Flecken, Stiel behaart, mittellang, dick, Fleisch weißgelb, härtlich, saftig, süß-aromatisch, Stein ablösblich, länglich, Baum stark, mäßig tragbar.

Zweige von Herrn Oberdieck, Superintendenten zu Feinsen bei Hannover.

Anmerk. Die Frucht fand ich im Garten der ersten Piarre zu Bardowick und nahm sie unter dem Namen meines derzeitigen Kollegen, Pastors Rolte in die Baumschule auf.

Oberdieck.

#### 310. *Frost's gelbe Zwetsche.*

Auf. Sept. I. R.

#### Frost Gage.

I. Kl. I. Ordn. III. Unterordn.

Frucht sehr groß, umgekehrt eiförmig, gelb, an der Sonne röthlich angelaufen,

stark roth punktiert, Stiel kahl, lang, dick, Fleisch weißgelb, weich, sehr saftig, süß aromatisch. Stein groß, umgekehrt eiförmig, afterkantig, unablässlich. Baum kräftig, fruchtbar.

**Frost Gage** ist eine lieblich gestaltete, sehr schöne, recht gute, dabei sehr große Frucht.

Zweige erhalten von Herrn Major Buhl-Eltershofen in Eltershofen. **J. C. Frost** ist ein berühmter Baumzüchter in Pensylvanien in Nordamerika.

188. **Crüger's Frühpflaume.**

Ende Aug. I. Rang.

**Crüger's Scarlet.**

II. Kl. 1. Ordn. II. Unterordn.

Frucht mehr als mittelgroß, oval, hellroth, mit kleinen gelben Punkten, Stiel mittellang, haarig, röthlich, Fleisch gelb, saftig, gewürzt-süß. Stein umgekehrt eiförmig, groß, ablösllich, afterkantig. Baum groß, fruchtbar.

Die Frucht hat eine schöne, lieblich hellrothe Farbe.

Den Baum von **Ad. Papeleu** in Belgien.

461. **Reindl's violette Königspflaume.**

2. Drittel Aug. I. Rang. II. Kl. II. Ord. II. Unterordn.

Frucht mehr als mittelgroß, oval, violettroth, viele kleine, goldfarbige Punkte, Stiel mittellang, haarig, Fleisch gelb, saftig, äußerst aromatisch süß, Stein ablösllich, umgekehrt eiförmig. Baum mittelgroß, tragbar. Ist eine vorzügliche Pflaume, aller Vermehrung werth. Der Verfasser erzog diese Frucht aus dem Stein der aprifosenartigen Pflaume, und

widmet sie den pomologischen Verdiensten des Herrn Augustin Reindl, Besitzer meiner Gartenanlage zu Braunau am Inn.

122. **Louisen's braune Damascene.**

Ende Aug. I. Rang.

**Luiise brune.**

II. Kl. II. Ordn. II. Unterordn.

Frucht mittelgroß, plattgedrückt-rund, dunkelroth, zahlreich goldartige Punkte, Stiel mittellang, haarig, dick, braun, Fleisch gelb, saftig, recht angenehm, aromatisch-süß, Stein klein, oval, ablösllich, Baum kräftig, tragbar.

Der Baum aus Moritzburg bei Dresden.

386. **Alois's Renklode.**

Anf. Sept. I. Rang.

**Reine-Claude d'Alois.**

II. Kl. II. Ordn. IV. Unterordn.

Frucht stark mittelgroß, renklodförmig, grünlich, roth punktiert-gefleckt, Stiel behaart, mittellang, dick, Fleisch gelb, saftig, härlich, äußerst zuckerfüß, erhaben, Stein oval, ablösllich, einseitig, Baum gemäßig, fruchtbar. Eine vortreffliche Renklode, der großen, grünen Renklode ganz ähnlich. Zweige von Herrn Superintendenten Oberdieck aus Zeinsen Hannover.

425. **Oulens's Renklode.**

$\frac{2}{3}$  Aug. I. Rang.

**Reine-Claude d'Oulens.**

II. Kl. II. Ordn. III. Unterordn.

Frucht mehr als mittelgroß, gelb, renklodförmig, rundoval, oben und unten

gedrückt, roth punkirt, Stiel lang, dünn, saftig, Fleisch weißgelb, saftig, süß, sehr edel aromatisch, Stein unablässlich, asterförmig, Baum kräftig, tragbar.

Eine sehr schöne, liebliche Pflaume, aller Aufmerksamkeit werth.

Den Baum erhalten von Ad. Papeleu zu Wetteren in Belgien.

### Künftigen Obst-Ausstellungen beizugebende Verzeichnisse, sowie über Führung von solchen überhaupt.

Von Lehrer Brenner in D'horu.

An der jüngsten Obstausstellung zu Berlin hat sich wieder ein Mangel recht fühlbar gemacht, der auch an allen bisherigen Ausstellungen der Art bemerkbar gewesen ist, nämlich der, nicht in dem Maße instruktiv gewesen zu sein, als sie es hätte sein können. Der bei weitem größte Theil des Publikums begnügt sich zwar schon mit dem bloßen Anblick von schönen Äpfeln und Birnen überhaupt; ein anderer Theil hat aber ein tiefer liegendes Interesse. Beim Anblick einer schönen Frucht fragt er; Wie heißt sie? Wo ist sie gewachsen, an der Wand, auf Pyramide oder Hochstamm, in gebautem oder ungebautem Boden? Welche Eigenschaften hat der Baum? Auf welchen Unterstamm ist er als Zwergbaum zu veredeln? Wie treibt und trägt er? —

Auf diese und dergleichen Fragen geben die Verzeichnisse der Aussteller gar keine oder nur höchst seltene Auskunft, und doch ist diese für den praktischen Pomologen vom größten Werthe, wenn er nicht Jahre lang experimentiren soll, um die Antwort aus eigener Erfahrung zu finden. Ich will beispielsweise nur daran erinnern, daß viele Sorten nur zu Hochstamm, andere nur zu Zwerg taugen, diese nicht auf Johannisstamm, jene nicht auf Quitten gedeihen u. s. f. Ich habe daher in Berlin den Antrag gestellt, daß bei künftigen Obstausstellungen die Aussteller ihre Kollektionen mit einem Register begleiten möchten, das in solche Rubriken getheilt ist, daß man eine kurze Charakteristik des Baumes und der Frucht ebenso rasch hineintragen, als auch daraus entnehmen können. Seit mehreren Jahren bediene ich mich eines solchen beschreibenden Verzeichnisses, und habe ich das Formular dazu drucken lassen. Dasselbe lag meinem Antrage in Berlin bei, und bin ich ersucht worden, es der Redaktion zur Veröffentlichung einzusenden. Ich entledige mich dieses Auftrages, indem ich mir noch zu bemerken erlaube, daß ein solches Register auch in den Händen eines jeden Pomologen wesentliche Vortheile vor den gewöhnlichen dürren Namenregistern gewährt. Es läßt sich mittelst eines kurzen Vormerks sofort die betreffende Eintragung machen und so ein pomologisches Material auffammeln, das in kurzer Zeit für den Pomologen von großem Werthe ist. Das besagte Formular ist folgendes:

Namen der Obstsorten.	a. Herkunft. b. erhalten.	Eignet sich zu			Der Baum treibt auf a. Säbbling. b. Johannisst c. Quitte. trägt
		Stockstamm.	Pyramide.	Spalier.	
Vrai Coloma de printemps, Winters-Weiß.	a) van Mons. b) Cornely.	schlecht.	gut.	gut.	a) mäßig. b) halb und c) nicht. gut.

Zweite Seite der Tabelle.

Eigenschaften der Frucht:				Bemerkungen.
Größe.	Geschm.	Farbe.	Reifung.	
mittel. chr. Fig. <i>AB</i>	rundlich mit kurzer Stielspitze.	grün, broncirt.	nach und nach bis Frühjahr.	I. nicht überfließend von Saft, doch sehr zucker- haft und gut.

*Anmerk.* Der Aussteller würde von diesen Colommen nur diejenigen auszufüllen haben, die sich auf den Baum beziehen und  
bestenfalls enthalten, was man der Frucht nicht schon ansehen kann.

## Einige Worte über die in München von Herrn Hofgärtner Maurer in Jena ausgestellten Stachelbeeren.

Mitgetheilt von Herrn Jos. Deuringer in Sendling bei München.

Bekanntlich gedeihen in den feucht milden Klima von England die Stachelbeeren ganz vorzüglich. In Folge dessen wurden hievon durch fleißige und andauernde Cultur und Saaten, Beeren von außerordentlicher Schönheit und Größe und besonterer Güte gewonnen. Bis zum Jahre 1820 sollen der vorzüglichen Sorten nur sehr wenige gewesen sein, in den nächsten Jahrzehnten aber wuchsen sie in die Tausende, und da sie alle mit Namen versehen wurden, war eine solche Verwirrung die Folge davon, daß es fast unmöglich war, die vorzüglichern Sorten sich zu verschaffen. In England selbst geben sich Männer wie Lindley Mühe eine Sichtung derselben vorzunehmen.

In Deutschland war es der in Arnstadt lebende quieszirte russische Staatsrath von Pansner, der diesen Früchten Aufmerksamkeit zuwendete und seinen ganzen Garten mit soviel Sorten bepflanzte, als er in ganz Europa habhaft werden konnte.

Er wollte eine vollständige Systematik für selbe aufstellen und sie mit deutschen Namen benennen. Er war aber in 10 Jahren nicht im Stande, sein Vorhaben durchzuführen, nach welcher Zeit er mit dem Tode abging. —

Ein junger intelligenter Handelsgärtner Herr Maurer in Jena, der bereits früher mit dem alten Herrn in Verbindung gestanden, übernahm auf Wunsch der Erben die Bearbeitung und Heraus-

gabe des von Herrn v. Pansner hinterlassenen Materials und so entstand das Werk die Monographie der Stachelbeeren. Er ließ die Systematik fallen und begann dafür eine Sichtung des Allervorzüglichsten und diese ergaben dann 200—250 Sorten, denen Herr Maurer, um weitere Verwirrung zu vermeiden, ihre englischen Namen beilegte, und sie fleißig vermehrte und zu sehr billigen Preisen in den Handel setzte. Die heute ausgestellten Sorten waren von dieser Elite.

Wer sich über die Behandlung und Cultur der Stachel- und übrigen Beerenfrüchte eine gründliche Belehrung verschaffen will, der möge sich Herrn Maurers Schrift „das Beerenobst unserer Gärten und dessen Cultur,“ verschaffen, er wird befriedigt sein. Ich erlaube mir nur ganz kurz zwei Punkte hervorzuheben, welche mir sich an die heutige Ausstellung anreihen zu sollen scheinen wollen.

Da die Stachelbeere in Beziehung auf Boden so frugal und genügsam ist, daß sie da, wo die Obstbäume nicht mehr gern wachsen noch sehr gut gedeiht, da sie in den kleinsten Hausgärtchen cultivirt werden kann, und dem Besitzer und der Familie doch einigen Ersatz bietet, da aus ihr nach verschiedenen Beispielen und auch nach dem des Herrn Zinker in Bogenhausen bei ausgedehnter Anpflanzung sogar ein sehr feiner dem Madera ähnelnden Wein erzogen werden kann — so soll diese Frucht auch mehr beachtet und namentlich hier mehr angepflanzt werden, als es bisher noch geschieht. Darunter verstehe ich aber die verbesserte Anpflanzung und Cultur.

Denn, wer sich von Herrn Maurer die ausgezeichnetsten Sorten kommen ließe

und sie in der gewöhnlichen Weise als Hecken oder im besten Fall, als sich selbst überlassene Büsche zöge, der wird kaum schöne Beeren sehen!

Die schönsten Früchte werden an einzelnstehenden Kronenbäumchen, die so gut wie Pfirsich und Aprikosen eines mehrmaligen Auslichtungsschnittes unterliegen müssen, gezogen.

Was nun die Schönheit, Größe und Güte der einzelnen Sorten anbelangt, so ist es im Voraus zu bemerken, daß leider über die Güte der Sorten ein vollständiges Gutachten nicht mehr deshalb abgegeben werden kann, weil die meisten Sorten bereits überreif waren und dessfalls den feinern Geschmack bereits verloren hatten.

Als die hervorragendsten schönsten drei Sorten präsentirte sich von weitem:

- 1) unter den rothen die No. 68. „**Rockwood**“ als die größte und die schönste vor allen zudem von vorzüglichem Geschmack.
  - 2) Unter den gelben lockte die No. 74. „**Prince of Orange**“ durch ihr leuchtend schönes Goldgelb und durch ihren feinen, weinsäuerlichen Geschmack.
  - 3) Unter den weißen die schönste, die No. 21. „**Queen Mary**“, durch Größe und schöne weiße mit roth getupfte Färbung. Ihr Geschmack konnte nicht mehr beurtheilt werden, weil sie überreif.
- Nicht minder schön war eine mit No. 73. bezeichnete lange grüne mit roth getupfte Beere.

Außer diesen hervorragendsten schönsten waren die schönsten und größten:

- a) unter den rothen:  
No. 13. **Joly Printer**; 23. **Queen**

**Anne**; 31. **Wonderful**; 41. **Roaring Lion**; 45. **Farmers Glory**; **Cheesir Lady**; dann ein Sämling des Herrn Heinrich Maurer selbst No. 181.

- b) unter den gelben:  
No. 5. **Lord Combermere**; 39. **Britania**; 43. **Jolly Yellow**; 47. **Golden Crown**; 51. **Smuggler**;
- c) unter den weißen:  
No. 105. **Shanon**; 77. **Balloon**;
- d) unter den grünen:  
No. 26. **Buerdsills-Seedling**. 28. **Dukwing**; 112. **Green Willow**, und als ganz besonders schön 224. **Jolly Angler**; 1. **Smiling Beauty**.

Obgleich das von Herrn Maurer ausgestellte Sortiment Johannisbeeren nur sehr klein war, weil deren Reifezeit bereits vorüber, befand sich unter selben doch eine Sorte von ungewöhnlicher Größe und Güte, es war dieß die „**Versaillaise**“ eine dunkelrothe Beere, welche die Größe einer Vogelkirsche erreichte und die große holländische und die Kirsch-Johannisbeere an Größe weit übertrifft.

Außer dem Sortimente des Herrn Maurer hatte 1) Herr Hofgärtner Löbel ein sehr hübsches kleines Sortiment Stachel- und Himbeeren mit Namen aufgestellt, worunter der **Roaring Lion** schön und ächt, der **Ocean**, der **White Eagle** etc. als besonders schön zu nennen war, — dann 2) Herr Obergärtner Schmiß ein solches ohne Namen aufgestellt, worunter 2 grüne 1 weißgelbe, und weiße als sehr schön zu bezeichnen sind.

Ich schließe meinen Bericht mit dem Wunsche, es möge die so seltene Gelegenheit unter dem Beerenobst das edlere hiemit kennen gelernt zu haben

endlich benutzt werden, um in den Gärten der Mitglieder an der Stelle der ordinären Kleinen diese überaus schönen Sorten nach und nach angepflanzt werden.

### Nachschrift.

Wir danken dem verehrten Herrn Deuringer für diesen interessanten Bericht, welchem anzufügen ich nicht unterlassen will, daß Maurer auch dem Pomologischen Institute dahier eine sehr schöne Collection Stachelbeeren in etwa 40 ausgezeichneten Sorten auf meine Bitte zur Ausstellung einsendete. Die beabsichtigte Probe konnte übrigens nicht stattfinden, weil viele Früchte, da ich zu spät um diese Sammlung gebeten hatte, schon säuerlich geworden waren, wie sie hier ankamen und doch noch mehrere Tage hier aufgestellt bleiben sollten. Die vorn aufgeführten Sorten, welche meist auch hier vertreten waren, zeichneten sich ebenfalls durch Größe und Schönheit aus und unsere Keutlinger Pomologen sind mit mir meinem verehrten Freund Maurer für diese Sendung zu großem Dank verpflichtet.

Auch von Herrn v. Bose waren mehrere sehr edle und schöne Stachelbeeren gesendet worden.

Ch. L.

### Ueber die Monstreuse de Bavay.

Herr Hofgartenmeister Vorcher und Herr Professor Dr. Fickert, bekanntlich zwei sehr eifrige verdienstliche Pomologen, haben kürzlich in der Monatschrift für Pomologie u. verschiedene interessante Mittheilungen über diese empfehlenswerthe Kirchsensorte gemacht. Herr Vorcher

rühmt unter Anderem die frühe und reichliche Tragbarkeit des Baumes als Hochstamm, womit Dr. Fickert und Andere, namentlich auch Hr. Superintendent Oberdieck, nicht einverstanden sind, indem der Baum auf Vogelkirsche zu stark wachse und nie voll, beziehungsweise nur höchst sparsam trage.

Ich besitze mehrere junge Hochstämme, die in Kronenhöhe auf Waldbogelkirsche veredelt sind, an einer gegen Südostosten geneigten Berglage und auf einem dürrtigen, fast zähen rothen Thonboden auf strengem Untergrunde stehen und immer zu meiner Zufriedenheit tragen. Die Kirschen hängen zwar nicht so dicht als z. B. die schwarzen Herz- und Knorpelkirschen, dafür sind sie aber auch etwas größer und stehen im Preise noch zweimal so hoch als jene. Gegen Spätfröste ist die Blüthe empfindlicher, als viele andere Kirchsensorten und daher mag es kommen, daß unter gewissen Lokalverhältnissen diese Kirsche nie reichlich trägt. Auf freier, nicht zu windiger und rauher, ganz besonders vor Nord- und Nordostwinden geschützter Lage möchte ich eine mäßige Vermehrung dieser Kirsche in Plantagen geradezu empfehlen, da sie diesen wahrhaft zur Zierde gereicht.

Vor zwei Jahren kam ich auch, wie Dr. Fickert vorschlägt, auf die Idee, ob nicht diese Kirsche auf Ostheimer Weichsel noch reichlicher trage und letzten namentlich zu Unterlagen für Zwergbäume geeigneter sein würde, wie *Prunus Mahaleb* und habe eine Anzahl verpflanzte Wurzelansläufer copuliren lassen, die wahrscheinlich künftiges Jahr schon tragen werden.

Fickert.

## Zwei neue Wirthschaftsbirnen von hervorragendem Werthe.

Es wurden mir diesen Herbst zu unserer Obstausstellung manche neue Obstsorten zugesendet, unter diesen zwei, welche eine besondere Beachtung verdienen und welche ich später noch genauer beschreiben will. Es ist die Weiler Mostbirn von Herrn Bezirksförster L a u r o p in Einsheim eingesendet und H a a g e n s W i l d l i n g von Herrn Pfarrer Haagen in Eusingen Ob. Balingen. Die Weiler Mostbirn ist eine kleine ganz unansehnliche Mostbirn, eine eigentliche Holzbirn, welche vor etwa 50 Jahren aus dem Wald ausgegraben und an die Straße gepflanzt wurde. Diese Birn zeigte 71° Zuckergehalt (der süße Saft auf der Dechslerschen Mostwaage gewogen) also namhaft mehr als alle bekannten besseren Mostbirnen, während sie das richtige Verhältniß Säure ( $4\frac{1}{2}$  pro Mille) ebenfalls zeigte. Der Baum hat in 10 Jahren der Gemeinde nachweislich 90 fl. eingetragen; er ist sehr traggbar und von schönem hochgehenden Wuchs.

Haagens Wildling ist eine laubend schöne weißlich gelbe, sehr haltbare Birn für den Haushalt, die sehr zuckerreich, aber beinahe ohne alle Säure ist, von festem aber dabei sehr saftreichen Fleisch. Dieselbe wurde als Probe gedörrt und lieferte die ausgezeichnetsten, ganz gedörrten Früchte, welche an Glanz und Schönheit noch die geschälten und gedämpft-gedörrten Beurré blanc-Früchte übertrafen und überhaupt von den vielen neuer von mir gedörrten Obstsorten, das weitaus schönste Produkt lieferten.

Reifer von beiden Sorten können im

März durch das Pomologische Institut bezogen werden.

Ed. Lucas.

## Die Weiße Herbst-Butterbirn.

Ueber diese weitverbreitete und allgemein beliebte Birne sagt Herr Superintendent Oberdieck im Illustrierten Handbuch II. S. 110: „Ueber das Richtigkeitgedeihen dieser berühmten Birne und zwar über ihr öfteres Schwarzfleckig- und Rissigwerden klagen bereits Mehrere und auch in der hiesigen Gegend (Hannover) will sie im Freien nicht mehr gutthun und bald wird das Uebel, was seinen Grund höchst wahrscheinlich in der geringen Wärme der meisten Sommer der letzten Decennien hatte, zu trockenem und leichtem, bald zu kaltem und schwerem Boden zugeschrieben. — „Auch ich kann in dieses Klageglied einstimmen. Ich besitze nämlich einen Garten, 900' über der Meeresfläche, der zwar einen sehr guten und tiefgründigen Boden, aber nördliche Lage hat. In demselben stehen 2 Bäume der Weißen Herbstbutterbirne, von denen jeder etwa 25 Jahre alt sein mag. Seit 8 Jahren haben dieselben sehr wenige, und nur stockige, rissige und krüppelhafte Früchte getragen. Im vergangenen Frühjahr beabsichtigte ich, dieselben zu beseitigen, weil sie aber über und über mit Tragnospen bedeckt waren, so gab ich ihnen nochmals Parbon, und siehe da, sie belohnten mich dafür mit vielen, schönen und großen Früchten, an denen hier und da zwar noch schwarze Flecken, aber durchaus keine Risse mehr vorkamen. Da nun der

Sommer von 1860 naß und kalt war, so dürfte, wenn auch anderwärts ähnliche Erfahrungen gemacht worden sein sollten, daraus folgen, daß die gebachte Birne wohl einen lockern, aber weder einen zu trockenen Boden, noch einen zu warmen Standpunkt erfordert. Ursprünglich stammt sie aus Frankreich und eben deswegen ist man wohl von Anfang an der Meinung gewesen, man müsse ihr immer einen warmen und trockenen Standpunkt geben und hat vielleicht durch fortgesetzte

Verzärtelung ihr allmähliges Herabkommen befördert.

Danker in Hall.

Anm. Ich kann diese Wahrnehmung auch von hier aus bestätigen; die **Beurre blanc** (hier Mallebusch genannt) waren größtentheils bei reichem Tragen sehr ausgebildet, fast fleckenlos und delik. Diese Birn ist hier sehr verbreitet.

Ed. 2.

## II. Praktischer Obstbau.

### Keutlingens Obstbau.

Wie bedeutend der Obstbau der Stadt Keutlingen ist, geht aus folgenden auf genauere stadträtlicher Schätzung beruhenden Zahlen hervor.

Die hiesige Markung besitzt 1500 Morgen Baumfeld (etwa 1850 Magdeb. Morgen). Nach annähernder Schätzung stehen auf dieser Fläche

60,000 Stück Kernobstbäume,

18,000 Stück Steinobstbäume,

was durchschnittlich 52 Stück auf den Morgen ausmacht, oder richtiger 36 bis 40 Kernobstbäume und 60—70 Zwetschenbäume, die je auf 1 Morgen kommen.

Der Obst-Ertrag 1860 ist geschätzt auf

300,000 Simri Kernobst,

40,000 Simri Steinobst.

340,000 Simri.

Rechnet man 3 Simri durchschnittlich

= 1 Etr., so hat Keutlingen in dem verfloßenen Obstjahr 113,000 Etr. Obst geerntet.

Auch die Stadt Pfullingen,  $\frac{3}{4}$  Stunde von Keutlingen entfernt, besitzt einen sehr ausgedehnten Obstbau, welcher dem von Keutlingen verhältnismäßig sehr nahe kommt.

Einer besonderen Veranlassung verdanken wir folgende Zahlen über die Obsternte von 1860. Der Knopf des Kirchthurms wird reparirt; in demselben fand man Notizen über das Hungerjahr 1817. Dieß brachte den dortigen Knabenschullehrer Herrn Früh, Ausschußmitglied des landwirthschaftlichen Vereins auf den Gedanken, ein Dokument über das reiche Obstjahr 1860 in dem Knopfe niederzulegen und er sendete seine Schulknaben, nachdem er öffentlich die jännt-

lichen Baumgutbefiger um Angabe ihres heurigen Obstertrags gebeten hatte, von Haus zu Haus, um die Notizen zu sammeln. Das Ergebniß derselben ist folgendes:

Äpfel 40,952 Simri, Birnen 49,875 Simri, Zwetschgen 55,223 Simri, der ganze Obstertrag 146,050 Simri. Wird für die Äpfel der Durchschnittspreis zu 17 kr. per Simri angenommen, so berechnet sich der Werth derselben auf 11,603 fl. 4 kr., bei den Birnen zu 12 kr. per Simri auf 9975 fl., bei den Zwetschgen zu 24 kr. pr. Simri auf 22,089 fl. 12 kr., und der ganze Obstertrag auf 43,667 fl. 16 kr.

Und dieser große Obstertrag wurde sämmtlich verwendet und benutzt; es blieb nichts werthlos liegen; es verdarb keine Frucht!

Es ist unbezweifelt die Gegend um Reutlingen die obstreichste in Deutschland, wozu noch kommt, daß eine Menge werthvoller Sorten, wie die Reinette von Canada, die *Beurré blanc* u. s. w. in bedeutender Verbreitung vorkommen, außerdem sich aber hier eine größere Menge werthvoller und edler Obstsorten in den Gärten und Baumgärten finden, als ich sie irgendwo in Württemberg bis jetzt antraf.

Diese Notizen dürften, da Reutlingen zum Centralpunkt des deutschen Pomologen-Vereins erkoren wurde, nun ein besonderes Interesse haben.

Ed. L.

## Erfahrung über Obstsaaten.

Aus einem Schreiben des Herrn Kaufmann Pengstler in Engstlatt (Württemberg).

Vorigen Herbst habe ich in meinem Hausgarten, nachdem mir wiederholte Versuche mit der Ausfaat von reinen über Winter in Sand aufbewahrten Obstkernen nicht recht glücken wollten, eine Saat mit Trestern vorgenommen, deren Kerne (von Birnen durchgängig) weil das Obst bei uns allgemein unzeitig eingeerntet wurden, selbstverständlich unreif und beinahe noch ganz weiß waren. Ich habe fragliches Saatland vorher mit allem Fleiß zugerüstet, in der Art uenhaltig, daß ich die Erde desselben gegen 1½' ausgrub, den Boden mit frohigem Rindviehmist etwa ½' auffüllte, letzteren mit reiner Erde bedeckte, schön ebnete, und darauf die Trester-Ausfaat vornahm, diese sodann mit einer etwa 2" hohen durchgesiebten Erdschichte vollständig überdeckte.

Auf diese Art habe ich 3 Beete angelegt, vor eintretendem Winterfrost mit frohigem Dünger ziemlich stark bedeckt, mit dem Unterschied jedoch, daß die Bedeckungsweise bei einem jeden eine etwas andere war, indem No. 1 nur mit Mist, No. 2 mit Erleulaub (untere), und Mist (obere Bedeckung), No. 3 mit Gerstenageln (untere) und Mist (obere Bed.) versah.

Der Unterschied in der Entwicklung der Beete zeigte sich aber dieß Frühjahr sehr auffallend, indem das B. No. 2 soviel Pflanzen hervorsprossen ließ, als eben nur Platz hatten, während die zwei andern, mit Ausnahme einiger vollen Stellen, fast dastanden. Was der Grund

dieser Erscheinung in Wirklichkeit ist, fühle ich mich nicht berufen, zu entscheiden, bin aber zu der Vermuthung geneigt, es möchte sich in Folge der etwas starken Bedeckung zu viele Wärme im Boden erhalten, die die Ansammlung und Vermehrung der der Saat schädlichen Insekten begünstigten vielleicht etwa aus den Kernen sich entwickelnden Holzwürmer, die ich bei einer früheren Saat in Folge von Nachgrabungen entdeckte. Daß diese, wenn meine Annahme richtig ist, das mit Erlenclaub u. gedeckte Beet nicht angriffen, glaube ich der Wirkung desselben zuschreiben zu müssen, indem in hiesiger Gegend dieß Bestere zur Vertreibung von Ungeziefer in Hühner- und Gänseställen allgemein angewendet wird.

Ober könnte etwa die zu dicke und somit zu warme Bedeckung allein — eine nachtheilige Wirkung auf die Saat hervorzubringen im Stande gewesen sein?

Hier drängt sich aber die andere Frage auf, wie kommt es dann, daß nicht alle 3 Beete in gleichem Maß Noth gelitten haben?

Abgesehen von diesem Theil, so steht soviel fest, daß auch noch nicht völlig zeitige Obstkerne, zunächst von Birnen, zur Fortpflanzung fähig sind; fähig sind, kräftige Pflanzen zu bilden, wie die von mir Erzeugenen, deren Mehrzahl 1' hoch und darüber während der Dauer des Frühjahrstrieb's wuchsen. Der Sommertrieb kam hier bei Birnen vornehmlich wegen Ungunst der Witterung entweder gar nicht oder sehr schwach zur Entwicklung.

### Auch ein Wort über Holzäpfel- und Holzbirnen-Wildlinge.

Im September- und Octoberhefte dieser Zeitschrift von vorigem Jahre befindet sich eine Anmerkung der Redaktion hinter einem Aufsatz des Hrn. v. Flotow, in welchen hinsichtlich der Wahl von Holzäpfel- und Holzbirnenwildlingen zu Unterlagen für kräftige Hochstämme den Ansichten des Hrn. v. Flotow geradezu entgegengetreten wird. Es kann die Leser dieser Zeitschrift durchaus nur verwirren, wenn ein Paar pomologische Autoritäten bei einer Sache von solcher Wichtigkeit, die noch dazu bisher als eine längst entschiedene Streiffrage betrachtet zu werden pflegte, in ihren Behauptungen so ganz und gar auseinander gehen und ein Jeder, dem nicht eigene Erfahrungen zur Seite stehen, wird fragen: wer hat nun recht? Einsender dieses ist weit entfernt sich im vorliegenden Falle eine entscheidende Stimme anmaßen zu wollen, fühlt sich aber doch gedrungen, seine in Bezug auf diese Angelegenheit gemachten Erfahrungen nicht zurückzuhalten, welche nemlich ihn bestimmen, ganz den Ansichten des Hrn. v. Flotow beizutreten.

Kerne von Holzbirnen hat derselbe zwar nie ausgesät, wohl aber versuchsweise solche von Holzäpfeln und da stets gefunden:

- 1) daß die daraus hervorgehenden Sämlinge gar sehr im Wuchse hinter solchen von vielen edeln Obstsorten zurückblieben;
- 2) daß sie mit vielen Dornen besetzt sind, welche nicht nur die Behandlung der heranwachsenden

Stämmchen vielfach erschweren, sondern auch dieselben oft knorrig und ungestaltet machen;

- 3) daß sie nicht selten Neigung zum Verkrüppeln zeigen,
- 4) bei der Veredlung viel heikler sind und
- 5) von den Edelreisern häufig überwachsen werden, so daß der obere, veredelte Theil stärker wird als die wilde Unterlage, was man, wenn auch ohne einen andern Nachtheil, als daß es einen Uebelstand für das Auge bildet, selbst noch an sehr alten Obstbäumen wahrnehmen kann.

Diese Uebelstände hat Einsender dieses fast ohne Ausnahme auch bei allen den Stämmchen gefunden, welche wild wachsend in Wald und Flur angetroffen und in Baumschulen und Gärten verpflanzt wurden, und wie gesagt, bei allen Pomologen, mit denen Einsender jemals über diese Sache sprach, galt es als ausgemacht, daß Kernwildlinge von Holzäpfeln und Holzbirnen nur schlechte Unterlagen für edlere Obstsorten abgeben.

Wie dürfte nun jener Widerspruch aus Süddeutschland zu erklären sein? Einsender steht nicht an die Behauptung zu wagen, daß derselbe eben nur in dem herrlichen Klima und Boden Süddeutschlands, insonderheit Württembergs und des Rheinthales seine Erklärung finde. Welch eine Vegetation, welche tiefen-Obstbäume überraschen und entzücken da das Auge des Norddeutschen! Und welcher aufmerksame und erfahrene Obstzüchter kennt nicht den außerordentlichen Einfluß von Klima und Boden auf unsere Obstbäume! Was ist schon bei letz-

terem, dem guten, tiefen, mergelhaltigen Boden, nicht möglich, wie gleich er oft selbst das fehlende, milde Klima aus! Wohl ist es anzunehmen, daß unter solchen günstigen Verhältnissen das Schlechte sich veredelt, daß selbst in wilden Früchten Kerne reifen, die eine edlere Nachkommenschaft zeugen, während in kälteren Lagen und ungünstigern Boden gerade das umgekehrte Verhältniß stattfindet. Holzbirnen und noch mehr Holzäpfel sind in hiesiger Gegend große Seltenheiten. Und doch wird in unsern Wäldern, wohin aus dem eben angegebenen Grunde meist nur Kerne besserer Früchte von den Vögeln getragen werden, nach des Ref. Erfahrung nur höchst selten ein Stämmchen gefunden, das, abgesehen von der meist mangelhaften Bewurzelung, irgend brauchbar zur Zucht guter Obstbäume gewesen wären. Ja selbst in unsern Baumschulen, wo nur ausgewählte Samen ausgesät werden, finden sich zu unserm Aerger leider genug dornige Stämmchen, deren mühsame Anzucht wenig Freude macht. Scheint dieß nicht Alles für Ref.'s Ansicht von dem nachtheiligen Einflusse des nördlichen Klimas und des zum Obstbau minder geeigneten Bodens zu sprechen? Und endlich, sollte es nicht auch verschiedene Sorten sogenannten wilden Obstes geben? Sind wirklich jene süddeutschen Holzäpfel und Holzbirnen mit den unsrigen identisch?

Run, die Sache ist wichtig genug, um näher untersucht zu werden und der Eifer unseres Lucas wird es gewiß an nichts fehlen lassen, um die Sache aufs Reine zu bringen. Bis dahin aber möge der Ehrenmann uns Norddeutsche ja nicht scheitern, wenn wir die alte

Annahme nicht umstoßen lassen: „daß unsere norddeutschen Holzapfel- und Holzbirnenkerne zu tauglichen Unterlagen für unsere edleren Obstsorten sich nicht eignen.“

74  
R. Fichte.

**Nachschrift.**

Daß aus dem Wald ausgegrabene Holzapfel- und Holzbirnstämme für Baumschulen in der Regel nichts taugen, dieß steht fest; aber wenn der geehrte Herr Referent die herrlichen Saaten gesehen hätte und jetzt gerade noch hier sehen könnte, die aus Samen von Holzapfeln und Holzbirnen hervorgegangen sind, so würde er mir Recht geben, daß sich diese, bei denen dornige und zurückgebliebene weit seltener sind, als bei allen Saaten von Kernen von edlem Obst, zu Unterlagen ganz besonders eignen. Anerkannt ist und bleibt allerdings, daß manche Obststämme ganz besonders schöne Wildlinge geben, aber es ist stets schwierig sich von solchen Sorten gerade immer gute Kerne zu verschaffen. Der Mischung von Kernen, wie sie auf Veranlassung der Lehrer gewöhnlich in den Schulen gesammelt werden, gibt selten gute Resultate, dafür sprechen die Schullehrerbaumschulen überall genügend.

Thatsache ist es, daß minder edles Obst eine kräftigere Nachkommenschaft liefert, als die meisten edleren Sorten und daß die Krankheiten und Schwächen mancher unserer edlen ältern Obstsorten sich gar zu oft in der schlechten Beschaffenheit der Sorten wieder zu zeigen geneigt sind. Mit vollem Recht hat Sie-

benfreund in Tyrnau die Sämlinge von *Beurré blanc* „als Unterlagen für Pyramiden“ anempfohlen.

Die wirklich ausgezeichnet schönen Wildlinge von Hrn. Schamal in Jungbunzlau sind größtentheils, wenn nicht sämmtlich aus Holzapfel- und Holzbirnenkernen erzogen. Dieß soll nun etwa den Werth der Kerne des gewöhnlichen Wirthschaftsobsts in keiner Weise verkleinern; ich habe aus solchen immer auch sehr schöne Sorten erzielt, aber das, wovon ich warnen muß, wenn wir recht gesunde kräftige Wildlinge für unsere Baumschulen erhalten wollen, ist, daß man nicht Kerne von so gar vielerlei Sorten Tafelobst durcheinander säen soll. Ich bin sicher überzeugt, die große Ungleichheit des Wuchses der jungen Bäume in so vielen Baumschulen, rührt hauptsächlich mit von der Ausfaat eines solchen Duodlibets von Obstkernen her.

Uebrigens glaubte ich in jener Bemerkung nur meine Erfahrungen denen des Herrn Geheimrath von Flotow gegenüber stellen zu dürfen und es bleibt ja offenbar jedem Züchter überlassen, was er für das Beste hält. Eine Probe ist hier sehr leicht gemacht und *experientia docet!*

Ed. L.

**Zu dem Artikel: Der Aderlaß, ein Mittel gegen die Blattlaus.\*)**

Der interessante Artikel des Herrn Direktor Dr. Fickert mit obiger Aufschrift veranlaßt mich, auch hierüber eine

\*) Monatschr. f. Pom. 1860. pag. 79.

verwandte Bemerkung mitzutheilen. Auf einer Wiese wurden mir meine sämtlichen Zwetschenbäume im vorigen Jahr von Blattläusen und namentlich Blattläusen arg zugerichtet, einer davon so sehr, daß er wie abgestorben dastand; ich schenkte seinem Wiederaufleben kein großes Vertrauen mehr, wollte aber doch noch einen Versuch machen, ihm zu helfen, ließ ihn am Stamm zur Ader, und schnitt alles Holz bis auf das 2 bis 3jährige zurück, so daß nur noch wenige kurze Stumpfen übrig blieben; dieß geschah im Juni bei einem etwa 8 Jahre alten Baum. Die Folge dieses Verfahrens war die, daß er überaus kräftige gesunde Triebe während des Sommers machte, dieß Jahr ein viel freudigeres Wachsthum als früher und die andern äugerte, und auffallenderweise, während die übrigen dieß Frühjahr von Blattläusen u. wieder zu leiden hatten, dieser einzige unangefochten blieb.

Engstlatt im September 1860.

Dengstler.

### Ueber eine Art der Verehlung um möglichst schnell Obst zu erhalten.

(Aus einem Schreiben an Herrn E. Fürst in Frauendorf, und von demselben der Redaktion gefälligst mitgetheilt.)

Ohne zu glauben, daß ich in der Pomologie eine neue, Ihnen und andern denkenden und kundigen Pomologen unbekanntere Erfahrung gemacht habe, fühle ich mich doch gedrungen, Ihnen folgende Mittheilung zu machen und um Ihre, mir gefälligst zu eröffnende Ansicht darüber zu bitten.

Der von den Pflanzenphysiologen aufgestellte Grundsatz, daß in den fruchttragenden Zweigen der Obstbäume sich ein gleichsam sublimirter, durch Licht und Wärme in den vorhergegangenen Sommern gereifter und zur Fruchtaugenbildung geeignet gemachter Saft in der Zellensubstanz ablagere, nicht in die Wurzel zurücksteige und durch die von der Wurzel aufsteigenden Säfte nur liquid gemacht werde, brachte mich im vorigen Frühjahr auf den Gedanken, wenn Copultrreiser auf die Spitzen solcher, zur Fruchtaugenbildung qualifizirter Zweige aufgesetzt würden, so müßte der in ihrer Zellensubstanz abgelagerte Fruchtstift im Laufe des Sommers auch in die Reiser eindringen und wenigstens einige der Blattaugen an denselben zu Fruchtaugen umwandeln.

Von diesem Gedanken geleitet setzte ich auf mehrere, mit Fruchtaugen versehene Zweige eines Probibirnbaumes, nachdem ich die Äugen und Nebenzweige abgestoßen, von verschiedenen Birnsorten, von der Kuffelet von Rheims, der Sparbirne, der Sommerreierbirne, der Stuttgarter Salzhirtenbirne und mehreren andern Copultrreiser auf und habe diesen Sommer die große Freude gehabt, daß mir alle aufgesetzten Reiser Früchte getragen haben.

Ich lege auf diese, mich angenehm und, ich muß es gestehen, überraschend berührende Erfahrung bloß in so weit einigen allgemeineren Werth, in wie weit man durch deren Benutzung am schnellsten neue und unbekanntere Obstsorten kennen lernen kann; besonders würde sich deren praktischer Werth bei Sämlingen erweisen, von denen man Reiser im zweiten Jahre

nach der Ausfaat aufsetzen und im dritten Jahre schon deren Früchte prüfen könnte, angenommen, daß so junge Reiser zur Aufzucht des gereiften Saftes auch geeignet wären und dieser auf die sich entwickelnden Früchte seinen Einfluß nicht bis zur Störung ihrer Eigenthümlichkeit ausübe.

Groß-Schenk am 3. Okt. 1860.

Georg Hanny,

Secratar u. Vorstand des pomol. Vereines

Groß-Schenk in Siebenbürgen.

**Anmerkung der Redaktion zu vorstehendem Aufsatz.**

Die angegebene Manier, um recht bald, meistens schon im nächsten Jahre Probe-früchte von auf Probebäume gesetzten Reisern zu erhalten, führt gewiß zum Ziele, zumal nicht selten an Sommertrieben, die an schon ziemlich ausgewachsenen Bäumen sich bilden, schon die untern Augen Frucht-äugen werden, und die Bildung von Fruchtäugen durch den Wulst an der Veredlungsstelle noch befördert wird. Da indeß theils ein paar einzelne Früchte, und namentlich Erstlings-Früchte doch nicht allemal einen genauen Begriff von der wirklichen Beschaffenheit der betref-fenden Sorte geben, so möchte es im Allgemeinen doch vorzüglicher sein, den zu einem Probebaume anzuwendenden Baum soweit zurückzuschneiden, daß die aufgesetzten Reiser Probezweige von min-destens ein paar Fuß Länge und ent-sprechender Breite machen, um theils Früchte in reicherer Zahl, theils nach-haltiger eine Reihe von Jahren hindurch zu erhalten. Auch von so aufgesetzten Reisern bringen die frühtragenden Sorten

wenn sonst günstige Obsthahre sind, schon im 3. Sommer nach dem Aufsetzen, — also nur ein Jahr später Frucht, die übrigen im vierten Sommer.

Was aufgesetzte Reiser von erst aus Kernen aufgegangenen Wildlingen betrifft, so hat schon Herr v. Mons die Bemerkung gemacht, daß derartige Probezweige sich nicht früher in Fruchttrag gesetz hatten, als der Wildling selbst, von dem sie genommen waren. Ich habe dieß in mehreren Beispielen bestätigt gefunden, und hatte namentlich in Nienburg einen Probezweig von einem sehr edel aus-sehenden Birnstämmchen selbst im siebenten Jahre nach dem Aufsetzen, (worauf ich von Nienburg weglam) noch keine Blüthe, obwohl er eine Länge und Breite von 3 Fuß erlangt hatte. Eine schon größere Apfelspyramide auf Johannisstamm be-pfropfte ich in Sulzingen mit 16 Reisern von jährigen edelaussehenden Wildlingen, und erhielt erst im fünften und sechsten Jahre die ersten Früchte. L.

**Satz zu obiger Anmerkung.**

Der v. Mons'schen Angabe, daß die Reiser eines Sämlings, trotzdem daß sie auf Aeste bereits tragbarer Bäume ge-setzt wurden, doch in der Regel erst dann Früchte lieferten, wenn der Mutterstamm auch solche gibt, also etwa nach 10—12 Jahren (falls dieser zu einem Hochstamm erzogen werden sollte) kann ich eine Er-fahrung entgegen halten, die das Gegen-theil bewiesen hat. Ich erhielt 5—6 Jahre früher Obst von aufgesetzten Reisern von Apfelskernstämmen auf einem Sorten-baum gesetzt, als diese Bäume, die auf eine größere Baumanlage kamen, ihre

Früchte lieferten. Ich fand dieß ganz natürlich und wunderte mich keinesfalls über dieß Ergebnis; allerdings blieben auch einige ohne Frucht, was ich ebenfalls natürlich fand, da bekanntlich hinsichtlich der Reizung früher oder später Früchte zu tragen, eine sehr große Verschiedenheit zwischen unsern Obstsorten herrscht.

Wenn jene Annahme des Hrn. v. Mons der auch Herrn Superintendent Oberdieck theilweise zustimmt, richtig wäre, dann müßte jene tausendfache Erfahrung, daß die Veredlung durch die an der Edelstelle immer mehr oder weniger vorkommende Hemmung der Saftbewegung, welche mindestens so lange andauert, als die einer schwächeren Ringelung, also während einer Erhebperiode, den frühern Fruchtansatz befördere, auch unrichtig sein und das wird wohl Niemand behaupten wollen.

Daß Reiser, welche auf fruchtbare Seitenzweige gesetzt werden, namentlich wenn diese in mittlerer Wachsthumskraft stehen, sehr bald Früchte bringen, ist als eine sehr gut physiologisch zu erklärende Thatsache zu betrachten, allein dieß steht jedenfalls auch fest, daß man besser thun wird, nach Oberdiecks Rath einige Jahre länger zu warten um an kräftigeren Zweigen die ersten jungen Früchte beobachten zu können.

Ed. R.

### Eine Veredlungsart

die Herr Pecker in Grafenort bei Habelschwert in Preußen sehr häufig anwendet, und ich auch dort zuerst sah, ist folgende:

Das Edelreis wird wie beim Sattelschäften zugeschnitten, nur wird die äußere Haut von der Spitze des Schnittes aus

zur Hälfte entfernt. Der Widling wird die obere Hälfte des Schnittes wie zum Anplattiren geschnitten; die untere Hälfte aber wird das Edelreis hinter die Rinne geschoben. Das Reis bleibt beim Veredeln in seiner Lage gut stehen, und wächst mit bloßem Papier umwunden, gut an, und ist bei Aepfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen gleich gut anzuwenden; nur muß sich die Rinne schon lösen.\*)

### Ueber Einlegen der Stecklinge.

Bei dem Einlegen der Wein- und Johannisbeer-Stecklinge bediene ich mich eines Brettes, welches genau so breit ist, als die Reihen von einander werden sollen; die Länge ist die gewöhnliche. Dieses Brett wird nun mit vier Stäben an beiden Enden so befestigt, daß es nicht aus seiner Lage kommen kann.

Es wird nun jetzt mit der Grabgabel ein Graben so tief als die Stecklinge kommen sollen, an der einen Brettseite hin gemacht, und die Stecklinge in gleicher Entfernung in den Graben so gestellt, daß sie auch am Brette lehnen; worauf dann wieder Erde gebracht, und fest getreten wird.

Es kann nun jetzt die Reihe verlängert, oder eine zweite angefangen werden; und müssen immer die beiden Stäbe in der eben gepflanzten Reihe stecken bleiben, um das Pflanzbrett wieder daran legen zu können.

Es läßt sich auf diese Art bei etwas feuchtem Wetter noch recht gut arbeiten.

\*) Vergl. Lucas Gemeindebaumschule 3. Aufl. 1861 pag. 38. §. 89.

## Ueber Einpflanzen von Aprikosen.

Nachdem am vergangenen Frühjahr ein Sortiment Aprikosen-Bäumchen angekauft wurden, pflanzte ich die letztern des besseren Gedeihens wegen zusammen auf ein Beet, um sie da besser übersehen zu können. Die Bäumchen wuchsen bis Mitte August ziemlich gut, bleiben aber von da an im Wachsthum nicht bloß stehen, sondern zeigten auch bis auf ein Bäumchen, welches noch wie immer freudig fortwuchs, ein sichtlichcs Zurückgehen.

Itun wurden die Wurzeln untersucht und es zeigte sich bald, daß es Engerlinge waren, welche die Bäumchen durch Abnagen der Wurzeln dem Tode zuführten.

Es blieb daher nichts anders übrig, als die Aprikosen-Bäumchen auf gut Glück in Töpfe zu pflanzen. Es muß noch bemerkt werden, daß die Aprikosen auf Aprikosen-Sämlinge veredelt waren.

Bei einigen Bäumchen wo mehrere Engerlinge hinter einander das Uebel noch größer gemacht hatten, (wenn der erste todt gemacht wurde, war gleich wieder ein zweiter und dritter da) war ein nochmaliges Wurzelschlagen höchst zweifelhaft.

Die Bäumchen aber lassen in Bezug auf frisch gemachte Wurzeln fast nichts zu wünschen übrig; wurden aber bald nach dem Einpflanzen unter Fenster gebracht. Keinen Zweig habe ich kürzer, und kein Blatt habe ich abgeschnitten.

Wurzeln von Pflaumenbäumchen bleiben auf demselben Plage von den Engerlingen unberührt. Auf einem andern Plage zeigten sich dieselben Feinde bei *Prunus Mahaleb*, Birnen- und Johannis-Stämmchen um so mehr, und ist bis jetzt das Wurzelmachen der letzteren drei Arten in Töpfen in fast derselben Zeit nicht gelungen.

## III. Literatur.

### Scheimerath Dr. Diel. Eine biographische Skizze von Dr. L. Spengler.

Vorgetragen bei der Feier der Enthüllung des Dieh'schen Denkmals zu Bad-Ems am 12. September 1892. Mit dem Billulfe von Diel. (Ems bei Sommer 5 Sgr.

Dies Schriftchen gibt eine kurze Lebensbeschreibung von Diel. schildert besonders seine medizinische und pomologische Laufbahn und führt am Schluß seine Schriften aus beiden Wissenschaften, sowie seine Uebersetzungen an. Die Feierlichkeit bei der Enthüllung des Denkmals war nach der Kölner Zeitung folgende:

Ems, 12. Sept. (Die Enthüllung des Dieh'schen Denkmals in Bad Ems.) Morgens um 11 Uhr belebten sich die Emser Straßen mit einer Masse Menschen, und die ganze Schullugend erschien in sonntäglichem Kleide und mit Fahnen. Alle begaben sich zum Rathhause, um sich daselbst zu versammeln und zu einem Zuge zu reiden. Unter Vorantritt der Musik bewegte sich derselbe vom Rathhause durch die Stadt nach den Quellen. Der Zug war gebildet von der sämtlichen Schullugend mit ihren Lehrern, von den Bade-Angestellten, einheimischen und fremden Herz-

ten, zwei Tafeln von Diel, dem Bürgermeister mit dem ganzen Gemeinderathe, dem Comite, den Pomologen, der Deputation aus Diez, wo Diel früher Physikus war, woran sich dann die Emser Einwohner und Kurgäste angeschlossen. In dem Zuge zeichnete sich besonders die Pomologie aus; Herr Wilhelm, Gärtner bei Madame Guyon, hatte ein prächtiges Arrangement gemacht. Schön gekleidete Mädchen trugen einen Kranz von Birnzweigen mit Birnen, die den Namen Diel umkränzten; andere trugen Birnen von der ihm zu Ehren genannten *Beurre diel*, andere Kränze mit seinen pomologischen und baknologischen Schriften und dem Bildnisse von Diel.

In den Hallen des Kurhauses schloßen sich die Emser Jungfrauen an, die Emseria mit ihren Nymphen darstellend, und nachdem der Zug an der ehemaligen Wohnung von Diel vorübergezogen, wurde vor dem Hof- und Polizei-Commissariate nun zuerst seiner Hoheit dem Herzoge eine Huldigung dargebracht, indem die National-Hymne gespielt wurde. Dann ging der Zug durch die Kur-Anlagen nach dem großen Saale des Kurhauses, woselbst schon eine Menge Menschen versammelt war. Die Schüler der Realschule sangen daselbst ein Vaterlandslied, worauf Herr Hofrath Dr. Spengler die Festrede hielt. Er schilderte das reiche Leben von Diel, legte mit Wärme und Gefühl die große Bedeutung von Diel's Wirksamkeit für Ems auseinander und bewies, wie er der eigentliche Gründer des jetzigen Ruhmes von Ems ist, und wie es ein Act der Gerechtigkeit sei, das Andenken an den großen Arzt öffentlich für alle Zeiten zu ehren. Nach dieser trefflichen Rede setzte sich der Zug wieder in Bewegung nach dem Monumente hin. Dort angelangt, sangen die Schulkinder ein Festlied, worauf Herr Hofrath Spengler die Rednerbühne bestieg, die neben dem Monumente selbst angebracht war. Während einer kurzen feurigen Anrede wurde die Entbaltung unter dem Bravourjense des Publikums, Lauten- und Trompetenschall und Hölzerhässen vorgenommen. Nachher übergab er das Denkmal dem bewahrenden Wohlwollen der Emser und dem vorsorglichen Schutze der städtischen Behörde, worauf der Herr Bürgermeister dankend

das Denkmal in Empfang nahm. Dann trug eine Emser Jungfrau, die Emseria darstellend, ein eigenes Festgedicht meisterhaft vor und bekränzte die Bühne mit einem Lorbeerkranze. Die Nationalhymne beschloß sodann diese Feierlichkeit, welche bis 1 Uhr gedauert hatte. Die Büste ist in Bronze von Herrn Bildhauer Hartung in Coblenz, einem anerkannten Künstler, dem die Abtheilung schon so manches schöne Kunstwerk verdankt, gefertigt und in Sayn gegossen.

Um 1 Uhr versammelte sich die Gesellschaft in dem mit Diel's Hilde festlich geschmückten Speisesaale des Kurhauses zum Diner. Es waren ungefähr 80 Couverts. Den ersten Toast brachte Herr Hofrath Dr. Spengler auf Se. Hoheit den Herzog aus, weil dieser zuerst die Idee der Aufstellung des Denkmals gebilligt und genehmigt hat, und sein dreifaches Hoch galt ihm als dem Gönner der Kunst, dem Förderer der Wissenschaft, dem Protector von Ems. Der zweite Toast wurde vom Herrn Staats-Procurator Flach aus Wiesbaden (Enkel von Diel) auf Herrn Hofrath Dr. Spengler gebracht, als demjenigen, dem die Ehre gebührt, die Idee angeregt und ausgeführt zu haben. Im dritten Toaste brachte der Herr Bürgermeister den auswärtigen Gästen ein Hoch. Des Abends fand eine Beleuchtung des Denkmals und Feuerwerk Statt; ein Ball schloß in der heitersten Laune die erhebende Feier. (R. 3.)

Der 100jährige Geburtstag Diels (der 3. Februar 1856) ging vorüber, ohne daß die deutschen Pomologen sich öffentlich daran erinnerten: Es ist dies ein Verwurf, der um so schwerer auch die Redaction d. Bl. trifft, als fast in jedem Heft Diels Namen vorkommt. Das Jahr 1856 wo dieser Tag fiel, war das Todesjahr des edlen Bachhammer und das Jahr, wo die Versammlung in Wiesbaden bestimmt war, aber nicht stattfand. Von unsern Freunden in Wiesbaden hätte der erste Anlaß ausgehen sollen, Diels 100jährigen Geburtstags zu gedenken; es konnten die Gartenbauvereine Versammlungen halten, verbunden mit Aufstellungen von Winterobst und dergl., und sich dieses großen, verdienten Mannes dankbar erinnernd, der jüngern Generation sagen, was

unserer Wissenschaft Ziel war, ist und immer bleiben wird.

Dah bei der Einweihung des Monuments kein Pomolog seine Stimme erbob, und Dicks großartige und unübertroffene Leistungen auf diesem Felde rühmte, ist ebenfalls zu bedauern und nur die Genugthuung, daß dem Vater der deutschen Pomologie jetzt ein ehrendes Denkmal gesetzt ist, ist ein Moment, welches jeden Pomologen wieder mit Freude erfüllen muß.

Vielleicht beschließt der deutsche Pomologenverein eine „Dicksstiftung“ einen Fond zur Ausbildung junger Pomologen und dies hoffe ich, soll unser Denkmal sein, welches wir dem großen Manne stiften.

Ed. L.

### Die botanischen Gärten,

ein Vöden zur Zeit von Professor Dr. Karl Koch. Berlin. Rigold's Verlagsbuchhandlung 1890.

Der Verfasser behandelt in diesem kleinen Buch die Entstehung den Zweck und Nutzen der botanischen Gärten und bespricht zuerst in 3 Abschnitten die Aufgabe dieser Gärten. Die Anforderungen, die er an dieselben stellt sind erstens: der botanische Garten muß vor Allem ein Institut der Wissenschaft sein. Zweitens: die botanischen Gärten sollen allgemeine Bildungsanstalten sein, und drittens: sie sollen einen ästhetischen Einfluß ausüben.

In dem vierten Abschnitt gibt der Verfasser die Mittel und Wege an, wodurch den eben angeführten Punkten entsprochen werden kann. Zu diesem Zweck führt er erst alles das an, was ein botanischer Garten enthalten soll und knüpft daran noch die Beschreibung der Einrichtungen die zur guten Erhaltung eines botanischen Gartens notwendig sind.

Trotz der erschöpfenden und gründlichen Behandlung des Stoffes, drängt sich dem Pomologen doch noch die Frage auf: könnten die einzelnen Quartiere des botanischen Gartens nicht stets mit Kalenbrachten auf denen ein genau geprüftes und dauerhaft bezeichnetes

Obstsortiment angepflanzt ist, umgeben sein? wäre dies nicht eben so schön als nützlich? Kleinerer botanische Gärten würden Pyramiden, größere Hochstämme (wie im k. botanischen Garten in München) pflanzen.

Das Buch ist von allgemeinem Interesse und für jeden Gärtner und Gartenfreund von großem Werth und daher sehr zu empfehlen.

Ed. L.

### Taschenbuch für Pomologen und Gartenfreunde,

herausgegeben vom Pomologischen Institut in Reutlingen, mit 22 Holzschnitten und einem Blatte; Stuttgart 1890 bei Ebner u. Seestel v. 111. und 62 Seiten.

Im Vorworte zu diesem inhaltsreichen Büchlein, sagt Herr Garteninspektor Lucas, daß der von dem Redakteur der *Maison rustique du XIX. Siecle* herausgegebene *Almanach du Jardinier*, bei ihm den Gedanken geweckt habe, auch für unsere Gärtner ein an Wohlfeilheit und praktischem Werth diesem in Frankreich bei fast jedem Gärtner und Gartenfreunde zu findenden Kalender ähnliches Büchlein herauszugeben. Es muß dieser Gedanke ein glücklicher genannt werden, und wie dieses Taschenbuch gar sehr dazu beitragen kann, allerlei nützliche Kenntnisse und Erfahrungen im Obstbau und Gartenbau rasch weit zu verbreiten, so wird dasselbe gewiß bald einen ausgedehnten Leserkreis finden. Herr Garten-Inspektor Lucas sagt ferner in der Vorrede „bei einer Anstalt, wie das neu gegründete Pomologische Institut in Reutlingen ist ein solches Unternehmen leichter, als sonst, da jährlich über zahlreiche Verkäufe im Bereiche der Gartenkultur, vorzüglich im Gemüße, Obst- und Weinbau berichtet werden kann, da ferner hier über neue Werkzeuge, Bücher, Erfindungen ein begründetes Urtheil um so eher abgegeben werden kann, indem dasselbe sich auf die übereinstimmende Ansicht mehrerer Praktiker gründet. Es soll dieses Taschenbuch ein fortlaufendes Bild geben, von dem, was in unserm Institute geschieht, versucht und erprobt wurde zugleich aber auch an dieses

anknüpfend, belehrende und aufmunternde kurze Artikel über wichtige neuere Erfahrungen enthalten, welche zu unserer eigenen Praxis in engerem Bezug stehen. Die Mitarbeiter sind sämmtlich Lehrer und Angehörige unseres Instituts deren freundlicher Theilnahme wir die vorliegenden mannigfaltigen und belehrenden Arbeiten verdanken.“

Da wir dem Büchlein eine weite Verbreitung wünschen, wird es nicht unzwedmäßig sein, den Inhalt dieses ersten Jahrganges selbst im Einzelnen bemerklich zu machen.

Zunächst finden wir sowohl in der Vorrede, als in einem von einem Besucher Keutlingens geschriebenen Aufsatze nähere Nachricht über Entstehung und Einrichtung des Pomologischen Instituts zu Keutlingen, dessen Einrichtung auch noch durch einen Grundplan des Ganzen erläutert ist. Dieser Aufsatz wird die regeste Theilnahme aller derer finden, die sich für das Institut interessieren und es fühlen, daß dasselbe, und namentlich eine ausgebreitete Obstpflanzung unter richtigem Namen, als pomologischer Garten, ein dringendes Bedürfnis für die Hebung unsers Obstbaus ist. Möchte man auch der pomologischen Pflanzung noch eine größere Ausdehnung wünschen, und kann sie gleich des Raumes wegen nur in Zwergbäumen gemacht werden, so können doch ohne das was auf Rabatten, sowie an Hochstämmen im Umkreise steht, nach dem vorgelegten Plane schon 360 Apfelsorten,\*) eben so viele Birnsorten und eben so viele Kirschen und Pflaumen gesetzt werden, durch welche, wenn nur eine recht zweckmäßige Wahl des Vorzüglichsten getroffen wird, wie sich erwarten läßt, bei der zu hoffenden Dauer des Instituts schon die rechten Namen des besten Obstes der Nachwelt erhalten werden können, während diese Zwergbäume zugleich, durch den jährlichen Schnitt Gelegenheit zur Belehrung und Übung der Jüglinge geben und zahlreiche Pfropfreiser liefern werden, die dann immer von demselben Stamme genommen werden können. Viele

\*) Es ist in der Zeichnung des Plans hier ein Restsch vorgestellt, indem auf jedem Quadrat Raum 100 Staudbäume nur 60 angegeben sind; in Wirklichkeit wird der Wintergarten daher enthalten 600 Äpfel-, 600 Birnen- und 600 Pflaumen- und Kirschenbäume. 2.

andere Sorten werden sich noch auf Probenzweigen auf den Rabatten ziemlich dauernd anbringen lassen, und wird nach und nach sich auch vielleicht Gelegenheit finden, größere Pflanzungen von Hochstämmen außerhalb des Instituts auf geeigneten Lokalen oder in Gärten von Obstfreunden zu machen.

Wir finden dann weiter in der ersten Abtheilung Beschreibungen von neueren Geräthen und Werkzeugen mit Abbildungen als der kleine Gartenschiefkart, der Keil, Siebenschneidmesser, die neue Ringelzange, der Secateur Bigier, die Vincirzange, Pariser Obstschälmesser und Zahlenzeichen zum Einschneiden.

Die zweite Abtheilung gibt Mittheilungen über den Gemüsebau Keutlingens.

In der dritten, der Obstkultur gewidmeten Abtheilung finden sich Abbildungen und Notizen über Eblers Tafelapfel, Weidners Goldcimecke und der Wildstige von Einkebel; ferner belehrende Aufsätze über die Bildungszucht im Pomologischen Institute: über wurzelächte Vermehrung der Obstbäume durch Ablactiren (sehr interessant und kann sehr wichtig werden, um von ausgesuchten Obstsorten wurzelächte Stämme zu erhalten); über das Schäften, das Hindensprossen in die Seite: über eine neue Art der Obstkultur; über zweckmäßige Einrichtung einer Obstkammer und endlich Aufzählung der in den Gärten und Baumgütern Keutlingens mehrfach vorkommenden Obstsorten.

Der vierte Abschnitt ist der Weincultur gewidmet, und gibt Aufsätze über den Weinbau in Keutlingen, den niedern Rabmenschnitt der Reben und eine neue Art des Rebschnittes für hohe Spaliere.

Der fünfte Abschnitt gibt unter der Rubrik „Allgemeines“ Nachrichten über Keutlinger Kunstdünger und seinen Werth, über den praktischen Werth der Weinmaagen, sowie die Beschreibung einer zweckmäßigen Obstdürre.

Schon aus diesen Angaben wird der reichhaltige Inhalt sich ergeben, und ist alles durch gute Holzschnitte erläutert.

Soll ich mir noch ein paar Bemerkungen zu Einzelnem erlauben, so geschieht es nicht, weil wir das angegebene Verfahren nicht als zweckmäßig erchiene, sondern nur ein etwas modi-

feines Verfahren daneben zu stellen, und das Interesse zu betheiligen, welches ich an dem Buche genommen habe.

Die Aussaat von Kernen für die Wildlingszucht soll, um die Kerne den Mäusen zu entziehen und ein Festwerden eines schwereren Bodens im Winter über den ausgefäeten Kernen zu hindern, so geschehen, daß sie im Herbst in flachen Kästen schwachweise mit Holzspäne stratificirt und im Keller durchwintert werden, worauf sie im Frühlinge, wenn sie beginnen zu keimen, theilweise ins Land gelegt werden. Herr Vieke in Hildesheim hat für seine ausgedehnten Wildlingszuchten ein ähnliches Verfahren. Er sichtet die Kerne im Herbst in Blumentöpfe mit weitem Abzugloche zwischen Sand oder sandige Erde und gräbt die Töpfe im Freien bis zum Hande in den Boden ein, wo sie gegen die Mäuse durch ein darüber angebrachtes Drahtgitter, (oder erhabenen irdenen Dedel mit Luflöchern?) gesichert werden. Dies hat den Vortheil, daß sie im Winter im Keller den Raum nicht berengen, und daß das Auskeimen der Kerne im Frühlinge nicht etwa zu früh und gerade zu der Zeit erfolgt, wo auch im Freien gelesete Kerne keimen. Der Frost schadet den Kernen nicht, und daß sie bei dieser Methode durch Schimmel oder Fäulniß gelitten hätten, ist nicht bemerkt. Da ich auch meinerseits seit ich in Feinsen bin, die gelegten Kerne immer durch Mäuse verlor, machte ich es in den beiden letzten Wintern ähnlich, durchwinterte jedoch, da ich nicht gleich Drahtnetz oder Dedel hatte, die Töpfe auf meinem nur frostfrei gehaltenen, nach Norden gelegenen Blumenzimmer, dessen Fenster bei weichem Wetter immer offen stehen, und ließ die Kerne in den Töpfen auflaufen, da ich nur oben eine Schicht nicht gelegt hatte. Sie kamen sehr gut, aber da sie durch Frost im Keimen nicht aufgehalten waren, merktlich früher als Kerne im Freien ließen, und kann dies unangenehm werden, wenn die Witterung nicht erlaubt, sie früh genug ins freie Land zu legen oder zu piquiren, oder schärfere Fröste noch nachkommen.

Als zweckmäßigste, zur Veredlung in Reutlingen hauptsächlich angewandte Veredlungsart im Frühlinge wird mit Recht das Anschäften

genannt, wo ein schräg durchgeschnittenes Reis auf einen entsprechenden, an der Seite des abgeschnittenen Wildlings oben gemachten Anschnitt gelegt und befestigt wird. Mich dünkt, man sollte diese Veredlungsart, die in meiner Gegend Anplatten, Anpladen, Anlegen genannt wird, vom Copuliren gar nicht unterscheiden, da es gänzlich unwesentlich ist, ob die Verbindung gerade zwischen einem Wildlinge und Reife von gleicher Dicke, so geschieht, daß beide Schnitte sich gleich bedecken, oder ob man, wenn der Wildling etwas dicker ist, das Reis an dessen Seite legt. Meinerseits habe ich gleichfalls auf diese Weise fast immer veredelt, da zu dem sonst so zweckmäßigen Oculiren mir die Stämme im Sommer häufig zu trocken standen, oder es mir zu weilläufig war mit bald wolkenden Oculirreisen von jeder Sorte immer mit 1—2 Stämmchen zu veredeln. Ich modificirte das Verfahren in so weit, daß ich am Reife unter dem untersten Auge nie einen Absatz (zum sagen. Sattelschäften) schnitt, da dabei der Schnitt theils weniger rasch geschehen kann, theils ein schräg gerade durchgehender Schnitt sich immer leichter ganz eben machen läßt, als ein Schnitt mit einem Winkel. Es muß der Arbeiter dabei nur angewiesen werden, das Reis nicht so tief herab anzulegen, daß man von dem gemachten Schnitte nichts mehr sehen kann, sondern den Schnitt am Reife, von da an, wo er anjängt, nach seinem obern Ende sich zu verschmälern über den Schnitt am Wildlinge hervorstehen zu lassen, indem sonst das Reis mit diesem sich verschmälern den Schnitte leicht nur auf Holz des Wildlings aufsteht, und von da an Reife und Wildling nicht mehr zusammen wachsen. Auch habe ich, ohne je einen Nachtheil davon zu verspüren nie darnach hingesehen, daß am Wildlinge dem Reife gegenüber oben ein Auge sich befindet (es macht der Wildling, wenn er stärker ist, doch immer zahlreiche wilde Triebe in seiner ganzen Länge) und machte ich den obern Abschnitt am Wildlinge nicht horizontal, sondern etwas schräg, da dies theils rasch mit Einem Schnitte geschehen kann, theils das an die untere Seite des etwas schrägen Abschnittes gesetzte Reis um so leichter bis ganz oben hin fest

angebunden werden kann. Das Ueberwallen des gemachten Abschnitts erfolgte bei gutem Wuchse der Keiler, selbst bei fingerdicken Wildlingen stets schon früh oder wirklich vollständig im ersten Sommer, höchstens war im nächsten Frühlinge bei recht starken Wildlingen ein kleiner noch nicht ganz überwachsender Kumpf von unten herauf schräg abzuschneiden, worauf bis Johannis das Ueberwallen vollendet war. Es wollte mir scheinen, daß bei dem schrägen Schnitte am Wildlinge, das Ueberwallen noch rascher erfolge, als bei horizontalem Schnitte.

Wir sehen dem nächsten Jahrgange des Taschenbuchs mit Vergnügen entgegen.  
 Zeinzen im Nov. 1860.

Oberdied.

### Illustrirtes Handbuch der Obstkunde.

Nachdem nun der erste und zweite Band jeder in 3 Hefen (Apfel und Birnen) ausgegeben sind, wird der dritte Band das Steinobst enthalten und zwar das erste Heft, welches jetzt im Druck ist und vom Herrn Superintendent Oberdied redigirt wird die Kirscheln, das zweite Pfäumen, das dritte Apriosen und Pfirsiche.

Bei dem Steinobst wird neben dem Umriß jeder Frucht auch der Stein naturgetreu mit abgebildet.

Für das erste und zweite Heft des dritten Bandes liegt das Material druckfertig vor, für das dritte dagegen, dessen Redaktion ich übernehmen werde, wären Beiträge, die etwa bis Mai hier sein müßten, sehr erwünscht. Mehrere erfahrene Cultivateure dieser edlen Obstgattungen, wie Dr. Heijlich in Prag, Dr. v. Gerold in Wien, Hofgärtner Müller in Ganshath haben ihre Beihülfe schon früher freundlich zugesagt. Hier sollte womöglich der Umriß in Zeichnung und der Stein in Natura eingeschendet werden. Bei diesem Heft wird selbsterklärend die neuere französische Literatur mehrfach benützt werden müssen, was auch bei genauer Angabe der Quellen nur zweckdienlich ist und dazu dienen wird, die in neuerer Zeit aus Frankreich zahlreich

eingeführten neueren Sorten genauer prüfen und kennen lernen zu können.

Mit diesen 3 Bänden oder 9 Hefen ist die erste Abtheilung des Illustrirten Handbuchs abgeschlossen.

Unmittelbar darauf wird aber mit der zweiten Abtheilung oder dem vierten Bande fortgefahren und zwar soll diese wieder 3 Hefen Äpfel, und 3 Hefen Birnen und 2 Hefen Steinobst und 1 Heft Trauben oder Beerenobst enthalten. Einstimmig ist unser Illustrirtes Handbuch bis jetzt als eine wahre Bereicherung unserer Pomologischen Literatur, ja als eine feste Grundlage für das Studium der Obstkunde begrüßt worden und es ist höchst erfreulich, daß der Abjag dieses Wertes sich so gestaltet hat, daß der sehr bedeutende Aufwand der Verlagshandlung trotz dem außerordentlich billigen Preis so weit gedeckt ist, daß Herr Ebner mit Bestimmtheit die Fortsetzung in der seitherigen Weise zu übernehmen sich bereit erklärt hat.

Obstbeschreibungen sind für das vierte Apfelheft wieder vom Herrn Superintendent Oberdied folgende angezeigt:

- Agatapfel, Entbusjer,
- Amtmannsapfel,
- Bienapfel Rigaer Gelber,
- Bremerling,
- Calville Pärtlicher Ananas,
- „ Früher Rosen-
- „ Cortens gelber (süßer),
- „ Rother Sommer,
- „ Weißer Sommer,
- Cousinot Burpurrother Winter-
- Godlin, Dulsch,
- Dominisca,
- Fürstnapfel, Grüner (Synon. Kempes Paullner)
- Fundling aus Bedfordshire,
- Granges-Apfel,
- Grünke-Sultager,
- Gulberling Quittenförmiger,
- Herrenapfel, Polnischer,
- Hajentopf, Grünhofer,
- „ Süßer,
- Himbeer-Apfel, Rother Winter-
- „ Dieflander Weißer,
- Kastanienapfel, Gestreifter,

Kronenapfel, Multhaus's Winter,  
 Kaiserapfel, Grüner,  
 Kapuzinerapfel von Tournay,  
 Kuchnapfel, Redwider,  
 „ Ronfs,

Rostapfel,  
 Rogul, Greßer,  
 Nonpareil, Neuer Engländer,  
 Parmäne, *Whale muscat*,  
 „ *Hormead*,

Pastorapfel,  
 Pepping, Gelder Lovendel,  
 „ Gildesheimer, Gelber Winter,  
 „ *Yellow Newtown*,  
 „ *New-Rock*,  
 „ Lyroler,

Prinzessnapfel,  
 Rambour, Kirles (Schöner),  
 Reinette, (Rechte) weiße franzö.,  
 „ Biber's,  
 „ Calvoilartige,  
 „ Bödiker's,  
 „ *de Geers*,  
 „ Edelreinette,  
 „ Gay's Herbst,  
 „ Grüne (Nonpareil),  
 „ Herweg's weiß,  
 „ Gildesheimer Saft,

Reinette, Königsche,  
 „ Lotzinger, Grüne,  
 „ Meurers rothe Herbst,  
 „ Sopatische Gold-,  
 „ Orier, Grüne,  
 „ Biotenhauers,  
 „ Rothe Herbst,  
 „ Rothe Bastard,  
 „ Rothgekreifte Gewürz,  
 „ von Montbron,  
 „ Nonpareil,  
 Rojmarinapfel, Brauner,  
 „ Weißer,  
 Sämling Lucembes,  
 Sary Sinap (der Ähle),  
 Schlotterapfel Horset's,  
 Schöner aus Westland (*Beauty of the West*),  
 Skiliankowoi,  
 Streifling, Solgelber Herbst,  
 Starost,  
 Süßapfel, Gestreifter Herbst,  
*Tetowka*,  
 Täubling, Greßer gestreifter Winter,  
 Taffetapfel, Weißer Herbst,  
 Ungarapfel, Lehmann's,  
 Zuderapfel, Bolaischer,  
 Zuderbutapfel (Sugarloaf-Beppin),

## IV. Notizen und Mittheilungen.

### Obst-Ertrag 1860. in Krain.

Dieselbe war, wo kein Hagelschlag stattfand, sehr bedeutend, so daß auf die 4—5 obdarmen Jahre dieser Herbst ausgezeichnet genannt werden muß.

Schon die Blüthe versprach viel, da sie normal verlief und auch Käseflüßer und Raupenfraß weniger vorkam. Freilich sind die Erträge nur von gewöhnlichen Obstsorten so z. B. Schlotteräpfel, Streiflinge, und gewöhnlichere Herbst- und Winterwirtschaftabirnen. Von edlern Sorten gibt es leider weniger noch im Lande. Taffetäpfel, sowie Vordorjer,

hier *Muschansger*, gaben nur mittlere Erndten. Pfirsiche, sogenannte Blutpfirsiche waren sehr voll, besonders im Wippacher Thal, wo aber auch jedes Jahr Kirschen schon im Mai reifen; dort waren sowohl Herz, als Knorpelkirschen von außerordentlicher Ueppigkeit, ebenso die Amarellen. Pflaumen, sowie Haselnüsse waren recht voll; freilich ist bei letztern Mina's Zellernuß von Oberförster Schmidt aus Blumberg leider noch nicht dabei. Strobelhof bei Laibach, 15. Nov. 1860.

Josef Sennig.

### Europäisches Obst in Südamerika.

Im Februar 1853 erhielt ein amerikanischer Seemann Thomas Page den Auftrag, mit dem Dampfer *Water Witch* auf dem *Parana* und *Paraguay* bis *Asuncion* vorzugehen, mit der dortigen Regierung einen Handelsvertrag abzuschließen und dann den *Paraguay* hinauf bis in das Innere Brasiliens vorzudringen.

Der historische Bericht über diese Reise (*La Plata, the Argentine Confederation and Paraguay by Th. Page. London 1859. Trübner.*) enthält interessante Beobachtungen wenig gebauter Länder, für welche große Heizen zu reifen scheinen.

Einer der Schätze des untern *Parana* sind die Pfirsichwäldchen, welche mild auf den Inseln des *Parana* wachsen. Zur Zeit der Reise legen sich die Barten der Fruchthändler unter die überhängenden Aeste der bittern Orangen und der Pfirsiche und plündern sich ihre Ladung. Ein dreijähriger Pfirsichbaum liefert nicht bloß eine große Menge Früchte, sondern auch ein ansehnliches Maß Brennholz. Niemand kann die Frage beantworten, wem jene Pflanzungen von Orangen und Pfirsichen zu verdanken sind, die bekanntlich der neuen Welt vor Berührung der Europäer völlig fremd waren, jetzt aber am *Parana* angepflanzt sich fortzupflanzen. Wahrscheinlich waren es spanische Jesuiten oder andere Geistliche, welchen Südamerika die Vermittlung dieser hohen Gabe der alten Welt verdankt. Zur Erntezeit wird der Strom besonders malerisch; die leichten Uferhellen waren umsäumt mit Wasserpflanzen, die kleinen Canäle beschattet von Weiden, deren herabhängende Zweige sich anmuthig im Wasser neigten oder Schwebbogen bildeten, unter denen Bootsleute ihre Barken zum Genus einer Siefla befestigt hatten. Ermüdet hätte sich das Auge an dem bunten Farngemisch des reichen Laubes des *Seibo*, an den Blüthen und Früchten des Orangenbaums, den Farben der reifen Pfirsiche, wenn es nicht beständig durch das Rasengrün mit seinem Schatten erfrischt worden wäre.

(Ausland 1859. No. 40. S. 944.)

### Ehrenbezeugung.

Herr Organik *Milchen* in *Belzig* bei *Laage* wurde vom Gartenbau-Verein in *Rastock* zum Ehrenmitgliede ernannt.

### Correspondenz.

Herrn A. in D. bei D. Ihr Brief hat mir große Freude gemacht; fahren Sie fort, der Nutzen und Segen wird nicht ausbleiben. Ihre Grüße werden von allen hier freundlichst erwidert.

Herrn J. S. in St. Es wird gut sein, wenn Sie sobald als möglich um Edelreiser schreiben, da ich zum Schneiden derselben gute Wintertage benähe und im Frühjahr nur schwer Zeit dazu da ist. Ihre Reitzen wurden dankbar benutzt. Freundl. Gr.!

Herrn Dr. Th. in B. Für die Beschreibung besten Dank; die Abbildung werden Sie erhalten haben. Vergessen Sie auch ferner die M.-Schrift nicht.

Herrn Fr. M. in G. Ich kann mich ganz Ihren Ansichten anschließen; ich denke im Januar werde ich Zeit finden: Glückliches Neujahr!

Herrn P. in G. Ihr Sortiment kam richtig an; ein Theil davon gieng an D. zur Bestimmung. Sobald Nachricht da ist, erhalten Sie Bericht. Für den Beitrag zur M.-Schrift besten Dank!

Herrn M. in J. Die Pflanzen sind gut angelangt! Herzlichen Dank. Glück zum Neujahr!

Herrn v. T. in B. Für das gesendete Blatt schönsten Dank, mögen Ihre Bemühungen für den D. N. V. sich eines recht guten Erfolges erfreuen. Können Sie mir nicht eine Partbie Reiser der *Ananas-Reinette* senden?

Dem Pomologen-Verein sind ferner beigetreten (vergl. pag. 4.):

Hr. Bb. *Eugels Banquier* in *Edla*.

„ *Hr. Raup, Blauschneider* in *Heilbronn*.

Beiträge sind elugegangen außer den bereits angezeigten und denen der jetzt neu beigetretenen Mitglieder von Herrn *Gutsch. L. in B. bei R., M. und S. in G., Sch. Stadtj. in B., W. in G. bei R., Gartenm. Sch. in G., W. G. in G. bei R., Apoth. F. in R., Hoff. R. in St.*

Ch. 2.



Pafsa tutti (aus Trient) 40.

Pomal. Monatsch 1860.

## Der allgemeine deutsche Pomologen-Verein.

Das Zustandekommen des Vereines habe ich mit ungetheilter Freude begrüßt und umso mehr, als es mir nicht gestattet war, dem Beschlusse beizuwohnen. Nachdem mir nun der erste Brief mit D. P. V. zugegangen und die Statuten vorliegen, sei es mir erlaubt, einige Worte dem beizufügen, was unser Geschäftsführer bereits zur Kenntniß der Vereinsglieder gebracht hat.

Im Allgemeinen habe ich meine Ansichten über den Verein bereits in der Mitthr. 1860. S. 98 ff. und speziell S. 105. ausgesprochen, worauf ich verweise und auf die Vorlage selbst übergehe.

Der deutsche Pomologen-Verein — denn das ist doch die offizielle Bezeichnung — stellt sich die Aufgabe „Hebung der deutschen Obstkunde, besonders richtige Benennung der Obstsorten“ — umfaßt also das Gesamtgebiet der deutschen Pomologie. Soll nun damit gesagt sein, Alles aus der Fremde neu auftauchende bleibe uns fern? — Das doch gewiß nicht, denn engherzig dürfen wir nicht werden. Es soll doch auch unsere Aufgabe sein und bleiben, ausländische Obstsorten nach ihrem Werthe zu prüfen und dann entweder zu verwerfen oder als werthvoll zu verbreiten resp. zu allgemeiner Verbreitung zu empfehlen, je nach dem Resultate der vorgenommenen Prüfung. Und wer soll

eine solche Prüfung vornehmen? — berechtigt und verpflichtet dazu ist jedes Vereinsglied und deßhalb sollte nicht Jeder Mitglied seit der 1 Mitthr. bezahlen, sondern nur der, welcher sich außer dem Beitrage auch den Bestrebungen des Vereines anschließt.

Die Bestimmung über den Werth oder Unwerth der einzelnen Obstsorten bleibt der General-Versammlung vorbehalten, ebenso jede neue Benennung einer Frucht. Von ihr gehen die betreffenden Vorschläge aus, gestützt auf die bisherigen Erfahrungen oder auf Anträge Einzelner. Und eine solche General-Versammlung soll nur jedes dritte Jahr stattfinden? oder nur alle 3 Jahre? — also 1864, 1867, 1870 —. Das ist doch wohl etwas zu wenig! — Ich meine, es sei dieß lediglich dem besseren Ermessen des Vorstandes zu überlassen. Tritt z. B. 1864 ein schlechtes Obstjahr ein — was ja nicht außerhalb der Gränzen des Möglichen liegt — dann heißt es: ja, wir müssen die dießjährige General-Versammlung verschieben, weil kein Obst da u. und das kann ja vermieden werden durch die dem Vorstande zu gewährende Ermächtigung, die General-Versammlung nach bestem Ermessen zu berufen. \*) Glauben wir

\*) Dieß ist in Berlin, eben sowie in Göttingen bereits beschlossen. Die Red.

vielleicht, es sei eine jährliche General-Versammlung zu viel, — der Stoff würde ausgehen u. c. ? — das doch wohl nicht. Ja es empfiehlt sich sogar die jährliche General-Versammlung aus verschiedenen und aus sehr wichtigen Gründen, von denen ich nur einen namhaft machen will. Der bisher beobachtete usus bestand in einer General-Versammlung im Spätherbst. Dadurch wurde es möglich alles Herbst- und Winterobst möglichst vollständig zur Anschauung zu bringen und das hat ganz gut gethan. Ist doch das späte Herbst- und das Winterobst die Hauptsache, weil in ihm der größte Werth steckt. Allein — frage ich billig — soll uns nicht auch einmal eine Ausstellung von Sommerobst gegönnt und gewährt werden? — Da sind Sommeräpfel und Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen und die Beerenfrüchte — so daß zwischen den Monaten Juli, August und September gewechselt werden könnte. Der praktische Werth einer solchen Ausstellung leuchtet gewiß Jedem ein, aber — nun jedes Ding hat sein aber und ohne wenn und aber ist wenig zu Stande gebracht worden. Das Aber soll mich nicht abhalten einen Vorschlag zu machen und zwar dahin gehend, daß die General-Versammlung in der bisher üblich gewesenen Weise beibehalten werde, dem Vorstande jedoch die Ermächtigung zuerkannt sei, dieselbe nach eigenem Ermessen alle 3 Jahre oder früher — außerdem aber alljährlich eine Sommer-Versammlung in den Monaten Juli, August oder September zu berufen die Macht und das Recht habe. Dabei mag billig Rücksicht genommen werden auf das Gedeihen einzelner Obstsorten

in dem laufenden Jahre, als z. B. ein Jahr besonders Kirschen, das 2. Pflaumen u. c. — und auf Bestimmung des Versammlungsortes in einer Gegend, die eben für das vorzugsweise zu berücksichtigende Obst besonders günstig — also für die Pflaumen z. B. Meiningen u. c. Wenn mir eingehalten wird, es gäbe doch gewiß viele Vereinsglieder, die sich für Sommerobst überhaupt und speziell für Kirschen, Pflaumen u. c. wenig oder gar nicht interessieren, so stimme ich dem vollkommen bei, zumal ich selbst zur Zeit für Kirschen nur des Essens wegen theilhaftig bin, allein das ist kein Grund zu einseitiger Thätigkeit des Vereines — vor der wir uns zu hüten haben. \*)

Der General-Versammlung muß ferner das Recht zustehen Ehrenmitglieder des Vereines zu ernennen und zwar sowohl auf Vorschlag des Vorstandes, als auf unterstützte Anträge Einzelner. Jedes Ehrenmitglied erhält ein Diplom das vom Vorstande vollzogen ist.

Für die Wirksamkeit des Vereines liegen uns noch zwei Vorschläge vor; beide von Mitgliedern des Vorstandes ausgehend und beide der Art, daß sie wohl einer Beachtung und weiteren Besprechung werth. Zuerst erwähne ich die Monatschr. 1860. S. 348. enthaltene und von Hrn. Sup. Oberdieck ausgehende, die Erwerbung eines Terrains in Reutlingen behufs Anlage eines Muttergartens für

\*) Sollte dieser Vorschlag irgendwo Mißbilligung erregen oder gar unangenehm berühren, so bitte ich in Erwägung zu ziehen, daß ich einen hohen Werth auf Gründlichkeit lege — einen den Deutschen vielfach nachgerühmte aber leider selten nachgeahmte Eigenthümlichkeit. v. S.

Hochstämme. Ob dieser Vorschlag eben in Reutlingen praktisch ausführbar, vermag ich nicht zu sagen, weil mir die dortigen Verhältnisse durchaus unbekannt, allein da jetzt in der Welt für Geld alles feil, sollte wohl auch hier die Realisirung dankbar sein. Ob ein solcher Ruttergarten zweckmäßig? — diese Frage kann nur bejaht werden, aber sie setzt voraus daß Reutlingen das Centrale des deutschen Pomologen-Vereins sei und **bleibe**, daß der Verein die Corporationsrechte in Württemberg erlange oder dem Pomologischen Institut nach getroffener Vereinbarung das Eigenthum übertrüge. Der Modalitäten sind hier so viele, daß ein weiteres Eingehen ohne alle Resultate bleiben würde, weshalb ich die unbedingte Zweckmäßigkeit allein als den Grund hinstelle, der mich für ein solches Unternehmen bestimmt.

Der zweite Vorschlag geht von Lucas aus und betrifft die Anlage eines Archives oder Albums für deutsche Obstsorten am Centrale in Reutlingen selbst. Diesen Vorschlag, den ich besser zu beurtheilen vermag, als den ersteren, will ich etwas breiter besprechen. Zweckmäßig ist er unbedingt und er verdient deshalb **alle Beachtung**. Wie der Vorschlag jetzt gefaßt vorliegt ist er theils nicht nach meinem Sinn, theils zu eng gefaßt. In ersterer Beziehung hätte ich das französische Vorbild nicht gewünscht, — einmal sind wir keine Franzosen, dann genügt mir **Decaisne** durchaus nicht und endlich habe ich so viel festes Vertrauen in die eigene Kraft des Vereines der deutschen Pomologen, daß sie **allein ausreiche** ein Werk zu Stande zu bringen, das in der pomolo-

logischen Literatur seines Gleichen nicht hat, das ein Muster deutschen Fleißes und deutscher Gründlichkeit, Deutschland **zur Ehre** gereichen muß — als **rein** deutsches Werk. Aber ein Werk? — davon steht ja kein Wort in dem Vorschlage! — Ich weiß das recht gut, allein ich fasse den Vorschlag weiter. Ich beschränke die Anlage eines solchen Albums nicht auf neue deutsche Obstsorten, sondern ich dehne ihn aus, auf alles Obst, dessen Beschreibung zc. im Handbuche niedergelegt ist und es noch wird. Das Archiv des deutschen Pomologen-Vereines enthält naturgetreue Abbildungen aller Obstsorten des Handbuchs, deren Beschreibungen, Werth, Literatur und Synonyme, nach Feststellung in Folge mehr und allseitiger Prüfung. Damit soll nicht gesagt sein, daß Alles im Handbuche vorgezeichnete Obst unbedingt beibehalten werden müsse, denn darüber wird eine weitere Rebatktion zu entscheiden haben. Jedes Vereinsglied ist verpflichtet über die Früchte des Handbuchs, soweit seine Praxis es gestattet, Erfahrungen zu sammeln, niederzuschreiben und für das Archiv einzusenden — überdies noch die Frucht zc. nach dem Ausspruche des Vorschlags — denn eine einheitliche Zusammenstellung thut Noth, ebenso die Anfertigung der Abbildungen durch eine Hand, die geübt und sich eingearbeitet. Aus diesem Archive soll ein Werk hervorgehen, welches alle in Deutschland gangbaren, der Fortpflanzung werthen Obstsorten in naturgetreuen Abbildungen enthält, nebst Text nach obiger Andeutung — also ein Pracht- und Kupferwerk über sämmtliches Obst —

nicht wie **Decalsue**, auch nicht wie Kraut und Rüben durcheinander, sondern in getrennten Abtheilungen für Aepfel, Birnen, Pflaumen u. und zwar in systematischer Ordnung.<sup>\*)</sup> — Die Gründe dagegen will ich heut nicht beachten; ich will erwarten ob solche vorgebracht werden. Für heute bloß die Bemerkung, daß ein solches Werk Geld und vieles Geld; dann wieder Zeit und zwar entseßlich viele Zeit. Letztere angehend, so wollen wir nicht vergessen, daß wir nicht für uns allein und für die Jetztzeit nur arbeiten, sondern für unsere Nachkommen, — also drängt uns die Zeit nicht. Wir wollen uns gar nicht übereilen, sondern geradzu bestimmen, daß vor dem Jahr 1870 eine Herausgabe des Werkes nicht erfolgen soll — also 10 Jahre Zeit und während 10 voller Jahre die Gesamtkraft der deutschen Pomologen. — Der zweite Cardinalpunkt ist das Geld. Der Muttergarten in Reutlingen absorbiert in seiner Anlage und bis zu der Zeit, wo er sich rentirt, ein nicht unbedeutendes Kapital und die Herausgabe des Nationalwerkes kostet an und für sich vieles Geld und noch weit mehr, wenn es zu einem Preise hergestellt werden soll, der es möglich macht auch Anderen, als den mit klingendem Besizthum reich ausgestatteten Personen, dessen Beitiz zu verschaffen. Und wo soll das viele Geld dazu her-

kommen? — die Thaler der Vereinsglieder — auch wenn sie sehr zahlreich fließen, werden schwerlich genügen. Es muß auf eine andere Quelle Bedacht genommen werden und eine solche bringe ich hier in Vorschlag.

Als der deutsche Pomologen-Verein in Berlin sich constituirte, konnte er selbstredend nur auf die Theilnahme derer rechnen, die mit wahrer Liebe dem Obstbau zugethan, also derer, die gleiche Bestrebungen hatten. Die Liebhaberei und die Mode blieb gewissermaßen unbetheiligt. Siehen wir diese heran und zugleich auch Alle denen Hebung des deutschen Obstbaues aus besonderen und besonders wichtigen Gründen am Herzen liegt und liegen muß — namentlich die Regierungen sämmtlicher Staaten Deutschlands und die über ganz Deutschland ausgebreiteten landwirthschaftlichen Vereine — behufs Unterstützung unserer Bestrebungen, durch Gewährung der nöthigen Geldmittel, so wird der deutsche Pomologen-Verein zur Ausführung dessen schreiten, was ich soeben angedeutet habe und namentlich werden die beiden von Lucas und Oberdieck ausgesprochenen Wünsche sich bald realisiren lassen.

Zu diesem Zwecke bilden wir in Verbindung mit dem Vereine deutscher Pomologen einen Schutzverein, also einen Verein zur Unterstützung des Pomologischen Vereins durch Gewährung der demselben nöthigen Geldmittel behufs Ausführung derjenigen Unternehmungen, die er für die Hebung des Obstbaues überhaupt für nothwendig erachtet — zunächst also Anlage eines Muttergartens für Hochstämme in Reutlingen und für das deutsche Nationalwerk.

<sup>\*)</sup> Dieser systematischen Ordnung wegen bin ich bereits getabelt worden und das hat — allein den nur eingehaltenen Grund kann ich in keiner Weise gelten lassen und ich glaube die Möglichkeit der Systematik hier nachgemessen zu haben — deren Werth für das Werk über allen Zweifel erhaben. v. B.

An und bei dem Schutzvereine sollen sich Alle betheiligen, die ein Interesse an der Hebung des Obstbaues, aus irgend welchem Grunde es auch sei, haben und nicht persönlich thätig dafür sein können. Dahin rechne ich in erster Reihe die Regierungen sämtlicher deutscher Länder, die landwirthschaftlichen und alle speziell dem Gartenbau und der Obstzucht sich widmende Vereine. Hier ein Beispiel. Die Regierung des preussischen Staates erkennt die Nothwendigkeit an, den Obstbau zu heben schon im Interesse der Volkswohlfahrt und erklärt zur Unterstützung der dahin gerichteten Bestrebungen des Vereines ihre Betheiligung durch Beitritt zum Schutzverein mit einem jährlichen Beitrage von . . . . Dieser Erklärung folgen die Regierungs-Collegien der acht Provinzen, sämtliche Vereine &c. — Geht ein solcher Beitritt durch ganz Deutschland, so wird der Verein — und das gebe Gott — in den Stand gesetzt auf das Kräftigste zu wirken — und das thut wahrlich Noth.

Ich kann mir nicht denken, daß pomologische Vereine, deren Mitglieder größtentheils selbst Mitglieder des großen deutschen Pomologen-Vereines sind, Anstand nehmen werden als Vereine sich am Schutzvereine zu betheiligen und so darf der Wirkungskreis des Vereines der deutschen Pomologen als ein großartiger bezeichnet werden, ja wir hoffen auf das Bestimmteste zum ersten und letzten Male gelesen zu haben: „ist auch der Wirkungskreis des Vereines bis jetzt scheinbar ein beschränkter &c. — Und damit der Schutzverein recht bald zur Wahrheit werde, so folge hier der Entwurf zum

**Statut des Schutzvereines.**

§. 1. **Bereinszweck.**

Unterstützung des Vereines deutscher Pomologen unter Bezugnahme auf dessen Statut.

Hier würde insbesondere zu nennen sein:

- a) Beschaffung eines Muttergartens für Hochstämme in Reutlingen.
- b) Anlage und Ausführung eines Archives, resp. Albums, für Pomologie — unter Berücksichtigung der Herausgabe eines Nationalwerkes.
- c) Verbesserung der Monatschrift durch Beigabe geeigneter Abhandlungen.

§. 2. **Mitglieder.**

Wer sich zur Zahlung eines Jahresbeitrages von mindestens 1 Rthlr. verpflichtet, — sowohl einzelne Personen, wie Vereine, Behörden, Collegien &c. — ist Mitglied des Vereines und hat als solches Zutritt zu allen Versammlungen des deutschen Pomologen-Vereines.

§. 3. Die Einzahlung des Jahresbeitrages geschieht im Oktober und November portofrei an die Vereinstafel in Reutlingen. Andererseits wird derselbe vom 1. Dezember ab durch Postnachnahme eingezogen.

§. 4. Vertreten wird der Verein durch den Vorstand des deutschen Pomologen-Vereines, welcher über die Verwendung der Gelder beschließt und Rechnung stellt.

Und somit sei jedes Mitglied des deutschen Pomologen-Vereines dringend aufgefordert in seinen Kreisen für den Schutzverein zu wirken, wie und wann es

möglich, namentlich aber durch Erwirkung der Theilnahme der Behörden und Vereine unter denen sie stehen und denen sie angehören. —

Unserem Vorstande legen wir diese Angelegenheit vertrauensvoll ans Herz und wünschen, daß mit 1861 eine neue Ära der Pomologie beginne.

v. Bose.

#### Anmerkung der Redaktion.

Dem Vorstehenden kann ich hinzufügen, daß, wie so eben Herr Garten-Inspektor Lucas mich benachrichtigt bereits Ausicht ist, wenigstens in einer Entfernung einer guten Stunde von Reutlingen eine Musterpflanzung in Hochstämmen auf günstigem Terrain mit geringen Kosten anzulegen, die bis auf 1000 Stämme gebracht werden kann und soll. Vielleicht findet sich demnächst auch noch näher bei Reutlingen passendes Terrain.

Was aber überhaupt die Vorschläge des geehrten Herrn Verfassers betrifft, so gestehe ich, daß auch mir erst der deutsche Pomologen-Verein als eigentlich werthvoll und erfolgreich erscheinen würde, wenn wenigstens das Wesentliche von dem was hier vorgeschlagen ist zu Stande käme. Es ist auch möglich, daß selbst die deutschen Regierungen, die Anstand genommen haben, an die Anlage von Musterpflanzungen größere Kosten zu verwenden, zu geringen jährlichen Beiträgen sich willig finden lassen.

Daß ein wirklich gutes pomologisches Kupferwerk, das die Obstsorten wirklich naturgetreu und besonders nicht schöner, als die Natur ist, darstelle

vorzüglich wenn in dasselbe nur die wirklich werthvollen Sorten aufgenommen würden, von beträchtlichem Einflusse auf Hebung der Obstkunde und des Obstbaus werden könnte, ist nicht zu bezweifeln. Derartige Unternehmungen sind nur bisher immer an den zu hoch sich belaufenden Kosten gescheitert, und was bisher angefertigt ist, wurde zu mechanisch und zu fabrikmäßig hergestellt, um es möglichst billig geben zu können. Mit nationalen Kräften in Angriff genommen, müßte, bei den sehr vervollkommenen technischen Leistungen, sich ohne Zweifel ein Werk herstellen lassen, das Deutschland Ehre machte, und das Obst eben so naturgetreu darstellte, als das auf Wunsch des Kaisers Franz entstandene Prachtwerk über deutsche Pelargonien diese uns darstellt. Auch würde, wenn die Herausgabe erst mit 1870 begönne, das Handbuch bis dahin schon tüchtig vorgearbeitet haben, und sich auch mehr festgestellt haben, was von dem ausländischen Obste, namentlich Birnen, bei uns wirklich werthvoll ist. Ob aber dann bereits so viel Material gewonnen und zur Herausgabe fertig wäre, daß das ganze Werk in systematischer Ordnung erscheinen könnte, (Äpfel, Birnen u. jedes für sich erscheinen zu lassen, ist so zweckmäßig, als nicht schwer ausführbar) möchte ich bezweifeln, auch gehörte dazu, daß man sich bis dahin bereits über ein allgemein anzunehmendes System für jede Obstklasse geeinigt hätte, was ich so rasch nicht erwarte. Würde aber dieser Gesichtspunkt auch noch nicht völlig erreicht, so würde sich dem Mangel schon durch beigegebene systematische Zusammenstel-

lungen der Früchte nach Einem oder verschiedenen Systemen etwas abhelfen lassen, wie *Ähnliches* bereits für das Handbuch beabsichtigt wird, und ich schon jetzt vor dem ersten Pflaumenheft, alle von Litzel beschriebenen und sonst mir noch bekannten Pflaumen nach Litzels Hauptsysteme zusammengestellt habe.

Käme die in vorstehendem Aufsatze vorgeschlagene Erweiterung des deutschen Pomologen-Vereins zu Stande, so möchte ich wohl noch proponiren, ob dann nicht auch dem Unternehmen des Hrn. Sommerzienrath Arnoldi zu Gotha in Herausgabe naturgetreuer Nachbildungen des Obstes eine Unterstützung gewährt werden möchte, da solche Nachbildungen eben den Werth, vielleicht noch größeren für richtige Obstkunde haben, als gute Kupfer. Herr Arnoldi gibt sich alle mögliche Mühe, hat bisher keine Kosten gescheut, auch habe ich ihm bisher die nachzubildenden Früchte entweder selbst geliefert, oder auf den Ausstellungen ausgesucht, so daß nur richtig benannte Früchte nachgebildet sind, und wie bereits 12 Lieferungen (à 6 Stück) fertig vorliegen, so wird die Zahl der fertigen Abformungen jetzt 150 sicher schon beträchtlich übersteigen. Auch hat der junge Künstler den Herr Arnoldi bei dem Unternehmen aufgestellt hat, sichtbar Fortschritte in der Decoration der Früchte gemacht. Wie indeß für den Preis von etwa 7 Sgr. à Frucht (selbst nach incl. Beschreibung)

technisch Vollendetes in jeder einzelnen Nachbildung kaum gegeben werden kann, so wird selbst dieser geringe Preis, bei fortgehendem Unternehmen so hoch, daß zu befürchten ist, daß das Unternehmen dadurch stocken wird, oder wenigstens nur wenig Begüterten zu Gute kommen kann.

Was endlich den Vorschlag betrifft auch einmal eine Versammlung zur Sommerzeit und eine Ausstellung von Sommerobst zu haben, so ist das an sich wünschenswerth, doch wird zu bedenken sein, daß eigentlich nur das in Einer Woche, höchstens in Zweien reisende Sommerobst zur Ausstellung gebracht werden könnte, daß Versammlungen der Art ganz beträchtliche Kosten verursachen, auch das Sommerobst sehr rasch passirt und verdirbt. Der Preussische Gartenbauverein wird gewiß auch den hier bewegten Vorschlag ~~ganz~~ in Erwägung nehmen. Hätte die Realisirung davon zu gewichtige Bedenken gegen sich, so wird jeder einzelne Verein durch Anlage von Probepflanzen von Steinobst die ja oft im nächsten Jahre nach der Anfertigung schon tragen, diese Lücke leicht ausfüllen können. Meinerseits hatte ich in verwichenem Sommer bereits von 300 Sorten Kirschen und Pflaumen genügende, meistens sehr reichliche Probe, und hoffe für die nächste günstige Erndte beträchtlich mehr.

Oberdied.



# I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

## Die Passa Tutti. Dieb. Herbst \*†.

Mit color. Abbildung.

Von Ed. Lucas.

Schon vor einigen Jahren erhielt ich durch die Güte des Herrn Mallardi in Campo Trentino einige Exemplare der hier ganz naturgetreu abgebildeten Birn, mit der Bemerkung, daß diese Birn die eigentliche **Passa Tutti** sei, welche in Oberitalien heimisch und allgemein als solche bekannt wäre. Bekanntlich wird bei uns allgemein die Graue Dechantsbirn als völlig identisch mit **Passa Tutti** betrachtet. Eine systematische Beschreibung werde ich später im *Austrischen Handbuch* liefern, bemerke aber, daß Dieb entweder die rechte **Passa Tutti** nicht gehabt hat, oder daß, was mir wahrscheinlicher scheint, durch eine Verwechslung die ihr allerdings oft sehr ähnliche, aber doch wieder namhaft verschiedene Graue Dechantsbirn, von Dieb selbst als **Passa Tutti** verbreitet wurde.

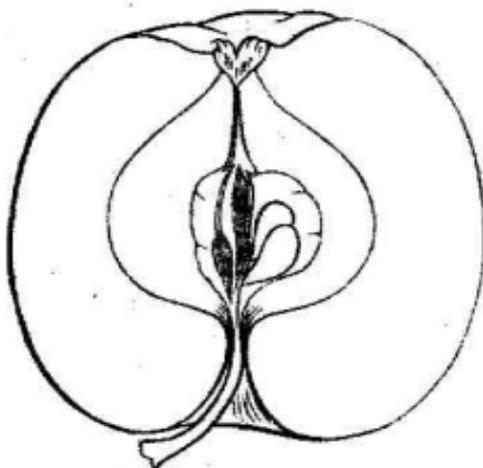
Die unterscheidenden Merkmale hebt Dieb Bd. I. pag. 211. in der Ann. zur Beschreibung von **Passa Tutti** recht gut hervor, indem er sagt: „Ohne nur das Verschiedene der Vegetation zu

berühren, bemerke ich, daß die **Passa Tutti** 14 Tage später zeitigt, als die Graue Dechantsbirn und etwas mehr grobkörniges, weißeres Fleisch hat; auch der Ueberzug ist goldartiger und nimmt gern etwas rothes auf der Sonnenseite an“. — Namentlich ist die Graue Dechantsbirn durch ihr sehr feines, schmelzendes Fleisch und das. auch in Oberitalien körnig bleibende aber sehr gewürzte und delikate Fleisch der **Passa Tutti** von letzterer durchaus verschieden. — Daß diese hier abgebildete **Passa Tutti** auch in deutschen Obstplantagen vorkommt, davon konnte ich mich bei Ausstellungen schon überzeugen, allein der Name scheint verloren gegangen zu sein. Vielleicht trägt diese Abbildung dazu bei, eine immerhin sehr schätzbare Sorte genauer kennen zu lernen.

Nach dem *Austrischen Handbuch* hat Oberdieb, dem ich von den aus Oberitalien erhaltenen Reisern mittheilte, die Verschiedenheit der Vegetation auch deutlich bemerkt.

### Hoyaische Goldreinette.

Die I. IV. 4. Lucas XII. 2. a) (b). Hogg III. I. B. Oberbied \*\*†. Winter.



Heimath und Vorkommen. Diese sehr schätzbare Frucht, die allgemeine Anpflanzung verdient, scheint bisher außer dem Hannoverschen wenig oder gar nicht bekannt zu sein, kam mir auf den großen Ausstellungen nicht vor, und kann ich auch bei den Pomologen nichts ihr Entsprechendes finden. Auch im Hannoverschen fand ich sie vorzüglich häufig nur im Hoyaischen, wo sie auch in den Gärten der Landleute sich häufig findet, weshalb ich ihr obigen Namen beilegte, und mag sie etwa aus Holland gekommen sein. Sie steht an Geschmack der Reinette von Orleans wenig nach, übertrifft sie aber an reicher Tragbarkeit und Gesundheit des Baums, springt gegen die Zeit der Reife im Regen nicht auf, ist auch von andern Goldreinetten ziemlich leicht zu unterscheiden.

Ist nur erst in meiner „Anleitung p. 189. gedacht.

Gestalt: hat, wie die Reinette von Orleans, zwei Formen, bald hochaussehend, wie obige Figur, bald flacher. Durch den dünnen Stiel, den Krost am Stiele und die ganze Gestalt steht sie ziemlich zwischen der Reinette von Orleans und schön gerathenen Exemplaren der Großen Casseler Reinette ist aber, wenn sie am Baume gehörig ausgezeitigt ist, prächtiger gefärbt, als beide. Die hochaussehenden sind  $2\frac{1}{2}$  bis selbst  $2\frac{3}{4}$ “ breit und nur wenig niedriger. Der Bauch sitzt meistens bei den hochaussehenden, fast, oder wirklich in der Mitte, und wölbt die Frucht sich häufig nach beiden Seiten gleichmäßig, an beiden Enden stark abgestumpft. Man findet jedoch auch Exemplare, die nach dem Kelche stärker abnehmen und bei denen

Literatur und Synonyme. Ihrer

der Bauch mehr nach dem Stiele hin sitzt. Der Bauch ist allermeist schön gerundet und die Form gefällig.

Kelch breit und etwas kurz gespitzt, bei gewöhnlich verdorrenden Spitzen der Ausschnitt häufig verstümmelt, ist an kleineren Früchten gewöhnlich geschlossen, an größeren und vollkommeneren offen und sitzt in weiter ziemlich tiefer, schüsselförmiger, bei den flachen Früchten aber oft sehr flacher Sentung, die gewöhnlich eben ist, oder nur feine Falten und flache Beulen zeigt, wie man auch über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten wenig bemerken kann, wenn gleich an manchen Früchten die Rundung etwas verschoben oder die eine Seite etwas höher ist, als die andere.

Stiel dünn, holzig, nur ausnahmsweise fleischig und kurz, gewöhnlich merklich gekrümmt und nach einer Seite der Frucht hingebogen,  $\frac{3}{4}$  bis 1" lang, steht in ziemlich weiter und tiefer trichterförmiger, oft aber auch durch einen schönen Fleischwulst verengerter Höhle, die meistens mit etwas grünlich zimtfarbenem feinen Koste bekleidet ist, der sich nicht selten noch über die Stielwölbung etwas verbreitet.

Schale ziemlich fein, glänzend, nur wenig rauh anzufühlen, im Liegen oft etwas geschmeidig; Grundfarbe vom Baume grünlichgelb oder schon strohweiß wird im Liegen schönes hohes Gelb, wovon aber bei besonnten und am Baume gehörig ausgezeitigten Früchten wenig rein zu sehen ist, indem die Frucht rund herum mit zahlreichen, etwas kurz abgesetzten prächtigen etwas dunkel carmo-

sinroth getuscht überlaufen ist, welche Färbung an den stärksten Sonnenstellen nicht selten wie getuscht erscheint, daß man nur bei genauerer Aufmerksamkeit die Streifen bemerkt. Punkte zahlreich, stellenweise stark und selbst etwas sternförmig, haben häufig einen feinen helleren Dupfen um sich her. Auch Kossanflüge, Kossfiguren und Kosswarzen finden sich; Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftreich, in der Reife mürbe, von fein weinartigem Zuckergeschmack, der nicht ganz das delikate Gewürz der Reinette von Orleans hat, doch edel ist.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen, oder die Kammern öffnen sich in eine hohle Achse nur wenig. Die ziemlich flachen Kammern haben viele, meistens vollkommene etwas flachgedrückte braune Kerne die an der Luft trocken geworden nicht wie die Kerne der Orleans silbergrau werden. Schon durch die Kerne kann man sie von andern Goldreinetten unterscheiden.

Die Kelchröhre ist breit und flach. Reifzeit und Reifung. Zeitigt im Dezember und hält sich bis in den April. Ist für die Tafel sehr werthvoll, für die Küche aber bei sehr reicher Tragbarkeit des Baums besonders schätzbar. Ruß gewöhnlich bis zum halben Oktober am Baume bleiben, da sie sonst Reifung zum Welken hat.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird groß, macht eine reich verzweigte flach kugelige Krone und unterscheidet sich von Bäumen der Orleans und Winter-Goldparmäne dadurch, daß das etwas lange und feine Fruchtholz sich etwas hängt; er wird früh fruchtbar. Sommertriebe schlank, etwas fein, nur nach oben

etwas wollig, rothbraun, mit feinen Silberhäubchen fast überall belegt, zahlreich punkirt. Blatt mittelgroß, fast flach, eiförmig oder oval, scharf und ziemlich

tief gefägt-gezähnt. Aterblätter lanzettförmig; Augen kurz, dreieckig; Augenträger merklich gerippt.

Oberlid.

## II. Praktischer Obstbau.

### Beobachtungen über den Sperling

zur Beantwortung der Frage:

gehört derselbe zu den dem Land- und Gartenbau nützlichen Vögeln, die zu schonen sind, oder sind die früheren, seine Verminderung bezweckenden Verfügungen zu erneuern und selbst wirksamer zu machen?

Vom Superintendenten Oberbled zu Feinsen.

Anm. Wenn gleich der nachstehende Auffatz hauptsächlich für die Ackerwirthschaft von Gewicht ist, da der Schaden, welchen der Sperling an dem Korne anrichtet beträchtlich der größere ist, so greift die in demselben abgehandelte Frage doch auch tief in die Gartencultur, namentlich den Obstbau ein, da auf der einen Seite, auch bei dem Gartenbau und der Obstzucht der Sperling uns gewaltig lästig wrb, und der Schaden den er anrichtet desto empfindlicher ist, da er gewöhnlich einen einzelnen oder einige wenige Garteninhaber betrifft, und weniger durch eine Gesamtheit von Gärten sich verbreitet und so vertheilt, auf der andern Seite aber behauptet worden ist, daß der Sperling durch Vertilgen von Raupen und Unkraut gerade dem Gartenbaue die wesentlichsten Dienste leiste. Concipient des Auffages hofft daher, daß derselbe auch von den Lesern der Monatschrift nicht als unwichtig angesehen und mit Interesse gelesen werden dürfte. Wir lassen ihn daher folgen, wie

er auf Anlaß der Gloger'schen Schrift concipirt ist, um das in ihr besprochene Thema einmal gründlicher zu untersuchen.

Wenn eine frühere Zeit darin gefehlt hat, daß sie um den Schutz mancher für die Landwirthschaft nützlicher Thiere sich gar nicht kümmerte, und diejenigen in der That etwas für das allgemeine Wohl Ersprießliches thaten, die den Nutzen mancher Thierart für Land- und Forstwirthschaft mehr hervorzuheben suchten, so ist man doch, nachdem man damit einmal in gutem Zuge war, auch darin wieder zu weit gegangen, daß man, gestützt auf halbe oder gänzlich unsichere Wahrnehmungen, vielleicht nur nachschreibend, was Andere ohne gehörige Untersuchung als ausgemacht angegeben hatten, auch für manche Thiere Schutz verlangt, die keinesweges zu den nützlichen gehören, und so hat auch der sonst verschrieene Sperling in neuerer Zeit so viele Lobredner und Freunde gewonnen, daß man ja selbst, wie unlängst die Zeitungen berichteten, eine Ladung Sperlinge nach Neuholand zu schaffen gesucht hat, damit sie dort einen Vertilgungskrieg gegen die überhandnehmenden Raupen führen möchten.

Je mehr ich glaube den Australischen Landwirthen zur Acquisition dieser werthen Gäste bestens gratuliren zu können, und je ernster ich mit manchen Andern in von mir publicirten Aufsätzen gelegentlich darauf zu dringen suchte, daß die früheren Gesetze zur Verminderung der Sperlinge wieder erneuert werden müßten, je mehr freute ich mich, als in meiner Gegend wirklich vor ein paar Jahren der Befehl, Sperlingsköpfe zu liefern, erneuert wurde, wodurch deren sehr große, zur vollständigen Landplage gewordene Zahl sich sichtbar verminderte, — aber um so mehr hat es mir auch Leid gethan, zu hören, daß diese Verfügung auf Anlaß einer neueren, beßhalb an die Königl. Aemter u. vertheilten Schrift des Herrn Dr. Loger zu Berlin unter dem Titel: die nützlichsten Freunde der Land- und Forstwirtschaft unter den Thieren u. Berlin 1858. 4. Auflage, in welcher auch der Sperling als höchst nützlich gepriesen wird, wieder zurückgenommen sei, wodurch denn auch jetzt schon wieder vollständig die alten zahlreichen, zur wahren Landplage werdenden Schaaren von Sperlingen sich überall finden.

Ich erkenne diese Schrift im Allgemeinen als eine zeitgemäße und nützliche an, glaube jedoch, daß sie nicht überall auf völlig sichere und ausgemachte Erfahrungen fuße, auch von manchen Uebertreibungen nicht frei sei, was denn namentlich in Beziehung auf die in ihr enthaltene Schutzschrift für den Sperling sich möchte sagen lassen. Um außer dem, was den Sperling betrifft und genauer untersucht werden soll, von der Wahrheit dieser meiner Behauptung wenigstens ein

paar einzelne Beispiele anzuführen, so scheint mir die Angabe über das Quantum von Nahrung, welches der Maulwurf täglich nothwendig bedürfen soll, um nicht zu verhungern, doch etwas übertrieben, und braucht man nur einmal darauf geachtet zu haben, wie weit er etwa täglich seine Gänge weiter führt, ja besonders in schwerem Boden bei Dürre mit aller Anstrengung nur weiter führen kann, um sich wohl der Ansicht hinzugeben, daß auf dem Raume, durch den er täglich weiter wühlt, absolut so viele Würmer und Engerlinge nicht enthalten sein können, als er täglich bedürfen soll. Böllig falsch aber ist die Angabe, daß die Ameisen dadurch sehr nützlich seien, daß sie viele Blattläuse und Raupen verzehrten, und muß, wer das behauptet, dem Treiben der Ameisen auf den Bäumen noch nicht genauere zugesehen haben. — Ich beobachte seit 40 Jahren mit einiger Aufmerksamkeit, habe aber nie gesehen, daß die Ameisen im Garten sich an Raupen gemacht hätten, als nur daß ich 2—3 Mal wahrnahm, daß eine Ameise eine kleine, todt, auf der Erde liegende Raupe wegzuschaffen suchte.

Es möchte auch diesen Thieren selbst der kleinste Spanner zu stark sein, um ihn zu überwältigen, und wenigstens müßte dieß einen ähnlichen Kampf geben, als zwischen den Larven der Carabusarten und dem Regenwurme, so daß man doch wohl einmal etwas davon sähe. Was aber die Blattläuse betrifft, so sind die Ameisen so weit davon entfernt, diese zu fressen, daß diese Thiere vielmehr ihre besten Melkfüße sind, die sie, wie man besonders unter der Lupe wahrnehmen kann, durch ihr Ueberhinlaufen und durch

Betupfen mit ihren Fühlern zu reizen suchen, daß sie ihren Honig von sich geben, worauf, sobald irgend eine Blattlaus den Hinterleib in die Höhe hebt, um einen Tropfen Honig durch ihre Honigtrumpeten hervorzutreiben, augenblicklich eine Ameise da ist, ein paar Mal die Maxillen öffnet und schließt und die von ihr so gesuchte Süßigkeit eingefogen hat. Verzehrten die Ameisen Blattläuse, was ich, bei langer Aufmerksamkeit, nie gesehen habe, so hätte es nothwendig geschehen müssen, als ich vor 2 Jahren einen mit Blattläusen besetzten jungen Hollunder und junge Apfelstämmchen zu Versuchen in Töpfen in der Stube stehen hatte, und aus einem Ameisenneste in der Wand die Ameisen zu 50 und mehr auf diesen Blattläusen herumkrochen, wo der wenige Honig der Thiere zu ihrer Nahrung nicht hinreichen konnte, ich aber weder die geringste Verminderung der Blattläuse bemerkt, noch auch selbst unter der Lupe den allergeringsten Angriff einer Ameise auf eine Blattlaus wahrgenommen habe. — Hat man den Versuch gemacht, die Raupen auf einem Baume dadurch zu zerstören, daß man eine Masse großer Wald-Ameisen hiansetzte, die man durch einen Theerring um den Baum am Herabtriechen hinderte, so gilt von dem, was diese großen und starken Thiere im heftigen Hunger gethan haben, kein Schluß aufs Allgemeine. Doch diese Bemerkungen nur im Vorbeigehen, um es zum Voraus wahrscheinlicher zu machen, daß auch unter dem, was zu Gunsten des Sperlings angegeben ist, Manches unsicher oder übertrieben sein möge, wie ich nun zu erweisen suchen will und für die nach-

folgenden Zeilen einige Aufmerksamkeit erbitte, da die als Thema dieses Aufsatzes hingestellte Frage ziemlich tief in die Landwirthschaft eingreift, und selbst bei den Staatsökonomem ernste Aufmerksamkeit verdienen dürfte.

Was zum Schutze des Sperlings in der obgedachten Schrift gesagt ist, lautet folgendermaßen:

„Die ehemals so verschrienen Sperlinge, die freilich oft sehr zudringliche Burschen sind, fressen Insekten sobald es deren gibt. Sie lesen unter Andern vorzugsweise gern die Blattläuse von den frischen jungen Trieben der Bäume und Stämmchen ab, und füttern die Jungen in den ersten Lebenstagen hauptsächlich mit Raupen. Schon damit allein würden sie sich einige süße Kirscheln und Weinbeeren verdienen, denn jedenfalls haben sie vorher eine sehr viel größere Zahl derselben vor Insekten schützen und mithin erhalten geholfen, als sie deren späterhin zum Lohne sich aneignen. Und noch mehr erweisen sie ja andern Baumfrüchten dieselbe Wohlthat, ohne davon etwas zu verlangen. Ehemals war man freilich so kurzsichtig, daß man sogar Preise auf ihre Köpfe aussetzte, um sie nur ja recht eifrig verfolgt zu sehen. Aber gerade da, wo dieser Mißgriff am weitesten getrieben wurde, hat man bald genug die übeln Folgen davon gesehen. Und zwar war ein Hauptschaden hiebei natürlich der, daß gewöhnlich anstatt der Sperlingsköpfe weit mehr Köpfe anderer noch nützlicherer Vögel abgeliefert wurden. Jetzt ist man wenigstens von einer so weit gehenden Uebertreibung der Sache zurückgekommen, und ganz besonders

liegt sie namentlich allen denkenden Gärtnern fern. Unter der großen Zahl neuerer Werke über Gartenbau gibt es daher keines mehr, welches eine grundsätzliche Verfolgung der Sperlinge auch nur entschuldigte, viel weniger, daß es dieselbe anrathen sollte. Und doch müßten sie, wenn sie überwiegend schädlich wären, dem Gärtner offenbar weit mehr Schaden als der Feldwirthschaft. Aber man untersuche nur einmal, namentlich im Spätsommer, im Herbst oder gar im Winter Kropf und Magen eines geschossenen Sperlings, da wird man sehen, wie sehr beide mit Unkrautsamereien vollgepfropft sein werden. Dafür wird ihnen denn ein billig denkender Landwirth auch gern das nachsehen, daß sie ihm zuweilen in die reisende Gerste einfallen, wenn die Körner derselben noch in der Milch stehen. Jedenfalls aber wird man sie jetzt so lange schonen müssen, bis andere noch nützlichere Vögel durch gebührenden Schutz viel zahlreicher geworden sein werden als jetzt.“ —

Dieser letzte Satz, so wie der andere zu Anfange, daß die Sperlinge allerdings oft sehr zudringliche Burschen seien, läßt denn doch wenigstens schon das hier gegebene sehr große Lob der Sperlinge nur als ein Bedingtes erscheinen, und habe ich durch gesperrten Druck diejenigen Stellen bemerklich gemacht, wo diese Schutzrede für die Sperlinge dem Angriffe ziemlich leicht bloß steht, bei deren Schlusse man gleich die Frage aufwerfen muß, wie eine Vermehrung der noch nützlicheren eigentlich insektenfressenden Vögel, als Meisen zc. bei allem Schutze dieser Thiere, erzielt werden solle, wenn die gewaltig

große jetzt vorhandene Zahl von Sperlingen ihnen alle Raupen wegfrisst?! Ich will vor weiterem Eingehen auf die Sache auch noch bemerken, daß ich unter den mir bekannten neueren Gartenschriften keine kenne, die irgend zum Schutze des Sperlings das Wort genommen hätte, und wäre dieß hin und wieder der Fall, so liegt der Gedanke nahe, daß man eben nur einer Modetheorie nicht widerstreiten zu müssen glaubte. Ich habe aber wohl in neueren Gartenschriften immer gar viele Mittel angegeben gefunden, wie man sich gegen den ärgerlichen, durch die Sperlinge angerichteten Schaden sichern möge, obwohl noch kein gehörig wirksames Mittel unter allen angepriesenen gefunden ist.

1) Es soll nun der Sperling nach der vorstehenden Schutzschrift zunächst dadurch gegen den geringen Schaden, den er anrichtet, ganz überwiegend nützlich werden, daß er äußerst viele Insekten verzehrt. Es wird bemerkt, daß wo man den Mißgriff der Verfolgung der Sperlinge am weitesten getrieben habe, gar bald die übeln Folgen davon sich gezeigt hätten. Dieß kann ich nach dem Vorgegangenen nur so verstehen, daß man an Orten, wo man die Sperlinge zu sehr verfolgte, ein Ueberhandnehmen der Raupen und ähnlichen Ungeziefers wahrgenommen habe. Ich muß aber bemerken, daß ich nicht weiß, wo man nach gehörig sichern Erfahrungen die Wahrnehmung gemacht habe, daß durch Verminderung der Sperlinge Raupen sich sehr vermehrt hätten. Herr Garteninspektor Lucas zu Hohenheim schrieb mir umgekehrt: „wir verfolgen hier schon lange die Sperlinge und haben

doch keine Raupen“. Wenn man aber die gedachte Wahrnehmung irgendwo zu machen glaubte, so liegt die Annahme, daß man nur nach einem *post hoc, ergo propter hoc* geschlossen habe, sehr nahe, wenn man weiter erwägt, daß man diesen vermeintlichen Erfahrungen, aus neuerer Zeit, seit die Sperlinge nicht mehr verfolgt sind, nicht wenige entgegen setzen kann, wo trotz aller vorhandenen gar zahlreichen Schwärme von Sperlingen dennoch die Raupen so überhand nahmen, daß sie arge und wiederholte Verwüstungen anrichteten. Ich selbst habe solche Verwüstungen erlebt a) in Bardowick, (wo namentlich um den Dom so viele Sperlinge waren, daß man unaufhörlich ihre angenehme Stimme vernahm und fast keine andere Vogelstimme hörte) von der Raupe des *Papilio Crataegi*, die erst sehr sporadisch auftrat, und dann 2 Jahre hindurch die Bäume ganz kahl fraß, worauf dieses Insekt eben so rasch und geheimnißvoll, wie es gekommen war, wieder verschwand; ferner von der Raupe des Frostnachtschmetterlings 2 Mal; b) in Sulzingen von *Bombyx dispar* und *Neustria* und c) in Rienburg, wo es mehrmals wieder solche Massen von Raupen des Frostnachtschmetterlings gab, daß die Bäume nahezu kahl wurden, obwohl es dort an Sperlingen nicht im geringsten fehlte. Die Ursachen durch welche eine Raupenart sich oft unglaublich und rasch vermehrt, liegen anderswo, als daß es an Sperlingen zu ihrer Vertilgung gefehlt hätte. Vielleicht sind diese vermeintlichen Erfahrungen nicht sicherer, als eine andere ähnliche, die Dr. Gloger in einer Note beibringt, „daß ein würdiger Geistlicher im Nassauischen, der ein

tüchtiger Naturkundiger und genauer Beobachter sei, den Umstand, daß ihm das Obst niemals ganz misrieth, auch wenn fast alle seine Gemeindeglieder keins hatten, der großen Anzahl von Sperlingen auf dem nahen Kirchturme zugeschrieben habe, die ihm seine Bäume abraupten“. Ist, was etwa gesündere, freier stehende Bäume in Grabeland gegen die fast immer gedrängt, zu schattig und ohne alle Pflege in Grasboden stehenden Obstabäume des Landmanns thaten, hier wieder den lieben Sperlingen angerechnet? Ich gestehe, die Sperlinge, die sonst mit ihren Flügeln leicht hinzufinden wissen, wo es am meisten Futter gibt, müssen eine eigene Anhänglichkeit an den Herrn Amtsbuder gehabt haben, wenn sie in seinem Garten sich auch dann noch aufhielten, wenn es anderweit mehr Raupen gab. Wir haben sie denselben Dienst in Bardowick nicht erweisen wollen, wo mein Garten unmittelbar neben dem Dome lag, und es wahrlich an Sperlingen in meinem Garten nicht fehlte. Ich hatte nicht mehr Obst, als andere Gemeindeglieder und mußte mehrmals und wiederholt meine Baumschule durch Menschenhände von den zahlreichen Raupen des Frostnachtschmetterlings und des *Papilio Crataegi* reinigen lassen. Ich glaube, auch meinerseits ein aufmerksamer und vorsichtiger Beobachter zu sein, und bringe im Sommer bei gutem Wetter viele Zeit im Garten zu, wo selbst ein beträchtlicher Theil meiner kirchlichen und Ephoral-Arbeiten gemacht wird, da sie mir da weit rascher von Statten gehen, doch habe ich noch niemals wahrgenommen, daß ein Sperling Blattläuse getroffen hätte, obwohl ich es bei ein paar andern Bo-

gelarten, namentlich den Kreuzschnäbeln, sofort wahrnahm; und eben so wenig habe ich je bestimmter bemerken können, daß die Sperlinge die Bäume nach Raupen durchsuchten, was man bei Meisen, Grassmäcken und andern ja doch leicht wahrnimmt, und mußte ich mich überzeugen, daß die Sperlinge höchstens gelegentlich einmal eine Raupe fressen, oder dieß nur thun, wenn sie sonst keine Nahrung finden können. Schon ihr Magen sagt, daß sie wesentlich Körnerfressende Thiere sind; und daß der Sperling selbst im Frühlinge auf keine Weise auch nur größtentheils von Insekten lebe, oder gar bei dem Futter für seine Jungen auf diese angewiesen sei, geht schon daraus hervor, daß er so gern sich in großen Städten aufhält, und fast immer schon Junge hat und füttert, ehe es noch Raupen auf den Bäumen gibt. Ich habe schon früher mehrere Duzend Sperlinge in verschiedenen Jahren geschossen, wenn sie in den mit Raupen besetzten Bäumen recht fleißig zu sein schienen, habe auch von jungen, aus dem Neste genommenen Sperlingen in der Raupenzeit zum Desten Kropf und Magen untersucht, und habe im Kropf oder Magen eines Sperlings nur ein einziges Mal eine größere nackte Raupe (die behaarten werden sie nie fressen) so wie zweimal Larven einer *Tipala* und im Magen des Baumsperrlings, \*) der weit weniger schädlich ist,

schon weil er sich nicht so sehr vermehrt, wiederholt die Neste von kleinen Laufkäfern und Curculionen gefunden. Um aber diese früheren Beobachtungen noch mehr festzustellen, habe ich im Sommer 1860 vom Mai an bis zur Mitte August über 100 Sperlinge (theils geschossene, theils aus Nestern genommene) genau mit der Lupe hinsichtlich des Inhalts von Kropf und Magen untersucht, wobei gestrebt wurde, sie auszunehmen oder zu schießen zu den Zeiten, wo sie eben frisch gefressen haben mochten, oder wenn es den Anschein hatte, daß sie eben in den Bäumen meiner Baumschule sich etwas gesucht hätten. Ich habe dabei jedesmal aufgezeichnet was der Befund war, und selbst noch Tag und Stunde, wenn sie ausgenommen oder geschossen waren, mit notirt. Eine Uebersicht dieser Aufzeichnungen ergibt, daß darunter waren 75 Hausperlinge (9 alte, die übrigen junge, Anfangs ein paar Mal 3—4 Stück noch nackte, später größtentheils schon ausgeflogene) und 29 Baumsperrlinge, größtentheils junge. Obwohl nun Raupen in diesem Jahre zu den Seltenheiten nicht gehörten und namentlich die Raupen des Frostnachtschmetterlings und noch mehr die Ringelraupen häufig genug waren, so daß die Sperlinge nach ihnen nicht lange zu suchen brauchten, habe ich doch bei allen diesen Sperlingen nur drei Raupen des Frostnachtschmetterlings und

\*) Für diejenigen, welche etwa den Unterschied zwischen Baumsperrling und Hausperling nicht kennen möchten, bemerte ich, daß der Baumsperrling etwas kleiner ist, und Männchen und Weibchen überein gezeichnet sind mit schwarzer Brust und Kehle und braun-

rothem Oberkopfe, während beim Hausperlinge das Weibchen keine schwarze Brust und Kehle hat und der Oberkopf von der Farbe seines übrigen Gefieders ist, das Männchen aber einen grauen dunkler umkränzten Scheitel hat.

zwar im Magen der — Baumsperlinge gefunden, beim Haussperlinge nicht eine Einzige. Worauf reduciren sich nun die Beobachtungen derer, welche die Sperlinge die Obstbäume so ganz abraupen lassen?! Daß ein Sperling einen Mistkäfer verzehrt, sieht man allerdings oft, und man könnte glauben, daß er dadurch sehr nützlich werde; aber wenn man auch hoch greift und annimmt, daß jeder der bei einer größeren Ortschaft etwa vorhandenen 600 Sperlinge deren täglich 2 verzehre, was macht diese immerhin schon schöne Zahl verzehrter Mistkäfer aus, gegen die unglaublichen Massen, in denen dieses Insekt seither so oft auftritt! Meiner Ansicht nach haben die Mistkäfer, seit die Krähen sich dadurch merklich vermindert haben, daß sie im Winter sich nicht mehr von dem Fleische gefallener Thiere nähren können, die der Mensch jetzt bis auf die Knochen selbst benützt, im gleichen seit die Maulwürfe durch eigene Personen, die ein Gewerbe daraus machen, in großer Zahl weggefangen wurden und nach den Verkoppelungen die Heerden der Schweine die Aecker nicht mehr nach ihrer Lieblingspeise, den Engerlingen, durchwühlen, so sehr sich vermehrt, daß es bald nöthig werden dürfte, durch wirksamere und weniger kostspielige Mittel, als durch die Sperlinge gegen sie Krieg zu führen. Lasse man die Mistkäfer doch lieber durch arme Leute einsammeln, was diesen einen guten Verdienst geben kann, und wenn die Sache ernstlich betrieben wird, hundertmal mehr Mistkäfer aus der Welt schaffen wird, als alle Sperlinge verzehren. — Mein Vursche mußte 1860 Ende Mai bis halben Juni fast täglich die Mistkäfer von

den jungen Pflaumen- und Kirschbäumen in meinem Baumschulgarten vor dem Orte abschütteln, und brachte oft  $\frac{3}{4}$  einer Siebkanne voll mit nach Hause, so daß er allein sicher mehr Mistkäfer zerßört hat, als alle Sperlinge bei hiesigen Orte, und schlage ich jede Stunde, die er darauf zubachte, zu 8 Pfennigen an, so hat dieß Einsammeln nicht viel mehr gekostet, als einen Gulden. Das Einsammeln der Mistkäfer würde sich sogar noch gut bezahlt machen, wenn man anfangen wollte, sie als Dünger zu verwerthen, da neuerdings mehrmals nachgewiesen ist (z. B. in Stöckhardt's chemischen Handbüchern) daß die Mistkäfer stärker düngen als Guano. Stöckhardt gibt an, 100  $\mathfrak{r}$  frische Mistkäfer noch ungetrocknet, setzen reichlich 20 Sgr. werth. Nach Versuchen welche der durch manche lehrreiche Versuche verdiente Herr Direktor M i c h e l s e n an der Ackerbauschule zu Hildesheim anstellte (siehe einen Aufsatz desselben in der Hildesheimer Zeitung vom 11. April 1860) brachte ein Morgen mit 3 Centner Mistkäfern gedüngt (die man mit Erde aufgeschichtet, mit Kalk überstreut und so in Compost verwandelt hatte) 56, <sub>5</sub> Körner, 133, <sub>5</sub> Stroh, 13 Spreu; bei Düngung mit  $1\frac{1}{2}$  Centner Guano kamen 40, <sub>3</sub> Körner, 123, <sub>7</sub> Stroh, 8, <sub>7</sub> Spreu. Derselbe berichtet ferner, daß in einer Gemeinde Holsteins, wo man die Mistkäfer sammeln und mit siedendem Wasser tödten ließ, man für 150 Rthlr. erhielt 607 $\frac{1}{2}$  Hbten. Käfer, an Gewicht 116 Centner, an Zahl über 8 $\frac{1}{2}$  Millionen, womit zunächst wenigstens 1700 Morgen, & Morgen für 2 $\frac{1}{2}$  Sgr., dem Engerlingsfrage entnommen wurden. Dabei würde nach obigen Versuchen der

Düngerwerth dieser Weiskäfer so viel betragen haben als 77 Centner Guano, die man für 150 Rthlr. nicht kaufen kann.

Was den Nutzen betrifft, den die Sperlinge durch Vertilgung der Weiskäfer schaffen sollen, so kann man sogar noch die Frage aufwerfen, ob eine so partielle Verminderung dieses Insekts, als durch die Sperlinge herbeigeführt wird, nicht vielleicht selbst eher als schädlich, denn als nützlich zu betrachten sei, indem es ein Naturgesetz ist, daß gerade, wenn eine Insektenart allzuhäufig wird, sie sich auf Einmal von selbst zerstört. Naturforscher haben, um dieß zu erklären, in neuerer Zeit die Ansicht aufgestellt, daß diese rasche Verminderung dadurch herbeigeführt werde, daß bei allzugroßer Vermehrung einer Insektenart zugleich auch die Zahl der Männchen die Zahl der Weibchen so sehr übersteige, daß Ueberbefruchtungen der Weibchen herbeigeführt würden, und die Eierbildung dadurch frustriert werde. Ich habe zu dieser Annahme im Frühlinge 1860 merkwürdige Belege wahrgenommen. Am 9. und 10. Juni und später noch wieder gegen Ende Juni zerdrückte und zertrat ich mehrere tausend Weiskäfer und bemerkte dabei nicht nur, daß nicht das zehnte Weibchen Eier bei sich hatte, sondern fand dabei unter den Thieren, die gerade in Paarung begriffen waren, mehr als anderthalb Duzend Weibchen, die schon halb oder  $\frac{3}{4}$  ausgewachsene Eier bei sich hatten, so daß dadurch eine wiederholte Paarung sich erwies.\*) Bei

andern bemerkte ich nur kleine bläulich weiße flache Bläschen, die von den etwas gelblich weißen runden Eiern leicht zu unterscheiden waren und die ich für etwas Krankhaftes (für wieder zerstörte Eier?) zu halten geneigt war. Die Weiskäfer konnten in diesem Jahre auch gar nicht zum Sterben kommen und lebten noch Ende Juni in ziemlicher Zahl.

Ich will hier zugleich noch genauer anführen, welche Beobachtungen ich 1860 über das Verzehren von Weiskäfern und andern Käfern durch die Sperlinge machte. So lange im Mai im Felde das Sommerkorn noch nicht geerntet, oder noch nicht so hoch geworden war, daß die Sperlinge dazwischen nicht nach Körnern hätten suchen können, sah ich nicht ein einziges Mal, daß ein Sperling einen Weiskäfer verzehrte; sie hielten sich auch in meiner Baumschule wenig auf, wo sie später in Schaaren sich einfanden, sondern flogen über dieselbe weg ins Feld, und fand ich Anfangs in ihren Mägen nur Körner von Gerste, Hafer, oft auch Roggen und Weizen, den sie an den Dreschmaschinen sich gesucht hatten. Auch sind die jungen Sperlinge so wenig auf Fütterung mit Insekten statt mit Körnern angewiesen, daß ich vielmehr, mehrmals bei noch nackten Sperlingen den Mägen nur mit Körnerresten und kleinen Steinchen angefüllt fand. Später als Körner nicht mehr in hinreichender Menge zu haben waren, fraßen sie Weiskäfer. Einmal sah ich auch, daß ein

gebildet beim Weibchen vorhanden wären, und müßten, wenn dieß der Fall wäre, nicht bloß so sehr wenige Weibchen, als ich damit fand, Eier gehabt haben.

\*) Wenigstens weiß ich nicht, daß bei Käfern die Eier schon vor der Paarung aus-

Sperling einen der größern Laufkäfer im Garten verzehrte und einmal fand ich im Magen die noch völlig kenntlichen Reste einer Baumwanze. Sie fütterten von da an auch ihre Jungen mit Maikäfern, aber immer fanden sich auch zugleich noch viele Körner, die sie sich beim Dreschen, Strohauschürren zc. auf den Gütern und den Höfen der Meierleute zu verschaffen gewußt hatten, und nur in ein paar vereinzelt Fällen fanden sich im Magen bloß Käferreste. Als mit dem Juni der Junikäfer (*Hoplia horticola*) auftrat, hatten sie selten noch einen Maikäfer verzehrt, sondern nur Junikäfer, und sobald im Felde die Mühsaat reif war (auf und um dessen Stiegen ich sie zweimal zu 50 Stück sehen sah), und der Roggen nur etwas größere, wenn gleich noch ganz grüne und weiche Körner hatte, fand ich hauptsächlich nur solche grüne Roggenkörner und gar keine gefressene Käfer mehr. Schon die vielen kleinen Steinchen, die fortwährend in ihren Mägen sich fanden, zeigten, daß auch im Mai Körner ihre Hauptnahrung geduldet waren. Es gab aber um die Zeit, wo sie sich schon auf den Roggen warfen, noch Schaaren von Maikäfern.

Weit mehr hatten die Baumsperlinge von Käfern gelebt, die ich noch Anfangs Juli mehrmals in ihren Mägen fand, aber auch bei ihnen fanden sich nicht allein auch fast stets viele kleine Steinchen und zerbißene oder halbverdaute Körner, sondern die Käfer die sie sich suchten, waren, so viel ich ermitteln konnte, größtentheils zwei Arten kleiner schwarzer Rüsselkäfer, eine etwas größer, die andere etwas kleiner als der Apfelrüsselkäfer,

von denen ich durchaus nicht weiß, daß sie dem Garten- oder dem Obstbau schädlich seien, ja sie kaum bemerkt habe und den Namen derselben nicht kenne. Von Insekten, die dem Gartenbau schädlich werden, fand ich bei allen untersuchten Baumsperlingen nur 6 in ihren Flügeldecken noch deutlich zu erkennende Apfelrüsselkäfer, obwohl es deren eine ungewöhnlich große Menge gab, dagegen mehrmals *Cassiden*, *Clerus mutillarius*, nützliche kleine Laufkäfer und besonders Coccinellen, die zur Vertilgung der Blattläuse so nützlich sind.

2) Der Nutzen, den die Sperlinge durch Vertilgung von Raupen und Insekten gewähren sollen, wäre mithin gewaltig gering, und werden sie, wenn sie sonst sehr schädlich sind, deshalb nicht zu schonen sein. Aber sie sind vielleicht zu schonen, wegen der Vertilgung zahlreicher Unkrautes, dessen Samen sie verzehren. Daß der Sperling, wenn er nicht eigentliches Korn, Erbsen, Spinatsamen und andere nützliche Sämerei haben kann, die er stets vorzieht, oder Kirscheln, Weintrauben, Zwetschen heimsuchen kann, Samen von manchen Unkräutern fresse, mag wahr sein, und habe ich selbst früher geglaubt, Unkrautsamen in ihren Mägen oft gefunden zu haben. Doch ist gleich anzumerken, daß sie ins Feld nur gehen zur Zeit des reisenden Kornes und wenn sie nach der Kornernde oder zur Saatzeit noch Körner genug auf den Feldern finden, sonst aber stets in der Nähe der Ortschaften sich aufhalten, mithin nicht Unkrautsamen auf dem Felde, sondern nur in den Gärten verzehren würden. Auch sieht man die Sperlinge im Winter, wo sie nach Glo-

gers Angaben vorzüglich viel Unkraut- sämerel verzehren sollen, selbst wenn die Erde offen ist und kein Schnee liegt, doch die Dreschstennen der Landleute, die Kornböden, Strohhäufen, Mistflätten u. so sehr belagern und so eifrig durchsuchen, daß man daraus wohl wieder schließen mag, daß der Same von Unkraut doch nicht die von dem Sperlinge gesuchte und geliebte Nahrung sei. \*) Auch wird noch

\*) Im Dezember 1860 habe ich über die statuierte Nützlichkeit der Sperlinge zur Vertilgung vieler Samenkörner von Unkraut, noch folgenden Versuch gemacht. Nach dem Dreschen und Reinmachen von 1 Morgen Bohnen und Biden, vor denen Hafer und Roggen gedroschen war, lag ein Haufen Spreu auf der Lenne, den die Arbeiter auf die Straße geschafft wissen wollten, weil kein Korn mehr dazwischen sei, dagegen allzuvielle Unkrautsämerel. Ich untersuchte den Haufen, und fand gleichfalls kaum noch ein einzelnes Getreidekorn, dagegen zahlreiche Körner von Ackerjaf, Rabe (*Agrostema Githago*) von etnigen Gräsern und dergl. Ich ließ von dieser Masse eine Portion auf eine Stelle des Gartens neben dem Hühnerhofe streuen, wohin zu kommen ein Staket die Hühner hinderte. Die Sperlinge fanden das Hingestreute bald, hielten sich aber drei Tage lang wenig dabei auf, während ihrer täglich 60—80 alles durchsuchten, was aus der Scheuer kam, und Morgens regelmäßig den Platz belagerten, wo die Hühner mit Gerste gefüttert wurden. Als drauf Schnee gefallen war, und die hingeworfene Spreu so umgerührt war, daß sie wieder sichtbar geworden war, kamen sie in größerer Zahl auf die Stelle. Ich schoß früh Morgens, wenn sie etwa eine Viertelstunde gesucht hatten, mehrere Tage hinter einander welche, zusammen 2 Duzend. Was sie gefressen hatten, war noch in ihrem Kropfe, aber ich fand darin auch nicht ein einziges Samenkorn von den gedachten Unkrautern, einzig 2 weiße dreieckige Körnchen, die ich für Samen des *Polygonum*

kein Garteninhaber bemerkt haben, daß der Dienst der zahllosen jetzt vorhandenen Sperlinge ihm die Bestellung seines Gartens irgend wahrnehmbar erleichtert, und ein Hacken oder Jäten erspart habe. Das Unkraut wächst trotz aller Sperlinge, wie vordem, als man die Sperlinge verfolgte, und wie man, selbst angenommen, daß sie viel Unkrautsamen fressen, ungezweifelt behaupten kann, daß durch einmaliges Hacken oder Jäten unserer Gärten mehr Unkraut vernichtet werde, als alle Sperlinge zusammen im ganzen Jahre vertilgen könnten, so wäre dieser Dienst des Sperlings doch schon um so geringer anzuschlagen, als wo kein Unkrautsame liegt und aufläuft, Gras oder Moos sich anfindet. Seitdem der Schöpfer einmal das Geseß in unsere Erde gelegt hat, daß wo passender Platz ist, sie durch die jetzt wohl verschriene, aber wie es scheint bereits wieder zu Ehren kommende *Generatio aequivoca* \*) Pflanzen hervor-

*aviculare* hielt. Dagegen hatten sie nur Getreidekörner und einige Bitterwiden herausgesucht. Meistens fand ich nur wenige Körner im Kropfe, ein paar Mal auch mehrere und als einmal unter 5 zugleich geschossenen die Mehrzahl 24—30 Körner im Kropfe hatte und es mir auffallend war, wie sie so viel Korn in dem Spreuhaufen sollten gefunden haben, untersuchte ich das aus den Kröpfen genommene Korn, nachdem es trocken geworden war näher, und fand, daß die große Mehrzahl der Körner Gerstenkörner waren, die nicht gedroschen war, die sie mithin den Hühnern weggesucht hatten. Die Mägen fand ich immer voll von kleinen Steinchen und Resten von Getreidekörnern.

\*) Man sieht auch schlechterdings nicht ein, weshalb die schaffende Kraft der Natur oder vielmehr des Schöpfers aufgehört haben und aufgehoben sein sollte, wo eben einmal keine

bringe, an welche Erzeugung ich meinerseits, nach manchen schlagenden Wahrnehmungen davon, fest glaube, wächst, wo das Unkraut vertilgt ist, doch Gras, ja als ich in Barbowick mich einmal auf nicht graswüchsigem Lande meines Gartens, darauf steifte, alles Unkraut zu vertilgen, und schon zum Zweck gelangt zu sein wähnte, überzog der Erdboden sich mit grünem Moos und wurde sauer, was schlimmer war, als Unkraut. Es wird mithin ohne fleißiges Hacken und Jäten beim Gartenbau nicht abgehen, und ist schon aus dieser Rücksicht allein der Dienst, den uns hier die Sperlinge leisten sollen, ein sehr unbedeutender.

Sobann aber wird ja doch wohl ins Auge zu fassen sein, daß der Sperling nicht alle und jede Arten von Unkrautsamen vertilgen würde, wenn er auch wirklich häufiger sich davon nährte, sondern nur gewisse Arten, deren Körner ihm zusagten, und da würde ja an die Stelle einer von ihm auch wirklich verminderten Unkrautart gar bald eine andere treten und überhand nehmen, und reducirte sich somit der hier fragliche angebliche Dienst der Sperlinge ziemlich auf Null. Ich habe mich aber außerdem bei den Untersuchungen im Sommer 1860 überzeugt, daß die Annahme, daß der Sperling vielen Unkrautsamen verzehre, gleichfalls wieder auf oberflächlichen und ungenauen Beobachtungen beruhe, die um so leichter entstehen konnten, als ich selbst früher die vielen kleinen Steinchen, die sich stets in seinem Magen finden, mit unbewaffnetem Auge für Unkraut-

samen gehalten habe. In den Mägen der im Sommer 1860 untersuchten Sperlinge habe ich keinen einzigen anderen Unkrautsamen gefunden, als die gelblichen flachgebrückten kleinen Samenkörnerchen des Hühnerdarms, (*Stellaria media*) welches Unkraut man ja auch den Kanarienvögeln gern an den Käfig hängt. Schon im Mai fand ich diese kenntlichen Körnerchen hin und wieder in ihren Mägen, und wußte lange nicht, welcher Unkrautsart sie angehören möchten, später suchten sie darnach sehr angelegentlich neben meiner Baumschule auf Feldern abgemähter Luzerne oder sonstiger Futterkräuter, zwischen denen die gedachte Pflanze sich verbreitet gehabt hatte. Ich habe selbst wiederholt Sperlinge geschossen, wenn sie eben in meiner Baumschule auf der Erde recht fleißig gesucht hatten, was sie täglich sowohl zwischen den Bäumen, wo das Land umgegraben war, als auch zwischen den Runkelrüben thaten, und habe dann doch Unkrautsamen im Kropf und Magen bei ihnen nicht gefunden, so daß ich mich überzeugte, daß sie auf der Erde hauptsächlich nur die kleinen Steinchen gesucht haben mußten, die sie zur Verdauung der gefressenen Körner bedürfen, wie sie denn auch später, als sie schon die Kornfelder heimsuchten in der Baumschule besonders zu gewissen Stunden sich einfanden, wenn sie im Felde sich satt gefressen hatten.

3) Ist daher der Nutzen den die Sperlinge bringen, im Allgemeinen höchst gering, so fragt es sich, ob der Schaden den sie stiften so unbedeutend sei, als die Gloger'sche Schrift ihn darzustellen sucht.

Da wird nun schwerlich ein aufmerk-

*Ovula* da sind, aus denen das für die Stelle passende Gewächs etc. hervorgehen könnte.

samer Garteninhaber dem Herrn Dr. Bloger bestimmen, wenn er von nur wenigen Kirschen und Weintrauben spricht, die der Sperling nehme, und die man ihm zum Danke für seine guten Dienste wohl gönnen könne. Ist es doch oft schon höchst ärgerlich, wenn man Erbsen und manche Sämerei mit allen möglichen Schutzmitteln vor ihm nicht sichern kann, da er zuletzt selbst unter Neze geht! Und was die Kirschen anbelangt, so bleiben von den früheren Sorten bei deren Reifzeit der Sperling noch nicht ins Feld geht, wenn man nicht viele Stämme derselben Sorte hat, dem Besitzer gar nicht selten eben nur die Steine oder etwas angebissene Kirschen, indem der Sperling, so lange noch frische Kirschen da sind, nie die einmal angebissene Frucht wieder anbeißt. Im Sommer 1860 stellten sie in meinem Baumschulengarten trotz Scheuchen und Schieszen den zahlreich vorhandenen frühen Kirschen so sehr nach, daß buchstäblich keine andere reif wurde als an Zweigen die mit altem weißen Gardinenzeuge umspendelt wurden, und giengen sie unter übergespannte Neze, wo sich nur eine Oeffnung zum Hineintriechen fand.

Was aber nun vollends von dem geringfügigen Schaden gesagt worden ist, den der Sperling am Korne anrichtet, wo er höchstens einige Gerstentörner nehmen soll, „wenn die Gerste noch in der Milch stehe“, ist so gänzlich unter aller Wahrheit, daß nur Jemand so schreiben kann, der gewöhnlich in der Stadt lebte und den Schaden, den der Sperling anrichtet, nicht selbst gehörig angesehen hat. Wäre der Schaden den die Sperlinge am Korne anrichten, so

gering, woher käme dann die große Furcht der Bandleute vor Bepflanzung der Wege mit Obstbäumen und die entschiedene Opposition, die sie bisher deßhalb oft dagegen zeigten, weil dadurch nur die Vögel herbei gelockt würden? Ihre Opposition dagegen hat erst aufgehört, nachdem solche Pflanzungen allgemeiner geworden sind, und die Sperlinge, die allerdings immer gern in der Nähe von Bäumen, in welche sie bei Gefahr sich flüchten können, ihrem Raube nachgehen, sich dadurch im Felde mehr zerstreuen.

Der Sperling geht, um sich von Körnern zu nähren, alljährlich in Massen ins Feld, sobald das Rübsaat zeitigt, zu welcher Zeit sie aus den Gärten oft wie verschwunden sind, bis der Abend sie zurückbringt, noch mehr aber, sobald die Körner des Roggens sich etwas verdickt haben, die er schon verzehrt, wenn sie noch völlig weich und grün sind. Sobald der Weizen ebenso weit ist, zieht er diesen merklich vor, weiß auch die Erbsenfelder zu finden, und sind Weizen und Erbsen eingeerntet, so hält er sich wieder besonders an die möglichst nahe am Orte stehenden Gerstfelder, wo er keinesweges bloß die noch weichen Körner, sondern die reifen noch viel lieber frisst, was auch bei dem Weizen ebenso ist, und reißt endlich der Hafer, so verschmähet er auch diesen, den er ja im Pferdewist sorgfältig aufsucht, keinesweges. Er nährt sich mithin von dem noch nicht abgeernteten Korne unserer Aecker, wenn die Ernte nicht in heißen Jahren sehr rasch verläuft, mindestens 8 Wochen lang; 1860 fand ich schon vom 25. Juni an in ihren Mägen keine Insekten mehr, sondern nur Körner, und der Schaden,

den er uns zufügt, liegt weniger in dem was er wirklich verzehrt, als was er eintrückt, verstreut und verdirbt.

Nun nehme man an, ein Sperling freffe täglich 150 Körner, was sicher der Zahl nicht gleich kommt, die er verzehrt, besonders so lange die Körner noch nicht ganz reif sind; ich fand öfter 25—30 eben gefressene Körner in ihrem Kropfe, und die Gefräßigkeit des Sperlings geht auch daraus hervor, daß ich im Kropfe der Sperlinge bei Alten und Jungen meistens nichts fand, so daß die verzehrte Nahrung sehr rasch zur Verdauung in den Magen übergehen muß. Daneben nehme man, gleichfalls nach einem geringen Anschlag an, daß er täglich noch eben so viele Körner verdirbt und verstreut, mithin etwa täglich 300 Körner raube, so werden 600 Sperlinge, die man ungezweifelt bei jeder größeren Ortschaft wird annehmen dürfen, wenn zugleich  $\frac{1}{8}$   $\%$  Weizen oder Roggen, wie ich gezählt habe, circa 1500 Körner enthält, in 2 Monaten 15 Himten Korn verzehren und verderben.

Daß die Zahl von 600 Sperlingen bei größeren Ortschaften nicht zu hoch gegriffen sei, mag daraus hervorgehen, daß die Ortschaft Zeinsen nach der Zahl Sperlingsköpfe, welche die Meierleute, Röhner u. zu liefern haben, nahe an 500 Sperlinge 2 Winter hindurch wirklich geliefert hat, und doch noch so viele übrig geblieben sind, daß im Sommer 1860 mindestens 1500, vielleicht noch weit mehr Sperlinge wieder da waren, die mithin wohl mehr als 30 Hbt. Korn nach der oben gedachten Annahme verzehrt und verdorben haben mochten.

Daß aber diese Annahme noch ganz

beträchtlich zu niedrig gegriffen sei, mögen folgende Thatsachen beweisen, zu denen ähnliche zu sammeln gar nicht schwer sein würde. — Mein Vater in Willenburg bekam aus einer Theilung einen neuen Garten dicht am Orte, und besäete einen halben Morgen darin mit Gerste, die sehr üppig stand, und einen reichen Ertrag versprach. Sobald sie zu reifen begann fielen die Sperlinge darüber her, die selbst durch Scheuchen und Schießen nicht wirksam zu vertreiben waren, und als die Gerste gedroschen wurde, gab sie nicht das Doppelte der Einsaat, so daß etwa 10 Himten Gerste auf diesem einen, den Vögeln besonders gelegenen Flecke zerstört waren. Nun waren keineswegs alle Sperlinge der ganzen Ortschaft immer auf diesem einen Felde, es gab auch andere nahe am Orte gelegene Gerstfelder, und man darf mindestens annehmen, daß alle Sperlinge des Ortes, wenn auch auf zerstreuten Stellen, wo man es nicht so merkte, das doppelte Quantum verzehrt und verdorben hatten. — Es hatte ferner ein Beamter in dem hier benachbarten Schulenberg, dessen großer Garten auch etwas Feldland nebst vielen Obstbäumen und einem aus Busch und Hochstämmen bestehenden Bosquet enthält, unweit dieses Bosquets einen Morgen des prächtvollsten Weizens, über den die Sperlinge trotz alles Scheuchens wieder, weil der Acker ihnen besonders gelegen lag, so herfielen, daß zuletzt nur 8 Himten gedroschen wurden und mithin wenigstens 12 wahrscheinlicher nach dem gewöhnlichen Ertrage, 20 verzehrt und verdorben waren, wie denn auch das Land dicht mit verstreuten Körnern bedeckt war. Nun waren auch hier wie-

der keineswegs alle Sperlinge der ganzen Ortschaft thätig gewesen, die lang ist, und an deren andern Ende die Domäne Calenberg liegt, so daß die Sperlinge in der Nähe von Bäumen liegende Waizensfelder genug finden konnten, und man mindestens wieder annehmen kann, daß durch sie bei der ganzen Ortschaft das Doppelte verzehrt und verdorben worden war.

Weiter erzählte mir mein hiesiger Cantor, ein sehr zuverlässiger und wahrheitsliebender Mann, er habe zur Zeit der hiesigen Verkoppelung einen Waizenacker von  $\frac{2}{3}$  Morgen neben einer Reihe von Weidenbäumen gehabt, der in solcher Fülle emporgewachsen war, daß man allgemein glaubte, der Ertrag werde wenigstens 20 Himten betragen. Gegen die Zeit der unerwartet rasch nahenden Reife habe er seinen Waizen in 10 bis 12 Tagen nicht gesehen gehabt, als ihm Jemand gesagt habe, ob er nach seinem Waizen nicht einmal hingehen wolle: nachdem viele andere Weiden in der Gegend wegen der Verkoppelung bereits weggehauen seien, hätten sich die Sperlinge vorzüglich auf seinen Waizen geworfen, den sie arg verheerten. Beim Hinkommen habe er das Stück wie vom bösen Feinde verwüstet gefunden, die Ähren zertrümmert, Massen von Körnern auf der Erde liegend, und beim Dreschen habe er etwas über 3 Himten erhalten! Er setzte hinzu, daß er, da sein jetziges Land nahe am Orte liege, noch alljährlich den Schaden, den die Vögel ihm zufügen, sehr empfindlich merken könnte, obwohl sie sich jetzt mehr zerstreuten.

Um noch ein viertes Beispiel anzuführen, so wurde mir angegeben, daß in

Pattensen ein Eigenthümer eines nahe an der Stadt liegenden Waizenackers, der den Sperlingen recht gelegen lag, von seinem Acker gar nichts als Stroh geerntet habe.

Auch im Sommer 1860 habe ich an mehreren Stellen die großen Verwüstungen, die die Sperlinge namentlich im Waizen angerichtet hatten, nicht nur in dem Korne meines Cantors, sondern noch mehr bei der Domäne Calenberg wahrnehmen können, wo eine große Koppel Waizen dicht neben der Domäne so lag, daß an 2 Seiten derselben auf einige hundert Schritte weit theils Obstbäume, theils Eschen zc. stehen. Obwohl hier ein paar Wochen hindurch täglich ein paar junge Vurschen dazu gehalten wurden, mit Klappern und Schreien an dem Waizen auf und abzugehen (was keinen andern Erfolg haben konnte, als daß die Sperlinge höchstens etwas weiter von den Bäumen entfernt in den Waizen hineinslogen,) sah der Waizen den Bäumen entlang doch ganz arg verwüstet aus.

Bemerkt man nun solchen Schaden auch nicht alljährlich so augenfällig auf einer einzelnen Stelle, so ist er darum doch nicht geringer und darf man annehmen, daß er im ganzen Felde sich alljährlich, wenn auch auf vielen Stellen zerstreut, in ganz gleicher Masse wiederholt. — Man rechne nun auch noch Rübsaat, Erbsen zc. hinzu, und nehme äußerst gering angeschlagen einmal an, daß die Sperlinge bei jeder größeren Ortschaft durchschnittlich auch nur jährlich 10 Himten Roggen, 10 Himten Waizen und eben so viel Gerste und Hafer verzehrten und verdürben

mithin etwa den Werth von 30 Himten Roggen verzehren und verderben, während man nach den vorhin angeführten Thatfachen vielleicht das Doppelte annehmen dürfte, sollte denn die große Himtenzahl, die allein bei allen größeren Ortschaften im Hannoverschen Lande heraus käme, wohl nicht etwas bedenklich machen? Ueberschlage ich nach Ubbelohdens Handbuche die Zahl der Ortschaften im Hannoverschen, und nehme davon nur den vierten Theil an, um (auch die Harz-Ortschaften wo weniger Sperlinge sind, abgerechnet,) immer eben so große Ortschaften als etwa Zeinsen ist, zusammenzulegen, so würden jährlich allein im Hannoverschen die Sperlinge 67,000 Himten Korn verzehren und verderben!

In der Wirklichkeit ist der Schaden ohne allen Zweifel noch beträchtlich größer und ist bei demselben auch noch gar nicht mitgerechnet, was der Sperling im Winter auf den Kornböden, wo er jeden Zugang zu finden weiß, und an den Dreschtemmen verzehrt, welches letztere nicht unbeträchtliche Quantum bei seiner Verminderung dem Federvieh zu Gute kommen würde. Sollte das nicht selbst die Staatsbehörden überzeugen, daß die früheren Gesetze gegen die Sperlinge doch wohl nicht so ganz aus der Luft gegriffen gewesen sind, vielmehr nothwendig erneuert werden müssen?

1) Dieß wird um so nöthiger sein, wenn man die ganz ungemein starke Vermehrung des Sperlings ins Auge faßt, und ebenkt, daß deren jetzige Zahl, jetzt, wo Gän, Sperber und andere kleine Habicht, die sonst die Zahl der Sperlinge beträchtlich einschränkten, durch die Jäger und bei verbessertem Schießgewehre ganz

außerordentlich vermindert worden sind, keineswegs die normale im Haushalte der Natur ist. Hat der Sperling Nahrung genug, so baut er im Sommer mehrmals; die ersten ausgeflogenen Jungen sieht man Ende Mai, die letzten im August, und mir ist mehrmals versichert, daß man wahrgenommen habe, daß dasselbe Sperlingspaar in Einem Sommer 3 Mal Junge ausheckte, so daß es also Ein Sperlingspaar bis zu 18 Junge bringen könnte. Mich wundert dabei nicht, daß die Sperlinge bei meinem Wohnorte, nachdem 2 Winter hindurch ganz ernstlich Krieg gegen sie geführt worden war, so daß man eine ganz beträchtliche Abnahme derselben wahrnahm, gleich in einem einzigen Sommer sich wieder so vermehren konnten, daß ihre Zahl wieder die alte ist.

Dabei liegt noch ein weiterer, gar nicht unmerklicher Nachtheil darin, daß so manches Schulkind durch die Sperlinge schädlich vom Schulbesuche zurückgehalten wird. Fängt der Waizen an zu reifen, so kann man überall bei Waizenfeldern in der Nähe von Ortschaften mehrere Kinder mit Klappern finden, die den ganzen Tag um die Felder herum Lärm machen müssen, um die Vögel zu verschrecken. Nur in den 2 Jahren wo wieder Sperlingsköpfe hatten geliefert werden müssen, habe ich solche Wache haltende Kinder nicht bemerkt.

Daß von gleichgiltigen Landleuten mit den Sperlingsköpfen sonst auch wohl noch Köpfe anderer Vögel, als Goldammern, Finken &c. geliefert worden sind, ist wahr, ja ich weiß, daß nicht bloß Köpfe von Vögeln geliefert wurden, sondern man auch kleine Birnen, die sogenannten Honig-

hirnen, auf die Schnüre, auf welche die Vogelköpfe aufgereiht waren, mit aufgezogen und den Stiel etwas gespalten hatte, daß er wie ein Schnabel aussehen sollte, und dann solche Birnen, die mit den Vogelköpfen eine Zeit lang in Rauch gehängt worden waren, auch immer als Vogelköpfe passirt waren. Aber würde man solche Nachlässigkeit nicht verhindern können, wenn man den, der die Köpfe anzunehmen hat, verpflichtete, genauer zuzusehen, und etwa auch ein Flügel mit geliefert werden müßte, der sich leicht conservirt, auch den Sperling kenntlicher macht? Zudem ist jetzt der Landmann so indolent nicht mehr, als früher, und weiß zu würdigen, was zu seinem wirklichen Vortheile gereicht.

Vielleicht gibt es aber noch andere wirksamere Mittel zur Einschränkung der Sperlinge. Dahin möchte namentlich, nachdem die Strohdächer immer mehr verschwinden, eine Verfügung gehören, daß die mit Ziegelsteinen gedeckten Dächer, namentlich auch die Kirchendächer, mit Kalk so gut zu unterstreichen wären, daß der Sperling nicht überall bequeme Schlupfwinkel zum Nisten findet. Dabei würde es umgekehrt sehr zweckmäßig sein, den Sperlingen durch ausgebohrte dickere Zweigstücke, die in der Mitte mit einem Boche versehen und an beiden Enden mit einem aufgenagelten Brettchen verschlossen sind, oder durch viereckige ähnlich eingerichtete Kasten von alten Brettern, die man an den Häusern unter dem Dache aufhänge, Nester zu bauen, wie ich öfter that, die sie sehr gern benutzen und aus denen man die Jungen, wenn sie bald ausfliegen wollen, leicht herausnehmen kann. Herr Garten-Inspektor Luca s

schrrieb mir, daß in der Gegend von Hohenheim man dazu aus Thon verfertigte, den Schwalbennestern ähnliche Nester an die Häuser hänge, in denen die Sperlinge gern nisteten und die nach verstopften Fluglöcher herabgenommen würden, um die Jungen herauszunehmen und zu tödten. Auf diese Weise könnten die Sperlinge, die nur an den Wohnungen in den Ortschaften oder allenfalls in einem hohlen Baume in den Gärten nisten, ohne viele Mühe hinreichend zerstört werden, wenn nur darauf gehalten würde, daß jeder solche Nester anschaffe und die Jungen daraus liefere.

Wüßten denn wirksame Mittel zur Einschränkung der Sperlinge wieder ergriffen werden! Ich glaube, bei der immer steigenden Population wäre es an der Zeit, das Korn, das der Geber des Brodtes bescheert hat, auch möglichst für die Menschen zu bewahren.

Feisen im September 1860.

### Nachschrift.

In der neuen Hannoverschen Zeitung No. 595. Abendausgabe vom 3. Dezember 1859, findet sich folgendes Inserat aus Münster.

„In der Zeitung für Norddeutschland No. 3344. und dem Hannoverschen Courier No. 1617. haben sich Correspondenten, unter Berufung auf Gelehrte der Naturgeschichte und der Ackerwirtschaft darüber ausgelassen, daß nach einer dringlichen Bekanntmachung ein jeder Hauseigenthümer hieselbst 5 Sperlingsköpfe zu liefern habe. Jene Correspondenten

die denn doch wohl das „keine Regel ohne Ausnahme“ frei lassen werden, müssen die hiesigen Verhältnisse nicht kennen, oder nicht beachtet haben; denn sonst würden sie wissen, daß in unserer waldbreichen Gegend, in unsern von vielen Hecken durchschnittenen Feldern in den letzten Jahren die Sperlinge sich in solcher Anzahl vermehrt hatten, daß sie große Verheerungen in den Feldern anrichteten. Auf dringenden Wunsch der ackerbautreibenden Bürgerschaft wurde die erwähnte Anordnung getroffen, und wenn dieses auch keine neue Erfindung ist, über welche nicht selten die Erfinder selbst, ohne nachher die Brauchbarkeit erweisen zu können, lobpreisende Berichte veröffentlichten, so ist es doch bekannt, daß man gegen Stadt- und Landplagen außerordentliche Mittel ergreifen muß. Hat man doch vor Kurzem gelesen, daß die Polizeibehörde zu Breslau angeordnet hat, daß an bestimmten Tagen in jedem Gebäude Rattengift gelagt werden solle, obgleich es sonst bekannt ist, daß man regelmäßig Städte und Ortschaften gegen die Ratten nicht aufzubieten pflegt.“

Bei diesem Artikel, der darauf hinweist, wie verbreitet die ungegründete gute Meinung vom Nutzen der Sperlinge schon sein mag, und wie es bereits als halber Vandalismus, wenigstens als Zurückbleiben in der Cultur betrachtet wird, wenn die unschuldigen und nützlichen Sperlinge einmal verfolgt werden, ist nur zu bemerken, daß zur Vermeh-

rung des Hausperlings, der eben seinen Namen davon hat, daß er bei den Wohnungen der Menschen sich aufhält und nistet, es nichts austragen kann ob eine Gegend waldig und mit Hecken durchschnitten ist, oder nicht, und daß wohl in den allermeisten Orten die Sperlinge zu einer solchen Stadt- und Landplage bereits geworden sind. Möchten zahlreiche Ortsbehörden das dort gegebene Beispiel, das der Entschuldigung wahrlich nicht bedarf, sondern womit nur das Rechte und Nöthige geschah, nachahmen! —

---

Bemerkung. Nachdem hier, auf genaue und längere Zeit fortgesetzte Beobachtungen gestützt Herr Superintendent Oberdief für jeden Unparteiischen beurtheilend und überzeugend nachgewiesen hat, daß die Sperlinge so sehr wenig zur Raupenvertilgung thun und der durch sie verursachte Schaden, den durch dieselben zu hoffenden kleinen Nutzen um mehr als das Hundertfache übersteigt, sollten in der That gemeinsame Maßregeln, namentlich der Regierungen und Ortsobrigkeiten zur Verminderung dieser lästigen Gäste im Interesse der Obfcultur wie des Ackerbaus ins Leben treten und es wäre sehr zu wünschen, daß von der obigen ebenso unparteiischen als gründlichen Entscheidung der vorn gestellten Frage überall Notiz genommen würde.

Ed. L.

### III. Literatur.

**Nachweis der Abbildungen der Obstarten aus der deutschen, belgischen, holländischen und theilweis französischen pomologischen Literatur.**

Zusammengestellt von G. F. Schultzeahn, Oberberg. Oeff. Forstamtsdirektor in K. Kuch, Aufseherst. Pommern. Darmstadt 1860. Verlag von J. F. Necht xxi u. 231.

Der Hr. Verfasser, dem eine große Zahl pomologischer Werke mit Abbildungen zu Gebote stand, hat in der bezeichneten Schrift eine nicht zu verachtende Ergänzung zu den neueren pomologischen Büchern gegeben. Wenn wir jeder, der im Besitz der bezüglichen Werke ist, oder dem sie wenigstens zugänglich sind, um der Zeitersparnis willen sich dieses Repertoriums bedienen und Herrn Schnittpahn danken, daß er sich der mühsamen Arbeit unterzogen hat. Indes wäre es wünschenswerth gewesen, daß der Hr. Verfasser entweder ein allgemeines Urtheil über den Werth der Abbildungen bei

Anführung der einzelnen Werke in der Vorrede gegeben hätte, oder daß im Text dahin einschlagende kurze Bemerkungen gemacht wären. Solche Bemerkungen fehlen allerdings nicht ganz, sind aber doch sehr selten. Dagegen hätten zweifelhafte Synonyme, wo sie nicht zur Bezeichnung der Abbildung gebraucht waren, süglich weglassen können. Sollten überhaupt Synonyme aufgeführt werden, so hätten wohl die von *Poiteau* und *Turpin* gegebenen lateinischen Namen dasselbe Recht über all angeführt zu werden, wie die von *Hrn. Duchna* erfundenen Benennungen. Ich glaube der Schrift selbst wie dem pomologischen Publikum den besten Dienst zu leisten, wenn ich statt der ferneren eigenen Bemerkungen Nachträge aus 2 Werken liefere, die der Hr. Verfasser nach der Vorrede nicht erlangen konnte. Denn der Werth solcher Repertorien beruht wesentlich auf ihrer Vollständigkeit.

(Fortsetzung folgt.)

### IV. Pomologisches Institut in Reutlingen.

Der Course im Obstbau für Baumwärter und Obstgärtner beginnt den 10. März; ersterer endet den 25. Mai, an welchem Tag die Schlussprüfung für die Baumwärterzöglinge stattfinden wird, zugleich zur Erinnerung des hohen Besuchs Sr. Maj. des Königs, dessen sich das Institut im verfloffenen Jahre an diesem Tag zu erfreuen hatte. Der Obstgärtnerkurs dauert bis Ende Oktober. Für ersteren beträgt das Honorar 10 fl. 30 kr., für letztern 35 fl. Außer dem Frühstück haben die Zöglinge ihre Kost selbst zu bezahlen, welche für den Monat 8—9 fl. beträgt. Lohn erhalten nur die 10 zuerst gemeldeten; diese Zahl ist bereits vorgemerkt.

Die Gärtnerlehranstalt wird gegenwärtig von 12 Zöglingen besucht.

Die Nachfragen nach tüchtigen Gärtnern mit zum Theil materiell sehr guten Stellungen sind sehr häufig und es wäre zu wünschen, daß sich mehr junge Leute auch aus den gebildeteren Ständen der Gartenkunst und Pomologie besonders widmen würden, da sie bei dieser Laufbahn bald und früher zu einer nützlichen und einträglichen Existenz kommen als bei sehr vielen andern Geschäften, und die Gärtnerlei zugleich Wissenschaft, Kunst und Gewerbe ist, also in jeder Weise, sowohl geistige Ansprüche befriedigt als körperliche Fähigkeiten und Geschicklichkeit bedingt.

An Geschenken sind für das Pomologische Institut eingegangen:

Eine sehr interessante Kollektion von gedörrten Früchten mit Bezeichnung der Sorte, welche zum Dörren verwendet wurde in 17 Sorten von Hrn. Otto Eichler in Grüneberg (Schlesien).

Vom Herrn Institutsgärtner Köhler in Ungarisch Altenburg dessen Anleitung zur Erziehung und Pflege der Obstbäume und dessen Anleitung zum Weinbau; von demselben Wandtafeln für Obst- und Weinbau.

Von Herrn Ebner und Seubert in Stuttgart: Traas die nupbaren Minerale Württembergs.

Von Dr. Regel in Petersburg: Mittheilungen des Russischen Gartenbau-Vereins zu St. Petersburg.

Von Regierungsassessor Braunwart H. Vorstand des landwirthschaftl. Vereins in Würzburg: Die Verhandlungen über die land-

wirthschaftl. Zustände des Speßarts, des Kahlgrundes und Orber Bezirks.

Von Herrn Pfarrer C. Fischer in Raaden dessen neue Schrift: die zehn Gebote der Landwirthschaft.

Von Herrn Oekonomierath Bronner in Wiesloch dessen Schrift: die wilden Trauben des Rheinthales.

Von Herrn Baron v. Bose: *Jaquin*: Melonenzucht.

Vom Herrn Theodor Belke, Kunstgärtner in Weißkirch: eine von ihm componirte sehr hübsche, melodiereiche Polka „Pomologen-Polka“ genannt.

Für die Pomologen-Gallerie:

Das Portrait von den Herren:

Organist Räschen in Beelitz.

Gutsbesitzer Seunig in Jüryrien.

Dr. Fickert, Direktor in Breslau.

Theodor Belke in Siebenbürgen.

Professor Dr. K. Koch in Berlin.

## V. Notizen und Mittheilungen.

**Bericht über die Ausstellung von Obst, Feldfrüchten, Gemüse, Blumen, Birnen und Seidenzucht von der Gartenbaugesellschaft Flora und dem Landwirthschaftlichen Verein zu Frankfurt a. M. vom 29. Sept. bis 5. Oktober 1860.**

Von Julius Fischer.

In einer der Monats-Versammlung der Gartenbaugesellschaft Flora wurde der Beschluß gefaßt, bei den günstigen Aussichten auf eine gute Erndte, eine Früchte-, Gemüse- und Blumen-Ausstellung diesen Herbst abzuhalten.

Der sich hier seit vorigem Jahre gebildete Landwirthschaftliche Verein, wünschte sich mit seinen jugendlichen Kräften auch dabei zu theilhaben, was von Seiten der Gartenbaugesellschaft Flora aus Würnsche ausgegenommen wurde; und es wurde daher fest bestimmt, eine gemeinschaftliche Ausstellung Ende September in den Sälen und Gärten der Harmonie ab-

zuhalten. Leider sind die fast einzigen Räume, welche ohne allzubedeutende Kosten zu solchen Zwecken verwendet werden konnten, und auch hier fehlte es größtentheils an dem Nothwendigsten, an der gehörigen Helle, um alles in einem günstigen Lichte aufstellen zu können. Vorzüglich nachtheilig war es für die blühenden Pflanzen, die mitunter den andern Tag viele Blumen abwarfen. Dennoch ließ das Ganze der Ausstellung einen sehr freundlichen Eindruck auf den Beschauer zurück.

Die Blumen und Gemüse waren auf Tafeln theils an Seiten, theils in der Mitte der beiden kleineren Säle aufgestellt. Im großen Saal, welcher für Obst und landwirthschaftliche Gegenstände bestimmt, liefen doppelte Reihen Tafeln herum; die Seitentafeln waren mit einem Aufsatz versehen, was zur günstigen Ansicht des Obstes viel beitrug. Mitten im Saal erhob sich ein Tempel ruhend auf einem

Biebestal von riesigen Erzeugnissen der Gemüsezucht, zwischen den Pfeilern des Tempels waren Nischen angebracht, worin die Göttinnen Pomona, Flora und Ceres thronen, die Zwischenfelder sowie die Pfeiler und Nischen waren aufs prächtigste mit den Attributen der Gartenkunst und Landwirtschaft geschmückt; Orangen, Äpfel und Kürbis bildeten in langen Ketten die Kuppel, kleine birnförmige grüne und weiße Kürbis dienten als Glöckchen, und der Schluß der Spitze war mit einer Karte Mais geziert. Das Ganze gewährte einen herrlichen Anblick und machte seinem Schöpfer alle Ehre.

Betreten wir nun die Säle und gehen die Gruppen und Sammlungen im Einzelnen durch, so sehen wir am Eingange eine zwar kleine aber sehr gute Sammlung abgeschchnittner Rosen, ferner eine Sammlung der neuesten Phlox, Lilien und Rosen in Töpfen, davon eine prachtvolle Sammlung Georginen, ein sehr starkes Sortiment Rosen, und weiterhin zwei schöne Gruppen von Sommerblumen in Töpfen. Die andere Seite des Saales war mit einer großen Gruppe, Astern, Georginen und Balsaminen in Töpfen, mit Sammlungen prachtvoller Verbänen und Fuchsen besetzt. Im Mittelpunkt des Saales prangten zwei vorzügliche Gruppen Fuchsen nebst einem Sortiment abgeschchnittner Georginen, und das Ende dieses Saales schloß ein runder Tisch mit sehr schönen Pelargonium (*Scarlet* und *Zonale*).

Der zweite Saal enthielt die Gemüse in vielen reichen Sammlungen. Welche prachtvolle wirklich riesenhafte Exemplare waren da zu sehen! Blumenkohl, Wirsing, Weißkraut, Rothkraut, Kohlrabi, Schwarzwurzel, Sellerie, Artischocken, Carby und vorzüglich der Broccoli konnte gewiß nirgends größer und schöner angetroffen werden. Einige herrliche Gruppen feinere Gemüsearten, sowie im Hintergrund eine ausgezeichnet kultivierte Blattpflanzengruppe nebst einer sehr reichen Sammlung Rosen, theils in Töpfen, theils abgeschritten bildeten den Schluß dieses Saales.

Wir wenden uns nun Links, und gehen durch eine doppelte Säulenreihe, welche mit Chinesischem Zuckerrohr und *Dioscorea ja-*

*ponica* umkleidet war, in den größeren Saal.

Das Erste, was sich hier dem Auge darbietet, ist ein Sortiment Weißrüben aus Erfurt. Trotz der großen Anzahl der Sorten herrschte doch eine bestimmte Verschiedenheit darinnen vor; dann folgte eine kleine aber interessante Sammlung Gemüse, worunter sich der schöne Waterloo Wirsing sehr auszeichnete sehr große *Dioscorea* (Japanische Batate) nebst einem reichen Sortiment Samen. An diese schloß sich ein Sortiment Rüben, große blaue und weiße Riesen-Kohlrabi, Spinat und Mangoldarten aus Erfurt; hierauf folgte ein schönes Bund Hanf, ein Sortiment Kartoffeln und ein Keller mit sehr schönen Hopfen von Berlin eingekantet. Auch die Weine waren nicht vergessen; die Frankfurter Gemarkung war durch drei Aussteller vertreten.

Jetzt folgte eine schöne Sammlung Äpfel und Birnen, in prachtvollen Exemplaren, selber mehrentheils ohne Namen mehrere Kästchen roher und gesponnener Seide, Cocons von verschiedenen Raizen, mitunter sehr groß und fest von Darmstadt eingekantet. Den Hintergrund bildete eine reiche Gruppe Kohlarten von Erfurt.

Wenden wir uns nach Rechts; hier waren längst der Seite des Saales die landwirtschaftlichen Erzeugnisse aufgestellt. Eine große Sammlung Rübenarten in sehr schönen Exemplaren nebst vielen andern Feldfrüchten machte hier den Anfang. Hierauf folgte ein sehr starkes Sortiment Gräser, theils gereinigt, theils noch auf dem Halm, daran schloß sich eine Sammlung Rübenarten, Mais, Getreide, daneben eine Seidenzucht mit theils eingesponnenen, theils noch spinnenden Raupen. Hierauf folgten wieder Rübenarten mehrentheils Zuckerrüben in sehr großen Exemplaren, und verschiedenen andern Feldfrüchten; daran schloß sich eine außerordentlich reiche und schöne Gruppe von Rüben und Getreidearten, theils gereinigt, theils noch auf dem Halm in schönen Garben geschmackvoll aufgestellt, eine wahre Zierde der ganzen Ausstellung. Hierauf folgte wieder eine reiche Sammlung Rüben, Kartoffeln und andere Feldfrüchte, eine Andere mit Rüben, darunter große Nettige, eine Andere mit verschiedenen Feldfrüchten und gerei-

nigsten Getreidearten; dann folgte sehr schöner Tabak in Blättern und Cigarren, große Rüben, Getreidearten nebst einem schönen Kartoffelfortiment. Den Schluß dieser Seite bildete die prachtvolle und äußerst zahlreiche Sammlung Kartoffeln und Getreidearten, letztere in schönen vollen Garben, aufgestellt vom Hof Gaisberg bei Wiesbaden. Es gewährte einen herrlichen Anblick diese reiche Sammlung, welche noch bedeutend gehoben wurde durch die Trophäen der Gärtnerei und Landwirtschaft, welche links und rechts die Ecken des Saales zierten.

Gehen wir jetzt zu den Obstsammlungen über; auch hier hatte die Gutsverwaltung vom Hof Gaisberg nur schönes geliefert. Eine reiche Sammlung Äpfel und Birnen in schönen Exemplaren und richtigen Namen war hier aufgestellt. Die Ecke dieser Tafel war mit einer Sierzonischen Brute aus Gyps gefertigt, nebst verschiedenen Tafeln mit Wachs und Honig besetzt, während gerade über eine kleine Sammlung prachtvoller großer Äpfel prangte. Nun folgten der ganzen Länge des Saales rechts und links eine große Anzahl Sammlungen von Äpfel, Birnen, Trauben, Stein und Schalenobst. Am Mittelpunkt der linken Seite war noch eine kleine Seidenzucht mit sehr vollkommenen Cocons aufgestellt; daneben ein Bienenbeobachtungstisch, welcher das allgemeinste Interesse erweckte. Zwei Sammlungen Topfbäumchen reich mit Früchten behangen gewährten einen herrlichen Anblick, und trugen nicht wenig zur Schönheit des Ganzen bei; leider aber war die eine Gruppe aus fast lauter frisch eingepflanzten Bäumchen zusammengesetzt, solche Zäusung sollte man sich gegen das Publikum nicht erlauben; es bringt der Verbreitung dieses schönen Zweiges der Pomologie gewiß keinen Nutzen.

Einige Zweige überfüllt mit Äpfel und Birnen, der Apfel *Young Seedling* mit 8 großen Früchten, die Birne ohne Namen, ich hielt sie für *Incomparable* mit 20 bis 25 Früchten bildeten nebst sehr schönen Birnen, Äpfeln, Pfäumen und Mirabellen das Ende dieser Ausstellung.

(Schluß folgt. N. 125)

**Verzeichniß der für die Pomologische Monatschrift eingegangenen Beiträge.**

v. Trapp: Einige Bemerkungen über die Mittel zur Vertilgung der Blattläuse an den Obstbäumen.

G. Harbers: Ueber eine den Wurzeln der Obstbäume nachtheilige Rade.

Lucas: Die Verhandlungen der Section für Obstbau bei der Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Heidelberg.

Simering: Bemerkungen über die *Keine Hortense*.

v. Bose: Bemerkungen zu dem Illustrierten Handbuch.

v. Bose: Ueber deutsches Obst.

v. Bose: Bemerkungen über den Aussatz über die Theile der Gewächse, welche Nahrung eintragen (mit Nachschrift von Oberdied).

Fidert, Dr.: Ergänzungen zu Schnittjahns Nachweis der Abbildungen der Obstsorten aus den verschiedenen Pomologischen Werken.

Fischer: Eine Obstausstellung im Jahr 1860 in Hagensdorf in Böhmen.

Breuer: Soll der Stamm des Baumes aus dem Holz des Wildlings oder dem des Edelreises gezogen werden? (mit Anmerkungen von Oberdied).

Fidert, Dr.: Die Rothe Bergamotte von Duhamel und die Schlesiße Weinbirn.

Opyler: Bemerkungen zu Oberdieds Aufsatz: „Wie werden Pflanzreiser zu späten Bereblungen am besten aufbewahrt.“

Aus Schenkels Nachlaß: Die Feinde des Obstes im Keller.

Oberdied: Ueber *Generatio aequivoca*.

Lucas: Normen zur Taxation der Obstbäume.

Dr. Ostertag: Ueber die Einwirkung des Lichtes auf die Blüthe.

Fischer: Erfahrungen über die Aufzucht des Zwischenaumes aus Samen.

Fischer: Eine im Jahr 1860 gemachte interessante Beobachtung.

Fischer: Das Illustrierte Handbuch der Obstkunde und des Hagensdorfer Obstbaumzucht.

Müller in Bällichau: Beschreibungen der Äpfel Minna Herzlieb, Ludius Vorderer und der Hedwigstirke.

Biographie von Justizrath Burckhardt.

**Vallinger:** Kritik von Garlands Obstbüchlein.

**Bräuhle:** Der Frostnachtschmetterling und der Pechgärtel.

**Welke:** Das Paradiesapfelkraut als Mittel gegen Blattläuse.

**Ostertag:** Etwas über den Weidenbohrer (mit Anmerkungen von Keller).

**Wagner:** Ueber eine Vorrichtung zur Vertilgung von Blattläusen an Obstbäumen.

**Wagner:** Ueber Pilze und Flecken an Obstbaumblättern.

**Wagner:** Beantwortung der Frage: Unter welchen Umständen wiegt der Nutzen der Obstbäume in freien Feldanlagen, den Verlust an Boden-Produkten auf.

**Mätschen:** Mätschens Rosenapfel und Bollbrecht's Herbstersdorfer.

**Dr. Ostertag:** Die Mandelzucht im Alterthum.

**Aus dem Almanach du jardinier:** Kultur der Johannisbeere.

**Schamal:** Ueber Einsammeln, Trocknen und Aufbereiten der Obstamen.

**Einibull:** Die krautartige Veredlung.

**Stoll:** Meteorol. Beobachtungen zu Michomig.

**Simmering:** Ueber Baumzäh in undurchlassendem Boden.

*Zur Beurtheilung eingegangene Schriften.*

**Bronner:** Die wilden Trauben des Rheintales.

**Englert:** Dr. Galls Weinveredlung.

**Fischer:** Die 10 Gebote der Obstbaumzucht.

**Abler:** Wandtafeln für Obst- und Weinbau.

### Neue Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Der deutsche Pomologen-Verein zählt bis zum 25. Januar 106 Mitglieder; es liefen 19 Obstsendungen zur Bestätigung ein. Als neue Mitglieder traten dem Verein bei (unter gleichzeitiger Einsendung des Jahresbeitrags): Kunstgärtner Pohl in Hauda, Obergärtner Marler in Wiesenberg, Kunstgärtner Sta-

bez in Ufersdorf, Gutbesitzer v. Goverbed in Nidelsdorf, Friedrich von Thielau in Lamperdsdorf, Großherzoglich Babilische Gartenbauschule in Karlsruhe, Jos. Schmitz, Controlleur im K. Hofgarten in Würzburg, J. Pfister Gräfinch von Schönbornschen Hofgärtner in Saibach, der Gartenbauverein für Federland und Kniphausen, Herr Heinrich v. Reuß, Kreisdeputirter in Poffen in Schlesien. Pastor Cochlovius in Schönwald in Schlesien.

Beiträge älterer Mitglieder gingen ein von den Herren: Siebenfreund in Tyrnau, Hofrath Wajiner in Kiew, Direktor Schnittpahn in Darmstadt, Freise in Göttingen, von Lürk in Lürkshof bei Potsdam, Arbingen in Durchfurth und vom Antikorer Gartenbauverein.

Ein Beitrag vom Gubenener Gartenbauverein wurde laut eingegangener Nachricht mit andern Geldpaketen auf der Post entwendet.

### Correspondenz.

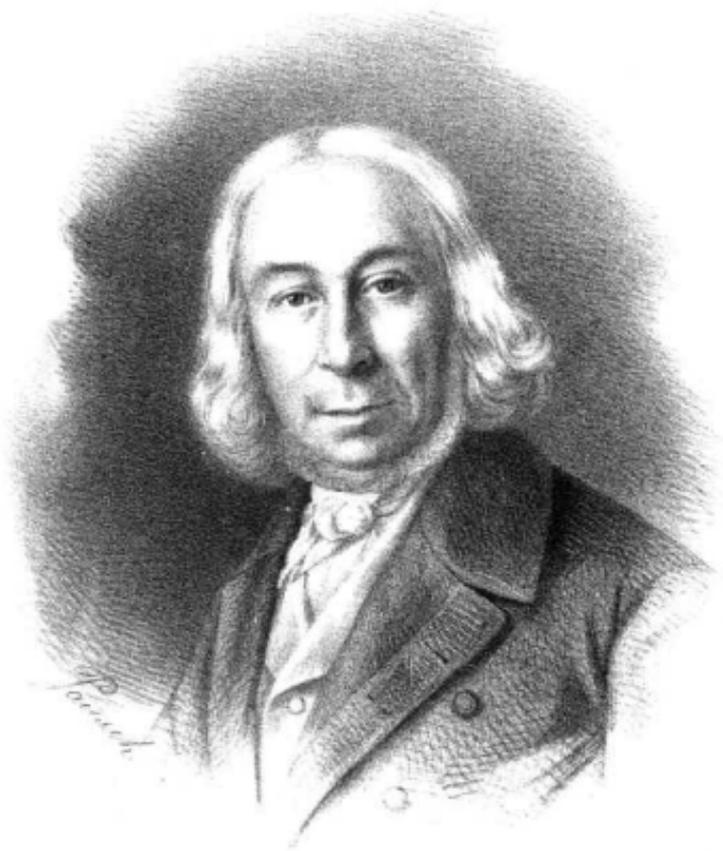
Herrn G. St. in M. Besten Dank für das Gesendete; werden wir uns dieses Jahr wiedersehen? Herzlichste Grüße und Erwidrerung des Glückwunschs!

Herrn C. in B. N. Den Betrag habe ich erhalten und der Verlagsbandlung übermittelt; ebenso danke ich für den Betrag für die Obstamen und den interessanten Beitrag für die Monatschrift. Letztere werden Sie pünktlich erhalten.

Herrn B. C. in S. bei E. Ihre freundliche Zuschrift erhalten. Das III. Heft wird und kann erst bei späterer Vollenbung und Anordnung nach einem der angegebenen Systeme seinen Zweck ganz erfüllen. Der D. P. V. ist allerdings auf J's Antrag entstanden.

Herrn v. T. in B. Vielen Dank für Ihr thätiges Wirken für den D. P. V. Wenn Sie fragliche Stedlinge senden, bitte auch eine Parthie Reifer der Ananas-Reinette beizufügen. Herzl. Gruß!

Ed. L.



Pompey.

Pompey. Monatschrift 1861.

## Theodor Heinrich Otto Burchardt.

Eine biographische Skizze von L. Müller in Züllichau.

Nebst lithographirter Abbildung.

Burchardt, dessen wohlgetroffenes Portrait hier gegeben ist, wurde am 13. Dezember 1771 in Landsberg a. d. Warthe geboren, woselbst sein Vater, der Justizrath Burchardt 1786 als Oberbürgermeister verstarb.

Unser Burchardt wurde am Gymnasium zu Züllichau ausgebildet, absolvirte seine Studien in Halle a. S. wo er auch seine praktische juristische Laufbahn, bei dem dasigen Stadtgericht begann; später fungirte er als Assessor bei dem Kammergericht in Berlin und verheirathete sich 1798 als Syndikus in Züllichau mit Fräulein Louise Dalatre.

Sowohl in der Verwaltung der städtischen Angelegenheiten überhaupt, besonders aber in den schweren Kriegsjahren 1806 bis 1807 leistete er der Stadt Züllichau, durch seine Umsicht und Thätigkeit, sehr wesentliche Dienste. Im Jahre 1807 gab er seine Stellung in Züllichau auf um, nach dem Tode seiner Mutter, die bei Landsberg a. Wte. gelegene kleine ländliche Besitzung zur eigenen Bewirthschaftung zu übernehmen und als Justiz-Commissarius und Notarius bei dem Land- und Stadtgericht in Landsberg zu fungiren, woselbst er auch 1810 zum Syndikus erwählt wurde. Nachdem er die letztere Stellung im Jahre 1833 aufgegeben, und längere Jahre als Direktor des Landarmenhauses fungirt hatte, legte

er, erst einige Jahre vor seinem Tode, welcher am 6. Februar 1853 erfolgte, seine Praxis als Justiz-Commissarius und Notarius zu Gunsten einer seiner Söhne nieder.

Burchardt war ein redlicher, im höchsten Grade wohlwollender Mann, mit einem reichen Schatz von Kenntnissen ausgestattet, ein Freund und Schützer jeder Unterdrückten. Seine zahlreiche Familie nahm seine reichen Einnahmen sehr in Anspruch; was ihm irgeud von denselben übrig blieb, verwendete er für seine Liebhaberei die Pomologie und für die Verschönerung seines Vorwerkes.

Für seine bedeutenden Anstrengungen im Dienste waren ihm dieser Genuß und die oft an Verschwendung streifenden Opfer für die Pomologie und sein Grundstück nachzusehen, da er außerdem eine sehr einfache Lebensweise führte und seine Bedürfnisse auf das Nothwendigste beschränkte.

Seine Liebe für die Obstzucht wurde schon bei seinem Aufenthalte in Züllichau durch einige ihm befreundete Männer geweckt, welche, hauptsächlich durch den Deutschen Obstgärtner angeregt, schon damals bemüht waren: von Siedler, Christ, Diel und der Charthause bessere Obstsorten zu beschaffen, hier anzubauen und zu verbreiten, woran Burchardt lebhaften Antheil nahm.

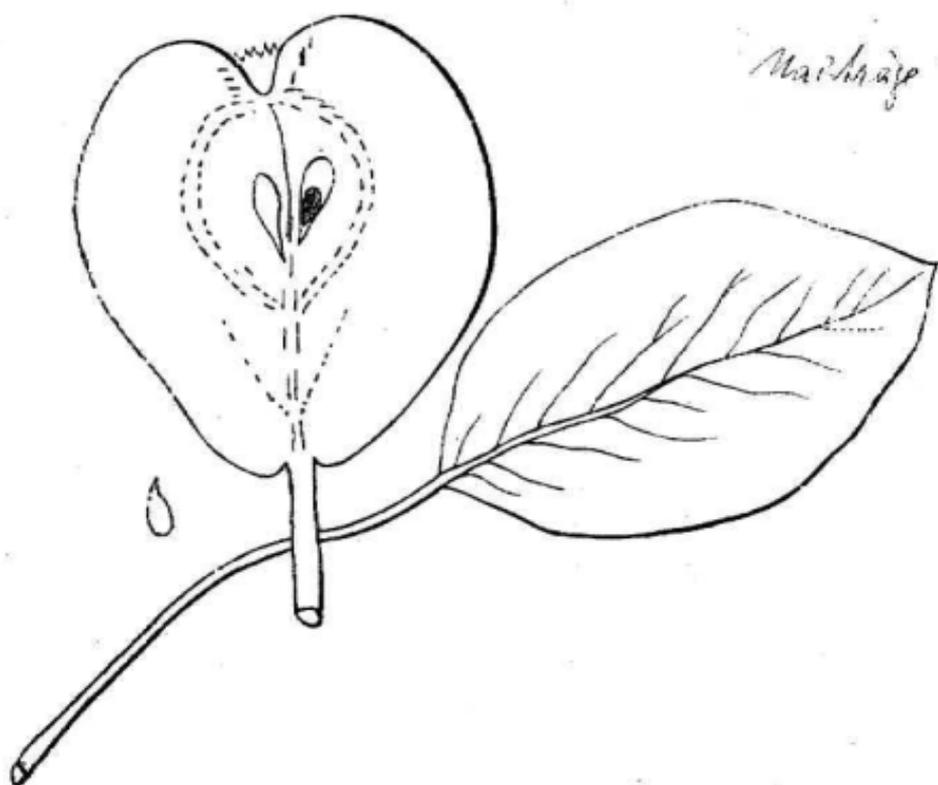
Nach der Uebernahme seines Vorwerkes bei Landsberg a. Wte. entfaltete sich bei ihm das lebhafteste Interesse für alle Zweige der Pomologie. Er gründete dasselbst sehr umfassende Baumschulen und vertheilte viele Keiser stets unentgeltlich, cultivirte aber vorherrschend Kessel und Birnen und in den letzten Decennien seines Lebens Haselnüsse, von welchen er, wo nicht die größte, doch gewiß eine der größten Sammlungen in Europa besaß und jährlich neue Spielarten, besonders durch künstliche Befruchtung erzog. Die Ränder seiner Wiesen und auf mehreren Ackerstücken waren mit mehr als tausend Haselnußstämmchen besetzt, von deren Früchten er in manchen Jahren eine Einnahme von über 100 Thlr. hatte. Die werthvollsten Sorten dieser Obstart erhielt von ihm der Herr Oberförster Schmidt im Forsthaus Blumberg und es werden dieselben in der Pommer'schen Obstbaum- und Gehölz-Schule zu Radokow bei Tantow an der Berlin-Stettiner Bahn gelegen, weiter cultivirt.

Burchardt stand in fortwährender Correspondenz mit Christ, Viel, v. Truchseß, Biegel, v. Hartwiß, Baumann, der Gartenbaugesellschaft in London, dem *Jardin des Plantes* in Paris, v. Mons und mehreren Andern. Sein Leben ist für Landsberg in jeder Hinsicht ein gesegnetes gewesen und durch ihn sind in der dortigen Gegend Empfänglichkeit für die Obstzucht geweckt und die edelsten Sorten verbreitet worden. Seine mitunter sehr werthvollen Sämlinge darf ich wohl als bekannt annehmen und bemerke nur: daß er Harrer's und Hartwiß' Rambour aus zwei Kernen ein und derselben Frucht

des Kaiser Alexander erzog, welche letztere Sorte auch Viel zuerst von B. erhielt, nachdem sie an diesen durch Harrer in Züllichau gekommen war, welcher die Keiser davon aus Moskau erhalten hatte. Wie oft leider, ja fast immer, von Privaten gegründete pomologische Anlagen nach dem Tode des Gründers gänzlich aufhören und reiche, mit vielen Opfern erkaufte Erfahrungen verloren gehen, davon gibt auch Burchardts Etablissement einen traurigen Beweis. Nach dem Tode B. hat ich dessen Sohn, (welcher das Vorwerk schon als der Vater noch lebte übernommen hatte und dessen Abneigung gegen die Obstzucht mir bekannt war,) mir unter jeder Bedingung: alle von seinem Vater existirenden auf Pomologie Bezug habenden Bücher, Correspondenzen, Notizen &c. zu überlassen. Ohne Antwort von ihm bleibend berichtete mir auf weiteres Befragen ein Bekannter: daß der Sohn mehrere solcher Briefe wie das meinige erhalten, aber nicht allein diese, sondern, sogleich nach dem Tode des Vaters, Alles schriftliche was und an dessen Liebhaberei erinnert ins Feuer geworfen, alle Obstbäume ausgerodet, die älteren verbrannt, die jüngeren, ohne alle Bezeichnung, à tout prix verkauft habe!!! Dagegen hat mir auf meine Bitte ein anderer Sohn, der Herr Oberamtmann Burchardt in Seitwarn bei Guben, mit großer Bereitwilligkeit eine von einem sehr ähnlichen Wilde seines Vaters genommene Photographie zugesandt, (nach welcher die hier gegebene Lithographie angefertigt ist,) was mit mir gewiß noch Viele dankend anerkennen werden.

# I. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Rothe Bergamotte. Bergamotte rouge. Dub.



Heimath und Verbreitung. Sie stammt ohne Zweifel aus Frankreich und ist in Schlessen mehr als irgend eine andere Birne verbreitet. Wie weit sie im übrigen Deutschland oder sonst noch vorkommt, weiß ich nicht anzugeben;

jedenfalls wird sie dann andere Namen führen.

Literatur und Synonyme. Duhamel hat **Tom. II. p. 162. f.** die Sorte beschrieben und **Pl. XIX. Fig. 6.** abgebildet und gibt als Synonym

**Crasanne d'Été** „weil der Baum einen ähnlichen Wuchs hat.“ Andere Beschreibungen oder Abbildungen kann ich nicht nachweisen. (Die Sorte, welche seit Diel bei uns den Namen **Rothé Bergamotte** führt, ist eine ganz andere und könnte nur **Rothé Bergamotte** genannt werden wie **Lucus a nou lucendo**). Ich habe Früchte an die Herrn Inspektor Lucas und Superintendent Oberdieck gesandt, und Beide erklärten, daß ihnen die Sorte unbekannt sei; womit natürlich nicht gesagt ist, daß ihnen dieselbe nicht unter einem andern Namen schon vorgekommen ist. Hr. Sup. Oberdieck gründete auf die Länge des Stiel und die starke Rötze an den zugesandten Früchten einen Zweifel an der Identität mit Duhamels **Berg. rouge**. Ich schickte ihm hierauf eine Sammlung von Früchten, in der so ziemlich alle vorkommenden Varietäten vertreten waren.

Bei unserem Zusammentreffen in Berlin sagte er mir, daß er meine **Rothé Bergamotte** vorläufig für die **Rothé Dechant'sbirne** halten müsse. Dieß kann ich einer solchen Autorität gegenüber nicht unbedingt bestreiten, um so weniger, als mir zur Zeit die **Rothé Dechant'sbirne** fehlt. Aber nach meiner Erinnerung und den mir vorliegenden Beschreibungen reist 1) die **Rothé Dechant'sbirne** um 4 Wochen später; 2) wird der Baum nicht so groß; 3) trägt er nicht so regelmäßig und reichlich; 4) ist die Frucht größer und nimmt nach dem Stiel sie weniger schnell ab. Endlich würde noch das Fortkommen auf Quitten ein Kennzeichen sein. Nach Duhamel kommt die **Bergamotte rouge** auf Quitten fort — ich werde dieß im nächsten Früh-

jahr versuchen —, was bei der **Rothé Dechant'sbirne** nicht der Fall ist, wie ich zu meinem eigenen Schaden erfahren habe. Sollte die Identität sich ergeben, so würde ich annehmen müssen, daß der Name **Doyenne rouge**, den Duhamel nirgends hat, später aufgefunden ist und den älteren Namen **Berg. rouge** verdrängt hat, wie dieß bei vielen Sorten der Fall gewesen ist. Dieß konnte hier um so eher geschehen, da die Gestalt dieser Birne ihren Platz zwischen den **Dechant'sbirnen** und den **Bergamotten** anweist. \*)

Die Form ist kugelförmig, der Bauch sitzt um ein Drittel der Höhe näher dem Kelch, nach welchem zu die Frucht wenig abnimmt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie gleichmäßig ab und endet in eine abgestumpfte Spitze. Eine vollkommene Frucht ist  $2\frac{1}{8}$ “ breit und  $2\frac{3}{8}$ “ hoch, zuweilen ist der Unterschied zwischen Höhe und Breite geringer, die Frucht auf älteren, sehr volltragenden Bäumen ist meist erheblich kleiner.

Der Kelch sitzt in einer mäßigen Einsenkung, ist offen und gewöhnlich unvollkommen, selten legen sich seine Blätter, theilweis zusammengefaltet, auf die Frucht. Er ist konisch ausgehöhlt.

Der Stiel ist meist holzig, braungrau, zwischen  $\frac{3}{4}$ “ und  $\frac{5}{4}$ “ lang, nicht selten nur  $\frac{1}{4}$ “, dann dick und fleischig. (Einzelne Früchte haben nur einen Fleischbus). Gewöhnlich steht er zur Seite gedrängt von einer Fleischbeule, deren mehrere mit Falten wechselnd ihn zu umgeben pflegen. Selten findet sich, wie

\*) Die mir übersendeten Früchte waren entschieden nicht die **Rothé Dechant'sbirne** oder **Sankt's Bergamotte**.

an der abgebildeten Frucht, eine kleine Vertiefung.

Die Schale ist ziemlich dick und spröde, am Baume grün, in voller Reife gelb, auf der Sonnenseite blutroth, die ganze Frucht mit Rost überzogen, der ihr ein düsteres Ansehen gibt, sich aber abreiben läßt. Die Punkte sind zahlreich und erscheinen im Gelb dunkeler, im Roth heller als die Grundfarbe. Früchte ohne Rost und ohne Rötze sind sehr selten.

Das Fleisch fällt stark in das Gelbliche, ist, wenn die Frucht nicht zu lange am Baume gehangen und auf dem Lager nachgereift ist, saftig und schmelzend, aber um das Kernhaus und besonders nach dem Kelche zu mit Gries gemischt, auf Ältern Bäumen und bei feuchtem Standort auch steinig. Der Geschmack ist unverkennbar bergamottartig gewürzt mit einem leichten Anflug von Weinsäure, auf schwerem Boden selbst etwas herbe.

Das Kernhaus ist groß, oval, mit geschlossener Achse und geräumigen Kammern.

Die Kerne sind dunkel, mehr klein als groß, lang-herzförmig und merklich gespitzt. Die Frucht reift von Ende August bis nach der Mitte des September, je nach dem Standort des Baums und nach dem Boden. Zeitig genug gebrochen und kühl aufbewahrt hält sie sich 14 Tage auf dem Lager. Sie ist ebenso erfrischend zum Rohgenuss wie vortrefflich zu Compot.

Der Baum wächst kräftig, führt seine Zweige schön in die Luft, wird groß und alt und bleibt gesund in jeder Lage und auf jedem Boden. Er trägt früh und reichlich, fast jedes Jahr.

Die Sommertriebe sind kräftig,

auf der Sonnenseite rötlich braun, auf der Schattenseite grünlich. Die länglichen hellen Punkte sind sparsam und ungleich vertheilt.

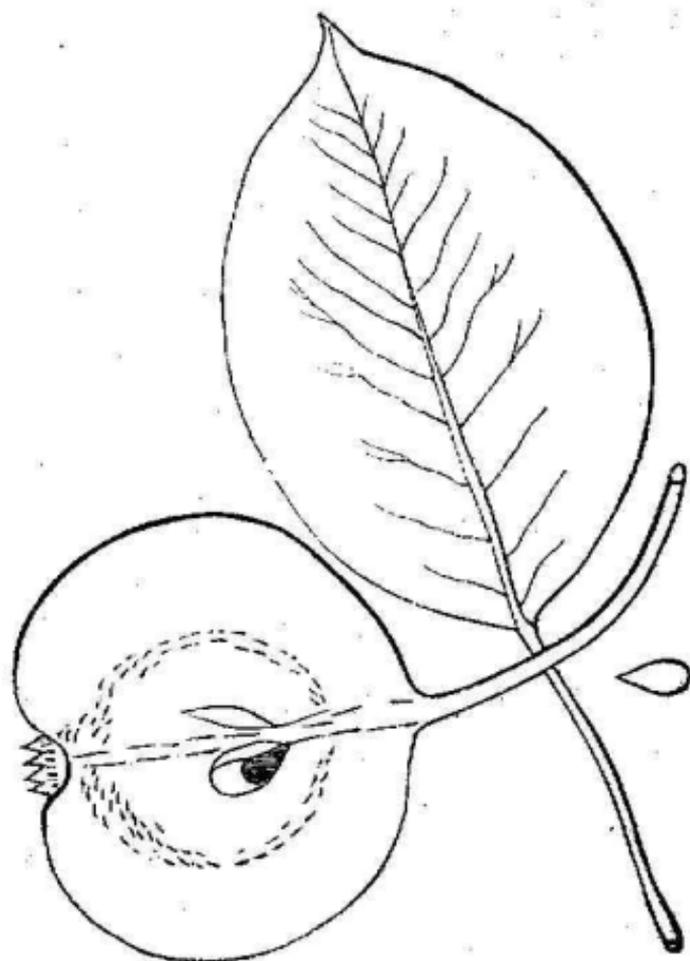
Das Blatt ist dunkel-grasgrün und glänzend, ungezahnt, etwa breit-lanzettförmig, die Seiten aufwärts, die Spitze abwärts gebogen, am alten Holze klein, mit ungewöhnlich langem und dünnem Stiele (S. die Abbildung); am jungen Holze ist es größer, namentlich breiter, hat einen kurzen, nur  $\frac{3}{4}$ " langen, dicken Stiel und steht aufrecht, ist auch weniger aufgebogen. Die Blattaugen sind klein, liegen dicht an und verflechten sich fast in den Blattwinkeln, namentlich an jungen kräftigen Trieben.

Die Rötze Bergamotte gehört zu den empfehlenswertheften späten Sommerbirnen, die auch anderwärts ebenso viel angebaut zu werden verdient wie in Schlesien.

Ich habe diese, wie ich hoffe, deutliche und ausführliche Beschreibung gegeben, um auf diese Sorte aufmerksam zu machen und zu ermitteln, wo und unter welchem Namen sie etwa noch vorkommt. Namentlich wird zweierlei ins Auge zu fassen sein, ob sie wirklich identisch mit der Rothten Dechantsbirne ist, und ob sich eine andere Birne findet, auf welche die Beschreibung und Abbildung, welche Duhamel von der *Bergamotte rouge* gibt, besser oder auch nur ebenso gut paßt. Namentlich wende ich mich in dieser Beziehung an die geehrten Mitglieder des pomol. Vereins, an welche ich auch gern Pfropfreiser von meiner Rothten Bergamotte unentgeltlich abgeben werde.

Dr. R. Fischer.

Schlesische Weinbirne. Zidert.



Diese Birne kommt unter dem Namen Weinbirne in Schlesien häufig vor; um sie von andern Sorten desselben Namens zu unterscheiden, habe ich obigen Zusatz gemacht. Außerhalb Schlesiens habe ich sie nicht gefunden, und haben mir die Herrn Superintendent Oberdieck und Inspektor Lucas, denen ich

Früchte zusandte, erklärt, daß ihnen die Sorte nicht bekannt sei. Eine Beschreibung oder Abbildung habe ich nirgends auffinden können. In der Gestalt ist sie wohl der Madeleine des Duhamel Tom. II. Pl. IV. nicht unähnlich, sonst aber von dieser ganz verschieden.

Die Frucht von Hochstamm ist 2 1/2 "

breit und  $2\frac{1}{4}$ " hoch und gleicht einer unten etwas abgeplatteten Kugel, so daß sie auf der Kelchfläche aufsteht. Auf jüngeren Bäumen und in gutem Gartenboden wird sie erheblich größer. Zuweilen erscheint sie mehr länglich, mitunter kreiselförmig; nicht selten ist sie mit Beulen versehen. Die glatte, geschmeidige und etwas fettige Schale ist vom Baume grasgrün, wird aber auf dem Lager gelblich und nimmt abgerieben einen merklichen Glanz an. Eigentliche Rötthe findet sich niemals, selten zeigt sich an sehr besonnten Früchten ein orangefarbener Schein. Die Punkte sind meist grau mit grüner, in das Gelbliche übergehender Einfassung; zuweilen erscheinen aber auch nur diese grünen Fleckchen ohne Punkte. Kost findet sich im Ganzen selten und nur in unregelmäßigen Strichen und Fleckchen; er ist immer nur leicht, wie angehaucht. Dagegen sind charakteristisch die schwarzen Baumflecke, die aber nicht, wie an der **Beurré blanc**, einen bitteren Geschmack haben. Sie kommen besonders auf älteren, nicht mehr kräftig treibenden Bäumen, auf schwerem und nassem Boden und in nassen Jahren vor.

In dem halbgeschlossenen Kelche finden sich meist sehr zahlreiche Staubfäden, die ihn oft ganz ausfüllen. Die 5 bis 6 Kelchblätter sind bewolkt, die Kelchhöhle halbkugelförmig. Der Kelch sitzt in einer mäßig tiefen und weiten, mit ungleichen Falten und Beulen versehenen Einfassung. Selten ziehen sich diese Unebenheiten über die Kelchfläche hinaus.

Der holzige, mit einer grünen Haut überzogene Stiel ist durchschnittlich 2" lang und gekrümmt. Auf der einen

Seite desselben findet sich oft eine kleine Vertiefung, der dann auf der anderen eine Erhöhung entspricht. Selten findet sich eine kleine unregelmäßige Stielhöhle. An einzelnen Früchten läuft vom Stiel nach dem Kelche zu eine kleine Furche hin.

Das Fleisch ist weiß, in das Grünliche spielend, sehr saftreich, aber um das Kernhaus mit Grieskörnern gemischt; die nach Alter und Stand des Baumes und nach der Witterung größer oder kleiner sind. Der Geschmack ist weinsäuerlich, sehr angenehm und erfrischend.

Das Kernhaus ist groß, eiförmig, mit engen Kammern; die braunen Kerne, von denen die meisten taub sind, haben gewöhnlich eine längliche, zugespitzte Form und sind ziemlich glatt. Zuweilen sind sie auch rundlich und fast ohne Spitze.

Die Frucht reift in der ersten Hälfte des September und hält sich, etwas vor der vollen Reife gebrochen, 14 Tage auf dem Lager, hat auch das Gute, daß sie nach und nach genießbar wird. Moll oder taig wird sie nicht. Zum Rohgenuss ist sie vorzüglich, dürfte auch wohl zur Weinbereitung sich eignen. Zum Trocknen und Dämpfen ist sie etwas zu saftreich, wenigstens in der vollen Reife.

Der Baum hat einen kräftigen Wuchs und wird groß und alt, kommt auch in allerlei Lagen und Bodenarten gut fort. Die Zweige gehen ziemlich in die Höhe und bilden eine lichte pyramidalische Krone. Die Sommerzweige sind grau-grün, auf der Sonnenseite bräunlich, fein bewolkt, mit wenigen hellen, länglichen Punkten versehen, nicht auffallend lang und stark.

Das große,  $3\frac{1}{4}$ " lange, über 2" breite Blatt ist regelmäßig elliptisch, mit einer

$\frac{1}{4}$ “ langen Spitze, die wie angefügt erscheint. Da der 2“ lange Stiel nur dünn ist, so spielt das Laub auch bei leisem Luftzuge. Die Farbe des Blattes ist matt hellgrün, der Rand ungezahnt. Die spitzigen Blattaugen sind mittelgroß und stehen meist in einem Winkel von 45°.

Der Baum trägt nicht gerade früh, holt aber später das Versäumte nach. Die Sorte darf mit Recht empfohlen werden, und bin ich gerne bereit an Mitglieder des pomologischen Vereins Reisermentgeltlich abzugeben.

Dr. R. Fiserl.

### Bemerkungen über die Reine Hortense Kirsche.

Im Juli-Heft der Pomologischen Monatschrift wird, von einer Aufforderung der geehrten Redaktion, zu weiteren Mittheilungen begleitet, und später in dem November- und Dezember-Heften desselben Blattes von mehreren geehrten Fachmännern der delikaten Kirsche, *Cerise (Monstreuse) de Bavay, Reine Hortense, Hybride de Laeken etc.* gedacht, die erzielten Resultate ihres Anbaues mitgetheilt, und derselben, zu weiterem Anbau, eine gewiß wohl verbiente Empfehlung ertheilt.

Einer ähnlichen Ansicht, wie eine vielseitige Erörterung eines Gegenstandes dessen richtigere Beurtheilung fördert, erlaube ich mir, ebenfalls einige Worte über den Anbau der erwähnten Kirsche in hiesigem, sehr schweren Boden mitzutheilen, und möchte dieß nicht ohne Interesse sein, da die Frucht, im schroffen Gegenjage zu

der bei jenen Mittheilungen geäußerten Vermuthung „wie die von dem Herrn Hof-Gartenmeister Borchers gerühmte Fruchtbarkeit derselben, Folge des leichten Herrnhäuser Bodens sein möchte, sich einer großen Fruchtbarkeit, auch hier erfreuet.

Die geehrten Herrn wollen entschuldigen, wenn ich in ihren Mittheilungen des Mangels einer etwas genauern Beschreibung, wenn auch nicht chemischen Analyse, des Bodens, indem die beschriebene bei ihnen wächst, sodann der Erwähnung der Unterlage, auf die die Kirsche von ihnen veredelt, beides gleichwohl zur Beurtheilung über ihr Gedeihen erforderlich, erwähne.

In Mitte der 40er Jahre bezog ich von den Herrn Scheubler u. Sohn in Gelle als eine Novität eine noch schwache Pyramide der *monstreuse de Bavay*.

Es wurden später bei Anlage einer kleinen Baumschule, derzeit noch zu eignem Bedarf, mehrere Holzkirsch-Wildlinge davon veredelt, irre ich nicht unten am Schaft, welcher zum Copuliren bereits zu dick war, angeschäftet.

Von diesen veredelten Bäumen, in Hochstammform, stehen nun, neben andern, später mit, aus andern Quellen bezogenen Dteifern der sich nachher als identisch erwiesenen *reine Hortense & hybride de Laeken*, auch einer Oranien-Kirsche (wohl irrig erhalten) auf gleiche Weise veredelten, 4 Stück an einem Hauptwege eines Gartens seit etwa 9 Jahren in üppigster Pracht, jetzt in einer Stärke von fast 1 Fuß Durchmesser ihres glatten Schafts und tragen, sammt jener Pyramide, in einem andern Garten mit wo möglich noch schwererem Boden, alle drei, nur dem Namen nach verschiedene Sorten,

jährlich frohend voll. Selbst im vorigen Jahre, wo die Stürme nach der Blüthe- und Setzeit so furchtbar, und man möchte sagen, zum Frommen an dem überreichen Obffegen rüttelten, und so auch die Erde unter den Kirschbäumen völlig mit den jungen abgeschlagenen Früchten bedeckten, blieb der Erndte-Ertrag der Kirsch ein völlig befriedigender überaus reicher.

Die Kirsch scheint mithin unsern hiesigen Boden, wie es sich in unserer Provinz (Hildesheim) vielfach findet, nicht zu verschmähen. Es ist dieß nach dem Landwirthschaftl. Sprach-Gebrauch ein etwas strenger Waizen-Boden, der bei völlig unburchlassender Thon- (nicht Lehm-) Unterlage, oft schon bei weniger Zustiefe zu einem reichhaltigen Mergel, neben andern edlen Bestandtheilen ca. 60% Kalk enthaltend, und von einer noch nicht ergründeten Mächtigkeit, übergeht.

Die keineswegs mächtige Ackerkrume des Bodens in seinem Urzustande (4—5") ist nur durch Cultur und allmählig tiefere Bearbeitung, besonders aber durchs Drainiren milder, und wohl die Hauptsache, von stagnirender Rässe befreit, wärmer, und, empfänglich selbst für geringere Niederschläge in dürrn Jahren, fruchtbarer geworden.

Die zur Veredlung der Kirsch damals benutzte Unterlage betreffend, so gestehe ich offen, daß ich zu derzeit, zu sehr laie, auch bei zu weniger Nuße, mich nicht speziell darum bekümmerte, und es für complet genügend erachtete, die erforderlichen Wüdlinge, ohne Rücksicht, ob sauer oder süß aus den Hölzern zu besorgen. Auch glaube ich nicht, daß ein Unterschied von dem damaligen, eben keine große pomologische Kenntnisse besitzenden

Gärtner bei der Veredlung gemacht ist. — Ist diese nun zufällig glücklich getroffen, oder ist die Kirsch nicht eigen darauf und gedeiht auf beiden?

Seit meiner Uebersiedlung auf meine hiesige Schöpfung, ist nun seit 6 Jahren, unter meiner speziellen Leitung, nachdem ich, leider zu spät, zur Fahne der edlen Pomologie geschworen, die Baumschule zum feilen Verkauf bedeutend erweitert (sie enthält beiläufig gesagt 20 bis 30,000 Stämme) und somit auch die bemerzte Kirsch, nach Vorschrift unsers Nestors der Pomologen des Hrn. Superintendent Oberdieck (Anleitung zur Kenntniß u. p. 308.) auf Süßkirsch vielfach vermehrt.

Um indeß auch darüber klar zu werden, ob sie auch saure Unterlage verträgt und darauf gedeiht, ist im vorigen Jahre auch auf solche zum Versuch veredelt.

Ob die Kirsch nun in den verschiedenen Bodenarten, wohin sie bereits von hier angegeben, in gleicher Fruchtbarkeit gedeihen wird, werde ich, wenn gleich sie bis jetzt überall gut wachsen soll, wohl erst später erfahren.

Die Kirsch trägt hier bereits in der Baumschule an den zum Erstarken eingestutzten Seitenzweigen, ehe sie zur Kronenhöhe gelangt.

Die von dem Herrn Th. v. S. gegebene Beschreibung paßt zu der hier cultivirten im Ganzen gut; nur habe ich nie, selbst von jungen noch sparsam tragenden üppigen Bäumen, Früchte von der angegebenen Größe (über 1" hoch und breit) erhalten, dagegen ist der Stiel länger als 1½—2" und wohl 3". Die Rösche bei Ueberreife ist auch nicht so dunkel, sondern verliert die zarte Rösche selbst dann nicht ganz.

Ich glaube dem Anbaue dieser köstlichen Kirische, als einer wahren Zierde der Tafel auch in schwerem Boden, wenn er nur ohne faulende Masse, dem Tod aller Gewächse, im Untergrunde, oder dieses Fehlers durch Drainiren entzogen ist, warm empfehlen zu dürfen. Wäre ihr Transport, ohne Nachtheil ihrer wirklichen Schönheit thunlich, so würde sie bald alle oder doch viele andere Sorten vom Markte verdrängen. Ihr Anbau wird Niemanden gereuen. Schließlich wollte ich noch einer, zu ihrer Empfehlung beitragenden, hier bemerkten Eigenschaft erwähnen.

Dieselbe scheint der Verheerung der Vögel, namentlich des so bösen Kernbeißers viel weniger ausgesetzt zu sein, als andere mit ihr reisende Sorten. Sperlinge und Staare fallen erst darauf wenn jene verzehrt oder geringer werden. Dem Kernbeißer scheint der Stein zu hart oder nicht schmackhaft genug, er verschont sie fast ganz.

Ud. Simmering.

### Deutsches Obst.

Es ist viel französisches Blut in uns — aber nicht von heut und gestern, nein, das datirt seit hundert und mehr Jahren. Seit des königlichen Leibarztes Vautier, seit de la Quintinye's Zeit ist Frankreich das Eldorado deutscher Obstzüchter geworden. War es doch die Karthaus die aus aller Welt-Enden Obst und Obstsorten sammelte, um sie für theures und schweres Geld wieder nach aller Welt-Enden zu verbreiten. Und wie gieng

das zu? — Das war sehr einfach. In Frankreich erfand man in der Mitte des 16. Jahrhunderts die Kunst den Obstbaum in Zwergform zu ziehen und Quintinye war es, der in seinem Werke zuerst diesen Zweig der Obstbaumzucht wissenschaftlich behandelte. Ob er selbst der Begründer des Schnittes der Zwergbäume oder ob es der damalige Braunschweig. Lüneb. Hofgärtner René Dahuron war, gilt hier gleich — genug die *instruction pour les jardins fruitiers* wurde das Allerweltsbuch und die Zwergbäume bekam man nur in der Karthaus. Da gieng so manche schöne alte deutsche Sorte als Edelreis nach der Karthaus und kam mit einem wohlklingenden französischen Namen wieder nach Deutschland, wo sie jetzt hochgeehrt und angestaunt wurde. War doch alles Französische hochgeachtet.

Daß man Quintinye ehrt und achtet finde ich ganz in der Ordnung, allein er ist Schuld an der großen Verwirrung die noch heut unter den Obstsorten herrscht. Als Obstbaumzüchter — allen Respekt; als Sortenkenner — nur unser Bedauern! — Ihm verdanken wir das Verschwinden so vieler deutschen Obstnamen, deren Träger deutschen Ursprungs, ihm verdanken wir die wohlklingenden französischen Benennungen von Früchten, an die wir Namen deutscher Sitte gehängt, ihm verdanken wir das Französische in der deutschen Obstbaumzucht — das können, das dürfen wir ihm nicht vergessen.

Aber — höre ich sagen — das ist eitel Schwägeri. Es gibt kein deutsches Obst und wo bleibt der Beweis? — Gemach, gemacht, ihr Herren; ich will versuchen in Etwas den Beweis zu liefern, daß Deutschland ein obstreiches

Land war, bevor es die Karthaus \*) be-  
glückte. Ich will nicht beginnen mit  
Schilderung der Früchte des Paradieses,  
noch derer die nach der Sündfluth er-  
übrigten; ich will auch heut nicht ein-  
gehen auf den Text der Carolingischen  
Gesetze, sondern mich lediglich auf ein  
Normaljahr beschränken, das jene franzö-  
sische Zeit überragt und nachweisen was  
zu jener Zeit an Obst und Obstbaum-  
zucht deutsch und deutsche Sitte war. Mein  
Normaljahr ist heut das Jahr 1600 —  
eintausend sechshundert p. Chr. — Es  
ist zwar männiglich bekannt, daß im 17.  
Jahrhundert der Obstbau in Deutschland  
sich hob und ziemlich verbreitete, besonders  
im südlichen Deutschland in den Gärten  
einiger reichen Patrizier und zahlreicher  
Adelsgeschlechter. Es ist auch bekannt,  
wie hin und wieder bestimmte Sorten  
genannt werden, die sehr beliebt und  
vielfach angepflanzt wurden, doch mehr  
von den Äpfeln als von anderem Obst,  
weil der Apfel überhaupt des Deutschen  
Lieblingsfrucht war. Die Birnen er-  
scheinen zahlreicher seit der Zeit, wo die  
Karthaus damit überschwemmte. Da  
diese Beispiele sämmtlich in das 17.  
Jahrhundert fallen — also nach un-  
serem Normaljahre — so genügt es ein-  
zelne zu nennen. Da finden wir die  
Ayer Birn, St. Jakobsbirnen — *pyra*  
*Jacobaea* — und Muskatellerbirn „der  
frän“ — und unter den Äpfeln den  
Römer, Riboa, Rambou „rot und  
weiß“ und den Edelkönig. Der letztere

scheint besonders beliebt und gesucht ge-  
wesen zu sein, wir finden ihn in Augsburg,  
in Nürnberg auf den Tafeln der  
Großen und wieder auf dem Friedens-  
congresse in Münster. Jetzt ist er ver-  
schwunden — für immer; nicht weil er  
der Fortpflanzung unwerth, das wohl  
nicht, aber — nun weil die Herren  
Franzosen den *Roi très noble* nicht kennen.  
Das ist richtig; allein es ist das wohl  
keine tadellose französische Benennung.  
Ich kenne sie bloß aus dem „Reinecke  
Fuchs“ — das ist keine Auktorität —  
und aus dem allbekanntesten Beispiele der  
Jetztzeit — das gehört aber nicht hierher.  
Der Edelkönig ist die *Calv. couronnée*.  
Jetzt ist er gewesen. Wir haben eine  
acht deutsche Frucht begraben, rein aus  
Gefälligkeit gegen die Franzosen.

Doch zurück zu unserem Normaljahre.  
Anno 1600 finden wir im südlichen  
Deutschland bereits ausgedehnten Obstbau.  
Bamberg und Eichstädt werden da vor-  
zugsweise genannt, wie überhaupt der  
fränkische Kreis des heiligen römischen  
Reiches durch seine Obstzucht berühmt  
war. Auch die Obstbaumzucht war in  
bedeutender Ausdehnung betrieben. Da  
finden wir die sogenannte „Hofmark“  
im Hochstift Bamberg, die Orte Bangen-  
Sandelbach, Pordorff und Effelterich mit  
zahlreichen und zum Theil großen Baum-  
schulen. Hier wurde die Baumzucht  
bereits geschäftsmäßig betrieben. Währ-  
lich im Herbst und Frühling giengen von  
dort sehr bedeutende Sendungen auswärts.  
Nicht nur ganz Franken und Schwaben  
wurden von dort aus versorgt, sondern  
auch Baiern, Oestreich, die Pfalz, Böh-  
men, Hessen, Thüringen, Sachsen und  
das ganze Gebiet des Rheinstromes, ja

\*) Wann ward die Baumschule der Karthaus errichtet? — Zerstört ward sie in den ersten Jahren der französischen Staatsumwälzung und bestand anno 1792 faktisch nicht mehr. v. B.

es steht fest, daß die veredelten Bäume — (gepelzte Stämme) — Wagen- und Karrenweis aus der Hofmark des Hochstiftes Bamberg in die Seestädte und selbst nach Dänemark verführt und verkauft wurden.\*)

Die Art der Veredlung — (Pelzen, impfen) — war eine Fünffache. Erstens — alte Bäume in die Rinde; Pfropfen in den Spalt; drittens: Pfeiff- oder Leischelart; viertens: mit Verpflasterung — (Anplatten, Anschäften) — fünftens: Versegung des Auges — (okultiren). — Die Baumhändler hatten ihre eigenen „Pelzmeister“ und es heißt von ihnen „einer pelzt auf einen Tag viel junge Stämme ab“ — und „sie thun nur Schnittlein in die Rinde, ledigen solche von dem Holze ab und stecken die Keiser daren“ —. Weil indeß das Geschäft ein sehr bedeutendes war, so arbeiteten oft zwei oder drei zusammen — „einer sägt oder schneidet die Gipfel ab und ebnet sie; der andere schneidet die Keiser und steckt sie auf; der dritte verbindet sie“ zc. zc. — Auch Privatpersonen beschäftigten sich mit der Obstbaumzucht und dem Veredlungsgeschäft und es wird gesagt: „etliche Hausherren haben schöne zierliche Weiden mit vielen Bestecken und allerhand Geschmeidig, was zum Pelzwerk gehörig“ zc. zc. —

Und welches Obst mögen diese Leute gezogen und verbreitet haben? — Es ist das eine Frage von hoher Wichtigkeit und so sehr leicht nicht zu beantworten, weil die Namen nach lokalem Gebrauche zu wenig Anhalt geben. Eine weitere

\*) Bedeutenden Schaden unter den Obstbäumen richteten die strengen Winter 1608 und 1616 an. Was die langohrigen Thiere verschonten, tödtete der Frost.

Nachforschung in Bamberg zc. selbst, würde vielleicht Manches aufklären, allein sie steht mir nicht zu Gebot, da meine Verbindung mit dort durch den Tod gelöst wurde. Fast steht unbedingt, daß die Zahl der Obstsorten eine sehr bedeutende war, namentlich an Äpfeln und Birnen. Vielleicht achtzig Sorten Äpfel, sechzig Sorten Birnen. Kirschchen und Pflaumen\*) bedeutend weniger. Ferner Mispeln, Quitten, Rüsse, Kastanien, Maulbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Feigen, Spierlinge und an zwanzig Sorten Weinreben. Alle die einzelnen Sorten hier zu nennen, würde etwas weit führen, obgleich es wünschenswerth weiter darüber nachzuforschen, ob wohl eine oder die andere Sorte unter selben Namen sich erhielt. Wo nur eine Auswahl der bekannteren und guten Sorten. Zunächst die Äpfel. —

Vom Edelkönig habe ich schon gesprochen; er wird bezeichnet als ein „rot Deyffel, so innen und auferwendig rot“ — also *dehors et dedans* —; ihm zunächst der „Blutdöffel“ — eine Bezeichnung die das Handbuch nicht kennt, vielmehr nur die französische *Sanguinole*. Auffallend muß ich es nennen, daß das Jahr 1600 zwischen beiden Äpfeln unterscheidet, während sonst beide französis. Bezeichnungen auf eine und dieselbe Frucht bezogen werden. Dann der *Kiant-*

\*) Die bekannte Fabel von Einführung der Zwetsche zu Ende des 17. Jahrh. durch württemberg. Soldaten, welche aus den Diensten Benedigs in Morea zurückkehrten und Zwetschensteine mitbrachten, erzählt noch Hubens, der bekannte Schriftsteller über Obstbau, im Jahre 1847. — S. auch dess. Obstbaumzucht I. 244. 2. —

apfel —, den Borsdorfer — „den frühen mit langen Stielen, halb gelb und rot“ —, Borsdorfer — „der späten und größern mit Würfeln“ — also den frühen oder böhmischen Borsdorfer und den Edelborsdorfer. Es kommt aber auch noch ein „böhmisch“ Apfel vor, ohne weitere Bezeichnung, was darunter zu verstehen, weiß ich nicht. Der Zwiebelborsdorfer scheint nicht bekannt gewesen zu sein, es sei denn unter dem Namen „Delleroepffel“ — von denen es heißt: „sindt breit, rot und sprecklicht“ —. Als „Zwiebelrissel“ — „rot“ — wird wohl der rothe Stettiner verstanden. — Ferner wird genannt: **Carpendi** — rot und weiß —, vielleicht der königliche Kurzstiel; der Adams- und Eva-Apfel — wohl der große und kleine Pilgrim, denn an den Margarethenapfel dürfen wir doch nicht denken. — Kolapfel, mit der Bezeichnung „lang“ — also unsere Walze, die ja jetzt noch reichlich diesen Namen trägt. Was aber unter „süß Kohl-A.“ — zu verstehen, weiß ich nicht. — Maid-epffel finden sich zwei, beide süß, einer rot, der andere „groß gestreimpt“ — also Jungfernapfel. Quittenäpfel kommen mehrere vor, z. B. Nürnberger, dann groß, weiß zc. ebenso St. Johannis-Apfel mit der Bezeichnung: „**maln praecocia rot**“ —. Lantheimer — gestreimpt — wäre das vielleicht die richtigere Bezeichnung für Leitheimer Str.? — Dann noch die bereits genannten: **Roemer**, **Rambou** (Pfundapfel) und **Ribou**, — (jedensfalls **Rahauer**.) — Unter den Lokalnamen will ich nur einige nennen, die eine hervorragende Bezeichnung haben und so viel-

leicht einen Anhalt zu weiterer Forschung gewähren. Es sind: Sachsenäpfel, Ungarische Großäpfel, Blaväpfel, Solitzer, Bullinger, Erlanger Schender A., Braitling, Poseureuter, Hartinger, Kneckerlein, Kuechts-A., Pariser, Streimer, Siegritzer, Wallerstätter zc. zc. Sehr beliebt waren Krobser — (doch Krachäpfel) — davon es mehrere Arten gab, z. B. „rot“, langdauerndes Winterobst, und Kr. Nürnberger Art, — dann Kling A. — (Klapperäpfel) — und Zeyffer — „länglich rot braun“ — auch Zeyffer oder Zeyffenäpfel genannt. —

Unter den Birnen finden sich verhältnißmäßig mehr noch jetzt bekannte Sorten, woraus zu entnehmen, daß wir es hier weniger mit lokalen Namen zu thun haben. Obenan stehen da die Ruskatellerbirnen; davon werden drei verschiedene Sorten bezeichnet, nemlich Ruskateller „der frühen“ — „der mitlern halb rot, halb gelb“ und „der Großen“ —. Die mittlere Sorte läßt keinen Zweifel zu, das ist unsere lange Sommermuskateller; allein die erste Sorte schwankt wohl zwischen der Aurate und der Strauß-Rusk. Da aber ferner noch eine Maulbirne vorkommt, so möchte ich in ihr die „sieben ein Maul“ erkennen. \*) Von der kleinen Rusk. kann hier keine Rede sein, denn sie trug damals noch ihren alten ehrwürdigen Namen St. Johannis-B., der ihr von Gott und Rechts wegen geführt. Und die große Rusk. — ? — das wollen wir vor der Hand dahingestellt sein lassen, wir möchten sonst in ein Wespennest rüh-

\*) Es kommt auch eine Büssel-B. vor; — Büssel-B. —

ren — und das vermeide ich möglichst. Also als 4. Anstatter die St. Johannisbirne und als 5. die Maulbirne. Die Aurate wäre dann ein Beweis dessen, was ich eben über die Kartaus gesagt. Dann die *Pyra Jacobaea*. St. Jakobsb. — also nach dem Handbuch die N. Blaufette oder grüne Magdalene, indessen will ich mich für keine von beiden entscheiden, auch nicht für die hannov. Jakobsbirne. Unter lat. Benennung nach *Pyr. regalia* — die Regelbirne — Langstielerin; *Pyr. palatina* — die Mantelbirne oder kleine Pfalzgräfin. Die rothe Pfalzgräfin kommt noch besonders vor als „Pfalzgräferin der Roten“ und dann auch „Pfalzgräferin weiß“ — letzteres ist nicht die *Beurré blanc*, denn diese wird noch besonders genannt, als St. Michaelsbirn, ihrem alten deutschen Namen. — *Pyr. superba* — Krugelbirn und *Pyr. de roy*, Königsbirn. Letztere wohl unsere Robine, denn hier wissen wir mit Bestimmtheit, daß die Herren der Karthaus ihr den Namen *de Roy* oder *royale* beilegen. Da aber das Handb. ihren Ursprung aus Frankreich anerkannte, so muß angenommen werden, sie sei schon damals eingeführt gewesen, wofür allerdings „*de roy*“ spricht, nicht aber das Jahr 1600 — oder der Hr. Quintinye bleibt nicht bei der Wahrheit. Einer aus Frankreich eingeführten Birne wird gedacht unter dem sonderbaren Namen *Meenkuki* — worüber ich keine Auskunft zu geben vermag, vermuthet darunter aber die runde Herbstbergamotte. „*Bergamotte*“ auf der Landschaft *Bergamo*“ werden nur im allgemeinen genannt. Blutbirnen kannte man zweierlei, die kleine „inwendig rot“ und die Som-

merblut-B. „Rotbirn, innen und ansewendig rot“ — Wasserbirnen — Nürnbergers frühe und späte; ferner „klein, früh, mittelmäßige und späte“ — Rittersbirn „so streng zu essen“ — Auch 2 Kakentöpfe sind da „der großen“ und „mittelmäßig“ — die Pferdsbirn „groß“ — Spreckelbirn, früh, und „Birne daß eine ein Pfundt wiegt“ — Letztere ist die gemeine Pfundbirne, gelb und roth, eine alte deutsche Frucht. Unter den bekannteren noch die *Bergamotte d'été* — „Keeßbirn“ — Käsbirne auch jetzt noch genannt. Sonst kommen noch vor: die Glockenbirne, Nabelbirne — „mit langen Stiele“ — Auberoffs-B., Sauerling — *oxymala* — Schmerbirne, Jölner-B., Pomeranzb., Pragerb., — Akerb. — die Sommer-Bier- oder Bestebirn des Rheingaus —, Untonib., Bisemb., Buchberberin, Satharinab., Dreßnerb., — groß Spätobst“ —; Dornbirn „der Welscher genannt“ und Dornb. „klein“ — haben beide Stacheln“; — die Frühe Eschenwerberin; Kandelb.; Camelb.; Mittenbick; Rünkerb.; lange Kalbirn; Kirchbirn „weiß oder groß rot“ und „der kleinen“ —; die Haberb. (Haserb.) — Hellgartenb.; u. —

Bei den Kirschen kann ich mich kurz fassen, indem hier von einzelnen Sorten keine Rede, denn es kommen da bloß vor: gemeine Kirschen — „rot; braun, schwarz, süß, gangrecht und sauer“ — also Vogel- oder wilde K., ferner „gepelzte Kirschen“. Dazu gehören: große schwarze, — frühe roth und weißschattirte und nur „Albsteiner Weiß-K.“ mag eine besondere Sorte bezeichnen. Weichseln hatte man „groß welche“ — gemeine und „große mit langen Esten und Raub“

— dann Süße Weichseln und solche mit gefüllten Blüthen „zwo auff ein Stiel“ —. Amarellen — „gemeine“ und ungarische; letztere „groß und braunfarb“. — Der Anbau der Kirsch'n muß schon im J. 1600 in Francken sehr bedeutend gewesen sein, namentlich an Weichseln und Amarellen — *marenae* s. *marascae*. Es finden sich in jener Zeit bereits größere, mehrere Morgen haltende Kirsch'n-Pflanzungen, in denen die Bäume nach der Schnur gesetzt waren und unter diesen waren zwei weltberühmt, nemlich die Pflanzung der Stadt Spädt im Stift Eichstädt und die der Stadt Jorchheim (Vorchheim). Letztere trieb überhaupt den Obstbau in großer Ausdehnung und hatte eine schöne Pflanzung von allerlei Obst „im Schießgraben“. —

Unter den Pflaumen machte man den Unterschied zwischen 1) Maisch'n — deren gab es grüne, rothe, schwarze, weiße, schattirte und große gelbe — 2) Brünellen — *prinella* — 3) Pflaumen blaue, rothe, braune — 4) Damaszenen — rund und gelb — 5) Zwetschen — gemeine und große Ungarische — letztere waren sehr gesucht. Nebenbei führten die Händler noch große runde Schlehen, Weintriechen und Spillinge (länglich). Ferner *Mirobalonia* s. *mirabolonia* — Mirabellen, namentlich rothe; doch kannte man auch weiße und „andere Gattung“.

Von weiterem Obst erwähnte ich noch, als 1600 bekannt, 3 Sorten Pflirsch, besonders die gemein, „weißfarb“ und die Mandelpf. (Kußpf.); Aprikosen (Marrillen); Quitten, — leonische, fränkische, heumische —; rothe und weiße Maulbeeren; zweierlei Spierlinge; Nispeln — spanische, große und kleine —; Man-

deln, Kastanien, Nüsse — große rheinische und gemeine deutsche Wallnuß —; die rothe und weiße Bartnuß, die Cellernuß, spanische Nuß &c. —; rothe und weiße Johannisbeeren und grüngelbe Stachelbeeren (Rosinenbeere). —

Und hiermit will ich heut schließen. Findet der Inhalt Anklang — dann vielleicht später mehr. Ich lege einen großen Werth auf dergleichen Forschungen über den deutschen Obstbau, denn es gilt nachzuweisen, daß wir nicht Alles von den Franzosen erhielten, sondern uns regelrecht und geschäftlich anschnieren ließen. Sollten meine vorstehenden Worte zu gleichem Streben ermuntern, so würde ich besonders empfehlen Vergleichung unter den älteren Schriftstellern anzustellen, wie z. B. Le Gendre, Elsholtz, Hohberg etc. die alle dem 17. Jahrh. angehören, dabei aber nicht des Churfürsten zu Sachsen Augusti Obstgartenbüchlein zu vergessen — vielleicht das älteste — jedenfalls das einzige eines gekrönten Hauptes aus dem 16. Jahrhundert.

v. Bose.

Ann. d. Red. Die ersten Abbildungen und Beschreibungen deutscher Obstsorten hat J. Bauhin in seiner *Historia fontis Bollenensis in ducatu Wirtembergico. Montisbeligardi* 1598 mitgetheilt. Er beschreibt im 4. Bande dieses Werkes 50 Apfel- und 31 Birnsorten, die er ziemlich kenntlich abbildet. Manche der dort angegebenen, sicher auch schon dem Namen nach, sämtlich deutschen Früchte existiren noch und sind vielfach im Lande verbreitet; die Mehrzahl jener Sorten ist aber wohl untergegangen und hat werthvollern Platz machen müssen. E. 2.

**Die Lehre von der Generatio aequivoca scheint auch bei den Naturforschern wieder in Ansehen zu kommen.**

In früherer Zeit glaubte man manche Erscheinungen in der Natur nur durch die Annahme einer generatio aequivoca erklären zu können, d. h. einer noch immer stattfindenden Erschaffung und freien Entstehung mancher — besonders unvollkommener — Thiere und Pflanzen, wenn die nöthigen Stoffe und fördernden Bedingungen dazu da seien. Neuere Naturforscher verwarfen diese Lehre gänzlich, und wollten als unumstößliche Thatsache den Satz hinstellen, daß jedes Thier oder Pflanze aus einem Eißen entstehe. Anstatt manche Thatsachen, die für die ältere Lehre sprechen, vorurtheilsfrei ins Auge zu fassen, bevölkerten sie lieber das ganze Unstimmere mit Milliarden kleiner Eißen von Thieren und Pflanzen, die die Luft dann immer dahin bringe, wo die günstigen Bedingungen sich fänden, daß sie sich entwickeln könnten. Wir scheinen immer zu evidente Thatsachen für die Richtigkeit der älteren Ansicht zu sprechen, die ich daher, da die hier bewegte Frage auch für den Gartenbau von nicht unbeträchtlichem Gewichte ist, schon bei verschiedenen Gelegenheiten in der Monatschrift zu vertheidigen gesucht habe. Ich machte z. B. darauf aufmerksam, daß ja mindestens die Entstehung des Weinpilzes, den man früher nie beobachtet habe, und von dem man selbst wisse, in welchem Treibhause für Wein (bei Herrn Lutzer) er zuerst entstanden sei, eine schlagende Thatsache der

freien Entstehung eines organischen Wesens, unter begünstigenden Umständen sei; bemerkte, wie man auch gar keinen zureichenden Grund für die Annahme habe, daß die Natur nur Einmal in einer sehr fernem Zeit schädferische Kräfte sollte entwickelt haben, und solche wo es nöthig und nützlich sei nicht noch immerfort sollte entwickeln können, sobald man sie nur als Ausdruck und Wirkung des fortdauernden allmächtigen göttlichen Willens auffasse; führte ferner unter manchen andern Thatsachen auch die Erfahrung an, daß auf Gartenwegen, die man in Gras gehen läßt, jedoch noch so weit betritt, daß ein Fußsteig sichtbar bleibt, in diesem Fußsteige rother Klee sich entwickelt, wenn sich sonst auch in weiterer Entfernung keine Pflanzen davon finden, während doch der Same des Klees zu schwer ist, als daß die Luft ihn sollte fortführen können, berichtete auch, daß mir einmal in Sulingen auf einer Wiese von 3 Morgen, die seit Menschengedenken nicht gerührt oder gedüngt worden war, und auf der nur noch Moos und einzelne Halme sauren Grases standen, nachdem sie ziemlich reichlich mit im Orte gemonnener Düngererde gebängt worden war, nicht nur sofort ein sehr reicher Grasswuchs von guten Gräseren entstanden sei, sondern auch über die ganze Wiese zahlreiche Pflanzen von rothem Klee mit emporgewachsen seien, während mehrere Stunden weit um Sulingen in dem leichten Gerstboden weder Klee gedant wird, noch auch auf Wiesen anbert als sehr sporadisch sich findet. Ich wies endlich darauf hin, daß Pflanzen, die seit längeren Jahren völlig gesund wachsen, selbst solche, die man aus Samen-

förner erzog, die aus fernem Welttheilen bezogen wurden, sobald sie durch irgend einen schädlichen Einfluß krank werden, die in ihrem Mutterlande ihnen eigenthümliche Blattlaus bekommen, der Oleander z. B. sobald man ihn einige Wochen zu trocken hält, während es kaum so viele mit Blattläusen behaftete Oleanderpflanzen auf der ganzen Erde geben möchte, daß das ganze Luftmeer mit deren Eiern sich anfüllen sollte, wobei ich zugleich noch bemerkte, wie es doch auch keine des Schöpfers würdige Vorstellung sei, daß er die ganze Luft von Eiern von Blattläusen und andern kleinen Thierchen sollte angefüllt werden lassen, damit, sobald zum Leben dieser Thiere irgendwo ein passendes Nest sich fände, gleich ein paar Eiern bei der Hand sein möchten, um es zu benutzen. Neuerdings scheinen nun die Naturforscher wieder geneigter zu werden, die ältere Lehre, als allein ausreichende Erklärung für manche Thatfachen anzuerkennen, und so findet sich z. B. folgende Nachricht, deren Mittheilung gewiß die Leser der Monatschrift interessieren wird. In der Sitzung der Pariser Akademie der Wissenschaften vom 21. Mai d. J. haben die Herrn Joly und Rußet aus Toulouse höchst interessante Mittheilungen über die, bereits vom Physiologen Bouchet mikroskopisch beobachtete Thatsache gemacht, daß die Lebenskeime nicht, wie die Panpermisten bisher angenommen haben, als Atome in der Luft schwimmen, sondern fort und fort aus leblosem Stoffe neu erzeugt werden. Die genannten Naturforscher hatten mit verschiedenen Stoffen experimentirt, dieselben in Fäulniß übersehen oder sich zersetzen lassen, z. B.

Milch, Kalbsleber, Kartoffelmehl, Bierhefe u. Das interessanteste Experiment ist wohl folgendes: Ein frisch gelegtes Hühneret wurde abgesperrt und mikroskopisch beobachtet. Zwölf Stunden, nachdem es in Fäulniß übergegangen war, bildete sich ein Häutchen, und auf diesem erschien eine lebendige Bevölkerung einfachster Infusorien (*Monas Cupusculum* und *Bacterium termo*) die mit großer Geschwindigkeit nach allen Richtungen durch das ganze Gesichtsfeld des Mikroskops hin und herschoß. Nach einigen Tagen, während denen sich die Infusorien in wahrhaft erschreckender Weise vermehrten, bildete das ganze Volk zuletzt ein Leichensfeld, das allmählig sich in ein Häutchen mit runden Körnchen verwandelte. Aus diesen Körnchen entwickelte sich zusehends eine höhere Art von Infusorien (*Kolpoda cucullus*) zuerst unbeweglich von dem Häutchen fest umschlossen, dann allmählig sich um sich selbst drehend, und schließlich sich in selbstständiger Form und Bewegung ablösend. Wurde alsdann die Haut behutsam mit ihrer ganzen Bevölkerung abgehoben und beseitigt, so wiederholte sich in der übrigen Flüssigkeit der eben beschriebene Prozeß so oft, bis die ganze Materie erschöpft war. Die Infusorien kamen also nicht aus der Luft in das Ei, sondern entstanden aus der faulenden Masse des Eies selber.

Auch bei der Verbreitung der Blattläuse habe ich oft der Ansicht mich nicht erwehren können, daß wenn man sie auch in der Regel aus Eiern zuerst entstehen, oder von den älteren Thieren lebendig geboren werden sieht, sie unter besonders begünstigenden Umständen doch

auch in Legionen frei entfehen mögen. So wars noch im verwichenen Frühlinge. Die Vegetation brach gesund aus und entwickelte sich erst Anfangs Mai, wobei Nachfröste später gar nicht eintreten, doch blieb den halben Mai hindurch das Wetter kalt und unfreundlich oft mit rauhen Nordwestwinden. Dabei zeigte sich die Kirschblattlaus schon bald nach dem halben Mai, zuerst immer nur an einzelnen Triebeu und Blättern nahe an der Erde, oder unten und mitten in der buschigen Krone eines jungen Hochstammes. Ich ließ die etwas zusammengekrüllten Blätter und Triebe mehrmals durch die ganze Baumschule, ja selbst an den älteren jungen Hochstämmen wo sie sich zeigten sorgfältig wegsuchen und so wuchsen Anfangs meine Kirschbäume gesund und freudig. Aber ehe ich noch irgendwo geflügelte Thiere bemerkt hatte, zeigte sich die Kirschblattlaus auch schon an den erst in diesem Frühlinge aus Kernen aufgelaufenen separat stehenden, jungen Kirschbäumlingen und zwar nach 3—4 Tagen schon häufig. Wie kamen sie dahin? Ich ließ diese mit Seifenwasser reinigen und wuchsen sie darauf wieder fort. Als ich am 3. Juni auf 8 Tage verreiste, waren meine Kirschbäume noch im Allgemeinen gesund und fanden sich wenig Blattläuse, so daß ich meinen Burschen nur beauftragte, in meiner Abwesenheit die Kirschbäume nochmals durchzusehen. Wir hatten dann einige heiße Tage und dann wieder kalten Regen, und als ich zurückkam, bemerkte ich schon sehr viele Kirschblattläuse und in weniger als 8 Tagen überzogen sich fast alle Spitzen der jungen Triebe an meinen Kirschbäumen mit Legionen von

Blattläusen, wobei ich, als ich zurückkam, wieder die früher vor rascher Verbreitung der Kirschblattlaus schon mehrmals wirthete Wahrnehmung machte, daß die Spitzen der Kirschentriebe, an denen dann immer die Thiere sich zuerst anfinden, sehr klebrig, anzufassen waren. Wenn nach Schmidbergers sorgfältigen Beobachtungen die junge Blattlaus erst am 6—8. Tage wieder die ersten lebendigen Jungen bringt, so reichen selbst Tausende von geflügelten Weibchen (von denen ich an den Trieben kaum einzelne bemerkte) nicht hin, diese Anzahl von Blattläusen in wenigen Tagen hervorzubringen; und warum fielen sie überall ganz besonders auf die jungen Triebe von Pflanzfreisern die ich auf mehrere junge Probebäume gesetzt hatte, die selbst nach mehrmaligem Reinigen mit Seifenwasser größtentheils noch jetzt krause Blätter haben und noch nicht wieder treiben. Wie sie unerklärlich gekommen waren, so schwanden sie in den nächsten 14 Tagen unter dem Einflusse der Witterung von selbst wieder, und fand ich bald keine Kirschblattlaus mehr.

Sollte die unlängst noch wieder von mir ausgesprochene Vermuthung so ganz unbegründet sein, daß wer nur Zeit zum Beobachten hätte, mit einem guten Mikroskope im Staube sein würde in ähnlichen Fällen oder bei krank werdenden Gewächsen die freie Entstehung der Blattläuse — vielleicht aus ausschweifenden organischen Stoffen, — wahrzunehmen? Besonders passend würde man dabei vielleicht mit der gewöhnlichen Feldbohne operiren. Diese wird jährlich auf andere Aecker gesät, oft weit entfernt vom früheren Standpunkte. An den gesäten Bohnen wird man wohl keine Eierchen der Bohnen-

Blattläusen suchen wollen, und ist feuchte fruchtbare Witterung dem Wachsthum der Bohne günstig, so bleibt sie auch von Blattläusen frei, die aber bald die Spitzen der Bohnen dicht bedecken, sobald die Witterung ungünstig für deren Wachsthum würde.

Jelenen, 19. Juli 1860.

Oberdied.

### L'hybride de Laeken.

(Comtesse de Lassay.)

Unter obigen Namen bezog ich im Jahre 1845, vom Hrn. Schiebler und Sohn aus Gelle, zwei kleine, zu Zwergstämmen veredelte Bäumchen. Es sollten zwar zwei verschiedene sein, waren aber nur ein und dieselbe Kirsch. Erstere war ein Jahr zuvor, vom Herrn Professor Scheideweller in den Verhandlungen des Gartenbau-Vereins für die preussischen Staaten, Bd. XVII. (S. 155 nebst Abbildung,) sehr empfohlen worden.

Diese beiden Bäumchen pflegte ich hier an einer 9' hohen Gartenmauer, welche die Süd-Westsonne hat; um dieselben dort als Spalierbäume zu ziehen. Sie gediehen vortrefflich. Der Boden ist sandiger Natur. Es blühten dieselben alle Jahr reichlich, setzten aber nur wenig Kirsch an; die sie aber angelegt hatten, übertrafen an Größe alle Erwartung. Mit den Jahren wurden es große Bäume, die durch ihr kräftiges Laub und ihre schönen Triebe, einen angenehmen Eindruck machten.

Besonders zur Zeit der Blüthe gewährten sie einen herrlichen Anblick und wurden deshalb auch allgemein bewundert.

Des starken Triebes wegen mußte ich im Frühjahr viele Zweige heraus schneiden, um dadurch nur einigermaßen Ordnung in dieselben zu bringen, und Luft und Licht hinreichend auf sie einwirken zu lassen. Weider trugen aber, wie schon oben bemerkt, die großen Bäume immer nur wenig Früchte. Als nun hier vor 6 Jahren die ganze Spalierzucht umgeändert, und vom Herrn Lepère der französische Schnitt eingeführt wurde, bekamen bei dieser Umänderung die Mauern auch ein Dach, welches ungefähr 2' über den Bäumen hervortritt, um im Frühjahr die Nachfröste abzuhalten und zugleich die Saftcirculation in den untern Theilen des Stammes mehr zu verhellen. Seit jener Zeit nun, von welcher ab, die Bäume nach französischer Art behandelt und in Folge des, den Sommer über ihnen die jungen Triebe pinziert worden sind, legte sich der starke Trieb, und es schwoollen die Fruchtknospen zum künftigen Jahre mehr an, wie sonst. Gleich im nächstfolgenden Jahre, nach dem die Bäume im Frühjahr auf vorbereitete Art geschnitten worden waren, brachten sie zwar nicht wieder so viele Blumen, wie in den früheren Jahren; aber zu meiner großen Freude setzten auch fast alle Blumen Früchte an, und seit dieser Zeit tragen nun beide hiesigen Bäume, fast mehr Kirsch, wie Blätter. Da nun nach französischem Grundsatz von den Mauern an welchen Birn und Kirsch gezogen werden, das oben erwähnte Dach nie herunter genommen wird, wie dieses bei Pfirschen und Aprikosen, während der Sommermonate geschieht, so kann die Früchte der Regen nicht treffen, und dieses scheint der in Rede stehenden Kirsch

recht zu behagen; denn dieselben werden ungemein groß, und von so zarter Färbung, daß nichts zu wünschen übrig bleibt.

Nach meinem Dafürhalten verlangt die Kirische hiernach Schutz während der Blüthezeit; und um die Tragbarkeit mehr zu entwickeln, Einhalt des zu starken Wachstums. Ersteres wird ihr durch die Bedachung der Maitern gewährt, und in Bezug auf Letztere ist das regelrechte Knipfen (Pinciren) der Sommertriebe von großer Wichtigkeit.

Die Frucht der vorbenannten Kirische ist ganz zart, ja ziemlich durchsichtig, und in Folge dessen hat sie den kleinen Fehler, daß sie, gehörig reif, vom Baume gepflückt an Ort und Stelle entweder sofort verspeiset, oder gleich auf den Obstteller gelegt und zur Tafel geschickt werden muß, ohne sie weiter umzupacken, weil sie sonst leicht fleckig und unansehnlich wird.

Auf welche Kirischenart die Bäume echtgemacht sind, weiß ich nicht. Herr Schiebler und Sohn erlaube ich daher freundlichst, dieses wo möglich hier in den Blättern veröffentlichen zu wollen, was mir um so wichtiger und wünschenswerther erscheint, da die hiesigen, von

den genannten Herren, bezogenen Bäume, sich bis jetzt ganz gesund erhalten haben.

Seit 2 Jahren ließ ich dieselben auch auf Ostheimer zu Zwergobst veredeln. Ob ihre Lebenszeit aber von Dauer sein wird, vermag ich noch nicht anzugeben. Hochstämmig habe ich diese Kirische auf gewöhnliche saure, vor mehreren Jahren veredelt, welche aber alle auf der Veredlungsstelle mit einer dicken Wulst verwachsen sind.

Die Kirischen von diesen Bäumen sind auch viel kleiner, und ihre Färbung ist trübe, der Geschmack aber denen an der Mauer gezogenen ziemlich gleich.

Nach meiner vieljährigen Erfahrung ist diese Kirische an Mauern sehr zu empfehlen, und dürfte meines Erachtens eigentlich in keinem Garten fehlen, zumal selbige sehr angenehm schmeckt und großes Aussehen durch ihre Größe und prächtige Färbung auf der Tafel macht.

Ihre Reife fällt etwas später, wie die der andern Kirischen.

Arendsee bei Prenzlau  
in der Ufermark,  
den 25. Januar 1861.

Winn.

## II. Praktischer Obbau.

### Die Verhandlungen der Sektion für Obbau bei der Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Heidelberg.

Mitgetheilt von Ed. Lucas.

Wie bekannt fand am 16. September die Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Heidelberg statt und ich besuchte dieselbe als Abgeordneter unseres Landwirtschaftlichen Vereins. Anfangs war die Sektion für Obst- und Weinbau vereint, allein schon bei der 2. Sitzung wurde um Zeit zu gewinnen eine Trennung beliebt, und Ref. als Vorsitzender und die Herren von Langsdorff und Carl Bronner zu Secretären gewählt. Die Herren, welche sonst noch an den Berathungen sich theilnahmen, waren Straßscheid, Gutsbesitzer aus Bonn. Velten, Gutsbesitzer aus Bonn. Lantroy, Bezirksförster von Sinzheim. Beck, Cameralverwalter von Walblingen. Hürlein, Pfarrer in Eschenthal. Bender, Professor in Weinheim. Keuner, Hofgärtner von Berg b. Stuttgart. Hartweg, Garteninspektor aus Schwepingen. Wanzel, Pfarrer aus Zell. Schilling, Baron von, aus Hohenvettersbach. Reichmann, Gutsbesitzer aus Rödern. Weigel, Gutsbesitzer vom Sonnenberg. Rositor, Amtsarzt aus Breisach. Abolay, Gutsbesitzer von Wachenheim. Seunig, Gutsbesitzer aus Jührien. Brunnhuber, Verwalter aus Stein. Braunmüller, Oekonom aus Waldeck

bei Göppingen. E. Schickler, Kunst- und Handlungsgärtner aus Stuttgart. v. Verlichingen, Freiherr, von Jartshausen. Single, Gemeinderath von Stuttgart. Deurer, Th. aus Rammheim. Herr, Gutsbesitzer aus Zell. Dr. Thomae, Direktor in Wiesbaden. Dr. Medicus, Professor in Wiesbaden. Dr. Seelig, Professor aus Kiel. Jettinger, Gutsbesitzer, Almerspau (Württemberg). Schanzlin, Altbürgermeister von Randern. Englerth von Randersacker bei Würzburg.

Ohne weitere Umschweife will ich nun kurz das Wichtigste aus den verhandelten Fragen hier mittheilen.

Hat sich das Abzwicken der Herzwurzeln bei Obstsaaten im jüngsten Alter bewährt und welche Verbreitung hat diese Methode gefunden?

Laurop meinte, daß bei einer Baumschule im Großen das Piquiren zu mühsam wäre, er wende folgendes Verfahren mit bestem Erfolge an: Bei den in Reihen gesäten Wildlingen werden, sobald sie das zweite Jahr erreicht haben die Wurzeln mit dem Spaten im Herbst abgestoßen, die darauf angebrachten Pflanzen sind bald wieder angewachsen. Das Abstoßen muß mit einem kurzen Stoß und scharfen Spaten geschehen und die Wildlinge dürfen nicht zu schwach sein. Die durch Abstoßen verletzte Stelle vernarbt bald wieder und es bilden sich darauf eine Menge Faserwurzeln. Der

Rebner zeigt einige so behandelte Apfel-  
wüchlinge vor, welche allerdings eine reiche  
und theilweise sehr vollständige Bewür-  
zelung haben. Er sagt, daß solche Wüch-  
linge im Jahre wo er sie versehe, auch  
gewöhnlich oculirt würden.

Hörlin führt an, daß er in schwerem  
Boden dasselbe gethan habe, allein nicht  
mit entsprechendem Erfolg, wogegen er  
das Piquiren in der ersten Lebensperiode  
in ein Frühbeet ganz besonders empfiehlt.

Pfarrer Wanzel bemerkt, daß bei  
Anwendung der erstgenannten Methode  
der Boden sehr gut sein müsse, und von  
mittlerer Bündigkeit, indem in einem  
zu lockeren Boden viele Bäumchen zu  
Grunde gehen würden.

Der Vorsitzende empfiehlt unter Hin-  
weisung auf einen Artikel von H. Göthe  
im Taschenbuch für Pomologen (Stutt-  
gart 1860) das krautartige Pi-  
quiren in karte Kästen oder auf etwas  
geschützte Beete, welches, wenn man über  
einige Arbeitskräfte zu verfügen habe,  
die schnellsten und sichersten Resultate  
gäbe. Außerdem wäre das Piquiren  
besonders bei Birnen sobald die Sämlinge  
1 Jahr alt sind unerlässlich, wenn man  
kräftige Unterlagen erhalten wolle.

Hierauf wird zur Berathung der  
Frage übergegangen: Unter welchen  
Umständen wiegt der Nutzen der  
Obstbäume in freien Feldan-  
lagen den Schaden an der Bo-  
denvernutzung auf?

Professor Bender ist der Ansicht, daß  
Apfel- und Birnbäume in gehöriger Ent-  
fernung gepflanzt auf dem Feld wenig  
schaden, indem der Ertrag des Obstes  
entschieden den Ertrag des besten Feldes  
übertreffe.

Pfarrer Hörlin sagt, daß die Boden-  
Erträge unter den Bäumen namentlich  
nicht besaubten gewöhnlich namhaft zu-  
rückstehen gegen die Erträge von baum-  
freien Aekern. Uebrigens sei diese schon  
oft dagewesene Frage sehr lokaler Natur  
und hänge von dem ökonomischen Werth,  
welchen das Obst habe ab. Bei ganz  
derselben Pflanzung könne in der einen  
Gegend, wo das Obst als Handelsobst  
sehr gut zu verwertzen sei, ein namhafter  
Gewinn sich zu Gunsten der Baumäcker  
ergeben, während da, wo das Obst nur  
zu geringem Preis verkauft werden könne  
und ökonomische Verwendungsarten we-  
niger bekannt seien, das Gegentheil sein  
könne.

Professor Bender führt als Beispiel  
aus seiner Gegend an, daß er von einem  
halben Morgen, der mit Zwetschenbäumen  
bepflanzt sei 180 fl. Obstertrag erhalten  
habe und daß er von einem Morgen erst  
5jähriger Bäume schon für 200 fl. Obst  
verkauft habe.

Mehrere Anwesende finden diese Er-  
träge ganz enorm hoch und nur durch  
die äußerst günstigen klimatischen und  
Bodenverhältnisse von Weinsheim erklärlich.

Vorsitzender bemerkt, daß man bei  
dieser Frage gewisse Voraussetzungen stellen  
müsse, wenn sie überhaupt beantwortet  
werden solle. Diese Voraussetzungen seien  
namentlich: Erstens, daß die Bäume,  
welche auf Ackerland stehen, wenn dieses  
für die Bodenbenutzung für alle Zeiten  
dienen solle, mindestens 60—70' allseitig  
entfernt sein müßten. Zweitens, daß  
Boden, Lage, Klima der Obstkultur über-  
haupt, namentlich aber den angepflanzten  
Sorten günstig sei, drittens, daß solche  
Sorten gewählt würden, welche bei

mäßiger Kronenausdehnung reiche Erndten geben und für Tafel oder Haushalt werthvolle haltbare und spätreifende Früchte liefern.

Unter diesen Voraussetzungen würde in einer Gegend, die für den Absatz des frischen Obstes entweder günstig oder wo die Mostbereitung allgemein eingeführt sei, der Gethertrag eines mit Bäumen besetzten Ackerlandes jedenfalls namhaft den Ertrag einer gleich großen baumleeren Fläche übertreffen.

Die Section erklärt sich mit dieser Ansicht einverstanden.

Auf die Frage: welche Sorten man wohl für solche Feldpflanzungen empfehlen könne, wurden von mehreren Anwesenden namentlich von Pfarrer Hörlin, Professor Bender, Pfarrer Wanzel, C. Bronner genannt: Champagner-*Reinette* oder *Lozkrieger* in Baden als *Herrnnapfel* bekannt, der *Große Bohnapfel*, der *Schaffelberapfel*, der *Kleine Langstiel*, der *Weißer Matapfel*, die *Goldparmäne*, der *Grane Kurzstiel* oder *Nabau*, die *Reinette von Canada*.

Von Birnen die *Champagner Bratbirn*, *Harigelsbirn*, *Wildling von Einjedel*, *Pfaffenbirn*, *Roggeneyer-* und *Hausmerbirn*.

Als lokal zu empfehlen wird von Gutsbesitzer *Leichmann* in *Wöckern* die *Leipziger Rettigbirn*, eine späte *Sommerbirn*, erwähnt. —

Es wird öfters angerathen, die Bäume erst im Frühjahr, wenn sie schon im Saft stehen und Laub treiben, von ihren überflüssigen und dünnen Ästen zu befreien, weil alsdann der

Baum mehr Kraft zum Verwachsen der Narben besitzt. Hat man hierüber Erfahrungen?

Der Vorsizende bemerkt hiezu, daß man über diese Frage kurz weggehen könne, indem man es als feststehende Erfahrung betrachten könne, daß das Ausputzen der Bäume in belaubtem Zustand welches hier genannt sei, von entschiedenem Vortheil für den Baum, gegenüber dem Ausputzen in unbelaubtem Zustand, sowie für den Baumgärtbster wegen der besseren und verhältnißmäßig weit billigeren Arbeit wäre und verweist dabei auf seine Schrift „der Obstbau auf dem Lande“ (dritte Auflage S. 92. bis 95.).

Hörlin stimmt diesem vollständig bei und bemerkt noch, daß es auch für Anfänger leichter sei, die Bäume im Sommer auszuputzen, indem da die unterdrückten und nicht mehr gehörig ernährten Zweige durch ihr Aussehen und die gelbliche Färbung ihrer Blätter sehr leicht zu erkennen wären.

Pfarrer Wanzel hat dabei nur das Bedenken, daß im Sommer das Betreten der Bäume wegen der saftigern Beschaffenheit der Rinde nachtheiliger sei als im Winter, dem aber von anderer Seite dadurch begegnet wird, daß man überhaupt nicht gestatten dürfe, daß Personen mit Nadel beschlagenen Stiefeln auf den Baum hinaufsteigen.

Da das Sommer-Ausputzen, vorzugsweise zwischen der Heu- und Getreibeernte allgemeine Beistimmung fand, wurde zur folgenden Frage übergegangen.

„Welche Obstsorten liefern die dauerhaftesten gesunden und

schönsten Stämme als Unterlagen zur Veredlung?"

Inspektor Hartweg von Schwesingen empfiehlt die Sämlinge von gewöhnlichem Mostobst und nicht die aus dem Wald ausgegrabenen Wildlinge für Baumschulen.

Pfarrer Hörlin empfiehlt Holzapfel- und Holzbirn-Wildlinge als besonders geeignet zu Unterlagen, indem diese sobald sie in dem kräftigen Boden einer wohl eingerichteten Saatschule erzogen werden, durchaus gesunde wuchshafte Unterlagen geben.

Beck rühmt die aus den Kernen von Goldparmanen erzogenen Wildlinge als sehr schönwüchsig.

Schanzlin von Randern spricht für die aus den Wäldern genommenen Wildlinge; sie geben die größten Bäume, nur solle man nicht aus tief liegenden, sondern hochliegenden Wäldern ausgraben und alle ältere als 4jährige verwerfen, wogegen Pfarrer Wanzel alle Waldwildlinge verworfen wissen will und denen in Baumschulen erzogenen in jedem Fall den Vorzug einräumt.

Hörlin erwähnt bei dieser Gelegenheit den sogenannten Blaulingapfel eine Sorte, welche von Bamberger Händlern vielfach verbreitet worden, als eine Sorte, die ausgezeichnet schöne Unterlagen gäbe und Stämme von enormem Wuchs in kurzer Zeit bilde. Die Frucht sei allerdings nur von geringem Werth, aber zur Mostbereitung doch nicht gerade zu verachten und für geringere Obstlagen wegen reicher Tragbarkeit und Dauerhaftigkeit des Baumes und dessen ausgezeichnetem Wuchs sei der Blauling oder Blauapfel immerhin beachtenswerth; besonders schätzbar sei er zu Straßenan-

lagen um auf den äußerst schnell sich entwickelnden Baum später andere werthvollere Sorten umzupfropfen.

Es wird hierauf auf das Steinobst übergegangen und von mehreren Seiten über das schwere Keimen der Zwetschensteine geklagt.

Vender berichtet, daß Zwetschensteine, die er 2—3 Wochen in Jauche eingeweicht habe gut aufgegangen seien, wogegen Hörlin erwiedert, daß ihm noch nie eine Zwetschenfaat gelungen sei.

Beck sagt, er habe Zwetschenkerne auf allerlei Art 45 Jahre lang gesät, ohne irgend einen Erfolg zu haben.

Pfarrer Wanzel empfiehlt Pflaumen-Wildlinge zur Unterlage für Zwetschen, indem die Pflaumensteine, wie dies auch von anderen Seiten bestätigt wurde gut keimen und sehr schöne Stämme bilden.

Der Vorsigende bemerkt hierzu, daß es Zwetschenarten geben müsse, welche keimfähige Samen enthalten und weist auf beifällige Mittheilungen in der Pomologischen Monatschrift von Pfarrer Fischer in Raaben, Schamal in Jungbunzlau und Müller in Züllschau hin, welsch letzterer pag. 308. des Jahrgangs 1860 der Pomol. Monatschrift über eine ganz gelungene Zwetschenfaat berichtet, welche er im Herbst 1859 in folgender Weise gemacht habe:

Er habe auf ein wohlzubereitetes Beet die Zwetschensteine dicht gesät, fest angeedrückt und leicht mit Erde bedeckt auch bei trockener Witterung einigemal nach der Saat gegossen und bei Eintritt der Fröste die Beete 10" hoch mit Nadelstreu bedeckt. Diese wurde bei Eintritt des Frühjahrs bis auf 1 1/2" hoch wieder

entfernt und der Erfolg war, daß fast alle Steine sehr kräftig ausliefen.

Frage 5. Welche neue Erfahrungen können über den Schnitt des Kernobstes und über dessen Düngung mitgetheilt werden?

Wegen Mangel an Zeit konnte auf eine spezielle Diskussion dieser Frage nicht eingegangen werden und es wurde nur von dem Herrn Hörlin, Hartweg und dem Vorsitzenden vor dem in neuerer Zeit vielfach empfohlenen Dufrenoy'schen Verfahren des Pincirens gewarnt, weil durch das von demselben vorgeschriebene fortwährende Abkneipen der jungen Triebe, welches sich, sowie dieselben wieder einige Zoll Länge erreicht haben, wiederholen soll, die zur Ernährung der nächsten Triebperiode, beziehungsweise zur Fruchtknospen- und Fruchtbildung erforderlichen abgelagerten Nahrungssäfte vor der Zeit und zum Nachtheil der ganzen Vegetation zur Neubildung von Holztrieben verwendet würden.

Hinsichtlich der Düngung der Obstbäume sprach sich die Ansicht aus, daß die Düngung während der Sommermonate, selbst das bloße Begießen mit Wasser bei trockener Witterung im Juli, immer von bestem Erfolg gewesen sei, und daß für jüngere Bäume, Pyramiden und Spaliere das Bedecken der Erde, im nächsten Umkreis um den Stamm mit kurzem Mist oder einer humosen Streu durchaus auch bei uns zu empfehlen wäre.

Die Fragen 6—11 konnten wegen Mangel an Zeit nicht mehr in Berathung gezogen werden.

Als Beantwortung der Frage 6: Welche Vorkehrungen lassen sich

treffen um die Pflege älterer schon tragbarer Obstbäume zu fördern; kann die sehr interessante dort vertheilte Brochure des Regierungsrath Beck in Nachen. „Die Förderung des Obstbau in der Rheinprovinz“ welche die allgemeinste Beachtung der Obstzüchter verdient, betrachtet werden.

### Soll der Stamm des Baumes aus dem Holze des Wildlings oder dem des Edelreises gezogen werden?

Vom Lehrer Brenner in D'horn.

Bei den Alten galt als Regel, die Bäume so tief als möglich zu veredeln. Nur hinsichtlich des Kirsch-, Aprikosen- und Pfirsichbaumes machten sie eine Ausnahme und veredelten diese in die Krone, hauptsächlich wohl deshalb, weil sie an der Erde veredelt, selten einen geraden Stamm machen und leicht harzflüssig werden. Jene Regel galt also insbesondere dem Apfel- und Birnbaume, und auf diese beide möchte auch ich die folgende Erörterung beschränken.

Daß man auf besagte Praxis kommen konnte, ist auffallend. Natürlicher scheint es, das Edelholz erst da anfangen zu lassen, wo es auch edle Früchte zu tragen bestimmt ist. Zudem vereinigt das Veredeln in die Krone den für den Baumzüchter bedeutenden Vortheil in sich, 2 bis 3 Jahre früher, pflanzbare Bäume bereit zu haben. Gewichtige Gründe müssen also unsere Vorfahren bestimmt haben, jene allgemeine Regel aufzustellen.

Es ist nun ungefähr 20 Jahre her,

daß man sich von dieser Regel emanzipiren zu wollen schien. Ein Gärtner sagte, und ein Baumnfreund empfahl es dringend dem andern, die Bäume nicht mehr an der Erde, sondern auf Schafthöhe in die Krone zu veredeln; man werde auf diese Weise viel gesündere Bäume erhalten, indem der aus dem Edelreis gezogene Stamm immer etwas Schwächliches und Krankhaftes an sich habe, während der aus dem Wildling gezogene sich durch Kräftigkeit und Dauerhaftigkeit auszeichne.

Dieses Verlassen der alten Praxis scheint in folgenden Stellen der Monatschrift direkt oder indirekt gebilligt zu werden:

1) Im Mai-Juni-Heft de 1860, Seite 176, sagt Herr v. Bose: „Für alle Veredelung ist bei mir die Kronhöhe Regel; bei Zwerg und Spalier meist einen Fuß über der Erde.“

2) Gelegentlich der Besprechung der Scharlachrothen Parmäne, Juli-Heft des nämlichen Jahrganges, empfiehlt Herr Inspektor Lucas es sehr, sie wegen mangelhaften Buchses in der Baumschule in die Krone zu veredeln.

3) Seite 303. im September-Oktober-Heft vor. Jahres erwähnt Herr Superintendent Oberdieck gelegentlich Empfehlung einer Voskooper Baumschule der dort vorkommenden zweimal veredelten Stämme.

Insofern man sich nun durch alles dieses veranlaßt sehen könnte, die Kronveredelung an die Stelle der bisher allgemein üblich gewesenen Veredelung an der Erde treten zu lassen, möchte ich hier mit meinem Bedenken nicht zurückhalten und melde darüber, gemachten Erfah-

rungen in meiner eigenen Weidengeschichte niederlegen.

Auch ich ließ mich damals verleiten, die neue Praxis zu adoptiren. Ich that es nun so lieber, als ich im Besitze einer glücklichen Kernsaat war, woraus die Bildlinge eine solche Erziebigkeit zeigten, daß es mir bald leid gethan haben würde, die schönen jungen Stämme abzuschneiden, um sie an der Erde zu veredeln. Ich ließ sie also die erforderliche Schafthöhe erreichen und veredelte sie nachher in die Krone, froh auf diese Weise ein Mittel in der Hand zu haben, von gesuchten und seltenen Sorten alsbald verpflanzbare Bäume zu besitzen. Aber bald hatte ich Ursache, mein Verfahren zu bereuen. Meine früher so üppig dastehenden Bäume mit ihrer glatten Rinde, fingen im folgenden Jahre nach der Veredelung an, sich von der Wurzel bis in die Krone hinein mit der wolligen Blattlaus zu überziehen, so daß man die Reihen nicht durchschreiten konnte, ohne sich die Kleider zu beschmutzen. Durch fortwährendes Abreiben mit einer steifen Haarbürste, zuerst mit Seifenwasser, nachher mit Del, wurde dieses Uebel, wenn auch nicht gehoben, so doch gemindert; allein es trat ein anderer Feind auf, der sich mit keiner Bürste besiegen läßt: Brand und Krebs, und mir, der ich glaubte am Ende zu sein, blieb nunmehr nichts anders übrig, als wieder von Anfang anzufangen, d. h. ganze Reihen Bäume abzuschneiden und an der Erde von Neuem zu veredeln. Wenige Einzelne hatten dieses Schicksal — oder vielmehr ich mit ihnen — nicht; allein auch deren fernerer Verlauf war eben nicht tröstlicher Natur. Von mehreren derselben sah oder hörte

ich, daß sie nach dem Verpflanzen noch kräftig geworden oder aber, daß ein Stillstand in der Vegetation derselben eingetreten, die Krone gar nicht mehr fortwuchs, sondern sich über und über mit Tragholz bedeckte. Seitdem habe ich mit besonderer Aufmerksamkeit die Vegetation der in die Krone veredelten Bäume verfolgt, und wenn auch einzelne gelungene Ausnahmen gefunden, so mich doch überzeugt, daß Brand und Krebs, sowie Stagnation des Saftes so häufig die Folge der Kronveredelung sind, daß dieselbe im Allgemeinen durchaus nicht anzurathen ist. Noch vorlängst sah ich eine Baumschule, deren Besitzer diese Behandlungsweise der Bäume bis zum Eigenstamme durchgesetzt; aber die bei weitem größte Zahl derselben war in dem Zustande, wie ich oben beschrieben, alle Apfelbäume von unten bis oben mit der wolligen Blattlaus überzogen. Die Sache ist auch unter dem Publikum eben kein Geheimniß: Einzelne mögen in die Krone veredelte Bäume gar nicht nehmen. Uebrigens muß ich bemerken, daß ich dieses Verfahren beim Birnbaum weniger schädlich gefunden habe, als beim Apfelbaume, daß jedoch auch hier dürre Stellen und Brand am Stamme, sowie Stillstehen im Wachsthum der Krone sehr häufig vorkommen, so daß auch beim Birnbaum die Kronveredelung im Allgemeinen nicht empfohlen werden kann.

Nach dieser Auslassung über die Kronveredelung überhaupt, erübrigt mir noch einiger Specialia zu gedenken, die obige drei, aus der Monatschrift ausgehobenen Sätze darbieten.

ad. 1. ist weiter gesagt: „Bei Zwerg und Spalier meist einen Fuß über der

Erde.“ Dieser Satz muß doch jedenfalls auch auf die Unterlage von Apfel und Birn, also auf Johannisstamm, Dorneln, Quitte und Weißdorn bezogen werden. Diesen aber einen Fuß Schaftöhe zu lassen, wäre bei beiden Letztern unthunlich, da sich an der Veredelungsstelle wegen Ungleichartigkeit von Unterstamm und Edelreis ein Wulst bildet, den man gern in die Erde verbirgt. Dann hat bei allen Genannten dieses Verfahren noch andere Nachtheile. In meiner Praxis habe ich von jeher die Stuten-Coppulation in großem Umfange angewandt, und da ist es mir oft wiederfahren, daß ich den Unterstamm zu lang genommen, so daß die Veredelungsstelle beim Pflanzen ziemlich hoch über die Erde zu stehen kam. Obgleich nun das Edelreis in dieser Lage anwuchs, so ermangelte es doch des freundigen Triebes, konnte die gerade Richtung nicht gewinnen und wuchs ganz widerwärtig seitwärts; der Johannisstamm trieb eine bedeutende Menge Wurzelansläufer, die Quitte bedeckte sich mit Seitentrieben, kurz, ich sah mich genöthigt, diese Bäume abzuschneiden und an der Erde von Neuen zu veredeln, worauf denn eine normale Vegetation erfolgte.

ad. 2. Viele Sorten treiben sonst gut, haben aber die Unart, nicht senkrecht in die Höhe zu gehen. Deshalb die Kronveredelung anzuwenden, muß ich nach dem Vorherigen beanstanden, und statt dessen eine Stütze so lange rathlich finden, bis der Edeltrieb die gerade Richtung gefunden. Noch nachtheiliger muß jedoch die Kronveredelung bei schwach- und langsam treibenden Sorten erscheinen. Die Ungleichartigkeit der beiden Theile,

woraus hier der Baum besteht, kann nicht verfehlen, einen krankhaften Stamm zu erzeugen, der als solcher an seiner inwendig braunen Farbe, seiner fahlen und buntscheckigen Rinde, seiner ungewöhnlichen Diegsamkeit und dergl. zu erkennen ist. Solche Sorten dürften, wenn sie wirklichen Werth haben, wohl nur in Zwergform zu ziehen, sonst aber aus dem pomologischen Repertoire zu entfernen sein, da wir an guten Sorten doch eher Ueberfluß als Mangel haben und ein Haupt-Requisit einer guten Obstpflanzung Gesundheit der Bäume ist.

ad. 3. Die dort besagten Stämme sind zuerst am Wurzel-, hernach am Kronhals, wenn man analoger Weise so sagen darf, veredelt, und zwar unten mit einer starktreibenden, oben mit derjenigen Sorte, die man eben will, gleichviel ob es eine stark- oder schwachtreibende sei. Solche Bäume stehen in Catalogen von Boskoop (nicht Booskoop) zu 1 Gld. 10 bis 2 Gld. 50 Cents, das ist 18<sup>2</sup>/<sub>3</sub> Sgr. bis 1 Thlr. 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Sgr. notirt. Fürwahr ein Preis, wird Mancher sagen, bei dem sich die Baumzucht gut rentiren muß; Allein ein dortiger Baumzüchter — so heißen in Holland die Baumzüchter — versicherte mich: an solchen Bäumen werde, von der Samenschule an gerechnet, 18 Jahre lang gezogen, und das ist nicht unwahrscheinlich. Die Sämlinge werden nach ihrer Stärke fortirt, mehrere Male veretzt, und da das Pfropfen in den Spalt in Holland noch die am meisten seltliche Veredlungsweise ist, so läßt man die Grundstämme ziemlich stark werden, um sie in den Spalt pfropfen zu können. Der aus dem ersten Pfropfreise gezogene Stamm

wird, wie ich in den dortigen Baumschulen und an den von dorthin gekommenen Bäumen gesehen habe, so stark, daß er an der zweiten Pfropfstelle zwei Zoll und darüber im Durchmesser hat. An einer Seite des Spaltes steht das Edelreis, und jener zieht sich kassend durch die schiefe Abplattfläche hindurch, die sich von der Basis des Edelreises auf 3 Zoll Länge und darüber hinunterfernt. Diese Art, Bäume zu ziehen, muß bedenklich erscheinen, zumal, was den letztbeschriebenen Zustand der zweiten Pfropfstelle betrifft. Dann wird man billig fragen müssen, ob ein aus drei verschiedenen Theilen zusammengesetzter Baum Anspruch auf lange Dauer habe? Zu hohen Standbäumen in Wiesen und an öffentlichen Wegen dürften sie gar nicht geeignet sein, vielmehr ist Grund zu glauben, daß durch die zweimalige Pfropfung und das höhere Alter, welches diese Bäume erreicht haben, ein so mächtiger Safttrieb bewirkt sei, daß dieselben immer mäßigen Umfangs bleiben, desto mehr aber durch Fruchtbarkeit sich auszeichnen werden. Ihre Bestimmung dürfte daher auch für Gärten sein, wo sie als mäßig hohe Standbäume keines künstlichen Schnittes bedürfen und so vielleicht allen denen willkommen sein möchten, die sich mit einem solchen nicht abgeben können.

Hiermit habe ich über den überschriftlich genannten Gegenstand dasjenige gesagt, was ich nach meinem beschränkten Erfahrungskreise zu sagen vermag. Dürfte ich nun auch einen Wunsch äußern, so wäre es der, daß die, in die Geheimnisse der Pflanzen-Physiologie Eingeweihten diese Frage aufzuklären. Sie würden

und sagen können, warum das am untern Ende des Stammes applcirte Edelreis einen stärkeren Trieb äußert, als das am obern Ende; ferner, ob bei der besagten zweimaligen Pfropfung ein solches Gleichgewicht im auf- und absteigenden Saft des Baumes bewirkt werde, daß eine nachtheilige Anhäufung desselben im Stamme vermieden und so die beregten Krankheitserscheinungen an demselben nicht zu fürchten seien.

#### Anmerkung der Redaktion.

Dem Herrn Verfasser muß man für die vorstehende Mittheilung gewiß Dank wissen und wird es der Redaktion angenehm sein, auch von andern Orten her zu erfahren, was etwa in der beregten Hinsicht beobachtet worden ist. Sollte aber das Auftreten der Blattlaus, die dumpfige Orte liebt und etwa in der Nachbarschaft der Bauphule schon vorhanden war nicht doch vielleicht einen andern Grund gehabt haben, als größere Stockung des Saftes, die man doch wohl nur von einer Doppelpfropfung mehr besorgen könnte, als von einer einfachen, sie möchte nahe an der Erde, oder zur Krone geschehen sein? Daß bei einer etwas höheren Vereblung die Unterlage gern austreibt habe ich auch wohl bemerkt, doch hörte das bald auf, wenn die Triebe zeitig weggenommen wurden. Meinerseits habe ich bisher sehr oft schon verebelte Stämme zur Krone nochmals unverebelt, da ich nie abgab, was ich noch nicht kannte, oder gar als werthlos sich erwiesen hatte; doch sind nicht nur derartige Stämme, wenn ich sie selbst pflanzte sehr gut gewachsen, sondern ich

habe auch von denen, die solche Stämme von mir erhielten bisher später sehr oft die Keusgerung erhalten, daß die Stämme gesund und freudig gewachsen seien. Einzelne Stämme fand ich wohl, bei denen die aufgesetzte Sorte schwach wuchs, weil sie etwa zu der Unterlage nicht paßte (wie ich das aber eben so oft bei Vereblung zur Erde fand), andere schienen nach der zweiten Vereblung selbst freudiger zu wachsen, als vorher.

Um nur Ein Beispiel anzuführen, setzte ich zur Probe seit 5 Jahren mehrmals den Sulinger Grünecke auf einen recht kräftigen Stamm des Frühen Rosenpeppings; die Reiser gingen an und blieben dann stehen. Dieß Jahr setzte ich den Blutapfel auf, der sogleich 3 schöne, 2 Fuß lange Triebe machte. — Ich will aber über die von dem Herrn Verfasser gemachte Wahrnehmung keineswegs sofort absprechen.

D.

#### Einige Bemerkungen über die Mittel zur Vertilgung der Blattläuse an den Obstbäumen.

Ueber die Vertilgung der Blattläuse, die auch in diesem Jahre wieder großen Schaden anrichten, ist schon Vieles geschrieben worden. Man hat gegen dieselben mancherlei Mittel, die ich hier nicht näher durchgehen will, empfohlen; allein entweder konnten sie wegen der Kosten oder wegen des Zeitaufwandes

nicht als praktisch bezeichnet werden, oder bewährten sich nicht als wirksam. Auch ich habe schon Mancherlei versucht, um mich dieses schädlichen Insekts möglichst zu erwehren, allein es hat mir dabei Vieles versagt.

Bei Pyramiden von mäßigem Umfange und in der Baumschule hilft es noch am meisten, wenn man zur Zeit, wo die ersten Blattläuse in den Endtrieben aufzukommen pflegen, häufig nachsieht, und dieselben an den Blättern zerbrücht, oder falls erst einzelne Spizen ergriffen sind, diese ausbricht.

Bei Stachelbeer- und Johannisbeerstauden habe ich das Ausbrechen der Spizen als das einzig wirksame Mittel gefunden, der sonst rasch vorangehenden Verbreitung über den ganzen Stock und der Ansteckung anderer nahe stehenden Stöcke vorzubeugen. Freilich ist dieses Ausbrechen mit einiger Störung für die Entwicklung der jungen Holztriebe wie auch für die Ausbildung der nahe anliegenden Früchte verbunden, allein es ist das immer nur ein geringes Uebel gegen die Nachtheile, welche die Ausbreitung der Blattläuse zur Folge hat, indem nicht selten der ganze Stock sammt den Früchten zu Grunde geht. Selbstverständlich müssen die ausgebrochenen Spizen, wenn man sie nicht sogleich auf dem Boden zertritt, sorgfältig in einem Gefäße gesammelt und vernichtet werden.

In der Regel kündigt sich die Anwesenheit der Blattläuse durch das Krüfeln der Blätter am äußersten Ende der Triebe und doch hat diese Erscheinung zuweilen auch in einem raschen und extremen Temperaturwechsel ihren Grund, und es sind dann keine Blattläuse vor-

handen. Ganz sicher wird deren Anwesenheit durch das Auf- und Abgehen der Ameisen angekündigt, indem diese wie bekannt, die Lagerstätten der Blattläuse besuchen, nicht um sie zu tödten, wie zuweilen irrig angenommen wird, sondern um an der süßen Ausschüttung derselben zu naschen.

Bei größeren Bäumen und weit vorgeschrittener Ausbreitung hat mir das Anspritzen mit einer Auflösung von Schmierseife in lauem Regenwasser, welches gegen die untere Fläche der Blätter gerichtet werden muß, noch die besten Dienste geleistet; doch fand ich nöthig, dasselbe ein auch zweimal zu wiederholen. Die am Blatte gebliebenen Blattläuse wurden hiermit getödtet, ihr Körper hatte einige Tage nach dem Anspritzen eine schwarze Farbe angenommen, und war eingeschrumpft. Nach Mittheilungen soll sich eine Auflösung von Guano gleich wirksam gezeigt haben. Ich selbst habe damit noch keine Versuche gemacht.\*)

Es wäre sehr wünschenswerth, wenn weitere Erfahrungen über wirksame Mittel gegen die Blattläuse in unserer pomologischen Monatschrift mitgetheilt würden, wie ich dann überhaupt die möglichste Verbreitung richtiger Kenntniß von den dem Obstbau schädlichen Insekten und von den wirksamsten Mitteln zu deren Vertilgung für eins der wichtigsten Capitel des praktischen Theils unserer Monatschrift erachten möchte. Es kann und muß darin noch recht Vieles ge-

\*) Ich kann diese Wirkung des sehr verdünnten Peru-Guano's, sowie auch des Kunstguano's der Neulinger Fabrik bestätigen.

schehen, um die Beschädigungen möglichst zu vermindern, welche das Heer schlimmer Insekten in den Obstgärten und Baum- schulen anrichtet.

Wiesbaden im September 1860.

v. Trapp.

## Ueber Pilze und Flecken auf Obstbaumblättern.

Von Karl Wagner in Bingen.

Während eines Vortrages in der Si- zung der pomologischen Sektion der deut- schen Wein- und Obstproduzenten zu Wies- baden, Oktober 1858 über einige Baum- krankheiten und Obstseinde, (auf welche man in dieser Zeitschrift zurückzukommen versprach,) wurde von Jemanden eine Düte voll Birnblätter, besetzt mit dem Sitterroste, *Roestelia cancellata*, dieser Sektion zur Bestimmung vorgelegt, und von mir in diesen Vortrag verflochten, weil auch dieser Pilz scharfe und krebs- ähnliche Wulste hervorruft an Knospen, Fruchtenteln und Trieben, die davon alle verkümmern. Die Abhandlung wurde jedoch vor dem Druck eingekürzt und es fiel damit auch der Bericht über den Pilz aus.

An diesen reiht sich ein anderer Pilz an, *Polystigma rubrum*, der rothe Viel- punkt, welcher sich auf Steinobst, (nicht auch Aprikosen,) und Schlehen einstellt. Mit ihm sind die Blätter zumal in Wald- gegenden manchmal so stark besetzt, als habe sie Jemand mit einem in rothe Farbe getauchten Pinsel besudelt.

Endlich gedenkt Herr Lucas im letzten Hefte Seite 267. d. J. einer verderblichen

Krankheit (?) an Kirschbäumen, die seit 7 Jahren obgewaltet, und sich durch braun- gelbe Flecken mit dem Laube charakterisirt habe. Von etwa 1000 einjährigen Kirsch- bäumen seien mehr als die Hälfte ganz oder halb zurückgegangen.

Diese Erscheinungen sind der Aufmerk- samkeit der Betheiligten werth. Keine Studien hierin sind zwar noch unvoll- ständig, allein es fehlt eine Anregung dieses Gegenstandes für diese Zeitschrift, die ich hiermit versuche.

### Der Birnblatt-Sitterrost. *Roestelia cancellata*.

Bald nach der Enthaltung der Birn- blätter erscheinen ganz willkürlich auf der Blattfläche, beßen Aderu, oder am Stiele sandkorngroße gelbrothe Pünktchen, 1—6 auf dem Blatte. Diese vergrößern sich bis zu 5" Durchmesser bis in den Herbst. Auf der Blattoberseite kenn- zeichnet sich der Pilz durch eine schüssel- förmige Vertiefung von gelber bis roth- brauner Farbe, in der ein oder mehrere rostbraune Punkte sichtbar. Auf der Unterseite ist er ein flacher unregelmäßig runder, anfänglich wachs- später bräun- lichgelber Kuchen, der immer mehr gegen den Herbst anschwillt wo sich auf ihm Klumpen erheben, die sich im Spätherbst, zumal bei Regen und Rebellniederschlägen, öffnen und die Sporen (Samen), einen äußerst feinen purpurbraunen Staub (von der Farbe des *caput mortuum*) aus besonderen Kammern entlassen. Die Oeffnung ist befrant mit einem grauen baumwollfeinen geträufelten Warte.

Es ist zu vermuthen, daß die Sporen, auf die feuchte Rinde und in Fugen nie- derfallend und austrocknend, sich im Frühling wieder lösen, während die auf

Blätter fallenden oder hingeweheten dort haften und keimen können, und die braunen Lämpel auf der Oberfläche der Vertiefung scheinen eben die Saattstellen zu sein. Da man nicht allein die ersten Blätter, die zwar am reichsten besetzt sind, sondern auch die obersten und jüngsten der Holztriebe, wiewohl seltner, besetzt sind, so muß dieser Staub auch noch im Sommer auf das Blatt gewehet werden können. Ich will es dahingestellt sein lassen, ob sich der Pilz auf Unterkösten von Theilen des Triebes, der Tragknospen mästet, und ob manche stark mit ihm besetzte Bäume darum zurück und wenig blüthig. Allein schwerlich findet Jemand diese Anhaftung des Schmarozers schön, und wenn er erst überhand nimmt, so umgibt er auch Trag- und Holzknospen und Triebe, die nun aber verkümmern. Ich sah Pyramidenbäumchen, an denen kein Auge, kein Trieb unbesetzt geblieben, Baumkrüppel von seltsamstem Aussehen auf einem Hofgute meiner Gegend, von welchem ich wünschte, sie dem Leser photographisch vorführen zu können.

**Der Vielpunkt.** *Polystigma rubrum*,

ist von vorigem etwas verschieden. Der Kuchen ist stets dünner dunkelrothbraun, vielfach größer. Obige Lämpel auch hier. Reif im Oktober, erscheinen auf der Unterfläche sehr kleine fette Drüschen, aus denen ich jedoch selbst bei starker Vergrößerung kein Ausfallen von Sporen wahrnehmen konnte; nach weggeschnitten zeigen sich unter diesen Drüsen Zellen mit Sporen gefüllt und ringsförmig heller gefäunt. Auch dieser Pilz sitzt meist auf den ersten aber auch noch auf den obersten Blättern.

Ich habe bis heute, 1. November, den Samen des Pilzes nicht aus den Drüsen ausfallen gesehen. Fällt er erst aus dem an Boden abgefallenen Blatte aus? Davin könnte man ihn, sei es weil er die Bäume wirklich schwächen dürfte, — wie denn der Besitzer einer mit Zwetschenbäumen, die hier über die Wagen 1860 mit dem Pilz behaftet waren, bepflanzten Rheininsel bei Bingen behauptet, die Zwetschen seien ungewöhnlich klein, dabei ausgefallen (vielleicht durch ihre in der That große Menge schon), — sei es weil die Flecken einen häßlichen Anblick gewähren, — am leichtesten durch Zusammenrechen und Erfäufen der Blätter in Jauche, Begraben derselben gleich nach dem Abfall, los werden; andernfalls wäre nur das Ausschneiden der Blätter mit der Scheere, namentlich wenn er wieder seltner sich einstellte, auch hier, wie bei dem Gitter-Rost, das einzige Mittel. Wo letzterer aber selbst das Holz und die Tragknospen von Pyramidenbäumchen ergreift, dürfte eine Auftragung von Seifenschaum auf alle, vorher möglichst abgeglätteten Außentheile etwa im Februar zur Tödtung der ausfliegenden Sporen, und ein Umbruch des Bodens rings um sie, also Begrabung des an der Erde liegenden Samens, den Schmarozer selten machen, der dann ganz zu entfernen wäre. Haftete er aber auch ebenso stark an höheren Bäumen des Gartens oder Feldes, so wäre natürlich Rückschnitt und ebengedachte nachträgliche Maßregel wohl das Vertilgungsmittel.

Denn daß jene Sporen wirklich das Saatgut für den Schmarozer sind, daran ist kein Zweifel! (Schimmelpilze müßten schon auf erkrankten und toden feuchten

Pflanzen bei nöthigen Wärmegraben als Urrerzeugung sich einstellen). Hierfür folgende Beweise:

Um einen alten mit dem Pilze stark befallenen Birnbaum mitten in einer Baumschule waren auf den süppigsten wie verkommenen Böglingen die Blätter der letzteren in dem Maße befest, als sie in der Nähe des alten standen, die entferntesten waren völlig frei.

Pyramiden in Gärten, welchen ich alle befestete Blätter vor der Reife des Pilzes wegnahm, blieben die späteren Jahre von ihm ganz frei.

Ich sah Birnbäume, befest oder unbefest, sowohl solche die den Winden ausgesetzt waren als solche im Schluß von Gebäuden, franke wie von Gesundheit strosende; sonach hat der übrige Zustand des Baumes ebensowenig als das Klima der Stelle hierbei mit einzusprechen. Ebenso verhält es sich mit dem Vielpunkt. Beide wandern mit dem Stämmchen aus der Baumschule an den späteren Ort, die Sporen werden also mit vertragen.

#### Die Fleckigkeit der Kirschblätter.

##### *Magdalis Cerasi.*

Das Wegschaffen der abgefallenen Kirschblätter gleich nach deren algemeinem Abfalle kann wohl nur das einzige Mittel sein, die Blätter des Baumes im nächsten Jahre von den bei ihnen auftretenden Flecken frei zu halten, von welchen Herr E. Lucas spricht, sofern diese Flecken identisch sind mit den auch hier häufigen, von mir untersuchten. Diese entstehen nemlich dadurch, daß die Larve eines kleinen Rüsselkäfers, *Magdalis Cerasi*, das Blattmark (nie eine Ader) etwa in Linsengröße zu ihrer Nah-

rung benutzt. Deffnet man jetzt, im Spätherbste, die Deckhaut, (*Epidermis*) mit dem Federmesser, so findet man das Parenchym verzehrt und bei dem schwarzen Rothpulver eine gelbe süßlose Larve mit dunklerem Rücken und Kopfe, in dieser Hülle überwintend. In Professor Dr. Rörslingers Werk: „Die kleinen Feinde der Landwirthschaft“ Seite 145, ist hierüber Folgendes zu lesen:

„*Magdalis Cerasi*. L.; ist 4 Millimeter lang, breit, mit längerem bännerem gekrümmtem Rüssel, kürzerer, schwächerer behaarter schwarzer Fühlerkeule. Der Zahn an den Schenkeln sehr schwach; im Uebrigen mattschwarz; soll als Käfer auf Kirsch-, Zwetschen-, Pflaumen- ja selbst Apfelbäumen betroffen werden.“ (Ich habe unsere Larve wirklich in allen diesen, auch noch in Birnblättern, gefunden, jedoch am häufigsten am Kirschblatte. Es kann sich also die Laubharre auch auf diese erstrecken müssen!) „In Schweden soll sich das Insekt 1750 durch Zerstören der Blätter ausgezeichnet haben. An diesen lasse es besonders auffallende Flecken zurück. Herbst bezeichnet die Larve als Minirerin der Kirsch- und Birnbaum-Blätter. All dieses für mich kaum glaublich.“ Mit einer Abbildung.

Ein weiterer Rüsselkäfer, auf dessen Treiben ich hier besonders aufmerksam mache, *Apion Pomonae*, das Obstspitzmäuschen, Seite 142 abgebildet beschrieben, soll nach *Boaché* die Blüthen und Triebe, besonders der Pflaumen, zerstören. Wenn sind nicht schon die vielen zurückgekrümmten hienwellsenden Blätter an Apfelpyramiden im Sommer ausgefallen. Im Winkel dieser Krümmung, in der Hauptader gleich hinter deren Einmündung in den

Blattstiel findet man eine winzige weiße Larve im Marke, die unseres Aplan, der sich also durch das Wegschaffen der befallenen Blätter selten machen läßt. So ist noch gar viel in diesen kleinen Vorkommnissen aufzuhellen. Wollte man eine Fauna der Blattminiren geben: Käfer, Mollen, Mücken u. es würde ein Buch daraus. Ich schliese aber hier aus Rücksicht auf den beschränkten Raum.

Da die bewegten Flecken im Kirschblatte sonach keine Krankheit genannt werden können, so möchte der Rückgang obiger Kirschenzöglinge eher einem anderen Umstande: einer Unterlassung etwa, zuzuschreiben sein, was zu untersuchen jedoch lediglich Herrn Lucas überlassen bleiben mag, welcher das Ergebniß dann seiner Zeit mitzutheilen die Güte haben wird.\*)

Ähnliche runde Flecken finden sich auf dem Kernobste sehr reichlich, zumal um den Kelch der nach abwärts gehangenen Früchte. Es sind dieß die Wirkungen kalter Regentropfen, die zu lange auf die Schale einwirken konnten. 1856 war davon das wenige Obst hier sehr mitgenommen, ja verkrüppelt. Die Flecken und das Leder auf den Aprikosen, Mandeln u. die Kostpunkte auf den Calviläpfeln rühren von der Brut der rothen Milbe: *Trombidium holosericeum* her, welche im Frühling so reichlich auf der Rinde, Broten von versteckreichen Mauern und Spalierholz sich sonnt. Die am Tage von der Sonne beschienene Seite wird in der Nacht besogen, und daher finden sich am Morgen auf dem Backen

\*) Diese Flecken erscheinen im Juni und Juli, die der Mabe erst im August und September; letztere sind Zeichen der vielverbreiteten Kirschentrantheit. Ed. 2.

die Gummiperlechen. Die Verheilung bildet das Leder, das die Frucht oft ganz unschmackhaft macht. 1860 zerdrückte ich alle diese Milben im Frühjahr, und die Aprikosen am Baume, die 1859 fast ganz leberig, waren dießmal völlig rein. Auch in Mistbeeten mache man Jagd auf sie! Bingen den 1. November 1860.

### Ueber eine den Wurzeln der Obstbäume nachtheilige Mabe.

Als mehrjähriger Mitleser obiger Zeitschrift habe ich oft mit Vergnügen aus derselben ersehen, daß ein Jeder auf Anfragen um Belehrung, recht gern geantwortet und wo es irgend möglich war, genügende Auskunft auf seine Anfragen ertheilt. Dieses ermuthigt mich, auch auf diesem Wege um Belehrung zu bitten.

Ich ließ im Herbst 1857 eine hoch und schön belegene Kuhweide, welche wenigstens seit 30 Jahren als solche benutzt war und früher aus Laubholzgrund und Gartenland bestanden hatte, und die viel und gut in allen den Jahren überdüngt war, mit dem Spaten herumgraben, um davon eine Obstbaumschule einzurichten. Einen kleinen Theil davon ließ ich 2 Spaten tief rajolen um darin sofort Obstweiblinge anzupflanzen, das Uebrige benutzte ich im ersten Jahre zu verschiedenem Gemüsebau und Halsfrüchten, vorzugsweise zu Mais. Im ersten Jahre hatte ich trotz der großen Dürre im Allgemeinen eine gute Erndte und wuchsen meine Obstweiblinge, die ich von Erfurt bezogen, über Erwartung gut, so daß ich einen großen Theil der Aepfel- und Birn-



wildlinge im Sommer oculiren konnte. Im zweiten Sommer gieng mir jedoch ein großer Theil der gut angeschlagenen Augen der Apfelwildlinge ein und auch die Augen die Anfangs gut wuchsen, hatten später keinen Nuth mehr, sahen voller Blattläuse und giengen später manche davon ganz ein, dahingegen wuchsen die Birnwildlinge, sowie die eingesezten Augen derselben sehr gut fort, sowie auch die im Frühjahr gepflanzten Kirschen-, Zwetschen- und Pflaumenbäume, trotz des abermaligen trocknen Sommers ein freudiges Wachsthum zeigten. Bei näherer Untersuchung fand ich die Wurzeln der Apfelwildlinge voller kleiner gelber Würmer, welche die größte Aehnlichkeit mit den sogenannten Mehlwürmern haben, dieselben hatten die Rinde der Wurzeln völlig abgenagt. Auch in den verschiedenen Knollengewächsen, als Kartoffeln, Rüben, Steckrüben u. waren diese Würmer in großer Anzahl, so daß ich davon fast keinen Ertrag bekam. Auch wieder in diesem Frühjahr 1860, obgleich ich die Apfelbäume mit stark mit Lehm vermengtem Compostdünger gedüngt habe, wovon ich mir eine gute Wirkung versprach, (denn der Boden, worin ich meine Baumschule eingerichtet, ist ein mit Moor gemischter schwerer Sandboden) zeigen dieselben keine Lust zum Fortwachsen, Blätter haben sie freilich bekommen, jedoch waren diese auch sofort voller Blattläuse und scheint mir auch in diesem Sommer wieder der größere Theil davon ganz eingehen zu wollen. Auch die von mir aus Kernen gezogenen Apfelwildlinge die ich in diesem Frühjahr umpflanzte, kränkeln und haben bei näherer Untersuchung ebenfalls von den kleinen gelben Wurmern

sehr zu leiden. Auch wurde mir in diesem Frühjahr der Mais und sämtliche kohlrartige Gewächse von den gelben Wurmern so stark angegriffen daß z. B. von dem Mais nicht der zehnte Theil fortwachsen wollte. Da nun der Apfelbaum in hiesiger Gegend hauptsächlich, weniger Birnen, Kirschen, Zwetschen und Pflaumen angepflanzt werden, so bitte ich auf diesem Wege um guten Rath auf welche Weise ich die kleinen gelben Würmer aus meiner Baumschule entfernen kann, sollte es nur durch Maulwürfe, geschehen können, dann muß ich darauf verzichten die Würmer in den nächsten Jahren zu vertilgen, denn einentheils hege ich die vorhandenen Maulwürfe und sind diese anscheinend den Wurmern nicht mächtig, dann weiß ich auf der anderen Seite nicht, woher ich so viele lebende Maulwürfe bekommen soll, um den Vorhandenen Hälfte zu verschaffen. Auch würde diese Vertilgungsart so langsam zum Ziele führen, daß ich die in einem anderen Garten aus Kernen gezogenen Apfelwildlinge nicht dahin zu verpflanzen wagen dürfte, in der Furcht, daß auch diese ein gleiches Geschick mit den früher gepflanzten theilen müßten, und möchte ich diese daher, sowie auch Einmal verpflanzte Jährige Birnwildlinge auf diesem Wege zum Verkauf ausbieten. Die Apfelwildlinge sind ebenfalls in diesem Herbst Jährig, aber nicht verpflanzt, jedoch schön und groß gewachsen und biete ich diese sowie die Birnwildlinge das 1000 zu 12 Thlr. hiemit an. Weit lieber verkaufte ich meine Obstwildlinge nicht, wenn ich ein wirklich probates Mittel gegen die Mehlwürmer bekommen könnte, da es jedoch

schwerlich eins gibt, welches mir dieselben in der kurzen Zeit vertreibt, die mir dazu bleibt, bis ich meine Wildlinge umpflanzen muß, so bleibt mir kein anderer Ausweg, als die jetzt vorhandenen zu verkaufen.

Westerhede,  
Großherzogth. Oldenburg 1860. Aug. 12.  
Gustav Harbers.

Zu dem vorstehenden Aufsatze bemerke ich, daß auf mein Ersuchen Hr. Harbers mir eine Anzahl der fraglichen Larven gesandt hat, die ich wohl hin und wieder einmal bemerkt habe, aber nie hörte, daß sie besonderen Schaden gethan hätten. Es ist eine einen Zoll etwa lange schmale, keine Linie breite unten stumpfspitze, gelbliche, oft auch fast weiße ziemlich harte Wade mit braunem Kopfe, mit starken Fresszangen, besonders kenntlich dadurch, daß, sowie man sie von Erde entblößt oder berührt, sie mit vieler Geschwindigkeit sich in sich selbst überschlägt und dadurch fortzuschnelles sucht. Sie gehört ohne Zweifel einem Käfer an, doch weiß ich nicht welchem? derselbe wird im Winter in der Erde verpuppt liegen, im Frühlinge sich paaren und dann wieder seine Eier in die Erde ablegen. Um eine Speise der Maulwürfe zu sein, ist die Wade wohl zu klein, und ist sehr zu fürchten, daß man Herrn Harbers kein Mittel wird angeben können, dieser Thiere los zu werden. Auch von den eventuell käuflich angebotenen Wildlingen habe ich eine Probe gesehen und sind sie gut bewurzelt und so stark, daß sie gleich copulirt werden können.

D.

## Ueber Einsammeln, Trocknen und Aufbewahren des Obst- und ähnlichen Samens.

Von Joh. Schmal in Jungbunzlau.

Die Natur feiert nicht. Sobald sie ein Werk vollbracht hat, beginnt sie fortsetzungsweise gleich das andere. Der zur Sommerzeit beim Verspeisen des Obstes in Gärten und Feldern weggeworfene Same kehrt unter günstigen Umständen im Frühjahr. Wer leere Gartenbeete vorrätzig hat, der kann immerhin den frisch gesammelten Obstsamen sogleich aussäen. Er ist hieburch dem natürlichen Fürgange am nächsten. Wer jedoch erst im Spätherbste oder im Frühjahr die Ausfaat besorgen will, der muß den im Sommer und Vorherbst gesammelten Obstsamen vorläufig trocknen und aufbewahren.

Vor dem Trocknen soll der meiste Obstsame mehrmal gewaschen und hiebei durch entsprechende Reibung von allen noch anklebenden schleimigen Fleischtheilen befreit werden. Die oben schwimmenden leeren Samen werden weggeworfen.

Bei der Anweisung über das Trocknen des Samens wird in den meisten Gartenbüchern die Sonnen- und Stubenwärme als schädlich angefeindet und nur ein luftiger schattiger Ort angerathen. Ich fand jedoch in meiner fast 30jährigen Praxis durchaus keinen Grund dafür; ich trockne gegentheilig meinen sämmtlichen Obst- und Gemüsesamen stets in der vollsten Sonnen- und Stubenwärme mit dem besten Erfolge.

So lange die Sonnenwärme vorheerrscht, trockne ich alle Sämereien zwischen meinen

gegen die volle Mittagssonne gelegenen Doppelfenster der Wohnzimmer auf Papieren, deren Ränder nach aufwärts gekülpft und zusammengeheftet sind, oder auf Tellern — bei großer Menge aber im freien Garten auf Schüsseln, ausgebreiteten Tüchern oder in Sieben, welche täglich Abends zur Vermeidung des Kapwerdens durch nächtliche Regen unters Dach gebracht werden. Jeder Same wird täglich wenigstens einmal umgerührt.

Im Spätherbste bei schon weniger wirksamen Sonnenstrahlen wird das Trocknen aller noch gesammelten Sämereien in gehetzter Stube fortgesetzt. Dieß trifft unter anderen gewöhnlich den Hagebutten-, Schlehdorn-, Weißdorn- und Portosamen. Letzterer wird in Sieben über warmen Ofen oft Wochen lang getrocknet, bis seine klebrigen Hülsen zur Reinigung geeignet erscheinen.

Das Regen ganzer Früchte ist zweckwidrig, und die von manchen Baumzüchtern vertheidigte Ansicht, daß die schleimige Fleischhülle dem Obstsamen die erste naturgemäße Nahrung darbiete, ist ein leerer Lusthieb. Ich könnte bei der jährlichen Aussaat von vielen Centnern Samens aus meiner andauernden Praxis durch unzählige Beispiele das Gegentheil nachweisen; doch dieß wäre vielleicht überflüssig und ermüdend. Wer sich aber von meiner Behauptung und meinem ganzen Verfahren augenscheinlich überzeugen will, der besuche nur öfter meinen Garten, ich werde ihm freundschaftlichst Alles verständlich.

Das Aufbewahren des trockenen Samens in Säcken ist wohl genügend bekannt, allein wegen des Aufbewahrungsortes selbst, nämlich wegen einer gewöhnlich

besprochenen lustigen und trockenen Kammer, ist die Sache nicht so ganz richtig. In den meisten Haushaltungen ist eine derlei vollkommen zusagende Kammer nicht so leicht — wohl aber ein trockener Dachboden überall zu finden, und dieser ist der geeignetste. Damit jedoch die Mäuse keinen Schaden zufügen, müssen die Samensäcken an stärkerem Draht unter einem Querbalken frei herabhängen.

Wer die zeitlicher reisenden Kirschen-, Pflaumen-, Aprikosen- und Pfirsichsteine im ganz frischen Zustande möglichst bald nach vollendeter Einsammlung, daher noch in den heißen Sommermonaten ausset, muß die Saatbeete öfter begießen und jäten. Zur Vermeidung dieser mühsamen Beschäftigung ist es besser, den mit Sand oder durchgesiebter Erde mäßig gemischten Samen unter gehöriger Bezeichnung der einzelnen Sorten in Blumentöpfe zu schütten und in einen schattigen Gartenwinkel zu vergraben, mäßig anzugießen und mit der herausgehobenen nachbarlichen Erde etwa 2" hoch zu überdecken. Ein so aufbewahrter Same kann dann beliebig im Spätherbste oder auch erst im Frühjahr ausgefäet werden. Diese vorläufige Aufbewahrung kann auch bei eßbaren und Roskastanien, dann Steinen von später reisenden Pfirsichen, Pflaumen und Schlehdorn eintreten.

Die Äpfel- und Birnkerne vertragen das vorerwähnte Abtrocknen und Aufbewahren in Säcken sehr gut, und sie keimen bei einer noch so verspäteten Herbst-, ja sogar Winter- oder sehr zeitlichen Frühljahrsaat ganz sicher. Weil übrigens die Aussaat im Winter oder sehr zeitlich im Frühjahr häufig unthunlich wird, so ist es besser, im Januar

den Kapsel- und Birnsamen mit Sand oder durchgestiebter Erde zu vermengen, in Blumentöpfe oder Schüsseln zu legen und unter fortwährender mäßiger Feuchthaltung in einem frostfreien Behältnisse aufzubewahren. Je wärmer das Behältniß ist, desto früher keimt der Same.

Seit dem Zeitpunkt, als die Samen, wie vorerwähnt, entweder auf Saatbeeten bereits unterbracht, oder in Blumentöpfen vergraben worden sind, muß täglich, vorzüglich aber zur Zeit, wenn die Obstkeime aufzuspringen oder wohl gar zu keimen anfangen, den Mäusen nachgespürt werden, damit nichts verpaßt werde. Im Falle der Wahrnehmung der Mäuse müssen gleich mehrere Fallen aufgestellt werden. In diese gehen die Mäuse dann am liebsten, wenn sie zur Zeit der Nachtfröste den Samen aus der Erde nicht herauszuscharrren vermögen.

Wenn die feimerzeitigen Sämlinge den ganzen ersten Sommer hindurch im Saatbeete zu verbleiben haben, erfolgt die Aussaat des Samens im Herbst in etwas tiefere, im Frühjahr aber in feichtere, der Länge des ganzen Beetes nach etwa 8" von einander gezogene Furchen, auf die allgemein bekannte Art.

Je feichter der Same in der feuchten Erde liegt, desto näher und andauernder steht er mit der zum Keimen wesentlich nöthigen Luft in Verbindung.

Weinen im Frühjahr frisch umgestochenen sandigen Boden lasse ich nach der Aussaat des Obstsamens zur Vermeidung des mehrmaligen Begießens mit 12" langen und 6" breiten Brettchen, die an die Füße angeschwallt werden, festtreten. Die Bedeckung der Saatbeete mit lockerer Mistbeeterde und kurzem

Dünger kommt bei mir nie in Anwendung. Wird der nur leicht bedeckte Same durch starke Regengüsse von der Erde theilweise entblößt, dann lasse ich ihn mit gewöhnlicher Erde aus einem mithabenden Handkorbe überstreuen, oder auch das ganze Beet einige Linien hoch überfließen.

Soll jedoch das Saatbeet Baumpflanzlinge liefern, die gleich nach dem Emporkleimen im Mai mit ihren Samensappen auf andere Beete zu piquiren oder zu verstopfen sind, dann wird der Same bloß in 3—4" von einander entfernte Furchen recht gedrängt — zuweilen 2 bis 3 Kerne über einander — gesät.

Auch habe ich mir, um bei kostspieligen Sämereien gegen Mäuse, Vögel, Maulwürfe, Engerlinge u. dergl. unbedingt gesichert zu sein, ein 8" tiefes gemauertes Saatbeet errichtet. Dieses wird gleich nach der Aussaat mit passenden Drahtgittern zugebedekt.

Weil übrigens gleich im ersten Frühjahr nach der Aussaat die Steine des Schleeborns selten, der Rosa canina noch seltener, des Weißborns, der Cornelkirche u. dergl. aber fast gar nicht zu keimen pflegen, so habe ich mir solches Verfahren angeeignet: Jeder solche Same wird gleich im Herbst auf ein kleines Beet nahe an der nördlichen Gartenmauer ungewöhnlich dicht gesät, und aus Rücksicht des Umstandes, daß mir einmal unter einer kleinen Dachtraufe der Hagebuttensame gleich im ersten Frühjahr durchgehends gekeimt ist, dieses Saatbeet zeitlich im Frühjahr stets hinlänglich feucht erhalten. Die nach der Hand in manchen günstigen Jahrgängen mehr oder minder emporgekeimten Pflanzlinge werden sofort im Mai auf andere

Beete piquirt, das Saatbeet bleibt aber unter fortwährender Reinhaltung vom Unkraut und zeitweiligem Angiehen bis zum zweiten Frühjahr unberührt stehen, wo erst dann Alles massenhaft keimt und sofort zum Verstupfen im Mat geeignet erscheint. Und da ich ein solches Verfahren alljährlich wiederhole, so unterläßt immer ein vorgehender Jahrgang den nachfolgenden und ich komme mit derlei Pflänzlingen selten in Verlegenheit. Der Vorrath davon ist regelmäßig meinem Geschäfte vollkommen zusagend.

Uebrigens dürften manche wesentlich abweichende Boden- und Witterungsverhältnisse auch manche wesentliche Abweichungen von dem vorbeschriebenen Verfahren zur Folge haben. Indessen wird jeder denkende Baumzüchter sich hineinzuschicken und durch geeignete Versuche das Zweckmäßigste gar bald zu unterscheiden im Stande sein. Ich selbst setze noch bei bisher nicht erschöpftem Gegenstande unzählige Versuche und Künsteleien fort, und werde nicht ermangeln, die vielseitig demnächst anzuhoffenden günstigen Resultate derselben, sowie auch mein ganzes Verfahren beim Piquiren der Sämlinge und bei der Copulation derselben in warmer Stube seiner Zeit zur Publizität zu bringen.

#### Nachschrift der Redaktion.

Wir danken dem geehrten Herrn Schama I für die hier gegebenen Belehrungen, welche durchaus praktisch sind. Hinsichtlich der jetzt hier eingeführten Erziehung der Wüblinge verweise ich auf den Artikel von H. Göthe im „Taschenbuch des

Pomologischen Instituts“. Um das öftere Begießen der Stämme des Steinobstes und der Rosen zu ersparen, ist eine humose Decke von kurzem Dung von 1“ Dike sehr zu empfehlen.

E. 2.

#### Ueber Pflanzung von Obstbäumen in feuchten Boden.

Eine Anfrage eines Herrn v. B. wegen Baumsatz und deren Beantwortung im Jan.-Heft der Pomologischen Monatschrift pro 1860 von einer Aufforderung der geehrten Redaktion begleitet, anderweit gemachte Erfahrungen über diesen Gegenstand mitzutheilen, ist mir durch Zufall erst jetzt zu Gesicht gekommen.

Wenn gleich ich nun wohl annehmen darf, daß die beabsichtigte Pflanzung bereits geschehen, meine bescheidenen Mittheilungen daher zu spät kommen werden, so will ich mir doch erlauben, meinen unmaßgeblichen Rath auf Erfahrung bei Bearbeitung eines ähnlichen Bodens, sowie bei Anpflanzung von ca. 1500 Obstbäumen in verschiedenen Bodenarten demselben zur Verfügung zu stellen, da vielleicht, nach dessen Prüfung, das bessere bei ähnlichen Fällen, oder zur Nachhülfe unterlassener oder Verbesserung geschehener Verfahrens-Weisen bei der bereits ausgeführten Pflanzung nicht ohne wohlthätigen Einfluß sein könnte. Sowie ich aus der Beschreibung des fraglichen Grundstücks entnehme, wird dasselbe, trotz einer sehr humosen Ackerkrume von 1' Stärke, und dadurch zwar in seltenen, sehr geeigneten Jahren genügende Korn-

Erndten zu leisten befähigt, bei trocknen Jahren zu leicht und flüchtig, bagogen in nasser Zeit, seines undurchlassenden Untergrunds wegen, leicht in einen verumpften Zustand gerathend, bei trockenem Frost endlich leicht auffrierend, als zum Körnerbau zu unsicher, zum mehr gesicherten Graswuchs niedergelegt sein. Der Boden wird sich, ohne alle Frage, gehörig vorbereitet, vor allem aber seines großen Fehlers, der Undurchlässigkeit befreiet, vortreflich zur Obstanzpflanzung, nach so langer Ruhe als fast jungfräulicher Boden, eignen.

Eine genügende Entwässerung zu erreichen, ist uns jetzt durch die Drainirung geboten.

Gefchieht die Pflanzung der Bäume in Reihen, dem Gange des Grundstücks entlang, auf eine Entfernung von 24' der Reihen und Bäume, als zu Kernobst-Hochstämmen wohl erforderlich, so werden die Röhren-Stränge inmitten der Reihen, mithin ebenfalls 24' von einander entfernt, jedoch, wenn irgend thunlich nicht unter 4' tief angelegt, und am Ende in einem Haupt-Abzugs-Canal vereinigt, oben durch sog. Kopftrains verbunden werden können. Die erforderlichen Regeln bei Ausführung einer vollkommenen Drainirung als bekannt voraussetzend, wird dieselbe, darnach angelegt, das Grundstück, und zwar um so mehr radical wirken, als eine Entfernung der Röhren-Stränge von 32' (statt jetzt 24') zur Entwässerung complet ausreichen würde, wenn solche wegen demnächstiger zu-naher Berührung einiger Stränge die darnach in die Baumreihen fallen würden mit den später sich ausdehnenden Wurzeln der Bäume rätlich wäre.

Aus der in der Einleitung der gestellten Fragen, ausgegebenen Mächtigkeit der verschiedenen Erdschichten, als: 1' Ackerkrume, 1—1½' Sand, und der Bemerkung, daß die gemachten Baumlöcher noch in den darunter befindlichen Thon hineinreichten, entsteht im Vergleich mit der in der Frage 1) angegebener Größe derselben von 8' Weite und nur 1½' Tiefe (statt doch schon bis zur Tiefe der Thon-Schicht 2—2½' erforderlich war) ein kleiner Widerspruch.

Da nun der seiner fehlerhaften Beschaffenheit enthobene Boden, in Anbetracht seiner entfäurten starken Ackerkrume Thätigkeit genug auch ohne Beihilfe entwickelt wird; so möchte ich jede Beimischung von Seifensieder-Aische (jetzt in der Regel keine Holzasche mehr enthaltend) Kalk u. als zu hitzig und den Boden noch lockerer machend, entschieden, vor der Hand wenigstens widerrathen, und möchte die mit Pferdebönger gemischte Grasnarbe, bis zu völliger Zersetzung besser weglassen, und sich, fleißig durchgestochen und mit Jauche gemischt, zu einem vortreflichen Compost verarbeitet, sind die Bäume erst im wachsen, zur Düngung von oben weit besser eignen, und überraschende Wirkung erzeugen. Gefährlich ist es, solch unzerlegenen mineralischen, noch mehr aber animalischen Dung an die jungen feinen Wurzeln zu bringen, da, besonders fehlt nachher die nöthige Feuchtigkeit, nur zu leicht Schimmel und dadurch Tod erzeugt wird, denselben indeß in die Tiefe zu vergraben, möchte, wenn nicht geradezu schädlich, doch vor der Hand nutzlos und wenig hausälterisch sein.

Die Baumlöcher anlangend, so sind

solche, und um so mehr, wenn der Thon rein ganz starker ist, sondern Kalktheile enthält, und um so leichter an der Luft zerfallen wird, unbeirrt bis in denselben auf 3' Tiefe zu machen, vor der Pflanzung aber mit dem ausgehobenen Boden „Ackerkrume, Sand und Thon“ wohl vermischt wieder zu füllen, und diese nachdem der Boden sich etwas gelagert, zu vollziehen. Das überflüssige Wasser bei nasser Zeit, wird, nach sehr bald eintretender Wirkung der Drains, seine Wege schon finden, und nicht mehr nachtheilig auf die Bäume durch Stehenbleiben in den tief ausgehobenen Böchern, einwirken, den Boden aber empfänglicher, auch für geringere Niederschläge aus der Atmosphäre in trockner Zeit machen.

Die Pflanzung selbst anlangend, so ist das leicht zu tief sorgfältig zu vermeiden. Ich pflanze jetzt, durch Erfahrung belehrt, mit den Wurzeln fast gleich mit dem Boden, da die ausgehobene Erde, trotz des vorherigen Füllens der Böcher sich noch immer etwas setzt, und umgebe den Baum über den Boden noch mit einem Umsaß von 6", soweit die Wurzeln reichen, zum Begießen resp. Einschlämmen eine Vertiefung um den Stamm machend. Zur Pflanzung selbst wird die Erde, legt sich dieselbe, hinreichend fein, nur dicht an die Wurzeln an, complet ausreichen; sonst findet sich solche leicht, als nicht viel erforderlich, von den bereits zergangenen Theilen der Composthaufen.

Eine weitere Pflege der Bäumchen als bekannt voraussetzend, ist ein glücklich erzielttes Resultat und ein fröhliches Gedeihen der Pflanzung in dem so vorbereiteten Boden, und um so mehr voraus-

zusagen, wenn das Grundstück durch Spaten oder Pflug, in Zukunft sicherer zu andern Früchten bei tiefer Cultur und Mischung mit dem Saube geeignet, der Einwirkung der Atmosphäre erschlossen und nicht als Ager liegen bleibt.

Adolphshof.

Simering.

## Die krautartige Veredlung.

In Anbetracht des Aufsatzes der Pomologischen Monatschrift im Dezemberheft 1860. S. 369, bezüglich der gelungenen krautartigen Veredlung erlaube ich mir folgendes mitzutheilen:

Als ich bereits vor 12 Jahren über die guten Erfolge der krautartigen Veredlung im Dittrich's systematisch pomologischen Handbuche 2. Band, S. 429. mehreres gelesen hatte, so benützte ich die erste zur Ausübung dieser Veredlungsart herangerückte geeignete Jahreszeit und stellte hierin Versuche in größerem Maße an.

Um mich in Allem wie möglich zu belehren, und den besten Nutzen aus dieser Veredlung schöpfen zu können, pflanzte ich daher in der ersten Hälfte des Monats Juni mehrere Apfel- und Birnstämme, eine Anzahl von Pflaumen verschiedener Sorten, wie auch einige Aprikosen und Pfirsichen.

Schon beim erstmaligen Anwenden jener Veredlung, gelangte ich wegen des theilweisen Gelingens meiner Arbeit zu manchem Resultate, indem sich bei den aufgesetzten Pflanzfreisern der Apfel, Birnen, Pflaumen und Aprikosen ein befriedigendes Gedeihen ergab; wohin-

\* am  
7. Juni

gegen bei den der Pfirsichen nicht einer anschlag und somit die ganze Arbeit vergeblich wurde.

Im nächst darauf folgenden Sommer wiederholte ich abermals bei allen den oben benannten Baumarten die krautartige Veredlung zu derselben Zeit mit besonderem Fleiß und Vorsicht, ich verrichtete diese Arbeit bei heißen und sonnigen Tagen erst gegen Abend, schützte die Pfropfer gegen die Sonnenstrahlen durch Einstecken von Zweigen großblättriger Gefiräuche in ihrer Nähe und überbrauste dieselben öfter des Tages mit Wasser.

Neßt aller angewandten Pflege und Sorgfalt, konnte ich mich auch diesmal des Gelingens nur bei Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Aprikosen erfreuen; obschon ich bei den Pfirsichen auch gesunde Stämmchen von der Hauszwetsche wie auch von verschiedenen Pflaumen und selbst die der bitteren Mandel zur Unterlage versucht hatte, so blieb dennoch jeder meiner Versuche erfolglos und nicht ein einziges Pfropfreis zeigte die mindeste Spur von einer Vegetation.

Wiewohl das Pfropfen im Frühjahr bei Äpfeln, Birnen und Pflaumen der krautartigen Veredlung wenn deren Anwendung nicht ein besonderer Umstand erfordert vorzuziehen ist, so kann die letztgenannte Veredlung bei den Aprikosen umsomehr anempfohlen werden, wenn nicht schon im Februar die erstere Veredlungsart ihre Anwendung stattfindet. Durch Anwendung des krautartigen Pfropfens bei Aprikosen, gelang es mir nicht selten mehrere Pfropflinge während des ersten Sommers von 3 bis 4 Schuh Höhe zu erhalten, und zwar die gün-

stigsten Resultate dieser Art erzielte ich bei denjenigen Pfropfern, welche ich auf die Wurzel sprossen der gemeinen Hauszwetsche, die noch auf Kosten ihrer Mutterstämme lebten aufgesetzt hatte.

Anton Einbittl.

### Neue Art des Wurzelchnitts bei Sämlingen, als Ersatz für das Pfirsichen.

In der Nummer 19. der Revue hortico-  
le 1860 hat Herr Paul, Eigenthümer zu Saint-Avoid, die folgende sich auf ein Mittel zur Erzeugung von sehr reichlichen Faserwurzeln an jungen Pflanzen von Kernobstbäumen beziehende Note eingebracht, welches Mittel er von Herrn Willot erfahren habe: „Man läßt die Kerne wie gebräuchlich stratificiren und säet sie im Frühjahr in Furchen. Wenn die jungen Pflanzen gut aufgegangen sind, lichtet man sie zweckmäßig. Gegen Ende Juni oder im Anfang des Juli, wenn die Pflanzen eine hinreichende Stärke erreicht haben, versteht man sich mit einem ein wenig langen und gut schneidenden Messer, und es ein wenig schräg in die Erde haltend, schneidet man die Pfahlwurzeln der jungen Pflanzen bis auf 0,08 oder 0,10 Meter (3—3½ Zoll) unter dem Halbe ab. Die Pflanzen scheinen acht bis zehn Tage lang zu leiden, aber sie bekommen bald ihre ganze Kraft wieder, und erreichen im Herbst eine mittlere Höhe von 0,40 bis 0,50 Meter (etwas über 1½ Fuß). Was die Wurzeln betrifft, so zeigen sie im Herbst wahrhaft bewundernswürdige Faserwurzeln.“

Dieses Verfahren erinnert an gleiche Methoden, angewandt bei der Anpflanzung von Weinreben durch Sprößlinge und im Allgemeinen an das Erzeugen einer größeren Zahl von Fortpflanzungsorganen an den Gewächsen mittelst Wunden.

#### Anmerkung der Redaktion.

Diese hier angegebene Methode des Herrn Willot wird ebensowenig wie die Laurophyte das krautartige Biquiren entbehrlich machen, allein sie wird in milden, fruchtbaren Böden und bei guter sorgfältiger Pflege und etwas Beschattung der frisch an den Wurzeln verletzten Wildlinge, sicher Wildlinge liefern, wenn diese noch ein Jahr lang stehen bleiben und die sich durch das Abschneiden der Herzwurzel bildenden Haftwurzeln recht erstarren können, von so guter und vollkommener Bewurzelung, daß sie für die Baumschulen vollkommen tauglich sind. Im Pomol. Institut sollen dieses Jahr desfallsige Versuche angestellt werden, deren Erfolge später mitgetheilt werden.

Ed. L.

#### Maulwürfe und Engerlinge.

Der Maulwurf ist ein Erbfeind der Engerlinge! — Im vollsten Vertrauen auf die dießfalls gelesenen unzähligen Abhandlungen suchte ich daher die Maulwürfe in meinem Garten thunlichst zu vermehren und genoß im Sommer 1860 das Vergnügen, sie recht vielseitig meine Baumschulen durchwühlen zu sehen. Obwohl wir nun in diesem Sommer die

massenhaft aufgetretenen Blattläuse über 6000 einjähr. Kirschencopulanten vollends vernichtet, daher einen höchst empfindlichen Schaden verursacht hatten, so tröstete ich mich wenigstens mit der sicheren Hoffnung, daß ich wenigstens von den Engerlingen Ruhe haben werde. Ich unterließ sonach die übliche Salatpflanzung. Doch wie mußte ich im Herbst erstaunen, als ich an sehr vielen Bäumchen die meisten Wurzeln von den Engerlingen benagt vorfand, und zwar gerade an jenen Orten, wo die Maulwürfe ziemlich häufig gewühlt hatten. Der Verlust war fast größer, wie jener durch die Blattläuse verursachte.

Es ist durch einen speziellen Fall constatirt, daß ein gefangener Maulwurf 70 bis 80 Regenwürmer zur täglichen Fütterung benötigte. Er erfaßte hiebei jedesmal den Regenwurm ganz appetitlich mit dem Rüssel und quetschte mit seinen Vorderpfoten den ganzen Inhalt aus ihm heraus, um sogestaltig seine Fleischspeise ohne alle Erdbeimischung zu erhalten. Zu bedauern ist, daß hiebei zufällig nicht auch auf die versuchsweise Fütterung mit Engerlingen nicht gedacht wurde! — Ein Augenzeuge will übrigens gesehen haben, daß der Maulwurf auch den Akerwerren frehgierig nachstelle.

Dies daher als Nachtrag zu meinem Aufsatze in dieser Monatschrift v. J. 1858. S. 299—272. mit dem Bemerken, daß ich bei unthunlicher Umgrabung meiner gebrängt bepflanzten Baumschulbeete sofort bloß zu Salatpflanzungen meine Zuflucht werde nehmen müssen.

Zungbunzlau in Böhmen im Jan. 1861.

Joß. Schmal.

## Das Paradiesapfelkraut als Mittel gegen Blattläuse.

Aus einem Schreiben an Ed. Lucas.

Mit Blattläusen wurden heuer die Obstbäume, namentlich Äpfel, schrecklich befallen. In Neubert's Magazin 1860, 2. Heft fand ich zuerst über Vertilgung der Blattläuse durch Paradies-Äpfelkraut,\*) dann fernerhin in Ihrem Buche über Gemüsebau; so versuchte ich denn das Kraut in Wasser kochen zu lassen und mit diesem Wasser die Blätter und Zweige der Obstbäume zu waschen und in dieses Wasser zu tauchen — und schon nach einmaliger Wiederholung waren die Blattläuse verschwunden.

Ein einfacheres Mittel dürfte es wohl zur Vertreibung dieser lästigen Insekten nicht geben.

Weißkirch bei Schäzburg.

L. Behle, Kunstgärtner.

## Eine Obstausstellung im Jahre 1860 im Dorfe Hagensdorf im Saazer Kreise Böhmens.

Zu den anziehendsten und nützlichsten Ausstellungen gehören wohl jene vom Obste, welche in neuerer Zeit immer zahlreicher werden.

Was das Pflanzenreich betrifft, so scheint die Natur im Obste das Höchste erreicht zu haben. Insbesondere hält der

\*) Kraut von dem *Solanum Lycopersicum* ober der Tomate, Liebesapfel, Paradiesapfel.

große Naturforscher Plin den Apfel für die vollkommenste Frucht und den Apfelbaum für den obersten Baum, welcher dem Menschen im Thierreiche entspricht.

Schön ist der Frühling in Floras Blüthengewande, doch nicht minder schön ist auch der Herbst im stattlichen Gewande Pomonas. Ohne die Frucht der Obstbäume wäre der Herbst ein sehr trauriger Uebergang vom heißen Sommer zum kalten starren Winter; er wäre eine Jahreszeit, welche uns nur das Zurruhegehen, das Absterben der Pflanzenwelt vor die Augen führete; aber der Obstbaum mit seinen herrlichen Früchten gibt dem Herbst ein Kleid, in welchem er mit dem Frühling wetteifern kann, dessen Temperatur er nachahmt, wenn dieß auch im umgekehrten Verhältnisse geschieht; da die Wärme im Frühlinge nach und nach zu-, im Herbst aber nach und nach abnimmt.

Gewährt der Frühling durch den Duft und die Pracht seiner Blüthen einen mehr idealen Genuß, so ist der Herbst der Spender eines idealen und materiellen Genusses durch seine das Auge bestechenden und den Gaumen erquickenden Früchte.

Im Obste ist so recht das Schöne mit dem Nützlichen vereint, so daß der Spruch des alten Weisen sich hier vollkommen anwenden läßt, der da lautet:

derjenige trägt den höchsten Preis davon, welcher mit dem Nützlichen auch das Schöne vereinigt.

Aufstreitig spendet uns der Obstbaum die schönsten und zugleich nützlichsten Gaben und verherrlicht dadurch zugleich eine Jahreszeit, welche für uns nur wenig Reiz hätte.

Wenn das Obst am Baume schon einen so reizenden Anblick gewährt; so muß

dieser reizende Anblick natürlicher Weise noch gesteigert werden, wenn die weit und breit zerstreuten Obstsorten in einem engen Raume zusammengebracht und so ordnungs- und geschmackvoll zusammengestellt werden, daß eine Obstsorte die andere hebt und alle zusammen ein herrliches und lehrreiches Bild Pomonas darstellen.

Man hat bisher die Obstausstellungen in großartiger Weise fast nur immer in Haupt- und Residenz-Städten selten in andern kleineren Orten veranstaltet. Länder aus allen vier Weltgegenden haben ihren Obstschatz dazu geliefert, die Regierungen haben von ihrer Seite den Transport begünstigt; Gesellschaften, Kapitalien und Intelligenz haben für ein geschmackvolles, zum Theil wissenschaftliches Arrangement gesorgt. Gewiß hat man dadurch hohen Genuß und viel Belehrung gewährt.

Derartige Ausstellungen werden dadurch noch glänzender, daß man dazu nur immer das Schönste, Beste, Seltenste, Herrlichste, in die Augen Fallendste, Ausgezeichnetste bringt und darin seinen Ruhm sucht. Es kann dieß nur gebilligt werden. Es wird dadurch gezeigt, wie weit es Einzelne hier und da gebracht haben; Fleiß und Industrie so wie Intelligenz wünschen ihre Anerkennung, welche sie bei solchen Ausstellungen auch wirklich finden; indem competente Beurtheiler dabei ihre Stimme abgegeben; die Ausstellungen selbst gewinnen durch Schau- und Prachtstücke an Reiz und Anziehung.

Es ist aber die Frage, ob dadurch die Ausstellungen ihren höchsten Nutzen gewähren und am lehrreichsten werden; ich

daß bei solchen Obstausstellungen alle Obstsorten vertreten werden sollen, welche in irgend einem Lande kultivirt werden, insbesondere aber jene, welche sich durch ihre Verwendung in der Wirtschaft und im Handel auszeichnen. Daher gehören aber in der Regel gewöhnliche weniger edle Obstsorten, zum wenigsten zeigt sich dieses in meiner Gegend, wo Obstbau und Obsthandel im hohen Schwünge sind. Die Fruchtbarkeit der Sorte spielt hiebei ein wichtiges Moment in Bezug der Rente. Das Jahr 1860, ausgezeichnet durch den reichsten Obstertrag war für jene, welche nur die edelsten Sorten kultivirten, ein armes Obstertrag und sie bebauerten sehr, nicht mehrere von den ordinären Sorten angebaut zu haben, welche ihnen eine weit reichere Einnahme gewährt hätten.

Die meisten edeln Obstsorten sind gewöhnlich nur Luxusartikel, die wohl Jeder in seinen Hausgarten sich zum Vergnügen kultiviren mag; für den Handel und die Wirtschaft bringen sie oft wenig ein.

Es wäre gewiß sehr wünschenswerth, wenn Obstausstellungen ein treues und wahres Bild von dem Zustande der Obstbaumzucht eines Landes, einer Gegend gewähreten. Man würde dadurch in die Kenntniß gesetzt von dem wahren Zustande der Obstbaumzucht und welche Obstsorten hier und da als Handels- und Wirtschaftsartikel zu haben wären.

Die großartigen Obstausstellungen in Haupt- und Residenzstädten sind gewöhnlich nur für das höhere Publikum, für Pomologen vom Fach zugänglich und lehrreich; der kleinere Landwirth kann von ihnen selten Gebrauch machen. Daher ist es wünschenswerth, daß an recht

vieleu kleineren obſtreichen Orten Obſt- ausſtellungen veranſtaltet würden; die, wenn auch minder reich ausgeſtattet, doch für jeden, auch den kleinſten Landwirth und Obſtbaumzüchter mehr zugänglich wären.

Eine derartige Obſtausſtellung hatten wir dieſes Jahr ſogar in einem kleinen Dorfe zwiſchen den 2 Städten Kaaden u. Komotau gelegen und zwar am Fuße des Erzgebirges. Dieſes bevorzugte Dörfchen iſt Hagensdorf. Zwar trägt die Domäne den Namen von dieſem Dorf, aber der Beſitzer wohnt nicht daſelbſt, ſondern es iſt hier nur der Sitz der Amtirung und des Obſtbaumgärtners. Dieſer iſt es, welcher ganz allein auf ſeine Koſten und durch ſeine Mühe eine Ausſtellung zu Stande brachte, welche durch ihre Ausſtattung ſicher alle Beſuchende zufriedenſtellen wird. Die Ausſtellung hat dazu noch den Vorzug, daß ſie eine permanente iſt, d. h., ſo lange dauert, als das Obſt dauert; daher Jeder hinlängliche Zeit hat, dieſe Obſtausſtellung zu beſuchen, welche H. Karl Köſtlen, der Obſtbaumgärtner durch ſeine beigeſügten Erklärungen für Jeden lehrreich zu machen ſucht.

Wenn auch die Ausſtellung nur 115 Sorten Äpfel und Birnen enthält, ſo iſt dieß hinreichend, um ſie intereſſant und lehrreich zu machen; denn ſie enthält meiſtens Sorten, welche für die Wirthſchaft und den Handel geeignet ſind und ſich durch Tragbarkeit auszeichnen.

Die Ausſtellung befindet ſich in einem Gemache, welches zur Ueberwinterung von Blumen dient. Dieſe nehmen den mittlern Raum ein und ſchmücken die vier Wände bis zu einer gewiſſen Höhe, wo dann 3 übereinander ſich erhebende

Galerien mit den ausgeſtellten Obſtſorten ringsum laufen.

Jede Sorte ruht in mehreren Exemplaren auf einem zierlichen grünen Moospolſter und hat über ſich ein Täfelchen mit ihrem Namen. Die Zahl der Apfelſorten beläuft ſich auf 57, die der Birnen auf 58.

Wenn die Äpfel durch ihre Pracht und Schönheit die Damenwelt darſtellen; ſo erblicken wir in dem gebraunten Angeſichte der Birnen das Bild der Männerwelt. Beide heben einander indem ſie neben einander aufgeſtellt ſind.

Das Jahr 1860 war für eine Ausſtellung nicht nur dadurch günſtig, daß alle Obſtſorten Früchte in hinreichender Menge zeigten, ſondern dieſe Früchte auch in einer faſt noch nie geſehenen Vollkommenheit und Größe auftraten. Nur allein der Borsdorfer ſchien überall zurückzubleiben ſowohl in der Fruchtbarkeit als auch in der Schönheit. Unter allen Apfelſorten zeichnete ſich aber der Kothe Stettiner aus, der in ſolcher Menge, Größe und Schönheit gedieh, daß man wahrhaft ſagen konnte, er habe ſich ſelbſt übertriffen und iſt faſt unkenntlich geworden.

Wenn mehrere Obſtſorten ihren ſonſtigen guten Geſchmack nicht hatten, wie z. B. die Apothekerbirne, die **Beurré blanc**, **Beurré gris etc.**, ſo waren dagegen andere Obſtſorten im Geſchmack wieder weit vorzüglicher als ſonſt, wie z. B. die Liebesbirne, Anapops Ananasbirne, der geſtreifte Sommerzimtapfel, die Hyazinthpflaume zc.

Unter den ausgeſtellten Äpfeln zog beſonders der Wachſapfel durch ſeine Schönheit die Aufmerkſamkeit auf ſich, noch

mehr staunte man, wenn man ihn in die Hand nahm und seine außerordentliche Zartheit mit den Fingerspitzen fühlte. Gold- und englische Reinetten fand man von erstaunlicher Größe. Unter den Birnen zeichnete sich eine Galebasse aus, welche vor meinen Augen gewogen ein Gewicht von  $23\frac{3}{4}$  Loth zeigte.

Es würde zu weit führen, wenn ich alle einzelnen Sorten hier aufführen sollte; es genüge zu bemerken, daß die Ausstellung so ziemlich ein getreues Bild darstellte von dem Reichthume des Herbst- und Winterobstes, welches nur allein auf den Fluren des Dorfes Hagensdorf cultivirt wird.

Die Ausstellung zeigte aber auch, daß die Obstbaumzucht hier schon eine hohe Stufe erreicht habe. Zu dieser hohen Stufe hat man es bisher gebracht ohne alle Anwendung von wissenschaftlichen Werken der Obstbaumzucht aus der Gegenwart, von jetzt an wird man aber mit Hülfe der Wissenschaft arbeiten, dazu hat man das Illustrierte Handbuch der Obstkunde angeschafft, nebst mehreren andern Werken. Die großartige Baumschule zeigt jetzt schon, daß man alle Verbesserungen der Neuzeit hier in Anwendung bringt.

Wer die Obstausstellung besucht, sollte es nicht unterlassen, sich etwas umzusehen in der Baumschule und in den großen stundenweit reichenden Obstanlagen, die sich fast ganz auf eben Gründen befinden und hier in bewunderungswürdiger Neppigkeit gebelhen. Die meisten Obstanlagen ziehen sich fast unmittelbar am Fuße des Erzgebirges hin und sind hier und da in vertraulicher Gesellschaft mit dem Waldbaume. Durch-

wandelt man diese Obstanlagen, so wird man unwillkürlich an das verlorene Paradies erinnert, das hier wieder aufgetaucht zu sein scheint.

Wir theilen hier noch einen Auszug mit aus einer amtlichen Mittheilung. Zu der Domäne Hagensdorf gehören noch die Meiereien in Brunnersdorf, Buschitz, Witschitz und Liebisch. Ueberall befinden sich Obstbaumpflanzungen.

Im Jahre 1835 zählte man im Ganzen 9908, im Jahre 1860 aber schon 50,992 Obstbäume.

Der Ertrag der Obstbäume wurde zum Behufe der Verpachtung für das Jahr 1860 auf 3159 Strich geschätzt und bei der Liquidation mit 7145 fl. überlassen.

In Bezug auf die einzelnen Obstgattungen wurden geschätzt; die Kirscheln und Weichseln auf 151 Strich, Äpfel auf 1008 Strich, Birnen auf 1744 Strich; Zwetschen auf 198 Strich, Nüsse auf 56 Strich. Die Pächter verkauften das Strich Birnen, Äpfeln und Zwetschen im Durchschnitt den Strich mit 3 fl. Man schätzte den Zuwachs nach der Schätzung bis zur Reife auf das Vierfache. Ein Hagelwetter hat freilich großen Schaden gebracht; ohne dieses hätten die Pächter enorme Summen gewonnen, da der Absatz ein ungewöhnlich starker war und die Preise sich ziemlich hoch hielten. Bessere Obstsorten wurden auch mit 4—5 fl. verkauft. Die Zwetschen behielten den festen Preis von 3 fl. per Strich.

Wenden wir unsere Aufmerksamkeit der Baumschule in Hagensdorf zu. Diese hat eine Area von 3 Jochen und 600 Quadratklastern und zählt darauf an Stämmchen von

Apfelsn . . .	17,934.
Birnen . . .	7,884.
Zweitschen . . .	1,460.
Weicheln . . .	3,198.
Kirschen . . .	3,545.
Rösse . . .	620.
edeln Pflaumen . . .	304.

Summa 34,945.

Aus der Baumschule wird kein Stämmchen verkauft, da man jedes Jahr mehrere Tausende von Setzlingen bedarf, theils als Ersatz für eingegangene Bäume, theils zur Besetzung vieler öden Gründe mit Obstbäumen.

Alle neueren Anpflanzungen stehen wunderschön. Die abgetragenen Tafeln werden rigolt und gedüngt mit Schlamm und Stallmist und ein Jahr mit einer Hackfrucht angebaut. Was ohne diese Manipulation in der Baumschule nach und nach geschieht, zeigt ein Rückstand von einer ganzen Tafel mit verebelten Bäumen aus der Zeit des früheren Gärtners. Alle waren bis zum Versetzen herangewachsen, allein alle sind vor Alters verkrüppelt und mit Moos bewachsen, daher nichts Anderes übrig bleibt, als sie alle als unbrauchbar aus der Baumschule zu werfen.

Werkwürdig sind die außerordentlich starken Aussaaten von Zwetschenkernen, welche nur oben aufgestreut werden; solche starke Aussaaten von Zwetschenkernen fand ich auch noch in einer andern neuerrichteten Baumschule zu Winteritz mit zwei Jochen Area.

Man muß sich wirklich beschämt fühlen durch das Beispiel eines kleinen Landwirthes in Jänshunden, welcher schon lange mit ungewöhnlichem Erfolge Zwet-

schensbäume aus Kernen erzieht und gute Geschäfte damit treibt. Henerliche Erkundigungen über diesen Landwirth lassen gar keinen Zweifel mehr übrig in 3 bis 4 Jahren ein versehenbares, verkäufliches Bäumchen aus Samen zu erziehen.

Die Stämmchen werden so viel als möglich ohne Pfahl erzogen; was um so mehr möglich ist, da die Bäumchen in dem gut zubereiteten Boden einen starken Trieb haben.

Der Besitzer der Domäne Hagensdorf, S. Excellenz Graf Wolkstein, erkennend den großen Nutzen der Obstbaumzucht hat nun befohlen, dieser allen Fleiß und Aufmerksamkeit zu widmen, und seine eifrige Unterstützung zugesagt. Das Jahr 1860 hat der Obstbaumzucht einen neuen Impuls gegeben, man hat erkennen gelernt, daß bei weitem noch nicht zu viele Obstbäume existiren. Wäre dieses Jahr noch einmal so viel Obst gebaut worden; es hätte Absatz gefunden, und obwohl viele Tausende Striche Obst in den geräumigen Kellern unserer Stadt liegen, so dürften auch diese bis zu Weihnachten geräumt sein; wenn nicht eine bedeutendere Kälte dem Transporte Grenzen setzt.

Wie viel Obstbäume gegenwärtig zwar nicht mehr, wie sonst, auf Getreideäckern, sondern auf andern Plätzen ausgefetzt werden, davon mag Zeugniß geben, daß ein völliger Mangel an Obstbaumsetzlingen eingetreten ist, obwohl ich auf kaum etwas mehr als einer Quadratmeile die Area der darauf befindlichen Baumschulen mit 30 Jahren annehmen muß, welche jährlich zum mindesten 30,000 Setzlinge liefern können.

Barter R. Fischer.

## Ueber Holzapfel- und Holzbirnen- Wildlinge.

Herr Aug. Napoleon Baumann in Bollwiller schreibt darüber unter dem 21. Januar 1861 mir wörtlich folgendes:

„Mit dem Holzapfel- und Holzbirnenaufsatz des Hrn. M. Thiemer stimmen meine und meines Vaters 60-jährige Erfahrungen nicht überein. Wir brauchen hier im Durchschnitt jährlich 60—80,000 Birn- und Apfelwildlinge zur Veredlung und ich benutze keine andern als Wildlinge von Holzapfel und Holzbirnen und befinde mich immer gut dabei; die aus edlerem Obst erzeugten Stämme sind meistens dem Brand mehr unterworfen.“

Ich glaube diese Notiz dieses ausgezeichneten Baumzüchters wird wohl meine Empfehlung der Wildlinge aus den Kernen des Holzapfels und der Holzbirnen genügend rechtfertigen.

Ed. Lucas.

**Bemerkungen zu Herrn Sup. Oberdieck's Aufsatz in No. 45. der Frankfurter Blätter Jahrg. 1860. „Wie werden Pfropfreiser, die man zu späten Veredlungen verwenden will, am Besten vor dem Treiben aufbewahrt.“**

Die einfachste und vom Unterzeichneten erprobte Aufbewahrungsart der Edelreiser zu diesem Zwecke ist folgende:

Es wird schon im Herbst, um die, am besten im Dezember bei entsprechender Witterung namentlich an frostfreien Tagen, geschnittenen Pfropfreiser aufzu-

bewahren, auf einer schattigen Stelle im Garten eine 2—3 Fuß tiefe und nach beliebiger Größe ausgeschachtete Grube angelegt, und deren Wände mit Brettern verfest, welche durch eingeschlagene Pfähle festgehalten werden, um dem etwaigen Einsturz und dem Wühlen der Maulwürfe vorzubeugen.

Aus letzterem Grunde kann auch der Boden mit Brettern ausgelegt werden.

Auf denselben wird nun 6 Zoll hoch Sand gestreut in denselben die sortirten Reiser gestellt und die Oeffnung mit Brettern gegen die Einwirkung der warmen Luft, und des starken Regens geschlossen.

So aufbewahrte Pfropfreiser konnten nicht allein schon im Dezember eines günstig gewesenen Jahrganges zur Veredlung von Steinobststämmchen, welche alle gut anschlügen, ferner zur Veredlung der Stämmchen und Wurzelstücke im Zimmer, (letztere Veredlung wird hiermit ganz besonders empfohlen) sondern sogar bis spät in den Juni hinein, zu dem erwähnten Gebrauche verwendet werden. Ja Referent fand noch im nächstfolgenden Jahre die verbliebenen Edelreiser in der Grube gut conservirt, so daß die Veredlungen mit denselben ebenso gut wie mit einjährigen gediehen.

Viele der Erstern waren am Schnitte ganz mit Callus überzogen und somit ein Beweis, daß Herr Sup. Oberdieck in der angezogenen Abhandlung mit Recht behauptet: daß die Verbindung mit Reis Wildling mehr von oben herab als von unten hinauf vor sich gehen und das Pfropfreis daher im Saft sich befinden muß. (Vergl. den folg. Art. Ed. L.)

Zu meinem in der Monatschrift a. d. gütigst aufgenommenen Referate „über den Besuch fremder Obstgärten durch bewährte Pomologen“ erlaube mir hinzuzufügen:

Daß

1) die sogen. Schachtelbirne, wenn dieselbe durch Veredlung auf Wildlinge von edlen Sorten oder älteres Verpflanzen solcher Edelstämmlchen, keine schlechte Frucht und durch die plattgedrückte Form, dem ganz fleischigen ziemlich langen und graden Stiel und durch die fast ganz runden schwarzen Kerne, immer eine merkwürdige Erscheinung bleibe wie sie es schon bei der Berliner Fruchtausstellung gewesen.

2) Auch die Madenbirne, weil in jedem vollständig reifen und gesunden Kerne eine kleine weiße Made beim Andrücken desselben zum Vorschein kommt, hat sich wie früher, auch dieses Jahr wieder als solche in zwei verschiedenen Orten bewiesen und

3) Enthielt das Kaliborer-Vereinsobst-Sortiment eine, auf einem 60jährigen

Apfelstamm gezogene Birne, bekauntheit als Merkwürdigkeit.

Plania den 20. Dezbr. 1860.

Dypser, zebur.

### Gute Erhaltung der Edelreiser.

Der hiesige städtische Baumauffseher Pfenning, ein sehr erfahrener und denkender Baumzüchter, theilte mir folgendes bewährte Verfahren mit, wie er seine Edelreiser lange gut und brauchbar erhält. Er läßt die im Februar geschnittenen Reiser etwa 8 Tage uneingeschlagen an der Luft liegen, damit die Schnittwunde so weit abtrocknet, daß sich dort später kein Callus bilden kann, durch welchen ein Theil der dem Reis zu seinen spätern Funktionen wesentlichen Säfte verloren gehen. Nach diesem Abtrocknen werden die Reiser in den Keller bloß zwischen feuchtes Moos eingestekt und nicht in die Erde eingeschlagen und halten sich so vortreflich.

Ed. 2.

### III. Der deutsche Pomologen-Verein.

Ein großes Werk ist gelungen: die Begründung eines deutschen Centralobstgartens! Wer hätte geglaubt, daß der von allen Theilnehmern der Berliner Versammlung aufs innigste getheilte Wunsch unsers würdigen Vorlämpfers auf dem pomologischen Felde, des Herrn Superintendent Oberdieck so bald und in so leichtster und für den Verein höchst zweckmäßiger Weise in Erfüllung gehen würde!

Indem ich hier als historische Einleitung über den deutschen Centralobstgarten eine Schilderung der Entstehung dieser schönen Pflanzung aus der Feder unseres Oberlehrers Frühlgärtner folgen lasse, hoffe ich dadurch am besten alle Mitglieder und Gönner des Vereins mit dem ganzen Unternehmen bekannt machen zu können.

#### Die Musterbaumpflanzung in Währingen.

Das lebhafteste Interesse, welches Herr Regierungsrath Kolb in Tübingen zugleich Vorstand des dortigen landwirthschaftl. Vereins für Hebung der Obstcultur hegte, war zunächst Ursache, daß eine eigene Sektion für Obstbau innerhalb des Vereins ins Leben trat; ferner, daß in die meisten Gemeinden des Bezirks gelehrte und geprüfte Baumwärter kamen, daß da und dort Gemeindebauerschulen errichtet wurden, wie auch für

Verbreitung besserer Obstsorten durch Bezug von entsprechenden Edelreisern aus sichern Quellen das Möglichsste gethan wurde.

Auf seine Veranlassung wurde Herr Garten-Inspektor Lucas im Frühjahr 1856, damals noch in Hohenheim, durch den Landwirthschaftlichen Verein zu einer Vereisung des Bezirks Tübingen behufs der Begutachtung des Standes der Obstcultur und zu Vorschlägen über Hebung des Obstbaus im Bezirk berufen. — In seinen Vorschlägen betonte Inspektor Lucas, daß eine größere Musterobstpflanzung als Vorbild sowohl in Anlage, Pflege, Behandlung der Bäume wie in Wahl der Obstsorten besonders förderlich für die Hebung des Obstbaues im Bezirk sein dürfte.

Dieser Vorschlag zu Erreichung des vorgesteckten Ziels fand den ungetheilten Beifall des Herrn Regierungsrath Kolb, welcher seine betreffenden Ortsvorsteher aufforderte, zu diesem Zweck Vorschläge zu einer solchen Obstanlage zu machen. — Schultheiß Digel in Währingen, ein für Hebung landwirthschaftlicher Cultur verdienster, und seit längerer Zeit mit der silbernen landwirthschaftl. Verdienstmedaille beforzierter Ortsvorsteher ergriff mit aller Energie diese sich anbietende Gelegenheit, für seine Gemeinde, eventuell für den ganzen Bezirk, nützlich zu wirken. — Von dem dortigen Gemeinderath wurde von der Schafweide ein sehr günstig gelegener Platz, etwa

10 Minuten vom Ort entfernt, mit nord-nordwestlicher Abdachung zur Musterobstanlage bestimmt, welche nach und nach bis auf 1200 hochstämmige Obstbäume ausgedehnt werden sollte.

Im Herbst 1857 wurde Unterzeichneter als Vorstand der Sektion für Obstbau des landwirthschaftl. Bezirks-Vereins Lüdingen von der Gemeinde Nöhlingen mit der ersten Aussteckung und Anlage dieser Baumpflanzung beauftragt. Die Bäume wurden auf 36' Entfernung in der Dreipflanzung ausgestellt; die Baumlöcher sämmtlich 6' im Durchmesser und 2 1/2' tief gegraben. — Beim Graben der Baumlöcher wurde mit größter Sorgfalt die ausgeworfene Erde sortirt, und die verschiedenen Schichten gehörig getrennt. Während des Winters froh der ausgegrabene Boden, sowie die Seitenwände der Baumlöcher tüchtig durch, und es wurde auf diese Weise der Boden zum Baumsatz auf die praktischste Weise vorbereitet.

Im Frühjahr 1858 begann der erste Satz mit etwa 200 Hochstämmen, etwa 2/3 Äpfel und 1/3 Birnen.

Es wurden in Pfullingen bei Reutlingen von dortigen Baumzüchtern starke kräftige, junge wohlbewurzelte Hochstämme angekauft, deren Wuchs und Bewurzelung Nichts zu wünschen übrig ließ; und beschloß dieselben nach 2—3 Jahren mit den dazu auszuwählenden Sorten in die Kronenzweige zu veredeln.

Den Winter über wurden die Baumpfähle, sämmtlich aus gespaltenem Eichenholz 9' lang hergerichtet, am Fuß 3 1/2' getheert, und nachdem die Pfähle einvisirt, der Boden und zwar der Rasenboden zu unterst eingeworfen war und

die Baumlöcher beinahe eben gefüllt waren, die Bäume gepflanzt; welche Arbeit — das Pflanzen — in 2 Tagen mit 6 tüchtigen Arbeitern vollendet war. Gegen das Benagen der Hasen und der Schafe wurden die Stämme mit Dornen eingebunden, was zugleich denselben gegen die Sonne einigen Schutz gab. — Der getheerte Theil des Baumpfahls reicht nun bei allen Bäumen 1/2' über die Erde und die Pfähle selbst reicht bei sämmtlichen Bäumen etwa bis eine Hand breit unter die Krone. — Zu Jedermanns Freude wuchsen die jungen Bäume üppig und keiner blieb merklich zurück. — Im Frühjahr 1859 wurden auf ähnliche Weise wieder 180 Bäume gepflanzt, sowie die Kronen der vorjährigen 200 gehörig zurückgeschnitten. Im Frühjahr 1860 wurde die Anlage mit 160 Bäumen fortgesetzt und gegenwärtig werden wieder 200 Bäume gepflanzt, so daß jetzt 740 Bäume auf dem Platz stehen. — Vom Pomologischen Institut kann die Pflanzung bequem in 1 1/2 Stunden erreicht werden.

Frühgärtner.

Ich war mit Freund Frühgärtner vor etwa 14 Tagen dort und besichtigte die Pflanzung. — Ich muß gestehen, daß der gesunde kräftige Wuchs der jungen Obstbäume, sowie die vortreffliche und so ganz für einen Centralobstgarten für ganz Deutschland, geeignete Lage wahrhaft überrascht, wie denn auch der Boden auf ein dauerndes Gedeihen der Anlage sicher hoffen läßt.

Der Boden ist ein tiefgründiger mergeliger Lehm wie er sich an der Grenze

der Keuper Formation häufig findet von allerdings verschiedener Färbung, aber immer von fast gleicher tauglicher Beschaffenheit. Die nördliche sanfte Abdachung halte ich für besonders günstig, weil hier, wie früher nachgewiesen wurde, die Bäume durch Kälte, Spätfröste, Trockenheit und Hitze weniger zu leiden und mit Krebs, Brand und Blattläusen weit weniger zu kämpfen haben als auf südlichen Abhängen.

Ganz in der Nähe befindet sich ein sehr einträglicher Hopfengarten und unterhalb der Musterpflanzung eine Anlage von etwa 1000 älteren Obstbäumen, die im besten Alter und in voller Tragbarkeit stehen.

Von der Staatsstraße nach Tübingen bei Jettenburg, ist die Pflanzung sehr gut zu übersehen und von der Pflanzung aus hat man eine wirklich überraschend schöne Rundschau.

Mähringen, ein großes Pfarrdorf, liegt 1292 Par. Fuß über der Meeressfläche und steht in seiner landwirthschaftlichen Cultur ziemlich hoch; sein Obstbau ist schon sehr bedeutend; die Gemeinde besitzt ein sehr bedeutendes Vermögen und hat sich unter der Leitung des Herrn Schultheiß Digel auf einen blühenden Wohlstand gehoben.

Ich schloß mit dem Gemeinderath nach einer vorhergegangenen Besprechung und Erörterung des Planes über den projektierten Centralobstgarten einen Vertrag ab, der den beiden Mitvorständen des Vereins in Abschrift mitgetheilt wurde und welcher hier folgt.

Ohne in irgend einer Weise die Interessen der Gemeinde zu beeinträchtigen glaube ich in dieser Weise für den Verein

so viel es nur irgend in seinem Interesse liegen kann, von der Pflanzung Nutzen erlangt zu haben, so daß beiden Partheien hiermit wesentliche Vorteile erwachsen und namentlich der Verein jetzt schon mit der Vereblung der festgestellten und im Handbuch beschriebenen Kernobstsorten beginnen kann.

Hoffentlich findet sich auch noch irgendwo eine ähnliche Gelegenheit für eine Pflanzung von Steinobst.

Ich lasse nun den mit der Gemeindebehörde Mähringen abgeschlossenen Vertrag hier folgen:

#### Mähringen Oberamt Tübingen.

Verhandelt den 28. Febr. 1861.

Der unterzeichnete Gemeinderath hat an obigem Tag mit dem Herrn Garteninspektor Lucas, Mit-Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins, bezüglich die Anlage eines deutschen Centralobstgartens, in der, der hiesigen Gemeinde gehörigen Obstanlage „in der Halben“, nachstehenden Vertrag abgeschlossen.

1) Die Gemeinde überläßt das Umpfropfen der angelegten Bäume dem deutschen Pomologen-Verein, beziehungsweise dem Garteninspektor Lucas als Mitvorstand und Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins.

2) Die erforderlichen Edelreiser liefert der deutsche Pomologen-Verein für sämtliche Bäume unentgeltlich.

3) Das Umpfropfen besorgt der Verein, unter Beihilfe des Gemeinde-Baumwärters Reinath und dessen Sohn. \*)

\*) Derselbe ist gegenwärtig hier und nimmt an dem Obstbaucurs Theil.

Die vom Verein gestellten Vererber werden von demselben bezahlt, den Gemeinde-Baumwärter und dessen Sohn bezahlt die Gemeinde.

4) Jeder Baum wird numerirt und ein doppeltes Verzeichniß angefertigt, wovon das eine auf dem Rathhaus in Mähringen, das andere auf dem Pomologischen Institut in Reutlingen aufbewahrt wird.\*)

5) Einen Grundplan über die ganze Pflanzung mit den eingezeichneten Nummern liefert die Gemeinde in möglichster Bälde.

6) Die spätere Pflege der veredelten Bäume, in den ersten 5 Jahren besorgt der Verein, unter Zugiehung des Gemeinde-Baumwärters, wobei der letztere aus der Gemeindefasse, die Leute des Vereins aus der Vereinskasse bezahlt werden.

7) Die Gemeinde macht sich verbindlich, die Bäume gehörig behacken zu lassen, anzubinden, und überhaupt sorgfältig beaufsichtigen zu lassen, auch unter die Aufsicht der Feldschützen zu stellen.

8) Der Ertrag des Obstes bleibt der Gemeinde, wie auch die Gemeinde in vollem Eigenthumsrecht der ganzen Pflanzung steht, dagegen verpflichtet sie sich, die beim Beschneiden in den ersten 5 Jahren abfallenden Reiser zur Hälfte dem Verein zu überlassen; ferner in späteren Jahren ebenfalls die Hälfte derjenigen Edelreiser, welche ohne Beeinträchtigung der Bäume geschnitten werden können, unentgeltlich zu überlassen, die andere Hälfte verbleibt der Gemeinde.

9) Behufs der Obstausstellungen des Pomologischen Instituts und des Vereins

hat letzterer das Recht, von jedem fruchttragenden Baume 3—5 Früchte für sich zu entnehmen, — wobei jedoch ein Mitglied des Gemeinderaths als Controlbehörde zugegen sein sollte. Bedarf der Verein mehr Früchte, so hat er solche von der Gemeinde zu kaufen, und wird hierfür ein für allemal der Preis per Simri (35—40  $\mathcal{R}$ ) auf 1 fl. festgesetzt.

Für den Verkauf der Früchte, welche sich als Handelsobst eignen, wird der Verein auswärts möglichst besorgt sein.

10) Die Gemeinde verpflichtet sich die Bäume in ihren Sorten zu erhalten. Zeigt sich eine Sorte als unächt oder werthlos, so wird dieselbe nach vorheriger Rücksprache mit der Gemeindebehörde, durch den Verein umgepfropft werden. Wünscht die Gemeinde einige gewisse Sorten vorzugsweise gepfropft, so wird diesem Wunsch jedenfalls entsprochen.

Vorstehenden Vertrag beurkunden

**Gemeinderath.**

Digel. Digel. Trantmann.  
Kiehl. Digel. Grauer.

Der Verein erfreut sich fortwährend einer steigenden Theilnahme und es sind folgende neue Mitglieder beigetreten:

1. Herr Oberamtsrichter von Hinüber in Moringen bei Göttingen.
2. Herr Graf Haller in Weiskirch in Siebenbürgen.
3. Herr Schloßgrtr. Belle in Weiskirch.
4. Die Gartenbaugesellschaft Flora in Frankfurt a M.
5. Die landwirthschaftl. Bezirksstelle in Randern in Baden.
6. Der landwirthschaftl. Bezirksverein von Reutlingen.

\*) Copien dieses Verzeichnisses erhalten auch die 2 andern Mitvorstände des Vereins.

7. Der Gartenbauverein zu Weimar.
8. Herr Regierungsrath Paalzow in Weimar.
9. Anton Schebanek, mährisch-ständischer Auggärtner zu Brünn.
10. Dr. Franz Zivansky, k. k. Regimentsarzt, Besitzer des goldenen Verdienstkreuzes, Ritter v. K. rus. St. Annenordens, Mitgl. mehrerer gelehrten Gesellschaften und Hausbesitzer in Brünn.
11. Hr. Dr. Kurye, Lehrer der Naturwissenschaften am Gymnasium in Neubrandenburg.
12. Hr. Lieutenant Donauer in Coburg.
13. Hr. W. Hartwig, Firma Stelzner u. Schmalz's Nachfolger, Handlungsgärtnerei in Lübeck.
14. Hr. Pfarrer Mayer in Althofen in Kärnten.
15. Hr. Oberförster Schmidt in Blumberg bei Stettin.
16. Hr. Baumschulbesitzer Haffner in Rabekow bei Stettin.
17. Hr. Hofrath Dr. Balling in Würzburg.
18. Hr. Pfenning, städtischer Baumaufseher in Reutlingen.
19. Hr. Amtsprocurator Freudenberg in St. Goarshausen.
20. Hr. Hofgärtner Weg in Bieberich.
21. Hr. Dr. Med. Lössen in Kreuznach.
22. Hr. Rentier Blumberg auf Villa Julienham bei Etville.
23. Frau von Birkenstock zu Etville.
24. Hr. Bezirksförster Laurup in Singheim in Baden.
25. Hr. Kanzleir. John in Marienwerder.
26. Hr. Oberförster Kolk, Secret. du Cercle agricole et hort. zu Merssch (Buxemburg).
27. Das Generalcomité des Landw. Vereins in Bayern. (I. Vorst.: Hr. Reichsrath von Riethammer, Secretär Direktor Dr. Fraas in München.)
28. Karl Freih. v. Losbeck, k. Bayr. Kämmerer in München.  
Derselbe sendete 4 Thlr. für 1861—64 incl. zugleich ein, sowie 3 fl. als Beitrag zur Diels-Stiftung, wofür ihm der besondere Dank des Vereins hiermit ausgesprochen wird.  
Diese Mitglieder sendeten bis auf No. 2. 3. und 25. ihre Beiträge sofort ein.  
Beiträge früherer Mitglieder liefen ein vom Gartenbauverein in Guben, vom Hrn. Reg.-Rath v. Trapp in Wiesbaden, Herrn Rath Dr. Löper in Neubrandenburg, Hr. Geheimrath v. Flotow in Dresden, Hr. Prof. Lange in Altenburg, Hr. Conr. Beckler in Reutlingen, Hr. Thiergarteninsp. Henning in Berlin.

Ich lasse jetzt hier einen sehr beherzigenswerthen Artikel des Hrn. Lehrer Hausser, Mitglied unseres Vereins folgen.

### Zur Aufgabe des deutschen Pomologen-Vereins.

Wenn der Zweck des Vereins deutscher Pomologen nach §. 2 seiner Satzungen „die Hebung der deutschen Obstkunde im Allgemeinen“ ist, so glaube ich doch, daß mit dieser Bestimmung andere in die Pomologie einschlagende Zweige, wie Obstbaumzucht, Obstbau u. nicht ausgeschlossen werden wollten. Denn nur, wenn er das ganze Gebiet der Pomologie in seinen Bereich zieht, wird er, wie zu wünschen ist, auf eine große und allgemeine Theilnahme

rechnen können. Insbesondere aber dürfte es in seinem Interesse liegen, daß er der Heranbildung tüchtiger Baumgärtner seine Aufmerksamkeit zuwende. Eine Anzahl wissenschaftlich gebildeter Baumgärtner, die gleichsam als Sendlinge des Vereins über das ganze Gebiet seiner Wirksamkeit verbreitet sind, mit ihm in steter Verbindung stehen und in seinem Sinne wirken, sollte ihm zu Gebot stehen. Diese wird er sich aber nur dann sichern, wenn sie, theilweise wenigstens, von Jugend an mit den Zwecken des Vereins bekannt werden, denselben gemäß zu arbeiten gelernt haben, gleichsam aus dem Verein hervorgegangen und durch ein inneres Band an ihn geknüpft sind. Nun, kann man sagen, dafür wird das pomologische Institut zu Reutlingen, als Centralpunkt des Vereins, schon sorgen. Ich bin davon auch vollkommen überzeugt; aber das gedachte Institut kann bei der Annahme seiner Zöglinge keine anderen Bedingungen stellen, als bei denen es selbst bestehen kann, und gerade aus diesem Grunde muß die Anstalt für Manche verschlossen bleiben, der zwar Lust und Liebe zum Studium der Baumgärtnerei, aber nicht die Mittel hat, dieselbe wissenschaftlich und gründlich zu erlernen. Ein Solcher sieht sich daher genöthigt, den wohlfeilsten Lehrmeister für sich herauszusuchen und fällt daher dem nächsten besten Stümper in die Hände, in denen er eben nur auch ein Stümper wird, sein ganzes Leben hindurch ein solcher bleibt und in der Regel mehr verdirbt als gut macht. Um dies zu vermeiden, oder doch wenigstens die Zahl solcher Stümper zu beschränken, sollte

der Verein Mittel und Wege schaffen d. h. er sollte durch Aussetzung von Stipendien dazu beitragen, daß auch ärmeren jungen Leuten der Besuch des pomologischen Instituts ermöglicht, beziehungsweise erleichtert würde. Bei den bis jetzt noch beschränkten Mitteln des Vereins kann zwar freilich in dieser Richtung nicht viel geschehen; aber das ist auch nicht gerade nöthig, denn einerseits hat der verehrte Vorstand des Instituts, Herr Lucas, bereits Beweise geliefert, wie uneigennützig er zu Werke geht und wie billig er seine Bedingungen stellt, wenn es sich um die Aufnahme eines ärmeren Zöglings handelt, und auf der andern Seite müssen in einem solchen Falle natürlich die Gemeinden, in deren Interesse es ja liegt, einmal einen gründlich gebildeten Baumgärtner in ihrer Mitte zu haben, helfend und unterstützend eintreten. Aber wenn auch auf diese Weise immerhin das Mögliche und Nöthigste geschieht, so bleiben für einen solchen jungen Menschen im Institute immer noch verschiedene kleinere Ausgaben für Vermittel, Werkzeuge u. dergl. übrig, welche zu bestreiten ihm schwer fallen. Ein kleines Stipendium aber von jährlich 6—8 Thalern, natürlich wenn und so lang er desselben würdig ist, würde ihm aus der Noth helfen, und so viel könnte, wenn auch vor der Hand bloß für 1 oder 2 Zöglinge, vielleicht doch jetzt schon gegeben werden, ohne den Hauptzweck des Vereins zu beeinträchtigen. Jedenfalls aber, das glaube ich annehmen zu dürfen, würde dieses kleine Capital mit der Zeit seine guten Zinse tragen.

Hauser in Hall.

**Nachschrift.**

Dies wäre schon ein direkterer Vorschlag für die von mir angeregte Dieck Stiftung, welche in Anbekenken an den größten deutschen Pomologen, an den Begründer unserer wissenschaftlichen Obstkunde, ins Leben treten sollte. Sehr nahe liegend wäre es z. B. wenn der junge Mann, der aus der Gemeinde Nähringen 1½ St. von hier, wo der deutsche Centralobstgarten jetzt ins Leben treten soll, hieher kommt um die Baumzucht gründlich lernen, und dem das Institut das Lehrgeld nachließ, soweit unterstützt würde, daß derselbe den Herbfcurs auch wieder mitmachen und eine Anzahl Obstsorten dabei gründlich kennen lernen oder den ganzen 8 Monate dauernden Obstgärtnerkurs mitmachen könnte, was ihm, wegen Mangel an Mitteln nicht möglich ist. Derselbe heißt Reinath und ist der Sohn des dortigen Gemeindebaumwärters, eines Schülers unsers Oberlehrer Frizgärter, der früher als Vorstand der Obstbauktion des Bezirks von Tübingen, mehrere recht wackere und tüchtige Baumwärter für die Gemeinden jenes Bezirks heranzog. — Meinem werthen Freund Hauser für seinen praktischen Vorschlag freundlichen Dank!

Ed. L.

Mehrere Pomologen wirkten sehr eifrig für den Verein und dieß muß dankend anerkannt werden; namentlich veranlaßte Herr v. Trapp in Wiesbaden 6 neue Mitglieder zum Beitritt. Herr Bürgermeister Schanzlin Vorstand der landw.

Bezirksstelle in Randern schrieb mir unter anderem: „Es freute mich zu vernehmen, daß unser Bezirksverein in dem Beitritt zum Pomologischen Verein für Deutschland bei Ihrem dortigen landwirthschaftl. Vereine Nachahmung gefunden. Um diesen Beitritt auch bei uns anzuregen, wurde die hierauf bezügliche Schlußfassung mit andern Gegenständen in unserm Amtsblatte eingerückt, welches Blatt Sie mit unserm ergebensten Schreiben vom 26. v. M. empfangen haben werden. Wir glauben daß es Pflicht aller landw. Vereine ist sowohl den in's Leben gerufenen gemeinnützigen Pom. Verein thatsächlich zu unterstützen als auch dadurch das wohlthätige Wirken unserer hochachtbaren uneigennützigen Koryphäen der deutschen Pomologen dankend anzuerkennen. Der gesammte Obstbau steht wie fast überall auch bei uns noch auf einer so niedrigen Stufe, daß ich von Herzen wünsche, es mögen die in den Statuten ausgesprochenen guten Absichten im ganzen großen deutschen Vaterlande gebührend anerkannt und überall eifrigst unterstützt werden.“

Herr Pitt in Zeberland erwähnte des Vereins sehr rühnlich in dem Jahresbericht des dortigen Gartenbauvereins und theilte das Wesentlichste der Statuten mit.

Alle diese zahlreichen Beitrittserklärungen und öffentlichen Kundgebungen lassen deutlich ersehen, daß der Deutsche Pomologenverein eine lebensfähige Unternehmung und daß derselbe zeitgemäß ist und gewiß dürfen wir alle die erfreulichsten Hoffnungen für die Zukunft des Vereins und seine Leistungen zur Hebung der Obstzucht hegen.

Ed. Lucas.

## IV. Literatur.

### Karl Fischer:

die zehn Gebote der Obstbaumzucht: Berlin bei G. Schotté und Co. 1861. 8. 10 B.

Dieses sehr interessante und inhaltsreiche Schriftchen des den Lesern der Monatschrift wohlbelannten Herrn Verfassers enthält nach einer Einleitung über den Werth der Obstcultur folgender 10 Gebote und ebensoviel denen entsprechende Abschnitte.

#### Einleitung.

Der Obstbau und seine Gaben.

Die zehn Gebote der Obstbaumzucht.

**Erstes Gebot.** Du sollst Deinen Glauben einzig und allein auf einen kräftig heran-gezogenen Sämling setzen und daneben in Deinem Garten wie in Deiner Baum-schule keinen Ausläufer dulden, um so weniger einen solchen zur Fortpflanzung benutzen.

**Zweites Gebot.** Du sollst keine Obstsorte mit einem falschen Namen benennen.

**Drittes Gebot.** Du sollst ein wachsaues Auge auf Deine Obstbäume haben, wenn sie ihre Feiertage halten.

**Viertes Gebot.** Ehre die Stammältern unserer Obstsorten ihrer Samen wegen, um aus letzteren Bäume zu erziehen mit einem langen, kräftigen Leben zum Heile der Obstbaumzucht.

**Fünftes Gebot.** Du sollst Deine Obstbäume vor Beschädigungen bewahren.

**Sechstes Gebot.** Du sollst in der Obstbaumzucht keine naturwidrige Fortpflanzung treiben.

**Siebentes Gebot.** Du sollst in der Obstbaumzucht keinen Raubbau treiben.

**Achtes Gebot.** Du sollst gegen die Obstbaumzucht kein falsches Zeugnis geben.

**Neuntes Gebot.** Du sollst in Deinem Begehren nach Obstgattungen und Obstsorten nicht unvorsichtig sein.

**Zehntes Gebot.** Du sollst nicht immer begehren, Deine Obstbäumchen aus einer fremden Baum-schule herbeizuschaffen.

Lehrern und solchen, welche sich in unterhaltender Weise über die Hauptfragen in der Obstcultur unterrichten wollen, kann diese Schrift dringend empfohlen werden. Auch solche Beamte, denen die Sorge für die Cultur eines Landes obliegt, werden vieles aus dieser guten Schrift des verdienstvollen Hrn. Pfarrer Fischer lernen können. Ed. L.

**Nachweis der Abbildungen der Obstsorten aus der deutschen, belgischen, holländischen und theilweis französischen pomologischen Literatur.**

Zusammenstellung von G. F. Schiffschahn, Großherz. Hof-Polizeirath etc. 1. Abth. Obstschäfte. Venedig. Darmstadt 1860. Verlag von J. W. Neff XII, 2. 231.

#### (Fortsetzung.)

*Pomona Britannica or A Collection of the most esteemed Fruits at present cultivated in Great Britain; selected principally from the Royal Gardens at Hampton Court etc. by George Brookshaw Esq. London 1817. 2 voll. 4.* Es finden sich 60 numerirte Tafeln, die meisten mit mehreren Früchten ohne Beifügung von Namen oder Zahlen; jeder Tafel ist ein Blatt mit einer kurzen Beschreibung beigegeben, die sich fast nur auf die Reifezeit, Dauer und den Werth der Frucht bezieht. Für das Erkennen der Sorte hat diese Beschreibung gar keinen Werth. Die Abbildungen können dem Künstler genügen, der Pomolog muß es tadeln, daß oft der Reich nicht dargestellt ist, zumal diesem Mangel durch die Beschreibung nicht abgeholfen wird. Daß die Schale der Früchte und ihre Färbung mit unseren Erfahrungen oft nicht übereinstimmt, ist im Allgemeinen mehr dem englischen Klima als dem Mangel an Correctheit in der Darstellung zuzuschreiben. Fol. I. enthält Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kirscheln, Pfäumen, Aprikosen und Pflirschen; Fol. II. Rektarinen, Wein, Me-

Tomen, die also, obwohl einjährig, zum Obst gerechnet werden, Feigen, Haselnüsse, Birnen und Äpfel. *Pl. XLVI. Citron de Calmes* (so für *Carmes*) falsch, scheint die Gute Graue zu sein. Als Reifezeit wird Ende August angegeben.

*Jargonelle*, könnte die Spärbirn sein; doch ist sie sehr grün gefärbt, das Roth bräunlich, Reifezeit Anfang August.

*Pl. XLVII. Winter Swans Egg*, Reifezeit Ende Januar. *Easter Bergamot*, Reifezeit Februar bis April; sieht fast wie Winterphantasbirne aus. *Pl. XLVIII. Orange Bergamot. Bergamot de Chantilly*, eiförmige ganz gelbe Birne, Reifezeit September.

*Pl. XLIX. Virgoulee*. Die Färbung ist sehr gelb. *Doyenne or Saint Michael Pear*.

*Pl. L. Cressan Pear*, sieht der *Besi de la Motte* sehr ähnlich und soll sich vom November bis Januar halten. *Gansells Bergamot*, ganz roth marmorirt. *Summer Bon Chretien*, ganz grün, überhaupt einer Grumblower sehr ähnlich.

*Pl. LI. Saint Germain*, soll sich vom November bis März und Anfang April halten. *Colmar*, ganz grün mit wenigen Rostpunkten, soll sich bis April halten. *Brown Beurree, Beurree gris*. *Pl. LII. Bishop's Thumb*, längliche, mittelgroße, grüne Birne, Farbe braun, Reifezeit Anfang Januar. *Chaumontelle*, 2 Abbildungen, die eine mehr grün, die andere mehr gelb und stark beblättert, sieht nicht der *Chaumontel*, sondern einer kurzen, diden *Beurree gris* ähnlich. *Pl. LIII. Onion or Oignonette*, scheint unsere Graue (Rothe) oder Zwiebel-Bergamotte zu sein, wofür auch die Reifezeit im September und der Name spricht. *Pear D'Auch*, wird die *Passa Colmar dorée* sein und soll ihre größte Vollkommenheit im April haben. *Äpfel. Pl. LIV. Courpendu* (so) *Rouge und Courpendu Blanche*. Dieser gleicht fast der Ananasreinetle. *Embroidered Pippin*, könnte wohl der *Fenouillet gris* des *Poitteu* sein; soll sich vom Oktober bis März halten. *Lemon Pippin*, etwas zu kurz und zu dunkel gefärbt. *Pl. LV. Brown's Pippin* oder *Brown Aromatic Pippin* oder *Brown's Aromatic Pippin*, sieht dem Goldpepping

ähnlich. *Fenn's Pippin. True Aromatic Pippin. Spitzburch Pippin. Pl. LVI. Pomme d'Api*, ist der kleine Api. *Padlys Pippin. Bigg's Nonsuch. Pl. LVII. Renet Gray. The Margill. Ripstone Pippin. Pl. LVIII. The Royal oder Winter Nonsuch. July Flower Apple. Summer Nonsuch. Pl. LIX. Franklin's Golden Pippin. Blanchard's Pippin. The original Golden Pippin. Golden Knob. Robertsons Pippin. Pl. LX. Read Streak. Cockagee. Mincham's Crab. French Crab.*

Das Wort *Crab* bezeichnet eigentlich den Holzapfel und entspricht unserem Wildling, französisch *Sauvageon*. (Beji.)

*Pomologie Française. Recueil des plus beaux fruits cultivés en France — redigé par A. Poiteau, Botaniste du Roi etc. Paris 1846. 4 voll. Fol.* Das „ouvrage orné de magnifiques gravures“ auf dem Titel ist keine Uebertreibung; die Zeichnungen sind nicht bloß künstlerisch vollendet, sondern verrathen in ihrer Correctheit den Botaniker, der weiß, worauf es ankommt. Auf manchen Platten ist *Poitteu*, auf andern sein vor der Herausgabe des Werkes verstorbener Freund *Turpin* ausdrücklich angegeben. Man darf aber aus dem Fehlen dieser Angabe nicht auf einen andern Zeichner schließen, zumal *Poitteu* bei einigen Abbildungen bemerkt, daß er sie auswärtig, in der Normandie oder Bretagne habe anfertigen lassen. P. hatte sich länger als ein Menschenalter mit pomologisch-botanischen Studien beschäftigt und allmählig den Schatz gesammelt, der hier zum Theil vorliegt, ehe er an die Herausgabe dieses Werkes gieng, das in jeder Beziehung ein Prachtwerk ist, namentlich für die Kenntniß der älteren französischen Sorten fast unentbehrlich.

*Tom. III.* enthält Stachelbeeren und Birnen, *IV.* Äpfel, Quitten, Nispeln, Nesseläpfel, Walnüsse, Haselnüsse, Kastanien, Pinien und Feigen. Ich kann mich hier wiederum nur auf Birnen und Äpfel einlassen. Von diesen, namentlich von den Birnen, sind meist mehrere Früchte derselben Sorte, ein Fruchtstück, ein belaubter Zweig mit Blattknospen, eine Blüthenknospe dem Aufbrechen

nahe und eine Blüthe dargestellt. Jeder Kupfertafel ist ein Blatt mit der gewöhnlich ausführlichen und genauen Beschreibung der Frucht wie des Baumes beigegeben. Kupfertafel und Textblatt haben meist, doch nicht immer, unten eine Nummer; diese Nummern stimmen aber nicht zusammen. Noch weniger lassen sich die Blätter nach denselben ordnen. Ich folge der Ordnung, die ich in dem mir vorliegenden in Paris gebundenen Exemplare finde und füge die Nummern zuerst der Abbildung, dann der Beschreibung bei.

Tom. IV. *Poire Ambrette d'hiver*, 387. 133. *P. Amiré Joannet*, 145. 58. *Aurate*, 139. 134. *Belle de Bruxelles*, 384. fehlt. *P. Bellissime d'été*, 142. 38. \*) Die Frucht erscheint mehr kugelförmig als im Handbuche \*), das Kernhaus eiförmig, geschlossen, die Kammern eng. Bemerkt wird, daß sie in Frankreich, obwohl seit Merlet bekannt, doch häufig mit der *Cuisse-Madame* verwechselt wird. *P. Angletterre d'hiver*, 39. 139. Zuerst erwähnt von *Noisette* im *Manuel complet du jardinier 1825*. Die Frucht ist sehr groß, kugelförmig, bauchig, nach dem Stiel zu stark abnehmend, geht in eine ionische Spitze aus. Reifzeit Januar bis März. Gute Kochbirne.

\*) Im Handbuche meine ich nicht das Kupferne Handbuch der Obstkunde.

*P. Bergamotte d'été*, 148. 62. Große Sommerbergamotte des Handbuche, doch sitzt der Bauch mehr in der Mitte, und die Frucht wölbt sich stärker nach dem Kelch zu. *P. Bergamotte d'automne*, 209, 109\*). ist nicht, wie Hr. Schnittspahn annimmt, die Lange grüne Herbstbirne, sondern eine ganz verschiedene, schon von DuRoi gut abgebildete und beschriebene Frucht. *P. Bergamotte panachée*, 404. 141. \*) *P. Bergamotte de Soulers*, 393. 143. *P. Bergamotte de Pâques*, fehlt. 28. *P.* sagt, seit etwa 15 Jahren, also jetzt seit mindestens 30 Jahren, vielleicht aber auch viel früher, da er nicht sagt, in welchem Jahre er die Beschreibung dieser Frucht verfaßt hat, — habe man den Namen in den Catalogen in *Doyenné d'hiver* verändert, entweder weil man in der Frucht nicht die *Berg. de Pâques* des DuRoi erkannte, oder weil sie mehr die Gestalt einer Dechantenbirne als die einer Bergamotte hat. *P.* ist also überzeugt, daß unsere Winterdechantenbirne eben die *Berg. de Pâques* des DuRoi ist; was Niemand glauben wird, der die Abbildung und Beschreibung bei DuRoi vergleicht. Weil eher paßt Beschreibung und Abbildung *Berg. de Soulers* auf die Winterdechantenbirne. *P. de Beurre*, 127. 1. Die Abbildung stellt die *Beurre gris* dar.

(Fortsetzung folgt.)

## V. Pomologisches Institut in Reutlingen.

Das Pomologische Institut in Reutlingen erfreut sich gegenwärtig einer namhaften Frequenz.

Die gegenwärtig anwesenden und neu aufgenommenen Zöglinge gehören folgenden Curfen an:

- a) der Gärtnerlehranstalt und zwar dem  
 3jährigen Kurs 8  
 dem 1jähr. Kurs 4  
 b) der Obstbauerschule und zwar dem

halbjähr. Kurs 5  
 dem vierteljähr. Kurs 16

Demnach zählt das Institut jetzt Zöglinge 33 wozu noch als weitere Angehörige der Obergehülfe und der Hausmeister kommen.

Diese theilen sich in folgender Weise nach ihrer Heimath: aus Württemberg 14, aus Hessen-Darmstadt 12, aus Preußen 2, aus der Schweiz 2, aus Rußland 2, aus Bayern 1, aus Lichtenstein 1, aus Röhren 1.

Mit dem 10. März begann der Unterricht der Obstbauerschule und es werden täglich jetzt 3 Stunden Unterricht erteilt und zwar von 6—7 Uhr Morgens, 11—12 Uhr Mittag und 6—7 Uhr Abends; die übrige Zeit ist den praktischen Arbeiten gewidmet.

Eine große Arbeit ist diesen Winter durch die Böglinge des Instituts vorgenommen worden, welche in nächster Zeit ihrer Vollendung entgegensteht, es wurde nämlich ein großer Theil der 12 Morgen haltenden Fläche drainirt.

Dieses Frühjahr werden 2 Morgen Baum- schule neu angelegt und eine größere Anzahl schon geformte Spalier- und Pyramidenbäume

zum Theil von beträchtlichem Umfang ange- pflanzt.

Geschenke sind eingegangen für das Institut:

- 1) vom Herrn Fr. von Thielau in Lampersdorf 2 schön gebundene Bücher über Obst- und Gemüsebau zu 2 Prämien, dessen Portrait für die Pomologengallerie, welche gegenwärtig bereits 30 Abbildungen enthält.
- 2) Von Herrn A. Ebner: Legeler die praktische Rebkunst und Meyer, Landschaftsgärtnerei.
- 3) Von Pfarrer Fischer in Raaden, dessen zehn Gebote der Obstbaumzucht.

Ed. Lucas.

## VI. Notizen und Mittheilungen.

**Bericht über die Ausstellung von Obst, Feldfrüchten, Gemüse, Blumen, Birnen und Seidenzucht von der Gartenbaugesellschaft Flora und dem Landwirtschaftlichen Verein zu Frankfurt a. M. vom 29. Sept. bis 5. Oktober 1860.**

(Schluß.) *von L. 61*

Eine eigenthümliche Erfindung war noch in Saale von einem hiesigen Weißbindermeister aufgestellt. Es war dies ein Verputz für Treibhoden um alles Ungeziefer vom Getreide abzuhalten.

Reich besetzt war der Garten mit Maschinen und Ackergeräthe aller Art als: Sämaschinen, Nähmaschinen, Kesselmühlen, engl. Howard'sche und deutsche Pflüge aus Sachsen, Hessen-Darmstadt und Frankfurt eingesendet. Ueber- hitten wir die ganze Ausstellung noch einmal, so dürfen wir dieselbe gewiß mit Befriedigung als eine Gelingen betrachten. Das Publikum wußte es auch zu würdigen, und hatte die Ausstellung zahlreich besucht. Für die Gärtner und Landwirthe aber wird diese erste vereinte Ausstellung nicht ohne gute Folgen sein, und wir können hoffen daß in Zukunft

die vereinten Ausstellungen gewiß noch weit Vollkommeneres leisten werden.

Einige schöne Obstsorten, welche in den meisten Sammlungen vorlagen, will ich mir noch erlauben hier anzuführen. Ganz besonders zeichneten sich in prachtvollen Exemplaren aus, unter Äpfeln, die Sommer-, Herbst- und Winter-Calvillen, vorzüglich der Edelkönig, *Calville jaune*, und Stern-Calvil, die Pariser-Rambour-*Reinette*, *Golden noble*, Große Cassler-*Reinette*, Parlers grauer Pepping, Wintergold-Barmäne, Langtons Sondergleichen, Punktirte *Reinette*, Döckels große Gold-*Reinette*, Großer Rambour (Diel) ein prachtvoller rother Apfel, Niesen-Rambour, Kaiser Alexander, *Gloria mundi*, Tyroler Rosenapfel, Engl. grüne *Reinette*, Goldreinetten von Blenheim, *Courpendu gris*, Danziger Kantapfel, Rother Stettiner, *Cardinal rouge*, *Ribston pepin*, *Reinette Baumann*, *Downtons Pepping*, Ananas- und Jorellen-*Reinette*. Von Birnen: *Beurré Diel*, Winterapothekerbirn, Gruntower Winterbirn, *St. Germain*, *Beurré d'Arcenberg*, Schöne und Gute, *Duchesse de Angoulême*, *Captiaumonts* Herbstbutterbirn, *Beurré gris* und *blanc*, Jorellenbirn,

*Virgouleuse*, *Roth* Bergamotte, *Bronzirte* Herbstbirn, *Besy de Chaumontel*, *Besy de la Motte*, *Harbenponts* Winterbutterbirn, *Ambrette d'hiver*, *Duc de Aremborg*, *Incomparable*, *Bergamotte de Parthenay*, *Poire Willermos*, *Colmar*, *Bergamotte Crassanne* und *d'automne*. Von Pflaumen: *Goldtrop*, eine köstliche Frucht, *Imperial* *Ottomann*, *Abricotte rouge* auch sehr schön, ferner sehr große *Reine Claude Bavay* und *Mirabelle tardive* von Nech.

Weintrauben und Pfirsich waren in wenigen schönen Exemplaren vertreten, wie es in diesem Jahre wohl überall vorkommen dürfte.

Julius Fischer.

### Unentgeltliche Abgabe von Keisern der Königin Hortensia.

Die Herrn Roszkowiz und Siegling in Erfurt bieten von der *Reine Hortense* oder Hybride von Laeken junge Halb- und Hochstämme à 10–15 Sgr. an und haben eine Anzahl Keiser gratis zur Vertheilung bestimmt, was hiemit den hierauf Reflektirenden bekannt gemacht wird.

Diese Herren tragen darauf an, daß der Name, den Scheidweiler der Sorte gab „Hybride von Laeken“ bleiben soll.

Ed. L.

### Ueber die *Reine Hortense*.

Nach einem Schreiben des Professor Scheidweiler in Gent an Ed. L.

Erlauben Sie mir Ihnen einige Worte in Bezug auf die Kirche „*Reine Hortense*“, worüber ich so manches in ihrer Monatschrift lese, als Berichtigung des dort vorhandenen mitzutheilen.

Die nämliche Kirche ist von mir im Jahr 1842 in den Verhandlungen des Verh. Gartenbau-Vereins unter dem Namen *Hybride de Laeken*, beschrieben und abgebildet worden.

Diesen Namen hatte ich gewählt, weil die Kirche dem Ansehen nach ein Bakard zu sein schien und weil die Bäume 4–5 an der Zahl im Garten des Schlosses zu Laeken standen. Zwei Jahre später, nachdem meine Beschreibung erschienen war, fand ich im Garten des Herrn Banquier Mathieu in Laeken einen damals vielleicht 30–40jährigen Baum derselben Kirche. Diesen Baum hatte H. Mathieu als ein junges Stämmchen von Löwen erhalten und da ein Name nicht beigefügt war, so nannte der alte Gärtner, der ein Holländer war, die Kirche nach der Königin von Holland *Reine Hortense*. Sie können glauben, daß wenn ich diesen Umstand früher gekannt hätte, ich unserer Kirche keinen zweiten Namen würde zugelegt haben. Alle im königlichen Garten befindlichen Bäume der *Reine Hortense* stammen von diesem alten Baume ab, den ich vor 15 Jahren in seiner ganzen Kraft und Schönheit gesehen habe und der wahrscheinlich noch existirt. Von dort hat auch *de Bavay* seine Keiser geholt, und als ein ächter Handelsmann, dieselbe umgetauscht und von einem von ihm ausgedachten Namen begleitet unter dem Namen *Monstreuse de Bavay* in die Welt geschickt. Außer den Keisern die Herr Hofgärtner Forkel und ich an viele Personen verschickt haben, müssen Sie noch diejenigen zählen die die Hofbeamten heimlich abschneiden und in alle Welt ohne bestimmten Namen versenden. Dieser letzte Umstand mag dazu mit beigetragen haben, daß die Kirche so viele Benennungen erhalten hat. Es versteht sich übrigens von selbst daß die Geschichte von Larosse, mit unserer Kirche nichts gemein hat.

Ueber den Ursprung der *Reine Hortense* hat mir der verstorbene Universitätsgärtner Donkelaer Folgendes mitgetheilt. Ein junger Mann aus Löwen, der bei einem Pferdehändler in Diensten stand und mit diesem Frankreich durchzog, hat den Mutterbaum der *Reine Hortense* im Garten eines Dorfswirthshauses, wo sie mit ihren Pferden logirten, gefunden und Keiser davon mit sich nach Haus gebracht. Von diesen stammt der alte Baum des Herrn Mathieu ab. Ob in Löwen noch alte Bäume vorhanden sind werde ich zu er-

mitteln suchen, ich werde deßhalb an meine vorliegenden Freunde schreiben.

Ueber den wahren Charakter der *Reine Hortense* habe ich nun noch folgendes zu sagen. Im Jahr 1844 hatte ich einige 20 junge aus Samen erhaltene Bäumchen die im vierten Jahr Früchte brachten; alle waren von der gemeinen Bogellirsche (*Cerasus avium*). Im Jahr 1856 trugen in der v. *Mons'schen* Baumshule 34 ebenfalls aus Samen erhaltene Hochstämmchen ihre Früchte. Von diesen gehörten 30 der gemeinen Bogellirsche an, die 4 übrigen waren gewöhnliche schlechte Herzkirchen. Aus dem Vorstehenden können Sie schließen, erstens: daß die *Reine Hortense* französischen Ursprungs sei; zweitens daß dieselbe keine Glaslirsche, sondern eine zufällig von der Natur modificirte verbesserte Bogellirsche ist; drittens, daß wenn andere behaupten aus der *Reine Hortense* ebenbürtige Varietäten erhalten zu haben, ein Irrthum obwalten muß. Denn entweder hat man aus einer verschiedenen Sorte gesät oder die Sache ist überhaupt nicht wahr. Sie wissen übrigens so gut wie ich, daß zufällig aus einem Holzäpfel oder Holzbirne eine feine Sorte entstehen kann, daß aber die Kerne derselben in der nächsten Generation wieder Holzäpfel oder Holzbirnen liefern. Die *Fondante des bois*, ein im Wald gefundener Wildling ist ein Beweis davon.

Ich hatte wohl einen Augenblick vermutet daß in Betreff der *Reine Hortense* eine Kreuzung mit dem Blütenstaub einer Glaslirsche stattgefunden haben dürfte, was mir jedoch unmöglich scheint, insomnehr, da die Steine der *Reine Hortense* so leicht keimen; auch vermischen sich beide Sorten nicht. Um die jungen Stämmchen früh zum Tragen zu bringen, verjehz ich sie zweimal, und jedesmal schneide ich sie ein, d. h. ich führe einen Schnitt von unten nach oben, so daß beide Theile nur mittels eines Stüchden Rinde noch zusammenhängen; dann verbinde ich den Schnitt. Die Verwachsung hat schnell statt. Bei der zweiten Verjehzung im dritten Jahr schneide ich wieder ein.

### Der Catalog der Obßbaumshule

zu Grafenort bei Habelschwerdt in Preuß. Schlesien für 1860 ist wohl einer besondern Besprechung und Erwähnung werth, indem Herr Peider der dortige Obergärtner denselben recht zweckmäßig eingerichtet und sorgfältig bearbeitet hat. Herr Peider gibt nämlich die Sorten meist systematisch geordnet an, dann den Rang die Reife und Dauer, sowie die Bezugsquelle. Letzteres ist sehr wichtig und verdient Nachahmung. Auch die leeren Zwischenräume zu Notizen und Nachträgen sind praktisch. Der Catalog enthält durch alle Obßgattungen sehr schöne Sortimente. Herr Peider wird bei späterer genauerer Prüfung seines Sortiments finden, daß die und da dieselbe Sorte unter zwei verschiedenen Namen vorkommt z. B. pag. 11. 12. Calvilartiger Winter-Rosen-Apfel und Danziger Kantapfel, pag. 13. Goldzeugapfel und pag. 17. Oberdiebs Zuderreinette, pag. 1. der Englische Kantapfel und die Weiße Sommer-Schafsnase u. a. die doch synonym sind. Die Preise sind mäßig gestellt.

Ed. 2.

Herr Gartenmeister L. Schiebeleer in Gelle empfiehlt folgendes Baumwachs, welches zwar warm aufgetragen werden muß, aber bei allen Witterungs-Verhältnissen gut klebt und hält.

Dasselbe besteht aus 2 Theilen gelbem Wachs; 1 Theil Talg, 2 Theile weißem Pech,  $\frac{1}{2}$  Theil Leinöl. Diese Theile sind Gewichtstheile.

Ed. 2.

Vom Pomologischen Institut können für das Frühjahr 1861 sowohl Bestellungen auf Edelreifer, wie auf Wildlinge nicht mehr angenommen werden.

Ed. 2.

### Personalnachrichten.

Unterzeichneter wurde vom Thüringer Gartenbau-Verein in Gotha zum correspondirenden Ehrenmitgliede ernannt, sowie vom Landwirtschaftlichen Verein für den Bezirk Reutlingen zum Vorstände gewählt.

Ed. L.

Herrn Piarre A. Mayer in Althofen wurde für seine Verdienste für die Obstbaumzucht und Unterweisung der benachbarten Lehrer darin, die Anerkennung des K. K. Ministeriums ausgesprochen.

### Correspondenz.

Herrn G. v. F. in D. Besten Dank für Ihren sehr schätzbaren Brief! Die Weiße Wachs R. von Paris non such sind bereits beschrieben; der Grüne Sulderling, sowie Graue Gold-Heinette wären noch angenehm. Sehr gern hätte ich um ein Reis von den feinsten von Ihnen beschriebenen Sorten für den Muttergarten gebeten, wenn es Ihnen nicht zu beschwerlich sein würde.

Herrn L. D. in E. Halten Sie nur Wort mit dem was Sie versprochen haben! Die Winter-Dechantsbirn wird wohl für unsere mitteldeutschen Gärten die beste Winterbirn sein; sie ist jetzt — vom Hochstamm — auch hier löslich. Freundlichsten Gruß!

Herrn Dr. v. B. in S. No. 41. Die Nachrichten über Ihr sehr reiches Obstfortiment im Garten sind sehr interessant und gewiß werden Ihnen dadurch in den nächsten Jahren ebensoviele Genüsse als Belehrungen erwachsen.

Herrn L. D. in P. Für Ihre Beiträge, die schon gedruckt sind, aber wohl erst ins

nächste Heft kommen können den besten Dank und Ihnen einen freundschaftl. Gruß!

Herrn Dr. P. in E. Für die Reiser besten Dank!

Ed. L.

Herrn Pf. M. in A. zur Nachricht, daß wir den Abonnementsbetrag von 4 fl. 12 kr. für die Monatschrift 1861 erhalten haben, wofür wir danken.

Herrn W. in B. danken wir für überfandte 10 fl. öker. W. womit wir den Jahrg. 1860 und 1861 der Monatschrift beglichen haben. Rechnung oder Quittung können wir einer Kreuzband-Sendung nicht beilegen, da laut Postregl. nur Gedrucktes unter Kreuzband befördert werden darf.

Herrn Dr. R. in B. zur Nachricht, daß wir mit Ihrer Zahlung von 11 fl. unser Gut haben bis zum heutigen Tage völlig beglichen haben.

Den 24. Januar 1861.

Edner & Seubert.

### Bitte.

Mit dem dritten Heft der „Abbildungen Württembergischer Obstsorten“ welches das Steinobst enthält und worin 8 Kirichen, 8 Pfäumen, 6 Pflirsche und 2 Aprikosen naturgetreu und sehr gut in Farbendruck ausgeführt abgebildet und beschrieben sind, beschäftigt, erlaube ich mir die Bitte an meine pomolog. Freunde, mir über die Cultur einzelner dieser Sorten im Großen gefällig Mittheilungen in unfrankirten Briefen machen zu wollen. So namentlich über den Kirichenbau im Großen (Werder, Bergstraße, Böhmen) *Reine Clauden* und *Mirabellen bon* in der Gegend von Cronberg u. s. w. — Ich werde diese freundlichen Mittheilungen mit großem Dank entgegen nehmen und würde nur bitten, mir solche in thunlichster Bälde zu senden.

Ed. L.

## I. Der deutsche Pomologen-Verein.

Der Verein zählt jetzt 142 Mitglieder, welche sich in folgender Weise auf die verschiedenen Länder vertheilen:

Preußen . . . . .	60,
Württemberg . . . . .	16,
Oestreich . . . . .	10,
Bayern . . . . .	10,
Rassau . . . . .	6,
Mecklenburg . . . . .	5,
Baden . . . . .	5,
Hannover . . . . .	4,
Weimar . . . . .	3,
Anhalt . . . . .	3,
Hessen . . . . .	2,
Frankfurt a. M. . . . .	2,
Braunschweig . . . . .	2,
Altenburg . . . . .	2,
Sachsen . . . . .	1,
Churhessen . . . . .	1,
Coburg-Gotha . . . . .	1,
Reiningen . . . . .	1,
Holstein . . . . .	1,
Lübeck . . . . .	1,
Oldenburg . . . . .	1,
Luxemburg . . . . .	1.

Außer deutsche Mitglieder:

Rußland und Polen . . . . . 4.

Die Einnahmen beliefen sich bis zum 1. April 1861. auf 210 fl. 25 fr.

Dagegen haben sich die Ausgaben belaufen auf 62 fl. 23 fr., so daß das

liquide Vermögen des Vereins am 1. April betragen hat 188 fl. 2 fr.

Die Ausgaben sind theils für den Druck der Statuten und Verhandlungen, soweit Separatabdrücke nöthig waren, für Porto und sonstige nothwendige Ausgaben, worüber seiner Zeit genauer Nachweis gegeben werden wird.

Der Verein hat durch die Güte des Herrn Superintendent Oberdieck die für dieses Jahr erforderlichen Edelreiser für den deutschen Centralobstgarten in Währingen erhalten und es wird diese Arbeit unter specieller Leitung des Unterzeichneten in diesen Tagen beginnen.

Seit der letzten Anzeige sind folgende neue Mitglieder dem Verein beigetreten u. haben ihre statutenmäßigen Beiträge eingezahlt.

Herr Prof. Dr. Roth in Tübingen.

Der Gartenbau-Verein in Nüruberg.

Hr. Baumschulbes. Keindl in Braunau.

Die Landwirthschaftlichen Vereine in Urach und Tübingen. (Württemberg.)

Außerdem lief von Hrn. Dr. G. Siegel der Jahresbeitrag ein.

Zu der Diels Stiftung sendete Herr Direktor Dr. Zickert 1 Thlr. und Freih. v. Lohbeck in München 10 Gulden ein.

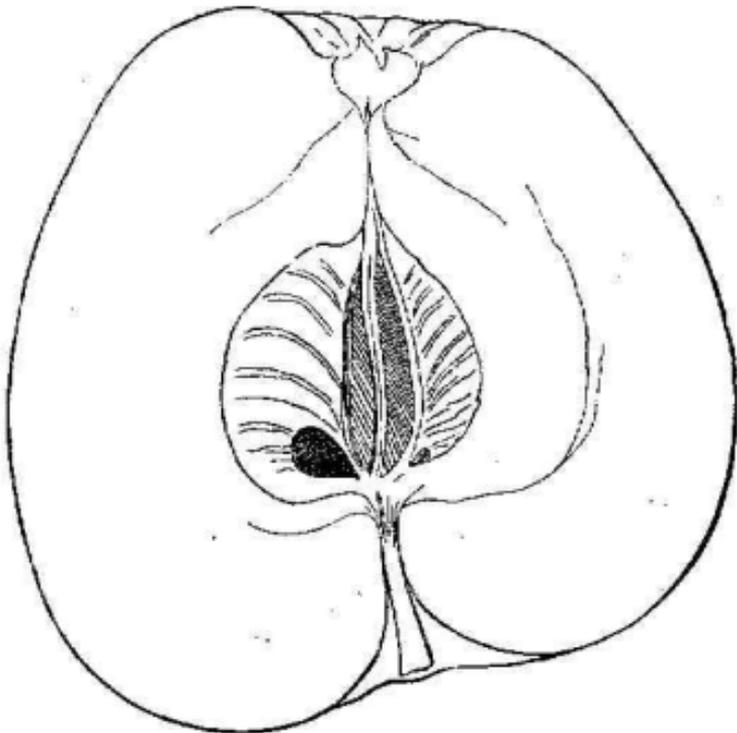
Pomologisches Institut  
in Reutlingen den 18. April 1861.

Der Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins: Ed. Lucas.

## II. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

Maibiers Parmäne.

Mit Abbildung.



Heimath und Herkommen. Der vorstehend von mir abgebildete, vermuthlich neue, wenigstens hier unbekannte, Apfel, stammt von einem Bäumchen in einem Privatgarten in Moritzburg bei Dresden, bermalen einem Schwager des Herrn Handelsgärtner Maibier in Dresden gehörig, welcher diese schöne und gute Frucht im Herbst des Jahres 1860 zuerst auf der hiesigen Obstaus-

stellung auslegte und sodann die Güte hatte mir einige Exemplare derselben zu überlassen. Da sie sich von allen mir bekannten Sorten sehr deutlich und vortheilhaft auszeichnet und weitere Verbreitung verdient, so habe ich derselben, im Einverständnis mit Herrn Maibier, den obigen Namen beigelegt, theils zu Erinnerung an dessen Vater, einen langjährigen Freund von mir und eifrigen

Obstbaumzüchter, theils weil es mir wahrscheinlich ist, daß das Stämmchen doch wohl aus dessen Baumschule stammen dürfte. Ich lasse über das Bäumchen noch das Folgende, nach den Mittheilungen des Herrn Raibier jun., der weiteren Beschreibung der Frucht vorausgehen. — Woher das Bäumchen, welches in diesem Jahre zum erstenmale trug, stammt, ist nicht zu ermitteln gewesen. Es wurde dasselbe vor 8 Jahren auf seinen dormaligen Standort gepflanzt und dürfte ungefähr ein Alter von 16—17 Jahren haben. Es ist dormalen  $3\frac{1}{2}$  Ellen hoch. Die Stärke des Stammes beträgt 3 Zoll im Durchmesser und die Krone hat bei 3 Ellen Höhe eine Breite von  $4\frac{1}{2}$  Elle. — Eine Veredlungsstelle ist nirgends aufzufinden. Der Wuchs ist kräftig, ungeachtet der Boden auf welchem der Baum steht, nur sehr leicht ist und eine felsige Unterlage hat. — Die Zweige stehen licht, nicht dicht beisammen. Die Blätter sind groß und kräftig. Der Baum trug in erster Tracht fünf und dreißig Früchte und gewährte einen sehr schönen Anblick. Herr Raibier ist gerne bereit einen Theil der vorhandenen Pfropfreiser an Obstfreunde abzugeben.

**Gestalt und Größe.** Die obenstehende Abbildung zeigt die nach dem Kelch zulaufende, abgestuht kegelförmige Gestalt der Frucht, welche  $3\frac{3}{4}$  Zoll rhein. in der Breite und  $3\frac{3}{8}$  Zoll in der Höhe mißt.

**Schale und Farbe.** Die Grundfarbe der feinen, glatten und geschmeidigen Schale ist ein schönes Blaggelb, was nach der Sonnenseite immer höher wird und ins gelblich Rothe übergeht,

in welchem sodann, zumal gegen den Stiel zu, streifige Verreibungen mit etwas dunkeltem Carmosinroth zu bemerken sind. Dabei findet man feine braune Punkte auf der Schale, welche im Gelben sehr weitläufig zerstreut, im Röthlichen aber, wo sie roth umflossen sind, deutlicher erscheinen. Bei recht genauer Betrachtung bemerkt man auch im Gelben, weißliche, etwas grün umflossene Punkte unter der Schale.

**Kelch:** breit- und spitzblättrig; grün und etwas weißwollig, halboffen, in der Vertiefung mit feinen Falten umgeben. Eigentliche Stippen sind nicht vorhanden, doch sieht man, wenn man den Apfel von oben betrachtet, deutlich fünf flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, die sich aber im Querdurchschnitt der Frucht kaum bemerklich machen.

**Stiel:** gränlich, in sehr enger und noch etwas grüner, fein rostig-strahliger Vertiefung.

**Kernhaus:** sehr schwach angebeutet, Fächer groß und weit geöffnet. — In der abgebildeten Frucht befanden sich große schöne Kerne, 2—3 in jedem Fache, auch waren noch unvollkommen ausgebildete zu bemerken. In anderen Früchten fand ich dagegen zum Theil verhältnißmäßig kleine, aber sehr volle, runde Kerne.

**Fleisch:** gelblich weiß, ziemlich fein, sehr mürbe, nicht sehr saftig, doch von angenehmen, säuerlich-süß gewürzten, parmänenartigen Geschmack. In späteren Trachten und wärmeren, den Apfelsrüchten günstigeren Jahren, als das vergangene gewesen, dürfte die Frucht wohl noch sehr an Geschmack gewinnen. — Für jetzt dürfte dieselbe als Tafel-

apfel in den zweiten Rang, als Wirthschaftsfrucht aber in den ersten Rang zu setzen sein. — Geruch nur schwach, aber angenehm.

Reifzeit. In dem vergangenen Jahre gegen Ende Oktober und im Monat November, bis in den Dezember sich haltend.

v. Flotow.

### Die Hedwigs-Kirsche. (Müller.)

Heimath und Vorkommen. Diese Weichsel wurde von mir aus dem Kern der Rothen Oranien-Kirsche erzogen. Der Mutterbaum steht in Sandboden auf der Stelle wo er aus dem Kern erwachsen ist. Gestalt platt, rund, über  $\frac{7}{8}$ " breit und über  $\frac{3}{4}$ " hoch, am Stiel etwas vertieft. Der Stiel ist ungewöhnlich, nämlich:  $2\frac{1}{2}$ " lang, dünn, hellgrün.

Anstatt der gewöhnlichen Furche, geht von dem braunen, feinen, in keiner Vertiefung und gewöhnlich nicht in der Mitte, stehenden Stempelpunkt eine, dunkler roth gefärbte, feine Linie nach dem Stiel.

Die Farbe der Haut ist, bei besonnten Früchten, ein schwer zu beschreibendes, marmorirtes Hellroth, welches nach der Schattenseite heller wird, wo die gelbliche Grundfarbe durchscheint.

Das Fleisch ist weißlich, außerordentlich zart und saftreich und von eigenthümlichen, köstlichen, mit keiner anderen Frucht zu vergleichenden Geschmack. Der Stein ist beinahe rund, die Furche, welche sich zunächst dem Stiel merklich erhebt, ist von 2 schmalen Rändern eingeschlossen, die entgegengesetzte Seite hat eine sehr

feine Rante. Die Frucht reift von der ersten Hälfte, bis Ende Juli. Der Baum wächst sehr gesund, macht jedoch nicht lange Triebe, bildet eine kugelförmige, sehr dicht belaubte Krone. Die Blätter am Fruchtholz sind  $3\frac{5}{8}$  bis  $5\frac{1}{4}$ " lang,  $2\frac{1}{2}$  bis  $2\frac{3}{4}$ " breit, an den Sommertrieben  $5\frac{1}{4}$  bis  $6\frac{1}{2}$ " lang,  $2\frac{1}{2}$  bis  $3\frac{1}{4}$ " breit. Die größte Breite des Blattes ist ziemlich in der Mitte, doch mehr nach der Spitze zu. Der Blattstiel ist am Fruchtholz  $1\frac{3}{8}$  bis  $1\frac{3}{4}$ " an den Sommertrieben 1 bis  $1\frac{1}{2}$ " lang mit 1 auch 2 warzenartigen, sehr merklichen Erhöhungen. Das Blatt ist mit kleineren und größeren, regelmäßig abwechselnden, Zähnen versehen, ziemlich stark gerippt und endet in einer langen, schmalen Spitze.

L. Müller.

### Nachtrag zur Beschreibung der Rothen Bergamotte, März- und Aprilheft. S. 67. ff.

Der Reichsgräflich-Perbersteinische Baum- und Gemüsegärtner Herr C. Peicker in Grafenort bei Habelschwerdt, ein ebenso tüchtiger Baumzüchter wie gründlich forschender Pomolog, schreibt mir, daß er die Rothe Bergamotte sehr viel auf Quitten veredelt, weil sie auf derselben vortreflich gedeiht, und daß er sie als Vermittlung für solche Sorten gebraucht, welche auf dieser Unterlage gar nicht oder kümmerlich vorkommen.

Zum Beweise sendet er mir 2 Stämme vorjähriger Veredlung, einen kräftigen Wildling in Kronenhöhe mit Rothen

Bergamotte copulirt, und einen Zwergstamm auf Quitte. In diesem finden sich 2 über 3' lange, sehr kräftige Triebe, an jenem 3 Triebe, ebenfalls kräftig, aber nur 1—1½' lang. Nach dieser Probe wächst die Rothe Bergamotte auf Quitte so üppig, wie von den mir bekannten Sorten nur noch Kronprinz Ferdinand. Hr. P. schreibt mir ferner, daß die Rothe Bergamotte, welche bei ihm viel begehrt wird, in den ranhesten Lagen der dortigen Gebirgsgegend gut fortkommt und jährlich trägt, und theilt mir folgende Synonyme mit: **Beurré Rouge**, Herrnbirne, Zuckerbirne, Rothbirne, Salzburger, Böhmisches Birne. Diese Namen finden sich in einem nicht großen Umkreis, in der Grafschaft Glatz und im Münsterbergschen. Die Rothe Dechantsbirne hat Hr. P. aus Hohenheim durch die Section für Obst- und Gartenbau (Schlesische Gesellschaft) erhalten und sie auf Quitte fortzubringen vergeblich versucht. Auch auf Wildling sämmert sie in Grafenort und hat bis jetzt nur schlechte Früchte geliefert. — Gelegentlich will ich einen Druckfehler in der Beschreibung der Schlesiens Weinbirne S. 71, Spalte 2, Mitte berichtigen. Es soll dort heißen: „die braunen Kerne — sind ziemlich platt“ (nicht glatt).

Breslau den 11. April 1861.

Dr. R. Fickert.

### Einige Synonyme von der Berliner Obstausstellung.

In der Collection der Comice d'horticulture d'Angers finden sich einige Bezeichnungen, die ich mir notirte und hier mittheilen will, weil mancher unter diesen Namen vielleicht neue Sorten erwarten könnte.

**Bovinski** war = Champagner Reinette,  
**Dutsch Mignonne** = Große Casseler Reinette, *Vgl. in. 12 in S. 141*

**Grain d'or** = Kleine Casseler Reinette, *Sy meking*

**Rein. Allemande** = Graue portugies.

Reinette,

**Calville rouge** = Winterpostoph. — Es ist merkwürdig, daß diese Sorte als **Calville rouge** und als **Calv. rouge de Normandie** auf der Pariser Ausstellung ganz allgemein aufgestellt war und unser Echter rother Winter-Calville fast nicht zu finden war.

**Reinette de Spitzemberg** = Orleans Reinette,

**R. d'Amiens** = Grüne Reinette,

**Glorial Parmain** = Adams Parmäne.

Noch will ich hier zufügen, daß die Orleans Reinette in fast allen Baumschulen Frankreichs **Prinzesse noble** genannt wird und die Wintergoldparmané nur als **Reine des Reinettes** bekannt ist.

Ch. 2.

### III. Praktischer Abbau.

#### Etwas über den Weidenbohrer, *Cossus ligniperda*.

Die Worte: „der Baum hat den Wurm“ bezeichnen einen der verdrüßlichsten Zwischenfälle, welche das Geschäft des Obstzüchters — und leider aber nicht selten contrariren. „Er hat den Wurm“ besagt: der Weidenbohrer, *Cossus ligniperda*, hat sich in ihn eingefressen, vielleicht schon so tief, daß ihm nicht mehr beizukommen ist, daß der sonst gesunde fruchtbare Baum kränkt, im Tragen nachläßt und sich lange nicht, möglicher Weise nie mehr, erholt.

Hier thut es vor allem Noth, über die Natur des Verderbers sich gründlich zu unterrichten. Die einschlägige Literatur über den Weidenbohrer findet sich in Rösels Insektenbelustigungen IV Bände 1746—1761. Neu herausgegeben, meist mit den Vinnéischen Benennungen, von Kreemann. f. I. T. 17. Réaumur *Mémoires* Tom. I—VI. 1734—1742. f. I. T. 17. Fig. 1—8. Döfner's Helmer, europäische Schmetterlinge. Fortgesetzt von Treischke. XII Bände; jeder Band mit einem systematischen, nicht aber alphabetischen Register; daher das einzelne Individuum für den der das System nicht kennt schwer zu finden. — Wilhelmi, Naturgeschichte, Augsburg bei . . . Ein ganz populäres Werk, zunächst für Schüler, welches aber die Natur des Weidenbohrers sehr gut beschreiben soll. Lyonnet ist durch die Anatomie desselben berühmt geworden.

Seine Monographie: chenille du Saule 1760, 4. mit meißterhaften Kupferstichen. Endlich Oken Naturgeschichte, Insekten S. 1092. Vesterer sagt: „die Raupe rührt Blätter nicht an; sie lebt in mürben Bäumen, die sie aushöhlt um das Sägmehl zu fressen; man findet sie jedoch auch in gesundem Holz, aber dann nur im Baste, besonders in Weiden und Rüstern. Ende März ist sie vollwüchsig und 3½ Zoll lang, oben glänzend glatt, röthlich braun, jung aber kirschroth, auf dem ersten Ringel zwei dunkelbraune Flecken; der Kopf schwarz, die Seiten und die Unterflächen mattroth. Man kann sie im Sägmehl ohne Schaden 100 Stunden weit mit der Post verschicken. Gibt man ihnen mürbes Holz, so nagen sie sich sogleich ein, machen sich ein Gespinnst aus Fäden und Sägmehl und fliegen nach 3—4 Wochen aus. Die Färbung (des Schmetterlings) ist eben nicht gemacht, um die Blicke auf sich zu ziehen; weißlich grau mit verschiedenen braungrauen Flecken, unten heller grau, auf dem Rücken eine Menge Vierecke bildend. Die Raupe ist unter dem Namen Weidenbohrer (*C. ossus* — Druckfehler für: *Cossus* —) bekannt“. Ich füge diesen Notizen Einiges bei theils nach Mittheilungen einer entomologischen Notabilität, des Herrn Staatsraths von Roser in Stuttgart, theils nach eigenen Beobachtungen. Der Weidenbohrer findet sich allerdings nicht bloß in Weidenbäumen und Rüstern; ich fand ihn beim Abfägen eines Stumpfes im Spätjahr

1856 in einem Sükappelhochstamm vom besten Alter, der aber seit mehreren Jahren sichtlich kränkelte und unfruchtbar blieb: ich erstaunte über den muskulösen, hornhäutigen, Fingers langen und dicken Wurm. In seinem Gange weiter grabend stieß ich auf eine Brut von 5—6 jungen, erst einige Linien langen Würmern hellerer Farbe, wie sie Olen beschreibt. Offenbar war die große Raupe aus einer andern Generation als die kleinen und es hatten wenigstens schon Schmetterlinge zweier Generationen ihre Eier in den Baum gelegt. Nach Olen wären die Raupen erst im März 1857 vollwüchsig geworden. Ich befreite den Baum von den Würmern, die ich fand; aber da er sich immer noch nicht recht erholt hat, sorge ich, er möchte annoch solche Fresser in sich bergen. Außer Apfelbäumen sah ich auch schon Birnbäume von ihm angegriffen; doch Apfel- und Birnbäume nur an Standorten, wo sich in der Nähe keine Weiden befanden. In meinem Pfarrgarten, begrenzt von 3 Reihen sich am Glemsbache hinziehender Weidenbäume, blieben meine Obstbäume durchaus frei von diesem Feinde. Weidenbäume scheinen also — wie dieß auch früher schon gesagt worden ist — in der That Ableiter für ihn zu sein. — Im ersten Jahre lebt die Raupe im Splint; erst im zweiten Jahre bohrt sie sich tiefer ein. Im ersten Jahre erkennt man ihre Anwesenheit keineswegs an einem in die Rinde gebohrten Loch, sondern lediglich daran, daß die Rinde etwas emporgewoben ist oder eine Wölbung macht, wie bei verdampfendem Holze. Untersucht man diesen verdächtigen Punkt sachte mit dem Messer, so erscheint die kleine Raupe

und dieß ist einer der glücklichsten Momente sie zu vertilgen und den Baum vor weiterem Schaden zu bewahren. Wenn einmal ein breites Loch, ein weiter Gang auf der Oberfläche des Baumes erscheint, so ist das ein Zeichen daß der Wurm schon größer geworden ist, daß er schon tiefer innen war und auf seinen launischen Irrfahrten nur gelegentlich wieder von innen nach außen gekommen ist, wo man dann seine Spur erblickt, die bald von innen nach außen, bald in umgekehrter Richtung führt.

Ein eigenthümlicher Geruch verräth seine Anwesenheit. Die Verwandlung in eine Puppe geschieht in einem Gang, und zwar vorne in demselben, wobei sie den Kopf herauss treckt. So war sie oft an den Weidenbäumen zwischen Stuttgart und Cannstatt zu sehen. Zuweilen entfernt sich aber auch die ausgewachsene Raupe, um sich im Boden zu verpuppen. Im Juli sieht man den entwickelten Schmetterling, einen Nachtfalter, am Baume sitzen, an den er seine Eier anbringt. Hr. Staatsr. v. Roser besitzt in seiner Sammlung ein schönes Exemplar desselben.

Die Mittel, dieses schädliche Insekt zu bekämpfen, sind defensiver und offensiver Art. 1) Es fragt sich, ob der Fall, daß, wenn Weidenarten in der Nähe sind, Apfel- und Birnbäume verschont bleiben, allgemein ist. Dann wäre die Anpflanzung solcher in der Nähe der Obstbäume zu rathen. Es wäre interessant, wenn Obstzüchter dieß zum Gegenstand ihrer Beobachtungen und Mittheilungen machten. 2) Es handelt sich besonders davon, daß das Insekt in der ersten, zweiten und vierten Phase seiner Entwicklung

wirkamerer Mittel ich bisher durchaus nicht habe ausfindig machen können, und man bei steter Aufmerksamkeit, und unter wiederholter Anwendung desselben seine Bäume doch in dieser Art gesund erhalten, und ausgewachsene, schöne Früchte von denselben erndten kann, was mir früher durchaus nicht möglich war. —

Bei meinen vielen und verschiedenartigen Anwendungen des mehrberegten Mittels habe ich gefunden, daß dasselbe am besten wirkte, wenn ich die Mischung, auf 2 Pfund Wasser, 1 Loth geraspeltes Quastaholz,  $\frac{1}{4}$  Loth braune Seife und 1 Loth gewöhnlichen Taback machte, und mit dieser gehörig aufgekochten Mischung, an einem schönen trockenen Abende, nach Untergang der Sonne die unteren Blattseiten der mit Blattläusen befallenen Bäume, tüchtig mit einer Pflanzenspritze bespritzte.

War der Baum eben erst von diesen lästigen Gästen befallen, so waren dieselben, nach vorstehend beschriebener Anwendung des Mittels den andern Tag verschwunden; kehrten aber leider nach einigen Tagen, oft auch erst nach Wochen wieder, bis sie nach immer wiederholter Anwendung endlich ganz weggblieben. Anders verhielt es sich aber bei Bäumen, an welchen die Thiere schon einige Tage Zeit gehabt hatten, sich einzunisten, und bei denen die jüngsten Blätter schon anfangen sich zu kräuseln. Hier wirkte das Mittel nur wenig und es mußte ein solcher Baum oft 3 bis 4 Abende hinter einander, mit obiger Mischung bespritzt, am mehrsten befallene Triebe, aber überdies noch in einen Topf getaucht werden, ehe die Blattläuse sich verlieren wollten. Endlich geschah auch dieses zu meiner

großen Freude. Der Baum zeigte, wie sich dieses von selbst versteht, wieder frische Lebenskraft. Leider aber stellte sich gewöhnlich das Uebel auf neue wieder ein, und so habe ich einen Kampf bis in den späten Herbst zu bestehen gehabt. Die viele Mühe, Kosten und Zeit, die diese fortwährende Arbeit machte, brachten aber doch den Vortheil, daß ich sämtliche Bäume gesund erhielt, auch die Früchte gediehen und wurden schön. In Bezug auf Letztere fürchtete ich, daß dieselben nach dem Quastaholz bitter schmecken würden, doch zu meiner Freude war dieses nicht der Fall.

Da mir nun bis jetzt noch kein sichereres Mittel bekannt ist, diese lästigen Thiere von den Bäumen im Freien zu vertreiben, so werde ich, so Gott will, auch in diesem Jahre meine Zuflucht wieder zu obigem Mittel nehmen. Da sich aber auf den Knospen der Bäume im Spätherbste, viele kleine Pünktchen vorfinden, welche mit bloßen Augen kaum zu bemerken waren, so vermuthete ich, daß dieses Eierchen der Blattläuse waren und habe deshalb sämtliche Bäume im Spätherbste, als selbige schon entlaubt waren nochmals gründlich abspritzen lassen, und sobald sie im Frühjahr werden geschnitten und angebunden sein, bin ich Willens, sie sämmtlich wieder abzuspritzen, und gedanke dadurch die Brut schon im Entstehen zu vertilgen. Jedoch glaube ich, daß dieser harte und anhaltende Winter das Seinige auch schon dabei gethan haben wird. Es steht sogar zu befürchten, daß, da wir hier den 7. Januar früh 5 Uhr 23° R. hatten, auch die Bäume werden gelitten haben, denn nach meiner vieljährigen Erfahrung, la-

men der Pfirsich- und Aprikosenbaum, sowie auch die feineren Birnsorten bei 16° bis 18° R., im Januar, ohne Nachtheil durch. Fällt jedoch das Thermometer auf 19 bis einige 20° R., so verlegen unsere Bäume trotz allen Zudeckens, dennoch zu leiden. Mit bangen Sorgen sehe ich daher dem ersten Thauwetter entgegen.

Schließlich erlaube ich mir noch, alle Spalierobst- und sonstige Obstzüchter ergebens zu bitten, wenn Ihnen ein noch wirksameres Mittel gegen die Blattläuse bekannt sein, oder erfunden werden sollte, dieses zum allgemeinen Nutzen gefälligst durch diese Blätter veröffentlichen zu wollen.

Krendsee bei Prenzlau  
in der Altmark  
den 25. Januar 1861.

Wann.

### Noch ein Wort über das Ausfäen der Kerne von Holzbirnen und Holzäpfeln.

In Bergisdorf, bei dem kleinen Städtchen Lobstädt unweit Leipzig gelegen, lebt ein Landmann, Namens Recker, der, mit besonderer Liebe für den Obstbau erfüllt, schon seit langen Jahren eine nicht unbedeutende Baumschule unterhält und mit den darin gezogenen Bäumen einträglichen Handel treibt. Von dem Schreiber dieses darum befragt, ob er denn auch einmal versucht habe Kerne von Holzbirnen und Holzäpfeln auszufäen, antwortete er: „allerdings, er habe es aber bald wieder unterlassen, weil

1) solche Wildlinge sehr langsam und spärlich wachsen,

2) das Holz derselben außerordentlich fest und hart sei und die besten Messer verderbe,

3) die Veredlung viel seltner gelinge, wozu auch die verhältnißmäßig ganz schwache Rinde dieser Wildlinge beizutragen scheine,

4) die veredelten Theile die unveredelten überwachsen, so daß sie durch diesen Uebelstand nicht nur das Auge beleidigen, sondern auch bei starken Winden in den ersten Jahren nach der Veredlung leicht abbrechen“.

Es sind das eben ganz dieselben Erfahrungen, welche auch Ref. zu machen Gelegenheit hatte und von denen er zum Theil bereits früher berichtete.

„Doch“ fuhr Recker fort, „habe ich seit einigen Jahren Kerne von den Früchten eines Holzbirnbaumes gesäet, welche Früchte von denen der gewöhnlichen, ganz kleinen farblosen durch eine hellere, ja, schön gelbe Färbung sich auszeichneten und diese Kerne haben ganz außerordentlich schöne Wildlinge hervorgebracht.“

Somit scheint sich also die früher ausgesprochene Vermuthung des Ref., daß es nämlich wohl verschiedene Sorten von Holzbirnen und Holzäpfeln geben und darin die Lösung des auffallenden Widerspruchs zwischen älteren, norddeutschen und jüngern süddeutschen Baumzüchtern begründet sein dürfte, eine auffallende Bestätigung zu finden.

M. Thome.

## Höchst merkwürdiger Einfluß des Ziegelmehls auf die Fruchtbarkeit von Orangeriebäumchen.

Wenn man Orangeriebäumchen in reines Ziegelmehl oder auch nur in solche Erdmischung pflanzt, von welcher Ziegelmehl bei weitem der vorherrschende Bestandtheil ist, so setzt jede oder doch fast jede Blüthe eine Frucht an, deren Menge man durch Abbrechen vermindern muß, weil sonst das Bäumchen durch zu reichliches Fruchttreiben zu Grunde geht. Auch die kleinsten, unlängst veredelten Bäumchen kann man auf diese Weise mit Früchten zieren; doch prangen diese auf genannte Weise behandelten Bäumchen nicht mit so üppigen dunkelgrünen Blättern; sie sehen im Gegentheil etwas gelblich aus. Demohngeachtet wurde Ref. durch den Anblick zahlloser Früchte bei dem Eintritt in das Glashaus des großen Gartenfreundes, weland Hr. Buchhändler Griesshammer in Leipzig, mit Stauern erfüllt und auf die Frage, wie solche ungewöhnliche Tragbarkeit bewirkt worden sei, theilte der freundliche und dem Ref. wohlwollende Mann diesem das bereits angegebene, einfache Verfahren mit. Ref. wendete es nun selbst bei Orangeriebäumchen an und gewann dieselben Resultate. Auch Cacteen in Ziegelmehl gepflanzt, bedeckten sich über und über mit Blüthen. Dieß bewog Ref. auch eine kleine Obst-Orangerie auf dieselbe Weise zu behandeln. Der Wegzug von seinem früheren Wohnorte und andere ungünstigen Umstände verhinderten die Beendigung des kaum begonnenen Versuchs und zu alt geworden, um ihn selbst zu erneuern, hofft Ref. Andern hiermit

eine Anregung gegeben zu haben. Gewiß wäre es aber auch eine der Agricultur-Chemie ganz würdige Aufgabe zu untersuchen, welche Kraft dem Ziegelmehl zur Hervorbringung solch ungewöhnlicher und auffallender Resultate inne wohne.

Wohl mag es noch manches sogenannte Gärtnergeheimniß geben, das leider, weil es eben engherzig als solches behandelt wird, wieder verloren geht. So hat z. B. Ref. früher einen Gärtner gekannt, der so ganz Ungewöhnliches in der Melonenzucht leistete. Zu Hunderten lagen die Früchte von allen Größen in seinen Beeten, auf denen er erst andere Dinge, als Salat, Bohnen u. gezogen hatte. In diese setzte er die in Vorrath gezogenen, oft sehr vernachlässigten Pflanzen mit vergilbten wenigen Blättern und in einigen Wochen waren die Kästen (Frühbeete) ausgerant und in der üppigsten Vegetation. Man begriff nicht, daß es einer Pflanze möglich sei, diese Masse von Früchten zu ernähren und zur Reife zu bringen, die meist von recht ansehnlicher Größe waren. Oft hat Ref. bei damals die Melonenzucht mit großem Eifer trieb, Kerne derselben Sorten ausgelegt, aber stets nur mit dem gewöhnlichen Erfolge und auf alles Fragen, Bitten und Selbbieten war von dem alten Manne nichts herauszubringen, als: „er nähme gar nichts Besonderes damit vor“. Da er kinderlos war, ist sein Geheimniß wahrscheinlich mit ihm zu Grabe gegangen.

M. Thierm.

*Samstag den 1. 1824*

## Die Pfirsichzucht für den Landmann.

Bekanntlich werden in Deutschland die Pfirsiche in der Regel nur am Spalier und mit Bedeckung im Winter gezogen, und zwar, weil man der Meinung ist, daß die Pfirsiche auf andere Weise unjern Winter nicht aushalten, oder wenigstens keine schönen und wohlgeschmeckenden Früchte bringen.

Als ich meinen Garten im Jahr 1824 kaufte, fand ich in demselben an der, der Morgen- und Mittagsonne ausgesetzten Mauer mehrere junge Pfirsichbäume guter Sorten, namentlich **Admirable**, **Bour-dine**, große Lieblings- und Mattheser Pfirsiche zc. am Spalier. Ich zog sie lange Jahre mit Hülfe eines gelehrten Gärtners fort, bedeckte sie im Herbst mit Bast- und Strohmatzen, erlebte aber an denselben, ungeachtet der vielen Mühe, Arbeit und Kosten, die sie jährlich verursachten, wenig Freude. Fast jedes Jahr fand sich viel von den Frösten getödtetes Holz an den Bäumen, welches weggeschnitten werden mußte, wodurch (wohl auch durch das Beschneiden der jungen Triebe im Frühlinge überhaupt) nicht selten Gummifluß entstand zc. Die Spalierre blieben sehr leer und ich erhielt nur selten, einige wenige, die viele Mühe zc. nicht verhältnißmäßig lohnende Früchte. Ganz besonders waren diejenigen Bäume benachtheiligt, welche ihrer Stellung nach, gleich von der Morgensonne betroffen wurden. Es traf dieß besonders **Bour-dine**, weiße Magdalene, frühe Purpur-pfirsiche. Nach und nach gieng einer dieser Spalierbäume nach dem andern ein, und ich hatte keine Lust, andere an deren Stelle zu setzen, zumal ich damals

auch nicht Zeit hatte, mich selbst mit denselben zu beschäftigen. — In der Folge wurde ich mit einigen Weinbergbesitzern in Loschwitz, einem Dorfe ungefähr eine halbe Stunde oberhalb Dresden am rechten Elbufer, bekannt, und hatte Gelegenheit, mich von der daselbst seit längerer Zeit schon betriebenen Pfirsichzucht ohne Spalier zu unterrichten. So wenig ich auch dieselbe als Muster aufstellen möchte, so gab sie mir doch den Beweis, daß der Pfirsichbaum im Freien in der Regel mehrere Winter in der Umgegend von Dresden und ähnlichen Lagen wohl überstehe, und daß man mit weit geringerer Mühe, als am Spalier bei einiger Auswahl und Aufmerksamkeit recht schöne und gute Pfirsiche und zwar in weit größerer Menge und mit geringeren Kosten erziehen könne.

Man zieht hier nämlich die Pfirsichbäume aus Pfirsichsteinen, läßt die Sämlinge ohne Weiteres, und namentlich ohne Veredlung, buschartig aufwachsen, wobei sie sich von selbst, nach und nach von unten reinigen. Solche Sträucher oder Bäume tragen sehr bald, die Früchte sind freilich, (da hinsichtlich der Steine aus denen sie stammen, keine strenge Auswahl stattfindet, man auch die von selbst im Weinberg aus zufällig abgefallenen Früchten aufwachsenden Bäumchen beibehält,) zum Theil von geringer Güte, zum Theil aber auch von großer Schönheit und Güte, und ungeachtet der Boden nur ein cultivirter Sandboden ist, von ziemlicher Größe. Sie tragen meistens alle Jahre sehr stark, obschon ein so starker Ertrag, wie er im Jahr 1860 stattfand, seit langer Zeit nicht vorgekommen sein dürfte.

Obgleich mir bekannt war, daß viele Obstzüchter die hochstämmige Pfirsichzucht auf freiwachsenden Bäumen gänzlich verworfen und Dittrich Bd. II. S. 314. sagen: „die hochstämmige Erziehung der Pfirsiche im Freien, lächerlich findet“ und meint: „schon der Wind schlage die Früchte vor der Zeit ab;“ so hatte ich doch auch gefunden, daß in den nordamerikanischen Freistaaten, in Pennsylvania, Maryland, New-York u., diese Art der Pfirsichzucht in ähnlicher Weise mit gutem Erfolge betrieben werde. Ich beschloß daher vor etwa 8 Jahren, (als ich mehr Zeit erhielt, mich selbst mit meinen Gärten zu beschäftigen) einen Versuch mit dieser einfachen Erziehung der Pfirsiche, unter den mir nöthig und passend scheinenden Abänderungen zu machen und da die Erfolge sehr glücklich ausgefallen sind, so erlaube ich mir, obgleich die Versuche meinen Verhältnissen angemessen nur im kleinen Maßstab angestellt worden sind, doch die von mir beobachtete Erziehungsweise und die Resultate, welche dieselbe bis jetzt gehabt hat, in Folgendem mitzutheilen. Ich hatte dabei vorzüglich im Auge, daß eine so künstliche und mühevollte Behandlung der Bäume, wie sie die regelrechte Spalierzucht der Pfirsiche \*) erfordert,

\*) Man sehe nur die von S. 492—510 fortgehende Beschreibung der Zucht und Behandlung der Pfirsichbäume in dem von Lipsold unter dem Titel: Taschenbuch des verheiratheten Gärtners übersetzten *Bon jardinier* u. 1834. ein Almanach der jährlich in neuer Ausgabe erscheint die in neuerer Zeit noch weiter ausgebildet worden ist; und *Bon jardinier*. 1855. Tom. I. pag. 291—302. so wird man sich überzeugen, daß eine solche Be-

für den Landmann, für den kleinen Weinbergbesitzer u. nicht brauchbar sei, und bestrebt mich also der möglichsten Vereinfachung.

Von dem Grundsatz ausgehend, daß nur aus Steinen guter Sorten und vollkommener Früchte, welche von gesunden und kräftigen Stämmen herrühren, etwas Gutes hervorgehen könne, und nach meinen Beobachtungen annehmend, daß für unser Klima in Mitteldeutschland nur diejenigen Sorten vorzüglich geeignet sein dürften, welche in gewöhnlichen Jahren längstens Ende August reifen, suchte ich recht vollkommene Früchte solcher edlen Sorten zu erlangen, und ich erhielt solche besonders von der großen Lieblingspfirsiche, der Malthefer, der Wunderschönen und der Magdalenenpfirsich von Volkwiller. Später kamen noch einige Steine von sich sehr empfehlenden mir aber dem Namen nach unbekannteren Sorten hinzu, darunter auch ein Stein einer Pfirsiche mit gelbem Fleisch und ein anderer, in welchem sich zwei vollkommene Kerne befanden, wie man schon, da der Stein aufgeplatzt war, von Außen erkennen konnte. — Leider sind die Zeichnungen der eingelegten Steine nach den Sorten bei mehreren Bäumchen im Laufe der Zeit abhanden gekommen, und ich kann daher nur bei wenigen bestimmen, von welcher Sorte dieselben abstammen. — Bei diesen Versuchen hoffte ich zugleich, wie dieß schon von Schmidberger, Biegel u. a. erprobt worden, manche mehr für unser Klima, und unsere Vegetations-Verhältnisse überhaupt, handlungsweise nur für den Kunstgärtner in der Nähe großer Städte (abgesehen von Allen andern) ausführbar sein dürfte.

geeignete Sorte erziehen zu können. — Ich verfuhr dabei folgendermaßen. Ich legte die Steine, nachdem die Früchte völlig reif und das Fleisch verzehrt worden, in Blumentöpfe in leichte lockere Erde oder in feuchten Sand, welche den Winter über in einer mäßig geheizten Stube stehen blieben und feucht erhalten wurden. Im Frühjahr hatten die meisten bereits gekimt, ja zum Theil schon Blätter getrieben und wurden nun, ohne Abtheipen der Hauptwurzel, ins freie Land auf eine Kabbatte gesetzt. Nachdem sie hier zwei bis drei Jahre gestanden und größtentheils schon getrieben hatten, versetzte ich acht derselben im Frühjahr mit möglichster Schonung der Wurzeln und womöglich mit einem Ballen Erde, an den jedem Bäumchen bestimmten Ort. Nur einer davon gieng später ein, die übrigen wuchsen sehr freudig und kräftig in die Höhe und zeigten nach 3 bis 4 Jahren, (also im fünften bis siebenten Lebensjahre) ihre Früchte zum ersten Male und hatten sämmtlich eine Höhe von 12—15 Fuß erreicht. Im Jahr 1858 hatte ich das Vergnügen, dem bekannten großen Baumzüchter, Herrn Clemens Rodt zu Sterkowiz bei Soaz zur Zeit der Reise der Pfirsiche meinen Garten zu zeigen und derselbe äußerte sein Erstaunen über die Menge der Früchte, welche schon damals fünf der zuerst tragbar gewordenen Bäume zeigten, deren Aeste sämmtlich hatten gestützt werden müssen, um die Last der Früchte tragen zu können. Derselbe war auch so gütig mir zu weiteren Versuchen Früchte von den besten Sorten seiner reichhaltigen Sammlung von Pfirsichen zu übersenden, von denen auch auf die

obige Weise behandelt, viele sehr schön leimten und wuchsen und dermaßen im dritten Jahre stehen, so daß ich also in den nächsten Jahren Früchte davon erwarten kann. Ich nenne von diesen Mutterfrüchten vorläufig nur: *Georg IV., Souvenir de Java, Noblesse, Cardinal Fürstenberg, Madelaine tres fructueuse etc.* — Jeder Sorte, welche bisher trug, habe ich zu besserer Bezeichnung einen Namen gegeben, und zwar der zuerst tragenden: *General Flotow*, den folgenden: *Frau von Brause, Lubmille, Caroline, Luise, Emma und Auguste.* Im vergangenen Jahre 1860 zeigten sich wieder mehrere Sorten zum erstenmale und wurden: *Gräfin Fontana, Sophie, Geheimerath, und Frau von Sittmann* genannt. Davon trugen die ersten drei schon im vierten Sommer ihres Lebens und zwar die zuerst genannte gleich zum erstenmale wenigstens drei Schock sehr schöne und gute Früchte; die anderen zeigten für's Erste nur einige aber auch gute Früchte. Nur ein Baum trug einige unvollkommene (wahrscheinlich mehr Wärme als dieses Jahr gewährte,) verlangende Früchte, und blieb deshalb noch unbenannt. Die, *Geheimerath*, benannte Pfirsich ist aus dem obenerwähnten Stein einer Pfirsich mit gelbem Fleisch, (wahrscheinlich der gelben Pfirsich) entstanden, und besitzt auch wieder ein gelbes, wohlgeschmeckendes Fleisch; doch waren die Früchte noch etwas klein. — *Sophie* ist aus einem der Zwillingsterne des obengebachten Steins erzogen. Das aus dem anderen, etwas schwächeren Zwillingstern entstandene Bäumchen ist etwas kleiner und hat noch nicht getragen. Hatten meine aus Steinen freiwachsend

erzogenen Pfirsichstämme schon früher und namentlich 1858 stark getragen, so übertraf doch ihre Fruchtbarkeit im vorigen Jahre, nicht nur das zuerst genannte Jahr, sondern überhaupt Alles, was ich von der Tragbarkeit dieser Obstart je gesehen habe. Von den oben genannten sieben in voller Tragbarkeit gestandenen Bäumen habe ich nach und nach weit über 100 Schock der schönsten Früchte abgenommen; von jedem Baume durchschnittlich also wenigstens 14 Schock. — Ich erlaube mir nachstehend von zwei dieser Sorten Abbildungen und Beschreibungen zu geben, wobei ich aber zu beachten bitte, daß ich die Größe der Früchte gewiß bedeutend hätte vermehren können, wenn ich Blüthen oder junge Früchte hätte ausbrechen wollen. Da ich aber beabsichtigte, die Pfirsichzucht auf die möglichst einfache Weise zu betreiben, so habe ich auch davon gänzlich abgesehen, sowie von jeder Art künstlicher Düngung. Ich muß aber über meine Behandlung der Bäume noch etwas hinzufügen.

Nach Verpflanzung der jungen Bäume an Ort und Stelle, ließ ich dieselben, wie in den folgenden Jahren völlig frei aufwachsen und beobachtete dabei nur die einzige Regel, nur trocken gewordenenes Holz wegzuschneiden, den Schnitt aber nie in frisches, sondern immer nur in trockenes Holz zu führen und also einen Stumpf des trockenen Holzes stehen zu lassen, indem durch den Schnitt ins frische Holz leicht Gummifluß veranlaßt wird, wozu die Pfirsichbäume, wie bekannt, sehr geneigt sind. Uebrigens lasse ich also die Bäume völlig frei wachsen. Sie haben daher Anfangs meist ein strauchartiges Aussehen, reinigen sich aber selbst

balb von den unteren schwachen Zweigen. Allerdings bilden sie nicht immer einfache Hochstämme, sondern theilen sich öfters bald in zwei oder mehrere Hauptäste (behalten daher ein buschartiges Aussehen) gehen aber schnell und schön in die Höhe, und haben bei mir (was aber wohl zum Theil in der etwas eingeschlossenen Lage des Gartens und der zu gedrängten Stellung der Bäume beruht) schon öfters die Höhe von 20 Fuß erreicht, was in den Looschwitzer Weinbergen nicht der Fall ist. — Kommt es aber vor, daß demohngeachtet aus Versehen in frisches Holz geschnitten worden, oder wegen Bruch eines Astes zc. in solches geschnitten werden muß, oder entsteht Gummifluß in Folge einer zufälligen Verwundung zc., so verjäume man nicht, die Wunde nach vorheriger Reinigung von Gummi, mit Steinkohlentheer zu bestreichen, und um das weitere Fließen desselben zu verhüten, etwas Sand oder Erde darauf zu drücken, wodurch sich schnell eine Kruste bilden wird. Sollte die Wunde sehr groß sein, so muß man von Zeit zu Zeit den Anstrich in obiger Weise erneuern. Zeigt sich bei irgend einer oft unmerklichen Verletzung bedeutender Gummifluß, so ist es öfters schwierig, die betreffenden Stellen, ohne die Verletzung der Rinde zu vergrößern, von dem ausgeflogenen klebrigen Gummi gehörig zu reinigen. In solchen Fällen wäsche man die gedachten Stellen mit irgend einer schwach säuerlichen Flüssigkeit, oder man reibe sie mit zerdrückten Sauertampferblättern (von *Rumex acetosa* oder *acetosella*) welche schon Dittreich II. 307. empfiehlt, und es wird sich das Gummi sofort sehr leicht lösen

und entfernen lassen, und überstreiche dann die Stellen mit Steinkohlentheer.

Bei mir ist es durchaus nöthig die Pfirsichbäume mit ziemlich hohen Pfählen zu versehen, was aber in den Weinbergen gewöhnlich nicht stattfindet; auch machte es die große Menge der Früchte, welche meine Bäume seit mehreren Jahren trugen, um das Brechen oder Abschlagen der Aeste zu verhindern, erforderlich, dieselben außerdem noch mit mehreren Stützen zu versehen, welche aber nach Vollendung der Erndte wieder beseitigt werden. Um hierbei das Reiben der Bänder an den Aesten zu verhüten, habe ich mich, mit vielem Vortheil, der Unterlage eines Stückes alten Wachstuchs (die bestrichene Seite nach dem Baum gelehrt) bedient.

Bei dieser einfachen Behandlung ist mir bisher nicht nur kein Pfirsichbaum eingegangen, sondern es ist auch nichts an denselben erfroren, (auch in dem vergangenen, für manche Gegenden so nachtheilig gewordenen Winter 18<sup>00</sup>/<sub>61</sub> nicht,) obgleich ich die frei ausgewachsenen Bäume auf keine Weise gegen die Kälte geschützt habe. Nur bei einigen Stämmen, welche an der südlichen Mauer meines Gartens stehen, wo sich sonst Spaliere befanden, lasse ich die Stämme im Winter mit einigen Brettern gegen die Sonnenstrahlen schützen. — Ich verweise hierbei auf **Cadet de Veaux** Anführen: „daß im Jahre 1809 alle auf Montreuil'ser Art gezogene und geschnittene Pfirsichstämme in der Umgegend von Paris, ungeachtet aller Vorsichtsmaßregeln erfroren, während die nach seiner Art ungeschnitten gelassenen, nur nach seiner Methode des *Bogenbiegens* (*arcure*) gezogenen Bäume

völlig vom Froste verschont blieben.“ Vergl. **Cours complet d'agriculture pratique etc. par Rozier. T. V. pag. 273. 2c.**

Obwohl nun meine Versuche noch keineswegs umfassend und langdauernd genug angestellt sind, so wollte ich doch bei meinem hohen Alter nicht anstehen den Freunden der Obstzucht meine Erfolge bei dieser einfachen Behandlung mitzutheilen, in der Hoffnung, daß vielleicht einer oder der andere sich dadurch veranlaßt finden dürfte, bereits in dieser Hinsicht gemachte Erfahrungen bekannt zu machen, oder ähnliche Versuche anzustellen und die Resultate mitzutheilen. — So ungenügend aber auch meine Versuche noch sind, so glaube ich doch folgende Schlüsse vor der Hand aus denselben ziehen zu dürfen:

1) Ein vollkommener Stein einer guten Pfirsichsorte von einer völlig ausgebildeten und reifen Frucht, gibt (wie auch schon Schmidberger, Liegel u. a. gedenken, und man besonders auch in Nordamerika erprobt hat) in der Regel, auch ohne weitere Vereblung eine gute Frucht, welche, wenn sie auch der Mutterfrucht nicht völlig gleich sein sollte, doch sehr viel Aehnlichkeit mit derselben hat. Ich glaube dieß aus den oben genannten 10 Sorten, — obgleich ich, wie gedacht, von keiner derselben die Mutterfrucht speciell, sondern nur die Mutterfrüchte überhaupt angeben kann, im Allgemeinen, nämlich insoweit, daß sie, wie die Mutterfrüchte zu den wolligen Pfirsichen mit großer Blüthe und abblättern Stein gehören, und daß die aus dem Stein einer Pfirsich mit gelbem Fleisch erzeugene Frucht, auch

gelbes Fleisch besitzt, folgern zu dürfen. Vorberhand kann ich daher die Erfahrungen von Schmidberger, Diegel u. a. in so weit bestätigen, und werde nicht ermangeln, wenn die Sämlinge, von denen ich die Pfirsichsorten der gelegten Steine kenne und genau bezeichnet habe, tragen werden, das Weitere mitzutheilen. — Der Einfluß des Bodens, Standorts, Klimas und der Jahreswitterung auf die Pfirsichfrüchte, ist aber natürlich nicht zu verkennen. Gewiß verdanken viele verschieden benannte Früchte ihre Verschiedenheit nur den obigen veränderten Verhältnissen, wenn auch leider, wie bei unseren Obstsorten überhaupt, noch nicht ausgemittelt ist, in wie weit und in welcher Art die Veränderung des einen oder anderen Vegetations-Verhältnisses, Einfluß auf die Früchte äußert. — Da aber in unseren Gärten gewöhnlich mehrere Sorten Pfirsiche einander nahe stehen, so kann es freilich auch nicht fehlen, daß zuweilen durch Uebertragung des Samensstaubes einer Sorte auf die Blüthe einer andern, Bastarde aus zwei Sorten entstehen, obgleich dieser Fall, namentlich bei unseren Pfirsichzuchten, wohl seltener vorkommen dürfte, als man vielleicht glaubt.

Sollte man mir gegen das Vorstehende einwenden, daß man aber doch in den Boshwizer Weinbergen, wo die Zucht der Pfirsiche aus den Steinen ohne Veredlung schon seit längerer Zeit stattfindet, auch viele schlechte werthlose Sorten erzieht; so erlaube ich mir zu bemerken, daß dieß nicht wohl anders sein kann, weil man nicht dafür sorgt, nur die schönsten Früchte der besten Sorten zur Fortpflanzung durch die Steine auszuwählen.

2) Die Pfirsiche — natürlich mit Ausnahme der späten, erst im September reifenden Sorten, — läßt sich bei gehöriger Auswahl der Sorten, im mittleren Deutschland in den Flußthälern und Niederungen, recht wohl im Freien und ohne Spalier, frei wachsend erziehen.

3) Der aus dem Stein so erzogene Pfirsichbaum trägt längstens im 6ten Lebensjahre, unter günstigen Umständen schon im 4ten (wie auch schon Schmidberger IV. s. Beitr. S. 86. erwähnt,) also jedenfalls bei Weitem früher, als andere unserer Obstbäume. — Ein solcher freiwachsender Baum trägt aber auch bei Weitem stärker, als dieß am Spalier der Fall ist.

4) Die auf diese Weise erzogenen Früchte sind zwar nicht so groß, als die am Spalier, mit Hülfe des Abkneipens der Triebe, des Ausbrechens der jungen Früchte u. erzogenen, ließen sich aber mit Anwendung dieser Hülfsmittel, wenn es darum zu thun ist, leicht vergrößern. Auch auf lockeren, aber recht kräftigen Boden stehend, würde dieß der Fall sein. Meine Bäume stehen auf aufgeschütteten, cultivirten Sandboden, der im Untergrund sehr verschiedenartig geschichtet ist und auf der Oberfläche leicht eine harte Kruste bildet. Ich lockerte denselben von Zeit zu Zeit, mehrmals im Jahre auf, düngte ihn mit kurzem, verrotteten Dünger aller Art und begieße ihn in trockener Zeit, wenn es an Regen fehlt, womöglich mehrere Male tüchtig, bis etwa 8 bis 14 Tage vor der Reifezeit der Früchte. — Im Geschmack stehen meine Früchte schwerlich hinter den Spalierfrüchten hiesiger Gegend zurück, was sich besonders

auch in dem Jahre 1860; das im Allgemeinen Mangel an gehöriger Wärme hatte, zeigte.

5) Im Allgemeinen habe ich sonach dasjenige bestätigt gefunden, was der *Bon jardinier* nach der Uebersetzung von Lippold schon 1824. S. 487. sagt: „Im Ganzen genommen gibt der Pfirsichbaum aus Steinen gezogen, recht gute Früchte, wenn man schöne Sorten säet, wie die Große Lieblingspfirsich und die Wunderschöne, so findet man selten eine einzige schlechte Frucht unter einer Menge von Sämlingen.“ — Dasselbe wird im *Bon jardinier* von 1856. (der neuesten Ausgabe, welche mir vorliegt I. 327.) bestätigt.

Wenn auch an dem zuerst angeführten Orte S. 491. als Erfahrung der Gebrüder Baumann in Vollwiller angeführt wird: „daß aus Pfirsichsteinen gezogene Bäume durchaus empfindlicher gegen die Kälte und dem Harzfluß mehr unterworfen, überhaupt weniger dauerhaft seien;“ so übersehe man doch nicht, daß schon *Pirrolle* ebend. bemerkt: „weil jeder veredelte Baum durch die Veredlung an Kraft und Dauer leidet, so möchte ich Wildlinge u. haben. Ich würde mir ächte, aus guten Steinen gezogene Kernstämme zu verschaffen suchen. Ich würde den von der Wurzel aus ächten Bäumen mehr Kraft und Dauerhaftigkeit zutrauen, weil sie noch ganze unverstümmelte Bäume sind, während bei den andern, Stamm und Krone nicht immer in friedlicher Ehe leben u.“ und S. 492. hinzufügt: „Obgleich es natürlich ist, daß ein Baum von einerlei Natur und einerlei inneren Bau, mehr Festigkeit und Stärke hat, als ein aus

zwei Stücken zusammengefügter, so wird man doch noch lange die veredelten Bäume vorziehen. Ich lasse das Warum? errathen u.“ — Nach meinen Beobachtungen muß ich mich dem Letzteren anschließen \*) und heute noch besonders darauf hin, daß durch den Wegfall des Schneidens in frisches Holz, auch die Veranlassung zum Gummifluß vermieden wird. — Die veredelten Stämme, welche früher in meinem Garten am Spalier gezogen wurden, gingen ungeachtet des Schutzes im Winter, nach 6—10 Jahren alle nach und nach ein, ohne je eine bedeutende Erndte geliefert zu haben, während nicht nur die aus den Steinen erzogenen und bereits tragbar gewordenen Stämme, sondern auch sämmtliche vorhandene junge Bäumchen bis jetzt völlig gesund geblieben sind, obgleich sie, wie schon oben bemerkt, im Winter auf keine Weise bedeckt worden sind und haben auch den vergangenen sehr harten Winter glücklich und ohne irgend eine Spur des Frostes überstanden.

6) Wie bei andern Obstfrüchten, namentlich den Äpfeln und Birnen, gibt die erste Frucht eines Pfirsichbaumes noch kein richtiges Bild der folgenden Früchte. Die erste Frucht kann nicht viel versprechen, in späteren Trachten sich

\*) So sagt auch schon v. Mons in seinem *Catalogue descriptif abrégé 1828, P. XL:* „Le pecher de noyau, étant élevé au vent, n'a pas plus besoin d'être dépouillé de bois que d'être éclairci dans son fruit; à la troisième année, il ne pousse plus que de courtes branches (?) qui rapportent sans discontinuer, et quelque soit le nombre de ses fruits, le plus petit n'est pas moins savoureux, que le plus gros; la chair des pêches de semis reste longtemps transparente et verdâtre.“

aber noch so verbessern, daß sie würdig wird, beibehalten zu werden. Ist aber die Frucht der ersten Tracht schon gut, so läßt sich erwarten, daß sie in den folgenden sehr gut, vielleicht ausgezeichnet werde. Man muß also etwas Geduld haben und nicht eine weniger gute erste Frucht gleich verwerfen.

7) Wenn man weiß, welche Mühe und Arbeit (ja man kann sagen Kunst) regelrechte Pfirsich-Spalierre oder auch künstlich gezogene und geschnittene Pfirsich-Pyramiden (vergl. Schmidberger a. a. D. S. 88. f.) — welche letztere in hiesiger Gegend meines Wissens nicht vorkommen — erfordern; so wird man nicht verkennen können, daß die Zucht der Pfirsiche am Spaliere u. nur für den Kunstgärtner, nicht für den Landmann geeignet ist, wohl aber wird derselbe nach der beschriebenen einfachen Art und Weise in seinem Garten Pfirsiche erziehen können, sei dieß nun für seinen eigenen Verbrauch oder zum Verkauf in nahe gelegene Städte. — Bei den jetzigen Erleichterungen und Verbesserungen der Transportmittel lassen sich auch diese Früchte bei angemessener vorsichtiger Verpackung ziemlich weit transportiren, wie ich selbst erprobt habe.

8) Sollte es aber auch der Fall sein, daß aus den Steinen gezogene, frei und ohne Schnitt erwachsene Pfirsichbäume, wirklich, wie einige \*) behaupten, weit

schneller wieder eingiengen als veredelte und im Schnitt erhaltene, was, wenn es wirklich der Fall sein sollte, nur in der größeren Fruchtbarkeit seinen Grund haben könnte; so würde doch der frühzeitiger Abgang durch die vorhandene und bald tragbar werdende Nachzucht, sehr schnell wieder ersetzt werden können und es dürfte wenigstens für viele Fälle und Verhältnisse die angegebene einfache Zuchtungs-Methode sich empfehlen.

Ich lasse nunmehr die Beschreibung und Abbildung von zwei der aus Steinen erzogenen, schon seit einigen Jahren erbauten Pfirsichsorten hier folgen:

#### Pfirsich Auguste.

Haut: ziemlich stark, wenig- und feinvollig.

Farbe: blaß gelblich grünlich, mit ziemlich starkem rothen Backen auf der Sonnenseite, der sich fein roth punktiert in die Schattenfarbe verliert.

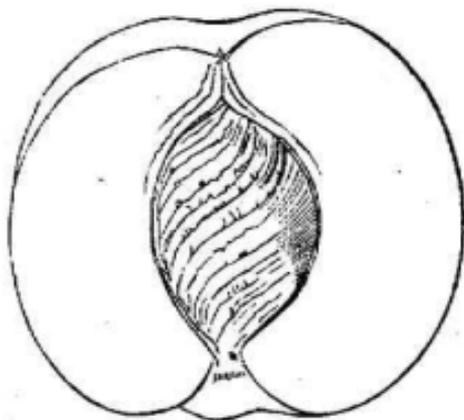
Gestalt und Größe. Etwas niedergedrückt, rund, 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Zoll sächs. hoch und 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Zoll breit, mit einem kleinen schwärzlichen Spitzchen oben in der leichtesten Vertiefung. Die Furche, welche die Frucht theilt, ist sehr deutlich.

Fleisch: fast weiß, nur wenig in das Grünliche fallend, vom Stein leicht löblich, wohlschmeckend, wenig säuerlich.

er an günstigen Standorten als Standbaum gedeibe, — das Beschneiden. — Auch sagt Regel im allg. Gartenbuch Bd. I. S. 255. in Beziehung auf alle Fruchtbäume: Allgemein gültig ist die Regel, daß ins Holz wachsende Bäume weniger Blüten bringen und daß umgekehrt schwächlich wachsende Pflanzen oft so reichlich blühen, daß die Holzbildung unterdrückt und die Pflanzen dauernd geschwächt werden. —

\*) Unter denen, welche der gegentheiligen Ansicht sind, nenne ich hier nur noch Knight. Nach London Encyclopaedia I. 930. widerspricht derselbe bei der Pfirsichzucht aus Steinen, durch welche seiner Meinung nach, man den Pfirsichbaum auch dem englischen und irischen Klima werde anpassen können, so daß

Der Stein ziemlich stark gefurcht. | vorhergehenden Jahren früher.  
 Reifzeit: im Jahre 1860 erst in der | Blüthen: blaß rosenroth, groß, und  
 letzten Hälfte des September; in den | die Blumenblätter rund.



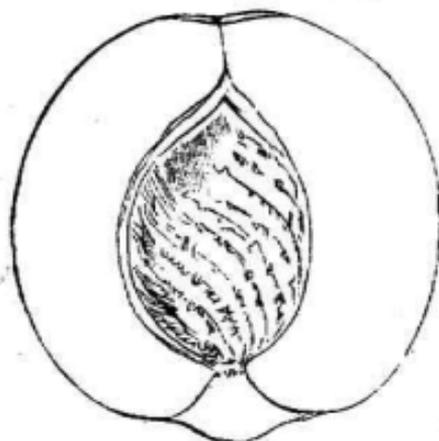
Pfirsich Auguste.

**Pfirsich Emma.**

Farbe: weißlich, blaß grünlich, mit  
 einem stark rothen, fast in's Schwarz-  
 liche verlaufenden Backen.

Haut: ziemlich stark, fein sammtartig,  
 wollig.

Gestalt und Größe:  $2\frac{3}{8}$  Zoll sächs.  
 hoch und etwas weniger,  $2\frac{1}{4}$  Zoll  
 breit, aber hochaussehend, im Vergleich  
 zur vorhergehenden. — Oben mit  
 einem kleinen Spitzchen in einer seichten  
 Vertiefung. Die Rinne ist sehr flach.



**Pfirsich Emma.**

Fleisch: fein, weißlich mit grünlichen  
 Adern, am leicht ablösbigen Stein  
 etwas geröthet, oder vielmehr mit  
 rothen Adern durchzogen; hat bei ge-

höriger Reife sehr wohlschmeckenden  
 Saft. Die Höhlung in welcher der  
 Stein liegt, ist sehr merklich größer,  
 als der letztere.

Reifzeit: im vorigen Jahre erst Anfangs October, am spätesten von allen meinen Pfirsichen (obchon ihr Standort günstiger ist als mancher andere und besonders der zuerst aufgeführten) in andern Jahren aber weit früher. Blüthen: blaß rosenroth, groß und die Blumenblätter vollkommen rund.

Man wird bemerken, daß beiderlei Früchte sehr viel Aehnlichkeit mit einander haben und ich hege die Vermuthung, daß beide von einer und derselben Sorte und zwar von der Großen Lieblingspfirsich, abstammen dürften.

v. Flotow.

### Zur Obstzucht.

Beantwortung der Frage 1) über Obstbau der Selbstbeuger Versuchsanstalt.

Von Karl Wagner, Private zu Bingen.

„Unter welchen Umständen wiegt der Nutzen der Obstbäume in freien Feldanlagen den Schaden der Bodennutzung auf?“

1) Wenn der Ertrag so oft wie möglich reichlich genug, im Besonderen aber noch dann, wenn Obst eine erhebliche Aushilfe für Mißerndten in Getreide und Hackfrüchten bieten kann. Kennt man nicht Fälle, daß 1—2 Bäume, besonders fruchtbar, mehr Zinsen eintragen als das ganze Feld? Auch der gesunde Stamm als Werkholz fällt noch in die Waagschale.

2) Wenn der Feldschutz der musterschnellsten, so daß nicht allein der Ertrag gesichert, sondern auch dessen höchste Güte erreicht werden kann.

3) Wenn die Verwendung des Obstes die tüchtigste in Bezug auf Sorte und auf

Wirtschaftsverhältnisse, Abfuhr, längere Aufbewahrung.

Unsere Frage beherrscht überhaupt unsere ganze Obstzucht im Felde, auch Garten. Sie ist die wichtigste der ganzen Pomologie. Sie begründet oder verwirft die Existenz der Bäume für's Feld.

#### I.

Es wird hier über Einträglichkeit, Eignung für Standort der Art und Sorte, wie wichtig dieß auch, als schon vielfach besprochen, weggegangen. Es gibt Obstbäume, die fast jedes Jahr oder doch jedes zweite Jahr, hinreichend, ja überreich tragen. Die dieß bewirkenden, nur selten zu beschaffenden Bewandnisse haften neben der Gesundheit des Baumes — am Standorte. Der nöthigen Kürze wegen müssen wir auch dieß hier unerörtert lassen. Der Schwerpunkt unserer Frage liegt darin: Wie ist der einmal im Felde u. ausstehende Obstbaum in günstige Erträge zu versetzen und darin zu erhalten; wie ist Obst durch unser Zutun überall — zu machen — da, wo es, selbst das Vorhandensein der einschlägigen Bedingungen von Boden, Lage, Stelle, Kräftigung, vorausgesetzt, bisher nur zu schmalen und nur zu oft gar keinen Erträgen gekommen ist, so daß selbst bei günstigem Blüthewetter sich der Ertrag nicht einstellte? So lange diese Frage nicht praktisch gelöst, steht der Obstbau noch auf derselben Stufe, wie früher der Bau der Wiesen vor dem System der Planirung, Berieselung, Entwässerung, Ausmerzung schlechter Pflanzen. In der That steht, im Allgemeinen, keine Baupflanze so sehr zurück in der ihr zukommenden Cultur, und ist darum keine Ertragspflanze so ungewissen

Ertrages, als der Obst- vorab der Apfelbaum.

An der Rebe gehen jedes Jahr ein Duzend Arbeiten und mehr vorüber; am Obstbaum keine oder meist negative d. h. solche, die entweder wegen ihrer Unrichtigkeit oder Unvollständigkeit den Ruin herbeiführen, deren Ursache sich wegen ihres langsamen Fortschreitens dem Verständniß entzieht, und darum oftmals mißkannt wird, wie denn auch schon an und für sich Holzpflanzencultur eine tiefere Kenntniß voraussetzt als die Cultur einjähriger Culturpflanzen. Der Arbeiten am Obstbaume gibt es aber der außergewöhnlichen ebensoviele oder mehr als der gewöhnlichen, und jede derselben hat aus dem Verständnisse ihrer Nothwendigkeit zu entspringen.

Zugegeben, daß manche Bäume, nicht auf dem sie in Wuchs und Ertrag fördernden Boden stehend, so u. a. Birnbäume auf flachgründigem und trockenem, armem Boden dürrig bleiben: — oder in Lagen, wo sie, je nach ihrer Sorte, dem Zweigschorfe oder Grinde und zwar an nassen wie trockenen Stellen, ein trauriges ruinenartiges Ansehen behalten, und daß manche Sorten notorisch ein wärmeres Klima der Stelle verlangen, so stellt sich doch als Mehrheit heraus: daß die Obstbäume des Feldes und selbst noch der meisten Gärten in Bezug auf Gesundheit und Ertrag zurück stehen:

1) Durch die Handlungen und Unterlassungen, durch welche Selbstsucht, Klein- und Lichtblättrigkeit, Wipfeldürre entstehen. Der Tod von Aesten und Bäumen, in den drei letzten dürrigen Jahren in so vielen Gemeinden auffallend und großartig, ist davon hauptsächlich die

Folge; ja die gar nicht oder wenig behandelten Bäume selbst noch auf den trockensten Böden bewiesen dieses durch guten Zustand und Erträge. Ein verhältnißmäßig kleiner Theil Abgang nur fällt gewissen Insektenarten zur Last, die entweder aber durch eben diese Siechheit angelockt den Ruin vollenden, worauf sie selbst von der Natur angewiesen erscheinen, oder selbst gesunde Bäume betreten, wenn sie keine leidenden mehr vorfinden, nachdem sie sich zuvor auf solchen über die Massen vermehrt haben. Auch auf die Ursachen dieser Krankheiten und Rückgänge näher einzugehen fehlt hier die Zeit.

2) Durch eine Reihe andrerweiter Obstbaumfeinde, hier insbesondere solche, welche die Erträge verheeren oder entwerthen. Sie setzen entweder einer Baumart allein oder mehreren zugleich zu und letztere sind einer Art feindlicher als einer anderen. Jede deren für sich ist auch nicht alle Jahre gleich häufig. So verdanken wir die großen allgemeinen Obsterbste von 1858 und 1860, obgleich nicht allemal (1860) die Blüthezeit besonders günstiges Wetter gehabt, lediglich dem fast allwärts an gänzlichem Fehlen grenzenden Ausbleiben von, die Blüthe insbesondere benachtheiligenden 3 Insekten-Arten, die in manchen Gemeinden meines Kreises den Obsterbst von 1849 bis 1858, also während neun Jahren, sehr schmal, ja ganz ausfallen gemacht, nämlich der Abwesenheit —

a) des Frostspanners, der letztlich von 1851 bis 1855 verheerte, 1856 aber zu früh aus dem Ei getreten, erstor oder verhungerte in den kalten schönen Märztagen, und später durch die großen

Sommerdürren als Puppe im Boden vertrocknete. Auf stets nassem Felde vernichtete er aber selbst 1860 die Aepfel-erndte.

b) Der Nähnade, oder des rothen Knospwurmes (*Tortrix ocellana*) welcher 1857 fast der ganze Aepfelherbst verfiel, dem sie am Nachtheiligsten bleibt; die aber sowohl durch Zehrwespen, (welche in den hellsten und wärmsten Tagen die Raupen am fleißigsten suchen, d. h. mit Eiern versehen, deren Junge die Raupe tödtet,) als auch durch die Dürre der Flugzeit vor und um Johannis, wo der Schmetterling dieser Nähnade ausfliegt, der sich, wie alle Wicklerfalter, am Thau, der ganz fehlte, oder Regen labt, und der während Regen zc. seine Eier am liebsten absetzt, — von Jahr zu Jahr verminderte, so daß sie 1860 zu den Seltenheiten gehörte, und

c) des Aepfelblüthläfers, der wegen der Dürre sich hinter Rinden flüchtete und auch noch dort verkam, indessen noch 1857 den Rest der von der Nähnade nicht beanspruchten Aepfelblüthen hinnahm; einigermassen auch noch

d) betreffender „Blattlausarten“ *Aphis Pruni, mali, cerasi* zc. die noch 1856 das Steinobst zc. verheerten, seitdem aber in dem Maße sich nicht mehr zu erster Bedeutung erhoben.

Wie oft haben wir die Obstbäume reichlich mit Tragknospen und Blüthen besetzt, und selbst nach günstigem oder unterbrochen günstigem Blüthewetter doch keinen oder nur schmalen Fruchtansatz, der aber auch wieder abgeworfen ward, und somit Obsterbste von vielen 1000 Gulden Werth abhanden kommen sehen, bloß durch unsere Obstfeinde. Welcher

Kontrast gegen die winzigen Summen, in den Protokollen gegen Feldstecher angeführt! Wem fällt hier nicht das Sprichwort ein: kleine Diebe jängt man, große läßt man laufen! Sollte das Einschreiben hiergegen nicht die nöthigste und oberste Frage der Obstbaumzucht sein? Die Obstbäume stehen in Gemeinden in der Regel in den besseren und besten Lagen. Sie benachtheiligen die Bodenkreuzung durch Schatten, Theilnahme an der Bodenkraft, Absperrung von Licht, Thau, Regen. Wenn nun eine Reihe von Jahren just in den wärmsten Gegenden und Lagen auf dem Baume und ebenso unter der Krone die Erträge schmal oder keine, welch' ein Krebs ist der Obstbaum im Felde. Der Staat heißt Obstbäume an die Wege setzen; er hat also auch organisch für den Ertrag zu wirken. Meines Wissens hat er bis jetzt nur einen Schritt hiefür gethan: Er hat die Aбраupe-Berordnung erlassen, die aber nur ein Insekt erster Bedeutung betrifft, die aber schon darum ortskweise lässig befolgt wird, weil man längst eingesehen, daß mit diesem Kriege gegen die Gipselraupe, *Bombyx chrysoorrhoea* allein — der Ertrag noch nicht gesichert ist. Gesetzgeber und Verwaltungsbeamte sind keine Insektologen, angehend Krankheiten der Obstbäume keine Physiologen. Wenn zuständige Männer nicht dazu berufen werden, diese Mißstände entfernen zu machen, so verbleibt trotz allem Ermitteln und Schreiben der Obstbaum auf der heutigen untersten Stufe. Das Geschriebene verbleibt in Bibliotheken, tritt so wenig ins Leben als ein ausgestopfter Vogel von der Stange. Die Verwaltung hat mit obiger Verordnung auch zuge-

standen, daß gegen Verheerer überhaupt eingeschritten werden würde, wenn die zur Ausführung geeigneten Mittel aufgebracht sind. Geben wir einen kurzen Ueberblick über die Obstfeinde gegen welche Krieg geführt werden muß oder kann, die aber der Produzent und der Gärtner oder Pfleger selten kennt.

I. Sauger an Laub, Blüthen, angehenden Früchten an 12 Arten. Die Realkmittel gegen alle sind vorhanden.

II. Knospenseinde: 2 Arten. Das Verfahren ist ermittelt. Hierbei sind die Knospenhöhler nicht mitgerechnet, die distriktsweise schmarozen, die aber leicht entfernbar sind.

III. Keine Blüthenfeinde 1. Verfahren erbracht.

IV. Uneigentliche Blüthen- auch noch Früchtefeinde, zum Theil starke Entlauber an 36 Arten gegen mindestens 9 Arten Verordnungen zu richten. Verfahren fehlt nur noch bei 1. Art dem Frostspanner. Die Klebebänder taugen nichts. Vielleicht ist solches  $18^{60}/_{61}$  durch mich erbracht.

V. Keine Früchtefeinde. 9 Arten, uneigentliche ungerechnet. Verfahren liegen vor.

VI. Keine Trieb- und Blattfeinde. 4 Arten; Verfahren bereit.

VII. Bast-Splint und Holzkäfer. Au  $1\frac{1}{2}$  Duzend; gegen 6 Arten. Verfahren nöthig und ermittelt!

Da das Feld der Krankheiten an Thieren u. zu ausgedehnt, so hat man gegen Pflanzerei u. Thierärzte eingesetzt. Das Feld des Obstbaumes ist kein minder bedeutendes. Es fehlt hierfür noch die Profession; die Baumwirthschaft. Diese besteht, zwar schon in Württemberg,

scheint sich aber dort nur auf die Baum-pflege im engeren Sinne zu beschränken. Die Obstbaum-Insektologie steht dieser aber an Wichtigkeit eher voran als nach, und der Baumwart muß also auch Insektolog sein, damit er auch da einschreiten kann, wo es in dieser Beziehung nöthig. Ich denke mir diese Stelle wie folgt.

Er ist der Kommandant der Feldschützen in einer oder mehreren Gemeinden und übernimmt ganz besonders den Obstschuß. Er sorgt für Einbringung der geeigneten Obstsorten, veredelt, sorgt für die richtige Architektur des Baumes in den ersten 8—10 Jahren, und die Herstellung des Baumes bei Verletzungen, Unfällen, sorgt für den Vollzug der einschlägigen Verordnungen besonders gegen Ungeziefer, übernimmt aber auf Anordnung oder Ueberwachung, die im Großen wie im Kleinen durchzuführenden Kriege gegen Obstfeinde: Frage 6. und da auch Mittel gegen solche Feinde vorliegen, die das Getreide, die Kohlkarten, und Nußholzbäume u. beschädigen, unfruchtbar machen, auch die zeitige Beseitigung dieser Feinde, die alle auch nur, wegen des Uebergangs der Insekten von Eigenthum zu Eigenthum gleichzeitig durch dritte Hand am besten im Großen vollbracht werden kann. Ohne diesen Professionisten würden auch die besten Realkmittel gegen diese Feinde ohne Anwendung bleiben. Wie man über die Systematik der Obstsorten u. s. w. berathschlagt und ein eigenes *Gremium* gebildet hat, sollte auch ein ähnliches in dieser, gewiß noch wichtigeren Frage sich einstellen! Sie betrifft die Sicherung der Obsterträge im Großen!

Anfangend die Frage 7, so ist ein einfaches permanentes Frostfalter-Ber- tilgungsmittel noch zu ermitteln. Gegen Nüsskälfer bestehen die längst abgehan- delten Verfahren unabänderlich zu Recht. Gegen Blattläuse habe ich ein neues, wie ich glaube, praktisches Mittel in Herrn Lucas Hände überliefert mit Gegenwärtigem. Ich frage nochmals: Was ist von den schönsten Ermittlungen

von Vertilgungsweisen seit dem Bestehen unserer W. u. O. P. Versammlung ins Leben getreten? Nichts. Wodurch kann es allein ins Leben treten? Durch die Profession. Die Obstbaum- besser: die Flurwirtschaft. Wie lange sollen so manche großartige Verheerungen und Einbusen noch fortgehen, die man abzu- wenden Mittel hat?

## IV. Literatur.

### Programm der Wein- und Obstbauschule zu Klosterneuburg;

Wien, Druck von Carl Gerold's Sohn. 1860.

Den Lesern der Monatschrift kann ich nach dem so eben gedachten, mir freundlich zuge- sandten Programm zu meiner Freude anzeigen, daß das Jahr 1860, in welchem die Obstbau- schule zu Neuklingen gegründet wurde, auch noch das Geburtsjahr einer zweiten, ausschließ- lich dem Unterrichte im Obstbau gewidmeten Lehranstalt in Deutschland geworden ist, die gleichfalls bedeutende Erwartungen erregen muß. Sie ist nach einem Beschlusse der I. I. Landwirtschafts-gesellschaft zu Wien gegründet, zu Klosterneuburg in der Nähe von Wien, und zur Begründung derselben dürfte hauptsächlich thätig auch der Herr v. Babo gewesen sein, welcher Direktor der Anstalt ist. Nächster An- laß zur Gründung dieser Anstalt ist geworden, daß der Weinbau in Nieder-Oestreich, welcher früher beträchtlichen Gewinn abwarf, in neuerer Zeit die Winger nicht mehr ernähren will, die in gedrückter Lage leben und zum Theil schon auf andere Erwerbszweige gedacht haben, wovon das Programm die Hauptursache, ge- wiß vollkommen richtig, nicht darin sucht, daß die Gegend zur Erzeugung eines Weins, der mit dem Produkte anderer Gegenden concu-

ciren könnte, nicht geeignet wäre, sondern darin, daß die Winger der Gegend mit der Zeit in Kenntniß und Anbau besserer Wein- sorten, besserer Behandlung der Rebstöcke in den Weinbergen, sowie in verbessertem Ver- fahren bei Gährung des Weins und in der Kellerwirtschaft nicht gehörig fortgeschritten sind und der Weinbau dort noch eben so be- trieben wird wie vor 200 Jahren. Da wird es nicht fehlen können, daß die neu gegründete Lehranstalt, die zunächst den Weinbau im Auge hat, aber nach dem wohl durchdachten Plane auch den übrigen Obstbau nicht ver- nachlässigen wird, zumal frisches Obst in dem benachbarten Wien mit vielem Vortheile ab- gesetzt werden kann, einen großen Einfluß auf Hebung des Wein- und Obstbaus Oestreich's in weiteren Kreisen gewinnen muß.

Klosterneuburg, gelegen unter dem 48ten Breitengrade in einer reizenden Gegend hat nach den Anführungen im Programm eine für den Wein- und Obstbau sehr günstige Lage. Der durchschnittliche Wärmegrad des Jahres beträgt 8. 50 R. steht mithin höher als bei München und Heidelberg. Das Stift selbst ist Eigenthümer der besten Reblagen in der Gegend zu dem Umfange von 80 Joch, und wie das Stift seine Rebpflanzungen zu ver- bessern strebt und noch neue anlegen kann, so

bietet dieß für die Schüler für eine lange Zeit Gelegenheit zu den interessantesten Anlagearbeiten. Die Keller des Stifts haben eine Größe, daß leicht 100,000 Eimer Wein untergebracht werden können und enthalten ein Lager der vorzüglichsten Jahrgänge von 1788 an. Die vielen Obsthärten des Stifts geben den Schülern günstige Gelegenheit, die Arbeiten an schon erwachsenen Obstbäumen zu erlernen und eine permanente Obstausstellung wird ihnen die Kenntniß der Obstsorten erleichtern. Die Bibliothek und Sammlungen sind zwar zur Zeit noch nicht genügend, doch wird für deren baldige Vermehrung gesorgt werden und stehen den Schülern auch die Kupferwerke der K. K. Landwirtschaftsgesellschaft zu Wien zu Gebote, sowie ein reichlich ausgestattetes chemisches Laboratorium bereits vorhanden ist. Ein Garten in der Nähe der Anstalt von 2 Joch Größe, mit einer Spalierwand von 80° Länge, hat den speziellen Zweck, alle Varietäten der verschiedenen Obstsorten anzunehmen, und soll ein Sortengarten werden. Eine Baumschule ist vorhanden neben der Rebhschule, die alljährlich circa 20,000 Stämme zur Veredelung bringen wird, und hauptsächlich mit auf Anzucht weniger aber passender Sorten eben wird, um die in Niederösterreich noch fast überall kahlen Wege und Landstraßen mit Obstbäumen zu bepflanzen. Die Rebhschule wird gleichfalls nicht allein für den eigenen Bedarf, sondern in einer Ausdehnung eingerichtet, daß nach und nach das Bedürfnis an Rebsehlungen der edelsten Sorten für ganz Niederösterreich gedeckt werden kann. Die Zahl der Schüler ist vorläufig auf 24 gesetzt, neben denen jedoch auch noch Hospitanten zugelassen werden. Die Unterrichtszeit ist auf 2 Jahre festgesetzt, so daß jährlich 12 Schüler aufgenommen und 12 entlassen werden. Die Schüler werden in einem Alter von 17 bis 22 Jahren aufgenommen, und müssen sich einer Prüfung in den Fächern unterziehen, welche in den Volksschulen gelehrt werden, wie denn auch der Unterricht selbst die allgemeine Weiterbildung der Schüler mit berücksichtigt. Die Aufnahme findet jährlich mit dem 1. Februar statt und die Anmeldungen müssen zeitig vorher bei der k. k. Landwirth-

schaftsgesellschaft zu Wien oder der Direction der Anstalt gemacht werden.

Auf den theoretischen Unterricht werden im Sommer täglich 2, im Winter 3 Stunden verwendet, und die Gegenstände des Unterrichts umfassen überhaupt Naturwissenschaften, (besonders Bodenlehre, Lehre von der Luft und ihren Einflüssen als Wärme, Feuchtigheit, Licht, Electricität, Pflanzenlehre und Thierlehre) Weinbau, Obstbau, Allgemeine Landwirtschaft, Wirthschafts-Einrichtung, Buchführung, Geometrie und Feldmessen, Vervollständigung des Schulunterrichts und Religion.

Im ersten Wintercurse sind 5 Stunden wöchentlich ausschließlich dem Weinbau, im zweiten Wintercurse ebenso dem Obstbau gewidmet.

Das Kostgeld, welches jeder Schüler jährlich erlegt, beträgt 100 Gulden, doch haben sich mit lobenswerthem Patriotismus gleich bei Begründung der Anstalt einzelne höher stehende Männer, sowie Vereine gefunden, welche für die Stiftung von Freiplätzen gesorgt haben, deren für den ersten Lehrcurfus bereits 15, für den zweiten 9 gegründet sind.

Die Leitung der Anstalt besteht aus folgenden Personen:

- 1) Oberleiter der Anstalt Herr Adam Schred, k. k. Rath, Propst des Chorherrenstifts zu Klosterneuburg, Ausschußrath der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft zu Wien u.
- 2) Direktor der Anstalt Herr August Wilhelm Freiherr v. Babo.
- 3) Religionslehrer Hr. Emanuel Emminger, Pfarrer der oberen Stadt Klosterneuburg, Direktor der Haupt- und Realschule.
- 4) Lehrer für die deutschen Gegenstände Herr Joseph Kastner, Lehrer der Realschule.
- 5) Nebmann: Ludwig Bergmeier.

Sollte ein Desiderandum bemerkt gemacht werden, so möchte ich fast glauben, daß in diesem Personal bei dem sehr ausgedehnten Betriebe noch ein eigentlicher Obsthändler und Baumschulenmann fehle, der die Arbeiten in der Baumschule und im Obstgarten leitet, doch läßt sich aus der Ferne nicht beurtheilen, wozu auch der Nebmann befähigt ist, oder welchen Theil der Leitung auch der praktischen Arbeiten Herr v. Babo sich selbst vorbehalten hat.

So wollen wir auch dieser Anstalt Gottes

reichen Segen wünschen, daß sie zur Hebung des Wein- und Obstbaus in weiten Kreisen beitrage! Wir möchten wohl das Prognostikon stellen, daß die nunmehr vorhandenen zwei Obstbau-Institute auch in andern Gegenden bald die Ueberzeugung hervorrufen werden, daß mehrere solche Anstalten in unserem Vaterlande zu gründen seien, und daß der Obst- und Weinbau gegenwärtig eine solche Wichtigkeit bei uns erlangt habe und zu einer so bedeutenden umfangreichen Wissenschaft herangewachsen sei, daß er nicht länger mehr als ein bloßes, nur nebenher so mitzunehmendes Anhängsel der Ackerbaukschulen betrachtet und behandelt werden kann. So möchte ja wohl das, was Hr. Garten-Inspektor Lucas und ich durch die Schrift „Beiträge zur Hebung des Obstbaus“ bezweckten, so ungünstig auch bisher die Aussichten sich gestalteten, doch noch nach und nach erreicht werden.

Möchte es den Herrn Begründern der hier besprochenen Anstalt auch gefallen, ganz hauptsächlich mit dahin zu sehen, daß der anzulegende Mustergarten nicht bloß mit guten, sondern auch mit wirklich richtig benannten Obstsorten bepflanzt werde, auch für dauernde Erhaltung der rechten Namen gesorgt werde, und so wahrhaft ein pomologischer Garten entstehe. So viel ich es bisher beurtheilen kann, fehlt es wie fast überall, so auch in Oestreich an den richtigen Benennungen des Obstes noch sehr. Es läßt sich aber von der Leitung der Anstalt erwarten, daß sie diesen wichtigen Punkt nicht bloß bei den Weinsorten, sondern auch bei den übrigen Obstsorten nicht aus dem Auge lassen werde.

Zeinsen im Januar 1861.

Oberdied.

### Obstbüchlein.

Der kleine Obstbauergärtner, oder gründliche, auf festem gemachten Erdschutten beruhende Anleitung zur Anzucht gelunkter und dauerhafter Bistlinge, und deren Vermehrung und Verpflanzung auf fern bleibenden Standort, sowie zur Bildung der pödenmäßigsten Baumformen durch einen schärfgeschnittenen Schnitt, endlich zur Hebung der Krauttheile des Obstbaums, nebst einem Verzeichnisse anderseitsener Obstsorten für Gegenden trübheren Klima's.

Von H. Haarlander, Dierzer. Mit 44 Abbildungen. Regensburg 1860. 8. 8., 8 Bogen, 15 kr.

Das ist der pompöse, langwindige, dreifache Titel eines kleinen Büchleins, in welchem man das Versprochene keineswegs findet. In der 4 Seiten langen Vorrede herrscht Verwirrenheit, es kommt kein Gedanke zum ordentlichen Abschluß. So äußert sich Seite VII. der Verfasser: „Ein großes Hinderniß, welches der allgemeinen Verbreitung des Obstbaus im Wege steht, ist die Unkenntniß der unzähligen (?) Obstsorten und ihrer verschiedenen Eigenschaften, welche aus der Verwirrung ihrer so überaus verschiedenen Benennungen und widersprechenden Beschreibungen entsteht, und bei dem gemeinen Manne durchaus noch herrscht. Viel, sehr viel kommt an auf die richtige Kenntniß der Obstsorten, ihrer Eigenschaften und auf ihre darauf zu gründende Auswahl bei größeren Obstpflanzungen, von denen man Nutzen ziehen will. Jeder aufgeklärte Freund des Landmannes, jeder warme Patriot, jeder wohlthätige Gutsherr, jeder rechtschaffene (!) und thätige Landpfarrer, jeder Amtsvorstand, der es mit seinen Untergebenen gut meint, sollte seine Unterthanen auffordern, Hand an das Werk des Obstbaus zu legen und ihnen den nöthigen gemeinnützigen Unterricht darin zu verschaffen suchen.“ — Welche Tiraden! — Seite 1 spricht H. Haarlander: „Der Baum entsteht bei normaler Fortpflanzung aus Samen, der jedoch vollkommen reif sein muß.“ — Wie populär! — Von der nicht normalen Fortpflanzung ist kein Wörtlein zu finden. — Seite 5 werden auch Hanbusten, Berberitzen und Heidelbeeren als Obstsorten aufgeführt. — Wird diese der Landmann in seinen Gärten anpflanzen? — Seite 6 und 7 heißt es: „Die meisten verunglückten Obstbaumplantagen der lehteren Zeit haben ihre Ursache in der unzumessmäßigen Auswahl der Sorten zu suchen, in dem Drange nach neuem Obst, welches, gelockt durch viele Empfehlungen desselben, das bekannte und praktisch vielseitig geprüfte Provinzialobst verdrängte.“ — Warum macht uns dann H. Haarlander mit diesem „praktisch vielseitig geprüften Provinzialobst“ nicht näher bekannt? In seinem Büchlein

findet man's doch gewiß nicht. — Wegen die Erziehung neuer Obstsorten wird S. 7 sehr geeifert. Kennt Herr Haarlander die durch Schmidberger, Siegel u. v. A. erzielten herrlichen Früchte gar nicht?

Von Seite 9 bis 47 werden die Baumjahre und die Veredlungsarten beschrieben, wobei Wahres und Falsches zum Vorschein kommt; das Copuliren, das Umstropfen älterer Obstbäume u. A. sind gar nicht gut ausgeführt; dem Pfropfen in den Spalt, der verwerflichsten aller Veredlungsarten, ist zu viele Aufmerksamkeit (ja 6 Holzstücke!) zugewendet. — Der „schulgerechte“ (!) Baumschnitt wird in seiner Verworfenheit und meist unrichtigen Darstellung Niemanden befriedigen können. Die Abbildungen hiezu sind ohne Quellenangabe aus Harbop-Jäger entnommen.

Nun zum „Verzeichniß derjenigen Äpfel- und Birnsorten, welche sich seit vielen Jahren durch gesunden, kräftigen Wuchs und jährliche (!?) Tragbarkeit als vorzüglich bewährt haben, und daher für die rauhen Gegenden Bayerns als Hochstämme (!) bestens empfohlen werden können.“ — 8 Calvill- und 12 Rosenäpfel für raube Gegenden, und (nach Seite 65) ausschließlic für den Landmann empfohlen; bei den Birnen fast lauter Tafelobst! Kein Wunder, wenn da „verunglückte Obstbaumpflanzungen“ zum Vorschein kommen! — Unter den Äpfeln einen Goldvepping, einen Köstlichen von Riem, Tyroler Rosenapfel, unter den Birnen: Susanne (mit abdrondten Kesten), Normännische rothe Herbstbutterbirne, Erzherzog Karl, Jagdbirne, Birngulense u. für Hochstämme und für raube Gegenden dem Landmanne empfohlen, da muß jede Kritik schweigen — — — Danziger Kantapfel und calvillartiger Winterrosenapfel — Hardenpont's Winterbutterbirne und Kronprinz Ferdinand sind bei Herrn Haarlander als verschiedene Früchte aufgeführt.

Mahaleb heißt bei ihm = russische (Tosajische?) Steinkirsche; Haberysbaums ist ihm = gelber Spilling; die Kerne der Salzburgerbirne liefern bei ihm gute (etwa schwachtreibende?) Unterlagen zur Zwergbaumzucht!

Und ein solches Bäcklein wagt man noch in unseren Tagen, wo man so viel Treffliches bereits besitzt, zu ediren! — Herr Haarlander ladet auch „wiederholt zur Subscription auf den aufrichtigen (!!!) Obstbaumfreund circa 20 Bogen mit über 120 Holzstücken (1 fl. 12 kr. rh.) ein, den die beiden hohen Kreisstellen Ober- und Niederbayerns empfohlen hätten!! — Genug. —

M. L., Pfarrer.

Anm. Mir ist dieses wichtige Werk nicht bekannt; ein erfahrener Pomolog in Bayern sprach sich aber in ganz ähnlicher Weise über seinen Werth aus, weshalb ich nicht Anstand nehme, diese Recension hier zu veröffentlichen.

Ed. 2.

#### Nachweis der Abbildungen der Obstsorten aus der deutschen, belgischen, holländischen und theilweis französischen pomologischen Literatur.

Zusammengestellt von G. F. Schmittbach, Obstpflanz. Offiz. Gehilfenintendant etc. J. Köp. Anstaltsdirektor. Bonn. 1860. Verlag von J. F. Diehl XII. u. 231.

#### (Fortsetzung.)

Statt eine Beschreibung zu geben, polemisiert P. gegen Knight's Behauptung, daß die alten Obstsorten degenerirt seien. P. Beurré d'Amboise (*B. rouge*), auch *B. d'Isambert*, nur eine Spielart der *B. gris* sei, zufällig entstanden, wie etwa in neuerer Zeit der Nothe Gravensteiner entstanden ist. Die Abbildung gleicht einer kurzen recht regelmäßig gebauten *B. gris*, ist aber vom Reich bis über die Mitte mit einem schönen Blutroth überzogen, das nach dem Stiel hin in Streifen ausläuft. In dem Roth zeigen sich zahlreiche helle Punkte. In der Nähe des Stiels findet sich kein Roth mehr. P. Beurré d'Angleterre, 90. 147. Englische Sommerbutterbirne. P. sagt, sie sei die Birne des Volkes; während ihrer Reifezeit, von der Mitte des September bis Ende October, schrieben die Höderinnen, daß Einem der Kopf weh thue: *Un sou le tas, les Anglais, un sou le tas! P. Beurré Romain, 348. 153.*)

P. meint, sie sei vielleicht etwas weniger schmelzend als die *B. gris*, aber mehr parfümirt. P. *Beurré d'Arenberg*, fehlt, 31. \*) Die Abbildung ist mehr länglich als im Handbuche und am Stiel mehr abgekumpft. Nach P. hat sie *Noisette* 1805 in Frankreich eingeführt und *Parmentier* 1820 von *Englien* an die *Horticultural Society* nach London geschickt. P. *Bezy de la Motte*, 405. 152. P. *Bezy d'Hery*, 277. 151. P. schließt aus dem Namen, daß sie im Walde von *Hery* in der Bretagne gefunden sei. P. *Bezy de Chaumontel*, 56. fehlt. In der Beschreibung heißt sie *Beurré de Chaumontel*. P. irrt, wenn er sagt, Duhamel habe seinen *Traité* 1782 herausgegeben; die erste Auflage erschien 1768. Die Beschreibung der *Chaumontel* hatte er aber, wie er selbst sagt, schon 1765 abgefaßt. P. *Besi de Montigny*, 320. 114. \*) P. *Blanquette à longue queue*, 77. 155. P. *Gros Blanquet*, 68. 157. Nicht identisch mit der Grünen Herbstzuderbirne. Die Große *Blanquette* reift nach P. in den ersten Tagen des August. Sie ist leicht zu erkennen an dem großen Kelch, um den die Frucht (wie bei dem Selben *Herbstcalvoill*) sibenartig vorgezogen ist. P. *Petit Blanquet* 112. 198. P. *Bonchrétien d'été*, 110. 55. P. *Bonchrétien d'été musqué*, 259. 162. P. *Bonchrétien d'Espagne*, 94. 17. P. *Bonchrétien d'hiver*, 114. fehlt. P. *Bonchrétien panaché*, 115. 164. P. sah sie zuerst bei *Noisette* in *Brunoy* 1807; sie wurde dort seit 5 Jahren cultivirt. Von woher sie dorthin gekommen, war nicht zu ermitteln. P. hält sie für eine Abart der *Bonchrétien d'Auch*. P. *Cassante de Brest*, 254. 165. \*) So hat *Catvel* zuerst die *Fondante de Brest* genannt, weil sie wenigstens in Paris nicht schmelzend wird. P. *Cassolette*. 397. 168. P. *Cardinale*, 62. 47. Früher im *Catalogue du Luxembourg* P. *d'Admiral*. *Poire de Catillac*, 74. 37. P. *Chat Brulé*, 152. 68. P. *Colmar*, 282. 170. \*) P. erklärt die Beschreibung des Duhamel für genau, bemerkt aber, daß die Frucht größer wird, als dieser angibt. *Poire Crassane*, 305. 172. P. *Cuisse-Madame*, fehlt. 172. \*) Diese Frucht ist von der Spatbirne ganz verschieden, hoch kreisel-

förmig, zwischen Bauch und Stiel nur wenig eingezogen, am Kelch abgeplattet, zur Spitze mit Roth bedeckt, höchstens 2 1/2 Zoll hoch, kaum 2 Zoll breit. *Delice d'Ardenpont* (so), 158. 88. Als Reife ist die erste Hälfte des November angegeben; bei mir reift sie auf Zwerg 3—4 Wochen früher. P. *La Deschamps*, 396. 90. P. *Fleur Double* (*Double Fleur*) 306. 175. Es gibt auch eine reifgrün und gelb gestreifte Abart, von der ebenfalls ein Exemplar abgebildet ist. Den Namen hat sie von der schönen gefüllten Blüthe.

P. *de Doyenné blanc*, 82. 47. \*) Synonyme: *Beurré blanc*, *Beurré à courte queue*. *Poire de neige*, *Bonne ente*, *St. Michel*. P. benützt die Vortrefflichkeit dieser uralten Birne, um wieder gegen *Knigh* zu Felde zu ziehen.

*Doyenné roux*, 100. 62. So nennt P. die *Doyenné gris* des Duhamel, weil sie nicht grau, sondern rostbraun ist. *Duchesse d'Angoulême*, fehlt. 214. Nach P. ist die Birne auf dem Meierhofs *Eparonnais*, Gemeinde *Chéré* im *Anjou*, gewonnen und hat zuerst 1808 getragen. Der Eigenthümer sandte sie, an *Aubusson*, später Gärtner der *Société d'horticulture d'Angers*. *Aubusson* hat sie 8 Jahre lang als *Poire des Eparonnais* verbreitet, 1819 und 1820 Körbe mit Früchten an die Herzogin von *Angoulême* gesandt und 1820 die Erlaubniß erhalten, die Birne nach ihr zu benennen. *Poire d'Epargne*, 38. fehlt. Ist unsere Spatbirne, aber bei uns wohl noch häufiger als *Frauenschenkel* verbreitet. Daß die *Cuisse-Madame* der Franzosen ganz verschieden ist, siehe oben. Als Synonyme sind angeführt: *Beau présent* und *Poire de St. Samson*. P. sagt, sie reift unter den guten Birnen von Paris am frühesten, von Ende Juli bis 15. August. Die vornehme und reiche Welt ist sie aber vor der Reife und bezahlt sie sehr theuer. Es ist auch ein solches ganz grünes Exemplar abgebildet. Dieselbe Frucht ist unter 38 bis vom Spalier dargestellt, erheblich größer, regelmäßiger gebaut aber matter gefärbt. Auch das Blatt hat die doppelte Größe. P. hat 2 Abbildungen gegeben, um den Unterschied zwischen Früchten vom Spalier und von frei-

stehenden Bäumen, der bei dieser Sorte besonders groß ist, bemerkbar zu machen; sagt aber, daß die Sparbirne, wie gewöhnlich alle Sommerobst, am Spalier nicht denselben Wohlgeschmack wie freihängend erlange. Dagegen reife das Winterobst am Spalier besser aus. *P. Epine d'été*. 18. 126. Ist der Grüne Sommerdorn. *P. Epine d'hiver*, heißt. 178. \*) *P. Epine Rose*, 116. 179. \*) Sieht einer Grünen Heinetten ähnlich: daher nach Poiteau und Turpin *Pyrus maliformis*. *P. Franchipane*, 33. 113. *P.* tadelt Duhamel, daß er, obwohl Akademiker, *Franchipane* geschrieben hat. Die Abbildung weicht von der im Handbuche bedeutend ab und gleicht einer

kleinen *Calebasse* *Bosc*. *P. Grise Bonne*, heißt. 180. *P. Gros Hativeau*, 275. 99. Ist wohl die Große Sommerbergamotte des Handbuchs. Als charakteristisch für den Baum ist das frühe Aufreißen der Rinde angegeben. *P. Impériale à feuille de chêne* 86. 28. \*) *P. Jalousie*, 79. 121. \*) *P. Louise bonne*, 280. 101. *P. Madeleine*, 61. 192. \*) *P. Madeleine longue*, 120. 125. *P.* hatte diese nur in der Gestalt, aber in dieser auch völlig verschiedene Varietät lange Zeit auf dem Markte in Paris bemerkt, ehe es ihm gelang in *Ville d'Aray* im Obsthofen des Herrn *Carrier* einen Baum derselben aufzufinden. (Fortsetzung folgt.)

## V. Notizen und Mittheilungen.

### Bemerkung zu dem illustr. Handbuche.

Jegendswo in der Monatschrift findet sich eine Aeußerung über die im Handbuche vorkommenden Citate älterer Werke. Ihre Irre ist nicht, so war es der Hr. Dr. Fickert, welcher das Citiren des Duhamel nach der Uebersetzung tadelt, weil diese schlechtere Abbildungen als das Original viele. Dort wird gesagt, die Uebersetzung (von Oelshafen und Schöllensbach) habe drei Bände, das Original deren nur zwei. Hier fragen wir billig: welches ist das Original nach dem citirt werden soll? — Vielleicht jede französische Ausgabe? — Der letzteren gibt es bekanntlich mehrere.

Ich finde es ganz in der Ordnung, daß der Verfasser einer Obstbeschreibung ein Werk nur nach der Ausgabe citirt, welche ihm eben vorliegt, denn daß er sich eine andere, bessere verschaffen soll, das wißt wohl sein Honorar nicht ab. Allein insofern wünsche ich allerdings eine Verbesserung, als ich es für sehr zweckmäßig halte, wenn die Herren Verfasser des Handb. jeder Abtheilung ein Verzeichniß derjenigen Werke beigeben wollten, welche in derselben citirt werden, d. h. nach den Ausgaben, welche den betr. Mitarbeitern vorlagen.

Es finden sich zwar dergleichen Uebersichten, z. B. bei den Birnen, allein doch nur höchst mangelhaft. Gewiß geschieht es im Namen vieler, wenn ich um Berücksichtigung dieses Wunsches bitte.

Leider hat die Pomologie keine Uebersicht ihrer Literatur aufzuweisen — ein Mangel, der uns eben nicht zur Ehre gereicht — und deshalb ist ein Zurechtfinden in derselben schwer. Es ist Sache der Noth diesem Uebelstande möglichst abzuhelfen. Dazu kommt noch, daß die älteren Pomologen auf eine Weise citirt haben, die sie selbst vertreten mögen, die aber zur Aufklärung keineswegs beiträgt. Ich will nur ein Beispiel anführen. Die — und der Name hat etwas zu bedeuten — citirt: *Knoop Fructologie etc.* — Das Werk welches hier gemeint ist führt den Titel: *Beschryving van Fructboomen en Vruchten, die men in hoven plant en onderhoudt, etc.* und erschien zu Amsterdam und Dordrecht 1790. Bel. — Im Handbuche wird stets nur citirt *Knoop* oder *Knoop pomol.* — Welches Werk wird nun darunter verstanden? — Rathen müssen wir, daß es die Uebersetzung von Futh und Zink ist, welche 1766 erschien. Daß hiernach citirt wird ist ganz natürlich, denn einmal

kömmt die deutsche Ausgabe bei weitem öfter vor, als das holländische Original und es ist am Ende wohl gleich ob ich nach der deutschen oder französischen Uebersetzung (Amst. 1771.) citire. Das Citat der deutschen Uebersetzung finde ich um so mehr gerechtfertigt, bei den Birnen, da Consistorialrath Jink ein Meininger war. Die neuste Ausgabe des Knoop im Original, also holländisch, ist meines Wissens die von Joh. Florent. Martinet, *pred. te Zulphen*, welche 1790 in 3 Abtheilungen erschien.

Dieselbe Bewandniß möchte es mit dem Citat des Duhamel haben, dessen neuste Ausgabe von Poiteau und Turpin wohl in wenig Privathänden sich befindet. Wird dagegen die Ausgabe, nach welcher citirt wird, genau bezeichnet, dann läßt sich gegen ein Citat überhaupt wenig erinnern. Eine bestimmte Ausgabe dieses oder jenes Werkes vorzuschreiben, möchte sich wohl als eine Sache der Unmöglichkeit erweisen und sich höchstens bei einer weiteren Auflage des Handbuchs durchführen lassen, insofern eine bestimmte Ausgabe als Norm angenommen wird, z. B. von Quintinye die von 1660, 1730 oder 1756.

Bei dieser Gelegenheit ist es vielleicht erlaubt den Hrn. Mitarbeitern an der Monatschrift die Bitte dringend ans Herz zu legen, sich bei Citaten von Werken der möglichsten Genauigkeit zu befleißigen, damit das lästige Suchen nach dem Citate vermieden werde. Also z. B. Duhamel, ed. 1768. I. 52. — London Encycl. 1825. S. 1200 u. f. w. — Bei der Titelangabe neu erschienener Schriften ist die vollständige Wiedergabe desselben, Angabe der Seitenzahl u. sehr erwünscht und ist es hier bisher schmerzlich vermißt worden, daß es nicht geschah. Da fehlt einmal die Jahreszahl, oder die Seitenzahl, der Titel des Verf. u. so daß eine Zusammenstellung der einschläglichen Literatur unendlich erschwert wird. Durch Berücksichtigung dieser Bitte wird eine zeitraubende und eben nicht sehr amüsante Arbeit wesentlich erleichtert.

v. Bose.

#### Anmerkung der Redaction.

Die von dem Herrn Verfasser gemachte Ausstellung ist an sich begründet. Da indes

bei einem Werke, welches das Resultat der Arbeit einer größeren Anzahl von Personen ist, man im Voraus nicht wissen konnte, welche Werke jeder einzelne Mitarbeiter citiren werde, so ließen deren Titel dem Handbuche sich nicht prämittiren. Es wird beabsichtigt sie nachträglich, vielleicht schon beim nächsten Bande zu geben. D.

#### Personal-Nachricht.

Unterzeichneter wurde vom landwirthschaftlichen Verein in Tübingen zum Ehrenmitglied ernannt. Ed. L.

#### Correspondenz.

Herrn H. M. in H. Für die überfandten Pflanzen und Samen, welche vortreflich ankamen, vorläufig den besten Dank.

Herrn Oekonom L. H. in S. Der zugesendete Ausstellungs-Bericht ist sehr interessant und wird in diesen Blättern besprochen werden. Freundlichsten Gruß!

Herrn R. F. in N. in T. Für die Reiser, welche sämmtlich auf Sortenbäume veredelt wurden, besten Dank! Dem Namen nach sind sie mir sämmtlich fremd.

Herrn L. D. in C. Ihre Mittheilungen über die vermeintliche Goldreinette von Bordeaux waren mir sehr interessant und danke für die zugesendeten Reiser.

Herrn K. in D. Es freut mich recht, daß Sie so thätig für Hebung der Obstcultur wirken und die guten Folgen werden gewiß nicht ausbleiben. Ihre Grüße werden aufs Freundlichste erwidert.

Herrn Dr. K. in M. Ich bin noch zweifelhaft, ob die Ihnen gesendeten Bäumchen wirklich wie Sie meinen auf *Douçin* veredelt sind und möchte doch glauben, daß die Unterlage Johannis ist; gerade die außerordentlich frühe Fruchtbarkeit möchte Letzteres bestätigen.

Herrn H. R. F. in R. Ihr sehr interessanter Brief vom 16. d. Mts. gibt wieder einen deutlichen Beweis von Ihrem großen Eifer für die Obstcultur. Die gesendeten Apfeljorten 1. 2. 3. 4. gehören zum gewöhnlichen Birnbaum und haben wohl nur lokalen Werth. No. 4. sieht dem in Tyrol vorkommenden Bödmer etwas ähnlich, ist aber im Fleisch sehr verschieden. E. L.

## I. Der deutsche Pomologen-Verein.

Am 1. Mai gieng ich mit sämmtlichen Zöglingen des Pomologischen Instituts, deren Zahl jetzt 36 beträgt nach Mäh- ringen um den Stand des Deutschen Centralobstgartens zu beaugenscheinigen und zugleich die erforderlichen Vorber- eitungen zum Umpfropfen der ersten, nun 3jährigen Abtheilung zu treffen.

Donnerstag den 2. und Freitag den 3. Mai wurde diese Arbeit vorgenommen und zwar wurden die meisten Bäume mit 5 Keisern, 1 für den Herzstamm, 4 für die Aeste der Krone versehen; auf stärkere Aeste kamen 2 Keiser. Die angewendeten Veredlungsmethoden waren für  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " starke Zweige das Pfropfen mit dem Gaisfuß und das Anschäften mittelst des Anschäftsseisens, stärkere Birn- zweige wurden in die Rinde gepfropft; die unter  $\frac{1}{2}$ " starken Zweige wurden geschäftet. Zum Binden wurde grobes Baumwollgarn und zum Verstreichen kalt- flüssiges Baumwachs genommen. In der Krone wurde dieselbe überragend, zum Schutz der Keiser vor Vögeln, entweder ein prentelartiger Bogen gebildet oder ein verästelter Zweig an den Stamm angebunden.

Die in den 2 Tagen veredelten Sorten gehen bis No. 229. Einige nachge- pflanzte Bäume mußten übergangen wer-

den. — Bei den Äpfeln habe ich die nothwendige Vorsicht gebraucht, früh- treibende Sorten auf frühtreibende Unterlagen und die spätreibenden auf noch nicht ausgetriebene Stämme zu setzen und die edleren Sorten mehr in der Mitte des Abhangs zu placiren, wo sie den meisten Schutz genießen.

Gegenwärtig werden die Verzeichnisse und der dreifache Plan der Pflanzung angefertigt, so daß alles gethan wird, um ein Verlorengehen oder Verwecheln der Namen, die an jeden Baum mit Messing- draht angebunden wurden, vorzubeugen.

Von den älteren Mitgliedern sendete Herr Garteninspektor Fühlke in Erfurt seinen Beitrag pro 1861 und 1862 mit 2 Thaler ein, so auch die schon früher als Mitglied vorgemerkten Herren Graf Haller in Weißkirch und Schloßgärtner Behlke in Weißkirch (Siebenbürgen) ihren Beitrag pro 1861 zu senden die Güte hatten.

Als neu zugetretene Mitglieder, welche sogleich ihren Beitrag entrichteten sind zu nennen Herr Oberpfarrer H. Schwerdt in Lonna bei Gotha, Verlagsbuchhändler Gerold in Wien, der Landwirthschaftl. Verein von Bretten, derselbe von Ep- pingen (Baden) Herr Sprenger, Sekre- tär der Landw. Centralstelle in Carlsruhe.

## II. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

### Zur Cultur der Weißen Dechantsbirne (Beurré blanc).

Diese Birne, welche unter ihren vielen Namen auch den stolzen Namen Kaiserbirne nicht mit Unrecht führt, übertrifft, wenn sie eben ihre wahre Vollkommenheit erreicht hat, nach meinem Urtheil alle übrigen Birnen. Sie ist sehr schön gefärbt, erreicht eine ansehnliche Größe, ihr Fleisch löst sich völlig ohne allen Rest auf und ist ausnehmend süß, dabei sehr fein gewürzt, die Schale so zart, daß man sie beim Essen gar nicht bemerkt. Ueberdies liefert sie das beste Backobst, ausgezeichnetes Compot und Confitüren. Nur muß man sie für diese Zwecke verbrauchen, ehe sie ganz mürbe ist. Diese Eigenschaften, verbunden mit früher und reicher Tragbarkeit des Baumes, haben ihr auch eine sehr weite Verbreitung verschafft. Aber doch hat man sie nicht zum allgemeinen Anbau empfehlen mögen, weil sie nur unter günstigen Verhältnissen ihre Vollkommenheit erreicht, an manchen Orten völlig ungenießbar ist. Der Baum verlangt nämlich einen lockern, nicht zu feuchten, aber doch nahrhaften Gartenboden, tief durchgearbeitetes Land; einen Boden, in welchem die Quitte recht üppig wächst. In solchem Boden ist es dann gleich, ob die Unterlage Quitte oder Wildling ist; sie gedeiht auf beiden gleich gut. Ich habe z. B. auf einem großen, mindestens 30 Jahre altem Stamme, dessen

Zweige erst später mit **B. blanc** veredelt waren, die schönsten Früchte geerntet. Aber es genügt noch nicht, daß man den Baum in dem ihm zusagenden Boden pflanzt, wenn er längere Zeit gute Früchte bringen soll; man muß ihn auch sehr sorgsam pflegen, namentlich verlangt er ein häufiges, eigentlich ein fortwährendes Verjüngen seiner Krone. Denn das alte Holz trägt zwar die meisten, das junge aber allein ganz vollkommene Früchte, d. h. solche, die von allen Flecken rein sind und ihre wahre Größe erreichen. Ich habe es öfter versucht, einen Theil der Zweige desselben Baums stark beschnitten, andere sich selbst überlassen, und habe immer dasselbe Resultat gehabt. Auf schwerem oder nassem Boden möge man die Weiße Dechantsbirne ja nicht pflanzen; es lohnt sich nicht. Aber in Boden, wie ich in beschrieben habe, und gehörig unter dem Messer gehalten, ist sie einträglicher als irgend eine andere Birne.

Dr. S. Fickert.

### Die Blutbirnen.

Ueber diese enthält die Monatschrift 1857. S. 237. unter der Rubrik: „die große böhmische Herbst-Blutbirne“ — einen sehr ausführlichen Aufsatz des Herrn von Flotow, der um so dankenswerther, weil darin die gesammte einschlägliche Literatur, die in dieser Ausdehnung wohl

Wenigen zugänglich, berücksichtigt wird. Für mich hatte dieser Aufsatz besonderes Interesse aus dem Grunde, weil ich mich vielfach nicht nur mit den unten gerötheten Früchten, sondern auch mit Beobachtungen über diese Färbung des Fleisches beschäftigt habe. Wenn ich hier auf diesen Gegenstand nochmals eingehe, geschieht es mehr um meine Ansicht über die Blutbirnen mitzutheilen, als eben Vieles und Neues beizubringen.

Mir sind zur Zeit nur drei verschiedene Blutbirnen in Wirklichkeit vorgekommen, d. h. in der Natur, von diesen habe ich die eine mehrfach selbst gezogen und ziehe sie noch, während die beiden andern mir nur in den Früchten bekannt wurden. Diese sind:

1) Die von Siedler im *L. D. G.* Bd. 8. S. 385. beschriebene und Tab. 21. abgebildete Frucht. Sommerblutbirne, **Sanguinole**, **Bloed peer**. Wahrscheinlich dieselbe, welche v. Fl. nach Siedlers Fruchtgarten 1820. IV. 65. unter 3) beschreibt, ein Citat, das ich nicht vergleichen kann, und von dem Herr v. Fl. nicht sagt ob es mit der Abbildung des *L. D. G.* übereinstimmt. Wahrscheinlich ist es ihm ganz entgangen. Diese Frucht ist jedenfalls die des **Knoop**, in Holland als **Bloed-peer**, auch wohl **Granaat-peer**, bekannt. Die Abbildung bei Siedler ist sehr schlecht ausgefallen, einmal ist die Form etwas mehr birnförmiger und die Farbe braunroth, fast zimtartig, dann das Innere bei weitem schöner geröthet und nicht in so abgesetzten dicken Strichen. Die Siedler'sche Originalzeichnung, welche vor mir liegt, ist bei Weitem besser, namentlich ist der Durchschnitt ganz vorzüglich colorirt und

es ist zu bedauern, daß nicht die Taf. 21. in gleicher Weise ausgeführt wurde. Die beste mir bekannte Abbildung ist die bei **van Noort**, der sie als **Bloed-peer**, nur etwas zu roth, abbildet, was auch am Boden u. liegen kann. \*) — Sie reift hier im August und September, hält sich 8 Tage bis 6 Wochen, je nachdem sie gebrochen wird. Das Fleisch ist hart, brüchig, voll Saft, für den rohen Genuß wenig geeignet, obgleich die Frucht der überaus großen Süßigkeit wegen ihre Liebhaber hat. Aus demselben Grunde wird sie von Bienen, Wespen, Hornissen u. stark heimgesucht, so daß unausgesetzte Aufmerksamkeit erfordert wird, soll nicht die ganze Ernte verloren gehen, wie 1859. — Die Frucht gibt ausgesucht delikates Compot, wird aber schnell taig, wenn man sie baumreif werden ließ. Der Baum wächst sehr schön und kräftig, verträgt jeden Boden und jede Lage, scheint aber nach meinen Erfahrungen den schwereren Boden vorzuziehen, in welchem auch die Frucht eine intensivere Röthe erhält. Das Aeußere des Baumes gleicht in der Belaubung auffallend der Rothbuche und unterscheidet sich leicht von allen anderen Birnbäumen. In der Fortpflanzung ist die Blutbirne ziemlich schwierig; am besten wächst sie auf dem eigenen Wildling und auf Weißdorn. Auf Quitte,

\*) Er sagt: *ok wel genaamd Granaat-peer, gibt die Länge des Stiels auf 25 Linien an und bezeichnet das Fleisch als paarsachtig rood, voocal by, en tegen de schil, maar meer in de nabylheid van het klokhuis etc.* Den Geschmack bezeichnet er ähnlich der *Julle-peer*, doch weniger angenehm — das wäre die *grise bonne*.

als zweite Vereblung brachte sie mir niemals Früchte. Auf Wildling aus edlen Kernen vegetirte sie nur 2—3 Jahr. Ich habe diese Birne als *Sanguinole d'été* und vereble sie nur auf Holzbirne in die Krone.

2) Die von Sidler im L. D. G. Bd. 4. S. 313. beschriebene und Taf. 16. XXIV. abgebildete *Sanguinole*. Ich kenne sie bloß als Frucht, denn die von mir aufgesetzten Reiser haben noch keine Frucht gebracht. Die Frucht ist klein, in der Form der Sidlerschen Abbildung aber in der Färbung meist düster, bräunlich und selten etwas grün. Das Fleisch ist roth doch blässer als bei 1. — Die Reifezeit muß später fallen, da ich sie nur Ende September und Anfang Oktober sah, so auch auf der Ausstellung in Berlin. — Das Laub ist mehr rund als das der *Sang. d'été* und wohl etwas mehr wollig.

3) Die von Herrn v. Fl. beschriebene Große böhmische Blutbirne. Hier kenne ich nur die Frucht, wie sie mir auf verschiedenen Obstmärkten unter obigem Namen geboten ward. Sie ist um die Hälfte größer als Nro. 1. in Form und Färbung gleich, innen aber etwas weniger roth. Reiser habe ich nie erhalten können. Wenn ich geneigt war, sie mit Nro. 1. identisch zu halten, so störte mich nur die spätere Reife, die Hr. v. Fl. für den September angibt. Ich sah die Frucht 1860 auf dem Obstmarkt in Dresden und Leipzig in der ersten Hälfte des Oktober. Ob Größe und spätere Reife vom Boden u. bedingt wird, müssen weitere Beobachtungen zeigen.

In wiefern die Abweichungen der Autoren bei Beschreibung der Blutbirnen

zu erklären, weiß ich nicht, dachte mir aber immer, der Grund liege im Abschreiben des Einen vom Andern. — Ob *Sageret's* Weinbirne und *Bivort's Sanguine Belgique* hierher gehören, vermag ich nicht zu bestimmen, indem ich beide zur Zeit noch nicht erhalten konnte, weder in Früchten noch in Reisern.

v. Bose.

P. S. Alle die verehrten Leser mache ich darauf aufmerksam, wie ich Reiser von Birnen mit röthlichem oder rothem Fleische, unter was Namen auch, stets dankbar annehme und seiner Zeit in der Monatschrift über deren Beobachtung berichten werde.

## Bomologische Mittheilungen und Fragen.

Von Edward Lange.

Der Bürgerherrnapfel, den ich seit mehr als 20 Jahren baue und der auch auf der letzten Berliner Ausstellung als solcher sehr häufig vorkam, ist nicht allein mit dem Pleißner Kambour, der in Berlin ebenfalls mehrfach aufgestellt war, sondern auch mit dem Comptoirapfel einerlei. Ferner entspricht der Gestreifte Römerapfel, wie dieser S. 59. des Illustrierten Handbuchs abgebildet und beschrieben ist, meinem Bürgerherrnapfel gerade ebenso gut wie die S. 395. gegebene Beschreibung desselben. Auch der Rothe Eckapfel S. 53. stimmt mit vielen Früchten desselben überein, namentlich auch in der Unart, daß das Kernhaus in feuchten

Jahren aufplatzt und vom Stiele losreißt. Sollten dieses wohl alles Identitäten sein?

Das Weiße Seidenhemdchen (S. 403.) ist einerlei mit Schilgens birnförmigem Apfel. Auch Donauers Laubenapfel (S. 101.) der bei mir noch nicht getragen hat, erinnert vielfällig an das Seidenhemdchen, das mir auch unter dem Namen Weißes Täubchen zugekommen ist.

Der Purpurrothe Agatapfel (S. 437.) war bei mir auch in dem letzten Jahre wieder dem Rothen Winterkronenapfel überaus ähnlich. Sind etwa beide identisch?

Mehrere neu empfohlene Apfelsorten z. B. Hilliards Rosmarinapfel (Illust. Handb. S. 245.), der Köstlichste (S. 85.), der Edelrothe (S. 103.), der Morgenduftapfel (S. 97.) haben bei mir im vorigen Jahre ihrem Lobe durchaus nicht entsprochen und scheinen für unsere Gegend keineswegs zum Tafelobst zu gehören. Doch sind auch Liegels Winterbutterbirne und Diels Butterbirne voriges Jahr durchaus nicht so wohlgeschmeckend und butterig geworden wie in anderen Jahren.

#### Anmerkung der Redaktion.

Herrn Professor Lange danke ich für die vorstehenden Bemerkungen — die erste bestätigt bereits mehr, was ich im Berichte über die Berliner Ausstellung vermuthet habe. Den Gestreiften Römerapfel kenne ich noch nicht genau genug, doch schien er mir vom Bürgerherrnapfel verschieden.

Schilgens birnförmigen Apfel habe ich selbst bereits länger für eine Sorte gehalten, die unter anderm Namen sich finden werde. Als ich den jungen Baum bei Hrn. Amtmann Schilgen zuerst tragen sah, hatten alle Früchte desselben, wenigstens 2 Duz. stark birnförmige Form, am Kelche noch einmal so dick, als am Stiele. Später habe ich schon einmal auf Probeweigen 2 Früchte gehabt, die walzenförmig waren, so daß die Form, in der ich die Frucht zuerst sah, vielleicht eine ungewöhnliche war. Die Frucht war gelber, als ich das Knoopische Seidenhemdchen gesehen habe, schien mir auch mehr dem Goldpepping ähnlichen Geschmack zu haben, doch werde ich auf die statuirte Identität aufmerksam sein. — Der Rothe Kronenapfel und der Purpurrothe Agatapfel sind indeß zuverlässig verschiedene Sorten, bei jenem wächst der Baum etwas stärker, die Frucht hat nie die breiten schönen agatartigen Bandstreifen, die sich an dem Letzteren zeigen, und hat im Geschmack mehr Zuckersäure beigemischt, die dem Letzteren fehlt und ob nach den Erstlingsfrüchten der zuletzt genannten Sorten schon ein sicheres Urtheil über den Werth derselben zu fällen ist, möchte doch wohl bezweifelt werden.

D.

#### Die Rheuser Schmalzbirne.

Am Schlusse der Beschreibung dieser Birne, wie solche die sechste Lieferung unseres Illustriren Handbuchs der Obstkunde S. 533 und 534. enthält, wird diese Birnsorte zu weiterer Beobachtung

empfohlen. Ich sehe mich hierdurch zu einigen Bemerkungen über dieselbe veranlaßt.

Die Rheuser Birne wird in der Umgegend ihrer in der Beschreibung richtig angegebenen Heimath als eine vorzügliche Wirthschaftsbirne sehr geschätzt und deshalb gerne angepflanzt, verlangt jedoch eine geschützte Lage. In dieser liefert sie reiche Erndten, die Tragbarkeit beginnt aber spät; der Baum wird alt, und erreicht die Stärke einer mittelmäßigen Eiche; die Früchte werden erst Ende Oktober abgenommen, sie halten sich dann sehr gut bis in den März, einzelne Früchte selbst noch einige Monate länger.

Ueber ihre Benutzung besitze ich von der Gattin meines verehrten, für den Obstbau sich lebhaft interessirenden Freundes Oberförsters v. Reichenau zu Braubach, einem nassauischen Städtchen, das eine Stunde von Rhens und zwei Stunden von Coblenz liegt, sehr zuverlässige, auch von anderer Seite bestätigte Mittheilungen. Nach diesen wird die Rheuser Birne erst im Januar und Februar zum Essen leidlich, behält indessen immer etwas Herbes; als Wirthschaftsbirne übertrifft sie aber alle anderen Sorten. Sie ist ausgezeichnet 1) zum Kochen, wozu indessen 3 bis 4 Stunden erforderlich sind, und ein glacirter Topf genommen wird; 2) zum Trocknen, zu welchem Zwecke man sie ganz schält oder in Halbe theilt, und das Dörren am ersten Tage bei starker — und in der noch weiter erforderlichen Zeit bei gelinder Hitze vornimmt; 3) zu Latwerge sowohl als Saft wie zum Einbrocken eine der allerkräf-

tigsten tauglichsten Birnen. Schon einige Jahre habe ich die Rheuser Birne in einer Anzahl Früchte durchwintert, jedoch die Bemerkung nicht machen können, daß sie frühzeitig welkt; gegenwärtig noch besitze ich eine Anzahl Früchte, die nicht welk sind. Vor einigen Wochen theilte mir Frau v. Reichenau eine Quantität getrockneter Früchte mit, und ich muß sagen, daß mir noch nie eine getrocknete Birnfrucht von feinerem und angenehmerem Geschmacke vorgekommen ist.

Ich erlaube mir an diese kurzen Mittheilungen noch einige Bemerkungen anzuknüpfen. Wir haben in unseren pomologischen Versammlungen zu Ramburg, Gotha und Berlin die Erfahrung gemacht, daß die Verhandlungen über die zu empfehlenden Obstsorten ungemein viele Zeit wegnehmen, und die Möglichkeit ausgiebiger Besprechung anderer wichtiger Fragen dadurch sehr beengt wird, gleichwohl die Empfehlungen nur aus Empfehlungen in einem oder einigen Theilen Deutschlands geschöpft waren. Ich möchte es deshalb für recht nützlich erachten, wenn in dem praktischen Theile unserer pomologischen Zeitschrift ausgiebigere Mittheilungen als seither über empfehlenswerthe Obstsorten geliefert und dieselben mehrseitig erörtert würden. Ich unterstelle dabei, daß solche Mittheilungen auf Obstsorten beschränkt bleiben, die nach gemachten sichern Erfahrungen als sehr empfehlenswerth bezeichnet werden können. Auf diesem Wege würde man sicherer erfahren, ob Obstsorten, die aus dem einen Theil Deutschlands empfohlen werden, auch anderwärts sich bewährt haben, daher zur allgemeinen Verbreitung empfohlen werden können, und man würde

insbesondere auch von solchen Pomologen und Obstzüchtern, welche unsere Versammlungen zu besuchen verhindert sind, ein ausgiebigeres Material für eine viel-

seitige Beurtheilung des Werths gewisser Obstsorten erlangen können.

Wiesbaden im Januar 1861.

v. Trapp.

### III. Praktischer Obstbau.

#### Der Frostnachtschmetterling und der Pech-Gürtel.

Schon vor 10 und 15 Jahren kamen öfters Belehrungen im Schwäbischen Merkur über den Blüthe und Bäume verderbenden Fresser, daß man um die Bäume Pech-Gürtel anlegen solle; „man nehme ein Streifen Papier, überstreiche selches mit Karrensälbe, und dieses müsse öfters wiederholt werden.“

Dieses ist zwar bald gesagt, aber nicht gleich gethan, welches ich nach gemachten Erfahrungen, näher zu erläutern mir erlaube:

Ich habe 5 Jahre lang um mehrere Bäume Pech-Gürtel umgelegt, und jeden Tag das Ergebniß aufgezeichnet, ein einfaches Papier reicht aber nicht aus, denn das Pech schlägt durch, bringt durch die ganze Rinde, hindert die Circulation des Saftes, es entsteht dadurch eine dürre Stelle, und zuletzt der Brand; um nun diesem vorzubeugen, nimmt man 2, besser 3 Blatt Packpapier stark Hand breit, bindet es oben und unten mit einer Weibe, oder Schnur um den Stamm fest; ein Mann allein kann es aber nicht wohl thun, dazu sind zwei erforderlich, ein Mann legt das Papier um, und der

andere die Schnur, nun fragt es sich, welche Mischung soll man nehmen?

Karrensälbe (Wagenschmiere) ist zu dünn; man nehme zum ersten Anstrich 2 Theile Pech, 1 Theil Del; und in der Folge die Hälfte Pech und die Hälfte Del, (besonders das fettere minder gern trocknende Neß-*Del*) man trägt nun das zerlassene Pech mittelst eines Pinsels in der Mitte auf, es muß aber alle 2, höchstens alle 3 Tage wiederholt werden, einige haben vorgeschlagen, man solle schon im Herbst die Gürtel anlegen, andere im Frühjahr, allein die Strichzeit des Frostspanners ist nicht länger als Ausgang, oder Ende Monats October, wenn es kalt zu werden und zu frieren anfängt, wie auch ihr Name lautet. Die Männchen kommen zuerst, und immer noch einmal so viel Männchen als Weibchen. Man fährt mit dem Verstreichen fort, so lange sie sich zeigen; dieses dauert öfters 4—5 Wochen. Nun haben wir noch einen Anstand, weil schon erklärt wurde, „daß der Frost-Nachtschmetterling auch der Raupwurm sei, der in die Blüthen-Knospen sein Ei lege, und die Befruchtungs-Theile ausfresse;“ dieses ist aber ein anderes Insekt, ein Rüsselkäfer; der Frost-Nachtschmetterling

setzt seine Eier nur an die Laubknospen, und frisst oft ganze Bäume kahl, daher er unter dem Namen der Fresser bekannt ist, er ist im Anfang ein sehr dünnes länglichtes hellgrünes Würmchen, und frisst einen Ast um den andern ganz kahl, um Johannis stehen die Bäume da wie kahle Besen; im zweiten Saft hisst sich die Natur, indem sie die Fruchtknospen für künftiges Jahr zu Laubknospen austreibt, und man hat dann von solchen Bäumen im folgenden Jahre keine Frucht zu hoffen. Ganz anders ist es dagegen mit dem Raiewurm, welcher nur die Blüthe aber nicht den Ertrag für künftiges Jahr zerstört, ich habe noch nicht einmal in einer Laubknospe, den kurzen dicken weißen Raiewurm, ebensowenig die dünne lange hellgrüne Raupe, des Frost-Nachtschmetterlings in einer Blüthe gefunden; soviel ich die mit Rappen verschlossenen Blüthen untersuchte, fand ich beinahe jedesmal den Raiewurm.

Ueber das gelbe und weißgraue Moos, (Flechte, *Parietaria*) das sich am Stamm und an den Nestern, besonders in niedern feuchten Lagen an die Bäume ansetzt, und im Gewächs sie stört, wurden schon mehrere Mittel angegeben: als bei Regen die Bäume abwischen, oder mit Lauge waschen, dieses kann gut sein für eine kurze Zeit, aber es kommt bald wieder, und ist umständlich; um es aber 4—5 Jahre fern zu halten, ist ein leichtes nicht kostspieliges Mittel, das ist der Kalk, man verrührt denselben in einem Geschirr, aber so dünn, kaum so dick wie denselben die Maurer zum Weißsen gebrauchen, da das Moos nicht nur am Stamme, sondern öfters bis in

die Nester hinauf reicht, so müssen alle Nester, so weit sie mit Moos bedeckt sind, glatt abgescharrt werden. Zum Bestreichen nimmt man halb Arm langes Stroh, bindet es zusammen, läßt vornen eine Art Pinsel, weit leichter aber geht es mit einem Kehrwisch, welcher nachher wieder ausgewaschen werden kann, nun läßt sich solches allein nicht wohl ausführen, wenn einer von der Leiter zum Eintunken heruntersteigen, und wieder hinaufsteigen soll, es müssen demnach 2 Mann beisammen sein, einer trägt die Leiter, der andere den Kalk, und tunkt dem, welcher auf der Leiter steht, den Pinsel ein; zuerst wird auf der rechten Seite der Stamm und die Nester bestrichen, dann dreht man die Leiter auf die linke Seite, nun möchte noch von andern eingewendet werden, da der Kalk die Wurzeln des Mooses zerstöre, ja sogar mehrere Jahre das Anwachsen unthunlich mache, ob derselbe nicht nachtheilig auf die Rinde wirke; dieß ist nicht der Fall, sondern er ist sogar sehr wohlthätig auf das Gedeihen der Bäume, das Rauhe am Stamm und den Nestern fällt ab und die gesunde Rinde wird glatt wie ein Ei. Da bei dem Bestreichen des Mooses es hauptsächlich auf Vertilgung der Wurzeln desselben abgesehen ist, so muß man den Kalk sehr dünn machen, damit der Kalk diese Flechten gehörig durchbringen könne.

In Betracht des Frost-Nachtschmetterlings habe ich noch Folgendes zu erinnern: Auch während der Blüthezeit der Bäume müssen die Pech-Gürtel 12—15 Mal angestrichen werden, vergißt man es öfter, oder man hat auch nicht immer Zeit, so

ist der Zweck verfehlt, Mühe und Zeit ist verloren.

Rezingen den 24. Aug. 1860.

Bräuchle, Ob.-Bauminspelter.

Anm. Wir theilen hier einen Auf-  
satz aus der Hand eines ehrwürdigen  
alten Baumzüchlers mit, der jetzt in  
seinem 83sten Jahre noch rüstig auf die  
Bäume steigt, schneidet, pflöpft und puzt,  
der alle die jetzt über 4000 Stück hal-  
tenden Gemeinde-Obstpflanzungen bei  
Rezingen (2 Stunden von Neutlingen)  
angelegt und so musterhaft gepflanzt hat,  
so daß sie nicht nur eine wahre Zierde der  
Gegend, sondern eine reiche Ertragsquelle  
für die Gemeinde geworden sind. Herr

Bräuchle wurde vor 3 Jahren zum  
Oberamtsbaum-Inspektor für das Ober-  
amt Urach ernannt und erhielt eine öffent-  
liche Belobung. Er lebt nur ganz für  
seine Bäume; die Stadt hatte nur einen  
unzureichenden Posten für die Baum-  
pflege in ihren Stat aufgenommen,  
Bräuchle ließ sich dadurch nicht irre  
machen; er besorgte mit einigen von ihm  
angeschulten Männern alles aufs sorg-  
fältigste und wendet oft jährlich mehr  
als 100 Gulden aus seinem Geldbeutel  
daran, um die Bäume der Stadt stets  
in schönstem Stand zu halten. Eine  
solche Aufopferung für den Obstbau wird  
man selten wieder finden.

Ed. 2.

## Ueber einige neuere Veredlungsarten.

Von Ed. Lucas.

Im Taschenbuch für Pomologen für  
1860 beschrieb ich die sehr einfache und

zweckmäßige Veredlungsart „das Schä-  
fen“. Ich will hier zunächst kurz das  
dort gesagte wiederholen und die Abbil-  
dung beifügen.

Der Wildling wird oben etwas schief  
so abgeplattet, daß gegenüber der Stelle,  
wohin das Reis geschäftet (angeseht)



werden soll, eine Knospe befindlich ist  
(h). Entsprechend dem Reis wird von  
f—g am Wildling etwas Rinde und  
sehr wenig Holz weggenommen; häufig  
nur ein schmaler Streif Rinde. Das  
Reis wird mit dem schiefen Reif-  
schnitt, wie zum Copuliren geschnitten  
und genau an den Wildling angepaßt,  
festgebunden und die Wundstelle mit kalt-  
flüssigem Baumwachs verstrichen.

Ich habe nur bei starken Reifern den  
hier abgebildeten kleinen Absatz (Sattel)  
schneiden lassen; in den allermeisten  
Fällen ließ ich die Reifer bloß wie zum  
Copuliren schneiden und zwar so, daß  
der Schnitt unterhalb eines Auges be-  
gann, welches nun genau über den ab-  
geplatteten Theil des Wildlings kam und  
wesentlich zur schnellen Verheilung bei-  
trug. Auf diese Art sind dieses Früh-  
jahr (1860) hier wenigstens 4000 Aepfel-  
wildlinge mit dem besten Erfolg veredelt  
worden.

Ich habe nun in diesem Frühjahr

dieser Methode eine weitere Verbesserung gegeben und dieselbe „Seitenschäften“ genannt.

Die Erfolge sind bis jetzt ganz vorzüglich und die zahlreichen Zöglinge des Pomologischen Instituts haben sämmtlich diese Methode schnell und sicher erlernt, was gewiß auch als ein Vortheil gelten kann.

Ich schneide das Reis in folgender Weise: An einer Stelle, wo sich eine gute Knospe befindet, wird auf der entgegengesetzten, hinteren Seite ein einfacher Copulirschchnitt von etwa 6''' Länge geführt und zwar so, daß der Schnitt 3''' oberhalb des gegenüber befindlichen Auges beginnt. Das untere Ende des Schnitts wird (unterhalb des Auges) schräg von vorn her etwa 1½''' lang abgestutzt.

Der Wildling wird an einer passenden Stelle und zwar dicht über einer an demselben befindlichen Knospe schräg abgestutzt, und zwar so, daß die Neigung des Schnitts der Seite zugekehrt ist, wo das Reis angefügt werden soll, also nach vorn hin gerichtet ist.

Ganz dem Reis entsprechend, wird nun am Wildling zunächst etwa 4''' unterhalb der Stelle, wo er abgestutzt wurde, ein kerbartiger Einschnitt 2''' tief in Rinde und Splint gemacht, hierauf soviel von Rinde und Holz weggenommen, daß die Schnittfläche des Reises, diese Wundfläche am Wildling gerade deckt.

Das Reis wird nun mit seiner untern Spitze in den Kerb eingefügt, wodurch es so fest gehalten wird, daß es beim Binsen sich nicht verrücken kann, der Verband wie sonst üblich umgelegt und

das Ganze mit kaltflüssigem Baumwachs überstrichen.

Bei dieser Methode werden 1) durch das am Wildling befindliche Auge, welches austreibt und erst später wieder weggenommen wird (wann der Verband gelöst wird) Säfte zum bessern Anwachsen herbei geleitet und 2) dadurch daß ein Auge des Reises mit in den Verband, der um dasselbe herum gemacht wird, (doch so, daß die Knospe selbst frei bleibt) kommt, dafür gesorgt, daß wenn auch das Reis abbrechen sollte, dieses unterste Auge desselben doch erhalten bleibt.

Für solche Baumschulen, in denen durch Zöglinge die meisten Arbeiten verrichtet werden, ist dieses Seitenschäften von entschiedenem praktischem Werthe.

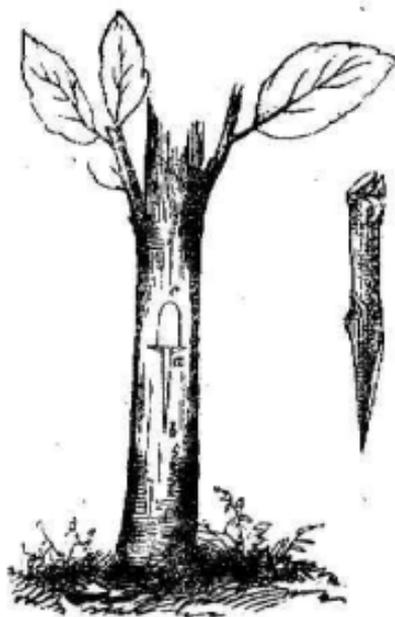
Auch das Rindespfpfen in die Seite will ich hier nicht unerwähnt lassen. Ich machte auch schon im Taschenbuch für Pomologen im vorigen Jahre darauf aufmerksam und kann jetzt nach einer Reihe weiterer Erfahrungen das dort Gesagte vollkommen bestätigen. Da das „Taschenbuch“ wohl manchem Leser dieser Blätter nicht zugekommen sein mag, will ich hier das dort Angeführte kurz wiederholen.

Diese neue Methode mag wohl an mehreren Orten zugleich erfunden worden sein; ihre gleichmäßig lobende Empfehlung möge uns zum Beweis dienen, daß sie wirklich von praktischem Werth ist.

Ich entnehme zunächst einem Schreiben des Herrn Dr. v. Hoborski in Larnow, eines sehr wissenschaftlich gebildeten, erfahrenen Pomologen, folgendes:

„Insbesondere habe ich die Erfahrung gemacht, daß das Pfpfen hinter die

Rinde zur Ocultzeit d. h. das Einsetzen eines Zweigstückes (Reises) anstatt eines kranken Auges nach Art des Ocullirens, bei Birnen und Pflaumen vortrefflich gerathen ist, deshalb verlege ich mich



größtentheils auf diese Art des Pfropfens, wobei ich den Vortheil habe, daß ich gleich in einigen Tagen nach dem Pfropfen, aus dem Abfallen der Blattstiele erkenne kann, ob das Edelreis angezogen ist und ich hoffen kann, daß im nächsten Frühjahr schon ein ganzer wohlbelaubter Zweig vorhanden ist."

Ich habe hier dieselbe Methode mit einiger Abänderung bei dem Beredeln von Pyramiden zu Sortenbäumen angewendet, wobei ich in jeden Ast der Pyramide mehrere Reiser (gewöhnlich 3) der betreffenden Sorte einsetzen konnte und erhielt somit gleich einen mehrzweigigen Ast. Der Erfolg war höchst erfreulich. Diese Beredlungen wurden erst

nach der Baumblüthe vorgenommen; jetzt haben die Reiser bereits schöne Triebe (Anfang Juli).

Mein Verfahren war folgendes. Das Reis (gewöhnliche wohlconservirte Edelreiser) wurde ganz wie zum Copuliren geschnitten und darauf an beiden Seiten etwas Rinde leicht hinweggenommen. Am Widlinge wurde zuerst der bekannte T Schnitt (wie zum Oculliren) gemacht, darauf oberhalb des Querschnitts 2—3 Linien lang und 1½ Linie breit ein schmaler Rindenstreif weggeschnitten bis auf den Querschnitt hin. Hierauf wurde das Reis eingeschoben, was sehr leicht ging, mit Baumwolle verbunden und mit kaltflüssigem Baumwachs gut verstrichen.

Diese Methode der Beredlung ging sehr schnell von statten, die Reiser saßen fest, waren gut zu binden und der Erfolg zeigte entschieden, daß dieses Rindepfropfen in die Seite, von wirklichem praktischen Werth und besonders bei etwas verspäteter Beredlung sehr zu empfehlen ist.

### Von Queblinburg nach Halberstadt.

Ein Beitrag zur Obstbaumpflege.

Heute war nach langer, trüber, stürmischer und regnerischer Zeit der erste heitere, sonnenhelle Tag. An diesem Tage saß ich allein im großen, aber leeren Postwagen, welchen 4 Pferde schnell über die Chaussee dahin zogen. Unterhalten konnte man sich nicht mit gleichgestimmten Seelen; Karten spiele ich nicht im Wagen, wie gewisse Leute und doch sehnte ich mich nach ansprechender Beschäftigung; aber siehe! diese war halb gefunden.

Kinder zählen beim Fahren die Bäume oder Häuser, welche im raschen Fluge vorüberziehen; ich aber beobachtete nur, was an den Bäumen in dieser oder jener Hinsicht zu lernen war, und fürwahr! ich habe durchs offene Fenster viel gesehen, viel gelernt, vor Allem, wie man es nicht machen muß, wenn man regelmäßige reiche Ernten von seinen Plantagen, von seinen Kirschbaum-Alleen ziehen will.

Beiläufig sei noch erwähnt: ich hatte die theilweise fast überreiche Ernte von Sauerkirschen an einzelnen Bäumen hier schon im vorigen Sommer gesehen oder eigentlich bewundert und als Grund von dem auffallend geringen Ertrage vieler anderer Bäume an derselben Chaussee, die dicke Verzweigung und Belaubung derselben in dem verbreitetsten Blatte unserer Provinz öffentlich angegeben. Zu diesem Schritte der Oeffentlichkeit leitete mich offenbar nur der Wunsch: den Eigenthümer der Bäume — sei er Fiscus (wie der Landmann ihn nennt) oder irgend eine Behörde, vielleicht auch nur ein einfacher Privatmann — ich weiß es nicht! — auf deren Mängel aufmerksam und zu deren Abhülfe geneigt zu machen. Dabei sagte ich mir noch als Laie, daß ich hier in dieser obstreichen Gegend, wo fast jeder Grundbesitzer Gärtner, ja theilweise selbst Kunst- bez. Handelsgärtner ist, meine Beobachtungen in möglichst wenige Worte einzukleiden habe. Allein für die Pflege der Bäume war nicht das Geringste geschehen, ein sicherer Beweis, daß diese meine Worte entweder nicht richtig aufgefaßt, oder gar nicht beachtet waren.

Es bleibt mir also zur Erreichung

meines Zweckes nichts weiter übrig, als noch einmal auf die Sache zurückzukommen und mich umfassender sowie eindringlicher über denselben Gegenstand auszulassen. Wohlan denn, Du Ungänglicher, wer Du auch seist, Du hast an der Straße gebaut, darum hast Du viele Reister. Was aber meine Benichtigkeit an Deinen Bäumen gleichsam im Fluge heute bemerkt hat, das lasse ich zu Nutz und Frommen derer, die weiter kommen wollen, als Du, hier folgen! — Du versuchst, meine Anklage zunächst dadurch zu entkräften, daß Du dieser gegenüber behauptest: Ich bin mit dem Ertrage meiner Bäume im Allgemeinen zufrieden. Sie haben im vorigen Sommer eine gute Ernte geliefert, welche mir so und so viel Thaler oder Hundert von Thalern eingebracht hat.

Das gebe auch ich zu; aber würdest Du unzufrieden sein, wenn Du das Zwei- oder Dreifache von denselben eingenommen hättest? — Gewiß nicht! — Nun, so sage mir, sprichst Du, wie fange ich es an, das Zwei- oder Dreifache in der Ernte zu erlangen?

Gut, wenn Du einer solchen Ansicht zugänglich bist, so überlaß mir Deine Plantage auf einige Minuten zum Eigenthum, und ich will Dir sagen, was ich an Deinen Bäumen auszufehen habe!

Jetzt höre! 1) Deine Bäume sind nicht alt und doch schon Greise, wie viele Personen der im Dampf dahin lebenden Gegenwart! — Du lachst über das Wort Greis, ich dagegen nicht, wenn ich mir ein Bild Deiner Bäume hier an meinem Schreibtische vor die Seele stelle. Die Bäume sind 20 und einige Jahre alt, also etwas jünger als die

Chaussee, an welcher sie stehen. Kirschbäume, wie überhaupt Steinobstbäume erreichen bei weitem nicht ein so hohes Alter, wie Kernobstbäume, sie müßten also jetzt in ihrer vollen Kraft und Tracht am Wege stehen und den Wanderer erfreuen oder laben; viele aber sind beim Mangel jeglicher Pflege schon hinsällige Krüppel und Todesandibaten geworden, denen die Art bald an die Wurzel gelegt werden muß, wenn es der Zahn der Zeit nicht ihun soll. Halb abgetrocknete dürrer Zweige strecken sie wie bewaffnete Hände gen Himmel empor, um sie auf denjenigen niederfallen zu lassen, dessen Eigenthum sie sind, ob der Vernachlässigung, welche er ihnen zu Theil werden läßt.

2) Andere ganz abgebrochene oder schlecht abgefägte Zweige haben an vielen Bäumen dicht unter deren Krone häßliche Narben, Wunden oder Löcher mit Harzfluß hervorgebracht, sodas sie den Wanderer anblicken, wie Unglückliche mit thränenden Augen. Ich meine solche Bäume, denen nicht einmal ein Kaiserschnitt, angeführt von sachkundiger Hand,licher zu helfen vermag. Derartige Bäume nenne ich abermals Greiße und sie sind es in der That, weil sie ihre Zweige nicht freudig, wie ihre Brüder, gen Himmel emporstrecken, sondern lebensmüde den Schooß der Erde suchen, für welche sie reif sind.

3) Bei vielen Bäumen stehen dagegen die Zweige viel zu dicht, sodas sie der stark belaubten Krone zwei ganz unentbehrliche Lebens-elemente, Luft und Licht, rauben. Davon kommt bei solchen Bäumen der geringe Ertrag, auf welchen ich schon im vorigen Sommer hingewiesen

habe. Viel nachtheiliger aber für den ganzen Baum ist noch eine andere Folge der zu dichten Verzweigung, nämlich: alle zu dicht stehenden und auf ihren Nachbarn aufsteigenden Zweige scheuern sich an einander, Rinde und Splint zerreißen bei kräftiger Vegetation mitten im Sommer, und der Baum fängt an, aus mehreren Wunden zu gleicher Zeit zu bluten, d. h. stark zu harzen, wie man es hier handgreiflich wahrnehmen kann, bis er allmählig erliegt dem Marasmus, d. h. dem zunehmenden Siechthum des frühen Alters.

4) Ein anderer Fehler an den genannten Bäumen ist der, das man Zweige hat stehen lassen, wo es dem Baume beliebt sie hervorzubringen, bald hoch oben, wo man die Früchte mit der höchsten Leiter kaum erreichen kann, bald mehr unten, zuweilen selbst unter der Mitte der gewöhnlichen Stammhöhe, sodas sie gleichsam eine Strickleiter bilden für die turnlustige Jugend, welche in Folge der starken Bewegung mehr Appetit zum Essen in sich verspürt, als der edle Grundbesitzer auf seinem weichen Polster.

Ich komme jetzt zum letzten, zugleich aber auch zum wichtigsten Punkte meiner Beobachtungen, wenn ich behaupte:

5) Deine Bäume sind überreich versehen mit Moos, Flechten und Schmarokern allerlei Art! Gegen alle diese Feinde schützen uns, im Herbst angewendet: Kalkwasser mit etwas Ruß gefärbt und mit einem Pinsel aufgetragen, oder noch besser: starkes Bürsten des ganzen Stammes mit scharfer Lauge, und wer es recht sauber haben will: gründliches Waschen mit Waschlappen

und scharfer Seife. Was diese Weizen zurücklassen, das entfernt im darauf folgenden Frühjahr nach einem Regen die Baumscharre. Hättest Du, wie ich, solche moosigen Bäume bestiegen, untersucht und ärztlich behandelt, Du würdest nicht lächeln ob dieser Vorschläge, nein, Du würdest vielmehr wissen, wie viel Leben, Noth und Tod unter einer solchen Moosdecke zerstörend haue. So oft ich sie an Bäumen und vor allen Dingen auf Baumknospen zahlreich bemerkte, da werde ich immer ganz unwillkürlich erinnert an die früheren Pelzmützen, welche man der lieben Jugend wider ihren Willen aufsetzte.

An Moos und Flechten aber wirst Du auf Deinem feuchten, jedoch sehr fruchtbaren Lehm-, bez. Thonboden zu keiner Zeit Mangel haben; darum ist für Dich, wie für jeden andern Plantagenbesitzer die oben genannte Baumscharre (von Dittmar in Heilbronn) ganz unentbehrlich. Sie kostet dort, aber auch bei Wigand in Gernrode etwa 20 Sgr.; aber ungeachtet dieses geringen Preises hat sie bei mir wie bei Andern in kurzer Zeit mehr geleistet als mancher Wunderdoctor aus dem Schäferstande. Sie hat neben Kalk, Seife, Lauge und Bürste manchen vernachlässigten Baum gereinigt, gesäubert und geglättet, so daß er späterhin aussah wie ein junger Kirschbaum, d. h. wie polirt. Glaubst Du mir das nicht aufs Wort, so verweise ich Dich an den Ort, wo nicht etwa einzelne wenige, sondern Hunderte, ja Tausende von in- und ausländischen Bäumen, also gepflegt, auf einem großen Raume zusammenstehen, nach Althaldensleben zu weiland Gottlob Nathusius

unbergeflüchten Anbensens, bei dem ich solches zuerst gesehen, und von ihm gelernt habe.

Rache also durch Mangel an aller Pflege Deine Bäume vor der Zeit nicht zu Greisen; dulde an denselben keine Löcher, weder in der Krone, noch am Stamme, noch am Fuße, vielleicht durch den zu nahe an den Baum gesetzten Pressstein veranlaßt; dulde keinen überflüssigen, aber auch keinen zu hoch oder zu niedrig stehenden Zweig und endlich vor allen Dingen kein Moos, keine Flechte und überhaupt keinen Schmaroher! Willst Du aber über diese 5 Punkte hinaus noch ein Uebrigcs thun,

6) so rühre den Boden rings um jeden Baum mit der Hacke oder dem Spaten recht vorsichtig! Durch dies alles erziehest Du Dir glatte, gesunde, reich tragende und lang dauernde Bäume! Hältst Du Dir nebenbei an einem andern Orte noch eine Baumschule der Art, d. h. nicht von allerlei Art, was nicht zusammen gehört und nicht zu gleicher Zeit reift, so hast Du ohne große Selbstaussage Ersatz genug für das, was Bosheit und Rachsucht Dir schadet, das Auge des Gesetzes aber ahndet und straft.

Unter solchen Betrachtungen war ich schnell vor Halberstadt angekommen, ohne diese Stadt ersten Ranges bisher auch nur mit einer einzigen Sylbe erwähnt zu haben. Nicht erst ein berühmter Orden, sondern ein allbekanntes Sprichwort im Munde des Volkes sagte mir: Jedem das Seine! Darum auch für die Bewohner dieser Stadt oder eigentlich beziehungsweise nur für die Besitzer der Schauffereebäume in der Nähe derselben die Bemerkung, daß diese Bäume zwar

etwas jünger, aber nicht besser in Krone und Stamm sind, als die mehr nach Queblinburg hinziehenden. Dieselben Fehler, dieselben Mißhandlungen beleidigen das Auge des sachkundigen Wandrers hier wie dort und verkümmern dem Besitzer den in Aussicht stehenden höheren Ertrag. Darum weise ich auch hier zurück auf die oben angeführten 5 Punkte und ich schließe meine Beobachtungen mit der Mahnung an die Besitzer beider Plantagen:

Thue das, was hier über öffentliche Baumpflanzungen gesagt ist, jedoch heute lieber als morgen, und Du wirst Freude erleben an Deinen Bäumen — Deinen Kindern!

Magdeburg den 16. April 1861.

Jumisch.

### Die Carl Bronner'schen Rebschulen in Wiesloch (Baden).

Von einigen Mitgliedern der Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Heidelberg, worunter auch Unterzeichneter war, wurde eine Excursion nach Wiesloch gemacht, um die berühmten Rebschulen und Rebgärten des Herrn C. Bronner zu besichtigen.

Wir sahen dort in der That Außerordentliches! Bronner zeigte uns 6 bad. Morgen à 40,000 □\* sämmtlich mit Fehsern angepflanzt; auf jedem Morgen waren ungefähr 300,000 junge Reben, welche wir (Mitte September) im freudigsten Wuchs fanden. Bronner besitzt jetzt 400 geprüfte Rebsorten. Diejenigen, welche im Großen vermehrt werden, sind

folgende: Schwarze und Weiße Burgunder, Portugieser, Amberger, Kletner, Rißling, Traminer, Sylvaner, Weiße Gutedel, Schwarze Frühburgunder, Farbtraube, Weißer und rother Frühling, Trollinger, Eiverdon, Kuländer, Graue Lockaier.

Die Rebgärten boten voriges Jahr weniger Interessantes dar, da damals nur wenige Trauben reif waren; es war durchaus die niedere Rahmenerziehung eingeführt. Reif waren bloß der Frühburgunder oder Augustleoner, die Frühe Malingertraube und der St. Laurent; beiden letztern sind als besonders frühreifende Traubensorten sehr zu empfehlen.

Ed. L.

### Dauerhafte Baum- und Weinpfähle.

Der bekannte Weinzüchter und Weinbergbesitzer Herr Buhl in Weidesheim theilte mit, daß bei ihm taunene Weinpfähle die 1851 eingeschlagen worden seien, bis heute ohne zu faulen sich erhalten hätten.

Die Pfähle seien mit dem untern Theil in ein Faß gestellt worden, in welchem 16 Pfund Kupfervitriol in 1000 Liter Wasser aufgelöst worden seien. Die Pfähle müssen möglichst grün sein, wenn die Imprägnirung gut gelingen soll.

Ed. L.

### Ueber Erziehung wurzelreicher Wildlinge.

Im März- und Aprilheft der Monatschrift für Pomologie wurde von Herrn Garteninspektor Lucas meines

Verfahrens zur Erziehung wurzelreicher Wildlinge erwähnt, wie ich solches gelegentlich der Versammlung der deutschen Land- und Forstwirthe im September v. J. in der Sitzung der Obst- und Weinbau-Sektion in Heidelberg mitgetheilt habe. Bei der gedrängten Kürze dieser Mittheilung konnte natürlich aller Momente nicht so gedacht werden, wie es für Jene, welche vielleicht meine Methode versuchsweise anwenden wollten, wünschenswerth wäre, weshalb ich mir erlaube, solche in Folgendem mitzutheilen.

Die Obstkerne werden in Rinnen, die 8 Zoll von einander entfernt sind, möglichst gleichmäßig vertheilt und nicht zu nahe an einander gelegt, um die kräftige Entwicklung der jungen Stämmchen nicht zu hindern, und wie gewöhnlich, mit reiner Erde leicht bedeckt.

Nachdem nun die Wildlinge herangewachsen und im ersten Jahre ihren Längenvuchs vollendet, nebst dem aber auch eine entsprechende Stärke erreicht haben, werden im Monate September, also zwei Monate später, als nach der Willot'schen Methode, womöglich bei feuchtem Boden, die Pfahlwurzeln auf folgende Art abgestoßen:

Der vorher recht scharf gemachte Spaten wird 4 Zoll von den in Reihen stehenden Wildlingen angesetzt, ihm eine solche Richtung gegeben, daß beim Stiche die Pfahlwurzeln ungefähr 3 Zoll unter dem Boden erreicht und durch ein rasches und starkes Stechen glatt abgeschnitten werden. Ist dieses auf der einen Seite der Reihe geschehen, so wird von der andern Seite der Reihe dieselbe Manipulation ausgeführt, um die etwa von

der ersten Seite nicht erreichten Pfahlwurzeln, von dieser Seite abzustößen, worauf die durch die Spatenstiche etwas gehobenen Wildlinge mit dem Fuße wieder leicht angetreten werden.

Die erste Bedingung hierbei ist freilich, daß die Wildlinge und mit ihnen ihre Pfahlwurzeln ziemlich erstarrt sind, weil sie alsdann dem Spaten eher Stand halten und leichter abzustößen sind, während dünne Wurzeln dem Spaten ausweichen und sich umbiegen, statt abgeschnitten zu werden. Aus diesem Grunde kann das Abstoßen der Pfahlwurzeln auch erst im Monate September, bis wohin sie erstarrt und verholzt sind, stattfinden. Das Abstoßen der Pfahlwurzeln aber noch weiter hinauszuschieben, ist deßhalb nicht rathsam, weil sich alsdann die neuen Wurzeln vor dem Eintritte des Winters nicht mehr bilden könnten. Deßhalb ist es aber auch nothwendig, daß bei etwa eintretender trockener Witterung im September nicht lange auf Regenwetter gewartet, sondern das Abstoßen der Pfahlwurzeln alsbald vorgenommen wird und darauf die Wildlinge stark angegossen werden, indem die wenigen denselben verbleibenden Wurzeln nur durch reichliche Zufuhr von Feuchtigkeit die Wildlinge erhalten und neue Wurzeln zu bilden im Stande sind.

Ist der Boden aber feucht, so bedarf es keines Begießens desselben, und es wird nicht allein am Abschnitte selbst sich bald ein Wulst von Wurzeln bilden, sondern auch die oberhalb desselben befindlichen Wurzeln werden sich rasch und bedeutend entwickeln, so daß derartige Wildlinge im kommenden Frühjahr als einjährig in die Bereblungsbeete ver-

setzt werden können und bei sorglicher Behandlung im darauf folgenden Sommer unbedingt zur Decalation tüchtig sind.

Die Grundidee bei der Millot'schen und meiner Methode ist also eine und dieselbe: nemlich die Wildlinge, ohne sie von ihrem Standorte zu entfernen und dadurch im Wachstume zu fördern, ihrer Pfahlwurzeln zu berauben, um sie zur Bildung einer Menge von Faserwurzeln zu veranlassen.

Herr Millot schneidet seinen Wildlingen im Juni oder Juli mit einem Messer die Pfahlwurzeln auf ca. 3 Zoll unter dem Halse ab und ich verrichte dasselbe im September mit einem Spaten. Jedes dieser Verfahren mag seine Vortheile haben; nur glaube ich, daß die Millot'sche Methode für den Betrieb im Großen zu umständlich ist und sich derselben auf nicht ganz reinem und frei von allen Steinen gehaltenen Böden manche Hindernisse in den Weg stellen möchten.

Sinsheim im April 1861.

Kanary.

### Der Kirichenbau im Großen an der Naßrut, Thüringer Saale, weißen Elster und Pleiße.

Die Umgebungen von Eckartsberga, Laucha, Freiburg, Raumburg, Weissenfels, Zeitz, Eisenberg, Kahla (Reinstädter Grund) und Altenburg gehören zu den berühmtesten Kirchengegenden Deutschlands, weil allenthalben in den Umkreisen dieser Orte fast ausschließlich veredelte Säpflirschen und feinere Sorten aus dem Sauerkirchengeschlecht zum Theil

in weit größern Umfange als in Thüringen bei Potsdam und an der Havel gebaut werden, während man in Deutschland streichweise viel mehr veredelte Säpflirschen zum Behuf der Bereitung von Kirchengestalt cultivirt. Keine Behauptung gründet sich theilweise auf eigene Anschauung in den eben genannten Gegenden.

In der Gegend von Eckartsberga, Laucha, Freiburg u. werden vorherrschend schwarze Knorpelkirichen (dort späte Herzkirichen genannt), rothe Rattkirichen und einige Sorten bunte Herz- und Knorpelkirichen gebaut. Die Verfertigung der Früchte geschieht meist in die Gegend des Thüringer Waldes. Die Bäume werden theils auf Ackerlainen, theils auf ausgebehten Flächen der Berge und Höhen gepflanzt. Es gibt größere Güter (z. B. Burgscheidungen), wo der Ertrag aus Säpflirschen bis zu 1000 Thaler jährl. beträgt.

In der Gegend von Raumburg und Weissenfels werden zwar viel schwarze, aber auch sehr viel bunte Herz- und Knorpelkirichen gebaut. Die Chausseen sind hier größtentheils mit Kirichenbäumen bepflanzt.

Fast noch ausgebehter sind die Kirichenpflanzungen an der weißen Elster von Zeitz einerseits nach Pegau und Altenburg, andererseits nach Eisenberg und Sera hin. Hier ist der eigentliche Verbreitungsbezirk der edlen schwarzen Ochsenherzkiriche, welche vorherrschend in den größern Kirichenorten Dragsdorf, Wittgendorf, Wildenborn, Klosterhofs, Salsitz, Hainsburg, Rickelsdorf angebaut werden, wo in den einzelnen dieser Orte von 500—1000 alte Kirichen und dar-



über jährlich an Obsthändler verkauft werden. Der Absatz geht theils ins Voigtland, theils in den Reustädter Kreis des Großherzogthums Weimar, sowie in den Westkreis des Herzogthums Altenburg. Im letztern Bezirke finden sich, außer Reinsöbdt, die ausgebehntesten Salkkirchen-Pflanzungen zu Egdorf am linken Ufer der weißen Elster, wo in günstigen Jahren mindestens für 100 Thaler Kirchen verkauft werden und wo namentlich in des Ref. Plantagen, außer schwarzen Maiherz- und Ochsenherzkirchen, die bessern Sorten aus dem Truchseß'schen Kirchenfortiment auf Standbäumen cultivirt werden. Bereits sind die meisten der im „Illustrirten Handbuch der Obstkunde“ empfohlenen Kirchenforten angeammelt worden und die etwa noch fehlenden Sorten werden in den nächsten Jahren aus sichern Quellen noch ergänzt werden. In der letztgenannten Gegend werden die meisten Kirchenbäume in geschlossenen Plantagen cultivirt, während sie an der Pleiße bei Altenburg mehr in Alleen, an Wegen und auf Aekern gepflanzt werden. In den meisten Dörfern befinden sich Kirchenpflanzungen und einzelne bäuerliche Gutsbesitzer verkaufen für mehrere Hundert Thaler Kirchen an die Obsthändler. Außer den schwarzen Herzkirchen werden hier auch sehr viel bunte gebaut. Verbreitet wird jetzt sehr eine Sämlingsfrucht, das sog. „Hammelsäckchen“, die sehr tragbar und als Kuchenkirche sehr gesucht ist. Die Kirchen gehen hier meist ins Voigtland und das nahe Erzgebirge.

**Pindert.**

Freundl. Dank für die sehr schätzbare Mittheilung.

**Ed. L.**

## Ueber die Einwirkung des Blizes auf die Blüthe.

Von Dr. Oftertag in Ettingen bei Leonberg.

Herr v. Bose fragt in Mon. VI. S. 177., „wie es kam, daß aus der reichen Blüthe des Jahres 1859 keine Frucht hervorging“ eine Frage, die allerdings einer Erörterung bedarf. Mit dem Obst verhält es sich wie mit jenen edeln Charakteren, die in ihrer Jugend mit den schwierigsten Verhältnissen zu kämpfen haben, aber sich durchringen und herausarbeiten, um dann der Menschheit ein Segen zu werden. Die feindlichen Einflüsse, deren einer oder mehrere die Kindheit des Obstes fast jedes Jahr bedrohen, sind anhaltende kalte Regen, Nebel, Ungeziefer, Spätfrost, Hagel und — das elektrische Feuer, d. h. Blize. Anhaltende kalte Regen vernichteten es 1856, Nebel im April 1854, Ungeziefer in mehreren Jahrgängen vor dem kalten Winter 18<sup>44</sup>/<sub>45</sub>, Spätfröste zerstören es nicht selten in niedern Lagen, Hagel fast jedes Jahr gauweise, Blize schädigten es total 1859 und schädigten 1860 hier in Württemberg just diejenigen Sorten, deren Blüthe in die Zeit der Gewitter gegen Ende Mai's und Anfang Juni's fielen, nämlich die spätblühenden Aepfel; die frühblühenden Aepfel und die Birnen sind, wo sie überhaupt zur Blüthe kamen, reich behangen.

Man kann jene ungünstigen Causalkitäten nach verschiedenen Gesichtspunkten eintheilen nach ihrer Allgemeinheit, Localität, Dauer und Intensität.

In letzterer Beziehung weise ich dem Nebel, dem Blitz und kalten, anhaltenden

Regen die erste, dem Spätfroste die letzte Stelle zu. Die vielen Regen im Frühjahr 1859 waren nicht nasskalt, sondern warm; auch nicht andauernd, sondern intermittirend, d. h. immer so, daß die Blüten wieder abtrocknen konnten. Die übrigen schädlichen Causalitäten Frost, Ungeziefer, Nebel, traten nicht ein; darnach konnte man immerhin eine gute Obsternte erwarten und daß diese dennoch fast total fehlgeschlug muß befremdlich finden, wer die Blitze außer Rechnung läßt.

Die Zeit, da die Blüthe der verschiedenen Obstbaumsorten verlief, 2 Monate lang, von Georgii ab bis zum 23. Juni, war, im Jahr 1859 ganz ungewöhnlich reich an Gewittern mit Blitz und Donner; wir hier zu Lande hatten an manchem Tage deren zwei, ja drei, sowohl Vormittags als Nachmittags; es war keine Art von Obstblüthe, über die sie nicht ergiengen; den Weinstock ausgenommen, der, als seine Blüthe recht angien, brillant helle Tage hatte. Selbst der doch gewiß robusten Johannisbeere hat der Blitz Eintrag gethan. Da, wo vor Eintritt der Gewitter im letzten Frühjahr (1860) die Blüthe auch der spätesten Apfelsorten verlaufen, wenigstens die Befruchtung durch den Blütenstaub schon geschehen war, wie im württembergischen Unterlande, gibt es auch viele spätblühende Apfelsorten; wie in unserem obern Glensgau, die wir an der Grenze des Weinlandes, im milden Mittellande, liegen, kamen damit 8—10 Tage zu spät und haben reichlich nur Birnen und frühblühende Äpfel; spätblühende z. B. Quitten, wenig. Beiläufig gesagt, ist das ein Wink, spätblühenden Sorten, wie so oft geschieht, nicht absolut den Vorzug

zu geben; denn je nachdem die wechselnde Bitterung sich gestaltet, haben die frühblühenden vor jenen den Vorzug und ist also bei Pflanzungen, wo man möglichst sicher Etwas erndten will auf beide, die früh- und die spätblühenden, Bedacht zu nehmen. Auch geht daraus hervor, daß wenn heuer ein früher treibendes Klima im Vortheil ist, es ein anderes Mal umgekehrt sein kann, je nachdem die Bitterung fällt.

Mit dieser Ansicht stehe ich nicht allein; ich finde in einem älteren Buche (Deube, Obstbau) folgende Stelle: „am schädlichsten wirken Spätfroste, kalte Regen und der Blitz zur Zeit der Blüthe. Es kommt beim Erfrieren der Blüthe darauf an, ob die Befruchtung schon vor sich gegangen ist oder nicht. Im erstern Fall nehmen die angelegten Blüthen keinen Schaden, wenn der Frost nicht so stark war, daß auch die Stiele gelitten haben. (Stimmt ganz mit dem Naturgesetz in der animalischen Welt, z. B. bei den Insekten, wonach der männliche Theil im Winter zu Grunde geht und nur diejenigen Weibchen, welche befruchtet sind, die Kälte überdauern. A. d. E.)

Unhaltende Regen veranlassen Kränklichkeit, ebenso trockene Kälte. Donnerwetter, von niedrigem Blitz begleitet, versengen oft die Baumbüthen einer ganzen Flur, daß sie am folgenden Tag braun und welk aussehen. Man erklärt diese schädliche Wirkung durch die Luftsäure, welche sich beim Blitzen ergießt, den Blüthenaft in unordentliche Gährung bringt und besonders nachtheilig auf die offen dastehenden Befruchtungstheile ihren Einfluß äußert. Kleine Bäumchen können durch Stroh-

und andere Decken, die man darüber ausbreitet, gegen Frost, Regen und Donnerwetter verwahrt werden.“ —

Anm. Der Grund, daß es 1859 wenig Obst gab, ist vorzugsweise in der vorübergegangenen so lange andauernden Trockenheit des Sommers 1858 und der Wasserarmuth des Bodens in dem Winter 1858—59 zu suchen. Die Bäume waren durch die hohe Temperatur des Jahres 1858 angeregt Blüthenknospen zu bilden, es fehlte ihnen aber die Kraft dieselben zu ernähren.

Die Säure, die sich durch die Elektricität in der Atmosphäre bildet, ist Salpetersäure (Chemische Verbindung des Sauerstoffs der Luft mit dem Stickstoff derselben.)

Diese wirkt durch die Gewitterregen dem Boden zugeführt äußerst düngend und kann unmöglich in dem vorkommenden kleinen Verhältniß die Verderberin der Obstblüthe sein. Es wäre überhaupt interessant, diesen Gegenstand wissenschaftlich — doch nicht zu umfassend — in diesen Blättern erörtern zu sehen.

Die Red.

## IV. Literatur.

### Bemerkung zu dem illustr. Handbuche etc.

Jrgendwo in der Monatsschrift findet sich eine Aeußerung über die im Handbuche vorkommenden Citate älterer Werke. Irre ich nicht, so war es der Herr Dr. Fickert, welcher das Citiren des Dubamel nach der Uebersetzung tadelt, weil diese schlechtere Abbildungen als das Original biete. Dort wird gesagt, die Uebersetzung (von Delhagen und Schöllendach) habe drei Bände, das Original deren nur zwei. Hier fragen wir billig: welches ist das Original nach der citirt werden soll? — Vielleicht jede französische Ausgabe? — der letzteren gibt es bekanntlich mehrere.

Ich finde es ganz in der Ordnung, daß der Verf. einer Obstbeschreibung ein Werk nur nach der Ausgabe citirt, welche ihm eben vorliegt, denn daß er sich eine andere, bessere verschaffen soll, das wirkt wohl sein Honorar nicht ab. Allein insofern wünsche ich allerdings eine Verbesserung, als ich es für sehr zweckmäßig halte, wenn die Herren Verfasser des Handb. jeder Abtheilung ein Verzeichniß derjenigen Werke begeben wollten, welche in derselben citirt werden, d. h. nach den Ausgaben, welche den betr. Mitarbeitern vorlagen. Es finden sich zwar dergleichen Uebersichten, z. B. bei den Birnen, allein doch nur höchst mangelhaft. Gewiß geschieht es im Namen Diefers, wenn ich um Berücksichtigung dieses Wunsches bitte.

Leider hat die Pomologie keine Uebersicht ihrer Literatur aufzuweisen — ein Mangel, der uns eben nicht zur Ehre gereicht — und deshalb ist ein Zurechtfinden in derselben schwer. Es ist Sache der Roth diesem Uebelstande möglichst abzuhelfen. Dazu kommt noch, daß die älteren Pomologen auf eine Weise citirt haben, die sie selbst vertreten mögen, die aber zur Ausklärung keineswegs beiträgt. Ich will nur ein Beispiel anführen. Viel — und der Name hat etwas zu bedeuten — citirt: *Knoop Fructologie etc.* — Das Wort welches hier gemeint ist führt den Titel: *Beschryving van Fruchtboomen en Fruchten, die men in hoven plant en onderhoudt, etc.* und erschien zu Amsterdam und Dordrecht 1790. Fol. — Im Handbuch wird stets nur citirt *Knoop* oder *Knoop pomol.* — Welches Werk wird nun darunter verstanden? — Rathen müssen wir, daß es die Uebersetzung von Guth und Jink ist, welche 1766 erschien. Daß hiernach citirt wird ist ganz natürlich, denn einmal kommt die deutsche Ausgabe bei weitem öfter vor, als das holländische Original und es ist am Ende wohl gleich ob ich nach der deutschen oder französischen Uebersetzung (Amst. 1771.) citire. Das Citat der deutschen Uebersetzung finde ich umsomehr gerechtfertiget bei den Birnen, da Consistorialrath Jink ein Weininger war. Die neueste Ausgabe des *Knoop* im Original, als holländisch, ist meines Wissens die von *Joh. Florent. Martinet*,

pred. te Zutphen, welche 1790 in 3 Abtheilungen erschien.

Dieselbe Bewandniß möchte es mit dem Citat des Duhamel haben, dessen neueste Ausgabe von Poiteau und Turpin wohl in wenig Privathänden sich befindet. Wird dagegen die Ausgabe, nach welcher citirt wird, genau bezeichnet, dann läßt sich gegen ein Citat überhaupt wenig erinnern. Eine bestimmte Ausgabe dieses oder jenes Werkes vorzuschreiben möchte sich wohl als eine Sache der Unmöglichkeit erweisen und sich höchstens bei einer weiteren Auflage des Handbuchs durchführen lassen, insofern eine best. Ausgabe als Norm angenommen wird, z. B. von Quatinie die von 1690, 1730 oder 1756.

Bei dieser Gelegenheit ist es vielleicht erlaubt den Herren Mitarbeitern an der Monatschrift die Bitte dringend ans Herz zu legen, sich bei Citaten von Werken der möglichsten Genauigkeit zu bekeisigen, damit das lästige Suchen nach dem Citate vermieden werde. Also z. B. Duhamel, ed. 1768. I. 52. — *Loudon Encycl.* 1825. S. 1200. u. s. w. — Bei der Titelangabe neu erschienener Schriften ist die vollständige Wiedergabe desselben, Angabe der Seitenzahl u. sehr erwünscht und ist es hier bisher schmerzlich vermißt worden, daß es nicht geschah. Da fehlt einmal die Jahreszahl, oder die Seitenzahl, der Titel des Verf. u. so daß eine Zusammenstellung der einschläglichen Literatur unendlich erschwert wird.

Durch Berücksichtigung dieser Bitte wird eine getraubende und eben nicht sehr amüsante Arbeit wesentlich erleichtert. v. S.

#### Anmerkung der Redaktion.

Die von dem Herrn Verfasser gemachte Ausstellung ist an sich begründet. Da indeß bei einem Werke, welches das Resultat der Arbeit einer größeren Anzahl von Personen ist, man im Voraus nicht wissen konnte, welche Werke jeder einzelne Mitarbeiter citiren werde, so ließen deren Titel dem Handbuche sich nicht

prämittiren. Es wird beabsichtigt sie nachträglich, vielleicht schon beim nächsten Bande zu geben. D.

The fruit Manual, containing the descriptions and synonymes of the Fruits and Fruit trees, commonly met with in the gardens and orchards of Great Britain, with selected lists of those most worthy of cultivation, by Robert Hogg. LL. D. F. H. S. Secretary of the Fruit Committee of the Horticultural Society of London; London, Cottage gardeners office, 162 Fleet street. 1860. 280 Seiten.

Der Herr Verfasser, der in dem illustrierten Handbuche der Pomologie schon so häufig allegirten werthvollen *Brittish Pomology*, Tom. I. *The apple*, welchem gegenwärtig auch hauptsächlich die Leitung des großen Gartens der *Hortic. Soc* zu *Chiswick* anvertraut ist, und von dessen pomologischen Kenntnissen die Obstkunde gewiß noch viel zu hoffen hat, beschenkt uns in der obgedachten Schrift mit einem weiteren Werke, welches für den Obstbau in England von beträchtlichem Einflusse werden wird, und auch ausländische Pomologen noch weiter manchen Einblick in die in England vorzüglich geschägten Sorten und üblichen Benennungen thun läßt. Aehnlich wie in meiner Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Obstsorten für das nördliche Deutschland, werden die verschiedenen in England jetzt bekannten und gebauten Sorten aufgezählt, jedoch bei jeder Sorte eine ganz kurze Charakteristik hinzugefügt, und sind jeder Obstklasse Namenlisten desjenigen Obstes angehängt, welches vorzüglich Anbau theils an Bänden oder in Zwergform, theils im Obstgarten verdiene. Es ist schade, daß dieß Werk nicht bereits bei den bisher erschienenen Heften des Handbuchs namentlich auch bei dem Kirchenhefte vorgelegen hat. Bei dem jetzt im Druck befindlichen Pflaumenhefte wird es sich wohl noch benützen lassen, und manches Andere läßt sich wohl einmal nachträglich bringen. So unterscheidet z. B. Hogg die

Flemisch doch von dem Großen Sobet, und neben der *Bigarreau sive Grassion*, welche ich nach den Angaben des Lond. Cat. und Downings für unsere Holländische Prinzesskirche halte, führt er noch eine *Bigarreau de Hollande* (*Spotted Bigarreau*, *Armstrongs Bigarreau*) sowie eine *Bigarreau Napoleon* (*Bigarreau Lauermann*) auf, welche letztere wir bei uns mit der Holländischen Prinzessin identisch finden.

Auch die Obstsysteme haben in England in diesem Werke einen bedeutenden Fortschritt gemacht und will ich wenigstens von dem Kirschenysteme, welches Hogg aufstellt, hier einige nähere Kenntniß geben, da es dem Truchseßischen Systeme ganz analog ist, ohne demselben nur nachgebildet zu sein, und sich zugleich an die in England gängigen Benennungen anschließt.

Als die zwei Hauptklassen stellte er auf I. *Geans*, (unsere Süßkirsche; der Name bedeutet zunächst die Wilde Süßkirsche und wird überhaupt bisher von kleinen Süßkirschen gebraucht). II. *Griottes*, unsere Kirschen aus dem Sauerkirschenbaumgeschlechte. Classe I. hat folgende Unterabtheilungen:

- 1) *Fruit obtuse heart-shaped, flesh tender and melting,*
  - a) *Flesh dark, juice coloured — Black Geans* (unsere Schwarzen Herzkirschen).
  - b) *Flesh pale, juice uncoloured — Amber Geans* (unsere bunten und gelben Herzkirschen).
- 2) *Fruit heart-shaped, flesh half tender, firm or crackling,*
  - a) *Flesh dark, juice coloured — Hearts* (unsere Schwarzen Knorpelkirschen).
  - b) *Flesh pale, juice uncoloured — Bigarreaus.* (Bunte Knorpel.)

Die zweite Classe bei der, eben wie bei den *Geans* so ziemlich dieselben Kennzeichen des Baums angegeben werden, die Truchseß auführt zerfällt in

- 1) *Branches upright, occasionally spreading; leaves large and broad,*
  - a) *Flesh dark, juice coloured, Dukes* (unsere Süßweichseln).
  - b) *Flesh pale, juice uncoloured Red Dukes* (unsere GlasKirschen).

- 2) *Branches long, slender and drooping; leaves small and narrow,*
  - a) *Flesh dark juice coloured Morillos* (unsere Weichseln).
  - b) *Flesh pale, juice uncoloured Kentish* (unsere Amarellen).

Dies System hat wohl immer noch den Mangel, daß in I. auch manche gar nicht stumpf herzformige, theils spitz herzformige, theils selbst fast runde Früchte fallen, welche letztere man nach dem Baume auch wieder nicht mit den *Dukes* vereinigen kann, und daß zu I. auch wieder manche stumpfherzförmige oder fast runde Frucht gehört; möge es aber nur in England allgemeiner beachtet werden, es wird außerordentlich zu richtigerer Sortenkenntniß wirksam werden.

Auch die Pflaumen werden ganz ähnlich classificirt, wie es Liegel gethan hat und auch allein naturgemäß scheint, nämlich in runde und längliche Früchte, *a* mit glatten *b* mit behaarten Trieben, *aa* mit dunkler *bb* mit heller Haut, und nur die letzte Unterabtheilung in jeder der oberen Abtheilungen, in *Clingstones* und *Treestones* scheint nicht völlig angemessen zu sein insofern Ablösigkeit oder nicht Ablösigkeit des Fleisches sehr nach Boden und Klima abzuändern scheint.

Möge der geehrte Herr Verfasser uns bald auch mit einer Fortsetzung seiner *British Pomology* beschenken! Die Materialien dazu sollen fertig sein, und nur die Zeit zur Herausgabe bisher fehlen.

Oberdief.

Nachweis der Abbildungen der Obstarten aus der deutschen, belgischen, holländischen und theilweis französischen pomologischen Literatur.

Zusammengestellt von G. F. Schultze, Oberförster, Hess. Forstamtsdirektor u. s. w. Kofelstraße, Remagen. Darmstadt 1860. Verlag von J. F. Sch. Buch. XII. n. 231.

(Schluß.)

P. *Marquise*, 334. 182\*. P. *Martin-Sec*, 108. 33.\* P. *Messire-Jean*, 43. fehlt. P. *Muscato royal*, 253. 182. P. *Petit Muscat*, 65. 197. P. *D'Ognonnet* (so),

395. 193. *P. Orange musquée*, 239. 199. \*) *P. Orange* (tuisipée, 58. 206. \*) *P. Parfum d'Aout*, 321. 24. *P. Passe-Colmar*, fehlt, 32. \*) *P. Pastorale*, 30. 112. \*) *P. d'Abondance*, 48. 41. \*) ist die *Poire d'amour* oder *Ah mon Dieu!* des Dub. *P. D'Agobert* (so), 73. 50. ist nicht die von *Merlet* unter diesem Namen erwähnte, auch nicht die von Dub. *Poire à Gobert* genannte Birne. *Poire d'Amour*, 124. fehlt. Von Dub. als *Trésor* oder *Amour* richtig beschrieben, aber nicht abgebildet. *P. d'Ange*, 337. fehlt. *P. d'Azzerole*, 304. 200. *P. Calebasse*, 366. 202. Nach *P.* gegen 1800 in Brabant gewonnen, hat 1808 in Paris das erste Mal getragen; der *Calebasse Bosc* ähnlich, aber kleiner und von geringerer Güte. *P. Chaptal*, 338. 201. \*) *P.* weicht in der Beschreibung wesentlich von *Diel* ab. *P. de Chévenin*, 290. 105. genannt nach dem Dorfe *Chévenin* in der Normandie, Departement *Morbihan*. In den *Jardin du Luxembourg* ist sie erst 1810 gekommen, obwohl sie in der Normandie lange vorher verbreitet war. Der Name *Chéno-vert* ist wohl nur durch falsches Lesen eines Etikets entstanden. Ebenso ist sie von der Brestler Schmalzbirne ganz verschieden. *Le Berriays* führt eine Unterart *Gros Chévenin* an, die größer, aber weniger schmackhaft ist. *P. de Chypre*, 236. 81. \*) soll in Catalogen als *Rousselet hatif* oder *Perdreau* vorkommen. *P. de Lière*, 244. 202. \*) *P. de Naples*, 312. 208. *P.* bemerkt gegen Dub., daß er den Baum nur klein und von mittelmäßiger Fruchtbarkeit kenne. *P. d'Oeuf*, 327. 207. *P. sans peau*, 212. 193. \*) *P. sans pépins*, 283. 102. \*) *Turpin* fand sie 1810 zu *Vire*, Departement *Calvados*, im Garten eines Herrn *Debrais* an einem Spalierbaum und führte sie in Paris ein. Später erfuhren *Poiteau* und *Turpin*, daß die Birne in Flandern sehr verbreitet sei. Der Name Deutsche Nationalbergamotte wird wohl schwerlich gerechtfertigt werden können. *P. Sabine*, fehlt. 201. kam um 1820 nach Paris als *Jaminette* und *P. d'Austrasie*. Aber *Noisette*, der sie aus Brabant eingeführt hat, hatte sie bereits dem Sekretär der Lon-

doner Gartenbaugesellschaft *Hrn. Sabine* gewidmet. Da *Noisette* die Sorte zuerst beschrieben hat, so sollte der von ihm gegebene Name beibehalten werden. *P. de Saint-François*, 293. 213. ist unserer Gränen Pfundbirne ähnlich. *P. de Tonneau*, 153. 99. *P. de Vallée*, 194. 65. \*) *P. de Vigne* 399. 214. *P. Robine*, 266. 95. *P. Bonville*, 195. 77. \*) *P. Rousselet de Reims*, 200. 194. \*) *P. Gros Rousselet*, 220. 69. Dub. nennt sie *Roy d'été*, und die meisten französischen Gärtner folgen ihm noch jetzt. *P. Rousseline*. Die Abbildung bei Dub. scheint von einem unvollkommenen Exemplar genommen zu sein. *P. Grosse Rousselette d'Anjou*, 217. 85. ist die *Rousselette moins petite* des Dub. *P.* hatte lange vergeblich nach dieser Sorte gesucht, bis er sie in dem kleinen Garten eines *Hrn. Daubenton* fand, Baum und Frucht studiren und eine Zeichnung nehmen konnte. Der Baum ist inzwischen eingegangen, ehe man die Sorte in Paris vermehrt hatte. *P.* meint, sie würde in der Bretagne zu finden sein. Sie heißt auch *Besi de Caissoy* oder *Qaessoy*. *P. Royale d'hiver*. 118. 9. *P. Saint-Germain*, 89. 7. *P. Saint-Lesain*, 27. 4. \*) Der Name hätte nicht in Pastorenbirne verändert werden sollen. Die Birne war längst als *St. Lesin* oder *Lesain* bekannt und verbreitet, als sie plötzlich als Novität unter dem Namen *Monsieur le Curé* oder bloß *Curé*, und bald darauf als *Belle de Berry* auftrat. \*) *P. Salviati*, 308. 212. \*) *P. Sanguinoie*, 146. 130. \*) *P. Sucré-Vert*, 398. 215. \*) *P. Suprême*, 319. 208. Kann nicht die im Handbuch beschriebene sein, da ihre Reifzeit zwischen 15. Juli und 15. August angegeben wird. *P.* bemerkt, daß sie die größte unter den zu diese Zeit reisenden Birnen ist, und daß der Baum sich früher als alle übrigen Birnbäume belaubt. *P. Silvange*, 351. 212. *P. Silvange*, 351. 212. zuerst 1789 von *Le Berriays* beschrieben. Da sie im Oktober reift, so kann sie nicht die Winterdechantbirne sein; auch sonst nach Abbildung und Beschrei-

\*) Kehlisches postet noch täglich. So sah er mit L. B. in Berlin auf der Ausstellung den alten Gattler als Noisette 111. paratieren.

bung von dieser verschieden. *P. Vermillon*, 70. 198.\*) ganz verschieden von der *Suprême*. Die Frucht ist für ihre Größe sehr lang, 4 Zoll, nur 2 1/2 Zoll breit, der Bauch nahe dem Stiel; Grundfarbe in der Reife gelb, St. schön purpurroth, mit zahlreichen erst grünen, später braunen Punkten. Reifezeit von Mitte August bis Anfang October. *P. Verte Longue*, fehlt. 215. auch *Mouille-Bouche*. Diese Zeichnung ist von *Turpin* und stellt die längere Form dar. Sie kommt noch einmal 84. 123. in der kürzeren Form von *Poitou* gezeichnet vor. *P. Verte Longue panachée*, 267. 213.\*) *P. Virgouleuse*, 232. 112. Es wird bemerkt, daß die Birne, wenn sie mürbt, leicht den Geschmack der Gegenstände annimmt, in deren Nähe sie liegt.

Tom. IV. Äpfel. *Pomme de Paradis*, 375. fehlt. *P. Petit Api*, 113. *P. Aserole*, 211. Blüthenzweig. Auf einer besondern Tafel 211 bis Fruchtzweig. Beschreibung 195. und 131. *Pomme d'Api noir*, 137. 94. *P. d'Api étoilé*, fehlt. 58\*) Sternapfel v. H. Schien durch die Zerstörung der Karthäuser-Baumplantagen in der Revolution verschwunden, obwohl der Name in den Catalogen der Handelsgärtner fortgeführt wurde. Endlich 1830 fand ihn *P.* in einem Baumgarten zu *Moulineaux* bei *Meudon* in dem Augenblick, als der Eigenthümer den Baum, welcher ihm im Wege stand, abhauen wollte. Da er ihn nicht retten konnte, so nahm er wenigstens eine gute Anzahl Reiser und ließ in dem königlichen Garten (*Luxembourg*) und in 3 andern Baumschulen davon veredeln. *P. Noire*, 44. 134.\*) *P.* unterscheidet ihn vom *Api noir*. *P. Gros Barbarie*, 261. 128.\*) Nach einer Sage in der Normandie soll der Apfel dort gegen 1760 von einem Kapuziner eingeführt sein. *P.* bemerkt, daß das Fleisch dieses großen und schönen Apfels an der Luft weit schneller dunkelt als das eines andern. *P. Petit Barbarie*, 262. 142.\*) auch *Grosse Moussette* in der Normandie. Sein Fleisch dunkelt ebenso schnell wie das des vorigen. *P. Fenouillet gris*, 151. 52.\*) *P. Fenouillet rouge*, 67. 64. *Quintessie* hat ihm den Namen *Court*

*pendu* gegeben. Früher hieß er *Bardin* und wird theilweise noch so genannt. *P. Doux-aux-Vèpres*, 256. 158. *P.* möchte ihn Trauerapfel (*Pommier pleureur*) nennen, weil er seine Zweige in werthwürdiger Weise herabhängen läßt. *P. Doux Juvigny*, 278. 37.\*) *P. Fleur d'Ange*, 284. 114. *P. Galo-Bayeux*, 204. 21.\*) *P.* hält diesen in der Umgegend von *Vire*, Département *Calvados*, viel gebaueten großen und schönen Apfel der Verbreitung werth. *P. de Proscé*, 234. 144.\*) *P. d'Anette*, 241. 97.\*) so heißt er in *Avranches*, im übrigen *Calvados* *P. de Poulette*, *P. Puce*, *P. de Mariette*, *P. Teronite*, *P. Truillée*. Diesen Namen findet *P.* wegen der vielen rothen Punkte auf der Frucht besonders passend. *P. Blanc-Michel*, 255. 153. *P. Robert de Rennes*, 232. 45. *P.* fand diesen Apfel zuerst 1808 in dem Baumgarten des Hrn. *Vante* bei *Vire*, später an andern Orten des *Calvados*. Er ist äußerlich dem Tulpen-Läubling nicht unähnlich. *P. Amer-Doux gris*, 281. 156. Der geschätzteste Rosapfel in der Normandie *P. Calville*, 64. 18. Weiße *Wintercalville*. *P.* bemerkt, daß er über Winter im Dunkeln aufbewahrt sehr weiß wird, aber später dem Licht ausgesetzt in wenigen Tagen die gelbe Farbe, die ihm eigenthümlich ist, wieder annimmt. *P. Calville Malingre*, 41. 163. Erscheint allerdings etwas höher gebaut als der *Danziger* Kantapfel gewöhnlich, wird aber doch wohl dieser sein. *P. Coeur de Pigeon*, 338. fehlt auch *P. de Jerusalem* unser *Rother Winter-Taubenapfel*. *P. Coeur de Pigeon Blanc*, 339. 105.\*) *P. Gros Pigeonnet*, 193. 169. *P.* nennt ihn den schönsten und größten (3 Zoll hoch und 2 1/2 Zoll breit) unter den Taubenäpfeln. Wird unser *Rother Herbst-Taubenapfel* sein, den ich auf jungen Bäumen ebenso groß gesehen habe. *P. Pigeonnet de Rouen*, 80. 117\*) dunkler gefärbt als der vorige; hält sich bis in den März. In *Paris* scheint er gegen 1809 bekannt geworden zu sein. *P. Passe-Pomme Rouge*, 198. 25. *P. Passe-Pomme Blanche*, 215. 170. *P. Belle-Fleur*, 190. 54.\*) soll vom älteren *Noisette* im Walde von *Senar* gefunden sein, in der *Rosetteschen* Baumschule

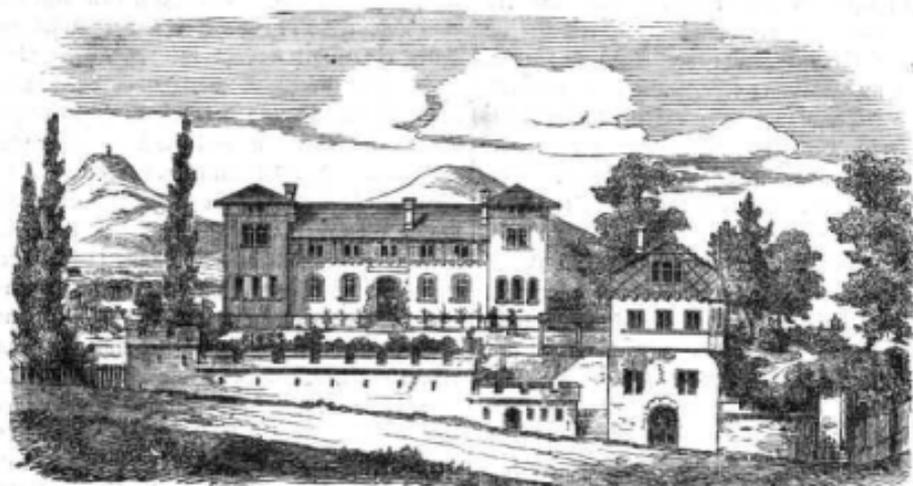
seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts. *P. de Finale*, 295. 173. so genannt nach der Stadt *Finale* im *Genuesischen*; sonst auch *Melo Carlo*. Als *Gallesio*, Verfasser eines Werkes über die *Citrus*, 1810 in Paris sich ausbielt, schmeckten ihm die Französischen Äpfel nicht; er ließ daher eine Kiste mit der bezeichneten Sorte kommen und vertheilte sie an seine Freunde. Da der Apfel in Größe, Form und Färbung sehr variiert, so zeichnete *P. 4* Exemplare und einen Durchschnitt. *Gallesio* versprach ihm zwar Pfropfreiser, starb aber, ohne sie gesandt zu haben. Derselbe erzählte, daß er vor der Revolution jährlich viele Kisten mit diesen Äpfeln nach Portugal gesandt und die leeren Kisten zurück erhalten habe. In einer derselben fand sich noch ein Apfel in seiner Verpackung, der sich so ein ganzes Jahr völlig frisch erhalten hatte. *P. Reinette Naine*, 322. 177.\*) *P. Reinette de Bretagne*, fehlt. 102. *P. Reinette du Canada*, 32. 8. Zur Zeit des *Merlet* schlechthin *Reinette d'Angleterre*, Dub. septe Größe davor, weil inzwischen der Engl. Goldpepping in Frankreich bekannt geworden war. Der gegenwärtige Name ist erst nach *Le Berris*, als nach 1789 angekommen, vielleicht erfunden von einem spekulirenden Baumschulensbesitzer, hat sich aber allgemeine Geltung verschafft. *P. Reinette grise*, 189. 41. *P. Reinette d'Angleterre hative*, 203. 179. *P. Reinette Blanche hative*, 49. 178. *P. Reinette Jaune hative*, III. 124. Nach *P.* ist sie nur durch frühere Reifezeit von *Reinette Dorée* verschieden. *Reinette Jaune tardive*, 335. 184. (auch *Rein. Dorée*). *P. Grosse Reinette Rouge tiquette*, 72. III. auch *Reinette de Cause*, sehr schöner Apfel. *Pomme d'Or*, 53. 195. Englischer Goldpepping. *P. Princesse*, 3. 70. Zuerst 1809 im Catalog der Baumschule des *Luxembourg*. *P.* hat das *Noble* als überflüssig weggelassen. *P. Belle Hollandaise*, 46. 71. *P.* hat geglaubt den Namen *Reinette de Hollande* so ändern zu müssen, da

es keine *Reinette* sei, und bemerkt, daß der Baum bei Paris nie vor dem 15. Mai, d. i. 14 Tage bis 3 Wochen nach den übrigen Äpfelbäumen blüht. *P. de Violette Eyrès*, fehlt 203. wird viel um *Havre* gebaut und heißt dort schlechthin *P. de Violette*. Die Beinamen hat ihm *P.* nach einem *Hrn. Eyrès* in *Havre* gegeben, durch den der Apfel in Paris eingeführt worden ist. *P. Pigue*, 28. 197. Die Blüthe ist merkwürdig durch unvollkommene Bildung der Staubgefäße (*étamines, stamina*), weshalb auch in der Frucht die Kerne sich nicht ausbilden können. *P. Lelieur*, 386. 206. Graf *Lelieur*, Administrator der kaiserlichen Gärten, ließ 1804 ein Duzend Apfelsorten aus Nordamerika kommen, welche er bei seinem früheren Aufenthalt da selbst kennen gelernt hatte. *Poitreau* und *Thurpin* nannten die 3 größten und schönsten Äpfel unter diesen nach der Kaiserin *Josephine*, dem Minister des Innern *Montalivet* und nach *Lelieur*. *P. Josephine*, fehlt. *P. de Chataignier*, 400. 46. *P. Rambour d'Al*, 301. 76. *P. Belle-du-Havre* fehlt. 10. *P. Oléose*, 310. 107. früher *Grosse Pomme d'Amérique*. *P.* hat den alten Namen wegen der durch *Lelieur* aus Amerika bezogenen Sorten geändert und den neuen nach der starken öligen Auschwizung der Frucht gegeben. *P. de Montalivet*, 402. 120. *P. de Glace hative*, 102. 129. *P. d'Astracan*, 324. 210.\*) *P. Suisse*, 96. 209.\*) *P.* sagt, daß man zuerst gestreifte Birnen nach den gestreiften Höfen der Schweizerjoldaten *Culotte de Suisse* genannt, denn das *Suisse* auch auf Äpfel mit bandartigen Streifen übertragen habe. In neuerer Zeit hat man *panaché* genommen. — Ich habe nicht umhin gekonnt, dem Text von *Poitreau* einige Bemerkungen zu entlehnen, da sie mir wichtig schienen, und hätte leicht Zahl und Umfang derselben bedeutend vermehren können, wäre nicht schon so das Maß einer Rezension überschritten.

Dr. R. Fiedri.

## V. Pomologisches Institut in Reutlingen.

Von R. v. Langsdorff. \*)



Pomologisches Institut Reutlingen.

Die Errichtung eines Pomologischen Instituts in Reutlingen, welche im vorvorigen Jahre durch Lucas in Aussicht gestellt worden war, mußte das allgemeinste Interesse bei Jedem erregen, der überhaupt nur einiges Interesse am Obstbau hat. Mit erhöhter Theilnahme aber mußte das Nachbarland Baden darauf hinschauen, dem daraus, nächst Württemberg, der größte Gewinn erwachsen kann.

Deßhalb schlug ich mit Freuden ein, als Lucas mich bei einem mehrtägigen Aufenthalt in Hohenheim im Monat Juli 1859. zu einer gemeinsamen Wanderung nach Reutlingen einlud, um die Verhältnisse kennen zu lernen, unter denen dort das Institut in's Leben treten soll. Unser Weg führte uns durch zahlreiche Obstalleen und Baumgärten nahe an ausgedehnten Obstwäldern vorbei; Alleen und

Wälder, wie sie in solcher Ausdehnung, Vollendung und tadelloser Pracht wohl nur Württemberg aufzuweisen hat.

Als wir nach Reutlingen kamen, war es späte Nacht. Der helle Mondschein ließ uns aber ausgedehnte Waldungen erkennen, von denen die Stadt rings eingeschlossen ist. Lucas versicherte mir, es seien dies lediglich Baumgüter, welche aus der Ferne durch das üppige Wachsthum und durch ihr ununterbrochenes Aneinanderreihen das Ansehen üppiger Wälder haben. Den folgenden Tag hatte ich hinreichende Gelegenheit, mich von der Richtigkeit dieser Angabe zu überzeugen.

Wir nahmen unsere Wohnung in der „Sonne“, in deren Nähe das Pomologische Institut errichtet werden sollte. Wir fanden da freundliche Aufnahme, und ich lernte gleichzeitig einen sehr schätzbaren Vorzug Reutlingens vor manchen andern Städten kennen, der bei der Wahl eines Ortes für eine Anstalt nicht wenig in die Waagschale fällt, die im Verhältniß zu andern Orten sehr billigen Preise der Nahrungsmittel und mit ihnen aller

\*) Mein sehr werther Freund Herr v. Langsdorff Vorstand der Groß. Gartenbauksule und des Landes. Gartens in Karlsruhe hat gestattet, diese im Landwirtschaftl. Correspondenzblatt für Baden, Januarn. 1861 erschienene Abhandlung, die gewiß für die meisten Leser d. Bl. von großem Interesse ist, hier mittheilen zu dürfen. Bd. 2.

andern nothwendigen Lebensbedürfnisse. Unser Gasthof liegt an der Schaz, einem wasserreichen, raschströmenden Seitenflüßchen des Neckars, und wir konnten schon von da aus am folgenden Morgen alle Eigenthümlichkeiten der Stadt mit einem Blick übersehen.

Reutlingen ist eine alte Stadt, die durch ihre günstige Lage, den Gewerbleiß und den Bürgerfinn seiner Bewohner sich ungeachtet ihrer geringen Ausdehnung bis in die Mitte des 18ten Jahrhunderts ihre Reichsummittelbarkeit zu erhalten wußte. Den Charakter einer ehemals freien Reichsstadt trägt sie jetzt noch überall unverkennbar ausgeprägt in ihren alterthümlichen hohen Häusern und Thürmen, engen, von Wasser durchströmten Straßen, in den Ueberresten von Wall und Graben. Die Bewohnerzahl beträgt 14,000.

Die Einwohner sind sehr gewerblich, und sind es insbesondere zahlreiche Gerbereien, welche dem Fremden ungesucht in's Auge fallen. Aber auch an Bauten der Neuzeit ist Reutlingen reich, und besonders auf der Ostseite bilden zahlreiche, geschmackvoll erbaute Villen, in gut gehaltenen, obdächlichen Gärten gelegen, eine besondere Straße, die an die äußern Straßen der modischen Städte Frankfurt und Wiesbaden erinnern. Der frühere Wall ist jetzt eingeschleift, die Mauern zum Theil verschwunden, der ehemalige Graben aber besteht theilweise noch fort, ist jedoch jetzt zum Theil mit herrlichen Obstbäumen jeden Alters angepflanzt, liefert zum andern Theil günstigen Boden und Lage zu sorgfältig betriebnem Gemüsebau; ein kleiner, mitten hindurchgeführter Kanal dient zum Begießen der Beete. Die Stadt selbst liegt eigenthümlich schön in einem tiefen Thal am Fuße der Achalm, eines einzelstehenden, kegelförmigen Vorsprunges der rauhen Alp. Die sie zunächst umgebenden Felder sind nach 3 Seiten in unabhiebbare Obstgärten umgewandelt; nach der vierten Seite hin, Nordwesten, wohn sich das Thal bedeutend erweitert und abflacht, ist der Obstbau geringer; der Feldbau dagegen mehr vorherrschend. Die Zahl der auf Reutlinger Gemarkung angepflanzten Obstbäume soll sich auf nahe an 80,000 belaufen. Der steile westliche und südwestliche Abhang der Achalm

ist in einem Gesamtsächentam von etwa 500 Morgen mit Wein angepflanzt.

Das zu dem Pomologischen Institut ausgetriebene Gelände bildet eine kleine, etwa 12 württemberg. Morgen umfassende Hochebene, östlich von der Stadt in freier Lage, die letztere überragend. Der etwas schwere, aus braunem Jura entstandene Boden scheint außerordentlich tiefgründig zu sein, leidet jedoch zum Theil an Quellgründigkeit. Doch läßt sich dieser Fehler durch Drainirung bei der günstigen Lage des Feldes leicht ausbessern. Das Gelände gehörte der Stadtgemeinde Reutlingen, und wurde von derselben mit anerkenntnenswerther Bereitwilligkeit unter günstigen Bedingungen überlassen.

Das Feld, bis dahin stückweise verpachtet und zur Zeit noch von den Pächtern mit den verschiedenartigsten Feldfrächten angebaut, war frei von Obstbäumen, und nur der steile Abfall der Grenze gegen einen im Nordwesten vorbeiziehenden Hohlweg mit einer Reihe kräftiger, gut gepflegter Birnbäume verschiedener besserer Sorten und mit einigen Wallnußbäumen angepflanzt. In gleich guter Pflege, wie diese Birnbäume, befinden sich die meisten Obstbäume der Baumgüter in der Umgegend. Die Bäume haben schon von Natur ein außerordentliches Wachstum und wetteifern zum Theil mit den Eichen in Höhe und Umfang der Krone. Man erkennt aber auch leicht die sachkundige Hand des emsigen städtischen Baumgärtners Pfening, der im Verein mit dem Weingärtner Weckler nicht allein die ausgedehnten städtischen Baumgüter zu ziehen und erhalten versteht, sondern auch viele Privatobstgärten unter seiner Obhut hat. Man erkennt sie nicht allein an der guten Form und Erhaltung der Bäume, sondern fast mehr noch an den beinahe durchweg werthvollen Obstsorten, welche in diesen Baumgärten anzutreffen sind.

Wenn man auf jedem Schritte die Vorliebe der Reutlinger für die Obstbaumzucht wahrnehmen kann, so bieten die oben erwähnten Weinberge ein nicht minder erfreuliches Bild. Reutlingen ist wohl derjenige Ort in Württemberg, der noch in der größten Erhebung über die Meeresfläche ausgedehnten Rebau-

treibt. In früheren Zeiten haben sie wohl ein Gewächs erzeugt, das nicht mit Unrecht den bekannten Dreimänner-, Fahren-, Stoden- und Strumpfwelnen an die Seite gestellt wurde, und von dem Prinz Eugen s. J. gesagt haben soll, daß man damit allein die ganze Reichsarmee in die Flucht jagen könnte. In neuerer Zeit aber sind durch Reibensplanzung, sorgfältige Pflege und Schnitt, Auswahl weniger vorzüglicher Rebsorten und gute Kellerbehandlung solche Fortschritte erzielt worden, daß die Produkte (vornehmlich Rothweine) zu den besseren des Landes gerechnet und zum Theil selbst unsern Rothweinen nahezu zur Seite gestellt werden können. Hier sind es neben den schon erwähnten beiden Obst- und Weingärtnern hauptsächlich die H. H. Apotheker Fehleisen und Stadtrath Nidelin, welche durch rationalen Rebbau und Kellerbehandlung den Andern voranleuchten und Nachahmung erwecken. Letzterer hat in seinem reizend gelegenen und musterhaft angelegten Reberg ein Sortiment von mehr als hundert Rebsorten, welche alle er gewissenhafter Prüfung unterzieht, um das Beste für Weinberge und Gärten jener Gegend herauszufinden. Ich nahm Gelegenheit diese interessante Sammlung genauer zu besichtigen.

Nach allem Diesem könnte ich die Wahl Reutlingens zur Gründung eines Pomologischen Instituts, mit dem gleichzeitig eine Gärtnerlehranstalt verbunden werden sollte, nur für eine sehr glückliche halten. Nicht leicht ist eine Gegend auszufinden, wo Alles, was zum Gedeihen einer solchen Anstalt erforderlich ist, in so hohem Grade vereinigt ist. Der Anstalt mußte um so mehr ein gutes Gedeihen in Aussicht stehen und in um so reicherm Maße gleich bei ihrer Entstehung volles Vertrauen zu Theil werden, je allgemeiner bekannt und anerkannt zugleich die Persönlichkeiten sind, welche sie zu gründen und an ihr zu wirken beabsichtigen.

Mit um so größerem Interesse verfolgte ich die Nachrichten über die allmähliche Entwicklung der Anstalt, welche durch die „Pomologische Monatschrift“ von Zeit zu Zeit hinausgesendet wurden und mir auch auf andern Wegen zugehen. Mit doppeltem Interesse ging ich

wieder im Oktober v. J. (1866) nach Reutlingen, um gelegentlich der dort stattfindenden VII. Versammlung württembergischer Wein- und Obstzüchter das Pomologische Institut in seiner jetzigen Gestalt wieder zu sehen.

Wieder war ich spät Abends angekommen, nun aber mit der Eisenbahn, welche inzwischen Reutlingen mit in das allgemeine Verkehrsnetz gezogen und dadurch leicht erreichbar gemacht hat. Der Himmel war nicht so günstig als das erste Mal, denn er war dicht mit Wolken bedeckt, welche die Erde in ziemlich dichte Finsterniß hüllten. Dennoch sah ich noch von der Straße aus die Umrisse des ausgedehnten Institutsgebäudes, das durch seine hohe Lage die ganze Stadt überragt, sich deutlich am Horizont abgrenzen, und als ich am darauffolgenden Morgen zum Fenster des Gasthofs hinaus sah, war wieder das Erste, was mir in's Auge fiel, das wahrhaft schön erbaute Haus, eine Zierde der ganzen Gegend. Ich ging sogleich dahin, zunächst um den Direktor der Anstalt, Garteninspektor Lucas, aufzusuchen, um unter dessen freundlicher Leitung meine Wanderung durch die Gebäude und Anlagen zu beginnen.

In der Ecke des Feldes, welche der Stadt am nächsten liegt, befand sich früher eine kleine Bierbrauerei mit Sommerwirthschaft. Diese war zu einer Wohnung für Lucas umgebaut worden. Auf der einen Seite führt an ihr der Weg in das Anstaltsgebäude vorbei über die verschiedenen Gewölbe hin, welche, einst zur Bierbrauerei erbaut, jetzt zu Kellern, Magazinen, Dörröfen und Einschlügen von Samenpflanzen im Winter dienen. Auf den andern Seiten ist das Haus rings von kleinen Gartenanlagen umgrenzt. Die an das Haus angepflanzten Obstspaliere und die aus Kesseln bestehenden niedrigen Wegeinfassungen legen Zeugniß für den Bemühen des Hauses ab. In gleicher Höhe, durch einen kleinen gartenähnlichen Hof getrennt, befindet sich ein kleiner Gerätheschuppen, der zugleich als Werkstätte dient. Die Aufsicht über die Ordnung in demselben ist einem der Schüler übertragen. Hinten grenzt an denselben ein Glashaus das zur Blumenzucht, rascher Vermehrung von Rebsorten dient und durch einen mächtigen

Komposthäufen vor Nordwinden geschützt ist. Nahe dabei befindet sich ein Bienenstand mit Bienenwohnungen nach Dzierzon'schem System. Weiter oben, auf der Höhe der eigentlichen Hochebene, steht das stattliche Institutsgebäude mit seiner 95' langen Frontseite der Stadt zugekehrt, 50' breit. Das untere Stockwerk und das zweite der beiden Endtheile ist, wie auch die massiven Mauern und Wände der übrigen Gebäude, aus einem sehr festen weißen Tuffstein aufgeführt; einem Material, um das man Keutlingen wahrlich beneiden darf. Die Mitte des Gebäudes ist nur mit einem Kniestock überbaut, dessen Außenseite mit rothen Backsteinen verkleidet ist, die sehr wohlthuend gegen den weißen Unterbau abstecken. In gleicher Weise sind die beiden Endtheile überbaut. Das Ganze, in Verbindung mit den übrigen in gleichem Style errichteten Gebäuden, der vor dem Hauptgebäude hinziehenden, mit Zinnen und Schießscharten versehenen Mauer, und den die Gebäude umgebenden Gärten, Spalieren und jungen Obstbäume gewährt einen so malerischen Anblick, daß eine gelungene Abbildung davon in jeder Weise zum Ausschmücken verwendet werden könnte. Mir drängte sich bei Betrachtung einiger mit bunten Landschaften versehenen Fensterrouleaux in Keutlingen selbst unwillkürlich der Gedanke auf, um wie Vieles schöner sich eine Abbildung des Pomologischen Instituts auf solchen Rouleaux ausnehmen würde.

So schön die Außenseite, so zweckmäßig ist die innere Einrichtung. In dem untern Stockwerk befindet sich das Bureau, die Zimmer der Behörden und Schüler, das Speisezimmer, Lehrsaal und ein Sammlungsaal. Der Lehrsaal ist mit den Bildern der verdienstesten Pomologen geschmückt. Der Sammlungsaal aber war gerade zu einem andern Zweck verwendet. Schon den ganzen Sommer über, seit der Ritschen- und Beerenobst-Reise, hatten in diesem Saal fortwährend reichbesetzte Ausstellungen stattgefunden, die für die Institutsmitglieder und fremde Besucher von höchstem Interesse gewesen sein mögen. Der Saal ist so ausgedehnt und geräumig, daß die Sammlungen neben dem Ausstellungsobst verbleiben konnten. Jetzt aber fand eine

Ausstellung von Herbst- und Winterobst statt, welche aus allen Theilen Württembergs so reich besetzt worden war, daß die Sammlungen ausgeräumt und noch der Lehrsaal zur Obstausstellung verwendet werden mußte. Auch von außerhalb ist viel Obst eingefendet worden, und selbst von Norwegen war schönes Obst vorhanden.

Das eingefendete Obst wurde sämmtlich mit den richtigen pomologischen Namen versehen und eine Auswahl nach dem Lucas'schen System geordnet, aufgestellt. Dabei leistete ein Jedes nach Kräften hilfreiche Hand, so daß die Aufstellung sowohl in Bezug auf Zweckmäßigkeit als auf Ausschmückung nichts zu wünschen übrig ließ.

Das Obst diente nach Schluß der Versammlung zu Unterrichtszwecken für das Institut. Da jetzt das Pomologische Institut auch zum Centralpunkt des Pomologischen Vereins für Deutschland erwählt ist, und dahin von allen Seiten Obstsammlungen zum Bestimmen, d. h. zur Bezeichnung mit den pomologischrichtigen Namen, gesendet werden, so erwächst dadurch dem Institut ein Lehrmittel, welches in solcher Ausdehnung und Reichhaltigkeit keiner andern Anstalt zu Gebote steht. Wer das Institut besucht hat, wird sich dort bekümmert eine sehr ausgedehnte Sortenkenntniß erworben haben.

Die Sammlungen, für die kurze Zeit des Bestehens schon reich und mannigfaltig, bieten durch ihre speziell obstabauliche und pflanzenbauliche Richtung ein besonderes Interesse. Insbesondere waren es einige neuere Geräte, die mich ansprachen, und Modelle von Spalieren, die verschiedenen Methoden der Veredlung, Sammlungen von Mais, Bohnen, Siegel's Pflaumen-Nachbildungen, Arnold's Obstabinet &c. Ueber die vorhandenen neueren Geräte werde ich ein anderes Mal Gelegenheit nehmen, eingehende Mittheilungen zu machen.

Der nördliche Seitenbau des zweiten Stockwerkes dient zur Wohnung des Oberlehrers Freigärtner. In dem südlichen Seitenbau hat Hr. Verlagsbuchhändler Ebner, der Mitbegründer des Instituts, für sich ein Zimmer eingerichtet, in gothischem Styl mit Holz getäfelt und mit Schnitzwerk versehen, das an

Geschmack und Wohllichkeit seines Gleichen sucht. Verschiedene darin angebrachte Einsprüche beziehen sich auf Zweck und Gründung des Instituts. Der Kniestock des Mittelbaues dient den Schülern zur Wohnung; der Kniestock der beiden Seitenbaue zu Samenspeichern.

Das Institutsgebäude, wie die Wohnung und die anderen Gebäude, sind von kleinen zierlichen Gartenanlagen mit reichem Blumenflor umgeben. Die Wege sind mit horizontalgezogenen Kiefern eingefaßt; die Rabatten mit Zwergbäumen edelster Sorten in den verschiedenartigsten Formen bepflanzt.

Das nach Süden und Westen sich ausdehnende Feld ist theils zur Baumschule, theils zum Muttergarten, theils zur Rebschule bestimmt. Da bei der Baumschule, für welche die größere Hälfte eingeräumt ist, ein bestimmter Umlauf eingehalten werden muß, so blieb selbstverständlich jetzt noch eine große Fläche frei, welche mit Gemüse, neuen Kartoffel- oder Bohnensorten, Samenpflanzen eingehaut war. Die Baumschule theilt sich in Schläge für Hochstämme von Kern- und Steinobst, und für Spalier- und sonstiges Zwergobst, das zum Theil schon in der Schule geformt werden soll. Eine große Abtheilung ist mit Stämmchen bepflanzt, welche über Winter veredelt wurden; eine andere war im Sommer oculirt worden. Sowohl die Edelstämme als die Wildlinge zeigten einen sehr äppigen Wuchs. Es waren 10,000 Stück in 10 Quadraten bereits angepflanzt. Ein anderes Stück war mit Obstkernen besät, welche über Winter in Kohle aufbewahrt worden waren, und der größte Theil der erzeugten Wildlinge mit dem besten Erfolg im Frühjahr verpflanzt (viquirt) worden. Zur Anzucht von Johannisstämmchen ist ein besonderer Brutkasten angelegt.

Für das Beerengestübe ist eine besondere Fläche bestimmt, und daselbst schon zahlreiche Sorten angepflanzt. Um Verwirrungen durch Ausläufer zu vermeiden, wechseln Erdbeeren und Himbeeren mit Johannisbeeren und Stachelbeeren in einzelnen Beeten ab.

Auf der westlichen Grenze ist ein Haselnußfortiment angepflanzt, das bereits 40 Sorten umfaßt. — Alle Mutterpflanzen sind aus den besten Quellen bezogen! zum großen Theil

sind sie Geschenk renommirter Züchter, so die Haselnüsse ein Geschenk von Oberförster Schmidt in Blumberg.

Ein Hauptzweck des Pomologischen Instituts ist die Verbreitung bewährter Obstsorten unter pomologisch-richtigen Bezeichnungen. Zu diesem Zweck ist ein sehr ausgedehnter Obst-Muttergarten angelegt, in welchem 1800 Mutterstämme angepflanzt werden sollen. Die Bäumchen sollen klein gehalten und in Pyramidenform gezogen werden. Lucas hält deshalb die Entfernung von 6 Fuß in der Reihe bei einem Abstand von 10 Fuß der Reihen unter sich für nicht zu gering. Bereits ist der Anfang mit mehreren Hundert angepflanzten Mutterbäumchen gemacht. Der Muttergarten ist in 12 gleich große Theile getheilt, von denen jeder 100 Sorten in 10 Reihen umfaßt. Die erste Abtheilung enthält Äpfel, die zweite Birnen, die dritte Steinobst u. s. f. Die eingehaltene Reihenfolge ist genau die des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde. Mit den Nummern desselben Werks, das für die deutschen Benennungen der Obstsorten maßgebend ist, sind auch die Sorten in der Baumschule bezeichnet. Die Zwischenräume der Obstmutterchule sind mit Obstwildlingen, Bohnensorten, Gemüse (worumter Silberkraut in der schönsten Vollendung angepflanzt; ein Stück wird als Spargeland benützt.

Der nasse Jahrgang hat die Quellgründigkeit eines Theils der Fläche in empfindlicher Weise dargethan; es soll nun durch Drainirung der nassen Stelle abgeholfen werden.

Die Rebschule ist auf der Südseite des Hauses angelegt. Sie enthält bereits eine ziemlich Anzahl von Wein- und Tafeltrauben. Um eine günstige Lage herzustellen, wurden in der Richtung von Südosten nach Nordwesten Dämme von 10' Breite und 2½' Höhe hergestellt mit einer flachen Abdachung nach Süden, auf welcher die Reben in kurzen Schnittlingen eingelegt sind, einem stärkeren Hang nach Norden, der zur Anpflanzung von solchen Pflanzen benützt ist, welche kühlen Standort verlangen, wie Stachelbeeren, Johannisbeeren, Gemüse u. Hier befindet sich auf dem südlichen Hang die Nebmutterchule,

deren Zwischenräume mit Wärme liebende Pflanzen, wie Gurken, Melonen zc. angepflanzt sind.

Zum Schutz gegen Wind ist die ganze Fläche in höchst einfacher und zweckmäßiger Weise mit einem aus Bohnensteden gefertigten Zaun umgeben. Dieselben sind in schräger Richtung (in einem Winkel von 45 Grad) auf Rahmen genagelt, welche nach Art der Schafhürden befestigt sind und verstellt werden können. Die Rahmen sind so eingehängt, daß die Stäbe abwechselnd nach rechts und links laufen. Dadurch erhalten sie eine verschiedene Beleuchtung, welche die Hasen so blenden soll, daß sie nicht hindurchschlüpfen würden, selbst wenn die Entfernung der Stäbe von einander es zulassen würden.

Ich mußte staunen, wie unendlich viel hier in der kurzen Zeit eines einzigen Frühjahrs und Sommers geschehen war; denn erst seit dem Monat März konnten die Arbeiten im Freien beginnen, und ich hätte glauben müssen, die Anstalt sei bereits seit mehreren Jahren gegründet, wenn ich mich nicht im Sommer des vorhergehenden Jahres durch eigenen Augenschein überzeugt hätte, wie viel zu thun war, um nur die dringendsten Umgestaltungen durch Herstellung der Gebäude, Umbau des Bodens, Anpflanzungen zc. vorzunehmen. Es ist dies das beste Zeugniß, daß man der Sachkenntniß und Thatkraft des Vorstandes der Anstalt ausstellen kann.

Um so erfreulicher ist es, daß das Streben desselben schon im ersten Jahr des Bestehens der Anstalt durch zahlreichen Besuch von Zöglingen aus Nah und Fern Anerkennung gefunden hat.

Das Institut war bis zum Herbst 1860 von 8 Zöglingen der Gärtnerlehranstalt, 3 Obstgärtnern, 12 Baumwärlern und 2 Hospitanten besucht. Außerdem fand aber noch im Monat September während 14 Tagen ein Unterricht von je 3 Tagen im Obstdürren, und im Monat Oktober ein 14tägiger Kursus für Lehrer statt, welcher letztere 27 Theilnehmer zählte. Der Lehrkurs hatte während meines letzten Besuchs in Reutlingen bereits begonnen; ich nahm daher Veranlassung, dem durch Hrn. Inspektor Lucas und Oberlehrer Fröberg

ertheilten Unterricht anzunehmen, und fand mich durch denselben sehr zufriedenge stellt.

Die Einrichtung des Instituts gestattet so die mannigfachste Benützung der vorhandenen Lehrkräfte und Mittel; möge dasselbe zur Förderung unseres deutschen Obstbaus recht tüchtig gedeihen.

Karlsruhe, im Dezember. 1860.

#### Wachskrift.

Zu dieser ebenso wohlwollenden als genauen Schilderung unseres Pomologischen Instituts will ich nur bemerken, daß der hier als feucht geschilderte Theil im Lauf des Winters und Frühjahrs vollständig drainirt wurde. Es wurden und zwar bloß durch Zöglinge — ohne alle fremde Beihülfe — 2240' Drains abvisirt, gegraben und mittelst Hohlziegel, welche doppelt auf einander kamen, gelegt. Zwei 650—700' lange Drains ziehen sich durch das ganze Areal und sollen besonders die Baumschule und den Muttergarten von dem durch Risse des Bodens nach nassen Herbstten etwa möglichem Erfrieren schützen. Die Drainage ist als vollständig gelungen zu betrachten. Die Drains leiteten anfangs in 24 Stunden über 100 württemb. Eimer Wasser ab.

Was als neue Anlagen dieses Frühjahrs noch zugesagt werden könnte, ist zunächst die Bepflanzung der sämtlichen Mauern des Institutsgebäudes mit Spalieren von Birnen, Pfirsichen, Kirschen, Äpfeln und Reben, sowie die Terrassirung des östlichen Rasenabhangs und die Bepflanzung der Teraffe mit neuen Haselnußorten, Nispeln, Quitten und Weichseln; die Anlage von 2 Reihen hochstämmiger Obstbäume, die Anpflanzung von 30 starken Pyramiden, welche im vorigen Jahr in der Baumschule des Herrn Wenning standen und von diesem dem Institut zum Geschenk gemacht wurden. Dieselben dienen zu Sortenbäumen und sind schon größtentheils mit zahlreichen Sorten versehen.

Ferner ist die Ergänzung und Erweiterung des Obstmuttergartens und die Anlage von 2 Morgen Baumschule (mit 20,000 Bäumlingen), sowie ferner die Anpflanzung von 2000 auf Johannis veredelten Äpfeln und ebensoviel

Quitten zu erndtmen, welche letztere in dem Obstnuttergarten zwischen den Reihen sich befinden.

Der sehr harte Winter hat zwar geschadet, aber nicht so, daß es am Platz wäre, darüber zu klagen; weit äblere Wirkungen äußerte der trockne und kalte April mit seinem scharfen Ostwind, welche sogar einige Länder mit

jungen Kirschensamlingen (etwa 20,000 St.) total vernichtete und die Anpflanzung ungemein erschwerte.

Meinem sehr verehrten Freund Langdorff schließlich für seine vortreffliche Schilderung unsers Instituts den wärmsten Dank!

Ed. L.

## VI. Notizen und kurze Mittheilungen.

### Personal-Nachrichten.

#### I. Nekrolog.

Am 24. März d. J. verschied zu Jevon, nach kurzem Krankheitsleiden der als Pomologe und eifrige Beförderer des Obstbaus rühmlichst bekannte Herr Amtrentmeister Woltmann. Wir verdanken ihm die Bekanntheit mit mehreren trefflichen Obstsorten, als der Woltmanns Reinette, dem Vorkenapfel und der Woltmanns Elerbien; in der Gegend von Jevon sind durch seine Bemühungen sehr zahlreiche Obstbäume an Wegen und in den Gärten der Landleute angepflanzt worden, welchen Bemühungen er selbst 1860 noch oblag, wo er von einer schweren Krankheit genesen war, und wie er durch eine in Tausenden von Exemplaren verbreitete kleine Anweisung zum Obstbau für die Landleute, sich verdient machte, so hat auch unsere Monatschrift öfter pomologische Aufsätze von ihm gebracht. Friede sei mit seiner Asche! D.

#### II.

Wir haben den in der letztern Zeit erfolgten Tod des Herrn Deßen Fraas früher in Balingen (Württemberg) dem Bezirksrath von Fraas Sommer-Galvill, einem eifrigen Kenner, Freund und Beförderer der Obstkultur zu beklagen. Wir wurde derselbe ein freundlicher und erfahrener Rathgeber, als ich zu meiner Belehrung die Alb und die Gegenden des Heubergs im Auftrage der R. Centralstelle bereiste.

Ed. L.

#### III.

Herr Oberrichter Stoßer in Jürich ist, nach Mittheilung eines dortigen Landwirths vor etwa 1 Jahr gestorben. Derselbe war ein sehr eifriger Pomologe und hat sich besonders durch die Verbreitung des Uterapfels viele Verdienste erworben. Den Besuchern der Versammlungen in Wiesbaden und Carlstraße wird der freundliche Herr in gutem Andenken sein. Ed. L.

### Ehrenbezeugung.

Der Unterzeichnete wurde von dem Verein zur Beförderung der Obstkultur in der Oberlausitz zum Ehrenmitglied ernannt. Ed. L.

### Anfrage.

Man wünscht zu erfahren, welche Bestimmungen in den obstdautreibenden Staaten Deutschlands bezüglich des Wirthschadens an Obstbäumen und Baumschulen bestehen, insbesondere ob

1) der Jagdberechtigte solchen Schaden zu ersetzen hat, die Bäume wüden geschützt oder ungeschützt gewesen sein und

2) ob den Obstbaum- und Obstbaumschulbesitzern gesetzliche Verpflichtung, dieselben zu schützen, auferlegt sind, welche und mit welchen gesetzlichen aktiven und passiven Folgen.

### Druckfehler.

Im ersten Bogen dieses Heftes ist aus Versehen pag. 161. statt spreukelartig preukelartig und pag. 166. statt *Parmelia* *Pariefaria* gedruckt worden.

## I. Der deutsche Pomologen-Verein.

Am 29. Mai besuchte ich den deutschen Centralobstgarten wieder und nahm mit Vergnügen wahr, daß die am 2. und 3. Mai vorgenommenen Bereblungen größtentheils sehr gut kommen; der dortige Baumwärter Reinath, welcher die ganze Pflanzung jüngst durchgesehen hat, versicherte, daß nicht eine Sorte ganz ausbliebe.

Wenn dieß bei einigen in der That der Fall wäre, dürfte sich Niemand wundern, da sich heuer bei manchem Reis, welches scheinbar gut war, keine Knospe entwickeln will, woran jedenfalls der hohe Kältegrad dieses Winters die Schuld trägt, welcher die Knospenkeime wenn auch nicht getödtet, aber doch stark geschwächt zu haben scheint. Am besten und schnellsten wachsen hier in unserer Baumschule von allen aufgesetzten Reifern, die, welche unser Institut aus dem Jardin de Plantes in Paris erhielt, indem diese jedenfalls von der strengen Kälte weniger als unsere Reifer zu leiden gehabt.

Jetzt soll nun auf einem erhöhten Punkt der Pflanzung, der eine der reizendsten Ausflüchten darbietet, ein Haus für den Baumwart und zugleich ein Schafhaus errichtet werden, indem der 30 Württb. Morgen (à 38,400 □') umfassende Platz, auf

welchem der Centralobstgarten sich befindet, zur Schafwaide dient. Nach einer vorläufigen Verabredung zwischen dem Vorstand des Landwirthsch. Vereins des Bezirks Tübingen, wohin Nürtingen gehört, Herrn Regierungsrath Kolb und dem Unterzeichneten, als Vorstand des Landw. Vereins von Reutlingen und Geschäftsführer des D. P. V. soll am 24. August unter Betheiligung beider Vereine eine kleine Einweihungsfeier auf dem Platz selbst stattfinden, wozu alle Pomologen aus Nah und Fern freundlichst eingeladen sind.

Als Mitglieder sind seit der letzten Anzeige bis zum 15. Juni 1861 dem Vereine beigetreten: Herr J. C. Probst in Mainz, (Abdr. Franz Ant. Probst Weinhandlung) Freih. J. von Laffert, Kammerherr zu Lehsen bei Wittenburg (Mecklenburg), der Landw. Bezirksverein von Münsingen (Württemberg), die Königl. Landwirthschaftsgesellschaft von Krain zu Laibach, Herr Oberprediger Ruzer in Putzig Kreis West-Priegnitz in Preußen, Se. Excellenz, Herr Hofkammer-Präsident von Ergenzinger in Stuttgart.

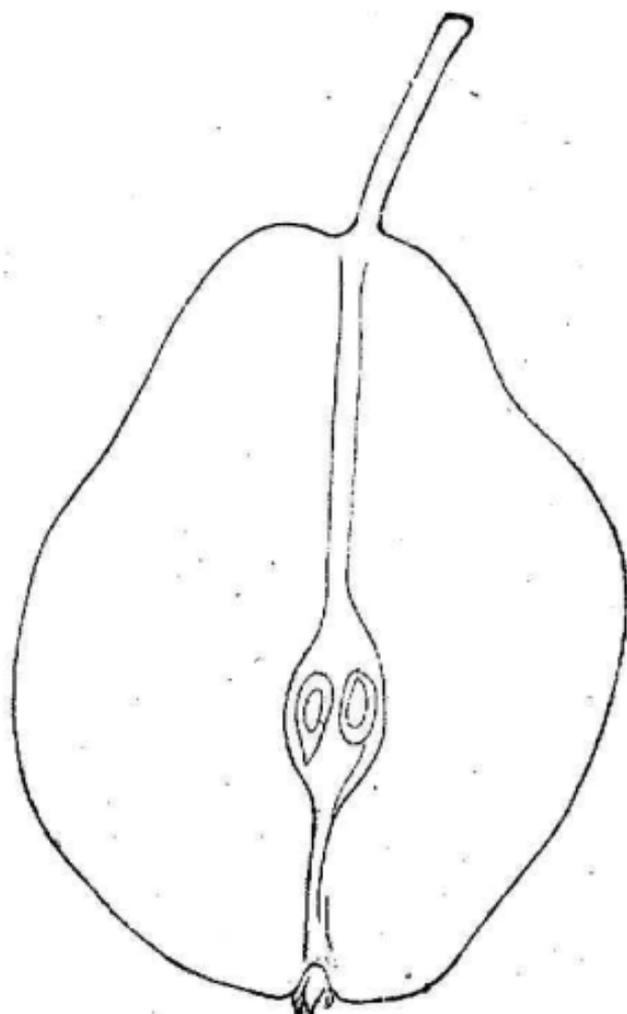
Alle diese neuen Mitglieder, deren Beitritt wir mit großer Freude begrüßen, sendeten ihren Beitrag sogleich ein. **Ed. L.**

## II. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

**Poire Besi-Mai.** (*de Jonghe*.) **De Jonghe's Raibirn.**

Vom Herrn *de Jonghe* in Brüssel\*)

Sie Deutsche übertragen von Hrn. N. Wilhelm aus Luxemburg, Böbling des Pomol. Institut.



\*) Diese Beschreibung wurde vom Herrn *de J.* der Red. gefälligst mitgetheilt, nachdem sie bereits in *Gardener's Chronicle* Febr. 1860. von ihm publicirt worden.

Diese Birnsorte habe ich aus Samen erzogen.

Im Jahre 1856 war der Baum in seinem ersten Jahre; er trug zum erstenmal 9 Früchte. Im Jahre 1859 hatte sich die Zahl der Früchte bis auf 15 vermehrt, welche in der Gestalt dem Wildling von **Chaumontel** ziemlich ähnlich waren; 1858, nach dem Sturmwinde vom 25. Juli befanden sich noch 30 Früchte auf dem Sämling. Die Früchte dieser 3 Ernten wurden mit Aufmerksamkeit gelostet, und ihre Eigenschaft dann genau bestimmt. Da die Reife jedesmal im Mai stattfand, so wurde der Monatsname dem der Normalform von 1858 beigelegt.

Die Schale ist zur Zeit der Ernte gelblich grün und braun punktiert. Zur Zeit der Reife ist dieselbe mehr blasgrün und zuletzt wird sie mattgelb, das Fleisch wird zugleich um den Stiel herum weich.

Der Kelch ist nicht unbedeutend geöffnet; die Blättchen sind kurz und steif.

Der Stiel ist braun, holzig, drei Centimeter (etwa 1 Zoll) lang.

Das Fleisch ist hellfleischfarbig und ist ebenso butterhaft schmelzend wie das der Winterhochantbirne (**Berg. de Pentecote**) und doch auch so consistent wie das der Hardenpont; es ist vollkommen frei von Steinen. Diese Frucht hat einen gezuckerten, erhabenen Geschmack und ist hinreichend saftreich.

Das Kernhaus enthält 4—6 Kerne, sie sind länglich oval, dick, gut ausgebildet und hellbraun. Die Früchte, welche vom 23. September bis zum 20. Oktober gepflückt worden waren, sind im Mai gereift, diejenigen welche man zuletzt gepflückt hat, sind die schönsten und besten

geworden. Von Anfang September bis zum Augenblick der Reife, gewinnt die Frucht viel an Größe, und erhält eine vollständigere Form auf dem Baume. Hier ist noch zu bemerken, daß die Früchte, welche in Folge von Windstößen abgefallen sind, keine Beschädigungen erhalten haben, welche von diesem Falle herrührten.

Nachdem nun die Eigenschaften dieser Frucht aufgezählt worden sind, wollen wir zur genauern Untersuchung des Originalbaumes und dessen Vermehrung in der Baumschule übergehen.

In einer Entfernung von 3 Schuh vom Boden hat der Stamm im Durchschnitt eine Dicke von 7 Centimeter (etwa 2"). In einer Höhe von 7 Fuß beginnt die Krone, weil die untern Äste allmählig weggeschnitten wurden; der Hauptast ist ganz mit Seitenzweigen besetzt, die Spitze der Krone erhebt sich bis zu einer Höhe von 20 Fuß über dem Boden. Die Äste welche sehr fest am Stamme sitzen, haben eine beinahe wagerechte Stellung, und sind knieförmig gekrümmt.

Die ganze Länge der Zweige und Äste ist mit Fruchtspießen und Fruchtstutthen, an welchen sich im zweiten Jahre ihres Wachstums, Fruchttnospen bilden besetzt. Die Zwischengelenkstücke sind kurz.

Im Allgemeinen ist das Holz der Jahrestriebe, nur mit Ausnahme des Leitzeigs, nicht stark, aber fest und dauerhaft. Die Zweige haben eine glänzende Rinde von einem mehr oder wenig dunkeln Olivengrün, und sind mit grauen Punkten versehen. Die Augen sind dick, oval, spitz; die Spitzen der Schuppen sind kastanienbraun und grau.

Die Blätter sind im Allgemeinen mittelmäßig groß; die Akerblätter sind fadenförmig, bläulichgrün, oder auch mehr oder weniger lanzettförmig; oberseits glänzend, feingefägt und spitz.

Gegen Ende Mai in den Jahren 1857, 1858 und 1859 habe ich drei Bouquets von Früchten bemerkt, in welchen 3, 4 und selbst 5 Stück zusammenstanden. Gegen Ende Juli 1857, habe ich mich überzeugt, daß die dickeren Früchte, welche sich nicht gegen einen Zweig anlehnten, auf Hochstämmen heftige Windstöße nicht aushalten konnten.

Aus dieser Bemerkung folgt nun, daß es nicht gut wäre, diese Sorte auf Hochstamm zu ziehen, es sei denn in geschützten Gärten. Dagegen kann man diese Sorte als Zwergstamm und Pyramide anpflanzen, und dann einen guten Erfolg erwarten.

Vielleicht auch wegen der Größe und Schwere der Frucht könnte man sie mit mehr Erfolg am Spalier oder an der Mauer erziehen. Glücklicherweise geräth diese Sorte sehr gut als Pyramide, sowohl auf Quitte als auch auf Wildling.

Die Versuche, welche man in der Baumschule gemacht hat, sowohl durch Deuliren als durch das Pfropfen in den Spalt, lassen keinen Zweifel über das gute Fortkommen dieser Sorte auf beiderlei Unterlagen.

Nachdem ich schon seit 15 Jahren mit der Veredlung von mehr als 200 Sorten auf Quitte vielerlei Versuche angestellt habe, habe ich bis zum heutigen Tage noch keine Birnsorte gefunden, welche sich besser mit der Quitte verbindet, und selbst das erste Jahr ihrer Entwicklung eine schönere Zwergpyramide bildet. Man

stelle sich eine Pyramide vor, deren Stamm eine Länge von 6, 7, 8 oder 10 Fuß hat, welche sich das erste Jahr in ihrer ganzen Länge mit 8—15 Seitenzweigen bekleidet, welche meistens stark genug sind um Fruchtzweige zu bilden. Diese Seitenzweige sind größtentheils auch mit Fruchtspießen und Blätter-Augen bekleidet.

Noch ein Gegenstand ist hier in Betracht zu ziehen, nämlich:

Diese neue Sorte ist vor dem Scolytus pyri bewahrt, nicht allein die Mutterpflanze, sondern alle späteren Samenpflanzen, selbst wenn diese auf Stämme gesetzt werden, welche mit diesem Insekte behaftet sind.

Es sind noch nicht volle vier Jahre, daß der Sämling seine ersten Früchte getragen hat. Es brauchen nur noch zwei Jahre, um die Früchte auf den Bäumen zu sehen, welche von ihm auf Wildlinge und Quitte veredelt worden sind. Von dieser Zeit bis dann werden die Studien, welche ich noch zu machen habe, mir den nöthigen Stoff geben um die Monographie der Mai-Birne zu vervollständigen.

Nach dem allem, was ich seit vier Jahren an den Sämlingen und den daraus hervorgebrachten Bäumen bemerkt habe, kann ich diese Sorte wegen ihrem schönen Wuchs, ihrer Fruchtbarkeit, wegen der Schönheit der Früchte, wegen ihrer späten Reife, und ihrer leichten Aufbewahrung in der Obstkammer empfehlen.

J. De Jonghe,

Nro. 2. chaussée de Neuwahlen  
bei Brügel.

P. S. In diesem Augenblicke, den 20. April 1861, tragen die Sämlinge mehr denn 50 Blüthenzweige, welche bald ansetzen. Die Früchte der Ernte von 1860 haben sich recht gut erhalten, und haben noch jetzt keine Zeichen von baldiger Fäulniß.

De Jonghe.

### Die Conlommier-Pflaume.

(*Revue horticole* 1861. No. 5. pag. 91.)

Uebersetzt von Herrn H. Wilhelm.

Herr Charbon-Regnier, Vorsteher der Gartenbau-Gesellschaft von Coulommier, war so gefällig uns im verflossenen Monat Oktober einige Muster der obigen Frucht zu übersenden.

Diese Frucht ist durch Herrn Bectard, ein Mitglied der obigen Gesellschaft aus Samen 1856 gewonnen worden. Die Früchte, welche uns zugesandt worden sind, waren besonders bemerkenswerth durch ihre Größe und ihren feinen Geschmack. Sie scheinen die Mirabelle und die Reine-Claude in sich zu vereinigen.

Auch haben wir durch die Vermittelung des Herrn Charbon-Regnier folgenden Bericht erhalten, welcher am 26. August an die Gesellschaft erstattet wurde:

Im letzten Jahre wurde ich durch meine Collegen zur Untersuchung der Vegetation und Prüfung der Frucht eines Pflaumenbaumes ernannt, welcher durch Herrn Bectard ausgestellt war. Die zu diesem Zwecke ernannte Commission versammelte sich in seinem Garten, und fand, daß jener Baum in Holz und Laub einem Mirabellenbaum glich. Obschon

der Trieb üppiger war, so blieb er doch noch hinter den Damascenerpflaumen zurück, obschon die Frucht viel von deren Geschmacks besitzt; im Gegentheil, in Holz und Laub gleicht er den Reine-Clauden. Der Saft dieser Frucht ist süß und enthält keine Säure, wie sie bei einigen Pflaumen sich vorfindet. Da diese Frucht aber zu derselben Zeit wie die Mirabellen und die Reine-Claude reifte, so fragten wir Herrn Bectard, ob er nicht einige von diesen Früchten befruchtet hätte, und woher er die Samen genommen habe, ob von einer Reine-Claude oder einer Mirabelle. Er bemerkte daß er nur durch Zufall diesen Baum besitze; „Aber, sagte er, in meinem Garten befinden sich zwei Pflaumenbäume, wovon der eine eine Reine-Claude ist und der andere ein Mirabellenbaum, welche ziemlich nahe bei einander stehen. Welcher aber von diesen den Baum, den Sie da vor sich sehen hervorgebracht hat, kann ich nicht bestimmen, und nur wegen seines edlen Wuchses habe ich ihn bis zum heutigen Tage stehen gelassen.“ Nachdem wir alles an dem Baume beobachtet hatten, sowie in den besten Werken über Pomologie nachgeschlagen, fanden wir keine Sorte, welche der des Herrn Bectard glich. In Auftrag unseres Präsidenten statteten wir unsern Bericht in der Versammlung vom 26. August ab, und die Gesellschaft beschloß, daß ein Exemplar der Frucht der Redaktion der *Revue horticole* zugesandt werden sollte, damit diese einen verständigen Pomologen bezeichnen sollte, welcher über den Werth dieser Frucht urtheilen solle um ihr dann einen bestimmten Namen zu geben, welcher Be-

zug auf die Gartenbaugesellschaft des Kantons Coulommier hätte.

Der Baum ist 4 Jahre alt; das letzte Jahr hatte er 5 Früchte. Dieses Jahr (1860) hat er deren 58. Er hat sehr gesunde Triebe, welche Herr Bectard zu herabgesetzten Preisen verkaufen will, zum Besten der Gesellschaft, aber nur in dem Fall, daß diese Sorte unter die anerkannt guten Früchte gezählt werde.

Der Referent der Commission:  
A. David.

Um dem Wunsche nachzukommen, welcher im vorhergehenden Berichte ausgedrückt ist, glaubten wir nichts Besseres thun zu können, als dieser Frucht den Namen Coulommier Pflaume (*Prune de Coulommier*) zu geben.

J. V. Barrau,  
Redacteur der *Revue horticole*.

### Bericht über die vom 14. bis 21. October 1860 in Speyer stattgehabte Ausstellung von Kernobstsorten.

Mittheilung von Herrn Heidenreich, in Speyer.

Die Ausstellung, welche dem Programme gemäß den Zweck hatte, ein Bild zu geben des Obstbaues der Stadt Speyer und ihrer Umgebung, der Verbreitung und des Gedeihens der daselbst gezüchteten Kernobstsorten; und ferner Gelegenheit zur Bezeichnung derjenigen Sorten zu bieten, welche zur Cultur in genannter Gegend als die empfehlenswertheften erschienen, war von 29 Obstzüchtern von Speyer, Heiligenstein, Walbsee und Böhl mit etwa 130 pomologisch verschiedenen Kernobstsorten besetzt.

In den Räumen der Gewerbschule, welche das Rectorat dem Comité bereitwilligst zur Verfügung gestellt hatte, war die Anordnung der Ausstellung derart getroffen, daß in dem einen Saale die Sortimente der einzelnen Aussteller aufgestellt waren, welchen das Comité nach Thunlichkeit die richtigen pomologischen Sorten-Namen beigefügt hatte; in einem zweiten Saale aber eine nach dem Systeme von Ed. Lucas geordnete Collection von Kernobstsorten sich befand, welche aus den eingesendeten Sortimenten zusammen gestellt worden war.

Zur Bestreitung der Kosten der Ausstellung hatte schon vor deren Eröffnung das landwirtschaftliche Comité des Bezirkes Speyer eine ausreichende Summe anzuweisen, die Güte gehabt.

Die erwähnte systematisch geordnete Collection enthielt etwa 80 Sorten, da es bei der großen Schwierigkeit pomologischer Sortenbestimmung und der kurzen Dauer der Ausstellung dem Comité unmöglich war, eine größere Anzahl genauer zu untersuchen. Es ist dieselbe also in keiner Weise eine vollständige Sammlung der Kernobstsorten der Umgebung der Stadt Speyer, um so weniger, als sicherlich ein sehr großer Theil der daselbst vorkommenden Sorten gar nicht vertreten war; sie kann vielmehr nur als der Anfang einer pomologischen Feststellung und Classification jener Sorten betrachtet werden.

Indeffen dürfte das Sortenverzeichnis auch dieser noch sehr unvollständigen Collection nicht ohne praktischen Nutzen für den Obstbau unserer Gegend sein, indem jedenfalls die verbreitetsten Sorten in demselben sich vorfinden, und an die

Aufzählung der einzelnen Sorten am zweckmäßigsten Bemerkungen über deren größern oder geringern Werth sich anzuknüpfen lassen.

Wir geben daher, nach einigen allgemeinen Sätzen über die dießjährige Kernobsternte, dieses Verzeichniß, in welchem die durch den Druck besonders hervorgehobenen Sorten (darunter viele der in Gotha empfohlenen) als die werthvollsten erscheinen. — Wie anderwärts, wird auch bei uns eine große Anzahl Sorten geringerer Güte angebaut; es ist deßhalb Jedem, welcher den Obstbau des Ertrages halber treibt, anzurathen, bei Neupflanzungen nur Sorten von anerkannter Güte zu wählen, und von zuverlässigen Baumschulbesitzern zu beziehen, noch kräftige Bäume geringerer Sorten aber mit Reisern werthvoller Sorten umzuspitzen.

Die dießjährige Kernobsternte ist auch in hiesiger Gegend eine überaus reichliche, wohl noch ergiebiger als die des Jahres 1847. — Als Beispiel eines hohen Ertrages mag derjenige eines Baumes angeführt werden, welcher 109 graue Körbe (Simmern) oder 36 Zentner Äpfel (Donabrücker ReINETTE) gab.

Der Preis des auf den Bäumen verkauften Obstes entzieht sich der Berechnung. Gebrochenes Kernobst wurde während der Ernte, nach Güte und Schönheit, im Großen zu 1 fl. bis 2 fl. der Centner verkauft. — Der Obstmost kostete 4—6 fl. per Ohm (zu 100 Liter), und der Centner Äpfel oder Birnen (zu 1 Ohm sind von gutem und reifem Obst nöthig etwa 4 Centner oder 12 Simmern) verwerthet sich darnach, ausschließlich der Kelterkosten, etwa zu 1 fl. bis 1 fl. 30 kr. — Als sehr vorthellhaft dürfte sich die

Verfendung von feinerem Obst rheinabwärts bewähren.

An Größe steht das dießjährige Kernobst demjenigen anderer Jahrgänge, in welchen die Bäume weniger überladen waren, im Allgemeinen nicht nach.

Ebenso ist die Färbung und bei dem Sommer- und Herbst-Obst auch die Güte nicht geringer, als in den wärmeren Vorjahren; über die Güte des Winterobstes kann natürlich jetzt (Ende Oktober) ein Urtheil noch nicht gefällt werden.\*)

Die Reifezeit (bei dem Sommer- und frühen Herbst-Obst zugleich die Ernte) fiel durchschnittlich 2 bis 3 Wochen später als in den warmen Vorjahren.

Bezüglich der Haltbarkeit entscheiden natürlich vor Allem die Erfahrungen an dem Winterobst; bei dem Sommer- und Herbstobst konnte ein wesentlicher Unterschied gegen die Vorjahre nicht bemerkt werden.\*)

Speyer den 26. Oktober 1860.

Das Comité.

## Sorten-Verzeichniß

der nach dem Systeme von Lucas geordneten Kernobst-Collection.

Bem. Die Werke, auf welche in diesem Verzeichniß hingewiesen wird, sind: 1. „Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,“ herausgegeben von Jahn, Lucas und Oberdiedl, Stuttgart 1856—60 (Handb.); 2. „Die Kernobstsorten Württembergs“ von W. Lucas, Stuttgart 1854. (Luc.).

### 1. Äpfel.

Calvillen:

Weißer Wintercalvill (Handb. S. 35, Luc. S. 19); groß und mittelgroß;

\*) Heute (Anfang April) ergibt sich, daß Winterapfel sehr gut, Winterbirnen aber im Allgemeinen ziemlich schmacklos sind; insbesondere sehr letzteren der Zucker. Mit Winterobst erweist sich als sehr haltbar.

reift im Nov., hält bis April; häufig verbreitet; vorzüglicher Tafelapfel 1. Ranges; der Baum trägt nur sparsam und verlangt guten Boden und gute Lage.

**Grafensteiner**, bei uns auch „Weinapfel“ (Handb. 47, Luc. 23); groß; reift im Sept., hält bis Weihnachten; noch wenig verbr.; vorzüglich für Tafel und Wirthschaft; auf dem Obstmarkt gesucht; Baum groß und fruchtbar. Von der Pomologen-Versammlung in Gotha empfohlen.

**Gestreifter (rother) Herbstcalvill** (Handb. 387, Luc. 25); groß und mittel; reift im Nov., oft bis ins Frühjahr haltbar; ziemlich häufig; sehr guter Tafel- und Wirthschaftsapfel.

**Schlottenapfel:**

Süße grüne Schafsnase (Luc. 29); groß; reift im Herbst und hält bis Winter; häufig; zum Kochen und Dörren sehr gut.

**Gulberlinge:**

Langer grüner Gulberling, bei uns Karthäuser (Luc. 40); mittelgroß; Winter; sehr häufig; dauerhafter sehr schmackhafter Apfel; Baum sehr tragbar.

**Rosensapfel:**

Sommer-Zimmtapfel, Edler Rosenstreifling, Sanelle (Handb. 231, Luc. 51); mittelgroß; reift im Aug., hält bis Nov.; noch selten; einer der besten Frühäpfel; Baum sehr tragbar.

Karoline Auguste (Handb. 91); mittelgroß; reift im Sept., hält bis Okt.; kam in der Ausstellung einmal vor; prächtvoll gefärbter Apfel, der schönste der Ausstellung, angeblich 1. Ranges.

**Nambourapfel:**

Gloria mundi (Luc. 58); außerordent-

lich groß; reift im Herbst, hält bis Winter; hier und da in Gärten; der Güte nach höchstens 2. Ranges.

**Rothe Cardinal** (Handb. 411, Luc. 59); mittelgroß; reift im Okt., hält bis Dez.; verbr.; gut für den Rohgenuss, ausgezeichnet zum Kochen und Dörren.

**Kaiser Alexander** (Handb. 109, Luc. 60); sehr groß und groß; reift im Okt., hält bis Jan.; hier und da verbr.; der vortheilhafteste der großen Äpfel; als Tafelobst 2. Ranges, als Küchenobst 1. Ranges; Baum sehr tragbar. „Sollte in keinem Garten fehlen.“ (Luc.)

**Rheinischer Herbstrambour**, bei uns „Rambo“, vielleicht rother Backapfel (Luc. 32); groß; reift im Herbst und Winter; allgemein; gut für die Tafel; vorzüglich als Wirthschaftsapfel; einer unserer besten Sorten.

**Rheinischer Winterrambour**, bei uns „Strömling“ (Handb. 455); groß; reift im Winter; allgemein; vortheilhaft für den Haushalt.

**Nambour-Reinetten:**

Pariser Nambour-Reinette, Reinetten von Canada, Kaiserreinetten (Handb. 119, Luc. 64); groß und sehr groß; Dezember, oft bis Mai; sehr verbreitet; vom ersten Range für die Tafel und die Wirthschaft; Baum sehr tragbar; verdient die allergrößte Verbreitung. Von der Pomologen-Versammlung in Gotha empfohlen.

Französische Edelreinetten (Luc. 67); groß; Winter; hier und da in Gärten; vorzüglicher Apfel; der Baum will eine gute geschützte Lage.

Grüne Lothringer Reinetten (Luc. 68); sehr groß; Winter bis Sommer; ziem-

lich verbr.; für die Tafel 2., für die Wirthschaft 1. Ranges; sehr haltbar.

**Einfarbige Reinetten:**

Walliser Römchenpepping (Handb. 285, Luc. 69); groß und mittel; Winter; hie und da in Gärten; für die Tafel nur 2. Ranges; zum Dämpfen vortreflich.

Champagner ReINETTE, Herrenapfel, Glasapfel (Handb. 125, Luc. 72); mittelgroß; Winter, durch den Sommer, hält 1 Jahr; hie und da; vom Baume ungenießbar; für die Tafel am besten im März; vorzüglich für die Küche; Baum sehr tragbar; für Anpflanzung an Straßen besonders geeignet. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.

Englischer Goldpepping (Luc. 75); klein; Winter; ziemlich verbr.; zu jeder Benutzung vortreflich; welkt leicht und muß deshalb lange am Baume hängen bleiben, und sogleich nach der Ernte in den Keller gebracht werden.

Säsdonker ReINETTE (Handb. 299, Luc. 76); klein; Dez. bis Mai; viel verbr.; vorzüglich für Tafel und Wirthschaft; muß lange hängen, und vom Baume in den Keller gebracht werden; Baum überaus tragbar, ist öfter auszubußen und zu verjüngen.

**Borsdorfer Reinetten:**

EDELBORSBORFER, bei uns einfach Borsdorfer (Handb. 303, Luc. 82); klein; Winter; allgemein; von bekannter Vorzüglichkeit; wie anderwärts, sind auch bei uns die Erfahrungen über die Tragbarkeit des Baumes oft durchaus verschieden. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.

Zwiebelsborsdorfer (Handb. 305, Luc. 84); klein; Winter; hie und da; dem Edelborsdorfer nahe kommend.

Rosenpepping (Luc. 84); klein; Winter bis Sommer; vereinzelt; eine zierliche, gute, tragbare Frucht.

**Weiße Reinetten:**

Carmeliter = ReINETTE, Forellen-ReINETTE (Handb. 161, Luc. 88); groß und mittel; Nov. bis März; ziemlich verbr.; vorzüglicher, nicht welkender Winterapfel; der überaus tragbare Baum, mit schöner kugelförmiger Krone, muß öfters ausgelichtet werden. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.

**Graue Reinetten:**

Graue französische ReINETTE (Luc. 102); groß und mittel; Winter; sehr verbr.; vorzüglich von Geschmack; Baum sehr tragbar; verdient, namentlich in Gärten, allgemein angebaut zu werden.

Grauer Kurzstiel, Leberapfel, Rabau (Handb. 505, Luc. 103); mittelgroß; Dez. bis März; allgemein; sehr guter Apfel für die Tafel und Wirthschaft; muß wie alle graue Reinetten lange hängen und sogleich in den Keller gebracht werden, wenn er nicht welken soll; Baum gesund, sehr tragbar, leidet wenig in der Blüthe, verdient die häufigste Anpflanzung (Luc.).

Osabrücker ReINETTE, auch „Graf von Eggers ReINETTE“ (Handb. 343, Luc. 105); mittelgroß; Dez. bis März; ziemlich verbr.; über die Güte dieser ReINETTE sind die Urtheile widersprechend; der Baum wird sehr groß und überaus tragbar; ein Solcher ergab dieses Jahr 109 Simri (Körbe) oder 36 Centner Apfel.

Carpentier (Handb. 345, Lucas 105);  
 klein; Dez. bis März; sehr häufig;  
 angenehmer Tafel-, vorzüglicher Obst-  
 wein-Apfel; Baum sehr tragbar, un-  
 empfindlich.

**Gold-Weintraube:**

Winter-Goldparmäne, (Handb.  
 165, Luc. 107); mittelgroß; Nov.  
 bis März; hie und da; für jede Be-  
 nützung vorzüglich; Baum überaus  
 tragbar, muß öfters verjüngt werden;  
 verdient allgemeine Anpflanzung. Von  
 der Pomologenversammlung in Gotha  
 empfohlen.

**Streichlinge:**

Brauner Matapfel, Kohlapfel (Handb.  
 367, Luc. 112); groß und mittelgroß;  
 Nov. bis Mai; allgemein; guter Ta-  
 felapfel, vortrefflich für die Wirtschaft,  
 sehr tragbar; eine unserer besten Sor-  
 ten für das Feld.

Weißer Matapfel (Handb. 369, Luc.  
 113); groß und mittelgroß; Nov. bis  
 Mai; allgemein; im Werth dem brau-  
 nen Matapfel gleich.

Bruftapfel, bei uns „Weinapfel“ (Luc.  
 121); groß und mittelgroß; Winter;  
 allgemein; vom 2. Range.

**Spitzapfel:**

Kleiner Fleiner, fälschlich auch Schafo-  
 nase (Handb. 179, Luc. 133); mittel-  
 groß; Okt., oft bis März; allgemein;  
 schätzbarer Apfel, von großer Trag-  
 barkeit.

**Planzapfel:**

Weißer Lassetapfel (Handb. 549, Luc.  
 134); mittelgroß; Dez. bis März;  
 hie und da; schön und gut für Tafel  
 und Wirtschaft.

Selber Winter-Stettiner (Handb. 539,  
 Luc. 137); groß und mittelgroß; Okt.

bis März; hie und da; schätzbarer  
 Wirtschaftsapfel.

Rother Stettiner, Backapfel (Handb. 555,  
 Luc. 139); groß und mittelgroß; März  
 bis gegen den Sommer; allgemein;  
 guter Apfel für Wirtschaft.

Kugelapfel, Weißscheibling (Handb. 553,  
 Luc. 41); mittelgroß; Nov. bis Som-  
 mer; ziemlich verbr.; gut für Obst-  
 most; Baum sehr schnell wüchsig und  
 tragbar.

Kleiner Api (Handb. 557, Luc. 141);  
 mittelgroß und klein; Nov. bis Mai;  
 sehr verbr.; zeichnet sich mehr durch  
 Schönheit und Tragbarkeit als durch  
 Güte aus.

**II. Birnen.**

**Sommertafelbirnen:**

Amanlis Butterbirne (Handb. 71); groß  
 und mittel; Mitte bis Ende Sept.;  
 vereinzelt; gute Frucht, die aber schnell  
 passirt.

Deutsche National-Bergamotte, Belle et  
 bonne (Handb. 87, Luc. 163); groß;  
 Mitte Aug., hält 3—4 Wochen; ziem-  
 lich verbr.; schöne Birne, 2. Ranges.

Dillens-Sommerbirn (Dillens-Herbst-  
 birn) (Luc. 163); groß und mittel;  
 Ende Sept., hält 2—3 Wochen; hie  
 und da; gute Birne.

Sommer-Eierbirn, Beste Birn (Handb.  
 39, Luc. 157); klein; Ende Aug.,  
 hält 2 Wochen; allgemein;

Römische Schmalzbirne Franz-  
 madame (Handb. 55, Luc. 157);  
 mittel; gegen Mitte Aug., hält 8  
 Tage; sehr häufig;

Grüne Ragdalene (Handb. 29,  
 Luc. 161); mittel; Mitte Juli, oft  
 noch früher, hält kaum 8 Tage; sehr  
 häufig;

Roufflet von Rheims (Handb. 77, Luc. 154); mittel; Anfangs Sept., hält 14 Tage; sehr häufig; die letzteren vier Sorten zur Zeit der Ausstellung bereits passirte Birnen von bekannter Güte, die in dem Verzeichnisse der besten Sommerbirnen hiesiger Gegend nicht übergangen werden dürfen. Die Römische Schmalzbirne wurde in Gotha empfohlen.

**Herbst-Laselbirnen:**

Schweizerhose, *la verte longue panachée* (Handb. 112, Luc. 174); mittelgroß; Oct., hält 4 Wochen; ziemlich verbreitet; sehr gute Birne, von großer Tragbarkeit.

Graue Herbst-Butterbirn, *Beurré gris* (Handb. 99, Luc. 178); groß und mittel; Ende Sept., hält 3 Wochen; viel verbreitet; eine der allerbesten Laselfrüchte, „die in keinem Garten fehlen sollte“ (Luc.).

Napoleons-Butterbirn (Handb. 139, Luc. 184); mittel und groß; Mitte Oct., oft bis Dez.; noch selten; eine der schwächsten, saftreichsten Birnen. Ausnehmend fruchtbar. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.

Weißer Herbstbutterbirne, *Beurré blanc* (Handb. 109, Luc. 191); mittelgroß; Anfangs Oct., hält 3—4 Wochen; allgemein; von bekannter Güte.

Graue Dechantsbirne (Handb. 135, Luc. 193); mittelgroß; Ende Oct., hält 3 Wochen; hie und da; sehr gut.

Bildling von Rotte (Handb. 125, Luc. 195); mittelgroß; Mitte Oct. bis in den Dez.; selten; ziemlich gute Birne, scheint bezüglich der Witterung

und des Standortes etwas empfindlich. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.

Erasanne, bei uns auch „Rattenschwanz“ (Handb. 145, Luc. 197); mittel; Ende Oct. hält 3 bis 4 Wochen; sehr verbr.; bekannte Birne von vortrefflichem Geschmacke.

Regentin, Argenson's Butterbirne, *Passé Colmar* (Handb. 165, Luc. 197); groß und mittel; Nov., oft bis Febr.; noch selten; vorzügliche Birne, werthvoll insbesondere durch ihre Haltbarkeit. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.

Herzogin von Angoulême (Handb. 155, Luc. 209); sehr groß; Mitte Oct., hält 4 Wochen; hie und da; sehr schöne, gute Birne. Anderwärts später reisend, bei uns Herbstfrucht.

Kirchberger Butterbirne (Handb. 325, Luc. 211); mittelgroß; Oct.; hie und da; gute und tragbare Herbstbirne.

Zwei Schwestern-Birne, *Les deux soeurs* (Handb. 325, Luc. 211); groß, sehr lang; Anfang bis Mitte Oct.; vereinzelt; gute, sonderbar geformte Birne.

**Winter-Laselbirnen:**

Gardenpont's Winterbutterbirne, *Goulu morceau* (Handb. 196, Luc. 200); groß und mittel; Nov. bis Febr.; hie und da; eine der vorzüglichsten Birnen, von großer Tragbarkeit. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.

Diel's Butterbirne (Handb. 163, Luc. 201); sehr groß; Nov. bis Febr.; selten; vorzügliche Birne. „Wer in seinem Garten nur für einen einzigen Baum Platz hat, soll sie pflanzen“ (Viegel),

- Virgoulesse** (Handb. 353, Luc. 201); mittelgroß; Nov. bis Jan.; hier und da; schöne Birne von vortrefflichem Geschmack, aber nur für warme Lagen.
- Liege's Winterbutterbirne**, **Coloma's köstliche Winterbirn** (Handb. 171, Luc. 202); mittel; Nov. bis Jan.; selten; vortreffliche Frucht; sehr fruchtbar. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.
- Schönlin's Winterbutterbirn**, bei uns „**Engelsbirn**“ (Handb. 371, Luc. 204); mittel; Jan., Febr.; ziemlich verb.; die Güte der Frucht scheint sehr abhängig von Boden und Standort.
- Winter-Dechantsbirne**, **Bergamotte de Pentecôte** (Handb. 177, Luc. 206); groß und mittel; Nov., oft bis in den März; selten; vorzügliche sehr tragbare Winterbirne. Von der Pomologenversammlung in Gotha empfohlen.
- Saint-Germain** (Handb. 355, Luc. 207); groß und mittel; Nov. bis Jan.; allgemein; bekannte sehr schmackhafte Birne, verlangt warmen Boden und warmen Stand.
- Widling von Chaumontel** (Handb. 173, Luc. 208); groß; Nov. bis Febr.; hier und da; in warmer Lage von ausgezeichnete Güte.
- Osterbergamotte**, **Bergamotte von Soulers** (Handb. 369, Luc. 208); mittel; Jan. bis März; hier und da; schätzbar, jedoch nur für eine recht warme Lage.
- Gute Louise** (Luc. 210); mittelgroß; Nov., Dez.; selten; sehr gute Birne, die einen warmen Stand und Boden verlangt.
- Jagdbirne** oder **Winter-Bestebien** (Handb. 399, Luc. 213); mittel und klein; Nov. bis Jan.; vereinzelt; in guter Lage eine werthvolle Birne.
- Kaiserbirn** mit dem Eichenblatt (Luc. 216); mittelgroß; Jan. bis März; selten; gute, sehr haltbare, an dem wellenförmig gebogenen Blatte kenntliche Birne.
- Späte Hardenpont** oder **Beurré de Rance** (Handb. 341); mittelgroß; Nov. bis April; selten; sehr gute, ihrer Haltbarkeit wegen schätzbare Winterfrucht.
- Sommer-Wirtschaftsbirnen:**
- Olandsbirn**, vielleicht „**Knausbirn**, **Junkerbirn**“ (Handb. 79, Luc. 219); groß und mittel; Anfang Sept., hält höchstens 14 Tage; allgemein; von bekanntem Werthe und großer Tragbarkeit.
- Schiff-Wirtschaftsbirnen:**
- Junker Hans**, **Messire Jean**, **Graubirn** (Handb. 499, Luc. 238); mittelgroß; Nov.; häufig; in der richtigen Reifezeit angenehm zum Rohgenuß, vorzüglich zum Dörren.
- Winter-Wirtschaftsbirnen:**
- Beldenzerbirn**, **Fellenzer** (Handb. 495, Luc. 249); groß und mittel; Nov. bis in's Frühjahr; allgemein; von bekanntem Werthe.
- Trockene Martinsbirn**, **Martinsack** (Luc. 250); mittel und klein; Nov. bis März; allgemein; von bekannter Güte, insbesondere zum Kochen.
- Winter-Apothekerbirn**, **Bon chrétien d'hiver** (Luc. 250); groß; Dez. bis März; allgemein; eine der allerbesten Kochbirnen, Baum sehr tragbar, in Gotha empfohlen.
- Königsgeheiß** von Reapel, auch „**Pfundbirn**“ (Handb. 159, Luc. 251); sehr groß; Okt. bis Dez. und länger;

ziemlich häufig; ausgezeichnet durch Größe, gut als Küchenobst. Süssberger Malvasier (Handb. 311);

sehr groß; Oft, Nov., selten; schwar Birne, gut für die Küche, ist auch als Tafelfrucht noch zu verwenden.

### III. Praktischer Obstbau.

Ueber das Spaltpfropfen mit schräg geschnittenem Wildlinge, wie es in Jäger's Baumschule S. 91 empfohlen ist.

Ein Hauptfaktor bei der Erziehung gesunder und dauerhafter Obstbäume bleibt ohne Zweifel die Wahl und Anwendung einer geeigneten Veredlungsart. Eine solche wird aber nur die genannt werden können, mittelst welcher die Veredlungsstelle am schnellsten und besten überwächst. Das Spaltpfropfen, eine Operation, welche dem Grundstamm zu viel Gewalt anthut, ist schon von verschiedenen Seiten angefochten worden, ohne daß bis jetzt hierüber ein endgültiges Entscheidungsergebnis vorliegen dürfte. (Vergl. Anm. 1) weßhalb denn auch diese Art der Veredlung in neueren Anleitungen über Obstbaumzucht immer noch vorkommt und unter Umständen empfohlen wird. Unsere Vorfahren haben in ihren Privatgärten ausschließlich nur diese Veredlungsart angewendet und dadurch beim guten Gelingen der Operation recht kräftige Obstbäume, mitunter wahre Riesen, herangezogen und aufzuweisen gehabt. (Vergl. A. 2.) Hieraus erhellet hinlänglich, daß das Spaltpfropfen nicht ganz zu verwerfen ist. Anders verhält sich die Sache frei-

lich, wenn das Resultat der Arbeit kein günstiges ist, wenn ein mangelhaftes Ueberwachsen der Pfropfstelle eintritt; denn in diesem Falle brechen nicht selten Bäume, welche die Veredlung bereits 15 bis 20 und mehr Jahre überlebt haben, in der schönsten Tragkraft mit der Last ihrer Früchte zum größten Leidwesen des Eigenthümers auf der Veredlungsstelle ab, wie ich dieses in dem Garten meines Vaters an einem übrigens gesunden Birnbaume in ganz geschützter Lage sehen mußte. Ähnliches ist in freien den Winden ausgesetzten Lagen schon mehrfach beobachtet worden. — Bei den übrigen gebräuchlichen Veredlungsarten kommt ein solcher Unfall letztgedachter Art wohl nur höchst selten oder gar nicht vor. Es soll hier nicht meine Absicht sein, etwas über die Verhältnisse, welche das gute Anwachsen des Pfropfreifes bedingen, zu schreiben, sondern ich möchte nur eine kleine Anregung zur Prüfung des Spaltpfropfens mit schräg geschnittenem Wildlinge geben wollen. Ich kann es nicht verhehlen, daß ich in das genannte Spaltpfropfen, wo das Edelreis auf der obersten Stelle des schrägen Schnittes eingesetzt wird, wie es Jäger in seiner Baumschule S. 91. als vortheilhaft empfiehlt

und dem Spaltpfropfen mit horizontalem Schnitte vorgezogen haben will, nicht ohne Grund einiges Mißtrauen zu setzen Veranlassung habe.

Wenn es feststeht, daß bei dieser vorgezogenen Pfropfart der Saft mehr gegen das Pfropfreis strömt, — diese stärkere Saftzuströmung aber nur von einer stärkeren seitlichen Saftbewegung bedingt sein kann, — so dürfte eben gerade diese empfohlene schräge Schnittwunde — wie alle schrägen Wunden, weil sie, abgesehen von der stärkeren Saftzuströmung nach der einen Seite, schon an und für sich eine größere Schnittoberfläche bilden — schwerer verwachsen, als solche Wunden, die durch einen horizontalen Schnitt von geringerer Dimension sind. Ferner möchte diese reichlichere Zuströmung des Saftes nach einer Stelle leicht auf Rechnung der übrigen Theile der Schnittwunde gesehen und der Callusbildung der erforderliche Saft entzogen werden, wodurch die Vernarbung jedenfalls nur langsamer von Statten gehen dürfte. Die Folge davon kann dann keine andere sein, als daß die Pfropfstelle weit spärlicher und mangelhafter, zuweilen auch gar nicht überwächst, wobei eine feste Verbindung des Edelreißes mit dem Wildlinge nicht gedacht werden kann. Ein mehrmaliger Versuch, den ich mit dieser Veredlungs-Methode nach Jägers Anleitung bei fingerstarken Stämmchen gemacht, hat mir durchaus kein günstiges Resultat geliefert, während bei gleichzeitigem Spaltpfropfen mit horizontal geschnittenem Wildlinge von eben solcher Stärke die Schnittwunde schon im 1. Jahr sehr gut verwuchs. Das schnellere Ueberwachsen der wagerechten Schnittwunde

kann ich mir nur auf diese Weise erklären: bei ihr wird der Saft nicht auf eine Seite fördernd hingeleitet, sondern strömt vermöge der gleichmäßigen Circulation auch gleichmäßig zu allen Theilen der verwundeten Stelle hin und beschleunigt das Verheilen der Schnittwunde.

Es wäre daher vielleicht nicht ohne Interesse für die Obstbaumzucht, wenn die Erfahrungen, die bei dieser Veredlungsart besonders in nördlich gelegenen Gegenden gemacht worden sind, zur allgemeinen Kenntniß gebracht würden, um auf Grund solcher Erfahrungen darüber in's Reine zu kommen, ob das Spaltpfropfen mit schräg geschnittenem Wildlinge wirklich vortheilhafter ist, als das mit wagerechter Schnittwunde und ob solches dem Letztern vorgezogen werden kann.

Lowencin, Kreis Posen, im Jan. 1861.

Dobslowitz, respic.

#### **Anmerkungen und Zusätze der Redaktion.**

ad. 1. Ein endgültiges Urtheil darüber, ob das Pfropfen in den Spalt entbehrlich ist oder nicht, wird sich jeder leicht bilden können und bilden, der das Pfropfen mit dem Gaisfuß, wie es in der Monatschrift früher, sowie in meiner Schrift „die Gemeindebauerschule 3. Aufl. 1860“ ausführlich beschrieben ist, probirt und eingeübt hat, er wird keinen Stamm mehr spalten und sich freuen an die Stelle jener barbarischen Methode ein einfacheres, schnelleres und weit praktischeres Verfahren setzen zu können.

ad. 2. Aber diese Riesen sind eine kleine Auswahl von einer sehr großen Zahl von Bäumen, die mißriethen und

frank wurden und früher wurden auch nicht wie jetzt nur über daumenstarke Wildlinge in den Spalt gepfropft, sondern gewöhnlich kaum fingerstarke Wildlinge, solche die jetzt durch Schäften berebelt werden.

ad. 3. Die Verheilung erfolgt bei allen Berebelungen und so auch bei der in Rede stehenden vorzüglich durch den vom Edelreis producirten und an der Vereinigungsstelle ausgeschiedenen herabsteigenden Saft — Cambium —, sowie durch die seitliche Ausscheidung von Säften rings um an der Schnittfläche des Wildlings. Wenn man 2 Reiser, zusammen mit 4—6 Augen, aufsetzt und diese treiben, so findet die Verheilung natürlich schneller und vollkommener statt, als wenn nur 1 Reis aufgesetzt wird, weshalb schon deshalb bei stärkeren Pfropfstellen immer die Zahl der Reiser im Verhältnis zum Durchmesser der Pfropfwunde sein muß. Das Ueberwallen der Wunde und das allmähige Verschwinden des Abfases bei der Pfropfstelle wird bei dem Aufsetzen von 1 Reis dadurch sehr erleichtert, wenn man wie Jäger empfiehlt und wie es auch schon längst allgemeiner Gebrauch ist, wo überhaupt gepfropft wird, an der Hinterseite, dem Reis entgegengesetzt, den Wildling schräg abschneidet.

Wenn also die Frage, welche Herr Behrer Dobrowicz am Schluß stellt, beantwortet werden soll, so würde diese Antwort etwa lauten: bei starken Wildlingen, wo 2 und mehrere Reiser eingesetzt werden müssen, kann von dem Schrägschneiden des Wildlings nicht die Rede sein; bei allen Wildlingen, auf welche nur 1 Reis gesetzt wird, ist es

beim Spaltpfropfen sehr zu empfehlen, die Platte des Wildlings abzuschragen.

Das Klima macht keinen Unterschied hinsichtlich dieser 2 Methoden.

Ed. 2.

### Bemerkungen über die Anzucht der Zwetschen, Hauspflaumen, Prunus domestica L. aus Samen.

Von H. Reuter, Großh. Hofgärtner in Jena.

Obgleich ich mich seit einigen Jahren nicht mehr mit der Anzucht hochstämmiger Obstbäume beschäftige, so fühle ich mich doch veranlaßt, meine Erfahrungen bezüglich der Anzucht unser Zwetsche aus Samen hier folgen zu lassen, da die Monatschrift in letzter Zeit dieß Thema vielfach berührte aber zu meiner großen Verwunderung nicht erledigte.

Noch vor ca. 16 Jahren theilte ich mit so vielen Anderen die Ansicht, daß es wohl zweckmäßig sein müsse unsere Zwetsche aus Samen zu ziehen, um dadurch einestheils einer Entartung entgegenzutreten und andererseits kräftigere Bäume von längerer Lebensdauer heranzuziehen.

Der Gedanke hier eine Aufgabe von Bedeutung zu lösen, bestimmte mich, dieselbe mit aller Energie zu verfolgen. Ich machte Versuche über Versuche, allein die Resultate befriedigten mich nicht, bis ich endlich auf den Einfall kam, strikt der Natur zu folgen und nachstehendes Verfahren einschlug:

Nach allen meinen Beobachtungen liegt der Grund des schweren Keimens der Zwetschensamen bei uns in Deutschland

einzig und allein darin, daß die Temperatur-Verhältnisse unseres gemäßigten Klima's nicht alljährlich geeignet sind, die außerordentlich feste Raht des Steines zu lösen.

Um dieß möglichst zweckmäßig zu befördern baute ich ein bedeutendes Quantum Kerne im Oktober auf die vorbereiteten Beete und ließ sie ohne Bedeckung während der ganzen Wintermonate, damit Frost und Schnee, Regen und Sonnenschein darauf einwirken konnten. Hierauf wurden die Samen Ende Februar oder Anfangs März mit einer dünnen Lage Sand und einer leichten Schichte Dünger obenauf bedeckt, um das Austrocknen zu verhindern.

Der Erfolg krönte dieß von mir während der ersten Hälfte der vierziger Jahre mehrmals in Anwendung gebrachte Verfahren auf eine glänzende Weise, so daß ich 1844 oder 1845 von einem Jahrgang 5000 Stück junge kräftige Sämlinge zur Anpflanzung bringen konnte.

Alein was erzog ich aus diesen schönen Pflanzen im besten Lehmboden, und vorzüglicher Lage? Antwort: „Dornbüsche.“

Im ersten und zweiten Jahre brachte ich den kümmerlichen Wuchs der Sämlinge auf Rechnung des Verpflanzens, allein die folgenden 3 Jahre belehrten mich, daß mein Bemühen aus diesen Pflanzen Hochstämmen zu ziehen ein vergebliches sei, denn trotz der Anwendung des Messers, der Dängung und Vergleichens war es nicht möglich, sie in die Höhe zu bringen, was daraus hervorgeht, daß sie in einem Alter von 5 Jahren nur ungefähr 2½ Fuß hoch geworden waren.

Diesen Jammer noch länger mit anzusehen hatte ich keine Lust, sondern ließ sie sämmtlich wegzwerfen, da ich die festeste Ueberzeugung gewonnen, daß, wenigstens für Thüringen, das bezüglich der Zwetschenzucht wohl mit jedem Land in die Schranken treten kann, die Anzucht der Zwetschen aus Samen zu hochstämmigen Bäumen ebenso unausführbar als unvortheilhaft sei.

### Neubauten und Spalier-Obstanlagen.

Selten wird beim Bau neuer Häuser sogleich von vorn herein Rücksicht auf die Anpflanzung von Spalierobstbäumen genommen, und doch wäre dieß schon beim Ausgraben des Grundes nöthig. Gewöhnlich schafft man die beim Keller- und Grundgraben gewonnene Erde ohne Auswahl bei Seite, oder man füllt damit die Umgebung auf, was besonders in tiefen Lagen, wo die Keller nicht tief gegraben werden können, und bei Abhängen nöthig wird. Bei dieser Arbeit fragen die Maurermeister und deren Arbeiter nicht darnach, ob an die Mauern Steinabfälle, Lehmmassen, Sand oder guter Boden kommt, und wenn man später pflanzen will, so muß man alles von Neuem ausgraben. Gleichwohl kommt es bei diesen Erdarbeiten gar nicht darauf an, ob schlechter oder guter Boden da oder dorthin geworfen wird, und in dem Falle, daß der Bauunternehmer (Maurermeister) dadurch, daß der gute Boden sogleich dahin geschüttet wird, wo er in Zukunft den Bäumen nützt, mehr Kosten haben sollte, würde es immer

noch zweckmäßiger sein, dabei einige Arbeiter dazu anzustellen, als später die ganzen Ausgrabungen zu machen. Zugleich ist es überall, wo das Gebäude keine Keller hat, höchst zweckmäßig in einer Tiefe von 4—5 Fuß Drainröhren zu legen, um alle überflüssige Feuchtigkeit abzuleiten. Wo Keller sind, ist dies unnöthig, da sich die Feuchtigkeit dorthin zieht. Bei dem Legen der Drainröhren kann man am obern Anfange einen senkrechten Luftschlot anbringen, durch welchen, nach dem System Hooibrents eine unterirdische Luftströmung hergestellt wird, welche die Fruchtbarkeit befördert. Zugleich wird es zweckmäßig sein, senkrechte Drainröhren einzugraben, um in dieselben später flüssige Düngung gießen zu können. Doch ist letzteres erst nach Jahren nöthig, und es kann daher dieses Röhrenziehen auch bis dahin verschoben werden.

Da ich die Zweckmäßigkeit einer solchen Bodenzubereitung schon beim Neubau längst einjah, so ließ ich in neuerer Zeit, sowohl bei mir, als an andern Orten, wo ich Einfluß hatte, in mehreren Fällen das Auffüllen um die Gebäude sogleich mit Rücksicht auf das Gedeihen der Obstbäume, bez. Weinreben vornehmen. Ich ließ Holzabfälle, guten Boden, Kalk u. gut durcheinander mischen, so daß die Wurzeln überall einbringen können, und Steine und sehr schlechten Boden soweit wie möglich durchwerfen. Bei dem Anfüllen von Holzabfällen und andern verwesenden Stoffen begegnete ich dem Widerspruch der Baumeister, welche in ihrer Furcht vor dem Hausschwamm in der Nähe der Mauern durchaus keine organischen Stoffe dulden wollten, und die am liebsten jeden

Obstbaum und jede Bekleidung der Wände mit Schlingpflanzen vergiften möchten, ohne zu bedenken, daß alle organischen Stoffe von den Pflanzen aufgezehrt werden, und der Hausschwamm gewiß noch andere Ursachen hat.

Jäger.

### Ueber den Werth der Waldwildlinge für Gebirgsgegenden.

In der pomologischen Monatschrift, März- und Aprilheft 1861, sind Seite 85 u. f. die Verhandlungen der Sektion für Obstbau bei der Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Heidelberg, aufgenommen. Während der längern Verhandlung über die Frage:

„Welche Obstsorten liefern die dauerhaftesten, gesündesten und schönsten Stämme als Unterlagen zur Veredlung?“ bemerkte ich, daß ich bei dieser Frage nur die Erfahrungen aus meiner Heimath mittheilen wolle, nach denen sich bei uns aus den Waldwildlingen die dauerhaftesten und schönsten Bäume nachziehen lassen, und daß diese Wildlinge hier meist aus den höher in rauherem Klima gelegenen Waldungen gegraben werden. — Diese in der benannten Verhandlung von mir gemachte Aeußerung wurde aber von dem betreffenden Herrn Sektionssekretär unrichtig aufgefaßt und so in das Protokoll genommen. Aus pomologischen Schriften wußte ich wie die Waldwildlinge bei vielen Obstzüchtern verpönt sind, sowie Klima und Bodenverhältnisse an vielen Orten den durch Kerne erzeugten

Wildlingen den Vorzug gestatten, daher ich nicht im Allgemeinen für die Waldwildlinge sprechen konnte, sondern mich nur auf die Mittheilung der Erfahrungen über Letztere in meiner Heimath beschränkte.

Wir haben hier Obstbäume, die schon im vorigen Jahrhundert aus französischen Baumschulen bezogen wurden. Auch im Laufe dieses Jahrhunderts, hauptsächlich in neuerer Zeit, werden fast jährlich Obstbäume aus nahen und fernem Baumschulen von Baumfreunden angekauft, die mit der eigenen Nachzucht sich nicht befassen mögen; allein diese künstlich nachgezogenen Stämme sind hier vielfach den verschiedenen Baumkrankheiten unterworfen und erhalten nie die Dauerhaftigkeit der Bäume von Waldwildlingen, welche Letztere hier immer die hochwüchsigsten, gesunden und tragbarsten Stämme geben. Auch in noch andern Gegenden hat man gleiche Erfahrungen über die Waldwildlinge. Um nur ein Beispiel anzuführen, so hat Herr Professor Bender nach der betr. Sektions-Verhandlung in Heidelberg mir erklärt, daß ähnliche günstige Wahrnehmungen über Waldwildlinge auch in Weinheim gemacht wurden.

Randern den 3. Juni 1861.

J. G. Schanzlin.

### Ueber Doppelpfropfungen als Mittel die Früchte zu vergrößern.

Aus einem Schreiben des Herrn Rechtsanwalts Dr. Saborsky zu Larnow in Galizien.

Dieser Tage war einer von meinen Klienten aus Brünn bei mir, welcher mir von einem alten Obstzüchter in Brünn

erzählte, der sich mit den verschiedenartigsten Versuchen befaßt soll.

Unter andern soll derselbe nach mehreren Versuchen die sichere Erfahrung gemacht haben, daß eine Obstsorte um so größere, schönere und bessere Früchte hervorbringe, ja mehrmals dieselbe auf ihrer eigenen Sorte überpfropft worden z. B. auf einem Wildlinge eine Weiße Herbstbutterbirne gepfropft, auf dieser abermals eine Weiße Herbstbutterbirne und darauf ein drittes Mal eine Weiße Herbstbutterbirne überpfropft — so sollen die Früchte der Dritten (obgleich gleichartigen Generation) viel größer und vollkommener sein als jene der zweiten Generation und die der zweiten Generation größer und vollkommener als jene der ersten Generation!

Dies scheint paradox zu sein, allein mein Client behauptet, daß er dieß mit eigenen Augen gesehen habe; — und ein wahrscheinlicher Zufall scheint dieß auch bei mir bestätigt zu haben. Im Jahre 1851 oder 1852 haben mir die Diebe die meisten Etiquetten von Zinkblech gestohlen, wodurch ich veranlaßt ward jene Bäume, deren Namen ich durchaus nicht erquiren konnte, zu überpfropfen; so kam es denn, daß ich unter anderen auch Colomas Herbstbutterbirne auf zwei Bäume, die schon früher veredelt waren überpfropfte; der eine Baum trug vor zwei Jahren Früchte, etwas größer als die Weiße Butterbirn; der zweite Baum hingegen lieferte vorigen Herbst Früchte von riesiger Größe, wenigstens dritthalb bis dreimal so groß, als eine gewöhnliche Weiße Herbstbutterbirn und von einer so ausgezeichneten Güte, daß ich mich nicht erinnere, je

eine bessere Birne gegessen zu haben. Es ist daher möglich, daß dieser Baum schon früher mit der Colomas Herbstbutterbirne veredelt war, von jenem Baume der vor 2 Jahren trug, weiß ich jetzt genau, daß er ursprünglich mit Virgouleuse veredelt war, weil einige ursprüngliche Aeste unverändert geblieben sind; allein der zweite Baum war noch jung und behielt keinen Ast, der nicht überprospert geworden wäre, theils mit Colomas Herbstbutterbirn, theils mit Salisbury, welche letztere auch bedeutend besser sind, als von einem zweiten Baume, wo sie unmittelbar auf einen Wildbling oculirt ist. Diese, wie es scheint aus ziemlich sicherer Quelle kommende Nachricht dürfte einer Beachtung und mehrfältiger Versuche werth sein.

Dr. Hobarstky.

#### Anmerkung der Redaktion.

Die vorstehend gedachte Erscheinung ist, wenn ich nicht irre, schon früher bemerkt gemacht worden und verbiente wohl weitere Aufklärung durch absichtliche Versuche. Ist sie gegründet, so würde man wohl annehmen müssen, daß die Pfropfstelle ähnlich als ein Ringelschnitt wirke.

D.

#### Schutz der Obstbäume gegen Beschädigung durch Hasen.

Bei dem hohen Schnee des letzten Winters sind viele tausende junger Obstbäume in und außer den Baumschulen durch die Hasen zu Grunde gerichtet worden. Es hat dieses vielfach die Frage

angeregt, in welcher Weise mit dem geringsten Aufwande Obstbäume gegen Hasen sicher geschützt werden können. Unter mancherlei Mitteln wurde auch das Bestreichen der Bäume mit einer Schwarte von geräuchertem Speck, an den aber weder Salz noch Salpeter kommen darf, empfohlen. Von dem Bürgermeister Schneider aus der zwei Stunden von hier entfernten Gemeinde Rauroth, einem sehr zuverlässigen und für den Obstbau sehr thätigen Manne, wurde mir versichert, daß er schon seit Jahren allein durch ein solches Bestreichen, das er gegen Ende Oktober vornehme, seine jungen Obstbäume vollständig gegen die Hasen geschützt habe, und daß ihm auch im abgewichenen Winter bei Anwendung dieses Mittels nicht ein einziger Obstbaum durch Hasen beschädigt worden sei. Ich selbst habe, schon im vorigen Herbst von seinem Verfahren unterrichtet, meine jungen Obstbäume im Felde, an denen der Dornverband nicht hoch hinauf reichte, bei dem ersten einfallenden Schnee mit Speckschwarte anstreichen lassen, und es ist an denselben nicht eine einzige Beschädigung durch Hasen vorgekommen. Indessen wird von Baumgärtnern aus Cronberg und aus anderen Orten behauptet, daß durch das Anstreichen mit Speck die Rinde krank — und der Baum im Wachsthum gehemmt werde. Es wäre daher von Interesse, wenn in unserer Zeitschrift von anderer Seite Erfahrungen mitgetheilt werden könnten, ob sich das bezeichnete Mittel ohne Nachtheil bewährt hat. Vorsorglich habe ich meine mit Speckschwarte angestrichenen Bäume im März

mit Seifenbrühe abwaschen lassen, und denke, daß demnach der Speck keines Falls eine schädliche Wirkung wird haben können. Bürgermeister Schneider will an seinen Bäumen von dem Anfmieren nie eine nachtheilige Wirkung bemerkt haben.

Wiesbaden im Mai 1861.

v. Trapp.

#### Anmerkung der Redaktion.

Es fehlen mir zwar eigene Erfahrungen um diese Frage zu beantworten, allein ich möchte bei dieser Gelegenheit hier auf ein weit einfacheres Mittel zu dem beregten Zweck hindeuten, welches zwar nicht neu ist, aber wohl nirgends so allgemein, wie in der hiesigen Gegend in Baumgärten, Weinbergen, u. s. w. angewendet wird und welches vollständig seinen Zweck erfüllt.

Daß Fette, Oele und ölharzige Stoffe wie z. B. Wagenschmiere, Theer, der Rinde schade und zwar in um so höheren Grade schade, je dichter der Anstrich gemacht wird und je zarter und glatter die Rinde ist, darüber sollte doch nach so vielfachen traurigen Erfahrungen kein Zweifel mehr obwalten. Daß ein dünnes Ueberstreichen mit einer Schwarte von geräuchertem Speck weniger als die 2 genannten zähen Materialien Schaden bringt, ist ebenfalls anzunehmen, sowie auch daß jene Erfahrungen richtig sind und zeigen, daß das Bestreichen nur sehr dünn und vorstichtig vorgenommen wurde. Interessant ist es jedenfalls wenn Obstzüchter, welche bestimmte Erfahrungen dafür oder dagegen gemacht haben, dieß der Redaktion in unfrankirten Zuschriften mittheilen würden.

Das Mittel, welches hier angewendet wird und welches nicht nur völlig unschädlich ist und sogar noch allerlei andere Zwecke erfüllt und den Bäumen eine glatte und schöne Rinde verschafft ist der Kalk. Man sieht hier in uneingefriedigten Gärten vielfach Pyramiden und Spaliere an Stamm, Zweigen und Knospen so weit dieselben den Hasen etwa erreichbar sind mit Kalk bespritzt und dicht überstrichen, ja oft bis zur Kronenhöhe hinauf weiß angemalt. Im Mai, wenn sich die Rinde ausdehnt, fällt dieser Anstrich fast ganz von selbst ab. Die weiße Farbe mag manchen wohl geniren, allein ich würde dennoch nicht Ocker unter den Kalk mischen, welcher die Wirkung des Kalks jedenfalls vermindert, sondern, wie es auch hier geschieht, Ochsenblut beimischen, indem dasselbe ebenfalls ein gutes Schutzmittel gegen Hasenfraß ist. Das Einbinden ist allerdings für manche Gartenbesitzer sehr umständlich und kostspielig und bei Pyramiden u. s. w. gar nicht anwendbar.

• Ed. L.

#### Zur Monatschrift 1861. S. 90 zc. — Das Veredeln in der Kronenhöhe betreffend.

Vom Herrn Baron v. Bose.

Lehrer Breuer in D'horn propocirt mich gewissermaßen durch den a. a. D. enthaltenen Aufsatz über die Frage: „Soll der Stamm des Baumes aus dem Holze des Wildlings oder des Edelreises gezogen werden?“ — indem da meine Worte „für alle Veredlung ist bei mir die Kronenhöhe die Regel zc.“ — Mo-

nachst. 1860. S. 175 u. — einer Besprechung unterworfen werden.

Zur Vermeidung eines Irrthumes will ich meine Ansicht über diese von mir gebrauchten Worte hier des weiteren auseinandersetzen.

Die Veredlung in Kronenhöhe geschieht bei mir lediglich aus dem Grunde größerer Dauerhaftigkeit des Stammes. Aus dem Edelreis gezogene Stämme sind hier dem Erfrieren ausgesetzt und alle den anderen Uebeln, die durch anhaltende rauhe und kalte Winde herbeigeführt werden, als z. B. dem Springen der Rinde u. Hier gezogene Wildlinge, und ich ziehe meine Wildlinge ohne Ausnahme selbst, in Kronenhöhe veredelt, haben eine bei weitem anhaltendere Ausdauer; ich möchte sagen, eine ewige Dauer. Dieß geschieht bei Kern- und Steinobst ohne Unterschied. Da gibt es bei mir z. B. Birnen und Kirichen von 15—20 rhein. Fuß Stammhöhe — und solche Stämme sind eine große Liebhaberei von mir, ja ich behaupte sogar, je höher die Veredlung bei dem Hochstamm stattfindet, desto früher tritt die Tragbarkeit ein. Beweisen kann ich dieß allerdings nur durch Beispiele. Im vorigen Jahre z. B. erhielt ich Kirichenreiser von Büttner's und Dönnissens gelbe Knorpelkiriche, ich setzte sie auf verschiedene Stämme und alle über 10 Fuß Stammhöhe stehen eben in voller Blüthe; die niedriger veredelten nicht. \*)

Einen Uebelstand dabei, wie ihn Herr Breuer erfahren, kenne ich nicht, habe auch nie nur etwas Aehnliches erfahren.

Dieß würde aber nicht gerade für die Dauerhaftigkeit solcher Stämme sprechen. E. L.

Es muß da ein besonderer Einfluß stattgefunden haben, der sich wohl noch herausstellen wird und es wäre zu wünschen gewesen, daß Hr. Breuer angegeben, ob der gleiche Fall auch beim Umsprossen älterer Bäume eintritt. Ich bitte Hr. Breuer um nochmaligen Versuch und würde rathen die in Kronenhöhe veredelten Stämmchen sofort nach der Veredlung mit dem Kraute von *Artemisia Absinthium* (Wermuth) abzureiben oder in dessen Ermangelung mit *Pimpinella Saxifraga*. Bei mir besonders werthvollen Edelreißern habe ich dieses Mittel wohl angewendet, indem ich den Saft des Wermuthkrautes mit einem feinen Pinsel an die austreibenden Reiser strich und habe immer unbedingten Erfolg gehabt. Ist es doch auch ganz analog der Wirkung der schwarzen Johannisbeere für die Stachelbeerräupen.

Weiter bringt Hr. Breuer den Satz zur Sprache: „bei Zwerg und Spalier meist 1 Fuß über der Erde“ — Dieser Satz gilt für alles Obst, Kern- und Steinobst — aber ich veredle nur auf Wildling; andere Unterlagen kommen nur dann in Anwendung, wenn es gilt Versuche zu machen. Bei Pflaumen gilt mir die Kriecher als Wildling. Dadurch, daß ich mir meine Wildlinge zur Veredlung auslese, wie ich in der Monatschr. bereits erwähnt, — S. 175. — kann ich anderweite Unterlagen entbehren. Uebrigens halte ich die Veredlung auf Quitte und Weißdorn für eine wider-natürliche Verbindung und würde zur Bestätigung dessen wünschen, daß auch Herr Breuer einige Versuche deshalb anstellen möchte. Weßhalb wird angerathen, bei Veredlungen auf Quitte oder

Weißdorn, so tief zu veredeln, daß die Veredlungsstelle noch in die Erde kömmt? — Wegen des Unschönen, das im Wulste liegt? — Schwerlich, sondern weil die Verbindung beider Theile keine innige. Aber welche Verbindung findet dann statt?

Meine Versuche zur Beantwortung dieser Frage mögen hier eine kurze Erwähnung finden. Die Frucht der Quitte — auf Halbstamm und Strauch — ist im hiesigen Klima immer mit einer bräunlichen filzartigen Wolle bedeckt, deren Stärke sich nach der größeren oder geringeren Wärme des Sommers richtet. Setze ich die Quitte auf Birnunterlage, so verliert sich die Wolle durchaus — die Frucht ist fade. Birnen auf diese Quitte gesetzt wachsen freudig, meist geil, aber zum Fruchttrogen habe ich keine gebracht. Auf diese Birne nochmals Quitte gesetzt — vegetirt bloß und dauert kurze Zeit. — Nun der umgekehrte Versuch. Birne auf Quitte gesetzt wächst in bekannter Weise — starker Wulst, Wurzelansläufer — und wird recht tragbar aber nur kurze Dauer bei schwächerer Vegetation. Nochmals Quitte aufgesetzt, gibt sehr niedliche Bäumchen die reich tragen und sich sehr schön belauben, allein sie ertragen nur wenige Jahre, sich meist todt tragend. Hierauf Birne gesetzt — gibt, außer bei stark treibenden Sorten, einen vollen Krüppel (Knorzel) der allem möglichen Unheil unterworfen bleibt — und dieselbe Erscheinung tritt ein, wenn auf eine stark treibende Birne nochmals Quitte gesetzt wird; in der Regel wächst sie nicht mehr. Was ist der Grund dieser Erscheinung? — Birne auf einander gesetzt wachsen gleichmäßig fort, wie ich aus dem Beispiel zehnma-

liger Veredlung erfährt. Die Verbindung zwischen Birne und Quitte muß eine widernatürliche und deshalb — oder auch weit — unvollständige sein. Es erübrigt uns nur diese Verbindung näher zu untersuchen und sie nach allen Seiten festzustellen. Dazu weiß ich kein anderes Mittel als das Mikroskop, denn ohne dasselbe stehen wir mit unserer Weisheit — am Berge. Ich bitte zunächst eine gewöhnliche Birnen-Veredlung zum Vorkurf zu nehmen, diese in der Quere, in der Länge und im Kreuz (X) zu zerschneiden und jeden einzelnen Schnitt dem Mikroskop zu unterwerfen. Bei 300maliger Vergrößerung ist es selbst dem ungeübten Zeichner möglich, das Resultat der eigenen Beobachtung mit der Bleifeder aufzuzeichnen. Nun geht es zur Veredlung auf Quitte über, wobei besondere Rücksicht auf den Wulst zu nehmen nicht versäumt werden darf; so nacheinander die 1., 2. und 3. Veredlung und dann die Quitteneredlung auf Birne in gleicher Weise. Das Vergleichen der jedesmaligen Aufzeichnungen wird meinen Ausspruch bestätigen und von Niemand ohne hohes Interesse vorgenommen werden. Dabei ist selbstverständlich, daß nur der frische Schnitt unter das Mikroskop gebracht werde.

Im eben verfloffenen Winter sind mir, außer vielem anderweitigen Schaden, auch 2 Stämme total erfroren, die dicht an der Erde veredelt, also Stämme aus dem Edelreis waren. Der eine eine Süßweichsel, die ich als *Royale d'Angleterre* erhielt, 18jähriger Hochstamm, der 2. die Pflaume *Sharps emperor*, 12jähriger Hochstamm. Von eigener Wildlingszucht ist mir noch nie ein Stamm erfroren.

## IV. Literatur.

Dr. Karl Böffler. Anleitung zur Obstbaumspalierzucht in Deutschland. Mit 21 lithogr. Abb. Berlin. Verlag von Theodor Thiele. 1 Thaler. gr. 8. 7 Bog.

Dieses Büchlein, welches in seinem Titel Vieles verspricht, hat leider beinahe gar keinen Werth; ja es muß sogar, der zahlreichen Fehler willen, die es enthält, vor dessen Ankauf und Verbreitung gewarnt werden.

Ich bekam das Buch von der Buchhandlung und freute mich, indem ich glaubte, ein Mann der Wissenschaft habe diese Arbeit geliefert; auch die Abbildungen sprachen mich an und ich wollte es schon für unsere Bibliothek anschaffen. Da schlug ich zufällig den Artikel „Quitte“ auf und las pag. 41. „Die Blumen erscheinen im März auf den Spitzen der Zweige“ während doch die Quitte erst Ende Mai und Anfang Juni und zwar auf den Spitzen der vorher gebildeten neuen Triebe blüht! Da blätterte ich weiter und fand — natürlich ohne das Büchlein aufzuschneiden — pag. 37. unter den im Oktober reisenden guten Biersorten aufgeführt (buchstäblich!)

*Bergamotte lucrative du Seigneur (Espirin)*, und pag. 39. als reif im Juli und August:

*Seigneur (Espirin) bergamotte lucrative* und da dachte ich mir, das ist doch sehr leichtsinnig abgeschrieben, aber als ich die „guten Apfelsorten“ aufschlug pag. 25. und las: reif im August und September *Pomme avant toutes* große Frucht, ferner außerdem noch empfehlenswerth: die Sommerhaselnase, der Englische Kantapfel, Sommer Gewürz-apfel u. s. w. und somit hier vier Namen als verschiedene Sorten angeführt fand, die nur Synonyme einer und derselben Sorte sind, da mußte ich die Herausgabe eines solchen Buchs sehr beklagen. So sind unter den Oktober-Früchten aufgeführt *Cabville rouge d'autonne* und Gellkönig, die dasselbe sind, so auch als verschiedene Sorten, der Florentiner, Danziger Kantapfel und Lorenzäpfel,

die doch ganz gleich sind u. s. w. Solche Verstöße lassen sich noch viele anführen! — Was helfen nun die mühevollen Forschungen unserer Pomologen, wenn nicht einmal diejenigen, welche Bücher über Obstkultur schreiben, davon Notiz nehmen? —

Nach obigem kann es auch nicht auffallen, wenn Herr Dr. Böffler sagt: „Bei der Veredlung soll in der Regel, um die veredelte Sorte rein wieder zu erhalten, darauf gesehen werden, daß Art auf Art gebracht wird z. B. das Reis einer Reinette auf einen Wüdling, der aus dem Samen der Reinette gezogen wurde u. s. w.“ als ob ein Reinettensame unzweifelhaft wieder eine Reinettenpflanze gäbe!

Der Styl ist sehr mangelhaft und man fühlt sich oft zu der Ansicht gedrängt, daß das Buch nichts als eine schlechte Uebersetzung eines nirgends genannten französischen Buches ist, worauf auch die Abbildungen hinweisen, welche offenbar französische Copien sind.

Und von diesem Buch sagt der Verfasser in der Vorrede „Ich kenne in Deutschland keine gediegene und ausführlichere Schrift über Obstbaumspalierzucht und dennoch ist dieselbe von allen Culturmethoden u. s. w.“

Diese Stelle bezeichnet ganz den Standpunkt des Verfassers; er kennt also Hardey Jägers Baumschnitt, das Werk von Hartwig, Courtin u. s. w. nicht und schreibt doch selbst ein solches Buch! Muß sich da nicht der Deutsche gegenüber den Franzosen seiner Schriftsteller wirklich schämen?

Das Säge in pag. 33. „Das Abknippen der Apfel- und Birnbäume hat zum Zweck das an denselben befindliche unnütze Holz wegzuschaffen,“ statt das Abknippen der Zweigspitzen hat den Zweck u. s. w. oft vorkommen, bezeugt fast jede Seite, wie denn überhaupt viele Sätze auch sehr unklar sind.

Auf pag. 67. ist sogar gesagt die Kern-

obstbäume setzen Gummi an, bekämen also (nach gewöhnlichem Sprachgebrauch) den Hartzfuß!

Es wird dieß genügen. Vielleicht steht das Gute in den nicht aufgeschnittenen Seiten; ich muß das andern zu beurtheilen überlassen.

Was ist aber unser Literatur, was dem Obstbau mit solchen Schriften gedient? Herrn Dr. Löffler habe ich nicht die Ehre zu kennen, und befinde mich daher auf ganz unparteiischem Boden; daß derselbe aber auch den Baumschnitt nicht kennt und oft nicht verstanden hat, was er geschrieben, das leuchtet nur zu bald hervor.

H. B.

Nachträglich kann ich noch bemerken, daß Dr. Löffler seine Weisheit größtentheils aus der Schrift *Elementarcursus der Obstbaumzucht u. s. w.* von Andreas Menet in Rühlhausen im Elsaß geschöpft hat und auch dort-her die Abbildungen entlehnt sind.

Ist es nicht geradezu eine offenbare Schande, diese Quelle zu benützen und mit keinem Worte zu erwähnen?

Der Obige.

Fr. A. Pinkert. Die Topinambour; Anleitung zur Cultur und Benützung als Futterkraut und Knollenpflanze für Haus- und Viehwirtschaft. Berlin bei Schotte. 8. 90 S. 10 Sgr.

Fr. Aug. Pinkert der praktische Hopfenbau in seinem höchsten Ertrage unter Berücksichtigung der neuesten Fortschritte und Erfahrungen in Böhmen, Bayern, England u. s. w. Reist der berühmten Reutompster und Spalter Hopfencultur. Berlin. Verlag von E. Schotte. 8. 124 S. 12 Sgr.

Fr. A. Pinkert. Der Krapp und die Weberkarde. Praktische Anleitung zur Cultur und Benützung derselben als Färbepflanzen. Berlin, Verlag von Schotte 1861. 62 S. 8. 10 Sgr.

Drei gebiegene kleine Schriften in durchaus praktischer Weise geschrieben, auf vielfache

eigene Erfahrungen des geehrten Verfassers fußend, welche allen Landwirthen und landwirthschaftlichen Vereinen aufs Beste empfohlen werden können.

Diese monographischen Arbeiten, deren Pinkert noch eine namhafte Anzahl geliefert hat, geben zusammen eine sehr werthvolle landwirthschaftliche Bibliothek.

Ein näheres Eingehen auf den speziellen Inhalt muß den landwirthschaftlichen Journalen überlassen bleiben. Ed. L.

Carl Friedrich Förster, der vollständigste immerwährende Gartentalender zum bequemen Gebrauch für Gärtner und Gartenfreunde, Selbstverlag des Verfassers.

Ein in Plakat-Format verfaßter in der That sehr vollständiger Gartentalender, welcher für Gartenfreunde und solche Gärtner, welche sich eines derartigen Hilfsmittels bei ihren Culturen bedienen müssen, sehr zu empfehlen ist. Alle Arbeiten sind kurz und bündig angegeben und zwar in folgenden Abtheilungen: 1. Baumgarten, a) Baumschule, b) Baumgarten und Obsttreiberei; 2. Gemüsebau, a) Freilandcultuur, b) Mistbeetcultur und Ananaszucht; 3. Ziergarten, a) Freilandcultuur, b) Topfcultur und Blumentreiberei; 4) Weincultur.

Den neuen Fortschritten in den verschiedenen Culturen ist überall Rechnung getragen und die ganze Arbeit als eine praktische und vollkommen gelungene zu betrachten.

Ed. L.

Jäger, Herrmann, Großherzogl. Hofgärtner; Catechismus der Kuckgärtnerei und Catechismus der Ziergärtnerei; jeder in 2. verbesserter Auflage; ersterer 10 Sgr., letzterer 15 Sgr. Leipzig, Verlag von J. J. Weber.

Zwei schon verbreitete und vom Publikum mit Freude ausgenommene kleine Schriften des geschätzten Verfassers, erscheinen hier in zweiter mannigfach verbesserter Auflage. Junge angehende Gärtner sollten sie in ihren kleinen Bibliotheken halten und fleißig darin lesen.

Jäger hat darin in kurzer, conciser Weise in catechetischer Form die wichtigsten Lehren und Anweisungen über Gemüsehau und Blumenzucht, Obstbau, Baumschnitt, Landschaftsgärtnerei niedergelegt und zahlreiche sehr schöne, zum Theil dem vortrefflichen Werke von Oudot *Traité des Ornément des Jardins* entlehnte Abbildungen in Holzschnitt zieren dieselben und tragen wesentlich zur Verständlichkeit des Textes bei.

Dabei kann Rec. aber nicht umhin zu rügen, daß doch bisweilen die Klarheit des Begriffs durch die Kürze des Ausdrucks Noth leiden mußte. So z. B. pag. 72. Was ist Obstbau?

Antw.: Obstbau ist die Ziehung von eigentlichen Baumfrüchten jeder Art im Garten und in freien Anlagen, anstatt etwa zu definiren: Obstbau ist die Cultur derjenigen holzartigen Gewächse, welche wir im Freien ihrer genießbaren Früchte wegen anpflanzen.

Ferner pag. 120. „Welches ist der Zweck des Baumschnitts? Antw. „Der Zweck des Baumschnitts ist, einem Baum gewisse Zweige zum Nutzen der übrigen zu nehmen.“ Hier hätte doch wenigstens noch angegeben werden sollen, daß der Baumschnitt auch die Regelmäßigkeit der Form sowie die Erhaltung des Gleichgewichts zwischen Holzwuchs und Fruchtbarkeit zum Zweck habe.

Diese kleinen Anstände beeinträchtigen den Werth der zwei Bücher nicht und ich empfehle beide aus voller Ueberzeugung auf das Beste. Ed. L.

Schüzet die Bäume! Für Jugend und Volk von P. Franz Douča. Aus dem Böhmischen übersezt von Karl Freiherr von Margell. Mit 18 Illutr. Prag. Kober u. Martgraf 1860. 58 S. Klein 8.

Ein sehr liebes Bächlein, welches in hübschen, fließenden Verslein der Liebe zur Obstcultur das Wort redet. Hübsche Bilder mit Versen zieren das Schriftchen. Auf dem ersten, dem Titelbild steht z. B.:

Willst du von dem Baume  
Süßer Früchte Segen,  
Komm' dem güt'gen Spender  
Schonend stets entgegen.

Dann sind mehrere Bibelstellen angegeben, welche auf Schonung der Obstbäume Bezug haben, die auch hier Platz finden mögen:

Du sollst nicht die Bäume abhauen, von denen man essen kann. V. Buch Mosi 20, 19.

Ich legte Lust- und Baumgärten an, und pflanzte darin Bäume von allerlei Art. Prediger 2, 5.

Und ich sah einen andern Engel emporsteigen vom Sonnenaufgang, der das Zeichen des lebendigen Gottes hatte, und er rief mit starker Stimme . . . und sprach: Beschädiget nicht die Erde, noch das Meer, noch die Bäume.“ Offenb. Johannes 7, 2—3.

Es wurde ihnen aber befohlen, daß sie weder das Gras der Erde, noch irgend etwas Grünes, noch irgend einen Baum verletzen sollten. Offenbarung Johannes 9, 4.

Das erste Gedicht: Schönheit und Nutzen der Bäume, schließt um nur hier ein Beispiel zu geben, mit folgendem Vers:

Wo kein Baum ringsum im Land,  
Ist's so öd, wie ausgebrannt;  
Doch wo Gärten, Waldesau'n,  
Ist ein Paradies zu schau'n:  
Freudig schweift das Auge drüber,  
Und es geht das Herz uns über!  
Drum laßt uns die Bäume pflegen,  
Sorgjam hüten, schonend hegen.

Lehrer könnten ihren Schülern dieses kleine hübsch ausgestattete Bächlein als Prämium geben; es würde sicher gute Früchte bringen. Ed. L.

Der reiche Obstsegen. Kurze Anweisung zu vielfacher und vorteilhafter Benützung des Obstes zusammengestellt vom Oberlausitzer Obstbauverein. Zwickau, Verein zur Verbreitung guter und wohlfeiler Volkschriften. 1858. 52 S. 8.

Diese kleine Schrift verdient für alle obstartreibenden Gegenden Empfehlung; sie enthält alles wichtigere über die Obstbenützung in kurzer und deutlicher Darstellung, so recht für Stadt und Land bearbeitet. Möchten die Hausfrauen, denen darin besonders vielerlei Wichtiges gelehrt wird, sich dieses Bächlein recht empfohlen sein lassen. Ed. L.

## V. Pomologisches Institut in Reutlingen.

Am 25. Mai feierte unser Institut ein großes Fest; es war der Jahrestag des Besuchs Sr. Maj. des Königs von Württemberg und zugleich fand an diesem Tage die Hauptprüfung der Zöglinge statt.

Sr. Excellenz; der Herr Minister des Inneren, Freiherr von Linden würdigte unsere Anstalt an diesem Tage seines hohen Besuchs und wohnte mit lebhaftem Interesse der Prüfung von Anfang bis zum Schlusse bei.

Der Prüfung wohnten ferner noch folgende hiesige Gönner der Anstalt an: der K. Regierungsdirektor Herr v. Autenrieth, Herr Oberamtmann Hörner, der K. Straßenbau-Inspektor Herr Schenk, der Stadtschultheißenamtsverweser Herr Zwissler, Herr Rector Delschläger, Herr Carl Finkh, Vorstand der Handelskammer, sämmtlich von hier, sowie der ehrwürdige alte Schultheiß Digel von Währingen nebst dem dortigen Gemeindebaumwart, dessen Sohn sich unter den zu prüfenden Zöglingen befand.

Nach einigen kurzen Eröffnungsworten, worin ich die Bedeutung dieses Tags hervorhob, als Jahrestag des Besuchs Sr. Majestät des Königs, ferner als Geburtstag des größten Naturforschers, Linnés und für die durch den Besuch Sr. Excellenz des Herrn Ministers des Innern unserer Anstalt erzeigte hohe Ehre und Auszeichnung den wärmsten und tiefgefühltesten Dank auszusprechen mir erlaubte, begann die Prüfung. Erster Prüfungsgegenstand Obstbau für sämmtliche 33 Zöglinge. Oberlehrer Frizgärtner, welcher diesen Gegenstand vorgetragen hatte, prüfte über die Regeln der Anlage der Obstpflanzungen in auf spezielle Verhältnisse eingehender Weise.

Hierauf prüfte Oberreallehrer Professor Kies die Zöglinge der Gärtnerlehranstalt in Chemie und Physik und schließlich examinierte ich sämmtliche Zöglinge in der Naturkunde des Obstbaus und im Baumschnitt. Die Fragen wurden meistens von

allen Zöglingen mit Sicherheit und Uebersetzung beantwortet.

Am Schlus der Prüfung wurden von Sr. Excellenz dem Herrn Minister an 5 Zöglinge eigenhändig Prämien in Büchern bestehend, vertheilt und zwar an den Zögling der Lehranstalt Rudolph Göthe aus Raumburg (seit 1 Jahr anwesend) und an die 4 besten, durch gutes Betragen, Eifer, Fleiß und Kenntniß ausgezeichneten Zöglinge der Baumwärterschule: Heerz aus Gränberg, Schütz aus Bugbach, Rad aus Heppenheim, Diehr aus Ribba.

Außerdem wurden 11 Zöglinge noch wegen Fleiß und Eifer besonders belobt, worunter namentlich auch mehrere Zöglinge des Obhgärtnercurfus und der Lehranstalt, welche als später eingetreten, erst in der im Oktober stattfindenden Herbstprüfung einen Preis erhalten können.

Nach der Prämienvertheilung sprach sich noch Sr. Excellenz der Herr Minister in für Lehrer und Schüler sehr aufmunternder und anerkennender Weise aus, wodurch die Prüfung den würdigsten Schluß erhielt.

Der Saal war einfach, aber doch festlich geschmückt und bot durch die jetzt 30 Porträts zählende deutsche Pomologengallerie, durch die auf 5 Tableaux befindlichen Bilder beinahe sämmtlicher Zöglinge der Anstalt und die bekränzten Porträts Sr. Maj. des Königs, Sr. Exc. des Herrn Minister von Linden und Carl von Linnés einen sehr freundlichen Anblick dar.

Am 26. und 27. Mai wurde mit der größten Zahl der Zöglinge eine Excursion nach Hohenheim und in die Königl. Gärtnereien in Stuttgart und Cannstatt gemacht und zugleich den mit diesem Tag aus dem Institut tretenden Zöglingen des Baumwärtnercurf. das Geleit gegeben.

In diesem seit 1. Juni begonnenen Sommercurfus ist die Lehranstalt besucht von 11, der Baumgärtnercurfus von 5 Zöglingen, zu denen noch 2 Gehülfen kommen, welche ebenfalls die Vorlesungen besuchen, so daß der Personalstand 18 ist.

Der jüngst neu begonnene Unterrichtsab-  
schnitt, der bis 15. Oktober dauert, umfasst  
folgende Lehrgegenstände:

Botanik 3 Stunden wöchentlich, mit Ex-  
cursionen.

Lehre vom Baumschnitt und Pomo-  
logie 2 Stunden w.

Landwirtschaftsgärtnerei 3 St. wöch.

Weinbau 1—2 St. wöch.

Bienenzucht 2 St. wöch.

Geometrie 3 St. w.

Pflanzenzeichnen 2 St. wöch.

Als Geschenk erhielt die Anstalt:

1) Vom Herrn Friedr. von Thielau in  
Lempersdorf zu einem Prämium: Fi-  
scher's zehn Gebote der Obstbaumzucht.

2) Von Herrn Hofgärtner Jäger in Eisenach,  
dessen Catechismus der Biergärtnerei und  
Catechismus der Kuglgärtnerei, wofür der  
verbindlichste Dank hiermit ausgesprochen  
wird.

Das im August erscheinende Taschenbuch  
für Pomologen 2. Jahrgang wird noch nähere  
Nachrichten über das Pomologische Institut  
enthalten. Ed. L.

Diesen Herbst wird wieder, wie im verflo-  
senen Jahre ein kurzer, vorzugsweise theo-  
retischer Unterrichtscursus in der Obstkultur  
und Pomologie stattfinden, der besonders  
für Lehrer berechnet ist. Das Honorar be-  
trägt dafür 2 Thaler oder 3 fl. 30 kr.; es  
werden täglich 3 Stunden Unterricht erteilt.  
Kost und Wohnung ist hier den Tag zu 30  
bis 36 kr. zu erhalten, so daß sich der Ge-  
samtaufwand für den auf 2 Wochen berech-  
neten Unterricht auf 11—12 fl. oder etwa 6 1/2  
Thaler beläuft.

Dieser Unterricht wird voraussichtlich in der  
Zeit vom 14. bis 27. Okt. stattfinden.

Mit dem 1. Nov. beginnt ein neuer 1jäh-  
riger Cursus für die Gärtnerlehranstalt,  
wozu junge Gärtner oder Landwirthe unter  
folgenden Bedingungen eingeladen werden:

1. Das Honorar beträgt:

a) für Zöglinge, welche an den praktischen  
Arbeiten im Winter etwa 6—7, im  
Sommer 8—9 Stunden täglich regel-

mäßig Theil nehmen pro Semester  
24 Thaler = 42 fl.

b) für solche Zöglinge, welche nur die  
Hälfte der obigen Zeit an den Arbeiten  
sich betheiligen und die übrige Zeit zu  
Privatstudien besonders für Sprachen  
(Englisch und Französisch) verwenden, pro  
Semester 36 Thaler oder 63 fl.; end-  
lich haben

c) solche Zöglinge, welche an den praktischen  
Arbeiten gar nicht oder nur nach Be-  
lieben sich betheiligen und die Zeit ihres  
Aufenthalts fast ausschließlich theoretischen  
Studien widmen wollen, für das Se-  
mester 48 Thlr. = 84 fl. zu entrichten.

2. Für Wohnung und Bett in den Instituts-  
schlafsälen zu 4—6 Zöglingen, sowie Bett-  
wäsche ist halbjährlich 6 Thaler oder 10 fl.  
30 kr. zu entrichten. Es kann übrigens  
jeder Zögling sein Bett selbst mitbringen  
und zahlt dann nur Miete für die Bett-  
stelle das Halbjahr 54 kr.

3. Für Bedienung ist monatlich 12 kr., für  
Lokalreinigung, von jedem Zögling zu ent-  
richten.

4. Eigene Zimmer sind gegen eine besondere Taxe  
zu erhalten, aber nur in beschränkter Anzahl.

5. Die Kost wird im Institut gegeben; es ist  
für ein gutes, kräftiges, einfaches Mittag-  
essen 12 kr. und für das Abendessen 5 1/2, kr.,  
also im Ganzen ein Kostgeld von 5 Sgr.  
oder 17 1/2, kr. täglich zu bezahlen.

An einige derjenigen Zöglinge, welche an den  
Arbeiten regelmäßig Theil nehmen und sich durch  
Fleiß, Geschicklichkeit und gutes Betragen aus-  
zeichnen, wird nach Ermessen des Vorstandes in  
dem 2. Semester ihres Aufenthalts, die Mittag-  
kost von der Anstalt frei gegeben.

Kaffee zum Frühstück erhalten alle Zög-  
linge, die ganz oder theilweise an den prak-  
tischen Arbeiten Theil nehmen, gratis; andern  
wird derselbe zu 3 kr. per Tag berechnet.

Das Honorar, Bettmiete und Bedienungsgeld  
ist halbjährig vorauszubehalten, der Betrag der Kost monatlich an den  
Kostgeber zu entrichten.

Es werden auch junge Leute die die Gärt-  
nerei erst erlernen wollen, zu einem drei-  
jährigen Lehrcurs aufgenommen. Die

selben haben hiefür im Ganzen 103 Thaler oder 180 fl. zu entrichten. Diese müssen an allen vorkommenden Arbeiten Theil nehmen, erhalten aber, wenn sie diese Anforderung erfüllen, für die zweite Hälfte ihrer Zeit außer Kaffee auch das Mittagbrod von der Anstalt.

Obiger Betrag muß *praenumerando* semesterweise und zwar per Semester 30 fl. oder 17 Thlr. 5 Sgr. entrichtet werden.

Der Aufwand für Betten und Bedienung ist der gleiche wie bei dem 1jährigen Kursus.

Außer obigen Kosten haben die Zöglinge an die Anstalt nichts zu entrichten. Dagegen wird von jedem Zögling der von der Stadtbehörde für die sich hier aufhaltenden fremden ledigen Personen vorgeschriebene Beitrag für das Krankenhaus von 9 kr. monatlich eingezogen, wofür den Zöglingen aber auch das Recht zusteht unentgeltlich Kost, Arznei und Pflege auf  $\frac{1}{4}$  Jahr in dieser wohl eingerichteten städtischen Anstalt zu genießen.

Die Lehrgegenstände, welche im Jahr 1861 bis Okt. 1862 vorgetragen werden: sind:

I. in Gartensächern: Bodenkunde, Dün-

gerlehre, Gemüfebau, Treiberei, Obstbaumzucht, Obstbau, Baumschnitt, Pomologie, Weinbau, Landschaftsgärtnerei;

II. in technischen Sächern: Obstbenutzung, Weinbereitung;

III. in Naturwissenschaften: Botanik, allgemeine und spezielle, Chemie, Physik, Mechanik.

IV. in Hülfswissenschaften: Mathematik, Geometrie, Buchführung, Viehzucht, Planzeichnen.

V. Sprachen: Englisch und Französisch, sowohl für Anfänger wie für Vorgerücktere.

Die Zahl der Vorlesungen ist durchschnittlich im Sommer 5, im Winter 6 täglich; außerdem finden an Sonntagen naturwissenschaftliche Excursionen und an Regentagen und Sonntags früh vor der Kirche Uebungen im Planzeichnen statt.

Die Anmeldungen zu diesen Unterrichtscursen werden vom Unterzeichneten stets entgegen genommen und es kann der Eintritt auch vor der bestimmten Zeit geschehen. **Ed. L.**

## VI. Notizen und kurze Mittheilungen.

**Bemerkungen zur Monatschrift 1860. S. 65. über den Aufsatz über die Theile der Gewächse, welche Nahrung einsaugen.**

In dem Märzheft der Monatschrift v. d. J. findet sich ein längerer Aufsatz über die Frage: ob und in welcher Quantität die verschiedenen Theile des Gewächses einsaugen d. h. Feuchtigkeit —. Dori steht S. 66. 2. der merkwürdige Satz:

„ob sich ähnliche oder gleiche Versuche schon in pflanzenphysiologischen Schriften neuerer Zeit finden, ist mir unbekannt, da mir meine Zeit nicht erlaubt, mit neueren phytotomischen Werken mich gehörig bekannt zu machen; —“

Wenn diese Aeußerung, kommt sie auch von sehr gewichtigem Munde, erlaube ich mir

insofern Verwahrung einzulegen, als ich sie den sämtlichen Lesern der Monatschrift zur Nachachtung nicht empfehlen kann. Ich will keineswegs entscheiden, ob mehr Zeit erforderlich dergleichen Versuche anzustellen, oder aber ein einschlägiges Buch gehörig kennen zu lernen, allein ich behaupte: der Pomolog der jetzigen Zeit muß dergleichen Werke gehörig kennen lernen, sonst kann er in und mit der Zeit nicht mehr bestehen und reicht der Tag dazu nicht aus, so mag er die Nacht dazu nehmen. Ich will damit nicht gesagt haben, der Pomolog solle alle derartigen Bücher lesen, also auch die Phytotomie von Rayer, — obgleich einen daraus zu erwachsenden Nachtheil ich nicht absehe —, aber daß er sie ganz links liegen lasse und über die Schulter ansehe, das billige ich keineswegs.

Der Preis kann hier nicht als Grund gelten; hier handelt es sich um die Bedürfnisfrage und die zu verneinen — das will etwas Viel sagen. Hält man doch in der heutigen Zeit Vorträge über die Ernährung der Pflanzen in den Gewerbevereinen und das doch wohl nicht ohne gewichtigen Grund; — und der deutsche Pomologen-Verein soll dahin streben, seine Mitglieder von derartigen Alotrien abzuhalten? —

Ich für meine Person wahre mich gegen solches Vorbild. Ich verlange von jedem denkenden Obstzüchter und bedingt, daß er sich weiter mit seinen Bäumen beschäftige, als eben das an ihnen hängende Obst zu brechen. Schon wenn er den Baum selbst ansieht, muß er sich fragen und soll sich fragen, warum er so aussieht und nicht anders, weshalb er einen Stamm, Aeste und Wurzeln hat. Was nügen dem Baume die Blätter und weshalb sind diese Blätter an den Zweigen der Obstbäume anders gestellt, als an andern Bäumen, z. B. der Eiche, Kastanie, Hainbuche u. — weshalb aber bei allen Obstbäumen und Sträuchern stehen die Blätter nach einer gewissen Ordnung nach einem und demselben Gesetz? — Die Haselnuß stellt ihre Blätter z. B. anders als der Pflaumenbaum — und die Brombeeren? — Soll ich nicht darüber nachdenken, weshalb die Blätter der Obstbäume auf der untern Seite anders gestaltet und gefärbt wie auf der oberen, der Sonne zugekehrten? — Es muß doch ein Grund dafür vorhanden sein — und das ist es eben, denn das *sic volo, sic jubeo* genügt heut zu Tage nicht mehr und der Adhlerglaube ist der Caritatenkammer verfallen. Das Drehen und Wenden der Blätter ist ebenso auffallend und fällt sofort in die Augen wenn man sich nur die Mühe gibt einen Spalierbaum mit einer freistehenden Pyramide zu vergleichen.

Die Versuche, welche in dieser Beziehung angestellt wurden, sind unendlich zahlreich und mannigfach, meist mit großer Gewissenhaftigkeit durchgeführt, wenn auch die daraus entnommenen Resultate vielfach von einander abweichen, wie dieß nach den einschlagenden Verhältnissen nicht anders sein kann. Ich nenne hier nur die Namen *Malpighi, Hales,*

*de la Baisse, Pristley etc. etc.* — Sie alle kennen zu lernen, verlange ich nicht, aber *Bonnet recherches etc.* mit Aufmerksamkeit zu lesen, schadet gewiß nicht und wen die französische Sprache geniet, der halte sich an eine Uebersetzung oder lese die Sachen *Robt's* u.

Die Sache selbst ist meiner Ansicht — also der des Individuums — nach von unendlich praktischer Wichtigkeit und ich befürworte sie durchaus und überall.

Was die Versuche selbst angeht, so ist das eine eigene Sache, worüber sich Jeder klar werden wird, wenn er ernstlichen Willens sich daran gibt. An den in der Monatschrift mitgetheilten Versuchen habe ich besonders dreierlei auszuheben, erstens beschäftigen wir uns mit Obstbäumen und nicht mit Pelargonien oder Oleander — der Unterschied ist von Bedeutung — zweitens ist auf die Verdunstung wenig oder keine Rücksicht genommen und drittens fehlt durchweg die Angabe der Temperatur. — Sollen krautartige Pflanzen zu Versuchen verwendet werden, so empfehle ich die Aderbohne, *vulgo* Saubohne. Eine solche, recht geil gewachsene Pflanze mit der Wurzel in intensiv gefärbtes Wasser gestellt, oder wenn das zu mühsam, gleich in das Lintensaf — und es gibt ein augenfälliges Resultat. Uebrigens empfehle ich dem Pomologen nur Versuche an und mit den Obstbäumen und deren Theilen. Wenden wir z. B. ein Blatt mit der untern Seite nach der Sonne und halten es in dieser Lage fest, so welkt es schnell und fällt ab. — Nehmen wir 3 Zweige eines Spalierbaumes unter sonst ziemlich gleichen Verhältnissen, brechen dem einen alle Blätter mit den Stielen ab, dem zweiten schneiden wir die Blätter ab, lassen aber die Stiele stehen und dem dritten lassen wir alle Blätter, wie sie sind — die Folge ist? — nun ich bitte den Versuch zu machen. Schon *Du Hamel* und *Knoop* kannten dieß und Ähnliches seinem praktischen Werthe nach und auch ich schließe mit dem guten *Knoop* in den Worten: *ars longa; vita sexagenaria.*

v. Post.

**Wachskrift.**

Auf den vorstehenden Aufsatz erlaube ich mir folgende Erwiderung. Ich darf wohl nicht fürchten, daß die angegriffene Aeußerung in meinem Aufsatze, über den ich von einsichtsvollen Männern bereits mehrere Complimente empfing, auch noch von Andern werde mißverstanden sein, mit der ich eben nur andeuten wollte, daß meine Versuche selbständige seien, und daß ich nicht im Stande gewesen sei, mit den neuesten phyttonomischen Schriften mich so genau bekannt zu machen, um bestimmter sagen zu können, ob nicht etwa ähnliche Versuche auch von einem der neueren Phyttonomen schon angestellt seien. Eine Geringschätzung der Wissenschaft kann darin um so weniger liegen, als, wenn diese sich bei mir fände, ich nicht selbst Versuche in ganz ähnlicher Art, wie die Phyttonomen, zur Lösung von Fragen über das pflanzliche Leben sie anzustellen pflegen, würden unternommen haben. Als ich noch Prediger war, habe ich mit derzeit vorhandenen phyttonomischen Werken mich eingehend und mit großem Interesse beschäftigt, habe auch später gestrebt, dem Gange der phyttonomischen Forschungen so weit zu folgen, als es mir für meine pomologische Zwecke nöthig schien. habe einzelne phyttonomische Werke gelesen, (womit indeß noch keine genaue und allseitige Bekanntschaft mit den neueren phyttonomischen Werken erlangt wird,) und meine auch wohl bei mancher Gelegenheit bewiesen zu haben, so ganz unkundig in der Lehre von dem Pflanzenleben nicht zu sein. Namentlich habe ich auch die von Herrn v. Bose erwähnte Statik der Gewächse von Sales vor Concipirung meines Aufsatzes nochmals durchgesehen, da es mir halb erinnertlich sein wollte, als ob dort ähnliche Versuche sich fänden, die ich jedoch nicht fand. Wenn ich aber offen gestanden habe, als Mann, der durch ein doppeltes mühevollles Amt schon sehr beschäftigt ist und die Pomologie nur als Ueberbeschäftigung treiben kann, nicht im Stande gewesen zu sein, mit den neueren phyttonomischen Untersuchungen mich ganz nach Wunsch bekannt zu erhalten, so glaube ich, dieses Geständnißes mich nicht

schämen zu dürfen. In Sulzingen, wo langjährige Versäumnisse nachzuholen waren, hatte ich so viel zu thun, daß ich noch an den Folgen der damaligen Ueberarbeitung leide; in Rienburg war die Arbeit nicht viel geringer. Seit ich aber in Zeitsen bin, ist durch die Mitübernahme der Redaktion der Monatschrift, — (wozu ich nur sehr zögernd mich bereit fand, und meine Verpflichtung dazu auch nur darin erkannte, daß bei mir zahlreicher als sonst wo das Diel'sche Obst unter rechtem Namen erhalten war) — so wie durch alles das, was die Herausgabe der Monatschrift weiter nach sich zog, wozu namentlich auch eine weitausgebreitete jährlich wachsende Correspondenz gehört, der zu genügen mich manche nächtliche Stunde gekostet hat, meine Arbeit wo möglich noch größer geworden, als früher, und ich muß es mit großem Danke erkennen, daß dennoch meinen Bemühungen so vielseitige Anerkennung zu Theil geworden ist.

Wenn ich bei so vielseitiger Arbeit, statt den angegriffenen Aufsatz zu schreiben, nicht lieber phyttonomische Werke gelesen habe, so muß ich bemerken, daß es einmal so meine Art ist, in mancherlei Versuchen, bei denen es zuletzt doch nur darauf ankommt, ob sie mit Umsicht und Erfolg angestellt sind, mein Vergnügen und Erholung von anstrengender Arbeit zu suchen, und wenn ich meinerseits mein Scherlein beizutragen suchte, eine wichtige Frage über das Pflanzenleben, über die, auf Anlaß von Behauptungen neuerer Phyttonomen, eine Streitfrage in der Monatschrift entstanden war, zu lösen, so glaubte ich damit nur meiner Pflicht, als Mitredacteur der Monatschrift zu genügen.

Versuche mit dem Einsetzen von Zweigen oder ganzen Pflanzen mit der Wurzel in färbende Flüssigkeiten, wie die, deren Herr v. Bose gedenkt, sind mir wohl bekannt. Wie sie indeß, so viel ich weiß, zunächst zur Erforschung des Problems angestellt wurden, in welchen Theilen des Gewächses der Saft vorsteige, so hat man denselben wohl nicht ganz ohne Grund den Vorwurf gemacht, daß von dem, was sich ereigne, wenn Pflanzen schädliche, sie krankmachende Flüssigkeiten einsaugen, kein sicherer Schluß sich ziehen lasse

auf das, was im gesunden Zustande sich ereigne.

Wenn ich weiter meine Versuche auch an abgeschnittenen Zweigen von Pelargonien, Oleander u. anstellte, so war ich dazu berechtigt, weil ich mir nicht die Frage gestellt hatte, durch welche Theile die Obstbäume Nahrung einsaugen, sondern die Frage auf Gewächse überhaupt ausdehnte, und wie von dem was bei derartigen Gewächsen sich ereignet, doch wohl ein ziemlich sicherer Schluß auch auf die Obstbäume sich ziehen läßt, so ist ja jede Art der Versuche auch an Zweigen oder jungen Pflanzen von Obstbäumen leicht wiederholt.

Den Gang des Thermometers bei den Versuchen, die sich theils durch Wochen erstreckten, anzugeben, würde sowohl für die Monatschrift zu viel Raum eingenommen haben, als es mir auch zur Sache nicht nöthig schien, insofern immer angegeben ist, zu welcher Jahreszeit und ob im Freien oder im erwärmten Wohnzimmer die Versuche angestellt seien.

Ich hege indes von meiner Arbeit nicht am Mindesten eine übermäßig hohe Meinung, und will Herr v. Bose aus seiner tieferen Kenntniß der Sache uns eigene oder fremde Versuche geben, die das Problem, zu dessen Lösung ich beizutragen suchte, evidenten lösen, als es mir gelungen ist, so werde ich der Erste sein, dem es lieb ist, wenn mein Aufsatz in Schatten gestellt wird, da es mir durchaus nicht auf meine Person, sondern lediglich auf Förderung der Sache ankommt.

#### Oberdied.

Die „Annalen der Landwirtschaft in den Königl. Preussischen Staaten“ enthalten in dem Heft Februar-März 1861 einen Aufsatz des Hrn. von Briesen über *Du Breui's* Spalier-Obstgarten mit einer Abbildung.

*Robinet* bringt in der *Revue horticole* (1861. 2.) einen Aufsatz unter der Rubrik: *Culture du pêcher en plein vent*. Daraus erfahren wir, daß im südlichen Frankreich vorzugsweise die Pfirsichzucht in Kernstämmen — *francs de pied* — und ohne Spalier

betrieben wird. Es werden da mehrere Sorten namhaft gemacht, welche aus Samen-zuchten hervorgingen. Da ist eine Sorte mit gelbem Fleisch, deren Haut und Stein sich gut lösen; eine zweite kupferfarb, wo Stein und Haut sich nicht lösen; eine dritte mit weißem Fleisch und röthlicher Haut, die sich nicht löst; ebensowenig wie der Stein — in *Poitou* *Pavie* genannt. — Alle diese Sorten sind sehr süß, sehr saftreich und haben festes Fleisch. Dann gibt es noch eine Sorte, welche erst im Oktober reift und *pêche d'enser* genannt wird, mit grünrother Haut und roth-marmorirtem Fleisch.

Die Art und Weise der Erziehung dieser Kernstämmen wird genau angegeben und dabei bemerkt, daß bereits im zweiten Jahre Blüthen erscheinen im dritten wohl auch Früchte. Im sechsten ist der Baum völlig ausgebildet, geht von da an zurück bis er, sich selbst überlassen, ein „*chicot*“ wird. — Ausgezeichnet in dieser Pfirsichzucht ist eine *Mme. Millet* seit längerer Zeit, welche auch Steine der Kaiserl. Ackerbau-gesellschaft übergab. Sie erndtet im September von jedem Baum bis zu 400 Früchte.

Bezüglich *Decaisne's* wird in der *Revue horticole* im Vorübergehen bemerkt, daß derselbe wohl außer dem *jardin fruitier* auch seine werthvollen Monographien der einzelnen Fruchtgattungen herausgeben werde, wie es überhaupt wohl keinem Zweifel unterworfen, es werde ein System das Werk krönen und gewiß ein ausgezeichnetes System. — Für den Pfirsich ist ein neues System bereits vorhanden. *Ch. Buisson*, zu *Trauche* bei *Grenoble* beantragt bei dem pomolog. Congress in *Lyon* die Aussetzung einer Preis-medaille für diejenigen Baumschulenbesitzer, welche in ihren Catalogen zunächst bei den Pfirsich genau die Merkmale über Werth der Frucht, Blüthen u. angeben. In Verfolg dieses Antrages schlägt derselbe folgendes System vor: Die Pfirsich zerfallen in 2 Arten, je nachdem die Haut wollig oder glatt — *duveteuse* ou *lisse* —; jede derselben zerfällt in 2 Unterarten — mit löslichem und nichtlöslichem Fleisch — *adhérente* ou *nonadhérente* —

und diese wieder je nach der Blüthe in 3 Sektionen, mit großen, mittleren oder kleinen Blüthen — wovon jede 3 Unterabtheilungen erhält, je nach der Warze — *glande* — nämlich: *globuleuse, reniforme, nulle*.

Demnach wäre dieses System dem angepaßt, welches der *Bon jardinier* aufnahm und das im Jahre 1810 von *Després* in *Mençon* aufgestellt wurde. Wir haben da die *Pavies (alberges), Pêches, Brugnons* und *Pêches lisses*; ferner die Unterabtheilungen: 1) *Mignons*, 2) *Pourprés*, 3) *Madeleines, à grandes fleurs*, 4) *Admirables*, 5) *Chevreaux*, 6) *Madelaines à fleurs moyennes*, 7) *Galandes*, 8) *Chartreuses*, 9) *Madeleines à petites fleurs*. Würde nun in den Catalogen bei jeder Frucht die Classe, Ordnung u. beigelegt, so sei eine Verwechslung nicht mehr möglich und nöthigenfalls kann der Stein noch weitere Merkmale abgeben.

*Rivière*, Obergärtner der Gärten des Luremburg begann am 15. Februar d. J. seine öffentliche Vorlesung über den Schnitt der Obstbäume.

In der neuesten Ausgabe seines *Cours élémentaire d'arboriculture* empfahl *Du Breuil* die Palmette *Verrier*.

*Verrier, jardinier en chef à l'école impériale d'agriculture de la Saulaise* — gibt die nähere und sehr ausführliche Anweisung zur Bildung dieser Palmette, die 4 Metres breit und 2,30 hoch, also wohl eine der größten Formen, in der *revue hort.* und fügt die Abbildung bei. Zu völliger Herstellung sind 10 Jahre erforderlich.

### Anzeige.

Im sechsten Jahrgange der Monatschrift für Pomologie (Mai- und Juni-Heft S. 145.) spricht Herr Superintendent Oberdied den Wunsch aus: daß es dem Verfasser des Aufsatzes „über französische Spalier- und Contre-spalierzucht“ möglich gemacht werden möchte, junge Gärtner bei sich aufzunehmen zu können,

um denselben Anweisung zur gründlichen Erlernung dieser Obstkultur zu ertheilen.

Durch diesen ausgesprochenen Wunsch angeregt und ermuthigt, ist mit Genehmigung seines Prinzipals, Herrn Grafen von Schlippenbach, Unterzeichneter bereit, junge Männer die geneigt sein sollten, oben bezeichnete Obstkultur zu erlernen, — sowie auch Gärtner, welche sich auf Wunsch ihrer Herrschaften in der beregten feinen Tafelobstzucht ausbilden wollen, bei sich aufzunehmen.

Bedingungen und sonstige Auskunft theile ich auf portofreie Briefe gerne mit.

Altensee bei Breslau in der  
Ufermaut den 25. Januar 1861.

Hann.

(Durch Betreiben in der Druckerei verpflügt.)

### Anfrage.

Lassen sich gut bewurzelte nicht zu starke Kirsch-Unterlagen in Mahale oder Ostheimer Weichsel mit Erfolg im Zimmer veredeln, und im Frühjahr aussetzen? Wann geschieht Ersteres am besten, und was ist bei dem Verfahren zur Sicherung des Erfolges zu beobachten?

Wiesbaden im Mai 1861.

v. Trapp.

### Ehrenbezeugung.

Dem Vereine zur Beförderung des Obstbaus in der Oberlausitz, der zu Jittau seinen Sitz hat, ist Superintendent Oberdied als Ehrenmitglied recipirt worden.

### Nachtrag zum Deutschen Pomologenverein.

Als Mitglied sind ferner eingetreten bis Ende Juni: Herr Schlossgärtner E. Weider in Grafenort bei Habelschwardt (Schlesien); Herr Kunst- u. Handelsgärtner E. S. Weider in Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien); Herr *ten Doorenkaat-Koolmann* in Norden (Hannover); welche ihren Jahresbeitrag pro 1860—61 sofort berichtigten. — Herr *ten Doorenkaat* fügte demselben noch weitere 19 Thaler als Beitrag zu der Dielsstiftung bei, wofür ich demselben den wärmsten Dank auszubringen mir erlaube.

Ed. L.

## I. Der deutsche Pomologen-Verein.

Am Schluß des vorigen Heftes wurde noch kurz bemerkt, daß als neue Mitglieder im Lauf des Monats Juni eingetreten sind:

Herr Schloßgärtner E. Peicker in Grafenort bei Habelschwerdt (Schlesien);

Herr Kunst- u. Handelsgärtner E. H. Peicker in Hertwigswalde bei Camenz (Schlesien);

Herr ten Doorenkaat-Kool-

mann in Norden (Hannover); welche ihren Jahresbeitrag pro 1860 bis 61. sofort berichtigten. — Herr ten Doorenkaat fügte demselben noch weitere 19 Thaler als Beitrag zu der Dietsstiftung bei, wofür ich demselben den wärmsten Dank auszudrücken mir erlaube.

Außerdem sind als Mitglieder dem Verein beigetreten, deren Namen (aus Versehen) noch nicht angeführt wurden:

Herr Kunst- und Handelsgärtner Reiche, Herr Commerzienr. Franzius, Herr Commerzienrath S. L. A. Heyner, Herr Kaufmann Haffe und Herr Kunstgärtner Rehner, sämmtlich aus Danzig.

Ein sehr eifriger Pomolog, der noch wenig bekannt zu sein scheint, Herr Güterbesitzer Lins in Rankweil in Borsarberg, welcher am 16. Juli das Pomologische Institut besuchte, ist ebenfalls als Mitglied beigetreten und hat seinen Beitrag pro 1861/62. sofort entrichtet.

Am 24. August Nachmittags findet, wie schon erwähnt, in Nährungen eine kleine ländliche Feier statt, welche der Landwirthschaftl. Verein von Tübingen zunächst veranstaltet und an der der Landw. Verein von Reutlingen Antheil nehmen wird, wo durch Rede und Gesang der Deutsche Centralobstgarten eingeweiht werden soll. Es wäre sehr erwünscht, wenn auch mehrere Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, die vielleicht gerade Zeit haben, dabei erscheinen würden.

Es ist nun allerdings schade, daß der Deutsche Pomologen-Verein so wenig wie das Pomologische Institut im Besitz einer schönen Fahne ist, welche bei dieser Gelegenheit, wie auch sonst bei verschiedenen Veranlassungen figuriren könnte. Vielleicht geschehen von einem sach- und kunstverständigen Mitglied in dieser Hinsicht Vorschläge, die aber auch für spätere Zeiten verschoben werden können, wenn die Mittel solche Ausgaben eher erlauben.

Besonderer Dank ist dem Herrn Direktor Dr. Fickert in Breslau abzustatten für eine in No. 85. des Schlesischen Morgenblattes erlassene Einladung an die Schlesischen Obstzüchter und Pomologen zum Beitritt zu dem Verein.

Reutlingen den 19. Juli 1861.

Der Geschäftsführer des Vereins:  
Ed. Lucas.

## II. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

### Ueber die Ursachen der Verschlechterung einiger Obstsorten.

Vom Herrn Conrector Langbein zu Raseburg.

In mehreren neuen pomologischen Werken, sowie auch in der Monatschrift spricht sich die Klage aus, daß mehrere unsrer besten Birn- und Apfelsorten nicht mehr das frühere Gedeihen zeigen und die vollkommenen Früchte tragen, wie sonst. Diese auffallende Erscheinung sucht **Vanillous** durch Ausartung zu erklären, gibt aber nicht näher an, wie dieselbe zu denken sei. Daß ein Baum-Individuum **ausartet**, d. h. schwach und krank wird und demgemäß schlechte Früchte liefert, das begreift sich. Es hat in der langen Reihe von Jahren den Boden ausgezogen, der ihm nach und nach die nöthige Nahrung versagt; oder es ist durch Krankheit *z.* heruntergekommen. Aber eine Ausartung, die so allgemein ein ganzes Baumgeschlecht in einem nicht geringen Theile von Europa träge, ist mir etwas mythisch. Wie wäre es *z.* B. bei solchem Degeneriren zu erklären, daß in Jahren, wo wir hinreichend Sonnenschein, Wärme und Feuchtigkeit haben, jene ausarten sollen: die Obstarten schöne, vollkommene Früchte tragen? Ich habe hier — im Jahre 1857 — unter dem 54° nördl. Breite, am Spalier (einer Wand) **Calville bl.** von der Größe eines mittelmäßigen Kaiser Alexander erwachsen gesehen. Kann man „Trauben von Dornen lesen?“

Der Herr Geheimrath v. Flotow in seinem interessanten Aufsatz „Ueber den Einfluß des Bodens und der Unterlage auf unsre Kernobstfrüchte“ Monatschrift September-Oktober p. 287. 1860. deutet als Ursache dieser Erscheinung, „Verzärtelung durch eine lange Cultur an.“ Wie der hochgeachtete Herr diese Verzärtelung gedacht haben will, hat er nicht näher bezeichnen wollen, was mir leid thut, da ich gestehen muß, daß ich mir davon keinen deutlichen Begriff machen kann. Wenn ich mir Obstsorten aus süblichen, mit wärmerem Klima und wärmerem Boden gesegneten Ländern kommen liesse, so hätte ich, in Hinblick auf mein rauheres Klima und meinen kältern Boden, verzärtelte, verwöhnte Bäume und Obstsorten. Haben sich indess letztere bereits seit vielen Jahren mein Klima und meinen Boden gefallen lassen und haben gute Früchte getragen, so kann ich doch weit richtiger — scheint mir — von Kräftigung oder Abhärtung, als von Verzärtelung sprechen. Und gäbe ich dem Baum fortgesetzt gute, warme Lage und warmen guten Boden, so würde ich ihm auch so noch nicht das bieten können, was er in seinem Heimathlande genossen hat; also habe ich ihn auch dann noch nicht verzärtelt. Und dann würde die stete Veränderung der Unterlage und des Bodens die — in Folge mangelhafter Ausbildung der zum Bereben verwandten Fortpflanzungs-*media*, Keiser *z.* — möglicher Weise

gesunkene Energie des Baumlebens zu neuer Thätigkeit aufstacheln. Denn der Unterlage, sowie dem Boden scheint der Herr Geheimerrath doch ziemlich bedeutenden Einfluß auf das Gedeihen des Edelreifes zuzuschreiben. Und wenn nun endlich Herr Hauser's (in Hall) **Beurre blanc**-Birnbäume, die armen, vom deutschen Klima gemißhandelten und heruntergekommenen Fremdlinge, sich endlich einmal durch drei Sommer, wie sie in ihrem Vaterlande sie gewohnt waren, und in denen der Boden tüchtig getrocknet und erwärmt, Holz und Knospen normal entwickelt und gereift sind, soweit gestärkt und erholt hatten, daß sie ihren Besitzer mit einer tüchtigen Tracht „schöner und großer Früchte“ erfreuen konnten, trotz des schlechten, für die Entwicklung derselben ungünstigen vierten Sommers; klingt es da nicht wie bittere Ironie, wenn Herr Hauser zu ihnen, — Monatschr. Januar p. 17. 1860, — spricht: „Hé, messieurs, ursprünglich stammen Sie aus Frankreich, und eben deswegen ist man wohl von Anfang an der Meinung gewesen, man müsse Ihnen immer einen warmen und trocknen Standpunkt (Ort) geben und hat vielleicht durch fortgesetzte Verzärtelung Ihr allmähliges Herabkommen befördert? Höret Bursche, Euch gebührt, daß man Euch den Brodkorb höher hängt.“ — Man verzeihe mir die kleine rhetorische Umwandlung. — Glaubt Herr Hauser in der That, daß der durch drei Sommer, von seltener Trockenheit, ausgeödrte Boden durch den im Laufe des Sommers 1860 gefallenen Regen gesättigt oder gar stark gesättigt worden sei? Ich wage einen bescheidenen, aber starken Zweifel. Ein

Sommerregen bringt meistens nicht so tief ein, oder wirkt wenigstens nie so nachhaltig, wie etwa ein Herbst- oder Winterregen; die allgemeine Wärme der warmen Jahreszeit verdunstet einen beträchtlichen Theil von demselben. Es hat bei uns mehr geregnet, als in Süddeutschland, wo ich im Sommer auf einer Reise war, und doch ist man hier der Ansicht, daß die Feuchtigkeit des Bodens sich erst im Herbst und Winter völlig ersetzt hat. — Wie gesagt, ich kann mir weder die Ansicht von einer Ausartung, noch die von einer Verzärtelung der Obstsorten aneignen, und es thut mir leid, zweien auch von mir so geachteten Pomologen nicht beistimmen zu können. Um so mehr freue ich mich, die gewichtige Auctorität eines andern, so hoch-, als allgemein geschätzten, erfahrenen Pomologen, wie der Herr Superintendent Oberdieck ist, auf meiner Seite zu haben für eine schon länger von mir gehegte Ansicht, mit der ich jetzt hervortreten wage. Möge es nicht mißfällig sein, wenn ich in der Entwicklung derselben vielleicht etwas zu ausführlich werde.

Die Geschichte und Geologie stimmen darin überein, daß die Erde einst eine weit größere Wärme besaß, als jetzt. Zu geschweigen der nördlichsten Länder unseres Weltkörpers, unter denen z. B. Sibirien, zufolge der dort aufgefundenen Reste von Thieren u., freilich vor geschichtlicher Zeit, eine weit höhere Temperatur gehabt hat, fallen z. B. Winlands (Weinland) sowie Islands Geschick in unsere geschichtliche Zeit; sie sind bereits total verödet, während der Name des ersten Landes auf hohe Weincultur

deutet, und von der zuletzt genannten Insel vor nicht langer Zeit die Literatur aufgefunden ist, von der aus man zu Schlüssen auf Fruchtbarkeit und hohe Cultur berechtigt ist, wenn man sonst nicht schon wüßte, daß dieselbe (Island) seit erst wenigen Jahrhunderten verödet ist. Nun fragt man billig, wenn die Erde sich bisher von hohem Wärmegrade so stark abkühlte, daß alle genannten Länder mit nie mehr schmelzendem Eise sich bedecken konnten; ist es nicht höchst wahrscheinlich, daß dieser einmal begonnene Abkühlungsproceß sich stetig fortsetzt? Es ist wenigstens gar nicht nachzuweisen, wann oder aus welchen Ursachen dieses Schwinden der Wärme aufgehört haben sollte; auch bestätigt die Astronomie die Annahme, indem diese Wissenschaft unwidersprechlich nachweist, daß die allmähliche Abnahme der Wärme der Erde fortschreiten muß. Wir haben aber gar nicht nöthig, uns in die Region der Astronomie zu versteinen, wir können die Thatfachen so zu sagen mit den Händen greifen. Schweden z. B. verödet unter unsern Augen von Jahr zu Jahr; es hat in sieben Jahren kaum noch zwei gute Erndten, indem oft schon im August das unreife Korn auf dem Halme erfriert. Das war nicht immer so. — Ferner steht es fest, daß z. B. in (der Provinz) Preußen zur Zeit des deutschen Ritterordens ein sehr bedeutender Weinbau getrieben wurde, von dem schon lange keine Spur mehr übrig ist. Weinbau im Großen ist früher getrieben worden im Mecklenburgischen z. B. bei dem Städtchen Krivitz, in der Nähe von Schwerin; derselbe scheint noch in ziemlich frischer Erinnerung des Volkes zu

sein, denn ein Einwohner daselbst hat noch vor nicht langer Zeit den Versuch mit der Anlage eines Weinberges gemacht — natürlich mit totalem Fiasco, da der Wein hier zu Lande kaum am Spalier genießbar wird, und in Sommern, wie 1860 nur an den allerbegünstigsten Stellen, und zwar nur die frühesten Sorten. Auch bei dem Städtchen Stargardt in Mecklenburg-Strelitz zeugen noch heute die auf der südwestlichen Seite gelegenen sogenannten „Weinberge“ von früherer Weincultur im Freien. Die Weinberge bei Berlin sind auch längst verschwunden. Solche Data ließen sich häufen, man thue nur einen Blick in die Städte-Chroniken. So ist ganz allmählig der Weinbau aus Norddeutschland verschwunden, fristet ein kümmerliches Dasein in Mittel-Deutschland — mit dem „Strumpwein“, „Dreimännerwein“, „Willst Du Biue supe“ u. bedroht mit seinem Verderben Süd-Deutschland. Denn welche Klagen vernimmt man aus den verschiedenen Gegenden desselben, sowie auch aus Frankreich, über den Miswachs in diesem Culturzweige! Der Wein wird im Allgemeinen bei schlechterer Beschaffenheit fortwährend theurer. Wie wäre das erklärlich, wenn nicht die Abnahme des Ertrages fühlbar würde? Will man diese Erscheinung am Wein ebenfalls durch Ausartung oder Verzärtelung erklären? Das sollte uns wenigstens bedenklich machen, daß dieselbe von Nord nach Süd schreitet, und besonders, daß der Wein in den Gegenden am besten gedeiht, wo er mindestens eben so lange cultivirt wird, als bei uns, und also gleich lange Zeit zum Ausarten und zum Verzärteltwerden gehabt hat. Auch Italien,

dies für Weinbau wie geschaffene Land, liefert nur noch erträglichen Wein. Wo ist Horazens *vinum falernum* geblieben? Obwohl in Syrien (Canaan) noch die 4—5 Fuß langen Trauben wachsen, von denen im Buch Josua erzählt wird, daß zwei Männer eine solche auf einer Stange ins jüdische Lager schleppten? —

Die Krankheiten der Gewächse — des Weins, der Kartoffel, der Bohnen zc. — und gewiß auch der Menschen und Thiere! — die wir in neuerer Zeit auftreten sehen, haben auch leider einen tiefern Grund, als man sich gern überreden möchte. Es sind Erscheinungen, die mit Nothwendigkeit hervortreten in Folge der gegebenen Bedingungen ihres Entstehens. Das Schwefelpulver gegen den Pilz auf den Weinblättern ist nur ein Palliativ; wenn nicht so günstige Sommer eintreten, wie 1857—1859, so ist der Schimmel wieder da, wie *figura* voriges Jahr zeigte. Daß unser Boden durch starke Kultur der so sehr fruchtbaren, aber deshalb das Land desto früher erschöpfenden Kartoffel entkräftet wurde, wäre ja denkbar; indeß die Hauptursache liegt in etwas Anderem. Denn die Krankheit zeigte sich auf einem Boden, der nie vorher Kartoffel getragen hatte; und in trockenen, warmen Sommern ist von der Krankheit nichts verspürt. Daß es überhaupt mit dem Kartoffelbau schlecht genug steht, beweist der Umstand, daß, obgleich wir jetzt nur noch die gröberen, härteren und genügsameren, im ganzen früheren Kartoffelsorten bauen, wir doch, selbst in günstigen Jahren, wie 1857—59, wo die Krankheit, wie mir bekannt, sich nicht zeigte, gegen früher nicht bedeutende Erndten hatten, so daß

man nicht mehr in dem Maße, wie früher, das Vieh damit füttern und mästen konnte, sondern zufrieden sein mußte, nur für Menschen die genügende Masse herbeizuschaffen. Diese bedeutende Abnahme der Zuträglichkeit dieses so sehr allgemeinen und wichtigen Nahrungsmittels ist eine betrübende, beunruhigende Erscheinung, und wer möchte nicht wünschen, daß sie nur periodisch wäre? Wenn nur diese Wahrnehmung an der Kartoffel vereinzelt dastände? Auch an der Bohne und der Felderbse hat man seit einigen Jahren etwas Aehnliches wahrgenommen. Bei der Kartoffel fing die Krankheit auch am Kraut an und drang später in die Knolle.

Es kann nun in der Natur keine so wichtige und durchgreifende Veränderung vorgehen, wie die des Klima's, ohne daß die Wirkungen sich nachhaltig auf alles erstreckten, was ein Leben hat. Daher trage ich kein Bedenken, die Veränderungen, die wir an den Obstbäumen wahrnehmen, mit denen aller übrigen Pflanzen in Verbindung zu bringen und aus der einen mächtigen Ursache herzuleiten. Die Bemerkung wird mancher aufmerksame Beobachter gemacht haben, daß, wie auch in diesem Jahr wieder recht sichtbar hervortritt, der Uebergang vom Winter zum Frühling nach und nach immer unsicherer wird, daß der letztere mit dem ersteren länger kämpft, als man aus früheren Jahrzehnten und Jahrhunderten weiß, und zwar je nördlicher, je bemerkbarer. Z. B. weiß ich aus meiner Jugendzeit, vor 30—40 Jahren, daß der erste Mai — Maitag genannt — der Zeitpunkt war, wo man bei uns zu Lande das Vieh auf die

Weide brachte.\*) Jetzt ist theils das Futtergras um diese Zeit selten so weit, daß das Vieh seine Nahrung draußen findet, theils ist auch, wie in diesem Jahr, das Wetter zu rauh für das Vieh. Weiter gelten sonst die sogenannten „gestrengen Herrn“, 11—13. Mai, für den äusersten Termin der Rückfälle der Wärme in Nachtfröste. Die alte Regel gilt nicht mehr. Jetzt würde Friedrich's des Großen Orangerie auch Ende Mai noch nicht sicher im Freien vor dem Erfrieren sein. Der Mai nimmt mehr und mehr den Charakter des April mit seinen Schnee- und Hagelschauern und Stürmen an, wie wir es hier selbst in den letzten drei warmen Sommern erlebten; dieß Jahr ist es ganz besonders ersichtlich. Im Jahre 1857 hatten wir am 22. Mai 25° Wärme, in der letzten Rainacht erfroren uns die Georginen. Im Jahre 1859 hatten wir Anfangs im Mai Kälte, am 8. plötzlich 18° Wärme, und am 6. Juni, Eis, wonach die Blätter meiner holländischen Feigenbirn braun wurden und die Blüthen derselben meistens abfielen. Im Jahre 1855, den 20. Juli, habe ich das Kraut an Kartoffeln auf Feldern, sowie die Blätter an Bohnen in einem dem Nordwestwinde ausgefegten Garten braun, wie erfroren, gesehen. Der Sommer oder die warme Jahreszeit beginnt demnach später und gibt uns statt der früheren hellen, sonnigen, allmählig mehr trübe, regnerische oder neblige Tage. Der Herbst tritt nun aber früher ein. So hatten wir

im Jahre 1860 schon zwischen dem 11. und 12. September Eis (des Nachts). Wie unsicher ist es schon, daß uns, nach einem ungünstigen Sommer, der September einen Nachsommer — vom Volk „der Altefrauensommer“ genannt, bringt! Voriges Jahr z. B. war er eben so regnerisch, wie die beiden vorigen Monate, und so herbstlich rauh, daß unser großer Obstsegen theilweise zu Grunde ging. Doch aber ist der Eintritt der kalten Jahreszeit wie der warmen, auch sehr langem Schwanken unterworfen, und der Winter bringt uns immer weniger helle, kalte, dafür mehr und mehr bedeckte Tage und Nächte, wodurch allerdings die Kälte gemildert wird, so daß, wenn man die Wärmegrade des ganzen Jahres addirt, die Jahres- oder Durchschnittswärme nicht auffallend differirt, wodurch sich oberflächliche Beobachter gern täuschen lassen. Aber damit schwindet der befruchtende Unterschied der Jahreszeiten; im Winter friert der Erdboden nicht gehörig durch, und in dem kürzer werdenden Sommer fehlt mit dem Sonnenschein die treibende und reisende Wärme. Im Winter des Jahres 1856 z. B. hatten wir hier Mitte Januar 11° R. Wärme, so daß der Hollunder fingerslang austrieb und außer vielen andern Sträuchern, wahrscheinlich auch die Pflaumbäume getrieben hatten. Denn als im folgenden März eine bedeutende Winterkälte eintrat, so giengen mir, sowie Vielen in dieser Gegend, die stärksten und besten Pflaumbäume verloren. Mit der Sauerkirische ist es mir seit einer Reihe von Jahren so ergangen, daß sie sehr stark blühten, aber die Blüthen fast sämmtlich abfielen, wahrscheinlich in Folge starker

\*) Wer das Gymnasium in Friedland in Mecklenburg besucht hat, erinnert sich mit mir gewiß des dabei üblichen Stiertampfes — Bollenstoßes genannt.

Nachfröste, so daß ich seit Jahren keine Kirschen mehr geerntet habe, wogegen ich früher mich reicher Erndten zu erfreuen hatte. Jedes Jahr nun sind solche Erscheinungen nicht allgemein; günstige Jahre, „herbeigeführt durch günstige Windrichtung und Wolkenvertheilung, unterbrechen den Fortschritt. Denn der Gang der Natur ist nirgends so regelmäßig, wie Richtigkeit und Winkelmaß, ihre Linie ist die krumme, die sogenannte Schönheitslinie; daher man sich eben so leicht, als gern täuschen läßt. In früheren Zeiten ist auch wohl manches Ungewöhnliche hinsichtlich des Wetters vorgekommen, doch nicht so häufig und nicht in dem Maße, wie man jetzt beobachtet. Die Italiener sagen, wenn sie vom deutschen Klima sprechen: In Deutschland ist neun Monate Winter und drei Monate schlecht Wetter.“ Und in der That, wenn man sieht, daß es bei uns noch gegen Mitte Juni Eis friert und gegen Mitte September schon wieder Eis friert und die dazwischen liegenden Monate trübe, naß und kühl sind, wie wir es ja nicht selten haben, so muß man obigen Ausspruch wörtlich zutreffend finden. — Welchen Einfluß diese Verkürzung der warmen Jahreszeit durch die kalte, und die Beeinträchtigung derselben durch vermehrte Wolken- und Nebelbildung auf die Entwicklung und das Wachsthum der Obstbäume üben muß, ist wohl klar. Denn 1) gewinnt der Boden nicht die gehörige Trockenheit und Erwärmung; aus einem sonst normalen Boden wird ein naßkalter. 2) Hat das Holz nicht Zeit und Wärme genug, normal auszuwachsen und zu reifen; 3) können

sich aus solchem unreifen Holz keine vollkommenen Tragknospen entwickeln und normal ausbilden und endlich 4) kann das Obst nicht völlig auswachsen bis zur Reifezeit und findet später nicht mehr Wärme genug, seine Reife gehdrig zu vollenden. Wie kann man sich unter solchen Umständen wundern, wenn Sorten, die aus wärmeren Ländern stammen und an ein günstigeres Klima gewöhnt sind, nicht mehr so gedeihen, wie früher? Uebrigens möchte ich für das Gedeihen des Obstes die drei ersten Momente für die weitaus wichtigsten halten, d. h. es kommt, nach meiner Beobachtung, weit mehr darauf an, daß Boden, Holz und Knospe ihr Recht bekommen haben, als daß der Sommer, wo das Obst selbst sich ausbilden soll, günstig sei. Ist es nicht auf andern Naturgebieten ebenso? Wird wohl je aus einem in seiner Art schwächlichen Keim, selbst bei späterer guter Pflege, ein kräftiges, normal ausgebildetes Individuum erwachsen? Dagegen wird ein guter, kräftiger Keim, selbst bei geringer Pflege, sich Bahn brechen und ein rüstigeres Individuum aus sich hervorgehen lassen, als im ersten Falle. „Denn wo im Grund ist was verseh'n, da wird es über kurz gescheh'n, daß Müß' und Arbeit zu Grunde geh'n,“ sagt mit Recht ein altes Sprüchwort. Es ist mir daher die Mittheilung des Herrn Hauser in dieser Beziehung sehr interessant gewesen, denn ich finde darin eine eclatante Bestätigung meiner Beobachtung, daß die wichtigsten Bedingungen einer guten Obsterndte viel weiter zurückliegen, als der Frühling und Sommer des Jahres, wo das Obst wächst und reift. Wie weit überhaupt oder bei den

einzelnen Gattungen und Sorten, darüber ist mir noch keine Beobachtung bekannt, die feste Anhaltspunkte böte. Wohl, so kann uns der Vorfall mit Herrn Hauger's **Beurré** bl.-Bäume, der, wie der Herr Garteninsp. Lucas bezeugt, sich in der Umgegend von Keutlingen wiederholt hat, einen solchen Anhaltspunkt bieten! Diese Bäume trugen nicht 1857 in dem so warmen, günstigen Sommer, sie trugen nicht 1858 und 1859 unter denselben günstigen Verhältnissen, sondern erst im vierten so ungünstigen Sommer. Natürlich, denn nun erst waren die Bäume mit ihrer Entwicklung der Keime und den Vorbedingungen eines guten Obstertrages fertig. Also wenigstens drei günstige Sommer hinter einander bedarf die **Beurré blanc** zu ihrer Tragknospenbildung. — Und daß günstige Sommer weniger nothwendig sind zum Wachsen und zur Ausbildung des Obstes, das bestätigt dieser Vorfall nebenher ebenfalls. Denn es heißt in der obgenannten Mittheilung, daß die Früchte „schön und groß“ waren, ja „delicat“, fest der Herr Garteninsp. Lucas hinzu. — Aber nicht bloß die **Beurré blanc**, sondern auch der überaus reiche Obstsegen von 1860 bestätigt obige Behauptung. Dieß genannte Jahr ist ein Obstjahr gewesen, wie lange keins war — sowohl in Nord- als Süddeutschland, wie ich auf meiner Reise zu beobachten Gelegenheit hatte, und wird mir besonders ein Baum am Wege von der Stadt Wiesbaden nach der russischen Kapelle in Erinnerung bleiben, der von nicht weniger als 24 (vierundwanzig) Stützen getragen werden mußte — ein Gegenstand der Bewunderung der vorübergehenden Reisenden.

— Auch der Weinstock scheint das zu bestätigen. Nicht der Sommer 1857 hat den meisten und besten Wein geliefert, sondern die Sommer von 1858 und 1859; natürlich, der Sommer, 1857 hatte erst das nothwendige Fundament, das reife Holz geliefert. Der Weinbauer sagt daher: „1857 war der Lehrling, 1858 der Geselle und 1859 der Meister.“ Auch die Erscheinungen, daß erstens an demselben Baum, unter sonst gleichen Verhältnissen, einige Früchte weit größer und schöner erwachsen, als die übrigen, und zweitens, daß oft auf der Nord-, Nordwestseite oder überhaupt nicht gerade auf der Sonnenseite das größte, entwickeltste Obst sich findet, führe ich auf eine ungleiche Entwicklung der Tragknospen zurück. Ein kräftiger Keim wächst nicht bloß kräftiger, er wächst auch schneller, als ein unkräftiger; daher erreicht das Obst aus ersterem früher seine Ausbildung und ist damit fertig, wo im rechten Zeitpunkt das Reifen eintritt, und macht so den ganz normalen Gang seiner Vollendung durch. Das Gegentheil davon aber führt bei spätem Winterobst das theilweise völlig Unbrauchbarbleiben der kleinen zurückgebliebenen Exemplare herbei; wie im Herbst 1860; wobei ich freilich nicht verschweigen will, daß einige Schuld auf die sehr große Menge Früchte fällt, mit denen die Bäume belastet waren. Endlich bin ich gar nicht abgeneigt, die Flecken am Obste ebensosehr einer mangelhaften Entwicklung der Knospen, als dem vielen Regen zuzuschreiben. Man kann sie als eine Art Krankheit betrachten, die sich natürlich aus dem Keime der Frucht unter den gegebenen Bedingungen mit Noth-

wendigkeit entwickelt. Ich unterscheide aber natürlich die in der Schale verwachsenen Flecke von den z. B. an den Goldreinetten sich oft findenden Flecken, die sich mit Wasser durch starkes Reiben entfernen lassen und nichts, als Schmutzflecke sind, die von regnerischem Wetter herrühren, wie z. B. das Schwärzliche, was sich auf der Wetterseite an die Steine u. ansetzt. Ich habe auch diese letztere Art Flecke bisher nur an Obst gefunden, was an der Wetterseite und dem Regen am meisten ausgesetzt, sich befunden hat.

Diese folgenreiche Erscheinung der Veränderung des Klima's ist nun durchaus kein Geheimniß; die Naturforscher sind schon längst um eine schickliche Erklärung derselben verlegen gewesen. Freilich machen sie es, wie alle Leute, die lang gehegten Ansichten zu Liebe der Wahrheit nicht auf den Leib gehen mögen.

Wer die Sache für wichtig genug hält, um sich eine feste Ansicht davon zu bilden, der möge „Die Natur“ von J. W. Schmitz. Köln. Grewensche Buchhandlung 1852 aufmerksam durchlesen. Es ist ein Büchlein von 100 Seiten und kostet 20 Sgr., aber fällt schwer in's Gewicht durch die Masse überraschender Thatsachen. — Dürfen wir Erdenbewohner nun nicht mit jenem Helden des alten Testaments sprechen: „Sonne, stehe still,“ können wir den Gang der Natur nicht aufhalten noch beschleunigen, sondern müssen uns mit Resignation in das fügen, was die Weltordnung mit sich bringt, so denke ich, dürfen wir ebensowenig die Hände in den Schooß legen und lassen es gehen, wie es geht. Wenn uns z. B. unsere

so werthe Kartoffel, die und die Abforten u. so nach und nach im Stich lassen, so müssen wir auf Mittel bedacht sein, sie womöglich zu ersehen. Aber zufrüherst muß klar die Wahrheit erkannt sein, daß sie uns verlassen werden. Für das Verfahren beim Obstbau ergeben sich nun natürlich Resultate draus, die sich jeder denkende Obstzüchter ziehen wird; indeß möge es mir gestattet sein, einige hier herauszuheben, die mir besonders wichtig scheinen.

Wenn wir rechtschaffen für das nach uns lebende Geschlecht sorgen wollen, so scheint mir, müssen wir 1) die Obstsorten, die einer früheren Klimaperiode angehören, nach und nach aufgeben, aber doch nur sparsam anpflanzen. Was soll mein Nachfolger mit einer Anpflanzung von Obstsorten, von denen nur in günstigen Jahren, die immer seltener werden, etwas zu erwarten ist? Dagegen sind die neu aufgefundenen, d. h. aus Samen erzogenen Sorten, die unser Klima am besten ertragen, weil sie darin geboren sind, den älteren vorzuziehen. 2) Müßen die in unserem Boden und Klima entstandenen Sorten vor südlicher erwachsenen, welche ja zuerst wieder versagen, berücksichtigt werden. 3) Wir müssen nicht bloß die Sorten, welche noch gut und allenthalben gedeihen, sorgfältig auswählen und zur Anpflanzung vorzugsweise empfehlen, sondern auch zugleich warnen vor den nicht mehr gut thüenden Sorten und dringend von ihrer allgemeineren Anpflanzung abrathen. Das große Publikum weiß gar wenig sich zu rathen in dieser Sache und pomologische Schriften liest es auch nicht gern, wie ich hier zu meinem Bedauern erfahren habe. 4) Zur

Beurtheilung, ob eine Obstsorte noch tauglich sei zu allgemeiner Anpflanzung, sind solche Sommer, wie 1860 allerdings sehr wichtig, aber allein entscheidend sind sie nicht, wie der Fall mit der **Beurré bl.** im südlichen Deutschland unwidersprechlich darthut. 5) Wir müssen Obstsorten aus nördlicheren Gegenden vordenen aus südlicheren willkommen heißen; umgekehrt pflanzen wir vornehmere verzärtelte Edeln an. 6) Wir müssen, besonders im nördlichen Deutschland, den Obstbau eifrig betreiben und empfehlen, um den zu erwartenden Ausfall an Kartoffeln, diesem so allgemeinen und wichtigen Nahrungsmittel, nach Möglichkeit zu ersetzen. Endlich 7) wir müssen bei der Wahl des Bodens für Obstanzpflanzung von des Herrn Geheimrath von Floto's „Normalboden“ immer einige Grade ab, mehr nach dem Trockenen hin greifen, und mehr warmen Grund suchen, damit die natürliche Wärme desselben die fehlende Samenwärme möglichst ersetze. In den immer seltener eintretenden trockenen Sommern ist der Dürre durch Begießen meistens leichter abzuwehren, als der zu großen Feuchtigkeit in den, mehr Regel werdenden, naßkalten Sommern. Das Drainiren ist zudem nicht überall anwendbar und hat auch sonst sein Bedenken.

**Nachschrift der Redaktion.**

Zu dem vorstehenden anregenden Aufsatze erlaube ich mir folgende Bemerkungen:

Daß eine allmähige Abnahme der Wärme auf unserer lieben Muttererde stattfindet, ist eine Thatsache, die schon aus geolo-

gischen Gründen schwer abzulängnen sein möchte, und es ist eine tragische Idee, wenn der Dichter das Aufhören des Lebens der Erde in dem Liede „der Tod der Erde“ so schildert, daß zuletzt der Rest der europäischen Menschheit auf Schlitten über das zugefrorene Mittelmeer fährt, und dann ein Rest von Erdbewohnern in Mittelafrika noch eine geraume Zeit ein immer mehr verkümmertes Dasein fristet, bis eines schönen Morgens eine am Horizonte aufsteigende schwarze Wolke eine gute Lage Schnee entladet, und die Erde todt ist.

Indeß bis es dahin kommt, wird bei dem gewaltig langsamen Zunehmen der Erdrinde unter unsern Füßen doch noch manches Jahrtausend vergehen, und wenn wir auch bereits alle Ursache haben, beim Obstbau auf die mehr an ein kälteres Klima gewöhnten Erzeugnisse der neueren Zeit zu achten, so haben wir doch auch wieder, was noch die letztverfloßenen Jahre beweisen, Perioden mit vermehrter Wärme gehabt und liegen andertheils bereits zahlreiche Thatsachen vor, daß manche der älteren Obstsorten nur darum an vielen Orten nicht gedeihen will, weil wir noch zu wenig die Bodenbeschaffenheit kennen, die zu ihrem Gedeihen erforderlich ist, und wir namentlich bei den Birnen in der Ansicht befangen waren, daß sie zu ihrem Gedeihen trocknen Boden verlangten. Daß bei nicht wenigen Birnsorten und so auch bei der **Beurré blanc** das Gegentheil der Fall sei, wird nach und nach, aus immer mehreren Beispielen klar. In Sulingen pflanzte ich, rein aus Verzweiflung, weil sonst durchaus kein anderer Platz vorhanden war, circa 30 Birnpyramiden

an einem Wege meines Gartens, wo der an Moorwiesen angrenzende Boden schon so feucht war, daß zwar Sellerie, Porre und Gurken vortreflich gediehen, aber ich die Beete erst überlanden mußte, um die Erbsen vor dem Faulen in der Wurzel zu schützen. Aber wie gewaltig wuchsen diese Birnzweige, und welche Bäume sind theils aus ihnen geworden! Normännische rotthe Herbst-Butterbirn (= Graue Herbstbutternirn) trug wenige verkrüppelte Früchte; Markise starb durch Frost ab, Colmar und Hardenponts späte Winterbutternirn (beide auf Wildling) wuchsen zwar ziemlich gut, trugen aber in den 8 Jahren meines Aufenthaltes in Sulingen nicht, eben so wenig Herbstspövesten, die recht stark wuchs, und Diels Butternirn (auf Wildling), eine stolze Pyramide, brachte zwar sehr große, aber merklich herbe Früchte. Dagegen trugen Engl. Sommerbutternirn und Köstliche von Charneu (auf Wildling) nicht bloß besonders große sondern auch so köstliche Früchte, daß mein Nachfolger die Köstliche von Charneu als das **Non plus ultra** aller Birnen rühmte und wer weiß wie viele Stämme mit dieser Sorte umpfropfen ließ, und Grüne Hoherswerder und **Beurré blanc** (beide auf Quitte) brachten nicht bloß weit schmachtstere Früchte, als in manchem trockneren Boden, sondern auch von solcher Größe und Schönheit, daß man sie kaum wieder erkannte. Früchte der **Beurré blanc** hatten in Jahren, wo der Wein nur eben reif wurde, wohl die dreifache Größe einer gutgewachsenen Frucht dieser Sorte vom Hochstamme aus gewöhnlichem Boden, so daß selbst Obstkenner nicht glauben wollten, die **Beurré blanc** vor sich zu

haben. Ebenso sah ich diese Frucht in großer Vollkommenheit in Wunsdorf an einem Spalier auf Wildling in ziemlich feuchtem Boden, und während ein in meinem jetzigen hochgelegenen Garten beim Hause gepflanzter Hochstamm der **Beurré blanc** stark an Grind litt und absterbende Zweige bekam, ist er gut gewachsen nachdem ich ihn vor 4 Jahren in meinen Garten vor dem Orte der an seinem unteren Theile wohl 30 Fuß tiefer liegt, versetzt habe. Ebenso ging es 2 Stämmen der Römischen Schmalzbirn und des Wildlings von Motte, nachdem ich sie von der Höhe meines Gartens, wo sie absterben wollten etwa 20 Fuß tiefer, in die Nähe des hinter meinem Garten herfließenden Baches gepflanzte hatte. Die Römische Schmalzbirn hatte auf der Höhe in nur 3 Jahren selbst im Stamme so viel Schaden genommen, daß dieser bis nahe zur Erde abstarb, trieb aber in der Nähe des Baches so rasch aus, daß sie jetzt schon wieder eine schöne, gesunde Krone hat. Ganz ähnlich ist es mit St. Germain, die einen etwas feuchten schwarzen nicht kalten, leichten Boden zu ihrer Güte erfordert.

Die Bäume der Guten Brauen wachsen in meinem jetzigen Garten gut und gesund, aber die Frucht ist merklich kürzer gebaut und merklich weniger schmelzend und saftreich, als ich sie aus feuchterem namentlich zugleich schwerem Boden (z. B. in den Vierlanden) sah. Schon zwischen den Birnfrüchten aus meinem jetzigen Garten und denselben Sorten in dem nur 250 Schritte entfernt, aber tiefer liegenden Garten des Herrn Oekonom Petrosilius ist in Größe und Güte ein gar merklicher Unterschied. Durch die

letzten warmen, hier zugleich sehr dürreren Jahre, sind die Obstbäume, und namentlich die Birnbäume in meinem Garten so wenig gekräftigt worden, daß viele vielmehr dem Absterben nahe kommen, und was noch lebt erst jetzt, nachdem Feuchtigkeit wieder zu den Wurzeln bringt, wächst. Ein großer Probebirnbaum meines Gartens und 2 andere große Birnbäume starben ganz ab, andere, darunter wieder 2 Probebäume und 1 Probeapfelbaum wurden im Gipfel dürr oder verloren große Aeste, einer der Birnbäume alle Aeste und schlug erst aus dem Stamme wieder aus. Zwei junge, etwa 4 Zoll im Durchmesser haltende Aepfelstämme (darunter ein Grafensteiner,) früher kerngesund, erhielten so viele abgestorbene Stellen der Rinde den ganzen Stamm entlang, daß sie wohl noch ganz eingehen werden, und die Blüthe der Apfel- und Birnbäume war 1860 nicht reich und 1861 fast Null wo nur die Apfelzweige auf Johannisstamm in meinem Garten vor dem Orte reich blühten, ohne viel anzusehen. — Mögen wir daher auch nach dieser Seite hin unsere Forschungen fortsetzen, was freilich nicht eher mit sicherem Erfolge möglich ist, als bis wir die Obstsorten überall mit demselben Namen richtig zu benennen wissen.

D.

### Einige Notizen aus meiner Frucht- ernde von 1859 und 1860.

1) Meine schon ausgesprochene Vermuthung, daß die Dießschen Sorten: Gestreifte Sommerparmäne, Engl. Birn-

reinette und Schleichwiger Erdbeerapfel identisch sein würden, was ich nach der identischen und kenntlichen Vegetation vermuthete, bestätigte sich durch die auf demselben Zwerg-Baume erwachsenen Früchte, vollkommen. Die Verschiedenheit wird Diel besonders deshalb statuiert haben, weil die Frucht bald mehr lavirt bald mehr gestreift geröthet erscheint. Identitäten aufzufinden ist indeß Diels starke Seite nicht gewesen und mag man das entschuldigen, da er mit Anfertigung genauer Beschreibungen genug zu thun hatte.

2) Calvillartige Reinette und Gelbe spanische Reinette zeigten sich gänzlich identisch, und finde ich jetzt, daß schon vor 1853 Urbanek mir diese von ihm bemerkte Identität angezeigt hat, die ich damals weniger beachtete, da ich glaubte, daß er etwa eine dieser Sorten falsch haben werde. Ebenso hat mir damals Urbanek schon geschrieben, daß auch er Hughes Goldpepping und Franklins Goldpepping nicht unterscheiden könne.

3) Diels Rother Polsterapfel war sein Winter Postoph oder Rother Apollo. Ob diese beiden letzten Sorten wirklich verschieden sind, weiß ich noch nicht bestimmt. Wenigstens sehr ähnlich sind auch der Tyroser Rosenapfel, Schönebeck's rother Wintercalvill und Meißner leberrother Himbeerapfel (welchen letzten ich jedoch bisher nur in unvollkommenen Früchten hatte) und müssen alle diese Sorten auf etwaige Identität näher angesehen werden.

4) Als Nonnenapfel (Nonnentüte) erhielt ich von Herrn Behrens zu Trar-  
münde eine Frucht in 6 Exemplaren, völlig verschieden von der, die ich unter

dem Namen von Herrn Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck bekam und mit dem Prinzenapfel des Handbuchs identisch fand und noch finde. Die von Hr. Behrens gesandte Frucht ist eine wirkliche Winterfrucht, (wie er früher schon gegen meine statuirte Identität mit Prinzenapfel einwandte) auch von merklich anderem, nicht so edlen Geschmacke und ist vielleicht der, in dortiger Gegend nur weniger stark gefärbte Rothgefreiste Schlotterapfel, der von dem Prinzenapfel sehr verschieden sein wird, wenn gleich er häufig damit verwechselt wird, wie hiernach auch in Holstein zweierlei Früchte als Nonnenapfel vorkommen.

5) Die Goldreinette von Blenheim zeigte selbst 1860 ganz den delikaten, etwas citronenartig gewürzten Geschmack der Reinette von Orleans, und da der Baum recht stark und gesund wächst, und die Sorte bei Herrn Gartenmeister Schiebler zu Celle, der mir Früchte sandte, hochstämmig schon öfter sehr voll getragen hat, so ist diese Frucht auch für Norddeutschland ganz besonders zu empfehlen. Im Geschmack übertrifft sie die Winter-Goldparmane.

6) Königin Sophiensapfel (Diel) und Hoggs Kirkes Lemon Pippin werden, so weit sich nach nicht ganz vollkommenen Früchten schließen ließ, identisch sein, und hält Hogg seine Frucht irrig für Diels Engl. Winter-Quittenapfel, der eine ganz andere Vegetation und viel stärkere Triebe hat. Außerlich sehr ähnlich ist auch der Quittenförmige Gulberling, der auch ganz ähnliche Vegetation hat, jedoch in Fleisch und Geschmack recht merklich weniger edel und nicht so lange haltbar ist.

7) Schönbrunner Edelpepping, den ich

von Herrn Seheimerath v. Flotow erhielt, wird die Reinette von Orleans sein. Von Urbanek erhielt ich unter dem Namen eine andere, wenig gute Frucht.

8) Diels Dheim Richels Reinette und was ich durch Urbanek aus London als **White Nonpareil** erhielt, zeigte sich der Engl. Spitals- und Mennonisten-Reinette so ähnlich, daß ich Identität vermuthen möchte.

9) Von der Kleinen engl. Reinette sagt Herr v. Flotow Monatschr. II. S. 112., daß sie mit Gäsdonker Reinette identisch sei. Ich habe dieselbe von ihm und Dittrich, sowie nochmals von Dittrich durch Urbanek. Letztere 2 Sorten lieferten mir eine Frucht, welche der Großen Casseler Reinette gleich war; die Sorte von Herrn v. Flotow trug allerdings der Gäsdonker Reinette ähnliche Früchte, allein der Baum in der Baumschule, und ebenso der an einen Zwergbaum der Gäsdonker Reinette gesetzte Probezweig, treiben ganz merklich später aus, als die Gäsdonker Reinette, erst gleichzeitig mit dem königlichen Kurzstiel, so daß ich darnach an der Identität, auf welche auch im Handbuche hingewiesen ist, zweifle.

10) Die Kleine Casseler Reinette trug 1860 auf dem großen Probezweig abermals sehr voll, und während früher mir die Früchte zum allergrößten Theile schon am Baume faulten, hielten sich alle in dem nagelalten Sommer 1860 sehr gut und sahen bis Mitte Oktober und Ende Oktober wo ich brach. Woher kam nun das bessere Halten in einem nagelalten Jahre? Die Güte der Frucht war indess doch noch nicht hinlänglich, indem alle Exemplare um Weihnachten schon stark

welt waren. Doch mag die hier mitgetheilte Erfahrung meine Vermuthung bestätigen, daß in gewissen Lokalitäten die Sorte sehr schätzbar sein werde.

11) *Mela rosa gentile* von Rallardi und Grüne *Seresica* vom Herrn Grafen Podmaniech in Ungarn trugen sehr voll und lieferten schöne, sehr schmackhafte Früchte. Letzterer zählt zu den Goldpeppings. Ich hätte bereits im nächsten Hefte des Handbuchs, (wo manche andere Ergebnisse der letztjährigen Erndten schon mitgetheilt werden konnten, z. B. der delikate *New Rook Pippin* aus London) schon eine Beschreibung gegeben, wenn im letzten Herbst nicht unterblieben wäre, die Vegetation aufzuzeichnen.

**Birnen.**

12) Daß die Dielsche Birn Erzherzog Carl von der Guten Grauen, die auch Jutisbirn, *Yutte pear*, *Yat*, Holländische Sommer-Dechantsbirn und Schöne Gabriele heißt, nicht verschieden sei, ergaben abermals die Früchte aller dieser Sorten. Von der ersteren trugen die Probezweige von den von Diel, aus Hohenheim und von Bödiker erhaltenen Reisern, von der Schönen Gabriele, die Probezweige von Dittrich und dem Frauendorfer Reife und sitzen alle diese Sorten an einem Hochstamme Guten Grauen.

13) Die Seckelsbirn war selbst 1860 bei mir höchst schmackhaft, wenn gleich nur halbshmelzend. Schlecht und für hiesige Gegend nicht passend waren dagegen *Dearbornes Säml.* (klein, kaum\*) *Beurré Antoinette* (klein, kaum\*), auch bei Jahn nicht besser) *Beurré Eugelbert* (4. Nov. gebrochen doch gänzlich hin-

welkend und sicher in meiner nördlichen Gegend selbst an einer Wand nicht schätzbar) Leopold I. (4. Nov. gebrochen und an Pyramide erwachsen doch kaum schmelzend und fade. Auch *Souvenir de Simon Bouvier* (Greg.) von Papelu bezogen lieferte 1859 sehr entbehrliche Frucht, und ebenso war *Souvenir d'Esperen* (Berkm.) von Herrn Behrens bezogen, mittelgut, *Souvenir d'Esperen* (Blvort) dagegen besser, fast \*\*. *Nouveau Simon Bouvier* (v. M.) die ich durch Urbanet und Jahn überein habe, liefert dagegen Früchte, die selbst Ende Okt. gebrochen 1858 und 59 sich zwar lange hielten, aber steinig und von schlechtem Geschmacke waren und selbst als Kochbirnen nicht taugten.

14) Georg Podiebrad von Herrn Schamal zu Jungbunzlau war in Frucht mit Diels Butterbirn ganz überein; ich hatte eine andere Form des Blattes notirt, behielt jedoch die fürs Handbuch schon angefertigte Beschreibung zurück, um die Blätter 1861 nochmals genau und länger zu vergleichen. Auch Herr Rodt zu Sterkowitz schrieb mir, daß er beide Früchte für identisch halte. Die Sorte ist auf Hrn. Schamals Nachricht vom Dechanten Köppler erzogen, und ist Diels Butterbirn in Belgien bekanntlich auf dem Gute *Les trois tours* nur aufgefunden. Ich habe schon früher einmal den Gedanken hingeworfen, ob nicht die in Belgien sich findende *Coloma suprême*, die mit der schon 1780 in Böhmen erzeugenen Kopertischen fürstlichen Tafelbirn gänzlich identisch ist, durch den Fürsten von Schwarzenberg zunächst nach Aremberg gekommen sein könnte und sonach eine deutsche Frucht wäre. Sollte etwa

auch die Geyrg Bodiebrad auf ähnlichem Wege nach Belgien gekommen sein, so daß wir auch an der Diels Butterbirn ein deutsches Erzeugniß hätten? Ueber Vermuthungen wird man da freilich wohl nicht hinauskommen, da auf der andern Seite doch schon öfter nicht abzuläugnende Beispiele vorgekommen sind, daß nicht zu unterscheidende Sorten dennoch an verschiedenen Orten sind.

16) Diels Rosfarbige Butterbirn zeigte sich, wie ich schon früher vermuthete, von der Regentin, mit der sie auf derselben Pyramide erwuchs, nicht verschieden.

17) **Suzette de Bavay** habe ich jetzt aus 4 verschiedenen Quellen in der sehr kenntlichen Vegetation überein, erhielt auch 1860 ein paar Früchte aus Holland und befestigte es sich, daß sie in meiner Gegend nicht nur ziemlich klein bleibt, sondern auch nicht schmelzend wird, und nur gute, volltragende Kochbirn ist.

In Herrnhäusen findet sich die holländische Feigenbirn als **Berlaimont** (wahrscheinlich von Diel stammend) und sagte mir Herr Hofgartenmeister Borchers, daß auch die **Figue d'Alencon** dort dieselbe Frucht geliefert habe. Unter diesem Namen erhielt ich jedoch von Herrn **De Jonghe** eine Sorte, die in Vegetation von der holländ. Feigenbirn abweicht, und ganz glänzendes Blatt hat. Frucht sah ich noch nicht.

18) **Passe Colmar d'Automne** (Esper.) auch **Passe Colmar d'automne musqué** die ich aus Lübeck und von Herrn **De Jonghe** überein haben werde, trug 1859 Früchte, die ganz den Geschmack und die Güte der Regentin hatten, nur weit früher zeitigten, so daß die Sorte für nördliche Gegend sehr paßt.

19) Die **Muskirte Pommeranzbirn** trug 1860 schon voll und lieferte auch in hiesigem Boden sehr schmackhafte Früchte selbst für die Tafel. Die Sorte ist im Handbuche nicht genug gelobt, und ist nur in feuchtem Boden nicht zu empfehlen, wo sie fade bleibt. Der Baum ist hier an Wuchs und Form der prächtigste unter allen meinen vor 7 Jahren gepflanzten Birnbäumen, war in Rienburgs Seestboden ebenso gut, und nur in Herrnhäusen sah ich ihn ziemlich gründig.

Weichen großen Einfluß etwas mehr Feuchtigkeit im Boden auf Größe und Güte der meisten Birnfrüchte hat, ergab sich mir in mehreren Beispielen abermals an Früchten, die in meinem hochliegenden Garten erwachsen waren, und solchen die gut 200 Schritte weiterhin in dem etwa 20 Fuß tiefer liegenden Garten des hiesigen Oekonomen Herrn Petrosilius erwachsen waren, der vor etlichen Jahren auf mehreren Stämmen Probezweige von Meisern anlegte, die er von mir erhielt. Die Früchte aus diesem Garten waren merklich größer (einzeln fast ums Doppelte) und hatten mehr Saftfülle und noch schmelzenderes Fleisch. Der Boden ist dem in meinem Garten sehr ähnlich.

Die Ergebnisse der Pflaumen- und Kirschenerndte sind größtentheils schon in den jetzt erscheinenden Hefen des Handbuchs niedergelegt, und will ich nur erwähnen, daß auch die daselbst noch nicht aufgeführten Kirschen **Guindoux de Provence**, Prager **Muskateller**, **Griotte de Chaux** (aus London) sich volltragend und trefflich zeigten, sowie sich auch als sehr schätzbar zeigten eine schwarze Herz-

Kirsche, die ich unter dem unpassenden Namen **Double Royale** aus Frauenborf erhielt, und Königl. Hertzirsche benannt habe, im gleichen eine Frühe schwarze Hertzirsche, die ich aus dem Alten Lande als Große Braune ohne Namen erhielt und Altenlander frühe genannt habe. Beide reiften schon früh.

Dagegen zeigten die von Herrn Müller zu Züllichau erzogenen Kirschen Marie und Hedwigsirsche sich wenig fruchtbar. Von letzterer habe ich einen großen Probegweig auf dem Stamme der Roth. D. n. Kirsche, der über alle Zweige der letzteren schon merklich hinausgewachsen ist, jedoch bei vollster Blüthe 1859 und 60 nichts ansetzte, (obwohl die Blüthezeit 1860 erst spät einfiel und fast alle Kirschen trugen,) und auch jetzt, wo er erst am 20. Mai in rechter Blüthe stand, nur einzeln angefügt hat, während dieß Jahr selbst die Königin Hortensia gut ansetzt, die dasmal auch erst gegen Mitte Mai blüthete, woraus kalte Tage nicht mehr folgten. Schließlich bemerke ich, daß die **Belle Audigeoise**, die häufig mit Reine Hortense als identisch gesetzt wird, wie ich sie von der **Société von Mons** erhielt von Reine Hortense ganz verschieden ist, indem die auf die Letztere gesetzten Probegweige noch schliefen, als die Königin Hortensia schon blüthete und nicht nur andern Trieb, sondern auch kleinere Blüthe haben. Ich werde dieß Jahr auch schon Frucht erhalten.

**Oberbied.**

**Ueber generatio aequivoca zu Monatschr. 1861 S. 80 ff.**

Unter der Ueberschrift: „Curiosa aus der landwirthschaftlichen Literatur“ — fand ich in einer der besten landwirthschaftl. Zeitschriften folgende Sätze: „Hierher gehört auch das unbegreifliche Erscheinen mancher Unkräuter in gewissen Jahren, oder unter gewissen Witterungsverhältnissen, oder nach dem Mergeln, sowie das Vorkommen des weißen Klee's auf Wiesen nach einer Düngung mit Mische, sowie das Entstehen der Hefenpilze, der Effigiale, Mehlwürmer, Milben, Eingeweidewürmer, Spermatozoen, Infusorien, insbesondere bei faulenden Kerpeln. So viel scheint gewiß zu sein, daß das von Linné — und vor ihm schon von Harvey — aufgestellte Gesetz: *omne vivum ex ovo* — sowohl in der Botanik als Zoologie mancherlei Ausnahmen erleidet. Wahrscheinlich werden unsere Nachkommen im 20. Jahrhundert in dieser schwierigen Materie etwas klarere Begriffe haben oder die Bedingungen zur *genesis spontanea* genauer kennen als wir.“ (J. v. K.)

Diesem vorangehend wird nach Schleiden erzählt, wie sich in Süd-Amerika der durch Feuer culturfähig gemachte Waldboden nach mehrmaliger Erndte mit Azaziengebüsch bedeckt, welches nochmals abgebrannt und der Boden dadurch wieder culturfähig werde. — Haben wir nicht ähnliche Erscheinungen? — In dem Boden der hiesigen Gegend, der zumeist aus Grauwacke und Thonschiefer besteht, erzeugt sich nach dem Plaggenbrande, (Hainen) und darauf folgender 2—6maliger Erndte, der Ginstler — **Spartium**

*scoparium* — in unabsehbarer Menge. Dagegen in Boden, wo der Kiefelschiefer vorherrscht, nach derselben Operation nur Fingerhut und lediglich der Rothe Fingerhut — *Digitalis purpurea* — Weißer und gelber Fingerhut, die beide hier heimisch, kommen nie nach dem Plaggenbrande zum Vorschein.

Wenn aber erwähnt wird, daß Weißer Klee nach einer Düngung mit Asche entstehe, so findet hier das Gegentheil statt. Durch Asche erzeugen wir hier nur Rothen Kopfflee, niemals Weißen Klee. Und weshalb? — Hier hat unbedingt der Boden einen großen Einfluß. Wir haben weder Kalk noch Mergel, wohl aber Thon im Ueberfluß. Wird auf einer Wiese Thon ausgestochen, den Winter über dem Frost ausgesetzt, so daß er zerfällt und im Frühjahr auf der Wiese ausgestreut, so erneuert sich förmlich die Grasnarbe und es zeigen sich Gräser, welche früher nie darauf gefunden wurden. Wird dagegen der Thon gebrannt, z. B. mit Torf oder Plaggen und dann ausgestreut, so erzeugt er lediglich Klee in Menge, Rothen Kopfflee, neben edeln Gräsern. Andere Kleearten erscheinen höchst selten, so z. B. *Medicago lupulina* nur auf den sehr trockenen Stellen. Weshalb nur eben diese Kleearten? — Weshalb nicht Luzerne, Weißer Kopfflee, (Vastard) oder der Riesenklee? — Angebaut werden diese letzteren hier viel und gedeihen außerordentlich gut.

Ähnlich ist es mit der Blattlaus. Des Erscheinens der Oleanderblattlaus ist bereits gedacht — S. 81. —, dem gegenüber steht das Auftreten der Feigen schildlaus *Coccus ficus carici*. Doch das beiläufig. Unter den Blattläusen

treten hier hauptsächlich auf die Hellerlaus, die Bohnenlaus und die Kirschenauslaus; auf anderen Obstbäumen, namentlich Äpfeln erscheinen diese Schmarotzer hier sehr selten, so z. B. 1860, und so kann ich darüber nicht berichten. Die drei von mir genannten Arten sind in Gestalt und Körperbildung gleich, d. h. sie haben sämmtlich den eisförmigen Leib mit den beiden Röhrchen und die glashellen Flügel, aber in der Farbe wesentlich verschieden. Die Hellerlaus ist die größte von Allen, dunkel aschfarben mit bläulichem Anflug; die Bohnenlaus durchaus schwarz, mitunter hellgrau schimmernd und die Kirschenauslaus fast braun mit röthlichem Scheine am Unterleibe, doch kommt sie auch grünlich schimmernd vor.

Nach der gewöhnlichen Annahme sollen sie aus Eiern entstehen, welche an die Endschossen der Pflanzen oder in die Rinde gelegt werden. Daraus entstanden im Frühjahr lauter Weibchen — in 10 bis 16 Generationen bis zum Herbst, wo dann Männchen erscheinen zur Befruchtung und in Folge derselben Eierlage. Den Beweis dafür habe ich nie finden können und wäre dieser Satz auch im Allgemeinen begründet, so erlitt er doch einen harten Stoß durch die Bohnenauslaus. Die Ackerbohne überwintert nicht und wo bleiben da die Eier? — Ich halte den Honigthau für den Vater der Blattläuse. Weshalb zeigen sich die Läuse nicht alle Jahre und nicht immer in gleicher Menge? — Antwort: Weil der Honigthau nicht alle Jahre gleichmäßig und gleich stark fällt, oder weil bei nassen Jahren der Honigthau vom Regen vielfach abgewaschen wird. 1860

gab es entsehrlich viel Kirfchenläufe an den Edelreifeern — weil deren Austrieb in das trockne Frühjahr fiel, wo der Honigthau nicht abgewaschen wurde, dagegen aber sehr, sehr wenig Bohnenläufe, weil da der entgegengesetzte Fall stattfand. Es ist über die Entstehung der Blattläufe durch den Honigthau folgender Versuch zu machen. Nach einem starken Thau, wenn die Blätter recht glänzend erscheinen nehme man ein Blatt oder einen Zweig und lege ihn im Zimmer an die Sonne — es entstehen binnen 2mal 24 Stunden Blattläufe; legt man einen solchen Zweig oder Blätter unter eine Glasglocke, luftdicht verschlossen, so zeigen sich keine Blattläufe. Ich wünschte wohl, daß solche Versuche recht vielseitig angestellt würden und deren Resultate der Monatschrift einverleibt. Ich bemerke noch für den Fall, wo die Erkennung des Honigthaus zweifelhaft, das beste Mittel die Zunge bleibt. Man schmecke. Es kommt ja vor, daß dieser Thau tropfenweis von den Blättern fällt, namentlich bei Linden, und da ist das Kosten leicht und sicher. Und luftdichten Verschluss stellt man recht leicht mittelst des flüssigen Baumwachs her. Ich nehme z. B. eine gewöhnliche Käseglocke, bestreiche den unteren Rand mit flüssigem Baumwachs und stelle sie auf einen geschlagenen Pappendeckel. Besser und sicherer ist es die Glocke auf den Gesteller zu setzen und Wasser außen herum zu schütten, da hat man gleich die Probe auf das Exempel. Bei solchen Versuchen ist dann das Mikroskop zur Hand zu nehmen — aber es hat das seine Mucken und ich selbst vermag nicht zu sagen, daß es mir gelungen etwas Positives hinzu-

stellen und eben deshalb bitte ich um recht zahlreiche Versuche.

Weil der Honigthau Vater der Blattläufe, so werden auch nur solche Mittel gegen diese Schmarozer mit Erfolg in Anwendung gebracht werden, die sich auf diese Annahme gründen. Dahin rechne ich in erster Linie den Kalk. Ungefähr 1 Pfund gebrannten Kalk im Herbst in ein Kästchen ins Zimmer gesetzt, löst sich zum Frühjahre in Pulver auf und reicht zum Bestreuen von 2000 Bepflanzungen. Bei dem ersten Thau auf die jungen Triebe gestreut hilft er immer und unbedingt. Sind Läufe bereits vorhanden, so sind stärkere Mittel anzuwenden, wie z. B. Guano (doch habe ich nur den ächten versucht) und Chlorkalk. Auch Asche von Laubhölzern thut öfter angewendet gute Dienste.

Das Besprühen nach Oberdieck schlägt deshalb weniger an und muß mehrmals angewendet werden, weil es den Honigthau, das Lebenselement der Blattläufe nicht zerstört, sondern nur abwäscht oder verdünnt.

Der von Oberdieck ausgesprochene Wunsch — S. 82. — in Betreff des Versuches mit der Ackerbohne ist nicht so leicht zu erfüllen, wie es den Anschein hat. Die für das Wachsthum der Bohne günstige Witterung hat absolut keinen Einfluß auf die Blattlaus. Ich hatte 8 rhein. Fuß hohe Bohnen gepflastert mit Läusen. Eine Bohnenstaube des Morgens im Thau in das Zimmer genommen und von Stunde zu Stunde mit dem Mikroskop beobachtet, hatte bis 11 Uhr Abends keine Laus, aber des andern Morgens 40 Minuten nach 4 Uhr bereits hunderttausende. — Ein

Wie das? Erinnerung wohl  
Länge!!

glücklicher Griff — und es kann uns Alles klar werden.

v. Bose.

### Literatur des Auslandes.

Unter den neusten Erscheinungen der französischen pomologischen Literatur erwähnen wir zunächst die 2. Ausgabe des 2. Bds. von F. Boncenne, *cours élémentaire d'horticulture*. Der 2. Band dieses Werkes, die Obstbaumzucht enthaltend, kostet 75 Cent. — also 8 Sgr. — beide Bände zusammen 1 Fr. 50 Cent. oder 12 Sgr. — ein Preis, wie wir in Deutschland kein Beispiel kennen. Das Buch ist besonders für Ackerbauschulen bestimmt und zeichnet sich durch Einfachheit und Klarheit des Styles aus. Beide Bände umfassen 292 S. und 85 Holzschnitte.

Dann haben wir zwei weitere Lieferungen des *Jardin fruitier* von Decaisne zu registriren, livr. 44. 45. Sie enthalten die Birnen: *Epine d'été*; *Louis Philippe*; *Angleterre d'hiver*; *Franc-réal*; *St. Lézin*; *Audibert*; und die Erdbeeren: *de Bargemont* und *Chill*. — Zugleich sind wir in den Stand gesetzt den Inhalt der 3 nächsten Lieferungen zu verrathen. 46. *Calebasse*; *Sarrasin*; *des invalides*; *Sucré vert*; — 47. — *Willermoz*; *Oeuf de cygne*; *de St. Gall*; *bonne Malinoise*. 48. — *Suzette de Bavay*; *Esperen*; *Mansuette*; *de Dames*. — Also 12 Birnen und damit wäre der 4. Band zu Ende geführt. Das schnelle Fortschreiten dieses Werkes verdient jedenfalls die reellste Anerkennung.

Vielen der Leser unserer Monatschrift ist wohl die *Ampélographie universelle* des Grafen Dbart bekannt, des Verf. des *Manuel du vigneron*, die 1859 in 4. Ausgabe erschien. Ist dieß an und für sich ein Werk von hoher Bedeutung, wie Deutschland keines aufzuweisen hat, so knüpfen wir daran die Anzeige eines Werkes, welches jenes in Bezug auf Frankreich ergänzt und fortführt. Es führt den Titel:

*Ampélographie française. Description des principaux cépages, des procédés de culture et de vinification usités dans les meilleurs crus de France; par Victor Rendu, inspecteur général de l'agriculture. — Ouvrage publié sous les auspices de M. le Ministre de l'agriculture, du commerce et des travaux publics. Paris 1854* folg. Fol. 2 Bde. — 360 Fcs. — (96 Tbl.) — In nur 200 Exempl. abgezogen.

Seit 1854 erschien dieses Werk in Lieferungen. Der erste Band, über der Text trägt die Jahreszahl 1854 der 2. oder Atlas die Jahreszahl 1857. — Der Atlas besteht aus 70 colorirten Tafeln, deren jede 1 Traube darstellt, umgeben von zwei Blättern, die obere und untere Seite darstellend, an einem etwa fußlangem Rebstück. Das Colorit ist gut, obgleich die Ausführung Mancheß zu wünschen übrig läßt; sie steht der der belgischen Annalen nach und ist mit den Tafeln des *Gallezio* nicht zu vergleichen. Es ist Lithographie von Aug. Grobon, Druck von Lemercier.

Jeder Tafel gegenüber befindet sich die Beschreibung nach den Rubriken: *souche, sarment, bourgeons, vrilles, feuilles, fleur, grappe*, begleitet von

einigen Bemerkungen über Synonyme, Verbreitung u. —

Der Text umfaßt 160 Seiten und behandelt die Cultur des Weinstockes und die Weinbereitung in Frankreich, eingetheilt nach Regionen, wie es bei Obart geschah. Zur Veranschaulichung derselben ist eine *carte viticole de la France* beigegeben, auf welcher durch Farben die einzelnen Regionen angedeutet sich finden. Die einzelnen Regionen sind: **région du sud**, mit den Departements; östliche Pyrenäen, **Aude**, **Hérault**, **Gard**, Rhône Mündungen, **Var**, Nieder-alpen und den Weinen **Roussillon**, **Languedoc**, und der Provence — **région du sud-est**, mit den Dep. **Gard** (nord-westl. Theil), **Vaucluse**, obere Alpen, **Drôme**, **Ardèche**, **Loire**, **Isère** und einen Theil des Dep. der Rhône, und den Weinen: **Tavel**, **Chusclan**, **Laudun**, **châteauneuf-du-pape**, **St. Péray**, **l'Ermitage**, **Condrieu**, **côte-rôtie**. — **Région de l'Est** — die Dep. **Ain**, **Jura**, Oberrhein, **Meurthe**, **Mosel**, **Maas**, **Marne**, **Aube**, **Yonne**. **côte-d'or** und **Saône-A-Loire** — hier vorzugsweise die Burgunder und Champagnerweine, die des Elsaß, Jura und Lothringens. — **Région du centre** — die Dep. **Loiret**, **Loire-et-Cher**, **Cher**, **Nièvre**, **Allier**. **Pay-de-dôme** — die Gegend der Weine zweiten und niederen Ranges auf etwa 150,000 Hektaren. — **Région de l'ouest** — mit den Dep. **Indre-et-Loire**, **Maine-et-Loire**, **Charente** und untere **Charente** — das ist das Land des **Cognac**. — **Région de Sud-ouest** — mit den Dep. — **Gironde**, **Dordogne**, **Landes**, obere und niedere Pyrenäen, **Gers**,

obere **Garonne**, **Tarn**, **Tarn-et-Garonne**, **Lot** und **Lot-et-Garonne**. Diese Krone der Weine Frankreichs bezeichnen die **Bordeaux**-Weine zur Genüge. Ich nenne hier nur **Miédoc**, **Craves**, **Sauterne** etc. — Endlich **Région de la Corse**. — Den Schluß bildet unter der Rubrik: **Raisins de table** ein Aufsatz über die Cultur des **Chasselas** in **Thomery** bei **Fontainebleau**.

Ueber den Werth des Werkes ein Wort zu sagen, halte ich für überflüssig; es empfiehlt sich durch sich selbst und ich glaube nicht, daß es irgend ein Leser unbefriedigt aus der Hand legen wird.

In der periodischen Literatur ist es die **Revue horticole**, welche uns mehrere werthvolle Aufsätze bringt unter denen uns zumeist der des jüngeren **Lepère** mit der Rubrik: „**l'arboriculture en Allemagne**“ interessirt. — Der in Deutschland mit Recht geehrte und geachtete Verfasser hehelt da etwas die deutschen Baumzüchter durch, wie es recht und billig. Es steht da kein Wort zu viel und es hätte noch weit besser kommen müssen, um den wahren und erfolgreichen Eindruck zu machen. — **Bouscasse père** in **Rochelle** gibt einige Sätze über die Bildung der Bäume, **J. Ricaud** über den Schnitt der Aepfelbäume für horizontale Cordons. Unter den Abbildungen figurirt der von **Bineau** in **Tours** erfundene Spanner für Drahtspalier, im Preise von 8 und 10 Fcs. (2 rh. — 20 Sgr.) — dann die schön ausgeführten und colorirten Abbildungen des **Verdin d'automne**, eines im Dep. **Pas-de-Calais** sehr verbreiteten Apfels und der **Poire pucelle**, einer Herbstbirne derselben Gegend. In Form und Farbe gleicht letztere

dem trocknen Martin, soll aber in Güte der *P. d'Angleterre* gleichkommen.

Als in der Monatschrift noch nicht erwähnt, nenne ich noch aus der Jahresliteratur:

*Almanach du jardinier*. 18<sup>e</sup> année — 1861. Orné de 69 gravures. Paris 1861. 12° — 50 Cent. (4 Sgr.) — Die Einrichtung selbst ist hinlänglich bekannt, weshalb nur des pomologischen Theiles gedacht werden soll, der S. 116 bis 142 umfaßt. Sie enthält: das Pflanzen der Obstbäume nach der Methode des General Morin; das Schneiden auf Frucht durch Einschneiden, nach M. Chauvelot; greffe de côté nach Fortin; greffe en fente bei Steinobst, von Carrier. Louise bonne de printemps des jüngeren Boisbunel in Rouen mit Durchschnittszeichnung und dessen Beurré de février, mit Durchschnittszeichnung; ein Verzeichniß von Kochbirnen von Du Breuil; pomme coeur-de-pigeon mit Längen- und Querdurchschnitt und le noyer gibbeux (*juglans regia gibbosa*) erzogen durch Billard in Fontenaix-aux-roses. Sie ist bedeutend größer als unsere Pferdenuß und größer als die Noix-bijoux. —

In dieselbe Klasse gehört: le bon jardinier, almanach horticole pour 1861. zwei Bände 8° von zusammen 1550 Seiten. Preis 7 Fr. — Die Einrichtung ist ja bekannt und umfaßt der pomologische Theil Bd. I. S. 292 bis 404.

### Zu Monatschrift 1861. S. 133.

Am bezeichneten Orte finden sich: Synonymen von der Berliner Ausstellung von Lucas. Einiges dazu möge hier bemerkt sein.

Die Belgischen Annalen brachten 1853 die *Duitsch mignonne*; Abbildung nach einer Frucht von Regnaert-Bernaert in Courtray, Text von A. Bivort. Beides dem Deutschen ungenügend. Jahrgang 1855. Heft 1. desselben Werkes erschien dazu ein neuer Text von C. Aug. Henneau, zum Ersatz des Bivort'schen.

Dieser neue Text gibt das Citat: Hort. trans. IV. 70. über die Einführung der Frucht in England durch Lindley und bemerkt, es sei die Goldreinette Christ's und die Reinette d'orée der pomona frauconica — aber nicht zu verwechseln mit der Reinette d'orée des Knoop, Duhamel und Anderer und nicht mit der Reinette d'orée d'Angleterre. Durch einen „gentleman“ aus Norfolk seien die Reiser nach Holland gekommen und dieser habe die Frucht so genannt, weil er den richtigen Namen nicht gekannt. A. Bivort schreibt *Duitsch*, dagegen Henneau, wie Lucas, *Dutsch*; letzterer Schreibart auch das Handbuch bei der großen Casseler Reinette, sie ist aber unbedingt falsch und *Duitsch* das allein Richtige. — Das *Dutch* mignon ist wohl Schreibart der Amerikaner, die damit ihren Coprauthorpe creb bezeichnen. (P. de Laak).

Bei Calville rouge hätte recht gut der Tavernier'sche Bericht Erwähnung finden können. Vielleicht geschieht es noch nachträglich und ich bitte darum.

Weshalb geschah das court pendu de Tournay keine Erwähnung? — Ich meine es wäre unsere Orleansreinette, oder findet ein Unterschied statt?

Bei Reinette d'Amiens finde ich in meinen Notizen: Goldzeugapfel. — Ein früher dabei gesetztes Fragezeichen habe ich gestrichen — folglich die Identität als richtig anerkannt. Habe ich da gefehlt? — dann bitte ich um Belehrung.

**Anmerkung der Redaktion.**

Daß die Dutch Mignonne der Annales und des Lond. Catalogs unsere Große Casseler Reinette sei, ist auch mir bereits durch die bezogenen Reiser sehr wahrscheinlich gewesen, von denen ich Früchte noch nicht sah. Der Lond. Cat. schreibt gleichfalls Dutch Mignonne

und da man mit Dutch in England bezeichnet was aus Holland ist, (wie mir Hr. Hogg bestätigte) würde der Name, wie ich glaube, den Sinn haben Holländische Lieblingsreinette. Die Identität der Holländischen Goldreinette, wie ich sie von Dittrich und Burchardt erhalten hatte, mit der Großen Casseler Reinette Diels habe ich schon in meiner Anleitung angezeigt und während Diel früher Holländische Goldreinette als Synonym des Goldmohrs betrachtete, sagt auch er schon in der Vorrede zum 10. Apfelhefte S. XVII. daß er die Große Casseler Reinette gar sehr verschiedener Orten als Holländische Goldreinette erhalten habe. Dieß wäre also wohl der ältere Name und vorzuziehen, falls es nicht Verwechslung mit dem Goldmohr herbeiführt.

D.

### III. Praktischer Abfbau.

**Wie ist krankem Apfelwein aufzuhelfen?**

Diese Frage stellte Herr Adlerwirth Kneher in Apfeldetten an das Pomologische Institut. Ich rieth ihm Weinsteinzusatz oder Weinhefe außerdem Zusatz von 6% des sehr gerbstoffreichen Mostes der Wolfsbirn, Schlehen, sofern er diese haben könne.

Aus der Antwort des Herrn Kneher theile ich nun hier Einiges mit. Das Schreiben datirt vom 11. Juni 1861: Derselbe sagt, er entschloß sich im

Februar 2 Faß 1860er Wein abzulassen und that die sämmtliche Hefe davon in ein Zeimriges Faß Most und dazu noch  $\frac{3}{4}$  Pfund Weinstein, den er in einem Säckchen in den Most hinein hängte. Ich lasse nun Herrn Kneher selbst sprechen: „Mein Most war gerettet, klärte sich und blieb bis auf den letzten Tropfen gut; hiebei machte ich noch die weitere Erfahrung, daß das frühe Ablassen für meinen Wein sehr gut war; er wurde viel milder und besser! Daß bei dem Most die Weinhefe mehr leistete, als der

Weinstein, glaube ich versichern zu dürfen, dessenungeachtet würde ich stets beides zusammen anwenden, da ich mich überzeuge, daß der Weinstein zu gutem Geschmack des Mostes beitrug. Ich traute damals meinem Most so wenig zu, daß ich an einen Bruder von mir, zu Gensdetrunk 1 Eimer um 11 fl. abgab, diesem aber ebenfalls beim Abfassen Weinhefe und etwas Weinstein (ohne Säckchen) beimischte, der Erfolg war ebenso wie bei mir, gut! Noch weitere 3—4 Eimer hätte ich zu gleichem Preis abgegeben, zum Glück fand ich keine Abnehmer!“

Ich denke, daß diese Erfahrung manchem Obstweinbesitzer von Interesse sein könne und habe daher dieses sehr erfreuliche Resultat veröffentlicht.

Ed. L.

### Der Hängkorb zum Obstpflücken.

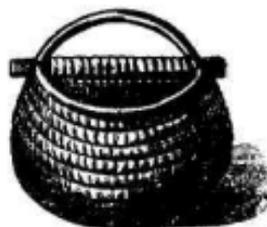
Bei meinem zweimaligen längeren Aufenthalt v. J. in Reutlingen habe ich mich überzeugt, wie mit Recht Württemberg, der Obstgarten Deutschlands genannt wird.

Nicht bloß die ausgedehnten Obstgärten, Auen und Baumgüter, reizen den Obstbaumfreund zur Bewunderung hin, sondern noch mehr die gleichmäßig angebrachten Pflanzungen, die rationelle Behandlung in Wart und Pflege, wie besonders die sorgsame Benützung der Obstfrüchte. Bei der vorjährigen Obsternte mußte ich wirklich staunen über den Reichthum der Früchte, der Mannigfaltigkeit der Sorten, wie über die schnelle und sorgsame Verwerthung. Wirtschaft-

obst wird bloß mit Haken, wie überall herunter geschüttelt; anders ist es aber mit dem Tafelobst, dieses wird auf der Leiter stehend gepflückt und bedient man sich dort eines Zwischsackes zum Herunterbringen, was sehr unpraktisch ist.

Mir wurde im Pomologischen Institut der Auftrag zu Theil, einen Baum voll Goldparmänen und Kleiner zu pflücken und kann Vorstehendes aus eigener Erfahrung sagen; zum Glück waren im Gewölbe unter mehreren Körben auch ein paar Armkörbe mit Bogen, schnell befestigte ich mit einer Schnur, an denselben einen Haken und somit war der provisorische Hängkorb fertig, dessen Anwendung gewiß Jedermann einleuchtet.

Der eigentliche Hängkorb, bei uns gewöhnlich Zißl genannt, ist, wie untenstehende Figur zeigt, stark flachgedrückt,



damit er sich an die Leiter schön anlehnen kann, und muß unten spitz zulaufen, damit er abwärts leicht durch die Äste schlüpfen kann. Es würde mich sehr freuen, wenn die lieben Württemberger, von denen ich so Vieles gelernt habe, auch von mir etwas lernen und den Hängkorb bei künftigen Obsternten fleißig anwenden würden.

G. S. Arlinger.

### Beitrag zum Veredeln.

Herr Inspektor Lucas macht uns im Juni-Fest der Monatschrift, mit zwei sehr wesentlichen Verbesserungen beim „Schäften“ bekannt, was Jedermann und namentlich Anfänger demselben sehr zum Danke wissen werden. Mir ist es zur allgemein großen Freude, das dort Gesagte, nach einer 17jährigen Erfahrung bestätigen zu können. Das Einbinden einer guten Knospe an der Rückseite des Schnittes, leuchtet wohl Jedermann ein, wenn das Reis verunglückt, daß dann die Knospe noch zum Treiben gelangt; aber bei Weitem einen größeren Vortheil, in Beziehung auf Gelingen des Veredelns bietet das Einstuzen des Reises an der Spitze des Schnittes, weil durch das Einstuzen des Reises und den kleinen Kerb am Unterstamm, gerade dort ein sicherer Anhaltspunkt geschaffen wird, wo sich sehr leicht das vom Reis niedersteigende, wie das vom Unterstamm ausgeschiedene *Cambium* gegenseitig verbindet, was durchaus nothwendig ist, wenn das Reis anwachsen soll. Jeder kann sich hievon überzeugen, der mit den nöthigen Vorkenntnissen versehen, diese Sache näher untersuchen will.

G. S. Arbingen.

### Weinstöcke im Kuhstalle.

Auf einem Gute im Hannoverschen, dessen Namen und Besitzer ich vergessen habe, wurde ein großer Kuhstall der Art erweitert, daß die nach Süden gerichtete Mauer abgebrochen und 8—10

1 Fuß weiter hinausgerückt werden mußte. Diese Mauer war aber mit sehr schönen Weinstöcken besetzt, welche der Besitzer gern erhalten wollte. Er kam daher auf den Gedanken, oder wurde darauf gebracht, diese Weinstöcke beim Abbrechen der Mauer zu schonen und sie an die neue äußere Mauer zu ziehen. Dieses ist geschehen, indem man die Reben, wie, es beim Verjüngen oder Ableiten eines freistehenden Spaliers gebräuchlich ist, in die Erde legte, dabei den Boden etwas erhöhte und durch die neue Mauer zog, oder vielmehr die Reben förmlich in diese mit einmauerte. Dieser Versuch, welcher nun schon seit vielleicht 12 Jahren angestellt wurde, ist so vollkommen geglückt, daß seit Jahren die Weinstöcke die neue Mauer überzogen haben, herrlich gedeihen und früher reife Trauben bringen als vorher. Die Frühreife läßt sich durch die Wärme des Stalles erklären, nicht so, daß die in den Boden bringende Schärfe des Harns und die jedenfalls überreichliche Düngung nichts geschadet hat. Da ich die näheren Umstände nicht kenne, so vermuthet ich, daß der Stand der Ruhe nicht an der vorgerückten Mauer ist, daß der die Wurzeln und eingelegten Reben überdeckende Platz vielmehr als Gang u. s. w. dient. Möglicherweise ist auch der Boden lehmiger Natur, in welchem Falle die flüssigen Stoffe nicht tief eindringen. Endlich ist anzunehmen, daß die eingelegten Reben vor der Mauer bald Wurzeln geschlagen haben, und so die erwähnten Bedenkllichkeiten beseitigt wurden.

Dies Verfahren verdient Nachahmung, denn es kommen oft Fälle vor, wo das Einlegen der Rebstöcke noch viel leichter

auszuführen ist und ohne alle Nachtheile geschehen kann.

Jäger.

### Benutzung und Werth harter schlechter Aepfel.

Nicht immer sind geringe harte Aepfel, die frisch kaum zum Essen sind, verwerflich und so schlecht, daß man sie ganz ausmerzen sollte. Zwar würde ich nicht rathen, anerkannt schlechtes Obst zu vermehren, außer an Orten, wo besseres nicht gedeiht und angewendet ist, allein, wo einmal gesunde Bäume davon stehen, da kann man froh sein, dieselben beizubehalten. Wer solche Aepfel hat, mache nur den Versuch, sie wie Borsdorfer zu kochen oder zu dämpfen, und er wird in vielen Fällen sich verwundern, welchen ungekannten Schatz er hat. So ist z. B. ein harter, braunrother Apfel, welcher in Thüringen als Mohrentopf, Matapfel, \*) Eisapfel u. in Hessen und Südhannover als Borsdorfer geht, ein köstlicher Apfel zum Kochen, und im Sommer bevor es frisches Obst gibt, ein mancher Schatz für das Haus. Schade, daß er auch gekocht grün bleibt. Eine andere Sorte kommt hier in der Gegend häufig als Eckapfel vor. Er wird groß,

sieht aus wie ein Calvill, schön gelblich mit rother Sonnenseite. Aber er ist roh nicht zu genießen, und verschimmelt regelmäßig im Kernhaus. Nachdem ich oft gesagt, daß es unverantwortlich sei, auch nur einen Baum in der ganzen Gegend stehen zu lassen, machte ich im Winter die Erfahrung, daß er wie Borsdorfer gekocht, sehr delikat ist. Derartige Aepfel mag es noch viele geben.

Jäger.

### Zur Obstwein- und Essigbereitung.

Bei dem Mahlen des Obstes auf nicht ganz ausgezeichnet construirten Mühlen bleiben Birnen und harte Aepfel so grobstückig, daß die Hälfte des Saftes verloren geht, wenn man die Rückstände (Trester) ohne Weiteres dem Vieh gibt oder gar wegwirft. Ich lasse in solchen Fällen die Trester zwei Tage lang in Körben oder offenen Fässern stehen, nach welcher Zeit sich dieselben durch Gährung so erhitzen, daß man die Hand nicht darin leiden kann. In diesem Zustande gepreßt, dabei noch mit etwas Wasser versetzt, erhält man noch ebensoviel guten Most, wie bei der ersten Presse.

Sehr saures, unreifes Obst kann man dadurch in einen ganz leidlichen Most verwandeln, daß man es nach dem Mahlen in eine solche Gährung kommen läßt, einen Aufguß von Malzabsud, (wie zur Branntweinmaische,) darüber gießt, gut bedeckt und 24 Stunden stehen läßt. Hierdurch verwandelt sich das im Obst enthaltene Stärkemehl in Zucker und erreicht so gleichsam eine künstliche Reife. Jedenfalls ist es besser, die Rück-

\*) Nicht der braune Matapfel vom Rhein (Handb. Kro. 168.). Lucas nannte ihn, wenn ich nicht irre bei der Versammlung in Gotha „Lang dauernder Hartapfel“, ein jedenfalls viel zu langer Name. Diese Sorte gedeiht in den rauhesten, höchsten Lagen gut. Die harten Aepfel kann man in trocknen Kellern wie Kartoffeln auf Haufen schütten oder in Gruben im Freien durchwintern. D. B.

stände auf diese Art zu brennen oder Brauntweil daraus zu brennen, als dieselben dem Vieh zu geben, welches selten gutes Gedeihen da noch zeigt, wenn sie in Menge gegeben werden.

Jäger.

### Heilung der Krebswunden.

Vom Herrn Obergärtner Peider in Grafenort.

Vor 3 Jahren im Monat Juni suchte ich einen meiner Freunde, welcher einen tüchtigen Obstgarten hat, dabei aber auch eine hübsche Baumschule, letztere durch mein Aufmuntern bedeutend erweitert. Ich fand ihn im Garten an einem Apfelbaum (Franzöf. Edelreinette) beschäftigt, wie er die Krebswunden des Baumes ausschneitt, deren er noch einige hatte. Wie bekannt leidet diese Sorte nebst manchen andern, wenn Standort und Boden dazu einwirken, sehr an diesem Uebel. Nach einigem Befragen über Wohlbestinden zc. sagte mein Freund, indem mir sein Ausschneiden auffiel:

„Sie wundern sich was ich da mache und schneide? Sehen Sie mal hierher, als ich vergangenes Jahr hier mähetete und sahe, wie der Baum so sehr vom Krebsfraß zu leiden hatte, nahm ich das Messer, schnitt überall die tobtte Rinde weg, wurde aber abgerufen, ehe ich ganz fertig wurde, nun sehe ich zu meinem Erstaunen, daß nirgends, wo ich geschnitten, der Krebs weiter frist; übrigens die Rinde wie Sie sehen, über das kahle Holz weggewachsen ist: Da bin ich nun drüber her alle vorjährig übrig gelassenen Stellen vollends auszuschneiden.“

Ich war bei dieser Manipulation ganz Aug und Ohr. Als ich folgendes Jahr meinen Freund besuchte, war der erste Weg zu dem Apfelbaum; zu meiner Ueberraschung fand ich, daß sein schönes Ueberrawachsen an den wunden Stellen gut vor sich gegangen, an manchen Stellen überdeckte die Rinde das entblöhte Holz ganz, ohne daß das Uebel (der Krebsfraß) bemerlich war, hochoben an der Krone des Baumes bemerkte ich ein paar kleine vertrocknete Aestchen, woran der Krebs schuld war, weil er wahrscheinlich zu spät oder gar nicht ausgeschnitten worden. Der Baum hatte 10—12" im Durchmesser und war von ziemlich kräftigem Wuchs.

Ich darf kaum erst erwähnen, daß ich diese Operationen bei meinen Bäumen sogleich vornahm und zwar zuerst an den Zwergbäumen. Im hiesigen Küchengarten, welcher sehr feucht ist, aus Moor und Torfboden besteht, litten nicht minder mehrere Apfel- und Birnsorten, letztere stehen meist auf Quitten veredelt, von Äpfeln wenige auf Johannisholz veredelt. Unter diesen Äpfeln leiden am meisten Schleswiger Erdbeerapfel, Ananasreinette, Carmeliterreinette, Beilchenapfel, Basserts Glasapfel u. a. m. Zu meiner Freude habe ich durch dieses Ausschneiden der Krankheit Einhalt gethan, eine Rabikatur will ich es gerade nicht nennen — die es auch nach meinem Dafürhalten bis jetzt noch nicht gibt, denn eine auch zwei kranke neue Stellen gibt es gewöhnlich an manchen Bäumen. Die Operation geschieht jedesmal Ende Juni und ist schnell gemacht, man ist durch rechtzeitiges Ausschneiden des Baumes nie der Gefahr ausgesetzt, einen

Ist oder wenn das Uebel sehr schlimm wird, den ganzen Baum zu verlieren.

Vom vorigen Jahre ab, schneide ich in sämmtlichen herrschaftlichen Gärten und Alleen an denjenigen Apfel- und Birnbäumen, welche an dieser Krankheit leiden, die Wunden zu gedachter Zeit aus und sehe den besten Erfolg. Früher geschah dieses Ausschneiden im Frühjahr beim Ausputzen und Abraupen der Bäume und wurden die Wunden gewöhnlich mit Lehm und eingekneteten Kuhfladen belegt, was übrigens schon mehr Mühe und Zeitverlust erfordert; oft fraß sich aber das Uebel auf derselben Stelle fort, was ich bei dem neuern Verfahren noch nicht gefunden habe.

Beim Steinobst, als Kirschcn und Pflaumen schneide ich während der Blüthezeit die vom Harzfluß leidenden Stellen, nehme Baumwachs, wie man es früher zum \*) Bercdeln der Bäume gebrauchte, das gleiche Gewicht Sonnenseife, (Grüne Seife) beides gut durchgerührt, dann mit einem alten Messer die Wunde überschmiert und mit Fließ- oder Druckpapier belegt, nöthigenfalls noch mit etwas Lindenbast lose überbunden; dieses Mittel hat sich immer gut bewährt.

### Ueber die späte Bercdlung des Steinobstes.

Vom Superintendent Oberdieck.

Die Klage ist alt und allgemein, daß man die Reiser von Kirschcn und Pflau-

\*) Zur Bercdelung im Frühjahr wird bloß Schwarzpech und etwas Terpentin in 90 Spiritus aufgelöst in Flaschen gehalten, mit einem Pinsel die Bercdlungsstelle überstreichen. Das Gelreis wird vorher mit Bast verbunden.

men im Frühlinge mit viel weniger Sicherheit anbringe, als die des Kernobstes, und das Gelingen der Bercdlung des Steinobstes gar sehr von der nachfolgenden Witterung abhängig sei.

Auch ich habe bisher die gleiche Erfahrung gemacht; jedoch ein so ganz allgemeines Fehlschlagen der aufgesetzten Reiser von Kirschcn und Pflaumen, als in diesem Jahre 1861 stattfand, ist mir in den fast 40 Jahren, seit ich eine Baumschule unterhielt, noch nicht vorgekommen. Von 700—800 Reisern, die ich theils auf Wildlinge, theils auf Probegeweige setzte, ist nicht der 10. Theil angegangen, was ich um so mehr bedauerte, als ich zahlreiche neue Sorten aus dem Auslande erhalten hatte. Jedoch ist es immer mein Bemühen gewesen, aus jedem Unfalle womöglich noch für das Allgemeine einen Vortheil zu ziehen, und womöglich zu erforschen, wie solcher Unfall für die Zukunft möge verhütet werden. Vielleicht ist es mir dießmal gelungen, einige genauere Beobachtungen darüber zu machen, was die eigentliche Ursache des Fehlschlagens der Steinobstreiser sei, welche Beobachtungen hier mitzutheilen ich mir erlaube.

Ich will zunächst den Gang der Witterung etwas näher angeben. — Nach einem milden Dezember folgt von Weihnachten an Frost und im Januar auch viel Schnee. Der Frost war meistens gelinde und drang so wenig in die Erde ein, daß als Ende Januar der Schnee wegging, abgefallene Äpfel, die unter den Bäumen im Herbstc liegen geblieben waren, sich noch gut und frisch zeigten. Etwa 3 Mal, doch nicht anhaltend, hob sich der Frost auf 15 und 18° R. im

Orte, und mag einmal in meiner Baumschule 20° betragen haben, da manche Birnreifer innen Beschädigung zeigten. Doch war der Schaden nicht bedeutend, es litten in hiesiger Gegend stärker nur die Weinstöcke, schlugen jedoch aus altem Holze bald wieder aus. Was ich von eigenen Pflaumen- und Kirschreifern aufsetzte, war daher sehr gesund; auch was ich von Herrn **André Leroy** zu Angers und dem Grafen **Lamberty** zu Chaltrait, sowie von Berlin und Hrn. **Dr. Liegel** erhielt, war gesund, und nur manche von der **Société von Mons** erhaltene Reifer waren vom Froste stärker beschädigt, manche Birnreifer darunter selbst tobt. — Der Februar war sehr milde, brachte an seinem Ende ganz frühlingmäßige Wärme, so daß ich schon Pfropfreifer in größeren Massen schnitt, auch schon junge Stämmchen in der Baumschule pflanzen ließ, da dießmal der März für mich zu viele Unthsge- schäfte mit sich brachte. Der März war bis etwa zum 20. rauh, mit kalten, oft starken Winden und öfterem Schneegestöber begleitet, so daß Niemand draußen ausdauern konnte. Der Schluß des März und die ersten Tage des April brachten eine ganz maiähnliche Wärme, bei der in wenigen Tagen Kirsch stark, und selbst Pflaumen und Birnen, ja manche Aepfel schon trieben. Ich mußte mich beeilen, die nöthigen Pflaumenreifer zu schneiden ehe sie zu schleben anfangen, derartige Kirschreifer konnte ich nur

noch einzelne finden und war froh die allermeisten Pflaumen- und Kirschreifer auch für mich selbst, schon im Februar geschnitten zu haben. Nur von den aus Frankreich und von der **Société von Mons** erhaltenen Kirschreifern kam etwa der 3. Theil schon merklich getrieben an. Vom 6. oder 8. April an bis zum 11. Mai war wieder rauhe kalte Witterung bei der die Vegetation höchst langsam und eigentlich erst im Mai etwas weiter fortschritt, und sahen zuletzt die an den Bäumen in meiner Baumschule entstan- denen Blätter sehr kümmerlich und theils wie halb erfroren aus. Sehr wenige Tage waren mild und freundlich, meistens herrschte rauher Nordwestwind, und Schneegestöber und Schloßenschauer waren an der Tagesordnung. Morgens stand das Thermometer auch im Mai kaum über Null, im April öfter unter Null; am 2. und 3. Mai war noch Schnee- gestöber; ein späterer Nachtfrost von circa 3 Graden fand jedoch nur in 2 Nächten um die Mitte des April statt, als meine Pfirsichbäume schon manche offene Blüthen hatten, die ich jedoch dadurch nicht beschädigt fand. Die Ent- wicklung der Vegetation war so langsam, daß während einzelne Kir- schensorten schon gegen Ende des April blüheten, die eigentliche Blüthezeit der Kirschens doch erst gegen die Mitte des Mai fiel.

(Fortsetzung folgt. J. 291)

## IV. Literatur.

Karl Lambl, Professor der Landwirthschaft und Direktor der Landw. Lehranstalt in Creuz in Croatien: Der Oestreichische Landwirth. Illust. Bibliothek sämmtlicher Zweige der Landwirthschaft und der einschlägigen technischen Nebengewerbe.

1. Bändchen: Die Kultur der Wiesen. Prag. Kober u. Markgraf 1860. Mit 87 Abb. 7 1/2 Sgr. 100 S. 8.
2. Bändchen: Die Landwirthsch. Thierzucht des Kaiserstaats. Mit 36 Abb. 6 Sgr. 75 S. 8.

Es wird hier genügen, diese 2 kleinen vorzüglichsten Schriften des in der Landw. Literatur rühmlich bekannten Verfassers kurz anzuzeigen und auf deren Anschaffung aufmerksam zu machen. Sie sind, wie zu erwarten, mit viel Sachkenntniß und kurz und bündig geschrieben und empfehlen sich, wenn sie auch zunächst für Oestreich berechnet sind, doch auch für andere Gegenden recht wohl.

Zu bemerken und zu rügen ist, daß pag. 79. die Aufzählung der Wiesenpflanzen manche Fehler enthält; Pflanzen wie Stechapfel, Bilsentkraut, Fingerhut u. a. sind keine Wiesenpflanzen, sowenig ein *Aphanes arvensis* und *Astragalus glycyphyllos* u. a. Auch sind verschiedene Namen nicht botanisch richtig geschrieben z. B. *Rinanthus* statt *Rhinanthus*, *Bumex* statt *Rumex*, *Euphorbia escula* statt *Eoula* u. s. w. E. L.

In demselben Verlage von Kober u. Markgraf ist auch ferner erschienen: Butolische Briefe, Ungarische Tagesfragen über die Zustände der Landbevölkerung und des Landbaues von J. Oberal, eine Sammlung von socialpolitischen Aufsätzen in Briefform von hervorragendem Interesse und sehr gut und fernig geschrieben. Ed. L.

Zwei Schriften liegen noch zur Besprechung vor, die eine eingehendere Behandlung er-

fordern und deren Erscheinen nur jetzt angezeigt werden soll.

Statistik des Thurgauischen Obstbaues. Im Auftrag der Regierung bearb. von einer durch den Landw. Verein in Thurgau bestellten Commission und zwar vom Herrn Paul Schellenberg, einem sehr erfahrenen Obstkenner und Obstzüchter und Herr Lehrer H. Erzinger. Huber. Frauenfeld 1861.

Amtlicher Bericht über die 3. Allg. Versammlung deutscher Pomologen u. s. w. in Berlin. Mit Unterstützung von Prof. Dr. Koch. Bearbeitet von Oberlehrer Jilly, Sekretär der Versammlung. Berlin. Kiegeles Verlag 1861. 1 Thlr. gr. 8. 156 S.

Franz Jofft, Gräf. Thun-Hohenstein'scher Obergärtner in Tetschen: Obstbaukunde; eine Abhandlung des Wissenswertheften in diesem hochwichtigen Zweig der Landwirthschaft. Mit Benützung der besten Quellen und aus eigener langjähriger Erfahrung verfaßt und herausgegeben. 154 S. gr. 8. 2. Aufl. Mit 109 lithographischen Abb. Selbstverlag des Verfassers. Tetschen 1860.; in Commission bei Karl André in Prag. 1 fl. 12 kr. rh.

Ein recht schätzbares gut gehaltenes und concis geschriebenes Buch über die gesammte Obstkultur. Herr J. legt zwar auf den Titel „mit Benützung der besten Quellen“, allein er hätte, wollte er ganze Tafeln Abb. aus andern Büchern nimmt, wie z. B. seine Taf. V. die aus meiner „Gemeindebaumchule“ entlehnt ist, und Taf. VI., die fast ganz aus Hardy-Jäger stammt, dies doch speciell bemerken sollen. Wie gesagt ist dieses Werkchen recht brauchbar und verdient besonders für jüngere Praktiker Empfehlung. Der erfahrene Baumzüchter wird Neues und Eigenthümliches wenig darin finden. Eine Notiz über die Obstproduktion und den Obsthandel Böhmens, die allgemeines Interesse hat, erlaube ich mir hier anzuführen: Jofft sagt, daß im Jahre

1857. 77 Fahrzeuge mit versichert gewesenem Backobst und 25 Fahrzeuge mit Grünobst von Letzteren aus verschifft worden seien.

Angenommen, jedes Fahrzeug hätte, dem Wasserstande, gemäß, durchschnittlich 1000 östr. Meßen Dörrobst verladen, so gäben die 77 Fahrzeuge 77,000 Meßen, à M. 8 fl., gibt eine Summe von 616,000 fl., à Meße = 70 Pfund, macht 53,960 Ctr. Beim Grünobst ist die Meße mit 1 fl. angenommen, daher 25 Fahrzeuge à 1000 Meßen, macht 25,000 Meßen = 25,000 fl., die Meße pr. 40 Pfund = 10,000 Ctr.

Diese Angabe verdankt der Verfasser nur einer einzigen Affekuranz-Gesellschaft, wie groß mag also das sämmtliche aus Böhmen versandte und selbst im Lande verbrauchte Obstquantum gewesen sein.

Nebst dem muß noch erwähnt werden, daß

ein Drittheil des angegebenen Backobstes, also circa 26 Fahrzeuge und über 100 solche mit Grünobst unversichert die Elbe hinabschwammen, ohne die kleinen Ladungen in Erwähnung zu bringen. Im hiesigen Amtsbezirke befanden sich im verfloßenen Jahre 376,031 Stück Obstbäume auf einer Fläche von 2118 Joch Grund, wovon die größt. Domaine mit 30,876 in Feldern und Aueen, und mit 15,582 in den Baumschulen vertreten war.

Welche Anzahl von Obstbäumen würde Böhmen aufzuweisen haben, wenn in jedem Amtsbezirke eine verlässliche Abzählung geschähe, wie solche der Verfasser durchgeföhrt hatte; Böhmen soll 16 Millionen Obstbäume haben, welche Zahl aber bedeutend größer sein muß.

## V. Notizen und kurze Mittheilungen.

### Obstausstellung in Norden.

Norden, 30. Oktober.

Am gestrigen Tage hat der hiesige Bürger- vorsteher, Fabrikant J. ten Doorenlaan-Koolman eine Obst-Ausstellung eröffnet, welche in ganz vorzüglicher Weise vor die Augen führt, wie in Nähe und Ferne besseres Obst mit gleicher Mühe und auf gleichem Boden gezogen werden kann; was unter ähnlichen climatischen Verhältnissen erzeugt wird und was günstigere Lagen hervorbringen, wenn Fleiß und Achtsamkeit des Menschen nicht fehlen. Der Catalog der Ausstellung führt über 1500 Nummern von ausgestelltem Kernobst in mehr als 5000 Exemplaren auf. Gewiß sehr selten wird eine reichhaltigere und schönere Zusammenstellung stattfinden.

Es sind zunächst Obstsorten aus der Provinz von den verschiedensten Bodenarten vorhanden. Die Auswahl besserer Sorten in neueren Anpflanzungen macht sich bemerkbar. Namentlich aufzuführen ist von hiesigen Ausstellern mit einem größeren Sortiment der hiesige Kunst- und Handeltsgärtner Herr Schnare

mit über 60 meist edleren Sorten. Derselbe stellte auch verschiedene Traubensorten und mehrere hübsche Pflanzbisse aus. Herr ten Doorenlaan-Koolman selbst führt uns über 100 Sorten vor, von denen sehr viele zu den vorzüglichsten gehören und zum größten Theile von ihm hier eingeföhrt wurden. Als weiterer Aussteller aus dem Königreiche ist zunächst Herr Lehrer Wohlers zu Langern, Amt Stolzenau, zu nennen, der 111 Sorten vorzüglichster Art in sehr schön ausgebildeten Exemplaren ausstellte. Ferner Herr Amtsrath Wostmann zu Jeven in Bremischen mit 47 schönen Sorten, welche, als unter ähnlichen climatischen Verhältnissen gut gedeihend, für unsere Provinz besondere Beachtung verdienen. Vom Herrn Obergerichtsrath Ketteler zu Osnabrück zählten wir an 40 Sorten, unter denen vorzüglich Birnen als schön und selten hervortraten. Herr Gartenmeister Schiebler zu Celle hat über 100 Sorten ausgestellt, von denen die Kapsel Nichts zu wünschen übrig lassen, die Birnen aber in weniger schönen und nicht vollkommen entwickelten Exemplaren vorhanden sind. Aus

dem fürstlichen Garten zu Bentheim liegen 55 Sorten vor, die zwar anscheinend durch die Witterungsverhältnisse ziemlich unansehnlich geblieben sind, doch aber werthvolle Obstsorten repräsentiren.

Aus Preußen hat Herr Hofgärtner Finckelmann aus der gräflich Stolberg'schen Gartenanlage zu Wernigerode 69 Sorten vorgelegt, von denen die Äpfel ganz vorzüglich schöne entwickelte Exemplare aufweisen. Sie fallen durch ihre Größe und Schönheit auf, wenn sie gleich nicht alle von den feinsten Sorten sind. Unter den Birnen sticht die Gracieuße in schönen Exemplaren hervor. Aus dem Klostergarten zu Corvey liegen 31 Sorten vor, unter welchen einige sehr schöne Äpfel. Parmont lieferte seinen Beitrag mit 37 schönen Sorten. Reich ist das benachbarte Holland vertreten. Aus der Nähe von Amsterdam zeigen die Birnen manche gute Sorte, aber auch manche, die nicht vollkommen entwickelt ist. Die Äpfel zeichnen sich alle durch vollkommene Entwicklung aus und führen sehr werthvolle Sorten für Tafel und Wirtschaft vor. Es sind etwa 75 Äpfel- und 60 Birnensorten in dieser Abtheilung. Sehr beachtenswerthe Beiträge hat auch die holländische Provinz Groningen geliefert, in welcher Obst sehr reichlich gezogen wird und sehr wichtig für die Hauswirtschaft ist. Die vorliegenden 57 Sorten sind zumeist dauerhafte Winterorten mit dankbarem Ertrage. Sehr reich und in vorzüglicher Auswahl ist Dresden vertreten. Geheimrath v. Flotow führt von dort ein Birnensortiment in 29 Formen vor, welche zu sehen eine Lust ist. Schönheit und Größe sind vorzüglich. Dasselbe gilt von den 90 Sorten von Äpfeln und Birnen der Herrn Gebrüder Raibier zu Dresden, den 60 Sorten des Herrn Hofgärtners Nieß daselbst und den 30 Sorten aus Privatgärten in der Nähe Dresdens. Auch Böhmen stellte sein Contingent mit 60 Sorten durch den Herrn Gärtner Wajed zu Teplitz in schönster Weise. Besonders zeichnen sich die Äpfel durch Feinheit und Größe aus.

Belgien sandte in 114 Birnensorten das feinste und seltenste Tafelobst in prachtvollen Exemplaren. Durch Schönheit und Größe

ganz besonders ausgezeichnet erwähnen wir *Beurre Clairgeau* und *Calabasse carafon*. Die 46 Äpfelarten sind gleichfalls sehr schön. Aus Frankreich zählten wir etwa 10 ganz vorzüglich große und schöne Sorten. Als Raritäten schloßen sich noch an zwei hübsche große Granatäpfel aus Spanien und ein großer Cravensteiner aus Norwegen.

### Zur gefälligen Beachtung.

Wie schwer es besonders für einen Anfänger in der Pomologie ist sich unter den vielen tausend Obstsorten, welche in sehr vielen Verzeichnissen anempfohlen werden, zu Recht zu finden, wird ein Jeder, der sich mit der Obstkunde beschäftigt, sehr wohl einsehen. Fast in jedem Verzeichnisse findet man so viele andere gute Sorten verzeichnet, daß man zuletzt nicht weiß, wonach man zu greifen hat. Alles anzuschaffen und zu versuchen ist auch nicht möglich und dann wäre auch das gemeinsame Wirken des Deutschen Pomologenvereins nicht in dem Grade ausgeführt wie es eigentlich sein sollte. Demnach erlaube ich mir einen Vorschlag und Bitte zugleich.

Es ist anzunehmen, daß ein jedes Mitglied des D. P. V. auch Besitzer des Illustrierten Handbuchs (v. Lucas, Jahn und Oberdied) sei, mithin auch sich bekannt gemacht hat mit den darin aufgeführten Sorten. Könnten nun die Besitzer von größeren Baumschulen, welche Bäume und Reiser zum Verkaufe abgeben sich nicht der Mühe unterziehen, die im Handbuche angeführten Sorten unter gleichen Namen in ihren Verzeichnissen aufzunehmen, wobei sie ja ihre alte Synonymen beibehalten können. Ich gehe noch weiter. Wäre es nicht auch möglich, entweder in einer besondern Rubrik oder gleich bei jedem Namen die Nummern, welche mit denen des Handbuchs correspondiren, beizusetzen? Herr Superintendent Oberdied wird dann vielleicht solche Verzeichnisse in der Monatschrift besonders anführen, damit es zur allgemeinen Kenntniß kommt?

Heuer im Herbst werde ich mein erstes Verzeichniß über meine Obstsorten anfertigen und werde dann die Catalogs-Nummern mit

benen des Handbuchs gleichsehen. Die, noch nicht im Handbuche beschriebenen werde ich entweder mit römischen Ziffern oder mit Buchstaben bezeichnen und sowie diese Sorten späterhin noch aufgeführt werden mit den betreffenden Nummern gleich einrangiren. Ich hoffe, daß diese Gleichmäßigkeit einzuführen nicht mit solchen Schwierigkeiten verbunden ist, als es dem Carl V. mit seinen Uhren erging. Der D. V. B. will nach Einheit streben, wer will, der kann auch.

Mögen diese wenigen Zeilen ihr möglichstes dazu beitragen. Dem Fruchtausstellungen, gegenseitige Mittheilungen u. s. w. zu Gebote stehen, der wird die Uebel der verschiedenen Sortenbezeichnungen nicht so sehr empfinden als Jemand, der wie ich von jedem Austausch so weit abgelogen ist und doch gerne dem deutschen Vereine mit Leib und Seele angehören will.

Weißflitz in Siebenbürgen.

Theodor Veltz, Kunstgärtner.

### Ausstellungen.

In Erfurt findet am 4. Oktober eine allgemeine Herbstausstellung von Gemüsen, Obst und Blumen unter der Leitung des Erfurter Gartenbau-Vereins statt, bei welcher namhafte Preise ausgesetzt sind. Die auszustellenden concurrirenden Produkte müssen franco eingesendet werden. Die Ausstellung dauert bis 10. Oktober. Die Preise bestehen in Ehrendiplomen I. und II. Klasse und außerdem sind 2 besondere Preise noch ausgeschrieben und zwar 50 Obstbäume für einen gründlichen Bericht über den Obstbau einer Gemeinde Thüringens und einen silbernen Pokal oder 10 Duk. für die besten im freien Lande gewonnenen Gemüse und Wurzelgewächse.

Die Herbstausstellung der *Société impériale et centrale d'Horticulture* findet am 21.—24. September incl. in Paris statt, wobei auch für Obst 6 Preise in goldenen und silbernen Medaillen bestehend, ausgesetzt sind.

Der *Congrès pomologique de Lyon* wird heuer in Orleans vom 26.—30. Sept. gehalten.

### Correspondenz.

Herrn M. in N. bei P. Das gewünschte fehlende Doppelheft habe ich am 22. Juli abgesendet. Eine Frucht Ihres Obstsam-

lings wäre mir sehr interessant. Zwischen gibts hier reichlich, Kessel etwa  $\frac{1}{2}$  Ernte; Birnen und Äpfel fehlen. Laiken bewähren sich heuer ganz besonders.

Herrn G. in E. Das vorj. Februarheft wurde Ihnen unter Hand von der Verlagsbandlung zugesendet. Die fragliche Kostbirn heißt Weiler'sche Kostbirn. Auch bei uns ging dieser Winter nicht ohne traurige Folgen vorüber. Besten Gruß!

Herrn M. A. J. in M. Ihre Sendung traf bestens ein; die interessanten Beiträge sollen ehestens erscheinen. Die Kad. K. erlante ich auch als K. Hortense. Mit der neuen Folge des Ill. Handb. hat es noch keine Eile; es müssen erst 9 Hefte fertig und versendet sein.

Herrn J. A. in D. in S. Ihr kleiner interessanter Artikel wurde gleich benützt; die Grüße sind ausgerichtet und werden freundlichst erwidert.

Herrn L. M. in Z. Das gewünschte Buch wird in Ihren Händen sein nebst dem Werkzeug. Besten Gruß.

Herrn G. L. in B. Die bessern pomologischen Systeme finden Sie zusammengestellt in dem Illustrierten Handbuch der Obstkunde von Jahn, Lucas und Oberdied, sowohl von Äpfeln, Birnen, als auch von Kirschchen und Blaumen. Dieß läßt sich ohnbin brieflich nicht abmachen.

Herrn G. B. M. in B. Freundlichen Dank für den zugesendeten lehrreichen Artikel, der bald erscheinen wird. Das gewünschte Heft habe ich sofort vom Verleger mit erbeten und franco abgesendet. Es kostet nichts. Holzbirnen gibts, wie überhaupt Birnen heuer nicht viele und ich kann keine solchen zusagen, ehe ich selbst gute erhalten habe. Besten Gruß!

Herrn Oberst. R. in P. (W. P. K.) Daß Dungsalz, und besonders das Abraumjalz von Salinen im Frühjahr angewendet ungemein überreizend, ja tödlich wirke, habe ich bei jungen Obstbäumen auch schon erfahren. Dagegen schadet eine geringe Gabe im Sommer (Aug.) bei feuchter Pflanzung und auf das frischgebaute Land einer Baumschule oben aufgestreut, nicht nur nicht, sondern verurlicht auch einen sichtlich vermehrten Holztrieb im folgenden Jahr. Für 100 Quadratfuß genügt etwa 4—5 Loth Dungsalz. Der Apfel den Sie erwähnen ist sicher und unzweifelhaft der Prinzenapfel, welcher in Berlin und in mehreren Orten allgemein Berliner-A. genannt wird und daselbst im Herbst in Menge auf dem Markte zu finden ist. Die Verbreitung dieser Sorte erstreckt sich sowohl über die ganze Nordhälfte Deutschlands als nach Dänemark, Schweden und Norwegen. Ed. L.

# I. Der deutsche Pomologen-Verein.

## Das Fest in Mähringen.

Von Oberlehrer Freyhaupt in Reutlingen.

Wie schon in diesen Blättern angezeigt, wurde am 24. August die Einweihung des Deutschen Central-Obstgartens in Mähringen durch den Lübinger und Reutlinger Landwirthschaftlichen Verein, sowie durch die Bewohner Mähringens und der Umgegend festlich gefeiert.

Der Lübinger Verein, der Vormittags sein landwirthschaftliches Particularfest feierte, hatte den Nachmittag des Festes für diese Feier bestimmt und im Verein mit dem Geschäftsführer des Deutschen Pomologen-Vereins Herrn Garteninspektor Lucas nicht nur die verschiedenen Einladungen zur Theilnahme hierzu ergehen lassen, sondern auch die Dekoration und die sämmtlichen Einrichtungen auf den Plaze übernommen.

Mittags 2 Uhr trafen die beiden oben genannten Vereine in Mähringen ein, und bildeten auf 20 geschmückten Wagen, auf dem ersten derselben Musik und unter Vorantritt der ledigen Mädchen und

Jünglinge Mähringens, einen stattlichen Zug durch das mit Tannenbäumen und Guirlanden geschmückte Dorf.

In der Nähe des Obstgartens stieg man von den Wagen und die Fest-Teilnehmer giengen nun durch die schöne, ausgebehnte Obstanlage, auf den eigentlichen Festplatz, einem noch freien Theile des ganzen Plazes, der nur mit einzelnen ehrwürdigen Eichen bepflanzt ist. Unter einer besagten Eiche war eine Rednerbühne errichtet, um welche sich in großen Kreisen die Anwesenden aufstellten.

Nachdem mehrere Liederkränze den schönen Chor: „Brüder reicht die Hand zum Bunde“, gesungen, begrüßte Herr Prof. Dr. Roth von Lübingen, derzeit Vorstand der Obstbauabtheilung des Lübinger Landwirthschaftlichen Vereins und Mitglied des D. P. V., die Versammlung und entwickelte in einer sehr interessanten Rede die Geschichte des Württemb. Obstbaus bis auf die Gründung des Deutschen Central-Obstgartens, welchen er als sehr zeitgemäß und von großem Einfluß für die Hebung der Obstcultur schilderte.

Hierauf stimmten die Sänger das eigen's auf diese Feier gedichtete Festlied an,\*) nach dessen Absingung Garteninspektor Lucas die Nebnerbuhne betrat.

Derselbe schilderte in kurzen Umrissen die Entstehung des Deutschen Pomologen-Vereins, und wie schon in der Sitzung vom 4. Oktober 1860 Herr Superintendent Oberdieck auf einen

\*) Es zieh'n in bunter Reih' heran  
Zwei Landwirthschafts-Verein'  
Zu halten hier auf grünem Plan  
Ein Fest bei Sang und Wein!  
Den Obstbau feiern woll'n wir heut,  
Ihm ist der frohe Tag geweiht:  
Ihm ist der frohe Tag geweiht:  
Wir bauen einen Tempel hier

Pomona Dir!

Chor: Wir bauen einen Tempel hier  
Pomona Dir!

Ein'n Garten wir gegründet seh'n  
Für's deutsche Vaterland,  
Wo tausend junge Bäume steh'n  
Gepflegt von Kennerhand!  
Wo alles Edle wird hinfort  
Vereint von Ost, Süd, West und Nord  
Zum Nutzen, Vorbild und zur Freud'  
Für alle Zeit!

Chor: Zum Nutzen, Vorbild und zur Freud'  
Für alle Zeit!

Es mög' unter Gottes Hand  
Das große Werk gedeih'n  
Und Segen bringen Stadt und Land  
Ein Stolz der Gegend sein!  
Es ist surwahr ein Paradies  
Wo Aepfel, Birnen, köstlich, süß  
So mannigfach und wunderschön  
Rings um zu seh'n!

Chor: So mannigfach und wunderschön  
Rings um zu seh'n!

Und mög' die Pflanzung dazu führ'n  
Daß nun im deutschen Land  
Sei jeder Aepfel, jede Birn  
Auf gleiche Art benannt.  
Auch diese Einheit soll gedeih'n,  
Wir Deutsche müssen einig sein,  
Mit frohem Herzen rufen wir  
Heil Deutschland Dir!

Chor: Mit frohem Herzen rufen wir  
Heil Deutschland Dir!

solchen großen allgemeinen Obstgarien als höchstes Ziel des Vereins hingedeutet und die Nothwendigkeit eines Central-Obstgartens allgemein gefühlt worden sei und knüpfte daran einige speziellere Betrachtungen über die Obstkunde als Grundwissenschaft einer rationellen Obstkultur.

Den Schluß dieses Theils der Feierlichkeit bildete der gemeinschaftlich gesungene Chor „Was ist des deutschen Vaterland“ worauf die Volksbelustigungen wie Eierlesen, Wettlaufen, Wassertragen, Klettern zc., sowie die ländlichen Lanze, von welchen der Siebensprung allgemeine Aufmerksamkeit erregte, begannen. Das Ganze bot das Bild eines Volksfestes und die Theilnehmer, deren es gegen 2000 gewesen sein mögen, waren sichtlich befriedigt mit der Anordnung und Ausführung des Festes.

Nicht unerwähnt darf bleiben, daß die Gemeinde Mähringen allen Schülern eine kleine Gabe verabreichte, sowie auch für die Spielenden entsprechende Preise parat hatte und sogar jedem Bürger 24 fr. als Zehrung auf dem Festplatz, aus der Gemeindefasse ausbezahlen ließ.

Eine Lotterie landwirthschaftlicher Geräthschaften auf dem Festplatz, mit besonderer Beruckichtigung des Obstbaus erhöhete bei manchem Gewinnenden die Freude und so schloß endlich das Fest mit Bollerschussen, einem kleinen Feuerwerk und einer bengalischen Beleuchtung.

Erfreulich war es, daß mehrere Mitglieder des Vereins sich zur Theilnahme am Fest eingefunden hatten und daß mehrere landwirthschaftliche Vereine, wie der von Herrenberg, Rottenburg, Abgeordnete gesendet hatten.

Der zu dem Fest besonders eingeladene

Herr Minister des Innern Freiherr von Linden, ein großer Freund und Beförderer der Obstcultur, drückte in einem besonderen höchst wohlwollenden Schreiben an Herrn Inspektor Lucas sein Bedauern aus durch seine etwas angegriffene Gesundheit verhindert zu sein, an dem Feste Theil zu nehmen.

### Nachschrift.

Wie aber nichts vollkommen auf dieser Erde ist, so sollte auch die Freude des Festes keine ganz ungetrübte sein; der ehrwürdige wackere Schultheiß Digel, seit 43 Jahren Vorstand der Gemeinde Mähringen erkrankte plötzlich am Tag vor dem Fest und starb einen Tag nach demselben Sonntag Abends und so war ich am Mittwoch den 28. wieder veranlaßt, nach Mähringen zu gehen um diesen allgemein geschätzten verdienstvollen Mann, dessen Einsicht und Interesse für die Obstcultur unser Deutscher Pomologen-Verein sehr Vieles verdankt, zum Grabe zu geleiten.

Noch standen die zum Festschmuck bestimmten Lannenbäumchen im ganzen Dorf, aber die Blumen und farbigen Bänder waren verschwunden und alle waren mit schwarzen Tüchern und Bändern behangen; sie bildeten so eine der trübnigsten und wehmüthigsten Zeugen der schnellen Wechselfälle im menschlichen Leben.

Der sehr wackere und tüchtige Sohn

des seligen Schultheiß, Herr Michael Digel ist jetzt zum Amtsverweser bestellt und es ist alle Hoffnung, daß derselbe, ebenfalls ein warmer Freund der Obstcultur, seinem Vater im Amte nachfolgen werde.

Unter der vortrefflichen Leitung des verstorbenen Schultheißen hat sich die anfangs arme Gemeinde, trotz vielfacher kostspieliger Verbesserungen, wie der Einführung laufender Brunnen, Neubau von Schul- und Rathhaus auf ein baares Vermögen von über 30,000 fl. hinaufgeschwungen. Die K. Regierung würdigte die Verdienste des Hingeschiedenen durch die Verleihung der Civilverdienstmedaille. Unser Centrallobstgarten war seine größte Freude; seine Früchte sollte er leider nicht mehr sehen; Ruhe seiner Asche! **Ed. 2.**

### Nachrichten über den Stand der Mitglieder.

Am 19. Juli war Herr Hofgärtner Carl Fintelmann von Potsdam hier, welcher dem Unterzeichneten seinen Beitrag pro 1860—61 und 1861—62 einhändigte. Herr Geheimrath von Schönemann in Sondershausen trat unter Einsendung des Beitrags dem Verein bei, so auch Herr Schmal von Jungbunzlau, Herr Finanzrath Hey von Greiß, und Hr. Ottolander u. Hofmann in Bostoop in Holland. Ebenso sendete Herr Lehrer Thormann in Köthen seinen Beitrag ein. **Ed. 2.**

## II. Pomologie und Grundwissenschaften der Obſtultur.

Untersuchung der in Deutschland vorkommenden wilden Äpfel und Birnen, besonders in Beziehung auf die Abstammung unserer cultivirten Kernobstsorten von denselben.

Vom Herrn Geheimrath v. Flotow.

Mit 1 Tafel Abbildungen.

Daß unsere cultivirten Kernobstsorten nur veränderte, nach und nach, durch zusagende Aenderung der Vegetations-Verhältnisse, insbesondere auch durch zweckentsprechende Behandlung, verbesserte Abstammlinge der ursprünglich wilden Äpfel und Birnen seien, darüber ist wohl kein Zweifel, leider aber schon darüber, was unter wilden Äpfel und wilder Birne zu verstehen sei? oder wie die Stammarten beider beschaffen seien oder beschaffen waren? und doch lassen sich die durch die Kultur bewirkten Veränderungen nicht beurtheilen, wenn man die Stammarten nicht genau kennt.

Seit mehreren Jahren habe ich mich mit diesem Gegenstande beschäftigt, bin aber leider, ungeachtet aller meiner Bemühungen und der mir von vielen Seiten zu Theil gewordenen Unterstützung nicht im Stande gewesen die Frage über die Stammarten unserer Äpfel und Birnen und deren Beschaffenheit zu einem genügenden Abschluß zu bringen. Ich nehme aber demohngeachtet nicht Anstand, die Untersuchungen, welche ich angestellt und dasjenige, was ich ermittelt zu haben glaube, dem pomologischen Publikum hier

mitzutheilen, in der Hoffnung, daß vielleicht einer oder der Andere sich in günstigerer Lage befindende Pomolog, sich veranlaßt finden dürfte, die Untersuchungen weiter zu führen, die brauchbaren Ergebnisse meiner Erörterungen dabei zu benutzen und den Gegenstand zu einem befriedigenderen Ende zu bringen.

Zuvörderst hoffte ich von der Bota mit einen sicheren Ausgangspunkt für meine Untersuchungen erlangen zu können und sah mich daher darnach um, was man in der Botanik unter wilden Äpfel und Birne verstehe. (Vergl. meinen Aufsatz über den Unterschied zwischen Äpfel, Birne und Quitte. Pom. Monatschr. Jahrg. 1855. S. 121. folg. und über Entstehung unserer Obstsorten a. a. O. Jahrg. 1859. S. 7. folg.) — Bekanntlich hat man neuerlich das Linnéische Genus *Pyrus*, welches Äpfel, Birne und Quitte umfaßte in drei Genera: *Malus*, *Pyrus* \*) und *Cydonia* getheilt. Leider sind aber die Botaniker hinsichtlich der Charaktere derselben, wie am gedachten Orte weiter auseinander gesetzt ist, nicht einig. Nur

\*) Ich weiß recht wohl, daß Einige jetzt *Pirus* geschrieben haben wollen, wie schon vor alten Zeiten bemerkt worden. (Vergl. Gärtner *de fructibus* 1791. S. 44. mit Beziehung auf *Tournefort*, auch *Nemnich*, *Polysyllabonlexikon der Naturgeschichte*. 1793. Bd. 1. S. 1095.) bleibe aber bei der seither üblichen Schreibart, da dieselbe ihre guten Gründe für sich hat und durch die Aenderung nichts gewonnen wird, als daß man bemerken muß, daß *Pirus* = *Pyrus* L. sei.

darin scheinen die meisten übereinzustimmen, daß bei *Pyrus*, Birnbaum, sowie bei *Malus*, Apfelbaum, wilde Birne und kultivirte Birne, wilder Apfel und kultivirter Apfel unterschieden wird. Die wilde Art soll nur durch dornige Stämme \*) und kleine herbe Früchte bei den Äpfeln, sowie durch eben solche Stämme und kleine säuerliche Früchte bei den Birnen, von der kultivirten unterschieden werden. Unter der wilden Birne (*P. Achras* Gärtner) werden aber nach Wallroth zwei Unterabtheilungen gemacht: *P. pyrastrer*, Rätebirn mit eirundlichen, mehr oder weniger zugespitzten Blättern mit spinnewebigem, bei der Entwicklung sich verlierenden Ueberzuge, und meist (?) rundlicher, an der Basis abgerundeter Frucht (nach Wallroth Stammart aller rundlichen Sorten) und *P. Achras* Wallr., Holzbirne, mit eirundlichen, mehr oder weniger zugespitzten Blättern, mit stark wollig-filzigem Ueberzuge, der noch lange nach der Entwicklung bleibt. Dieß soll die Stammart aller kegelförmigen Sorten sein.

Ebenso wird der wilde Apfel, *M. sylvestris*. Mill. nach Wallroth in *M. austera*, Säuerling, mit schon in der Jugend ziemlich kahlen Blättern und

Keisdröhre und *M. mitis* Wallr. Säuling, Blätter und Keisdröhre, auch im Alter noch, mehr oder weniger, wollfilzig, getheilt. Die Form der Frucht ist hierbei nicht berücksichtigt. — Auch W. Koch in seiner *synopsis flor. germ.* Ed. 2. 1843. scheidet *Pyr. communis* in 2 Varietäten (?) a) *glabra*, mit feinem spinnewebigen Ueberzuge der jungen Blätter, welche bei weiterer Entfaltung verschwindet, und b) *tomentosa*, mit dichtem Ueberzuge der Blätter, welcher bis in den Herbst bleibt. Bei *Malus* läßt er diese Unterschiede nach dem Ueberzuge der Blätter weg, und sagt nur: *foliis* etc. *glabris vel subtus tomentosiss.* — Ledebour in der *flora rossica*. Sttg. 1844—46. führt S. 94. f. *P. communis* nur mit *foliis glabris* auf, dagegen *Malus* ganz wie Koch. —

Als ich es nun vor einigen Jahren unternahm, unsere Holzäpfel und Holzbirnen zu untersuchen, wendete ich mich nicht nur an viele Land- und Forstwirthe, Gärtner und Obstzüchter Deutschlands mit der Bitte, sowohl um Uebersendung von Früchten und Zweigen der zwei verschiedenen Holzäpfel- und Holzbirn-Unterarten, als auch, da ich unter allen den erhaltenen, sehr verschieden geformten Früchten, keine einzige mit filzigen Blättern fand, auch fast an alle Vorsteher botanischer Gärten Deutschlands mit der Bitte um Uebersendung von Zweigen und Früchten von Holzäpfeln und Holzbirnen und insbesondere von *Malus mitis* und *P. Achras* Wallr. Leider wurde mir von mehreren Seiten keine Antwort auf meine Bitte zu Theil, von denen aber die mich mit einer Antwort beehrten, nur die Nachricht, daß

\*) Hiernach würde also der Wegfall der Dornen ein Zeichen des Fortschrittes der Cultur sein, während bekanntlich von *Mons* in *traité des arbres fruitiers* und besonders in seinem *catalogue descriptif* p. XII. rath: alle Sämlinge ohne Dornen (besonders bei den Birnen) und überhaupt alle solche, welche sich durch breite Blätter u. auszeichnen, zu entfernen. Ich kann nur dem Ersteren beipflichten, nicht dem Rathe des v. *Mons*.

die Unterarten mit silzigem Blatte nicht vorhanden seien. Zugleich wurde mir von verschiedenen sehr unterrichteten Seiten versichert, daß ich diese Unterarten in keinem der vielen botanischen Gärten Deutschlands finden werde. Unter diesen Umständen mußte ich darauf Verzicht leisten zu entscheiden, ob die beiden Unterarten des wilden Apfels und der wilden Birne mit dem wollsilzigen Blatte noch vorhanden seien oder nicht, und mich auf Mittheilung desjenigen beschränken, was sich mir aus der Untersuchung der mir zugesendeten und von mir selbst in verschiedenen Gegenden Deutschlands gesammelten Früchte und Zweige ergeben hat. Ich fand besonders die Früchte der von verschiedenen Seiten erhaltenen Holzäpfel und Holzbirnen in der Form so verschieden, daß es mir wohl der Mühe werth schien, dieselben in dieser Beziehung zusammenzustellen und das Resultat meiner ganzen Arbeit in der Kürze dem pomologischen Publikum vorzulegen, was hiermit geschieht. Ich muß aber zur Förderung noch Einiges vorausschicken.

Als ich anfangs mich specieller mit diesem Gegenstande zu beschäftigen, mußte es mir interessant erscheinen, die vorhandenen älteren Abbildungen von Holzäpfeln und Holzbirnen aufzusuchen, um daraus vielleicht sofort zu erkennen, ob und in wie weit unsere dermalen sogenannten wilden oder Holzäpfel und Holzbirnen selbst schon mehr oder weniger, durch zufällige oder absichtliche Cultur verändert worden. Allein in allen mir zugänglichen alten Werken habe ich nur wenige solche Abbildungen auffinden können und selbst die aufgefundenen sind

den Anforderungen wenig entsprechend. Ueberhaupt fehlt es noch gar sehr an richtigen Abbildungen der Apfel- und Birnfrucht. \*) Ich werde hier das, was ich gefunden und interessant zu sein scheint, chronologisch geordnet, folgen lassen.

Im Blackwellschen Kräuterbuch oder Elisabeth Blackwell Sammlung der Gewächse. Nürnberg. 1754. findet sich Tab. 141. zwar ein Apfel abgebildet, doch ist dieser, wie die Verfasserin erwähnt: von einem zahmen Apfelbaum genommen und ein Durchschnitt der Frucht ist nicht gegeben.

In Gärtneri de fructibus et seminibus plantarum Vol. II. Tübing. 1791. wird S. 44. und Tab. 87. Fig. 2. eine Beschreibung und Abbildung von *Pyrus Achras, fol. serratis laevibus*

\*) Ich halte es für meine Schuldigkeit, bei dieser Gelegenheit zu bemerken, daß auch die Seite 132. und 133. der pomolog. Monatschrift I. 1855. von mir gegebenen Abbildungen vom Apfel und von der Birne, leider nicht ganz getrennt nach meiner Zeichnung wiedergegeben worden sind. In der Abbildung des Apfels *sub a)* sind die Kelchblätter (von denen man im Durchschnitt höchstens 3, nicht aber 4, sehen kann) nicht richtig und die Anbeutung der Staubfäden fehlt ganz, der Kern ist viel zu klein und die Achsenhöhle viel zu schwarz dargestellt. Im Querschnitt *sub b)* fehlen mehrere Punkte, welche die Gefäßbündel andeuten, andere stehen unrichtig. Bei dem Durchschnitt der Birne hat der halbirte Kelch gar 5 oder 7 Blätter (da er doch im Ganzen nur 5 hat) auch ist die Kelchhöhle und Röhre mit den Ueberresten der Staubfäden gar nicht ausgedrückt und im Querschnitt sind die Punkte, welche das Kernhaus umgeben, viel zu stark und bilden statt eines abgestumpft bedigen Rings eine ausgefüllte Scheibe.

(nach Haller hist. nat. fol. glabris) gegeben. Die Frucht ist so abgebildet, wie die getrene Copie auf der beifolgenden Tafel von No. 23. zeigt. Aus der Beschreibung hebe ich nur Folgendes besonders hieher Gehöriges aus: *Bacca infera, subturbinata, carnosa, quinquelocularis. Caro solida, cellis lapidescentibus prope loculamenta resecta. Loculamenta membrana coriacea, elastica, laevigata intus restita. Semina in singulo loculo gemina, obovata, deorsum acuminata, plana connexa glabra, atra aut castanea. Variat interdum loculamentis quaternis bipartitis etc.* Diese zuletzt erwähnte vierfährige Frucht, von welcher ein Durchschnitt gegeben wird, gehört jeden Falls zu den Abnormitäten.

Das zu seiner Zeit mit Recht sehr geschätzte botanische Handbuch von Schkuhr, welches in erster Ausgabe bereits 1791. erschien, gibt Ausgabe 2. Bd. II. Tab. 134. eine Abbildung von *P. Malus sylvestris*. Die eirund zugespitzten Blätter werden etwas wollig beschrieben, die Kelcheinschnitte aber nur als auf der inneren Seite filzig angegeben. Vergleicht man aber die Abbildung, welche Schkuhr von dem wilden Apfel im Längen- und Quer-Durchschnitt gibt, mit der Natur, so muß man die Zeichnung des Kelchs, sowie die Andeutung des Kernhauses und der Kernfächer als ganz verfehlt erkennen und bemerken, daß der Querschnitt und der Längenschnitt hinsichtlich der Kernfächer gar nicht zusammenpaßt und im erstern die Andeutung der 10 Gefäßbündel, welche das eigentliche Kernhaus, (den Gröps) umgeben, gänzlich fehlt. Was aber Schkuhr

hinsichtlich der seiner Ansicht nach vorzunehmenden Abänderung der freien und verbundenen Stellung der Griffel sagt und abbildet, muß offenbar auf einer Vermengung der Birn- und Apfelblüthe beruhen, die sich dadurch unterscheiden, was S. noch nicht angibt. Die abgebildete Frucht ist kugelförmig, etwas über 1 Zoll hoch und breit, oben und unten vertieft und der Stiel, wie es scheint, (da er nur abgebrochen dargestellt ist) ziemlich lang.

In Kerner Abbildung der Monomischen Pflanzen, Theil VI. 1793. ist *Pyr. Malus sylvestris* L. beschrieben und Taf. 581. Blüthe und Frucht abgebildet. Die abgebildete Frucht ist, so viel sich ohne Höhendurchschnitt erkennen läßt, etwas breiter, als hoch, etwa 1 Zoll breit (ungefähr wie No. 3. der von mir abgebildeten Äpfel, jedoch mit kurzem Stiel). — Ebenso sind auf Taf. 586. die Blüthen und Früchte von 2 Sorten wilder Birnen, *P. comm. pyramidalis* L. abgebildet; die Form beider, ist ziemlich gleich, ungefähr wie No. 11. meiner Abbildungen (nur die eine größer als die andere) ganz in den Stiel übergehend, der aber nicht so lang ist, als in der Zeichnung. — Auffallend ist es hierbei, daß sowohl bei dem Apfel, als bei der Birne, die Staubgefäße und besonders die Stempel, welche noch besonders vergrößert abgebildet sind, entweder ganz verzeichnet sind, oder bloß von einer Monstrosität herrühren können. Hinsichtlich der Blätter oder des Filzes der Blätter ist nichts bemerkt. Das Fleisch der Birnen wird als herb und unschmackhaft beschrieben.

In Sowerby english Botany

**Vol. III.** London 1794. ist S. und Taf. 179. eine Abbildung das **Wild-Apple** oder **Crab-trée** gegeben, und im **Vol. XXV.** 1806. S. und Taf. 1784. ist die **Wild-Pear** beschrieben und abgebildet. Der Unterschied zwischen beiden wird in den 5 Fächern und einzelnen Kernen und der aufliegenden Blüthenbolbe des Apfels, im Gegensatz zu der 2 und 3zelligen Birnfrucht, deren Kerne paarweise stehen und deren Blüthe eine gestielte Dolbentraube bilden, gefunden. Die Frucht des Wildapfels (ungefähr wie bei Schkuhr abgebildet), wird klein, hart und sehr sauer; die der Wildbirne im Allgemeinen hart und herb angegeben, doch hatten einige zugesendete Früchte einen süßlichen angenehmen Geschmack. Die abgebildete Birnfrucht kann wohl kaum mehr für ganz unkultivirt angesehen werden. Sie ist 2" hoch und 1½" breit und der Stiel ist ½" lang. Sie gehört also der Form nach zu den hohen Birnen mit rundem Kopf. Durchschnitte beider Früchte fehlen, auch ist über die Glätte oder Wolligkeit der Blätter nichts angegeben.

In **Vahl flora danica.** Vol. 7. 1799. tab. 1101. ist **Malus sylvestris** abgebildet, ungefähr wie bei Kerner, aber etwas größer. Eines Ueberzugs der Blätter wird nicht gedacht. Er soll in Dänemarks Waldungen nicht selten sein, spärlicher aber in Norwegen. Die wilde Birne kommt in diesem Werke nicht vor.

Der Durchschnitt eines Apfels in **Crone Handb. der Naturgeschichte für Landwirthe.** 1811. Theil. I. Taf. IX. Fig. 1. ist gänzlich verfehlt und bei der Beschreibung des Apfels und der Birne

**Theil. III.** S. 702 f. ist der welligen Blätter nicht gedacht.

Salwer in Deutschlands Obst- und Beerenfrüchten 1854 gibt zwar Taf. I. sub. 1<sup>a</sup> und <sup>b</sup> die Abbildung der Blüthe und Früchte einer wilden Birne, ohne aber dabei zu bemerken von welcher Unterart sie sei. Hinsichtlich der Blätter bemerkt er nur im Allgemeinen: „im Alter lahl.“ Die Frucht ist klein, nach dem Kelch flach abgerundet, nach dem Stiel kurz spitz, in keiner Vertiefung. Die ganze Frucht hat viel Aehnlichkeit mit der von mir unter No. 8. gegebenen Abbildung einer Holzbirne hat jedoch einen weit kürzeren Stiel. — Ebenso fehlt auch bei der a. a. O. Taf. V. gegebenen Abbildung des wilden Apfels sub 1<sup>b</sup> die Angabe, von welcher Unterart dieselbe sei. Die Blätter werden als lahl oder unterseits filzig bezeichnet. Die abgebildete Frucht ist etwas platt gedrückt (ungefähr von Form und Größe wie No. 1. meiner Abbildungen, nur mit etwas längeren Stiel (und von gelblich grüner Farbe. Bei beiden Abbildungen fehlen die Durchschnitte.

In **Bill Grundriß der Botanik.** 3. Aufl. Wien 1860. finde ich **P. Malus.** S. 254. mit Blüthe und Frucht abgebildet und zwar so, daß die Abbildung wohl für die eines wilden Apfels genommen werden kann. Sie ist auch im Ganzen genommen richtig, nur nicht die Zeichnung der das Kernhaus umgebenden Gefäßbündel (besonders in dem perspektivisch dargestellten Querschnitt) und die gleiche Darstellung der beiden Fächer im Längendurchschnitt, da bei der regelmäßigen fünftheiligen Stellung derselben im Kernhause, mit dem durch die Achse

geführten Längenschnitt, nur ein Fach, gerade in der Mitte, zu der Stellung seiner richtigen Form, getroffen werden kann, nicht aber zwei Fächer in gleicher Weise. \*)

In *Duhamel du Monceau traité des arbres fruitiers*. Paris 1768., in *Jacquin florae austriacae icones* 1773. Vol. IV. \*\*) in *Guimpel und Willdenow Abbild. der deutschen Holzarten* 1810, sowie in den großen pomologischen Prachtwerken von *Poiteau und Turpin*, von *Noisette, St. Hilaire, Galesio etc.*, sucht man vergeblich nach einer Abbildung des wilden Apfels und der wilden Birne, und die in diesen Werken von cultivirten Äpfeln und Birnen zuweilen gegebenen Durchschnits-Abbildungen, leiden fast sämmtlich an einem und demselben Mangel, an unrichtiger Darstellung, besonders des Kernhauses in dieser oder jener Beziehung.

\*) In *R. Müller Pflanzenstaat* 1860. S. 465. befindet sich *sub 2.* die Abbildung der Blüthen und des Fruchtknotens der Apfelsfrucht in senkrechtem Durchschnitt. Es sind aber die, schon in diesem Zustande sichtbaren Kerne, gerade in verkehrter Richtung, mit der Spitze nach dem Kelch zu, (statt nach dem Stiel zu) wie sie weder beim Apfel, noch bei der Birne vorkommen, dargestellt. — Ebenso wenig kann man mit den in *Wimmers Pflanzenreich* nach dem natürl. System Neue Bearbeit. Bresl. 1858. S. 23. gegebenen beiden Abbildungen einer Apfelsfrucht zufrieden sein, muß vielmehr bedauern, daß die Botaniker noch nicht einmal darüber einig sind, was eine Apfelsfrucht sei.

\*\*) In der von *v. Ettinghausen und Polorny* herausgegebenen *Flora von Oesterreich* mit Abbildungen in *Naturselbstdruck*, sollen auch Band V. die Pomaceen abgebildet sein. Ich habe leider dieses Werk nicht einsehen können.

Ich konnte also auch auf diese Weise nirgends einen genügenden Vergleichspunkt meiner Untersuchungen mit früheren Beobachtungen anderer finden und bemerkte nur noch, daß ich mich auch vergeblich in den Beschreibungen der Länder, welche man für die Stammländer unserer Äpfel- und Birnfrüchte hält (nämlich die Länder am Kaukasus, Armenien, Persien, Kleinasien u. \*) nach genauerer Beschreibung der dort als wild wachsend angegebenen Äpfel und Birnen umgesehen habe. Nur in *R. Müllers* Buch der Pflanzenwelt 1860. Bd. II. S. 106. f. finde ich, angeblich nach *R. Koch* (doch ohne nähere Bezeichnung der Stelle) erwähnt: daß man auf den Hochebenen Armeniens wohl noch Wälder und in denselben, zwischen verkrüppeltem Niederwald, noch wildes Obst, Birnen mit filzigem Laube, Äpfelsträucher und Pflaumen mit rundlichen, sauren Früchten finde. \*\*) Ich habe viele Reisebeschreibungen, worin ich etwas über

\*) Es gibt allerdings auch Botaniker, welche die Äpfel für deutschen Ursprungs halten. Siehe *Rudolph die Pflanzendecke der Erde* 1853. S. 79.

\*\*) Ich bin zweifelhaft, ob dieses Citat richtig sei, da mir Herr Prof. Dr. R. Koch auf meine Anfrage: von welcher Unterart die auf seinen Reisen in den Kaukasus gefundenen Äpfel und Birnen gewesen seien? nicht direkt geantwortet, sondern nur bemerkt hat: daß ich darüber wohl in seinen Reisebeschreibungen Etwas finden werde. Soviel mir bekannt, hat Herr Dr. Koch mehrere Beschreibungen seiner Reisen in die gedachten Gegenden herausgegeben. Ich habe nur die: die *Krimm und Odesa* 1854. betitelte, hier erlangen können, darin aber nichts die fragliche Beschaffenheit der Blätter Betreffendes finden können.

den fraglichen Gegenstand zu finden hoffte, besonders Reisen nach Ungarn, Griechenland, Kleinasien etc. in dieser Hinsicht durchgesehen, aber leider nichts diesen Gegenstand Betreffendes gefunden.

Ehe ich nun dem pomologischen Publikum meine Untersuchungen der wilden Äpfel und Birnen selbst darlege, muß ich zuvor noch meinen innigsten Dank allen den Herren aussprechen, welche mich durch Zusendung von Blättern, Blüten und Früchten der wilden Äpfel- und Birnbäume ihres Bereichs, so gütig und freundlich unterstützt haben, insbesondere Herrn Oberförster Schmidt zu Blumberg in Pommern, Herrn Müller in Züllichau, Herrn Amtsrentmeister Boltmann zu Zeven in Hannover, Herrn Hofgärtner Jäger zu Eisenach, Herrn Professor Dr. Langenthal zu Jena, Herrn Pastor Jacobi, Herrn Cantor Boß zu Keilhau bei Rudolstadt, Herrn Garteninspektor Krause zu Dresden, Herrn Forstgartenverwalter Dr. Reum zu Tharant, Herrn Baumschulbesitzer Haffner zu Cadolzburg bei Nürnberg, Herrn E. Rodt, Gutsbesitzer zu Stertowitz bei Saaz, Herrn Dekan Dr. Keißlich zu Prag, Herrn Garteninspektor Lucas in Reutlingen, Herrn Apotheker Siebenfreund zu Tyrnau in Ungarn.

Ich gehe nun zur Beschreibung meiner Untersuchungen und Angabe der Resultate derselben über.

1) Unter den von mir in hiesiger Gegend, in der Lausitz am Fichtelgebirge und im Thüringerwalde aufgesuchten oder von Freunden aus anderen Gegenden mir übersendeten angeblichen Holzäpfeln und Holzbirnen, befanden sich

nicht wenige, die schon durch ihre Größe und insbesondere durch die Beschaffenheit ihres Fleisches, einen gewissen, wenn auch niedrigen Grad der Cultur, deutlich zeigten und nicht mehr zu den wilden Früchten, sondern schon zu den cultivirten gerechnet werden dürfen.\*) Hierzu dürfte auch der von dem Herrn Garteninspektor Lucas mir übersendete Wildling von Einsiedel (nach dessen eigener beigefügter Bemerkung) und die Wolfsbirn, beide in Württemberg sehr bekannt,\*\*) gehören. Ebenso habe ich auch die als botanisch verschiedene Arten anzuerkennenden, wie z. B. *M. baccata*, *coronaria* etc., sowie *P. nivalis*, *pollveria*, *sinaica*, *salicifolia* etc. ausgesondert. — Von solchen Früchten, die ich als wilde Äpfel oder Birnen, ihrer ganzen Beschaffenheit nach, ansehen konnte, habe ich von Äpfeln 34., von Birnen 87. der Form und Beschaffenheit nach verschiedene Früchte, so viel als möglich nebst den dazu gehörigen Blättern und Blüten (und zwar von einer Sorte nicht selten mehrere Früchte und aus verschiedenen Jahrgängen) gezeichnet und beschrieben, und so zu weiterer Vergleichung und Beurtheilung firirt. Ich erlaube mir nur die vorzüglichsten Formen, welche durch viele Uebergangsformen mit einander verbunden sind, hier

\*) Der Umstand, daß eine Frucht im Walde gefunden worden, macht sie noch nicht zu einem Wildling. Der Kern muß auch von einer wilden Frucht abstammen und ihr ganzes Aeußere und Innere das Gepräge einer wilden Frucht tragen. Sonst müßte man auch die *Bazy de la Motte*, die *Saint Germain*, *Dumelows Crabb-Wellington* etc. für Wildlinge erklären.

\*\*\*) Vergl. Lucas württemberg. Kernobstorten. 1858. Taf. VI. S. 61.

in Durchschnitten und Umrissen auf der beigegebenen Tafel vorzulegen und dabei über Blüthen und Blätter, sowie über das Fleisch und den Geschmack der Früchte u. noch Einiges hinzuzufügen.

Ich habe die Formen der wilden Aepfel und Birnen, welche ich gefunden, nach meinen in der pomolog. Monatschrift Jahrgang 1859. S. 257. mitgetheilten und erläuterten Formentafeln zusammengestellt und man wird, bei Vergleichung der zu dem gegenwärtigen Aufsatze gehörigen Abbildungen mit den gedachten Formentafeln, finden, daß von den abgebildeten wilden Aepfeln Fig. 1—5. zu den Breit-Aepfeln, und zwar Fig. 1. 2. und 3. zu den platten und Fig. 4. und 5. zu den zugespitzten, Fig. 6—9. zu den niedrigen Aepfeln und zwar: Fig. 6. zu den Kugel-Aepfeln, Fig. 7. zu den faßförmigen, und Fig. 8. und 9. zu den zugespitzten niedrigen Aepfeln; Fig. 10—13. zu den hohen Aepfeln, und zwar: Fig. 10., zu den walzenförmigen, 11. und 12. zu den zugespitzten hohen und 13. zu den eingezogenen hohen (welcher Form sich auch schon Fig. 11. etwas nähert) gehört, so daß nur die eingezogenen Breit-Aepfel und die eingezogenen niedrigen Aepfel der Formentafel ganz fehlen. Bemerken muß ich aber, daß die Mehrzahl der mir vorgelegenen wilden Aepfel zu den Breitäpfeln gehörten, die niedrigen schon seltener, und die hohen Aepfel überhaupt, sowie die eingezogenen insbesondere, nur einzeln vorkamen und beiderlei Formen (besonders aber No. 13.) schon auf mehr Kultur hinzudeuten, scheinen. — Die zugespitzte hohe Frucht sub 11. habe ich mit der Bezeichnung *P. M. L. var.*

*pyramidalis Hort.* im hiesigen botanischen Garten gefunden.

Beachtenswerth erscheint es mir, daß Früchte mit Rippen gänzlich fehlen und das Kantige nur bei einigen Früchten durch einen nicht vollkommen runden, sondern abgerundet fünfeckigen Umriss im Querschnitt angedeutet war, und dadurch an den Sternapfel oder den englischen Scharlach-Pepping (All. Handb. d. Obstkunde I. S. 381. und 223.) erinnert. Auch habe ich nur selten den Kelch mit einigen Beulen oder Falten umgeben gefunden. — Uebrigens konnte ich weder am Stiel, noch am Kelch, etwas Charakteristisches, im Vergleich mit den cultivirten Sorten, finden, auch nicht in der Schale und Färbung. Die erstere ist glatt und fein, blaß oder gelblich grün, auch schon bläßgelb, zuweilen mit etwas roth mehr oder weniger angelauten oder undeutlich feingestreift und mit feinen, weitläufig zerstreuten, weißlichen oder bräunlichen Punkten versehen. Völlig hochgelb oder ganz und rein rothgefärbte Früchte sind mir nicht vorgekommen. Ebenfowenig deutlich und rein gestreift. Auch finden sich zuweilen schwärzliche, weißlich geränderte Regen- oder Baumflecken auf der Haut, ja sogar Warzen. Was das Kernhaus betrifft, so fällt in die Augen, daß die Fächer verhältnißmäßig sehr groß sind, sehr nahe an die das Kernhaus andeutenden zehn Gefäßbündel herangehen und die Fleischlage im Verhältniß zum Kernhause sehr schwach ist. Die Fächer enthalten nur einen bis zwei ausgebildete Kerne, nur sehr selten habe ich drei in einem Fache gefunden. Zuweilen kommen aber auch gar keine vor. Was das Fleisch anlangt, so habe

ich dasselbe stets weißlich, in das Grünliche fallend, zwar ziemlich fein, aber doch fest, saftig, aber stets sehr sauer und herb gefunden. Früchte mit süßlichem Fleisch, wie dieß bei *Malus mitis* Wallr. der Fall sein soll, sind mir nicht vorgekommen.

Ueber die Blätter, Blüthen und Kelch-einschnitte werde ich mich weiter unten im Allgemeinen aussprechen.

Wende ich mich nun zu den wilden Birnen, so finde ich ebenfalls unter den von mir gezeichneten wilden Birnen fast alle die Hauptformen der bereits angezogenen Formentafel vertreten und zwar, wie die hier beigegeführten Abbildungen Tafel III. bis V. im Vergleich mit der Formentafel zeigen.

### A. Apfelsörmige Birnen.

- I. Plattbirnen Nro. 1. und 2.
- II. Kugelbirnen Nro. 3. 4. und 5.  
Fasß- und Walzenbirnen sind mir nicht vorgekommen.

### B. Birnsörmige Birnen und zwar:

a) mit plattem Kopf:

- I. Breite: 1) nach dem Stiel spitz zulaufende, Nro. 6<sup>a</sup>  
2) nach dem Stiel stumpf zulaufende Nro. 6<sup>b</sup>
- II. Niedrige: 1) spize. (fehlen)  
2) stumpfe. Nro. 7.
- III. Höhe: 1) spize. Nro. 10.  
2) stumpfe. Nro. 15<sup>a</sup> und <sup>b</sup>, Nro. 22.

b) mit rundem Kopf:

- I. Breite: 1) spize. (fehlen)  
2) stumpfe. (fehlen.)
- II. Niedrige: 1) spize, Nro. 8. und 9.  
2) stumpfe, Nro. 18.
- III. Höhe: 1) spize. Nro. 11. und 12.  
2) stumpfe. Nro. 13.

c) mit herabgezogenem Kopf.

- I. Breite: 1) spize. 2) stumpfe. (fehlen.)
- II. Niedrige: 1) spize. 2) stumpfe. (fehlen.)
- III. Höhe: 1) spize, Nro. 14.  
2) stumpfe, Nro. 16<sup>a</sup> und 21.

Es sind also auch bei den Birnen ziemlich alle Formen, (mit Ausnahme der Fasß- und Walzenförmigen, der breiten mit runden und der breiten und niedrigen mit herabgezogenem Kopf) unter den von mir gezeichneten Formen ver-

treten, so daß die fehlenden, wohl nur zufällig sich nicht in meiner Sammlung befinden und noch aufzufinden sein dürften.

Besonders glaube ich aber hiebei noch Folgendes hervorheben zu müssen. — Einige Botaniker geben als Unterschied

zwischen der Frucht des Apfels und der Birne bekanntlich an: daß die Apfelsfrucht am Stiel stets genabelt (vertieft) sei, also der Stiel stets in einer Vertiefung stehe, während die Birnfrucht nicht genabelt sei, also der Stiel nicht in einer Vertiefung stehe. Diese Bemerkung habe ich allerdings soweit sie die wilden Äpfel, nach vollkommener Ausbildung, betrifft, richtig gefunden; dagegen aber hat sich dieselbe, was die Birnen betrifft, schon bei den mir bekannt gewordenen Formen der wilden Birnen, nicht bewährt, (Vergl. die Abbildungen der Birnen No. 1—7. 15<sup>2</sup> 18. 20.) und ist ebensowenig auf die kultivirten Birnen anwendbar. Vgl. pomolog. Monatschr. Jahrg. 1. 1855. S. 127. und ferner das III. Handb. Bd. II. Liefer. 1. No. 11. 13. 19. 20. 24. u.

Es ist zwar richtig, daß bei der vollkommen ausgebildeten Apfelsfrucht (monstreuse Früchte ausgenommen) der Stiel stets in einer mehr oder weniger großen Vertiefung steht (vergl. auch die Abbildung des birnförmigen Apfels in dem Illustr. Handbuch 1859. I. 151. und insbesondere meinen Aufsatz über die birnförmigen Äpfel, mit drei Umrissen solcher Früchte in Hamn agronom. Zeitung No. 49. und 50. 1855.) Wenigstens ist mir der unmerkliche Uebergang des Stiels in die Frucht, beim Apfel bis jetzt bei keiner Sorte constant, sondern nur als Mißbildung, vorgekommen. Allerdings aber muß ich hierbei noch bemerken, daß sowohl bei den wilden, als auch bei den kultivirten Äpfel und Birnen, an den jungen Früchten, wie sie sich bereits unter der Blüthe, als auch noch ziemlich Zeit nachher zeigen,

bei allen ohne Ausnahme, der Fruchtnoten ober das mehr oder weniger ausgebildete Fruchtkorn, ohne merkliche Vertiefung oder Absatz in den Stiel übergeht, und wenn dergleichen Vertiefungen in der Folge bemerkbar werden, diese sich auch erst später ausbilden. Die hier Tafel VII. beigelegten Abbildungen junger Früchte des Rothen Ostercalvills E., der Reinette Orleans F., Hughes Goldpepping G., (Anfang Juni 1861. gezeichnet) sowie der Gelbgrauen Rosenbirn A., der Rothen Pommeranzbirn D. (sämtlich Mitte Juni 1859. gezeichnet) werden dieß deutlich zeigen. Erst später, wenn sich das Kernhaus und Fleisch mehr ausgebildet, tritt auch die Absonderung des Stiels von der Frucht und die Stielvertiefung, nach und nach immer mehr hervor. Bei den Äpfeln geschieht dieß früher, bei den Birnen (wo überhaupt eine Stielvertiefung vorkommt) etwas später.

Ich muß aber noch auf ein paar Formen aufmerksam machen, die sich unter den mir zugekommenen Holzbirnen fanden. Es ist dieß zunächst die unter No. 16<sup>2</sup> dargestellte Birnfrucht, zu welcher 15<sup>2</sup> und 15<sup>2</sup> Uebergänge bilden. Diese Form läßt sich zwar recht wohl, wie geschehen, unter die Abtheilungen der Formentafel einreihen. Allein nicht zu gedenken, daß man in Ermangelung mehrerer dergleichen Früchte, bei der Verschiedenheit der beiden Seiten derselben zweifelhaft sein könnte, welches die richtig ausgebildete Form derselben sei, wird man auch versucht, die Frucht für eine monstreuse (d. h. normal widrig gestaltete) anzusehen. Um dieß darzustellen, gebe ich auch sub 16<sup>2</sup> und 16<sup>2</sup> eine

Ansicht der Birne oben und einen Querdurchschnitt. Man wird hieraus ersehen, daß diese Frucht im Querdurchschnitt nicht rund erscheint, sondern rippenartige Erhabenheiten zeigt und dadurch an die von mir unter dem Namen: Erzherzog Franz Carl gerippte Herbstbutterbirn, beschriebene und abgebildete Birne erinnert. Vergl. Pomolog. Monatschr. Jahrg. 1859. S. 87. f. \*) Betrachtet man aber den Querdurchschnitt sub c. genauer, so wird man bemerken, daß die Achsenhöhle sich auch zwischen die Kernfächer erstreckt, die 5 Wälge oder Fächer von einander trennt und so im Querschnitt einen 5strahligen Stern bildet, was mir noch bei keiner anderen Birnfrucht bis jetzt vorgekommen, wohl aber bei der Quitte. Vergl. den Querschnitt ders. S. 134. Jahrg. 1855. der geb. Monatschr., und ebenso den Querschnitt derselben Frucht, welchen Gärtner vom obenangeführten Orte Taf. 87. gibt und S. 45. beschreibt. Es dürfte dieß wohl auf eine noch nähere Verwandtschaft dieser Frucht mit der Quitte (welche im Allgemeinen bei den Birnen schon durch die körnige Beschaffenheit des Fleisches überhaupt angedeutet wird und schon 1768 von Duhamel bemerkt worden ist) hinweisen und man könnte wohl auf die Vermuthung kommen, daß die vorliegende Birnfrucht, ein Bastard von Birne und Quitte gewesen. Doch war am Fleische

\*) Bei dieser Gelegenheit erlaube ich mir zu bemerken, daß bei der a. a. Orte S. 88. gegebenen Abbildung der äußeren Form dieser Birne sub a. übersehen worden ist, durch Schattirung die Rippen derselben anzudeuten, wie dieß auf der Originalzeichnung der Fall gewesen.

derselben etwas Besonderes, mehr an die Quitte, als das anderer Holzbirnen Erinnerndes, nicht zu bemerken. Das Fleisch war sehr körnig, aber fast geschmacklos. Allerdings macht das Zusammenwirken mehrerer Einflüsse die Erklärung jedes einzelnen Falles schwierig und unsicher.

Noch einer besonderen Form muß ich gedenken, obgleich ich die Frucht nicht mehr für eine ganz wilde Birne, sondern für eine schon einen gewissen Grad der Cultur besitzende, halten muß. Mir ist diese Form No. 21., die ich als citronenförmig bezeichnen möchte, aber auch bei kultivirten Birnen sonst noch nicht deutlich vorgekommen. Die Frucht stammte aus der Gegend von Jena, war die mittlere der Dolbentraube, von nasser, mattgelber Farbe mit feinen grünlichen oder bräunlichen Punkten versehen. Die Schale fein, glatt und geschmeidig. Der Kelch steht auf einer durch fünf perlenartige Erhöhungen gebildeten Hervorragung. Die Kelchblätter sind gelblich grün, inwendig bräunlich, etwas wollig, offen, zurückgeschlagen. Der Stiel ist gelblich und gegen das Ende, wo die Ansätze von Blättern zu bemerken sind, etwas bräunlich. Das Kernhaus ist mit feinen Körnchen markirt. Die Achse voll. Die Fächer sind geräumig, mit 2 schönen dunkelbraunen, fast schwarzen Kernen versehen. Das Fleisch ist grünlich, fein, mürbe, brüchig, ziemlich saftig, von angenehmem, süßlichen, wenig zusammenziehendem Geschmack. Die Blätter laufen spiz zu, ohne merkliche Zahnung und sind im jungen Zustande auf der untern Seite fein weißwollig.

Da mehrere Pomologen zur Unter-

scheidung der Sorten viel Werth auf die Blätter legen, so muß ich bemerken, daß ich dem nicht beistimmen kann. So viel ich auch Blätter der wilden oder Holzäpfel und Holzbirnen beobachtet und gezeichnet habe, so habe ich doch immer, theils eine zu große Verschiedenheit derselben an einem und demselben Baum und Zweig nach der höheren oder tieferen Stellung, nach dem Alter des Blattes u., theils eine zu große allgemeine Aehnlichkeit bei den auf einer Stufe stehenden, wenn auch von verschiedenen Sorten stammenden, bemerkt, als daß ich solche zu Unterscheidung der Sorten anwendbar finden könnte. Jedenfalls müßte man sich erst darüber einverstehen, welche Blätter (nach der Stufe und der Zeit der Entwicklung) zum Anhalten genommen werden sollen und würde hierbei immer noch, auf die Verschiedenheit des Bodens u. genommen werden müssen. Selten würde es aber gelingen, Früchte und Blätter zu gleicher Zeit beisammen zu haben.

Da man in neuerer Zeit auch in den Blütenblättern der Aepfel- und Birnensorten brauchbare Unterscheidungszeichen zu finden gemeint hat, so habe ich auch hierauf, soviel mir möglich, das Augenmerk gerichtet. Ich habe aber weder bei den Blüten der wilden, noch bei denen der kultivirten Sorten in der Blüthe so bedeutende und constante Verschiedenheiten entdecken können, um hierauf mit Sicherheit Unterschiede begründen zu können. Bekanntlich glaubt Herr Decaisne (nach der botan. Zeitung 1858. S. 105.) in seinem *jardin fruitier du Muséum* 1857 bei den kultivirten Birnen zwei Grundformen der Blütenblätter mit Leichtig-

keit unterscheiden zu können, nemlich Blüten mit flachen, elliptischen, von einander entfernt stehenden Numentblättern und mit gerundeten, muschelförmig concaven, sich mit den Rändern bedeckenden Blütenblättern.

Die von mir beobachteten Blüten der wilden Birnen hatten, alle mehr oder weniger rundliche, löffelförmig ausgehöhlte, bald ganz weiße, bald auf der Außenseite etwas röthlich gefärbte Blütenblätter. Die Färbung und Höhlung ist aber nur dann zu bemerken, wenn die Blüthe sich erst kürzlich geöffnet hat. Später verliert sich beides immer mehr, ja es kommt vor, daß sich die Blütenblätter später nach Außen umschlagen. Selbst die rundliche Form der Blätter ist nicht scharf von der elliptischen getrennt, sondern geht in das Elliptische, demohingachtet aber Concave) selbst in das etwas zugespitzte und am Rande zahnartig Gewellte über. Am Besten werden die Zeichnungen von Birnenblüten darstellen, welche ich auf der Abbildungstafel unter a—k. beigelegt habe. Eben dasselbe findet bei den wilden Aepfelblüten statt, wie die ebendasselbst befindlichen Abbildungen 1—7. zeigen. Wo nicht das Gegentheil bemerkt ist, ist die Blüthe oder das Blatt von oben angesehen, abgebildet. — Allerdings habe ich die Blütenblätter der wilden Aepfel immer länger als breit, mehr oder weniger elliptisch, doch aber auch dem Runden sich sehr nähernd, mit kürzerem oder längerem Nagel, oben bald abgerundet, bald etwas eingeschnitten, bald fein gespißt, der Blattrand bald ganz, bald etwas gewellt oder zum Theil deutlich gezähnt; das Blatt bald flach, bald etwas

ausgehöhlt, bald am Rande nach Oben umgeschlagen, auf der äußeren Seite mehr oder weniger lebhaft rosenroth gefärbt, gefunden. Auf Alles dieses hat aber sowohl das Alter der Blüthe, als auch des Baumes und die Verschiedenheit der Jahreswitterung u. großen Einfluß. Alle diese Verschiedenheiten der Blüthen der wilden Aepfel und Birnen, welche ineinander übergehen, wird man auf der Abbildungstafel angedeutet finden.

Daß die Blütenblätter einander bedecken, wie die sub 7. abgebildete, ist mir bei den Aepfelblüthen nur sehr selten vorgekommen, bei den Birnblüthen gar nicht. — Auch zwischen den Blüthen der wilden Aepfel und Birnen und denen der cultivirten Sorten habe ich keinen wesentlichen und constanten Unterschied gefunden. Von der Größe der Blüthe ist nicht auf die Größe der Frucht zu schließen. So sind z. B. die Blütenblätter des Rothten Oftercalvills elliptisch, nach oben schmaler, aber abgerundet, zulaufend, während Hughes Goldpepping große, ganz runde Blütenblätter hat. Von allen diesem wird daher ein ständiger Unterschied schwerlich zu entnehmen sein.

Auch die Kelcheinschnitte, welche wie die Abbildungen andeuten, bald kürzer, bald länger, mehr oder weniger weißwollig sind, scheinen mir nicht zu charakteristischen Merkmalen brauchbar zu sein, zumal sie sich im Laufe der Zeit verändern. — Auch bei den botanisch verschiedenen Arten habe ich wenig deutliche Unterschiede in dieser Beziehung gefunden. Diese liegen, wie mir scheint stets mehr in der Frucht.

Alle die obenangedeuteten Unterschiede

der Blumenblätter, sowie die der Kelcheinschnitte scheinen mir in keiner direkten Beziehung zur Frucht zu stehen.

Wie oben erwähnt, soll nach der Angabe mehrerer Botaniker und Pomologen der Aepfel mit fahlen Blättern, *M. austera* Wallr. (wohl gleich *M. glabra* Koch) säuerliche und der mit wollfilzigen Blättern, *M. mitis* Wallr. (wohl gleich *M. tomentosa*, Koch) süßliche Früchte haben. Diese letztere Unterart mit wollfilzigen Blättern habe ich, wie bereits erwähnt, nicht austreiben können, und es stimmt also mit Vorstehendem überein, daß alle von mir versuchten Aepfel, welche ich als wilde anerkennen konnte, nicht süßlich, sondern mehr oder weniger rein säuerlich, sehr sauer und herb, ja sogar sehr zusammenziehend, schmeckten. Nur eine einzige Frucht, der unter No. 7. abgebildete Aepfel, schmeckte etwas süßlich säuerlich, nicht zusammenziehend. Uebrigens war das Fleisch fest, wenig saftig, ja selbst trocken. — Ebenso soll die wilde Birne in zwei Unterarten mit glatten, wenigstens nur Anfangs spinnwebigen Blättern, *P. pyrastrer* Wallr. (wahrscheinlich gleich *P. communis glabra* Koch) und mit filzigen Blättern, *P. Achras* W. (wohl gleich *P. c. tomentosa* Koch) zerfallen und ersterer, nemlich *P. pyrastrer* nach Wallroth die Stammart aller rundlichen, (nach Dierbach\*) der harten) letzterer, nemlich *P. Achras*. nach Wallroth,

\*) In dessen Uebersicht der um Heidelberg wildwachsenden und cultivirten Gewächse 1827 I. Heft S. 118., doch beschränkt er seine Angabe selbst durch Hinzufügung der Worte: „meistens oder größtentheils.“

die Stammart aller kegelförmigen (nach Dierbach der besseren, süßen) Birnen sein. Die Angabe, daß die wilden Birnen mit glattem Blatt nur die Stammart aller rundlichen Früchte sei, hat sich mir nicht bestätigt, denn ich habe, wie die beigelegten Abbildungen zeigen, fast alle Birnformen zusammengestellt, obgleich alle von mir untersuchten wilden Birnen nur glatte Blätter hatten. Ebenso kann ich auch der Meinung Dierbachs, daß die Unterart mit glatten Blättern, die Stammart aller harten, die mit silzigen Blättern aber, die Stammart aller besseren süßen Birnen sei, nicht beitreten. Das Fleisch aller der von mir untersuchten und als wilde Früchte anzusehenden Birnen, war allerdings mehr oder weniger körnig und steinig (was nach meiner Meinung, als unterscheidende Eigenschaft der Birnen angesehen werden muß, die sich nur durch die Kultur verbessert, sowie durch ungünstige Vegetations-Verhältnisse und Behandlungsweise verstärkt (im rohen Zustand, theils fast geschmacklos, theils sehr sauer, theils nur wenig säuerlich, und wenn sie teig oder im Ofen gebacken werden, nicht unangenehm zu essen, und hatte darauf weder die Größe, noch die Form einen besonders bemerkbaren Einfluß. Süßliche, zuckerhafte, saftige Früchte aber, habe ich unter den wahren wilden Birnen, gar nicht gefunden.

Als die Resultate meiner Beobachtungen kann ich nur Folgendes ansehn:

a) Es dürfte kaum mehr da der Begriff Holzapfel und Holzbirn von jeher nicht feststand, sehr schwer sein auszumitteln, von welcher Beschaffenheit die Urart

unserer Äpfel und Birnen gewesen sei, und wenn es noch möglich, so müßte es wohl in den Stammländern \*) derselben, insofern sie dort noch in wildem Zustande vorkommen, geschehen. — Die große Verschiedenheit der Formen der wilden Äpfel und wilden Birnen, welche ich gefunden habe, macht es mir überhaupt wahrscheinlich, daß unsere sogenannten wilden Früchte überhaupt nicht mehr wild, im eigentlichen Sinne des Wortes sind, sondern schon mehr oder weniger cultivirt, oder vielleicht auch eigentlich nur verwildert sind. Der möglicher Weise stattgefundenen Einfluß von Bastardbirnen mit anderen Arten, dürfte auch nicht zu übersehen sein.

b) Den Hauptunterschied zwischen Äpfel, Birne und Quitte, welchen Linné, wie Duhamel in die ungestielte Blüthendolde der Äpfel, die gestielte Doldentraube der Birnen und die einzelnen stehenden Blüthen der Quitte setzen, habe ich bei den mir vorgelegenen Blüthen und Früchten wilder Äpfel und Birnen völlig constant gefunden, obgleich neuere Botaniker darauf keine Rücksicht mehr genommen haben.

c) Ob die beiden Unterarten der Äpfel und Birnen mit silzigen Blättern, noch vorhanden sind oder nicht, kann ich natürlich (obgleich ich dieselben nicht erhalten habe) nicht entscheiden. Sie müssen aber, wenigstens in Deutschland, sehr selten sein. Auch Beschstein, der fleißige Beobachter im Walde, (sowie sein Nachfolger Lenz) hat weder einen wilden

\*) Leider ist man auch über diese Stammländer, wie fast bei allen unseren Culturpflanzen ungewiß.

Apfel, noch eine wilde Birne mit filzigem Blatte angeführt. — Beachtenswerth möchte es doch auch sein, daß Diel der in seinen 27 Bändchen Beschreibungen der cultivirten Aepfel- und Birnsorten, die Blätter zwar auch beschreibt, aber der Verschiedenheit derselben nach den Standpunkten und ihrer Veränderlichkeit\*) sowohl in Rücksicht auf Gestalt und Größe, als auf Zahnung u. mehrmals gedenkt (z. B. Bd. 2. S. 16., Bd. 15. S. 150., Bd. 19. S. 85., Bd. 27. S. 37. u.), doch von allen den von ihm beschriebenen Sorten Aepfel und Birnen, nur etwa 4 oder 5 Sorten ein filzigartig wolliges Blatt zuschreibt, und Ausdrücke: „wie etwas wollig, fast nicht wollig, kaum bemerkbar wollig, wenig oder nicht wollig, mitunter wollig, fast immer etwas wollig, meist glatt und bergleichen“ dürften wohl zeigen, daß darauf eine Eintheilung schwerlich zu gründen sei. — Auch in meiner Sammlung cultivirter Aepfel und Birnen habe ich nicht eine Sorte mit filzartigen Blättern auffinden können\*\*) und dieses Alles möchte mich fast zu der Vermuthung

\*) Daher dürfte es auch kommen, daß Diel selbst die Blätter der Bergamotte Soulers Bd. 17. S. 43. ganz verschieden von denen der großen Ofterzuderbirn Bd. 12. S. 34. angibt, ebenso die der Kouffeline Bd. 5. S. 208. ganz verschieden von denen der dünnstieligen S. Kouffelet Bd. 11. S. 74. beschreibt, obschon diese Sorten nach Diels eigener Angabe Bd. 19. S. XX. der Vorrede identisch sind.

\*\*) Nur an einigen wilden Birnen, sowie an einigen, wenigen cultivirten Birnen, wie z. B. an der *Cobnar souverain* habe ich die Kelcheinschnitte, im jugendlichen Zustande, auf der oberen Seite, ehe dieselben vertrocknen und hart werden, mit einem gelbbraunlichen Flaum oder Filz bedeckt gefunden.

bringen, daß das Filzartige, wenn es überhaupt vorkommt, sowie das mehr oder weniger Wollige, wohl gar sehr vom Klima (Feuchtigkeit der Luft) vom Boden u. abhängen dürfte. Ist es doch eine bekannte Sache, daß viele Pflanzen im hohen Gebirge u. behaart werden, die es in der Ebene nicht sind u.

d) Die Entstehung der bei unseren Culturorten vorkommenden Aepfel- und Birnformen läßt sich aber schon, wie aus der Zusammenstellung und Verweisung auf die angezogene Formentafel hervorgeht, aus den aufgefundenen Holzäpfeln und Holzbirnen erklärlich machen, zumal wenn man bedenkt, daß Boden, Klima und verständige Cultur auf die Größe der Frucht, die Verbesserung des Fleisches u. hauptsächlich einwirken, wie dieß ja bei anderen Obstarten notorisch auch der Fall gewesen. Auch mögen hie und da Bastardirungen, z. B. mit Quitte und die Veredlung auf diese u. (vergl. schon Duhamel) mit eingewirkt haben.

Uebrigens scheinen mir aber auch meine Beobachtungen dasjenige zu bestätigen, was neuerlich schon von Anderen (vergl. Unger die physiolog. Bedeutung der Pflanzencultur, Wien. 1860. S. 42. bemerkt worden, nämlich: „daß die Culturveränderungen der Frucht weniger plastisch, als stofflich sind.“

e) Die in meiner Abhandlung über den Unterschied zwischen Apfel, Birne und Quitte (Pomolog. Monatschr. 1856. S. 121. und besonders S. 132. f.) aufgestellten, charakteristischen, sich auf die Frucht beschränkenden, in der Hauptsache auf das Kernhaus, die Zahl der Samen in jedem Fache und die Beschaffenheit

des Fleisches und der Schale begründeten Kennzeichen, haben sich auch bei dieser Untersuchung bewährt. Nur muß ich bemerken, daß ich bei den wilden Äpfeln nie mehr als zwei Kerne in einem Fache (bei den cultivirten aber meist fünf völlig ausgebildete Kerne, oder wenigstens die Anlage dazu) gefunden habe, und ich kann daher die Bemerkung, welche ich schon in botanischen Schriften (z. B. in K. Müller, Pflanzenstaat II. S. 56.) gefunden habe, nämlich: „daß durch die Cultur irgend ein Organ in der Nachbarschaft des Samens besonders getroffen werde und dieß bei dem Apfel und der Birne in verschiedener Weise stattfinden“, insoferne beitreten, als allerdings bei den Birnen die Vermehrung und Verbesserung des Fleisches, nicht nur keine Vermehrung, sondern nicht selten eine Verminderung der Samen herbeizuführen scheint, während bei der Cultur der Äpfel mit der Verbesserung des Fleisches, wenigstens in vielen Fällen (wie z. B. bei den wahren Peppings und Reinetten, wo nicht zugleich auf außerordentliche Vergrößerung der Früchte hingewirkt worden) eine Vermehrung der Kerne (wenigstens in der Anlage) verbunden ist. Bei den Birnen ist mir erst ein einziger Fall vorgekommen, wo drei Kerne in einem Fache vorhanden waren.

1) Ein besonders für den Pomologen brauchbarer Hauptunterschied zwischen Apfel und Birne, wird immer in der Verschiedenheit des Fleisches und des Kernhauses zu finden sein. Bei dem Apfel besteht das Kernhaus aus einer Kapsel, deren Fächer pergamentartig überzogen sind. Bei der Birne ist eine eigentliche Kapsel nicht vorhanden, sondern fünf weiche häutige

Bälge schließen die Kerne ein. Bei der Birne ist das Fleisch stets und besonders um das Kernhaus herum, mehr oder weniger körnig, (holzlig) während das Fleisch des Apfels stets mehr oder weniger faserig ist. Bei beiden ist das Fruchtfleisch im wilden Zustande, fest, trocken, zusammenziehend herbe oder etwas fade süßlich und kaum genießbar. — Die Cultur muß also bei unsern Äpfeln und Birnen dahin wirken, nicht bloß das Fleisch der Frucht zu vermehren, sondern auch dasselbe saftiger, feiner, wohlgeschmeckender zu machen, bei den Birnen aber noch außerdem das Körnige und Steinige des Fleisches (die verholzten Zellen) zu vermindern. Wie sehr beides den Obstzüchtern, mit Hülfe günstiger Vegetationsverhältnisse gelungen ist, zeigen unsere Calvillen, Rosenäpfel, Reinetten &c. und bei den Birnen besonders viele unserer vortrefflichen Butterbirnen. Es ist aber jedem aufmerksamen Obstzüchter bekannt, wie sehr Boden, Standort, Klima, Jahreswitterung, Gesundheit oder Kränklichkeit des Baums &c. hierbei von Einfluß sind, und wie viel durch angemessene Düngung, selbst durch Begießen mit bloßem Wasser zur rechten Zeit &c. darauf hingewirkt werden kann. Das vergangene Jahr 1860 hat dieses Alles wieder sehr deutlich gezeigt.

Zum Schlusse dieser Darlegung der Ergebnisse meiner Untersuchungen der wilden Äpfel und Birnen sei es mir gestattet auf die unverkennbaren Fortschritte in der Züchtung der ursprünglich wilden Äpfel und Birnen, welche man in der neueren Zeit jeden Falls, zufällig oder absichtlich, gemacht hat und auf ihre Ähnlichkeit mit den Fortschritten

in der Thierzucht hinzuweisen. Möge man aber dabei bedenken: daß es bei der Obstzucht, wie bei der Thierzucht, nicht auf die Erziehung vieler Sorten, sondern nur auf Erziehung und Fortpflanzung der unseren verschiedenen Lokalitäten, Verhältnissen und Zwecken angemessensten ankomme;

daß die Natur, bei der Obstzucht, wie bei der Thierzucht, von gleichen, einfachen und allgemein geltenden Grundsätzen ausgehe und es nur darauf ankomme, diese zu erforschen, richtig anzuwenden und ohne Rückhalt zu verbreiten;

daß aber auch in der Natur, wie in der Cultur, nie ein Stillstand eintrete, sondern Alles und Jedes im Fortschreiten oder Rückschreiten begriffen sei, was auch auf unsere Obstzucht Anwendung findet.

### Ueber Identitäten.

Meines Wissens hat man sich noch nirgends über die Voraussetzungen ausgesprochen, unter denen es sich rechtfertigen läßt, von gewissen Obstsorten Identität zu vermuthen. Wenn ich mir daher erlaube, Einiges hierüber zu bemerken, so werde ich auf gütige Nachsicht rechnen dürfen, indem es nicht etwa geschieht, als ob ich meinte, etwas Neues vorzutragen, sondern weil ich wünsche, daß die Herren Pomologen davon Veranlassung nehmen möchten, ihre den meinigen vielleicht ganz entgegengesetzten Ansichten in der Monatschrift freundlichst mitzutheilen.

Da wir es in der Obstkunde hauptsächlich mit den Obstfrüchten zu thun

haben, so dürfte wohl, nach meinem Dafürhalten, unter einer Obstsorte die Gesamtheit der Früchte zu verstehen sein, welche, abgesehen von Ort und Zeit, unter gleichen Verhältnissen gleiche Charakteristische d. h. solche Merkmale zeigen, die bei vollkommen ausgebildeten Individuen stets vorhanden und so beschaffen sind, daß sich diese von den normalen Früchten aller Nebenorten unterscheiden.

Ist diese Erklärung richtig, so muß zunächst bei jeder Prüfung auf Identität eine in ihren Charakteristischen Merkmalen vollständig erkannte und nach denselben genau beschriebene oder bestimmte Sorte vorausgesetzt werden, mit welcher eine andere, die ich die problematische nennen will, verglichen werden soll.

Früchte sind Einzelwesen, welche der Anschauung angehören. Es versteht sich daher von selbst, daß die Entscheidung der Frage nach der Einerleiheit oder Verschiedenheit zweier Obstsorten nur dann und da möglich ist, wann und wo sich die problematische Sorte ächt und in vergleichungsfähigen Exemplaren vorfindet.

Anders verhält es sich mit der Frage nach der Zulässigkeit zwischen Sorten, die wir lediglich aus vorhandenen Fruchtbeschreibungen kennen, Identität zu vermuthen.

Bestimmt ausgesprochene und mit plausibeln Gründen unterstützte Vermuthungen haben das Gute, daß sie Bestrebungen antregen, welche sich gelegentlich mit ihrer Bestätigung oder Widerlegung beschäftigen. Dagegen können kahle Vermuthungen, welche nicht einmal errathen lassen, warum sie behauptet werden, unnütze

Anstrengungen und verderbliche Mißverständnisse um so leichter hervorzurufen, als wohl bei manchen derselben weniger an Einerleiheit, als an Ähnlichkeit und Gleichwerthigkeit der Sorten gedacht zu werden scheint. Einwenden läßt sich zwar, daß hierauf wenig ankomme, da die Fortdauer und Verbreitung einer großen Anzahl von Sorten, welche ihrer kaum erfassbaren Unterscheidungsmerkmale und ihres ziemlich gleichen Gebrauchswerthes wegen, ~~Außerer~~ auseinander zu halten seien, gar nicht wünschenswerth sich darstelle; allein so lange dergleichen Sorten vorhanden sind, werden sie theils aus Rücksicht auf ihre jeweiligen Besitzer, theils zur Verhütung und Enthüllung von Versuchen, dieselben unter neuen, wohlklingenden Namen wieder einzuführen, in einem vollständigen Systeme nicht füglich übergangen werden dürfen.

Ein Schluß von der Ähnlichkeit zweier Sorten auf ihre Einerleiheit ist daher immer bedenklich; er ist aber völlig unstatthaft, wenn die Fruchtbeschreibungen, wie es gewöhnlich geschieht, diese Sorten durch bestimmte Unterscheidungsmerkmale kennzeichnen. In den Erfahrungswissenschaften hat man nämlich den Grundsatz zu befolgen:

daß derjenige, welcher Etwas beobachtet und beschrieben hat, von allen Andern vollen Glauben verlangen darf, so lange die Unwahrheit der von ihm behaupteten Thatsachen nicht nachgewiesen worden ist, und auf dieses Vertrauen hat Jeder Anspruch, der desselben nicht irgendwie verlustig gegangen ist.

Soll also in dem unterstellten Falle die Vermuthung mehr sein als Erinne-

rung an eine bloße Möglichkeit, so wird wenigstens wahrscheinlich gemacht werden müssen, daß die von dem Autor angenommene Verschiedenheit nur in veränderlichen d. h. solchen Merkmalen bestehe, welche erfahrungsmäßig bei vielen Sorten bald vorhanden sind, bald fehlen, die mithin der Präsumtion das Wort reden, daß sie bei andern Sorten derselben Gattung gleich wandelbar sein werden.

Bedenkt man zum Beispiel, daß Oberdieck's Taubenapfel, wie ich ihn bald mit auffisendem Kelche, bald mit seichter, von Würzchen umgebener Einsenkung gesehen, eine trichtersförmige, glatte oder zartborstete Stielhöhle, eine Anfangs hellgraue, sehr langsam durchs Grünlichgelbe ins Hellcitronengelbe ziehende Farbe (s. auch Abbildung zu S. 97. der Monatschrift von 1860, und dabei ein großes Kernhaus mit armsamigen Fächern hat, so würde es vielleicht nicht zu gewagt sein, in ihm den Langen grünen Sulberling bei Diel 11, 36. zu vermuthen; denn wir wissen, daß auf subtile Unterschiede im Geschmacke der Früchte und in der Vegetation der Bäume, durch welche sich beide Sorten zu unterscheiden scheinen, ein hohes Gewicht nicht zu legen ist.

Man könnte ferner wohl geneigt sein, den so sehr gerühmten Boitenapfel, welcher sich nach der Beschreibung im Illustrierten Handbuche S. 211. hauptsächlich durch „die auffallende Fettigkeit“ und zuweilen durch „eine rostige Rahr“ von dem Mensfelder Wintercalvill bei Diel 6, 19. unterscheidet, mit diesem für Eine Sorte zu nehmen, da Fettigkeit eine Eigenschaft ist, deren Diel

nicht überall, wo sie vorkommt, gedacht hat, während uns rostige Längstreifen, welche einzelne Individuen mancher Sorten führen (z. B. vom Walzenförmigen von Portland) als meist zufällige Sekretionen bekannt sind.

Sehr gern aber bescheide ich mich, daß die vorgetragenen Argumente nicht stichhaltig oder daß Unterscheidungsmerkmale von mir nicht berührt worden sind, durch welche meine Hypothesen erschüttert werden, doch würde weder das eine, noch das andere mit gleicher Leichtigkeit und Sicherheit sich haben beurtheilen lassen, wenn ich verschwiegen hätte, warum der Gedanke an eine Identität zwischen den angeführten Sorten mir beigekommen sei. Ich habe daher durch jene Beispiele auch nur hervorheben wollen, wie sehr einem Jeden, der nach Wahrheit strebt und sich von dem Werthe oder Unwerthe einer Vermuthung selbst überzeugen will, an der Mittheilung der Gründe liegen müsse, aus welchen sie aufgestellt worden ist.

Verstehe ich den oben erwähnten Grundsatz recht, so ist diese Mittheilung sogar eine Pflicht gegen die Autoren, welche mit voller Zuversicht erwarten dürfen, daß die Wahrheit dessen, was sie in ihren Fruchtbeschreibungen als beobachtete Thatfachen hingestellt haben, ohne genügende Berechtigung nicht angezweifelt werde.

Der Zweck des Illustrierten Handbuchs gestattet freilich nicht, die Fruchtbeschreibungen durch umständliche Erörterungen über Identitäten zu erweitern und deshalb wird man sich hier auf bloße Andeutungen beschränken müssen; zur weitern Ausführung und Begründung der

selben bietet aber die Monatschrift für Pomologie eine sehr passende Gelegenheit, die nicht unbenutzt bleiben sollte. Ebenso wünschenswerth ist, daß Alle, welche über eine irgendwo behauptete Vermuthung sichere Erfahrungen gesammelt haben, nicht unterlassen möchten, in der Monatschrift darüber nähere Auskunft zu ertheilen.

Schließlich erlaube ich mir, diesen Betrachtungen noch Einiges von dem hinzuzufügen, was ich über vermuthete Identitäten aus eigenen Beobachtungen zu sagen weiß.

1) Die's Rother Harlemer Himbeerapfel ist stets  $\frac{1}{2}$ " niedriger als breit, bleibend trübrot gefärbt und mit breiten, auf der Lichtseite zusammenfließenden, seitlich aber getrennten Carmoisinstreifen besetzt. Diese constanten Merkmale und sein plattherzförmiges Kernhaus werden uns abhalten müssen, der S. 45. des Illustrierten Handbuchs geäußerten Ansicht beizutreten, daß der Harlemer Himbeerapfel schwerlich etwas anderes als der Rother Wintercalvill sein werde.

2) Bei einzelnen Individuen der Rothern Schafsnase wird der Zusammenhang der dunkeln Rötthe seitwärts von verticalen, mehr oder weniger breiten Durchschimmerungen der Grundfarbe unterbrochen oder, wie Die III. 34. sich ausdrückt, „sie haben breite, zusammengeklommene Streifen, zwischen welchen die Grundfarbe in helleren oder dunkleren Streifen durchscheint. Dieser streifenartigen Frucht entspricht vollkommen die unter No. 12. des Illustr. Handb. gelieferte Beschreibung und Durchschnittszeichnung, welche der Rothern Walze gelten soll. Die letztern aber, welche sich

durch gerade abgestumpften Scheitel und kurzblättrigen, geschlossenen Kelch, durch ein hochsitzendes Kernhaus und eine ziemlich weit herabgehende, walzliche Kelchröhre von der Rothen Schafsnase deutlich unterscheidet, gehört nach Diel IV. 33., wie nach Lucas Kernobstsorten S. 35. zu den eigentlich gestreiften Sorten und ist dem Großen rothen Kasselapfel bei Diel IV. 42. sehr ähnlich.

3) Herr Superintendent Oberdieck begt „nach Früchten, die sich in der Berliner Ausstellung befanden“, kaum noch Zweifel, daß Diel den Geflamnten Cardinal unter verschiedenen Namen als Bürgerherrnapfel, Hoheitsapfel, Pleißner Sommerrambour, Weizner Gerstenapfel und Großen gestreiften Hermanns- apfel beschrieben habe. Er fügt hinzu, daß der Geflamnte Cardinal in Herrnhäusern stark gestreift gewesen sei, siehe Monatschrift von 1860. S. 330. Es steht mir kein Urtheil darüber zu, ob dieses Merkmal, dessen weder Diel, noch der Herr Verfasser der S. 451. des Illust. Handb. aufgestellten Charakteristik gedacht hat, ein constantes oder ob es als eine ausnahmsweise Erscheinung aufzufassen sei, wie ich sie z. B. beim Süßen Holsaart und Carpentin ebenfalls beobachtet habe; aber nicht ohne Widerstreben vermag ich der Meinung mich unterzuordnen, daß der Pleißner Rambour mit dem Bürgerherrnapfel Eine Sorte bilde. Während nämlich die lachenden, meist schon im September reifenden Früchte jenes Rambours durch eine schöne, nur bei hohen Individuen ins Ovale übergehende Stockenform, durch ein sehr großes Kernhaus und durch einige vollkommene charakteristisch starke Sa-

men sich auszeichnen, treten uns die nicht vor November reifenden Früchte des Bürgerherrnapfels, von welchem das Illust. Handb. S. 395. eine gelungene Durchschnittszeichnung gibt, in eirunder, meist breittheilig verschobener Gestalt, mit nur verhältnißmäßig großem Kernhause und fast stets mit tauben Kernen entgegen.

4) Es ist im Illust. Handb. S. 206. empfohlen worden, auf etwaige Identität des Winterpostoph's mit dem Rothen Polsterapfel und Schönebeck's rothem Wintercalvill zu achten. Diesem ist eine hocheiförmige Gestalt, eine kurze, abgestufte Kelchröhre und ein großes Kernhaus, dem Winterpostoph hingegen eine ausgeprägte Kegelform, eine cylindrische Kelchröhre und ein ziemlich kleines Kernhaus eigen. So widerstreitende Merkmale sind in Einer Sorte unvereinbar. Den Rothen Polsterapfel anlangend, welchen die Zeichnung im Illust. Handb. S. 413. in Kugelgestalt und mit kleinem Kernhause darstellt, wird dem Herrn Verfasser seiner Beschreibung überlassen bleiben müssen, sich über den angeregten Zweifel selbst zu erklären.

5) Den Bendeleber Rosenapfel habe ich oft, in großen und kleinen Exemplaren, aber nie käseförmig gesehen, was er doch ebenfalls sein müßte, wenn bei dem mit ihm identischen Danziger Kantapfel die Breite zuweilen  $\frac{7}{8}$ “ mehr, als die Höhe betrüge, wie das Illust. Handb. S. 82. angibt. Abgesehen von diesem, gewiß äußerst seltenen Vorkommen, halte ich die conische Gestalt, die enge, meist eingeschnürte Kelcheinfenkung, die kantigen, mit

Rippen vermischten Kängserhabenheiten und das große Kernhaus des Bendeleber Rosenapfels für Eigenthümlichkeiten, die nach der Beschreibung Viel's dem Schwäbischen Rosenapfel abgehen. Diese Beschreibung fand Herr Superintendent Oberdieck vollkommen bestätigt s. Monatschrift für Pomologie von 1858. S. 12., so daß wir uns den Schwäbischen Rosenapfel und ebenmäßig den Rothten Markapfel in runder Form mit schüsselförmiger Einjüngung, fast ebener Oberfläche und wohl auch mit kleinem Kernhause vorzufstellen haben.

Sondershausen.

Sch.

Eine Nachschrift von der Redaktion zu diesem sehr interessanten Artikel folgt im nächsten Heft.

## Pflaumen und Zwetschen zum Anbau empfohlen.

Auf dem Congreß in Berlin wurden durch Herrn Superintendent Oberdieck mehrere Sorten Pflaumen zu allgemeinem Anbau empfohlen. Wir finden die betreffende Mittheilung in der Monatschrift 1860. S. 336. 37. und in Koch — Bericht S. 88. — An beiden Stellen finden sich die Früchte nach Siegel's System geordnet und zwar 9 Zwetschen, 3 damaszenenartige Zwetschen, 10 zwetschenartige Damaszenen, 5 wahre Damaszenen. Dabei werden vier späte Früchte zur Auswahl für Liebhaber aufgeführt.

Ich habe dieses Verzeichniß der vorzugsweise zu empfehlenden Früchte mit vielem Interesse verfolgt und erlaube mir darüber hier meine Ansicht auf eine fast zwanzigjährige Erfahrung gestützt,

auszusprechen. Ich beachte dabei zuerst den Werth der Frucht, dann die Tragbarkeit des Baumes und endlich dessen Dauer. Dabei gründet sich meine Erfahrung nur auf solche Sorten, von denen ich seit einer Reihe von Jahren Bäume beobachtete, die eben nur diese eine Sorte trugen. Von Sorten- und Probestäumen abstrahire ich durchaus.

Die Zahl der zu empfehlenden Sorten würde ich beschränken und will ich hier nur etwa 12 Sorten erwähnen, von denen ich überzeugt, daß sie jeden Ansprüchen genügen und allgemein befriedigen werden. Ich stelle dieselben nicht nach dem Siegel'schen Systeme auf, weil ich der Ansicht, es sei zweckmäßiger das rein Praktische vorwiegen zu lassen, also hier das Leben und dessen Bedarf. Der Pomolog darf wohl auch als solcher an Frau und Kind denken — auch wenn er großer Pflaumenfreund ist und da ist kein Zweifel, welche Frucht er zunächst zu wählen hat — die Frau verlangt Zwetschen und Reineclauden für den Bedarf der Wirthschaft. Da hätten wir primo loco die Hauszwetsche und die Große Reineclauden. Nun die Kinder. Sie können in der Regel das Reifwerden nicht erwarten, also nehmen wir die Frühe Damaszene, deren Tragbarkeit Alles übertrifft und dadurch ersetzt, was der Frucht, die auch ihre Liebhaber hat, an Güte abgeht. Sie reift hier in der 2. Hälfte des Juli, oft auch früher und ist eine sehr gesuchte Marktfrucht — wohl identisch mit der Frühen Leipziger Damaszene (?). Ob identisch mit der von Oberdieck empfohlenen Rothten Frühdamaszene, weiß ich nicht. Ich habe unter letzterem Namen eine andere Frucht,

die im August reift, doppelt so groß und schön roth ist. Meine Frühdamasjene ist blau und rund.

Zur Ergänzung setze ich hierher die Italienische Zwetsche und die Washington\*) — beide keiner weiteren Empfehlung bedürftig. Letztere ist übrigens die größte aller der mir bekannten Pflaumen. **Bavay's** Reineclaude ist ebenfalls zu empfehlen, doch gleich der Durchsichtigen verlangt sie einen warmen und geschützten Stand um recht gut zu werden. Letztere ist bei mir sehr empfindlich.

Nächst der praktischen Häuslichkeit kommen die Parabeifrüchte an die Reihe, also zunächst solche, die für die Tafel oder als Marktf Frucht vorzüglich geeignet. **Kirk's** Pflaume würde da den ersten Rang einnehmen, ließe ihre Tragbarkeit nicht zu wünschen übrig. Bei mir hat sich der Baum überdies nur in geschützter Lage bewährt; das Holz ist sehr brüchig. Ich möchte dagegen die Pflaume empfehlen, welche ich als **Diamond** besitze; eine große, runde, bunte Pflaume, welche Ende August und Anfang September reift und überaus tragbar ist. Quasten zu 5 Früchten sind keine Seltenheit. Größe und Färbung der Frucht machen sie zu einer gefuchten Tafelfrucht. Dann nenne ich die alte Goldpflaume — **golden d'rop** — die mir den Vorzug vor **Coe's golden drop** zu verdienen scheint. Und was haben Pflaumen wie **Ponds** Sämling und **Sharp's Emperor** gethan? — ich empfehle beide und besonders die erstere in Bezug auf Tragbarkeit.

Zuletzt noch einige späte Früchte, die

alle Beachtung verdienen. Zuerst **Coe's fine late red** — also nicht Oberdieck's: **Coe's** rothgesteckte Pflaume — eine köstliche Frucht, auffallend in Form und Farbe. Später reift **Downton's** Kaiserin, die jedenfalls und in jeder Beziehung der Katharinenpflaume vorzuziehen und endlich die Oktobermirabelle — eine kleine aber lachend schöne, ausgezeichnete Frucht von großer Tragbarkeit.

Die Diamantpflaume **Siegel's** ist wesentlich von meiner **Diamond** verschieden und ich empfehle sie nicht; ebenso wenig kann ich die verschiedenen Eierpflaumen empfehlen, sie lassen gar zu viel zu wünschen übrig, dergleichen die Königspflaume von **Leurs**, deren Tragbarkeit ich nicht rühmen kann. — Ueber andere namentlich über Pflaumen neuerer Erfahrung stehen die Erfahrungen noch nicht fest, wie überhaupt die Nomenclatur noch vieles festzustellen hat. Ich erinnere nur an die Gelbe und blaue **Lucombe**, an **Vittoria**, **Caledonian**, **Goliath** &c. — Aus dieser Noth wird uns das Illustrierte Handbuch helfen und das wohl recht bald.

Wer nur einen Pflaumenbaum pflanzen kann, dem empfehle ich die Italienische Zwetsche; zum zweiten die Washington oder **Bavay** und zum dritten **Coe's fine late red**. v. B.

### Ueber Identitäten.

Dieselbe Frucht, welche ich im Illust. Handbuch I. S. 207., unter No. 92. als Frauenschentel beschrieben habe, erzog ich 1860 aus den von Herrn Superintendent Oberdieck empfangenen

\*) Die beste Abbildung ist die in Lucas Steinbichl'sorten Württemb.; die bei **Decaisne** schlecht.

Zweigen der Brüsseler grünen Madam. Die hat diese nur kurz in seinem Systemat. Verzeichniß unter No. 378. mit dem Beinamen **Madame verte** als von v. **Mons** abstammend, und als ansehnlich groß, 2" breit, 3" lang, langkegelförmig, hellgelb ohne Röthe, halbschmelzend, von angenehmem gewürzhaften alantartigen Geschmack, im August reif, für den Landmann schätzbar — also ziemlich ähnlich beschrieben. Den alantartigen Geschmack konnte ich in dem warmen Sommer 1859 auch an meinen Früchten wahrnehmen, in anderen Jahren fehlt aber ziemlich das Gewürz.

Eben dieselbe Birne habe ich nun aber auch unter dem Namen Lange grüne Sommer-Mundnehbirne vom Hrn. Oberförster Schmidt erhalten, und gab sie auch, ehe sie noch trug, unter diesem Namen wieder ab. Siekler beschrieb jedoch im deutschen Obstgärtner II. S. 14. T. 15. als Lange Mundnehbirne sicher eine andere Frucht. Ich werde Bestere wohl als **Coulessoif** von Herrn Hofapotheker Serutti in Gamburg erhalten haben, doch war ich und bin ich auch jetzt noch über dieselbe im Zweifel und suchte mir sie aus anderer Quelle zu verschaffen, was mir aber noch nicht möglich gewesen ist.

Ich bitte also neben meine im Illustr. Handb. beschriebene Frauenschentel den Namen Brüsseler grüne Madam zu setzen. Wahrscheinlich ist meine Frucht als **Poire Madame**, vielleicht noch an Zink, hierhergekommen. Dieser hat eine gleichgeformte Birne des Namens Taf. IV. No. 39. abgebildet; sie ist aber halb roth, halb grün gefärbt, auch soll sie Ende Sept. reifen und es hält deshalb

schwer, sie für identisch zu halten, wenn sie auch keine Ähnlichkeit mit der Spärbirne hat, die in Frankreich **Cuisse Madame** heißt, und auch bei uns Frauenschentel genannt wird. Auch hat diese Taf. II. No. 17. als **Epargne**, ziemlich kenntlich, noch besonders dargestellt. Nebenbei hat Zink Taf. I. No. 12. auch noch eine **Grande Cuisse Madame**, reif Ende Aug., sie ist aber birnförmig und sehr bunt, und als oft sehr groß, vom Fleische und Geschmack der **Beurré gris** beschrieben, so daß auch an diese schwerlich gedacht werden kann. — Ähnlicher meiner Frauenschentel ist die von Knoop Taf. I. als Brüssler Birne, **Poire Madame**, groß und lang, jedoch etwas birnförmig und einfarbig grün abgebildete, im August und September reisende Frucht, mit deren Beschreibung sie bis auf das schmelzende Fleisch auch trifft, welches letztere jedoch sich anderwärts auch öfters anders findet.

Meine Frauenschentel sind jedoch von der von Oberdieck mir zugegangenen, noch von Diel abstammenden Brüsseler Birne (Diel Bd. 21. S. 218.) schon nach der Vegetation verschieden und auch die Zeichnung der letzteren, wie sie mir Oberdieck sandte, der sie im nächsten Hefte des Handbuchs beschreiben wird, weist auf eine andere Frucht hin. — Es möge mir also erlaubt sein, die Vermuthung auszusprechen, daß Diel als Brüsseler Birne 1819 unter Berufung auf Knoop und dessen oben erwähnte Frucht eine andere Birne beschrieben hat und daß ihm erst später noch die richtige zugegangen ist, die sein Sohn in dem von diesem 1833 herausgegebenen letzten Theil des syste-

matifchen Verzeichnisses nun als Brüs-  
seler grüne Madam, **Madame**  
**verte** noch zur Kenntniß gebracht hat.  
— Aus dem **Poire Madame**, Frauen-  
birne, kann nach und nach, zumal da  
man von einem Frauenschenkel hörte, der  
letztgenannte Namen bei uns entstanden  
sein.

**Jabu.**

### Reisebemerkungen. I.

Zu einer längeren Reise mich au-  
schickend verließ ich Mitte August die  
westphälische Heimath mit den allermis-  
serabelsten Aussichten für die Obsterndte  
des Jahres 1861. Bei mir war Alles  
schlecht und ungeachtet alles Obst, mit  
alleiniger Ausnahme der Süßkirschen,  
doppelte Blüthe brachte, d. h. zweimal  
blühte, war doch so gut wie keine Frucht  
vorhanden, denn was etwa von der ersten  
Blüthe geblieben, sind meist Krüppel —  
sogen. Knorzel — und was von der  
zweiten Blüthe angefaßt, wird keine Voll-  
kommenheit erreichen. — Alles, Alles  
ist bei mir schlecht mit alleiniger Aus-  
nahme der Erdbeeren, die wenigstens in  
der Größe eine seltene Vollkommenheit  
erhielten, wenn auch der Geschmack Man-  
ches und Viel zu wünschen übrig ließ  
— doch wurden die Bowlen ganz er-  
träglich.

In meiner Nachbarschaft habe ich wohl  
manchen Baum gesehen, der recht voll  
hing, allein es waren das entweder wilde  
Stämme oder doch geringere Sorten in  
Äpfeln und Birnen und dieß habe ich  
auch auf meiner weiteren Tour im mitt-  
lern Deutschland vielfach bestätigt ge-

funden. Anfangs drang sich mir die  
Bemerkung auf, es nehme der Ertrag  
des Obstes zu, je mehr ich mich von  
der Heimath entferne, allein sah ich ge-  
nauer hin, dann waren es eben nur  
geringe Sorten, die zahlreich angepflanzt  
diesen Eindruck gaben. Bessere und gute  
Sorten des Kernobstes waren ohne alle  
Frucht oder doch nur ausnahmsweise mit  
wenigen versehen. So blieb es in beiden  
Hessen, in Thüringen und den sächsischen  
Herzogthümern. Das sonst mit Obst  
gesegnete Raumburg erschien mir nicht  
besser. Steinobst fast nur eine Wohnung  
der Würmer und anderer Insekten.

Wenig anders erschien mir das ge-  
segnete Sachsen — zunächst auf dem Obst-  
markte in Dresden. Nichts als geringe  
Sorten, besonders Birnen, war zu sehen.  
Einzelne Aprikosen, die kaum diesen Na-  
men verdienten, sogenannte Weinbergs-  
früchte, galten 1 Thlr. 10 Sgr. das  
Schock. Pflaumen waren durch wahre  
Jammergestalten vertreten. Kurz die  
Jammergestalt des Dresdner Obstmarktes  
paßte so recht eigentlich zu der Vertretung  
Sachsens in Berlin auf der Ausstellung  
des Jahres 1860. Im Lande selbst sah  
es doch etwas besser aus. Schon an  
den Straßenpflanzungen fand ich einen  
merklichen Unterschied gegen die bisher  
durchreisten Gegenden. Bessere, gute und  
edle Sorten, die sich hier mehrfach an-  
gepflanzt finden, zeigten doch einigen Er-  
trag, wenn auch die Früchte eben nicht  
von größter Vollkommenheit und die  
Besuche einiger größerer Obstgärten be-  
stätigte dieß durchaus. Von Äpfeln z.  
B. waren alle Calvillen gut bedacht;  
sehr schöne Früchte und verhältnismäßig  
gut ausgebildet hatte die Blumenkalvil

— auch an Straßen —, die Gestreifte Herbstcalville und die Rothe Herbstcalville. Bei Birnen war Sommer- und Herbstfrucht am besten bestellt, so z. B. die Runde Sommerbergamotte, die Franzmadam u. hingen vielfach sehr voll. Von guten Sorten war wenig zu sehen. **B. blanc** oft reichtragend, oder kleine, schlechte Früchte — und doch ist der Sommer hier sehr heiß gewesen.

Der Obstbau Sachsens hat in den letzten zehn Jahren bedeutend zugenommen und man findet Pflanzungen von bedeutendem Umfange in dieser Zeit angelegt; ja es zählen dieselben oft nach tausenden. Dennoch ist Sachsen sehr zurück und zwar in doppelter Hinsicht. Einmal ist die Wahl der Sorten eine sehr schlechte, denn ohne alle Rücksicht auf Feld und Garten findet sich da angepflanzt, was man eben bekommen konnte für billigen Preis, vielleicht von dem ersten besten Landeschullehrer. Und dann ist die Behandlung der Bäume eine so eigenthümliche, daß ich keinen Ausdruck dafür weiß — hierin muß eben noch unendlich viel gebessert werden.

Nur eine kleine Probe. Ich sah eine Obstpflanzung von bedeutendem Umfang — Äpfel und Birnen — etwa seit 8 Jahren angelegt; sämmtliche Bäume in eigenthümlich eckiger Form der Krone. Da höre ich, die Anlage sei unter Leitung und nach Angabe eines Hofgärtners R. K. aus Dresden gemacht. Die Bäume wurden unbeschnitten gesetzt und blieben so die 5 ersten Jahre stehen. Im 6. Jahre ließ er alle Äste auf  $\frac{2}{3}$  der Länge einstuken und nun entstanden ganz natürlich lauter Besen, die im folgenden Frühjahr ausgeschnitten, resp. gelichtet

wurden. Das ist eine sonderbare Kronenbildung — und ich sah da Bäume, die in Folge besagter Manipulation einige dreißig Wunden hatten, deren keine in irgend einer Weise gegen den Einfluß des Wetters gesichert war, weder durch Verstreichen mit Baumwachs, noch mit irgend einem anderen Surrogat. Eine wahre Musterpflanzung.

Unter den Äpfeln sind sehr stark vertreten das Geschlecht der Hartige und Jungfernapfel, ferner der Rothe Steintiner und der Edelberdorfer. Doch fand ich auch einige seltene Sorten wie z. B. die Ruskatreinette und dann meinen alten lieben Blumensauer — also den Sommer-Nabau des Handbuchs in sehr schönen Früchten. Diesen letzten habe ich in einigen schönen Exemplaren der Redaktion eingesendet und erwarte deren Urtheil in einer Anmerkung. Seines unvergleichlichen Geschmacks wegen verdient er den Namen Blumensauer mit vollem Recht und ich bedaure von ganzem Herzen den Verlust dieses meines guten und lieben Freundes.

Ueber weitere Wahrnehmungen werde ich später berichten.

v. Bose.

Anm. Der eingesendete Apfel war Langtons Sondersgleichen.

Ed. L.

### Kurzer Bericht über die in Mecklenburg-Schwerin am meisten vorkommenden Obstsorten.

Von G. B. Mülken zu Belitz bei Saage.

Wenn auch der Obstbau bei uns lange nicht auf der Stufe steht, die er nach seiner Wichtigkeit einnehmen sollte, so scheint doch die Liebe für denselben in

neuerer Zeit zu wachsen, und sowohl von den Landesbehörden, als von vielen Privaten aus allen Ständen gehegt und gepflegt zu werden, so daß ein bedeutender Aufschwung wohl mit Zuversicht zu hoffen steht. In früherer Zeit war der Obstbau bedeutender, denn jede größere und kleinere Landbesitzung hatte ihren verhältnißmäßig großen Obstgarten und zog bedeutenden Gewinn daraus. Allein die kleinen Landbesitzungen, die Bauerstellen verschwanden mehr und mehr, oder wurden anders eingerichtet, und die dadurch gewonnenen Ländereien zu großen Gütern zusammengelagt, wobei dann die Obstgärten, zu Gunsten des Kornbaues, der Art verfielen, ja selbst bei den größeren Gütern verschwanden die Obstgärten aus diesem Grunde, oder wurden doch eingeschränkt, und gar viele unserer Gegend eigenthümliche Sorten sind höchst wahrscheinlich mit eingegangen. Der vorstehende Ruin des Obstbaus trifft jedoch wenig das Dominium, ja es mag hier vielmehr eine geringe Zunahme des Obstbaues anzunehmen sein, da viele kleinere Landstellen, Bändereien, neben den bestehenden Bauerstellen und Pachtböfen, eingerichtet wurden. — So sehr nun auch dieser Rückschritt im Allgemeinen zu beklagen ist, so erfreuend sind im Einzelnen die Bestrebungen mancher Gutsbesitzer u. s. w., die nicht allein das Alte erhielten, sondern auch Neues, zum Theil in großartigem Maßstabe anlegten, so daß selbst die Spalierzucht nach Lepère nicht mehr unbekannt ist, ja auf einer Stelle, wo er selbst sie einrichtete, sogar großartig betrieben wird.

Wenn ich im Nachstehenden versuchte, die bei uns verbreiteten Obstsorten zu-

sammen zu stellen, so bemerkte ich, daß wohl noch manche Sorte zu nennen sein könnte, die meinen Beobachtungen und Nachforschungen bisher entging, da es meine Verhältnisse nicht gestatten, überall nachforschen zu können. Lieb würde es mir sein, und für die Wissenschaft wünschenswerth, wenn Freunde des Obstbaues in unserem Lande mir diejenigen Sorten namhaft machen wollten, die in ihrem Besitze sich befinden, oder außer den hier von mir genannten in ihrer Gegend verbreitet sind. Besonders lieb wären mir solche Sorten, die vielleicht Mecklenburg speciell angehören, da ich solche, wenn sie werthvoll sind, vorzugsweise sammeln und beobachten möchte, wozu ich Uebersendung von Früchten höchst dankbar annehmen würde. Die mir bekannten Mecklenburger Sorten, soweit sie Verbreitung verdienen, nenne ich im Folgenden und bezeichne sie nach dem Luca'schen System, in sofern ich sie genugsam beobachtete.

Bahnshafsa pfel = Franz Kant (Kleefoth) I. 3. b. \*\*†. Okt. Dec. Kommt besonders im südlichen und westlichen Mecklenburg vor, ist mir aber in neuerer Zeit auch in dieser Gegend vorgekommen und zwar in gesunden, großen, alten und recht fruchtbaren Bäumen. Auf dazu eignenden Boden wird die Sorte an Krebs leiden. Herr Präpositus Kleefoth, der die Sorte länger als ich beobachtete, wird uns hoffentlich bald eine nähere Beschreibung geben, da die Sorte Verbreitung verdient.

Buchholzer Calville (Rätschen) I. 3. (a) b. \*\*†. Oct. Nov. Mein Vater erhielt das Reis aus Buchholz bei Schwerin, benannte die Sorte und ver-

breitete sie häufig; sie kommt jedoch auch in älteren Bäumen in dieser Gegend vor. Der Baum wird mittelgroß und fruchtbar, leidet aber oft an Krebs. Es will mir übrigens scheinen, daß die Sorte dem Hirschfelds Grandrichard gleich sei, worüber ich in einigen Jahren werde bestimmen können.

Gewürzalville = Gestr. gelber Herbicalville findet sich ziemlich häufig.

Rother Herbicalville (Christ) I. 2. b. \*\*††. Oct. Nov. Ist viel werthvoller als die Dielsche Sorte d. R. und ziemlich verbreitet, doch meistens wohl erst durch meinen Vater.

Rother Sommeralville (Christ) I. (2) 3. b. \*††. (fast \*\*) Aug. 14 Tage. Hier lange bekannt und verbreitet, besonders unter den Namen: „Franzapfel, Erdbeerapfel und Königsapfel“, scheint mir aber von Diels Bellchenapfel x. verschieden.

Mecklenburger (rother) Winteralville I. 2. ab. \*\*††. Nov. Jan. Hier allgemein Calville rouge genannt. Lange Zeit hielt ich ihn für den Dielschen „Achten rothen Winteralville“ und wurde erst in Berlin bündigst vom Gegentheile überzeugt, weiß aber nun auch, daß ich die Dielsche Sorte d. R. schon lange als „Garminalville“ von Diel besitze. Der Apfel heißt bei uns auch zuweilen: Erdbeerapfel und Rosenhäger, doch wird mit letzterem Namen eigentlich der Danziger Kantapfel bezeichnet. Im Strelißschen heißt er „Königsapfel“, und ist dort, wie hier, sehr beliebt und verbreitet, was er sehr verdient. Herr Superintendent Oberdieck benannte diesen Apfel in Berlin wie oben, so wird Herr Dr. Rudolphi zu Mitrow auch wohl den Na-

men „Mecklenburger Königsapfel“ als pomologische Benennung fallen lassen, und uns bald seine Beschreibung als „Mecklenburgischen Winteralville“ geben. Gravensteiner. Wenigstens schon 70 Jahre bekannt, und jetzt sehr stark verbreitet, doch, so viel ich weiß, nur unter diesem Namen.

Danziger Kantapfel. (Müschén) I. 3. b. \*††. Dez. April. Bei den Landleuten meiner Gegend als „Kantapfel“ sehr verbreitet und beliebt, was er, als große, haltbare und recht nützliche Frucht auch verdient. Baum groß, gesund, bauerhaft und recht fruchtbar. Mein Vater zählte ihn zu den Streiflingen, er gehört aber offenbar zu den Calvillen.

Gelber Richard. Hier in neuerer Zeit als „Grand Richard“ stark verbreitet und sehr beliebt. Gehört, nach meinem Dafürhalten zu den Calvillen.

Weißer Sommer-Gewürzalville. Als „Engl. Kantapfel“ ziemlich verbreitet und wegen Frühreife und außerordentlicher Fruchtbarkeit sehr beliebt.

Prinzenapfel. Fast eben so stark verbreitet und beliebt, als der Gravensteiner; wird in der Regel „Hafentopf“, doch auch „Berliner“ Hohlhäuschen und Kühnapfel genannt.

Gestreifter Römerapfel = Krummstängel. Ist mit dem Bürgerherrnapfel x. nicht identisch, dauert länger und hat für die Tafel mehr Werth. (Dieses besonders zur Nachricht für Herrn Professor Lange, nebst meinem freundlichen Grusse.)

Rother Römerapfel (Müschén) II. 2. (3) \* (\*) ††. Nahe mit vorigem verwandt, vielleicht demselben noch vor-

zuziehen. Beide sind hier und in Pommern stark verbreitet.

**Winter-Quittenapfel.** Kommt häufig vor, aber selten unter rechten Namen.

**Safranapfel.** Wegen großer Fruchtbarkeit und Gesundheit des Baums sehr geschätzt, besonders zu Haushaltszwecken.

**Weißer Astracan.** Ziemlich stark verbreitet als: Zickapfel, Eisapfel und Ernteapfel.

**Schminkeapfel (Christ)** IV. 2. a.  $\frac{**}{\dagger\dagger}$ . Nov. Dec. Ziemlich verbreitet, doch nicht fruchtbar genug und leicht süppig.

**Ananasapfel (Müsch)** V. 3. b.  $\frac{**}{\dagger}$ . Nov. Jan. Klein aber volltragend und wohlschmeckend. Baum gesund und dauerhaft. Kommt ziemlich häufig unter obigem Namen in alten Bäumen vor.

**Rother Winter-Taubenapfel.** Sehr stark verbreitet als: „Pigeon“.

**Kaiser Alexander.** Schon ziemlich verbreitet.

**Geflammtter Cardinal.** Sehr stark verbreitet als „Schlotterapfel“ (in der Volkssprache „Schlörrid“), auch als Hohlhäuschen.

**Rother Cardinal.** Ziemlich verbreitet, doch vieler Orten nicht fruchtbar genug.

Es kommen noch mehrere Ramboure als „Kopapfel“ vor, die ich aber noch nicht näher beobachtete.

**Goldzeugapfel.** Kommt vor als: Doppelte Goldreinette und Weißer Stettiner; unter letzterem Namen erhielt ihn mein Vater von Christ.

**Pariser Rambour-Reinette.** Als „Große englische Reinette“ ziemlich verbreitet, doch meistens wohl erst durch meinen Vater.

**Grüne Lotharinger-Reinette.** Findet sich öfter in alten Bäumen.

**Teterower Citronenapfel (Müsch)** VIII. 1. a. b.  $\frac{*}{\dagger\dagger}$ . Winter bis Frühling. Er wird einfach Citronenapfel genannt, weshalb ich ihm noch den Ortsnamen seiner Auffindung vorsetzte. Sehr werthvolle, reichtragende Haushaltsfrucht; auch noch für die T. angenehm.

**Champagner-Reinette.** Kommt als Postkrieger, Fürstlicher Tafelapfel wie auch ohne bestimmten Namen vor.

**Reinette von Breda.** Kommt mitunter als „Goldreinette“ vor.

**Goldgelbe Sommer-Reinette.** Geht ebenfalls mit der Benennung „Goldreinette“.

**Bollbrechts Herbstborsdorfer (Müsch)** IX. 1. 2. a.  $\frac{**}{\dagger\dagger}$ . Okt. Nov. Kommt als „Sommerborsdorfer“ in dieser Gegend ziemlich oft vor, ist sehr fruchtbar und in jeder Hinsicht zu empfehlen. Seine nähere Beschreibung sandte ich schon für die Monatschrift ein.

**Ebler Winter-Borsdorfer** als „Borsdorfer“ allgemein verbreitet.

**Zwiebel-Borsdorfer.** Hier allgemein als „Zipollnapfel“ bekannt.

**Doppelter Zwiebelapfel (Christ)** IX. 1. (2) a.  $\frac{**}{\dagger\dagger}$ . Nov. Apr. Schon ziemlich verbreitet und dem Vorstehenden weit vorzuziehen; er gehört zu den alleredelsten Reinetten.

**Gestreifte Sommerparmäne** = Engl. Birnreinette. Unter mancherlei Namen stark verbreitet als: Herrnapfel, Sommer Grand Richard und Reineapfel. Letztere Benennung kommt einer viel geringeren Sorte zu, die besser einginge.

Audere Kothe Reinetten von Werth können, nach meinen Beobachtungen, als „verbreitet“ nicht aufgeführt werden, wenn auch die Carmeliter-, Kräuter-, Muskat-, Nößliche ReINETTE“ und andere zuweilen vorkommen.

Auch werthvolle graue Reinetten, wie Goldreinetten kommen nur sporadisch vor, z. B. von ersteren: Französische graue R., Dsnabrücker graue R. und Englische SpitalreINETTE, von letzteren: Engl. Winter-Gold-parmäne, Große Cassler-ReINETTE, Engl. GranatreINETTE = Ribstons-Pepping und ReINETTE von Orleans.

Süßer Citronenapfel (Müschchen) \* XIII. 2. (3) a. Nov. Jan. Wird sehr geschätzt zum Dörren.

Schwarzschillernder Koblapfel. Nicht sehr häufig.

Goldgelber Herbststreifling = Platter Rosenstreifling. Ziemlich häufig aber nicht fruchtbar genug.

Spizäpfel kommen, meines Wissens, in einiger Verbreitung nicht vor.

Grüner Fürstenapfel = Kempe Pauliner. Kommt ziemlich oft unter allerlei Namen vor.

Kleiner Herrnapfel. Allgemein verbreitet und beliebt als „Traubapfel“.

Fränkischer Königsapfel. Ziemlich häufig als „Königsapfel und Koy-apfel“.

Grüner Herbst-Plattapfel (Müschchen) VII. 3. a. \*††. Okt. Jan. Ziemlich verbreitet, doch ohne bestimmte Benennung. Mein Vater benannte die Sorte und stellte sie zu Gl. XV. Sie gehört aber offenbar zu den Rambouren und zwar zur Familie der Cardinalsapfel.

Gelber Herbst-Stettiner und Gelber Winter-Stettiner. Beide ziemlich verbreitet.

Holländischer Traubapfel (Müschchen) XV. 1. a. (fast \*\*) ††. Okt. Jan. Größer und in jeder Beziehung werthvoller, als der „Kleine Herrnapfel“. In dieser Gegend unter obigem Namen viel verbreitet, zum Theil in sehr großen Bäumen.

### Birnen.

Beste Birne = Sommer-Gierbirne. Kommt oft und in eichengroßen Bäumen vor.

Champagnerbirne = Kaiserin. Kommt unter beiden Namen häufig vor und scheint mir Christs Franzmadame zu sein, und diese halte ich wieder identisch mit der „Grünen fürstlichen Tafelbirne, doch fehlt mir noch die Gewissheit.

Gute Graue. Als „Sommer beurre gris“ verbreitet und beliebt.

Klevenow'sche Birne. Ziemlich stark verbreitet und sehr beliebt. Den Werth mögte ich \*††. bezeichnen.

Grüne Magdalene. Kommt oft vor, auch als „Erntebirne“, wird aber nicht immer gut.

Runde Mundneßbirne = Sommer-Dechantsbirne. Ziemlich verbreitet; bleibt oft fade.

Volkmarserbirne. Verbreitet und beliebt.

Kothe Bergamotte. Stark verbreitet und sehr beliebt.

Graue Herbst-Butterbirne. Alte, als „Beurre gris“ beliebte und verbreitete Sorte, die aber selten guten Ertrag gibt.

Holzfarbige Butterbirne. Durch meinen Vater und mich vielfach verbreitet.

**Napoleons Butterbirne.** Stark verbreitet, selbst zuweisen in Tagelöhner Gärten.

**Weißer Herbst-Butterbirne** = Birne v. Foufalon. Lange verbreitet und beliebt, obgleich sie selten und nur in geschützten Lagen vollkommen gut wird.

**Röstliche von Charneu.** Von Vielen geliebt, Manchen aber zu süß. Erreicht, nach meinen Erfahrungen, selbst hochstämmig, immer ihre volle Güte.

**Prinzesse Marianne.** Wie Vorstehende schon stark verbreitet u. ebenso zu loben.

**Dieß Butterbirne.** In herrschaftlichen Gärten häufig und sehr beliebt.

**Forellenbirne.** Ziemlich verbreitet und sehr beliebt, da sie fast immer, selbst auf Hochstämmen, schmelzend wird. Sie sollte aber doch nur als Pyramide gezogen werden, da sie von Hochstämmen zu leicht durch Wind abgeworfen wird.

Auch die **Winter-Dechant's**, **Gruntower-** und **Hermannsbirne** kommen häufig vor, doch wird erstere hochstämmig selten schmelzend.

**Große Sommer-Bergamotte.** Hier nur beliebte Dörrfrucht.

**Hangelbirne (Müschchen) I. 2. b. \*††.** Aug. Sept. 3 Wochen. Große, noch für die Tafel angenehme Frucht; gibt vorzügliche Schälbirnen.

**Herrnbirne (Müschchen) VII. 1. b. ††.** Sept. 4 Wochen. Sehr beliebte Dörrbirne.

**Wallbirne (Müschchen) VII. 1. b. ††.** Sept. 4 Wochen. Unter diesem Namen stark verbreitet und die beliebteste Birne zum Dörren. Sie ist nur klein, und das Kernhaus wenig ausgebildet, daher wird sie, wie sie ist, gedörrt. Frisch verkauft hat sie oft höheren Preis, als die besten Sommer-Tafelbirnen.

**Ruhfuß.** Kommt im Westen des Landes häufig als „Widdelbirne“ vor und wird mir von dort als die vorzüglichste Haushaltsfrucht gerühmt.

Andere im Westen und Süden Mecklenburgs häufig vorkommende und sehr beliebte Wirthschaftsbirnen sind: **Dammbirne**, **Gänsebirne**, **Kammersche Graubirne**, **Gröningsbirne**, **Kammerbirne**, **Krauelbirne**, **Gelbe Lehmbirne** und **Ortbirne** = **Fettstängel**, worüber mir aber die eigenen Beobachtungen noch fehlen.

**Friessländische Birne (Christ) III. 2. b. Okt. Dez. \*††.** Kommt ziemlich oft vor und ist als Wirthschaftsfrucht beliebt, obgleich sie nicht sehr fruchtbar ist.

**Fuchsbirne (Müschchen) IX. 1. b. ††!** Okt. 4 Wochen. Außerst fruchtbare, große und sehr gute Haushaltsfrucht, die sich ganz roth focht. Verdient weitere Verbreitung.

**Zimmtfarbige Schmalzbirne** = **Kiebs Flaschenbirne.** Ist mir öfter in älteren Bäumen vorgekommen. Den rechten Namen erfuhr ich erst in Berlin.

**Van Tertolens Herbst-Zuckerbirne.** Erst durch meinen Vater und mich verbreitet, kommt aber recht häufig vor, und Jeder lobt ihre ausgezeichnete Fruchtbarkeit und ihren hohen wirthschaftlichen Werth, bei langer Dauer. Wenn auch angenehme Tafelfrucht, so wird sie doch nie recht schmelzend und kann als solche nur \* bezeichnet werden, während sie als Haushaltsfrucht ††! verdient. (Dass sollte sie doch größer sein. Gr. 2.)

**Müschens Haushaltsbirne (Müschchen) IX. 1. b. ††.** Okt. 4 Wochen.

**Wüstfelder Herbstbirne (Müschchen) IX. 1. b. ††.** Okt. 4 Wochen.

Beliger Mauerbirne (Nüfchen)  
IX. 1. b. ††. (fast \*) Okt. Nov. 4  
Wochen.

Diese drei Sorten fand ich erst in den  
letzten Jahren in einzelnen Bäumen, und  
sie gehören, da sie nicht verbreitet sind,  
eigentlich nicht hieher, aber da sie sich  
durch Größe, Fruchtbarkeit und wirth-  
schaftlichen Werth auszeichnen, so möchte  
ich sie empfehlen.

Winterbirnen für den Haushalt kom-  
men nur vereinzelt vor, und ich nenne  
als solche: Compoibirne, Gra-  
cieuse, Kampervenus, St. Fran-  
zösischer Kapenkopf, Gelber  
Löwenkopf, Große Winter-Kouf-  
selette.

#### Kirschen.

Büttners schwarze Herzkirsche,  
oder eine ihr in jeder Beziehung höchst  
ähnliche, kommt schon seit langer Zeit  
sehr häufig vor, aber nur „Schwarze  
Herzkirsche“ benannt.

Ochsenherzkirsche, kommt eben-  
falls als „Schwarze Herzkirsche“ oft vor.

Frühe Maiherzkirsche. Kommt  
als „Maikirsche“ auch als „Schwarze  
Morelle“ vor.

Große schwarze Knorpelkirsche.  
Ebenfalls unter der Benennung „Schwarze  
Herzkirsche“.

Gemeine Marmorkirsche und  
Schöne von Rocmont. Beide sehr  
verbreitet als „Weiße Herzkirsche“, in der  
Volksprache aber als „Wepelkirsche“.

Große Prinzessinkirsche. Ziem-  
lich häufig, meist als „Weiße Herzkirsche“.

Folgerkirsche, Rothe Mai-  
kirsche, Prager Muskateller und  
Rothe Muskateller kommen nur ver-

einzelnt vor, und selten unter rechtem Namen.

Doppelte Glaskirsche. Stark  
verbreitet als „Glaskirsche“.

Von Weichseln kommt nur eine ein-  
heimische, sehr fruchtbare Sorte allgemein  
vor, gewöhnlich „Sauerkirsche“ und  
„Weinkirsche“ genannt, die sich aus dem  
Stein ziemlich leicht fortpflanzt. Ist von  
allen mir bekannten Weichseln verschieden.

Als Tafelfrucht dürfte sie Vielen zu  
sauer sein; Andere lieben sie jedoch sehr.  
Unsere Hausfrauen bezeichnen sie gewiß:  
††! Meist Anfangs der 5. Woche der  
Kirschenzeit.

#### Pflaumen.

Hauszwetsche. Als „Blaue Pflaume“  
in vielen Abarten allgemein verbreitet.  
Es sind hievon im Lande wohl mehr  
Bäume angepflanzt, als von allen übrige-  
gen Obstsorten zusammen.

Rothe (Cyprische) Eierpflaume.  
Ziemlich häufig als „Blaue Eierpflaume“.

Große gelbe Eierpflaume.  
Kommt öfter unter rechtem Namen vor.

Reizensteiner Zwetsche. Ziem-  
lich oft als „Gelbe Eierpflaume“.

Aprikosenartige. Oft als „Gelbe  
Aprikosenpflaume „Gelbe Reineclau-  
de“ und „Gelbe Krieche“. Kommt häufig  
wurzeläccht vor.

Durchsichtige. Als „Gelbe Reine-  
clau-  
de“ nicht sehr verbreitet.

Große (grüne) Reineclau-  
de. Ziemlich stark verbreitet als „Reineclau-  
de“.

Bunte Frühpflaume. Ziemlich all-  
gemein, da sie sich wurzeläccht fortpflanzt.  
Gewöhnliche Benennungen: „Hunde-  
pflaume“ und „Bunte (Kreke) Krieche“.

Beliz im Juni 1861.

G. S. Nüfchen.

### III. Praktischer Obstbau.

#### Ueber die späte Vereisung des Steinobstes.

Vom Superintendent Oberdieck.

(Fortsetzung u. Schluß.) 1852

Auf diese kalte Zeit folgte am 12. und 13. Mai plötzlich eine drückende Wärme von 20 bis 21° R. und dann wieder unfreundliches, ziemlich kaltes Wetter, wengleich nun die Entwicklung der Vegetation rasch blieb und in der zweiten Hälfte des Mai auch meine Zwergapfelbäume, wohl 200 Sorten, sehr schön blüheten (hochstämmige Äpfel brachten in hiesiger Gegend und besonders in meinem Garten wenig Blüthe, Birnen durchschnittlich noch weniger). Auch die Äpfel setzten jedoch höchst wenig an, ohne daß ich wahrgenommen hätte, daß in den Blüthen die Pistille durch Frost wären beschädigt gewesen, wie dieß bei manchen schon offenen Kirschenblüthen nach den Nachfrösten im April, ja in nicht wenigen Knospen der Kirschen, (was auch Zahn beobachtet hat) schon vor den Nachfrösten, also durch den härteren Winterfrost geschehen war. \*) \*\*) — Den

Juni hindurch herrschte wieder starke Wärme mit häufigen Gewitterschauern, \*) und schritt die Vegetation auf Feld und Wiese äußerst rasch und günstig fort, wie auch der Baumwuchs, nachdem Feuchtigkeit in die Tiefe gedrungen war, einmal wieder ein freudiger wurde mit schönem dunklen Laube, wie denn auch die Pfau-

woher auch nur die spätreisenden und daher bei den warmen Tagen vor dem langen Stillstand noch nicht angetriebenen Sorten, wie Luitken u. a., noch fast allein Früchte zeigen. Ed. L.

\*) Die Hitze des Juni, trotz der öfteren Regenschauer nahm mir wieder recht viele der schon Wuchs zeigenden jungen Früchte und ist es mir auffallend, daß ich über die gleiche Erscheinung aus andern Gegenden bisher in der Monatschrift noch keine Aeußerung vernommen habe, während ich doch kaum glauben kann, daß dieß Abfallen der jungen Früchte nach heißen Tagen im Mai und Juni sich nur in meiner Gegend zeige, wo ich es seit 40 Jahren recht häufig beobachtete. Meine Ostheimer Kirschen, die sehr wohl angelegt hatten, auch in den rauhen Winden die jungen Triebe nicht verloren, behielten fast nichts, die Winter-Dechantbirn, deren Brobezweig an freilebender Pyramide so voll ansetzte, daß ich ausbrechen mußte, behielt von reichlich 3 Duzend schon Lambertsnuß großen Früchten keine einzige; jungen Hochstämmen der *Dunmore*, *Notsettes* großer engl. Butterbirn und andern gieng es ebenso; Colomas Herbstbutterbirn behielt nur einzelne Früchte, während Napoleons Butterbirn, Regentin, Herbst-Sylvester, Graf von Händern, Neue Poiteau, Gramfomer Butterbirn, besonders Aremberger Butterbirne, jetzt (Anfang Juli) ziemlich voll sitzen. D.

\*) Am meisten fand ich solche beschädigte Pistille in den Knospen der Herzogskirsche und doppelten Glaslirsche; bei der Rothem Malakirsche, Rothem Muskateller, Spanischen Frühkirsche und bei Säpflirschen wenig. D.

\*\*) Dasselbe zeigte sich auch hier; übrigens waren weniger die Pistille, als die Narbe durch die zu lange zurückgehaltene Entwicklung zur Befruchtung untauglich geworden,

men nicht, wie in den früheren Jahren, bis Johannis arg durch die grüne Pflaumen-Blattlaus mitgenommen wurden.

Nachdem im April einige der rauhesten Tage vorüber waren, etwa am 10. oder 11. April begann ich die Veredlung des Steinobstes, das man ja nach der alten Regel möglichst früh und schon im März aufsetzen soll. Zunächst wurden die getriebenen Kirschenreiser aus Belgien und Frankreich so wie die Kirschenreiser aus Berlin, die mir schon früh zugegangen waren, aufgesetzt. Die getriebenen Kirschenreiser wurden auf in Reihen auf schmalen Beeten 4—5" von einander stehende jährige Stämmchen gesetzt, wo sie mit übergesetzten Glaskasten oder übergestülpten Blumentöpfen bedeckt werden konnten. Das Aufsetzen der Steinobstreiser auf Probezweige, so wie auf wohl die Hälfte der Wildlinge besorgte ich selbst; doch sind auch meine beiden jungen Arbeiter im Veredeln bereits gewandt. Ein Theil der Kirschenreiser kam auf starke, erst im Februar hingesezte Wildlinge, die jedoch schon Blätter getrieben hatten, die meisten auf jährige oder zweijährige feststehende Wildlinge, welches letztere auch bei sämtlichen Pflaumen der Fall war. Auch wurden die Reiser vor dem Aufsetzen allemal mit frischem Anschnitt eine Nacht in Wasser gesetzt, damit sie gut in Saft sein möchten. Vor den zwei starken Frostnächten im April war nur ein Theil der Kirschen und wenige Pflaumen aufgesetzt, auf Probezweige noch gar kein Reis; die meisten wurden erst nach der Mitte des April ja manche gegen Ende April aufgesetzt. Bis zum 11. Mai schien der Erfolg, da dies Jahr die Pflanzreiser

sämtlich sehr spät austrieben, bei den Kirschen ein höchst günstiger werden zu wollen. Die Reiser unter dem Glaskasten trieben schon etwas aus (und diese sind auch größtentheils später geblieben), die mit Töpfen bedeckten schwellen stärker an, so auch der größere Theil der auf feststehende Wildlinge gesetzten Reiser, und nur die auf erst versetzte Wildlinge gebrachten Reiser rührten sich noch wenig. Nach den heißen 2 Tagen am 12. und 13. Mai gingen dagegen die geschwellenen Augen täglich mehr zurück, je weiter schon entwickelt je rascher, und am sichtbarsten bei den mit Töpfen bedeckt gewesenen Reisern, so daß ich anfangs geneigt war, das Zurückgehen der Reiser einer zu großen Hitze unter den Töpfen und nahe an der Erde zuzuschreiben, obwohl mir erinnerlich war, daß auch in den 2 früheren Jahren, wo ich auf diese Weise getriebene Kirschenreiser sehr gut angebracht hatte, recht warmer Sonnenschein die Töpfe getroffen hatte, deren Abzugloch auch offen geblieben war, und die nicht überall fest an den Boden angeschlossen. Als die auf feststehende Wildlinge gesetzten Kirschenreiser schon sämtlich rasch zurückgingen und die Augen täglich schlaffer wurden oder schon trocken waren, glaubte ich noch auf Probezweigen die sämtlichen neuen Kirschenarten anzubringen; ich besichtigte die auf Probezweige gesetzten Kirschen- und Pflaumentreiser mit einer Leiter, fand die Kirschenreiser, selbst die mit getriebenen Augen aufgesetzten, in günstigem Anschwellen; auch die auf die erst verpflanzten Wildlinge gesetzten Kirschenreiser rührten sich jetzt größtentheils und nur die Pflaumentreiser zeigten höchst einzeln Trieb, doch hoffte ich auf spätere Ent-

wicklung, da die Reiser noch frisch ansahen. Aber schon 8 Tage später war es den Kirschenreisern auf Probezweigen und auf erst verfesten Wildlingen ebenso gegangen, als den andern; das allermeiste starb ab, nur recht wenige trieben wirklich aus, die Pflaumenreiser aber rührten sich allergebührentheils noch immer nicht; was Trieb gezeigt hatte schlug aus, die allermeisten Augen aber blieben todt, zeigten bei der Berührung sich vertrocknet und fielen ab, eine Erscheinung, die bei Pflaumenreisern gar nicht selten vorkommt. Ich versuchte es, manche Kirschen- und Pflaumenreiser, die noch gut schienen, nochmal mit frischem Anschnitte aufzusetzen, da ich Kernobstreifer, die nicht austreiben wollten, dadurch schon wiederholt in Trieb gebracht hatte. Doch blieb dies bei den Steinobstreifern vergeblich, und bemerkte ich dabei, sowie bei später abgenommenen Reisern, allemal, daß zwischen Reis und Wildling nicht die geringste Verbindung entstanden war, die Schnittfläche des Reises ganz braun und abgestorben war, ja das Holz noch etwas und die Rinde häufig stark weiter herauf braun und abgestorben waren, so daß ich bei mehreren Reisern kaum noch auf gesundes Holz und Rinde schneiden konnte.

Die Pflaumenreiser von Siegel waren spät und sehr weß angekommen, da sie unterwegs liegen geblieben waren. Mehrere Sorten davon quollen gar nicht wieder auf und gehen weß gewordene Pflaumenreiser immer höchst schlecht an. Was aufquoll wurde erst Ende April aufgesetzt und von den Sorten, die volles Leben wieder bekommen hatten ging jedes Reis, das aufgesetzt wurde, an.

Auch bei den Reisern des Kernobstes

konnte man sichtbar wahrnehmen, daß sie um so besser kamen, je später sie aufgesetzt waren. Was ich erst im Mai (etwa vom 6. bis 9. Mai) von Apfel- und Birnreisern noch auf Probezweige setzte, ist sämmtlich gekommen, dagegen blieb von den Apfelreisern, die mein im Copuliren fertigster Arbeiter schon gleichzeitig mit den ersten aufgesetzten Kirschenreisern auf feststehende Wildlinge gesetzt hatte, recht vieles aus und von den Reisern, die derselbe in meinem Beisein auf junge Hochstämme von Birnen und Äpfeln gesetzt hatte, (die, weil ich die Sorte noch nicht kenne, oder sie in hiesiger Gegend nicht paßt, umgeprobt werden sollten, zusammen wohl 80 Stämme), blieb von dem, was gleichfalls schon früh im April aufgesetzt war, fast alles aus, während die etwa 10 Tage später auf solche junge Hochstämme gesetzten Reiser sämmtlich kamen. Ich setzte auf diesen Hochstämmen die nicht ausgetriebenen Reiser 10 Tage vor Johannis nochmals auf, und obwohl sie nicht erst in Wasser gesetzt wurden, sind jetzt doch alle gekommen bis auf 2, die beim zweiten Aufsetzen ziemlich saftlos waren und bezeichnet wurden. — Ich will endlich noch erwähnen, daß von ein paar Duzend Kirschen- und Pflaumenreisern, die meine Arbeiter in einem benachbarten Garten erst im Mai (etwa 4.) aufsetzten, drei Viertel gekommen sind, obwohl Reiser dazu genommen wurden, die sich in meiner Baumschule lange herumgetrieben hatten und bald hier bald dort eingesteckt gewesen waren.

Aus dem Allen glaube ich nun mit ziemlicher Bestimmtheit schließen zu dürfen, es war weder der so oft wegen Fehlschlagens der Reiser beschuldigte Frost,

noch die Hitze am 12. und 13. Mai, noch eine auf das Aufsetzen der frühesten Reiser folgende trockne Woche, was das Fehlschlagen der Reiser herbeiführte, sondern vielmehr die anhaltende kalte Witterung und der Mangel einer zur Zellenbildung zwischen Reis und Wildling hinreichenden Wärme. Folgt nicht, so lange der Schnitt am Reise des Steinobstes noch frisch genug ist, und die nächsten Zellen am Schnitte noch Leben genug haben um eine Verbindung mit den Zellen des Wildlings einzugehen, so viel Wärme, daß dieß wirklich geschieht, so erfolgt zwar bei feuchter Witterung, besonders bei dem Kirschreife (weniger oft beim Pflaumenreife) häufig noch ein anfängliches Schieben der Augen, doch wird dieß Schieben mehr aus den Säften des Reises hervörgerührt, (wie man ja zu feuchter Zeit öfters findet, daß ein im Grase oder auf der Erde liegendes Reis geschoben hat) wird auch vielleicht noch dadurch unterstützt, daß die hervortretenden grünen Theile des Auges gleich etwas mit einsaugen; ist aber dann eine Verbindung mit dem Wildling noch nicht hergestellt, ja kann selbst solche, bei abgestorbenen untersten Zellschichten am Schnitte des Reises, nicht hergestellt werden, so muß der sich zeigende Trieb des Reises nachher zurückgehen und das um so rascher, je intensiver Sonnenschein und Trockniß werden, und je größer dadurch die Ausdünstung des Reises wird. Etliche Kirschreiser unter den obgedachten Glaskastern brachten es ohne Verbindung mit dem Wildlinge selbst zur Bildung einiger kleinen Blätter, gingen aber ein, sobald später der Glaskasten weggenommen wurde, und zeigte sich auch hier, als sie abgenommen wurden, daß

keine Verbindung zwischen Reis und Wildling entstanden war, und die Rinde des Reises vom Schnitte aufwärts abstarb. Daß auch Reiser des Kernobstes nicht angehen, wenn sie mit schon zu sehr getrocknetem Schnitte aufgesetzt werden, habe ich schon früher einmal bemerklich gemacht; bei dem Kernobste erfolgt das Absterben der äußersten Zellschichten am Schnitte des Reises aber langsamer als beim Steinobste, es arbeitet oft, nachdem sie schon geraume Zeit, ohne zu treiben, gefressen haben, sich doch noch hie oder da eine Zellenverbindung mit dem Wildlinge durch, die sich dann bald erweitert und zuletzt das volle Anwachsen herbeiführt. Daß aber auch die Reiser des Kernobstes am besten angehen, wenn man sie möglichst spät, ja erst im Mai aufsetzt, ist neuerlich öfter beobachtet worden, und schon Diel berichtet irgendwo, daß, als er als Knabe schon im März veredelt habe, ein alter Praktikus zu ihm gesagt habe, „mein junger Freund! warte Er doch damit, bis die Bäume blühen.“

Nach den jetzt gemachten Erfahrungen weiß ich es mir nun wohl zu erklären, warum vor etlichen Jahren von Reisern die ich im November aufsetzte und die Wildlinge in Töpfen auf einem frostfreien Zimmer durchwinterte, mir vom Steinobste auch nicht ein einziges Reis, vom Kernobste höchst wenig anging; warum es eben so ging mit zwei schönen jungen Probepflaumenbäumen in Nienburg, auf die mein geübter Arbeiter Ende Februar, als es schon warm wurde, zahlreiche Reiser setzen mußte, worauf zwar noch Schnee und kalte Witterung, jedoch kein nennenswerther Frost erfolgte,

und nicht ein Einziges der Reiser anschlug. Auch in Nienburg machte ich die Bemerkung, daß Kirschenpulanen, die ich bei rauher Witterung im Hause anfertigte und die Stämmchen dann erst unter den Fenstern eines Mistbeetes einschlug, bald ein Schieben der Augen erfolgte, die aber alle zurückgiengen, nachdem ich die Stämmchen, unter Einschlämmen hatte auspflanzen lassen. Dagegen habe ich in letzteren Jahren wiederholt beobachtet, daß Reiser, die ich schon im August und September aufgesetzt hatte, wenn ich solche mit Früchten erhielt oder von einer Reise mitgebracht hatte, im Frühlinge froh und sehr freudig anschlugen, wenn keine hohe Winterkälte war, oder wenn ich die Stämmchen, auf denen die Reiser mehrmals schon etwas gehoben hatten, vor Winter ausnahm, in Töpfen frostfrei durchwinterte und sie im Frühlinge einpflanzte. Sie schlugen so freudig aus, daß ich, wenn es keinen kalten Winter gäbe, diese Veredlungsart selbst für die sicherste halten würde, bei der das Reis offenbar schon vor Michaelis eine Verbindung mit dem Wildlinge hergestellt hatte. Man muß auch anderwärts wohl schon auf ähnliche Ansichten gekommen sein. Wenigstens schrieb mir Herr Professor Hochhut aus Kiew, ein sehr eifriger Pomologe und Baumzüchter, daß er um die von mir erbetenen Steinobst-Reiser sicher anzubringen, Hunderte von Stämmchen in Töpfe gesetzt habe und die Reiser auf diese setzen werde, die eine ganze Abtheilung seines großen Treibhauses einnehmen sollten, wo er es dann in seiner Gewalt habe, Wärme und Feuchtigkeit nach Belieben zu geben, und ganz Aehnliches schrieb

mir auch Herr Direktor von Babo zu Klosterneuburg bei Wien. Ich möchte wissen, welche Erfahrungen Andere mit im Hause aufgesetzten Steinobstreisern gemacht haben, wenn auf das Auspflanzen der jungen Stämmchen nicht rasch Wärme und Feuchtigkeit folgte.

Ein Treibhaus, um Wärme und Feuchtigkeit nach Belieben zu geben, hat nicht Jeder, aber man wird nach Obigem auf ein sicheres Anschlagen auch der Steinobstreiser rechnen können, wenn es nur gelingt, sie ohne merkliches Treiben bis zu hinlänglich warmer Witterung, vielleicht selbst bis zum Mai hinzuhalten. Ich werde es nächstes Jahr versuchen, einen kleinen Quasi-Eiskeller dazu herzurichten. Am nördlichen Abhange meines Gartens will ich ein 4—5 Fuß breites und tiefes Loch ausgraben lassen, will die Wände mit Brettern oder einer dicken Schicht Stroh gut versehen lassen, dann die Grube bei Frostzeit voll Eis fahrenheit lassen und oben mit Stroh und Brettern zu decken. Im Frühlinge will ich über einige über das Eis gelegte Stäbe die Reiser legen, die ich bis in den Mai halten will und die Grube oben mit Brettern gut wieder zu decken, und hoffe, daß es dann bis in den Mai hinein kalt und feucht genug in der Grube bleiben werde, daß die Reiser weder welken noch treiben. Sollte Jemand ein Aufbewahren von Reisern bis zum Mai in einem Eiskeller, dessen ich in einem früheren Aufsatze schon gedachte, bereits versucht haben, so wäre es interessant zu vernehmen, welche Resultate er erzielt hat.

**Oberled.**

## Nochmals über die Bereitung des kaltschmelzigen Baumwachs.

Von Herrn Dentinger in Sondling.

Obgleich man glauben sollte, daß es wahrhaft überflüssig sei, nochmals etwas über die Bereitung des kaltschmelzigen Baumwachs zu sagen, habe ich doch dieß Jahr hierüber eine so eigenthümliche Erfahrung gemacht, daß ich glaube durch Mittheilung derselben manchem Baumzüchter nützlich werden zu können.

Ich bereite mir diese Salbe seit Lucas deren Bereitung mittheilte, zu meiner vollsten Zufriedenheit.

Vor 2 Jahren machte ich im hiesigen Gartenbau-Verein, wo man wohl die französische, diese aber gar nicht kannte, darauf aufmerksam. Seitdem werde ich vielfach um deren Recept angegangen. Aber! fast eben so vielfach höre ich, daß die Bereitung nicht gelungen ist. Ich suchte den Fehler in Ueberhitzung des Peches, in zu raschem Zusatz des Weingeistes, u. a. m. — Dennoch erhielt ich keine besseren Berichte. Da begegnete mir selbst dieß Frühjahr, der mir lange unbegreifliche Fall, daß mehrere von mir selbst bereitete Salben ganz schlecht wurden, d. h. sie vertrockneten, und resp. verdickten schon nach 24 Stunden, wurden grieflich, erhärteten an der Austrichsstelle schnell und so stark, daß sie bald auf- und absprangen.

Nachdem mir so 5—6 Salben total mißglückten, fand ich die Ursache hievon in der Art des Peches. Ich fand nemlich unter dem Pech eine unglaubliche Verschiedenheit. Ich suchte mir in allen Handlungen, Fragereien und

Brauereien so viele Sorten Pech zu verschaffen, (und hiezu bietet München der vielen Brauereien wegen wohl die beste Quelle) als ich äußerlich verschieden merkbare Wahrnehmungen an selben fand, und brachte so nicht weniger als 22 verschiedene Pechsorten zusammen. Diese waren in der Farbe weißgelb, gelb, gelbbraun, rothbraun, bis schwarzbraun. Ebenso wechselten ihre Eigenschaften von fett bis mager, und weich bis spröde; gelbes Pech bis reinstes Kolophonium.

Ich bereitete von allen Sorten kleine Portionen Salbe und erhielt sehr interessante Thatsachen. Die Behandlung bei der Bereitung war natürlich bei allen gleich. Ebenso der Weingeitzusatz.

Mehrere Sorten Pech lösten sich im Weingeist gar nicht auf; besonders nicht die sehr fetten hellgelben. Von 2 gleichfarbigen hellbraunen lösten sich zwar beide, aber das eine erstarrte schon nach 10—12 Stunden wieder zu einer festen Masse, während das andere weich und flüssig blieb.

Dieses Erstarren zeigten alle sehr fetten Sorten, mehr und weniger. Ich glaubte solches durch größeren Weingeitzusatz beseitigen zu können; dieß half aber nur kurze Zeit und das Erstarren folgte jedesmal wieder. Der Hauptnachtheil dieser Salben ist, daß sie beinhart werden und abspringen.

Die Resultate meiner Versuche bestehen nun hauptsächlich in folgenden Wahrnehmungen:

- 1) daß es Pech gibt, die absichtlich mit Oel- oder Fettrückständen verunreinigt sind;
- 2) ebenso solche, und das sind gerade

die schöneren fetten, die einen wachsartigen Bestandtheil enthalten.

Diese beiden Bestandtheile lösen sich im Weingeist theils gar nicht, theils wenig und jedenfalls bewirken sie das Erstarren beim Erkalten.

Die beste Salbe erhielt ich von einem Pech, das ich in einer Materialienhandlung unter dem Namen Burgunderpech erhielt. Diese erfüllt alle Anforderungen, die ein Baumzüchter an eine solche nur immer machen kann. Dieser zunächst steht die aus weißem Pech (*Gallibaut*, oder *Resina alba*); doch bleibt diese gar zu weich und erhärtet fast nie ganz; dieß kann jedoch durch Zusatz von etwas Colophonium beseitigt werden. Eine Salbe von letzterem allein, ist zu spröde, und mürbt und bröckelt bald ab.

Zu bemerken habe ich noch, daß ich aber von ganz ordinärem hellbraunen Pech eine ebenso vortreffliche Salbe wie von Burgunderpech erhielt; jedoch habe ich kein äußeres Kennzeichen aufgefunden, um sagen zu können, dieß Pech gibt eine gute Salbe. Im Allgemeinen glaube ich, daß mittelfette Pecher, vorausgesetzt, daß sie von fremden Bestandtheilen rein sind, die besten Salben geben. Man wird daher immer gut thun, von mehreren Pecharten kleine Versuche zu machen und das Bessere zu behalten.

Der Preis des Burgunderpeches ist 10 fr. per Pfund, wie der des ganz gewöhnlichen auch.

Anm. Ich habe stets das gewöhnliche rohe Tannenharz oder Fichtenharz, wie es die Schwarzwälder Bauern in kleinen Fässchen bringen und verkaufen, angewendet und zwar dieses stets mit bestem Erfolge. **Ed. L.**

## Anwendung des kaltflüssigen Baumwaxes bei Hasenfraß.

Aus einem Brief an **Ed. L.**

Sie hatten die Güte, mir im vorigen Winter, als meine Obstbäume durch Hasenfraß bedeutenden Schaden gelitten hatten, mit gutem Rath beizustehen, dafür fühle ich mich zum innigsten Dank gegen Sie verpflichtet. Ihren gütigen Rath habe ich sogleich pünktlich befolgt und habe seither an andern auf gleiche Weise beschädigten Obstbäumen wahrgenommen, wie zweckmäßig es ist, derartige Bäume sogleich nach erfolgter Beschädigung und noch ehe Thauwetter eintritt, mit kaltflüssigem Baumwachs zu verstreichen, denn von den nicht verstrichenen hat sich der innere Theil der Rinde, welcher von den Hasen noch gelassen wurde, in Pulverform nach und nach abgelöst, und die Bäume sind jetzt schon ganz verloren.

An meinen Bäumen habe ich im Lauf des Frühlings das Verstreichen noch einmal wiederholt, und hiezu das Wachs sehr dünnflüssig genommen um einen sehr gleichmäßig vertheilten luftdichten Ueberzug über die Wunden zu erhalten. Bis jetzt sind die beschädigten Bäume alle schön grün.

Oberdolzheim den 20. Mai 1861.

(Schriemberg.)

Schullehrer Seitter.

## Die Obstbaumwildlinge.

Von **Ed. Lange.**

Wenn ich trotz meiner anjünglichen Abneigung dagegen dennoch nunmehr nicht Anstand nehme, meine Ansichten und

Erfahrungen über die Ansicht der Zwetschenbäume aus Samen auszusprechen, so geschieht es hauptsächlich deshalb, weil ich mit vielen bisher hierüber gegebenen Mittheilungen nicht einverstanden bin.

Zuerst nun meine Erfahrungen! — Vor etwas mehr als 30 Jahren säete ich eine Anzahl Zwetschensteine aus; die ich selbst von ausgezeichnet schönen Früchten, die auf dem Markte in Jena gekauft waren, gesammelt hatte, um wo möglich in unserer Gegend auch so vorzügliche Zwetschen zu erziehen, wie sie dort in Thüringen ziemlich häufig sind. Als aber die ersten dieser Sämlinge nach etwa 12 Jahren ihre Früchte brachten, waren diese sogar noch kleiner als unsere gewöhnlichen Zwetschen, lösten sich nicht vom Steine und hatten meistens grünliches Fleisch, weshalb ich diese Bäume bald abschnitt und anderweitig, zum Theil zu Sortenbäumen veredelte. Diese Erfahrung und die Wurzelansläufer, welche dieselben später zum Theil trieben, erschütterten meine damalige Ansicht, daß die Unart der Pflaumenbäume, Wurzelansläufer zu bilden und dann oft frühzeitig abzusterven, daher stammen könne, weil sie selbst aus solchen Ausläufern erzogen seien, und daß man daher sich erst dann länger dauernde Pflaumenbäume versprechen dürfe, wenn man diese neu aus Samen erzogen habe.

Jetzt habe ich diese Ansicht bereits längst aufgegeben. Dennoch aber habe ich die Ausaat von Pflaumensteinen, weniger aber von Zwetschen als von verschiedenen Damaszenern, noch mehrmals wiederholt, und dabei ebenso wie beim Kernobst gefunden, daß jeder Kern eigent- lich eine neue Sorte liefert. Davon

können noch jetzt 24 Pflaumenwüchlinge Zeugniß ablegen, die ich auf meinem Besitzthum in Saara bei Altenburg nahe bei einander stehen habe und die jeder eine andere Sorte theils blaue, theils rothe, theils grüne, theils gelbe sowohl runde als auch längliche Früchte liefern und die auch in ihrem bald hohen, bald breiten Wuchse ihre Verschiedenheit deutlich zeigen. Dornige Krüppel sind zwar nicht unter diesen, doch habe ich dergleichen Individuen ebenso wie solche mit dünnen Zweigspitzen gar oft bei meinen Aussaaten von Pflaumensteinen erhalten.

Wir haben diese und andere Erfahrungen die Lehre gegeben, daß wer eine gute Zwetschenorte ohne weitere Umstände sicher vermehren will, wohl thut, von dieser jeden Ausläufer in seine Baumschule einzupflanzen und hier regelrecht aufzuziehen, daß es dagegen durchaus nicht rätlich ist, von dieser Sorte hierzu Steine auszusäen, weil jeder Kern streng genommen eine neue Spielart gibt, gerade so wie jedes Körnchen aus einer Kartoffelbeere eine neue Kartoffelsorte gibt.

Sowie nun jeder, der eine vorzügliche Kartoffelsorte vermehren will, nicht die Kerne der Samenbeeren, sondern die Knollen dieser Sorte auspflanzt, so muß auch jeder, der eine wurzelächte Zwetschenorte vermehren will, sich hierzu nicht der Samenterne sondern der Wurzelansläufer dieser Sorte bedienen. Denn es gibt offenbar mehrere Sorten der gewöhnlich nur für eine Sorte geltenden Hauspflaume oder Zwetsche, wenn auch in Folge der vieljährigen und allgemeinen Vermehrung derselben durch Wurzelansläufer nicht so viele Sorten, wie beim Kernobst.

Wie ferner eine vorzügliche Kartoffel- oder Kernobstsorte, in eine andere Bodenart gebracht, in Folge deren gar oft ihre bisherigen Vorzüge zum Theil einbüßt und ausartet, so geschieht dieß auch mit den Zwetschenbäumen, die z. B. in Kalkboden an der Saale und ihren Nebenflüssen bessere Früchte liefern, als in dem hiesigen sandigen Lehmboden.

Eine ganz ähnliche Bewandniß hat es auch mit sogenannten Wildlingen des Kernobstes; ja diese sind unter einander noch weit verschiedener, weil sie fast alle ohne Ausnahme neue Sämlinge und nicht wie unsere meisten Zwetschenbäume nur Wurzelansläufer sind. Wenn daher selbst Pomologen von der Unempfindlichkeit der Wildlinge gegen den Frost reden, so kann dieses höchstens von der Mehrzahl derselben den zärtlicheren Edelsorten gegenüber, keineswegs aber von jedem einzelnen Individuum an sich gelten. Wenigstens habe ich beim Beschneiden der unveredelten Kernobstbäume in meiner Baum- schule nach jedem einigermaßen harten Winter auch eine Menge frostbeschädigte Wildlinge gefunden, während mehrere nahe am Boden veredelte Edelstämme daneben durchaus unverletzt waren. Ja, ich habe mir diese Erfahrung als Finger- zeig dienen lassen, dergleichen empfindliche Wildlinge stets nahe am Boden mit solchen gegen die Kälte wenig empfindlichen und sonst einem kräftigen Wuchs zeigenden Edelsorten zu veredeln, während ich andere weniger empfindliche Wildlinge daneben unveredelt zur Kronenhöhe emporwachsen ließ, um erst hier die Veredlung mit einer zärtlicheren Sorte vorzunehmen.

Ueberhaupt gewinnen vor der pomolo- gischen Erfahrung die Begriffe von

Wildling und Edelsorte eine ganz andere Gestalt, und die sogenannte Edelsorte ist eigentlich nur noch ein vorzüglicher Sämling aus der frühern Zeit, der bereits mehrfach vermehrt, bekannt und beschrieben ist, während der Wildling der Hauptsache nach noch unbekannt und der weitem Prüfung noch bedürftig ist, ob er sich überhaupt nach irgend einer Seite hin im Vergleich mit dem bereits Vor- handenen und Bekannten der Vermehrung würdig erweisen werde. Deßhalb ist aber auch eine Edelsorte von erprobter Wider- standskraft gegen nachtheilige klimatische Einwirkungen weit mehr geeignet, als Unterlage oder vielmehr als Mittelstücke (vom Erdboden bis zur Kronhöhe) für eine zarte Edelsorte zu dienen, als der erste beste Wildling, dessen Eigenschaften auch in dieser Hinsicht noch durchaus nicht erprobt sind.

### Der Chlorkalk als Mittel gegen Raupen.

In der Handwerkerzeitung No. 57. III. Jahrg. wird der Chlorkalk als ein unfehlbares Mittel gegen Raupen, Fliegen und Mäuse empfohlen. Die Raupen betreffend heißt es wörtlich: „Zur Ab- haltung oder Vertilgung der Raupen an Obstbäumen gibt es kein besseres Mittel als den Chlorkalk. Man nimmt 1 Pfd. davon und mischt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schweinesett darunter, das man dann zu einem Teige geformt mit Berg umwickelt und um den Baumstamm bindet. Alle Raupen von allen Nestern fallen herunter und

kriechen an Stamme nicht mehr hinauf.“

Da mir genannte Zeitschrift erst im Juli zu Händen kam, zu welcher Zeit das Auftreten der Baumraupen bereits vorüber war, so erstreckt sich mein Versuch bloß auf die Raupe des Kohlweißling (*Papilio Brassicae* L.) und auf die Spindelbaumraupe (*Tinea Evonymella* L.). Gegen beide Feinde hat sich die Anwendung des Chlorkalks bewährt. In meiner Kohlpflanzung ließ ich zwei Beete mit Wasser besprengen, in welchem Chlorkalk aufgelöst, diese beiden Beete sind von den Raupen fast ganz verschont geblieben, obgleich die angrenzenden Pflanzungen derart von Raupen befallen sind, daß schon ein mehrmaliges Absuchen derselben nöthig wurde. Ein Spindelbaum *Evonymus europaeus*, ganz mit Raupen (*Tinea Evonymella*) beschüttet, war nach Anwendung des Chlorkalks in oben angegebener Art, den andern Tag davon ganz befreit und befand sich bis heute keine Raupe auf demselben.

Jedenfalls verdient dieß Mittel, namentlich von den Herren Pomologen und Obstzüchtern Berücksichtigung, wie es auch wünschenswerth wäre, wenn die erzielten Resultate in der so geschätzten Zeitschrift für Pomologie u. veröffentlicht würden. Ich meinerseits werde im nächsten Jahre umfassende Versuche damit anstellen und seinerzeit den Erfolg der verehrten Redaktion bekannt machen.

Wiechowitz den 21. August 1861.

Stoll.

## Einiges über die Baumgärtnerei in Voskoop.

Das Dorf Voskoop in der Provinz Süd-Holland der Niederlande, zwei Stunden von der Stadt Gonda entfernt, hat der letzten Zählung nach, 2100 Einwohner, welche hauptsächlich in der Baumgärtnerei ihren Unterhalt finden.

Man berechnet, daß es in den Umgebungen des Dorfes, wenigstens 160 bis 170 Hectaren Gärtnerei gebe.

Da 1 Hectare = 10,000 Centiaren sind, so beträgt folglich die zum Gartenbau verwendete Fläche 1,600,000 à 1,700,000 Centiaren, ungerechnet, was in benachbarten Orten gefunden wird, wie in einem Theile des Dorfes *Harzswonde*, wo mehr als 16 Hectaren = 160,000 Centiaren zum Gartenbau benützt werden.

Diese Gärten bilden meistens ein längliches Quadrat, von verschiedener Größe, alle von Wassergräben eingeschlossen, und an der Westseite größtentheils mit Gehölz, zur Beschützung gegen Winde bepflanzt.

Der Boden besteht größtentheils aus Moor, bisweilen ist es auch lehmartig, es gibt nur wenig Sand.

Im Allgemeinen wachsen hier Frucht-bäume von der Zeit an, wo sie aus Samen gezogen werden, (Wildlinge, Sämlinge) bis sie Obst hervorbringen, und in allen Formbildungen. — Vorzüglich starke hochstämmige Apfel- und Birnbäume und viele davon, welche erst mit einer gewissen starkwachsenden Sorte auf den Wildling unten am Boden, und später mit einer edleren Sorte oben veredelt werden. Auch erzieht man Pyramiden, von Äpfeln auf Paradies und

**Doueln**; ferner von Birnen auf Wildling und Quitten, je nachdem sie dazu am meisten geeignet sind.

Man wird fast nirgends schönere hochhalb- und zwergstämmige und Espaliers finden als die, welche in Boskoop gezogen werden.

Weiter eine große Quantität Waldbäume, blühende Sträucher, Rosen, Coniferen, Pflanzen für das sogenannte Moorbeet z. B. **Rhododendron**, **Azaleas**, **Kalmien** u. s. w. in großer Menge. Schöne grünbleibende Pflanzen, besonders **Jlex**, wovon man in den letzteren Jahren beträchtliche Absendungen nach Frankreich und Belgien gemacht hat.

Nach der Meinung urtheilsfähiger Personen, zeichnen diese Gärtnereien sich durch Reinheit und gute Einrichtung aus.

Viele berühmte Männer in Frankreich, besonders **Lepère** und **Hardy** haben viel Wichtiges über die Formbildungen der Bäume geschrieben, allein ihre Theorie wird man größtentheils in Boskoop in Ausübung finden, welche Ausübung auf einer beständigen Erfahrung gegründet ist, weil diese Gärtnerei wenigstens, während eines Jahrhunderts in diesem Orte besteht und von Zeit zu Zeit mehr ausbreitet wird.

Man wird später etliche Erklärungen angeben von der Bildung der Espaliers, besonders der Pfirsiche und Aprikosen, welche man in Boskoop mit größerer Sicherheit eines guten Resultats, in kürzerer Zeit und mit weniger Mühe erzeugt, als durch die ungewisse langwierige und sehr theure Methode von **Lepère** und **Hardy** — wenn man nur unsere Bäume gut versorgt, welches leider selten der Fall ist.

Es gibt ungefähr 7 à 8 Baumgärtner, die im Ausland und 20 à 24, welche im Inneren Großhandel treiben; aber auch jeder Baumgärtner, sei er noch so unbedeutend, ist Händler, weil die meisten Arbeiter einen Garten mietzen, um Bäume zur Veredlung aufzuziehen, welche später den Großhändlern verkauft werden, und diese wechselseitig den Kleinhändlern die Pfropfreiser oder Oculirhölzer von den gesuchtesten Sorten verschaffen die erstern den Kleinhändlern.

Wir wünschen Ihnen noch einige Vorstellungen des ganzen Gartenbaues in Folgendem zu geben. Die Arbeiter und Kleinhändler pflanzen in den Reihen zwischen den Bäumen, wo es ohne Nachtheil geschehen kann, Erdbeeren, deren Ertrag sich jährlich auf 12,000 bis 15,000 Gulden (holl. Cour.) belauft. Die großen Baumgärtner und Großhändler treiben diesen Handel nicht, weil diese Arbeit zu viel Zeit erfordert, aber diese Leute bearbeiten die Erdbeeren am frühen Morgen, sogar in der Nacht.

Auch das kleinste Stückchen des sehr kostbaren Bodens wird zur Cultur der Bäume benützt.

Der Handel mit Obstbäumen u. s. w. hat sich in den letzten Jahren nicht bloß in unserem Unterlande, sondern auch in Deutschland, Dänemark, Rußland, Frankreich und Belgien, einigermassen in England und Norwegen ausgebreitet. Auch sind in den letzteren Zeiten Exemplare nach Amerika gesandt.

Mit gutem Gewissen können wir einen jeden Liebhaber von Baumgärtnereien einladen in unseren Gärten einen Besuch zu machen.

Ueberzeugt von der großen Nothwend-

digkeit einer besseren Kenntniß der Obstsorten zu haben, wovon die Namenzahl, wir sagen nicht die Sortenzahl, außerordentlich vervielfältigt ist, haben wir im Januar 1861 eine Pomologische Gesellschaft gegründet, welche bereits 75 Baumgärtner, als Mitglieder zählt.

Wir haben nun einige Mittheilungen über unsere Gärten gegeben, vorzüglich in der Absicht, dasjenige, was in unserem Orte schon lange besteht, mehr allgemeiner bekannt zu machen, und zugleich die Vorurtheile zu vertreiben, welche ihren Grund in der Unbekantheit mit den schönen Gärtnereien Voskoop's haben.

Pomol. Verein in Voskoop.

J. Horstmann, B.3.

Steno: Ottolander & Horstmann.

### Ueber Baumpflanzung.

Zur Ermöglichung des Austreibens solcher Bäume, welche nach ihrer Pflanzung im Herbst oder Frühling nicht kommen wollen, hat mein verehrter Freund Hr. Superintendent Oberdieck, glückliche Erfolge durch das Umpflanzen derselben unter Erneuerung der Wurzelschnittflächen erreicht, und unter Verfolgung der Theorie des Aufsaugens in diesen Blättern interessante Versuche mit angeschnittenen, wie unterlesteten Zweigen und grünen Pflanzentheilen erzählt, welche die Richtigkeit seiner Ansicht von der längeren Erhaltung der Pflanzen, in Folge der Aufnahme von Feuchtigkeit, sowohl durch die bloße Oberhaut der krautartigen Gewächse, wie durch die Zellsubstanz der angeschnittenen Zweige und Wurzeln außer Zweifel setzen, wie

ja auch, im Einklang mit diesem Vermögen frischer Wurzelschnitte, sich Blumensträuße längere Zeit im Wasser frisch erhalten, wenn die Enden der Stengel täglich oder doch öfters abgeschnitten werden und das Wasser erneuert wird.

— Es ist jedoch anzunehmen, daß nicht alle Bäume, die in solcher Weise behandelt werden, ihr noch erfolgendes Gedeihen nur diesem Fortschneiden der Wurzeln zu verdanken haben, indem mit Eintritt der vermehrten Wärme im Mai oder Juni die oft lange ruhende Vegetation von selbst noch erwacht und nicht umsonst spricht man, nach einer alten Erfahrung von einem Kommen (um Johanni) im zweiten Saft.

Ich hatte in diesem Frühjahr, in welchem mehrere von mir neugepflanzte Bäume noch gegen Ende Juni wie leblos standen, von der zuletzt doch von selbst noch eintretenden Vegetation recht augenfällige Beweise und würde, wenn ich den Vorgang nicht selbst verfolgt hätte, sicher geglaubt haben, daß die Erneuerung der Wurzelschnittflächen allein den guten Erfolg bedingt hätte. Sie sollten nämlich in der erwähnten Weise neugepflanzt werden, allein schon beim Ausheben des ersten Baumes wurde ich, als ich dessen Wurzeln genauer ansah, einzelne kleine weiße Wurzelkeime gewahr, die mir die Ueberzeugung gaben, daß der betreffende Baum auch von selbst würde ausgetrieben sein. An den Schnittflächen war noch keine Vernarbung zu bemerken, ich ernannte deshalb dieselben und setzte den Baum vorsichtig unter Einschlennen wieder ein. Ich unterließ darauf hin das Ausheben der übrigen Bäume und im Verlauf von wenigen Tagen erschienen nun auch

an den Zweigen des so behandelten Baumes grüne Knospen, da die Witterung warm blieb, aber die sich selbst überlassenen Bäume kommen nach und nach ebenso gut zum Austreiben und ich theile dieses mit, damit man sich der Mühe des nochmaligen Pflanzens nicht zu vortheilhaft unterziehe. Wenn sonst kein Fehler im Pflanzgeschäfte gemacht und bei etwaiger zu trockner Witterung das Begießen nicht versäumt wird, so hat man mit dem Neupflanzen immer noch Zeit bis zum Monat Juli und ich habe im vorigen Jahre an einigen zu Ende des Juli noch leblos stehenden Bäumen, die ich herausnehmen und unter Frischschneiden der Wurzeln nochmals pflanzen ließ, allerdings selbst recht gute Erfolge gesehen. Sie wurden nun wirklich noch grün, trieben zwar im Laufe des noch übrigen Sommers keine Zweige, aber neben den Blättern neue Knospen und sind im jetzigen Jahre bis auf einzelne, welche der Winterfrost getödtet hat, recht schön herausgegangen.

Jahn.

### Sämlinge der Zwetsche, *Prunus domestica.*

Wenn gleich nach den Andeutungen der Monatschrift 1861. S. 207. u. f. für Thüringen die Anzucht der Zwetschen aus Samen zu hochstämmigen Bäumen eben so unausführbar als unvortheilhaft erscheint, so ist doch in Böhmen laut Monatschrift 1860. S. 302. u. f. das Gegentheil sichtlich constatirt, und die Anzucht der Zwetschen vom Sa-

men erfreut sich daselbst einer alljährlich rascheren Verbreitung. Im wärmeren Slavonien gebeiht die Zwetsche, aus welcher der renomirte Slivovic massenhaft erzeugt wird, sowohl vom Samen als von der Wurzelbrut sehr gut, dieselbe will aber im noch wärmeren Boden Italiens durchaus nicht fortkommen. Das Klima gibt daher dießfalls offenbar den Ausschlag! —

Zum allenfälligen Versuche sind berlei Sämlinge bei mir im genügenden Vorrath und können hievon 400 ausgesucht kräftigste, 600 mittelstarke oder 800 schwächere Stämmchen je zu 2 Vereinsthalern sammt Packung überlassen und mittelst des Postwagens eingeschendet werden.

Jungbunzlau in Böhmen im Juli 1861.

Joh. Schmal.

### Erfahrung über Düngung mit Dungsalz.

Vom Herrn Oberpfarrer Ruxer in Puttitz.

Unter den verschiedenen Düngmitteln, die in der Landwirthschaft in Anwendung kommen, hat sich das von der preussischen Saline Stassfurth in den Handel gebrachte Dungsalz (Abraumsalz) wegen seines Kaligehalts, besonders für durch Rübenbau erschöpften Boden als sehr wirksam erwiesen und deshalb die vielseitigste Empfehlung gefunden. Der Gedanke lag nahe, seine Wirksamkeit auch in der Baumzucht zu erproben. Schreiber dieses bestimmte etwa ein Schock vorjährig durch Copulation verebelter schwacher Kestelstämmchen, welche auf rigoltem sandigen Boden standen, der zuvor stark gedüngt

Kunkelrüben getragen hatte, zu diesem Versuch. Jedem Stämmchen wurde theils an der Oberfläche des Bodens, theils dem Letzteren beigemischt, eine kleine Handvoll Düngsalz im April d. J. zugegeben. Der Erfolg war ein sehr ungünstiger, da fast alle Stämmchen bis auf die Wurzel abstarben und die wenigen, die am Leben blieben und einige Blätter entwickelten, diese wieder vertrocknen ließen, während die nicht gedüngten kräftig ausgrünten. An mehreren der abgestorbenen Bäumchen waren die stärkeren Wurzeln mit einer aufgetriebenen faulenden Rindenschicht bedeckt und die Haarwurzeln zerstört.

Da die literarische Marktchreierei jedem neu auftauchenden Düngmittel alsbald die allerausgebehnteste Brauchbarkeit nachzurühnen pflegt, wenn es auch nur in richtiger Beschränkung auf spezielle Verhältnisse einigen Nutzen und Werth hat, so findet sich vielleicht noch ein und der andere Baumzüchter veranlaßt, mit dem genannten Düngsalz gleichfalls Versuche anzustellen und durch Veröffentlichung des Resultats zur Feststellung des Werthes, welchen das Abraumsalz für die Baumzucht etwa haben möchte, das Seinige beizutragen.

### Verichtigung und Ergänzung im Interesse des Eydorfer Kirschendbaues.

Im Juniheft der Monatschrift ist auf Seite 178. Zeile 10. von oben bei Erwähnung der ausgedehnten Süßkirschpflanzungen zu Eydorf irrtümlich der jährliche Ertrag anstatt zu 1000 Thlr.

blos zu 100 Thlr. angegeben, während sich die jährliche Einnahme bei kleineren Besitzern allein bis zu 100 Thlr., beim Ref. auf 400 bis 500 Thlr. in günstigen Jahren beläuft. Es sind in den letzten Jahren noch viele junge Anpflanzungen gemacht worden, so daß sich schon nach Verlauf von 10 Jahren der erwähnte Ertrag voraussichtlich verdoppeln kann. Die Eydorfer Pflanzungen haben von vielen ähnlichen den Vorzug, daß die Bäume sämmtlich veredelt sind, so daß sich in sämmtlichen Plantagen kaum 10 ältere unveredelte Süßkirschbäume befinden dürften.

Da meist tragbare und gut ausgewählte Kirschensorten kultivirt werden, so hat man schon oftmals Reiser in der Umgegend aus Eydorf bezogen. Von jeher wurden die meisten Pflanzungen mit Süßkirschensprosslingen aus den Holzungen bei Weiden und Grimmitzschau schon unternommen und diese nach Verlauf von zwei bis drei Jahren in die Krone veredelt. Ref. hat jedoch auch in neuerer Zeit mit noch günstigerem Erfolg in der Baumschule aus Sämlingen selbst gezogene und veredelte Stämmchen gepflanzt, und im künftigen Frühjahr gedenkt er mit solchen ausschließlich eine neue Pflanzung anzulegen.

Hindert.

Propfen in die Seite, um einen horizontal wachsenden fehlenden Zweig zu erhalten.

In der Revue horticole empfiehlt Obergärtner Fortin hierzu folgende sinnreiche Einrichtung des Pfropfsteifes.

Dasselbe erhält 2 Augen von denen das untere dem schrägen Schnitt (Copulirschchnitt) am Reife gegenüber so gestellt ist, daß der hervorkommende Ast genau die gewünschte Stellung erhalten kann. Das obere Auge wird nun mehreremal pincirt und das zweite Auge dadurch zum lebhaften Austreiben gebracht, welcher Trieb dann leicht und ohne Gefahr des Abbrechens allmählig in horizontale Richtung gebracht werden kann.

Ed. L.

### Schutz der Obstbäume gegen Beschädigung durch Hasen.

Herr v. Trapp, welchem die Leser der Monatschrift vielfach Belehrung und Aufklärung über wichtige Erscheinungen und Erfahrungen im Obstbau zu danken haben, verlangt Aufschluß über einen sehr wichtigen Gegenstand, nämlich über den Schutz junger Obstbäume gegen Hasenschaden.

Das vom Bürgermeister Schneider empfohlene Mittel wird in der an Obstplantagen sehr reichen Gegend des Unterharzes von einigen Baumzüchtern schon seit längerer Zeit angewendet und was ich darüber an Ort und Stelle selbst gesehen und erfahren habe, das theile ich im Interesse der guten Sache hier sehr gern mit.

Man bestreicht die Bäumchen auf die oben angegebene Weise nicht sehr stark mit Speckschwarte, unbekümmert darum, ob Salz oder gar Salpeter an die Fleischmasse gekommen sei. Und was ist die Folge davon? Kein Baum wird — oder noch bestimmter ist bis jetzt durch

Anwendung dieses einfachen Mittels beschädigt, weder durch das Bestreichen mit Speck, noch durch Hasen, obgleich Hunderte von Bäumchen in den fast ganz offenen Privatbaumschulen den von Heißhunger geplagten Thieren Lockspeise genug darbieten. Dabei hält man es nicht einmal für nöthig, das Fett recht dick aufzustreichen, weil alle bloß von Pflanzenstoffen lebenden Thiere aufhören Speise zu sich zu nehmen, wenn sie nur etwas Fett an derselben wahrnehmen. Pferde z. B. sollen angeblich lieber hungern, wenn sie Fett oder Talg an ihre Zähne bekommen, und auch die Ragethiere suchen sich mühsam andere Speise, wenn ihre Zähne Fettigkeit an der Baumrinde wahrnehmen. Was übrigens die Baumgärtner von Cronberg und aus andern Orten behaupten, nämlich daß durch das Bestreichen mit Speckschwarte die Rinde krank und der Baum in seinem Wachsthum gehemmt werde, davon weiß man hier gar nichts, ausgenommen etwa diejenigen Fälle, wo der Anstrich ganz naturwidrig so kräftig und dick aufgetragen war, daß die ganze Rinde des Baumes mit Fett gesättigt erschien, in Folge dessen also alle Poren des Baumes gänzlich verschlossen waren. Ist hingegen diese Decke nur schwach aufgetragen, so erfüllt sie ohne zu schaden vollkommen ihren Zweck, nämlich sie schützt den Baum hinlänglich gegen Hasenfraß und verbunftet fast zusehens bei der wiederkehrenden Sonne und vor allem in der scharfen Frühjahrsluft. Ich habe im März d. J. derartig geschädigte Bäume nach den neueren Vorschlägen mit wenig beschnittener Krone selbst verpflanzt und die Freude gehabt, daß sie in gesunder Be-

getation und kräftiger Belaubung selbst den unverpflanzt gebliebenen fast gar nicht nachstehen.

Nach solchen Erfahrungen fällt es hier im Harz keinem Baumzüchter ein, nach solchen Vorkehrungen seine Bäume im März jedes Jahres mit Seifenwasser etwa abwaschen zu lassen. Das alles macht Mühe und Arbeit, und das Umgeben des Baumes mit einem Dornenverband oder mit einer Stroh- oder Schilfhülle kostet Zeit und Geld, ja wenn man große Baumschulen zu schätzen hat, viel Zeit und viel Geld, welche beide nicht jedem Baumzüchter in demselben Maße zu Gebote stehen.

Schließlich mag ich hier die Bemerkung nicht unterdrücken, daß ich keineswegs ein Verächter des Waschens junger Bäume mit Bürste, Wollenlappen und Seifenwasser bin. Solche oft wiederkehrende Pflege lohnt der Baum durch ausgezeichnete glatte Rinde und kräftige Vegetation; denn in der Baumwelt geht es wie in der Menschenwelt, nämlich: Der Reine liche gedeiht am besten!

Jmmisch.

### Quitte und Weißdorn.

Herr Baron von Bose erklärt in der Monatschrift 1861. S. 212. u. f. die Veredlung auf Quitte und Weißdorn als widernatürlich. Dieß erfuhr auch ich durch fast 30 Jahre im vollsten Maße, obwohl ich der häufigen Bestellungen wegen noch immerhin mehrere geeignete Birnsorten auf der Quitte veredeln muß. Den Weißdorn, als ganz unpassende Unterlage für Birnen, habe ich schon

längst aus meinem Veredlungsgeschäfte verbannt.

Aber auch die umgekehrte Manipulation, nämlich das Aufsetzen der Weißdorn- und Quittenreiser auf Birnwildlinge ist ebenso widernatürlich. Mit dem Weißdorn hat es sich durchaus schlecht gemacht, und von den heuer aus Frankreich bezogenen 6 Quittensorten, nämlich *Coignassier d'Angers* — *à fruits pomiformes* — *de Constantinople* — *de Portugal* — *de Chine* — und *du Japon* sind die letzteren ursprünglich kräftig wachsenden zwei Sorten gleich im Verlauf des ersten Sommers nach und nach ganz eingegangen. Wie die ersteren bisher anscheinend gut wachsenden vier Sorten noch fernerhin und wie lange zusagen werden, dürfte die nächste Zeit lehren.

Jungbunzlau in Böhmen im Juli 1861.

Joh. Schmal.

Mit Obstbäumen bespizten Hutweiden durch Anlegung von Wasser-Reservoirien einen höhern Ertrag abzugewinnen.

Baumpflanzungen auf mehr oder weniger sterilen Abhängen oder Anhöhen leiden durchschnittlich zu Trockenheit so, daß die Anlagskosten mit dem Gewinne meist außer Verhältnisse bleiben, wenn es nicht sonst von den Eigentümern auf bloße Verschönerung der Gegend abgesehen ist.

Solchen Anhöhen welchen sowohl wegen ihrer Lage, weniger produktiven Boden und der so oft wiederkehrenden Abschwehmungen weniger Aufmerksamkeit zuge-

wendet wird, wäre insoferne doch ein verhältnißmäßiger Ertrag abzugewinnen, wenn dem einzigen Uebelstande der in der Trockenheit liegt, kräftigst entgegen gewirkt würde.

Um den Boden zur Aufnahme von Regen- und Schneewasser fähiger zu machen, wendet man theils die Aufackerung, theils die Aufhackung an, wie leicht kann aber ein heftiger Platzregen die spärliche Ackerkrume nicht allein abführen, sondern auch Einrisse bilden, die sich zu künstlichen Bächen gestalten; empfehrender wäre es daher, die Dammerde, welche sich nach und nach durch Verwitterung mineralischer Bodentheile, durch Laubfall, thierische Excremente beim Waidegang, vom Waideviehe nicht aufgenommenen Pflanzen, sowie durch Fygerde bildet — vor Abschweemmungen möglichst zu wahren, was durch Anlegung und gute Erhaltung von Wasserreservoiriren geschehen könnte, bei deren Herstellung das Augenmerk vorzüglich dahin zu richten wäre, daß auf ausgedehnten Flächen die obersten gegen die untersten von einem wesentlich geringeren Rauminhalt und durch Leitungsgräben unter einander verbunden sein müßten. Die Entfernungen von einander würden nach Beschaffenheit des Terrains, so wie der Ansteigung des Landes zwischen 40—60 Kurrentklastern in der Art genügen, daß auf diese Distanzen zwischen 4 derlei Behältnissen in der Mitte ein fünftes wegen der gleichen Aufnahme des Wassers bestehen könnte, welchen eine Tiefe zwischen 4—6 Schuh mit einem Rauminhalte von 2—4 Cubitklastern entsprechen würde.

Mit Herstellung dieser Reservoirire ließe sich auf nachstehende Vortheile supponiren:

Die auf derlei Waideflächen sonst spärlich vorkommende Dammerde würde nicht wie bisher von einem Platzregen über die ganze Berglehne abgespült und für immer verloren gehen — erkaufen wir durch den Guano oder andere künstliche Düngemittel zu enorm hohen Preisen, weil sie uns eine günstige Fehsung in Aussicht stellen, warum sollen wir denn nicht den werthvollen Schafdünger, der durch mehr als eine siebenmonatliche Waidezeit verloren geht, in diese Reservoirire mittelst der obenangezeigten Leitungsgräben gelangen lassen und das Behältniß, wenn es zur Hälfte gefüllt, wieder ausheben und dem Waidelande durch gleichmäßiges Ausstreuen dieses Schlammes zur Beförderung des Grasswuchses mit gleichzeitiger Vertilgung des unter den Bäumen wuchernden Moooses wieder zuwenden, damit der Boden nicht ganz verarme; denn fehlt die Pflanzendecke, so werden jedenfalls die aus dem Humus gebildeten Nährmittel: Kohlenäure, Ammoniak und Wasser, da sie allerseits flüchtig sind, in die Luft entweichen und nur einen Rückgang in der Bodenfruchtbarkeit veranlassen.

Für das Gedeihen der Baumpflanzungen würden aber nachstehende Vortheile erwachsen:

Sind einmal die Behältnisse durch die erste und allenfalls eine öftere Einschweemmung besonders da, wo eine steinige Unterlage vorkommt, verschlemmt und dadurch das Reservoir wasserhältig geworden, würde das gesammelte Regenwasser den Wurzeln der dem Behältnisse zunächst oder auch entfernter stehenden Bäume wohlthätig zu Statten kommen, da das Wasser nicht allein senkrecht in

den Boden einstößt, sondern vermöge des Drucks, den es auf die Wände des Behältnisses ausübt, bei nur einigem Gefälle zum großen Theil in den oberflächlich immer mehr lockern Boden einbringen und diesen feucht erhalten; berücksichtigen wir ferner, daß in dem Falle, als das Wasser in diesen Behältnissen wegen einer allenfalls mehr steinigten Unterlage doch tiefer eindringen würde, so werden wir zugeben, daß es durch die Capillarität wieder in die höheren Erbschichten dunstförmig gelangen und nicht nur die Saugwurzeln der Bäume und Gräser nähren, sondern daß auch die aufsteigenden wässerigen Dämpfe und selbst auch die Ausdünstungen des stehenden Wassers, von den Baumblättern der Anlage bei ihrer Einsaugungsfähigkeit einen

beträchtlichen Theil absorbiren würden. Wenn im Frühjahr oder den Sommer hindurch nur einige Niederschläge erfolgen und soartig den Bäumen neue Nahrung nachhaltiger zuführen würden, ist doch vorauszusetzen, daß bei einer eintretenden lange währenden Trockenheit, diese den widrigen Einflüssen eher zu widerstehen vermögen, als ohne diesen unsern Zuthun! und haben wir nur einigermaßen den Baum gekräftigt, daß er seine Aeste und Zweige weiter ausbreite, wird er nach einigen Jahren eine immer größere Fläche beschattend, seinen Standpunkt immer gedeihlicher behaupten, und hiemit könnten wir auch der Verbesserung unserer Schafwaiden entgegen sehen.

Neuschloß am 4. März 1861.

Jos. Bins.

## IV. Literatur.

### „Amtlicher Bericht über die dritte allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obstbau- und Gemüsezüchter,

welche bei dem mit verbundenen Ausstellung zu Berlin, während der Tage vom 2. bis 9. Okt. 1860, mit Unterstützung des Präses des Vereines, Professors Dr. Koch, bearbeitet von Carl Hille, Lehrer der Naturwissenschaften, Schriftf. der Versammlung; Berlin, Hugel's Verlags-Buchhandlung 1861, Seite 106.

Wir erfüllen etwas spät, doch um so lieber die Pflicht, die vorstehend bezeichnete, gehaltreiche, sehr zweckmäßig abgefaßte Schrift anzuzeigen und zu deren Ankauf zu ermuntern. Es fehlt dem näheren Concipienten dieser Anzeige, bei vielen Berufsgeschäften und unter den

Arbeiten für die Steinobsthefte des Land-

buchs früher an Zeit, die Schrift genau durchzulesen.

Man muß es dem Berliner Gartenbau-Vereine, Herrn Professor Koch und dem Bearbeiter der vorliegenden Schrift sehr Dank wissen, daß sie Kosten, (allein das zur Ausstellung benutzte Kroll'sche Lokal hat täglich eine Miethe von 250 Thlr. gekostet) Mühe und Zeit nicht gescheut haben, um die großartige Berliner Ausstellung zu veranstalten, und uns jetzt von derselben und den da gepflogenen Verhandlungen ein anschauliches Bild und treuen Bericht zu geben. Der erste Abschnitt, überschrieben „die Ausstellung“,

führt nach einer kurzen, lehrreichen Einleitung die Theilnehmer an der Versammlung und Ausstellung, sowie die einzelnen Ausstellungen auf, wobei zweckmäßig allermeistens weggelassen ist, aus den einzelnen Ausstellungen etwa viele Obstnamen herzuzählen, welches für jetzt ohnehin um so weniger nützen könnte, als bei recht vielen Ausstellern noch immer keine Sicherheit vorhanden ist, daß sie die Früchte auch richtig nannten. So sind auch die bei der Collekction des Raffauer Vereins genannten, von dem Vereine empfohlenen Sorten: Beste graue Reinette, Grüner Anhänger, Ludwigsapfel, Honigapfel aus Raurob, Präsentapfel aus Wiedrich, Wiesenbirn aus Raurob, Pfingstbirn aus Jostein, wenigstens keine pomologischen, sondern nur provinzielle Benennungen. — Es folgt dann im 2. Abschnitte der Bericht über die Verhandlungen in den Sitzungen des Vereins, in denen nicht wenig Wichtiges für den Obst- und Gemüsebau vorkam.

Hier sind auch die Sorten genannt, welche theils zu Gotha zu allgemeinerem Anbau empfohlen wurden, theils in Berlin vorerst weiter und besonders der Beachtung der Pomologen für die Debatten der nächsten großen Ausstellung empfohlen sind.

Da Concipient dieser Anzeige, bei der Schwierigkeit für die Protokollführer die Namen gleich richtig aufzufassen, die von ihm namhaft gemachten, empfohlenen Kirsch- und Pflaumen, und so auch das empfohlene Kernobst, von dem die Rede gewesen war, schriftlich zusammengestellt und diese Zusammenstellung zur Beurkundung übergeben hatte, so ist das Kernobst nach dieser Zusammenstellung im 3. Abschnitte nochmals ausgeführt. Als kleine Be-

richtigung müssen wir dabei erwähnen, daß unter den Kirsch- nach den Süßweichseln, Rothe Russtalerkirsch als eine eigene Kirschklasse ausgeführt sind, während die Rothe Russtalerkirsch, sowie die 3 andern unter No. 17. aufgeführten Sorten, selbst nur Süßweichseln sind, ingleichen daß in der eben genannten Kernobstliste im 3. Abschnitte, nach den beigefügten Zeichen \* und \*\*, † und ††, die mit einem derartigen Zeichen begleiteten Sorten als ersten Ranges für Tafel und Haushalt, die mit 2 solchen Zeichen versehenen Sorten als 2. Ranges benannt sind, so daß zweiter Rang, dem bisherigen pomologischen Sprachgebrauche entgegen eine bessere Frucht andeutet, als erster Rang. Dieß und einzelne, jedoch nicht oft vorkommende Druckfehler in den in der Schrift vorkommenden Obstnamen wird jeder Kundige sich selbst leicht zurecht legen. — Es ist in dieser Abtheilung auch das beste Beerenobst nebst den vorzüglichsten Tafeltrauben und das vorzüglich empfohlene Gemüse namhaft gemacht.

Hervorheben wollen wir aus diesem Abschnitte noch das beredete Wort, welches nach S. 103. f. Herr Garteninspektor Zühlke gegen die Zweckmäßigkeit einer Centralisation des Obstbaus, auf welche die von Oberdieck und Lucas hinsichtlich der Gründung pomologischer Pflanzungen in jedem Lande und einer damit zu verbindenden größerer Baumschule, hinauszufragen schienen, und für größere Localisirung des Obstbaus und Gründung von Kreisbaumschulen sprach. Es ist aber das da Gesagte so wenig den von uns beiden ausgesprochenen Wünschen entgegen, daß Herr Garteninspektor

Zählte nur ein Ideal darlegt, wie es in großen Staaten sein könnte und sollte, wo ja selbstverständlich in Ostpreußen gar Vieles nicht zweckmäßig und rentabel ist, was in Schlesien oder gar Rheinpreußen sich sehr empfiehlt, ein Ideal dessen Verwirklichung zu beantragen wir beide gar noch nicht einmal wagten, und gern damit zufrieden sein wollten, wenn nur erst in jedem Staate Eine von uns gewünschte pomologische Anstalt da wäre, wo denn immerhin in großen Staaten die erste mit der Landesbaumschule verbundene Pflanzung die größte und reichhaltigste, selbst noch manche bloße Zwecke der Wissenschaft mitberücksichtigende sein könnte, und wenn dann der an solcher Anstalt stehende Dirigent immer wohl der kundigste Pomologe im ganzen Lande sein dürfte, wenigstens dahin zu sehen wäre, daß er es sei, so wird, wenn derselbe, wie das bisher in Württemberg von der Centralstelle aus geschah, das Land öfter bereiset, von allem Kenntniß nimmt, die hervorgetretenen Bedürfnisse zur Kenntniß der Regierung bringt und überall beratend zur Seite steht, eine solche Centralisation, die keine Bureaukratie ist, immer nur segensreich auf das Ganze wirken können. Gebe Gott, daß wir bald in größeren Staaten selbst viele Kreisbaumschulen mit entsprechenden pomologischen Pflanzungen haben, ohne welche die Baumschulen wenig nützen können.

Der 3. Theil der Schrift, welcher nach dem Verzeichnisse der zuerkannten Preise folgt, enthält noch mehrerlei sehr lehrreiche und wichtige Abhandlungen, z. B. einen Aufsatz des Herrn Schmal in Jungbunzlau über die Art und Weise, wie er

die Baumzucht bisher betrieben habe, — ferner ein Referat des Herrn Medicinalassessors Zahn über die aus der reichhaltigen Obstcollection des Herrn Leroy aus Angers, zu weiterer Untersuchung mitgenommenen Birnen und mehrere neuere Birnen aus der Herrnhäuser-Collection, welcher die Ueberzeugung giebt, wie segensreich für die Pomologie es sein würde, wenn die großen Ausstellungen noch mehr, wie bisher dazu benützt würden, den kundigeren Pomologen Gelegenheit zu geben, die Wissenschaft selbst zu fördern, was dem isolirt stehenden und auf die eigenen Pflanzungen eingeschränkten Beobachter nimmer so schwer wird. Auf den bisherigen Ausstellungen und namentlich in Berlin war kaum die Zeit da, daß die Pomologen die ausgestellten Früchte hinreichend durchsehen konnten. In Berlin hat Concipient dieser Anzeige nicht die Hälfte der Früchte näher ansehen können, und vermochte nur flüchtige Notizen zu sammeln. Hervorheben wollen wir aus diesem Abschnitte auch noch, was über den Obstbau bei Guben und bei Cronberg in Nassau gesagt ist. An letzterem Orte wurden 1860 von 172 Producenten geerntet: Kirscheln frisch 3434 Centner; getrocknet 392 Etr.; Mirabellen frisch 1731 Etr., getrocknet 433 Centner; überhaupt aber 19,972 Centner frisches und 828 Etr. getrocknetes Obst; bei Guben, wo auch Weinbau noch immer betrieben wird, wurden allein von süßen Kirscheln (Sauerkirscheln und Glaskirscheln gebeihen dort auffallender Weise nicht) etwa 60—80,000 Scheffel geerntet, (einzelne Bäume lieferten 12—13 Scheffel) die nach Stettin, Frankfurt, Berlin verfahren wurden (allein nach Stettin und Frankfurt täglich 6—8

Kähne voll, à 60—70 Scheffel) theils jedoch noch getrocknet und zu Ruß eingebrannt werden mußten, und einen Geldwerth von 30—40,000 Thalern hatten. Schließlich wollen wir aus Seite 151 noch einen Protest hervorheben, den der Verein zu Prag gegen das vermeinte Umtauschen der Koper'schen Fürstlichen Tafelbirne, die auch Graf Sternbergs Butterbirne und Wintermuskateller heiße, in Liegels Winterbutterbirne einlegt, während bei manchen andern Sorten, wie z. B. bei Kuhfuß, Blauschwanz, Hahnenhode, das Umtauschen aus ästhetischen Gründen zweckmäßig sein möchte. Es findet derselbe Irrthum statt, der auch schon Herr Jonghe in Brüssel zu einem ganz ähnlichen irrigen Proteste veranlaßte. Die Sache ist aber die: Es liegen 3 nicht zu unterscheidende, aber der Angabe nach an drei verschiedenen Orten erzogene Birnen vor, und wenn Concipliant dieser Zeilen auch schon den Gedanken einmal hinwarf, ob etwa die Koper'sche Tafelbirne durch den Fürsten von Schwarzenberg nach Belgien gekommen sein könnte, (wo merkwürdiger Weise in Diels Butterbirn sich auch eine der nach Herrn Schamals Berichte von Dechant Köhler vor 50 Jahren erzogenen Georg Bobiehrad ganz gleiche Frucht findet, die auch in der Vegetation von gemäßig wachsenden Stämmen der Diels Butterbirn nicht verschieden ist,) so verdienen diese Angaben doch Glauben, so lange nicht das Gegentheil erwiesen ist. Es wollen nun die Belgier erzogen haben die Colomas köstliche Winterbirn; Herr Pfarrer Sangecker zu Lusitz in Böhmen behauptet erzogen zu haben die Liegels Winterbutterbirn, die er nach

Liegel benannte, und in Böhmen findet sich die von beiden Sorten weder in Frucht noch in Vegetation zu unterscheidende Koper'sche Tafelbirn.

Als Concipliant dieser Anzeige in Gotha auf die völlige Uebereinheit dieser Früchte hinwies, schlug er vor, nur eine derselben und zur Ehre eines der verdientesten Pomologen, die Liegels Winterbutterbirn zum Anbau beizubehalten, zumal auch alle drei gleich tragbar seien, und ist dieser Vorschlag weder ein Umtauschen, noch will er als unpassend erscheinen. Auf Abänderung der Namen Hahnenhode und Blauschwanz ist im Handbuche bereits Bedacht genommen, und wenn Concipliant dieser Zeilen früher für Beibehaltung des volksthümlichen Namens Blauschwanz war, so änderte derselbe gern seine Ansicht als ihm bekannt wurde, daß der Name für das Volk etwas Anstößiges involvirt. Sonst war auch schon Diel mit Recht der Meinung, daß man, besonders für Früchte, die für den Landmann passen, volksthümliche Namen, wohin auch Kuhfuß gehört, sorgfältig beibehalten möge, denn solche Namen nimmt der Landmann am ersten an, und behält sie, und wollen wir diesen Namen, der nichts Unschönes enthält, umändern, so müßten alle Kagenköpfe, Hasenköpfe, Eselsmaul &c. folgen, was zu weit getriebene Aesthetik wäre. L.

---

Unterzeichneter muß noch wenigstens eine auf pag. 68. ihm in den Mund gelegte Aeußerung berichtigen, nämlich die, daß Harberts Reinette „rothes Fleisch“ habe, was ihm nicht eingefallen ist zu sagen und jedenfalls nur auf einem Mißverständniß mit den Streifen der Schale beruhen kann. Ueberhaupt möge der Wunsch, der sich auch auf die früheren Protokolle bezieht, nicht unbeachtet bleiben, daß in späteren ber-

gleichen Berichten, doch die Manuser. oder die 1. Correctur jedesmal wie es z. B. bei den gedruckten Protokollen der Obst- und Weinbauaktion der Allg. Verf. der Land- und Forstwirthe immer geschieht, einem der Mitvorstände oder Secretäre zur Durchsicht vorgelegt werden.

Manche kleine Fehler hätten auf diese Weise auch bei diesem Bericht vermieden werden können; ich will nur nennen pag. 73. Gute Graue, welche nie ein Pomolog für = *Beurre gris* gehalten hat, welcher Name aber hier als Syn. neben den erstern gesetzt ist. Eb. 2.

## V. Pomologisches Institut in Reutlingen.

### Organische Bestimmungen für die Gärtnerlehranstalt und Obbauerschule.

**Bemerkung.** Nach den seitler gemachten Erfahrungen und zur Vereinfachung der Uebersicht über das mit dem Besuch der genannten Anstalten verbundene Aufwands wurden die seitherigen Statuten abgeändert und es treten vom 15. October 1861 diese neuen Bestimmungen aus in Wirksamkeit.

#### A. Die Gärtnerlehranstalt.

##### §. I. Zweck derselben.

Die Gärtnerlehranstalt bildet einen wesentlichen Theil des Pomologischen Instituts; sie hat zum Zweck, vorzugsweise junge Gärtner theoretisch im Obst- und Gemüsebau, nebst dem in der Landschaftsgärtnerei auszubilden, und ihnen zugleich durch das Studium der Grund- und Hilfswissenschaften des Gartenbaus Gelegenheit zu verschaffen, sich die zum selbstständigen Betrieb größerer herrschaftlicher oder Handelsgärtnereien nöthige allgemeine Bildung zu erwerben.

##### §. II. Ausrüstung der Lehranstalt.

Derselben stehen zur Unterstützung des Unterrichts eine bedeutende Obbaumerschule, umfassende Gemüseculturen, Gemüsesamenzuchten, sehr ausgedehnte Obstpflanzungen, Spalier- und Pyramidenzuchten zur Verfügung. Ein bedeutendes Sortiment (Obstmuttergarten), welches über 1000 werthvollere Obstsorten umfaßt, sowie eine fortbauernde Obstausstellung gibt Gelegenheit zum Studium der Pomologie; eine Reb- und Spalier- und Beerenobst aller Art verschafft den Schülern Kenntniß dieser Culturen; eine reich ausgestattete Bibliothek nebst naturwissenschaftlichen Sammlungen, sowie verschiedene Einrichtungen zur technischen Benutzung des Obstes geben auch in dieser Richtung reichen Stoff zur Belehrung.

##### §. III. Lehrpersonal und Unterrichtsfächer.

Die Vorträge für die Höglinge der Lehranstalt werden theils im Institut, theils in der Oberrealschule und zwar dort in Verbindung mit der gewerblichen Fortbildungsschule gehalten.

Die Lehrer, welche unmittelbar am Institut wirken, sind: Garteninspektor Lucas, Vorstand, Oberlehrer Freigärtner, Apotheker Fehleisen, städtischer Baumausseher Pfening und Obst- und Weingärtner Wedler.

Auch übernimmt der jeweilige Obergärtner einige Unterrichtsstunden.

Die Lehrer, welche an der gewerblichen Fortbildungsschule angeheft sind, und deren Unterricht die Höglinge des Instituts mit frequentiren, sind: Oberreallehrer Prof. Kieß, Rector Delschläger, Präceptor Badmeister, Reallehrer Fäßel und die Schullehrer: Dollhopf, Stombach und Streckert.

Die Vorlesungen sind so eingerichtet, daß die praktische Ausbildung möglichst wenig dadurch beeinträchtigt wird; dieselben finden statt:

- a) im Wintersemester früh 6—7 Uhr; Mittags 11—12 Uhr, Abends 5—6 und 7—9 Uhr;
- b) im Sommersemester theils früh 5—6 Uhr; Mittags 11—12 Uhr und theils 1—2 Uhr, theils 6—7 Uhr Abends;
- c) die französische und englische Sprache wird im Sommer- und Wintersemester in je 2 Vormittagsstunden gelehrt.
- d) Zeichnen: Sonntag früh und an Regentagen.

**Das Winterhalbjahr**

beginnt, den 15. October mit dem dann stattfindenden Obstbaukurs für Lehrer und dauert bis 15. März; es umfaßt zunächst Obstcultur (15. Oct. bis 30. Oct.) täglich 3 Stunden, gegeben von Lucas und Friggärtner.

Vom 1. November an:

Allgemeiner Gartenbau, (Bodenkunde, Düngerlehre u. s. w.)	2 Stunden wöch.,	Lucas.
Gemüsebau, (Allgemeiner Theil)	2	"
Gehölkunde und Wildbaumzucht	2	"
Pomologie, (Systemkunde, Sortenkunde)	2	"
Allgemeine Botanik, (Anatomie und Physiologie)	2	"
Geometrie, (mit Anwendung auf Gärtnerei)	4	Friggärtner.
Mathematik,	2	"
Chemie und Physik	4	Ries.
Mechanik	2	Delschläger.
Buchführung	1	Grombach.
Deutsche Literatur	1	Badmeißer.
Rechnen und Kassa (für Anfänger)	6	} Streder und Dollhopf.
Englische Sprache	3	
Französische Sprache	3	} Delschläger. Füßel.
Demonstrationen über Weinbereitung		

**Das Sommerhalbjahr**

beginnt mit dem Lehrkurs für Baumwärter den 10—15. März und dauert bis Ende October, dem Termine der Hauptprüfung; vom 15. September bis 15. October sind Ferien und es können auch mit Bewilligung der Eltern, Zöglinge schon den 15. September austreten.

a) Unterrichtsfächer vom 15. März bis 25. Mai:

Naturkunde des Obstbaus	3 Stunden wöch.,	Lucas.
Obstbaumzucht, (Erziehung in der Baumschule)	3	"
Obstbaumpflege, (Baumsatz, Obstbau im Großen)	6	Friggärtner.
Baumschnitt und Pomologie	3	Lucas.
Geometrische Uebungen, (für Gärtner berechnet)	2	Friggärtner.
Kassa	1	"

b) Unterrichtsfächer vom 25. Mai bis 15. September:

Landschaftsgärtnerei und Blumenkultur	3 Stunden wöch.,	Lucas.
Gemüsebau, (spezieller Theil)	2	"
Weinbau, (Cultur und Sortenkunde)	1	Wiedler.
Botanik, (Terminologie und Specielle Botanik)	3	Lucas.
Repetitionen im Obstbau	1	Friggärtner.
Geometrische Uebungen	3	"
Vienenzucht mit prakt. Demonstrationen	1	"
Demonstrationen im Obstbau auf den städtischen Baumgütern		Pfenning.
Englisch, Französisch und Zeichnen während des ganzen Sommerhalbjahrs je 3 Stunden wöchentlich wie im Winter.		

**§. IV. Beginn und Dauer des Lehrkurses, Ausnahmestellungen.**

Der Course ist einjährig d. h. es können sämtliche Lehrfächer in 1 Jahr gelehrt werden. Der Eintritt kann bei Beginn jedes Semesters erfolgen; der zweckmäßigste Zeit-

punkt dazu ist aber der Anfang des Winterhalbjahrs. Ausnahmeweise können auch Zöglinge in der Zwischenzeit aufgenommen werden. In den einjährigen Kurs können nur solche junge Gärtner und Landwirthe eintreten, welche genügende praktische Vorbildung besitzen, d. h. ihre practische Lehrzeit bereits vollendet haben.

Ebenso können nur solche junge Leute aufgenommen werden, welche die erforderlichen Vorkenntnisse besitzen, nämlich in den Fächern der Bürger- und Volksschule vollständig bewandert sind.

Junge Leute, die noch in keiner Gärtnerei waren, treten in den dreijährigen Lehrkurs ein und erhalten nach Vollendung desselben ein Lehrzeugniß.

Für dieselben werden die verschiedenen Lehrjahre auf 3 Jahre vertheilt.

Ausnahmsweise können sehr befähigte Zöglinge am Schluß des 5. Semesters mit Zeugniß entlassen werden, sofern sie ihre Pension für die volle Lehrzeit entrichtet haben.

Als Hospitanten können junge Landwirthe und Freunde der Obstkultur auf kürzere Zeit die Anstalt besuchen.

### §. V. Zahl der Zöglinge.

Dieselbe ist nicht fest begrenzt, als Normalzahl werden aber 6 Zöglinge zum 1jährigen und 6 zum 2jährigen Kurs angenommen, so daß also jährlich 8 Zöglinge in das Institut eintreten können, welche nach Maßgabe ihrer Fähigkeiten unter Zugrundelegung von §. VII. einen Erlaß für ihre Arbeitsleistungen erhalten. Zöglinge, welche auf diesen Erlaß Anspruch machen wollen, sind verpflichtet ein Jahr, beziehungsweise drei Jahre, in der Anstalt zu bleiben.

### §. VI. Abweisung von Zöglingen, die sich nicht für das Institut eignen.

Die ersten 2 Wochen des Aufenthalts dahier werden als Probezeit betrachtet und es können innerhalb dieser Periode Zöglinge, die sich entweder als ungenügend vorgebildet oder als durchaus ungeeignet und untauglich bei der Arbeit, oder als roh und ungesittet zeigen, unter Rückerstattung der Pension wieder entlassen werden.

### §. VII. Housarrbedingungen.

Die Pension beträgt für den einjährigen Kurs für Unterricht, Wohnung, Bett, Licht, Heizung und die monatliche Abgabe zum städtischen Krankenhaus für das Halbjahr 70 Gulden und muß halbjährig vorausbezahlt werden.

Von dieser Pension kann jeder der 6 zuerst aufgenommenen Zöglinge durch Arbeitsleistungen einen größeren oder kleineren Betrag wieder abverdienen und zwar:

a) solche Zöglinge, welche an den praktischen Arbeiten regelmäßig und fleißig sich betheiligen (die im Winter täglich 6—7 Stunden, im Sommer 8—9 Stunden täglich arbeiten), für das Halbjahr 30 Gulden;

b) solche Zöglinge, welche nur etwa die Hälfte der genannten Arbeitszeit sich regelmäßig den praktischen Geschäften widmen (namentlich die, welche zugleich englisch und französisch hier erlernen wollen) 15 Gulden; welche Ernteposten ratenweise und zwar monatlich zurückbezahlt werden.

Wer sein Bett mitbringt, hat für das Halbjahr 6 fl. weniger zu bezahlen und erhält die Bettlade vom Institut geliehen.

Die Pension für die Zöglinge des 3jährigen Lehrkurses beträgt für das Semester für Unterricht, Wohnung, Bett, Holz und Beleuchtung und die Abgabe zum Krankenhaus, für das Halbjahr 50 Gulden, welche vorausbezahlt werden müssen.

Hiervon werden für die Arbeitsleistungen vom 3. Halbjahr an, wenn der Zögling an der vollen Arbeitszeit regelmäßig und fleißig Theil nimmt, für das Halbjahr 25 Gulden zurückvergütet; nimmt der Zögling nur theilweise, doch mindestens zur Hälfte der Arbeitszeit an den Arbeiten regelmäßigen Theil, so erhält er halbjährig dafür 12 Gulden zurück.

Wer sein Bett selbst mitbringt hat 6 fl. weniger zu bezahlen; die Bettlade gibt das Institut.

Die Hospitanten haben für Unterricht, Wohnung und Bett monatlich 12 fl. zu entrichten.

Eigene Zimmer werden nur gegen besondere Berechnung, soweit der Raum es gestattet, gegeben.

### §. VIII. Kostbestimmungen.

Die Kost wird im Institut gegeben und besteht Morgens in Kaffee, Mittags in Suppe, Gemüse, Fleisch und Abends in Suppe, Kartoffeln und Butter oder Wurst und Salat und dergl.; dieselbe beträgt für Kaffee und Bed 3 fl.

für Mittagessen 11 kr., für Abendessen 6 kr., so daß sich der Aufwand für die Kost täglich 20 kr., also monatlich auf 10 fl. beläuft. Ueber die Kost wird jeden Monat mit dem Kostgeber genau abgerechnet. Haben Zöglinge Verwandte oder nähere Bekannte hier, so können sie die Kost auch außer der Anstalt, jedoch nur in ganz geordneten Häusern, nehmen.

Bedienungsgeld haben nur diejenigen Zöglinge zu bezahlen, welche ihr Bett nicht selbst machen und das Reinigen der Kleider und Stiefel nicht selbst besorgen wollen. Diefür ist für den Monat 1 fl. zu entrichten. Für das Reinigen der Lokale u. sorgt das Institut ohne weitere Vergütung.

### §. IX. Wohnung und Kleidung der Zöglinge.

Die Zöglinge haben in einer einfachen anständigen Kleidung ohne besondere auffallende Abzeichen zu erscheinen, hinreichend Leibwäsche und Handtücher mitzubringen und dafür zu sorgen, daß ihre Effecten sich immer in gehöriger Ordnung befinden. Ueberhaupt soll sich jeder Zögling der größten Ordnungsliebe und Reinlichkeit befleißigen.

### §. X. Werkzeuge und Bücher.

Jeder Zögling erhält 1 Spaten und 1 Hacke zu seinem ausschließlichen Gebrauch vom Institut und hat für deren Erhaltung zu sorgen; 1 Gartenmesser, 1 Veredlungsmesser und 1 Baumschere hat sich jeder selbst anzuschaffen; die übrigen Werkzeuge und Geräte werden aus der Werkzeugammer abgegeben.

Die nöthigen Lehrbücher können meistens zu ermäßigtem Preis durch das Institut bezogen werden.

Wer aus der Bibliothek Bücher entlehnt und beschmutzt oder verliert, hat sie zu ersetzen, sowie auch bei leichtsinnigem Verderben von Werkzeugen aus dem Inventar, selbstverständlich Ersatzverbindlichkeit eintritt.

### §. XI. Disciplin.

Nähere Bestimmungen darüber enthält die in den Lokalen des Instituts angeschlagene Hausordnung. Ohne irgendwie eine besondere Belästigung zu enthalten und den

jungen Leuten alle ihre freie Zeit zu verkürzen, enthält sie die für die nützliche Verwendung der Zeit zu Privatstudien wesentlich nöthigen Vorschriften, sowie über den Schluß der Haushür, die Vorsicht mit Feuer und Licht, die Erlaubniß-Ertheilung zum Ausgehen u. dergl. Der Oberlehrer wacht zunächst über Betragen und Fleiß der Zöglinge.

Kleine Verfehlungen gegen die Hausordnung, wie Liegenlassen von Büchern, Geräthschaften und dergl. werden durch kleine Geldstrafen, die in eine gemeinschaftliche Kasse fließen, geahndet.

Unvorsichtigkeit und sonstige Vergehen gegen die Statuten und Hausordnung haben Verweise, Anzeige bei den Eltern oder Vormündern, Zimmerarrest, und fortgesetzte Discipinarvergehen oder grobe Vergehen, z. B. Trunksucht, gemeine Aufführung u. dergl. die Ausweisung aus der Anstalt zur Folge. Ebenso können Zöglinge, welche durch Verleitung anderer Zöglinge zu statutenwidrigem Betragen, zum Besuch der Wirthshäuser ohne vorherige Erlaubniß, und zu Unordnungen anderer Art, überhaupt solche, die für die Anstalt nachtheilig einwirken, sofort entlassen werden.

### §. XII. Rückvergütung der Pension bei früherem Austritt.

Bei nach §. XI. verfügtem unfreiwilligen Austritt der Zöglinge wird die vorausbezahlte Pension nicht zurückerstattet.

Eine Rückvergütung bis zur Hälfte des Betrags findet nur dann statt, wenn der Austritt ein ganz unverschuldeter, unabänderlich nothwendiger ist und derselbe in dem ersten Vierteljahr eines Semesters erfolgt.

### §. XIII. Prüfung und Prämien.

Es finden jährlich zwei Prüfungen statt. Das Prüfungscomitée besteht aus dem Vorstand und den übrigen Lehrern des Instituts. Dasselbe erkennt über die, den ausgezeichneteren Zöglingen zu ertheilenden Prämien und Belobungen, welche theils in Werken über Obst-, Wein- oder Gartenbau, theils in guten Werkzeugen bestehen. Die erste Prüfung findet jährlich den 24. oder 25. Mai, die zweite den 28. oder 29. October statt.

**§. XIV. Abgang und Zeugnisse.**

Bei dem regelmäßigen oder sonst gestatteten Austritt aus der Anstalt erhält jeder Zögling ein Zeugniß über sein Verhalten, seinen Fleiß und seine Fähigkeiten in den einzelnen Fächern, in denen er Unterricht erhielt.

Zöglinge welche ausgewiesen werden, oder die ohne den Kurs zu vollenden die Anstalt verlassen, erhalten nur für die vollendeten Semester ein Zeugniß, für die übrige Zeit nur eine Aufenthaltsbescheinigung.

**§. XV. Anweisung von Gärtner- und Gehülfsstellen.**

Da es eine Aufgabe der Anstalt geworden, Baumschulenbesitzern und größeren Gärtnereien tüchtige Gehülfsleute zuzuwenden, sowie Guts- und Gartenbesitzern, Herrschaften, allseitig brauchbare Gärtner zu verschaffen, so dürfen alle wirklich tüchtigen und soliden Zöglinge bei ihrem Abgange darauf rechnen, daß ihnen so gleich oder in kurzer Zeit passende Stellen von Seiten des Instituts zugewiesen werden.

**B. Bestimmungen für die Obstbauschule.**

**§. I. Verschiedene Lehrkurse.**

Die Obstbauschule bildet einen Theil der pomologischen Anstalt und zerfällt in drei Kurse oder Abtheilungen und zwar:

- a. Kurs für Baumwärter,
- b. Kurs für Obstgärtner,
- c. Kurs für Schullehrer.

**§. II. Zweck und Aufgabe der Obstbauschule.**

Dieselbe soll jährlich einer Anzahl von jungen Männern Gelegenheit bieten, sich theoretisch und praktisch so auszubilden, daß sie entweder als Baumwärter die Pflege der Obstbäume, sowie die Anlage und Behandlung kleinerer Baumschulen besorgen können, oder als Obstgärtner den Schnitt und die sonstige Behandlung der Spalier- und Pyramidenbäume, der Rebenspaltere gut und richtig auszuführen und größere Obstbaumschulen anzulegen und zu leiten im Stande sind. Auch solche, welche sich als Distrikts- oder Oberamtsbaumwärter ausbilden wollen und denen die Aufsicht über eine Anzahl Baumwärter und deren Heranbildung obliegt, haben durch den Kurs für Obstgärtner Gelegenheit, sich in den vollständigen Geschäftsgang der Obstkultur gehörig einzuwöhnen.

**§. III. Dauer der drei Lehrkurse.**

Der Kurs für Baumwärter dauert 2½ Monate und zwar vom 10. März bis 25. Mai und schließt mit der Hauptprüfung

an diesem Tage. Die Zöglinge dieses Kurses sind übrigens berechtigt vom 15. bis 30. October nochmals hieher zu kommen (ohne weiteres Honorar zu entrichten) um sich die Kenntnisse der dann hier aufgestellten Obstsorten zu verschaffen.

Der Kurs für Obstgärtner beginnt den 10. März und dauert bis Ende October und schließt ebenfalls mit der dann stattfindenden Herbstprüfung, umfaßt also 7½ Monate.

Der Kurs für Schullehrer wird jährlich in der 2ten Hälfte des October, gewöhnlich vom 14.—29. October abgehalten und wird gleichfalls mit einer Prüfung beendet.

**§. IV. Unterrichtsgegenstände.**

- a. Naturkunde des Obstbaus.
- b. Obstbaumzucht.
- c. Obstbaumspflege.
- d. Obstkunde.
- e. Baumschnitt.
- f. Obstübernehmung.
- g. Geometrische Uebungen und Aufsatz.

Die Zöglinge des Obstgärtner-Kurses können außerdem noch ohne besonderes Honorar die an der Lehranstalt während des Sommers vorgelegenen Fächer hören, wie Landschaftsgärtnerei, Gemüsebau, Weinbau, Botanik, Geometrie, Bienenzucht. (Vergl. A. §. III.)

**§. V. Aufnahmebedingungen.**

Zur Aufnahme in die Obstbauschule sind alle unbefohlenen jungen Männer vom 17.

Lebensjahre an befähigt, welche die nöthige Geschicklichkeit für die zu erlernenden Arbeiten besitzen, ordentlich lesen, schreiben und rechnen können, und im Stande sind, einen gemein-jaslichen, theoretisch-praktischen Unterricht zu verstehen. — Vorausgesetzt wird, daß die Obst-bauschüler gesund und für das zu erlernende Geschäft körperlich befähigt und gehörig erstarzt sind.

### §. VI. Praktische Arbeiten.

Sämmtliche Obstbauschüler sind verpflichtet, an allen in dem pomologischen Garten, sowie auch auf Obstanlagen, welche der Pflege des Instituts übertragen werden, vorkommenden Arbeiten fleißig Antheil zu nehmen und es wird dafür gesorgt, daß jeder Schüler zu allen Baumzuchtarbeiten verwendet wird, so daß ihm keine derselben fremd bleibt.

### §. VII. Lehrgeld.

a. Für den Baumwärtter-Kurs.

Jeder Obstbauschüler hat für Unterricht, Wohnung, Bett, Abgabe ins städtische Krankenhaus 17 fl. 30 kr. zu entrichten.

b. Für den Obstgärtner-Kurs.

Honorar für Unterricht, Wohnung, Bett und Abgabe in's Krankenhaus 50 fl.

c. Für den Lehrer-Kurs.

Honorar für Unterricht 3 fl. 30 kr.

Diese Honorare sind beim Eintritt zu entrichten.

### §. VIII. Kost und Kostgeld.

Für Kost hat jeder Zögling selbst zu sorgen; dieselbe wird im Institut gereicht und zwar ganz gleich wie für die Zöglinge der Gärtnerlehranstalt (A. §. VIII). Es beträgt daher die Kost monatlich 10 fl.

### §. IX. Arbeitsentschädigung.

Bei Fleiß und Tüchtigkeit erhalten 10 Zöglinge des Baumwärtterkurses je 7 fl. 30 kr., von den übrigen erhalten weitere 5, die sich durch ihren Fleiß auszeichnen je 3 fl. 30 kr.; ebenso erhalten 5 Zöglinge des Obstgärtner-Kurses je 25 fl. als Entschädigung

für ihre Arbeitsleistungen, sofern sie ihren Kurs vollständig durchmachen.

### §. X. Disziplin und Hausordnung.

Alle Schüler haben sich eines anständigen und gesitteten Betragens zu befleißigen, die **Arbeitsstunden** vorchriftsmäßig einzuhalten und an dem Unterricht fleißig und aufmerksam Theil zu nehmen. Widersetzlichkeiten, beharrliche Trägheit, Trunkliebe und gemeine Vergehen haben die Ausweisung aus der Anstalt zur Folge, ebenso können solche Zöglinge, welche einen schlechten unmoralischen Einfluß auf die Andern ausüben, sie zu Unordnungen verleiten u. ohne Weiteres ausgewiesen werden.

Wer ausgewiesen werden muß, erhält weder sein Lehrgeld zurück, noch ein Abgangszeugniß, sondern nur einen Ausweis über seinen Aufenthalt dahier.

Ebenso erhalten nur diejenigen Zöglinge, welche den Kurs vollständig beendigen, ein Abgangszeugniß, sonst nur ein Zeugniß über ihren Aufenthalt.

### §. XI. Bücher und Werkzeuge.

Die zum Unterricht nöthigen Bücher kann jeder Schüler des Baumwärtter-Kurses lehnungsweise von der Anstalt erhalten, hat aber für jede Beschädigung oder Verlust derselben einzustehen, resp. Ersatz zu leisten. Außer einem Spaten, Garten- und Veredlungsmessier und einer Baumschere, die durch die Anstalt zu dem Selbstkostenpreis bezogen werden können, hat der Zögling von Werkzeugen nichts anzuschaffen, da die Anstalt die übrigen Wertzeuge liefert.

### §. XII. Austritt, Prämien, Abgangszeugniß.

Jeder Zögling erhält bei seinem regelmäßigen Abgange ein Zeugniß über Verhalten, Fleiß und den Grad der erlangten Geschicklichkeit und Befähigung. Zöglinge, die sich durch gutes Verhalten, Fleiß und Kenntnisse auszeichnen, erhalten nach beendigter Hauptprüfung Prämien, bestehend in Büchern über Obstbau oder in Werkzeugen. —

## VI. Notizen und kurze Mittheilungen.

### Ueber einen Baumschulen-Catalog aus Mailand.

Mitgetheilt von Herrn Baron v. Boje.

Die Monatschrift hat mehrfach Notizen über Verzeichnisse größerer Baumschulen gebracht und damit gewiß Manchem einen wesentlichen Dienst erwiesen. Wenn ich darin fortjähre, so habe ich demnächst den Grund, ein größeres Etablisement bekannt zu geben, dessen der Hülf- und Schreibkalender des Prof. Koch nicht einmal gedenkt. \*) Es ist die Firma: *Burdin maggiore e Comp. (Burdin sen. & Comp.)* in Mailand. Das vor mir liegende Verzeichniß führt die No. 22 und gilt für Herbst 1860—Frühjahr 1861. Es zerfällt in folgende Abtheilungen: 1) *alberi ed arboscelli fruttiferi* — S. 1—17, — 2) *viti* — S. 18—22, — 3) *piante e radici alimentari* — S. 22—25, — 4) *gelsi* — S. 25. 26. — Dann folgen Ziersträucher, Bäume u. S. 27—36, — *Rosai* — S. 37—41, — *Arbusti rompiscanti*, Coniferen, Naleen, Camelien, Rhododendron u. u. bis S. 72. —

Für den Zweck der Monatschrift genügt es, auf die ersten 4 Abtheilungen einzugehen, und da sind zunächst Obstbäume und Sträucher unter 1) in alphabetischer Folge aufgeführt. Aprikosen (*albococchi*) — 29 Sorten. Das sind bei weitem nicht alle in Italien cultivirten Aprikosen und es fehlt da manche interessante und werthvolle Frucht. Ueberdies ist hier und bei allen Obstbäumen der eigentliche und in Italien übliche Name der Frucht nicht beibehalten worden, sondern es finden sich, so weit es irgend thunlich, anderweit

übliche Bezeichnungen, namentlich nach den franz. Pomologen. So finden wir hier *A. d'Alessandria* — ohne weitere Beigabe; ist das nun *A. lucente* oder ist es eine der *Alex.* mit bitterer oder süßer Mandel? Außerdem finden sich *A. di Berlino, d'Alsacia, di Siria (Kaiska) etc.* — 2) Nerosen (*azzerruoli*) — 4 Sorten. — 3) Kastanien — *castagni* — 19 Sorten, darunter: *belline rousse, marrone di Limonia, M. di S. croce etc.* — 4) Kirichen — *Ciliegi* — 33 Sorten in 3 Abtheilungen: *Bigarreau, Guigne, Griotte*. Da ist die *Guig. monstr. de Bavay, Griotte de Montmorency, de la Toussaint etc.*, aber nach Aufklärung über *Visciola, Visciolina* und *Visciolona* sucht man vergeblich. Auch die *Cil. Napolitana* fehlt. — 5) Korneliuskirichen — *cornioli* — 3 Sorten. — 6) Quitten — *cotogni* — 4 Sorten, darunter *C. a frutto moscato*. — 7) Feigen — *fichi* — 21 Sorten. So reich diese Abtheilungen hier vertreten, so war unbedingt mehr zu erwarten. Es fehlt da noch manch' schöne Frucht, z. B. *F. regina, portoghese etc.* — Dagegen sind vorhanden *F. d'oro, gentile, brogiotto bianco (Sicilia, Liguria)* und *nero etc.* — 8) Maulbeeren — *gelsi* — (*di Spagna a frutto bianco e nero* und *Rouillard's*). — 9) Himbeeren — *lamponi* —. Unter den 9 Varietäten: *di Malta, meravigliosa di 4 stagioni*, roth; dann *bello di Palone, marquis di Douglas etc.* — 10) Äpfel — *meli o pomi* — 102 Nummern. Da finden wir: *Camenal-äpfel*; große *Stettin*; *Maffansker*; *reinette de Halle etc.*, aber von den eigen italien. Sorten wenige. *Mela pamaja* fehlt ganz; ebenso *M. gaetana, di Norcia, vorda etc.* — *Carpandolo*, wohl gleich unserem *court-*

\*) Wir erhalten da nur zwei Hefen für das gesammte Italien.

*pendu gris*, ist nicht da, wohl aber *courp. blanc* und *rouge*. *Mela carla* findet sich wohl als *Caroli di finale*; *mela reinetta* als *rein. franche etc.* Außerdem *Lazzeruolo* \*); *gainaro*; *savona etc.* — Ueber den Werth der Bezeichnungen mögen folgende Namen sprechen: *nouvelle de Francdorf*; *double rouge de Breda*; *rein. Baumont*; *rein. de Rhodiston etc.* — 11) Granaten — *melagrami* — 8 Sorten. — 12) Nispeln — *nepoli* — 5 Sorten, darunter *N. del Giappone*, die nur 3—4<sup>o</sup> Kälte erträgt. — 13) Walnüsse — *nocci* — 7 Sorten, darunter *N. fertile* und *tardivo di St. Giovanni*. — 14) Haselnüsse — *nocciuoli* — 5 Sorten. — 15) Birnen — *peri* — in 284 Nummern. Hier finden sich mehr der Italien eigenen Sorten, z. B. *P. limone (aspro und dolce)*; *gnocco*; *ceuto doppie*; *perla*; *spina carpi*; *reale etc.* Dagegen fehlen *p. allora*; *bugiarda* (Schelmenbirne?). — *Spadona serina* ist als *St. Germain* da, deren 5 verschiedene aufgeführt werden. Namen wie *Besy de la Brousse*, *dog. Boussoch*, *amiré joinet*, *bergam. de Coussel*, *Dussart*, *beurré de Weyteren etc.* sprechen eben nicht für große Sorgfalt und erwecken wenig Vertrauen. Selbst bei italienischen Früchten finden sich arge Fehler, z. B. *brutte donne* — statt *bruttebone*. Neu ist wohl Rankem der Name: *Gil! o Gil! \*\**) — 16) Pfirsich — *peschi* — 80 Sorten. Die *pesche noci* als *Brugnon* und *p. duracine* als *Pavie*. Da finden sich schöne und seltene Früchte, aber auch die ital. Namen fehlen. Vergebens suchen wir *P. carota*; *moscadella*; *giallona di Verona etc.*, finden aber viele neuere, selbst amerikanische Früchte. — 17) Johannisbeeren — *ribes* — 17 Sorten. — 18) Pflaumen — *Susini* — 55 Sorten, meist alte bekannte. Von acht italienischen nur *Scal-*

*datello (sic) le gros*. Die Oktober-*Scandatella Reapels, catalana, albiocca, buonboccone etc.* fehlen. *Coeutsche d'Allemagne* ist da und die *S. Claudia*, unsere große grüne Reineclaude, als *reine claude blanche la grosse*. Sonst noch eine *de pound, cervelas, semis de van Hell etc.* — Sehr reich sind auch Weinreben bedacht, mit 155 Sorten, und darunter manche bekannte, z. B. *Blusart, Feltanger, Frankintaller etc.* Neue Sorten aus Dalmatien, z. B. *Karagacinga etc.* — Nun folgen noch Erdbeeren in 60 Sorten und Maulbeeren zur Seidenzucht in 30 Sorten. Das Uebrige ist hier von weniger Interesse und bemerke ich nur noch, wie die Preise durchweg mäßig genannt werden müssen. Das Etablissement muß sehr bedeutend seyn, denn die Abgabe erfolgt von 1 Stück bis zu 10,000 Stück. — Hundert Hochstämme kosten: Birnen 85 Frcs., Apfel d. hgl., Spalierbäume 45, Apfel 40 Frcs. und so weiter; bei 1000 Stück 5 % Rab., bei 10,000 Stück 8 % — Weinteden das Tausend von 38—150 Frcs. —

Dr. G. Riegel.

Die „Warte am Inn“ veröffentlicht in No. 17. 1860. unserer Biographie Dr. G. Riegels und schließt mit den Worten, die wir hier um so weniger veräumen wollen mitzutheilen, als sie eine Ergänzung des früher Gesagten enthalten. H. K. 4 352

Und wie sein Wirken und Streben in der Wissenschaft ein ununterbrochenes war und noch ist, so war es auch dasselbe in seiner Stellung als Bürger. Schon im Jahre 1810 wurde er zum Bürgermeister gewählt, und wie er sich in diesem ehrenvollen Amte die Liebe und das Vertrauen seiner Mitbürger erwarb, beweist, daß er 4mal einstimmig von der ganzen Bürgerschaft gewählt wurde, bis er endlich im Jahre 1821 nach eingereicherter Appellation von der Regierung des Bürgermeister-Amtes entoben wurde.

Und heute am Vorabende seines gefeierten

\*) Dieß ist der im Handbuch und der Monatschrift beschriebene auch in Droyl vorkommende „Kistliche“.

\*\*) Unter diesem Namen wird gewöhnlich der Große Rapenst. verstanden.

Ramensches rufen wir ihm zu: Möge nun Gott den hochverdienten Mann, den er auch durch Erlangung eines ungewöhnlichen Alters bei Gesundheit und geistiger Kraft segnete, und der wie als Gelehrter geehrt, so durch seinen braven, biederen Charakter, durch liebenswürdige Freundlichkeit und Gefälligkeit und andere schätzbare Eigenschaften des Geistes und Herzens Allen, die ihn näher kennen, theuer ist, noch recht lange erhalten und ihm weiter das beste Wohlsein schenken!"

In diesen Wunsch stimmen wir auch mit ganzem Herzen ein.

Die Red.

### Maurer's Beerenobst-Katalog 1861—62.

Herr Hofgärtner Maurer sandte eine kleine Anzahl Exemplare seines neuen Katalogs an das Pomologische Institut, welche von hier für an solche, die ihn wünschen, versendet werden sollen.

Dieser neue Catalog giebt einen erfreulichen Beweis, wie eifrig und sorgfältig unser wackerer Maurer auf seiner Bahn vorwärts geht, indem er über manche Sorten, die sonst empfohlen werden, sein offenes Urtheil ausspricht, auch wenn es nicht zu Gunsten derselben ausfällt. Der Pomolog findet wieder mancherlei neue Sorten, und dem Gartenfreund ist besonders die Collection auserwählter Beerenfrüchte, die in Berlin hervorgehoben wurden, zu empfehlen, welche Maurer incl. Emballage um 2/4 Thaler abgiebt.

Ed. L.

### Correspondenz.

Herrn H. Sch. auf Ehr. Die Kritik Ihrer Obstbaukritik im nächsten Heft.

Herrn F. S. in G. Ihre 2 Briefe nebst Inlage erhalten; der sehr interessante Beitrag wird bald benützt. Der Goldböhmer ist eine wunderschöne Sorte Rosenapfel, den Böhmer noch übertreffend. Der Zahlensfehler wurde berichtigt.

Herrn W. F. in G. Das gewünschte Heft wurde unter dem 24. August von der Verlags-Handlung an Sie expedirt.

Herrn M. J. in M. Das überjendete Bild wird das Januarheft 1862 zieren. Ihre Annonce werden Sie finden. Weiteres schriftlich.

Herrn G. in R. bei D. Der Preis für die einjährigen Apfelweiblinge ist mir zu hoch.

Herrn A. v. L. in B. Bis wann sollen die gewünschten Gegenstände abgefordert werden?

Herrn v. Th. in L. bei F. Die englische Birn-Keinette ist mit der Sommerparmane und Ihrem Vaterapfel einerlei. Die Brochure habe ich erhalten und werde sie in bezeichneter Weise wieder zurücksenden.

Herrn L. S. in G. Auf Ihre Frage möchte ich Ihnen rathe, sich zunächst alle Obstsorten, die Sie unter richtigem Namen erhalten können, zu verschaffen und mit den Beschreibungen des Illustrierten Handbuchs für Obstkunde zu vergleichen und sich wo möglich von jeder Frucht Durchschnittszeichnungen zu verfertigen oder auch nach den im Handbuch gegebenen Mustern selbst kurze Beschreibungen zu machen. Außerdem werden Sie durch fleißiges Studium der Botanik, sowie durch aufmerksames Lesen der Monatschrift die beste Gelegenheit finden, sich für die Pomologie auszubilden.

Ed. L.

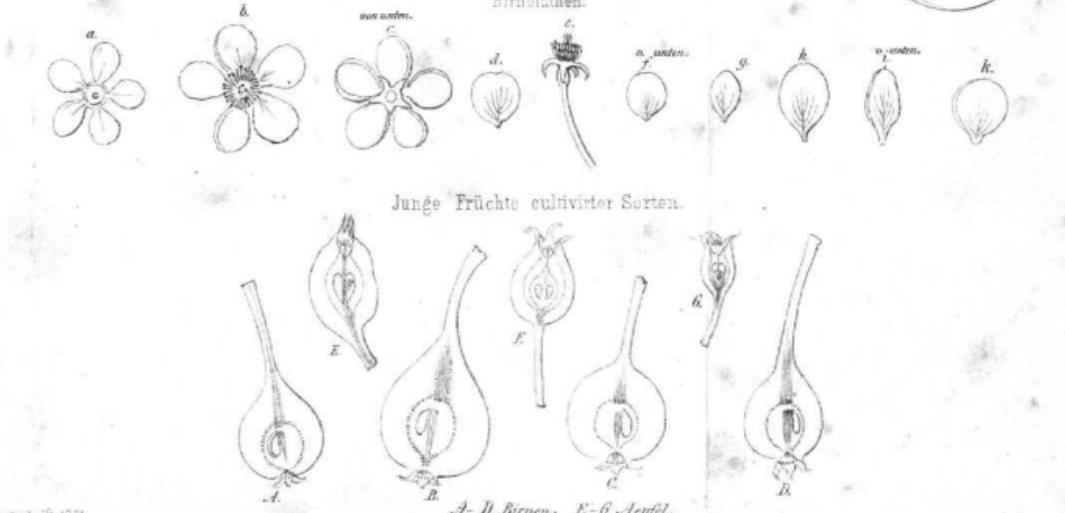
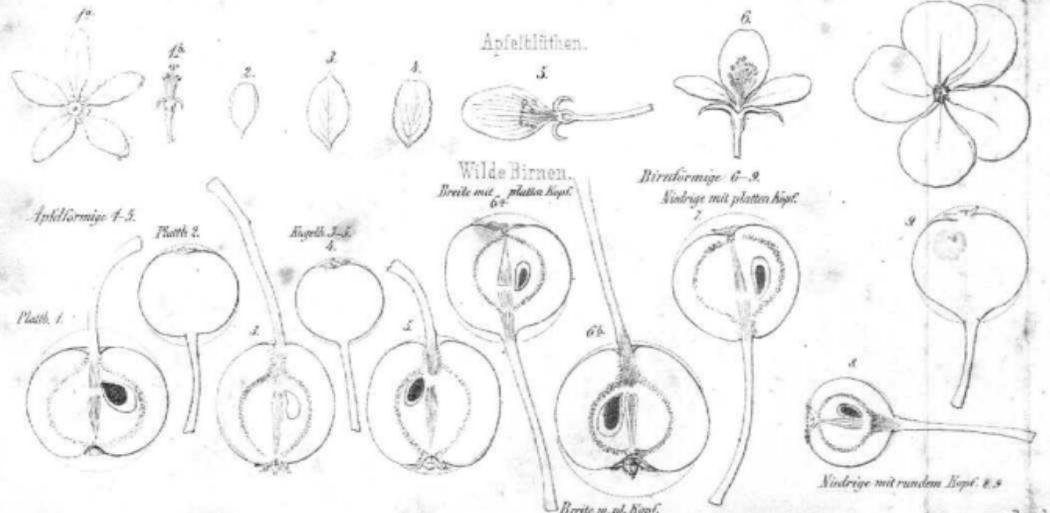
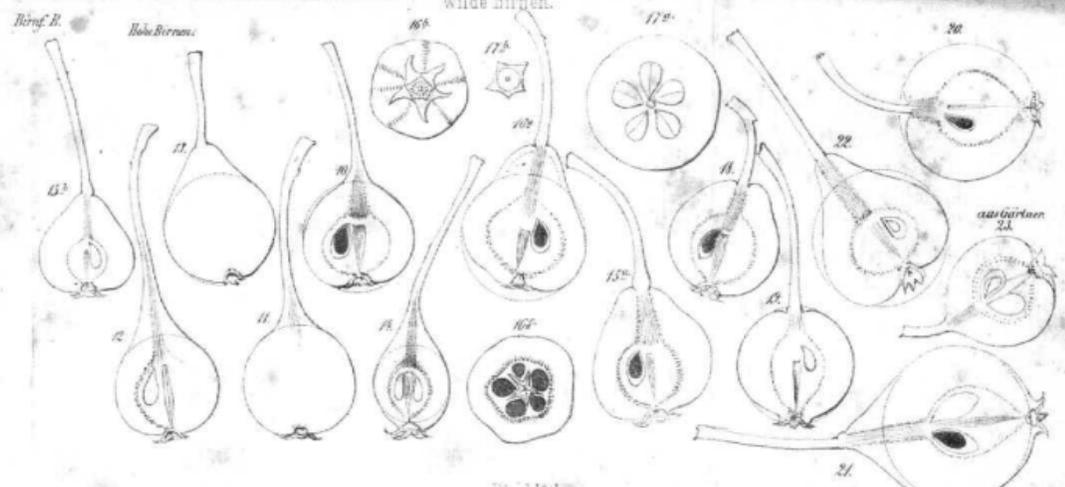
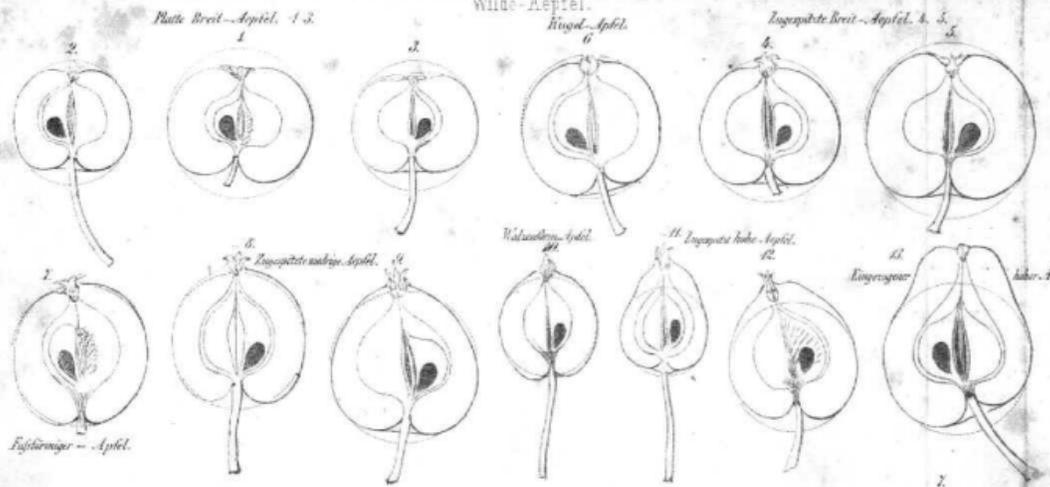
Zur Beurtheilung eingegangen:

Dr. Ragerstadt. Die Obstkultur der Römer.

### Anzeige.

Da fortwährend junge Gärtner, welche im Obstbau tüchtig zu Hause und besonders im Baumschnitt gut eingeleitet sind und nebstdem auch Gemüsekau und etwas Blumenzucht verstehen, gesucht werden, so mögen solche Gärtner, welche diesen Anforderungen entsprechen können, mir Abschriften ihrer Zeugnisse franco zusenden, um im vorkommenden Fall auf sie Rücksicht nehmen zu können.

Ed. Lucas.



## I. Der deutsche Pomologen-Verein.

Am Schluß des ersten Rechnungsjahres des Vereins (1. Okt. 1860 bis 1. Okt. 1861) erlaubt sich der Unterzeichnete als Cassier des Vereins folgende kurze Rechnungs-Uebersicht hier mitzutheilen.

**A. Einnahmen.** Dieselben betragen an baaren Einzahlungen und einem Erlassposten von 25 fr. für eine unfrankirt hieher geschickte Sendung Obstsorten 257 fl. 40 fr.

**B. Ausgaben.** Diese zerfallen in Portoauslagen und Ausgaben für Schreib- und Verpackungsmaterialien, Ausgaben für das Umpfropfen der Bäume im deutschen Centralobstgarten und für den Aufwand bei der Einweihung desselben und belaufen sich auf 166 fl. 45 fr., wonach der Cassie in baar verbleiben 91 fl. 55 fr.

Von diesem sind 87 fl. 30 fr. bei der hiesigen Oberamts-Sparkasse verzinslich angelegt; somit bleibt noch 4 fl. 25 fr. baarer Cassenvorrath.

Die Diebstiftung zur Heranbildung junger intelligenter Baumzüchter und Pomologen erhielt folgende Beiträge:

vom Freiherrn von Lohstedt 13 fl.,  
vom Hrn. ten Dornkaat-Kolmann

in Norden 33 fl. 15 fr., vom Herrn Regierungsrath v. Trapp in Wiesbaden 1 fl. 45 fr. Summa 48 fl.

Hievon wurde für den künftigen Pfleger des Centralobstgartens für einen Kurs im Pomologischen Institut verwendet 10 fl. 30 fr., wonach in Cassie bleibt 37 fl. 30 fr.

Es sind nun noch von folgenden Herren Beiträge pro 1861—62 im verfloffenen Jahre eingezahlt worden, welche aber auf die neue Jahresrechnung übertragen wurden:

Baron von Lohstedt 3 Thaler, Inspektor Jühlske 1 Thaler, Hofkammerpräsident v. Ergenzinger, Excellenz, in Stuttgart 1 Thaler, Hofgärtner C. Fintelmann in Potsdam 1 Thaler, Güterbesitzer Lins in Borsdorf 1 Thaler, Stiftungsverwaltung Hall (Württemberg) 1 Thaler, Lehrer Thormann in Cöthen 1 Thaler. Zusammen 9 Thaler.

Seither (seit 1. Oktober 1861) sind eingelaufen und fallen in das neue Rechnungsjahr vom Herrn Oberamtsrichter von Hinüber in Märingen bei Göttingen 1 Thaler, vom Herrn Gutsbesitzer

Redderbogen 1 Thaler, vom Herrn Dr. Distel in Stenianowitz 1 Thaler.

Als neue Mitglieder haben sich angemeldet Herr Ottolander in Booskoop (1 Thaler) Herr Stadtschultheiß Fraß in Gaildorf, Herr Gerichtsnotar Bach in Waldsee, der Hohenzoller'sche IV. Bezirksverein zur Beförderung der Landwirtschaft und Gewerbe in Hechingen, der Lokalverein in Stetten bei Hechingen, Herr Pfarrer Blumenstetter in Burladingen, Herr Bogt Stiefel in Dwingen (Hohenzollern), Herr Oberlehrer Jäger in Bischofsheim bei Hanau (1 Thaler), Herr Präpositus Kließoth in Dieblichshagen bei Greisdmühlen N.-Schwerin (1 Thaler).

Somit zeigt sich eine stete erfreuliche Zunahme unseres Vereins, dessen Mitgliederzahl jetzt die Zahl 160 erreicht hat, jedenfalls aber 200 betragen würde, wenn alle die Herren, welche sich anmeldeten, ihre Beiträge auch eingesendet hätten und somit faktisch ihren Beitritt erklärt hätten.

Die wahrscheinlich im Herbst 1862 stattfindende vierte Allgemeine deutsche Pomologenversammlung wird eine desfallsige Bestimmung zu treffen haben und namentlich aber einen besondern Cassier aufstellen müssen, da mir für die Dauer die Rechnungsführung viel zu viel zu schaffen machen würde und ich diese nicht in der nöthigen Pünktlichkeit besorgen könnte, wenn ich nicht wichtigere und

mir näher liegende wissenschaftliche Arbeiten bei Seite setzen wollte, was nicht im Interesse unsers allgemeinen Zieles liegen würde.

Die Anzahl der bestimmten und geprüften Obstsammlungen von Vereinsmitgliedern belief sich auf einige 30 und es konnten die gesendeten Früchte, sofern sie normal gebildet waren, durchschnittlich zu  $\frac{1}{3}$  genau bestimmt werden.

Ich erlaube mir nun die freundliche Bitte an die verehrten Mitglieder des Vereins ihre Beiträge pro 1861—62 bis 15. Dezember gefälligst an mich einzusenden oder mir zu bemerken, daß sie dieselben nicht zu erneuern gewillt sind, widrigenfalls ich im Interesse der Sache zwischen 15. oder 20. Dezember die noch offenen Beiträge der seitherigen Mitglieder für das neue Etatsjahr durch Postnachnahme einzuziehen mir erlauben würde, was ohnedies mehrere Mitglieder gewünscht haben.

Die Statuten, welche gänzlich vergriffen sind, werde ich im Januarheft der Monatschrift neu abdrucken lassen und es stehen dann zu weiterer Vertheilung vom 15. Dezember an wieder Exemplare zu Diensten.

Herrn Direktor Dr. Fickert schließlich freundlichsten Dank für die öffentliche Aufmunterung zum Beitritt zum Verein.

Der Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins:

Ed. Rees.

## II. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstkultur.

### Einige Bemerkungen über das Gedeihen des Obstes im Jahre 1860 überhaupt, und des Kernobstes insbesondere. \*)

Vom Hrn. Geheimerrath v. Flotow in Dresden.

Unsere Pflanzen, also auch unsere Obstbäume und ihre Früchte sind, wie Alles was um uns entsteht und vergeht, Physisches und Geistiges, Kinder der Zeit, das heißt der Einwirkung der Verhältnisse unter denen sie entstehen und sich ausbilden. Es muß daher dem Obstzüchter und Pomologen von großem Interesse sein an den in einem Jahre erbauten Früchten die Einwirkungen, welche die Jahreswitterung, unter übrigens gleich gebliebenen bekannten Verhältnissen hinsichtlich des Bodens, der Lage, der Erziehungs- und Behandlungsweise x., auf dieselben gehabt haben, kennen zu lernen und ich stehe nicht an, als einen Beitrag dazu, die Beobachtungen, welche ich in diesem so obstreichen Jahre in dieser Hinsicht gemacht habe, wie bereits seit mehreren Jahren geschehen, (vergl. Monatschrift für Pomologie, Jahrg. 1858. S. 66. f., Jahrg. 1859. S. 197. f., Jahrg. 1860. S. 70. f.) hier mitzutheilen und fühle mich umsomehr hiezu ermunthigt,

\*) Diese sehr interessante Arbeit blieb aus Versehen fast  $\frac{1}{2}$  Jahr unbeachtet liegen, weil sie unter die vom Herrn Verfasser eingesendeten Beschreibungen für das Handbuch gekommen war und sich erst jüngst dort vorfand.

als eine Reise nach Franken und in die Oberpfalz, und insbesondere die diebjährige Obstausstellung in Dresden (vom 17—24. Oktober) mir Gelegenheit gab, mit meinen selbst erbauten Früchten, die in anderen Gärten der Umgegend Dresdens x. unter mir wohlbekannten veränderten Verhältnissen erwachsenen Früchte, vergleichen zu können. Im Speziellen werde ich mich besonders auf das Kernobst einlassen. — Leben heißt thätig sein, bestehe diese Thätigkeit auch nur, wie bei den Pflanzen, darin Nahrung aufzunehmen und zu verarbeiten, zu wachsen und sich fortzupflanzen. Immer wird es für den Obstzüchter, wie für den Obstkenner darauf ankommen, auszumitteln, wie und in welchem Maße die veränderten Vegetationsverhältnisse überhaupt, und namentlich die Jahreswitterung, auf die Ausbildung der Obstfrüchte von Einfluß gewesen, und dieß dürfte sich nach und nach durch Vergleichung solcher an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Zeiten gemachten Beobachtungen ergeben.

Nach einem ziemlich gelinden, jedoch auch nur mit verhältnißmäßig geringem Schneefall versehenen Winter, begann die Vegetation ziemlich frühe im April, wo wir schon schöne Tage und bedeutend kalte Nächte hatten. Schon in der letzten Hälfte des Aprils entwickelten sich die Blüthen der hochstämmigen freistehenden Pfirsichbäume, und Anfangs Mai standen dieselben in voller Blüthe. Ihnen

folgten dann die Ernten u. und es muß in ganz Deutschland die Blüthe der Obstbäume ziemlich gleichmäßig günstig vorübergegangen sein, das zeigte überall der große Fruchtansatz und die reiche Ernte bei fast allen Arten des Obstes, ungeachtet der drei vorangegangenen sehr trockenen Jahre und der, was wenigstens meinen Garten betrifft, sehr bedeutenden Obsternte in diesen Jahren. Ueberhaupt war wohl die Jahreswitterung in den deutschen Ländern im Allgemeinen ziemlich dieselbe. Leider aber entsprach der Sommer den Wünschen und Hoffnungen nicht ganz. Der vorherrschende Charakter des Jahres war, im Gegensatz zu dem der vorangegangenen Jahre, im Allgemeinen kühl und naß. Wir hatten nur wenige sonnige, recht warme Sommertage, (besonders selten nacheinander) im Ganzen genommen auch nur wenige, aber meist gefährliche Gewitter, theils mit heftigen Regengüssen, besonders im Gebirge, theils mit Hagelschlag. Sowie durch die wechselnde und im Ganzen kühle Witterung die Heu- und Getreide-Ernte in den meisten Gegenden sehr verzögert und oft beschwerlich wurde, so fand dasselbe auch bei dem Obste statt. Nach Verschiedenheit der Arten und Sorten trat zuweilen eine merkliche Veränderung der Reifzeit ein, während bei anderen eine solche Einwirkung nur wenig oder gar nicht zu bemerken war. Dasselbe fand hinsichtlich der Größe der Früchte, ihrer Färbung, Güte und Dauer statt, und es scheint hinsichtlich aller dieser Eigenschaften, mehr auf die Beschaffenheit der Vegetations-Verhältnisse in einem nur kurzen Zeitraum, als auf die ganze Dauer des Wachstums an-

zukommen. — Im Allgemeinen fiel die Obsternte in Sachsen, sowie in den oben angegebenen, von uns besuchten Gegenden Deutschlands, im Kernobst sowohl, als im Steinobst, sehr reich aus, und dasselbe war auch hinsichtlich der Weintrauben der Fall.

Was zunächst die Kirschchen betrifft, so waren dieselben in der Umgegend Dresdens, in der eigentlichen Kirschengegend, d. h. in den Kirschpflanzungen um Plauen, Domschwitz, Prießnitz u. in der Masse gerathen, daß man an manchen Bäumen mehr Früchte als Blätter sah, und sich alte Leute keines solchen Uebermaßes erinnern konnten. Allein dieser überreiche Ertrag setzte nicht nur die Preise der Kirschchen sehr herunter, sondern, da wo er von oftmaligen Regen betroffen wurde, beförderte er das Faulen der Früchte auf den Bäumen so sehr, daß die Kirschchenpächter sehr zu Schaden kamen, und in manchen Fällen niemand die Früchte umsonst abnehmen mochte. Derselbe Fall soll, wie ich auf meiner Reise hörte, auch in Franken in der Kirschengegend um Forchheim, Erlangen u. eingetreten sein.

Wie fast bei allem Obst, trat auch bei den Pirsichsorten in diesem Jahre die Reife später als in früheren Jahren ein, doch werden alle Sorten, welche sich in meinem Garten befinden und hauptsächlich aus vollkommenen Steinen guter Früchte der Malteser und der Großen Lieblingspirsich erzogen sind, völlig reif und wohlgeschmeckend, wenn sie auch zum Theil (je nachdem sie gerade zur Zeit der Reife mehr oder weniger von der Witterung begünstigt waren,) nicht so gut als in anderen Jahren erscheinen. In

der Größe erreichten freilich viele Früchte, wegen der Uebersahl derselben, — ich erndtete nemlich 14 — 15 Schock von einem Banne — die der früheren Jahre nicht, obgleich nicht wenige derselben  $2\frac{1}{4}$  —  $2\frac{1}{2}$  Zoll in der Höhe und Breite maßen. — In den Roschwißer Weinbergen an der Elbe, wo bedeutende Anpflanzungen von aus den Steinen gezogenen Pflirsichbäumen (ohne weitere Vereblung, Spalier oder Schnitt) vorhanden sind, gewährte der Anblick der mit schönen Früchten beladenen freistehenden Bäume, bei dem emphitheatrallisch sich erhebenden Terrain, einen prächtigen Anblick. Ich werde mich über die Vortheile dieser einfachen und also für den Landmann passenden Methode der Pflirsichzucht an einem anderen Orte weiter auslassen.

Ziemlich reichlich war auch der Ertrag der Pflaumenbäume, doch war wohl bei diesen hinsichtlich der Güte, der Mangel der Sonnenwärme mehr, wie bei anderem Obst, den Wein ausgenommen, zu bemerken, und zwar bei der Hauspflaume noch mehr, als bei den Reueloden u.

Der Wein lieferte in Franken sowohl, als in Sachsen, einen sehr reichen Ertrag an Trauben, welche aber jedenfalls nur ein sehr mittelmäßiges Getränke geben werden, wenn man dem Most nicht verständiger Weise und zu rechter Zeit mit dem, was ihm mangelt, zu Hülfe kommt.

Was nun das Kernobst, den Hauptgegenstand meiner Bemerkungen betrifft, so war der Ertrag an Äpfeln und Birnen (besonders an letzteren) so groß, daß ich mich nicht erinnern kann, je eine so reiche Tracht gesehen zu haben. Schon

die geringen Preise der Äpfel und Birnen auf dem Markte zeigten, daß dieser Segen ein in Sachsen sehr allgemeiner war. Daß aber auch das Bestreben schönes und gutes Obst aller Art immer mehr einzuführen und bekannt zu machen, sich sehr verbreitet habe, davon gab die, wie oben gedacht, von der Gesellschaft Flora, hier veranstaltete Frucht- und Gemüse-Ausstellung ein sehr sprechendes und erfreuliches Zeugniß. War auch die Masse des Obstes, — indem von jeder Sorte gewöhnlich nur drei oder vier ausgewählte Stücke ausgelegt waren, — nicht so groß, als dieß bei andern dergleichen Ausstellungen der Fall ist, — so gewährte die sehr passend geschmückte und geordnete Ausstellung doch ein sehr freundliches und belehrendes Bild des Gedeihens und Fortschreitens des Obstbaues in der Umgegend.

Ich erlaube mir nun meine Bemerkungen über den Einfluß der dießjährigen Witterung auf verschiedene von mir erbaute Kernobstsorten darzulegen und damit zugleich die Bemerkungen zu verbinden, zu welchen mir die gedachte Obstausstellung und erhaltene Zusendungen, Gelegenheit gegeben. Es dürfte sich dabei, theils hinsichtlich des überwiegenden Einflusses des Bodens, und des Zusammenwirkens verschiedener Umstände zu den mehr oder minder günstigen Ergebnissen Manches herausstellen, was weitere Beachtung und Prüfung verdienen dürfte; theils werden sich auch die Sorten immer deutlicher bezeichnen, welche sich zu verschiedenem Gebrauch in unserer Gegend am Meisten bewähren.

Im Allgemeinen muß ich bemerken, daß fast alle Kernobstsorten in diesem

Jahre bei mir später reiften, als dieß in anderen Jahren der Fall war. Wenn man das Abspringen des Stiels der Frucht von dem Zweige, als das wahre Kennzeichen der Baumreife annimmt, so wurde manche Sorte und manche Frucht gar nicht baumreif, sondern mußte abgebrochen werden. Dahin gehörten auf meinem Sandboden unter den Birnen, besonders Französische Muskateller, Grüne Hoyerwerder, Muskirte Pommeranzenbirn, Rother Sommerborn, Herbst-Coloma, Forellenbirn, Jaminette. An den Äpfeln, die ich freilich auch möglichst spät abgenommen habe, konnte ich ein Gleiches nicht bemerken. Da ich aber auch an manchen von den hier ausgestellten Birnen und Äpfeln, die mir durch die Güte der Herrn Erbauer überlassen wurden, ein frühzeitiges Welken auf meinem sehr guten Obplager bemerkte, so vermuthete ich, daß auch von diesen Früchten manche nicht recht reif geworden sein mögen. — Das Reifen der Früchte beruht bekanntlich auf einer Umbildung der in die Frucht aufgenommenen Nahrungstoffe. Zu dieser Umbildung ist Verdunstung derselben, also Trockenheit der Luft und Wärme erforderlich und die Reife erfolgt daher um so zeitiger und vollständiger, je mehr die Witterung zur Reifezeit diesem entspricht. Die Nachreife auf dem Lager kann nur die mangelnde Verdunstung, nicht aber die mangelnde Einwirkung der Sonnenwärme ersetzen. — Daher habe ich auch öfters die Bemerkung gemacht, daß es in solchen nassen und kühlen Jahren, wie das vergangene gewesen ist, immer rathfamer sei, die Früchte, (besonders die Birnen) etwas früher als

sonst gewöhnlich zu pflücken, — jedoch nur dann, wenn gerade einige schöne sonnige und trockene Tage vorhergegangen sind — als sie noch länger hängen zu lassen und sodann gezwungen zu sein, sie bei trübem und nassen Wetter abzunehmen zu müssen. — Die Regel, die Kernobstfrüchte nicht zu früh abzunehmen, dürfte wohl etwas abzuändern sein. Bei Frühobst ist es bekanntlich besser, dasselbe etwas vor völliger Reife abzunehmen. Bei Herbst- und Winterobst aber ist, unter Beachtung der gewöhnlichen Reifezeit, ganz besonders darauf Rücksicht zu nehmen, daß die Früchte womöglich an schönen und warmen Tagen gepflückt werden. Durch ein längeres Hängen bei ungünstigem Wetter, wird (wenn demselben nicht noch gutes Wetter folgt) nach meiner Erfahrung der Geschmack und die Brauchbarkeit der Frucht keineswegs verbessert.

Was nun die Fruchtbarkeit der verschiedenen Kernobstsorten betrifft, so trugen bei mir und in Gärten mit ähnlichem Boden, im Allgemeinen die Birnen weit stärker, als die Äpfel, während in anderem Boden beide Arten ziemlich gleich stark trugen. Im Ganzen genommen schien mir überhaupt, auch unter Berücksichtigung des bei der hiesigen Ausstellung gesehenen Obstes, der Einfluß der dießjährigen Witterung auf die Früchte sich weit mehr bei den Äpfeln, als bei den Birnen bemerklich zu machen, und ich glaube hiernach und nach früheren Beobachtungen annehmen zu dürfen, daß die Äpfel überhaupt für die verschiedenen Witterungs-Veränderungen in unseren Sommermonaten und für die stattgefundenene nasse und kühle Witterung insbesondere,

weit empfänglicher und empfindlicher sind, als die Birnen, was wohl, abgesehen von der etwas späteren Apfelblüthe, in der Feinheit der Schale, sowie auch in der gedrängteren Stellung der Blüthen in den Sträußern und zum Theil auch wolligeren Stielen der Früchte u. seluen Grund haben mag. — Die Äpfel, welche in meinem Garten nie eine solche Fruchtbarkeit gezeigt haben, als die Birnen, standen in diesem Jahre, im Allgemeinen genommen, ganz besonders gegen die Birnen zurück (was ich hauptsächlich der Trockenheit der vorangegangenen Jahre Schuld gebe, deren Einfluß durch die Feuchtigkeit des letztvergangenen Jahres noch keineswegs genügend beseitigt worden) und litten zugleich weit mehr als die letztern, von den Insekten. Auch in diesem Jahre, wie schon in mehreren früheren, ließ der Gravensteiner, ungedachtet er, wie gewöhnlich, ziemlich viel Früchte angefüllt hatte, fast alle Früchte vor der Reife fallen und dasselbe fand auch bei dem Großen Richard statt. Zugleich muß ich hier auch erwähnen, daß auch die sonst sehr gute Birne, **Comte Lamy**, welche in der Nähe des Richard steht, in diesem Jahre ebenfalls die Früchte vor der Reife fallen ließ, was mir nicht bloß an dieser Birne zum erstenmal, sondern überhaupt noch bei keiner andern Birne vorgekommen ist. Die abgefallenen Früchte wurden zwar eßbar, waren aber keineswegs früheren Früchten desselben Baumes zu vergleichen, und ich muß dieses vorzeitige Abfallen einem besonders ungünstig einwirkenden Umstande zuschreiben, und glaube denselben darin zu finden, daß der Untergrund meines Gartens, welcher aus den eingeebneten Fe-

stungswällen und Gräben besteht und daher sehr verschiedenartige Lagen von Erdreich und andern Materialien, wie sie sich gerade zur Ausschüttung und Einebnung darbieten, enthält und wahrscheinlich die Wurzeln der gedachten Bäume, dormalen in einen sehr trockenen oder überhaupt nahrungslosen Untergrund gerathen sein mögen.

Ordne ich die Birnenforten meines Gartens, welche bei mir, fast ohne Ausnahme, sehr reichlich trugen, nach der Fruchtbarkeit, welche sie in diesem Jahre zeigten; so glaube ich der **Comperette** vor allen die erste Stelle einzuräumen zu müssen; dann folgten die Lange weiße Dechantsbirne, Gjinoweser späte Sommerbirn, Wälsche Eierbirn, **Bosc's** frühe und späte Flaschenbirn, Rothe Dechantsbirn, Capiaumonts Herbst-Butterbirn, Herbst-Sylvester, Rißliche von Charnen, Bergamotte von Soulers, Grumbkower Herbstbirn, Kronprinz Ferdinand, Colmar souverain, Colmar Flotow, Nouveau Poiteau etc.

Was die Äpfel betrifft, so muß ich hinsichtlich der Tragbarkeit bei vollkommener Ausbildung der Frucht besonders den Weißen italienischen Rosmarinapfel, Rothem Herbstcalwill, Gelben **Belle fleur**, Reinette Orleans, Schönen von Kent, Cornish Aromatic, Weißen Berliner, Rheinische blutrothe Reinette, Multhaupt's Carminreinette, Reinette Mollu, den Birnförmigen Apfel, den Scheuernapfel, die Gelbe Schafsnase und vor Allen **Parks Non Such** nennen, von welcher, allerdings kleinen, peppingartigen Frucht, z. B. 18 ausgebildete Früchte an einem Zweige von 10 Zoll Länge beisammen saßen. — Dagegen

trugen andere Sorten, die in früheren Jahren sich sehr tragbar zeigten, wie z. B. der Große rheinische Bohnapfel, Spitals-Reinette, Fette Gold-Reinette, Winter-Goldparmäne u. in diesem Jahre gar keine oder nur sehr wenig Früchte.

(Fortsetzung und Schluß folgt.)

### Rachschrift der Redaktion zu dem im vorigen Heft von Hrn. Geheimrath Schönmamm erschienenen Aufsätze über Identitäten.

Dieser gehaltreiche und anregende Aufsatz bringt eine Frage zur Erörterung, über die wir gewiß zu festen Prinzipien zu gelangen suchen müssen, und muß dem pomologischen Publikum daran liegen, zu wissen, welche Gesichtspunkte und Rücksichten die Verfasser des illustrierten Handbuchs bei Angaben über Identität verschieden benannter, vielleicht selbst merklich verschieden beschriebener Früchte geleitet haben. Da bisher die meisten Angaben über Identitäten wohl zunächst von mir ausgegangen sind, liegt vorzüglich mir wohl die Pflicht ob, mich darüber zu äußern (was bisher nur an zerstreuten Orten und im Einzelnen geschehen ist), unter welchen Umständen ich Identität unter Früchten statuiert habe, und glaube ich, daß auch die übrigen Mit-herausgeber und Mitarbeiter von ähnlichen Rücksichten sich werden habenleiten lassen.

Der Herr Verfasser bestimmt wohl ganz richtig, was wir unter Obstsorte zu verstehen haben, und betont mit Recht, daß ein pomologischer Schriftsteller (z. B. Die!) bei seinen Beschreibungen als verschieden angenommener Obstsorten so lange

vollen Glauben verdiene, bis das Gegentheil erwiesen sei. Gäbe es bei den Obstsorten gar nichts Gemeinsames, woran man eben die Sorte erkennt, so könnte von Obst- und Sortenkunde gar nicht die Rede sein. Aber zu bestimmen, was den Exemplaren einer Obstsorte an allen Orten und unter allen Umständen gemeinsam sei, dahin sind wir noch nicht gelangt, und bahnt sich dieß erst an, nachdem durch die, bei erleichterten Transportmitteln häufigeren Fruchtzusendungen und die großen Obstausstellungen die Beobachtungen der Pomologen sich weniger, wie früher auf einen einzelnen Ort und Gegend beschränken. Die Obstbeschreibungen gaben bisher nur, was einer gewissen Obstsorte an dem Orte dessen, der die Beschreibung entwarf, und ich mag hinzusetzen, an den meisten Orten von Deutschland und unter gewöhnlichen Umständen eigen sein wird, wobei allerdings viel darauf ankommt, daß zu einer Beschreibung gut ausgebildete Früchte der Sorte genommen waren. Dennoch möchte es kaum eine Eigenschaft an den Obstfrüchten geben, die unter Umständen, nach Klima, Jahreswitterung besserer oder geringerer Beschaffenheit des Bodens, in einzelnen Fällen selbst der Unterlage, nicht mehr oder weniger veränderlich wäre, so daß der Blick des Pomologen sich immer mehr erweitert und schärft, je öfter er Obst aus ganz verschiedenen Gegenden, Bodenarten u. zu vergleichen im Stande ist. Veränderlich ist nach den genannten Faktoren die Reifzeit, der Geschmack; die Zartheit und das Schmelzende oder umgekehrt Abknackende des Fleisches, die Gestalt, die Beroftung, die Färbung; die Länge oder Kürze des

Stiels, und ich mag noch kurz hinzusetzen, daß wenn eine Frucht eine andere, abweichende Gestalt annimmt, mehr oder weniger auch die Form des Kernhauses und der Kelchröhre sich abändert und der Kelch zuweilen geschlossen oder offen vorkommt (besonders bei nicht hinreichend oder weniger günstig als in einer wärmeren Gegend und fruchtbareren Boden ausgebildeten Früchten,) wo das Gegentheil in der Beschreibung angegeben war. — Es wird wohl keinen Pomologen geben, der sich länger mit dem Obste beschäftigte, dem nicht Beispiele zu dem hier Gesagten vorgekommen wären; auch habe ich mich bemüht, im Handbuche bei den von mir abgefaßten Beschreibungen allemal diejenigen Abweichungen von der bisherigen Beschreibung der Sorte, die ich in meiner Gegend als Regel wahrnahm, mit anzugeben. Man kann dies dort nachlesen; doch will ich hier noch einige auffallendere Beispiele von dem Gesagten geben. — Herr Organist Müschen vertheilte v. J. in Berlin Ende der 1. Oktoberwoche eine schöne Frucht, die sein Vater von Diel unter dem Namen Weißer Sommerrambour erhalten habe. Da es kein Rambour war, machte ich nach guten Exemplaren eine Beschreibung unter dem Namen Müschens Rosenapfel, fast 3" breit 2½" hoch nach dem Kelche fast zugerundet, mit kleiner Kelchfläche und flacher Kelchsenkung; Schale mit nicht zu häufigen Carmosinstreifen ziemlich grell gestreift, Kernhaus weit offen, Kelchröhre bis aufs Kernhaus gehend, fast ein Cylinder, der nach dem Kelche sich erweiterte. Dieß Jahr trägt die Sorte, deren Reis ich schon früher von Herrn Müschen erhielt, am Probe-

zweige bei mir 5 schöne Früchte, die ich gerade nicht unvollkommen nennen konnte, wenn gleich bei Erntlingsfrüchten erst noch abgewartet werden muß, ob und in wie weit sie bei wiederholtem Tragen ihre Gestalt etwa ändern. Ich konnte namentlich bei Fleisch und Geschmack gar nicht zweifeln, dieselbe Sorte erhalten zu haben, die Herr Müschen in Berlin hatte, auch ist derselbe in Abgabe von Meisern sehr sorgfältig; dennoch würde Niemand diese Früchte für dieselbe Sorte gehalten haben, die Herr Müschen vertheilte. Die Früchte waren schon am 18. August in diesem warmen Jahre (trotz der späten Blüthe erst Ende Mai) am Baume reif, kleiner, 2½" breit, stark 2" hoch, stark abgestumpft, Kelchsenkung ziemlich weit und tief, Bauch etwas mehr nach dem Kelche hin, Färbung rundum lebhaft carmosinroth zahlreich gestreift, an der Sonnenseite noch dazwischen rosaroth angefliegen; Kernhaus mit hohler Achse, in die die Kammern sich nur etwas öffneten, Kerne noch ganz weiß, Kelchröhre ein breiter und weiter bis auf die sich etwas erhebende feine Spitze des Kernhauses gehender Kelch. Kehnlich gieng es mir schon öfter, wenn ich, von mir zugekauften schönen Früchten, die ich bestimmen sollte und nicht kannte, mir ein Reis erbat, und nicht selten kannte ich sie, wenn sie bei mir trugen. — Herr Lehrer Breuer aus D'horn am Rheine hatte 1868 in Wiesbaden Früchte der Köstlichen von Charneu von einem von Cornell in Marburg bezogenen Reife. Die Gestalt war so abweichend, daß ich die Richtigkeit der Sorte ziemlich entschieden bestritt; die Früchte waren weit länger, als gewöhnlich, der Bauch ganz oben

nach dem Kelche hin, so daß sie als zapfenförmig erschienen, wie ich die Frucht sonst nie gesehen habe; dennoch zeigte später die Reifezeit und der sehr süße Geschmack, daß der Name richtig war, und wollte ich eine in meinem jetzigen trocknen, hochgelegenen Garten, (der sonst schweren, gar guten und fruchtbaren Boden hat) gewachsene Kibfliche von Charneu dagegen legen, so würde der Unkundige die Behauptung verlachen, daß diese Früchte identisch sein sollten, da meine Früchte in trockneren Jahren selbst kaum halbsehmelzendes Fleisch hatten, und kaum halb so groß waren als unter günstigeren Umständen erwachsene Früchte dieser Sorte. — In Berlin legte ich zum Beweise der Veränderlichkeit der Obstsorten, neben eine Rothe Bergamotte (Diels) aus meinem Garten 2" breit 1 $\frac{3}{4}$ " hoch mit braunrother Backe eine andere aus einer südlichen Kollektion (vielleicht Spalierfrucht) mehr als doppelt so groß, über 3" breit und ohne alle Röthe, so wie ich zu einer Holzfarbigen Butterbirn von gewöhnlicher Größe und Form, mit starken Kostansätzen und braunrother Backe, eine andere ohne allen Kost und Röthe, und wieder eine andere aus der Sammlung aus den Gärten des Kaisers von Oestreich legte, größer, ganz ohne Kost, mit glänzend rother prangender Sonnenseite, und kann ich nicht zweifeln, daß auch die letztere eine Holzfarbige Butterbirn gewesen sei, da der Geschmack der gekosteten Frucht ganz der der Holzfarbigen Butterbirn war, auch die erhaltenen Reiser, welche ich auf die Pyramide der Holzfarbigen Butterbirn setzte, bereits für die Identität sprechen. — Die Muskirte Pom-

meranzenbirn blieb im feuchten Sulingen Boden faul, und erreichte nur  $\frac{2}{3}$  der guten Größe; in Nienburg und hier ist sie besser und hat das ihr eigenthümliche, delikate Gewürz. — Die Sommeralantbirn hatte in Sulingen kein Gewürz, doch die von Diel angegebene Gestalt, 3" lang, 2 $\frac{1}{4}$ " breit, also merklich höher als breit; in Nienburg hatte sie diese Gestalt und auch den rechten alantartigen Geschmack, und hier ist sie wie in einem warmen und einem naßkalten Jahre auf gesundem Probebaume 2" hoch und breit, Form fast die einer Pommeranzenbirne und ziemlich steinig erwachsen, so daß, wenn ich nicht die bekannte Vegetation noch hätte, und der Alantgeschmack sich nicht zeigte, ich nicht glauben würde, die frühere Sorte vor mir zu haben. — Den Gravensteiner sah ich aus Dänemark (ober war es Schweden?) ohne alle Röthe, am Geschmacke noch hinreichend kenntlich und um so mehr, da die Sorte Gravensteiner benannt war, und 1858, ganz entgegengesetzt, ebenso dunkel gefärbt, als ihn Lucas im ersten Jahrgange der Monatschrift dargestellt hat, wie er indeß in meiner Gegend fast nie vorkommt. — Hochgebaute Früchte nehmen in trockenem Boden (wie ich in meinem jetzigen Garten beim Hause mancherlei Beispiele habe) gern eine merklich kürzere und resp. breitere Gestalt an; die Lange rothgestreifte grüne Reinette Diels (Carmeliter-Reinette) hatte ich 1858 hier am Probegeweige ganz so flach gebaut und so roth und dunkel gestreift, wie sie Lucas in der Monatschrift abgebildet hat, ich sie hier sonst aber noch nicht sah; und wieder war ihre Form vom Hochstamm, wie ich sie in

Barbowick und Nienburg hatte (mittelgroß, ziemlich kleine Kelchfläche, Stielhöhle durch einen starken Wulst fast verdrängt) von den mehr als 1mal so großen fast abgestumpft konischen Früchten mit tiefer Stielhöhle, die ich von Hochstämmen aus der Elbmarsch hatte, und wie ich aus einer südlichen Kollektion in Gottha an Herrn Arnoldi daselbst auch ein derartiges schönes Exemplar zur Abformung gab, gar sehr verschieden. — Den Weißen Astrakan habe ich in meiner Gegend und auch auf den Ausstellungen nie mehr als mittelgroß gesehen, bald mit fast getuschtem, rothen leichten Anfluge, bald grell und fast rundum carmoisinroth gestreift ohne Rötze zwischen den Streifen.

Voriges Jahr (naßkalt) brachte mir mein Sohn aus Hannover eine große, schöne Frucht, von Größe und auch ziemlich Gestalt eines mäßigen Weißen Wintercalvills, die er auf einem Probeweige gebrochen hatte, angezogen von einem Reife, das er als Weißen Astrakan von mir wollte erhalten haben. Ich stritt, daß das eine Irrung sein müßte, da der Apfel selbst in guten Jahren nie so groß, so stark kantig und so lebhaft gestreift und dazwischen noch getuscht vorkomme, doch deuteten Geschmack Reifzeit und weiße Kerne allerdings auf den Weißen Astrakan, und Tags darauf brachte mir mein Bursche eine in der Baumschule abgefallene, ganz gleiche Frucht, deren Baum er sich gemerkt habe, und die, als er mich hinbrachte, von einem jungen Hochstamme des Weißen Astrakan abgefallen war, von dem ich demnach glaube, daß er in Rußland weit größer und schöner sein wird, als bei uns. — Die

Reinette von Orleans habe ich wohl schon in 6 verschiedenen Gestalten und Zeichnungen gesehen, daß ich sie anfangs selbst nicht sicher kannte und Früchte zur Untersuchung mitnahm als auch mir Reiser erbat; bald war sie hochaussehend, stark abgestumpft konisch, bald ziemlich flach, breiter als hoch, bald mehr gestreift, und dieß theils nur wenig, bald stärker und mehr getuscht gerötet, bald mit dem eigenthümlichen delikaten, citronenartigen Gewürz, mehrmals auch ohne dasselbe, und immer zeigten am Sichersten die etwas silbergrauen, facettirten Kerne, sowie der Wuchs der erhaltenen Reiser, die ich alle auf meine Pyramide der Orleans-Reinette setzte, daß es dennoch diese Sorte war. — Doch genug von derartigen Beispielen.

Bei dieser nicht wegzuläugnenden Veränderlichkeit der Obstsorten, die uns auch gar nicht befremden kann, da sie bei andern Produkten der Cultur, die nur Varietäten derselben Species sind, eben so groß ist, habe ich denn oft darauf gedrungen, kein zu großes und unbegründetes Vertrauen bei dem Bestreben, das Obst kennen zu lernen auf Obstbeschreibungen und die entworfenen Obstsysteme zu setzen, zumal diese bei dem Kernobste, besonders nach Diels Systeme gerade in den Classen-Merkmalen am wenigsten sicher sind oder scharf geschiedene Kennzeichen aufstellen können, und anderntheils die gar große Menge allzu ähnlicher Sorten, die man mit Worten häufig nicht mehr unterscheiden kann, sondern nur in eigener Anschauung genügend unterscheidet, das Auffuchen einer Obstsorte nach System und Beschreibung sehr unsicher

mächt. Ich habe ermuntert, daß jeder das beste Obst in seiner Gegend durch aus sicherer Quelle bezogene Reiser, entweder in angepflanzten Stämmen, oder wenigstens auf Probebäumen möge kennen zu lernen suchen\*) und drang, in Gemeinschaft mit Herrn Garteninspektor

\*) Darauf wies ich auch noch in Berlin, bei Gelegenheit der Diskussion über Bildung eines deutschen Pomologenvereins hin, und will mir erlauben, hier die Fassung meiner Äußerungen etwas genauer zu geben, als es in dem amtlichen Berichte über die Berliner Ausstellung S. 68. gesehen ist, wie denn bei der notwendigen raschen Protokollirung der Verhandlungen, eine kleine Unrichtigkeit leicht möglich war. Ich habe nicht gesagt, daß Bestimmung des von den Vereinsmitgliedern dem Vorstande zuzusendenden Obstes überhaupt wegen des Kostenpunktes und wegen unüberwindlicher Schwierigkeiten bei der Bestimmung der Obstfrüchte unausführbar sei, da ich vielmehr mich gern erbot, mitzuwirken, so weit es meine Zeit mir möglich mache. Meine Meinung gieng dahin, daß wenn von den gezahlten Beiträgen auch die Kosten der Zusendung der Früchte bestritten werden sollten, die Kosten die Summe der Beiträge übersteigen möchten, (welcher Punkt daher auch geändert wurde), und anderntheils sprach ich die Befürchtung aus, daß bei den mancherlei (oben gerechtfertigten) Schwierigkeiten, die die Bestimmung der rechten Namen des Obstes habe, dieser Zweck allein mir kein genügendes Bindemittel für den Verein zu sein scheint und auf die Dauer die Vereinsmitglieder sich dadurch nicht befriedigt finden, und ihre leicht zu hoch gestellten Erwartungen nicht erfüllt sehen möchten. Denn:

1) dürfte die Arbeit, wenn, wie zu erwarten, sätliche viele Obstsendungen kämen, und da doch die Bestimmung einer Obstsorte, wenn man nicht in Irrthümer verfallen wolle, gar oft nicht auf den ersten Blick geschehen könne, sondern eine gründliche Untersuchung und Abwägung der Vorzesse erfordern, leicht die

Lukas, bisher deshalb nachdrücklich auf die Anlage pomologischer Gärten in verschiedenen Gegenden Deutschlands, wo jeder Baum mit seinem Namen sicher bezeichnet wäre, und den Namen der Sorte der Nachwelt überlieferte, wie ich nicht weniger immer darauf hinarbeitete, aus der großen Masse des vorhandenen Obstes eine beschränktere Zahl der besten, in ihren Kennzeichen möglichst verschiedenen Obstsorten in Deutschland allein anzubauen, was wenn dieß durchgeführt

Kräfte des Vorstandes übersteigen, und dieser ermatten;

2) würden die Einsender bei der gewaltig großen Zahl in Deutschland verbreiteter Obstsorten, und da das dieselbe Obst (welches wenigstens ich hauptsächlich nur, ja noch nicht einmal sämmtlich kenne) noch sehr wenig verbreitet sei, leicht unzufrieden werden, wenn ihnen verhältnißmäßig wenige Obstsorten benannt zurüdgienge. Meine bisherige Erfahrung bei mir oft zugegangenen Fruchtsendungen gehe dahin, daß wenn mir Obstfrüchte zugesandt würden, die unter Dieß'schem Namen bezogen seien, ich Vieles richtig hätte bestimmen, oft aber auch nur sagen können, wie eine Obstsorte nicht heiße, wenn mir aber ganz unbenannte Früchte, oder mit provinziellem Namen oder gar, wie es oft geschehe, ganz unvollkommene zugesandt seien, ich höchstens im Stande gewesen sei, den dritten Theil richtig zu bestimmen;

3) daß dieses Mittel, Obsterkenntniß zu verbreiten, nie auf die Dauer wirke, und mit den Personen, denen man Obst bestimmt habe, die Frucht der übernommenen, oft großen Mühe, immer wieder verloren gehe.

Ich wollte also nur noch weitere Vereinszwecke, und solche haben sich ja schon in der pomologischen Anlage zu Mähringen gefunden, und finden sich wohl noch weiter, z. B. in der Herausgabe eines mit deutschem Fleiße ausgearbeiteten Kupferwerkes mit möglichst naturgetreuen Abbildungen; wozu ich meinerseits gern jährlich mehrere Thaler zahlen würde. D.

würde, die Obstkunde darn ziemlich sicher machen würde. — Daß ich System und genaue Obstbeschreibungen nicht verachte, vielmehr ein gar wichtiges, wenn auch allein nicht ausreichendes Hülfsmittel zur Kenntniß des Obstes darin erblicke, wird wohl Jeder finden, der meine Einleitungen zu den Steinobstheften des Handbuchs lesen, und darauf achten will, wie sehr ich mich bemüht habe, die von mir gegebenen Obstbeschreibungen möglichst genau und gründlich zu geben, auch die Synonyme nicht bloß tod neben einander zu stellen, wo sie denn nur als unerwiesene zu nichts dem Forscher nützende Behauptungen da stehen. Der enge Druck, der so oft bei meinen und Zahns Beschreibungen nöthig war, hat immerhin die Kosten der Herausgabe des Handbuchs, gegen die Anfangs genommene Präsumtion, so weit vermehrt, daß der gewiß wackere Buchhändler augenblicklich einigen Zweifel hat, ob er bei dem Handbuche herauskommen werde. Zeugt etwas von dem Unsegen, der bisher auf den Bestrebungen der deutschen Pomologen ruht, so ist es die immer wiederkehrende Thatsache, daß auch die besten pomologischen Werke kein genügendes Publikum finden. Ueberhaupt frage man sich doch einmal, wie weit wir Deutsche denn bisher mit unsern Bestrebungen genaue Obstsysteme zu bauen, wobei wir das sonst noch Nöthige zu sehr vernachlässigten, bisher gekommen sind?! Welche Verdienste erwarb mit Kosten und Mühe Truchseß sich um die Kenntniß der Kirschen! Wir würden, jetzt schon kaum noch einige wenige seiner Kirschen richtig kennen, und Truchseß Werk wäre als verloren

zu betrachten, wenn nicht Diel und nach ihm ich, so wie der wackere Gärtner Eggers zu Jerusalem bei Meiningen und nach ihm Zahn, Truchseß's beste Kirschenforten zu erhalten gesucht hätten! Sehr vieles ist dennoch verloren. Herr Professor Koch sagt in dem Berichte über die Berliner Ausstellung, — und sagt es mit Recht, daß der Plan, große Pomologen-Versammlungen zu berufen und große Ausstellungen zu veranlassen, vom Preussischen Gartenbauverein hauptsächlich durch die Bemerkung aufgefaßt sei, daß der deutsche Obstbau seit einer Reihe von Jahren eher zurück, als weiter gekommen sei (was auch ich seit Diels Tode sichtbar bemerken konnte, gegen den Eifer, der zu Diels Lebzeiten herrschte). Ein ganzes Land beschickt eine Ausstellung von Sommerobst 1860 in Neutlingen und der Bericht über diese beträchtliche Ausstellung ergibt, daß unter allen eingesandten Sorten kaum drei richtig benannt waren! In Wiesbaden, dem Vaterlande Diels, sah man 1858 auf der sehr großen Ausstellung weit weniger richtig bestimmtes Obst, als selbst 1857 in Gotha, die Collektion des Herrn von Trapp war aus Nassau fast die einzige, die richtig benannte Sorten in größerer Zahl enthielt, ja es machte mich traurig, daß Diel in seinem Heimathlande am wenigsten beachtet worden zu sein schien und man mir sagte, Herr Direktor Thomä zu Wiesbaden „suche das Die'sche Obst wieder zu sammeln“, das dort in Diels Pflanzungen die Regierung hätte unter ihren Schutz nehmen sollen. — Die landwirthschaftlichen Vereine zum Theil auch die Baumzüchter haben bisher von der Bestrebung der Pomol-

logen in Deutschland noch fast gar keine Notiz genommen zc.

Ich meine, so dürfen wir nicht auf Obstsystem und Beschreibungen allein bauen, sondern es muß noch mehr gesehen. Auch mit dem, was man mit vielem Grunde über Normalfrüchte, Normalform und Normalboden der Früchte gesagt hat, (wie sehr verdient ein Auffatz des Herrn Geheimerraths Floto w über diesen Gegenstand in einem früheren Jahrgange der Monatschrift die Beachtung aller Pomologen!) führt uns noch nicht zum Ziele und der Forscher möchte in den meisten Gegenden und Fällen bei der Frage stecken bleiben, ob er Normalboden und somit Normalfrüchte vor sich habe.

Wenn ich aus Tyrol oder meiner Gegend den Edelborsdorfer, der im Galenbergischen und Göttingischen sehr gut gedeiht, in sehr verschiedener Größe und Schönheit vor mir habe, welche ist da an sich und noch mehr für mich die Normalform? Oder wenn eine Obstsorte, wie so oft der Fall ist, gewöhnlich in 2 verschiedenen Formen auftritt, welche von beiden gleichberechtigten Formen hat da den Anspruch die Normalform zu sein? Was ist ferner an sich Normalboden? ein sehr guter und fruchtbarer? Dann wäre mein jetziger Boden für alle Früchte normal. Die Erfahrung ergibt aber, daß die eine Frucht in schwerem, eine andere in leichtem warmen, eine dritte in ziemlich feuchtem Boden, eine andere wieder in trockenem am vollkommensten gedeiht, mithin darin ihren Normalboden hat. Die Goldgelbe Sommerreinette war auf die Höhe meines sanftigen Gartens in Rienburg vor der

Stadt, eine weit größere, schönere edlere Frucht, als ich sie hier habe, wo sie bisher nur 2. Ranges und ganz so ist, als das, was ich als Rambouillet erhielt, und die Köstliche von Charneu war am Köstlichsten in meinem feuchten Sulinger Garten, in dem Süßkirschen nicht mehr wuchsen, sowie die Sparbirn im schweren Boden der Elbmarsch. Da mußte ich dieselbe Frucht, die ich aus meinem an sich nicht schlechten Boden vor mir habe, immer erst aus mehreren anderen Bodenarten auch gesehen haben, ehe ich darüber urtheilen könnte, ob meine Frucht eine Normalfrucht sei oder nicht, und wie viele Jahre würden dann darüber hingehen, ehe man einige Obstkenntniß erlangte, die für den, der nun einmal schlechteren Boden hätte, oder in kälterem Klima lebte, dann überhaupt nicht möglich wäre!. Nicht weniger führt eine Vereinfachung des Obstsystems, wie z. B. die nach dem amtlichen Berichte über die Berliner Ausstellung S. 69 und 70. von Herrn Deuringer, nach Analogie des Hogg'schen Apfelsystems vorgeschlagene, noch nicht zum Ziele. Ich würde meinerseits der Annahme eines derartigen Systems gern beitreten, wenn auch die von Diel angenommenen natürlichen Familien Manches für sich haben. Mit dem Auffinden der Stelle einer Frucht im Systeme würde man nach der vorgeschlagenen Vereinfachung des Systems ziemlich leicht fertig werden, wenn gleich auch da störend dazwischen treten würde, daß manche Frucht, die in Süddeutschland vor Ende September reift und butterhaft ist, in Norddeutschland später reift und Herbstfrucht, vielleicht Kochfrucht wird und ähnliches ist

mit den Herbstfrüchten. Aber je einfacher das System, je mehr Früchte kommen in jede Classe, und bei der großen Ähnlichkeit, die so viele Beschreibungen mit einander haben, würde es sehr schwer, oft unmöglich werden, vielleicht unter etlichen hundert Beschreibungen herauszufinden, welche Beschreibung eben auf die vorliegende Frucht ganz passe, noch weniger aber dem Forscher Sicherheit gegeben sein, daß er wirklich die von dem Obstbeschreiber beschriebene Frucht, und nicht vielleicht bloß eine ganz ähnliche, provinzielle Frucht vor sich habe, wie es solcher Ähnlichkeiten nicht wenige gibt. Das vollkommenste System, welches wir haben, ist Truchses Kirchsensystem, aber ich möchte den sehen, der ohne Beziehung und Anbau zahlreicher Sorten und längere Forschung, — etwa mit dem Systeme in der Hand gleich in der nächsten Kirchsenspflanzung oder auf dem Markte die Namen der verschiedenen schwarzen und Weißen Herz- und Knorpelkirchsens wirklich richtig bestimmen könnte!

Daher habe ich meinerseits mir auf der einen Seite immer die größte Mühe gegeben, das von Diel und Liegel erhaltene oder sonst bestimmt ächt bezogene Obst in meiner Baumschule ächt zu bewahren, es auch genau kennen zu lernen, und was in dieser Hinsicht geschehen ist, lege ich wohl ein Andermal dar; anderntheils glaubte ich bei der Annahme von Verschiedenheit oder Identität von Obstsorten immer sehr vorsichtig gehen zu müssen, so sehr, daß mir meine Langsamkeit bei irgend einer Annahme schon zum kleinen Vorwurfe gemacht wurde. Identität zweier Obstsorten nahm ich nicht eher an, als bis ich sie wenigstens

in demselben Jahre und unter gleichen Umständen, womöglich aber sogar auf demselben Probebaume zusammen tragend, ganz überein hatte. Dabei wurden auch die Stämme der als identisch vermutheten oder vorläufig schon erkannten Obstsorten in der Baumschule dicht neben einander erzogen, um so die Vegetation ganz in der Nähe vergleichen zu können, und endlich notirte ich mir sorgfältig die Angaben anderer Pomologen, mit denen ich correspondirte, über Identitäten die sie wollten bemerkt haben. Hatte ich im Geringsten noch Zweifel an der Aechtheit der einen von mir als identisch erkannten Sorten, so suchte ich diese mir aus einer andern guten Quelle oft aus mehreren nochmals zu verschaffen, und wartete die Früchte ab, die aber dann fast stets eben so ausfielen. Diels Beschreibungen, welche die besten sind, die wir von früheren Pomologen haben, blieben mir dabei immer ein gutes Mittel, mich von der Aechtheit der Sorte näher zu vergewissern, denn wenn auch Einiges Abweichende sich zeigte, so war doch, wenn das Reis aus guter Quelle bezogen war, und die Beschreibung so ziemlich paßte, (oft fielen die bemerkten Abweichungen in späteren Jahren auch wieder weg,) gar nicht wahrscheinlich, daß ein Mißgriff im Reife gerade auf eine sehr ähnliche Sorte sollte gefallen sein und vorgekommene wirkliche Mißgriffe bei Zufendung von Reisern offenbarte sich bald. Wo ich dann aber auf solchem Wege Früchte fand, die ich in nichts wesentlich verschieden finden konnte, habe ich Identität statuirt; selbst wenn Diels Beschreibung dem entgegen war, und habe ich mich überzeugen müssen,

daß Diel — wie das bei einem viel beschäftigten Manne, wie er war, kaum anders sein konnte, es oft habe dabei bewenden lassen, eine Obstsorte gerade in der Form und dem Kleide, wie sie ihm vorkam zu beschreiben, ohne es genauer zu beachten, ob sie unter veränderten Umständen sich auch anders darstellen werde. Ueberhaupt gab er zu viel auf kleine, unwesentliche Merkmale, und beobachtete zunächst nur in seiner Gegend und daß Auffindung von Identitäten nicht seine starke Seite war, geht wohl daraus hervor, daß er eine so leicht kenntliche Frucht, wie den Prinzenapfel mehrmals unter verschiedenem Namen hat beschreiben können und sie doch noch nicht kannte, als ich ihm Früchte zusandte. Man vergleiche, um ein Beispiel anzuführen, einmal, wie verschieden Diels Beschreibungen des Winter-Citronenapfels und der Königs-Reinette sind, die ich dennoch für ganz identisch erklären muß. Den Winter-Citronenapfel habe ich von Diel direkt, und nochmals von Bödiker zu Neppen (der gleichfalls direkt von Diel bezog) ganz überein und immer stark geröthet, die Königsreinette, an deren Identität mit dem Wintercitronenapfel ich erst schwer geglaubt habe, von Diel, aus Frauendorf und von Bödiker zweimal, und die Früchte dieser Reiser waren auf demselben Probestaume mit dem Winter-Citronenapfel überein. Nicht viel geringer sind bei Diel die Verschiedenheiten in den Beschreibungen des Weißen Sommer-Gewürzapfels (Engl. Kantapfels, Weißen August-Calvills und Schönbecks frühen Gewürzapfels, deren gänzliche Identität man doch nicht bloß erklärt, wenn man sie, wie ich sie hatte,

auf demselben Probestaume zusammen und gleichzeitig tragend hat, sondern leicht wahrnimmt, wenn man sie nur in der Baumschule neben einander wachsen und tragen sieht.

Die statuirten Annahmen über Identitäten wurden mir nach und nach dadurch gewisser, daß Andere bei vielen Früchten Gleiches wahrgenommen hatten, ja daß ich selbst in belgischen, engl. u. Werken fand, daß man dort nicht wenige von mir statuirten Identitäten aufgefunden hatte.

Im Illustrierten Handbuche ist nun allemal zu unterscheiden gesucht, welche Identitäten wir nach eigenen Wahrnehmungen fanden, womöglich mit kurzer Hinzufügung der Gründe, oder wo wir nur aus fremden Schriften Synonyme anführen, wo ich dann immer beifügen zu müssen glaubte, in welchen Schriften diese Synonyme sich finden. Vieles von dem bleibt vorerst nur pomologische Notiz, falls sich nicht, wie es doch oft auch schon der Fall ist, gleiche Synonyme auch bei andern frei forschenden Pomologen finden (wie z. B. in den belgischen Annalen und bei Decaisne oder in den Urtheilen der zu Lyon und Paris versammelt gewesenen Pomologen). Auch dabei bleibt aber noch die Frage, ob manche statuirte Identitäten wirklich auf dieselbe Frucht, oder nur nicht zu unterscheidende, aber dennoch wirklich an verschiedenen Orten für sich erzogene Sorten gehen, wo denn die eine wenigstens immer noch härter oder tragbarer sein könnte, als die andere, und habe ich zu fortgesetzten Forschungen selbst solche nicht zu unterscheidende Sorten in der Baumschule immer noch getrennt gehalten.

So ist behauptet, daß Kronprinz Ferdinand, welche = Hardenponts Winter-Butterbirn ist, wenig tragbar sei, und wollte es auch mir bisher scheinen, als ob die von beiden Sorten nicht zu unterscheidende Amalia von Brabant die tragbarste sei, was sein könnte, wenn sie etwa selbstständig erzogen wäre. Ich habe daher auf meinen schönen jungen Hochstamm der Amalia von Brabant die beiden andern gesetzt, so daß sie darauf größere Aeste bilden werden, und muß ein etwaiger Unterschied hier sich zeigen. Eben so ist Meroldis Reineclande von der Aprikosenartigen Pflaume nur durch größere Fruchtbarkeit zu unterscheiden und ist bei dieser bekannt, daß die von Herrn Meroldt in Böhmen erzogen ist.

Aus Gleichheit von Beschreibungen habe ich immer nicht mehr, als eine Präsumtion für etwaige Identität der betreffenden Sorten entnommen, die mich zu weiteren Forschungen leitete, und wollte man nach Gleichheit von Beschreibungen, oder Uebereinstimmung einer Frucht mit einer gewissen Beschreibung allein gehen, so würde man öfter fehl greifen, als das Richtige finden. So wird z. B. Jeder gewiß finden, daß Oberdiecks Taubenapfel und der Lange grüne Gulberling, welche der Herr Verfasser, wie er erwähnt, für identisch zu halten geneigt ist, ganz verschieden seien, sobald er die Früchte in der Natur aus gleicher Lage beisammen hat, und würde allein die Zunge hier schon den merklich edleren Geschmack des Oberdiecks Taubenapfels und dessen leicht kalnusartiges feines Gewürz herausfinden, welches dem Gulberling ganz abgeht. Der Herr Verfasser wolle diese Aeußerung doch ja

nicht als eine Geringschätzung seiner Forschungen ansehen; ich bekenne sehr offen, daß in vielen Fällen ich ganz eben so fehl gegriffen habe, bis ich bei Anschauung der Früchte in der Natur das Rechte fand. So habe ich die von Diel erhaltene Johannisapflaume und eine Sorte, die mir unter dem Namen Christi Damascene von Dittrichs Reise erwuchs (es muß bei aller Sorgfalt irgend ein Versehen mit diesem Stamme vor sich gegangen gewesen sein), lange, nach der Beschreibung auf welche sie recht gut paßten, für ächt gehalten und als schlecht verworfen, bis ich jene von Liegel, der sie doch wieder rühmte, ächt erhielt und ein zweiter Stamm der Christi Damascene mir die rechte Frucht brachte, wo mir denn der frühere Irrthum wohl sichtbar wurde.

Was den in dem Aufsatze des Herrn Verfassers erwähnten Rothen Harlemer Himbeercapfel betrifft, so hat er mir leider bisher noch nicht getragen, so daß ich meinerseits über die im Handbuche statuirte Identität mit dem Rothen Winter-Galvill nicht urtheilen kann, und eben so ist mit Rothe Walze, und ein paar Andern daselbst angeführten Sorten. Auch wenn ich Früchte äußerlich sehr überein finde, wie z. B. die v. J. in Berlin, besonders in der Ausstellung aus der Preussischen Landesbaumschule (die noch manches ältere Diel'sche Obst hatte,) gefundenen Früchte die mir mit dem Bürgerherrnapfel und dem Gesammten weißen Cardinal überein zu sein schienen, begründe ich darauf immer nur eine Präsumtion über deren Identität, und wie ich in meinem Berichte über die Berliner Verhandlungen gesagt habe, daß

alle diese Sorten wenigstens auf Identität anzusehen seien, so habe ich sie jetzt, bis auf den Fleißner Sommer-Rambour, der mir noch nicht anging, und den Fleißner Gerstenapfel, auf dem Zwergbaume meines Bürgerherrnapfels versammelt, um die Früchte abzuwarten. Mir trug von allen diesen Sorten eigentlich nur erst der Bürgerherrnapfel mehrmals, und brachte im hiesigen Boden kaum noch recht vollkommene Früchte, da die Jahre zu ungünstig waren; ob der Fleißner Sommerrambour auch bei mir so früh zeitigen wird, als bei dem Herrn Verfasser, wird sich zeigen; die Frucht, welche aus Herrenhausen als Gesammtter weißer Cardinal v. J. in Berlin war und auch ich schon v. J. sehr kenntlich auf einem Stamme hatte, zu dem der Name verloren war, (so daß ich den ausgepflanzten Stamm überpflanzte, ihn aber wieder

wachsen ließ, als die aufgesetzte Sorte abstarb) reifte dieß Jahr hier auf demselben Stamme in 2 Exemplaren schon jetzt. — Um auch des erwähnten Bendeleber Rosenapfels noch zu gedenken, so bin ich bei diesem über seine Identität mit dem Danziger Kantapfel noch nicht völlig gewiß, weniger wegen abweichender Form, die ich eben so finde, als weil er mir bisher auf demselben Probebaume (er sitzt jedoch durch einen Mißgriff nach Norden, mehr beschattet) bisher nie so dunkel gefärbt wurde als der Danziger Kantapfel, sondern mehr gestreift und punktiert blieb; ich hatte indeß schon aus Bendeleben selbst Frucht, die ich in Färbung, Form und Geschmack von meinem Danziger Kantapfel nicht unterscheiden konnte.

Zeisen Ende August 1861.

Oberdieß.

### III. Praktischer Abbau.

#### Bericht über eine Reise nach Straßburg Bollwiler und Mühlhausen im Sommer 1860.

Von Gen. S. Göthe.

##### a) Karlsruhe und Straßburg.

Den 28. Juli fuhr ich von Reutlingen fort um mir im Elsaß die Spalier- und Pyramidenzucht anzusehen, da man in Deutschland selten Gelegenheit hat, etwas Vollkommenes und Vorzügliches in der Art zu finden.

Auf meiner Reise durch Baden besuchte ich in Karlsruhe den Wintergarten,

der unter der trefflichen Leitung des Hrn. Garteninspektor Mayer steht. Obgleich ich hier nicht näher auf Einzelheiten eingehen kann, so muß ich doch sagen, daß ich so viel Seltenes und Schönes fand als nicht leicht wieder in einem anderen Garten Deutschlands. Die ganze Anlage des Gartens, die Stellung der Glashäuser, die zusammen einen Halbkreis bilden, und die Gruppierung der Pflanzen in denselben, namentlich aber deren Culturzustand ist wirklich musterhaft zu nennen. Die Collectionen der

einzelnen Pflanzengattungen sind reichhaltig und bieten immer das Schönste und Neueste dar. Alles stand in üppiger Fülle und Pracht und rechtfertigte den Ruhm, dessen sich der Garten schon überall erfreut.

$\frac{1}{2}$  Stunde von Karlsruhe vor dem Friedrichsthor besuchte ich die landwirthschaftliche Gartenbauschule welcher Herr v. Langsdorff vorsteht. Der Garten ist 1851 von dem verstorbenen Gartendirektor Mezger angelegt worden und umfaßt jetzt 50 Badische Morgen von denen 2 Morgen zur Baumschule verwendet waren. Die Bäume machen in dem sehr sandigen Lehmboden äußerst kräftige Triebe und die Erziehung der Hochstämme geht schnell. Herr v. Langsdorff versicherte mir, daß er die veredelten Bäumchen gar nicht mehr nach der Dittreich'schen Methode zurückschneiden wolle, sondern bloß im Sommer je nach Bedürfniß die Spitzen pinciren werde.

Hochstämmige Kernobstbäume, die das Sortiment bildeten und 9—10 Jahr auf ihrem Plage stehen, hatten in Folge fortgesetzten Beschneidens der Kronenzweige eine solche Vollkommenheit erreicht, wie in Württemberg erst Bäume von 15—16 Jahren erlangen. Zur Verstärkung der Stämme hat Herr v. Langsdorff das Schröpfen mit äußerst günstigem Erfolg angewendet; es gab an manchen Bäumen Wunden von 2" Breite die vom Schröpfen entstanden, vollständig vernarbt waren und in die mit Erfolg wieder geschröpft wurde.

Die Anstalt besitzt außerdem noch ein sehr reichhaltiges Rebsortiment, von welchem in der großen Rebschule immer ein bedeutender Vorrath junger Fässer vorhanden ist. Von allen wichtigen land-

wirthschaftlichen Pflanzengruppen sind große Sortimente vorhanden und jährlich werden damit Versuche im Großen auf dem Areal der Anstalt gemacht.

Von den vielen reichtragenden Obstsorten in dortiger Gegend will ich nur eine erwähnen, die mir wegen ihrer reichen Tragbarkeit und kräftigem Wuchs besonders aufgefallen ist; es ist dieß der Große französische Kagenkopf (Catillac.) (M. Handb. No. 251.) von Mezger wahrscheinlich dort eingeführt und verbreitet. Diese Birn verdient wegen ihrer vielen guten Eigenschaften und ihrer Verwendung zum Dörren gewiß auch in anderen Gegenden angepflanzt zu werden.

Im Allgemeinen ist sonst die Baumpflege in Baden noch lange nicht so gut besorgt als in den meisten Gegenden Württembergs.

Von Karlsruhe fuhr ich über Baden-Baden, was sowohl durch seine prächtige natürliche Lage als auch durch die herrlichen geschmackvollen Gärten und Anlagen meine Erwartungen bedeutend übertraf, nach Straßburg, besuchte den Botanischen Garten, der mir wenig neues bot, den Handelsgärtner Herrn Weiß, der mit großer Geschicklichkeit und vielem Fleiß sich auf die Vermehrung der neuesten krautartigen Pflanzen gesetzt hat und wirklich Großes darinnen leistet. Von Obstbaumzucht sah ich dort wenig, besonders da ich Herrn Müller der früher eine Ecole d'arboriculture hatte und dessen Garten vor dem Spitalthor liegt, nicht antraf. Das was ich vom Garten sah, ließ mich schließen, daß Herr Müller sich jetzt mehr mit der Anlage neuer Gärten und der Erziehung der Sträucher und Bäume dazu abgibt.

Auf der anderen Seite der weitläufigen und wirklichen Stadt liegt eine ziemlich Strecke von den Wällen entfernt mitten in prächtigen Anlagen und herrlichem Park die Orangerie der Stadt, die Herr Lejaille ein äußerst freundlicher und zuvorkommender Mann unter seiner Leitung hat. Der Garten ist durch die meisterhafte Hand des Herrn Lejaille zu einem der schönsten Punkte geschaffen worden, der wegen seiner geschmackvollen Blumenparthieen um das schöne Orangeriegebäude von vielen Straßburgern oft und gern besucht wird. Die sehr bedeutende Orangerie war in einem sehr guten Zustand und enthielt meistens nur ganz gesunde Exemplare.

Die Obstsorten, die ich zu dieser Zeit auf dem Obstmarkt in Straßburg fand, waren fast die gleichen als in Karlsruhe. Am stärksten war der Englische Kantapfel und die Grüne Magdalenenbirn vertreten. Dagegen bot mir der Gemüsemarkt Manches, was ich in solcher Vollkommenheit noch nirgends gesehen hatte; Artischofen, Salate, Endivien, Kraut, Bohnen und rothe Rettige waren in großer herrlicher Auswahl vorhanden. Es war mir daher sehr interessant, als ich am nächsten Tag auf dem Wege nach Kolbsheim, Gelegenheit hatte, die ausgedehnten Gemüsegärten (da der Ausdruck Gemüsegärten nicht mehr passen würde) zu sehen. Von Straßburg bis Etolzheim (dem ersten Dorfe) und noch weiter hinaus sah man ringsum nur große Felder mit Endivien, Salat, Zwiebel, Rosenkohl und Spargel, der in dem feuchten Sandboden ohne besonders künstliche Cultur herrlich gedeiht und den größten Ertrag des Landes einbringt.

### b) Kolbsheim.

Nach dreistündigem Marsch von Straßburg an gerechnet gelangte ich nach Kolbsheim und besuchte sogleich den Landsitz und Garten des Herrn Humann.

Dieser Garten steht unter der vortreflichen Leitung des Herrn Reinbold und ich glaube nicht zu viel zu sagen, wenn ich diesen Garten und die Spalierzucht in demselben für das Vortrefflichste und Sehenswürdigste im ganzen Elß halte.

Wer als Obstzüchter und Pomolog Straßburg besucht, veräume ja nicht den Abstecher nach Kolbsheim zu machen.

Der äußerst freundlichen und gütigen Aufnahme des Herrn Reinbold habe ich es zu danken, daß ich dort so viel gesehen und gelernt habe.

Die Glashäuser sind auf das eleganteste und praktischste eingerichtet, ganz von Eisen, weiß und grün angestrichen und verrathen in Allem den großen Reichtum des Besitzers. Die Wasserheizung zieht sich in den mit durchbrochenen gußeisernen Platten bedeckten Wegen aus einem Haus ins andere und verbreitet überall eine gleichmäßige den Pflanzen zusagende Wärme. Alle Gewächse standen in üppiger Cultur. Trotz dem großen Schaden, den 1859 ein sehr starker Hagel angerichtet hatte, war Alles wieder so weit hergestellt, daß außer an der Orangerie und den Palmen im Warmhause nur noch wenig zu sehen war.\*)

Der große schöne Garten liegt meistens an einem südlichen Abhang; auf dem

\*) Der Hagel war so stark gewesen, daß die meisten Glashäuser auf den Häusern und selbst viele Pflanzen in denselben zertrümmert worden waren.

Plateau steht das fürstlich ausgestattete Wohnhaus des Herrn Humann, umgeben von äußerst geschmackvollen Blumenpartieen und den Glashäusern. Von den Balkons, die auf den Glashäusern angebracht sind, hat man eine herrliche Aussicht auf die nahe Bergkette der Vogesen, die den ganzen Elsaß durchziehen.

Vom Plateau führt ein Bogengang mit Weinreben bezogen, an vielen großen Volièren und Hühnerfällern mit den seltensten Ragen vorbei, den Abhang hinunter in den Thalgrund, wo die Parkanlage beginnt. Wald, Wiese und Wasser wechseln in überraschender Mannigfaltigkeit und Schönheit. Ein Bach durchzieht den herrlichen Park und führt den zwei Fischweihern das nöthige Wasser zu und ab.

Nach dieser kleinen Wanderung durch den Garten, von dem ich noch lange nicht Alles gesehen hatte, lehrten wir nach dem Plateau zurück und kamen zu dem, was mich am meisten interessirte, zur Spalierzucht, die in 3 großen Abtheilungen rings von Mauern umgeben betrieben wird.

Die schönsten Spalierreben befinden sich in der Abtheilung, welche für den Gemüsegarten bestimmt ist. Alle Wände

sind mit den zweckmäßigsten Spalierformen bekleidet, von denen die älteren voll von Früchten hingen. Ich sah dort Pfirsichspalierreben die einen Raum von 30' Breite und 8' Höhe einnahmen, die über 800 Früchte trugen, obgleich ein großer Theil davon schon zuvor ausgebrochen worden war. Die hauptsächlichsten Formen, die Herr Reinbold anwendet und für die vortheilhaftesten und zweckmäßigsten hält sind: die einfache Palmette, (*Palmette de le Berriays*) deren Seitenäste durch Biegung erlangt werden, die doppelte schräge Guirlande (*Cordon oblique*) und horizontale Guirlanden (*Cordon horizontale*) mit 1 und 2 Guirlanden, das Candelaber Spalier besonders für Aprikosen. Da diese Formen meistens hinlänglich bekannt sind, so will ich über die Form selbst nichts weiter hinzufügen. Für Reben wählt er den niederen Rahmenchnitt und die Form nach Thomery mit ein wenig Abänderung. Ich meine hiermit die Form die du Breuil in seinem *Cours élémentaire d'arboriculture* pag. 805. als *Cordon horizontale Charmeuse* bezeichnet Fig. 1., wonach die erste Rebe von links oder rechts an gerechnet den

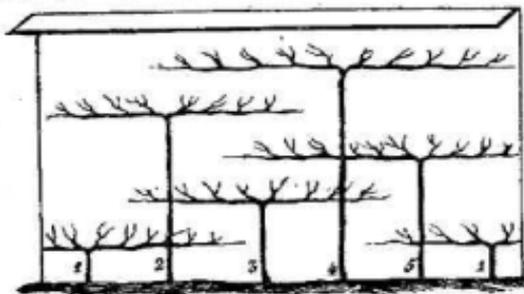


Fig. 1. *Cordon horizontale Charmeuse.*

ersten Cordon vom Boden an gezählt, vierte den 5. und die fünfte Rebe den die zweite den 4., die dritte den 2., die dritte den 3. Cordon bildet. Diese Art hat vor

L. 344-347  
H. 267-373

der gewöhnlichen Thomerhform den Vortheil voraus, daß die Mauer viel gleichmäßiger grün wird und zwischen der 5. und von neuem beginnenden ersten Rebe eine bessere Verbindung hergestellt ist.

Da ich unmöglich die ganze Erziehung der Spaliere von Anfang an hier abhandeln kann, so will ich nur einige praktische Regeln und Kunstgriffe mittheilen, die ich der uneigennütigen Freundlichkeit des Herrn Reinhold verbanke. Trotz dem schlechtesten Wetter (es regnete den ganzen Tag und wir konnten nur mit dem Regenschirm die Spaliere durchgehen) hat er es sich nicht verbrießen lassen, mir Alles Interessante und Wissenswürdige mit einer großen Ausdauer und bewunderungswürdigen Liebe zur Sache zu zeigen und zu erklären.

Der Boden, in welchem die Spaliere stehen, ist theils von Natur ein kräftiger sandiger Lehm, theils ist er erst dazu vorbereitet und die Oberfläche der Rabatten oder Beete so weit die Spaliere gehen, durchweg mit kurzem Mist bedeckt; den untersten stärksten und ältesten Theil des Stammes schützen zwei wie ein Dach zusammen genagelte Brettstücke, vor den zu starken nachtheiligen Einwirkungen der Sonne; der obere Theil des Stammes, der theils durch das Alter der Bäume, theils durch eine frühere nicht ganz regelrechte Behandlung (Herr Reinhold ist erst seit einigen Jahren in Kolbsheim und hat schon einige alte Spaliere vorgefunden) kahl geworden ist, wird durch einen Anstrich, aus Lehm und Kuhmist bestehend, geschützt, der, sobald es nöthig ist, im Sommer erneuert werden muß.

Die Grundlage der meisten Spaliere bilden die beiden untersten Aeste, auf welchen gleichsam die Form aufgebaut wird wie ein Gebäude auf dem Fundament. Ich habe hierbei die am leichtesten und schnellsten zu erziehende doppelte Palmette im Auge, deren Seitenäste wie schon erwähnt durch Biegung erhalten werden.

Schon beim Pflanzen muß man den einjährig veredelten Pfirsichbaum so drehen, daß sich 2 möglichst gegenüberliegende Augen in der gewünschten Höhe befinden, wo die beiden untersten Aeste entstehen sollen; (bei anderen Formen 2 gegenüberliegende und ein nach vorn gerichtetes etwas höher gelegen) über diesen Augen schneidet man und läßt die aus denselben sich entwickelnden Triebe ruhig fortwachsen, damit sie recht stark und kräftig werden. Die Seitentriebe werden auf 3 Augen pincirt und die Gleichmäßigkeit beider Haupttriebe durch Niederbinden, Pinciren oder ganz Losbinden erreicht.

Im Frühjahr darauf werden die Leit- zweige der beiden Haupttriebe nur dann beschnitten, wenn entweder das Endauge nicht gut gebildet und unreif oder verborben ist, oder wenn der ganze Trieb zu geil gewachsen wäre, weil dann die untersten Augen sich nicht zu Frucht- zweigen ausbilden könnten. Sollten auch ein paar leere Stellen am Zweig entstehen, so kann man sich ja während des Sommers mit oculiren oder ablactiven helfen und die leeren Stellen garniren.

In allen anderen Fällen werden die Leit- zweige nicht beschnitten und man läßt sie im zweiten Jahr ebenfalls weiter fortwachsen, so daß ein jeder am Ende des Jahres circa 4—5' lang ist. Die

Seitenzweige werden wie im ersten Jahre auf 3 Augen pincirt und die aus den pincirten Trieben etwa neu hervorkommenden Triebe wieder auf 3 Augen pincirt. Das Pinciren selbst darf nicht auf einmal an allen Trieben geschehen, es dürfen auch die Triebe nicht zu lang sein.

Nach einiger Uebung findet man bald alle Vortheile dabei. Auf diese Art läßt

man diese beiden Aeste fortwachsen, bis sie (zuweilen im zweiten, gewöhnlich aber im dritten Jahr) ziemlich die ganze Breite des Spaliers einnehmen, biegt sie dann in eine horizontale Lage, so daß an der Hauptbiegungsstelle ein Bogen entsteht.

(Fig. 2. a.) Von den auf dem Bogen befindlichen Fruchtzweigen, die durch die Biegung in kräftigeren Wuchs kommen,

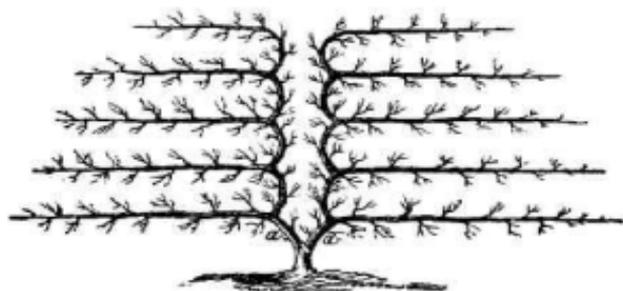


Fig. 2.

wählt man die passendsten zum zweiten Astpaar, was dann wieder wie das erste erzogen und behandelt wird. Ueberhaupt ist die weitere Bildung und Erziehung ganz die nämliche.

In ähnlicher Weise wie diese Form, lassen sich alle anderen nur mit wenig Abänderungen, die die Form bedingen, erziehen und ich will nur über die weitere Behandlung der Fruchtzweige noch etwas mittheilen.

In neuerer Zeit wendet man fast allgemein im Elsaß eine neue Methode an, die **Du Breuil** in seinem schon erwähnten Werk pag. 754. als **Nouveau mode de formation des rameaux à fruit du pèches** beschreibt. Diese einfache und sehr vortheilhafte Art besteht darin, daß man die Seitenzweige immer auf 3 Augen pincirt, und die daraus hervorkommenden Triebe

wieder auf 3 Augen und so fort, natürlicher Weise mit Berücksichtigung der passenden Zeit und Anwendung eines richtigen Pincirens, was nur durch eine genaue Beobachtung über die Vegetation und Natur des Baumes erlangt werden kann. Mehrere Baumzüchter im Elsaß haben diese Methode an vielen ihrer Spaliere in Anwendung gebracht, und halten sie für die einfachste und einträglichste. (? v. Neb.)

Es haben sich nach der Aussage derselben nach mehrjähriger Anwendung folgende Vortheile herausgestellt:

Man erspart die große Arbeit des Anbindens; man braucht kein Lattenwerk zwischen den Aesten zum Anbinden der Fruchtzweige; der Schnitt ist einfacher und man erhält genug Ersatzzweige; die Aeste des Spaliers können in einer kleineren Entfernung von einander gezogen

werden, wegen der dicht am Ast sich befindenden Fruchtzweige, die zugleich als Schutz vor der zu sehr brennenden Sonne dienen.

Ich wage nicht hierüber zu entscheiden, da ich selbst noch keine praktischen Erfahrungen in der Sache habe und nur aus augenscheinlichen Beweisen eingesehen habe, daß, obgleich in Deutschland schon hie und da vor diesem neuen Verfahren der Behandlung der Fruchtzweige gewarnt worden ist, doch unter bestimmten Verhältnissen, diese Methode viele Vortheile gewähren kann.

Das andere alte Verfahren der Behandlung der Fruchtzweige der Steinobstbäume, namentlich der Pflirsche, bei welchem man immer darauf sehen muß, daß an jedem Fruchtzweig 2 Triebe sind, von denen der eine auf Frucht lang, der andere auf Holz kurz geschnitten wird und die Ersatzzweige liefert, fand ich nur noch an alten Spalieren, da dasselbe viele Schwierigkeiten darbietet und der beständige Fehler, daß die unteren Fruchtzweige an den Ästen, weniger gut sich ausbilden als die oberen, bei diesem letzten Verfahren noch viel schwerer verbessert werden kann. Herr Reinhold hilft sich damit, daß er im Frühjahr die oberen Fruchtzweige an den Spalieren zuerst ansetzt und nach einiger Zeit erst die unteren, die unterdessen im Wachs- thum etwas vorangekommen sind. Die Art und Weise, wie Herr Reinhold kahle Stellen an Spalieren mit Zweigen besetzt, war mir noch neu und da mir der Nutzen und Vortheil sogleich einleuchtete, will ich es hier angeben:

Er wählt einen in der Nähe der kahlen

Stelle befindlichen kräftigen Trieb, pincirt denselben an seiner Spitze und nimmt das Ablaktiren vor, wenn aus dem Ende des pincirten Triebes ein neuer Trieb 1—2 Zoll lang gewachsen ist; ist von Natur schon ein solcher in der Nähe vorhanden, so kann man diesen benützen. Das Ablaktiren geschieht dann auf folgende Weise: man schneidet das Endstückchen des pincirten Triebes etwas über dem neuen Triebe querdurch glatt ab; (Fig. 3. a—c.) setzt auf der dem



Fig. 3.

neu entstandenen Trieb entgegengesetzten Seite etwas unterhalb desselben das Messer an und macht nach dem Ende des Triebes einen glatten schrägen Schnitt (Fig. 3. b—a.) so tief, daß am Ende noch ein kleiner Absatz bleibt. An der leeren Stelle des Spaliers wird dann der diesem Abschnitt entsprechende Ausschnitt gemacht. (Fig. 3. d.) und beides eng verbunden. Der junge Trieb wächst mit einem Stück des alten Holzes leicht und schnell an und man braucht nur nach dem Anwachsen den älteren Trieb abzuschneiden. Beigefügte Abbildung wird den Schnitt noch deutlicher machen.

Alle Spaliermauern haben ein Schutzdach, was wesentlich notwendig ist und mehr als man vielleicht denkt, viele äußeren schädlichen Temperatur-Einflüsse von den Spalieren abhält.

Aber noch mehr als diese Schutzdächer

bewirkt gewiß die Einrichtung, die in Kollbheim getroffen war, um den Spalieren Schatten zu geben. Grobgeheerte Päckleinwand von eisernen Stäben getragen und an dem Dach der Mauer befestigt, kann mittelst einer Rolle und eines schweren Gewichtes aufgezogen und niedergelassen werden. Mit einem einzigen Gewicht und einem Zug konnte man dort eine Spaliermauer von über 100' Länge auf einmal beschatten. Die Leinwand ist zugleich etwas länger gemacht, als bloß zum Schatten nöthig wäre, damit sie zum Schutz vor den starken Frösten und vor den Spätfrösten in der Blüthezeit der Pfirsich dienen kann.

Wo diese Einrichtung, die man auch bei kalten Regen und vielen anderen nachtheiligen Witterungs-Einflüssen anwenden kann, fehlt, bedeckt man die Pfirsiche im Winter mit Strohecken nur dann, wenn starke Fröste eintreten. Die längste Zeit sind sie auch im Winter unbedeckt, wenn die Witterung es einigermaßen erlaubt. Die Strohecken müssen daher oft abgenommen werden.

Noch einen Umstand muß ich erwähnen, der schon manchen von der Pfirsichkultur und Spalierzucht überhaupt abgebracht hat, ich meine den Mehlthau, die Kräuselkrankheit und die Blattläuse. Die Mittel dagegen, die man im Utsaß anwendet, sind folgende:

Der Mehlthau (*Blanc* oder *Meunier* genannt) dessen Erscheinen gewiß der nachtheiligen nasskalten Witterung zuzuschreiben ist, wird durch Schwefelblumenpulver, was man auf die durch einen feuchten Schwamm zuvor naß gemachten Theile des Spaliers streut, vertrieben; man hat dazu eigene Maschinen,

wodurch man mittelst eines Blasebalges das Schwefelpulver in alle Theile des Baumes bringen kann. Gegen die Kräuselkrankheit *cloque*, die eine Folge des schnellen Temperaturwechsels und des kalten windigen Wetters nach Beginn des Triebes ist, kann man am besten durch äußere Schutzvorrichtungen wie die früher erwähnten wirken. Sollte sie aber dennoch sich zeigen, so muß man sogleich im Anfang die gekräuselten Blätter abwickeln und selbst ganze Triebe, wenn es nöthig sein sollte, was bei Seitenzweigen ja keinen so großen Schaden macht und nur den Leitziweigen nachtheilig wäre, weßhalb man auf diese ganz besonders zu achten hat.

Den größten Schaden richten aber die Blattläuse, der grüne und schwarze Baumfloh an. Man bemerkt ihr Vorhandensein leicht an dem Krümmen der Blätter und dem Erscheinen von Ameisen. Wie mir versichert wurde, wendet man dagegen als sicherstes Mittel eine Auflösung von Tabak an. 1 Loth gewöhnlichen Rauchtobak weicht man 48 Stunden lang in einem Schoppen (Saidel) mit kaltem Wasser ein, preßt dann das Wasser durch ein Sieb und bespritzt mit demselben recht stark die mit Blattläusen befallenen Triebe und Blätter. Das Vorhandensein von vielen Blattläusen ist immer ein Zeichen von schlechter Kultur; denn der rechte Pfirsichzüchter, muß, so oft wie es nur möglich ist (gewöhnlich alle Tage) eine halbe Stunde oder etwas mehr darauf verwenden, um seine Spalier durchzugehen und recht genau zu untersuchen (vorzüglich die Leitziweige, ob sich nicht an den jüngsten Blättchen kleine Blattläuse vorzüglich die

— schwarzen Pünktchen ähnlichen — vorfinden; da kann man am leichtesten das Uebel in seinem Entstehen unterdrücken.

Alle vorerwähnten allgemeinen Beobachtungen hatte ich Gelegenheit, bei der sehr interessanten Demonstration des Hrn.

Reinhold zu machen, während wir in den beiden Hauptabtheilungen des Obstgartens die Spaliere durchgingen.

Es blieb uns noch der neueste Theil des Gartens übrig, der vor 2 Jahren erst angelegt und auch zur Spalierzucht



Fig. 4.

bestimmt ist. In dieser Abtheilung muß ich besonders ein freistehendes Birnenspalier erwähnen, als einfache Palmette gezogen, (Fig. 4.) welches schon an dem untersten Astpaar, voll schöner Früchte hing, obgleich es erst 2 Jahr alt war. Es war eine ganze Seite lang mit vielen solchen Spalieren besetzt und immer wurde das eine an das andere abläkirt, (Fig. 4. a. a. a.) Jedes Spalier hatte 10' Breite und 4—5 Etagen. In 4 bis 5 Jahren ist das ganze Spalier fertig und man braucht dann bloß die Fruchtzweige immer kurz zu halten. Gewiß eine äußerst lohnende Erziehung.

Dieser neueste Theil des Gartens wird gewiß einmal der regelmäßigste und interessanteste, in Bezug auf Spalierzucht, da alles, was Herr Reinhold anlegt, nur äußerst zweckmäßig zu nennen ist.

Nur höchst ungern verließ ich diesen schönen Garten, wo mir so viele Zweifel und Bedenken, die ich früher noch hatte, gehoben waren. Ich war über Alles im Klaren und eilte, um so bald wie möglich, mir das Gelernte genauer zu notiren.

Gegen 3 Uhr kam ich wieder nach Straßburg zurück, besah noch selbigen

Tages den altehrwürdigen Münster, und fuhr Abends nach Bollwiller ab, was ich erst gegen 10 Uhr mit der Eisenbahn erreichte.

#### c) Bollwiler und Schwiler.

Am andern Morgen besuchte ich sogleich das großartige Etablissement von Aug. Napoleon Baumann. Es besteht schon seit 1745 und der Ruf dieses großartigen Geschäftes ist ja in Deutschland hinlänglich rühmlich bekannt, als daß hier etwas neues darüber gesagt werden könnte. Herr Baumann selbst war so freundlich, mich in dem größten Theil seines Gartens herumzuführen. Ein Gang durch die Glashäuser machte mich mit vielem Neuen und Interessanten bekannt, allein mein Hauptaugenmerk hatte ich auf die Baumschule gerichtet und gehe daher sogleich darauf über.

Unmittelbar an die Glashäuser schloß sich der sehr ausgebehnte Muttergarten, der reichhaltige Sortimenten von Obst (in Säulen- und Pyramidenform) Zierbäumen und Sträuchern enthält. Die Rabatten an den Hauptwegen waren mit Cordons eingefaßt, welche damals voller Früchte hiengen. Am interessantesten

war das Birnsortiment. Ich lernte viele der neuen französischen Birnen kennen, von denen ich früher nur den Namen kannte. Ich freute mich sehr, von den bedeutenden pomologischen Kenntnissen des Herrn Baumann etwas profitieren zu können und bewunderte das Interesse, was dieser äußerst freundliche Herr für

die Pomologie hatte, da man ja sonst noch so selten bei Baumzüchtern dieses findet.

In diesem Garten sah ich auch zum erstenmal eine Wand von Obstbäumen mit gekreuzten an einander abblattirten Ästen, Fig. 5. von denen ich schon in französischen Werken gelesen hatte. Die Wand war an einer

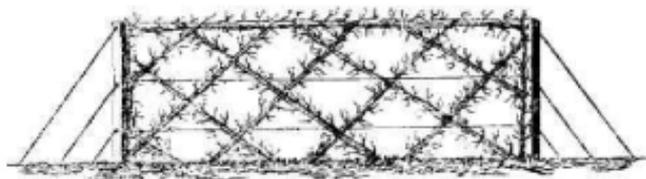


Fig. 5.

Seite eines Beetes errichtet zum Schutz für Kopfpflanzen und lieferte doch noch außerdem jährlich eine reichliche Erndte von Früchten. Dieser doppelte Nutzen verdiente wohl, daß diese Form noch öfters gezogen würde.

Um so eine Wand zu ziehen, pflanzt man eine Reihe einfache *Cordons obliques* circa 1 Meter von einander und von dem anderen Ende zwischen diese in entgegengesetzter Richtung wieder *cordons obliques*. Wo sich die Äste kreuzen, werden sie abblattirt und bilden dann an dieser Stelle einen dicken Knoten. Behandlung und Schnitt ist sonst wie bei *cordons obliques*.

Die Baumschulen des Herrn Baumann liegen nicht unmittelbar bei dem Garten, sondern vor dem Ort und haben eine ungeheure Ausdehnung.

Die beliebteste Unterlage für Äpfel ist im Elsaß der Johannisstamm oder Paradiesapfel, der in großen Massen von den Leuten der Umgegend aus dem Wald und den nahen Bergen der Vogesen gesammelt wird; für Birnen nimmt man meistens Quitte, da die meisten Obstbäume zu Zwergobst bestimmt sind, und auf dieser Unterlage recht bald tragen. Nur für Hochstämme sind Wildlingsunterlagen bestimmt.

Für Pfirsich nimmt man meist Mandeln zum Berekeln, die aus Steinen gezogen werden, welche man, nach der Meinung des Herrn Baumann schon im Herbst legen soll; auch im Herbst gepflanzte Mandelbäumchen gedeihen besser als im Frühjahr gepflanzte.

(Schluß folgt.) 362

## IV. Literatur.

*Cours pratique de la culture et de la taille des arbres fruitiers précédé des notions indispensables d'anatomie et de physiologie végétales, et suivi de renseignements pomologiques, institué par le gouvernement à l'école d'horticulture de Vitvorde; résumé par X. de Bayay, directeur de l'école d'horticulture de l'état à Vitvorde, professeur etc. etc. — A l'usage des conférences d'arboriculture fruitière organisées par le gouvernement, des horticulteurs, amateurs et instituteurs communaux. 2<sup>e</sup> édition, corrigée et augmentée. — Bruxelles, Tarlier, 1861. 8<sup>e</sup>. — 184 S. — (2 fcs.) —*

S. 110. — Nun folgen S. 111—115. die Krankheiten der Obstbäume; S. 116—120. die den Obstbäumen schädlichen Thiere und S. 121. bis Schluß: allgemeine Bemerkung über Kernobst — S. 121—154. — über Steinobst — S. 155—170. — über den Wein und das Beerenobst — S. 171—179. — In dieser letzten Abtheilung liegt das meiste Interesse für den deutschen Pomologen, indem eine Auswahl der besseren Früchte beigegeben ist unter Angabe der Synonymen. Die *P. Angora* z. B. identisch der *Belle Angevine*, den *Catillac* identisch der *P. Gilot* u. also gegen *Decaisne*. Bei der Kirische *Reine Hortense* wird deren Auffindung im Carmeliter-Convent zu Vitvorde aufrecht erhalten, von wo sie 1826 in den Handel — *par nous* — gebracht worden.

Bei den Pflaumen findet sich Jellenberg mit dem *Syn. Suisse* und dann die *Koetsche d'Italie; Imperiale blanche* mit den *Syn. Prune d'oeuf* und *Magnum bonum White*. *Co's golden drop* ist zweimal verzeichnet — wobei S. 169. der seltsame Druckfehler *Esperen* statt *espazier* — und *Coc's* statt *Co's* — wie S. 165., wo sie übrigens als die beste der Pflaumen bezeichnet wird.

Unter den Johannisbeeren wird *Ocrise* als die größte erwähnt und von ihr verschiedene *Gondouin* und *Versaillaise* aufgeführt. Dagegen werden die Stachelbeeren mit Still-schweigen übergangen und nur die Erziehung großer Früchte angebeutet.

Der Verfasser dieser Schrift, *Xavier de Bayay* ist der Sohn des *Laurent Joseph Scraphin de Bayay* des Verfassers der *Traité theoretique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, der 1850 in Paris in 2. Auflage erschien und in jeder Beziehung als klassisches Werk anerkannt wird.

v. B.

Dies der lange Titel einer gewissermaßen offiziellen Schrift, für deren Werth einerseits der Name des Verfassers, des berühmten Direktors der Staatsgärtner-Schule in Vitvorde und Professors der Baumzucht und Botanik, andererseits die eben vorliegende 2. Ausgabe spricht. So werthvoll übrigens diese Schrift als Lehrmittel in öffentlichen Anstalten sein mag und ihre Bestimmung, ihren Zweck redlich erfüllen wird, so dürfen wir auf der andern Seite nicht verschweigen, wie sie in ihrem Haupttheile den in Deutschland an ein solches Buch zu stellenden Anforderungen nicht genügen würde.

Der Inhalt zerfällt in zwei Theile, deren erster den praktischen cursus in 10 Vorlesungen umfaßt, der zweite dagegen die „*renseignements pomologiques*“. Diese 10 Vorlesungen — *leçons* — werden in 2 Perioden getheilt. Die erste begreift *leçon* 1 bis 7 und behandelt nacheinander den Pfirsichbaum (2. 3.), den Weinstock (4.) —, den Birnen- und Apfelbaum (5. 6. 7.) unter Vorausschickung einer Physiologie des Obstbaumes in Vorlesung 1. — Die 2. Periode, *leçon* 8—10, gibt „*opérations complémentaires*“ — über den Schnitt, das Pinciren, Entlauben u. und schließt mit

Unter den neusten Erscheinungen auf dem Büchermarkte empfiehlt sich

Schumacher, Dr. Wilh. — Die Diffusion in ihren Beziehungen zur Pflanze. Theorie der Aufnahme, Vertheilung und Wanderung der Stoffe in der Pflanze. Leipzig und Heidelberg 1861. 8°. — 1½ rh. — besonders denen, welche sich für tieferes Studium des Pflanzenlebens interessieren. v. B.

In der ausländischen Literatur sind die nachstehenden Werke sämmtlich in neuen Ausgaben erschienen, weshalb es genügt, dieselben kurz zu registriren:

*The miniature fruit garden; or, the culture of pyramidal and bush fruit-trees; with instructions for root-pruning, etc. etc.* By Thomas Rivers. — Tenth edition. — London 1861. — 101 S. (25. 6 d.) — mit 13 in den Text gedruckten Holzschnitten und 1 Titellupfer. —

*The orchard house or the cultivation of fruit-trees in pots under glass* by Thomas Rivers. Ninth edition enlarged and improved. London 1861. — 173 S. — (35. 6 d.) — mit 18 Holzschn. und 3 Tafeln.

*The fruits and fruit-trees of America; by A. J. Downing. — Revised and corrected by Charles Downing. — Third thousand, with corrections.* New-York 1861. — XIX. 760 S. 8°. —

*The apple and its varieties: bring a history and description of the varieties of apples cultivated in the gardens and orchards of great Britain.* By Robert Hogg. — Illustrated with seventy engravings of choice varieties. London 1859. — XV. 306 S. 8°. —

Es ist dieß bloß eine neue (Titel-) Ausgabe der 1851. erschienenen *brit. pomol.* desselben Verf. — Nun ist bloß der Titel und das nächste Bl. „*advertissement*“. — Das Uebrige ist bis auf den Buchstaben der früheren Ausgabe gleich. —

Die größere Nachfrage nach dem Werke begründet die neue Ausgabe, die auch billiger

gestellt ist. Der Band über die Birnen kann demnächst erwartet werden.

Dabei mag noch die 2. Ausgabe der *Nro. VII. der Manuals for the many.* mit dem Titel: *Fruit-gardening for the many.* London v. J. 1860. — 63 S. — erwähnt werden, welche 4 ps. kostet. Sie ist elegant wie die erste und ebenso mit Holzschnitten ausgestattet. v. B.

Specialbericht über die Obstausstellung des Kreises Unterfranken und Aschaffenburg, veranstaltet von dem Fränkischen Gartenbau-Verein im Herbst 1860. Würzburg 1861. 95 S. 8. Auf Kosten des Vereins gedruckt.

Es war mir eine sehr angenehme Rück Erinnerung an die drei nach der Berliner Versammlung in Würzburg zugebrachten Tage, als ich diesen Bericht durchgehen konnte, welchen mir der verehrte Vorstand des Fränkischen Gartenbau-Vereins zuzusenden die Güte hatte. Von Neuem mußte ich aber dabei bedauern, daß ich nicht wenigstens einen Tag länger bleiben und die letzten Sendungen noch bestimmen und alle Berichtigungen nochmals durchgehen konnte, allein die eigene Ausstellung in Reutlingen, die Versammlung der württemb. Wein- und Obstzüchter, sowie der Beginn des Unterrichts der inzwischen hier eingetroffenen größeren Anzahl Lehrer machten meine Abreise zur unabweisbaren Nothwendigkeit.

Der vorliegende Bericht zerfällt in 2 Haupttheile, der erstere enthält das Verzeichniß der sämmtlichen eingesendeten und aufgestellten Obstsorten, nach den einzelnen Einsendern geordnet, der zweite eine Zusammenstellung der Auszüge aus statistischen Berichten mehrerer größerer Landgerichte bezüglich der in den einzelnen Gemeinden vorkommenden Obstsorten.

Während man in den zahlreichen Collectionen eine große Zahl gut benannter Dießschen Sorten findet, kommen in den Dorfsgemeinden fast keine anderen als Lokalnamen vor wie z. B. Hammelsapfel, Lederapfel, Herrnapfel, Süßapfel, Glanzapfel, Honigapfel, Gurkenapfel,

Schmiedapfel, Schäfersapfel, Hühnerapfel, Kindstoppapfel, Sondwilling u. a. und natürlich auch viele Collectiv-Namen ohne nähere Bezeichnung, wie Himbeerapfel, Reinette, Borsdorfer, Pfundapfel u. s. w.

Unter den Birnen kommen oft sehr sonderbare Namen vor, als Boybeutel, Blatschbirn, Jungfernschenkel, Zabelsbirn, Fläschnerbirn, Perlmutterbirn, Pfeifersbirn, Frauenzimmerbirn, Hummelterbirn, Pfirzgraben, Lagabirn, Nöcklesbirn, Trugerbirn u. dergl. und diese Abtheilung hat für den Pomologen im Allgemeinen weniger Werth. Interessant ist es für den Verehrer dort über die Verbreitung dieser Localsorten nähere Nachricht zu haben um die Einführung besserer und werthvollerer Sorten allmählig anbahnen zu können.

Die Verzeichnisse der ausgestellten Obstsorten der ersten Abtheilung zeigen einen großen Reichthum an werthvollen und zwar großentheils Diebstahlsorten und man kann leicht sehen, daß Mayer's Birnen hier von großem Segen war, wenn auch von seinen Standbäumen und Spalieren im dortigen Hofgarten nur wenig mehr zu sehen ist.

Die bedeutendern Sammlungen waren die folgenden:

Die des K. Hofgartens in Würzburg 169 Kernobstsorten, 10 Steinobstsorten, 52 Traubenarten; die Sammlung des Herrn A. Moser, Gärtner bei Vanquier Bornberger in W., des Herrn Stadtgärtner Hornung in W., die große und sehr viel edles Obst enthaltende Sammlung des Freih. v. Bethmann in Fischenbach, die Sammlung des Herrn Hofrath Dr. Walling in Rißingen; eine vorzügliche Coll., viel Neues enthaltend; 149 Äpfel, 112 Birnsorten.

Dies waren die größern und umfassendern Sammlungen, denen sich noch eine große Zahl kleinerer, doch immer noch zwischen 50 und 100 Sorten enthaltender Obst- und Traubensortimente angeschlossen.

Von letzteren war die des Bürgerhospitals

eine der schönsten, so auch die von Herrn S. Englerth in Randersacker.

Der Raum gestattet nicht alle die einzelnen interessanteren Einwendungen namhaft zu machen.

Die Verzeichnisse enthalten in sehr zweckmäßiger Anordnung 1) die eingesendeten Namen, 2) die getroffenen Berichtigungen und 3) Bemerkungen.

Es wurden von mir die meisten Sammlungen genau durchgesehen und die Namen, soweit mir dieß ohne literarische Hülfsmittel — wozu die Zeit nicht gereicht hätte — möglich war als richtig bezeichnet oder berichtigt, welche Namen ich einigen Mitgliedern des Ausstellungscomités immer angab. Es wird daher zu entschuldigen sein, wenn einzelne kleine Namensfehler in den Berichtigungen vorkommen wie z. B. aus Lothringer Sommercambour eine Lothringer S.-Reinette gemacht worden ist (pag. 14.) daß statt *Bugi, Bouchi* gedruckt ist, statt Parker's grauer Pepping, Jagers gr. P. pag. 20).

Daß viele Nummern unbestimmt blieben, wird Niemand, der die Schwierigkeit nach bloßem Augenschein und ohne den Geschmack bei voller Reife abwarten zu können, Obst zu bestimmen kennt, erwarten und Jedermann wird mir darin Recht geben, daß es besser ist, Sorten unbestimmt und zweifelhaft zu lassen, als unsicher und ungenau zu benennen.

Jedenfalls gehört diese Ausstellung zu den interessantesten Obstausstellungen, welche ich zu bejuchen Gelegenheit fand und zwar sowohl wegen der im Verhältniß sehr zahlreichen guten und correcten Benennungen, und wegen der vielen und vielfach verbreiteten edlern Sorten als wegen der vorzüglichen Beschaffenheit der aufgestellten Früchte. Der Bericht ist ein sehr dankenswerthes Zeugniß, daß es dem fränkischen Gartenbauverein Ernst ist, die Obstkultur in diesem gesegneten Theile des deutschen Vaterlands allgemeiner und möglichst naßbringend zu machen.

Ed. Lucas.

## V. Notizen und kurze Mittheilungen.

### Baumschulen-Anlage vor Salzbergen, Amts Lingen, im Osnabrück'schen.

Die Königliche Regierung beschloß gegen Ende des Jahres 1859 auf dem der Chaußee-Verwaltung gehörigen früher zur Material-Gewinnung bestimmten Grundstücke im Salzberger Bruche, Amts Lingen, eine Baumschule einzurichten zu lassen.

Das Grundstück bildet ein längliches Viereck von 7 Morgen 28 Quadratruthen Fläche. Es ist gegen Süd-Ost, Süd-West, West und Nord-West durch Busch gegen die herrschenden Winde geschützt. — Seine Oberfläche fällt von Süd-West nach Nord-Ost sanft ab. — In orographischer Beziehung gehört es der Weald-Bildung an, hat also einen ziemlich schweren Boden.

Es war erforderlich für Entwässerung zu sorgen, den bis dahin wilden Grund zwei Fuß tief zu rigolen und durch Einsriedigung sowohl gegen Maidevieh, als gegen Wildschaden zu schützen. — Die ausgeführte Drainage, aus acht von einem Kopf-Drain ausgehenden sämtlich in einen Sammel-Drain mündenden Saugdrains bestehend, sowie der angelegte Flechtzaun, sind aus der Zeichnung ersichtlich. — Eine Bewallung ist nur an der Nordseite dem Dalsterwege entlang vorgenommen.

Die Baumschule soll auf längere Jahre, so weit thunlich, den Bedarf an jungen Obstbäumen zur Bepflanzung öffentlicher Wege im Lande liefern. — Darnach ist vorläufig eine achtfährige Umtriebs-Periode angenommen, in welcher sechs Jahre auf die Anzucht der jungen Stämme und zwei Jahre auf Boden-Ruhe eines jeden abgetriebenen Quartiers fallen. Von den vorhandenen 7 Morgen 84 Quadratruthen oder 924 Quadratruthen sind für die Samenschule 45 Quadratruthen, für Befriedigung und Wege 87 Ruthen, zusammen 132 Quadratruthen abgesetzt und die übrigen 792 Quadratruthen auf 8 Quartiere à 99 Quadratruthen vertheilt. — Bei einem

Abstände von 3 Fuß für die Baumreihen und von 1½ Fuß für die Bäume in den Reihen, faßt jedes Quartier gerundet 6700 Stämme. Sechs Jahre nach Bepflanzung des ersten Quartiers werden alljährlich ebenso viele verpflanzbare Stämme abgegeben werden können. In späterer Zeit läßt sich nöthigenfalls eine längere Umtriebsperiode durch Verkleinerung der Quartiere herstellen.

Die ganze Baumschulenfläche ist durch den mittleren 8 Fuß breiten Gang in zwei Hälften, eine westliche und eine östliche, zerlegt. — An der östlichen Kante des mittleren Ganges sind die über beide Hälften durchlaufenden Baumreihen an eingesehten Steinen nummerirt, jedoch nur je die 10te Reihe; die zwischenliegenden Reihen lassen sich durch Abzählung leicht auffinden. — Von jeder Baumschulenhälfte wird ein besonderes Verzeichniß geführt, in beiden dagegen die gemeinschaftliche Reihennummer benutzt.

Da das I. und ein Theil des II. Quartiers noch im Ausgange des Herbstes 1859 drainirt und rigolt werden konnte, so ist schon im Frühjahr 1860 angefangen, die Baumschule mit 3502 veredelten Apfelmännchen und 4696 Stüd Apfelwildlingen zu besetzen, welche sämtlich einen lebhaften Wachsthum gezeigt haben. Die volle planmäßige Bepflanzung war nicht zu erreichen, theils wegen ungenügender Stärke der Wildlinge, theils aus Mangel an Zeit.

Unter freundlicher Mitwirkung des Herrn Superintendenten Oberdied zu Zeinsen sind die folgenden Apfelsorten zur Anzucht ausgewählt:

1) Blutapfel, 2) Bohnapfel, großer rheinischer, 3) Borsdorfer, edler Winter, 4) Borsdorfer, Zwiebel, 5) Citronenapfel, Winter, 6) Edelapfel, gelber, 7) Erdbeereapfel, 8) Fürstenapfel, grüner, 9) Gravensteiner, 10) Grünsede, Sulinger, 11) Krummstiel, rheinischer, 12) Maatapfel, weißer, 13) Parmäne, Winter-Gold, 14) Pepping, weißer keltischer, 15) Postoph, Winter, 16) Pringenapfel, 17) London,

Bepping, 18) Rambour, Lütticher, 19) Reinette, Baumanns, 20) Reinette, Carmeliter, 21) Reinette, Champagner, 22) Reinette, Elsker rothe Winter, 23) Reinette, Glanz, 24) Reinette, goldgelbe Sommer, 25) Reinette, graue französische, 26) Reinette, große Casseler, 27) Reinette, grüne Vohringer, 28) Harberts Reinette, 29) Reinette, Pariser-Rambour, 30) Reinette, süße Herbst, 31) Reinette, von Sorgoliet, 32) Reinette, wahre weiße Herbst, 33) Stettiner, gelber Herbst, 34) Stettiner, gelber Winter, 35) Streifling, Lütticher platter Winter, 36) Streifling, rother drei Jahre dauernder, 37) Taffetapfel, weißer Winter, 38) Taubensapfel, weißer Winter.

Sämmtliche 39 Sorten stehen in mehr oder minder großer Anzahl von jeder, auf dem 1. Quartiere bereits im Wachsthum, sie werden zu der weiteren Bereisung die Reizer liefern.

Ein Sortiment von Birnen soll später ebenfalls angezogen werden.

Osnabrück den 5. Febr. 1861.

Schötte, Regbauweiser.

### Ehrenbezeugungen.

Der Gartenbauverein zu Magdeburg hat in seiner Versammlung vom 16. Okt. d. J. Hrn. Superintendenten Oberdied zu Zeinjen, sowie den Unterzeichneten zu Ehrenmitgliedern ernannt.

Ed. L.

### Nekrologe.

Dr. Georg Liegel.

Wir erfüllen die uns betübende Pflicht, den am 5. Sept. d. J. Abends 9 Uhr erfolgten Tod des Herrn Dr. Georg Liegel zu Braunau unsern Lesern anzujelgen. Der Hingeshiedene erlangte das schöne Alter von 84 1/2 Lebensjahren; wie er indes seit dem, vor einigen Jahren erfolgten Tode seiner treuen Gattin vielfach kränkelte, so sollte auch sein Ende nicht ohne schmerzlichen Kampf sein, indem er 24 Stunden vor seinem Tode noch einer Blasenstein-Operation sich unterwerfen mußte. Wie sehr man in Braunau ihn schätzte, zeigte die ungewöhnlich zahlreiche Theilnahme bei seinem Leidenbegängnisse, und es wird

auch in entfernteren Kreisen nicht leicht Jemand mit ihm in einige Verbindung getreten sein, der nicht mannigfaltige Beweise seines freundlichen, liebevollen und zu dienen eifrigen Sinnes erhalten hätte. Was er für den Obstbau und die Obstkunde geleistet hat, ist allgemein bekannt, und von seinem Eifer der Welt zu nützen, war der sprechendste Beweis, daß er bis in sein hohes Alter literarisch thätig war und noch kürzlich angefangen hatte, eine neue Bearbeitung seines Lehrbuchs der Obstkunde in Angriff zu nehmen. Seine kurze Lebensgeschichte, sowie ein Verzeichniß seiner Schriften haben wir bereits in der Monatschrift von 1850 S. 44 gegeben.

Friede sei mit seiner Asche! Wo im Kampfe des Lebens ein Adler hinscheidet, sollen andere seine Stelle zu ersehen suchen. Möge es an Solchen nicht fehlen, die, was er erstrebte, zu erhalten, und den Segen davon der Welt zu sichern suchen. Die Red.

### Professor Scheidweiler in Gent.

Dieser um die gesammten Gartenwissenschaften, vorzüglich aber auch um die Pomologie sehr verdiente Gelehrte starb am 24. Sept. in Gent, wo er an der Gärtnerlehranstalt als Professor der Botanik angestellt war. Er war 1799 in Köln geboren.

Die Berliner Wochenchrift jagt in seinem Retrolog: Mitglied vieler Gesellschaften, attachirt im Domänen-Ministerium Sr. Majestät des Kaisers von Rußland, der Königl. Kommission der Pomologie, früherer Präsident *de la Société Linnéenne* zu Brüssel, korrespondirendes Mitglied vieler gelehrten Gesellschaften besaß der Professor Scheidweiler jene Reife, welche der Stempel des wahren Wissens ist, und trachtete niemals nach eillen Ehren. Die Ruhe seines Privatlebens, welches er liebte, vertauschte er nur, wenn seine gesellschaftliche Stellung ihn dazu zwang. Er lebte nur seinen Pflichten; während seiner langen Laufbahn und 25jährigen Unterrichts-Ertheilung hat er sich mit ganzer Seele seinen Schülern gewidmet, die er sehr liebte, und für welche er nicht zu ersehen sein wird."

Die Red.

## I. Der deutsche Pomologen-Verein.

Für das neue Statsjahr 1861—62 sind bei dem Unterzeichneten wieder seither bis den 24. November von folgenden Mitgliedern Beiträge eingegangen:

Vom Gartenbau-Verein in Schleswig, Holstein und Lauenburg 2 Thaler (pro 1861 und 1862) von Hrn. Häbge in Rostock 1 Thlr., von Hrn. Kaufmann Dehne in Erfurt 1 Thlr., Hr. Professor Dr. K. Koch in Berlin 1 Thlr., vom Herrn Pastor Cochlovius in Schönwald 1 Thlr., von Hrn. Pfarrer Blumenstetter in Burladingen 1 Thlr. vom Hrn. Vogt Stiefel in Dwingen 1 Thlr., vom Landw. Lokalverein Stettin bei Hechingen 1 Thlr., vom IV. Landw. Bezirksverein Hechingen 1 Th., von Hrn. S. Beyer auf der Hohenmühle bei Leupitz 1 Th., von Hrn. Medicinalassessor Jahn, 1 Thr., vom Gartenbauverein in Churhessen in Cassel 1 Th., von Hrn. Prof. Freymann in Mariabrunn 1 Thlr.

Ich wiederhole, daß ich so frei sein werde und die Beiträge pro 1861 bis 1862 von denjenigen Mitgliedern und Vereinen, welche unserem Verein beigetreten und ihre Beiträge bis 15. Dezember mir noch nicht zugesendet, durch

Postnachnahme zu erheben, wofern mir nicht die schriftliche Anzeige zugeht, daß einzelne nicht Willens sind, dieselben weiter zu entrichten.

Zugleich hoffe ich, daß es mir möglich sein wird, jedem Mitglied die neue jetzt eben vollendete Schrift: die Lehre vom Obstbau auf einfache Gesetze zurückgeführt, von Prof. Dr. Medicus und dem Unterzeichneten zusammen bearbeitet und als Leitfaden beim Unterricht in der gesammten Obstcultur (Obstbaumzucht, Obstbaumpflege, Obstbenutzung und Pomologie) sowie zur Selbstbelehrung für bereits etwas erfahrene Baumzüchter bestimmt, eine, wie ich hoffe, willkommene Gabe, auf Kosten der Vereinskasse zu übermitteln, nachdem diese Schrift von 5 Mitgliedern des Vorstands und Vereinsausschusses geprüft und begutachtet worden und zwar für alle Mitglieder, die jetzt noch ihren Beitritt pro 1861—1862 erklären. Die Schrift ist 15 Bogen stark und enthält 99 in den Text gedruckte Holzschnitte und es sind darin alle neuern praktisch bewährten Erfahrungen benützt worden.

Ed. Lucas.

## Major Esperen.

Es mag wohl kaum einen Pomologen geben, dem der Name dieses Mannes nicht bekannt wäre, und Viele dürften Näheres über ihn zu erfahren wünschen. Diesen sei durch die nachfolgende Lebens-Skizze desselben nach dem Französischen des **L. Berkman**s gebient.

**Esperen** starb im Jahre 1847. Er war kein gewandter Theoretiker, sondern ein Mann der Praxis und Erfahrung. Er hat daher nicht geschrieben, aber desto mehr gethan, indem er das Gebiet der Pomologie mit neuen Früchten bereicherte, die fast alle zu den besten Erzeugnissen unserer Gärten und Baumhöfe zählen und auch in Deutschland immer mehr Verbreitung finden.

Wie mancher Jünger des Mars dem Waffenhandwerk entsagt hat und, statt Rekruten zu exerciren, Bäume dressirt und in Reih und Glied gestellt, so hat auch **Esperen**, bevor er sich ausschließlich der friedlichen Beschäftigung der Obst-cultur gewidmet, erst eine lange kriegerische Laufbahn durchgemacht. Im Jahre 1803 trat er unter Napoleon als Volontär in das 112. Linien-Regiment. Er nahm an mehreren jener glänzenden Waffenthaten Theil, wodurch Napoleon seinen Feldherrnruf unsterblich gemacht, und verließ bis 1814 dessen Fahnen nur zeitweilig. Diese flüchtigen Augenblicke der Ruhe benutzte er stets zum Vortheil der ihm angeborenen Neigung, die später seine herrschende Leidenschaft wurde. In der Schlacht bei Wagram wurde er verwundet und auf dem Schlachtfelde zum Voltigeur-Lieutenant ernannt. Als sol-

cher machte er in der Folge die bewährigen Feldzüge in Deutschland und Rußland mit. Am 23. August 1813 zu Goldberg in Schlesien abermals durch eine Kugel am Fuße verwundet, erfolgte dessen Herstellung noch schnell genug, um den Feldzug in Toskana mitzumachen. Nach den 100 Tagen diente er bis 1817 als Capitän in der National-Armee und wurde sodann pensionirt. Im Jahre 1831 ernannte ihn König Leopold zum Major, und als solcher nahm er nach dem bekannten erfolglosen Feldzuge seinen Abschied und zog sich auf ein väterliches Besitztum nach Mecheln zurück, um sich ganz der Cultur seiner Bäume hinzugeben.

Ebenso bescheiden, als gewissenhaft, legte **Esperen** seinen neuen, dormalen so geschätzten Obstsorten niemals einen hohen Werth bei. Sein Grundsatz war, eine neue Obstsorte erst dann aufzunehmen, wenn sie hinsichtlich der Frucht, des kräftigen Wachses oder der Fruchtbarkeit vor irgend einer alten Sorte entschiedene Vorzüge hatte.

Von der ungeheuern Anzahl neuer Früchte, die er erzog, hat er nur wenige der Fortpflanzung werth erachtet. Er handelte darin ganz anders, als sein Nebenbuhler, der verstorbene **Dr. van Mons**. Dieser nahm, ohne Rücksicht auf Zeitigung, ohne Unterschied alle Sorten auf, die sich nur irgendwie durch etwas auszeichneten. **Esperen** hat dagegen nur wenige Sommer-, ja selbst October-Früchte beibehalten, sondern legte nur auf spätreifende den größten Werth.

Unter diesen kann keine Josephine Baur oder von Machelu (Malines) (Josephine de Malines) als eine der glänzendsten Eroberungen der Obst-Cultur angesehen werden. Er debutirte mit seiner **Soldat-laboureur**, Soldatenbirn, so ausgezeichnet durch Fruchtbarkeit und Triebigkeit. Ebenso gerecht, als eingenommen für seine Versuche, verachtete er nie eine Frucht von anerkanntem Werthe; kein Vorurtheil verblendete ihn je in der Wahl der Sorten, deren Cultur ihm lieb geworden war, und wenn es wohl vorgekommen ist, daß noch nicht gehörig geprüfte Sorten die Liste seiner Sammlinge vergrößert haben, so hat er hernach selber Recht geübt, indem er seinem Freunde, Herrn de Bavay anempfahl, sie nicht wieder in das Namens-Verzeichniß seines Catalogs aufzunehmen, wenn auch nach der Versicherung desjenigen, von dem diese Notiz herrührt, die Erzeugnisse dieser Spielarten vor den ihnen ähnlichen Sorten augenfällige Unterschiede genug darbieten, um sie davon unterscheiden, ja ihnen wohl gar vorziehen zu können. Herr Berkmaus merkt hierbei als Beispiel an, daß die **Beurré Lombard**, von der er den Urstamm gesehen, und die eine Abart der **Beurré Hardenpont** sei, sowie die **Beurré Esperen**, eine andere Varietät der Winter-Dechantäbirn, in freier Luft zahlreiche und schöne Früchte ohne Steine und Risse getragen, was man von den Mutterforten nicht zu erwarten wagte.

Die Anführung aller werthvollen Sorten, womit dieser ausdauernde und thätige Soldat als Liebhaber der Pomologie unsere Gärten bereichert hat, würde hier zu weit führen. Es genüge daher zu bemerken, daß die Früchte seiner vieljährigen Bemühungen nicht verloren gegangen sind. Die Sammlung seiner sämtlichen, schon geprüften Sorten übergab er seinem nun ebenfalls verstorbenen Freunde, dem obengenannten Herrn de **Bavay**, Direktor der Königl. Baumschulen zu Wilvorde bei Brüssel, und gegenwärtig befinden sie sich in den Händen der Erben des Letztern, der Wittwe de **Bavays** und seines Sohnes Xavier, welche das Institut fortsetzen. Dann hinterließ Major **Esperen** eine reichhaltige Sammlung junger Bäume, welche er einem andern seiner Freunde vermachte, den er zugleich in seinen Erfahrungen unterrichtete und der ganz besonders seine strengen Grundsätze in der Wahl der Sorten theilt, welche diese schöne Collection, an der er so lange gesammelt, zu versprechen schien. Dieser letztgenannte Freund ist wahrscheinlich kein anderer, als Herr **Louis Berkmaus d'Heyst** selbst, welchem wir aus dieser Sammlung schon die so vortreffliche Goldpflaume — **Drap d'or d'Esperen** — zu danken haben, wovon die ersten Hochstämme im Jahre 1848—1849 à 50 Franken im Handel erschienen.

D'horn den 30. Juni 1861.

Breuer.

## II. Pomologie und Grundwissenschaften der Obstcultur.

**Einige Bemerkungen über das Ge-  
deihen des Obstes im Jahre 1860  
überhaupt, und des Kernobstes  
insbesondere.**

Vom Hrn. Geheimrath v. Flotow in Dresden.

(Schluß.)

Was die Größe der Früchte betrifft, so hatte natürlich die Menge der letzteren bei vielen Sorten einen nicht zu verkennenden Einfluß geäußert. Doch war derselbe, zumal bei den Birnen in meinem Garten nicht so bedeutend, als man hätte vermuthen sollen. Am meisten in die Augen fallend war dieselbe bei mir an der Grünen Hoyerwerber, an der Französischen Muskateller, an Colomas Herbstbirn und der Forellenbirn, ohne daß ich eine andere Ursache, als die Witterung hätte bemerken können, zumal bei diesen Sorten der Ertrag nicht übermäßig war. Bei der Secklesbirne, die bei mir allerdings größtentheils sehr klein blieb, war dieß offenbar eine Folge der Menge der Früchte. — Da auf der Obstausstellung diese Sorten fehlten und zum Theil wegen der früheren Reifezeit fehlen mußten, so konnte ich keinen Vergleich mit den von mir erbauten anstellen. **Marie Louise Dusq.** und **Nouveau Poiteau** bleiben zwar bei mir auch in der Größe bedeutend gegen andere Jahre zurück; ich glaube dieß aber besonders dem Umstande zuschreiben zu müssen, daß diese Sorten nicht nur in diesem

Jahre besonders stark trugen, sondern auch schon mehrere Jahre nacheinander sehr stark getragen hatten. Bei den ausgestellten Birnen habe ich keinen bedeutenden Unterschied in der Größe gegen frühere Jahre bemerkt. **Rothe Deckantsbirn**, **Herbst-Sylvester**, **Holzfarbige Butterbirn**, **Rößliche von Charnou**, **Bosc's Flaschenbirn**, **Grumbkower Herbstbirne**, **Dieß Butterbirn**, **Jaminette**, **Regentin** u. übertrafen bei mir immer noch, und zum Theil sehr bedeutend, die in dem Illust. Handb. Bd. II. abgebildeten Früchte dieser Sorten. — Auffallenderweise war die geringere Größe der selbst erbauten Äpfel nicht bloß gegen frühere Jahre, sondern auch gegen die aus anderen Gärten ausgestellten Äpfel Früchte, obschon die Äpfelbäume so viel Früchte trugen, als dieß bei den Birnbäumen der Fall war. Die gewöhnliche Größe früherer Jahre erreichten bei mir der **Rothe Herbst-Calvill**, die **Blutrothe rheinische Reinette**, der **Gelbe Schönblühende**, der **Scheuernapfel**, der **Königsapfel aus Jersey**, der **Rothe Oster-Calvill**, der **Weißer Berliner**, die **Große Casseler-Reinette**, **Multhaupt's Garnireinette**, die **Oestreichische gelbe National-Reinette** u. Ganz besonders muß ich aber des **Weißer italienischen Rosmarin-Apfels** gedenken, der bei außerordentlicher Fruchtbarkeit, in Größe der Frucht ( $2\frac{1}{2}$ " Höhe und  $2\frac{3}{8}$ " Breite) und Schönheit, sowie im Geschmack, hinter den aus dem südlichen Tyrol stam-

menden Früchten, wie sie hier in den Delicateffenhandlungen vorkommen, nicht zurückstand. — Sehr merklich wurde dagegen die Verminderung der Größe gegen frühere Jahre bei dem Goldapfel von Kiew, bei der Grauen Herbst-Reinette, der Reinette Szécheny, der Muskat-Reinette, bei Hughes Goldpepping, bei dem Schönen von Kent, Kaiser Alexander u. — Im größten Maße stellte sich aber ein Unterschied hinsichtlich der Größe zwischen den von mir und den von dem Rittergute Schleinitz, bei Lommatzsch erbauten Englischen Winter-Goldparmänen und Gravensteinern (welche sich auf der Ausstellung befanden) heraus. Während eine schöne Frucht der Winter-Goldparmäne von mir  $2\frac{3}{4}$ " Höhe und 3" Breite hatte, und ebenso die eines Gravensteiners etwa  $2\frac{1}{4}$ " in der Höhe und  $3\frac{1}{4}$ " in der Breite maß, hatten die vom Rittergute Schleinitz ausgestellten Früchte der Goldparmäne eine Höhe von  $3\frac{1}{4}$ " und eine Breite von  $3\frac{1}{2}$ " und die Gravensteiner eine Höhe von  $3\frac{1}{2}$ " und eine Breite von 4". — Durch Größe zeichneten sich bei der Ausstellung noch besonders aus: Papagay-Apfel und der Lausitz (wahrscheinlich mit dem bunten Prager einerlei) Lothringer Rambour, Gestammter weißer Cardinal, Bringenapfel (Rothgestreifter Schlotterapfel Nro. 13. Zll. Handb. deutsch. Obstg. Bd. XXI. Taf. 18.), ferner Gestreifter walzenförmiger Schlotter-A. (deutsch. Obstg. Bd. XX. Taf. 19.) 3" breit und  $3\frac{1}{8}$ " hoch, — Rother Tiefbusz (Zll. Handb. Nro. 58., aber beinahe noch einmal so groß) Schmidbergers rother Carmin-Galvill, Gelber Bellefleur (Nro. 19. Zll. Handb.) Französische Edelreinette, Reinette von

New-York, Pepin monstrous, Champagner-Reinette, Galvillartige Reinette, Brühler grüner Kurzstiel, Morgenduftapfel (Nro. 33. Zll. Handb.) Bedfordshire Foundling etc. aus hiesiger Umgegend. — Auffallend war es mir, daß sich der weiße Winter-Galvill (Nro. 1. Zll. Handb.) der zwar auch in andern Jahren bei mir hochstämmig sehr gut gedeiht, doch sich in diesem Jahre in meinem Garten, bei ziemlicher Fruchtbarkeit, besonders durch Größe und Güte auszeichnete, übrigens aber diese Sorte auf der Ausstellung gänzlich fehlte. Die meisten Früchte dieser vortrefflichen Sorte erreichten bei mir eine Höhe von  $2\frac{3}{4}$ " und eine Breite von  $3\frac{1}{2}$ " (Vergl. Nro. 1. Zll. Handb.) Ebenso empfahl sich auch diesmal die Oestreichische National-Reinette (die aus Reifern von Schmidberger stammt, obschon ich dieselbe allerdings mit der Pariser Rambour-Reinette (Zll. Handb. Nro. 44.) im Ganzen genommen für einerlei halte, doch wiederum durch Größe, Güte und Schönheit (gelbere Färbung) vor der letzigenannten. Ich habe mir es deßhalb zur Regel gemacht, besonders die zuerst genannte Abänderung in Reifern zu verbreiten.

In Hinsicht der Gestalt oder der vollkommenen Ausbildung der Form der Früchte habe ich irgend eine wesentliche Einwirkung nicht finden können, vielmehr bestätigt gefunden, daß die Gestalt, — so bald man nur allein die Früchte von Hochstämmen im Auge behält, Zufälligkeiten, Mißbildungen, unvollkommen ausgebildete Früchte u. gehörig ausscheidet und auf die Stellung der Frucht im Blütenstrauch, am alten oder jungen

Holze u. Rücksicht nimmt —, zur Charakteristik der Frucht ein sehr brauchbares Moment ist. — Allerdings hatte die Grumblower Herbstbirne auffallend mehr Blasen und Erhöhungen als in früheren Jahren, wie sie dieß auch in ihrem Vaterlande (in Preußen) haben soll, zum deutlichen Zeichen, daß diese Beulen u. Folgen der Bitterung sind. — Auch an vielen Früchten des Selben Bellefleur und des Birnförmigen Apfels zeigten sich einige Abänderungen. Die ersteren schienen zum Theil durch die Bitterung sehr empfindlich berührt worden zu sein und zeigten auffallende Mißbildungen, indem die Frucht nicht nur sehr klein blieb, sondern auch die etwas hervorgehobene Spitze nach dem Kelche zu, unverhältnißmäßig vergrößert hervortrat und die fünf beulenartigen Erhöhungen um den Kelch sehr ausgebildet waren und sternförmig hervorragten. Nur einzelne Früchte wurden bei mir recht schön. Den birnförmigen Apfel betreffend, so fanden sich unter den Früchten desselben in diesem Jahre auffallend viele birnförmig gestaltete, d. h. nach dem Stiel mehr als nach dem Kelch zu abnehmende Früchte (Vgl. Monatschr. 1859. S. 225.) und habe ich nicht bemerken können, daß die Stellung der Frucht im Blütenstrauche darauf Einfluß geübt habe. Am meisten wurden bei mir offenbar die Früchte des Goldapfel von Kiev, der Reinette von Orleans und der Muskat-Reinette von der Bitterung benachtheiligt. Ersterer blieb sehr unvollkommen und letztere beide lieferten nur selten eine nicht aufgesprungene, gesunde Frucht. Auch fand ich keine ausgezeichnete Frucht dieser Sorten auf

der Obstausstellung. — Dieses Aufspringen der Früchte in Folge der Nässe habe ich in diesem Jahre auch an einigen Birnen (Grasanne — in früheren Jahren weit stärker — *Beurré blanc* und *Beurré gris*) doch nur in geringem Grade, besonders stark aber an der Schwannenhalsbirne (eine der ersten Sommerbirnen, an der ich dieses Aufspringen noch nie bemerkte) wahrgenommen. An vielen Früchten dieser Sorte zerriß zunächst um den Kelch die Haut in fünf Theile, so daß die Nässe einen fünfstrahligen Stern um den Kelch bildeten, dem natürlich bald die Fäulniß folgte. Das Aufspringen der Früchte rührt offenbar davon her, daß die Haut der Frucht sich nicht im Verhältniß des Zufließens des Saftes und des inneren Wachstums der Frucht, ausdehnen konnte. Auch bei der vorzüglichen Nothen Dechantsbirne kamen solche Zerreißungen der Haut, aber um den Stiel vor.

Was die Färbung der Früchte betrifft, so war dieselbe, insbesondere bei den Birnen etwas blässer oder matter geblieben, was offenbar von dem Mangel an Sonnenschein, oder vielmehr von nicht günstiger Folge desselben auf vorausgegangenen Regen, herrührte. Uebrigens habe ich auffallende Abweichungen gegen frühere Jahre nicht bemerken können und bin in meiner schon früher ausgesprochenen Ansicht: daß die Färbung solcher Früchte deren Grundfarbe überhaupt dazu geeignet ist, Röthe anzunehmen, von der mehr oder weniger passenden Folge des Sonnenscheins auf vorausgegangene Anfeuchtung der Schale der Früchte abhängig ist, bestärkt worden. Besonders war dieß an der Streifung der sogenannten bunten

oder Schweizerbirnen, wie der Gestreiften Magdalene, der Frühen Schweizer-Bergamotte, der Schweizerhose (*Verte longae pannaché*) und besonders bei der Gestreiften Kouffelet (Vergl. meinen Aufsatz über die handförmig gestreiften Kernobstfrüchte, Monatschr. 1857. S. 282 f.) zu bemerken, welche sich in der Färbung bei Weitem nicht so deutlich und schön ausbildeten, als dies in früheren Jahren der Fall war. Dagegen fand ich auf der Ausstellung die runde (späte) Schweizerbergamotte (Siehe No. 2. des angezogenen Aufsatzes S. 361. a. a. O.) sehr schön und deutlich bandartig gestreift und auch in Rücksicht des Geschmacks, sehr gut gerathen.

Hinsichtlich der Färbung der Äpfel war zwar im Allgemeinen ebenfalls keine wesentliche oder auffallende Veränderung wahrzunehmen, doch war der Weiße Astrakan und der Pflirsichrothe S.-Rosensapfel weniger gefärbt, als sonst und stand auch im Geschmack sehr gegen andere Jahre zurück. Dagegen erreichte der Rothe Herbst-Calvil eine sehr dunkle Röthe und einen großen Grad von Fettigkeit und auch die Blutrothe rheinische Reinecke stand in Rücksicht der Färbung nicht gegen andere Jahre zurück.

Ganz ähnlich, wie mit der Färbung, verhält es sich mit mehreren oder minderen Bedeckung der Früchte mit Rost, die mir in diesem Jahr eher geringer, als stärker vorkam, als in den vorhergehenden Jahren. An einigen Früchten, besonders von der Grauen Herbstreinecke (die sonst gar nichts Rothens an sich hat) an dem Rothen Ingestrie, (der sonst bei mir nur wenig streifig verrieben erscheint) fielen mir zwei ausgezeichnet, lebhaft

rothe Streifen, sowie an Bosc's später Flaschenbirn (M. Handb. No. 49.) und an Diels Butterbirn zwei dergleichen nahe bei einander stehende, graue, rauhfrostige Streifen auf, welche, zum deutlichen Erweis ihrer Entstehung, (wie die Farbenstreifen), in der Entfernung von etwa einer Linie von einander, in gerader Richtung vom Stiel nach dem Kelch zu sich erstreckten.

Uebrigens schien es mir auch bemerkenswerth, daß die Früchte überhaupt sehr selten und wenig Baumflecke hatten, wie solche sonst an der Weißen Butterbirn, an der Bergamotte Soulers, der Herrmannsbirn u. ziemlich zahlreich vorkommen, die aber auch diesmal frei von dem Zerreißen der Haut blieben.

Was die Güte der Kernobstfrüchte betrifft, so waren im Allgemeinen genommen, wohl die Früchte nicht ganz von der Güte, wie in anderen, wärmeren und sonnigeren Jahren, doch zeigte sich, wie mir dünkt, auch diesmal deutlich, daß zur Güte des Kernobstes, besonders zur Ausbildung der Süßigkeit desselben nicht eine höhere Temperatur des ganzen Jahres, sondern nur während einer gewissen Periode in der eigentlichen Reifezeit, (die natürlich bei der Sorte verschieden ist,) erfordert wird und nach dem Standort veränderlich ist. — Was die Birnen betrifft, so war bei mir, die Verminderung der Güte gegen andere Jahre, namentlich bei den Sommerbirnen und zwar bei der Langen Sommer-Muskateller, der Grünen und Gestreiften Magdalene, der Grünen Hoyerswerder, der Frühen Schweizerbergamotte, der Rothen Einsiedlerin, der Frankensbirn, dem Rothen Sommerdorn, der Selbgraunen

Rosenbirn bemerklich. Dagegen waren: Williams gute Christenbirn, Runde Sommerbergamotte, Gzinoweser späte Sommerbirn, Wälsche Eierbirn, Gute Graue, in der Güte sehr ausgezeichnet, und ebenso von den Herbst- und Winterbirnen: die Rothe Dechantenbirn, Amankiser Butterbirn, Capiaumont, Hardenponte Leckerbissen, Herbst-Eylbester, Holzbutterbirn, (Ziegels Dechantenbirn) Herbst-Goldbergamotte, Graue und vergoldete Herbstbutterbirn, Marie Luise, Diels Butterbirn, Regentin, Kronprinz Ferdinand, **Nouveau Poiteau**, Herrmannsbirn, Bergamotte Soulers, Winter Nelis (Spreuw.) Winter-Dechantenbirn u., während in der Güte merklich zurückblieben: Muskirte Pommeranzbirn, Colomas Herbstbirn, Weiße Dechantenbirn, Bose's frühe und späte Flaschenbirn, Köstliche von Charnen, besonders aber Forellenbirn, **Bon Chretien fondante**, Secklesbirne, **Jamiette** und Ziegels-Winterbutterbirn (Kopertischer Tafelbirn); auch von Napoleons Butterbirn und Diels Butterbirn blieben manche Früchte, besonders von Bäumen, welche einen weniger sonnigen Standort haben, sehr zurück. — Mehrere von den genannten Birnen erhielten sich auf dem Lager weit länger in gutem Zustand, als dies sonst der Fall ist. Dies fand namentlich statt bei der Grumbtower Herbstbirne, die sich weit in den Dezember hinein hielt, (wie sie ja auch von Diel als Winterbirn aufgeführt wird,) während sie sich in hiesiger Gegend bisher stets nur als eine Herbstbirn gezeigt hatte.

Von den Äpfeln erreichten bei mir folgende Sorten die gewöhnliche Güte nicht: der Weiße Astrakan, der Pfirsich-

rothe Rosenapfel, Goldapfel von Kiew, Schöner aus Kent, Kaiser Alexander u. Dagegen bewährten sich nicht bloß durch Schönheit, sondern besonders durch Güte: Rother Herbst-Galvill, Graue Herbst-Reinette, Oestreichische Nationalreinette, Weißer italienischer Rosmarinapfel, Scheuernapfel, Selbe Schafsnaße, Blutrothe rheinische Reinette, Mulihaupts Carmin-Reinette; **Cornish Aromatic**, Selber Bellefleur, Reinette Molly, Rother Oster-Galvill, Weißer Winter-Galvill und die Abänderung desselben, welche ich unter dem Namen: Grüner Winter-Galvill erhalten habe.

Der vorstehenden Mittheilung meiner Bemerkungen über die Ergebnisse der diesjährigen Obsternte, erlaube ich mir noch die vorläufige Empfehlung einiger neueren niederländischen oder französischen Kernobstsorten beizufügen, die, nachdem was ich bis jetzt von ihnen beobachtet habe, weitere Anbauversuche verdienen dürften. Ich mache zuvörderst nochmals auf die von mir schon früher empfohlenen engl. Herbstbirnen: **Moorfowlsegg** und **Eyewood**, **Elton** und **Beurré of Bilboa**, aufmerksam, die noch sehr wenig bekannt zu sein scheinen, sich aber auch dieses Jahr durch Tragbarkeit und Güte empfohlen haben. Uebrigens nenne ich hier besonders **Colmar d'Aremberg** und **Soldat Laboureur** (von Herrn Behrens in Travemünde bezogen) welche beide unter sich viele Aehnlichkeit haben und jedenfalls zur Familie der Colmar gehören. Die erste ist etwas länger und reift später, etwa im Oktober und November) als die zweite; beide sind aber jedenfalls vortreffliche Tafelfrüchte und reichtragend. — Ebenso ist aber auch

die zu derselben Familie gehörende **Beurré Koning** oder vielleicht **Konink** (ebenfalls von Behrens, in gleicher Weise zu empfehlen. Auch die zwar etwas kleine, aber sehr gute Birne, **Bonne de la Chapelle** (von Wilhelm in Luxemburg) verdient Empfehlung. Ganz besonders aber kann ich **Calebasse Tougard**, von Hrn. Haffner bezogen, und **Marechal de Cour** (von Behrens) als große, ganz vorzügliche Herbst-Tafelbirnen empfehlen. — **Beurré Clairgeau** (von Haffner) hat sich zwar bis jetzt als eine sehr schöne und große Frucht gezeigt, muß aber noch viel besser werden, wenn sie der Empfehlung, die sie von französischen Pomologen erhalten hat, bei uns würdig sein soll. — Bemerkenswerth dürfte wohl auch sein, daß die schon früher von mir empfohlene Herbst-Tafelbirne **Comte de Flandre**, auch in diesem Jahre, wie früher, nur ein unvollkommenes oder unausgebildetes Kernhaus, (in welchem nämlich die Fächer nur durch Streife angedeutet und völlig geschlossen und kernlos waren) zeigte; während ich bei der sogenannten Deutschen National-Verzamotte oder **Belle et Bonne** (die übrigens auch völlig unreif blieb) statt des im Jahr 1854 ebenfalls unausgebildeten Kernhauses, diesmal doch einige Kerne in demselben fand; und in der Frucht einer Winter-Melis oder **Spreuw** fand ich in einem Fache ganz abnorm, sogar 3 Kerne.

Muß man die Bildung des Samens (des keimfähigen Embryos) als die Hauptaufgabe der höheren Pflanzen, also auch unserer Obstbäume ansehen, so dürfte nach meinen Beobachtungen in dieser Hinsicht zu bemerken sein, daß die Natur

in dem vergangenen Jahre nicht nur durch die große Menge der Früchte, auch eine ungewöhnlich große Menge von Samen produzierte, sondern dem aufmerksamen Beobachter wird auch nicht entgangen sein, daß auch in den einzelnen Früchten der meisten Sorten kein Mangel an guten, vollkommen ausgebildeten Samenkernen, im Vergleich zu anderen Jahren vorhanden war. Vielmehr fand ich, besonders bei den Birnen öfters mehr vollkommen ausgebildete Kerne in einer Frucht, als dieß sonst der Fall war. Weniger konnte ich diese günstige Einwirkung auf die Ausbildung der Kerne bei den Äpfeln finden. Doch habe ich auch gerade die kernreichsten Sorten, die eigentlichen Pippings, in diesem Jahre zu wenig beobachten können.

Ich habe nun noch einige Bemerkungen über das Verhalten der Quitten beizufügen. Die gewöhnliche Apfel- und Birnquitte gerieth in meinem Garten auch dieses Jahr reichlich und gut. Obschon die Früchte hinsichtlich der Größe etwas gegen die früheren Jahre zurückblieben, erreichten sie doch immer eine sehr ansehnliche Größe und vollkommene Ausbildung und standen an Güte denen frühe ½ Jahre nicht nach. — Die sogenannte portugiesische Quitte habe ich nicht beobachten können. — Allgemein fand man, daß die in den hiesigen Gärten sehr häufig vorkommende japanische Quitte, *Cydonia japonica* oder wie einige wollen, *Chänomeles japonica*, in diesem Jahre sehr reich blühte und mehr Früchte als sonst gewöhnlich ansetzte, die jedoch, wie dieß auch in anderen Jahren der Fall war, sich nicht vollkommen ausbildeten, sondern nur eine

Größe von etwa  $1\frac{3}{4}$  Zoll Höhe und ebensoviel in der Breite erreichten, sowohl Außen als Innen die grüne Farbe nicht veränderten und ungenießbar blieben. — Bei der diesjährigen Ausstellung waren aber von dem Nittergute *Ze hisa* bei Pirna mehrere daselbst erbaute japanische Quitten ausgelegt, welche  $2\frac{1}{2}$ “ Höhe und ebensoviel in der Breite, erreicht hatten. Ob sie völlig im Freien erzogen waren oder ganz oder theilweise im Gewächshaus, habe ich bis jetzt nicht erfahren können. Die Farbe der Früchte war ein düsteres trübes Grün, hier und da ins Gelbe übergehend; die Haut glatt, ohne Filz. Das Fleisch war durchaus blaß und mattgrün, ziemlich fest, aber feinkörnig, keineswegs steinig, wie dieß bei unseren Quitten der Fall ist, ziemlich saftig, aber sehr sauer, hatte jedoch einen sehr angenehmen, gewürzigen Geruch. In der bekannten Weise mit Rum und Zucker eingemacht, quoll das Fleisch außerordentlich stark auf, so daß die Masse viel größer erschien als vorher, wurde aber sehr weich, sehr fein und wohlschmeckend, und niemand würde bei dem Genuße dieser Confitüre den Ursprung derselben errathen haben. — Würde man den japanischen Quittenstrauch, der sehr gerne zu tragen scheint, an solchen Stellen pflanzen, wo er im Winter überbaut werden könnte, so daß die Blüthen, die er bekanntlich bei uns gewöhnlich schon im Herbst zeigt, durch den Winter nicht gefährdet würden (was man hier zuweilen durch das Niederlegen der

Sträucher erreicht) und also mit Eintritt des Frühlings sich zeitig entfalten könnten; so würde man unser Kernobst um eine sehr angenehme Frucht vermehren. Vielleicht könnte dieß auch durch Zurückhaltung des Blüthenansatzes im Herbst erfolgen.

In diesem Jahre blühten ungeachtet des kühlen Sommers und Herbstes meine japanischen Quittensträucher im Herbst zum zweitenmal an jungen Trieben und wurden erst durch die eintretenden Fröste im Anfang des Dezembers die Blüthen zerstört.

Zum Schluß erlaube ich mir noch eines durch den hiesigen Herrn Handlungsgärtner *Walbier* mir mitgetheilten sehr schönen und guten Apfels zu erwähnen, welcher wahrscheinlich eine neue aus einem Kerne eines edlen Apfels entstandene Frucht ist. Die mir überlassenen Früchte waren  $3\frac{1}{4}$  bis  $3\frac{1}{2}$ “ hoch und  $3\frac{1}{2}$  bis  $3\frac{3}{4}$ “ breit, nach oben etwas zulaufend von gelblichen, feinen, angenehmen, süßsäuerlich gewürzten, parmanenartigen Geschmack.

Woher das Bäumchen stamme, welches in diesem Jahre zum erstenmale und zwar eine bedeutende Anzahl Früchte trug, ist nicht mehr zu ermitteln gewesen; eine Pfropfstelle war aber auch nicht zu bemerken. Da sie zu keiner bekannten Frucht zu passen schien, so ist sie, wenigstens vor der Hand, von uns: *Walbiers Parmane*, genannt worden. Die Frucht verdient jedenfalls weiter verbreitet zu werden.

### III. Praktischer Obstbau.

#### Die Vertilgung des den Obstbäumen so schädlichen Nachtfrost-Schmetterlings — *Geometra brumata* — durch den Theer-Ring.

Ich höre so häufig Klagen über die Verheerung dieser so schädlichen Raupe, die auch häufig Spannraupe, Wickel- und Kernraupe genannt wird, und glaube selbst aus der Monatschrift mehrfach entnommen zu haben, daß der dagegen angewandte Theer-Streifen ohne Wirkung geblieben sei! Dieß kann aber lediglich nur an dem dabei gebrauchten Material gelegen haben, denn ich wende das Mittel schon seit einer Reihe von Jahren an meinen hochstämmigen Bäumen mit dem vollständigsten Erfolg an, so daß ich sagen kann, dieser Feind hat aufgehört als solcher für mich zu existiren.

Wollte man freilich zu den Streifen gewöhnliches starkes Papier — etwa wie es zur Verpackung der Zuckerhüte gebraucht wird — oder rauhe Pappe verwenden, und darauf einen Strich von bloßem gewöhnlichen Theer ziehen, so würde unfehlbar der Theer sofort aufgesogen werden und vertrocknen, und somit seine Wirkung verlieren, wie ich dieß Anfangs auch erfuhr! Ich sann daher auf ein Mittel, um den Theer dick und klebriger zu machen, zu welchem aber auch auf eine Unterlage von glatt, nicht poröser Oberfläche, und fand das Erstere im sogenannten dicken Terpentin, der in jeder Apotheke billig zu haben ist und

Letztere in der sogenannten Presspappe — Press-Spähne wie sie die Appreteure nennen — einer geglätteten dünnen Pappe, etwa so stark wie 3 aufeinander liegende Kartenblätter, welche für unsere Zwecke noch paßt, auch nachdem sie in den Pressen der Appretur-Werkstätten ausgebiegt, und daselbst billig — außerdem aber auch wohl in Papierhandlungen zu haben sein wird.

Von dieser Pappe schneide ich etwa 5" breite Streifen, welche ich in ihrer Mitte an der mir bequemsten und glatteften Stelle meiner Kefsel- und Kirschensämme mit Bindfaden fest anschnüre.

Sobann mische ich in einem Topf 1½ Pfund Delttheer, wie er zum Schmieren der Wagen-Achsen gebraucht wird — nicht Steinkohlentheer, welcher zu schnell trocknet — mit ½ Pfund dicken Terpentin — lasse beides über'm Feuer unter fortwährendem Umrühren, tüchtig zusammenschmelzen und erlange dadurch eine Masse, welche, wenn sie in der Wärme aufbewahrt oder auch frisch aufgewärmt wird, zu fortwährendem Gebrauch geschickt bleibt.

Man wird mit einem 1" starken Pinsel dicht oberhalb des Bindfadens — also in der obern Hälfte des Pappstreifens — ein etwa 1½" breiter Anstrich dieser Theer-Masse rings um den Baum gemacht, den man in einigen Tagen wiederholt, später aber nur so oft, als man findet, daß der Anstrich nicht mehr recht klebt.

Mitte October zeigen sich gegen Abend

gewöhnlich schon einige der vollkommen geflügelten Männchen, die uns natürlich keinen Schaden thun — gegen den 25. Oktober aber kommen auch einzelne Weibchen zum Vorschein, welche bei ganz unvollkommenen und kleinen Flügel-Ansatz nur kriechend auf den Baum gelangen können, und nun beginnt die Jagd darauf, denn von nun ab bis in den November hinein, erscheinen sie täglich in vermehrter Anzahl.

Man sucht nämlich täglich seine Bäume ab, und wird finden, daß außer einer Menge Männchen, zwar auch viele Weibchen auf dem Theerring sesselben, aber auch ebensoviel und vielleicht noch mehr Weibchen am Stamm unterhalb der Pappse sitzen, die vermuthlich, weil sie die Passage zur Krone gehemmt fanden, in Erwartung besserer Zeiten einzuweilen am Stamm noch verweilen. Hier muß man nun mit scharfen Augen den Stamm durchspähen, denn da ihre graue Farbe wenig von der Baumrinde absticht, würden sie leicht zu übersehen sein.

Ich beginne also den Anstrich meiner Theerringe am 20. Oktober, so daß beim Erscheinen der ersten Weibchen, zu ihrem Empfang alles in bester Bereitschaft ist, und auf diese Weise habe ich häufig in den ersten Tagen des November über 200 Weibchen auf einmal in einer Flasche eingesammelt und dann getödtet. — Wie uns Schmidberger erzählt, hat jedes Weibchen 2 bis 300 Eier im Leib und vertheilt diese, auf den Baum gekrochen, immer einzeln auf die Knospen — daher die oft ungeheure Verwüstung durch diese Raupe. — Multiplicirt man nun, so konnte ich an einem Tag, die Eier zu 40 bis 60,000 Raupen vernichten, wo-

durch ich meinen Bäumen die eminenteste Wohlthat erzeigte, die sie mir mit ihrem schmucken Aussehen und ihrer prächtigen Belaubung reichlich vergolten haben.

Das Erscheinen unseres Feindes dauert bis in den Dezember hinein, trotz Schneegestöbers und aller Unbilden der Witterung und so lange müssen allerdings auch die Theerringe in Stand erhalten werden, doch ist bei feuchter Witterung die Erneuerung des Anstrichs oft kaum in 10 Tagen einmal nöthig, eine geringe Mühe, denn bei einiger Uebung gehen alle dabei nöthigen Arbeiten sehr rasch.

Wollte Gott, mit unseren übrigen Obstbaumfeinden wäre auch so radikal fertig zu werden; — ich weiß davon manches Leid zu erzählen, denn meine über 800 Hochstämme enthaltende Obst-Plantage, ist von 2 Seiten von Wald umgeben, von woher die Insektenwelt immer neu sich rekrutirt.

Es ist auch recht interessant, im Frühjahr den Theer-Anstrich von Neuem wieder vorzunehmen, man lernt dabei eine Menge Passagiere kennen, die unsere Bäume besteigen wollen oder von der Krone herabkommen — die *Geometra brumata* aber findet man alsdann nicht mehr, wenigstens nicht als Schmetterling. Da übrigens im Frühjahr bei mir die Zeit zu anderen Arbeiten drängt, so ziehe ich vor, meinen Bäumen einen Kalkanstrich geben, deßhalb die Pappstreifen abnehmen und zu mehrjährigem weiteren Gebrauch aufbewahren zu lassen.

Ein höchst verderblicher Feind der Apfel-Ernbte in hiesiger Gegend bleibt immer jene weißgelbe breitgeformte Made, welche sich in der sich entwickelnden Blüthe vorfindet, den Fruchtboden ausfrisst und

die Blüthe in eine braune Kappe, welche geschlossen bleibt u. dann abwehlt, umwandelt.

Ist dieß vielleicht jene Larve eines kleinen Käfers, welche man anderwärts Kaitwurm — hier aber oft Kernraupe nennt? Ich hatte noch keine Zeit, Untersuchung darüber anzustellen, kann mir aber auch durchaus kein Mittel erdenken, das bei Hochstämmen mit Erfolg dagegen anzuwenden wäre!

Greib im Voigtland im August 1861.

Gen.

### Anmerkung.

Dem sehr geehrten Herrn Verfasser für seine praktische Mittheilung den besten Dank. Die beigelegte Probe der Preßpappe ist allerdings sehr geeignet zu diesem Zweck.

Die hier gemeinte kleine Larve eines Käfers ist die des Apfelrüffelkäfers *Rhynchaenus pomorum*, etwas kleiner als ein ähnlicher dem Steinobst gefährlicher Käfer; dieses Insekt kommt im Frühjahr als Käfer zum Vorschein und bleibt auch manchmal an den Theerstreifen hängen, doch kann er durch den Flug denselben leicht entgehen, er ist scheu und fällt schnell herab, man kann ihn leicht auf ein Tuch schütteln; der Schaden ist nicht immer so hoch anzuschlagen; — manche Bäume würden unter der Zahl der Früchte brechen, wenn sie nicht durch Insekten erleichtert würden, die daneben auch den Vögeln zur Nahrung dienen. Der Käfer ist klein,  $1\frac{1}{2}$  Linien groß, Fühlförner, Rüffel und Augen schwarz, ebenso der Leib unten, die Füße und Flügeldecken dunkelbraun, etwas behaart mit 2 deutlichen weißgrauen Querstreifen.

Ed. L.

## Der Januar und Mai 1861.

Beide waren für die Baumschulen unheilbringend. Durch die ungewöhnlichen Januarfröste verlor ich gegen 300 Stück zweijähriger wunderschöner aus Pariser Samen gezogener Pfirsichsämmlinge, nebst anderen derlei Sämlingen aus einheimisch gesammelten Steinen. Ingleichen sind ein Opfer dieser Fröste geworden: *Ailanthus glandulosa*, *Bignonia catalpa*, *Castanea vesca*, *Colutea arborescens*, *Elaeagnus angustifolia*, *Mespilus pyracantha*, *Lonicera Ledebourii*, Quitte (Chinesische, japonische und portugiesische) *Robinia inermis*, *Spiraea* in vielen Sorten, dann zum größten Theil die unbedeckt freistehenden Aprikosen- und mit Stroh umwundenen Pfirsichcopulanten. Doch soll ein so ungünstiger selten jedoch wiederkehrender Winter in keiner Art mich zurückhalten, die in der Monatschrift 1861 S. 141. so warm anempfohlene Pfirsichzucht aus Samen noch fernerhin fortzusetzen.

Dieß wären ungefähr die traurigen Folgen des Januar; doch noch trauriger waren sie im Mai, indem die meisten Oculanten vom August v. J., dann die heurigen Zimmercopulanten vom Februar und März, die sich doch alle kräftig zu entwickeln anfangen, den Frösten im ungewöhnlich kalten April, noch mehr aber in der ersten Hälfte des Mai vollends erlagen. Ich verlor sogestaltig gegen 10,000 Aepfel-, Birn- und Kirschencopulanten, nebst fast ebensoviel Aprikosen-, Pfirsich- und Rosenoculanten. Um daher einer unlieben Stockung im Geschäfte thunlichst vorzubeugen, mußte ich mit Hintanziehung anderer bringender

Gartenbeschäftigungen von Mitte Mai bis Mitte Juni mit der Copulation im Freien unermüßlich fortfahren. Und bleifalls sind die wenigsten Augen ausgeblieben, obgleich ich zu dieser nachträglichen Veredlung bloß den von der Zimmercopulation im Februar und März erübrigten, schon im Herbst oder auch erst im Frühjahr l. J. geschnittenen von Winterfrösten ziemlich gebräunten Reiser-vorrath benützte. Hiezu sendete mir Herr Baron von Trauttenberg zu Ende Mai eine Menge Birnreiser, die er vom Herrn Breuer aus D'horn erhielt. Dieselben waren ohne alles Lebenszeichen und unter der Rinde so braun, daß ich die meisten weggeworfen und nur 10 Sorten bloß zum Versuch auf Quittenstämmchen Anfangs Juni aufgesetzt hatte. Diese haben fast alle gefangen, und wachsen so üppig, daß nichts mehr zu wünschen übrig bleibt. Und sogestaltig ist mein Vorrath in allen Zweigen der Veredlung so ziemlich schon wieder im kerngesundem Zustande hergestellt.

Ich glaube daher, daß nicht der hohe Kältegrad des Winters, so wie es in der Monatschrift 1861 S. 193 angedeutet erscheint, sondern vielmehr jener im April, insbesondere aber im Mai auf die Knospenentwicklung so wesentlich nachtheilig eingewirkt habe.

Jungbunzlau in Böhmen  
im Juli 1861.

Job. Schmal.

Anm. Dieser Aufsatz bestätigt mehr im Großen, was ich über das 1861 erlebte Mißlingen meiner Copulationen von Steinobst in dem Aufsatze Monatschrift 1861, Augustheft S. 251, nebst

Fortsetzung im Septemberhefte gesagt habe. Ich glaube schwerlich, daß späte Fröste auch bei Herrn Schmal Ursache des Zurückgehens der Copulanten gewesen sind, sondern nur der zu lange anhaltende zu niedrige Wärmeegrad. Auch die Herren Ottolander und Hoostmann aus Bostoop in Holland machten mir brieflich die Bemerkung, daß 1861 die Reiser um so besser angegangen seien, je später sie aufgesetzt waren.

Oberdied.

### Ueber Kirschveredlung.)

Zur Anfrage in der Monatschrift 1861 S. 224.

Mit pikirten gut bewurzelten Kirschunterlagen in Mahaleb oder Ostheimer Weichsel habe ich seit jeher die Copulation in warmer Stube vorgenommen. Bei der Mahaleb waren die Resultate gewöhnlich meinen Wünschen nicht zusagend, oft auch ganz fehlschlagend; ich operire daher mit dieser Sorte seit einigen Jahren weit glücklicher im freien Gartenrunde. Bei dem Sauerkirschengeschlechte benütze ich wohl zur Zimmercopulation die Ostheimer Weichselsämmlinge, welche eine ebenso gute Unterlage, wie die Sämmlinge der Schwarzen wilden Weichsel, abgeben und gewöhnlich sehr gut fortkommen.

Uebrigens können zur Sicherung des Erfolges bei diesem Verfahren keine bestimmten Beobachtungen angegeben werden. In manchen Jahrgängen sind mir die sämmtlich erstellten und wie gewöhnlich im schattigen Gartenwinkel einstroelken eingeschlagenen Zimmercopulanten mehr-

mal gänzlich eingefroren und wieder aufgethaut und kamen dennoch nach dem gelegentlichen Auspflanzen im April alle glücklich fort. In anderen Jahren, und vorzugsweise heuer, erfolgte jedoch ein trauriges Gegentheil.

Ich habe es mir daher zum Grundsatz gemacht, mit den Kirschen — sobald im Februar oder März der Boden aufgethaut ist — bloß aufs Gerathewohl die Zimmercopulation zu eröffnen, ohne den Abgang einer mehr oder minder größeren Anzahl verunglückter Wildstämmchen je schmerzhaft zu empfinden, indem mir hievon stets massenhafte Vorräthe zu Gebote stehen.

Jungbunzlau in Böhmen  
im Juli 1861.

Joßs. Schmal.

#### Anmerkung der Redaktion.

Dem Herrn Verfasser für diese Mittheilung herzlichsten Dank! Schade, daß in den Fällen, wo die einstweilen eingeschlagenen Copulanten noch von Frost betroffen wurden die Stärke und Dauer des Frostes und die Witterung nachher nicht angemerkt ist. An sich glaube ich, würde ein Frost, selbst ein ziemlich starker, den aufgesetzten Reifern und deren Anschlägen nicht schaden, wenn nur bald nachher wieder so viel Wärme erfolgte, daß der Saft wieder aufsteigen und Zellenbildung, zur Verbindung des Reifes mit dem Wildlinge erfolgen könnte. Vielleicht wird dieß in einem ähnlichen Falle einmal genauer angemerkt. Auch mir sind Fälle erinnerlich, wo eintretender Frost den im Freien aufgesetzten Reifern nicht geschadet hatte.

D.

### Gegen Hasenbeschädigung in den Baumschulen.

In der Monatschrift kommen wiederholt Aufsätze über Hasenfraß vor, ich erlaube mir nun Ihnen mitzutheilen, wie ich vorigen Winter meine kleine Baumschule ca.  $\frac{1}{8}$  Morgen vor diesen schädlichen Thieren schützte, welche mir 2 Winter zuvor, jedesmal eine große Menge Stämmchen abfraßen und beschädigten.

Ich steckte je ca. 15' um die ganze Baumschule herum Pfähle ein, zog um dieselben, indem ich jeden Pfahl umwand, einen dünnen Bindfaden (fog. Wurfsgarn) welchen ich vorher in Steinöl getaucht, 3mal auf diese Weise um die Baumschule herum, je 3—4 Zoll übereinander. Kein Hase betrat die Pflanzung, ob ich gleich oft und viel im Schnee Spuren derselben bis an den Bindfaden und demselben entlang fand, kein einziges Stämmchen war im Frühjahr verletzt. Ich werde heuer wieder das gleiche Mittel in Anwendung bringen.

Kappel bei Dehringen.

Jul. Hoser.

### Bericht über eine Reise nach Straßburg Vollweiler und Mühlhausen im Sommer 1860.

Von Jm. S. 2819c.

(Schluß.) vrm 1397

Der Boden der Baumschule ist ein sehr kräftiger Lehmboden, in welchem die Bäume in einem Sommer oft Triebe von 3—4' Länge machen und an der Basis Finger-Stärke erreichen. Die Bäume hatten alle einen sehr kräftigen

jogar üppigen Wuchs und nirgends sah man alte mißgebildete Bäume, ein deutlicher Beweis, daß das Geschäft so gut geht, daß die Bäume einen beständigen Absatz haben und nie zu alt werden. Alle neuen Obstsorten, die auf dem Congreß zu Lyon als die besten empfohlen worden sind, sowie alle alten bewährten Sorten findet man in starker Vermehrung. Die Bezeichnung der Sorten ist sehr genau angegeben und war sehr ordentlich im Stand. Von den schönsten und neuesten Zierbäumen waren herrliche Exemplare vorhanden und es muß eine wahre Lust sein in einer so schönen Baumschule zu arbeiten. Die spezielle Leitung hat der junge Herr Baumann, der damals in dem anderen ziemlich entfernten Theil der Baumschule am Fuß der Vogesen war. Ich bedaure sehr, ihn nicht kennen gelernt zu haben, da es mir bei dem beständigen Regenwetter unmöglich war, einen Abstecher dahin zu machen.

Das Etablissement des Herrn Fr. Em. Gay ist unmittelbar in der Nähe von dem des Herrn Baumann. Um mich nicht in Vielem zu wiederholen, verweise ich auf die Mittheilungen, welche Herr Garteninspektor Ed. Lucas in der Monatschrift 1858 darüber gibt; damals war Herr Reinhold noch Associé von Gay und gieng kurze Zeit darauf nach Kolbsheim, wie ich schon mittheilte.

Von Bollwiller gieng ich noch denselben Tag nach dem eine gute Stunde entfernten Gebweiler, was dicht an den Bergen der Vogesen liegt. In dem Garten des Herrn Schlumberger war früher lange Zeit Herr Reinhold und hat mit einer bewunderungswürdigen

Geschicklichkeit und Erfindungskraft selbst eine so große Anzahl von Formenbäumen erzogen, wie man sie wohl selten in solcher Vollendung und Mannigfaltigkeit wieder finden wird. Sie sind nebst den eleganten Glashäusern ein Hauptschmuck des Gartens, der viele Besucher nach Gebweiler zieht. Die Masse der Formenbäume kann wirklich einen überwältigenden Eindruck machen. Viele Formen, ich kann sagen Sie meisten, waren mir neu und konnte ich bei manchen den eigentlichen Nutzen und besondern Werth nicht recht einsehen. Ich will deshalb nur einige wenige Formen beschreiben, die in eben erwähntem Reisebericht von Herr Garteninspektor Ed. Lucas noch nicht aufgeführt sind.

Ich erlaube mir zugleich etwas vorzugreifen und da ich einmal von den Formenbäumen berichte, auch die Spalier-

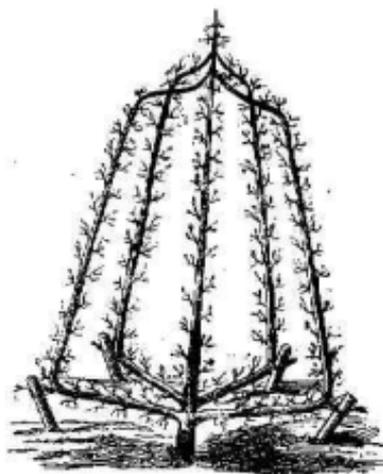


Fig. 6.

und Pyramidenformen zu erwähnen, welche ich den anderen Tag in Mühlhausen zu sehen Gelegenheit hatte. Nur die leicht

zu ziehenden und Vortheil gewährenden Formen werde ich beschreiben.

1) Die Fünfspindelform (*cinq fuseaux*) (Fig. 6.). Die einzige Schwierigkeit, welche diese Form bieten könnte, wäre die Bildung der 4 Seitenäste so nahe wie möglich an einander. Man erhält dieß auf folgende Weise. Ein einjährig veredeltes Bäumchen schneidet man nach dem Pflanzen 1—2" unter Stelle, wo man die 4 Seitenäste wünscht; der Trieb der aus dem obersten Auge sich entwickelt, wird der mittelfte Stamm und muß sehr kurz gehalten werden durch öfteres Pinciren, damit sich die reichlich an seiner Basis befindlichen noch schwachen Augen kräftigen und ausbilden; durch Zurückhaltung des mittelften Triebes bilden sich diese Augen, die eng bei einander sitzen auch aus, schwellen an und treiben später aus; von diesen ausgehenden Augen wählt man die am passendsten und besten gestellten 4 und schneidet die andern weg; der mittelfte Zweig wird immer noch unterdrückt, bis die 4 die Biegungsstelle erreicht haben, welche sich nach der Ausdehnung richtet, welche man dem Baum zu geben gedenkt. An den 4 Biegungsstellen werden Pfähle eingeschlagen, welche vermittelt daran befestigter Stäbchen den Zweigen die Richtung geben. Die weitere Erziehung ist leicht und nach Vollendung werden die 4 Aeste an den mittelften abblaktirt.

2) Die Becher- oder Kesselform (Fig. 7.) eignet sich nur für Aepfelbäume und ist eine im Esß sehr beliebte, und häufig angewendete Form. Ich habe Bäume gesehen, die schon im 4. Jahre recht voll trugen.

Man schneidet einen 2jährig veredelten

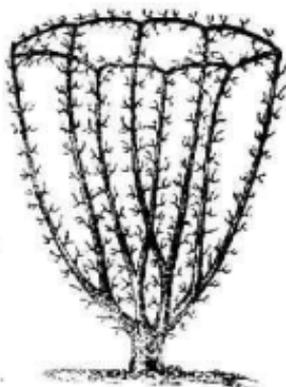


Fig. 7.

Baum, nach den Pflanzen ziemlich kurz glatt ab, so daß er gezwungen ist, mehrere Seitentriebe zu bilden, von denen man ungefähr 4 der passendsten auswählt und wachsen läßt. Diese 4 werden dann so geschnitten, daß aus jedem wieder 2 Zweige sich bilden, woraus im Ganzen dann 8 entstehen. Die Länge oder Kürze des Schnittes richtet sich nach der Ausbildung der unteren Augen zu Seitentrieben. Sind die 8 Zweige hoch genug, so werden sie umgebogen und einer an den anderen folgenden abblaktirt.

3) Palmette ohne Mittellast (Fig. 8.). Vorzüglich für Pflirsche geeignet. Man zieht das Bäumchen erst in Form eines V und gibt diesen Zweigen erst, wenn sie ziemlich ausgebildet sind eine horizontale Stellung. Auf dem höher gestellten von beiden wählt man an der Biegungsstelle einen Fruchtzweig aus und läßt denselben sich zu einem dritten Seitenast entwickeln, indem man ihn vor allen anderen begünstigt. Auf diese Art wird fortgeföhren, bis zur Vollendung. Diese Form ist leicht zu ziehen



Fig. 8.

und bedeckt bald den dazu bestimmten Raum.

4) Die Eierform. (Fig. 9.) Die Biegung der Zweige in diese Form soll eine schnellere Fruchtbarkeit bewirken. Die Erziehung dieses Spaliers ist ähnlich der doppelten Palmette mit gebogenen Ästen, die im Anfang dieses Aufsatzes genauer beschrieben ist. Die mittleren senkrecht gestellten Äste werden durch

Begünstigung der passenden Fruchtzweige erst zuletzt erzogen und man kann statt 3 auch nur 2 ziehen. Sollte sich einmal auf der Biegungsstelle kein gewünschtes Auge befinden, so kann man leicht ein solches durch Ablaktiren hinbringen.

5) Der Winkelzug für Pfirsich an Drahtspalier (Fig. 10.) ist eine sehr einfache und mit Recht zu empfehlende Spalierform, deren Nutzen und praktischer

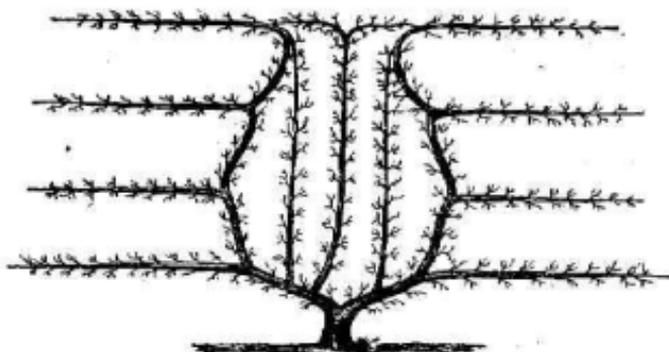


Fig. 9.

Werth sogleich eingesehen werden wird. Die einjährig veredelten Bäumchen werden 3 Meter (beinahe 10') von einander gepflanzt und beim Schnitt ist bloß auf 1 gutes kräftiges Auge Rücksicht zu nehmen, da man nur eins braucht und die Seitenäste durch Biegung erhält. Die

Seitenzweige werden so gezogen, daß sie in einander eingreifen und später an den betreffenden Stamm ablaktirt. Man braucht bei dieser Form den Pfirsich an seinem Seitenzweig fast gar nicht zu schneiden und erhielt bald die Fläche grün.

Die Pfirsich in einfacher und doppelter

Palmettenform, die ich in Schwiller sah, waren die größten, die ich bisher gesehen hatte und hingen voll von Früchten. Alle waren gesund und in kräftigem Wachsthum.

Da ich an diesem Abend noch nach Mülhhausen reisen wollte, konnte ich mich

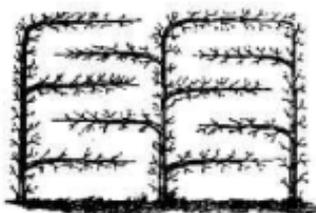


Fig. 10.

nicht länger in der kleinen Fabrikstadt aufhalten, die auch in blumistischer Beziehung Gartenfreunden viel Interessantes darbietet.

#### d) Mülhhausen.

Die große schöne Fabrikstadt Mülhhausen enthält auch für den Baumzüchter viel Sehenswerthes und wer die Gegend bereist, versäume ja nicht, sich dort aufzuhalten.

Durch die freundliche Zuvoorkommenheit des Herrn Kunst- und Handelsgärtner J. Hans, dessen zierliche Gärtnerei dicht am Bahnhof liegt und die ich auch zuerst besuchte, hatte ich das Vergnügen Herrn Menet, Lehrer der Obfcultur kennen zu lernen, welcher früher als *Professeur d'arboriculture* an der kaiserlichen Anstalt von Gaillon docirte und seit 5 Jahren als Direktor die Leitung des Gartens der Mülhhauser Gartenbaugesellschaft übernommen hat. Er hält Vorträge und Demonstrationen über Spalier- und Pyramidenzucht, die von den

sehr zahlreichen meist intelligenten Mitgliedern des Vereins stark frequentirt werden. Ja sogar aus der Umgegend und aus Bollwiller kommen viele junge Gärtner um den lehrreichen Vorlesungen des Herrn Professor Menet beizuwohnen.

Zur Erläuterung in der Praxis und zur Unterstützung des Unterrichts dienen die schönen regelmäßigen Formen, die Herr Menet mit kunstgeübter Hand erzogen hat. Außerdem findet sich in den vielen schönen Privatgärten Mülhhausens Gelegenheit, die Kenntniß über Spalierzucht zu erweitern, wovon ich mich selbst zu überzeugen Gelegenheit hatte, durch die große Freundlichkeit des Herrn Menet. Nachdem wir in seinem eigenen Garten am Wohnhaus die interessanten Pyramiden und Spaliere betrachtet hatten, giengen wir zusammen nach dem Garten der Gartenbaugesellschaft, der leider durch die darinnen befindlichen Gehölz- und Baumpartieen, die mit zur Anlage gehören, und viel Schatten verursachen, benachtheiligt wird.

Rings um den Garten sind an den Bretterwänden, die mit einem kleinen Schuttdach versehen sind, ziemlich alle zweckmäßigen und nützlichen Spalierformen angebracht und in Bezug auf die Lage der Wände eine äußerst passende Auswahl der Sorten getroffen. Alle Formen, die ich theils schon zuvor beschrieben, sah ich mitten in der Bildung begriffen und konnte, Dank den lehrreichen Erläuterungen des Herrn Menet, viel daran lernen. Er verfolgt in Bezug auf Erziehung ganz dieselben Grundsätze als Herr Reinbold und unterlasse ich daher alles das zu wiederholen, was schon früher angegeben und mir

jetzt zur größeren Befestigung und Einsicht diene.

Nur einiges neue erlaube ich mir dem früher Gesagten hinzuzufügen.

Die schiefen Guirlanden, (*Cordons obliques*) werden wegen der längeren Erhaltung der Bäume meist in der Doppelform angewendet, so daß jedes Bäumchen 2 Cordons bildet und dieselben weiter von einander gepflanzt werden können. Diese Form paßt für Pfirsich sehr gut. Beim *Cordon horizontale*, der besonders für Äpfel, in neuerer Zeit aber auch für Birnen in Anwendung kommt, und der in Deutschland auch jüngst viel Eingang gefunden hat biegt man das einjährig veredelte Stämmchen bei der Pflanzung nicht sogleich, sondern läßt erst durch ein freies Wachsthum die Seitennospen ordentlich austreiben und biegt ihn dann um, wobei man auch nicht zu riskiren hat, daß der in Saft stehende Baum an der Biegungsstelle abbricht. Sind alle Seitennospen ausgerrieben, so braucht man auch den Leitzweig nicht zurückzuschneiden und derselbe erreicht früher den nächststehenden Cordon, an dessen Biegungsstelle er entweder durch Ablattiren oder durch Einschiegung (Fig. 11.) gepfropft und verbunden wird. Letzteres ist fast noch vorzuziehen



Fig. 11.

und wird auf folgende Weise ausgeführt. Man macht auf der Biegungsstelle in die Rinde des Astes einen Einschnitt, wie beim Oculliren in den Wildling, schiebet den einzuschiebenden Trieb mit einem

etwas langen Copulirschchnitt glatt und spiz zu, schiebt denselben unter die auf der Biegungsstelle gelöste Rinde und verbindet es gut. Man wendet es auch bei Spalieren an und überhaupt da, wo man dem Längswuchs eines Triebes ein Ende machen will. Es gelingt besser als das Ablattiren.

Wer eine praktische und ausführlichere Anleitung über die Spalierformen und Pyramiden lesen will, den verweise ich auf das 1859 in Mühlhausen von Hrn. Menet erschienene Werkchen mit dem Titel „Elementarkurs der Obstbaumzucht und des Rebbaus mit 19 Tafeln Abbildungen, Preis 3½ Francs, im Selbstverlag des Herrn Menet. Es enthält eine Sammlung der äußerst interessanten und lehrreichen Vorträge desselben und am Schluß noch Alle die Obstsorten, welche sich für Spalier- und Pyramiden eignen, mit Angabe der Reifezeit; eine in pomologischer Hinsicht sehr interessante Notiz. Es wäre zu wünschen, daß dieses nützliche Buch auch in Deutschland verbreitet würde, da unsere deutschen derartigen Werke über Spalierzucht meist nur Uebersetzungen sind und zwar zum großen Theil von solchen Männern, die in ihrem Leben noch keine oder nur wenig regelrechte Spalier- selbst gezogen haben.“)

Ueberhaupt ist diese nützliche und einträgliche Zucht bei uns noch weit zurück,

#### Anmerkung der Redaktion.

\*) Im Besiz der hier erwähnten Schrift habe ich zu bemerken, daß dieselbe in der That gut und brauchbar ist, aber doch die französische Ausgabe in der Klarheit und Correctheit der Darstellung die deutsche übertrifft. Ein Dr. Löff-

da man sich damit begnügt, der Bitterung allzuviel Schuld zu geben, obgleich mir Herr Menet versicherte, daß man in Mühlhausen auch sehr viel mit den späten Frösten und kalten Regen zu kämpfen hätte; allein durch sorgsame Pflege könne man diese Nachtheile sehr mildern.

Ich bedauerte sehr mich nicht länger bei den lieben freundlichen Männern Herrn Menet und Herrn Hans aufhalten zu können, da ich das eben eingetretene schöne Wetter (was 1860 ja so selten war) zu meiner Schweizerreise benutzen mußte.

In allen Stücken sowohl von Kunst als Natur vollkommen befriedigt und glücklich so viel Neues gesehen und gelernt zu haben, kehrte ich nach ziemlich zwochentlichlicher Abwesenheit nach Reutlingen zurück.

Am Schluß dieses kleinen Berichtes, der zugleich als eine Ergänzung und Fortsetzung des 1858 in der Monatschrift erschienenen Lucas'schen Reiseberichts betrachtet werden kann, kann ich nicht umhin, allen den verehrten Herren, die mir auf meiner Reise mit Rath und That beistanden, vorzüglich dem Herrn Reinhold, Herrn Aug. Kap. Baumann und Herrn Professor Menet

meinen innigsten Dank für ihre freundlichen gefälligen Mittheilungen und Bemühungen auszudrücken.

## Reisebemerkungen.

### II. Böhmen, Prag, Wien.

Bevor ich die Gränzen Sachsens überschreite und in die östreichischen Staaten eintrete, sei es mir erlaubt eine Bemerkung vorauszuschicken. Es ist nicht meine Absicht weiterschweifig zu werden, Dinge zu wiederholen, die theils anderweit bekannt und von Besseren bereits berichtet wurden, sondern ich gebe nur eigene Wahrnehmungen, in eigener Ansicht. Deshalb werden meine „Reisebemerkungen“ kurz und sehr kurz ausgehen, so lange ich mich in Ländern bewege, die uns näher liegen, die mehr bekannt und gekannt sind theils durch Werke, theils aus eigener Anschauung und Verbindung. Weiter hinaus werde ich weiter und breiter. Hier werde ich Alles vermeiden, was ich bei den Lesern der Monatschrift als bekannt voraussetzen darf und ganz besonders in dieser Beziehung die Berichte von Fühcke und Jöstl.

ler hat in Berlin auf eine sehr unwürdige Weise und ohne Menet zu nennen Text und Abbildungen zu einer Schrift, die Spalterzucht in Deutschland, benutzt und namentlich auch alle pomologischen Fehler die bei Menet in der Aufzählung der Obstsorten vorkommen, getreulich mit abgeschrieben.

Ed. L.

Der Reichthum Böhmens an Obst ist bekannt und wer daran noch zweifeln könnte, dem würde sofort diese Uebersetzung werden, wenn er bei Tetschen eintritt. Die großartigen Pflanzungen auf dem rechten Ufer der Elbe, auch Wiesen und Aecker, lassen selbst dem

Sanguiniker wenig Spielraum. Vorherrschend ist der Zwetschenbaum, dem gegenüber das Kernobst verschwindet. Der Ertrag der heurigen Ernte ward eben nicht gelobt und demnach war auch der Preis. Fünf Zwetschen für einen Kreuzer an den Stationen der Bahn. Ueberhaupt bieten einzelne Bahnhöfe eine wahre Musterkarte des im Lande erzeugten guten Obstes, namentlich Bodenbach zc. — Regelmäßig fanden sich verschiedene Trauben, wie Gutedel, schwarzer Portugieser zc., Zwetschen und die Kaiserbirne. Letztere, und dieß ein für allemal abzumachen, in so unendlich verschiedener Färbung und Gestalt, daß nur die Zunge zu entscheiden vermag und es leicht gewesen an zwanzig wahrhaft auffallende Verschiedenheiten zusammenzustellen. Nach dieser Erfahrung sieht es nicht so sehr sonderbar aus, wenn die französischen Pomologen neuerdings auf die alte Leier zurückkommen, es sei **Beurré blanc** und **Doynné gris** dieselbe Frucht und sie auf einem und demselben Baume erwachsen lassen, wie **Sabaté** voriges Jahr behauptet. — Die Kaiserbirne findet sich allgemein verbreitet in Oestreich und ich sah sie überall, von Bodenbach bis Triest und selbst sehr schön und gut auf der Station Semmering.

Weiter nach dem Mittelpunkte Böhmens nahm der Obstsegen zu, Kernobst erscheint häufiger und hieng zum Theil recht voll, besonders Kefsel. Auffallend war dieß in der Weingegend, namentlich den fürstl. Lobkowitzischen Besitzungen Raubnitz, Unterborjtschowitz und Molnit. Ich glaube, daß hier der Obstertrag ein gleicher war, wie bei uns in Westphalen im Jahre 1860.

Bei diesem Reichthume Böhmens an Obst aller Art fällt es um so mehr auf, die Bäume meist in schlechtem Zustande zu sehen. Nun es ist am Ende dem Besitzer von Obstbäumen nicht zu verargen, wenn er denkt, was soll ich an den Bäumen herumschneiden, sie tragen mir ja doch. Und so ist es fast durchweg bestellt. Der Baum wird gepflanzt und damit Gott befohlen. Höchstens nimmt der Besitzer das dürre Holz weg. Es ist da noch sehr viel zu thun und ein weites Feld der Wirksamkeit und Thätigkeit steht den Vereinen Böhmens offen. Was kann die Masse helfen? — Daß es fast nur auf eine massenhafte Obsterzeugung abgesehen, scheint auch aus den Pflanzungen hervorzugehen, die man da sieht. — Junge Stämme, besonders Zwetschen, sieht man in Massen gepflanzt, die reif für das Feuer. Man sieht ihnen an, daß sie eben als Ausläufer irgendwo unterdrückt vegetirten, aus- oder abgehakt wurden und nun einen selbstständigen Baum vorstellen sollen. — Kirscheln sah ich wenig und was ich daran sah, machte eine ähnliche Ausnahme vom allgemein herrschenden Behandlungssysteme des Obstbaumes.

Prag mit seinen reichen Gärten und vielfachen Obstzuchten bot den nächsten längeren Aufenthalt und doch nur wenig des Beachtenswerthen. Mich bei Herrn von Trauttenberg einzuführen, fehlte jeder Grund und so sehr ich auch bemüht eine Veranlassung dazu vom Zaune zu brechen, war doch Alles vergebens oder traten Hindernisse dazwischen, die ich eben nicht bewältigen konnte. So bleibt mir — will ich nicht Bekanntes wiederholen — eben nur der Obstmarkt

übrig. Der Obstmarkt in Prag gehört zu den größeren mir bekannten und bietet Viel, namentlich der, der wenig Erfahrung gesammelt. War dieses Mal auch kaum der zehnte Theil dessen da, was man sonst hier findet, so war meist Alles gut, Vieles vorzüglich und mir ward die große Unnehmlichkeit, denselben bei strömenden Regen zu besuchen, d. h. ich hatte völlig freie Hand, ganz ungestört zu wandeln, denn eben der Regen hielt Käufer wie Besucher ab. Schön und gut waren Borsdorfer, Kaiserbirne, Zwetschen. Andere Obstsorten ließen viel zu wünschen übrig oder waren nur in geringer Quantität vorhanden. Ueberhaupt Aepfel in weit größerer Menge als Birnen. Ich will hier nur einige erwähnen, die besonders schön sich vorfanden. Die so vielgeschmähte Sommer-Apothekerbirne (Pluger) war in prachtvollen Exemplaren vertreten, ebenso die Goldgelbe Sommer-Reinette, wie jetzt der **Rambouillet** genannt wird; die Sommer-Parmäne der königl. Streifling und eine Menge als graue Reinetten ausgebotenen Früchte, die eben wenig Anspruch auf Vollkommenheit machten und gewiß wenig Käufer angelockt haben. Und der Preis? — der war hoch. Obgleich ich nicht anzugeben vermag, welche Forderung für die einzelnen Sorten gestellt wurde, so kann ich doch versichern, daß 6 fl. östr. Währ. für den Korb gefordert wurden und wer diese Körbe kennt, weiß, daß dahinein nicht viel geht. Den Preis, den ich für die von mir ausgewählten Früchte zahlen mußte, war dem angemessen; im Durchschnitt 6 kr. pr. Stück und ich konnte noch von Glück sagen, wenn ich eben ohne weitausgehende De-

batte die begehrte Frucht erwerben konnte. Scheint es doch, als sei in Prag derartiger Besuch des Obstmarktes ein ganz außergewöhnlicher — genug, ich hatte meine Säcke voll Früchte, war durch und durch naß, um manche Erfahrung reicher — aber nicht eine einzige Blutbirne habe ich da gesehen. — Pflirsche und Feigen, nebst recht tiefsauern Trauben sah ich nur vereinzelt. Möglich, daß diese Früchte anderwärts feil waren.

Auf der Tour von Prag nach Wien trat allmählig die Wirkung der Trockenheit hervor, die hier Monate lang herrschte und die wir in Westphalen so sehr gewünscht. Viel Obst und besonders Zwetschen fanden sich bis über Böhmisch Trübau hinaus, aber von da aus nimmt es ab. Auch die größeren Pflanzungen verschwinden allmählig, je näher man den Grenzen Böhmens kommt. Von Lundenburg aus bis über Wien hinaus, hat die Dürre alles Obst verdorben. Die Bäume sehen traurig aus, meist ohne Laub — im September — und wo noch Laub war, sah es weißgrau, wie mit Mehl bestreut — dick voll Staub. Unter diesen Umständen schwanden allmählig meine sanguinischen Hoffnungen für Wien und es war das recht gut — das sah und empfand ich erst später.

Wien bietet dem Pomologen viel und ist er auch sonst empfindlich oder empfänglich für Gartenbau, so findet er da überaus viel. Ich erwartete sehr viel, mußte mich aber mit weit Wenigerem zufrieden stellen lassen. Dem Leser der Monatschrift ist mancher Name da bekannt, z. B. Hr. Gerold, Daniel Hoibrenkl, die Villa Braunschweig (ehem. von Hügel), Kloster Neuburg,

Schönbrunn etc. — und mehr noch als der Name, beßhalb kann ich kurz darüber weggehen, da ich Neues nicht zu berichten vermag. Mir ward dagegen das Glück zu Theil in Wien die 38. Ausstellung der k. k. Gartenbau-Gesellschaft zu besuchen und einzusehen. Bin ich auch kein Vollblut-Gärtner, so verstehe ich doch Einiges, habe auch Mancherlei gesehen, allein es genügt mir das nicht zu einem Urtheil ohne Widerspruch. Ich bemerke nur, daß ich mehr erwartet hatte, als ich fand. Das Arrangement war allerliebste; die Lokalität im Fürstl. Liechtensteinischen Garten in der Rossau sehr geeignet, das Publikum zählbar. Der Gärtner vom Fach fand da schöne Gruppen von Modelpflanzen aller Art und waren auch die einzelnen Exemplare nicht immer tadellos, so fand sich dagegen manch seltene und neue Pflanze, manch herrliches Exemplar. Der Pomolog, selbst wenn er zugleich für Gemüse Interesse fühlte, war und blieb auch bei den bescheidensten Ansprüchen völlig unbefriedigt. Die gesammte Abtheilung für Obst bestand aus 12 Topfbäumchen und 12 Sorten in Früchten. **Voilà tout.** — Die erstieren waren von Hrn. Gerold (Neuwaldegg) und bestanden in: 4 Äpfel, **Dominiska**, **Adelaide**, **Pyrus spectabilis** (*P. baccata* mit rother Frucht) und **Reinette grise**. Bei letzteren lief ein eigener Irrthum unter; der so bezeichnete Baum hatte Früchte, die ich für Äpfel halte und der Unterschied beider ist so groß, daß eine Verwechslung kaum möglich; — 1 portug. Quitte; 3 Pfirsich: **Landon**, **Fürstenberg**, **Erzherzog Karl**; — 3 Pflaumen: **Louisante**, **Prinz of Wallis** (**Sic!**)

— sollte das der **Prince of Wales** sein? = die leicht kenntlichen Eigenheiten dieser Frucht, die ja aus den belgischen Annalen bekannt, konnte ich nicht wahrnehmen — **Imperial violette** (so der Catalog). Für diese Obstorangerie erhielt der Aussteller den zweiten Preis und weil er als Preisrichter auf denselben verzichtet, eine ehrenvolle Erwähnung. — Was würde der gute, ehrliche Dieb dazu gesagt haben! — Ich habe mir Mühe gegeben zu ergründen, was wohl die Gründe gewesen, welche die Herren Preisrichter bewogen, diese Topf-orangerie mit einem Preise zu belegen und weiß nur den einen — es war Nichts weiter da.

Die Früchte waren ausgestellt von **Woelfel's Erben** in Güns. Es waren 1) eine gelbe frühe Reinette, (**Rambouillet**) — schönes Exemplar; 2) 3 Stück **Reinette Szechényi** — eine mir unbekante Frucht, die ich mir nach der Flotow'schen Beschreibung im Handbuche allerdings ganz anders vorgestellt habe —; 3) 3 Stück Schweizer Milchappel; 4) 3 Stück Danziger Kantappel — (herzlich schlechte Früchte) 5) 2 Stück **Gravensteiner** (**Sic**) — schlechter als schlecht und fast nur mit Hülfe der Nase zu erkennen; 6) Diefs Reinette, 3 Stück — fraglich; 7) Pariser **Rambour-Reinette** je 2 unansehnliche Exemplare; 8) 3 Stück **Kaiser Alexander**; gut aber auffallend klein; 9) 2 Stück **Harberts** reinettenartiger **Rambour**, — also erkennt die k. k. Gartenbaugesellschaft den Berliner Beschluß vom 2. Oktober 1860 nicht an — eben keine guten Exemplare; 10) 2 **Willy's gelbe Reinette** — mir unbekannt; 11) 2 Stück gestreifte **Ko-**

jenäpfe! und 12) 3 Stück der Birne Belle et bonne — das war weder die Deutsche National-Bergamotte, noch die sans pepius (sansfarcou) der Franzosen. — Die Aussteller erhielten dafür den ersten Preis, die große silberne Medaille.

Unter den übrigen Ausstellungsgegenständen waren einige Gemüse ausgezeichnet. Durch Neuheit der Sorten und vorzügliche Cultur machten sich die aus dem gräf. Breuner'schen Garten in Grafenegg, (Obergärtner Franz Austerer) bemerkbar, als Zwiebeln z. B. Madeira, rothe Birn z. — dann die Melonen z. B. Hunters long Bokhara, die auch von Hrn. Seifert Oberg. bei Hr. Jos. Kogler in Oberdöbling ausgestellt war und dort den Preis erhielt. Des letzteren Melonen waren vorzüglich — in 9 Sorten. Vorzüglich waren noch die Bassano-Rüben des Hrn. Dürr, Maßleindorf, die Tomaten des Hrn. Austerer, die blauen Artischocken des Hrn. Nirschy und die weißen spanischen Zwiebeln des Hrn. Kufzwurm, Obergärtner des Grafen Traun in Bisamberg.

Dem Vorwurf engherziger Einseitigkeit zu entgehen, will ich auch von Blumen etwas erwähnen. Als etwas ausgezeichnetes notirte ich mir aus der Collection des Hrn. Franz Austerer in Grafenegg die Petunien Nr. 1348—50 des Cataloges und empfehle sie allen denen, welche den Obstgarten gern mit Blumen zieren allerbestens. Sie waren sämmtlich gefüllt, weiß mit blau, resp. Solferino gestreift; wahre Prachtpflanzen mit äußerst regelmäßiger Füllung.

Bei dem Arrangement der Ausstellung fanden sich mehrfach eiserne Gartenmöbel aus der Fabrik des Hrn. Georg Schwab

(Marrergasse No. 71.) verwendet, und vor dem Ausstellungslokale standen im Freien eine größere Auswahl von Tischen, Stühlen, Sesseln, Bänken, Stellagen zc. und zwei Gartenzelte. Alle Anforderungen, welche man an dergl. Möbel stellen kann, als elegantes Neuere, Leichtigkeit, geschmackvolle Form zc. fand ich hier in hohem Grade vereinigt, kurz ich bekenne nie etwas Schöneres und Geschmackvolleres gesehen zu haben. Diese Möbel sind meist aus gußeisernen und gezogenen Röhren, sind in der Farbe des spanischen Rohres gestrichelt und äußerst leicht. Elegantere Stücke schwarz mit Gold und fertig tapezirt, auch zum Zerlegen für den Transport eingerichtet. Vorzugsweise nenne ich die Gartenzelte, die an jeden beliebigen Ort aufzustellen sind. Das größere von 10 Fuß Durchmesser, das kleinere von 8 Fuß — beide mit Bedachung und Gardine von Segeltuch und breit roth eingefasst, sehr hübsch und elegant in Form und Arbeit, Raum gewährend für 10—20 Personen. Der Preis war billig; es kostet das größere 300 fl. östr. Währ. (etwa 120 Thlr.) das kleinere 150 fl. östr. Währ. (57 Thlr.) Stühle von 6 fl. 50 kr. bis 34 fl. (schwarz und Gold mit Sammet); Tische von 7 fl. 50 kr. bis 23 fl. 50 kr. u. s. w. Kurz, ich empfehle Hr. Schwab aus vollster Ueberzeugung.

Als anderweitiges Auhängsel bei dergleichen Ausstellungen figurirten auch hier die Garten geräthe, aber es war nur ein Aussteller da, Herr Johann Degenhart, bürgerl. Messerschmidt, Landstr. 344 in Wien. Seine Geräthe und Werkzeuge zeichneten sich durch zweierlei aus; sie waren meistens recht

roh und unsauber gearbeitet, dann auch recht unpraktisch. Möglich, daß ich persönlich zu hohe Ansprüche in ersterer Beziehung mache, allein ich bin der Ansicht, daß schlechte Arbeit nur schlechte Qualität vermuthen läßt und wer einmal Dittmar'sche Werkzeuge geführt und sich daran gewöhnt, ist schwer zu befriedigen. Die Dittmar'schen Werkzeuge haben nun einmal nicht ihresgleichen. Als vorzugsweise unpraktisch nenne ich den Obstpflocker mit einem Hahn, wie beim Gewehr und die Baumscharre mit 2 Griffen. Auch die Preise waren hochgestellt, z. B. eine Dunggabel 3 fl. 50 kr. Kistschere 3 fl. 30 kr. u.

Mancher Leser wird einen oder den anderen Namen vermissen, den zu finden er gehofft. Gerade so ist es mir ge-

gangen, besonders mit zweien, deren guter Klang bei mir wiederhallte, mit Daniel Hoibrenk und Anton Einibull. Ersterer suchte ich vergebens in der Ausstellung und im Cataloge, mußte mich mithin mit dem begnügen, was die Agromische Zeitung berichtet. Hr. Anton Einibull war in der Ausstellung vertreten durch — Spargelkürbis und artischoffenblättrige Kohlrabi, für welche letztere ihm die Auszeichnung des 12ten Preises zuerkannt ward.

Und somit schließe ich den zweiten Theil meiner Bemerkungen mit der Bitte, mich demnächst auf der Tour in die grüne Steiermark zu begleiten und dort, wo es des Herrlichen in Fülle gibt, in etwas zu verweilen.

v. Bose.

## IV. Literatur.

„Die praktische Obst-Zreiberei, sowohl in Treibhäusern, Treibläsen und Mistbeeten, wie auch in Talutmauern, bearbeitet für den praktischen Gärtner, von W. Latter, Königl. Hannoverischen Hofgärtner; mit 46 in den Text gedruckten Abbildungen.“ Gomburg. Verlag von Robert Kitzler, 1861. 228 Seiten. 1 1/2 Thlr.

Wenn gleich ich selbst in der Obstreiberei Erfahrung und nähere Kenntniß nicht habe, und eine eingehendere Beurtheilung der hier gedachten Schrift des als sehr geschickten Gartenkünstlers bekannten Herrn Hofgärtners Latter daher Andern überlassen muß, so schien mir dieselbe, nach genauerer Durchsicht, doch so zweckmäßig und brauchbar, daß ich nicht unterlassen mag, Gartenfreunde und Gärtner auf dieselbe hier aufmerksam zu machen. Es ist mir bereits eine sehr vortheilhafte Anzeige der Schrift zu Gesicht gekommen, und wie,

was der Herr Verfasser gibt, ebensowohl von eigener Erfahrung, auf die es gegründet ist, als von Befahrenheit in den einschlägigen Schriften zeugt, so habe ich diejenigen Abschnitte des Buches, welche ich näher beurtheilen konnte, recht zweckmäßig und belehrend gefunden. Dahin gehört z. B. was von den Krankheiten des Obstes, insbesondere in den Treibereien, von jährlichen Insekten u. und den Mitteln jene möglichst zu verhüten oder zu heilen und diese zu vertilgen gesagt ist. Namentlich ist über die Weintraube das Beste kurz und zweckmäßig gesagt. Ebenso zeigt sich bei Aufzählung der zum Treiben geeigneten Sorten sowohl das in manchen neueren Schriften ganz auffallend vernachlässigte Bestreben, die Obstsorten richtig zu benennen, als auch um sie dem Liebhaber und Gärtner kenntlich zu machen, eine kurze zweckmäßige Beschreibung beigegeben ist.

Das Werk zerfällt in zwei Abtheilungen. Die erste behandelt die Anlage und Einrichtung eines Treibgartens, die zur Treiberei anzuwendenden geschlossenen Räume, die Heizung und Erwärmung, — wobei immer zweckmäßige Zeichnungen beigegeben sind, — Einrichtungen im Betriebe der Treiberei, Krankheiten und schädliche Thiere. Die zweite enthält 1) Treiben des Weinstocks; dessen Frühreiberei, Holländische Methode durch Pferdemist und Laub, Englische Methode, Treiberei des Weinstocks in Töpfen; Cultur des Weinstocks an Talutmauern; Aufbewahrung der Trauben; zur Treiberei zweckmäßige Sorten; Zeichnung und Beschreibung der Häuser und Kästen zur Weintreiberei. 2) Treiben der Aprikosen und Pfirsiche, Holländische, Englische Methode, zu wählende Sorten, Zeichnung und Beschreibung der Häuser zur Aprikosen- und Pfirsichtreiberei. 3) Treiben der Pflaumen. 4) Treiben der Kirschen nebst passlichsten Sorten. 5) Treiben der Feigen nach verschiedenen Methoden, deren Cultur an Talutmauern. 6) Treiberei der Nüssen oder Bananen, 7) der Himbeeren, 8) der Johannisbeeren und Stachelbeeren, 9) der Erdbeeren. Die Treiberei dieser sehr beliebten Frucht ist besonders ausführlich und sorgfältig besprochen, sowohl deren Treiberei in Kästen durch Feuerwärme, als in Mistbeeten und Kästen die durch fermentirende Stoffe erwärmt werden. 10) Ananas Treiberei.

Möge das Werk weite Verbreitung finden.  
Oberdied.

### Karl Fischer,

Anleitung zur Erziehung und Pflege des Weinstocks am Spalier; Berlin, G. Schotte & Comp., 1861. 47 S. 6.

In der Einleitung sagt der Verfasser, er schreibe nicht für Weinbauer in Gegenden, wo der Weinbau blüht, weil er vom Klima begünstigt wird; „diese verstehen sich auf die Weincultur besser als ich, und ich würde zu ihnen in die Schule gegangen sein“ u. s. w. Der Verf. bekennt damit, daß er den Weinbau in seiner ganzen Ausdehnung noch nicht kennt; er hat aber durch eigene Praxis und glückliche

Resultate vielfache Erfahrungen über die Reizucht an Spalieren und theilt nun in kurzen Umrissen hier das Wichtigste darüber mit. Eine vollständige Arbeit darf aber Niemand erwarten, denn z. B. pag. 8. ist unter den Frühtrauben für Spalierre nicht der Blaue St. Laurent, der *Malingre precoce*, der Blaue Sylvaner, der Rothe Gutedel, der Gutedel von *Fontainebleau* aufgeführt, Sorten, die vor den meisten der dort genannten noch den Vorzug verdienen.

Als beste Düngung empfiehlt der Verfasser mit Koth den Compostdünger und vermischt es, frischen Stallung in der Nähe der Stöcke in den Boden zu bringen.

Die Angaben über Vermehrung, Anpflanzung und Erziehung u. s. w. sind praktisch und gut. — Eine kurze Schilderung die recht klar sein soll über den Schnitt und die verschiedenen Methoden der Spalierzucht ist ohne Zeichnungen nicht gut möglich und diese letztern mangeln dem Büchlein. Es sind mehrere oft gute Erziehungsarten beschrieben, aber ohne ihren besondern Namen anzuführen und zwar, was ganz praktisch ist, dabei verschiedene Verhältnisse besonders ins Auge gefaßt.

Jedenfalls ist diese kleine Schrift eine den Besitzern von Spalierwänden sehr zu empfehlende und wird Manchen solche als guter Rathgeber dienen. Ed. 2.

### Karl Fischer,

Handbuch der rationalen Obstzucht und Obstbenutzung. Mit 19 Abbild. Zugleich als Theil der zehn Bände der Obstbaumzucht. Berlin. Schotte & Comp. 1861. 11 B. 8.

Der geehrte Herr Verfasser, unser fleißiger Mitarbeiter, hat hier ein recht hübsches Leisebuch über Obstkultur gegeben, in seiner gemüthlichen und angenehm erzählenden Weise geschrieben, welches er besonders für die kleinen Landwirthe bestimmt hat.

Der erfahrene Baumzüchter wird Neues nicht gerade viel darin finden, obgleich er durch die zahlreich eingeflochtenen Berichte über Erfahrungen und Beobachtungen, die der Verfasser in reichem Maße gemacht, sich über

manche Fragen noch festere Ansichten bilden wird, aber die Anfänger in der Obstkultur und die vielen kleinen Landwirthe finden hier einen sachlichen sehr empfehlenswerthen Leitfaden.

Der Raum gestattet nicht, wegen einzelner Punkte, die wir bestreiten möchten, hier weiteres zu berichten, doch sind das kaum wesentliche Dinge, aber es ist uns aufgefallen und diese Bewunderung wird jeder deutsche Pomolog theilen, daß der dritte Abschnitt „Auswahl der vorzüglichsten Obstsorten“ so gar ärmlich ausgefallen ist. Es sind aufgezählt und auch in Holzschnitten und zwar meist gut dargestellt: der Weiße Astrakan, der Gestreifte Sommer-Zimnapfel, der Gelbe Richard! Das sind die ganzen Äpfel! Keine Goldparmäne, kein Gravensteiner, kein auch nur irgend ökonomisch wichtiger Apfel; ebenso sind nur eine Anzahl Sommerbirnen und eine einzige Pflaumenart angegeben.

Der Schlussabschnitt über Obstbenutzung ist recht gut bearbeitet. Ed. L.

Der Landwirthschaftl. Gartenbau, enthaltend den Gemüsebau, die Obstbaumzucht, den Weinbau am Spalier und den Hopfen- und Tabaksbau, als Leitfaden für die Sonntagsschulen auf dem Lande und für Ackerbauschulen. Von Ferd. Hannemann, Lehrer des Gartendaus an der K. höh. Lehranstalt, Vorsteher der K. Provinzialbaumschule und der Gartenbauschule in Breslau in Schlesien. Mit Holzschnitten. Breslau. Verlag von G. Treves. 1861. 11 B. 8. 15 Sgr.

Eine sehr zu empfehlende und verbreitungswerthe Schrift von einem ebenso erfahrenen Praktiker als tüchtig wissenschaftlich gebildeten Gärtner, den wir hier, so viel uns bekannt, das erstemal auf schriftstellerischem Felde begrüßen. Der Inhalt ist bereits auf dem Titel angegeben und nennt auch die Schrift zunächst für den Landmann Schlesiens geschrieben ist, so hat sie doch auch für die meisten andern Gegenden praktischen Werth. Der Inhalt wird, sowohl seiner Reichhaltigkeit, wie der Form nach, gewiß Jeden befriedigen, der

hier Belehrung sucht und wir wünschen dem Schriftchen eine recht allgemeine Verbreitung. Ed. L.

**F. A. Bindert:** Der Lein und Flach. Praktische Anleitung zu dessen zweckmäßigster Kultur, Benützung und Bearbeitung. Berlin. Verlag von G. Schott. 1861. 8. 123 S. 12 Sgr.

**F. A. Bindert:** Die einträglichsten Futtergräser, und Futter-Gewürzkräuter, ihre Kultur und Benützung auf Feld, Wiese und Weide. Nebst einem Anhang über Gewinnung des Grassamens. Berlin. Verlag von G. Schott. 8. 123 S. 15 Sgr.

Ein Oekonom vom Fach, welchem die Redaktion diese beiden ihr zur Anzeige zugesendeten Bücher des fleißigen Bindert mitgetheilt, erklärte beide als ihren Gegenstand sehr umfassend und gründlich schildernde und durchaus praktische und empfehlenswerthe Schriften. Bindert hat dabei die einschlägige neuere Literatur nicht unbeachtet gelassen, sondern immer auf dieselbe verwiesen, wo er einzelnes entlehnt oder wo es zum weiteren Nachlesen erforderlich erschien.

Beide Bücher sind dem Landmann in jeder Hinsicht als praktisch und gut sehr zu empfehlen. Ed. L.

### Personal-Nachricht.

Der Ältere der beiden Gebrüder Dittmar, Herr G. G. Dittmar, Messerfabrikant in Heilbronn, starb im kräftigen Mannesalter am 8. Okt. 1861. Er war geboren den 4. Juni 1799. Wer diesen ebenso kenntnißreichen als geschickten und anspruchsvollen Mann kannte, wird dessen Hinscheiden innigst betauern. Zahlreiche Verbesserungen und neue Erfindungen verdanken wir seinem Streben zur Vervollkommenung unserer Garteninstrumente.

Des Verbliebenen jüngerer Bruder und die Söhne beider wackerer Männer, die ganz in das Geschäft eingeweiht sind, setzen das Geschäft, was jetzt einen ungeheuern Umfang erlangt hat, im Geiste des Herrn Georg Dittmar fort. Der Verstorbene war langjähriges Mitglied der Centralstelle für Gewerbe und Handel. Ed. L.

## Anzeige von Druckfehlern.

---

Die verehrten Leser der Monatschrift bitte ich, in den von mir 1861 erschienenen Aufsätzen folgende Druckfehler verbessern zu wollen.

Eduard Lucas.

- Seite 182, 2. Spalte 1. Absatz Zeile 9 von unten Freestones statt Treestones.  
S. 222, 1. Sp. 3. 5 v. u. Nebenbeschäftigung st. Ueberbeschäftigung.  
S. 232, 1. Sp. 3. 14 v. o. sogleich wiederholt, st. leicht wiederholt.  
S. 238, 1. Sp., Birnen, 3. 3. v. o. Jutjesbirn st. Jutisbirn.  
S. 238, 1. Sp. 3. 10 v. u. fehlt nach Hochstamm das Wort der.  
S. 238, 2. Sp. 3. 13 v. u. nach Herrn Schamals Nachricht, st. auf Herrn Schamals Nachricht.  
S. 239, 1. Sp. 3. 10 v. o. Arten entstanden sind, st. Orten entstanden sind.  
S. 276, 2. Sp. 3. 16 v. u. lies und st. uns.  
S. 277, 1. Sp. 3. 12 v. o. lies schwerer st. sicherer.  
S. 277, 2. Sp. 3. 8 v. o. lies Präsumtion, st. Präpunction.  
S. 291, 2. Sp. 3. 15 v. u. voll angefeht hatten, st. well angefeht hatten.  
S. 308, Literatur, 1. Sp. am Schluß des Titels 156 Seiten, st. Seite 156.  
S. 309, 2. Sp. 3. 6 v. u. fehlen nach Baumschule die Worte: gemachten Anträge.  
S. 311, 1. Sp. 3. 17 v. o. Dr. Jonghe, st. Jonghe.  
S. 334, 1. Sp. 3. 2 v. u. auf der Höhe, st. auf die Höhe.
-

# Register.

	Seite		Seite
<b>I. Deutscher Pomologen-Verein.</b>			
Allgemeine Nachrichten von dem Geschäftsführer . . . . .	1 63 118 129 161	193	
Vereinsstatuten . . . . .	3 225	259	
v. Bose: Der allgemeine deutsche Pomologen-Verein . . . . .	33		
Häuser: Zur Aufgabe des Deutschen Pomologen-Vereins . . . . .	119		
Stibgärtner: Die Musterbaumpflanzung in Nürtingen . . . . .	115		
Vertrag mit dem Gemeinder. in Nürtingen hinsichtl. des deutschen Centralobstgartens . . . . .	117		
Rechnungs-Liebericht pro 1860—61 . . . . .	321		
<b>II. Allgemeines über Obstcultur, Verbreitung und Hebung derselben, Versammlungen, Ausstellungen.</b>			
Obstausstellung im Norden . . . . .	254		
Ausstellungen . . . . .	256		
Theob. Belle: Zur gefäll. Beachtung . . . . .	255		
Maurer's Beerenobstatalog 1861—62. . . . .	320		
v. Bose: Bemerkung zu dem III. Handb. . . . .	159		
„ Ueber die Theile der Gewächse, welche Nahrung eintragen . . . . .	220		
„ Ueber einen Baumschulen-Catalog aus Mailand . . . . .	318		
„ Ueber <i>generatio aequivoca</i> zu Monatschr. 1861. S. 80. . . . .	240		
„ Reisebemerkungen I. II. . . . .	233 373		
Wäthe: Bericht über eine Reise nach Straßburg, Bolwiller u. Mühlhausen im Sommer 1860 . . . . .	338 367		
Breuer: Künftigen Obstausstellungen beizugebende Verzeichnisse, sowie über Föderung von solchen überhaupt . . . . .	11		
Der Cat. der Obstbaumshule zu Grafenort Deuringen: Einige Worte über die in München von Hrn. Hofgärtner Maurer in Vena ausgestellten Stachelbeeren . . . . .	127 13		
J. Fischer: Ausstellung in Frankfurt 1860 . . . . .	125		
Bericht über die Ausstellung vom 1. Sept. 1860 . . . . .	108		
R. Fischer: Obstausstellung in Jagensdorf 1860 . . . . .	108		
v. Flotow: Betrachtungen über das Weiden des Obstes 1860 . . . . .	323 356		
Unterjuchung der in Deutschl. vorkommenden wilden Kefsel und Birnen . . . . .	260		
Seidenreich: Ausstellung von Kernobstsorten in Speier im Okt. 1860 . . . . .	198		
Zahn: Ueber Identitäten . . . . .	231		
Oberdieck: Die Lehre von der <i>generatio aequivoca</i> . . . . .	80		
Nachschrift zu dem Aufsatze über Identitäten . . . . .	328		
Schönemann: Ueber Identitäten . . . . .	276		
Schamal: Der Januar und Mai 1861 . . . . .	365		
<b>III. Specielle Pomologie.</b>			
v. Bose: Die Blutbirnen . . . . .	162		
Deutsches Obst . . . . .	74		
v. Bose: Pflaumen u. Zwetschen zum Anbau empfohlen . . . . .	280		
Zu Monatschrift 1861. S. 133. Synonyme betreffend . . . . .	245		
H. David: Die Coulommier-Pflaume . . . . .	197		
Dr. R. Fickert: Die Rothe Bergamotte . . . . .	67		
„ Schlefische Weinbirne . . . . .	70		
„ Nachtrag zur Beschreibung der Rothen Bergamotte . . . . .	132		
„ Zur Cultur der Weissen Dechantsbirne . . . . .	162		
v. Flotow: Raibiers Barmäne (mit Abb.) . . . . .	130		
Häuser: Die Weiße Herbst-Butterbirn . . . . .	16		
De Jonghe: <i>Poire Besi-Mai, De Jonghe's Raibirn</i> . . . . .	194		
Langhein: Ueber die Ursachen der Verschlechterung einiger Obstsorten . . . . .	226		
E. Lange: Vom Mittheilungen u. Fragen . . . . .	164		
Dr. Liegel: Beschreibung neuer Pflaumen . . . . .	9		
Lucas: Die <i>Passa Tutti</i> . (Mit Abb.) . . . . .	40		
„ Einige Synonyme von der Berliner Obstausstellung . . . . .	133		
„ Ebner's Tafelapfel (mit Abb.) . . . . .	8		
„ Der Tormpapfel aus Norwegen (mit Abbild.) . . . . .	7		
„ Zwei neue Wirtschaftsbirnen von hervorragendem Werthe . . . . .	16		
Müller: Die Hedwigs-Kirche . . . . .	132		
Rüsch: Bericht über die in Mecklenburg-Schwerin vorkommenden Obstsorten . . . . .	284		
Notizen, verschiedene aus <i>Revue horticole</i> . . . . .	223		
Oberdieck: Einige Notizen aus meiner Fruchternte v. 1859 u. 1860 . . . . .	236		
Hovallische Goldreinetze m. Holzsch. . . . .	41		
Fickert: Ueber die <i>Moncreuse de Bay</i> . . . . .	15		

	Seite		Seite
Scheidweiler: Die Reine Hortense	126	Zahn: Ueber Baumpflanzung	302
Ad. Simering: Die Reine Hortense		Zimmisch: Von Quedlinbg. n. Halberstadt	171
Kirsche	72	Lucas: Neutlingens Obstbau	17
Dr. Thomae: Prinz Nikolaus von Nassau (mit Abbild.)	5	" Dauerhafte Baum- u. Weinpflanze	175
v. Trapp: Die Kbenzer Schmalzbirne	165	" Verhandlungen der Obstbau-Sektion in Heidelberg	85
Wann: <i>Hybride de Laeken</i>	83	Pindert: Der Kirschbau, im Großen an der Unstrut, Thüringer Saale, weissen Elster und Pleiße	177
<b>IV. Obstbaumzucht im engeren Sinne.</b>		" Berücksichtigung und Ergänzung im Interesse des Ehdorfer Kirschbaues	304
Arbinger: Beitrag zum Veredeln	248	Simering: Pflanzung von Obstbäumen in feuchten Boden	103
v. Bose: Veredeln in der Kronenhöhe	212	Wagner: Zur Obstzucht	150
Breuer: Aus was soll der Baumstamm gezogen werden?	89	Wip: Mit Obstbäumen bespflanzten Hutweiden durch Anlegung von Wasserreservoirs einen hohen Ertrag abzugewinnen	306
Einibull: Die krautartige Veredlung	105		
Dobkowitz: Spaltpropfen mit schräg geschnittenem Wildling	205		
v. Fletow: Die Birsichzucht f. d. Landm.	141		
Hanny: Ueber eine Art der Veredlung um möglichst schnell Obst zu erhalten	22		
Hengstler: Erfahrung über Obstsaaten	18	<b>VI. Obstschuß, Obstkrankheiten.</b>	
Dr. Hoberky: Ueber Doppelpfropfungen	210	Behke: Paradiesapfeltraut geg. Blattläuse	108
Jäger: Neubauten u. Spalierobstanlagen	208	Bräuchle: Der Frostschmetterling und der Pechkärtel	167
Lange: Die Obstbaumwildlinge	297	Harber: Raben an den Obstbaumwurzeln	98
Laurer: Ueber Erziehung wurzelfreier Wildlinge	175	Hengstler: Der Aderlaß geg. d. Blattläuse	21
Lucas: Gute Erhaltung der Edelreiser	114	Heb: Die Vertilgung des den Obstbäumen so schädlichen Raufschmetterlings — <i>Geometra brumata</i> — durch den Theerring	363
" Pfropfen in die Seite um einen horizontal wachsenden Zweig zu erhalten	304	Hoyer: Gegen Hasenbeschädigung in den Baumschulen	367
" Ueber einige neuere Veredelungsarten	189	Zimmisch: Schutz der Obstbäume gegen Beschädigung der Haken	305
" Ueber Holzäpfel- u. Holz- u. Wildlinge	113	Oberdieck: Beobachtungen ü. d. Sperling	43
" Wurzelchnitt bei Sämlingen	106	Dr. Ostertag: Ueber die Einwirkungen des Bluges auf die Blüthe	178
Maurer: Zwetschen- und Pfaumenzucht aus Samen	203	" Etwas über den Weidenbohrer <i>Cossus ligniperda</i>	134
Oberdieck: Ueber die späte Veredlung des Steinobstes	251	Reider: Heilung der Krebswunden	250
Dypler: Bemerkungen zu Oberdiecks Aufsatz über Aufzucht v. Pfropfreisern	113	Schamal: Maulwürfe und Engerlinge	107
Mayer: Erfahrung über Düngung mit Dungsalz	303	Seitter: Anwendung des kaltsäuerlichen Baumwachses bei Hasenfraß	297
Schamal: Einsammeln, Trocknen u. des Obst- u. Samens	100	Stoll: Der Chlorkalk gegen Raupen	299
" Ueber Kirschveredlung	366	v. Trapp: Schutz der Obstbäume geg. Hasen	211
" Nüchte und Weißdorn	306	" Vertilgung der Blattläuse an Obstbäumen	93
" Sämlinge der Zwetsche <i>Prunus domestica</i>	303	C. Wagner: Pilze und Flecken auf Obstbaumblättern	95
Schanzlin: Werth der Waldwildlinge für Gebirgsgegenden	209	Wann: Operationen gegen die Blattläuse aus eigener Erfahrung	137
Söhle: Baumschulanlage vor Salzbergen	351		
M. Thiem: Merkwürdiger Einfluß des Nieselregels auf die Fruchtbarkeit von Orangeriebäumchen	140	<b>VII. Obsternte, Obstbenutzung.</b>	
" Ein Votum über Holzäpfel- und Holzbirnen-Wildlinge	19	Europäisches Obst in Südamerika	32
" Noch ein Votum über das Aussehen der Kerne von Holzbirnen und Holzäpfeln	139	Jäger: Benützung und Werth harter schlechter Äpfel	249
		" Zur Obstwein- u. Essigbereitung	249
		Lucas: Wie ist krankem Apfeln aufzuhelfen	246
		Seunig: Obstertrag 1860 in Krain	31
<b>V. Obstbau, Baumpflege.</b>		<b>VIII. Werkzeuge, Materialien.</b>	
Forstmann: Einiges über die Baumgärtnerei in Bodtopp	300	Arbinger: Der Hängerkorb, Obstpfäden	247

	Seite		Seite
Deuringer: Nochmals über die Bereitung des kaltflüssigen Baumwachses . . .	296	Chéral: Bulolische Briefe . . . . .	253
Baumwachs von Gartenmeister Schiebeler	127	Han-Schellenberg: Statistik des Iburgauischen Obstbaues . . . . .	253
<b>IX. Oenologie, Weinbau.</b>		Vinkert: Die einträgl. Futtergräser Wein und Flachß . . . . .	380 380
Jäger: Weinstöcke im Kubkoll . . . . .	248	Die Lobinambere . . . . .	216
Lucas: Die Bronnerischen Rebschulen in Wiesloch . . . . .	175	Der praktische Hofgartenbau . . . . .	216
		Der Krapp u. die Weberlarbe . . . . .	216
<b>X. Literatur.</b>		Fatter: Die praktische Obstzucht . . . . .	378
Bavay Cours pratique de la culture et de la taille des arbres fruitiers . . . . .	348	Nachweis der Abbildungen der Obstarten aus der deutschen, belgischen, hollän- dischen und theilweise französischen Li- teratur von G. J. Schnittjahn, Darmstadt 1860 . . . . .	182
Doncha: Schätzt die Bäume . . . . .	217	Specialbericht über die Würzburger Obst- ausstellung 1860 . . . . .	349
Dr. Fickert: Nachweis der Abbildungen x. von Schnittjahn . . . . .	60	Die l. Eine biographische Skizze von Dr. E. Spengler . . . . .	25
"    Nachtr. zu Schnittjahns Nach- weis der Abbildungen x. . . . .	122 157	Lajchenbuch für Pomologen und Gar- tenfreunde . . . . .	27
Filly: Amtlicher Bericht über die dritte Versammlung deutscher Pomologen, Obst- bau- und Gemüsezüchter . . . . .	308	Zwiscouer Volkschriften-Verein: Der reiche Obsthagen . . . . .	217
R. Fischer: Handb. der rationellen Obst- zucht und Obstbenutzung . . . . .	379		
"    Anleit. zur Erziehung u. Pflege des Weinstocks am Spalter . . . . .	379	<b>XI. Pomologisches Institut in Neutlingen.</b>	
"    Die 10 Gebote der Obstbaumzucht . . . . .	122	Aufnahmebedingungen . . . . .	218
Förster, Gartenkalender . . . . .	216	Bericht darüber von R. v. Langsdorff . . . . .	186
Illustr. Handbuch der Obstkunde . . . . .	30 180	Organische Bestimmungen für die Gärt- nerlehranstalt und Obstbauschule . . . . .	312
Hannemann: Der landw. Gartenbau <i>The fruit Manual by Rob. Hogg London Cottage gardeners office, 1860</i> . . . . .	181	Frequenz der Anstalt, Geschenke . . . . .	124
Jäger: Catechismus der Ruh- und Bier- gärtnerei . . . . .	216	Lehrkurs im Obstbau und Pomologie, Geschenke . . . . .	60
Jositt: Obstbaukunde . . . . .	253		
R. Koch: Amtl. Bericht über die 3. Allg. Versamml. deutscher Pomologen . . . . .	253	<b>XII. Personal-Nachrichten.</b>	
"    Die botanischen Gärten . . . . .	27	Breuer: Major Esperen . . . . .	354
Dr. C. Köpfle: Anleit. zur Obstbaum- spalierzucht . . . . .	215	Theodor Heinr. Otto Burckhardt, eine biogr. Skizze v. E. Müller mit lith. Abbild. . . . .	65
R. Pambel: Der östreich. Landwirth. 2 Bb. Pomolog. Literatur des Auslandes . . . . .	253 349	Ehrenbezeugungen 32 128 160 192 224 . . . . .	352
Programm der Wein- und Obstbauschule zu Klosterneuburg . . . . .	154	Dr. G. Liegel † . . . . .	319 352
Harlanders Obstbüchlein . . . . .	156	Scheidweilers Tod . . . . .	352
		Woltmann †. Fraas †. Stoder † . . . . .	192