

Monatsschrift

für

Pomologie und praktischen Obstbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter Mitwirkung

der bedeutendsten Pomologen und Baumzüchter Deutschlands

herausgegeben

von

J. G. C. Oberdieck,

Experimentator zu Jülich
bei Bonn.

und

Eduard Lucas,

K. W. Garteninspektor und Director des
Königl. Instituts in Neudamm.

Neunter Jahrgang.

Mit 2 Tafeln u. zahlreichem Belegtext.



Stuttgart.

Verlag von G. Neumann, Neudamm & Gensert.



A. 9 a.

Biographien verdienter Pomologen.

G. L. Manger.

Nach einer biographischen Skizze, mitgetheilt von der Enkelin desselben,
Fräulein Karoline Schulze in Potsdam.

Recht Vorwort.

Der 1790 verstorbene Königl. Preuss. Oberhofbaurath und Garten-Inspector Manger hat bekanntlich 1780—83 ein berühmtes pomologisches Werk in Folio herausgegeben, dessen Titel heißt: Vollständige Anleitung zu einer systematischen Pomologie, wörtlich mit großem Fleiß, nach den Merkmalen der Form geordnet, tabellarisch alle damals bekannten Obstsorten mit kurzen Charakteren vorkommen. Er ist der Sohn eines Gärtners, der in und bei Leipzig gewirkt hat und ist also im Garten erzogen. Er studirte zwar später in Leipzig Naturwissenschaften u. u. und Architectur und erhielt 1753 den Ruf als Architect nach Potsdam, wo er von da ab bis zu seinem Tode 1790 unter Friedrich II. als solcher fungirte, und hat eine Hangeschichte von Potsdam unter Friedrich dem Großen 1789 und 1790 herausgegeben. Nach dem Tode Friedrichs ernannte ihn dessen Nachfolger, Friedrich Wilhelm II., zum Oberhofbaurath und Garten-Inspector sämtlicher Königl. Gärten in und

bei Potsdam, zu Charlottenburg, Oranienburg, Schönhausen, Malchow u. u., weil dem Könige Manger's 20jährige pomologische Bestrebungen sowohl aus eigener Anschauung (denn er besuchte dessen Privatgarten persönlich), als durch seine pomologischen Schriften bekannt waren.

Sein Dienstinachfolger und Schwiegersohn, der Königl. Preuss. Oberhofbaurath und Gartendirector Schulze zu Sandebeck ist sein treuer Schüler gewesen, der sich mit ganzer Seele der praktischen und theoretischen Obstkunde, Obstbauzucht u. u. und Obstzüchtung hingab und hat dieser seine vielfachen Erfahrungen in einzelnen Abhandlungen in dem Monatsblatt der Königl. Märkischen Monometrischen Gesellschaft zu Potsdam (dessen Stifter er ist) in den Jahrgängen von 1821—26 und in der Schrift des Gartenbauvereins zu Berlin niedergelegt. Ein gefordertes „Gutachten zur Anlegung und Erhaltung einer Obstbaumschule, welche als Normalbaumschule für einen Regierungsbezirk dienen soll, 1816“, die der K. Preuss. Landesbaum-

Schule zu Grunde zu liegen scheint, ist nicht im Druck erschienen und nur in dem Regierungsbezirk Siegen wenigstens zum Theil zur Ausführung gelangt.

Wir erlauben uns, zur Charakteristik Manger's aus dessen Werke einiges von seiner Einleitung, in der er sein Formsystem bespricht, hier mitzutheilen.

„Es ist bei Zusammentragung dieses Werkes meine erste Sorge gewesen, alle Namen, die jeder Unterart von Obst, das heißt, denjenigen, die in Ansehung ihrer Hauptmerkmale, sich unter einander genau unterscheiden, an verschiedenen Orten und von verschiedenen Bemologen beigelegt worden, neben dem bekanntesten Hauptnamen anzumerken. Gleiches habe ich auch bei denjenigen Bäumen gethan, die ich als Abänderungen anderer erkannt und angenommen hatte, wenn sie verschiedene Namen führten. Die lateinischen Benennungen oder vielmehr kurzen Beschreibungen der Naturkundigen in dieser Sprache habe ich nicht sogleich beigelegt, weil sie mehr den Gelehrten als andern Obstliebhabern nützen können und dadurch die Reize nur noch mehr wäre vergrößert worden. Doch sind solche am Ende, so viel ich deren gefunden, und den vorhergehenden Nummern, besonders ausgezeichnet worden, weil ich hoffe, daß auch einige Gelehrte meine Arbeit durchzublättern und zu berichtigen würdigen werden. Deutsche Namen, die gewisse ausländische Sorten schon von andern erhalten haben, habe ich angeführt, mehrere aber auch dergleichen beizulegen nicht für rathsam gehalten, da es statt größrer Aufklärung nothwendig mehr Verwirrung anrichten muß, wie schon Mänchhausen erinnert hat. Jeder Obstliebhaber wird z. B. wissen, was ein Parmosin ist, er

wird es aber vielleicht nicht bald errathen, ob derselbe gemeint sei; wenn er den Namen Birn- oder Abrahamsapfel findet; so ist es auch mit Parmain Royal und Königsapfel, Haute-Bonté und Schafsnale, und dergl. mehr. Ich habe also zwar den muthmaßlich ersten Französischen, Holländischen oder Englischen Benennungen eine Uebersetzung beigelegt; deren sich zu bedienen aber bloß alsdann rathe, wenn gar kein Mißverständnis zu entstehen möglich ist. Solchergestalt beachtet man, kann man sicher statt Reinette grise Fraüchs etc. Graue Französische Reinette schreiben, statt Fenouillet Genchelapfel u. s. w.

Wenn man die Unterarten von jedem Obste bloß aus einem der angegebenen drei ersten Kennzeichen*) oder aus Verbindung derselben mit einander beurtheilen wollte, so würden nur wenig Klassen derselben herauskommen. In Ansehung des Wachstums, der Rinde und Zweige wird man bei den Äpfeln kaum zehnerlei unterscheiden lassen, und mehr Unterschied wird man auch an den Blättern nicht haben. Die Blüthen, wenn man sie nicht genau untersucht, scheinen fast an allen Bäumen einerlei zu sein; es bleibt also fast nichts mehr als die Frucht übrig, von der man die gewissten Merkmale des Unterschiedes hernehmen kann.

Da nun ohnedem die Beschreibungen der ersten drei Kennzeichen sehr mangelhaft sind oder mehrentheils gar fehlen, so nahm ich mir vor, bei meinem Zusammentragen hauptsächlich die Früchte zum Gegenstand meiner Abtheilungen zu machen, und weil wiederum die Form sehr ver-

*) Baum, Laub, Blüthe.

schieden ist, so untersuchte ich deshalb sie auf das Genaueste. Ich fand aber bei den Kerpeln:

- 1) Solche, die einerlei Dicke und Höhe haben und die ohne die Vertiefungen des Auges und der Stielhöhle eine Kugel bilden würden, diese nannte ich runde.
- 2) Solche, die mit eben der Einschränkung, wegen Auge und Stielvertiefung, einer, durch öfteres Umwälzen auf ihrer Einklinkseite abgerundeten hölzernen Kugel gleichen, deren Höhe also mehr als die Dicke beträgt, diese nannte ich elliptische.
- 3) Ferner fand ich andere, die ohne die berührten obern und untern Höhlen wie ein Ei gestaltet, folglich ebenfalls höher als dick sind, welche ich daher eiförmige nannte.
- 4) Wieder andere haben bei ihrem zirkelrunden Durchschnitt parallele Seiten und verjüngen sich weder oben noch unten merklich, bloß daß sie daselbst flach abgerundet sind, und ihre Höhe beträgt mehr als die Dicke: diese verdienen meines Erachtens den Namen walzenförmige.
- 5) Eben dergleichen walzenförmige, wie vorige, die aber dicker als hoch sind und daher der Form eines holländischen Käse gleichkommen, nannte ich platte.
- 6) Viele und fast die mehren sind unten am Stiele dick und werden gegen das Auge zu immer dünner, jedoch, daß die untere Dicke mehr beträgt als die Höhe, so daß ihr Durchschnitt mit der den Mathematikern sehr bekannten hyperbolischen Linie viele Ähnlichkeit hat; diese nannte ich hyperbolische.

7) Einige haben fast eben dieselbe Figur als vorige, sind aber höher als dick, können also im Gegensatz mit jenen parabolische genannt werden. Endlich

8) Finden sich auch Früchte, die keine der vorhergehenden Figuren haben, sondern bald bauchig, bald eingezogen, krumm, schief, verdreht u. dgl. mehr sind, diese sollten irreguläre heißen.

Bei fernerer Untersuchung fand ich, daß jede Art dieser Formen wieder dreierlei sein könne, entweder 1) über und über eben, ohne alle Falten, Rippen oder Höcker, oder sie könnte 2) oben am Auge faltig, runzlich oder mit Beulen versehen sein, oder sie könnte auch 3) nicht allein am Auge, sondern überall bis an die Stielhöhle uneben, höckerig, furchig oder rippig sein. Dieses würde 24, und wenn man die Unterschiede von Sommer-, Herbst- und Winterfrüchten dazu genommen, 72, ja diese, durch die Auseinandersetzung saurer, parfümirter, süßer u. eine so vielfache Einteilung gegeben haben, als fast überhaupt Fruchtarten wären. Es schien mir aber jenes theils an und für sich zu weit hergesucht, theils aber auch für einen Liebhaber und Gärtner zu weitläufig zu sein. Außerdem fühlte ich mich auch unter jetzigen Umständen der Sache nicht gewachsen. Ich änderte daher fürs Erste meinen Plan, ungeachtet er in der Folge sehr wohl ausgeführt werden kann, wenn erst mehrere zuverlässige Nachrichten vorhanden sind, und nahm nur drei Hauptabtheilungen an. Die runden und platten brachte ich zusammen und überschrieb die Hauptabtheilung: Platte Kerpel; die hyperbolischen blieben für sich; zu den para-

Kollischen aber nahm ich die elliptischen, eis- und walzenförmigen, weil letztere doch selten ganz ohne Verjüngung gegen das Auge zu gefunden werden, und die irregulären schaltete ich da ein, wo es mir ihrer vorzüglichen Form wegen am besten dünkte.

Auf diese Weise erhielt ich bloß dreierlei, der Form nach wesentlich unterschiedene Äpfel, wovon jede Abtheilung wieder drei Abschnitte hatte, die ich folgendermaßen ordnete und mit dabei gezeigten Buchstaben bezeichnete.

- I. A. Blatt und eben.
- Aa. Blatt, aber am Auge faltig.
- Aaa. Blatt, faltig, um und um rippig.
- II. B. Spherobolisch eben.
- Bb. Spherobolisch, am Auge faltig.
- Bbb. Spherobolisch, faltig und rippig.
- III. C. Parabolisch, eben.
- Cc. Parabolisch, am Auge eckig u.
- Ccc. Parabolisch, rippig.

Außer diesen fanden sich aber noch Äpfel, von welchen zum Theil dieses oder jenes Merkmal des Baumes oder der Frucht bemerkt war; zu welcher von den drei angenommenen Hauptformen sie aber eigentlich gehören möchten, blieb mir unbekannt. Ich verzeichnete sie also zuletzt unter dem Buchstaben D und fügte ihnen die Namen der in Deutschland wild wachsenden und einiger ausländischen Apfelbäume bei. Endlich ließ ich unter E alle die Apfelsnamen folgen, von denen ich gar nicht errathen kann, welchen Früchten sie zukommen sollen oder von welchen andern Namen sie Synonymen sein möchten.“

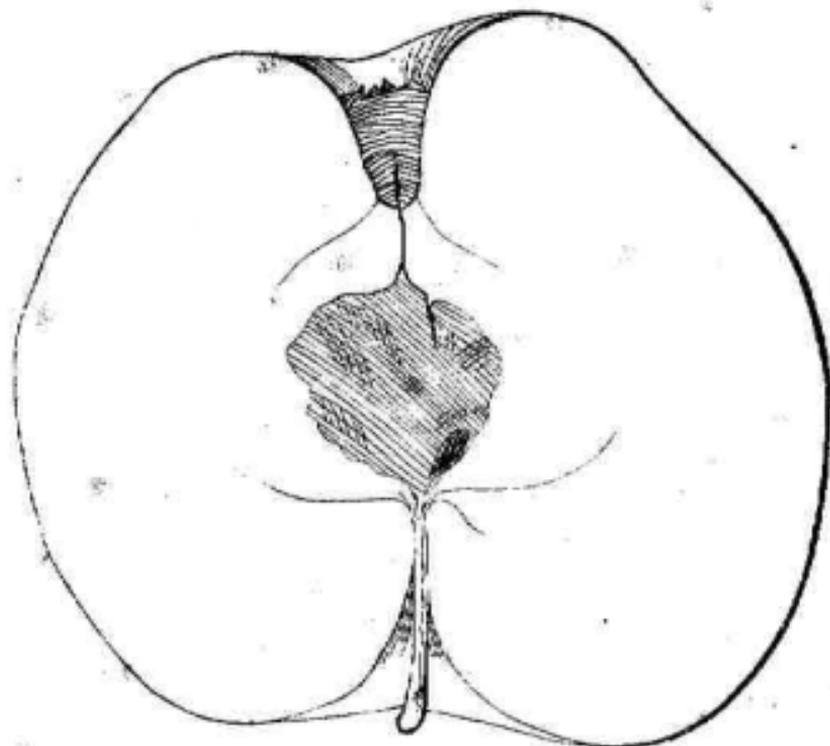
Der erste Band des Manger'schen Werkes behandelt die Äpfel, der zweite die Birnen, für welche er ebenfalls eine systematische Eintheilung nach der Form

einführte und mit einer Formtafel versah. Manger war jedenfalls einer der bedeutendsten älteren Pomologen und wirkte speciell für Preußen sehr erfolgreich.

Bezüglich seines Nachfolgers Schulze ist zu bemerken, daß derselbe gleich nach Austritt seines Amtes im Jahr 1791 auf einem wüsten Stück Landes in Sanssouci von circa 20 Morgen Umfang eine Obstbaumschule anlegte, die leider 1822 eingehen mußte, weil das Terrain zu Parkanlagen benützt wurde, die auf dem 30 Jahre hindurch cultivirten Boden schnell und üppig gediehen waren. Diese Baumschule enthielt die vortrefflichsten Obstsorten, Äpfel, Birnen, Pfäumen, Kirscheln, Pfläusche u., die u. Schulze aus in und ausländischen Baumschulen, namentlich aus der berühmten Baumschule der Gebrüder Baumann zu Bollweiler, bezog und die als Mutterbäume dienten. Ferner hatte er diese Baumschule mit einem lebenden Katalog der damals hier bekannten, im Freien ausdauernden wilden Bäume, Sträucher u. umgeben, vor denen hölzerne Tafeln, später Sandsteine angebracht waren, worauf sich deren Namen in lateinischer, deutscher und französischer Sprache befanden; letztere hatte er durch die Pariser Akademie der Wissenschaften berichtigen lassen, unterzeichnet von André Thouin. Endlich ließ er in jedem Reviere der Königl. Gärten je nach Raum u. Baumschulen anlegen. Viele, viele tausend von Obstbäumen sind namentlich aus dieser größten Baumschule in der Nähe und in die Provinzen verfrachtet und verkauft worden und worden auf Königl. Befehl 1815 bis 16 an die Landbewohner in der Mark Brandenburg geschenkt.

I. Pomologie.

Calville St. Sauveur. Erlöserapfel.



Literatur: Album de Pomologie, 4. Band, 1851, p. 35 als Pomme Calville de St. Sauveur.

Gestalt: Ein großer, hochgebaut kugelförmiger, nach oben zugespitzter Kugel. Der Bauch nimmt den unteren Theil der Frucht ein, von wo sie eine plattrunde Stielwölbung und eine abgestumpft kegelförmige Kelchwölbung und Kelchfläche bildet; einzelne breite flache Hervorragungen geben der Frucht mehr das Ansehen eines Schlotterapfels als eines Calvills.

Kelch: an der vorliegenden Frucht weit offen (nach der Beschreibung im Album de Pom. geschlossen), und unregelmäßig; die Blättchen waren abgefallen, die Einsenkung ziemlich eben und nur durch einzelne Hervorragungen unterbrochen.

Stiel: $\frac{3}{4}$ " lang, mittelstark, in tiefer trichterförmiger, gewöhnlich glatter Höhle.

Schale: ziemlich fein, glatt, glänzend, etwas geschmeidig, die Grundfarbe gelblich grün, welche bei voller Reife theilweise goldartiger wird und nur selten eine schwache

Spur einer matten erdartigen Rötze zeigt. Rostpunkte fehlen fast ganz, dagegen sind feine weiße Schalenpunkte (Stippchen) auf dem größten Theile der Schale, besonders nach dem Kelch hin, bemerklich.

Fleisch: weiß, ins Gelbliche schillernd, sehr locker, schwammig, von angenehmem, fein gewürzten, süß weinsäuerlichen Geschmack. Kernhausaber grünlich.

Kernhaus: sehr groß, weit offen, mit aufgelockerten Wandungen, fast kernlos. Kelchröhre sehr weit, bis fast zum Kernhaus als ein weiter Kelch herablaufend.

Reife und Nutzung: 1862 Anfang November, nach dem Ab. Januar und Februar. Tafelfrucht ersten Ranges, sowohl durch Güte wie durch Größe schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst mittelstark und ist fruchtbar. (A. d. P.)

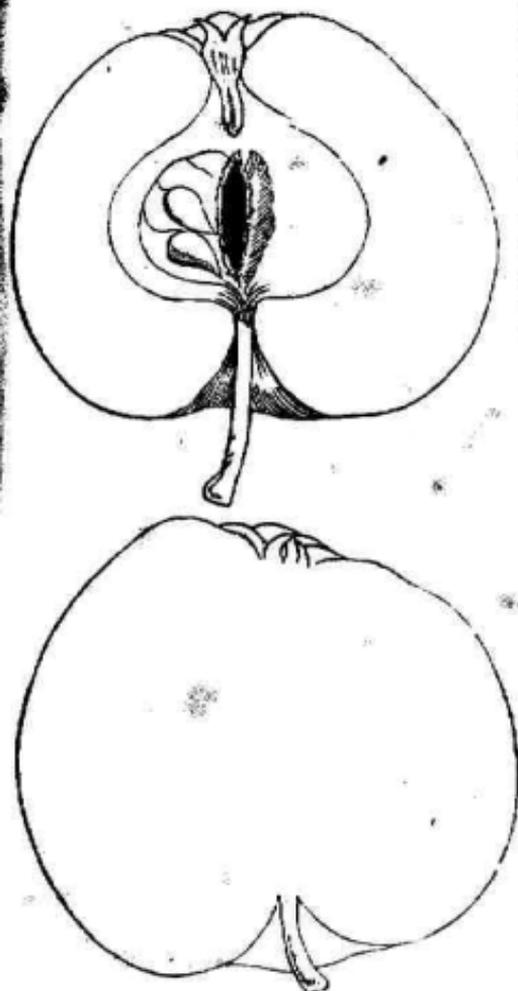
Bemerkungen: Die hier vorliegende und abgebildete Frucht erhielt ich durch die Güte des Baron v. Bose von der Ausstellung in Namur; es war ein seltenes Prachtexemplar, größer als ich diese Frucht, die in Frankreich ziemlich verbreitet scheint, früher gesehen; ich glaubte Anfangs mit Entschiedenheit diesen Apfel zu den Schlotteräpfeln rechnen zu sollen, allein das Ab. sagt: „sein ausgezeichnetes Aroma erinnere an den Weißen Wintercalvill“ und da sehr große Exemplare niemals ganz die Güte der mittelgroßen derselben Sorte haben und ein feines Gewürz, welches etwas Erdbeerartiges hatte, sich an dieser Frucht, auch wahrnehmen ließ, so möchte ich doch sie auch als Calvill betrachten und es gehört dieser Apfel zu den Grundfarbigen Calvillen mit offenem Kelch. Nach dem neuen künstlichen System

ist er ein zugespitzter Winterapfel mit grundfarbiger Schale und offenem Kelch. (XI. 1a.)

Ed. Lucas.

Weißer Sommercalvill.

Heimat und Vorkommen: Wenn gleich man glauben sollte, daß dieser wohl ungezweifelt schon von Knop aufgeführte Apfel allbekannt sein müßte, ist er doch bisher sehr wenig und erst spät hat Diel ihn beschrieben, der das Kelch aus Weplar erhielt. Im Hannoverischen fehlt der Baum, der aus Holland eingewandert sein mag, gewöhnlich in keinem größeren Garten und wird wegen seiner reichen, fast kein Jahr fehlenden Tragbarkeit und Gesundheit geschätzt. Man nennt die Frucht gewöhnlich Augustapfel. Diel hebt als charakteristische Kennzeichen der Sorte hervor, daß die Sonnenseite keine Spur von Rötze habe und daß die weite und breite Kelchröhre fast bis zum Kernhause herabgehe. In beiden Stücken ist er im Irrthum, denn nachdem ich ein Reis von Diel bezogen hatte, erhielt ich schon 1836 und später Früchte, die, wenn sie recht besonnt saßen, dieselbe Rötze an der Sonnenseite zeigten, als der hiesige Augustapfel, mit dem sowohl die Frucht als auch der Baum an der sehr kenntlichen Vegetation übereinstimmt, und die Kelchröhre geht keineswegs immer so bis aufs Kernhaus herab, wie sie in obiger Figur gezeichnet ist, sondern bildet (wie ich es 1836 und 1838 sogar von allen, etwa 24 geernteten Diel'schen Früchten notirt habe) vielleicht in der Mehrzahl der Exemplare nur einen breiten abgestumpften oder zugerundeten-



könnten nur dadurch entstehen, daß Knoop sie ziemlich flach abgebildet hat, doch sah ich dazartige Früchte auch unter unsern Augustäpfeln. Bink, dessen Arbeiten von gar geringem Werthe sind, hat Knoop II. Taf. 1 noch einen Augustapfel Nr. 3 Mitte Juli reifend (!) und einen Calville blanche d'été Anfangs September reifend, die beide mit unserer Frucht nichts gemein haben. Duhamel, Etienne, Merlet haben keinen Weißen Sommercalvil. Auch was der L. D. G. VI. Taf. 17 als Weißen Sommer-Erdbeerapfel abgebildet hat, und Christ Vollst. Pomel. S. 10 Nr. 2, Wörterbuch S. 30 wohl ganz ebenso haben wird, ist von unserer Frucht und der Knoop'schen verschieden, sowohl durch die Kostfiguren, die den Apfel bedecken und ihm ein schmutziges Ansehen geben sollen, als durch Form der Frucht und Reifzeit Mitte September. Diel glaubte einen Cousinotte darin zu finden. Wenn v. Nehrenthal Taf. 45 unsere Sorte hat, so ist sie wenigstens nicht kenntlich abgebildet. Ob die Frucht etwa in England bekannt ist und im Lond. Cat. Nr. 109 als Calville blanche d'été sich findet, läßt, nach den wenigen Angaben sich nicht sagen. — Nicht zu verwechseln ist sie mit Diel's Weißen Augustcalvil, der mit seinem Weißen Sommergewürzapfel (Haudbuch Sommergewürzapfel) gänzlich einerlei ist.

Regel, dem die untere, sich wieder etwas erweiternde Abtheilung fehlt. Ich will daher versuchen, die Frucht genau zu beschreiben.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. 2, S. 7, Wahrer weißer Sommercalville; Dittrich I S. 106. Knoop I. Taf. 1. Weißer Sommercalville, Calville blanche d'été. Zweifel an Uebereinstimmung der Knoop'schen Frucht mit unserer

Gestalt: Da der Stamm fast immer sehr voll trägt, so sind die Früchte von merklich verschiedener Größe; mittelgroße, regelmäßig gebildete, die auch am stärksten gerippt sind, sind 2 $\frac{1}{4}$ “ hoch und gegen 2 $\frac{1}{4}$ “ breit, große nehmen bis zu 3 $\frac{1}{4}$ “ Breite und 2 $\frac{1}{2}$ “ Höhe ein. Stark gerippte haben mit einem Weißen Wintercalvil immense Aehnlichkeit, die Diel hervorhebt.

Der Bauch sitzt theils in der Mitte, bei stark gerippten jedoch etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie allermeist stärker ab und ist etwas abgestumpft.

Kelch: breit gespitzt, wollig, grün bleibend, geschlossen, selten etwas offen, sitzt in meistens ziemlich tiefer und geräumiger Senkung, umgeben von vielen Beulen und Falten, die bei großen Früchten auf der Kelchwölbung zu Ranten sich erheben und calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: meistens holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, nicht selten auch kurz und ziemlich fleischig. Sitzt in ziemlich weiter und tiefer, oft auch durch hineinlaufende Fleischwulste verengterter Höhle, die nach Diele fast immer rostfrei ist, während ich sowohl am hiesigen Augustapfel als am Diele'schen Weissen Sommercalvill die Stielhöhle fast immer bald halb, bald ganz mit zimtfarbigem Rost belegt finde, der sich oft strahlig noch etwas verbreitet.

Schale: fein glänzend, im Liegen fein geschmeidig, vom Baume strohweiß, in voller Reife hellgelb, wobei aber meist noch grünliche Stellen zurück bleiben, bei irgend beschatteten Früchten ohne Rötthe, während stark besonnte an der Sonnenseite eine schöne, meistens etwas streifige, oft auch verwaschene, rosenartig freundliche Rötthe zeigen, die oben nie die ganze Sonnenseite einnimmt und oft nur eine kleine leicht geröthete Wasse bildet oder die Sonnenseite gelbröthlich macht. Durch Aufhängendes wird die Rötthe abgetrennt und verliert im Liegen von ihrer Lebhaftigkeit. Punkte fein, oft zahlreich, aber nicht ins Auge fallend, sondern nur als matte weiße

Duysen oder in der Rötthe als feine rothe Stippchen bemerklich. Einzelne Früchte haben stärkere Rostflecken. Netzförmige Anflüge von Rost, die nach Diele einzeln sich finden, sah ich noch nicht. Geruch schwach.

Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, markicht, von sähweinsäuerlichem Geschmack, in welchem in hiesiger nördlicherer Gegend die Säure etwas vorsticht.

Das Kernhaus ist meistens geschlossen und zeigt im Querschnitt recht flache Kammern, sowie in seiner Mitte eine ganz feine hohle Achse, oft aber sind einzelne Kammern, wie in obiger Zeichnung, auch etwas offen. Kerne nicht häufig, stark, eiförmig und oft noch nicht ganz braun. Kelchröhre bildet einen breiten starken Kelch, der bei manchen Früchten cylinderartig sich noch weiter bis auf das Kernhaus herabzieht.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im August, nach den Jahren früher oder später, meist nicht vor Mitte August und bleibt mehrere Wochen, nach Diele sechs Wochen, für die Küche recht brauchbar. Am Baum ganz reif gewordene Früchte fand ich in warmen Jahren von balsamischem Geschmack und für die Tafel gut.

Der Baum wächst rasch, wird groß, bildet eine hochgehende, weite, gut verzweigte Krone mit sich hängendem feinerem Fruchtholze und ist an seinem großen Laube leicht kenntlich. Die Sommerblätter sind ziemlich gerade, nach oben mäßig abnehmend, schmutzig erdbräun, an größeren Stellen mit einem wie schmutzig aussehenden gelblich-grauen Silberhäutchen belegt, an beschatteten Stellen fast olivengrün, nur wenig punktiert. Blatt mittelgroß, flach, dünn von Gewebe und etwas weich, meist breit-eiförmig, auch kurz oval, tief und scharf

gezahnt. Aftersblätter fehlen meist. Blätter unten am Zweige sind lang, oval oder oval-eiförmig, Augen klein, sitzen auf flachen, deutlich gerippten Trägern.

Anmerkung: Wenn zu einem Calvill ein offenes Kernhaus gehört, kann man obigen nicht zu den Calvillen zählen. Indeß bildet Duhamel selbst das Kernhaus des Weißen Commercialvills geschlossen mit ganz kleiner hohler Achse ab, und der ganze Habitus mag entscheiden. Auch Viel hat von seiner Regel manche Ausnahmen.

Oberdiek.

Interessantes Naturspiel.

Auf der Obstausstellung zu Hildesheim am 22. September 1862 wurde mir ein kleiner, unvollkommen ausgebildeter Gravensteinerapfel gegeben, der übrigens fast ganz gelb und nur unbedeutend kleine rothe Streifen zeigend, an einer Seite vom Kelche bis in die Stielhöhle hinein, einen in der Mitte $1\frac{1}{2}$ " breiten glänzend blutrothen, stellenweise schwarzrothen Bandstreifen hatte. Innen fand sich nur ganz dicht und fein unter der Schale etwas schwache Röthe und war das Fleisch normal gefärbt. **Oberd.**

Auch auf der hiesigen Ausstellung zeigte ein Rother Winter-Kambur und ein Quitten dieselbe Bauart, und bei letzterem war sogar die eine Hälfte ganz roth verwaschen, während die andere wie gewöhnlich gestreift war; ob diese Naturspiele durch zufällige Bestäubung hervorgerufen werden oder ob es bloße Naturspiele sind, wäre noch zu untersuchen. Künstlich derartig halbrothe und scharf abgegrenzte halb gelbe oder halb gestreifte Früchte zu erzeugen, ist meines Wissens noch nicht versucht worden. Auch

auf der Raumburger Ausstellung hatte der Dr. Manz von Eplingen einen in angebeuteter Weise gefärbten Quitten ausgestellt und behauptete, die Frucht habe durch Bestäubung mit dem Danziger Kantapfel diese zweierlei Färbung erhalten. **E. 2.**

Beiträge zur pomologischen Systemkunde.

Von **Ed. Lucas.**

I. Zur Systematik des Kernobstes.

Bei den zahlreichen mir verfloffenen Herbst obgelegenen Obstuntersuchungen, fühlte ich so recht, welchen Werth ein allgemein faßliches Obstsortensystem habe, allein es wurde mir auch klar, daß wir in der Pomologie, wie in der Botanik, nicht nur eines, sondern zwei auf verschiedene Grundsätze gestützte Systeme nebeneinander haben müßten, um danach genauer und schneller als seither, eine uns noch ganz unbekannt Frucht aufsuchen zu können.

Ich habe mir nun dadurch, daß ich zwei verschiedene Systeme zur Hand nahm gar vieles erleichtert und möchte wünschen, daß andere Pomologen sich auch in ähnlicher Weise in die Obstsystematik hinein-arbeiten würden; es würde dann in einigen Jahren ein Schlüssel zum Bestimmen der Obstsorten sich zusammenstellen lassen, die dieses ungemelt erleichtern müßte; eine Arbeit, die jetzt noch mit Recht als eine sehr umständliche und schwierige betrachtet wird, welche aber in dem Vorliegenden ihre erste Grundlage finden kann, auf welcher fortzubauen sich bereits mehrere pomologische Freunde mit mir vereinigt haben.

Die zwei Systeme, welche bei jeder Frucht angegeben sein sollten, sind a) ein

auf das äußere Merkmale und auf die Reifzeit gestütztes künstliches oder Formensystem und b) ein auf die innern Merkmale und auf den allgemeinen Character der Frucht sich stützendes natürliches System.

Eines muß das andere unterstützen. Beide zusammen werden jedenfalls sicherer eine Frucht zu finden möglich machen, als nur jedes allein.

Wollen wir nun zuerst, als das leichtere und bestimmtere, das künstliche System kurz betrachten, wie ich es zuerst in der Schrift „Lucas-Medicus die Lehre vom Obstbau 1862“ pag. 221 angeführt habe.

I. Alle Äpfel und Birnen zerfallen nach ihrer Reifzeit in 1) Sommer-, 2) Herbst- und 3) Winterfrüchte.

Die Sommerfrüchte erlangen ihre volle Reife am Baum und sind vor Ende September vollkommen zeitig; die Herbstfrüchte zeitigen von Anfang October bis Mitte November und müssen einige Zeit lagern; diejenigen Früchte, welche meistens zwei Monate und länger lagern müssen und erst nach Mitte November und gewöhnlich im Dezember und später zeitig werden, sind Winterfrüchte.

II. Alle diese Früchte zerfallen ferner nach ihrer Form in vier Gruppen und zwar:

1) platte (Äpfel und Birnen), bei denen der Durchmesser vom Stiel zum Kelch (der Längsdurchmesser) geringer ist als der Querdurchmesser und wo bei den Äpfeln die Kelchwölbung, bei den Birnen Kelch- und Stielwölbung abgeplattet erscheint.

2) runde (Äpfel und Birnen),

bei welchen beide Durchmesser gleich sind oder der Längsdurchmesser nicht über $\frac{1}{5}$ mehr als der Breitedurchmesser beträgt; die Äpfel müssen zugleich wirklich eine runde Form besitzen, bei den Birnen ist die Form nach dem Stiele zu gewöhnlich verjüngt.

3) zugespitzte (Äpfel), beide Durchmesser sind gleich oder der der Breite übertrifft bis um $\frac{1}{4}$ den Längsdurchmesser, allein die Frucht ist nach dem Kelch zu auffallend zugespitzt; längliche (Birnen), der Längsdurchmesser beträgt $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{4}$ mehr als der Querdurchmesser.

4) längliche (Äpfel), der Längsdurchmesser ist größer als der der Breite; lange (Birnen), der Durchmesser der Länge beträgt um $\frac{1}{4}$ mehr als der der Breite.

Durch Zusammenstellung dieser Merkmale ergeben sich 12 Klassen Äpfel und 12 Klassen Birnen.

Dieselben heißen:

Äpfel:

- I. Platte Sommeräpfel
- II. Runde „
- III. Zugespitzte „
- IV. Längliche „
- V. Platte Herbstäpfel
- VI. Runde „
- VII. Zugespitzte „
- VIII. Längliche „
- IX. Platte Winteräpfel
- X. Runde „
- XI. Zugespitzte „
- XII. Längliche „

Birnen:

- I. Platte Sommerbirnen
- II. Runde „
- III. Längliche „
- IV. Lange „

- V. Platte Herbstbirnen
- VI. Rundliche "
- VII. Längliche "
- VIII. Lange "
- IX. Platte Winterbirnen
- X. Rundliche "
- XI. Längliche "
- XII. Lange "

Die Ordnungen, in welche jede dieser 12 Klassen getheilt wird, werden nach der Farbe und dem Ueberzug der Schale gebildet. Sie heißen:

Bei den Äpfeln:

- 1 grundfarbige Früchte
- 2 deckfarbige "
- 3 gestreifte "

Bei den Birnen:

- 1 grundfarbige Früchte
- 2 gefärbte (deckfarbige und gestreifte)
- 3 rostfarbige Früchte.

Grundfarbig ist eine Frucht, wenn sich deren Grundfarbe (weiß, gelb oder grün) auf der ganzen Frucht oder deren größtem Theil frei und ohne Rötche zeigt, deckfarbig oder gefärbt, wenn wenigstens $\frac{1}{3}$ der Sonnenseite oder die ganze Frucht mit Roth überdeckt, (oder auch bei den Birnen gestreift) ist, rostfarbig sind Birnen, deren Schale größtentheils mit Roth bekleidet ist; gestreift (bei Äpfeln) ist selbstverständlich; die Rötche ist in abgesetzten Streifen wahrnehmbar und es sind auch solche Früchte gestreift, welche zugleich deckfarbig sind, in der Deckfarbe aber noch Streifen haben.

Zu Unterordnungen, die mit a b und c bezeichnet werden, wird, als unterscheidendes Merkmal, der Kelch benutzt und zwar bedeutet:

bei den Äpfeln:

- a offener Kelch,
- b halböffener Kelch,
- c geschlossener Kelch,

bei den Birnen:

- a vollkommener sternförmiger Kelch,
- b vollkommener aufgerichteter Kelch,
- c unvollkommener hornartiger Kelch.

Dieses für Äpfel und Birnen fast ganz gleichartige System ist leicht; ich habe z. B. über 800 Sorten bereits so classificirt, und finde sehr schnell dadurch was ich suche.

Alles was von Decaisnes Jardin fruitier erschienen, der I. und II. Band unseres Illustrierten Handbuchs und alle meine Abbildungen und Silhouetten von Früchten sind jetzt so geordnet, indem ich für jede der 12 Äpfel- und Birnklassen ein eigenes Fach habe, worin die Beschreibungen nach Ordnungen und Unterordnungen zusammengestellt, und in je 9 Pappumschlägen liegen.

Was das zweite, das natürliche System anbetrifft, so ist das für die Äpfel angewendete bereits bekannt und auch in der vorerwähnten Schrift „die Lehre vom Obstbau“ mit enthalten. Es ist ganz dem Diel'schen System nachgebildet und enthält 15 Familien oder Klassen; ein ähnliches System habe ich nun auch für die Birnen angewendet.

Während Klasse, Ordnung und Unterordnung des künstlichen Systems mit römischer Zahl arabischer Zahl und Buchstaben — z. B. bei Äpfeln I. 2. b. d. h. ein platter Sommerapfel mit gefärbter

Schale und halboffenem Keld, oder bei Birnen IV. 3. c. eine lange Sommerbirne mit rothfarbiger Schale und hornartigem Keld — bei jeder Frucht angegeben wird, die natürliche Familie nur durch Abkürzungen angedeutet, z. B. G. R. Goldreinetten, Clv. Calvill, Schl. Schlotteräpfel, Str. Streifling u. s. w., um dem Gedächtniß leichter zu Hülfe zu kommen, welches abermalige Zahlen, die etwas anderes bedeuten, leicht verwechseln könnte.

Diese Familien sind nebst ihren wesentlichsten Merkmalen die folgenden:

I. Calvillen (Calvilles): Lederes balsamisch erd- oder himbeerartig gewürztes Fleisch, offenes oder halboffenes Kernhaus, gewöhnlich fettig werdende Schale; im Bau etwas unregelmäßig. (Clv.)

II. Schlotteäpfel (Cliquets); Fleisch merklich grobfaserig und ohne Gewürz oder nur schwach und nicht balsamisch gewürzt; Kernhaus stets offen, Bau Calvill ähnlich, doch entweder mehr walzenförmig oder auch plattrund mit etwas vorgezogener Spitze, wie bei den sogenannten Backäpfeln. (Schl.)

III. Gulberlinge (Calvilles batarides); Fleisch fest, feinförmig, reinettenartig, Kernhaus weit offen und meist in die Breite gehend, mit rundlichen Samen; Form verschieden, doch häufig etwas calvillenartig. (Gld.)

IV. Rosenäpfel (Pommes Roses); Fleisch sehr locker, schwammig, dem Drucke des Fingers leicht nachgebend, Schale duftend wie auch das Fleisch, dessen Geschmack fein gewürzt, oft süßlich gewürzt aber nicht erbeer- oder himbeerartig wie bei den Calvillen erscheint; die Schale fein, zart, abgerieben glänzend; Form verschieden, doch meist auf der obern Hälfte gerippt. (R. A.)

V. Taubenäpfel (Pigeons); Fleisch dichter als bei den Rosenäpfeln, aber noch fein und mehr markig, daher oft etwas reinettenartig; Form länglich oder länglich kugelförmig, Schale sehr fein, zart und glänzend. (T. A.)

VI. Pfundäpfel (Rambours); Fleisch grobförmig, hüßig, locker, süßsäuerlich, ohne das Gewürz der Clv. und R. A.; Früchte sehr groß, plattrund oder auch hoch gebaut kugelförmig. (Rbr.)

Bei den nun folgenden Gruppen der Reinetten muß als Hauptmerkmal die Beschaffenheit des Fleisches festgehalten werden, denn darnach hat Dieffenbach seine Reinettenklasse bestimmt; es kommt unter den Reinetten jede denkbare Farbe, jede Abstufung der Schale von glatt bis rothfarbig, und beinahe jede Form (vom Rosenpepping bis zur ReINETTE von Canada) vor.

Das Reinettenfleisch muß specifisch schwer sein, d. h. dichter (aber später bei voller Reife doch markig werden,) als das der Familien I—IV., die Gulberlinge, die reinettenartiges Fleisch haben, angenommen. Danach stützt sich der Character der Reinetten lediglich auf das Fleisch, welches ferner, außer seiner dichten, feinförmigen, theils markigen, theils aber auch abnackend bleibenden Beschaffenheit immer von einem erhabenen Gewürz bekleidet sein muß, welches jedoch nicht erbeer- oder himbeerartig wie bei den Calvillen, oder fenschelartig wie bei den Rosenäpfeln, sondern (ohne weitere Definition davon geben zu können) reinettenartig d. h. zugleich weinartig süß oder süßweinig, sein muß.

Noch äußere Merkmalen sind nun diejenigen Früchte, deren Fleisch in den er-

wähnten Merkmalen übereinstimmt, in folgende Gruppen oder Familien zu theilen.

VII. Kambourreinetten (Canada's); einfarbige Reinetten von namhafter Größe und unregelmäßiger oft calvillartiger Gestalt. (Rb. R.)

VIII. Einfarbige oder Bachsreinetten (Reinettes blanches); einfarbige Reinetten von kleiner oder mittelgroßer, regelmäßiger Form ohne merkbare Erhabenheiten und Rippen. (E. R.)

IX. Vordorferreinetten (Reinettes batardes); kleine, bald einfarbige, bald beifarbige und gestreifte Früchte von regelmäßigem plattrunden oder abgestumpftkegelförmigem Bau, häufig mit Warzen, seltener mit Kostfiguren bekleidet. (B. R.)

X. Rothere Reinetten (Reinettes rouges); theils beifarbige, theils gestreifte Reinetten, deren Grundfarbe nur grünlich- oder bläugelb erscheint, und welche meistens ohne Kostfäden und Punkte sind. (R. R.) Die nur mättgelbe Grundfarbe, und reinere gewöhnlich rostfreie Rothere unterscheidet die R. R. von den Goldreinetten.

XI. Graue Reinetten (Reinettes grises); solche Reinetten deren Schale größtentheils oder ganz mit einem rostigen Ueberzug bekleidet ist. (Gr. R.)

XII. Goldreinetten (Reinettes d'orées); solche Reinetten, deren Schale eine goldgelbe Grundfarbe zeigt, und die auf der Sonnenseite, wie die Rotheren R. theils verwachsen, theils gestreift geröthet sind, aber deren Rothere durch Kostfiguren und Kostpunkte gewöhnlich unrein erscheint. (G. R.)

(Bei den Reinettenklassen 10 und 12 muß zur Beurtheilung der Grundfarbe die volle Reife der Frucht und ein normaler Standort vorausgesetzt werden, indem

sonst häufig Nothe R. zu Goldreinetten und umgekehrt gezählt werden könnten.)

Alle Früchte die nun nicht zu diesen 12 Familien zu rechnen sind, sind entweder a) gestreift oder b) nicht gestreift, die gestreiften nennt man:

XIII. Streiflinge (Pommes rayées); ohne Rücksicht auf äußere oder innere Merkmale; es gehören hierher alle gestreiften Äpfel, die nicht zu den seitherigen Familien zu zählen sind. (Str.)

Die nun bleibenden Äpfel sind entweder plattrund und kugelförmig oder sie sind nach oben zugespitzt; die letzteren nennt Diel:

XIV. Spizäpfel (Pommes aigues); ohne Rücksicht auf sonstige Merkmale (Sp. A.) und die mit kugelförmiger oder abgeplatteter Kelchwölbung:

XV. Plattäpfel (Pommes plates); ebenfalls ohne Rücksicht auf sonstige Merkmale. (Pl. A.)

Hier ist nun der Schlüssel zu dem deutlichen Verständniß des von mir abgeänderten Diel'schen System's gegeben und zwar geht daraus hervor, daß die Gruppen 1—12 nur allein Anspruch auf den Charakter von durch natürliche Verwandtschaft gebildeten Familien machen können, die Gruppen 13, 14, 15 aber rein künstlich gebildet sind.

In diesem System ist das Diel'sche vollständig bewahrt, nur sind, was mit der Vermehrung der Sortenzahl nöthig war, manche Klassen in 2 oder auch mehrere Gruppen vertheilt worden.

Die Ordnungen, in welche diese Familien getheilt werden, können, da sie allermeistens bei dem künstlichen System in gleicher Weise vorkommen, sowie auch die Unterordnungen, nunmehr ganz

hier wegfallen oder besonders die letztern von dort herübergezogen werden. Dieselben a. b. und c. bezeichnet, beziehen sich auf den Kelch und es bedeutet:

a. wie gesagt einen offenen, gewöhnlich zurückgeschlagenen, b) einen halboffenen, meistens aus aufrecht gerichteten Blättchen gebildeten und c) einen geschlossenen Kelch, dessen Blättchen nach der Mitte hingekippt sind und dadurch die Höhle unter dem Kelch schließen.

Was die Familien bei den Birnen anbetrifft, so mußte hier, da Ziel für diese ein sich nur auf einzelne Merkmale gründendes, die natürliche Aehnlichkeit nicht berücksichtigendes System aufgestellt und überhaupt kein Birnsystem aus gut begränzten Familien bestehend, bekannt ist, ein neues solches gebildet werden, welches ebenso 15 Familien enthält, wie das natürliche System für die Äpfel. Die natürliche Verwandtschaft mußte sich hier auf die Beschaffenheit des Fleisches und auf die Form zugleich stützen und häufig auch noch die Färbung der Schale ein Gruppenmerkmal mit abgeben.

Diese Familien sind meist bekannt und nicht schwierig festzustellende Eintheilungsgruppen.

I. Butterbirnen (Burrés); hierher gehören alle Birnen mit völlig schmelzendem Fleisch, welche in ihrer Form die wahre Birnform oder abgestumpfte Kugelform zeigen und einen regelmäßigen Bau haben, ohne Höcker und Erhabenheiten auf der Wölbung; die Farbe der Schale kommt nicht in Betracht; sie sind immer länger als breit oder auch gleichbreit und lang, aber doch nicht am Stiel abgeplattet, sondern gegen den Stiel immer etwas zugespitzt. (B. B.)

II. Halbbutterbirnen (Demi-Bourrés); diese sind in Form und äußeren Ansehen den vorigen ganz gleich, nur haben sie ein bloß halbschmelzendes Fleisch. (H. B. B.)

III. Bergamotten (Bergamottes); Birnen von gleichem Fleisch und gleicher innerer Qualität wie die Butterbirnen, aber von platter oder rundlicher Form und namentlich am Stiel abgeplatteter Bildung. (Berg.)

IV. Halbbergamotten (Demi-Bergamottes); solche Birnen, die ebenfalls die plattrunde oder kugelförmige am Stiel und Kelch abgeplattete Form haben, aber nur halbschmelzendes Fleisch besitzen. (H. Bg.)

V. Grüne Langbirnen (Vertes longues); Birnen von schmelzendem und halbschmelzendem Fleisch von länglicher und langer Form (der Längsdurchmesser mindestens $\frac{1}{4}$ größer als der Querdurchmesser) und grüner, nicht oder nur wenig berosteter, auch in der Reife nur grünlich-gelb erscheinenden Schale. (G. L.)

VI. Flaschenbirnen (Cale basses); Birnen von schmelzendem und halbschmelzendem Fleisch von länglicher und langer Form (der Längsdurchmesser mindestens $\frac{1}{4}$ größer als der Querdurchmesser) und grüngelber oder gelber Schale, die ganz oder zum größten Theil von einem zimtfarbigem oder rothgrauen Kof überzogen ist. (Fl. B.)

VII. Apothekerbirnen (Bon Chrétiens); Birnen von schmelzendem oder halbschmelzendem Fleisch von unregelmäßiger keuliger oder höckeriger Form von gleichem oder ungleichem Durchmesser in Länge und Breite. (Apf. B.)

VIII. Russelotten (Rousselottes);

Birnen mit schmelzendem oder halbschmelzendem Fleisch von sog. perlformiger Gestalt (d. h. deren Wölbung mehr am Kelch liegt, von wo die Frucht mit einer schönen Einbiegung nach dem Stiel zu sich verjüngt) und auf der Sonnenseite gerötheter Schale. (Russ.)

IX. Muscatellerbirnen (Muscat's); kleine und mittelgroße Sommer- oder frühe Herbstbirnen von verschiedener doch meist länglicher Form und einem stark ausgesprochenen Bisamgeschmack. (Msc.)

X. Schmalzbirnen (Assez-Bous); hierher gehören alle mittelgroße und große noch zu den Tafelbirnen zu zählende Früchte von schmelzendem oder halbschmelzendem Fleisch, die nicht in den 10 ersten Klassen begriffen sind, von langer und länglicher Form. (Schmb.)

XI. Gewürzbirnen (Aromatiques); solche wie in Familie X. aber nur kleine Früchte und auch solche von mehr rundlicher Gestalt. (Gwb.)

XII. Längliche Kochbirnen (Cassantes pyriformes); alle Birnen mit brüchigem oder rißenartigem Fleisch, die nicht herb, sondern sad oder süß sind und deren Durchmesser der Länge den der Breite übertrifft. (L. Kb.)

XIII. Rundliche Kochbirnen (Cassantes pomiformes); alle Birnen von gleicher Qualität wie die vorhergehenden, deren Durchmesser gleich, oder bei welchen der der Höhe geringer als der der Breite ist.

XIV. Längliche Weinbirnen (Poiros au vin pyriformes); alle Birnen mit entweder brüchigem, rißenartigem, oder selbst halbschmelzendem Fleisch, welche einen unterschiedenen herben, abstrüggirenden Geschmack besitzen und eine längliche Gestalt haben. (L. Wb.)

XV. Rundliche Weinbirnen (Poiros au vin pomiformes); Birnen von derselben innern Beschaffenheit, wie die von der vorigen Klasse aber von rundlicher Form. (R. Wb.)

Ordnungen und Unterordnungen können hier ebenfalls wegfallen, da meist die gleichen Ordnungen und immer die gleichen Unterordnungen, welche bei dem künstlichen System aufgestellt sind, benutzt werden können, namentlich die letztern, bei welchen a. bedeutet, daß der Kelch offen mit sternförmig ausgebreiteten Blättchen, b. mit aufgerichteten Blättchen, c. mit unvollkommenen, hornartigen Blättchen versehen ist.

In der nächsten Zeit wird ein kleines Heft ausgegeben werden, welches als Schlüssel zum Illustrierten Handbuch der Obstkunde dienen soll, und welches alle dort beschriebenen und abgebildeten Äpfel und Birnen-, sowie Kirschchen- und Pflaumenforten in systematischer Anordnung enthalten wird und zwar Äpfel und Birnen:

1) geordnet nach dem künstlichen oder Formsystem mit jeder Sorte beigefügter natürlicher Familie;

2) nach dem natürlichen System mit beigefügter Klasse, Ordnung und Unterordnung des künstlichen Systems.

3) nach dem Alphabet mit beigefügten beiden Systemen.

Die Steinobstfrüchte werden nur 2fach und zwar nach dem Truchsesschen beziehungsweise Liegel'schen System und der Reifezeit und in alphabetischer Ordnung mit beigefügtem System aufgezählt.

Ich hoffe hierdurch unser Illustriertes Handbuch recht gemeinnützlich zu machen.

Bemerkungen über Apfelsorten.

Von Fr. Johu.

(Fortsetzung aus dem November- und Dezemberheft 1862.)

Mignonne, Pomme de. Von Hrn. Fabrikant Dehne in Erfurt bei der Ausstellung daselbst 1861. Von Bapelen abstammend, der den Apfel bloß dem Namen nach in seinem Verzeichniß aufzählte. — Ist nicht die als Duitsch oder Dutsch Mignonne in den belgischen Annalen I. S. 83. von Hennau beschriebene Frucht, die auf dieser Abbildung zwar mit ihrem langen Stiele und in der Färbung, weniger aber in der Form der Großen Casseler Reinette ähnlich sieht, für welche sie Lucas erklärt hat. Hennau sagt von dieser Duitsch Mignonne, sie sei die Golden Reinette des Christ*) (der im Handwörterbuche die Französische Goldreinette, Goldreinette des Duhamel, Reinette d'orée, R. d'or Duhamel, welche es jedoch nach Hennau nicht sein soll, und nebenbei die Holländische Goldreinette oder den Goldmoor hat). Auch Wayer habe sie in seiner Pomona francoica unter dem Namen R. dorée beschrieben (was indessen nicht der Fall ist). — Die besprochene Bapelen'sche Mignonne sieht dem Blutapfel in Form und

*) Um auch hier die in diesem Aufsatze uns mitgetheilten Untersuchungen, so viel möglich zu fördern, bemerke ich, daß Dutch Mignonne von der Soc. v. Mons mir dies Jahr schöne Frucht lieferte, die ich vorläufig auch mit Großer Casseler Reinette für identisch halte, die auf den Trieben eben so gefleckt sind als bei dieser. Dann habe ich noch eine Christ's Deutsche Goldreinette, die wahrscheinlich mit der Großen Casseler identisch ist, und diese wird Hennau mit der französischen Goldreinette (Duhamel's Goldreinette) zusammengeworfen haben. Ob

Färbung ähnlich und hat mit ihm wohl gleichen Werth. Zanin und Durand haben als Mignonne wahrscheinlich denselben Apfel, geben zwar keine Farbe an, bezeichnen ihn aber als klein, im Winter zeitigend und vom I. Rang.

Morgans Flaverinthe. Freund Donauer sandte mir schon früher diese Frucht und bemerkte damals, daß sie aus Bollweiler stamme und der Baum sich durch seine schöne Blüthe, ähnlich wie Reinette royale auszeichne. Der Apfel sei schön und gut, doch fehle Feinheit und Wohlgeruch.* — In dem Verzeichniß von Aug. Kap. Baumann ist die Frucht nicht mehr enthalten, auch habe ich den Namen sonst nirgends gefunden, wohl aber ist Morgans Favourite schon von Dittrich, wenigstens dem Namen nach aufgezählt, gleich wie der Londoner Catalog einen Apfel Morgans hat, doch ebenfalls ohne Angabe seiner Eigenschaften. Ausführlich ist Morgans Favourite in den belgischen Annalen VI. S. 19 unter der Ueberschrift Pomme de 18 ounces mit den Syn. Morg. Fav., Twenty ounce Apple, Eighteen ounce Apple, Aurora, Colemann, Cayuga Red Streak, Lima, (die zum Theil aus Downing entnommen sind,) beschrieben und stimmt ziemlich gut mit Donauer's Frucht, welche ein schon ziemlich großer hochaussehender (weil eben so hoch, wie breiter) kegelförmiger, dem Gel-

*) Von Donauer erhielt ich als Morgans Flaverinthe eine recht gute, hochgebaute, früh zeitigende und lange haltbare Graue Reinette, dann daneben noch eine Morgans Favourite und Morgans Pleusont, die beiden letzten trugen noch nicht. Den ersten Namen habe ich gleichfalls einigemal gefunden. Ob

ben Richard ähnlicher, doch am Kelche stärker abgestumpfter und eingedrückter, grünlich gelber, etwas rauh besetzter und punktirter, an der S. gerötheter schöner Apfel mit zwar gutem und ziemlich feinem, aber wenig gewürztem Fleische ist, der sich bis Januar gut hielt und wohl noch länger gedauert hätte. Die Frucht erscheint auf der Abbildung zwar größer als sie sonst ist, auch an der Basis breiter, überhaupt breiter wie hoch, diese Verhältnisse können sich aber ändern, und sie ist übrigens ähnlich geschildert, auch wird von ihr gesagt, daß sie aus Amerika stamme und angeblich I. Ranges sein solle, aber wenn auch äußerlich sehr schön, sei sie doch nur ein vortrefflicher Küchenapfel. Verwechselt dürfe sie nicht werden, worauf auch Downing, der sie als Twenty Ounce hat, aufmerksam macht, mit dem Twenty ounce Pippin, einer sehr großen dunkelrothen Frucht, die, als mittelmächtig, für die Küche allein geeignet sei. Letztere ist jedenfalls unser Großer flandrischer Rambour, der auch Apfel von 18 Zoll oder Unzen heißt, dem aber mit diesem Urtheile Unrecht geschieht, denn er ist unter den Rambours, überhaupt unter den Äpfeln noch einer der besseren, an welchen ich nur anzusetzen habe, daß der Baum gegen Kälte empfindlich ist und nicht alt wird.

Parmaine, Barzeloner. Von Donauer erhalten. Sie hat in dem Londoner Catalog wie bei Hogg außer den Beinamen Speckled Golden Rei-

nette und Glace rouge noch die irrigen Synonyme: Kleine Casseler Reinette, Reinette rouge und R. rousse, auch R. des Carmes und ist als Tafelfrucht II. Ranges bezeichnet. Jedenfalls, wie auch Oberdieck im Illust. Handb. unter Kleiner Casseler R. bemerkt, hat wenigstens Hogg die Kleine Casseler unter diesem Namen, denn so stark gefleckt wie er sie schildert und überhaupt gefleckt, ist die Barzeloner Parmaine nicht. — Die fast runden oder etwas kegelförmigen an beiden Enden aber stark abgeplatteten grünlichgelben, a. d. S. S. oft stark dunkelcarmoisin gerötheten Früchte bleiben auf einem etwas kränklichen Baume bis jetzt zwar etwas klein, von der Größe eines Edel-Borsdorfers, dessen Federflecken und Warzen sie auch besitzen, hielten sich aber sehr lange, bis April und das grünlich weiße Fleisch war würzig und gut, nur etwas mehr Süßigkeit und weniger Härte wäre zu wünschen.*)

(Fortsetzung folgt.)

*) Zahn hat offenbar dieselbe Barzeloner Parmaine von Diel, die ich von Diel habe und auch Lucas in Frucht mir sandte mit der Anfrage, ob das meine Diel'sche Barzeloner Parmaine sei? Dem von Diel so sehr gerühmten aber klein und bei mir ziemlich hart bleibenden Apfel kommt der Name schwerlich zu. Die von Hort Soc. bezogene Barzelona Parmaine trug mir noch nicht. Diel's Frucht, an deren Richtigkeit ich nicht mehr zweifle, kann bis zu weiteren Forschungen im Handbuche noch nicht aufgeführt werden.

21.

II. Praktischer Obstbau.

Die Einfassungen mit Horizontalcordons im Pomologischen Institut^{*)}

Die meisten Besucher des Pomologischen Instituts bezeugen eine große Freude über die zierlichen Einfassungen der Rabatten und Wege mit nahe am Boden sich als eine fortlaufende Quirlande hinziehenden Zwergobstbäumchen, welche schon zum Theil ein Jahr nach ihrer Anpflanzung, mehr aber noch im dritten Jahre, Früchte gaben und sowohl durch ihre herrlichen Blüthen im Frühjahr, als durch die großen und schönen Früchte und die fortlaufende grüne Quirlande sich sehr empfehlen.

Die Fragen über die Cultur dieser Bäumchen werden fast täglich an mich gerichtet und ich denke manchem Gartenfreund einen Dienst zu erweisen, wenn ich das Wesentliche des hier angewendeten sehr vereinfachten Verfahrens der Erziehung und Fortbildung dieser Art Zwergbäume mittheile.

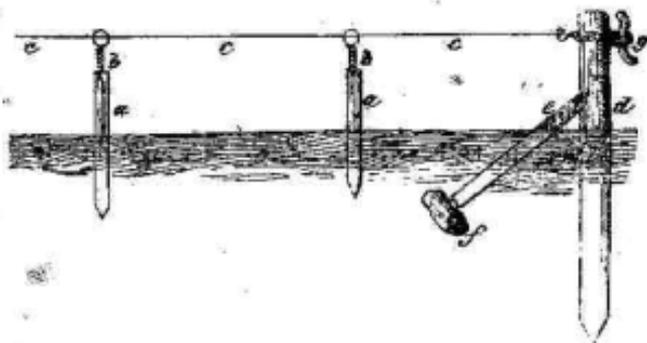
Einjährige, auf Johannes- oder Paradiesapfel veredelte und daher nur zwergartigen Trieb zeigende Bäumchen wurden zur Anpflanzung gewählt und zwar besonders die Apfelsorten: Reinette von Canada, Reinette von Orleans, Weißer Winter-Calvil, Kleiner Apfel, Königlicher Kurzstiel, Schöner von Havre, Goldparmanne, Reinette von Gaux und andere.

^{*)} Aus dem Taschenbuch für Pomologen. Zweiter Jahrg. pag. 32. Stuttgart bei Ebner und Seubert. 1862 und auf mehrfaches Verlangen hier besonders mitgetheilt. D. Reb.

Um eine schöne Gleichmäßigkeit in der ganze zu bringen, thut man am besten, zu zwei gegenüber hinlaufenden Garnirungen der Rabatten dieselbe Sorte zu pflanzen, und beginnt erst bei einer neuen Rabatte mit einer andern Sorte. Vor der Anpflanzung wird auf höchst einfache Weise ein fortlaufender Draht angebracht und zwar wird je alle 4' voneinander ein Pfählchen von Eichenholz 2 1/2' lang, so tief eingeschlagen, daß der sich darüber hinziehende Draht 1 1/4' vom Boden entfernt bleibt. Zu seiner Befestigung dienen Drahtstifte, welche in die Kopfenden der Pfählchen senkrecht eingeschlagen werden und um welche der Draht gespannt wird. An beiden Enden der Rabatten, wo der Draht beginnt und ausgeht, werden schwache kleine Pfähle als Strebepfeiler, einen Gehalt bietend, eingeschlagen und mit Drahtstiften an das erste und letzte Pfählchen befestigt. Der ganze Draht wird mit Asphaltlack sorgfältig gestrichen und dadurch vor Rost geschützt. Dieser Lack trodnet in wenigen Minuten und löst sich vom Eisen nicht mehr ab; nur muß der Anstrich allseitig und sorgfältig geschehen.

Diese ganze Vorrichtung kann sich jeder Gartenfreund selbst herstellen und auch tannene Pfählchen statt den eichenen sind genügend; sie halten fünf Jahre lang und später sind sie ohnehin ziemlich entbehrlich.

Sehr gut sieht es aus, wenn man, so wie hier abgebildet die Rabatten-Einfassung einrichtet.



aa sind die 4' von einander entfernten Pfähle. Dieselben erhalten bei b b eine Spitze von starkem Draht, welcher oben einen Ring bildend, dann um einander geschlungen und in das Pfählehen befestigt wird.

Durch diesen Ring zieht sich der Horizontaldraht c c c, an den die Baumguirlande angeheftet wird. An beiden Endpunkten der Rabatte, hier bei d, ist ein stärkerer Pfahl mit einem Gegenstrebebfählehen e, welches auf einem untergelegten Stein f sich stützt, angebracht; durch denselben zieht sich bei g eine einfache Schraube, welche außen eine Mutter mit zwei Flügeln zum bequemen Handhaben derselben und innen einen kleinen Haken besitzt zum Anhängen des Horizontaldrahtes.

Durch diese Einrichtung kann man jederzeit den Draht lockerer oder fester spannen, man darf nur an der Schraube einige Drehungen machen, und bei warmem Wetter und sobald der Draht locker geworden, ihn wieder festziehen, im Winter dagegen locker lassen, so daß er nicht durch die Kälte reißen kann.

Die Pflanzung. Die jungen einjährigen oder höchstens zweijährigen veredelten Apfelbäumchen werden mit möglichster Sorgfalt und Schonung der Wurzeln

etwas schräg eingepflanzt, und zwar $\frac{1}{2}$, innerhalb der Rabatten, also nicht gerade auf die Kante und dazu eine Hautvoll Compost, was bei Johannisäpfelunterlage immer gut ist, genommen und 2—3" tiefer gesetzt, als sie vorher gestanden, da diese Stämmchen sofort oberhalb der alten Wurzeln neue bilden. Um jedes Bäumchen wird nach sorgfältigem Angießen einen Zoll hoch alter Dung gelegt, wodurch das Anwachsen sehr befördert wird.

Das Beschneiden und Anbinden. Die Bäumchen werden beim Pflanzen nicht beschnitten, oder nur dann bis etwa auf $\frac{1}{2}$ eingekürzt (so daß $\frac{1}{2}$ ihrer Länge bleibt), wenn die obere Spitze nicht gut ausgebildet und die Augen schwach sind und dann sofort der kleine Baum horizontal und zwar besonders die Spitze ganz horizontal, an den Draht angeheftet, was wie gewöhnlich, mit dünnen Weiden geschieht.

Im ersten Jahr gibts nicht viel zu thun; es entwickeln sich durch die horizontale Lage fast alle Augen und bilden größtentheils dicke Blüthen- und Blätterknospen.

Wo die Augen nicht heraus wollen, werden oberhalb derselben kleine Einschnitte gemacht und zugleich der aus der vordern Knospe entstandene Trieb pincirt. Starke Triebe werden nach Art der Wei-

den gedreht und die umgedrehte Spitze nach unten gebogen; sie hält sich dann ganz gut und der Zweck, Schwächung des Triebes zum Vortheil der unten an dem Hauptstamm befindlichen Knospen, wird erreicht.

Horizontales festes Anheften des nun sich bildenden Leitzweiges, sobald derselbe etwa 5" Länge erreicht hat, ist stets nothwendig.

Im zweiten, dritten und den späteren Jahren wird die Behandlung in der folgenden Weise gehandhabt.

Im Frühjahr werden alle Seitenzweige auf zwei bis drei, höchstens vier Augen eingekürzt, sofern sie nicht an der Spitze, wie z. B. bei der Carmeliter-Reinette, Blütenknospen tragen. Im letzteren-Falle werden sie an den Hauptstamm horizontal angebunden. Man strebt demnach immer, dicht am Stamm fruchtbare Nebenzweige zu erzielen und zwar recht ausgebildetes Ringelholz zu erhalten.

Dies wird besonders durch den Sommerschnitt in den zwei folgenden Jahren erreicht, indem man, anstatt die Nebenzweige, wie es uns die französischen Baumgärtner lehren, fortwährend zu pinciren und durch immer neu erweckte Triebe die für die Fruchtbildung nothwendigen deponirten Nahrungstoffe wieder zu vermindern, die stärkeren Nebenzweige nur herabzieht oder einknüpft und das demi cassement, oder aber, was im Juli zu geschehen hat, das Drehen (torsion) anwendet.

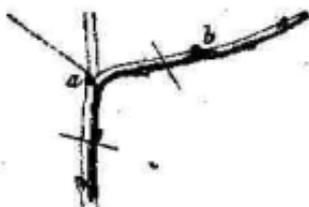
Dadurch werden die Gefäße etwas oberhalb der Stelle, wo man im nächsten Jahre den Schnitt zu führen hätte, sämmtlich gebreht und der Lauf des Saftes bedeutend gehemmt, während die Knospen zunächst am Stamm sich verstärken, und bald zu Blütenknospen übergehen.

Wendet man das Pinciren an, so ist

dazu die Pincierzange sehr zu empfehlen (Taschenbuch 1861 S. 18), welche nicht nur den Trieb abknüpft, sondern ein zweifaches großes Stück des bleibenden Triebtheiles auch quetscht, so daß dann ein größerer Saftverlust erfolgt und der neue Trieb weit langsamer sich entwickelt, wie nach dem gewöhnlichen Pinciren.

Da wo die Spitze des einen Baumchens mit dem Stamm des nächsten zusammenkommt, wird durch Ablattiren die Vereitigung beider vorgenommen. Dies kann im Frühjahr auf die gewöhnliche Art geschehen oder im Sommer; im letzteren Fall wird die Zweigspitze schräg abgeschnitten und an dem Berührungspunkt in den Stamm des Nachbarbaumchens ein Einschnitt wie beim Deculiren gemacht, die Spitze des Zweiges dort eingeschoben und das Ganze fest verbunden.

Es findet ein Zusammenwachsen, wenn die Operation im Juli oder August geschieht, binnen wenigen Wochen statt.



Nicht selten wird es von Rugen, einem solchen Gorden zwei Arme statt einen zu geben, und somit den Stamm zu nöthigen, sich zu theilen. Dies geschieht sehr einfach, indem man ein Stammchen gerade so pflanzt, daß dicht an der Biegungsstelle (wie obige Figur bei a) eine Knospe sitzt. Diese treibt meistens sehr bald aus; man läßt sie erst einen senkrecht aufwachsenden Trieb bilden, der dann, sobald er ziemlich die Stärke des Stamm-

chens, aus dem er hervorgewachsen, erreicht hat, schräg und dann horizontal angeheftet wird.

Die Sorten, welche seither am frühesten und reichsten als Cordon horizontal tragen, sind folgende:

Winter-Goldparmaue, Carmeliter-Reinette, Reinette von Canada, Reinette von Orleans, Weißer Winter-Salvill, Schöner von Havre, Engl. Spitalreinette.

Gegenwärtig sind hier etwa 60 Apfelsorten auf solche Weise angepflanzt, um genaue Erfahrungen über die Qualification der einzelnen Sorten für diese Form zu machen.

Bemerken muß ich noch, daß die geernteten Früchte alle sehr vollkommen und ausgebildet waren.

Ed. Lucas.

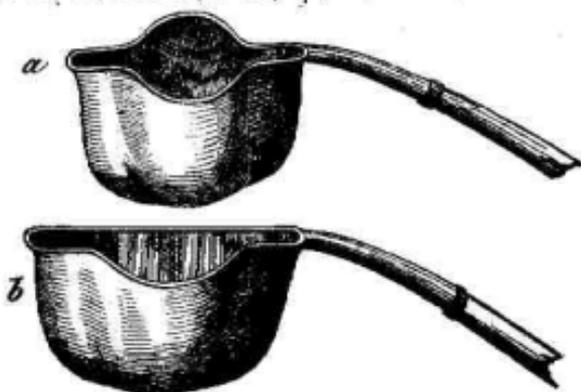
Ein neuer Obstbrecher.*)

Herr Calvin Haysch von Hartford (Nordamerika) ist der Erfinder dieses Obst-

Agriculturist) bekannt. Derselbe besteht lediglich aus einem starken Draht, welcher wie Fig. a zeigt, gebogen in einer Hülse befestigt ist, die dazu dient, eine Stange einzustecken.

Um dem Hängenbleiben mit den sonst an allen Obstbrechern befindlichen Zinken vorzubeugen, wodurch häufig Früchte abgerissen werden, die man noch nicht brechen möchte, hat Herr Haysch diesem Obstbrecher eine andere neue Construction gegeben. Diese besteht darin, daß die Früchte, indem sie in die runde Höhlung des Obstbrechers gebracht werden, entweder durch Ziehen oder Stoßen mittelst der verschmälerten Enden des Obstbrechers von ihren Stielen getrennt in dem Säckchen aufgefangen werden. Daß am vorderen wie hinteren Ende des Obstbrechers der Draht ring sich in eine Art von Gabel verengt, zeigt die Zeichnung.

Dieser amerikanische Obstbrecher wird hier für den Preis von 36 fr. oder 10 Sgr.



brechers und macht denselben in einem landwirthschaftl. techn. Journal (American

geliefert und zwar mit Säckchen aber ohne Stange.

*) Aus dem Taschenbuch für Pomologen. 1862. pag. 1.

Ich habe eine wesentliche Verbesserung darin gefunden, daß ich die eine Seite des Bogens des Brechers ganz geradlinig

fertigen ließ, (b) damit das Auge nicht ge-
hindert ist, auf den bestimmten Punkt hinzu-
sehen, wo die zu pflückende Frucht hängt
und habe diese neue Art von Obstbrechern
als sehr geeignet und praktisch befunden.

Der Beutel wird an ein an den

Draht angeleitetes schmales Blech mit
Löchern angenäht, welche Verbesserung sich
als notwendig und sehr zweckmäßig er-
wies. Beide vorn abgebildete Arten sind
im Pomol. Institut in Reutlingen stets
vorrätig zu haben. G. R.

III. Deutscher Pomologenverein und Pomologisches Institut.

Kurzer Bericht über den Stand des Vereins, Mitgliederverzeichnis und Statuten.

Am Ende des vorigen Rechnungs-
jahres (November 1861) zählte der Verein
175 Mitglieder. Von denselben verloren
wir leider 4 durch den Tod und zwar
unsern vortrefflichen Dr. Siegel, den
Kunstgärtner Görner in Luckau, Handelsgär-
tner Woschkowicz in Erfurt und den
Kaufmann Schler in Zell am Hammers-
bach. Auch von den neu eingetretenen
Mitgliedern beklagen wir den Verlust des
Herrn General von Weisrimmel, welcher
unserm Verein die Uebersetzung von Baltet's
vortrefflicher kleinen Schrift Les bonnes
Poires, mit der er sich sehr eifrig be-
schäftigte, hinterließ, welche, die Ein-
stimmung der Vorstands- und der Aus-
schußmitglieder vorbehalten, als Vereins-
gabe für 1862/63 zur Vertheilung kommen
sollte. Dieses Büchlein, zu welchem Baltet
einen besondern Nachtrag mir schickte, ist
von dem größten praktischen Werth und
enthält außer einer kurzen Charakteristik
der Frucht, sehr praktische Anleitungen
zum Schnitt der einzelnen Birnsorten, die
hier aus der großen Masse als die besten
ausgewählt sind.

Neu beigetreten sind dem Verein 70 Mit-

glieder, so daß der Verein jetzt zählt im
Ganzen 245 Mitglieder.

An Geschenken erhielt der Verein und
zwar zur Bibliothek vom Herrn Baron
von Bose: Manger vollst. Anleitung zu
einer system. Pomologie I. und II. Bd.
Jof. Ant. Carl's Botan. Med. Garten
1770. Mich. Crügneri Chymischer Gar-
tenbau 1653, Phytognomica Joh. Bap-
tistae 1591, Ten Neederlantsen Hoven-
nier 1696. Außerdem ein sehr schönes
Gedenkbuch für den deutschen Centralobst-
garten in Währingen.

Die Pflanzung in Währingen wurde
wie im vorigen Jahre durch den Pomo-
logen-Verein gepflegt und es wurde der
2. Schlag veredelt und der erste nach-
veredelt; leider haben dieses Jahr die
Blattläuse eine Anzahl junger Bäume, die
voriges Jahr veredelt worden waren, so
zu Grunde gerichtet, daß sie sich wahr-
scheinlich nicht wieder gut erholen werden.
Besprizen, Streuen von Quans, Schröpfen,
alles half nur wenig. Die Bepflanzungen
dieses Frühjahrs (1862) sind größtentheils
recht gut gewachsen und man findet unter
den diesjährigen wie vorjährigen Bese-

lungen schon sehr schöne, wohlgebildete Kronen.

Obstsammlungen zum Bestimmen trafen 1862 bei Unterzeichnetem 46 ein, einzelne enthielten nur 6—10, andere z. B. eine Schlesiſche Sammlung über 100 Sorten, mehrere Vereinsmitglieder sendeten mehreremal Obstsammlungen und es zeigte sich überhaupt ein sehr reger Eifer unter den Vereinsmitgliedern.

Für die Vertheilung der Schrift Lucas-Medicus, die Lehre vom Obstbau, welche allen Mitgliedern, welche pro 1861/62 ihren Beitrag entrichtet hatten, zugesendet wurde, sprachen sich viele sehr dankbar gegen den Vereinsausſchuß aus.

Der Stand der Kasse des Vereins ist folgender:

Saldo vom vorigen Jahr	91 fl.	fr.
Eingegangene Beiträge 1861/62	334 fl.	15 fr.
	<u>435 fl.</u>	15 fr.

(im Ausstand blieben 30 Beiträge)

Ausgaben 1861/62	368 fl.	45 fr.
	<u>67 fl.</u>	20 fr.

(wobei allein 218 fl. für die Vereinsgaben).

Die Dietsstiftung besitzt 70 fl. 45 fr.

Die Statuten des Vereins folgen hier, wie sie in Berlin festgestellt wurden, weil mehrere Mitglieder einen jährlichen Abdruck derselben gewünscht haben.

Satzungen des deutschen Pomologenvereins.

§. 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 einen Jahresbeitrag von 1 Thaler an den Geschäftsführer des Vereins franko ein-sendet.

§. 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 Cassenföhrer ernannt.

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

§. 8. Kann der Geschäftsföhrer 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 Casse des Vereins bestritten.

§. 10. Etwaige Ueberschüsse verwendet der Vorstand unter Buziehung des Ausschusses im Interesse des Vereins oder erzipart dieselben.

§. 11. Der Geschäftsföhrer berichtet in der Generalversammlung über die Thä-

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

Mitglieder des Vorstandes und Ausschusses für die 1. Periode (bis Herbst 1863) sind: Superintendent Oberdieck, Prof. K. Koch, Insp. Lucas; ferner die Hrn. v. Bose, Breuer, Dr. Fickert, von Flotow, Jahn, v. Trapp.

Verzeichniß der Mitglieder des deutschen Homologenvereins. 1863.

1. In Deutschland wohnende:

Arbinger, Baumzüchter, Durchfurth.
 Arnoldi, Commerzienrath, Gotha.
 von Babo, Direktor, Klosterneuburg.
 Bancalari, Apoth. in Marburg, Steiermark.
 Dr. Balling, Hofrath in Rissingen.
 von Begg, k. l. Major in Dregenz.
 Behlke, Theod., Kunstgtr. in Weißkirch.
 Benary, Ernst, Kunst- und Handelsgärtner, Erfurt.
 Bender, Fr. Kunst- und Handelsgärtner, Frankfurt a. M.
 Beyer, H. Mühlebesitzer, Hohemühle bei Teupitz, Potsdam.
 Beyer, Landwirth, Freistadt b. Graubenz.
 Blumenberg, Rentier auf Villa Julenheim bei Altville.
 Blumensetter, Pfarrer in Trillingen bei Haigerloch.

Vorherr, Hofgartenstr., Herrenhausen.
 v. Bose, Gutsbes., Emmaburg b. Laasphe.
 Breuer, Lehrer in D'horen bei Dären.
 Breymann, k. l. Prof., Mariabrunn.
 v. Buschmann, Hauptmann, Oldenburg.
 Cochlovius, Pastor in Schönwald.
 Dr. Cordts, Travemünde.
 Detmers, Gutsbesitzer in Oldenburg.
 Dearinger, Privatier in Sendling.
 Dieskau, Obergärtner, Althaltensleben.
 Dr. Diestel, Siemianowit, Schlessen.
 Dobkowitz, Lehrer in Lowenczin, Posen.
 Donauer, k. l. Lieutenant, Coburg.
 Donhauser, Gutsbes., Trautmannsdorf.
 ten Doornkaat-Koolmann, J., Senator in Norden.
 Dreves, Domänenpächter, Bullinghausen.
 Ebner, A., Verlagsbuchhändler, Stuttgart.
 Ehrlich, Obergärtner, Tempelburg.
 Eichler, Kunst- und Handelsg., Gräneberg.
 Eifert, Pfarrer in Guingen.
 Eßner, k. Hofgärtner, München.
 Dr. Engelbrecht, Medicinalrath, Braunschweig.
 Engels, Philipp, Banquier in Köln.
 v. Ergenzinger, Exc., Hofkammerpräf., Stuttgart.
 v. Eyb, Freiherr Franz, Reutlingen.
 Fehleisen, Apotheker, Reutlingen.
 Feigl, Jos., Herrsch. Kunstgärtner, Lomniz.
 Feuchtinger, Lehrer, Ebenweiler, Würt.
 Dr. Fickert, Direktor, Breslau.
 Fintelmann, C., Hofgärtner, Potsdam.
 v. Flotow, Geheimerath, Dresden.
 v. Franzius, Commerzienrath, Danzig.
 Frasch, Stadtschultheiß, Gaildorf.
 Freise, Buchbinder, Göttingen.
 Freudenberg, Amtsprocurator, St. Goarshausen.
 Frisz, Joseph, Baumzüchter, Kranichsfeld.
 Friszgärtner, Oberlehrer, Reutlingen.

Frömmling, Kammer-Archivsekretär,
Braunschweig.

Gerold, Verlagsbuchhändler, Wien.

Gloska, Gutsbesitzer auf Brinige.

v. Göler, G. A., Sulzfeld, Amt Eppingen.

Götsche, Kunst- u. Handelsg., Göthen.

Götthe, H., Vorsteher der Landw. Gartenbausch., Obergorbiz.

Grünholz, Curatus in Garthaus bei Danzig.

Hädge u. S., Kunst- u. Handelsg., Rostock.

Hänel, Alb., Hofbuchdrucker, Magdeburg.

Haffner, Leonh., in Cadoburg.

Hafner, Baumschulbesitzer in Radelow.

Haller, Graf Ferencz von, Weiskirch.

Hartwig, W., Lübeck.

Haase, M. A., Kaufmann, Danzig.

Haußer, Lehrer, Hall.

Hecker, Kunstgärtner, Siebichenstein.

Henning, G., Thiergarteninsp., Berlin.

Herrmann, Rittmeister, Schönebeck.

Herrmann, J., Obergärtin., Liebshausen.

Hey, Finanzrath in Greiz.

v. Hinüber, Oberamtsrichter, Moringen.

v. Hügel, Freiherr Eugen, Stuttgart.

Hoser, Apotheker, Heilbronn.

v. Hoverbeck, Rickelsdorf b. Bartenburg.

Jacobi, Pastor in Hainrode.

Jäger, H., Hofgärtner in Eisenach.

Jäger, Oberlehrer, Bischofsheim.

Jahn, Fr., Medicinalassessor, Reiningen.

Jimmisch, Oberlehrer, Magdeburg.

Im Thurm, von, zum Friedberg bei Schaffhausen.

John, Canzleirath, Marienwerder.

Jühke, Ferd., Garteninspektor, Erfurt.

Kolmann, k. k. Rath und Postdirektor in Bränn.

Keindl, A., Baumzüchter, Braunau a. J.

Kirchhoff, Hofgärtner, Donaueschingen.

Klaman, Gutsbesitzer, Mariensfelde.

Kliesoth, Präpositus, Dietrichshagen.

Knight, James, Obergärtner in Tra-
vemünde.

Dr. Koch, Karl, Generalsekretär, Berlin.

Köppe, Kunst- u. Handelsg., Königsberg.

Koppe, Obergärtner, Lebuser Obermühle
bei Lebus.

Kraus, Chr., Bleichebesitzer, Heilbronn.

Kräwel-Bresja, in Bresja bei Bissa.

Dr. Kurze, Lehrer der Naturwissenschaft,
Neubrandenburg.

Kusel, Schloßgärtner, Salaberg.

v. Lade, Generalkonsul, Weissenheim.

v. Laffert, Frhr., Kammerherr zu Lehsen.

Lallinger, Corporator in Melgersdorf.

Lange, Ed., Professor, Altenburg.

Lauche, Kunstgärtner, Potsdam.

Laurov, Bezirksförster, Sinshelm.

Lederbogen, Gutsbes., Benedenbeck.

Leymann, J. H., Sulzingen, Hannover.

v. Linden, Freiherr, Exc., Minister des
Innern, Stuttgart.

Linß, Güterbesitzer, Rankweil.

Dr. Löper, Rath, Neubrandenburg.

Lorberg, Baumschulbesitzer, Berlin.

Dr. Loissen, Kreuznach.

v. Loßbeck, Freiherr, G., k. Kämmerer,
München.

Lucas, Friz, Kunstgärtner, Reutlingen.

Ludwig, Communal-Oberförster, Du-
semond.

Mad, Rittergutsbes., Althof, Radnit.

Mad, jun., Althof Radnit.

Marcker, Fr., Obergärt. in Biesenburg.

Maurer, H., Hofgärtner in Jena.

Mayer, Pfarrer, Althofen, Kaernten.

Dr. Medicus, Professor, Wiesbaden.

Mehner, O., Obergärtner, Zempelburg.

Mendius, Rath in Gotha.

Moschkowiz und Söhne, Kunst- und
Handelsgärtner, Erfurt.

Müller, A., Kaufmann, Bülchau.
 Müschen, Organist, Besitz, Meßlen.
 Oberbischoff, Superintendent in Jemsen.
 Oehme, Tuchwarenfabrikant, Erfurt.
 Paalzow, Regierungsrath, Weimar.
 Patek, Herrschaftlicher Obergärtner, Söfolsch, Nähren.
 Pau-Schellenberg auf Christenbühl, Thurgau.
 Peiker, G. R., Kunstgärtner, Hertwigswalde.
 Peiker, Schloßgärtner, Grafenort bei Habelschwert.
 Dr. Pfeiffer, Cassel.
 Pfister, Holzgärtner in Gaibach.
 Plumm, Lehrer in Schlait b. Gehingen.
 Pinkert, F. A., Gutsbesitzer, Ehdorf.
 Pitt, Ulrich, Kunstgärtner, Jever.
 Pohl, Schloßgärtner, Blauba.
 Probst, J. G., Mainz.
 Pückler, Graf Adolph, von Farnbach.
 Rall, K. u. Handelsgärtner, Eningen.
 Rath, Berggrath, Kleinheubach in Nassau.
 Rathke, A. Kunst- u. Handelsg., Danzig.
 Raufcher, K., Kammerjänger a. D. in Stuttgart.
 Reiche, Kunst- u. Handelsg., Danzig.
 v. Reuß, H., Kreisdeputirter, Loffen.
 Richsteig, H., Bürgermeister, Odrlig.
 Richter, Kreisbaumschulgärt., Weisensfeld.
 Riecher, Dr., Apotheker in Marbach a. N.
 Rojentreter, Frau von, Regierungsräthin in Elville.
 Dr. Roth, Professor und Oberbibliothekar, Tübingen.
 Rothe, A., in Danzig.
 Rosall, K., Lotteriecinehm., Tempelburg.
 Dr. Rudolphi, prakt. Arzt, Witrow.
 Rumpel, Gutsbesitzer, Bechtolsheim.
 Ruoff, Obergerenteur in Lörach.
 Ruzen, Oberprediger, Puttlig.

Schamal, A. A., Kreisofficial, Jungbunzlau.
 Schebanek, Ant., Städtischer Augärtn., Brünn.
 Schiebeler, L., Gartenmeister, Gelle.
 Schlippenbach, Graf, Arensee bei Boigensburg bei Prenzlow.
 Schmidt, Oberförster, Blumberg.
 v. Schmiedeberg, F., auf Schwanowig.
 Schmiedele, Gutsbesitzer, Groß-Benk. bei Lautenburg, Westpreußen.
 Schmidt, Kreiswandergärt., Würzburg.
 Schnittpfahn, Gartendir., Darmstadt.
 Schoch, Hofgärtner, Dessau.
 Schönemann, Geh. Staatsrath, Sonderhausen.
 Schondorf, K., Garteninspelter, Oliva.
 Schulze, Caroline, Fräulein, Potsdam.
 Schuster, Kunstgärtner in Basel.
 Schwerdt, H., Oberpfarrer in Lonna.
 Siemering, K., Gutsbesitzer, Adolphshof bei Peine.
 v. Seebach, Freifrau, geb. v. Oibershausen, Weimar.
 Slaby, Franz, Schloßgärt., Ullersdorf.
 Späth, jun., Kunst- u. Handelsg., Berlin.
 Springer, Sekretär der Landw. Centralstelle, Karlsruhe.
 Steinringer, Abt des Benedictinerstifts St. Paul, Sacanten.
 Stiefel, Vogt, Dwingen.
 Strauß, Akadem. Gärtner, Walbau.
 Stricker, Obergärtner in Trebnig.
 v. Teng, Gutsbesitzer in Geisenheim.
 v. Thielau, Fr., Gutsbes., Sampersdorf.
 Thieme, Pfarrer, Beandorf b. Frohburg.
 Thormann, Lehrer u. Gutsbes., Köthen.
 Thranhardt, Stadtrath, Raumburg a. d. Saale.
 v. Trapp, Regierungsr., Wiesbaden.
 v. Türk, Gutsbesitzer, Lärtschhof.

Bahrenkamp, Lehrer in Neutroschen bei
Wiederath.

Beit, Gemeindevorsteher, Reigedorf bei
Schoenberg.

Beckler, G., Lehrer des Weinbaus am
Pom. Institut, Reutlingen.

Weidner, Gutsbesitzer, Gerasmühle.

Weißflog, Gutsbesitzer, Schönebeck.

Weg, Hofgärtner, Bieberich.

Wrede, Obergärtner in der k. Landes-
baumschule, Alt-Seltow.

Zarnack, Akadem. Gärtner, Eldena.

Zimmermann, Lehrer, Langenreinsdorf.

Zipf, Hofgärtner, Monbijou.

Dr. v. Ziwansky, k. k. Regiments-
arzt, Brünn.

2. Außerhalb Deutschland wohnende:

Dr. Basiner, Hofrath, Kiew, (Rußland).
v. Brämsen, Freiherr, Cherson, in der
Krimm.

Guneroth, Dr., Mos, Albidaburg in
Schweden.

Dr. Koch, Collegialassessor, Warschau.
v. Langie, Güteradministrator, Tarna-
wolka.

Lytinski in Zniescentie bei Lemberg.

Ottolaender in Booskoop bei Gouda,
Holland.

Siebenfreund, Pomolog in Tyrnau,
Ungarn.

Wölffel in Güns in Ungarn.

**Vereine und Institute, welche dem Pomologen-
verein als Mitglieder beigetreten sind.**

a. Deutsche:

Arnstadt, Obstbau-Verein.

Bretten, Landw. Verein.

Breslau, Sect. für Obst- u. Gartenbau
der Schlesischen Gesellschaft für vater-
ländische Cultur.

Brünn, Pomol. Section der k. k. Land-
wirthsch. Ges.

Carlsruhe, Großherz. Gartenbauschule.

Cassel, Gartenbauverein für Kurhessen.

Deßau, Anhaltischer Gartenbauverein.

Eppingen, Landwirthschaftl. Verein.

Esslingen, Landw. Bezirks-Verein.

Frankfurt a. M., Gartenbauges. Flora.

Frankfurt a. M., Obstbauer. Pomona.

Gotha, Thüringer Gartenbauverein.

Guben, Gartenbauverein.

Hall, Spitalverwaltung.

Hechingen, IV. Landw. Bezirksverein.

Jeverland und Knipphausen, Gar-
tenbauverein.

Kandern, Landw. Bezirksstelle.

Kiel, Schleswig-Holst.-Lauenburgischer
Gartenbauverein.

Kaisbach, k. k. Landw. Gesellsch. in Krain.

Leinz, k. k. Landwirthschaftl. Gesellschaft.

Magdeburg, Gartenbauverein.

Meiningen, Gartenbauverein. *

Mergentheim, Landw. Bezirksverein.

München, Generalcomité des Landw.
Vereins in Bayern.

Münzingen, Landw. Bezirks-Verein.

Nürnberg, Gartenbau-Verein.

Nürtingen, Landw. Bezirks-Verein.

Oehringen, Landw. Bezirks-Verein.

Perleberg, Gartenbau-Verein.

Proskau, k. Pr. Staats- und Landw.
Akademie.

Ratibor, Gartenbau-Verein.

Reutlingen, Landw. Bezirks-Verein.

Reutlingen, Pomologisches Institut.

Stetten, Landw. Local-Verein.

Triesdorf, k. Obstbaumpflanztag.

Tübingen, Landw. Bezirks-Verein.

Urach, Landw. Bezirks-Verein.

Weimar, Gartenbau-Verein.

Woffen, Obstbau-Verein.

b. Nicht Deutsche:

Aluany, Schweden, Landw. Academie.

Die Beiträge pro 1862/63, soweit sie noch nicht hier eingegangen sind, werde ich mir den Wünschen dieser Mitglieder (auch des Ausschusses) entsprechend erlauben auf franco Couverts, worauf gedruckt ist: „Nachnahme Ein ~~Thaler~~ als Beitrag für den deutschen Pomologen-Verein“ so weit dies möglich, einzuziehen und wird dies etwa Ende Januar geschehen.

Der derzeitige Geschäftsführer des Vereins:

Ed. Lucas.

Vorschlag zur Gründung einer pomologischen Vereinsbibliothek.

Unter der Ueberschrift „Zum Illust. Handbuch der Obstkunde“ hat Herr Baron v. Bose im Oktoberheft d. J. einen Aufsatz veröffentlicht, dem ich fast in allen Stücken aus voller Ueberzeugung beistimme. Das Buch hat seine Mängel wie jedes Menschenwerk und die Art, wie es zu Stande gekommen, erklärt und entschuldigt dieselben zur Genüge. Aber immerhin müssen wir es als einen höchst erfreulichen Fortschritt begrüßen und es theuer und werth halten. Denn wir haben einen Grund gewonnen, auf dem weiter gearbeitet werden kann und mit Gottes Hilfe weiter gearbeitet werden wird. Gerade die Vielheit der Kräfte, welche bei diesem Bau thätig gewesen sind, ist uns, obwohl sie meist die Schuld der einzelnen Mängel trägt, doch das Erfreulichste an der Erscheinung und bürgt dafür, daß das Werk sich vollenden wird, nicht bloß äußerlich, sondern auch innerlich. Allerdings ist Manches zu berichtigen, Vieles

zu vervollständigen und vor allen Dingen Gleichmäßigkeit durchzuführen, dies läßt sich aber schon bei der Fortsetzung des Werkes machen und wird noch viel leichter bei einer neuen Auflage der drei ersten Bände sein. Die Arbeiter für dies Werk sind ja vorhanden; es sind die Herren Herausgeber, und diese werden gewiß Alles thun, was nöthig ist. Namentlich werden sie von dem Redaktionsrecht einen umfangreicheren Gebrauch machen, als dies in den erschienenen Bänden geschehen ist. Aber die Reister bedürfen der Gehäusen und Handlanger; darum möge ein Jeder wenigstens Steine zu dem Bau herbeibringen, er möge, wenn er zu helfen und zu bessern weiß, seine Mittheilungen den Herausgebern machen. So werden diese Material erhalten. Aber solches muß ihnen nach meiner Ansicht auch noch auf andere Weise geschafft werden. Der Pomologische Verein hat das Illustrierte Handbuch und das Pomologische Institut in Heutlingen als seine Kinder angenommen und muß sie nun, da sie hübsch herangewachsen sind, auch ausstatten. Ich meine, wir müssen eine Pomologische Bibliothek gründen, die selbstredend im Pomol. Institut unter Lucas' Aufsicht gestellt werden müßte. Einerseits wird das Institut einen wesentlichen Nutzen davon haben, andererseits wird Lucas, der von den Redaktoren des Handbuchs dem Druckort zunächst wohnt, dadurch in den Stand gesetzt, die Literatur in den einzelnen Artikeln zu vervollständigen; endlich aber könnten auch Mitglieder des Vereins Werke, die sie zu besitzen wünschen, daher entnehmen. Eine einigermaßen vollständige Sammlung pomologischer Schriften existirt meines Wissens nirgends; für den pomologischen Verein

aber wäre es eine würdige Aufgabe, eine solche für Deutschland zu gründen. Ist erst der Anfang gemacht, so öffnen sich auch unvermuthete Quellen; manches Mitglied wird gerne ein Buch schenken, das es doppelt besitzt oder entbehren kann oder das irgendwo billig zu kaufen ist. Auf der nächsten allgemeinen Versammlung gedenke ich die Sache zur Sprache zu bringen und wünsche, wie aus andern Gründen, so auch aus diesem gar sehr, daß der zweckmäßige Vorschlag des Herrn von Bose, auf der nächsten allgemeinen Ausstellung in Görlitz eine Sammlung pomologischer Werke auszuliegen, zur Ausführung komme. Die Versammlung könnte dann, falls sie die Gründung einer Bibliothek beschließen sollte, sogleich diejenigen Werke bestimmen, deren Ankauf zunächst nothwendig scheint, und würde in dieser Beziehung Herr von Bose ihr mit seinem reichen bibliographischen Wissen ohne Zweifel sehr nützlich werden. Was nun das Ausstellen einer pomologischen Bibliothek in Görlitz betrifft, so erlaube ich mir, meine unmaßgebliche Ansicht dahin zu äußern, daß vor allen Dingen von Görlitz aus bekannt gemacht werden müßte, welche Werke dort vorhanden sind oder von dort aus beschafft werden können. Alsdann würde zur Anmeldung aufgefordert werden müssen. Selbstverständlich sind Anmeldungen solcher Werke zurückzuweisen, welche von anderer Seite schon früher angemeldet waren. Bei der Ausstellung wären die Werke zunächst nach den Nationen zu trennen, innerhalb dieser aber danach, ob sie bloßen Text — auch solche wünschte ich nicht ausgeschlossen zu sehen — oder auch

Kupferstiche, Holzschnitte u. s. w. enthalten. Innerhalb dieser Abtheilungen empfiehlt sich die chronologische Ordnung am meisten.

Dr. Sidert.

Frequenz des Pomologischen Instituts im Winter 18⁶²/₆₃.

Die Frequenz der Anstalt ist fortwährend erfreulich im Wachsen und sie wird diesen Winter von 22 Böglingen besucht und zwar:

- 6 aus Württemberg,
- 3 aus Preußen,
- 3 aus Baden,
- 2 aus Anhalt,
- 1 aus Hannover.
- 1 aus Waldeck,
- 1 aus Rußland,
- 1 aus Polen,
- 1 aus Frankreich,
- 1 aus Frankfurt,
- 1 aus Schweden,
- 1 aus Nordamerika.

Von denselben sind 12 gelehrte Gärtner, die hier sich weiter fortbilden wollen, 3 sind Landwirthe und die übrigen, Böglinge, die sich der Gärtnerei erst widmen wollen. Die Zahl der bisher hier gewesenen Böglinge beträgt schon 180.

Beinahe alle die von hier mit guten Zeugnissen entlassenen Böglinge erhielten durch meine Vermittlung gute und passende Stellungen, mehrere derselben Stellen, auf denen ihre ganze Zukunft gesichert ist. Tüchtige Gärtner, welche neben Kenntniß der Blumencultur besonders Obst- und Gemüßbaugut verstehen, werden stets gesucht und gut honorirt.

St. S.

IV. Literatur.

Lehrbuch für Pomologen, Gärtner & Gartenfreunde, herausgegeben vom pomologischen Institut in Neutlingen. Zweiter Jahrgang. H. 8. 100 Seiten mit 18 Holzschnitten. Brochirt 28 kr.

Dieses kleine Schriftchen, dessen äußerst billiger Preis es recht allgemein verbreiten wird, enthält eine namhafte Anzahl kurzer, sehr lehrreicher Artikel, meistens bearbeitet von Jünglingen und Angehörigen des pomologischen Instituts und gibt zugleich in dem einleitenden Vorwort Nachricht von dem erfreulichen Fortgang dieser neu begründeten Anstalt. Wir sehen daraus, daß vom 15. März 1860 bis 15. October 1862 173 Jüglinge in dem Institut kürzere oder längere Zeit zubrachten und daß beinahe allen tüchtigen Jünglingen bei ihrem Abgange passende und zum Theil sehr gute Stellen zugewiesen wurden.

Die Schrift enthält zunächst unter der Rubrik: „Neuere Werkzeuge und Geräthe“ kurze Beschreibungen und Abbildungen von 11 solchen, wovon als ganz neu die neue Art Obstbrecher, die kleine Handhacke und die neue Art Baumhaken sehr beachtenswerth sind.

Der Abschnitt über Gemüsezucht enthält zwei sehr schätzbare Arbeiten von zwei Jünglingen über das Erdbeeren- und das Erbsejournement, welches im Institutsgarten cultivirt wird. Im Abschnitt Obstkultur findet sich ein kurzer Bericht über die Herefordshire Parmaine, eine sehr werthvolle Arbeit über Himbeersorten mit Abbildung von Lärch früher rother Himbeere, über Winterveredlung und noch sieben andere recht lehrreiche Artikel. So enthalten auch die Abschnitte Weinbau, Landschaftsgärtnerei und Technische Verwendung des Obstes viel Neues und Lehrreiches. In einem besondern Anhang schildert Oberlehrer Frey Gärtner die im Institut seither abgehaltenen Kurse für Lehrer und den Schluß des Ganzen bildet das Verzeichniß der

verkauften Bäume, Sträucher, Samen, Knollen, Geräthe und Bücher.

Gewiß wird Jeder mit dem Referenten übereinstimmen, wenn er dieses Büchlein gelesen, daß man selten auf solch kleinem Raume so viel Interessantes, Neues und Lehrreiches zusammenfinden werde. A. M.

Anzeige des Erscheinens weiterer Hefte des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde.

Von dem Illust. Handbuche der Pomologie ist soeben das 4. Heft Apfel zur Verfertigung fertig und ist ein 4. Heft Birnen gegenwärtig unter der Presse, wie auch das Material zu einem 5. Apfelhefte und dem 4. Steinobsthefte bereits beisammen ist, und noch Erfordern die letzte ordnende Hand leicht angelegt werden kann. Es wird durch diese Hefte noch eine Menge der trefflichsten Obstsorten zur Kenntniß der Besitzer des Handbuchs gelangen, und möchte ich die verehrten Abonnenten hierdurch von dem Erscheinen der gedachten Hefte und dem Fortgange des ganzen Werkes benachrichtigen. Leid thut es mir, dabei zugleich bitten zu müssen, die am Schluß des Apfelheftes noch angezeigten Druckfehler aus den dem Steinobstbände beigegebenen Registern nicht übersehen, und die Mühe nicht scheuen zu wollen, sie zu verbessern, da ohne diese Nachhülfe die Register zu dem Steinobstbände an Brauchbarkeit verlieren würden. Ich habe es meinerseits an Fleiß, correcten Druck zu liefern, nicht fehlen lassen, und ist das Stehenbleiben der gedachten Druckfehler eine Folge davon, daß, nachdem ohne mein Verschulden, und obwohl ich schließlich die Register so rasch anzufertigen suchte, als mir möglich war, deren Abschluß und mühevoller Reinschrift erst begonnen werden konnte, nachdem die letzten Druckbogen der Beschreibungen fertig vorlagen, der Druck der Register sich bis in den Herbst verzögert hatte, so daß die Buch-

Handlung fürchtete, das Heft vor Ende des Jahres, wie durchaus nöthig erachtet wurde, nicht versenden zu können, wenn mir von den letzten Bogen auch noch Correcturbogen zur Durchsicht zugesandt würden, die daher gegen meinen Wunsch mir nicht mehr zugingen. Die Buchhandlung vertraut wohl darauf, daß ich die Beigaben und Register recht leserlich zu schreiben gesucht hatte, indes mußten bei der Correctur durch einen Dritten doch gerade in

den Registern am ersten Druckfehler stehen bleiben.

Bei dem 4. Apfelhefte sind mir die Correcturbogen, wenigstens größtentheils, auch im Kleinrud mehrmals zur Durchsicht zugegangen, und wird das Heft hoffentlich correct sein.

Zürchen, den 9. December 1862.

Oberdieb.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Erwidern auf die Anfrage des Herrn Pfarrer Fischer in Rauden, betr.: „Die vermeintliche Verwandlung der gelben Himbeeren in die gewöhnliche rotthe, (Siehe p. 294, 1862.)

von H. Maurer, Hofgärtner in Zena.

Auch ich habe es wiederholt erfahren, daß in Pflanzungen von gelben Himbeeren sich plötzlich dergleichen rotthe auf eine mir anfangs unerklärliche Weise einfanden, so daß ich es heute noch Niemand verarge, der, ohne den Sachverhalt zu kennen, an eine Ausartung glaubt.

Da mir nun daran lag, mich zu überzeugen, so untersuchte ich jedesmal die dem vermeintlichen Bastard zunächst stehende stärkere Pflanze, d. h., ich nahm sie heraus, sah die Wurzel genau durch und fand dann stets, daß die rotthe Himbeere nie in einer wirklichen Verbindung mit der gelben stand, während die Wurzeln beider Pflanzen stets durcheinander gewachsen waren.

Wer nun Himbeer-Sortimente mit Aufmerksamkeit kultivirt hat, wird wissen, wie leicht es vorkommen kann, daß die Sorten, namentlich in leichtem Boden mit den Wurzeln durcheinanderlaufen, wenn sie nicht auf große Entfernung gepflanzt wurden und wie leicht an den Wurzeln einer zu verpflanzenden Sorte ein Wurzelstöckchen von einer andern Varietät und sei es auch nur von Zelllänge über Wind-

stadenstärke, beim Herausnehmen hängen bleibt, ohne daß es bemerkt wird. Ein solches Wurzelstöckchen treibt nun oft nicht einmal im ersten Jahre aus und kräftigt sich erst nach ein paar Jahren so, daß die junge Pflanze Früchte trägt, und dadurch das Versehen erst zu Tage kommt.

Wo also sich diese Erscheinung zeigt und nicht anzunehmen ist, daß durch abgefallene reife Früchte wirkliche Bastarde aus Samen erzeugt worden sind, ist stets und nur allein eine Verschleppung der Sorte durch Wurzeln vorhanden.

Man probire es und nehme ganz rein gehaltene Pflanzen einer gelben Sorte, bringe sie auf eine Stelle, wo seit Jahren keine Himbeeren gestanden und es wird sich nie eine rotthe Früchte bringende Varietät zeigen.

Nachträgliche Bemerkung zu meinem Aufsatz im Octoberheft d. J. S. 295 *)

von Franz Jahn.

Ueber die von mir damals besprochene kleine egelartige Schildlaus, welche, wie

*) In meinem oben erwähnten Aufsatz bitte ich zugleich um Verbesserung folgender Druck-

Freund Lucas nachwies, schon Herr Carl Wagner in Bingen in Monatschrift V. S. 214 erwähnt und *Aspidiotus linearis* genannt hat, noch die Mittheilung, daß ich sie in diesem Herbst sogar an Früchten von Topfbäumen traf, die ein auswärtiger Freund mir zur Bestimmung gesandt hatte. An einer Birne darunter saßen 5—6 Stück im Umkreise der Keschwölbung und konnten nur mit einiger Mühe von der Schale entfernt werden. Bei der Unbeweglichkeit der Thiere und ihrem Heßigen läßt sich annehmen, daß die Eier oder die junge Brut wohl schon bald nach der Blüthe auf die kleine Frucht abgesetzt worden und die Thierchen dann mit dieser fortgewachsen sind, aber es muß hiernach das mütterliche Insekt jedenfalls hauptsächlich im Frühling geschäftig und wohl auch fähig sein, seinen Ort willkürlich zu verändern.

Die Pomologengallerie im Ausstellungsaal des Pomologischen Instituts in Neutlingen

zählt gegenwärtig 50 Portraits. Indem ich den freundlichen Spendern ihrer Photographien hiermit den besten Dank sage, kann ich nicht umhin, die Bitte anzuknüpfen, daß, da noch so manche berühmte Namen (wie v. Drapp, Breuer, Schnitzspahn, C. Hintelmann, v. Babo, C. Lange, Zähle, Borchers, C. Fischer, Thieme, Jäger, Thranhardt, Höellin, J. Müller, Pinkert u. a.) fehlen, doch, um hier diese schöne Kette zum würdigen Schluß zu

fehler: S. 295 Spalte 2 Zeile 8 lese man „unter der grünen Rinne“, statt „unter der grauen Rinne“. S. 296 Spalte 2 Zeile 1 „blieben“ statt „bleiben“, ibidem Zeile 6 von unten sage man zu Döbner „in seinem Handbuche der Zoologie u. s. w., 2 Bände, Aschaffenburg 1862“ hinzu.

bringen, diese Herren, wie alle Mitarbeiter auf dem pomologischen Feld, ihre Photographien senden möchten. Alle erhalten den gleichen Goldrahmen und dienen nicht nur zur Zierde des Saales, sondern sie dienen unsern Schülern als feste Aufmunterung, solchem Streben und Wirken nachzueifern. C. L.

Ehrenbezeugung.

Dem Verleger der Monatschrift, sowie des illustrierten Handbuchs, dem Mitbegründer des Pomologischen Instituts, Herrn Buchhändler Albert Ebner in Stuttgart, ist in Anerkennung seines Strebens für gute landwirthschaftliche Literatur von Sr. Majestät dem Könige von Württemberg das Ritterkreuz des Friedrichsordens gnädigst verliehen worden. C. L.

Nekrolog.

Am 10. Sept. d. J. vollendete zu Meppen der im Handbuche von mir so oft genannte frühere Canzleidirector, zuletzt Obergerichts-Vicedirector Böbicker. Er war geboren zu Haselüne am 31. Juli 1783, wirkte 58 Jahre lang im öffentlichen Dienste, als Advokat, Staatsprokurator und Richter, und wie er für die Hebung des Obstbaus in seiner Gegend viel that, auch eine eigene Baumschule unterhielt, so ist er für die Pomologie besonders dadurch förderlich geworden, daß er zahlreiche Diel'sche Sorten, die er theils von Diel direct, mit dessen Sohne er näher befreundet war, theils von Comman in Adln erhielt, in seiner Baumschule ächt fortpflanzte, bis das Alter ihn nöthigte, die Baumschule zu verkleinern, so daß ich, nachdem Diel und Diel's Sohn leider zu früh gestorben waren, ehe ich die allermeisten Sorten seines Catalogs von ihm beziehen konnte, durch Böbicker noch gar manche Diel'sche Sorte ächt erhielt, die ohne seine Sorgfalt verloren gegangen sein würde. Friede seiner Asche!

Oberdiele.

I. Pomologie.

Aufschwung des Obstbaus und der Pomologie selbst in sehr nördlichen Gegenden.

Für die Bestrebungen der Freunde des Obstbaus und der Obstkunde kann nichts erfreulicher sein, als die Bemerkung, wie das Streben, den Obstbau zu fördern immer weiter, selbst nach Norden vordringt, und auch in Gegenden, welche man früher für den Obstbau ganz unzugänglich hielt, von günstigen Resultaten begleitet ist. Vor etwa 30 Jahren hörte ich einmal, bei St. Petersburg könne man im Freien höchstens einige Kirichenbäume ziehen, und selbst diese nur dann, wenn sie im Winter mit Brettern und einem Glasdache vor zu strenger Kälte gesichert würden, und jetzt habe ich so eben zum 2. Mal eine Reiseresendung nach St. Petersburg expedirt an Herrn Kunstgärtner P. Burt für die von demselben angelegte Baumschule von Kernobst, und deutet sein Brief an, daß dort bereits ausgedehnte Baumschulen bestehen. — Aus Schweden erzählte, als ich noch auf der Hohen Schule war, einmal unser Rector, er habe mit einem Freunde eine Reise nach Stockholm gemacht, und da sie bei einer Obstverkäuferin schöne Pflaumen gesehen hätten, hätten sie sich ein halbes Schock geben lassen und nachdem diese verzehrt gewesen seien, noch ein halbes Schock verlangt, worauf die Verkäuferin die Frage an sie gerichtet habe,

ob sie diese auch bezahlen könnten und wollten und sich dann ergeben habe, daß sie gewaltig theure Pflaumen verzehrt hätten, indem nach Aussage der Verkäuferin Pflaumen bei Stockholm nur in Gewächshäusern gezogen werden könnten. Und jetzt haben wir nicht bloß wiederholt aus Norwegen, das an seiner Seeküste noch etwas milderes Klima haben mag, als die Gegend um Stockholm, Sendungen von theils sehr gut ausgebildetem und schmackhaftem Obste gesehen, sondern auch aus Schweden hat der für Hebung des dortigen Obstbaus eifrig thätige Dr. Dlof Eneroth mir nicht bloß in dem sehr warmen Jahre 1857 eine Tonne voll Obst mitgebracht, zum größeren Theile zwar anscheinend aus Sommer- und Herbstfrüchten bestehend, aber sehr viele große, schön ausgebildete Früchte und doch auch manches sehr gut ausgebildete Winterobst enthaltend, (ich gab über diese Sendung seiner Zeit in der Monatschrift schon Nachricht;) sondern schickte mir dieses Jahr, welches für Schweden ein ungünstiges, nasskaltes gewesen ist, auch zweimal eine Kiste mit Obst, welches zwar durchschnittlich weniger groß und vollkommen war, als das von 1857, aber doch nicht wenige sehr gut ausgebildete Früchte enthielt und

mich, nebst den Nachrichten, die er mir weiter gegeben hat, überzeugte, daß selbst dort Resultate des Obstbaus erzielt werden können, die wohl Niemand erwartet hatte. Man hat in Schweden früher es als eine Nothwendigkeit betrachtet, daß man gutes Obst aus Deutschland müsse kommen lassen. Nach und nach hat man indeß doch immer mehr auch Bäume aus deutschen Baumschulen bezogen und ist immer größere Zahl mit gutem Erfolge angepflanzt, und jetzt legt man dort selbst Baumschulen an, Probebäume sind angefertigt, die Regierung ist für Hebung des Obstbaus thätig, Hr. Dr. Eneroth hat im Auftrag der Regierung Reisen im Lande gemacht, um sich von dem Zustande des Obstbaus zu informiren und zu beachten, welche Sorten am besten gedeihen, hat an mehreren Orten Obstausstellungen veranlaßt und beabsichtigt jetzt eine erste „Skandinavische Pomologie“ zu schreiben.

Nimmt man hinzu, daß auch in Ungarn, dem Lande des Tokaiers, wo noch vor 30 Jahren das Vorntheil herrschte, daß Obstbäume dort nicht gedeihen, der Obstbau einen raschen Aufschwung nimmt, daß bei uns die letzten Jahre, namentlich das vorige Jahr, die ersten Pomologischen Gärten ins Dasein gerufen haben, an deren Vollenbung eifrig gearbeitet wird, und daß man selbst auf die Idee eines Congrès international für die Pomologen gekommen ist, dem die Intention zum Grunde liegt, nach und nach immer sicherer zu erfahren, wie die Obstsorten in den verschiedenen Ländern gedeihen und genannt werden, und so wo möglich zu einer übereinstimmenden Benennung des Obstes zu gelangen, (gewiß ein großes und auch nicht wieder aus dem Auge zu lassendes Ziel, wenn gleich augen-

blicklich die Bedingungen und Vorarbeiten zu seiner Realisirung noch nicht weit genug gediehen sein möchten,) so mögen die Pomologen in den verschiedenen Ländern mit den Resultaten ihres Wirkens wohl zufrieden sein und um so weniger ablassen, ihre mühevollen Untersuchungen und Bestrebungen fortzusetzen.

Es ist für Baumschulbesitzer und Pomologen in sehr nördlichen Gegenden von besonderem Interesse, zu erfahren, was in dieser oder jener nördlichen Gegend noch gedeiht, und will ich daher auch diesmal hier mittheilen, was ich aus Schweden nach den diesjährigen Fruchtsendungen darüber beibringen kann.

Unter den mir vorgelegten Früchten waren sehr gut ausgebildet: Selber Bellefleur (auch fast ebenso schmackhaft, als hier), Sommer-Gewürzapfel, Rosenhäger (auch in Dänemark verbreitet, in dem ich den Danziger Kantapfel suchen möchte, obwohl die Frucht fast immer einen oder mehrere starke Bandstreifen hat), Mantapfel, Goldgulberling, Späte gelbe Reinecke, (welche nicht einmal Neigung zum Welken zeigte und so groß, als in hiesiger Gegend war,) Multhaupt's Carminreinecke (wenigstens war die Frucht dieser völlig ähulich), Winter-Postopf (groß und gut), Weißer Winter-Lastapfel, Graue Sösnabrücker Reinecke, (nicht viel kleiner als hier), Graue französische Reinecke, (ohne Neigung zum Welken; ich glaubte die Frucht bestimmt dafür halten zu dürfen), Gelbborcherer und Purpurrother (Winter) Cousinot, beide etwas kleiner, doch gut und vielleicht nur wegen zu reicher Tragbarkeit klein, Rother Wintercalvil (halbe Größe, doch noch von gutem Geschmack). Unter den Birnen war selbst eine am Spalier gewachsene Winterbehaute-

Birn (nach einer beigefügten Note diesmal merklich kleiner und schlechter, als in andern Jahren), doch immer noch $2\frac{1}{2}$ " breit, 3" hoch, ums Kernhaus zwar etwas sehr körnig, aber doch schmackhaft und selbst jetzt (20. Dez.; muß sehr spät gebrochen sein), schon schmelzend. Eine andere gut ausgebildete ganz schmackhafte Birne war ich geneigt für die Reue Poiteau zu halten, und schreibt mir Hr. Dr. Eneroth außerdem, daß in Schweden sehr gut und schmelzend würden: Rothe Dedantsbirn, Boscs Flaschenbirn, Reue Poiteau, Doppelte Philippbirn (Beurre de Merode; aus Kamur habe ich jetzt eine Double Philippe erhalten, groß, lang und fast walzenförmig, die offenbar eine ganz andere war, als die, welche wir von Papelen unter dem Namen bezogen), Gute Louise von Avranches, Sparbirn (aus England als Jarzonelle bezogen), Sektelsbirn, Napoleons Butterbirn, Dunmore. Mehrere mir mitgeschickte Umrißzeichnungen beweisen, daß Hr. Dr. Eneroth ohne Zweifel die rechten Früchte vor Augen hatte, und nur die Rothe Dedantsbirn ist merklich kleiner dargestellt, als sie bei uns ausfällt. Werden alle diese Früchte in Schweden gut und die Birnen selbst noch schmelzend, wie manche andere gute und schätzbare Sorte mag dann dort noch gedeihen!

Jenzen, im Dec. 1862.

Oberdief.

Vorschläge und Fragen.

Von Prof. Ed. Bange in Altenburg.

So nützlich es auch für die Hebung unseres deutschen Obstbaues sein mag, vorzügliche Obstsorten zu allgemeinem Anbau öffentlich zu empfehlen, dennoch hat diese Maßregel auch etwas Einseitiges und Bedenkliches. Sie wirkt von oben herab,

ohne sich zugleich von unten des vertrauensvollen Entgegenkommens zu vergewissern. Sie centralisirt und nivellirt den Obstbau, ohne dem Provinziellen und Ortslichen sein volles Recht zuzugestehen. Sie stellt das örtlich Bewährte in den Schatten, ohne dafür einstehen zu können, daß das gerühmte Neue, welches sie dafür bietet, in der That auch vorzüglicher sei und der Ungunst des Klimas und Bodens gleich kräftigen Widerstand leisten werde.

Um etwas Dauerndes zu schaffen, müssen wir auch hier von unten auf bauen, müssen wir dem örtlich und provinziell Guten sein volles Recht einzuräumen und ihm beim Wettkampfe mit dem Neuempfohlenen durchaus gleiche Bedingungen zugestehen. Hierzu dürfte es sich empfehlen, in den verschiedenen Landschaften Deutschlands recht viele örtliche Obstausstellungen und Obstprüfungen zu veranstalten und dabei die empfohlenen neuen Sorten, wo möglich unter den gleichen Boden- und Klimaverhältnissen erzogen, mit den beliebtesten und geschätztesten heimischen Sorten in die Schranken treten zu lassen. Slegen sie dabei sowohl durch ihre Güte als auch durch ihre Tragbarkeit, so werden wohl auch die etwa mit zur Stelle gebrachten Edelreifer derselben Abnehmer und Benützer finden. Wo aber kein pomologische oder Gartenbau-Verein besteht, müßte ein landwirthschaftlicher Verein die Sache in die Hand nehmen und die nöthigen Ausstellungen und Verhandlungen veranstalten. Aber das eigene Sehen, Austauschen und Kosten des Obstes ist unerlässlich, damit das empfohlene Neue wirklich Boden gewinne, weßhalb auch dergleichen pomologische Ausstellungen und Versammlungen an denselben Platz bald schon gegen das Ende des Sommers, bald erst im Herbst

und bald erst gegen den Winter hin verauskaltet werden müssen, damit nach und nach alles empfehlenswerthe Obst zur Prüfung und Betrachtung komme.

Zu Verhandlungsfragen für solche mit Ausstellungen verbundene pomologische Bezirksversammlungen würde ich etwa folgende empfehlen:

1) Welche Obstsorten werden bei uns vorzüglich gebaut? (diese sind dabei stets in natura vorzuzeigen und herumzugeben). Wie heißen sie auf dem Markte und wie in den Büchern? und was haben sie für besondere Vorzüge und Fehler?

2) Welche vorzügliche Obstsorten sind bei uns in der neuern Zeit eingeführt und verbreitet worden? Woher stammen sie? Was haben sie für besondere Vorzüge und Fehler und welche andere neue Sorten verdienen außer diesen noch bei uns angebaut und verbreitet zu werden?

3) Sind von den frühern hiesigen Obstsorten einige in der neuern Zeit aus dem Baum-Plantagen und vom Markte verdrängt worden und zwar welche und warum?

Auch bei den allgemeinen deutschen Pomologenversammlungen und Fruchttausstellungen wünschte ich das Provinzielle und Dertliche noch mehr als bisher berücksichtigt zu sehen. Dazu könnten theils besondere Abtheilungen der Ausstellungen, welche das bewährteste und beliebteste Marktoft der einzelnen Landschaften vorführten, theils Vorträge über die Vorzüge und Eigenheiten desselben und über die provinziellen Fortschritte im Obstbau dienen und so dem Dertlichen den Eintritt in die große

Welt oder doch in ähnliche Gegenden erleichtern.

Endlich kann ich auch den Wunsch nicht unterdrücken, daß bei der nächsten Versammlung der deutschen Pomologen die im Illustrierten Handbuche beschriebenen oder bereits zur Beschreibung vergebenen Obstsorten, soweit es nur deren Reifezeit gestattet, in einer besondern Abtheilung unter stetem Hinweis auf das Handbuch zusammen ausgestellt werden möchten. Wenn die Lieferung dieses Obstes zur Ausstellung so viel als möglich die Autoren der im Handbuche gegebenen Beschreibungen selbst besorgten oder doch wenigstens die Richtigkeit der ausgestellten Exemplare ausdrücklich anerkannten, so würden dadurch gewiß manche Zweifel beseitigt und manche vermuthete Identitäten zur Klarheit gebracht werden. Das würde nicht allein der Ausstellung selbst, sondern auch der Verbreitung des Illustrierten Handbuchs, vor Allem aber der Förderung der Pomologie zu Gute kommen, doch müßte diese Sache rechtzeitig von den Leitern der nächsten Ausstellung vorbereitet und in die Hand genommen werden.

Zum Schlusse erlaube ich mir noch einige Fragen für die nächste Versammlung in Anregung zu bringen.

1) Welche von den zum allgemeinen Anbau empfohlenen Obstsorten (diese sind dabei stets so weit nur möglich vorzuzeigen und in Umlauf zu setzen) haben sich in Gegenden, denen sie vorher fremd waren, bewährt und welche nicht und zwar warum nicht?

2) Welche andere Obstsorten dürften statt derselben für diese Gegenden zu weiterem Anbau zu empfehlen sein?

3) Welches Marktoft steht in seiner örtlichen Beliebtheit und Güte so fest,

daß es vor der Hand durch nichts Neues zurückgedrängt werden wird? Wie weit geht dessen jetzige Verbreitung? und welches sind seine eigenthümlichen Vorzüge?

- 4) Wodurch können unsere Ausstellungen und Versammlungen für den praktischen Obstbau noch einflußreicher und nützlicher gemacht werden? und was ist von uns überhaupt zur Hebung des deutschen Obstbaues zu thun?

Sollten diese wenigen Fragen auch nur den Erfolg haben, andere Freunde der Pomologie zu rechtzeitiger Aufstellung zweckmäßigerer Verhandlungsfragen zu veranlassen, so würde mein Zweck, die Versammlung anziehender und dem Obstbau nützlicher zu machen, vollständig erreicht sein.

Nachschrift der Redaktion. Fast 2 Tage vor Empfang dieses Artikels (4. Jan.) schrieb ich an Herrn Baron v. Bose (2. Jan.) ungefähr dasselbe, was unser sehr verehrter Freund und Mitarbeiter bezüglich unserer provinziellen Obstsorten in Anregung bringt. Herr v. Bose bereitet eine Anzahl Vorschläge für die nächste Versammlung, die zugleich statutengemäß die Generalversammlung des deutschen Pomologenvereins ist, vor und deshalb schrieb ich ihm, es sei wesentliche Aufgabe, gute Namen für das acht deutsche Obst festzustellen und man sollte in einer besondern Sammlung solche Sorten, welche eine gewisse locale Verbreitung erlangt und welche geschätzt würden, aufstellen, um sie genau vergleichen und kennen lernen und ihren wahren Werth, sowie einen allgemein gültigen Namen feststellen zu können.

Die Vorschläge Lange's stimmen nun ganz mit dem überein und gehen noch ganz

zweckmäßig weiter. Ich habe deshalb, weil ich diesen Aufsatz für durchaus beherzigenswerth halte und die vollkommenste Beachtung des darin Gesagten, namentlich auch die aufgestellten Fragen entschieden wünschen muß, ihn sofort in das eben zum Abdruck zu ordnende Manuscript für das Februarioheft sogleich mit aufgenommen.

E. Lucas.

Bemerkungen über Apfelsorten.

Von Fr. Zahn.

(Fortsetzung aus dem Januarheft.)

Pepping, Neustadts großer, Newtown Pippin. Stammt noch aus Diels Hand, hat bei Hogg die Synon. der Large Yellow Newtown Pippin, American Newtown P., Green Newtown P., Large Newtown P., Petersburg P., Green Winter P., auch irrig, doch eben so in den belgischen Annalen der Pom. VII. S. 65 Newporter Reinette. Es rührt dies daher, weil Diel, der dabei citirt wird, bei seiner ersten Beschreibung der von ihm später als unächt erkannten Newporter Reinette als Synon. Newtown Pippin angab, was er aber im Systemat. Verzeichniß unter Nr. 547 bei Beschreibung des Neustadts Pepping als falsch bezeichnet, indem er Schrift die Schuld beimißt und erklärt, daß die Newporter Reinette höchstens Newporf Pippin heißen dürfe. Diel hat den Apfel am letzten Orte recht gut als groß, rambourartig, etwas flachrippig, einfarbig grün, später gelb, mit feinem, festen, saftvollen, gelblichweißem Fleische von gewürzhaftem angenehmen, süßweintartigen Zuckergeschmack I. Ranges beschrieben, und

recht schön ist er auch in den belgischen Annalen abgebildet. Er hat hier die Syn. wie bei Hogg, doch ohne Large Yellow Newtown Pippin und Large Newtown Pippin und es wird im Texte darauf hingewiesen, daß er weder mit dem Rhode Island Greening, noch mit dem Yellow Newtown P. verwechselt werden dürfe. (Letzteren schildert Downing als eine etwas bessere und härtere Varietät; die besonders in den östlichen Staaten mit Vortheil gebaut werde. — Ueber Rhode Island vergl. unten.) — Neustadts gr. P. ist nun immerhin als eine oft sehr große, schöne und gute Wintertafel Frucht sehr zu empfehlen, aber jedenfalls ist der später von Oberdieck mir zugekommene, an ihn von Boeth gelangte London Pippin nach den bis jetzt erzogenen Früchten damit identisch. Cat. Lond. und Hogg beschreiben Letzteren zwar etwas anders, im Ganzen aber doch ziemlich ähnlich. Von etwas dem London Pippin oder der Londoner großen ReINETTE, wie ihn nebenbei Dittrich nennt, zukommendem Roth hatten die hier gebauten Früchte nichts, sondern waren ebenso einfarbig grün und später gelb, wie der Newtown Pippin. — Den von Hrn. Prof. Lange in Monatschr. V. S. 126. mit dem Londoner P. für einerlei gehaltenen Cornwalliser Reifensapfel besitze ich wohl als Cornish Gilly-Flower von Papeteu, doch hat er noch nicht getragen. Mein London P. ist aber allerdings eine von dem von Lucas im Illust. Handb. abgebildeten Cornwalliser Reifensapfel ganz verschiedene Frucht.*)

Pippin, Norfolk. Ist nach dem Londoner Catalog und nach Hogg mit Adams's Pearmain, Adams Parmaine identisch und von beiden bezeichnet als Wintertafel Frucht I. N., wahrhaft schön und gut. Hogg hat den Apfel hochgebaut kegelförmig abgebildet und von derselben Form, oder, wie ich mir anmerkte, ähnlich der Daniells Rothen WinterreINETTE, nur mit weniger rauhem Rost habe ich denselben in Oberdiecks Sortiment in Berlin gesehen. Die bis jetzt aus Zweigen aus

Der Diele Neustadts Große Pepping, den ich von J. Booth in Flottbed als Newtown Pepping ganz identisch habe und ungewisselt der Yellow Newtown Pippin der Amerikaner' ist, wird im nächsten Heft des Handbuchs vorkommen und so auch der wirkliche London Pippin von Herrn v. Flotow beschrieben, den ich von der Hort. Soc. eben so habe, der aber bei mir fälschlich als Cornwalliser Reifensapfel geht, unter welchem Namen ich ihn von Lucas auch erhielt. Der London Pepping oder Große ReINETTE aus London, wie ich sie von Webbler aus Frauendorf und wohl eben so von Booth habe, und in meiner Anleitung für den rechten London Pepping hielt, ist dem ächten London Pepping ähnlich, aber größer und von nicht ganz so edlem Geschmack. Den Cornwalliser Reifensapfel habe ich mehrmals fassch erhalten, habe ihn aber von Urbanet und Schuhmacher eben so wie ich ihn jetzt von der Londoner Societät besitze, und ist er sogleich an seinem feinen hängenden Tragholze und den schmalen Blättern kenntlich, so daß, wer die Vegetation einmal gesehen hat, ihn daran sogleich erkennt. Den Newtown Pepping vert, den Diele als Wahre Newyorker ReINETTE hat beschreiben wollen, aber nie besessen hat, den er unter dem Namen zuerst die ReINETTE von Orleans beschrieb und später eine ganz rothe Frucht ausgab, ist von allen diesen Sorten verschieden, wird aber schnelllich bei uns gut. Ich sah nur erst unvollkommene Früchte. ☉

*) Die Unterscheidung der von Zahn hier aufgeführten Früchte, die theils unter falschem Namen gehen, hat auch mir viel Mühe gemacht.

etlicher anderen Hand erzeugten Früchte stimmen damit nicht überein, waren 1859 mittelgroß, plattrund, nach dem Kelche zu mehr abnehmend und flachkantig, citronengelb, a. d. S. S. mit mehr oder weniger Röthe, so auch 1860, im Jan. und Febr. reif. Das gelblichweiße feine, feste, etwas abknackende Fleisch hatte säureweinsäuerlichen guten Geschmack, in beiden Jahren aber ohne Erhabenheit, weshalb ich Zweifel an der Richtigkeit hege, und Empfänger von Zweigen dieser Sorte von mir aufmerksam machen will.

Postoph, Sommer. Von Herrn Oberförster Schmidt. Ist nicht der Englische Kantapfel (Sommer-Gewürz A.), den ich von Egel unter diesem Namen empfang, sondern wahrscheinlich das Bunte Sommer'schen Diels, mittelgroß, rundlich, schön rothgestreift, mit mürbem, guten, weißen Fleische, in Mitte Sept. reif.

Quarrendon, Quarrington. Unter diesem Namen erhielt ich von Augustin Wilhelm in Luxemburg jedenfalls den Blenheim Pepping. Ich konnte zwar die Früchte des Blenheim, da dessen Baum nicht trug, nicht damit vergleichen, doch stimmte Newtown Spitzenberg von Lucas mit Wilhelms Quarrendon, wie er damals bezeichnet war (jetzt scheint er ihn als Reinette Quarandon zu haben), überein, und auch mir wie meinem Freunde Lucas scheint dieser Spitzenberg mit dem Blenheim identisch. Wahrscheinlich ist der von Herrn Oberförster Schmidt im Illustr. Handbuch I. S. 227 beschriebene Rothe Quarrendon mit dem von Wilhelm erhaltenen identisch und also der Blenheim Pepping noch mit zu vergleichen, der jedenfalls auch in Vivot's Album IV. S. 145 als Reinette Quar-

rendon neben dem ihm höchst ähnlichen und jedenfalls damit identischen Jaquet Kibel, *) ohne daß in der Beschreibung bei der darauf hingewiesen ist, abgebildet sein wird.

Quittenapfel, englischer von Oberdieck und Französische Quittenreinette, wie ich sie von Dittrich habe und wie sie mit Oberdieck's Sorte dieses Namens übereintrifft, sind nicht von einander verschieden. Dies zur Bestätigung der von Lucas im Illustr. Handbuch unter Winterquittenapfel S. 71 angegebenen Beobachtung in Betreff der aus Bollweiler erhaltenen französischen Quittenreinette.

Rabau, Weißer Sommer-, Blumen-saure. (Dittrich I. S. 445.) Ich erhielt ihn als Rabau blanc d'été aus Luxemburg und er trifft nach den seit einigen Jahren erzeugten Früchten mit der Beschreibung gut überein, ist ein recht empfehlungswerther früher Herbstapfel mit weichem Fleische, der wegen seiner langen Güte, wie Diel sagt, die Pfirschen und Aprikosen soll ersetzen können. Der Grund, warum ich seiner hier gedenke ist, 1. weil ich ihn nach den vom Herrn Organisten Müschen in Berlin behändigten Früchten für Müschen's Rosenapfel halte, den

*) Jaques Kibel, der bald im Handbuch erscheinen wird, habe ich von der Soc. v. Mons höher acht und ist von der Goldreinette von Blenheim ganz verschieden, merklich weniger edel; der rothe Quarrendon von Hrn. Oberförster Schmidt trug mir noch nicht, Schmidt beschreibt ihn aber im Handbuch, ebenso wie Hogg den Pears'sire Quarrendon als fast ganz roth, was die Goldreinette von Blenheim nie ist, die auch weit größer wird, was Lucas als Reinfahrt Spitzenberg's erhalten hat, halte auch ich für die Blenheim. D.

W. Vater als Weißen Sommer Rambour empfangen hat, vielleicht war das letztere Wort nur un deutlich geschrieben; 2. weß ich mit demselben noch eine Sommerfrucht vergleichen muß, die ich in meiner Nähe ohne Namen auffand, anfangs für den Revalschen Birnapfel seines weichen Fleisches wegen hielt, bis mich Oberdieck des Anderen belehrte, und welche ich dann späterhin als Zahns Frühapfel öfters versendet und empfohlen habe. Obgleich die letztgedachte Frucht sich oft ungleich stärker roth färbt und früher zu reifen scheint, als die zeitlich erzogenen Früchte des Sommerrabaus, dessen Baum etwas schattig steht, so könnte es am Ende doch dieselbe Frucht sein. *)

Rambour, Pleißner Sommer- und Gellammter Weißer Cardinal

*) Nach der hier gegebenen Auseinandersetzung hat Freund Zahn den Weißen Sommer-Rabau Diels auch nicht ächt, der ebenso wenig im Handbuche als Sommer-Rabau ächt beschrieben ist, indem wohl ohne Zweifel die Beschreibung, wie schon Hr. Professor Lange vermuthet, der Engl. gestreifte Kurzstiel (Longtons Sondergleichen im Handbuche) zu Grunde gelegen hat. Es liegt hier wieder ein Fall vor, wie man sich oft vergeblich mit Untersuchungen abquält, wenn man eine Frucht nicht aus sicherer Quelle beziehen konnte, weshalb pomologische Gärten ein dringendes Bedürfnis sind. Mein Weißer Sommer-Rabau ist direkt von Diel, stimmt mit der Beschreibung ganz überein und ist am kenntlichsten an der fast immer etwas dreieckigen Form der Frucht und an dem leicht lahnusartigen Gewürz wie auch an der Vegetation. Mischens Weißer Sommer-Rambour, der als Rosenapfel im Illust. Handbuch erscheinen wird, ist nach Frucht und Vegetation ein anderer.

66.

sind auch nach meinen Beobachtungen jedenfalls mit einander gleich, wie auch Oberdieck schon meinte. Die Frucht nimmt sehr verschiedene Formen und Färbungen an. — Daß der Bürgerherrnapfel, wenigstens wie ich ihn 1849 vom verstorbenen Bornmüller in Suhl von Diel abstammend sah, dem Gest. Weißen Cardinal sehr ähnlich sei, auch gleichen Geschmack habe, und wohl auch der Große Schlofferapfel, ebenfalls von Bornmüller, ferner ein im hiesigen herzoglichen Hofgarten angeplanzter Engelsapfel, den ich früher mit dem Rothen Eckapfel verglich, damit übereinstimmen werde, ist bereits in den Verhandlungen unseres Vereins hieselbst IV. S. 82. ausgesprochen. Ebenso ist Eggermonts Calvill, wie ich ihn von Biegel habe, wahrscheinlich damit identisch. Auch der Rothe Eckapfel hat, wie Prof. Lange (Monatschr. VII. S. 164.) schon bemerkte, mit dem Pleißner Rambour und Gest. w. Cardinal viel Aehnlichkeit und ist höchstens eine Spielart, nur sah ich ihn immer oder doch meist stärker geröthet, wie es übrigens auf meinem Hochstamme des Pleißner S. Rambours bei den der Sonne sehr ausgelegten Früchten ebenso der Fall war, die man gegen die übrigen kaum wieder erkannte. — In dem Sortiment des Vereins für Neuvorpommern und Rügen in Berlin glaube ich den besprochenen Apfel auch als Holländische Flamme und in Herrn Fabrikant Dehmes's in Erfurt als Kellenapfel gesehen zu haben. — Der Baum wird auf gutem und tiefem Boden halb groß und stark und ist sehr fruchtbar, geht auch hoch, trotzdem daß er seine Äste gerne wagemrecht ausbreitet, die Frucht ist zwar auch noch zum Rohgenuß, schick-

Itzer jedoch in der Wirthschaft zu verwenden. *)

*) Dem hier Gesagten kann ich hinzufügen, daß Früchte, die ich dies Jahr selbst hatte und in Herrnhäusen an Stämmen, die aus Diers Sortiment angezogen sind, sah, meine schon ausgesprochene Vermuthung bestätigten, daß der Bürgerherrnapsel, Hoheitsapsel und die Bischofsmühe, so wie der bei Hamburg vorkommende Comtoirapsel, dem Gesammten Weißen Cardinal gleich sind, der sehr in Form und ebenso in Färbung variiert, indem er oft blaß getuschterolthe Baden hat. Wahrscheinlich habe ich diese weit verbreitete Haushaltsorte nach einer kleinen Erstlingsfrucht zu schließen, aus Ungarn auch als Trincälaxe (Dreiediger Apsel) erhalten. Der Fleischer Sommer-Hambour trug nicht zugleich, doch halte auch ich ihn mit den gedachten Sorten für identisch und habe beim rothen Etsapsel auch schon Gleiches gedacht, von dem ich Frucht noch

(Fortsetzung folgt.)

Reinette, Brüsseler Geklette. Die hat sie im Syst. Verzeichniß unter Nr. 584 beschrieben; er bemerkt, daß er sie als R. tachelée von v. Mons erhielt. Ich besitze sie von Oberbleck, bemerkte aber schon bei früher gesehenen Früchten, daß sie nichts Geklettetes habe, und daß also der Namen übel gewählt ist. Denn sonst trifft sie mit der Beschreibung, ist plattrund, citronengelb mit etwas blasser Röthe, hat aber nichts von den angeblich bei ihr wie am Goldpepping vorkommenden rothen Flecken, die also überhaupt nur zufällig sind. Der Apsel besitzt übrigens quittenartig gewürzten zuckerartigen Weingeschmack und ist immer I. Ranges.

nicht sah. Eggerments Calvill ist aber eine ganz andere Frucht, was auch von dem Großen Schlofferapsel wohl gelten wird. Os.

II. Praktischer Obstbau.

Ueber die Ergebnisse der Obstzuten des Jahres 1862 in der Gegend von Dresden.

Da ich durch ein anhaltendes Unwohlsein behindert war, viel von dem Frühjahr zu genießen und mich von den Vorgängen und Einwirkungen der Witterung zu überzeugen, so werde ich mich mehr auf die Beobachtungen in meinem Garten beschränken müssen, der zwischen Neustadt und Antonstadt Dresden, zum Theil durch neue Militärgebäude schon sehr eingeschlossen liegt, hoffe aber doch einiges für Pomologen

und Obstfreunde Interessante beibringen zu können.

Das Jahr 1862 begann mit guten Aussichten für den Obstbau. Die Obstbäume hatten vom Frost durchaus nicht gelitten. Der Winter war ein sehr gelinder, leider aber auch der Schneefall sehr gering gewesen, so daß durch das Schmelzen desselben im Frühjahr nur sehr wenig Feuchtigkeit in die Erde kam. Zwar erhielten wir durch das schnelle Schmelzen des Schnees im Riesengebirge ein sehr starkes Hochwasser, welches jedoch ebenso schnell vorüberging. Der Erdboden in unserer Gegend und namentlich in meinem Garten war daher

in Allgemeinen sehr trocken geblieben. — Bar aber auch im Frühjahr die Blüthe der Obstbäume nicht so stark als in anderen Jahren, so wurde sie doch durch das Wetter begünstigt und der Anfsatz der Früchte war daher im Ganzen genommen gut. — Kirſchen gab es in hinreichender, wenn auch nicht allzu großer Menge und ebenso verhielt es sich mit dem übrigen, in größerem Maße in der Umgegend vorkommenden Steinobst, den Pflaumen, Pfirsichen u. insbesondere. — Meine hochstämmigen Pfirsichen (vgl. die Pfirsichzucht für den Landmann. Monatschr. 1861 S. 141. f.) blühten zwar nicht so sehr stark, setzten aber gut, wenn auch nicht so reichlich wie 1860, an. Die Trockenheit meines Bodens und der Mangel an hinreichendem Wasser, um durch Begießen der Bäume diesem Uebel abzuhelfen, ließ mich aber fürchten, daß nur wenig Früchte sich gehörig würden ausbilden können. Es war dieses aber nicht der Fall. Ich erbaute an 10 tragbaren Stämmen, (also 3 Bäume mehr, als im Jahre 1860) wenigstens 75 Schock Pfirsichen, welche nicht nur meistens in der Größe, sondern hauptsächlich in der Güte, die im J. 1860 erbauten, weit übertrafen. Es zeigte sich auch hier, daß man die Früchte in der Regel nach der ersten Tracht nicht beurtheilen dürfe, daß solche in den folgenden Trachten sich meist noch mehr ausbilden und verbessern. Keine der früher schon erwähnten Sorten war in der Güte zurückgegangen, doch war bei einigen, die unmittelbar an einer Mauer nach Süden stehen, ein Rückschlag in der Größe bemerklich, aber auch leicht erklärlich, da vermöge der Stellung der Bäume deren Wurzeln wohl am meisten von der Trockenheit litten. In Rücksicht auf Schönheit nahm die Grafina Fontana benannte, den ersten Rang ein,

bei großer Güte. Am meisten aber hatte an Güte die Pfirsiche mit gelbem Fleisch, Geheimerrath genannt, zugenommen, zeigte sich aber im Verhältniß zu den andern, noch wenig tragbar. Von diesen 10 Bäumen ernteten wir wenigstens 75 Schock schöne Früchte. Das Gewicht der einzelnen Früchte schwankte zwischen 8—8 Loth. Die Reifezeit war bei allen ziemlich dieselbe wie 1860 geblieben und fiel höchstens 10 bis 14 Tage früher als 1860. Da ich fast täglich die reifen Früchte ausplückte oder ausplücken ließ, so dauerten die meisten Sorten 14 Tage aus. Fast alle hatten an Größe und Güte zugenommen, insbesondere Luise, Emma, Sophie und Fontana. — Von dem hiesigen Obstmarke, auf welchem es auch nicht an Pfirsichen fehlte, erhielt ich in diesem Jahr auch Pfirsichen mit gelbem Fleisch, jedoch waren sie nicht so groß und gut, als die meinigen. Ebenso kaufte ich auf dem Marke, als etwas ganz Neues, eine Pflaumenpfirsiche, konnte aber nicht erfahren woher sie stamme, habe auch dieselbe in meinen pomologischen Schriften nicht aufgefunden. Sie war im Aeußern ganz wie eine blaue runde Pflaume (etwa 1 Zoll hoch und breit) gestaltet; die Farbe der glatten nicht abblätternden Haut war ganz wie bei einer dunkelrothen Pflaume gefärbt und nur eine gelblich weiße Stelle zu bemerken. Im Rothen waren ganz feine dunkelbraune Punkte, auf der gelblichen Stelle aber feine röthliche Punkte sichtbar. Die Farbe des Fleisches war trüb, weißlich grün und der Geschmack süß säuerlich, wenig pfirsichenähnlich. Allerdings zeigte aber die Form des Steins und dessen Furchen, sowie der Mangel des Stiels an der Fr., die Verwandtschaft mit der Pfirsiche. Ich nehme Anstand eine Bezeichnung dieser Frucht

beizufügen, da ich nur eine einzige gesehen habe.

Die Äpfel hatten bei mir schon sehr sparsam geklüßt und setzten noch sparsamer an, offenbar in Folge der Trockenheit des Bodens, zumal da die Wurzeln der Apfelbäume nicht so tief gehen, als die der Birnen, die sich daher auch in meinem Garten weit besser befinden. Der Ertrag der vielen Apfelsorten, die ich auf Sortenbäumen in meinem Garten habe, war kaum der Mühe des Abnehmens werth und ich kann nur den Gelben Bellefleur, Alexander, Schönen aus Kent, Pariser Rambour Reinette, Gelbe Schafsnase, Weißen italien. Rosmarin-A., Weißen Winter-Galvill, Rothen Ofter Galvill und Parksonn Such., als solche Sorten nennen, die doch einen mäßigen Ertrag gewährten. Der lehtgenannte, dessen große Tragbarkeit ich schon 1860 erwähnte (vgl. Monatschrift 1861. S. 327.) trug fast von jedem Blütenstrauche vier Äpfelchen, die so nahe an einander standen, und auch nach dem Abnehmen noch mit einander verbunden blieben, daß man sie mit den vor den Zeughäusern aufgestellten Kugelpyramiden vergleichen konnte, wie sie noch jetzt in meinem Keller in dieser Art natürlich verbunden zu sehen sind. Leider ist das Äpfelchen nur gar zu klein.

Je spärlicher die Äpfelernte bei mir ausfiel, desto reichlicher und schöner war die Birnenernte, ja der Ertrag mancher Sorten übertraf noch den des Jahres 1860. Bei den Sommerbirnen war der Ertrag nur ein mäßiger. Von den Herbstbirnen zeichneten sich aber besonders die vortreffliche Marie Luise, Boscs Flaschenbirne (Alexander), Grumfower Herbstbirne, Köstliche von Charnau, Capiaumont, Hardenponts Lederbissen, Kronprinz Ferdinand,

Dieß Butterbirne, Comperette und Nouveau Poiteau, und von Winterbirnen: Bergamotte von Soulers, Winterdechantsbirne und Kolmar Flotow, aus. — Ungachtet der außerordentlichen Menge der Früchte erreichten dieselben doch auch eine bedeutende Größe bei großer Schönheit und Güte. Viele Früchte der Marie Luise wogen 15 Loth, ebenso von der Köstlichen von Charnau, von Hardenponts Lederbissen, von der Winterdechantsbirne und von Kolmar Flotow, obgleich die lehtere in Büscheln zu 4—5 Stück bei einander geessen hatten. Dieß Butterbirne und Grumfower Herbstbirne wogen bis 16 Loth und von Alexander erreichten mehrere 18¼ Loth. Nouveau Poiteau blieb gegen die früheren Jahre in der Größe zurück. — Von neueren noch weniger bekannten Früchten empfahlen sich durch Güte und bedeutende Größe seit einigen Jahren, Beurré Clairgeau (bis 20 Loth), Beurré Six (15 Loth), Tougards Flaschenbirn, B. Konning, Madame Eliza, Onondaga, auch, die freilich bedeutend kleineren B. Dix, St. Michel Archange &c.

Auch in der Umgegend von Dresden war der Ertrag, was Äpfel und Birnen betrifft, ein sehr reichlicher. Ebenso auch der der Pflaumen, wie der Markt zeigte. — Dagegen blieb die Weinlese, sowohl in Menge, als in Güte sehr gegen andere Jahre zurück und es wird wohl nur wenig Most zu reinem Wein verarbeitet worden sein.

Sehr interessant war mir eine permanente Obstausstellung, welche Herr Göthe (früher in Reutlingen), der vor kurzem eine Landw. Gartenbauschule in Döbergsdorf (etwa 1¼ St. von Dresden) errichtet hat, in Ausführung gebracht hatte. Er hatte besonders die Guts- und Gartenbesitzer der

obstreichem Umgegend veranlaßt, ihm einige Stücke der schönsten und besten von ihnen erbaute Obstfrüchte zu dieser Ausstellung zu überlassen und es war dies von Vielen geschehen und daher die Ausstellung sehr interessant. Da der Eintritt in diese Ausstellung ganz unentgeltlich gestattet war (wie dies, um die Sache erst in den Gang zu bringen, sehr nöthig ist), so war dieselbe auch sehr besucht. Man konnte nicht nur bemerken, daß mehrere der neueren guten Birnen und Äpfel, namentlich Marie Luise, Kronprinz Ferdinand, Colmar souverain, Voscs Flaschenbirn u. sowie von Äpfeln: Pariser Rambour-Neinette, Rother Laubena., Winter-Goldparmane, Ruskatens-Neinette, Alexander-Äpfel u. bereits ziemlich in der Umgegend bekannt sind, sondern man fand auch unter den wahrscheinlich hier erzeugten, noch nirgends beschriebenen, manche als Birthschafts- und Marktfrüchte, wohl zu beachtende Sorten. Durch Herrn Göthes Gefälligkeit erlangte ich mehrere dieser Sorten, welche ich zu prüfen und zu zeichnen nicht unterlassen habe, auch gab ich selbst zu dieser Ausstellung einige Sorten, welche ich zur Verbreitung auf dem Lande geeignet hielt. Ein Sortiment aus Keutlingen machte diese Ausstellung noch interessanter. Wenn es Herrn Göthe gelingt, diese Ausstellung auch in den künftigen Jahren fortzusetzen, und er dabei von anderen Obstfreunden gehörig unterstützt wird, so wird er sich schon dadurch ein großes Verdienst um den Obstbau in hiesiger Gegend erwerben. Daß solche Obstausstellungen weit mehr Nutzen haben, als die seither gewöhnlichen, dürfte nicht zu verkennen sein.

Zufallend war es mir durch meine Zeichnungen der Obstsorten in dem reichen Obstjahre 1860, bei Vergleichung derselben

mit den Früchten ein und derselben Sorte des heurigen Jahres, zu bemerken, daß fast alle Sorten der Birnen z. B. Weißhirschen, Gzinoweser, Capiaumont, Colmar souverain, Voscs Flaschenbirn, Marie Luise, Herrmannsbirn, ja selbst Winterdechantsbirn und Kolmar Plotow u. in diesem Jahre 14 Tage bis 4 Wochen früher reiften, als 1860. — Von der Wt. Dechantsbirn habe ich von der Ernte 1860 noch sehr schöne Früchte in das Jahr 1861 gebracht und Kolmar Plotow erhielt sich bis weit in das folgende Jahr hinein, während jetzt, Ende November beide schon gar sehr in die gelbe Färbung übergehen und sich schwerlich mehr lange auf dem Lager erhalten werden.

b. Plotow.

Bemerkungen über die Trauben und Weine in Oesterreich und Ungarn.

Von Stadtrath Thranhart in Raumburg a/S.

Bei der in Wien vom 4.—15. Oktober d. J. veranstalteten Ausstellung von Gegenständen des Obst- und Weinbaues sind die von der Gemeinde Gumpolds-Kirchen, von der K. K. steiermärkischen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Graz und die von dem Prälaten Urbanek in Preßburg ausgestellten Trauben-Sortimente, nach Vollkommenheit der Trauben und richtiger Bezeichnung vorzugsweise zu berücksichtigen gewesen. Am umfassendsten war die Grazer Sammlung, die für einen Traubenkenner eine so vollkommene Uebersicht der bekannten Trauben gewährte, wie sie dem Schreiber dieser Notizen noch nicht zu Gesicht gekommen war. Die Sammlung des Prälaten Urbanek hatte durch den Transport weniger gelitten und zeigte einen vorzüglichen Reifegrad der Trauben. Die

von Humbolds-Kirchen stand derselben nur an Sortenzahl nach, und war deshalb sehr interessant für den aus dem Westen oder Norden kommenden Weinbauer, weil sie ziemlich vollständig und in vortrefflichen Exemplaren die zur Weinbereitung in den Umgegenden Wiens angebauten Trauben nachwies. — Natürlich waren noch viele andere schöne Traubensortimente ausgestellt, doch war bei vielen, entweder keine, oder eine nicht richtige Bezeichnung wahrnehmbar. Dem vom Westen oder Norden kommenden Traubenkenner mußte schon in der Ausstellung, mehr aber noch in den Weinanlagen in der Nähe Wiens selbst auffallen, daß hier dem Westen und Norden unbekanntere Traubensorten zur Weinbereitung kultivirt werden. Nur in einzelnen Anlagen fanden sich unter der Bezeichnung „rheinischer Samen“ Traminer, Kiefling, Sylvaner und Glävner, sonst herrschte der Rothe Bierfandler, Weiße Oesterreicher, Rothgipfler, Rothe und Weiße Betseliner und unter den blauen Trauben der Blaue Portugieser in der Umgegend Wiens vor. Bei Rust und Dedenburg ist der Papsner, Rothe und Weiße Muscateller (ohne Muscatgeschmack), der Silberweißer, bei Ofen der Honigler und Rothe Muscateller und als blaue Traube die Blaue Kadarka und der Blaue Burgunder vorherrschend, welche letztere Sorte aber kein Glävner ist, sondern mit dem Limberger verwandt zu sein scheint. Der Gibling und Sylvaner, die anderwärts oft als Oesterreicher bezeichnet werden, sind selten anzutreffen. Alle jene Sorten haben gewisse Aehnlichkeiten und Eigenthümlichkeiten gemeinsam und scheinen mit einander verwandt zu sein. Dahin rechne ich den kräftigen Wuchs, die feste Belaubung, die außerordentliche Fruchtbarkeit und die große

meist lockere und schlanke Traubenbildung. Die namentlich in diesem Jahre vielfach vorgekommene Krankheit der Belaubung, die mit Laubrausch, Lohe, Brand u. bezeichnet wird, habe ich in Oesterreich und Ungarn nirgends gesehen, weil derselben jene Sorten, ebenso wie im Westen und Norden der Kiefling, Widerstand leisten.

Es wäre eine Anmaßung, über den Werth jener Traubensorten zur Weinbereitung nach einmaliger Beobachtung ein Urtheil aussprechen zu wollen, aber einige Bemerkungen erlaube ich mir doch im Vergleich zu den im übrigen Deutschland angebauten Sorten zu machen. Die Bierfandler und Oesterreicher möchten nach ihrer Reife und Beschaffenheit der Traube zwischen den Gibling und Rothen Betseliner zu stellen sein und dürften nach ihrem Werth für die Weinbereitung nicht den Kiefling, Traminer und vielleicht nicht einmal den Sylvaner erreichen, die bei viel kleinerer Traubenbildung mehr Mark in der Hülse und mehr Zuckerbildung besitzen möchten. — Dagegen ist der Ertrag der letzten Sorten um wenigstens 50 pro Cent geringer als jener Oesterreichischen Sorten. Der Papsner bei Rust möchte mit dem Furmint und Koseler in Tokay, wo nicht identisch, doch ganz nahe verwandt sein und gibt in Ungarn die besten Auslesen und von den Traubenbeeren einen süßen Wein. Die Traube hat eine dünne Hülse und viel Saft von auffallender Süßigkeit, aber nicht viel Mark und Aroma, ich möchte sie zwischen den Frühen Weißen Malvasier und den Gelben Orleans stellen, nur hat der letztere weit mehr Mark in der Beere. Bekanntlich hat Ungarn in der Regel sehr trockene Herbstwitterung und deshalb mögen jene Sorten dort der Gänzlich weniger

ausgesetzt sein, die im Westen Deutschlands sie sehr angreifen würde.

Die Bearbeitung der Weinanlagen ist im Allgemeinen als rationell zu bezeichnen, der Anbau erfolgt in Reihen, in diesen stehen aber die einzelnen Pflanzen enger zusammen als die Reihen von einander entfernt sind, was die gleichmäßige Bodenlockerung etwas erschwert. — Der Schnitt ist der auch in Frankreich vielfach vorkommende, als Kopfschnitt bekannte, der in Oesterreich wohl zweckmäßig mit Kahlschnitt benannt ist. Es werden nämlich von den aus dem verdickten, dicht an, je halb in der Erde stehenden Ende des Stammes, dem Kopfe des Weinstocks, ausgegangenen vorjährigen Reben nur 2—3 Reben angeschnitten und die andern ganz am Kopf weggeschnitten. Die angeschnittenen Reben behalten höchstens 2 Augen und da man stets nur die jüngsten Reben anschneidet und bis auf älterem Holze stehenden wieder entfernt, muß der Weinstock nach dem Schnitt ganz kahl erscheinen, woher jene Bezeichnung Kahlschnitt entstanden sein mag.

Man möchte nun glauben, daß bei solchem kurzen und auf junge Reben gesetzten Schnitt die Weinstöcke nur wenig Ertrag geben könnten, allein dem ist nicht so, wenigstens war der Anhang dieses Jahr ein außerordentlich reicher. Die Trauben hängen in Folge des niedrigen Schnitts mehr bei der erwärmenden Erde und waren vorzüglich und gleichmäßig ausgebildet. Da nur wenige Reben dem Stocke verbleiben, hängen sie auch locker in den Büschen, so daß Luft und Sonne ihnen zur Reife nicht fehlen. Jene Schnittmethode wird dort deshalb als eine Nothwendigkeit bezeichnet, weil der Winterfrost zu oft

die höher gehenden Augen des Weinstocks erreichte. Die am Kopf sitzenden Augen des künftigen Schnitts deckt man leicht mit Erde.

Beim Anblick des so reichen Anhangs könnte man sich leicht versucht fühlen, eine ähnliche Behandlung seiner Weinstöcke einzuführen, allein man würde meines Erachtens dabei sehr üble Erfahrungen machen. Nach meiner Ansicht paßt nämlich jener Schnitt nur für die dort herrschenden Traubensorten, die ein außerordentliche Fruchtbarkeit besitzen und selbst aus den unmittelbaren aus dem Kopfe neu ausstrahlenden Reben, den sogenannten Wasserreben, Trauben bringen. — Wollte man die Glävner Sorten, den Sylvaner, Traminer, selbst Riesling und Gibling so behandeln, würde man deshalb viel geringern Ertrag haben, weil bei diesen weichern Sorten das Wasserholz fast gar keine Trauben bringt und ihre volle Tragbarkeit auf den Reben erst sich zeigt, welche zur Verbindung mit dem Kopf mehrjähriges älteres Holz haben. Deshalb klagt man auch in Oesterreich und Ungarn über den geringen Ertrag des rheinischen Samens und wird so lange darüber klagen, bis man dort lernt, nach Eigenthümlichkeit der Traubensorte Abweichungen von der dort eingeführten Schnittmethode zu machen.

Abweichend von dem Kahlschnitt wird in Ruß und Nebenbürg eine der besten Fruchttrathen zwischen die Reihen der Anlage, die zu diesem Zweck eine größere Entfernung von einander haben, niedergebeugt und so in die Erde versenkt, daß einige Fruchttaugen zwischen der Erde und dem Hauptstock frei zu liegen kommen und 2—3 Augen über dem in die Erde versenkten Stück Rebe aus der Erde zur Fruchtbildung herausragen. — Diese Be-

frühe bleiben nun 1 Jahr liegen und dienen herausgenommen als Würzlinge zu neuen Anlagen. — Es giebt diese Methode sehr reiche Erträge, sie verlangt aber auch einen kräftigen Boden und große Sorgfalt der Behandlung.

In den Weinanlagen der Herren Dr. Fürst und Braun zu Oedenburg, die ich durch die Freundlichkeit der Besitzer zu besichtigen Gelegenheit hatte, war die besondere Vorliebe für den Weinbau dieses Jahr mit reichem Segen belohnt worden. Dort sah ich auch die besten Resultate der angebauten rheinischen Traubensorten. Der Anhang dieser Sorten war, wie ich glaube wegen der oben erwähnten Eigenthümlichkeit des Schnitts geringer, aber die Vollkommenheit der Trauben und ihr Reifegrad bewunderungswürdig. Die Reiflinge hatten ein Aroma schon in der Beere, das ich noch nirgends so auffallend gefunden hatte. Eben so war eine Reiflings-Anlage des Hrn. Schlumberger in Böslau sehenswerth und es müssen diese Trauben ein Produkt geben, was hinter den besten Rheinweinen nicht zurückstehen kann, wenn man mit Vorsicht die Auslese bewirkt und die Behandlung im Foh wie am Rhein versteht. — In Sumpoldskirchen waren die Bierfandler so reich mit Früchten behangen, daß man kaum begreift, wie der Stock sie tragen konnte. Die großen Weingärten des Hrn. Baumgärtner zeichneten sich vorzüglich aus und eine darinnen befindliche Versuchs-Anlage mit rheinischen und andern Sorten war höchst interessant.

In den Böslauer Weingärten ist der blaue Portugieser vorherrschend und zeichneten sich namentlich die Anlagen des Hrn. Schlumberger durch Sorgfalt der Pflanzung und Behandlung aus. Der Anhang war

ein reicher und der Reifegrad der Trauben ein vorzüglicher. Der Portugieser dürfte allerdings stets einen höhern Ertrag, als der blaue Glävner geben, allein ich glaube doch nicht, daß der daraus gewonnene Wein die Güte des Glävner Weines erreichen wird. In Gegenden aber, wo die Glävner oft der Blatkrankheit, die man Laubrausch, Bohle oder Brand nennt, ausgesetzt sind, dürfte der Portugieser auch deshalb zum Anbau vorzuziehen sein, weil er dieser Krankheit nicht unterworfen ist.

Sehr interessant sind die durch die Mittel des Kloster Neuburg bei Wien in den dortigen schönen Grundstücken unter der Leitung des Freiherrn v. Babo angelegten neuen Musteranlagen. Dort hat jede zur Weinbereitung geeignete Traubensorte ihr besonderes Terrain angewiesen erhalten und es können daselbst die so wichtigen comparativen Versuche in der Behandlung des Weinstocks selbst, und mit dessen Produkten angestellt werden. Es ist das der allein richtige Weg, Resultate darüber zu gewinnen, in welcher Weise eine Besserung des Weinbaues und eine Veredlung des Produkts ermöglicht werden kann. Die Anlagen sind neu, verrathen aber durch ihr kräftiges Wachsthum ein vorzügliches Gedeihen. Die in Kloster Neuburg unter Leitung des Herrn v. Babo begründete Obst- und Weinbau-Schule erfreut sich einer großen Theilnahme und wird eine rationelle Behandlung des Obstbaums und des Weinstocks wesentlich verbreiten helfen.

Sehr sehenswerth ist auch die in der Nähe von Ofen von Schams so viel ich weiß, begründete und jetzt unter Leitung des Dr. Cug stehende Nebenschule. Es finden sich in derselben nicht allein die in

Ungarn und Oesterreich verbreiteten Rebenarten, sondern auch die anderer Länder deutlich bezeichnet und sorgfältig behandelt vor, so daß der Freund des Weinbaues mit Leichtigkeit seine Sorten-Kenntniß bereichern und den Werth der Trauben erkennen kann.

Obgleich mir gestattet worden war, an der Prüfung der nach Wien zur Ausstellung gesendeten Weine, deren Zahl eine überaus große war, Theil zu nehmen, ich auch durch die Freundlichkeit der Besitzer, die in größern Kellereien zu Gumpoldskirchen, Debenburg, Ruß und Pesth lagernden Weine kosten konnte, wage ich doch nicht, auf eine Beurtheilung der österreichischen und ungarischen Weine näher einzugehen: Nur die Ansicht glaube ich aussprechen zu können, daß das dem Weinbau so günstige Klima Oesterreichs und Ungarns wohl noch die Erzeugung größerer Mengen wirklich feiner Weine zuläßt als jetzt wie mir scheint, erzeugt werden. Man baut, wie ich glaube, noch zu sehr auf die Quantität und strebt noch zu wenig danach, durch Auslese der Trauben und sorgfältige Behandlung im Keller eine Trennung des Ausgezeichneten und des Guten, von dem Gerungen zu erlangen. Es mag aber das daran liegen, daß die Verwerthung der Weine noch nicht den wünschenswerthen Markt im Auslande gefunden hat und deshalb die mühsame und somit kostspielige Behandlung der Weinanlagen und ihrer Produkte sich nicht belohnt. — Die in Ruß und Debenburg, mehr aber noch in Tolay vorgenommene Auslese der Trocken-Beeren liefert allerdings ein hochfeines Produkt und macht von obigen Angaben eine Ausnahme. Allein das Quantum der so gewonnenen im Auslande vorzugs-

weise begehrten süßen Natur-Weine ist ein verhältnißmäßig sehr geringes und steht in sehr hohen Preisen.

Wenn man früher immer die Behauptung aufstellen hörte, daß der Riesling nur am Rhein ein hochfeines Produkt abgebe und anderwärts nicht gedeihen wolle, so muß ich derselben entgegenzutreten. Ich habe in Debenburg und Pesth, auch bei den in Wien ausgestellten Weinen, vielfach Auslesen von Riesling-Trauben gekostet, welche vollständig das Aroma und den Charakter des Riesling-Weines enthielten und nicht daran zweifeln ließen, daß Oesterreich und Ungarn hochfeine Riesling-Weine produciren kann.

Raumburg a/Saale, 1. December 1862.

F. Thranhart, Stadtrath.

Ueber neue Obstsorten aus Samen.

Jährlich werden mir Obstsorten gesendet, die da oder dort aus Samen neu gewonnen wurden. Soll ich die Wahrheit bekennen, so sind beinahe alle diese Novitäten, die ich als neue Erzeugnisse zufälliger Kultur, d. h. nicht nach besondern Züchtungsgrundsätzen erzogen, selbst erzielte oder von andern Züchtern erhielt, nur selten so gut, wie die Mehrzahl unserer edlern erprobten Sorten, noch nie aber war eine wirklich bessere Sorte darunter.

Reines Wissen ist keine der neueren in Deutschland zufällig oder auch absichtlich, aber ohne gehörige Züchtungsmahregeln erzielten Sorten einer Orleans R., einer Goldparmanne, einer Grauen französischen R., einer Canada R., einem Danziger Kantapfel, ebensüchtig. Die bei Rürnberg erzogene Weidners-Goldreinetze ist ein sehr guter, edler Apfel, aber doch

übertrifft sie die Orleans in der Güte nicht; der von mir erzeugene Chener's Laffet-A., ist jedenfalls nicht besser im Geschmack als der Weiße Winter Laffet-A. und 2. Ranges, allein sein besonderer Werth liegt auch nicht in der Qualität der Frucht, sondern in der Besonderheit seiner Vegetation. Er übertrifft an Stärke und Schönheit des Wuchses die meisten Sorten und steht den starkwüchsigsten gleich; dazu kommt, daß er gewöhnlich erst Anfang Juni, selten schon Ende Mai, in Blüthe steht und daher von Spätfrösten fast gar nie leidet und diese besonderen Vegetationsverhältnisse machten ihn mir so werthvoll, daß ich ihn zur Verbreitung in rauhere Lagen empfehle, besonders auch wegen seinem hochgehenden Wuchse an Straßen und zwar als einen fruchtbaren, guten Apfel für die Wirthschaft, der aber auch als Tafelobst noch brauchbar ist.

Von 6 verschiedenen Seiten erhielt ich vorigen Herbst Samenfrüchte und zwar einige, die sich wohl empfehlen lassen, aber die Mehrzahl war nur unbedeutendes oder wenigstens nicht hervorragend werthvolles Obst. Die offenbar interessanteste Collection Sämlinge war die von Herrn von Litynski, einem eifrigen und sehr sorgfältig forschenden Pomologen in Ziescine Post Lemberg in Galizien.

Derselbe hat nach der van Mons'schen Theorie gezüchtet, also nach bestimmten Züchtungsgrundsätzen und trotzdem hat er wie wir sehen werden, auch in der 4. Generation nur einen wirklich zu empfehlenden neuen Apfel, die Smolka ReINETTE, erhalten.

Ich führe jetzt das Hauptfächlichste aus den eigenen Berichten und Tabellen des

Pomolog. Monatschrift. IX. Jahrg.

Herrn v. L. hier an. Derselbe sagt, auszüglich mitgetheilt, Folgendes:

Im Jahre 1835 hat in meinem Garten ein schon früher aus dem Walde dahin verpflanzter Wildling mit Bestimmtheit die ersten Früchte getragen; ich erinnerte mich an die Theorie des Herrn v. Mons in Belgien und faßte den Entschluß, einen Versuch damit zu machen. Ich säete demnach die Kerne der 4 Äpfel, die das Wildapfelbäumchen trug, im Jahr 1835 in einen Blumentopf und im Jahr darauf pflanzte ich die 13 aufgegangenen Sämlinge in den Garten. — Jedes Bäumchen bezeichnete ich mit den Buchstaben A—N.

Diese 13 Bäumchen trugen ihre ersten Früchte in 4 verschiedenen Jahren und zwar trugen drei im Jahr 1844, vier 1845, zwei 1846 und vier 1848, also im 9—13. Jahr ihres Alters. Die, welche zuerst ihre Früchte brachten, waren edler und mehr versprechend, daher nahm ich nur von 6 dieser Bäumchen die Samen der erzeugten Früchte und säete jede Sorte wieder besonders in Blumentöpfe aus, wie ich auch die gewonnenen Sämlinge später bei der Anpflanzung nach ihrer Abstammung separirte. Dieses geschah mit den Sämlingen von den Bäumchen A, B, D, G, K, N, welche sämmtlich 1844 und 45 ihre ersten Früchte gebracht hatten. Die 7 andern Stämmchen wurden mit bessern Obstsorten umgepfropft.

Die schönsten Früchte erzeugte das Bäumchen B, welches ich auch mit besonderer Aufmerksamkeit beobachtete. Aus den 6 Bäumchen der zweiten Generation erhielt ich 35 Sämlinge, mit denen ich ganz so wie früher verfuhr und die einzelnen Sämlinge jeder dieser 6 Mutterbäume

wurden mit A, B, C, u. s. w. bezeichnet. Ich erhielt dadurch folgende Bäume:

- Aa trug 1853,
- Ab " 1853, wurde zur weitem Nachzucht verwendet. Bez. I.
- Ac nicht getragen,
- Ad trug 1856,
- Ae " 1855,
- Ba " 1853, zur Nachzucht II.
- Bb nicht getragen,
- Bc trug 1856,
- Bd " 1854, zur Nachzucht III.
- Be " 1853, zur Nachzucht IV.
- Da " 1856,
- Db " 1855,
- Dc nicht getragen,
- Dd " "
- De trug 1856,
- Df " 1854, zur Nachzucht V.
- Dg " 1856,
- Ga " 1856,
- Gb " 1853, zur Nachzucht VI.
- Gc " 1855,
- Gd " 1855,
- Ge " 1854, zur Nachzucht VII.
- *) Ka " 1857,
- Kd " 1853, zur Nachzucht VIII.
- Ki " 1856,
- Na " 1853, zur Nachzucht IX.
- Nb " 1854, ditto X.
- Nc " 1855,
- Nd " 1854.

Aus den zur Nachzucht ausgewählten 10 Bäumchen der dritten Generation, die mit I—X bezeichnet sind, gewann ich 57 Bäumchen, welche ich so behandelte, wie bei der 3. und 2. Generation. Von diesen

*) Die übrigen 6 Sämlinge trugen 1855, 56 und 57 und wurden nicht zur Nachzucht verwendet.

haben bis jetzt erst 11 Stück Früchte getragen und zwar: I 4 1861, II 2 1860, II 3 1861, II 4 1861, II 5 1862, III 3 1861, IV 4 1861, V 4 1862, VI 4 1861, VII 6 1860, VIII 4 1861, von IX und X lieferte noch kein Sämling eine Frucht. Herr v. Lysinöky fügt bei: Ich muß hier die Bemerkung machen, daß nicht alle Bäume in dem Jahre wie sie bezeichnet sind, ihre Erflingsfrüchte getragen haben; es haben meistens die von denselben genommenen Reiser, welche auf tragbare Bäume gepfropft wurden, in dem angegebenen Jahre getragen, wodurch es gelang, einige Jahre früher die neue Frucht sehen zu können.

Ueber die mir übersendeten auf diese Weise erzeugten Sorten notirte ich folgendes:

II 2 war eine Einfarbige Reine von der Größe und Form der Gestriekten Herbstreine, deren Kostfiguren sie auch annähernd zeigt, das Fleisch weiß, angenehm, doch nur vom II. Rang.

III 3 war ein Platt-A. von Größe und Form des Kleinen Langstiel mit angenehmem süßlichem Fleisch, schätzbar II. Rang.

VI 4 ein kleiner werthloser Platt-A.

VII 6 ein sehr kleiner ganz unbedeutender süßer Streifling,

VIII 4 ein Platt-A., ähnlich einem kleinen Gelbgrünen Wein-A. von festem, sehr saurem Fleisch,

IV 4 ein Streifling mit sehr festem Fleisch ähnlich dem Riktärer Herbststreifling, süßweinsäuerlich, gewürzlos III. Rang,

II 4 eine gute Nothe Reinetze, welche ich nach dem Wunsch des Herrn v. Lysinöky, in der nächsten Zeit als Smolka Reinetze beschreiben werde.

Die in der 2. Generation von dem Baum B., der sich gleich von vorn herein ausgezeichnete, erhaltene Frucht Ba war durch ihre Form und Bildung interessant; es war ein Gulberling von mittlerer Größe, in seinen äußeren Merkmalen ganz und gar einem mittelgroßen Goldzeug-A. ähnlich und zeigte selbst das für letztern charakteristische Grün in der Stielhöhle; das Fleisch war aber weiß, rein süß und ohne besondern Wohlgeschmack. Aus diesem Gulberling ist nun in der folgenden Generation ein Streifling, eine Einfarbige Reinette und ein Platt-A. hervorgegangen, — genügender Beweis von der großen Abänderung einer Obstsorte, wenn sie durch Samen fortgepflanzt wird.*)

Hier wurden ganz nach den Regeln des Herrn van Mons eine Reihe neuer Sorten gewonnen; es mögen manche davon für die dortige Gegend werthvoll sein, doch wird Hr. v. Pptinsky keine von allen diesen neuen Früchten, den in seiner schönen Sammlung vorhandenen bekannten edlen Sorten wie Grüne Reinette, Carmeliter-A., Edel-A., Orleans-A., Muscat-A. u. a., vorziehen.

Eine andere sehr interessante Kollektion von Sämlingen verdanke ich der Güte des Herrn Prof. E. Lange in Altenburg. Von diesen hatte der Einsender die Mutterfrucht meistens angegeben. Ia, Ib, Ic und Id, sämmtlich von der Sommer-Barmaine (Illustr. Handb. S. 311) — Gestr.

*) Bemerkung: Möge diese neue und unbestreitbare Erfahrung jener Pomologen, die noch mit Ehrst der Ansicht sind, daß Wildlinge von gewissen Sorten erzogen, zu Veredlungen der nämlichen Sorte vorzugsweise verwendet werden sollten, überzeugen, daß diese Theorie eine ganz unhaltbare ist, indem jedes Samenkorn nur die Art und nicht die Sorte fortpflanzt. E. L.

S. Barmaine = Birn Reintte = Schleswiger Erdbeerapfel Dieß — waren meistens Sommeräpfel, deren Reife in den Monat September fiel.

Ia war der Mutterfrucht ähnlich, doch mehr gerippt, zeigte auch einen ähnlichen Geschmack und war ein Rosenapfel.

Ib war in Form und Bildung einer großen Casseler Reinette ähnlich, hatte festeres Fleisch, war sehr saftreich und gehört zu den Rothhen Reinetten.

Ic ebenfalls einer großen Casseler A. ähnlich, hat lockeres Fleisch und ist im Geschmack der Mutterfrucht wieder mehr ähnlich — Rosenapfel.

Id ähnlich dem Gelben Winter-Carthäuser, war ein guter saftiger Winterapfel von Barmainenartigem Fleisch und jedenfalls ein Gulberling.

Einen 5ten Sämling von der Sommer-Barmaine besitzte Lange noch, der aber ein später, lange dauernder Winterapfel ist.

Auch hier zeigte sich wieder eine große Verschiedenheit der einzelnen Sämlinge untereinander.

II war ein Süßapfel und blieb in dieser Hinsicht seiner Mutterfrucht dem Süßfranken (Ill. Handb. S. 307) getreu, der auch zu den Süßäpfeln gehört; hat nur untergeordneten Werth und wenig Interesse — Blattapfel.

III ein Sämling des Kleinen Favoritapfel (Ill. Handb. S. 225) zeigte eine so große Aehnlichkeit mit der Mutterfrucht, daß man ihn dafür hätte halten können, war aber im Fleisch wesentlich verschieden, und auch ein Süßapfel; dazu klein und daher ohne besondern Werth.

Außerdem sendete Herr Prof. Lange noch 6 Sämlingsfrüchte von Sorten, deren Abstammung er nicht kannte, von denen

V. eine sehr mittelmäßige Sorte war, deren große Tragbarkeit sie aber doch brauchbar für den Landmann macht, dem Laffetapfel ähnlich — Blattapfel,

VI war wohl die beste Sorte und ähnlich einer Carmeliter ReINETTE; dieser Sämling verdient Fortpflanzung, zumal er auch alljährlich, wenn auch mitunter nur mäßig, trägt.

Auch bei diesen Sämlingen zeigte es sich abermals, daß nur selten eine neue den bewährten edlen bekannten Sorten ebenbürtige neue Frucht zu erzielen ist.

Auch die Hoffnung, daß es durch Samenzuchten gelinge, Sorten zu erhalten, die ganz an das herrschende Klima gewöhnt seien, ist eine sehr irrige; in einem Beet von Sämlingen finden sich ebensowohl kräftige und dauerhafte, wie zärtliche und empfindliche Sorten und wir haben z. B. die Erfahrung, daß die in Waiblingen bei Stuttgart aus dem Kerne erzogene Schönlinde Winter-Butterbirne nur selten ihre volle Güte erhält — ich sah seit 16 Jahren in Württemberg auf keiner Ausstellung eine vollkommene Frucht davon und erntete selbst fast nur rübenartig bleibende Früchte — während aus Benedenbeck bei Magdeburg mir Herr Gutsbesitzer Lederbogen etwa vor 5 Jahren einige sehr schöne Exemplare sendete, welche fast schmelzend wurden; also in ganz andern Verhältnissen besser gedeihen wie in den heimischen und ich könnte gar verschiedene unveredelt aufgewachsene Apfelsbäume nachweisen, die fast jährlich selbst auf sonst guten Standorten erstorene Spitzen zeigen.

Aber damit wünsche ich nicht vor Samenzuchten zu warnen; man möge nur nicht zu viel erwarten und immer daran denken, daß nur bei sehr sorgfältiger Auswahl der

samentragenden Mutterpflanze und möglichst gesteigerter Kultur derselben sich eine fortschreitend edle Nachzucht hoffen läßt, während im andern Fall fast immer Rückschläge eintreten und die erhaltenen neuen Sorten geringwerthige sind.

Zwei sehr edle Sämlinge, die ich ebenfalls erhielt, will ich nur kurz erwähnen. Das eine war eine Birne von zuckersüßem vollkommen schmelzendem Fleisch und eine jedenfalls edle Frucht, die aber im Aeußern der Holzfarbigen Butterbirne sehr ähnlich kam und mit dieser vorzüglichen Frucht zugleich reifte, sich aber nur kurze Zeit hielt. Ich erhielt diese Birne von Herrn Kunstgärtner Schickler in Stuttgart.

Einen recht guten weichen Laubenapfel, der ein zwar wenig gewürztes und gegen den kothigen Winter-Laubenapfel in der Güte nachstehendes Fleisch zeigte, aber saftig und mürb war und angenehmer weinsäuerlich erfrischend schmeckte, sendete mir Herr Gartenmeister Schiebeler in Celle; Oberdieck nannte ihn Schieblers Laubenapfel.

Herr Rittergutbesitzer Gläner von Cronow (wenn ich richtig gelesen) in Kalinowitz bei Bogotin in Oberschlesien schickte mir einen Apfel und eine Pflaume, die er aus Samen erzogen und schrieb mir noch von einer Reihe von sehr edlen neuen Pflaumen; welche er Herrn Generaldirektor Venné in Potsdam in Keifern gesendet und welche von dort bezogen werden können.

Die Pflaume, die er mir sendete, war vortrefflich, sehr süß und großfrüchtig und wohl die späteste reisende aller Pflaumen; sie hielt sich in der Sammlung (trotz der ungewöhnlich frühen Reife allen Obstes) bis Anfang Oktober; Herr Gläner nannte diese Frucht Venné-Pflaume.

Der Apfel, den Herr Ekner „Preis von Kalinowig“ nennt, ist ein später Herbst- oder früher Winterapfel, Anfang Novbr. reifend, der in andern Jahren weit schöner gewesen sein soll als 1862 und der sich bis in den Januar hielt. Derselbe ist ein bedürftiger Gulberling, von recht angenehmem feinkörnigem und mürbem Fleisch, wenig süß, aber nur schwach gewürzt; er gehört jedenfalls nur zum ersten und nicht zum allerersten Range Dieß. Ist der Baum dauerhaft und recht fruchtbar, so ist er als eine schätzbare Bereicherung der Gulberlingsgruppe zu betrachten.

Schließlich möchte ich alle Pomologen, die Zeit und Muße haben, sich mit Samenzuchten abzugeben, raten, streng die von Knight gegebenen Regeln zur Veredlung der Nagen durch den Samen zu befolgen, die auf weiter nichts hinauslaufen, als 1) auf möglichst sorgfältige Auswahl der Mutterpflanze und 2) auf die Nothwendigkeit ihr nur wenige Früchte zur Samenbildung zu lassen und sie während der Erzeugung des Samens in möglichst gesundem normal kräftigem Zustand zu erhalten. Diese Theorie ist die einfachste und richtigste, wenigstens meiner Ansicht und Erfahrung nach.

Ed. Lucas.

Ueber die Behandlung verdorbener Pyramiden und Kugelobstbäume.

Seitdem das Interesse am Obstbau und der Pomologie in Deutschland allgemeiner geworden ist, sieht man überall in Gärten Formbäume angepflanzt. Aber in welchem kläglichen Zustande sind die meisten derselben! die meisten waren schon bei ihrer Pflanzung fehlerhaft gezogen und

wurden oft schlecht gepflanzt. War aber auch an den Stämmchen noch nichts verdorben, so geschah es nachher. Einer der gewöhnlichsten Fehler ist, daß man diese Bäume auf zu schmale Rabatten pflanzt. Breiten sich die Bäume aus, so beengen sie den Weg, und der Gärtner hat nichts Giltigeres zu thun, als stets die zu weit vorstehenden Triebe einzustutzen. So entsteht nach der Wegseite zu eine Hecke. Hat man gar Apfelbäume gepflanzt, welche als Pyramiden gezogen werden sollen, — eine Form, welche man den Apfelbäumen nie geben sollte, da sie von Natur aus Neigung zur Ausbreitung haben *) — so wird das Uebel nur schlimmer. Sind die Bäume auf stark wachsende Kernwüchlinge veredelt, so ist in leiblich gutem Boden ihr Wachsthum nicht zu bändigen. Der sogenannte Gärtner, welchem vor Allem an der Form liegt, versteht es aber dennoch, und schneidet alles ab, was ihm überflüssig erscheint, d. h., was über eine gewisse angenommene Grenze vorsteht. Der Erfolg ist, daß die Bäume alljährlich 3—4 Fuß lange Triebe bilden und nie Frucht tragen, das Ansehen von geköpften Pappeln haben und weiter keinen Nutzen haben, als daß sie Holz liefern. Die Sache wird nicht eher besser, als bis der Besitzer endlich aus Verdruss gar nichts mehr an den Bäumen thun

*) Diese Ansicht kann ich nicht theilen. In hiesigen Gärten finden sich so schöne und regelmäßig gehaltene Pyramiden der Goldparmiane, Orleans-Reinette, Muskat-N., Parkers Pepping u. a., daß der geehrte Verf. bei Beschäftigung derselben gewiß anders urtheilen würde. Absolut häßlich wird in kurzer Zeit die für Apfel so sehr empfohlene Kesselform.

läßt. Und siehe, ehe 3 Jahre vergehen, beginnt der Baum zu tragen: „Er hat sich mir ausgetobt und ich habe ihm die Wuchskraft tüchtig verschnitten“ — denkt der Gärtner — und mißt sich den guten Erfolg zu. Das Aufgeben des Beschnidens war die Rettung der Bäume.

Sind diese Thatsachen nicht überall gewöhnlich?

Die Lust zum Pflanzen ist da, aber es fehlt an Kenntniß der Behandlung der Bäume. Die alten Gärtner, welche dieselben ziemlich verstanden, sind meist ausgestorben, die jüngeren, welche es in neuerer Zeit gelernt haben, noch zu selten. Wer aber solche Kenntnisse nicht besitzt, lasse lieber die Bäume ganz unbeschnitten, dann wird er doch wenigstens Geld und Zeit sparen und Früchte bekommen.

Ich will allen Besitzern verorbener und nicht tragender Obstpyramiden folgende kurze Rathschläge geben, welche sich bei bekanntem Gartenbesitzern erprobt haben.

1) Ist ein Baum noch nicht so verdorben, daß noch Form hineinzubringen ist, so handle man ihn nach den Regeln des Baumschnittes, wenn auch Unregelmäßigkeiten unterlaufen, und helfe sich besonders durch Anbinden schlecht stehender Aeste und Niederbinden der Triebe. Außerdem wende man bei nicht tragenden Bäumen die bekannten Mittel gegen Unfruchtbarkeit, (welche sehr verschiedene Ursachen hat) an.

2) Sind die Bäume so verdorben, daß sie weder durch einen vernünftigen Schnitt, noch durch völliges Freigeben ihres Wachstums in eine leidliche Form gebracht werden können und den Garten verunzieren, so schneide man sämtliche Aeste ziemlich nahe am Stamme ab. Von den zahlreich zum Vorschein kommenden Trieben

bricht man schon im ersten Sommer die zu dicht stehenden jung aus. Im folgenden Frühjahr schneidet man diese auf gute mittlere Augen und behandelt sie wie junge Bäume, schneidet aber immer etwas länger. Ist der Boden sehr kräftig, so wird es gut sein, einige Wurzeln abzuhacken oder die gute Erde durch Sand oder Bauschutt zu ersetzen, bis dertrieb nachläßt. Der Sommerschnitt und das Ausbrechen der Spigen darf nicht versäumt werden, denn ohne diese Beschränkung des Wachstums bildet sich kein Fruchtholz. Sehr zweckmäßig erweist sich das Niederbinden der langen Triebe unter die Horizontallinie, doch darf es nur so lange beibehalten werden, als es nöthig ist, um Fruchtholz zu erzeugen.

3) Sind die Bäume unten einseitig bewachsen, wie es sehr häufig vorkommt, so äste man sie von unten auf aus, und bilde daraus hochstämmige Pyramiden, welche große Vorzüge haben, die Bodenbenutzung weniger beeinträchtigen, das Raschen vermindern und die Tragbarkeit bei stark wachsenden Sorten befördern. Daß dadurch die Baumform sehr verschieden im Garten wird, darf uns nicht kümmern, denn die Schönheit ist in diesem Falle doch verloren.

4) Sind die Bäume bereits so groß, daß man sich nicht mehr die Mühe geben will, durch Abwerfen ein ganz neues Ästertypus zu erziehen, und zeigen sie einen besonders üppigen Wuchs ohne Zeichen des Fruchtansatzes, so schneide man alle zu dicht und schlecht stehenden Aeste und Triebe glatt an ihrer Ursprungsstelle ab, und behandle hinfort die Krone wie die eines Hochstammes von pyramidaler Form, nur zu dicht stehende und schlechte Zweige wegnehmend. In der Regel tragen solche Bäume im dritten Jahre nach dem Aufhören des Beschnidens, bei sehr

üppigem Wuchs auch später. Man kann die Bildung von Fruchtholz beschleunigen, indem man die Zweige entspizt, einknickt oder niederbindet. Kommen am alten Holze der Hauptäste in Folge des Abschneidens anderer Aeste junge Triebe zum Vorschein, so entspizt man diese im Sommer, damit sich Fruchtholz daraus bilde.

Jäger.

Die frühesten Kirschenforten.

Antwort auf eine Anfrage von Oberbied
im Oktoberheft v. J.

Der Kirschenbau an der Bergstraße unterscheidet sich von jenem der meisten andern Orte dadurch, daß die erzeugten Kirschen meistens nach auswärts versendet werden und hat dadurch eine ganz eigenthümliche Entwicklung erhalten. Der Handel in Kirschen ist in einzelnen Orten sehr lebhaft, beschränkt sich aber für weitere Transporte nur auf Frühkirschen und sehr haltbare Kirschen. Deshalb werden jetzt in den Hauptorten fast nur noch solche Sorten angebaut, welche in Reifzeit und Haltbarkeit sich besonders auszeichnen. Hauptsächlich ist es die Gegend zwischen Heidelberg und Weinheim, wo der Kirschenbau im Großen betrieben wird, und da wieder die Orte: Dossenheim, Schriesheim und Handschuchsheim, welche besondere Bedeutung haben. In jedem derselben werden jährlich 2000 bis 3000 Ctr. Kirschen geerntet und meistens in die Ferne versendet, nach Frankfurt, Norddeutschland, Holland, England. Der jährliche Erlös in jedem dieser Orte wird auf 7 bis 10,000 fl. berechnet.

Unter den Sorten haben sich am meisten Geltung verschafft:

- 1) Die Schneiders Kirsche, eine ziemlich große, etwas längliche Herzkirsche mit sehr festem Fleisch, daher sehr haltbar und vor allen Sorten am besten zur Versendung geeignet. Sie wird bei voller Reife fast ganz schwarz, reißt aber vor der Reife gebrochen, um sie besser versenden zu können; deshalb mag Herr Oberbied dieselbe für eine bunte Herzkirsche gehalten haben (denn ich zweifle nicht, daß dies die dort so bezeichnete Sorte ist). Reift Ende Mai; die Bäume, deren Wuchs und Blatt sehr üppig ist, werden außergewöhnlich stark und groß, Krone pyramidal.
- 2) Die Röschers Kirsche ist die Sorte, von der im vor. Jahre schon am 10. Mai Früchte in Hannover waren; es ist die gleiche Sorte, die bei uns immer die ersten Früchte auf den Markt liefert. Frucht rund, schwarz, nur mittelmäßig groß; Fleisch sehr saftig und färbend, aber weniger fest, Stiel kurz. Reifezeit Mitte Mai, ausnahmsweise früher. Baum schwachwüchsig, klein, Krone kugelig. Ist wohl die früheste aller Kirschenforten; die Früchte gehen meist nach England und werden im Anfang bis zu 24 kr. p. Pfd. bezahlt. Bis jetzt sind davon nur in Dossenheim tragbare Bäume in bemerklicher Zahl vorhanden. Die Röschers Kirsche wurde, wie mir scheint, als Wildstamm in dem Hofe eines Dossheimer Bauern mit Namen Röscher zuerst gefunden, von dem sie sich im ganzen Ort rasch verbreitete und nach dem sie auch benannt wurde; sie soll auf den angrenzenden Gemarkungen mit weniger Erfolg gebaut

werden, da sie dort mehr von Würmern zu leiden hat. Muß zur Versendung in halbreifem Zustand gebrochen werden.

3) Die Eifner's Kirsche, eine sehr große, hartfleischige, runde Knorpelkirsche mit langem Stiel, schon bei rother Färbung schwachhaft, in voller Reife aber schwarz und sehr süß, erträgt ebenso wie die Schneiders Kirsche weite Versendung auch bei weiter vorgeschrittener Reife, ist die schönste mit bekannte Knorpelkirsche. Reife Mitte bis Ende Juni. Wuchs und Blatt stark, Krone hochgebaut. Ist gegen die Witterungs-Einflüsse besonders unempfindlich, namentlich gegen den Mehlthau, und deshalb sehr verbreitet, in Schriesheim der fast ausschließliche Saß.

4) Die Gaiberger Kirsche stammt von dem hinter Heidelberg gelegenen Dorf Gaiberg, welches einen sehr ausgebehten Handel mit ihr treibt. Ist eine mittelgroße schwarze Mollenkirsche nicht stark färbendem Saft. Ist hauptsächlich an dem kurzen rothgefärbten dünnen Stiel zu erkennen. Reift Ende Juni bis Anfang Juli. Ist ihrer Haltbarkeit wegen und da sie fast nie Würmer bekommt, sehr geschätzt. Der Baum wird stark, alt und verträgt rauhe Lagen. Krone hochgebaut. Diese Sorte hat sich von Gaiberg aus im ganzen Lande verbreitet und die Mehrzahl der Ende Juni und dem ganzen Monat Juli auf die Märkte gebrachten Kirschen gehört ihr an.

5) Weißjeln und Süßweißjeln werden im Ganzen nur wenig gebaut, da

sie eine weite Versendung weniger ertragen und die Bäume weniger groß und dauerhaft sind. Die beste unter den an der Bergstraße gebauten Sorten ist die Elton's Kirsche, eine weiche, sehr großfrüchtige Süßweißjel mit kurzem Stiel, welche viel Aehnlichkeit mit Königin Hortensie hat, wenigstens mit der Frucht, die ich unter diesem Namen kenne. Die Elton's und Eifner's Kirsche bilden eine Bierbe des Heidelberger und Mannheimer Marktes.

Vorstehende Mittheilungen sind das Ergebnis einer wiederholten Begehung der zwischen Heidelberg und Weinheim gelegenen Orte, welche ich unternahm, um mir von den besten und frühesten Sorten Kenntniß und Reiser zu verschaffen; die drei letztgenannten sind seit zehn Jahren im Landw. Garten angepflanzt und tragen seit 5 Jahren; von allen sind schöne Hochstämme in der Baumschule des Landw. Gartens angepflanzt, von der Köschers Kirsche jedoch, die ihres schwachen Wachsthum's wegen im ersten Jahre gar nicht, im zweiten nur in wenigen Exemplaren anging, nur einzelne Exemplare abgebar.

Der Preis ist:

Schneiders Kirsche	p.	Stück	1 fl. — kr.
Köschers	"	"	1 " 12 "
Gaiberger	"	"	— " 21 "
Eifner's u. Elton's K.	"	"	— " 27 "

Reiser können nur von der letztern Sorte abgegeben werden, und stehen den Mitgliedern des deutschen Pomologenvereins, wenn sie sich an das Pomolog. Institut Reutlingen wenden, unentgeltlich zur Verfügung.

Karlsruhe, im Jan. 1863.

A. Langsdorf.

Nachschrift der Redaktion. Dem Herrn v. Bangsdorff muß man für die vorstehenden Mittheilungen und das freundliche Erbieten, von den genannten Kirchsensorten-Reiser zu verbreiten, sehr dankbar sein. Ich werde diese Kirchsensorten, von denen ich gewiß auch ein Reiser erhalte, in sorgfältige weitere Beobachtung nehmen, um zu finden, ob sie, wie wahrscheinlich, noch unbekanntere Sorten sind, oder mit welchen andern sie etwa übereinstimmen.

Daß die von mir gedachte, hier zugleich mit der Frühesten schwarzen Herzkirsche erscheinende bunte Herzkirsche eine noch nicht ganz ausgefarbte schwarze Kirsche gewesen sein sollte, glaube ich kaum; werde aber diese Sorte im laufenden Jahre noch näher beobachten. Sie schien vollkommen ausgezigt und hatte ganz die etwas durchsichtige Haut und die Färbung bunter Herzkirschen, auch den Geschmack einer weißen Frucht.

Die in vorstehendem Aufsatz gedachte Eltonskirsche wird ohne Zweifel die sein, welche Esq. Knight in England erzog und im Handbuch III. S. 105 beschrieben ist. In ihrer rechten Größe und Vollkommenheit habe ich sie erst im vorigen Jahre gesehen und wurde sie noch merklich größer als sie im Handbuch dargestellt ist. Da wäre denn schon Eine der von den Pomologen besonders empfohlenen Sorte in die Kirchsensensdistricte an der Bergstraße gelangt und es würde gewiß für den Kirchsensensbau solche Gegenden noch haben, wenn man die Leute veranlassen könnte, es auch mit anderen richtig benannten vorzüglichen Sorten einmal zu versuchen, von denen solche Kirchsensensbauende Districte gewöhnlich noch gar keine Kunde haben. Eine Labors schwarze Knorpelkirsche und die

noch ein Weniges größere Hebelkirsche Kirsche sowie unter den spätern Sorten die Reibbergische Kirsche, Tilgener schwarze Knorpelkirsche, Gemeine Marmor-Kirsche, Große-Prinzessin Kirsche (die auch höchstens erst sehr sporadisch in den eigentlichen Kirchsensensorten vorkommen) und andere werden gewiß sich bald weit verbreiten.

Bei dieser Gelegenheit sage ich zugleich meinen verbindlichsten Dank dem Herrn Bezirksförster Laurop in Sindheim bei Heidelberg, der mir bereits Reiser von der achten Gaiberger Kirsche sandte.

Heisen, 12. Jan. 1863.

Oberdief.

Moose und Flechten an Obstbäumen.

Mit dieser Ueberschrift findet sich ein interessanter Aufsatz in der Illustrierten Gartenzeitung, Juli 1862 S. 105 u. f., welcher bezwecken soll, Moos und Flechten, welche sich auf den Stämmen der Obstbäume ansetzen, zu schonen. Jeder hat seine Meinung, und so mag ich dem ungenannten Herrn Verfasser seine Ansicht auch nicht streitig machen, möchte den Baumzüchtern aber dennoch rathen, ihre Bäume ohne diese, nur gar zu sehr zudringlichen Gäste zu kultiviren. Was die wohlthätige Natur erschaffen, mag ganz gut sein, sollten denn aber wirklich nicht schädliche Pflanzen und Thiere existiren?

Mögen die kleinen Cryptogamen auch noch so zierlich und niedlich sein, schön sieht es wahrlich nicht aus, wenn man in einem Obstgarten bei den Bäumen eine Rebenbenutzung zur Cultur von Flechten und Moosen wahrnimmt. Vergleichen wir nun weiter die Fruchtbarkeit zwischen rein gehaltenen und bemoozten Bäumen, so unterliegt es wiederum

feinem Zweifel daß letztere nur sehr wenig und schlechtes Obst liefern. Daß die Flechten im Stande wären, die Zweige gegen Frost zu schützen, bezweifle ich ebenfalls, die Endknospe ist jedenfalls frei, und von hier aus wirkt der Frost zuerst ein.

Man dürfte nun weiterhin auch andern Feinden der Obstbaumzucht das Wort reden so z. B. die Erdrauten und Mäuse benagen die Wurzeln; dadurch wird der Baum genöthigt frische Faserwurzeln zu treiben, was gewiß nicht schlecht ist; die Raupen fressen die jungen Triebe mit den Blättern ab. Hiedurch wird die Arbeit des Einkneipens oder Pincirens erspart; die Blattläuse verrichten mehr oder weniger ein Ueberläß. So lassen sich nach und nach für alle Feinde und Verbrecher an Obstbäumen schöne Worte finden, das schönste aber bleibt doch, je mehr der Mensch trachtet, die Feinde der Obstbäume kennen zu lernen und zu vertreiben, desto mehr Nutzen, desto mehr Freude wird er am Obstbau haben. Lassen sich in der Theorie für dieses oder jenes leere Worte machen, in der Praxis beweisen sie sich nie, daher also auch fort mit Flechten und Moosen.

Beißtisch, Siebenbürgen, 31. Oct. 1862.

Theodor Belle.

Mittel wider die Stachelbeer-Raupe.

(*Tenthredo ventricosa*).

Das gedachte Insekt ist auch im vorhergehenden Sommer an manchen Orten wieder recht häufig gewesen. Herr Gutsbesitzer Cle-

mens Robt zu Sterkowitz in Böhmen theilt mir mit, daß er diese Thiere durch Bestreuen der Stachelbeersträucher mit Asche vertilgt habe. Er habe zunächst nur beabsichtigt, durch die Lauge von der Asche den Thieren die Blätter ungenießbar zu machen; die Raupen seien aber bald herabgefallen, so wie Asche sie getroffen habe, hätten sich Anfangs auf der Erde kräftig herumgewälzt, seien aber nach Zeit von 15 Minuten todt gewesen. Bekannt ist, daß schon der Chausseestaub die an der Chaussee stehenden Obstbäume von Raupen gewöhnlich rein hält, und ist das obgedachte einfache Mittel leicht anzuwenden. Es wäre zu versuchen, ob es die Bäume nicht auch von Blattläusen reinigt.

L. im Dec. 1862.

Oberstied.

Zum Anpfählen der Obstbäume.

In manchen Obstbauschriften findet sich die Angabe, man solle die Baumpfähle $\frac{1}{2}$ ' niedriger lassen, als die Krone des Baumes ist. Ein Punkt, der wohl zu beachten. Ich fand nämlich bei einzelnen jungen Bäumen, wo der Pfahl nur etwa 2 Zoll unter der Krone, also zu hoch belassen ward, jenen im folgenden Frühjahr bis völlig zur Kronenhöhe hinausgerückt, wodurch der darüber befindliche Zweig durch Reibung stark gelitten hatte und später brandig wurde. Dieses Heben des Pfahles erklärte sich durch den im Winter stattgehabten strengen Frost ohne Schneedecke, wobei bekanntlich todt Gegenstände oft bedeutend gehoben werden.

G. Barthesien.

IV. L i t t e r a t u r.

Catalogue des arbres a fruits cultivés dans les pépinières des R. P. Chartreux de Paris — 1775 — Publié par M. Jules de Liron d'Airoles, avec un avertissement et une notice historique. Nantes, A. Guérand et Cie., 1862. — XV. 62 S. 16°. —

Ein Abdruck des Cataloges der Baumschulen der Pariser Cartthaus nach der Ausgabe von 1775. Vorausgeht ein „avertissement“ enthaltend die Rechtfertigung dieses Abdruckes und eine „notice historique“ — p. VII.—XV.— über die Baumschulen der Cartthaus. Nun folgt der Catalog selbst auf 32 Seiten mit dem Titel: catalogue des arbres a fruits les plus excellens, les plus rares et les plus estimés quise cultivent dans les pépinières des A. P. Chartreux de Paris. Avec la description tant des arbres que des fruits, et le temps le plus ordinaire de leur maturité. — Il y a aussi différens autres arbustes et plantes ét rangeres. A Paris de l'imprimerie de la veuve Thiboust, imprimeur du Roi, place de Cambrai. 1775. Avec permission. —

Es ist nicht nur ein wörtlicher Abdruck des 1775 erschienenen Originals, sondern eine genaue Wiedergabe desselben in Form, Format, Druck, Lettern — bis zu den Bignetten. Auch diese sind nach denen des Originals, genau geschnitten. Und was ist der Zweck dieser Wiedergabe? — Der Herausgeber nennt als Grund die Seltenheit des Buches selbst, die eine so große, daß Wenige sich die Freude zu verschaffen vermochten, ein Exemplar desselben zu besitzen. Er selbst besitze keins. Ob das Grund genug? — Jedenfalls hätte de Liron nicht vergessen sollen, wie es in Frankreich fast zur Manie geworden, alte, seltene Bücher genau nach den Originalen wiedergeben; man denke nur an die „heures“ etc. — Und dann ist das Buch wahrhaftig nicht so selten, so ganz entgeglich rar, wie de Liron es darstellt. Sagt er doch selbst, der jardinier solitaire sei häufig

bei den Antiquaren zu finden (bouquinistes) — ist ihm unbekannt, daß der Catalog der Cartthaus dem als Anhang beigegeben, z. B. der Ausgabe von 1737? — Bei uns in Deutschland ist und war die Herausgabe kein Bedürfnis, wir haben überdem die Uebersetzung von Klüpfel. — Größeren und wahren Werth würden wir der Auflage dieses Cataloges beilegen, wenn der Herausgeber sich bewogen gefunden, in Anmerkungen oder auf sonst geeignete Weise nachzuweisen, wie sich die Baumschule der Cartthaus nach und nach in der Zahl der Obstsorten vergrößert und erweitert. Und es war das so leicht durch Vergleich der verschiedenen Auflagen, als deren erste die v. J. 1752 genannt wird.

Die historische Einleitung ist etwas sehr mager, allzumager für Jemand der so in der Welle sitzt, wie de Liron. Als Quelle wird genannt: Calvel, notice historique sur la pépinière national des chartreux au Luxembourg. (Par. 1804. 12°) — aber diese Quelle — sie ist mir unbekannt, — mußte sehr dürftig fließen, denn wir erfahren eben wenig Neues. Um 1650 soll diese Baumschule begründet worden sein durch einen Mann aus Vitry-sur-Seine, der als Mönch unter dem Namen Alexis in die Cartthaus eintrat. 62 Jahre später, also etwa 1712, ward der Bruder Alexis durch den Bruder François ersetzt, Claude le Gentil genannt. Dieser soll der Verf. des Jardinier solitaire sein. Unter ihm setzte die Cartthaus jährlich 14,000 Bäume ab. Auf Bruder François folgte der Bruder Philippe und auf diesen der bekannte Christophe Heroy um 1750. Unter ihm fällt die Herßörung der Baumschule durch die Revolution, wie de Liron angiebt durch Dekret v. 17. März 1796, welches die Verlegung nach dem Park von Sceaux verordnete.

Das ist der ganze Inhalt der historischen Notiz. War Herr de Liron thatsächlich nicht im Stande ein Mehreres zu geben? — Dann hätte er sich nach Deutschland wenden müssen,

den wir kennen doch noch Einiges außer dem Angelächeln. Das meiste Gewicht hätten wir darauf gelegt, einige Aufklärung über die Echtheit des Bruders Alexis zu erhalten, dann einen Nachweis über die Identität des Bruders François mit dem Verf. des *Jardinier solitaire*, wofür allein nur die Empfehlung spricht, welche Chap. XVI. der Garthäuser Baumschule gegeben wird. War Bruder François außer der Garthaus als Claude le Gentil bekannt? —*)

Und wie kommt de Liron zu der Schreibung: Hervy? — Der Gärtner an der Pariser Gartenschule schrieb sich meines Wissens Hervé und unterzeichnete die Dedications der Werke des abbé Roger Schabol (durch Dezallier d'Argenville gesammelt) an den abbé Terray mit dem vollen Namen de la Villehervé. Der Sohn war Obergärtner des Luxembourg-Gartens und schrieb seinen Namen Villé-Horvé; er ist der Herausgeber des *Catal. méth. de tous les arbres etc. formant la collection de l'école impériale de Luxembourg*. (Par. 1809, 4°).

Auch in anderer Beziehung hätte de Liron mehr und Besseres geben können. Er vermochte zu sagen, wie die Garthäuser die Baumschule überhaupt und die Bäume in derselben behandelten, wie sie veredelten u. c., — aber davon sagt er kein Wort. Weßhalb? — Sonst vielfach belefen in der Literatur Frankreichs, hätte de Liron das nicht unterlassen sollen. So z. B. über die Veredelung *franc sur franc etc. etc.* wie sie in der Gartenschule vorlam.

Gez. de Liron hat sich nicht begnügt mit der einfachen Rehabilitation dieses Cataloges, wie er vorliegt, er hat denselben auch in seine *histo synonymique* T. II. (Livr. 18—23.) aufgenommen, dort findet sich derselbe S. 255—599. abgedruckt. Die historische Notiz S. 56—59.

Ueber diesen 2. Theil der *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*

(Nantes 1862. 8°) ist wenig zu sagen. Die ersten 336 Seiten nimmt der *coup d'oeil etc.* aus dem 1. Bande ausbreitend bekannt, ein, Mittheilungen aus alten und neuen Büchern u. auch die in der Monatschr. erwähnte Erscheinung mit der B. blanc und B. gris auf einem Zweig des Hrn. Sabatier tritt auf — ein buntes Durcheinander, aus dem nur Eines hervorzuhoben — daß de Liron sich der deutschen Literatur zuwendet. Er sagt: die H. Lucas und Oberbied geben ein *pomolog. Journal* heraus, mais, étant étranger à la langue allemande, nous regrettons de ne pouvoir dire ce que nous pensons sur ces publications — ist das nicht mehr als *naïf*? und das sagt ein so schriftseliger *Pomolog* wie de Liron? — Da sind wir doch besser daran — und sprechen uns aus. S. 133. wird des Auffapses gedacht, den Pf. Breitling über den Einfluß des Wüblings auf den Edelstamm gab und das Citat lautet: buchstäblich: *Namelschrift für Pomologi* 1860. p. 76.

Die Fortsetzung der *liste synonym. histor.* beginnt mit der 337. Seite, umfaßt 28 Seiten und ist separat paginirt (1—28). Der Verf. bezeichnet sie als 2. Supplement. Hier finden sich viele interessante und werthvolle Mittheilungen über meistens neue Birnen. Auch die nebelhafte B. Tottleben ist aufgeführt und als ihre Erzieher Fontaine de Gheling genannt. — In dieses 2. Suppl. schließt sich auf 18 Seiten, (1—18 separat pag.) eine *table des variétés du poirier*, deren Beschreibung noch nicht vollständig gegeben werden konnte, gleichfalls als 2. Suppl. bezeichnet. Da finden sich Birnen wie Besi-Mai; Broom-Park; Ed. Morron; Lesbrie; Mons. Hons etc. etc.

Den Schluß bildet auf 2 Seiten eine *table supplémentaire des variétés à l'étude* I. Suppl. — Da finden sich sonderbare Namen z. B. Besi de Bresslitz; B. Dacken-Haussen; Galcondi etc. etc.

Bei der großen Produktionskraft des Hrn. de Liron ist wohl der Wunsch am passendsten Ort, daß derselbe in geeigneter Weise und abgesehen

*) Es wäre das eine passende Gelegenheit gewesen, sich über die Kuch. des Jard. Sollt. mit der Jahreszahl MDCCXII. anzufprechen; ebenso über andere pseudonyme Schriftsteller wie z. B. le Gondre, der sich Curé d'Hamouville nennt, — Athon, der über le Grand schreibt u. c.

von seiner deutschen Antipathie oder Unmöglichkeit auch auf deutschen Fortschritt Rücksicht nehme, mehr auf das einginge, was das Ausland begehrt und von ihm zu erwarten be- rechtigt. Um so gerechtfertigter ist dieser Wunsch als Hr. de Liron bereits auf mehrere neue Werke Subscription eröffnet.*)

Die Librairie Classique de Paul Dupont in Paris veröffentlicht eine Bibliothéque des campagnes in einzelnen Heften 16°. — Darunter findet sich mit der Specialrubrik: la science des campagnes ein Heft betitelt: Les vignobles et les verges par A. Lauza, agronome. —

Damit der Mensch nach gethaner Tagesarbeit am Abend unter seinen Weinstöcken und Obelbäumen ausruhen könne, wie die hl. Schrift sage, sei es nöthig — so schließt der Verf. — die Behandlung der Wein- und Obstgärten kennen zu lernen. Das wäre der Zweck dieser kleinen Schrift, welche in 2 Theile zerfällt, davon erstere den Weinstock zc., der zweite die Obstgärten behandelt — l'un et l'autre ont pour but de fournir à l'homme civilisé le vin et le cidre.

*) Nach einer Notiz in der Rev. hort. vom 15. Decbr. ist das Verlegende die erste Hälfte des 2. Bds. der Liste synonym. histor. und hätten wir dessen zweite Hälfte dem- nächst zu erwarten.

Folgen wir dem Verf., wenn auch nicht auf seinem sonntäglichen Spaziergange durch seine Felder. — im Gange seiner Schrift, so finden wir, daß er seinen Stoff in einer allgemein verständlichen Sprache klar und deutlich behandelt, auch Anderer Ansichten gelten läßt. Besonders beim Wein ist dieß hervortretend, da die neueren Erziehungs- und Schnittmethoden berücksichtigt werden. — Die „arbres fruitiers“ beginnen S. 65 und nehmen bis zum Schluß S. 130 einen weiten Raum in Anspruch. Aber der H. Verf. hat geglaubt Alles umfassen zu müssen, was sich eben da umfassen ließ, Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobst. — Ich wüßte da eben nichts Besonderes hervorzuheben, als das Kap. über Äpfel und Birnen-Wein (cidre et poiré, p. 81—86). — Den Schluß bildet die Aufzählung des besten Kistobstes — nach Vilmorin, wie der Verf. sagt. Wir war diese Liste neu. Es sind da einige 60 Apfelsorten nach der Reifzeit aufgestellt und etwa 20 Sorten Birnen. Von letzteren sind drei Sorten als die werthvollsten und zugleich tragbarsten bezeichnet, nämlich: P. Cérise; P. Raguonet und P. de branche. — Die Holzschnitte sind durchweg gut.

B. B.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Die schwedische Obstausstellung in Stockholm 1861. (Aus den schwedischen Gartenbau-Verhandlungen 1862. p. 43.)

Bezüglich der zur Ausstellung d. 21. Sept. 1861 eingesandten Obstsorten, muß ich bemerken, daß ich wegen Krankheit und entfernten Aufenthalt erst Anfangs November Gelegenheit fand, über 136 Sorten, die noch da waren (von den anfangs eingeschickten 567) eine Untersuchung vorzunehmen.

Diese Früchte waren größtentheils Herbst- und Winteräpfel. Die dazwischen vorkommenden Herbst- und Winterbirnen waren,

um zur Ausstellung eingesandt werden zu können, leider zu früh gepflückt worden und waren deswegen nicht vollkommen ausgebildet, was man von dem Winterobst überhaupt im Jahr 1861 sagen muß und worüber ich von mehreren Einsendern Klage gehört habe. Aber des massen Spätkommers ungeachtet, waren doch noch den in der Ausstellung befindlichen Exemplaren, und von diesen, auf die Obsternte im Allgemeinen zu schließen, die Früchte ungewöhnlich schön geworden.

Von den nach dem Ausstellungs-Verzeichniß eingeschickten Sammlungen, zeichneten sich sowohl

durch schätzbare Früchte, als durch viele Varietäten und richtige Benennung und andere genaue Angaben über Vegetation u. s. w. nachstehende in der Ordnung wie sie hier folgen besonders aus:

von Lännelid, vom Königl. Sekretair F. Hebbe.

„ Storhsolmen, vom Oberinspektor F. Falkenhölm.

„ Alpas, Fabrik-Besitzer A. Rabron.

„ Charlottenburg, Handelsgärtner W. Liäber.

„ Bärnäs, Kapitän Mannerstanz.

„ Stensberg, Rektor D. G. Dahm.

„ Lada Uebden, Großhändler Palm.

„ Sämsholm, Graf G. Trollebonde.

„ Tmetaberg, Tabak-Fabrikant E. Damm.

„ Pituna und Jällnäs, Frau Gräfin F. Anlarswärd.

„ Ryghöland, Herrn H. Källberg.

Kleinere Sammlungen von mehr unbestimmten Sorten und überhaupt weniger richtiger Bezeichnung waren noch zahlreiche eingeliefert.

Unter den Tynnesker Obstsorten zeichneten sich besonders aus:

Äpfel: Orleans Reinette, Wintergoldparmäne, Ribston Pepping, Non such, Melonenapfel, (Prinzenapfel). Reinette Damason, Winter Hambour, Rosenhäger und der Graue Gulberling. (die Letzten waren ungewöhnlich viel zugespitzter als sonst.)

Birnen: Winter Melis, Liegels Winterbutterbirn, Napoleons Butterbirn.

Als werthvolle Apfelsorten, die aber unbestimmt bezeichnet waren, sind zu nennen: Oranier Glasapfel, Forellenapfel.

Unter den Stockholmschen Obstsorten waren die besten und sichersten:

Äpfel: Early Harvest, Letowla, Ribston Pepping, Winter Goldparmäne, Rote Winterparmäne, Grawensteiner (auch unter dem Namen dänischer Ananasapfel vorkommend), Melonenapfel.

(Schluß folgt.)

K a m m e r.

Unter dem 1. December 1862 hat die Organisations-Commission des internationalen Congresses für Pomologie die officielle Liste der erteilten Preise veröffentlicht, mit dem Bemerkten, daß die Preise am 15. Decbr. in Brüssel vertheilt werden sollen.

Zuerst sind:

1) Medaillen in Vermeil:

Hr. Reg.-R. v. Trapp in Wiesbaden.

Hr. Hofgartenmeister Borchers in Herrenhausen.

Der Gartenbaugesellschaft in Orleans.

Hrn. Superintendent Oberdied in Jelschen.

Der Handelskammer in Bozen (Tyrol).

Hrn. Dupuy-Jamin in Paris.

„ Gebrüder Simon Louis in Metz.

„ G. Sahut in Montpellier.

„ Boisbunel Sohn in Rouen.

Der königl. Gartenbaugesellschaft in London.

Der Gartenbaugesellschaft in Tirlemont.

Der Ackerbaugesellschaft in Vitton.

Hrn. Duhelet, Fabrikant künstlicher Früchte in Paris.

NB. Wenn Orleans in der offic. Liste zweimal aufgeführt wird als Empfänger von Vermeilmedaillen, so ist das wohl ein lapsus calami.

2) Medaillen in Silber:

Hrn. L. Müller in Jülichan.

„ Oberförster Schmidt in Blumberg.

„ Kantor Mäshen in Veeltz b. Laage.

„ Red.-Ass. Jahn in Reiningen.

Der Gartenbauverein in Danzig.

Die königl. Württemb. Centralstelle in Stuttgart. (Hohenheim.)

Hrn. Mart. Müller in Straßburg, Handelsgärtner.

„ Prof. Decaisne in Paris. (Muséum d'hist. naturelle.)

„ Alex. Lepère in Montreuil.

„ Rose-Charmey in Thonery.

„ Reverdy in Narbonne.

Desselden Bonchrétien d'Auch, 470 Gr. Berg.
de Rans, 568 Gr. — Bonchrét. ture des
Hrn. de Baulny, 590 Gr. — Bonchrét. d'Espagne
des Hrn. de Boisvilette, 458 Gr. — Catillac
des Hrn. Courbe, 930 Gr. — B. Diel des
Herrn Courtois, 624 Gr. — Colmar Arem-
berg des Hrn. de Lescluse, 690 Gr. Gil-o-gil
der Rab. d'Asorg, 820 Gr. — Rateau gris
des Hrn. Galliot, 610 Gr. — 4 Bonchrét.
d'hiver des Hrn. Rousseau, an einem Quast,
1,510 Gr. — 3 Berg. Sageret des Hrn.
Roret, an einem Quast, 750 Gr. — Celdon
(Sheldon?) des Hrn. Cambige, 470 Gr.

Das waren wahre Riesen, gleich denen aus
Scoux in Namur. — Da 500 Grammes =
1 Zoltpfund, so hätten wir vorstehend fast lauter
Pfundbirnen.

Unter den Äpfeln wurden gewogen:
Belle Dabois des Hrn. de Baulny — 700 Gr.
Rein. de Canada grise, des Hrn. de Rever-
seaux — 450 Gr.

Alfranc des Hrn. Rousseau — 368 Gr.
Maltrauche (?) desselben — 365 Gr.
Calville blanche des Hrn. Loynes — 342 Gr.
Rein. de Bretagne des Hrn. Montboisier
340 Gr.

Calv. St.-Sauveur — 295 Gr.
Rein. d'orse — 290 Gr.
Rein. de Caux — 287 Gr.
Beauté de Kel (?) — 282 Gr.
Reine des reinettes — 237 Gr. b. B.

Das Kunstliche Obstcabinet wird in er-
freulicher Weise fortgesetzt und die neuen Liefere-
rungen enthalten eine Anzahl sehr gelungener
Nachbildungen. Wir empfehlen dasselbe zur An-
schaffung besonders für Vereine für Gartenbau
und Landwirtschaft, wie für landwirtschaftliche
Lehranstalten, indem dieses sowohl in der Nach-
bildung wie im Colorit und der Sortenauswahl
vorzügliche Obstcabinet das Studium der Pomo-
logie außerordentlich erleichtert.

Herr Commerzienrath Arnold, bemüht, sein

Obstcabinet zu möglichster Vollkommenheit zu
bringen, schenkt keine Kosten und Mühe und die
deutsche Pomologie darf immerhin mit Stolz
auf dieses Obstcabinet blicken. D. Red.

Todesanzeige:

Der auch um den Obstbau seiner Gegend
sehr verdiente Obergärtner Jost in Lettschen
ist vor Kurzem, dem Vericht mehrerer Zeitschriften
zufolge, auf der Jagd erschossen worden. Jost
war unstreitig einer der ausgezeichnetesten deut-
schen Gärtner und es ist sein schneller und früher
Tod als ein großer Verlust sehr zu beklagen.

D. Red.

Einen zweiten großen Verlust hat die poma-
logische Welt zu beklagen; es ist der Tod des
vortrefflichen Hofrath Dr. Basiner in Kiew,
der Gründer des dortigen großartigen poma-
logischen Gartens. Allen Besuchern der Versamm-
lung in Berlin ist der Verstorbene gewiß noch
in lebhafter Erinnerung. Mögen die begonnenen
großartigen Anlagen durch eine kräftige und
sachverständige Leitung recht vollkommen er-
halten werden. D. Red.

Deutscher Pomologen-Verein.

Seit der Ausgabe des Hauptverzeichnisses
sind als neue Mitglieder dem Verein beigetreten:
Posthalter, Magistralgärtner in Ulm;
Localabtheilung des Rheinpreussischen Landwirth-
schaftlichen Vereins zu Neuwied.

Hoffmann, Kunst- u. Handelsgärtner in Berlin.

Im Verzeichniß ist zu berichtigen:

Raht, Bergwerksdirektor in Kleinhaubach
in Bayern.

Ferner sind von dem im Verzeichniß aufge-
führten Mitgliedern mit Tod abgegangen:

Hofrath Dr. Basiner in Kiew (s. oben).

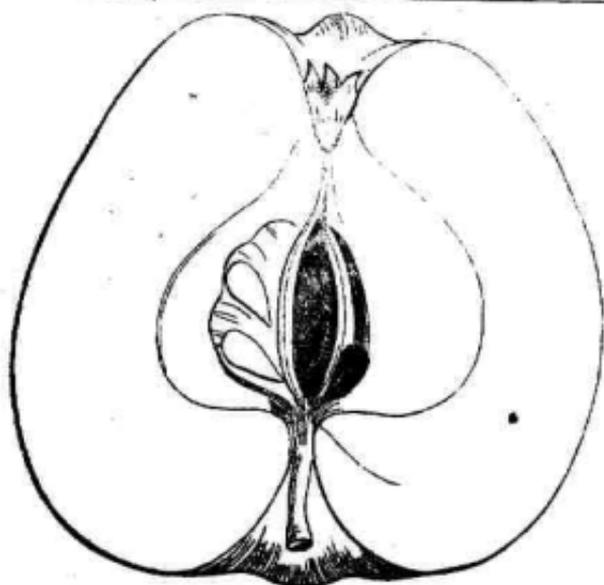
Dr. Diesel in Siemianowiz, Schlesien.

Gutsbesitzer Kamann in Mariensfelde bei
Marienwerder.

Obergärtner Stricker in Trebnitz bei Frank-
furt a/D. G. Lucas.

I. Pomologie.

Wahrer Esopus Spitzenburgh. Diefl I. 1.; Lucas I. 3. (2) a.; Pogg III. 2 B (C).



Esopus Spitzenburgh. ** ††. Ende Nov. bis Febr.

Heimath und Vorkommen: Schon unter Nr. 245 des Illust. Handb. ist von der hier genannten Frucht Beschreibung gegeben, wobei jedoch der Herr Verf. dieser Beschreibung selbst bemerkt, daß die Form und Größe seiner Früchte mit der von Downing gegebenen Figur nicht recht stimme, der die Sorte überhaupt etwas anders beschreibt. Ich kann kaum zweifeln, daß die dort beschriebene Frucht dieselbe sei, die ich aus Frauen-

dorf, — vielleicht auch falsch benannt, — als Neustadt Spitzenberg erhielt und nur bei mir auf einem Probebaume in Grasboden noch kleiner blieb. Dagegen habe ich 1862 ganz übereinstimmend und auf demselben Stamme Früchte von obiger Sorte erhalten, von Reisern, die ich von der Société van Mons und von Herrn Behrens zu Travemünde bezog (letzteres weiter direkt von Downing bezogen), die so sehr mit

Figur und Beschreibung bei Downing übereinstimmen, daß in ihnen entschieden die rechte Sorte vorliegt. Es scheint mir daher nöthig, jene Irrung, in die ich, ohne aus mehr sicherer Quelle bezogene Reiser wohl selbst gekommen wäre, durch eine neue richtigere Beschreibung zu redressiren, um so mehr, da unsere Frucht auch bei uns eine höchst werthvolle sein wird, die Downing an Güte dem berühmten Newtown Pepping gleich schätzt und über den Neustadt Spizenberg setzt und die auch Behrens in seinem Catalog eine „unübertreffliche Tafelfrucht“ nennt. Es ist schon am obgedachten Orte gesagt worden, daß unsere Frucht zu Esopus im Districte Spizenburgh am Hudson erzogen sei.

Literatur und Synonyme: Downing S. 138 Esopus Spizenburgh, mit den Synon. Esopus Spizenberg (Thomson Lindley) True Spizenburgh. Letztere Benennung wird sich darauf beziehen, daß Coxe den obigen auch Flushing Spizenburgh genannt hatte, welchen Downing als eigene Sorte aufführt. Emmons Taf. 23 Nr. 13 Esopus Spizenburgh (welche Schreibart also die richtigere ist), stellt ihn gleichfalls ähnlich konisch, Stielbauchig, nach dem Kelche nur mäßig abnehmend, am Kelche stark abgestumpft und schön purpuroth mit schönen Dupfen um die nicht zu häufigen Punkte dar. Hogg S. 80 Nr. 113 Esopus Spizenburgh allegirt außer Downing Coxe View 127, Kenrick American Orchardist 40, und Lond. Cat. Nr. 700, welcher Spizenberg schreibt und Flushing Spizenberg als Synonym gibt. Transact. of the Hort. Soc. of London V, 401 und VI, 415. Annales VII, S. 75 geben auch eine sehr dunkelroth gefärbte aber nicht normal geformete Frucht, die im Gegensatze zu dem

Letzte ziemlich flachrund gebaut ist, wie unter meinen Früchten nur ein Exemplar war.

Gestalt: Gute regelmäßige Früchte sind hochaussehend, 3 bis 3 1/4" breit und hoch, neigen stark zum abgestumpft konischen. Der Bauch sigt mehr, oft stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bald ziemlich konisch, halb mit etwas gebogenen Linien stärker ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: nach Downing, Hogg und den Annales geschlossen, war nur an meinen kleineren Früchten geschlossen, an den stärkeren fast ganz offen, wobei jedoch die Spizen der Ausschnitte fehlten, ist wollig und sigt in tiefer oft auch weiter, fast schüsselförmiger Senkung, aus der regelmäßige schöne Rippen sich erheben, die meistens auch schön calvillartig, einzeln flachkantig über die Frucht bis in die Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, meist sehr kurz, und der Stielwölbung nicht gleichstehend, oft 1/4" lang, sigt in weiter und tiefer, mit seinem zimmetfarbigem Roste belegter Höhle.

Schale: ziemlich fein, im Liegen etwas geschmeidig, ziemlich glänzend. Von der vom Baume grünlich gelben, später hochgelben Grundfarbe ist bei besonnten wenig rein, indem eine schöne gelblich röthliche, fast hellblutfarbig oder lackartige Röthe, in der man nur undeutlich dunklere Streifen bemerkt, die ganze Sonnenseite überzieht, welche Färbung nach der Schattenseite blasser und mehr gestreift und punkirt wird, mit stärker durchscheinender Grundfarbe. Im belgischen und amerikanischen Klima ist die Röthe noch stärker geworden, die die Annales als rouge cerise bezeichnen und Downing rich lively red nennt, während

er die Schattenseite wie eben angegeben beschreibt. Die gelblich rostigen starken Punkte oder Fleckchen in der Rötze, deren Downing gedenkt und die Commons darstellt, waren bei mir nur an einer Frucht stark, an den andern nur nach der Stielwölbung hin zu sehen und erschienen die zahlreichen Punkte, die in der Grundfarbe fast nicht bemerklich waren, als etwas fein eingesenkte dunklere Stippchen. Rosanflüge waren nur an einer schlecht gewachsenen Frucht häufiger. Geruch merklich.

Das Fleisch riecht stark gewürzt, ist stark gelb, nach dem Kernhause hin etwas weißer, nach der Schale hin oft schwach rötlich, fein, saftreich, von stark citronenartig oder rosmarinartig gewürztem delikaten süßweinigen Geschmacke, der ähnlich doch merklich stärker gewürzt als beim Ribston Pepping ist.

Das Kernhaus hat eine große hohle Achse, in die die Kammern sich theils selbst stark öffnen, läuft in die Länge, die Andern Kernhaus sind etwas undeutlich; die an den Wänden stark gestreiften Kammern enthalten lange und starke, braune vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker Kelch.

Reifezeit und Nutzung: Wird bei uns in ordinären Jahren im December zeitigen (1862 schon Ende Nov.) und hält sich mehrere Monate. Ist für Tafel und Küche ausgefucht.

Der Baum, den Downing sehr fruchtbar nennt, wächst bei mir gut und gesund und trugen die zwei Probezweige schon im 3ten Sommer nach dem Aufsetzen des Reifes. Sie gehen mit den Nebenästen rasch auseinander, die sich nicht viel verzweigen und nach hinten viel kurzes Fruchtholz machen. Sommertriebe schlank, braun,

stellenweise mehr olivfarbig, nicht überhäutig, nach oben fein wollig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, stark rinnenförmig, lanzeiförmig, auch ei-oval, mit der Spitze etwas nach unten gekehrt, ziemlich tief, etwas gerundet gezahnt. Aftersblätter nicht groß, lanzettlich; Augen mäßig stark, auf flachen Trägern.

Oberbild.

Einige Erfahrungen über Apfelidentitäten.

Von Ed. Lange.

Wenn ich in dem Nachstehenden auf einige Obstidentitäten aufmerksam mache, die ich bei der letzten Obsternte wahrgenommen habe, so behaupte ich damit keineswegs, daß die fraglichen Obstsorten an sich und überall gleich seien, sondern ich will damit nur die Pomologen auffordern, darauf zu achten, ob sie die eine oder andere der angeführten Sorten auch unter verschiedenen Namen erhalten haben und dann zu entscheiden, welcher der richtige ist. Kommt eine solche Doppelbenennung anderwärts nicht vor, so mögen sich die andern Obstfreunde darüber freuen, hierin bessere Erfahrungen gemacht zu haben, als ich, erstreckt sich dieselbe aber weiter, so kann diese Veröffentlichung nur dazu beitragen, die vorhandene Verwirrung desto früher zu lösen und zu beseitigen. Und nun ohne Weiteres zur Sache!

Wie ich bereits früher meinen Cornwalliser Melkenapfel als einerlei mit meinem Londonpepping erkannt habe, so kann ich dies Jahr auch eine als Hilliards Rosmarinapfel mir im Edelreise zugegangene Apfelsorte nur als dieselbe Frucht

betrachten. Dergleichen kann ich auch keinen Unterschied zwischen Eggermonts Galvill und dem Hoheitsapfel gegen den Bürgerherrn apfel und seinen von mir bereits (Monatschrift VII. 164) angeführten Namensvettern entdecken. Sodann ist mein Edelrother einerlei mit meiner Edelreinette und bestätigt durch seine Unbedeutendheit ebenso wie der ebenfalls aus Tirol stammende Röstlichste und der Böhmer, daß in Tirol eine Obstsorte ganz vorzüglich sein könne, ohne für Mitteleuropa nur irgend empfehlenswerth zu sein. Als ich ferner letzten Herbst die Gelbe spanische Reinette, welche ich aus Hannover erhalten habe, vom Baume nahm, hielt ich sie ohne Weiteres für einerlei mit der Galvillreinette; später verglich ich sie beim Kosten nochmals mit der vortrefflichen Galvillreinette und fand sie etwas gelber, etwas härter geröthet und selbst im Geschmack trockner als die Galvillreinette. Doch können diese nicht sehr großen Verschiedenheiten alle recht gut bloß die Folge des verschiedenen Standortes sein, auf welchem diese Früchte erwachsen sind.

Mit der Hambourreinette (Canadareinette) hat sich mir nicht nur die Prachtreinette und eine Goldreinette von Bordeaux (denn unter diesem Namen besitze ich wahrscheinlich 3, vielleicht sogar 4 verschiedene Apfelsorten), sondern auch Kunzes Lieblingsreinette als identisch erwiesen. Dagegen ist ihr derjenige Graue Kurzstiel, den ich auch aus Württemberg als Weißen Tassetapfel erhalten habe, nur äußerlich ähnlich, im Geschmack aber untergeordnet, gerade so wie ein zweiter Grauer Kurzstiel von Richters großer grüner Reinette schwerlich verschieden ist. Noch schlimmer

bin ich mit einer sogenannten Reinette von Montbron daran. Denn die große, platte, grüne, bisweilen trübrottbäckige, säuerliche, saftige Frucht, die ich unter diesem Namen besitze, ist offenbar falsch. Ob sie aber die Prinzessin von Württemberg, unter welchem Namen ich sie ebenfalls aus Württemberg erhalten habe, oder der Sebastiansapfel, unter welchem Namen ich sie schon vor langer Zeit aus Prag erhalten habe, wirklich sei, will ich nicht entscheiden. Denn ich finde sie unter diesen beiden Namen nirgends beschrieben.

Als dies Jahr Large Yellow Bough bei mir das erste Mal Früchte brachte, bemerkte ich sogleich seine große Aehnlichkeit mit dem Gelben Lavendelpepping, den ich schon viele Jahre besitze. Auch beim nähern Untersuchen fand ich keinen merklichen Unterschied. Nur faulte er nicht so vom Baume, wie ich es vom Lavendelpepping gewohnt bin. Aber auch dieser zeigte diese Unart dies Jahr weniger als früher und darum muß ich fürchten, daß sie sich später auch wohl beim Süßen Bough, den ich aber durchaus nicht für einen Süßapfel ausgebe, einfinden werde.

Eine recht gefällige, platte, süße Frucht war dies Jahr der GEFLECKTE Goldapfel, aber von Newtown Spitzenberg durchaus nicht zu unterscheiden, so wie auch mein Neuer großer englischer Nonpareil, den ich schon mehr als 30 Jahre unter diesem Namen besitze, sich selbst im knofigen Holze und in den blatternartigen Sommertrieben fortwährend als identisch mit dem Rothen Stettiner erweist. Mit der Kleinen Casseler oder der Deutschen Forell-Reinette zeigte sich auch dies

Jahr *Fraucata romain* als völlig identisch sowohl in der großen Tragbarkeit als in der Reigung aufzuspringen und zu faulen.

Dagegen war meine Englische Limonenreinette auch dies Jahr wieder größer, stippiger, saurer, grüner und weniger geröthet als die ihr vielfach ähnelnde, aber gewiß edlere und minder tragbare *Carmeliterreinette*, mit der sie Lucas für einerlei erklärt, und der Bentleher Rosenapfel, den ich von Oberdied erhalten habe, durch seine nur durch rothe Streifen stellenweise verdeckte hellgrüne Grundfarbe verschieden von dem weit rötheren und öfters etwas höher gestalteten Danziger Kantapfel, mit dem er gleichwohl, aber mit Unrecht, für identisch gilt.

Rachschrift der Redaction.

Die Mittheilung der vorstehenden Wahrnehmungen bedarf keiner Entschuldigung und muß man vielmehr Herrn Professor Lange dafür sehr dankbar sein, da nur durch Mittheilung derartiger Wahrnehmungen die wirklichen Identitäten sicherer festgestellt werden können. Einige unter den vorstehenden Annahmen beruhen indeß nur darauf, daß Herr Professor Lange ein unrichtiges Reis erhalten hat, und erlaubt derselbe mir gewiß, dies hier bemerklich zu machen, so wie andere statuirte Identitäten zu bekräftigen. Gern sende ich richtiger benannte Reiser.

Den wirklichen London-Pepping, wie ihn das Handbuch beschreibt und ich ihn von der Hort. Soc. erhielt, erhielt auch ich unter dem Namen Cornwalliser Reisenapfel. Lepterer, den ich sowohl direct, als auch nachmals durch Urbanek von der Hort. Soc. ganz identisch, und nachmals von Herrn

Vicarius Schuhmacher eben so habe, ist aber eine gänzlich andere Frucht, sowohl in Frucht, als noch mehr in Vegetation, durch welche er sehr leicht kenntlich ist. Er macht, ähnlich wie der Goldzeugapfel und noch stärker, langes sich etwas hängendes Fruchtholz, bildet ohne Schnitt eine durch viele Zweige verworrene Krone und die Blätter sind ziemlich stark rinnenförmig, breitlanzettlich oder noch öfter eilanzettlich, nicht tief gezahnt. Hilliards Rosmarinapfel ist von beiden wieder ganz verschieden.

Bürgerherrenapfel, Hoheitsapfel, Bischofsmühe, Geflammtes weißer Cardinal fand auch ich in den vorigen Jahrs erhaltenen Früchten wieder identisch und varirt die Frucht in Form und Rötung ziemlich stark. Dagegen hat Eggermont, welche Sorte ich nur durch Urbanek von Diel habe, eine viel feinere Vegetation und habe ich mehrere Jahre hindurch notirt, daß die Früchte mit Diels Angaben sehr gut gestimmt hätten.

Der Edelrothe, wie ich ihn von Lucas und direct aus Bozen habe, ist in Frucht und selbst Vegetation von der Edelreinette sehr verschieden, und kann damit nicht verwechselt werden.

Salvillartige Reinette und Gelbe spanische Reinette, habe auch ich bereits für gänzlich identisch erklärt, was früher auch schon Urbanek gefunden hat. Auch die Vegetation ist ganz gleich, und die im Geschmack bemerkten Unterschiede sind nicht wesentlich und hängen wohl nur vom Grade der Reife der Frucht ab. Ich bewaure die Identität nicht vor der Abfassung der Beschreibung der Gelben spanischen Reinette erkannt zu haben, für welche besser der weit ältere Name Salvillartige Reinette angenommen wird.

Die Bezeichnung des Grauen Kurzstiel unter dem Namen Weißer Taffetapfel be- ruht wohl nur auf einer Kehlerverwech- lung, da wenigstens der Weiße Winter- Taffetapfel (Taffetas blanc) in Baum und Frucht mit dem Grauen Kurzstiel gar keine Aehnlichkeit hat.

Reinette von Montbron habe ich von Diel direct und ächt und vermüthe, daß Herr Professor Lange unter dem Namen dieselbe Frucht bekommen hat, die auch ich als Princessa de Württemberg erhielt, welche aber keine Graue Reinette ist und in diesem Augenblicke (9ten Januar) noch grün und unschuldig geröthet ist und mit der Reinette von Montbron nichts gemein hat.

Den Large Yellow Bough kenne ich noch nicht, und werde auf die wahrge- nommene Identität mit dem Gelben Laven- delprepping auch meinerseits achten.

Der Gesteckte Goldapfel und Newtown Spitzenberg, wie ich letzteren von der Hort. Soc. besitze, gute Früchte jedoch noch nicht sah, sind schon in der Vegetation sehr ver- schieden und so haben auch der wirkliche Diel'sche Reue Engl. Nonpareil und der wirkliche Rothe Stettiner in Frucht und Wuchs mit einander gar keine Aehnlichkeit; wie endlich auch die Diel'sche Englische Simonieureinette (= Loans Parmäne) und die Carmeliter Reinette schon im Aeußern der Frucht ziemlich leicht zu unterscheiden sind, noch mehr aber in der Vegetation und im Geschmacke, der bei der Simonien- reinette weinartig ist, bei der Carmeliter Reinette merklich mehr Zucker enthält.

Ueber den Denteleber Rosenapfel bin auch ich noch nicht ganz entschieden, ob er sich nicht wirklich durch mehr gestreifte Färbung vom Danziger Kantapfel unterscheidet. Ich sah ihn allerdings, sowohl aus Herrn-

hausen als aus Bendeleben selbst völlig so geröthet, als den Danziger Kantapfel, dessen Färbung auch immer streifig be- ginnt, und sind auch Fleisch und Ge- schmack dieselben, indeß ist doch noch weiter über diesen Punkt zu beobachten. D.

Interessante Reisedauer der Weißen Herbstbutterbirne.

Auf dem hiesigen (Münchener) Obst- markt erscheint gewöhnlich gegen Mitte oder Ende — heuer aber schon zu Anfang August, — eine eben so schöne als delikate Birne unter dem Namen Sommerbergamotte, welche mit der Weißen Herbstbutterbirne in Form, Farbe und delikatem Geschmack völlig übereinkommt, aber nur bezüglich der Reifezeit, und noch mehr wegen ihrer Reife- dauer von selber abweicht, da sie von Mitte Aug. bis Mitte Okt., also volle 2 Monate, auf dem Markte als die weitaus beste Birne dominirt. — Sie wird von Händlern aus Südtirol gebracht.

Da die Weiße Herbstbutterbirne bei uns in den besseren Bodensagen, östlich von hier gegen Niederbayern, vortrefflich ge- beihet, (sie war auf der letzten Okt.-Obst- ausstellung in Menge und in so schönen Exemplaren als die schönsten Tyroler, aus- gestellt), aber erst in der 1sten oder 2ten Woche Okt. reift und schnell vergeht, — die Marktbergamotte aber um fast 2 Monate früher reift und so lange hält, — so glaubte ich doch an der vollen Gleichheit beider zweifeln zu dürfen, und war geneigt, sie für die von Christ u. A. beschriebene Weiße Sommerbutterbirne*) zu

*) Nach dem Illust. Handbuche wäre die Weiße Sommerbutterbirne = der Sommer-Raub-

halten. Ich glaubte dies um so mehr annehmen zu dürfen, als alle anderen Früchte, die wir aus Südtrol erhalten, wie Aprikosen, Pfirsichen, nur um 14 Tage, kaum 3 Wochen in der Reife gegen die hiesigen vor sind.

Ich sandte von diesen Birnen an die Herren Lucas, Jahn und Oberdieck. Ersterer sprach sich entschieden für volle Gleichheit mit Beurré blanc aus; letztere beide zweifelten mehr oder weniger.

Ich wendete mich an Hrn. v. Zallinger in Bogen, mit der Bitte um Aufschluß, und erhielt diesen in freundlichster Weise von demselben in folgender Art: Die Birne, welche die Münchner Obsthändler als Sommerbergamotte verkaufen, holen sie in großer Menge aus der Umgegend von Bogen, wo sie Sommerzitroni heißt, und in ausgedehntester Weise gebaut wird. Es besteht nicht der geringste Zweifel, daß sie etwas anderes als die Weiße Herbstbutterbirne sei. Die merkwürdige Abweichung in der Zeit der Reife und Dauer erkläre sich dadurch, daß sie dort in verschiedenen Lagen zu verschiedener Zeit reife. In dem kalten und warmen Götththalgrunde vor Bogen reife sie zuerst; dann in etwas

höherer Lage und zuletzt an den Berghängen in weniger warmen Lagen.

Und damit wäre auch das Räthsel gelöst. — Indessen rath Herr von Zallinger doch, von den frühreifenden Sorten bei uns Versuche zu machen und bot mir hiezu freundlichst Reiser an.

Sendling bei München, Dezbr. 1862.

Jos. Deuringer.

Einiges über die Ausstellung in Namur und den Obstbau in Belgien.

Von Fr. Jahn.

Die Größe und Schönheit der Früchte, wie ich sie in so vielen belgischen und französischen Sortimenten beim Eintritt in den Ausstellungsraum vor mir liegen sah, setzte mich wirklich in Erstaunen. Das Ganze machte aber eigentlich einen niederschlagenden Eindruck auf mich, indem ich mir sagen mußte, daß wir in Deutschland in solcher Hinsicht doch weit hinter unseren westlichen Nachbarn zurück sind und ich wagte es kaum, mein immer nur in einzelnen (wenn auch nach meinen zeitlichen Begriffen meist schönen) Früchten derselben Varietät bestehendes Sortiment, als es am Vorabend der Ausstellung endlich ankam, noch aufzustellen. Die Birnen hauptsächlich, die Lieblingsfrucht der Belgier, lagen jetzt auf einmal von solchem Umfange vor mir, wie sie in Vivort's Album und in den belgischen Annalen der Pomologie dargestellt sind und den ich für übertrieben zu halten schon oft geneigt war, welchen sie jedoch in vielen Fällen hier oft sogar noch überfliegen.

Ich kam nur einigermaßen wieder zu mir, als ich in einzelnen belgischen Sorti-

nenbirne. Allein die im Illust. Handb. beschriebene Sommer-Rundneze, und die von Christ ic. beschriebene Weiße Sommerbutterbirne gleichen sich weder in Form, Farbe noch Reife; während letztere unserer Markt-Sommer-Berg auf's Haar gleicht. D.

Anm. d. Red.: Daran ist die Unvollkommenheit der Christ'schen Beschreibung und Abbildung Ursache; es ist wie aus der Vegetation und der Beschreibung der Form und Reife hervorgeht, nichts anderes als unsere Rundnezebirn hier gemeint. E. L.

menten, die mehr im freien Lande gebaute Früchte umfaßten, die Äpfel eben auch nicht größer als die untrigen wahrnahm und ich faßte neuen Muth, als jetzt die schönen, und an Arten zahlreichen deutschen Sammlungen aus Herrenhausen, Hohenheim, Nassau und von Herrn Oberförster Schmidt aufgestellt waren. Diese Collectionen, mit Ausnahme der Herrenhäuser nur in Äpfeln bestehend, machten sehr guten Effect, wozu besonders Beitrag, daß von einer Sorte oft 6—8 Stück auf- und nebeneinander gruppiert waren und ich habe die Besucher der Ausstellung oft lange dabei verweilen sehen, auch mehrfach von Belgien selbst die Aeußerung gehört, daß die Deutschen in Betreff der Äpfel doch über ihnen ständen.

Eine Zwischenstufe zwischen belgischem und deutschem Obste bildete gleichsam das Birnensortiment aus dem Muséum d'histoire naturelle in Paris, eingesendet von Hrn. Professor Decaisne, Verfasser des Jardin fruitier. Diese Früchte waren zum größten Theile ebenfalls recht schön, doch schon von geringerer Größe, weil jedenfalls viele davon auf freien Standbäumen, nicht wie die Mehrzahl der belgischen an Mauern und Wänden erzogen werden. Hr. Decaisne hatte zu dem Namen der Frucht stets den Autor und die Jahrzahl des Bekanntwerdens hinzugefügt und es war dies recht lehrreich, doch schienen auch die anwesenden belgischen Pomologen mit seinen Sorten und ihren Benennungen nicht überall einverstanden.

Das an Äpfeln und Birnen sehr reichhaltige Sortiment der Horticultural Society zu London bestand zum Theil aus etwas kleinen Früchten, doch bot es des Neuen und Interessanten für mich viel und würde sicher bei der Ausstellung mehr Aufmerk-

samkeit erregt haben, wenn von einer Sorte nicht immer nur Eine Frucht vorgelegen hätte. Doch hat man wohl von England aus, wie dies auch meine Besorgniß war, die zu hohen Transportkosten gescheut.

Die in Schönheit der Früchte am meisten hervorragenden belgischen und französischen Sammlungen hat Hr. von Bose bereits bemerkt gemacht. Mich interessirten hauptsächlich die Birnen und ich fand mich, außer durch die Collectionen von Decaisne und der Hortic. Society, besonders durch die combinirte Sammlung der Commission royale und der Société van Mons in Brüssel (unter den Herren Royer, Gregoire, Vivort und Gailly), ferner durch die der Sociét. d'agriculture et horticult. de Tirlemont (unter den Herren Hippol. Millet und Thieles), dann auch durch jene des Hrn. Simon Louis in Metz, welche sämmtlich an Birnen-Varietäten sehr zahlreich waren, in wissenschaftlicher Hinsicht am meisten gefesselt. Ich habe mir von vielen dieser Früchte in der Schnelligkeit Formzeichnungen gemacht, auch Bemerkungen darüber niedergeschrieben, wovon ich den unten folgenden Auszug gebe.

Ueber den Congress selbst, nämlich über die Vorgänge in den Versammlungen und Sectionsitzungen und über die in den letzteren besprochenen Früchte wage ich vor Empfang des gedruckten Berichtes mich nicht auszusprechen, indem ich der französischen Sprache zu wenig mächtig bin, und so den Verhandlungen zu wenig folgen konnte. Unter den als hinlänglich bekannt und als vorzüglich empfehlenswerth bezeichneten Birnen auf der bereits im Voraus zusammengestellten Tabelle fand ich mehrere nach meinen bisherigen Erfahrungen wenig für uns geeignet. Ich mußte jedoch mein

Urtheil auf die an freistehenden Bäumen und selbst auf Hochstamm erzogenen Früchte beschränken, während man dort wohl allgemein die Spalierzucht vorausgesetzt hat. — Aus allem dort Erlebten und Wahrgenommenen habe ich für meinen Theil immerhin die Ueberzeugung mit mir genommen, daß die belgischen und französischen Obstzüchter meist nebenbei auch recht gute Pomologen sind und vorzügliche Kenntnisse besonders im Birnenfache besitzen, sowohl was die einzelnen Sorten, wie die Erziehung und Behandlung der Bäume betrifft. Sollten unsere Erfahrungen aber auch in der Unterscheidung der Apfelsorten etwas weiter gehen — wie es die in Deutschland gegen dort fleißiger betriebene Anpflanzung des Apfelbaums mit sich bringt, so dürfen wir uns deshalb doch keineswegs über unsere Nachbarn erheben wollen. Wir können im Gegentheile noch sehr Vieles bei ihnen lernen. Herr von Bose hat bereits mitgetheilt, daß ihm schon auf dem Wege nach Namur zu die immer mehr hervortretende Erziehung der Obstbäume an Spalieren aufgefallen sei und so ging es auch mir. Mit Wohlgefallen bemerkte ich auch auf dem Rückwege, den ich über Luxemburg und durch das Elsaß antrat, an Häusern und Wänden die vielen schönen Spalierbäume und daß jedes Fleckchen guter Erde in der Nähe eines Hauses oder an einer Mauer zur Anpflanzung eines Birnen-Spaliers, dessen Stelle öfters auch ein Weinstock, seltener eine Aprikose oder Pfirsche vertrat, benutzt war, wie man dieses in Deutschland zwar hie und da auch, doch ungleich seltener findet. Man giebt sich aber auch dort mit der richtigen und ästhetischen Ausbreitung der Zweige an der Wand alle Mühe. Sehr oft sah ich hinter

dem Baume kleinere und größere Reifen, an welchen die Zweige im Kreise herum-befestigt waren, so daß nebenbei eine in solcher Weise mit fertigen Bäumen beladete Wand recht zierlich aussieht. Wenn wir in Deutschland, in gleicher Weise verfahren wollen, so werden wir nicht allein eine ungleich größere Menge schönen Obstes bauen können, sondern wir werden auch sehr viel zur Verschönerung der Landschaft beitragen!

Ich erlaube mir, die Spalierzucht in einem belgischen Obstgarten etwas genauer zu schildern. Die großen und schönen Früchte des Hrn. Daubresse, eines Kaufmannes in Namur, bei der dortigen Ausstellung, für welche er zwei der ersten Preise gewann, machten uns neugierig, den Ort und die Erziehungsweise der Bäume zu sehen und mit großer Bereitwilligkeit führte uns dieser Herr in seinen Garten. Letzterer hatte etwa einen Umfang von 2 Akern Landes und etwas feuchten humusreichen Boden, wie er gerade dem Birnbaume am meisten zusagt.*) Er lag an der bei Namur fließenden schiffbaren Maas, war rings mit einer Mauer umgeben, die besonders an der Flussseite sehr hoch war, weil sie jedenfalls einen Theil der Befestigungswerke Namurs ausmachte, mit deren Abtragung man übrigens bereits den

*) Auch eine Baumschule in Namur war auf gleichem humosen feuchten Boden angelegt. Die Bäume, meist Birnen, waren darin noch einmal so enge, als es in unseren Baumschulen gewöhnlich geschieht, gepflanzt und sollten sichtbar sogenannte Kunkel- oder Spindelbäume werden. Als Unterlage war vielfach eine mit und Hrn. Oberförster Schmidt unbekannte *Crotogeus*- oder *Mespilus*-Art angewendet, über welche ich erst Auskunft einziehen muß; die Bäume zeigten

Anfang gemacht hat. Dieser ganzen Mauer entlang auf der Südwestseite des Gartens waren Birnenspaliiere gepflanzt, zwischen 2 bis 3 Birnbäumen nebenbei ein Weinstock, der sich oben in 2 Schenkel theilte, die den höchsten Theil der Mauer einnahmen. Die Birnbäume waren in sehr hübscher Form mit regelmäßig, meist 2' von einander abstehenden, wagerecht ausgebreiteten, oft 6—8' langen Ästen erzogen und ihrer ganzen Länge nach dicht mit Tragholz besetzt. Das Verfahren zur Erlangung dieser Menge von Fruchtholz besteht darin, daß alle sich aus den Ästen erhebenden Sommertriebe (mit Ausnahme des Leitziweiges) im Juli schon auf etwa $\frac{1}{2}$ Fuß Länge zurückgeschnitten werden. Was im Laufe des Sommers wiederholt aus den gestutzten Zweigen hervorsproßt, wird im Herbst entweder ganz oder bis auf die untersten Augen entfernt, und es hat sich dann bis zum künftigen Jahre aus den in solcher Weise behandelten Sommerzweigen schon fertiges Tragholz gebildet. Man kneipt aber auch in anderer ähnlicher Weise vielfach den Sommer hindurch mit Ausnahme der Leitziweige, die erst im Frühling auf etwa $\frac{1}{3}$ ihrer Länge eingekürzt werden, alle aus dem Baume hervorkommenden jungen Zweige, bald nach ihrem Erscheinen, ein und bricht die in zu großer Zahl angelegten Früchte aus, um die übrigen desto mehr zu kräftigen.

darauf ein sehr gesundes Wachsthum. — Recht schöne Kunkelbäume (Quenouilles) sahen wir im Garten des Hrn. Comans in Edin, sie hatten etwa 24 Fuß Höhe, waren von unten bis oben dicht mit $1\frac{1}{2}$ Fuß langem Fruchtholze besetzt und sahen zum Theile sehr voll. Man kann solche Bäume, die keinen großen Raum einnehmen, weit enger als andere pflanzen.

Daß auch in Belgien der Obstbaum am Spaliere am fruchtbarsten ist, ergab sich aus Hrn. Daubresse's Erzählung. Derselbe hatte in seinem Garten nebenbei viele freistehende Birnen-Pyramiden und Kunkelbäume, an diesen hatte er aber in Folge der auch dort im April, wie vielfach bei uns geherrschten Fröste nichts geerntet, während seine Wandspaliere mit Früchten beladen waren. Zudem habe ich wahrgenommen, daß die Bäume in freiliegenden Obstgärten in dortiger Gegend eben auch nicht kräftiger und gesunder als in hiesigen Gärten aussehn, und nur in geschützten gut- und tiefgründigen Hausgärten sah ich ältere Apfelbäume von der Größe und Stärke, wie wir diese Bäume um Frankfurt, Gelnhausen u. s. w. herum besitzen.

Wenn sonach in Belgien sichtbar nur der vermehrte Schutz und die Pflege, die man den Bäumen schenkt, zum Gedeihen so hilfreich sind, so bewirkt doch nebenbei auch die dort herrschende oder doch im Frühlinge zeitiger eintretende Wärme, die selbst Anfangs October noch so stark war, daß man bis Abends spät noch gut im Freien sitzen konnte und die jedenfalls dem Lande vom Meere her zuströmende milde und feuchte Luft, das stärkere Wachsthum und die bessere Ausbildung der Früchte. Obgleich wir also es nur in seltenen Fällen den Belgiern in solcher Hinsicht werden gleich thun können, so sind diese Besunzachtet hier und da gegeben. So sah ich wenigstens z. B. vor etwa 20 Jahren im Garten des inzwischen verstorbenen Hrn. Ganzleitath's Kleinschmidt in Arnstadt, die Marie Louise, Napoleons und Diels Butterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne u. s. w. von derselben Größe und Schönheit, wie jetzt in Belgien. Dieses Grundstück war ein ausgetrockneter früherer

Ballgraben und dessen Mauerwände wurden zur Spalier-Erziehung benutzt.

Dergleichen sehr günstige Plätze stehen freilich nur selten zu Gebote, allein sehr viele Früchte, die im Freien nicht überall gut thun, wie z. B. Weiße und Graue Herbstbutterbirne werden schon an einfachen Hauswänden ziemlich groß, stets fleckenfrei und schön, wie z. B. die genannten Birnen am Spaliere der Südostseite des fürstlichen Schlosses in Saalfeld sich immer sehr hübsch ausbilden. Ueberhaupt sind diese weniger großen bei uns erzeugten Früchte im Geschmacke noch besser, als die zu einem so großen Volumen angeschwellten. Ich konnte z. B. in solcher Hinsicht die Chaulmontel, die St. Germain, die Viel u. s. w., wie ich sie aus Ramur mitnahm, mit den gleichnamigen Früchten aus hiesiger Gegend vergleichen. Letztere waren süßer und würziger und die Körnchen um das Kernhaus der erstgenannten beiden fanden sich gerade in derselben Menge und Stärke auch in den belgischen Früchten vor.

Durch diese Mittheilungen möchte ich nebenbei hauptsächlich noch bezwecken, daß man doch bei uns davon zurück komme, so wohl so manche unter den älteren, wie besonders auch die jetzt von Belgien und Frankreich aus verbreiteten neuen Birnen, wie es bereits doch immer noch von Vielen geschieht, in Hochstammform zu pflanzen. Denn schon auf freistehenden Pyramidenbäumen bleiben selbst in Belgien viele Sorten klein, aber wenn sich manche davon auf Hochstamm auch noch richtig bei uns ausbilden, so raubt doch ein oder der andere kalte Winter bald den Baum. Allenfalls kann man sie hochstämmig noch in geschützten Hausgärten oder als höhere Wandspaliere pflanzen. Besser ist die Erziehung

in niederer Pyramidenform und am sichersten für den Ertrag und die Dauer des Baums wird immer die niederstämmige Erziehung an Wänden und Mauern sein.

Bei der Niederschrift der folgenden Notizen glaubte ich, um nicht ungerecht zu werden, auch unsere deutschen Sortimenten und selbst meine eigne kleine Sammlung, in welche ich Früchte von einigen Fremden mit aufnahm, da in Weinungen das Obst fast gänzlich mißrathen worf nicht ausschließen zu dürfen und in Betracht dessen wird hoffentlich auch Niemand eine Aeußerung, durch welche ich nur gegenseitige Aufklärung beabsichtige, übel nehmen! Außer den in solcher Weise besprochenen Früchten glaubte ich, es werde ein Hinweis auf neue schöne Früchte und auf den innern Werth mancher Frucht, die ich aus dem Tirlomonter Sortimenten, Dank der Güte des Herrn Millet, mitnahm, von Interesse sein.

Nachschrift der Redaction. Herr von Bose hatte mir, wofür ich ihm sehr dankbar bin, ein paar Duzend große, schöne Birnen aus Ramur mitgebracht. Ich machte von allen Zeichnung und Beschreibung und schrieb dabei gleichfalls die von Freund Jahn gemachte Bemerkung nieder, daß durch den sehr vergrößerten Umfang der Birnen die Feinheit des Fleisches und Güte des Geschmacks häufig etwas zu leiden scheint. So war unter den Birnen eine sehr schöne, große, Hardenpont's Winterbutterbirne, die auch sehr schmackhaft war, aber gut gerathene Früchte dieser Sorte von meinem jungen Hochstamme fand ich doch noch gewürzreicher, und habe die gleiche Bemerkung schon früher zwischen Pyramidenfrüchten der Köperens Herrenbirne aus meinem Nie-

birger Gärten und eben daselbst am Hochstamme gewachsener, etwas kleinerer Früchte dieser Sorte gemacht. Eine große, schöne Chaumontel und St. Germain, die dabei waren, waren trotz der mehreren Größe, von Steinkern doch nicht freier als bei uns. Ich will aber mit diesen Bemerkungen der Zwergbaumzucht nicht entgegenreten, die vielmehr bei uns wieder allgemeiner aufkommen muß, wengleich in meinem Norden die Wände wohl meistens für Wein, Pfirschen und Aprikosen zu reserviren sein werden.

Daß auch die feuchtere Luft in der Nähe der See zu dem größeren Umfange der Früchte merklich beitrage, habe ich schon oft an Früchten wahrgenommen, die bei Lübeck gewachsen waren, und sehr oft merklich größer waren, als dieselben Sorten bei mir.

Auch das ist sehr interessant, daß auch Jahn in Belgien bestätigt gefunden hat, daß die Birne, wenigstens in der Mehrzahl ihrer Sorten, keineswegs einen trocknen Boden liebt, vielmehr am besten in einem etwas feuchten, und wo möglich zugleich leichtem warmen, humusreichen Boden gedeiht. Ich hatte im Herbst 1861 Gelegenheit, meine Gärten in Wienburg und Sulingen wieder zu sehen. In Sulingen pflanzte ich 1832, wie ich schon früher berichtet habe, derzeit noch in der früheren Ansicht von einem guten Birnboden besorgen, rein aus Verzweiflung, weil ich sonst gar keine Stelle für die Bäume hatte, ein paar Dugend Birnpyramiden in einem merklich feuchten, schwarzen mit etwas Moorthellen gemengten Boden, in dem Erbsen in der Wurzel öfter faulten, Sellerie und Gurken aber üppig wuchsen. Sie gediehen dennoch ausgezeichnet, trugen sehr schöne, große Früchte, und fand ich bei

meiner neuen Anwesenheit manche dieser Bäume zu einer beträchtlichen Größe herangewachsen. Den Vorrang vor Allen hatte die Köstliche von Charnen, die in 4 Fuß Höhe über dem Boden einen Durchmesser von 10—12 Fuß hatte, bei einer Höhe von 25—30 Fuß, und obwohl sie lange schon nicht mehr regelrecht geschnitten worden war, von oben bis unten voll herrlicher Früchte saß. Ihr sehr nah standen die Englische Sommerbutterbirn, Dillen's Herbstbirn, Hardenponts Winterbutterbirn, alle auf Wildling, sowie eine Grüne Hoyerwerder auf Dultte. Diese Butterbirn war nur mäßig gewachsen. Winter-Relis und Herbst-Sylvester fand ich dagegen sehr zurückgeblieben und so auch in Wienburg, und blieb es zweifelhaft, ob der Boden oder die Sorte selbst an der merklichen Kleinheit der Bäume Schuld war. In meinem jetzigen schweren Boden wächst Winter-Relis bis jetzt üppig mit sehr schönen Früchten.

Oberdiedt.

Bemerkungen über Früchte von der Ausstellung beim Congresse in Rom, Ende Sept. und Anf. Okt. 1862.

Von Fr. Jahn.

I. A p p e l.

Api noir (Sim. Louis). Dürfte wohl von unserem sogenannten Schwarzen Vorderer nicht verschieden sein.

Belle d'Amerique und Belle de Bois,*) letzterer mit dem Synon. Gloria Mundi sind jedenfalls einerlei und zwar

*) wo, wie hier, das betr. Sortiment nicht näher bezeichnet wurde, ist immer das unmittelbar vorausgegangene gemeint.

die unter verschiedenen Namen z. B. auch als *Gros papa d'Amerique* und *Monstrous Pippin* bekannte große Frucht.

Belle de Douai (Millet). Dem *Wachsapfel* sehr ähnlich, doch fehlte im Geschmacke das starke, dem *Wachsapfel* eigenthümliche alantartige Gewürz.

Belle fleur. Ist sicher der von *Diel VIII*, S. 133 beschriebene kleine *Brabanter Belle fleur*. *Koyer* hat diesen in den *Annal. de Pom.* II, S. 47 als *Bellefl. de Brabant* mit den Syn. *Bon Pommier*, *Winter-Belle fleur*, *Strieping*, *Keulemans Apfel* beschrieben und lobt ihn mehr als den folgenden, der größer und schöner ist, aber weniger lange dauert.

Belle fleur double. Er ist in den *Annal.* unter dem Namen *Belle fleur de France* mit dem Syn. *Double Belle fleur* abgebildet und beschrieben und wird wohl auch der *Lange Belle fleur Diels* und des *Illustr. Handb.* I, S. 483 sein. Die flammige und streifige Röthe, welche *Diel* hervorhebt, *Oberdieck* jedoch nicht fand, hatte diese Frucht in ausgezeichnetem Grade und sie ist überhaupt in ihrer oft stark kegelförmigen Gestalt einer der schönsten Äpfel. Das weiche Fleisch besitzt fast rein süßen und ziemlich gewürzten Geschmack. Die Reife war Anf. Nov.

Bischoffsapfel. So war im *Herrnhäuser Sortiment* das *Siedler'sche Rothe Seidenhemdchen*, was bei uns auch oft als *Pomme violette* geht, benannt. Als *Seidenhemdchen* hatte Herr *Obersörster Schmidt* eine, einem *Borsdorfer* ähnliche Frucht und Herr von *Trapp* schien den *Wachsapfel* darunter zu haben.

Bohnnapfel, *Großer rheinischer*. Der in hiesiger Gegend unter diesem Namen verbreitete Apfel ist der im *L. D. & G.* VII,

Laf. 10 abgebildete *Rheinische Bohn-A.*, wovon der auf *Laf. 11* folgende *Große rhein. Bohn-A.* wohl nur ein auf gutem Stande erzogenes größeres Exemplar ist. Auf der *Gothaer Anstaltung* bezeichnete man meine Frucht jedoch als *Kleinen rhein. Bohn-A.**) und wies mir als *Großen* einen allerdings größeren, mehr plattrunden dunkeler gerötheten Apfel. In *München* glaube ich jedoch die hiesige Frucht unter den von *Lucas* ausgestellten Früchten ebenfalls als *Großen rhein. Bohn-A. bemerkt*, dagegen gerade diese unter den von *Hrn. v. Trapp* in *Ramur* aufgestellten 4 Arten von *Bohnäpfeln* nicht gesehen zu haben.

Borsdorfer, *Gestreifter Böhmischer* (*Herrnhäuser*). Klein, stark plattrund, gelbgrün, rothgestreift, ist wenigstens von der auf dem *Jerusalem* bei *Meiningen* früher angepflanzten angeblich *Diels'schen* Sorte dieses Namens und von der mit letzterer identischen *Fromm's Goldreinette* verschieden.**)

Calville, Carmin- (Millet). Man hatte auf der *Sonnenseite* schwach geröthete Exemplare des *Weißes Winter-Calvills* so bezeichnet. Letzterer lag übrigens richtig und sehr schön als *Calville blanc* in demselben Sortiment nebenbei vor.

Calville de Saint Sauveur. Große schöne hochgebaute, zum Theil rein kegelförmige, schwachkantige, hellgelbe, für mich neue Frucht. Das Fleisch des Anf.

*) Der kleine Rheinische Bohnnapfel ist nicht nur stets kleiner, als der Große, sondern auch im Wuchse des jungen Baumes von demselben recht merkllich verschieden, so daß man beide schon im Baume nicht verwechseln kann. D.

***) Der gestreifte Böhmisches Borsdorfer, wie ich ihn von *Diel* erhielt, hat mit *Fromm's Goldreinette* keine Aehnlichkeit. D.

Decbr. reifen Apfels ist weich und besitzt sehr angenehmen, traubenartigen Zuckergeschmack und nach dem großen offenen Kernhause gehört die Frucht auch zu den Calvills. Hennau hat dieselbe in den Ann. de Pom. V. S. 91 beschrieben und gibt ihr ein gutes Lob. Der Geschmack erinnere an den des Weißen Wintercalvills, der auch dort nicht überall gut gelbe und welchen der Apfel einigermaßen ersetzen könne. — St. Sauveur ist eine französische Stadt, kann aber auch Heiland, Erlöser heißen.

Calville rouge d'hiver. Unter diesem Namen fand ich vielfach den Diefchen Rothem B.-Calvill, welchen ich doch jedenfalls ganz übereinstimmend mit Oberbied besitze, in belgischen und französischen Sortimenten und zwar oft eben so wenig dunkel geröthet, wie zum Theil bei uns — öfters jedoch auch andere rothe Früchte. So z. B. bei Millet. Dessen Calville rouge d'hiver ist ziemlich groß, hochgebaut, stumpfkegelförmig, etwas kantig, schön roth, besitzt schwachröthliches feines zartes Fleisch von etwas himbeerartigem Zuckergeschmack, ist eine ganz empfehlungswerthe Anfang Decr. reife Frucht, die vielleicht mit dem Mecklenburger Königsapfel identisch ist, doch konnte ich diesen nicht vergleichen. *)

*) In Bezug auf Herrn Superint. Oberbieds Bemerkungen zu meinem Aufsage in Monatschrift VIII. S. 325 erlaube ich mir hier anzufügen, was Professor Hennau, der wohl in Belgien einer der besten Apfelerkenner ist und von welchem auch die meisten Apfelfbeschreibungen in den Annales de Pom. herrühren, über den Rothem Wintercalvill (in Band VI. S. 11 derselben) mir sehr wahrscheinlich sagt: Man hat bemerkt, daß die Färbung der Frucht viel dunkler

Cardinal, Violetter, (Herrenhausen). Fürste mit Calvill-

auf älteren Bäumen ausfällt, als auf jugendlichen und stark im Wachsthum begriffenen. — Das Fleisch ist weiß, mehr oder weniger rosenroth unter der Schale, je nach der Unterlage und dem Alter des Baumes. — Die Frucht reift im Nov. und Dez. und hält sich nicht lange in den Winter; von einem jugendlichen Baume kann sie bis in den März dauern u. s. w. Daß Hennau den Rothem Herbstcalvill kennt, geht aus dem, Duhamel gegenüber besprochenen stärkeren Nüssen der Kerne in letzterem hervor. Auch weiß derselbe, daß hinsichtlich der Rothem Calvills noch Confusion herrscht und spricht sogar schließlich seine Hoffnung aus, daß unter Beihülfe der vorausgehenden ruhigen und gewissenhaften Deutschen schon noch Licht in die obschwebenden Dunkelheiten fallen werde.

In Betreff des von mir für gleich vermuteten Passe pomme rouge mit dem Rothem Margarethenapfel, welcher Annahme Herr Superintendent Oberbied die frühere Reife des letzteren (noch vor dem Weißen Astrachan) entgegensetzt, bemerke ich, daß der Passe pomme rouge (Siddlers Rother Sommer- oder Herbststreichapfel) im Jahre 1862 schon den 3. Aug., gleichzeitig mit dem Weißen Astrachan, reifte und daß ich die mir vom Hrn. Garteninspector Lucas gesendeten Früchte des Rothem Margarethenapfels von denen meines Passe pomme rouge nicht unterscheiden konnte. Lucas sandte mir die Früchte 1862 am 10. Juli, allein sie waren da noch nicht reif, und hätten wohl noch wenigstens 8 Tage länger hängen dürfen, denn sie lagen über 14 Tage, ohne mehr zu gelben, welken dabei ziemlich stark und als ich sie dann neben dem hier in der Reife inzwischen angekommenen Passe pomme rouge versuchte, fand ich den Geschmack allerdings ziemlich gewürzlos und schlecht, wie sich dieses aber aus der vorzeitigen Abnahme recht gut erklärt. Am

artigem Winterrosen-Apfel gleich sein. *)

Courtpendu Blanc (Millet.) Nach Hrn. Lehrer Breuer ist er unter diesem Namen auch in der Rheingegend verbreitet und scheint der von Siegel in f. N. D. II, S. 36 beschriebene Weiße Kurzstiel zu sein. Er gehört zu den einfarbigen Reinetten, hat zwar die plattrunde Form des Königl. Kurzstiels, doch nicht dessen tiefgehenden Kelch, ist auch größer, von Farbe hellgelb, a. d. S. S. mehr goldgelb mit einzelnen rothen Punkten. Das feste im Rauem mürbe Fleisch hat angenehmen süßweinsäuerlichen, jedoch nur wenig gewürzten Geschmack. Im Dezember genießbar.

Courtpendu de Tournay. Unter diesem Namen hatte Millet jedenfalls nur unsern gewöhnlichen Königlichlichen Kurzstiel, doch von schattigem Standorte, wie das Welken, die geringe Färbung der Frucht, und ihr matter Geschmack dies nachwies. Es war dies keineswegs der in den Annal. de Pom. II, S. 23 so hochgebaut aussehende Apfel dieses Namens, welcher der ReINETTE d'Orleans ähnlich ist, hie und da in Belgien auch so genannt wird und diese wohl auch ist.

(Fortsetzung folgt.)

besten schmeckt die Frucht, wenn sie zeitig vom Baume abfällt, leider wird sie aber allerdings bald darauf mehlig.

*) Der **Biolette Cardinal**, wie ich ihn von Diel erhielt, ist in Färbung und noch mehr im weniger edlen Fleisch vom Calvill-artigen Winter-Rosenapfel sehr verschieden. Dagegen konnte ich ihn vom Königsalwill noch nicht gehörig unterscheiden. D.

Beschreibung schwedischer Obstsorten.

Von Hrn. Dr. Olof Enerst in Stockholm.

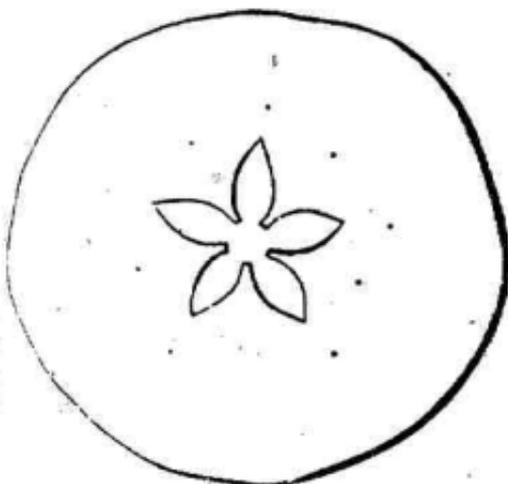
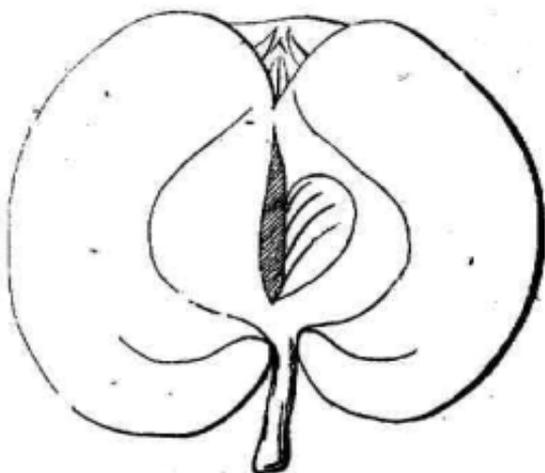
I. Hörningholms Rosenapfel.

Gestalt: schön rundlich, etwas zugespitzt, mehr breit als hoch.

Kelchhöhle: ziemlich tief, etwas faltig.

Kelch: geschlossen.

Kelchblättchen: Blätter gelblich grün, etwas behaart.



Hörningholms Rosenapfel.

Kelchröhre: eng, zugespitzt.

Stiel: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{8}$ " lang, grünlich, über die Frucht nicht herausragend.

Stielhöhle: regelmäßig; herostet.

Kernhaus: offen oder hohlröhlig, mittelgroß mit mittelgroßen Kernen.

Schale: glatt, fettig, zart, die Grundfarbe gelblich grün mit starken grünen Schalen-Punkten versehen, bei vollkommen ausgebildeten Exemplaren ist die Sonnenseite mit einer lebhaften rötlichen Farbe bedeckt, wobei sich einzelne Streifen wahrnehmen lassen, wozwischen die Rötthe noch leichter punkirt erscheint.

Fleisch: weiß, äußerst zart, saftig, von angenehmem Weingeschmack, aber gewürzlos.

Reife: Mitte Oktober, hält bis Ende November.

Bemerkungen: Der Baum wächst lebhaft, ist gesund und fruchtbar, hat gewöhnlich eine platte Krone und mittelstarke Aeste. Die Blätter sind verkehrt eiförmig, etwas schief und stumpf zugespitzt, mittelgroß.

Geschichte des Baumes: Die Bemerkungen sind nach den Früchten gemacht, die ich von dem Landhof Hörningsholm bekommen habe, die einzige Stelle, wo ich diesen vortrefflichen Apfel gefunden habe.

Dort existiren 4 Bäume, alle gesund und tragbar und von diesen sind zwei ungewöhnlich groß und tragbar und nach dem Baum zu urtheilen über 50 Jahre alt.

II. *Quistinus Reinette.*

Gestalt: Etwas platt gedrückt, der Bauch unter der Mitte nach dem Kelch zu regelmäßig abnehmend, etwas gerippt.

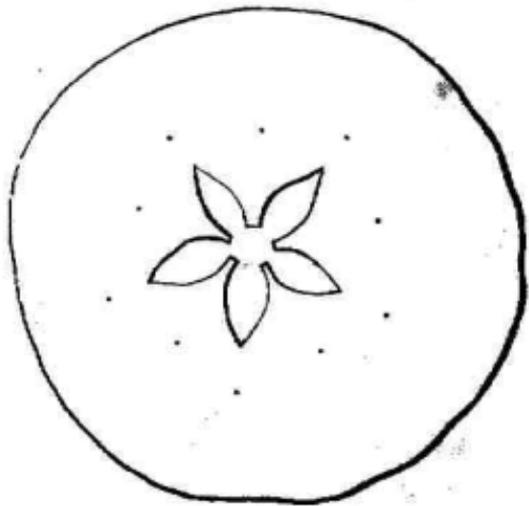
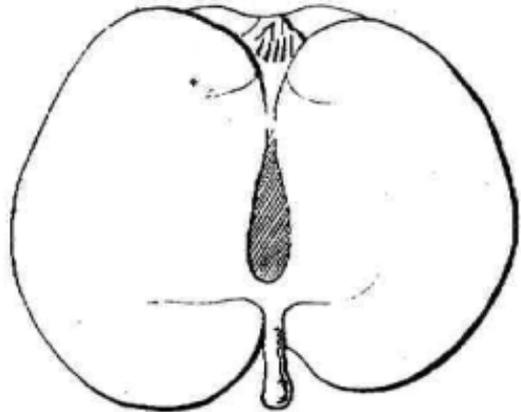
Kelch: geschlossen, in breiter flacher Einsenkung.

Kelchröhre: tief, trichterförmig.

Stiel: $\frac{1}{2}$ " lang.

Stielhöhle: eng.

Kernhaus: offen, mittelgroß.



Quistinus Reinette.

Schale: glatt, etwas fettig, die Farbe lebhaft, tief wachsgelb, auf der Sonnenseite ein feuriges Roth, um den Kelch rothspurig.

Fleisch: fest, fein, weißgelb, saftvoll, von angenehmem Reinetten-Geschmack.

Reife: Ende September, bis in den Dezember haltbar.

Bemerkungen: Der Baum ist gesund, von mittelstarkem Wuchs, bildet eine kugelförmige Krone, die bei alten Bäumen etwas herabhängende Aeste zeigt.

Literatur: Diese Fruchtart, die nach allen innern und äußern Merkmalen zu den Reinetten gehört, habe ich bloß auf einer Stelle auf einem Landhof Quistrum bei Galmar (an der Ostsee), wo man ihn ost. Wachsapfel nennt, gefunden. Dort steht ein Baum, der gegen 100 Jahre alt ist, nebst mehreren jüngeren.

Der Apfel ist dort anerkannt als fast alle Jahr reich tragbar und hochgeschätzt wegen seiner sowohl schönen wie guten Früchte.

III. Björkviks Herbstapfel.

Gestalt: oft unregelmäßig, etwas zugespitzt.

Kelch: geschlossen, klein in mittelgroßer Einsenkung.

Kelchröhre: sehr klein.

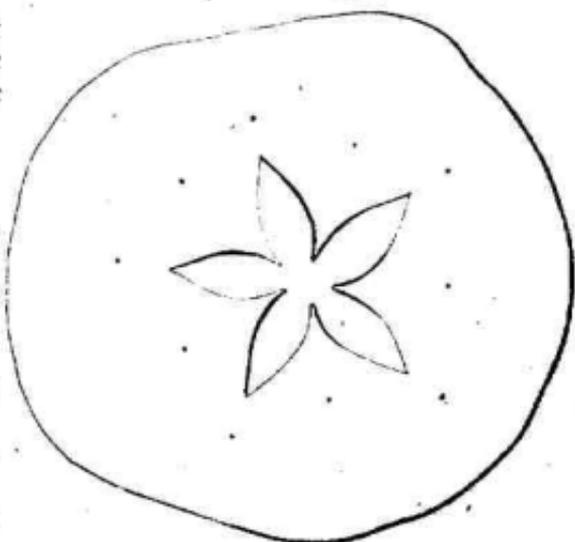
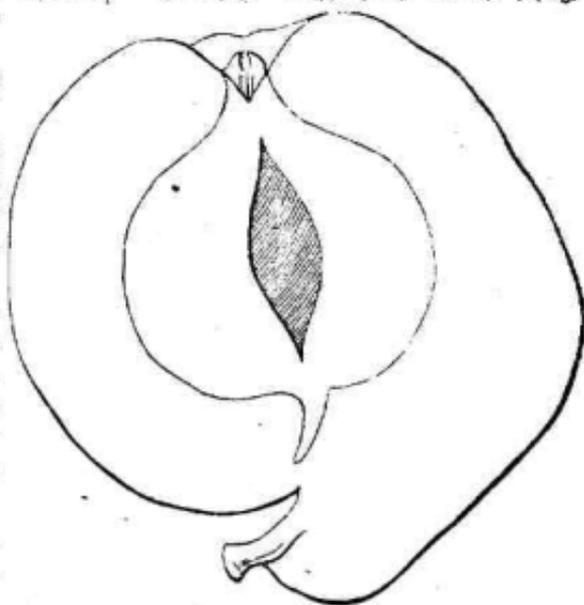
Stiel: sehr kurz, immer schief sitzend.

Stielhöhle: immer von einem Fleischwulst zugeschlossen.

Kernhaus: offen, ziemlich groß.

Schale: glatt, bebuchtet, Farbe hellgelb, auf der Sonnenseite mit feinen hellrothen Streifen versehen und hie und da auf der Schale gelb punkirt.

Fleisch: weiß, fein, locker, saftig,



Björkviks Herbstapfel.

süßweinsäuerlich, wird zuweilen bei voller Reife durchsichtig (sicadirt).

Reife: Ende September, bis Ende Oktober haltbar.

Bemerkungen: In dem Buchs ist diese Sorte dem Astrachan sehr ähnlich und bildet einen schönen, geraden Stamm, ist gesund und sehr reichtragend.

Literatur: Bei Björkvik, einem sehr alten Landhof, 3 Meilen südlich von Norrköping (an der Ostsee) wachsen 3 Bäume von dieser Sorte, deren einer von hohem Alter zu sein scheint. In dem schlecht gepflegten Garten waren die Bäume längere Zeit ihrem Schicksal überlassen und hatten während dieser Zeit bloß kleine und schlechte Früchte erzeugt. Nachdem die Bäume in den letzten 8 Jahren besser gepflegt, gebüngt und ausgepugt worden sind, sind sie jetzt in gesundem Zustand, tragen reichlich und erzeugen schöne Früchte, ein neuer Beweis von dem, was mit alten Obstbäumen zu machen möglich ist. Auf keiner andern Stelle habe ich diese Fruchtart gefunden, die wegen ihrer Güte unsere Aufmerksamkeit verdient.

Alle drei hier beschriebene Apfelsorten sind sehr zu empfehlen und für unsere klimatischen Verhältnisse als einheimische, denjenigen aus dem Auslande bezogenen vorzuziehen.

Bemerkung der Redaction.

Wir theilen hier diese drei Obstbeschreibungen von Hrn. Dr. Olof Guneroth, einem sehr eifrigen Pomologen Schwedens, der sich gegenwärtig große Verdienste um Schwedens Obstcultur erworbt, mit. Die drei Beschreibungen sind mit Holzschnitten begleitet und nach denen zu urtheilen hat Görningholms Rosenapfel mit unserem

Charlamovsky in Fagn, Größe und Colorit viel Aehnlichkeit; Quistrums Reinette (die Guneroth Bachsreinette nennt, welcher Name aber, da die Frucht eine Rote Reinette ist, nicht bleiben konnte) gleicht in Größe und Form einer Diezer Mandelreinette und Björkviks Herbstapfel ist ganz ähnlich dem von Norwegen oft erhaltenen Pommerschen Krummstiel, der in Norwegen Granatapfel heißt. Bei einer früher hier gehaltenen Norwegischen Sammlung kommt übrigens die Verengerung der Stielhöhle durch einen Fleischfortsatz und ein hakenförmiger Auswuchs am Stiel sehr häufig vor. —

Da in der Gegend, wo diese Obstsorten heimisch sind, die Kälte jährlich 24° R. erreicht, dürfen diese Sorten als gegen die Winterkälte sehr dauerhaft angesehen werden und sich daher auch für die kältern Lagen auf Deutschlands Gebirgen eignen. Herr Dr. Guneroth wird so freundlich sein, unserm Institut Reiser zu senden, die ich dann gerue an Mitglieder des Pomologen-Vereins, dem er auch angehört, gratis zu vertheilen bereit bin.

G. S.

Die Clairgeau.

Von Liron d'Aixoles.

Nach zwölfjährigen Beobachtungen sind wir im Stande, eine neue Beschreibung der prächtigen Birn aus Nantes zu geben, welche unbestritten noch heute die schönste Birne in der Krone der Pomona Frankreichs ist.

Nichts in der That ist beachtenswerther als die Clairgeau, wenn alle Umstände des Bodens, der Lage, Kultur und des günstigen Sommers sich vereinigen, um ihr alle

Schönheit der Form, Größe, Farbe und ihre Güte zu geben.

Im Jahre 1855 sahen wir eine Birn von dieser Sorte, von Herrn Sauvaget in Nantes erzogen; diese wog nicht weniger als 1 Kilogramm, ihre Höhe betrug 19 Centim.; der größte Durchmesser über 13 Centim. und sie glich beinahe einem vollkommenen Kegel. Wir konnten uns diese Frucht nicht verschaffen, um einen Abguss davon zu machen, welcher dazu gebient haben würde, eine kolorirte Abbildung zu liefern, aber es ist uns möglich, wenigstens einen Rrriß von dieser ausgezeichneten Frucht zu geben (s. Abbildung). Wir haben viele andere sehr schöne Exemplare der Clairgeau gesehen, welche 5—700 Grammen wogen, was sehr häufig vorkommt.

Die Clairgeau wurde im Jahre 1848 der Gartenbaugesellschaft von Nantes vorgelegt, welche sie nach ihrem Erzieher, einem Gärtner in dieser Stadt, Peter Clairgeau, benannte. Die Gartenbaugesellschaft in Paris bestätigte diese Benennung und hat im Jahre 1856 dieser Sorte den ersten Preis für Obstzählunge zuerkannt.

Herr Decaisne sagt in der 20ten Lieferung seines Werkes „Jardin frutier du Muséum,“ daß Herr J. de Jonghe Verfasser der Beschreibung der Clairgeau im „Album de Pomologie“ die Paternoster unter dem Namen Clairgeau beschrieben hätte. Wir widerlegen diese Behauptung auf die bestimmteste Weise. Uebrigens ist dies ein Irrthum, den Jedermann erkennen wird und vor Allen Herr Decaisne, wenn er die Clairgeau in allen Städten ihres Wachsthums und der Reife genau beobachteten wollte.

Herr J. de Jonghe, ein geschickter

Obstzüchter und klassischer Pomolog, hat in der That nicht die Paternoster, sondern gewiß die Clairgeau beschrieben (IV. Band pag. 145 Album de pomologie von Hrn. A. Bivort); er hat zur Erklärung seiner Beschreibung ein sehr schönes Exemplar gezeichnet und gemalt, welches eben abgeplückt und noch mit einem starken Duft bedeckt war, der bei der Reife schwindet, um auf der zähen und glänzenden Haut die lebhaftesten Farben von Goldgelb und leuchtendem Carminroth sehen zu lassen.

Wir haben auch eine Beschreibung schon in der im Jahre 1854 von uns veröffentlichten Schrift gegeben. Diese Frucht wurde von Hrn. Alexander Bivort in den „Annales de la commission royale de Pomologie belge t. II, 1854“ ähnlich beschrieben und auch in unserem „Album de la Civelière t. I.“

Diese Frucht ist auch, soviel uns bekannt, von Hrn. Rousselou beschrieben und abgebildet in dem im Jahre 1854 angefangenen Werke, welches die Central-Gartenbaugesellschaft in Frankreich unter dem Titel „Pomologie nouvelle“ fortsetzen wollte, und das viel zu früh unterbrochen wurde.

Der Mutterbaum, welcher von Hrn. de Jonghe angekauft und nach Brüssel versetzt wurde, war keine Pyramide, sondern ein mit Fruchtzweigen in seiner ganzen Höhe besetzter Spindelbaum. In der Baumschule stehen die jungen Bäumchen sehr schön, sowohl auf Wildling wie auf Quitte; wenn man sich Mühe gibt, sie durch vinciren zu ziehen, wachsen sie grade und bilden schnell die erste Form eines Baumes. Die Reigung zur Fruchtbarkeit ist so groß, daß es nicht selten vorkommt, auf zweijährig veredelten Bäumchen Blüten und Früchte zu sehen, und oft befinden sich die Frucht

knospen an den äußersten Enden der Zweige. Auch haben wir Früchte von 4—500 Grammen an jungen Fruchtzweigen hängen sehen, deren Gewicht dieselben niederbog, eine Erscheinung, welche wir übrigens an einigen neueren Sorten vorkommen sahen, wie an der Besi Quessoy d'été, Duchesse de Berry, Alexandrine Douillard etc.

Der starke Wuchs in der Baumschule hört nach der Anpflanzung auf. Der Baum bedeckt sich zuweilen auf eine außerordentliche Weise mit Fruchtknospen, namentlich wenn er auf Quitt veredelt ist. Auch empfehlen wir, die Bäumchen, welche für Böden bestimmt sind, wo diese Sorte vorzüglich gedeiht, nämlich in Granit- oder Schieferböden, wie überhaupt in kräftigem Boden, auf Wildling zu veredeln.

Will man jedoch schöne Bäumchen haben, so glauben wir, daß es gut sein wird, die Clairgeau auf seit zwei oder drei Jahren versetzten starkwachsende Sorten, wie Pastorenbirn, Triumph von Jodoigne, Amanlis Butterbirn, Schöne Angevine zu pfezpfen. Diese Doppelveredlung ist in der Kultur der zu fruchtbaren und zu empfindlichen Sorten sehr vorthellhaft.

Wir haben einen herrlichen Wuchs und Fruchtbarkeit an alten Spalier- und Buschbäumen gesehen, welche nach ihrer Verjüngung gänzlich mit der Clairgeau umgepfropft wurden.

Wir glauben, daß die Spindelform diejenige ist, welche sich am besten zur Anwendung eignet; die Bäume bedecken sich mit Früchten, welche sehr schön werden, wenn sie sich der Luft und Sonne reichlich erfreuen können.

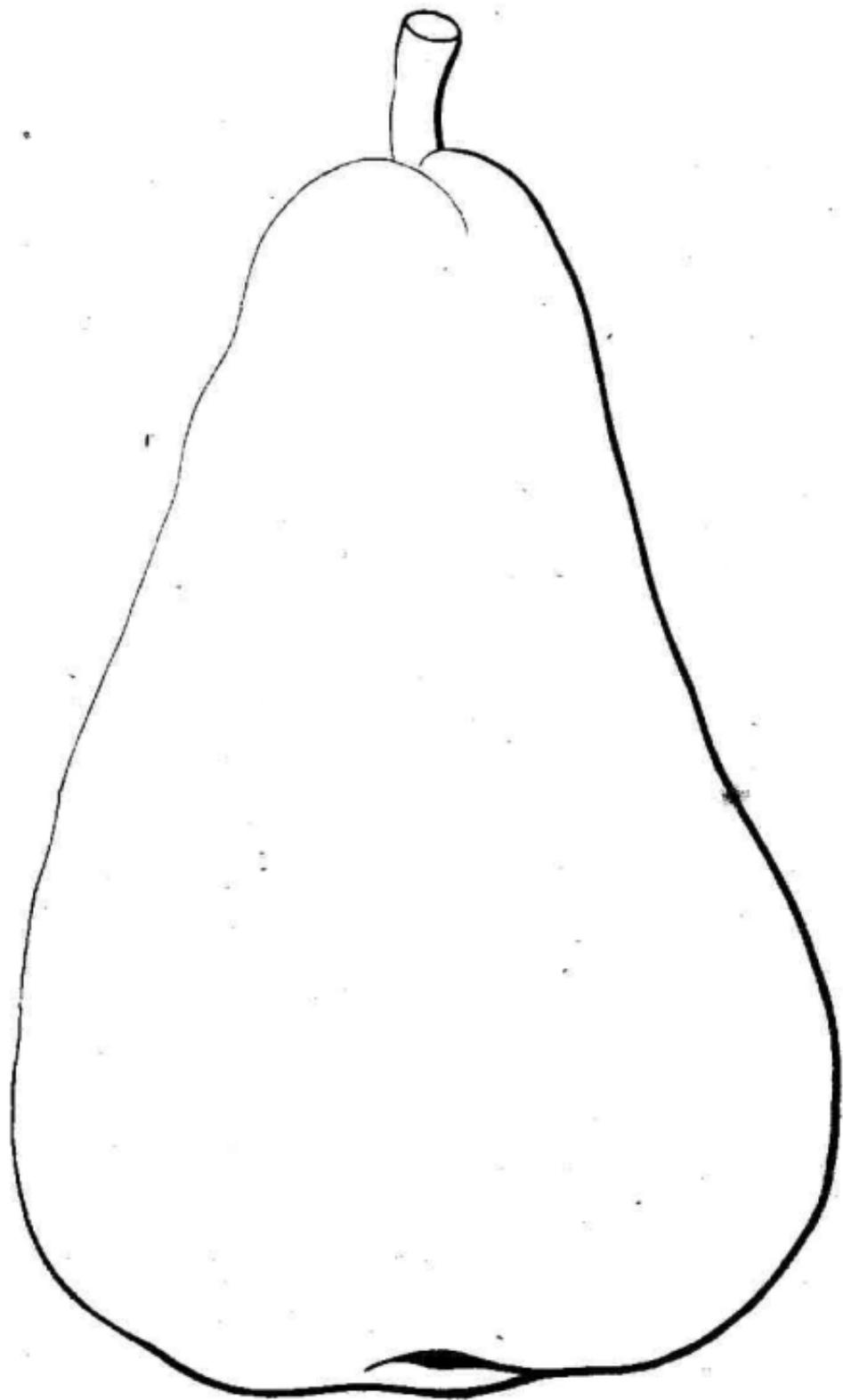
Wie wir es oft in den letzten Jahren beobachtet haben, kann die feine Haut der Frucht am Spalier die sehr heftigen Son-

nenstrahlen nicht ertragen, denn große Brandflecken erscheinen auf der Frucht, die derselben allen Werth rauben: daher wird es sehr zweckmäßig sein, die Clairgeau nicht an sehr heiße Lagen zu versetzen; in diesem Falle müßte man während der großen Hitze diese entweder mit Canevas oder einer anderen leichten Bedeckung während der heftigen Sonnenhitze beschatten. Auf diese Weise erhält man Produkte, welche die Bierde der glänzendsten Tafeln und die Lecerbissen der Gäste sind.

Indessen hat es sich gezeigt, daß die Ansichten unserer Korrespondenten über die Güte der Clairgeau getheilt sind, wovon wir uns jedoch nicht wundern. Wenn wir diese Frucht in ihrer ganzen Schönheit sehen, ihre feine Haut befreit von dem Duft, welcher sie bis zu dem Augenblick ihrer Reife einhüllt, scheint es uns, daß sie nothwendig bis zu diesem Grade nur unter der Einwirkung einer ziemlich gemäßigten Wärme gelangen kann, und vielleicht vorzugsweise für den westlichen Theil von Frankreich geeignet ist. In den wärmeren oder kälteren Gegenden ist die Einwirkung der Sonne für sie entweder zu stark oder zu schwach.

Die Reifzeit der Clairgeau ist sehr unbeständig: man kann zuweilen von Mitte Oktober an welche essen, aber auch viel später, wenn wir erinnern uns, daß man Mitte Jan. 1847 uns ein Körbchen mit sehr schönen Clairgeau-Früchten angeboten hat.

Der Baum der Clairgeau hat eine besondere Neigung, senkrecht zu treiben; und daher ist es schwierig, Pyramiden zu bilden, ohne einige Mittel zu gebrauchen, welche die Zweige nöthigen, sich von der natürlichen Richtung zu entfernen; es ist leichter, schöne Spindelbäume zu erziehen.



Die Leitwege sind dick, hellbraun mit grünlischen Punkten bedeckt.

Die jungen Fruchttriebe (rameaux) sind stark, kräftig gedrungen, von sehr lebhaftem Braunroth und weißgelb punkirt. Die Fruchtzweige (branches fruitières) sind kurz, dick; die Ringelwächse (supports) gerunzelt und von mittlerer Größe. Die Fruchtknospen sind zugespitzt, dick, dunkelbraun, man sieht sie nicht selten an den äußersten Enden der jüngeren Zweige. Die Knospen sind hervorragend, kegelförmig, von brauner Farbe. Die Internodien sind kurz.

Die Belaubung ist schön hellgrün; die Blätter sind halb abgerundet, bald ein wenig länglich, lanzettförmig, gezahnt und schifförmig; die Blattstiele sind dick, rinnenförmig, hellgrün mit braun überfacht, und von sehr ungleicher Länge.

Die Blüthen sind mittelgroß; die Blumenblätter abgerandet, außen am Rande geröthet und innen weiß. Der Kelch ist gelblich gefärbt.

Es erscheinen die Früchte gewöhnlich in Büscheln zu zweien bis dreien.

Von einer pyramidalen, sehr oft flaschenförmigen Form mißt die Clairgeau in der Höhe gewöhnlich 10—11 Centim. und im Durchmesser 8—9 Centim. Der Stiel ist zuweilen sehr kurz, im Allgemeinen, aber mißt er 10—15 Millimeter; er ist dick, stark, ein wenig gebogen, fleischig, bei der Reife runzlich; seine Farbe ist hell saßgelb; er ist etwas von der Seite eingesenkt. Der Kelch ist offen, hinsällig, oder mit sehr kurzen etwas wolligen Einschnitten und befindet sich in einer weiten, ziemlich regelmäßigen Einsenkung. Die Oberhaut ist fein, zähe, dunkelgrün, ganz oder beinahe bedeckt mit großen Flecken von einer wehligen und rauhanzufühlenden

Substanz, von saßgelber Farbe, welche bei der Reife gänzlich verschwindet, um eine glatte, glänzende, goldgelbe leicht mit Roß überzogene und mit dem schönsten Karminroth auf der ganzen Sonnenseite verwaschene Oberhaut zu hinterlassen.

Das Fleisch ist fein, schmelzend. Der Saft ist überfließend, gezuckert, und sehr gewürzt. Die Samensächer sind groß, die Kerne ziemlich zahlreich zuweilen verkrüppelt, dick, von einem sehr lebhaften Rothbraun. Die gewöhnliche Reifzeit ist November und Dezember.

Diese Beschreibung, entnommen der Revue horticole 1862, Nr. 23, vom 1. Decbr. ist von dem berühmten Pomologen Piron d'Airoles und wird gewiß dazu beitragen, diese vortreffliche Frucht, von der hier voriges Jahr 3 junge Bäumchen herrliche Früchte vom köstlichsten Geschmack lieferten, recht vielfach zu empfehlen.

Im Hohenheimer Wochenblatt 1862 Nr. 37 vom 13. Septbr. gab ich ebenfalls Beschreibung und Abbildung davon.

Eine Frage möchte ich den Sprachkennern vorlegen; ist es richtiger zu sprechen (wie de Jonghe u. a.) Clérge, oder (wie viele französische Pomologen): Clárscho?

Die Uebersetzung lieferte ein Bögling des Pomologischen Instituts, Herr Kockler aus Warschau.

Ed. Lucas.

Bemerkungen über Apfelsorten.

Von Fr. Jahn.

(Fortsetzung und Schluß.)

Reinette von Canada und Reinette von Windsor sind im Illust.

Handbuch der Pariser Rambourrette als Synon. hinzugegeben. Wahrscheinlich ist dieses geschehen, weil die Par. R. R. in England vielfach unter dem Namen Reinette du Canada bekannt ist. Auch haben Hogg und Downing sie unverkennbar unter diesem Namen beschrieben. Doch sind die unter den Synon von Weiden mit angeführten Beinamen Reinette du Canada blanche, R. du Canada à Côtes, R. grosse du Canada (vgl. besonders Downings Register) Hinweisungen, daß es auch noch eine andere R. du Canada giebt. Diese ist auch vorhanden und zwar ist es die Rothringler grüne Reinette, von welcher Diel im System. Verzeichnisse sagt, daß sie die Wahre Reinette von Canada sei. — In meiner frühesten Zeit war dieselbe hier bekannt als Reinette von Windsor. Unter dieser Bezeichnung mit dem Beinamen die Ungeheuer große Reinette, R. monstreuse kam sie hierher von Christ. Später nannte ich sie Reinette von Canada, weil sie anderwärts unter diesem Namen bekannter schien und besonders weil sie Siegel so nannte, der den Apfel wegen seines gröblichen Fleisches sogar als Rambour von Canada in f. R. D. II. S. 22 nochmals beschrieben hat, noch später belehrte mich Oberdieck, von welchem ich allerdings aus jener Zeit die Pariser Rambourrette als Reinette von Windsor besitze, daß der richtige Name meiner Windsor, Rothringler grüne Reinette sei, zu welcher ich jedoch in dem inzwischen noch angeschafften Diel'schen Verzeichnisse die Bemerkung Diel's, daß es die eigentliche Reinette von Canada sei, auffand. Da dies nun einmal feststeht, so möchte

ich wünschen, daß im Illust. Handbuche bei der noch zu erwartenden Rothringler grünen Reinette, welche am besten als Reinette von Canada aufzuzählen sein wird, darauf hingewiesen werde, daß das der Pariser R. R. hinzugegebene Synonym Reinette von Windsor mehr der Rothringler gehört, und ferner das andere in Weiße oder Graue Reinette von Canada zu verwandeln ist. Es ist letzteres um so mehr nöthig, weil in belgischen Baumschulen die Rothringler grüne noch immer unter dem Namen R. du Canada geht. Ich habe sie wenigstens von Papelen unter diesem Namen, und dagegen die Pariser R. Reinette von ihm als R. grise du Canada bekommen. Beide Namen sind immer noch aus seinem Verzeichnisse von 1856/7 und aus seinem späteren Generalverzeichnisse ohne Jahrgahl zu ersehen. Die beiden Früchte sind in demselben als allerersten Ranges, die Reinette du Canada als sehr groß, reifend im Jan. — März, die R. grise du Canada als groß, zeitigend im April bis Mai bezeichnet, wie die Pariser Rambourrette wirklich auch die andere in längerer Dauer übertrifft. Auch im Ab. v. Bivort II. S. 71 erscheint die Pariser R. R. als R. grise du Canada, in den belg. Ann. II. S. 53 zwar unter der Ueberschrift R. du Canada, doch mit dem Syn. R. blanche du Canada und dem Zusatz (les auteurs modernes.) — Daß ich die Pariser R. R. von Papelen nebenbei auch als R. étoilée (unter welchem Namen, oder eigentlich unter dem von Calville étoilé, mit welchem der andere syn. ist, Bivort jedoch im IV. Bd. S. 61 einen durchaus rothen, plattrunden, ungerippten Winterapfel ähnlich unserem Rothem Stettiner,

doch von kürzerer Dauer und mit Reinettenengewürz zur Abbildung gebraucht hat) und als Cadeau du General, die Lotharinger grüne dagegen als Belle de Bruxelles und unter dem jedenfalls unrichtigen Namen Double rouge de Breda erhalten habe, will ich zugleich bemerklidh machen. *)

Reinette des Carmes. Aus Luxemburg. Wahrscheinlich in Folge unrichtiger Auffassung des deutschen Namens

*) Zu den hier gegebenen Bemerkungen füge ich noch hinzu, daß mir bis jetzt nur feststeht, daß die Pariser Rambourreinette oft du Canada und genauer Canada grise genannt werde, auch unter dem Namen Weiberreinette, Harlemer Reinette, Reinette von Windsor und Weiße antillische Winterreinette vorkommt, unter welchem Namen ich sie auch von der Hort. Soc. ebenso wie von Diel erhielt. Im Handbuch ist bei der Lotharinger grünen Reinette Diels, die ich indes nie sehr groß hatte, gesagt, daß Diel sie für die wahre Canada Hirscheibls halte, mithin sie die Canada blanche sein möge, — sicheren Grund über Canada blanche kann ich aber erst fassen, wenn, was ich aus dem Auslande unter dem Namen habe, getragen hat. Ich habe unter dem Namen Doodapfel, eine der Lotharinger grünen Reinette, sehr ähnliche aber im Geschmack merklich edlere Frucht, die auch wohl die Canada blanche sein könnte, und als Reinette von Windsor habe, ich durch Müschen dies Jahr aus Christ's Collection eine der Pariser Rambourreinette und Lotharinger grünen Reinette ähnliche, doch von beiden verschiedene große Frucht. Irrt ich nicht, so habe ich auch wenigstens eine Frucht von Johans Windsor-Reinette, und muß sich zeigen, ob sie mit der von Müschen identisch ist; dann aber wäre wohl Diels Lotharinger grüne Reinette von dem, was Joha und Biegel unter dem Namen hatten, verschieden. Die zeitigende Frucht müßte mir mehr sagen.

habe ich unter dieser Bezeichnung Muthshaupts Garminreinette erhalten. — Daß in den Verhandlungen des Meininger Vereins III. S. 20 über letztere ausgesprochene hatte Urtheil, der Apfel sei schlecht, erlaube ich mir dahin zu berichtigen, daß dies allerdings in nassem und kalten Sommern der Fall, daß dagegen in guten Jahren dieselbe eine recht schätzenswerthe schöne und gute Frucht, wenn auch keine Reinette, sondern wohl mehr ein Rosenapfel ist.

Reinette von Clarendon. Von Oberdieck. Der mit Diels Beschreibung, XII. S. 113. stimmende Apfel wurde auch in voller Reife, wenigstens 1860, Ende Dec. und später nicht gelb, sondern blieb mattgrün. Diel tadelt dies Grün gerade an Christ's Abbildung, indem dieselbe so gelb wie die ihr sehr ähnliche französische Edelreinette werde. Die Frucht hatte übrigens keines zartes mürbes Fleisch von sehr angenehmem gewürzweinigen Zuckergeschmack und ist L. R., weshalb es mir leid thut, daß der Probezweig wieder eingegangen ist.

Reinette Diel. Sowohl von Dittreich, wie von dem verstorbenen Kanzleirath Kleinschmidt in Arnstadt, der viel von Diel bezog, habe ich eine und dieselbe, auch mit v. Flotows Abbildung und Beschreibung im Illust. Handbuch stimmende Frucht erhalten, die mich aber nie recht befriedigt hat. Dagegen ist in den belgischen Annalen VII. S. 69 von Dwort eine Reinette Diel, van Mons abgebildet und beschrieben, welches sichtlich ein ganz andrer, im Dec. bis März reisender, einem recht gut ausgebildeten Goldpeping ähnlicher, schön goldgelber, mit vielen starken braunröthlichen erhabenen erigen

oder sternförmigen Punkten verschiedener Apfel ist. Jedenfalls ist er auch von Oberdiecks Sorte des Namens, welche einfarbig weiß, ohne Falten, doch nach seiner Erklärung ohne Werth ist, verschieden. Das Fleisch dieser belgischen Frucht sei fein, fest, gelblich weiß, saftvoll, von süßsäuerlichem ausgezeichnet gewürzhaftem Geschmact.*)

Reinette, Gold- von Vorbeaux. Was ich unter diesem Namen von Burchardt besitze, ist die Pariser Rambourreinette und nach der Beschreibung, welche v. Plotow I. S. 503. des Illust. Handbuchs davon gibt, könnte dessen Sorte, wenn die Frucht nach der gelieferten Abbildung auch klein blieb, am Ende doch dieselbe sein. — Dagegen ist die mir von Burchardt damals gleichzeitig mitgesendete Burchardts Goldreinette ganz die schöne Frucht, welche Oberdieck ebendas. S. 459 beschreibt; sie blieb bei mir gewöhnlich nur kleiner.

Reinette, Gold- von Sanssouci. Wie Dittrich III. S. 37. bemerkt, stammt sie ursprünglich aus der Althalsdenslebener Baumschule. Sie ist jedoch nach der mir von Hrn. Oberförster Schmidt gesandten Frucht, auch wie ich sie von demselben schon bei der Ausstellung in Gotha sah, jedenfalls doch nur die Orleansreinette. Der von Dittrich angegebene Unterschied, die Abplattung um den Kelch und dagegen die stärkere Abrundung um den Stiel war an der zuletzt von Schmidt empfangenen Frucht gerade in's Gegentheil umgesprungen, und überhaupt noch Einzelnes an ihr gegen

seine Beschreibung anders. — Auch Reinette Friesland (Frisland, Friesland) in Bivorts Album IV. S. 41 ist sicher nur die Orleans. Wir hatten die letztere unter dem Namen Friesland von Schrift abstammend früher ebenfalls hier.

Königsreinette, aus einer benachbarten Vereinsbaumschule. Ich hat mir dieselbe von der Ausstellung in Erfurt 1861 aus. Sie trifft, wenn während der letzteren keine Namensverwechslung untergelaufen ist, nach dem Mangel aller Rippen weder mit der Beschreibung der Königs-, noch mit der königlichen Reinette, und dürfte auch nicht der von Oberdieck mit der ersteren für gleich erklärte Wintercitronenapfel, sondern auch nach dem Geschmact Fromms Goldreinette sein*), die mit dem Böhmischen Vordorfer identisch, in ihrer Form und Färbung aber sehr veränderlich ist. — Von Augustin Wilhelm in Luxemburg erhielt ich als Reinette royale einen ebensowenig mit dieser, wie mit der Königsreinette stimmende, doch recht schöne Frucht, die in der Form der R. de Goumont, wie sie im Illust. Handbuch I, S. 457. abgebildet ist, höchst ähnlich und auch im Geschmact, den ich mir als sehr angenehm erdbeer- oder himberrartig bemerkte, wie in der Färbung ziemlich damit zu treffen scheint. Besonders zeichnete sie sich wie die Große Casseler R. durch ihren langen und starken Stiel aus. Aus früherer Zeit besitze ich noch eine R. royale, welche

*) Ich bin selbst auch der Meinung, daß was man jetzt in Belgien als Reinette Diez hat, nicht die Frucht ist, die unter dem Namen von v. Mons an Diez kam. Das bezogene Reis trug noch nicht.

*) Meine Königsreinette von Diez ist von Fromms Goldreinette in Form und Güte des Geschmacks ganz verschieden. Es werden wohl noch mancherlei andere Früchte als Königsreinette vorkommen und vorerst weiß ich noch nicht, welcher Frucht der Name eigentlich gebühren möge. D.

ein sehr schöner mittelgroßer einfarbig-weißgelber regelmäßig fünfkantiger Apfel ist, der aber ebensowenig mit der Beschreibung Diels I. S. 125 von der Königl. N. völlig trifft, indem ihm die als charakteristisch hervorgehobenen rauhen Kostaufzüge abgehen, von welchen ich wenigstens an den bis jetzt davon gebauten Früchten nichts wahrgenommen habe.

Reinette, Meiningen rothe. Der verstorbene Gärtner Eggers zu Jerusalem bei Meiningen empfahl mir diese Frucht als eine bessere Art des Rothens Stettiners, dem sie äußerlich ähnlich sieht. Sie ist plattrund, meist groß, unbedeutlich calvill-artig gerippt, ringsum blutartig, zuweilen streifig geröthet. Fleisch gelblichweiß, oft unter der Schale geröthet, ziemlich fein, fest, saftreich, von etwas himbeerartig gewürztem guten Reinettengeschmack, wenn auch II. Ranges, doch immer eine schöne, große, gute, lange (bis März und April) dauernde Frucht, die alle Empfehlung verdient und welche nach ihrer flachrippigen ungleichen Form und dem etwas weniger feinen Fleische zu den Hambourneinetten gehört. Ich werde mir erlauben, den unter obigem unpassenden Namen oft versendeten Apfel zur Bergegenwärtigung von Hrn. Gärtner Eggers's Verdiensten um die Erhaltung des Truchses'schen Kirchsensortiments in Eggers's rothe Reinette umzuwandeln.

Reinette, Meusers rothe Herbst. Von Ziegel abstammend. Ist wie es scheint, nirgends beschrieben. Mittelgroß, plattrund, nach dem Kelche zu mehr abnehmend, strohgelb, doch fast ringsum hellrosa, a. d. S. S. dunkel carmoisin geröthet und dazwischen weißlich punkirt. Fleisch weiß, ums Kernhaus etwas geröthet, fein, weich, mehr rosen-

apfel: als reinettenartig, recht gewürzhaft weinigtüß, sehr angenehm. I. R. Nov. Dec.

Reinette, von Montmorency. Von Oberdieck. Ich erzog diese Frucht zum erstenmale und kann mich nicht enthalten, sie als schönen, großen, plattrunden hochgelben, a. d. S. S. etwas streifig gerötheten Apfel von recht angenehm säuerlich-süßen, dem des Königl. Rothens Kurzstiels etwas ähnlichen, nur nicht ganz so edlen Geschmack, der sich aus 1861 bis Mitte Mai gut hielt, doch, wenn er auch nur II. Ranges ist, zur Anpflanzung sehr zu empfehlen. Zudem scheint der Baum sehr tragbar zu sein.*)

Wahre Newyorker Reinette. Von Hrn. Sanzleinspektor Fromm hier, durch dessen Vater sie an Diel zuerst gelangte. Die mittelgroße, oft etwas klein bleibende gelbliche, doch fast ringsum etwas trüb verwaschene oder streifig geröthete Frucht, hat feines, festes, doch im Kauen mürbes Fleisch von recht gutem, aber nur schwach gewürztem weinigem Zuckergeschmack und hält sich lange. Der Baum hat eine äußerst kräftige Vegetation, trägt jedoch nur sparsam.

Reinette von der Normandie. Die von Ziegel bezogene wird dieselbe sein, wie meine frühere von Dittrich, in welche ich Nisttrauen setzte und deshalb den Baum umpflanzte. Die Frucht entspricht wohl schon ziemlich der Beschreibung, ist aber gerade nicht, wie sie Diel beschreibt, sehr schön, blieb auch immer etwas klein und hatte zwar gezußerten Weingeschmack, doch ohne Erhabenheit und nichts von dem Geschmack des Edlen Winterborsdorsers, den sie nach Diel fast noch übertrifft.

*) Die Reinette von Montmorency ist höchst schätzbar. D.

Reinette von Rochelle. Von Papelen. Schon Christ hat sie Hdwb. S. 94 beschrieben. Unbekannt hiermit habe ich im Jen. Obstcab. N. I. Nef. 13 zu den von mir gelieferten Früchten die Hauptmerkmale angegeben. Sie gehört zu den Grauen Reinetten und sieht der von Mons Goldreinette noch ähnlicher, als der früher von mir damit verglichenen Englischen Spitalreinette, hat grünlich weißes Fleisch und den süßsäuerlichen Geschmack der Grauen französischen Reinette, bleibt aber etwas klein und welkt, selbst nach warmen Sommern, wie 1858, so daß ich sie für entbehrlich halte. So groß und stark ionisch als sie in Dvo. Album IV, 97 abgebildet ist, erzog ich sie hier nie.

Rhode Island Greening. Dieser ist bereits oben unter Belle Josephine, Gropapa d'Amérique und Neustadts großem Pepping erwähnt, mit welchen er oft zusammen geworfen wird, während er eine selbstständige recht empfehlenswerthe, auch bereits von Oberdieck im Illust. Handbuch beschriebene und gelobte Frucht ist. Ich erzog ihn aus Zweigen, die ich von Lucas vor etwa 10 Jahren unter der einfachen Bezeichnung Rhode Island erhielt, schon einigemal ebenso groß und schön, als er in den belgischen Annalen III, S. 59 erscheint und mochte ihn Anfangs für gleich mit der Lothringer grünen Reinette halten, doch erkannte ich bald die Verschiedenheit. In den erwähnten Annalen sind ihm dieselben von Oberdieck im Illust. Handbuch und darunter auch das ihn mit dem Neustadts Pepping vergleichende Green Newton Pippin beigegeben. Im Letzte sagt sein Beschreiber Dvort, daß er dem Fall-Pippin ziemlich gleich sei.

Richard, Rörchower großer. Von Herrn Präpositus Kießoth die Frucht gesendet. Stimmt in der kegelförmigen Gestalt, auch in der Färbung mit dem Selben Richard, wie ich ihn in verschiedenen Sortimenten in Berlin sah und wie er im Illust. Handbuch beschrieben ist, überein. Die Farbe ist hellgelb, an dem einen Exemplare mit röthlichen Streifen an der Sonnenseite, ein recht guter Tafelapfel I. Ranges von erhabenem Zuckergeschmack; für den Vorwinter.

Rosenapfel, Deutlebener und Calvillartiger Winterrosenapfel (Danziger Kantapfel) sind unzweifelhaft identisch. Unter ersterem Namen, der nach geschehener Mittheilung richtiger Deutlebener geschrieben wird, ist er aus früherer Zeit oft hier zu finden und nur der Umstand, daß die Frucht auf schattigen Standorte wenig Roth annimmt, auch alsdann wohl oder überhaupt in ihrem verschieden weit vorgeschrittenen Zustande der Lagerreife Geschmacksdifferenzen zeigt, begründet bei Vielen den Glauben an die Verschiedenheit. Auch Fromms Himbeerstreifling, wie er sich in Meinungen jetzt angepflanzt findet und bei unseren Obstausstellungen öfters vorlag, ist nicht davon verschieden. Freund Oberdieck hatte aber unter diesem Namen in Berlin eine andere Frucht, die ein Streifling ist, Himbeergeschmack besitzt, nach seiner Mittheilung von Diel selbst abstammt, der die Sorte vom verstorbenen Hrn. Consistorialsekretair Fromm hieselbst empfing, so daß also dieselbe am Ursprungsorte verloren gegangen ist. — Dagegen ist der Rothe Cardinal, wie ich ihn von Siegel besitze, der Beschreibung im Illust. Handbuch entsprechend und ganz vom

Danziger Kantapfel, der angeblich in Thüringen unter diesem Namen gehen soll, verschieden. Auch der Dittrich's Winter-Rosenapfel, den ich nicht mehr besitze, schien mir eine ungleich geringere- und dem Rothem-Kantapfel mehr nahestehende Frucht zu sein. — Was fernor Genau im III. Bande S. 101 der belg. Annalen als Calville malingre, wahrscheinlich, wie er bemerkt, so benannt wegen des vorzeitigen Abfallens seiner Früchte, beschreibt und abbildete und mit dem Danziger Kantapfel oder Braunrothen Wintercalvill der Deutschen (Braunrothen Calvill nennt Waiz den Weisner leberrothen Himbeer-A.) vergleicht und von welchem Apfel er meint, er habe viel Aehnlichkeit mit dem Calville rouge d'été, ist weder dem letztgenannten (vergl. oben), noch dem Danziger Kantapfel ähnlich, sondern nach seiner hochgebauten gerippten Form entweder der oben erwähnte Gewürzalvill oder der Gestreifte gelbe Herbstcalvill. Auf der Abbildung trifft er besonders mit ersterem in der Färbung, die übrigens so beschrieben wird, daß zwischen dem starken Kirschroth und dunklern rothen Streifen bald da bald dort etwas Gelb hervorstehe, überein, wie denn die übrige Schilderung: Schale fettig, Fleisch weiß, angenehm säuerlich, bald den Saft verlierend, im October zu reifen anfangend, im Nov., spätestens im Dez. zu verwenden, auf beide paßt. *)

*) Den Bendelebener Rosenapfel fand ich in Herrnhausen dieses Jahr auch wieder vom Danziger Kantapfel nicht verschieden und auch der von Diel dorthin gekommene Lorenzapfel war derselbe. Ich bemerke noch, daß mein Rothher Cardinal von Diel mit dem von Lucas im

Rosenapfel, Virginischer. Reist bei mir meist gleichzeitig mit dem Weißen und Rothem Astrachan, fällt gerne ab, schmeckt gegen den Weißen Astrachan immer merklich mehr sauer. Sein Fleisch ist aber fester und er hält sich deshalb ungleich länger auf dem Lager, aber auch in dem in solcher Weise nachgereiften Zustande will mir sein Geschmack weniger als der des Weißen Astrachan behagen.

Koß's Roupareil. Von Oberdieck. Nach dem Lond. Catalog und ebenso nach Hogg ist er hellroth mit stärkerem Roth, rundlich, klein, Tafelfrucht I. Ranges für Nov. und Dez. mit Feuchtelgeschmack. Ziemlich ähnlich schildert ihn Dittrich im III. Bande. Die von mir erzogene Frucht, ebenso auch eine, die ich früher von Hrn. Oberförster Schmidt sah, war dagegen ziemlich plattrund, mittelgroß, einfarbig gelblich weiß ohne Roth und Kost, doch Herrn Schmidts Frucht mit etwas schwacher Röthe an der Sonnenseite. Das weiße feine, feste Fleisch hatte säßweinsäuerlichen, etwas einschneidenden Geschmack ohne viel Gewürz — wonach die Sorte nicht richtig sein dürfte, wenn sie anderwärts nicht mehr Roth annimmt.

Traubenapfel, auch Holländischer Traubenapfel. Die Früchte bekam ich vom Herrn Präpositus Kliesoth und vom Herrn Gärtner Barkhausen in Boothkamp bei Kiel, von beiden überein. Sieht dem

Illust. Handbuch beschriebenen ganz gut stimmt, aber nicht der Rothe Sommer-Rambour Diels, sondern eine Winterfrucht ist, und daß Gewürzalvill und Gestreifter gelber Herbstcalvill, wie auch im Handbuch angenommen ist, in Frucht und kennlicher Vegetation ganz identisch sind. D.

Kleinen Herrnapfel ähnlich, ist jedoch größer und namentlich nach dem Kelche zu etwas mehr zugespitzt. Mit dem damit verglichenen Herbstberstorfer schien er mir weniger Ähnlichkeit zu haben. Wahrscheinlich doch eine selbstständige Sorte. Er ist plattrund, doch auf einer Seite meist höher als auf der andern und auf dieser höheren dann hoch aussehend, mittelgroß, fast klein, lebhaft citronengelb, a. d. S. S. etwas bräunlich und stellenweise carmoisingeröthet, bisweilen nur bräunlich punkirt. Fleisch gelblichweiß, fein, etwas fest, doch mürbe und saftig, von gutem süßen weinigen schwach gewürzten Geschmack, jedenfalls zu den Rosenschäpfeln gehörig. Bringt oft Doppelfrüchte, woher wohl der Name. Dez. Jan. 1860.

Wahnschaftsapfel. Ebenfalls vom Hrn. Kriesoth, welcher bemerkt, daß es ein feiner, bis Weihnachten haltbarer Tafelapfel sei, eingeführt in vorrigger Gegend von einem früheren Kammerfänger Wahnschaft in Ludwigslust. Nach Müschen ist

er gleich mit Französischem Kantapfel, über welchen ich nichts auffand. — Abgestumpft kegelförmig, oft stark kuppig, in dem einen Exemplar fast dem Danziger Kantapfel ähnlich, mittelgroß. Schale etwas geschmeidig, gelblichgrün, mit bräunlicher Röthe a. d. S. S., und darin Carmoisinstreifen. Geruch des Apfels ziemlich stark. Fleisch etwas grünlich weiß, fein zart, mürbe, ziemlich saftreich, von angenehmem schwachsäuerlich-süßen Rosenschäpfelgeschmack, eine recht gute Frucht.

Zwiebelapfel, Braunauer. Von Viegel, wegen seiner Ähnlichkeit mit dem Rothen Stettiner, der in Oesterreich Zwiebelapfel heißt, so benannt. Er ist gegen letzteren kleiner, regelmäßiger abgerundet und meist nur auf einer Hälfte roth gefärbt, hält sich lange ins Frühjahr. Das etwas harte Fleisch hat guten süßweinigen, ziemlich gewürzhaften Geschmack und auch wegen der reichen Tragbarkeit des Baums verdient dieser Blattapfel Verbreitung.

II. Praktischer Obstbau.

Rathschläge für den Obstbau auf der rauhen Alb.*)

(Aus dem Landw. Lehrbuch für die bauerlichen Fortbildungsschulen. Obner u. Seubert 1862.)

Von Ed. Lucas.

Die Gemeinde Klein-Engstingen auf der Reutlinger Alb, 2175 Par. Fuß über

d. Meere gelegen, hat im Frühjahr 1862 auf einer ihrer Allmanden in einer etwas geschützten Lage eine Obstbaumpflanzung angelegt; es ist dieß ein um so mehr wichtigeres Unternehmen, als es ein Beispiel

zeigt, sowie man das Plateau 2000—2500' üd. M. erreicht, einen sehr rauhen Charakter und es ist dort allerdings schwierig, eine größere Obstanlage fortzubringen. Die hier gegebenen Rathschläge gelten für alle rauhere Gebirgslagen.

*) Die rauhe Alb, an deren Fuß Reutlingen liegt und deren Thäler reiche Obsthäuser sind,

sein soll und sein wird, wie auf unserer Alb an passenden Stellen, trotz der meist 2000' über dem Meere hohen Lage, doch noch ein einträglicher Obstbau eingeführt werden kann.

Eine häufige Erfahrung zeigt, daß da, wo man mit Schwierigkeiten zu kämpfen hat, sich der Fleiß und die Intelligenz besonders angeeifert fühlt, diese zu überwinden und die schönen Baumpflanzungen in der Gegend von Rottweil (1800' ü. M.) bei Lautlingen, D. A. Balingen (2200' ü. M.), auf dem K. Gut der Achalm bei Neutlingen, auf Uhenfels, D. A. Urach (2100' ü. M.), ja sogar in Aglisshardt, D. A. Münsingen (2300' ü. M.), sowie noch gar manche jetzt bestehende und reiche Erträge liefernde Pflanzungen zeigen, daß diese höheren Lagen noch recht wohl sich für einen ihnen anpassenden Obstbau eignen.

Daß aber die Alb gar vieles gewinnen würde, wenn die für Obstanlagen passenden Stellen da und dort für diese nutzbringende Kultur verwendet würden, unterliegt keiner Frage und deshalb sollen hier nur einige Rathschläge gegeben werden, wie bei Obstpflanzungen in den rauhern Lagen des Landes überhaupt zu Werke gegangen werden sollte, damit solche Anlagen ein sicheres Gedeihen finden.

Es kommt vor Allem darauf an, daß man die für jede Gegend, für die herrschenden Boden- und klimatischen Verhältnisse passendsten ökonomisch wichtigsten Obstgattungen und Obstsorten auswählt und daß man den angepflanzten Bäumen eine den klimatischen Verhältnissen entsprechende Kultur angedeihen läßt.

Vor Allem muß die Anpflanzung, der Baumsatz, recht sorgfältig ausgeführt

werden, woran es leider oft noch gar sehr fehlt. — Tiefe und weite Löcher, (2—3' tief und 5—6' weit) Zufuhr von etwas Compost oder Rasen- oder guter Ackererde, die noch nicht Bäume ernährte, ist unerlässlich. Man setze dann die zu pflanzenden Bäume auch ja nicht zu tief, fülle im Gegentheil das Loch wieder aus bis es fast eben ist, und setze die Bäume so, daß ihr Wurzelhals mindestens $\frac{1}{2}$ ' höher sich befindet als der umliegende Boden. Von der untern Erde des Baumlochs, die nicht gänzlich wieder in dasselbe hineingeht, fülle man eine 6' im Durchmesser haltende Baumscheibe um die gesetzten Bäume an, welche nach der Mitte hin muldenförmig vertieft ist, und überdecke die ganze Erde der Baumscheibe mit Tannenzweigen, Laubstreu oder geringem Mist, um dem Boden die Feuchtigkeit zu erhalten, eine Maßregel, die gar nicht genug zu empfehlen ist.

Dieses Bedecken der Baumscheibe mit irgend einem sprenartigen Material hat besonders auch für Bäume, die auf Schafweiden frisch angepflanzt sind, besonders an warmen Abhängen, einen sehr großen Werth, indem dadurch hier nicht allein die zu starke Austrocknung des Bodens verhindert wird, sondern auch dem schädlichen Festtreten des Bodens durch die Schafweiden wesentlich vorgebeugt wird und das Gedeihen der neugepflanzten Bäume dadurch wesentlich gefördert wird.

Außerdem ist ein Schutz der jungen Stämme sehr nothwendig, oder wenigstens für das Gedeihen derselben sehr förderlich und daher wünschenswerth. Die Stämme leiden namentlich gar oft durch die sehr rauhen, scharfen Winde, welche

ein allmähliges Eintrocknen der Rinde und des Bastes der frischgesetzten Bäume und dadurch ein allmähliges Absterben derselben veranlassen.

Werden die Stämme aber mit einem schlechten Wärmeleiter als Schutz umgeben, am einfachsten mit Stroh bis zur Kronenhöhe umbunden, oder statt dessen mit Schilf, feinen Lannenzweigen u. s. w., so kann die scharfe Luft so wenig als die trocknende Sonnenhitze oder die sehr oft noch nachkommende Kälte die Stämme direkt berühren; sie sind vor jedem schnellen Witterungswechsel geschützt und es kann eine Erschöpfung des Stammes nicht wohl eintreten.

Eine solche Erschöpfung ist aber schon deshalb höchst nachtheilig, weil die erst in der Bildung begriffenen Wurzeln nicht im Stande sind, die durch die scharfen austrocknenden Winde dem Stamm entzogenen Säfte sofort wieder zu ersetzen.

Es ist hier selbstverständlich angenommen, daß die Bäume im Frühjahr gesetzt werden und nicht der stets unsicherere Herbstjahrs geschah.

Hinsichtlich der zu wählenden Stämme sehe man jedenfalls auf kräftige, gesunde, schöne Bäume mit vollkommener, reicher und gesunder Wurzelkrone, welche aus einer Baumschule stammen, die frei und offen gelegen ist und in welcher die Bäume daher nicht verzärtelt sind, welche auch nicht in zu magerem, schlechtem, ausgefogenem Boden erzogen sind, indem letztere nirgends, weder in günstigen noch in ungünstigen Verhältnissen gut an- und fortwachsen.

Zu alte moosige Bäume, oder zu schwache Ruthen sollte man ebenso wenig pflanzen, als von geschützten Standorten in Wäldern

ausgegrabene Holzapfel- und Holzbirnbäume.

Die Krone der zu pflanzenden Bäume schneide man nicht nach der bei uns allgemein üblichen gewöhnlichen Weise bis auf nur 2—3 Augen zurück, sondern lasse den Kronenzweigen mindestens ihre halbe Länge und wiederhole im nächsten Jahre, insofern der Trieb nicht kräftig genug geworden, den Schnitt, der dann bis auf 4—5 Augen (vom Stamme an gezählt), geführt werden kann. So beschnittene Bäume wachsen schnell und sicherer an, als solche, die beinahe ihrer sämtlichen ausgebildeten Knospen durch zu kurzen Schnitt beraubt sind und nun zuerst wieder neue Knospen bilden müssen.

Was die verschiedenen Obstgattungen betrifft, so sind Apfel, Birnen, Walnüsse und Kirichen (namentlich die drei letztern Baumgattungen) auf der Alb da zur Anpflanzung zu empfehlen, wo der Boden aus zerklüftetem Felsgestein besteht, zwischen dem die Wurzeln sich Eingang verschaffen können; die Apfelbäume dagegen mehr in den tiefgründigen und schweren Böden; Walnußbäume vorzüglich an Abhängen, so auch Kirichen; Äpfel an etwas geschützten Lagen, während der Birnbaum auch an ganz freien Standorten sich dauerhaft und tragbar zeigt.

Hinsichtlich der anzupflanzenden Apfel- und Birnsorten zeigen sich spätblühende Sorten und solche Sorten, die in der Blüthe nicht empfindlich sind, als sehr vorthellhaft; was die Reife betrifft, so sind im Allgemeinen Herbstäpfel und Herbstbirnen dem spätern mehr Wärme erfordernden Winterobst vorzuziehen, da solche Sorten auch auf jenen höhern Standorten ihre volle Güte erreichen, ja

manche sogar weit besser und schmackhafter werden als im Thale; doch gerathen auch Winteräpfel noch auf gutem Boden recht gut; Winterbirnen sind dagegen zu vermeiden.

Für Gärten in jenen hohen Obsthagen möchte ich empfehlen: 1) Äpfel, als Frühobst, welches gewöhnlich in den höhern Lagen zarter, saftreicher und angenehmer zum Essen wird, als in den warmen Thallagen: Sommerwürzäpfel oder Engländer Kantäpfel, Weißer Astrachan (gewöhnlich Jakobäpfel genannt), Charlamovskij, Virginitischer Sommeräpfel, Rother Astrachan, Rother Margarethenäpfel, als sehr tragbare und schön gefärbte gute Sommeräpfel; Herbstobst: Gravensteiner, Prinzenäpfel, Sommer-Parmäne, Langtons Sondergleichen, Rother Herbstcalwill, Kraas' Sommercalwill, Bekannter Cardinal, Kaiser Alexander, lauter werthvolle und gar nicht zärtliche Sorten; Winterobst: Danziger Kantäpfel oder Rosenäpfel, Muscatreinette, Grauer Kurzstiel, Osabrücker Reinette, Gelber Herbststettiner, Winter-Goldparmäne, Champagnerreinette, Canadareinette, Goldzeugäpfel, Winterpostoph. 2) Birnen als Frühobst: Kleine Blankette oder Schnabelbirn, Sommer-Magdalena oder Glasbirn, Edle Sommerbirne, Runde Rundneckbirn, Gute Graue; Herbstbirnen: Wildling von Motte (gewöhnlich Grüne Herbstbergamotte genannt), die Rothe oder Rothgraue Bergamotte, die Rothe Dechantsbirn, Capiaumonts und Soloma's Herbstbutterbirn, die Grumfower Butterbirn, der Punktirte Sommerdorn, und von spätern Sorten wohl auch die Forellenbirn.

Zur Anpflanzung auf Aecker oder an Straßen wären in jenen Gebirgslagen be-

sonders zu empfehlen: von Äpfeln: der Echte Winterstrelking, die Goldgelbe Sommer-Reinette, der Kleine Langstiel, der Große Bohnäpfel, die Große Casseler Reinette, der Luikenäpfel, der Graue Kurzstiel oder Lederäpfel, der Winterpostoph, Ehners Taffetäpfel und der Gemeine Holzäpfel; von Birnen: die Wilde Holzbirn, sie bildet schöne starke, dauerhafte Bäume und gibt mit andern Birnen zusammen gemostet einen vorzüglichen Most; die Wolfsbirn, die Welsche Bratbirn oder Kohlbirn, die Schneidbirn, der Wildling von Einsiedel, die Knausbirn, die Harigelsbirn, die Schweizer Wasserbirn, die Grumbirn und Palmischbirn. Dabei sind die dort heimischen und erfahrungsgemäß gut gedeihenden und reichtragenden Sorten durchaus nicht zu verschmähen, im Gegentheil sind diese durch bessere Pflege und Sorgfalt, als ihnen gewöhnlich zu Theil wird, zu höherm Ertrag zu bringen. So z. B. liefert die Rümelsbirn der Ab (Kemele) starke und hochgehende tragbarte Bäume noch bis 2200' über dem Meere, die Rohrdorfer Spätsbirn aus dem Oberamt Wangen gedeiht selbst noch höher sehr gut, die Rarchenbirn aus der Gegend von Gaildorf hat die stärksten Früchte ertragen und steht noch einzeln da, wo früher große Baumgüter waren, indem die andern Bäume alle die Kälte nicht so überdauerten und abgingen.

Rentabilität des Obstbaues.

Die Zeitung für Norddeutschland bringt unterm 31sten Dec. folgenden Artikel aus dem Alten-Lande vom 27sten Dec.: „Der Gesamttertrag der diesjährigen Obst-

Gesamtertrag der diesjährigen Obstaussfuhr des Alten-Landes ist, nach glaubwürdigen Ermittlungen zu der Summe von fast einer Million Thaler anzuschlagen. Sämmtliche Obstsorten waren in diesem Jahre auch so ausgezeichnet gerathen, daß ganz enorme Quantitäten zu Wasser und zu Lande ausgeführt werden konnten. Man muß in diesem Sommer und Herbst das rege Leben auf den Fleeten, bei den Häfen und den Schleusen = Außenfleeten des Alten Landes gesehen haben, um die wirkliche Großartigkeit dieses Verkehrs ermessen zu können. In beinahe unzähliger Menge reichten sich oft Rähne an Rähne und Wagen an Wagen, welche Obst nach den Häfen brachten. Der Werth der Obstaussfuhr wird hier sonst durchschnittlich für das Jahr zu 600,000 Thlr. veranschlagt, wovon $\frac{1}{2}$ auf die erste, $\frac{1}{3}$ auf die zweite und $\frac{1}{6}$ auf die dritte Meile des Alten Landes kommen. Von dem gesammten Obstertrage wird etwa nur der fünfzigste Theil zu Wagen ausgeführt, das Uebrige wird zu Schiff nach Hamburg, von wo ab von den Zwischenhändlern bedeutende Obstladungen mit den Dampfern nach England befördert werden, ferner nach Harburg und andern Elblägen, nach Berlin, nach England, Dänemark, Schweden und Rußland direct versandt. Die Obsthöfe haben hier jetzt einen Verkaufswerth bis zu 850 Thlr. für den Kalenbergischen Morgen (120 D.R.); ausnahmsweise sind auch wohl 1000 Thlr. dafür bezahlt.⁴

Diese Nachrichten machen anschaulicher, was ein bekannter Kunstgärtner mit unlängst sagte, der mir mittheilte, ein Hofbesitzer im Alten Lande, dessen Gehöfte eine günstige Lage haben, habe ihm seine

Bücher vorgezeigt und dargethan, daß er in diesem Jahre allein aus verkauften Kirichen 1000 Thlr. gelbset habe.

Oberdieb.

Die Bezirksbaumschule in Cölling, Bezirksamtis Deggendorf in Niederbayern.

So angenehm es für mich ist, hier mitzutheilen, ebenso erfreulich wird es auch für die Obstbaumfreunde sein, zu erfahren, daß nun wirklich hier in Cölling eine Bezirksbaumschule gegründet wurde. Langjährige Erfahrungen haben dargethan, daß in einem Bezirk, bloß durch einen Wandergärtner ohne Baumschule, nicht sonderlich auf die Hebung und Förderung des Obstbaues eingewirkt werden kann. Denn abgesehen auch, daß der Wandergärtner mit den nöthigen Kenntnissen ausgerüstet dem Beruf gewissenhaft nachkommt, so hat derselbe doch mit zu vielen Schwierigkeiten zu kämpfen. Jeder Praktiker weiß, daß bei der Obstbaumzucht viele vorbereitende Geschäfte sind, namentlich beim Veredeln, und dann wieder nachkommende Arbeiten, wie die Entfernung der Wildschosse, das Lüften des Verbandes u. dgl. mehr, wovon sehr Vieles zum Gelingen der Operationen abhängt. Ferner ist Erfahrung, daß die in derselben Gegend, wo sie später angepflanzt werden sollen, erzogenen jungen Bäume am besten und sichersten gedeihen, und dann ebenso bekannt ist auch, daß man von den, auf Märkten herumziehenden Baumhändlern, wohl auch um einen Spottpreis, meistens sehr schlechte Sorten erhält, die des Pflanzens gar nicht werth sind.

In Hinsicht solcher Verhältnisse wurde nun vorigen Jahres $\frac{1}{2}$ Tagwerk sehr gut gelegener Ackergrund angekauft, wozu der Districtsrath in Hengersberg 100 fl. bewilligte, ebenso die k. Regierung und das Kreis-Comité in Landshut je 50 fl., und dann das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in München 100 fl. Somit ist nun unser Bezirk im Besitze einer zwar kleinen, aber im Bestand gesicherten Baumschule. Erfolge von großer Bedeutung werden zum Vorschein kommen, da man in enger Verbindung mit den erfahrensten Pomologen und dem deutschen Pomologen-Verein steht und nur die besten Tafel- wie Wirtschaftssorten erzo-gen werden.

Nach Erwerbung dieses Ackerlandes wurde im Vor-Frühjahr v. J. dasselbe also bald in 8 Schläge abgetheilt und zwei hievon noch schnell rigolt, später dann um Mitte April mit 700 Zimmer-Kopulanten und 320 Kern-Widlingen be-pflanzt. Für Anfänger, welche vielleicht noch wegen der Zimmer-Kopulation Zweifel hegen, muß ich bemerken, daß dieselbe von der Art gelungen ist, daß unter 700 St. bloß 8 St. zurückgeblieben sind.

Dies zur Nachricht wie zur Nachahmung mitgetheilt von

J. Arlinger, Bezirksgärtner.

Versuche mit Galkistren von Apfelwein.

Das Obst war 1860 in Thüringen so sauer, daß der Apfelwein geradezu ungenießbar war. Gleichwohl wußte ich keine andere Verwendung und beschloß daher,

die Säure durch Zusatz von Wasser, also Vertheilung derselben auf eine größere Quantität zu beschränken und durch Zucker-zusatz den Weingeist zu erzeugen. Ich machte drei verschiedene Mischungen und zwar erst nach dem ersten Abstrich im Januar, als der Wein vollkommen hell war. Nr. 1 bestand zur Hälfte aus Wasser und 10 Pfd. weißem Zucker, Nr. 2 aus $\frac{1}{2}$ Wasser und etwa 8 Pfd. Zucker, Nr. 3 aus $\frac{1}{4}$ Wasser u. etwa 6 Pfd. Zucker. Dazu setzte ich etwas ganzen Weinstein. Alle drei Mischungen schlugen gut ein und hielten sich bis 1862 gut. Am lieblichsten war der Wein, worin am meisten Wasser und Zucker enthalten war, und es hatte der Zucker ein eigenthümliches Aroma hervorgebracht. Am schlechtesten war der Wein, worin wenig Zucker und wenig Wasser war. Ein Faß, ich weiß nicht mehr welches, da ich es erst nach dem Füllen auf Flaschen gewahrt wurde, mouffirte so lange es im Sommer warm war, so stark wie künstliches Selterwasser, wahrscheinlich in Folge eines starken Weinsteinzugeses. Die Kosten belaufen sich durchschnittlich auf den Eimer $2\frac{1}{2}$ Thlr., so daß ich für diese Summe 1 Eimer mehr bekam, während der Kaufpreis hier 6 Thlr. war. Das Getränk war sehr lieblich und bekam gut. Ein Fäßchen saurer gebliebenen Weines verfestete ich nach $1\frac{1}{2}$ Jahren nach dem Kellern mit Wasser und Zucker.

Jäger.

Altes und Neues über Obst und Obst-baranzucht.

Vom Orn. pensf. Pfarrer E. Fischer in Raaden.

Wenn ich zu dem Neuen auch Altes bringe, so thue ich dies nur, weil Letzteres

seine Beziehung auf das Neue hat oder
 sonst nicht ohne Interesse ist. Gleich das
 Erste des Nachfolgenden soll etwas von
 einem Pomologen und Obstbaumzüchter
 bringen, welcher schon längst zu den Vä-
 tern hinübergegangen ist. Dem pomolo-
 gischen Publikum ist dieser Mann vielleicht
 nicht einmal bekannt; unterdessen war er
 der Erste, welcher hier in dem Saazer
 Kreise Böhmens auf bessere edlere Sorten
 aufmerksam machte und dem wir sehr viel
 verdanken. Daß dieser Mann, der bis in
 seine siebenziger Jahre hinein als ein kräf-
 tiger Greis für die Obstbaumzucht mit
 aufopfernder Liebe wirkte, nicht soviel Auf-
 sehen erregte, als er verdiente, davon ist
 Ursache, daß man zu seiner Zeit noch
 nicht gar viel auf Obstbaumzucht hielt und
 sie höchstens für eine Privatpassion ansah,
 wie es auch jetzt noch hier und da der Fall zu
 sein scheint. Man hat nur immer Feld-
 bau und Viehzucht als zur Landwirthschaft
 gehörig betrachtet; die Obstbaumzucht hin-
 gegen war in den Augen der Kleingrund-
 besitzer etwas, das nur als gefällige Spie-
 lerei angesehen wurde, wenn auch die Groß-
 grundbesitzer, um wenigstens 10 Jahre
 vorwärts, große Obstbaumanlagen schufen
 und kultivirten. Hätte dieser Mann heute
 gelebt und gewirkt, man hätte ihn viel-
 leicht mit aufmerksameren Augen angesehen
 und seinen Fleiß mehr beachtet und benützt.

Dieser um die Pomologie und Obst-
 baumzucht so verdiente Mann war Hr.
 Lippert, der Chirurgie Doktor und prak-
 tizirender Arzt in der Stadt Podersam,
 Saazer Kreises in Böhmen. Er hatte hier
 nicht nur eine sehr ausgebehnte Praxis,
 sondern auch eine kleine Wirthschaft und
 bei dieser einen Garten von etwa 2 Jochen,
 welcher hinter der östlichen Seite der Stadt

als ein zwar schmaler aber langer Streifen
 hinabließ. In diesem Garten arbeitete er
 in allen jenen Stunden, welche ihm
 seine ausgebehnte Praxis übrig ließ.
 Schon zählte er einige und siebenzig Jahre,
 fühlte sich aber so rüstig und kräftig, daß
 er, wie er mir selbst sagte, noch zehn Jahre
 zu leben und in seinem Garten zu wirken
 hoffte; allein eine erfahrene Kränkung griff
 diesen edeln und wahrhaft humanen Mann
 in dem Innersten seines Gemüthes so an,
 daß seine so rüstige Körperconstitution unter-
 lag und er als Folge hievon vor etwa 20
 Jahren starb.

Es war etwa um das Jahr 1830, wo
 ich mit diesem Pomologen nähere Bekann-
 schaft zu machen suchte. Kaum erfuhr er,
 daß ich ein Freund der Pomologie und
 Obstbaumzucht sei, als ich mich auch bei
 ihm der aufrichtigsten Freundschaft erfreute.
 Ich besuchte seinen Garten öfters und be-
 nützte ihn auch so fleißig als möglich.

Was mir in diesem Garten gleich bei
 dem ersten Besuch auffiel, war, daß er
 an einer von der längeren Seiten gegen die
 Fluren hin eine Einfriedigung von Strauch-
 artig gewachsenen Zwetschenbäumen hatte
 und zwar in einer Ausdehnung von etwa
 160 Klaftern. Es befand sich hier von
 erstem Anfange her ein Staketenzaun,
 welcher nun schon sehr defekt war. H.
 A. Lippert fand die Erneuerung einer so
 langen Einfriedigung mit Holz sehr kostbar
 und zwar in einer Gegend, welche weit
 und breit keine Waldung hatte; daher
 wollte er mit der ersten sehr theuern Ein-
 friedigung so lange als möglich hinhalten;
 die emporgewachsenen Zwetschenbäume soll-
 ten dem mangelhaft gewordenen Zaun ent-
 weder eine längere Haltbarkeit gewähren,
 oder ihn vielleicht ganz ersetzen.

Als ich das erste Mal den Garten besuchte, fand ich die Zwetschenbäume schon weit über den Stalattenganz emporgewachsen; aber unten so dicht verwachsen, daß nicht leicht ein Mensch sich hindurchbringen konnte; ja es war das vielleicht für die kleineren Hausthiere, wie z. B. Schweine, Ziegen u. unmöglich. Man merkte, daß eine fleißige Hand hier Ordnung traf und das Messer alles Ueberflüssige entfernte, so daß diese Einfriedigung mit strauchartig gezogenen Zwetschenbäumen gar gut in's Auge fiel. Was aber an dieser Einfriedigung besonders hervorgehoben zu werden verdiente, war das hohe Erträgniß an Früchten.

Ich bemerkte dem Hrn. Doktor, daß er von dieser Einfriedigung viele Früchte, vielleicht die Hälfte verlieren müsse, da auf der Außenseite, ganz unmittelbar an der Einfriedigung, ein Fußsteig hinführte. „Um die Zwetschen, welche draußen hängen, kümmere ich mich gar nicht; ich habe überflüssig genug, wenn ich nur jene Zwetschen erhalte, welche nach innen hängen. Diese habe ich immer bekommen und konnte davon noch viel verkaufen!“ So entgegnete er mir.

Hr. Dr. Stypert erzählte mir auch, wie er diese lebendige Einfriedigung erzog, die ihm gegenwärtig so dienlich wurde. Er sagte darüber etwa folgendes: „Alle diese Zwetschensträucher erzog ich aus Samen, welchen mir größtentheils meine Patienten zukommen ließen; denn ich brauchte dazu ein nicht geringes Quantum. Die Sammlung mußte aber auch mehrere Jahre vorgenommen werden, wenn ich den Baum nach seiner ganzen Länge (gegen 160 Klafter) damit bepflanzen wollte. Für die Pflanzung bereitete ich den Boden so viel als

möglich gut vor, indem ich längs des ganzen Baumes und unmittelbar an demselben einen Graben aufertigte und mit guter Erde ausfüllte. Darcin wurden die Zwetschensteine gesät. Ich erhielt mehr Pflanzen als ich brauchte. Selbst im 2ten Jahre kamen noch viele Kerne nach. Ihre Seitenzweige schonte ich soviel, als ich sie brauchte und suchte ihr Wachsthum zu befördern, indem ich den Haupttrieb etwas einstakte, wenn er zu hoch emporstakste. Man kann so etwas von unsern Hasen lernen. Auf meinen Exkursionen zu den Patienten sah ich sehr oft, wie die Hasen im Winter die oberen zarteren Spigen abfraßen, worauf dann die jungen Zwetschenausläufer recht buschig wurden. Ich erlebte auch die Freude, unter den vielen aus Samen erzeugten Zwetschenbäumen ein Bäumchen zu finden, welches mir eine Frucht trug, welche ich für ganz neu halten mußte, da sie in der ganzen Gegend nicht zu finden war. Ich vermehrte diese Frucht weiter, indem ich sie nicht nur im frischen Zustande sehr schmackhaft, sondern auch gebört als sehr brauchbar fand. Da die Frucht, obwohl viel größer, mit der Schlehe nach Farbe, Gestalt und Geschmack einige Aehnlichkeit hatte, gab ich ihr den Namen Schlehenpflaume. Ein großer Vorzug dieser ganz runden Pflaume ist, daß sie vollkommen vom Steine sich abläßt.“

Ich bekam frische und getrocknete Pflaumen der Art zu verkosten und konnte diese neue Frucht nur loben.

Ich muß gestehen, daß ich bazumal in der Obstbaumzucht und in der Pomologie noch ein zu unerfahrener Neuling war, als daß ich den Hrn. Doktor hätte fragen können, ob diese aus Samen gezogenen Bäumchen auch alle dieselben guten und vollkommenen

Früchte tragen, wie die durch Ausläufer fortgepflanzten; oder daß ich die Früchte selbst mit eigenen Augen aufmerksam genug betrachtet hätte, um sie einer Beurtheilung zu unterwerfen; ich glaube aber, daß es mir der Hr. Doktor gewiß gesagt hätte, wenn viele Früchte davon minder brauchbar gewesen wären.

Als in der neuern Zeit darüber gestritten wurde, ob der Zwetschenbaum durch seine Samen vortheilhaft fortgepflanzt werden könne, erinnerte ich mich öfters dessen, was ich beim Hr. Dr. Lippert sah und von ihm hörte. Was aber der Hr. Doktor mit einer gewissen Genugthuung hervorhob, war der Umstand, daß diese lebendige Einfriedigung ihm nicht nur bedeutende Auslagen wegen Reparatur des Zaunes erspare, sondern ihm auch noch fast jährlich ein großes Erträgniß bringe, welches endlich so groß anwächst, daß, wenn die lebendige Einfriedigung absterbt, ein neuer Staketenzaun angelegt werden kann, vorausgesetzt, daß man alle Jahre etwas von dem verkauften Erträgniß für die Anschaffung eines neuen Zaunes aus todtm Holz zurücklegt.

Sonst und Jetzt in Boderjam.

Nachdem ich voranstehende Zeilen niedergeschrieben hatte, kam mir ein Bericht des Boderjamer landw. Filialvereines zu Gesicht. Sonst bezog man weit und breit die nothwendigen Obstbäumchen vom Hrn. Dr. Lippert in Boderjam. Ich selbst nahm von ihm mehrere hundert Stücke. Man vernehme nun, was der dortige landw. Filialverein in seiner Versammlung am 25. November 1862 in der Debatte über folgende Frage sagt: „Wie und auf welche

Art wäre die Idee einer Obstbaumschule für die Boderjamer landw. Bezirks-Sektion zu verwirklichen?“ Es heißt da:

Daß im hiesigen Bezirke sowie anderwärts der Mangel an tauglichen Obstbaumschlingen fühlbar sei, ist allgemein anerkannt; ebenso, daß die bestehenden Baumschulen der Großgrundbesitzer kaum hinreichen, den eigenen Bedarf zu decken und daß die in diesem Bezirke bestehenden zwei oder drei Gemeinde-Baumschulen, welche wohl sehr erfreuliche Resultate liefern, doch auch nur für den Bedarf der eigenen Gemeinde kaum genügen.

Viele andere Baumschulen befinden sich in einem trostlosen Zustande, der wenig zur Förderung der Obstbaumzucht beitragen dürfte. So liefern auch die bei den meisten Schulen unter Obforges der Lehrer bestehenden und bestehen sollenden Baumschulen, mit wenig Ausnahmen, leider ein gleiches ungünstiges Resultat.

Es gibt wohl einige Gemeinden, in welchen die Gemeinde-Vorsteher und Gemeindeglieder Sinn für die Obstbaumzucht haben, diese auch höchst erfreuliche Fortschritte macht und sogar keines Lehrers bedürfen, wie z. B. die Gemeinden Flöhau, Dotanka und Böhrau. In den 2 letzten Dorfgemeinden befindet sich weder Schule noch Lehrer. Es wäre daher von entschiedenem Vorthelle, wenn die bisher größtentheils öde liegenden Schul-Baumschulen von den Gemeinden in die Hand genommen würden.

Es heißt nun: Nachdem die Idee zur Anlage für die Bezirkssektion als unausführbar erkannt wurde (nach allen vorge schlagenen Rathschlägen), so beschloß nun die Versammlung, von Seite der Sektion an die Gemeinden und sonstigen Interessenten

auf deren Ansuchen einen Gärtner nach Bedarf gegen ein mäßiges Honorar (von Seiten der Gemeinden) abzusenden, um denselben mit Rath und That beizustehen.

So armselig steht es noch mit unsern Schul- und Gemeinde-Baumschulen und ich getraue mir auch zu sagen mit unsern landw. Vereinen: sie haben mehr Worte als Thaten aufzuweisen. Bisher haben alle jene Gemeinden, welche Obstbaumschulen unterhalten, nicht erst auf einen Verein gewartet und auf einen von ihm empfohlenen Gärtner. Diese wußten sie schon selbst zu finden, oder brauchten ihn gar nicht. Es ist doch ein Armuth-Zeugniß, wenn ein ganzer Verein von einem Bezirke nicht einmal zu unternehmen wagt, was ein einzelner Privatmann wie z. B. Hr. Dr. Lippert ausführte.

Der große Dichter Schiller und das faule Obst.

Recht einigen Bemerkungen über den Obstgenuß.

Ich bin so glücklich, des näheren Umganges eines Greises mich zu erfreuen, welcher, ehemals in Weimar lebend, mit Göthe und Schiller in näherer Verührung stand. Von Göthe genoß er ein besonderes Patrozinium. Von Schiller erzählte er mir Folgendes: Schiller litt sehr stark an Brustschmerzen; um diese weniger hervorzurufen und fühlbar zu machen, arbeitete er immer stehend auf einem Schreibpulte. Unmittelbar unter dem Schreibpulte befand sich ein Kasten, in welchem der Bediente Schillers täglich faules Obst legen mußte. Empfand Schiller nach längerer Arbeit große Brustschmerzen, öffnete er den Kasten mit faulem Obst und

zog den Dunst davon ein. So soll Schiller sich Erleichterung gesucht haben.

In einer Gegend, wo ich als Seelsorger fungirte, machte ich die Erfahrung, daß man kranke Augen zu heilen suchte durch Auflegen von faulen Vordorffern; auch will man schwache Augen damit stärken. Ueberhaupt steht der Vordorffer Apfel in manchen Gegenden im großen Ansehen. So muß z. B. ein neugeborenes Kind in einigen Gegenden als erste Nahrung, also noch vor der Muttermilch, etwas Saft von einem ausgepreßten Vordorffer Apfel zu sich nehmen. Sehr wohl erinnere ich mich noch, daß ein dämpfiges und daher unbrauchbares Rogg durch tägliche Darreichung von etwas Obst wieder so weit hergestellt wurde, daß es Dienste leisten konnte. Diese Erleichterung durch vielen Obstgenuß erfuhren auch mit Brustbeschwerden behaftete Menschen, wie mir so Manche gestanden. Daß man gegenwärtig mit Apfelmoss und Weintrauben Kuren veranstaltet, ist bekannt, wahrscheinlich herrscht dabel aber etwas Uebertreibung. Als wahr hat sich herausgestellt, daß Viele durch den Genuß von blauen Weintrauben sich von der Ruhr heilten. Daß Obst den Kranken und Kindern sehr wohl thut, ist eine bekannte Sache. In obstreichen Jahren leben die Kinder fast ausschließlich vom Obste und befinden sich dabei sehr wohl. Dies ist um so auffallender, da die Kinder wegen ihres Wachsthumes gerade plastische Nahrungsmittel nach der Aussage der Genie notwendig haben; das Obst als solches aber zu jenen Nahrungsmitteln gehört, die sich am wenigsten als solche rühmen können, da sie vorzugsweise nur Stoffe für die Respiration enthalten. Aber gerade die Kinder haben auch eine stärkere

Respiration als die übrigen Altersstufen. Beleguet kann es nicht werden, daß das Obst sowohl im frischen als auch im künstlich zubereiteten Zustande zu den gesunden Nahrungsmitteln des Menschen gehöre, obwohl es Menschen gibt, welche sich rühmen, durch ihr ganzes Leben kein Obst gegessen zu haben, und diesen Ruhm auch bis zum Grabe zu behaupten suchen. Es sind dies meistens Biertrinker und Fleischesser. Mit Bier verträgt sich das Obst freilich am allerwenigsten, zum wenigsten nicht auf der Zunge, welche ein Vorposten des Magens genannt werden kann; unterdessen ist das Bier mit dem Obst recht verträglich, wenn man nur dem Biere die Ehre des Vortrittes in den Magen gestattet und darauf erst das Obst folgen läßt; damit aber beide in gar keinen Conflict mit einander gerathen, wird es am rathsamsten sein, sie so viel als möglich dem Zeitraume nach auseinander zu halten. Dagegen sind Weine und Obst zu einander in einem freundschaftlichen Verhältnisse, was nicht zu verwundern, da sie zu einander in nächster Verwandtschaft stehen, und beide wohl entgegengesetzte Eigenschaften haben, aber gerade einander zur freundschaftlichen Ergänzung dienen. So z. B. kühlt das Obst den Magen oft zu sehr ab, indem es dessen Wärme mehr in Anspruch nimmt; der Wein dagegen erwärmt den Magen wieder und stärkt ihn. Daher schwächere Personen das Obst mit Wein genießen. Wegen der Abkühlung und des Saftreichthumes ist das Obst im heißen Klima und bei uns im Sommer eine Wohlthat.

Manche behaupten, daß durch häufigen Obstgenuß die Zähne sehr angegriffen werden. Sie mögen nicht ganz unrecht

haben. Besonders mag es die im Obste enthaltene Säure sein, welche den Zähnen schädlich werden kann. Ich muß gestehen, daß einige Personen, welche eine gewisse Obstscheu (Pomonaphobie) an Tag legten, auf ihre gesunden Zähne stolz waren, und die gute Conservirung derselben der Gehaltbarkeit vom Obste zuschrieben.

Man glaubte immer, daß unreife Früchte mehr Säure besitzen als reife. Die Chemie lehrt aber das Gegentheil und sagt, daß die reifen Früchte reicher daran sind; nur wird die Säure in denselben für den Geschmack mehr verdeckt. Die unreifen Früchte besitzen mehr Stärkemehl, welches bei der Reife in Zucker verwandelt wird.

Merkwürdig ist, daß gerade einige der süßesten Pflanzen nach dem Trocknen eine sehr große Säure zeigen, wie z. B. die Meineclaude. Im frischen Zustande war die Säure durch einen großen Wassergehalt stark verdeckt. Da beim Trocknen das Wasser größtentheils verdunstet, muß die Säure desto stärker hervortreten.

Siegels Winterbutterbirne.

Die genannte Birne hat in Bezug auf Ehre eine Aehnlichkeit mit dem großen Dichter des Alterthums, mit Homer. Sonderbar genug, daß man den Geburtsort dieses großen Dichters nicht mit Bestimmtheit anzugeben wußte und viele Städte sich um diese Ehre mit einander stritten, was nur für Homer selbst sehr ehrenvoll ist, indem dieser Wettstreit einen Beweis liefert von der Größe des Dichters.

Ein ähnliches Schicksal hatte in neuester Zeit die in der Aufschrift bezeichnete Birne. Nicht nur mehrere Länder stritten sich um die Ehre, daß bei ihnen die Birne das

Lageslicht erblüht und unter diesen Ländern trat besonders auch mein Vaterland Böhmen vorzugsweise in Concurrenz, sondern auch in meinem Vaterlande stritten wieder mehrere Orte um diese Ehre. Dadurch erhält aber auch diese Birne jene Ehre, welche sie wegen ihrer Vortrefflichkeit verdient, wenn man nicht vielmehr sagen sollte, daß eben diese Birne durch ihre Vortrefflichkeit diesen Wettstreit veranlaßt.

In Berliner Gewölben wird diese Birne vorzugsweise geschätzt und gesucht; welchen Geschmack sie habe, kann man daraus entnehmen, daß sie in Berlin die böhmische Wintermuskateller genannt wird und daß dahin ganze Schiffs Ladungen abgehen.

Ich hatte diese Birne in einem kleineren Häuflein, mit der gewöhnlichen Bourre blanc gemischt, liegen. Ohne nähere Betrachtung ist es aber sehr schwer, beide von einander zu unterscheiden. Ein näheres Kennzeichen ist aber der Kelch, welcher bei beiden ganz verschieden ist. Bei Siegel's Winterbutterbirne ist er groß und sternförmig auseinanderstrahlend, während er bei der Herbstbutterbirne sehr klein und abgestumpft ist. Dieses Jahr wurden beide Sorten mit einander zugleich reif; nur daß die Herbstbutterbirne im Geschmack weit unter ihren ersten Rang herabsank und nicht gerne genossen wurde, während Siegel's Winterbutterbirne ihrem Ruf auch heuer alle Ehre machte.

Diese Birne zeichnet sich durch ihre große Fruchtbarkeit aus; der Baum ist nicht sehr empfindlich, trägt fast keine verkrüppelte oder sonst verunstaltete Früchte. Diese werden von der Fäulniß wenig befallen und lassen sich wegen ihrer Festigkeit weit transportiren. Auch wenn sie zum

Genusse schon reif sind, dauern sie noch sehr lange, ohne mehlig oder teig zu werden. Ich hatte vor 2 Jahren sogar im Frühjahr noch sehr gut erhaltene Stücke.

Obwohl man sich dafür entschied, daß Böhmen und in Böhmen der Saazer Kreis und in diesem Saazer Kreise wieder das Dorf Kopertsch die Geburtsstätte dieser vortrefflichen Birne sei, so will ich doch nachfolgend anführen, was mir in den zwanziger Jahren mein Professor der Landwirtschaft, ein Mann reich an Kenntnissen und Bekanntschaften, und in den dreißiger Jahren Hr. Dr. Eppert, berühmt als Pomolog und Obstbaumzüchter, von Siegel's Winterbutterbirne in Beziehung ihrer Geburtsstätte erzählten. Beide Männer reichen mit ihrem Leben bis in die Zeit zurück, wo diese Birne in Ruf kam; beide Männer erzählten mir dasselbe, obwohl beide von einander entfernt lebten und nie mit einander zusammen kamen. Was beide Männer vor 30—40 Jahren mir erzählten, will ich nun, soviel mein Gedächtniß noch davon aufbewahrt hat, mittheilen.

Zu Ende des vorigen Jahrhunderts fuhr der Direktor der Fürst Schwarzenberg'schen Herrschaft Postelberg im Saazer Kreise in Geschäften nach dem zur Herrschaft gehörigen Dorfe Kopertsch. Der Bauer, bei dem er einkehrte, setzte ihm einen Koffer Obst vor und bat ihn, es zu verkosten. Es waren lauter Birnen. Da der Direktor auf das Drängen und Empfehlen eine Birne verkostete, fand er sie so köstlich, daß er sich einige Birnen ausbat, um sie mit nach Hause zu nehmen.

Zu Hause ließ der Direktor den Gärtner rufen, zeigte ihm die Birnen und fragte ihn, ob er sie kenne. Da dem Gärtner die Birne fremd war, wurde sie nach Prag

gesendet und da auch hier sie Niemand kannte, wanderte sie nach Wien, wo sie gleichfalls ein Fremdling war. Sie wurde nun als eine neue Birne erkannt, nachdem auch der Bauer in Kopersich gestanden hatte, daß der Baum bei ihm ohne Veredlung aufgewachsen sei.

Man ging nun schnell an die Vermehrung des Baumes und in kurzer Zeit hatte sie sich weit verbreitet. Auf einem Dorfe der Herrschaft fand ich einen Hausgarten, welcher fast keine andere Birne als die in Kopersich entstandene hatte.

Man mußte nun aber auch der Birne einen Namen geben und hätte Böhmen eine pomologische Celebrität besessen, so würde diese auch eine für immer und überall gültige Taufe vollzogen haben; allein man überließ die Taufe einem jeden Laien in der Pomologie und da keine Autorität vorhanden war, so wagte sich Jeder an dieses Geschäft. Was war natürlicher als die Benennung Koperscher und Postelberger, welche sich am weitesten verbreitete und jetzt noch am meisten im Gange ist. Man wollte der Birne den Namen eines höhergestellten Mannes geben, wie z. B. Bischof Milde, Kreishauptmann Buffier; allein diese Namen erhielten keine Verbreitung. Ein Arzt scheint ihr seinen eigenen Namen, Weinhuber, geben zu wollen; allein er fiel damit durch. In der Gegend von Komotau nennt man sie Winterborn. Jedenfalls eine falsche Benennung. Selbst fürstliche (Schwarzenberg'sche) Tafelbirn fand keinen Beifall. So gab es noch eine Menge anderer Namen, die fast nicht an's Tageslicht kamen.

Daß mit den vielen Namen eine arge Verwirrung verbunden war, läßt sich denken. Es ging unserer Birne fast eben

so, wie jenem Wälschen Ritter, welcher sich einst in Spanien verirrt und in der Nacht in einem Bauernhause um Aufnahme bat. Da er Alles verschlossen fand, klopfte er ans Fenster. Der Hauswirth fragte, wer draußen sei und was man begehre. Der Ritter nannte sich mit allen seinen Namen und Titeln und bat um ein Nachtquartier. Der Bauer, welcher glaubte, es seien eben so viele Personen von seinem Hause, als er Namen hörte, sprach: „Für so viele Leute habe ich keinen Raum.“ So waren auch für eine Birne so viele Namen zu viel. — Endlich erhielt sie die ächte und rechte Taufe nach einem fast hundertjährigen Alter von einem dazu kompetenten pomologischen Collegium; sie erhielt, um damit einen berühmten Pomologen zu ehren, für die Pomologie die Benennung: Riegels Winterbutterbirne, womit sich die Birne selbst hinlänglich geehrt fühlen mag. Der Provinzialname Postelberger wird aber bei uns nicht sobald verdrängt werden.

Daß diese Birne wirklich im Saazer Kreise und zwar im Dorfe Kopersich in der Nähe von Postelberg als neue Frucht entstanden ist, darauf weisen schon die vielen Namen hin, welche ihr beigelegt wurden und welche meistens auf Orte und Personen des Saazer Kreises Bezug haben. Auch spricht die Erfahrung dafür, daß ihr Gedeihen im Saazer Kreise ein ausgezeichnetes ist, während sie im Leitmeritzer Kreise, dem eigentlichen Obstande Böhmens, nicht so gut gedeiht, wie die dortigen landwirthschaftlichen Vereine bekennen. Man könnte hier zu Gunsten des Dorfes Kopersich, als der Wiege dieser Birne noch die Frage aufwerfen: Ist es wohl denkbar, daß ein Bauer von dieser Birne ein Reis irgend

woher erhalten haben könne; da die Virus welt weit breit eine unbekannt war?

Es könnte vielleicht noch gefragt werden, seit welcher Zeit unsere Virus sich von dem Dorfe Kapertich weiter verbreitete, darauf geben die Bäume mit dieser Frucht einigen Aufschluß. Wir besitzen nämlich schon ziemlich starke, ja alte Bäume in Saazer Kreise. Sicher müssen wir das Bekannwerden dieser Virus in das vorige Jahrhundert zurücksetzen. Man wird kaum irren, daß dieser Zeitpunkt zwischen 1780 und 1790 fällt, denn sechszigjährige Personen sprachen von der Geschichte des Bekannwerdens unserer Virus in den zwanziger Jahren des gegenwärtigen Jahrhunderts als von etwas, das zu ihrer Zeit vorfiel.

Es ist nur Schade, daß diese Virus bei weitem noch nicht so verbreitet ist, als zu wünschen wäre. Es gibt große herrschaftliche Gärten, welche das vorzüglichste Obst haben, unter welchen man aber Liegels Winterbutterbirn vergebens sucht.

Ein Beispiel von der Unwissenheit in der Obstbaumzucht.

Man weiß nicht, soll man lachen oder sich ärgern, wenn man in den neuesten Zeitschriften Rezepte findet, welche Zeugenschaft geben von der größten Unwissenheit. So las ich erst dieses Jahr in einer Zeitschrift ein Rezept, um die Obstbäume vor Insekten-Schaden zu bewahren. Es hieß: man bestreiche zu diesem Zwecke den ganzen Baum, nicht nur seinen Stamm, sondern auch seine Äste und Zweige mit Steinkohlen-Theer. Wer nur halbwegs etwas Gehirn im Kopfe hat, muß die Thorheit dieses Rezeptes auf den ersten

Augenblick einsehen. Wäre auch dieses Mittel hätte, so ist es doch unangenehm es anzuwenden. Gegen die Insekten wird es wohl sicher helfen, aber auch um den Baum ist es eben so sicher geschehen. Ich habe einen Fall erlebt, wo man die Bäume einer großen Allee am Stamme etwa eine Spanne breit ringsum mit Theer bestrich, ohne Papier zu gebrauchen. Die Folgen waren schrecklich. Die Bäume standen beim Anstrich in ihrer schönsten üppigsten Jugend da. Es war eine Freude sie anzusehen. Nach einem Jahre waren viele eingegangen, die übrigen kränkelten und führten ein stoches Leben. Und doch hatte man den Baumstamm nur eine Hand breit mit Theer bestrichen.

Ich muß hier bemerken, daß diese Allee einer Herrschaft gehörte, von der man doch annehmen kann, daß sie Leute habe, welche bereits die Wirkung des Steinkohlentheers kennen sollten, um nicht erst durch eine so traurige Erfahrung Lehrgeld geben zu müssen und erst durch Schaden klug zu werden.

Dieser Fall gab viel zu reden und zu disputiren, nicht etwa nur in häuslichen Kreisen und in Gasthäusern und anderen kleineren Versammlungen, sondern auch bei öffentlichen Sitzungen größerer Vereine. Auch steht der von mir berührte Fall, von dem ich als Augenzeuge viel erzählen könnte, nicht vereinzelt da, wie zu wünschen wäre, es wurde bei öffentlichen Sitzungen über mehrere deraartige Mordthaten an den Bäumen, freilich aus Unwissenheit oder falscher Belehrung hervorgegangen, referirt.

Ein Glück, daß der Steinkohlentheer nicht leicht zu haben ist. Ich bräuhete einmal sehr notwendig nur etwas Weniges, und konnte in der ganzen Stadt

Maßen und weit und breit herum keinen Steinkohlentheer bekommen. Hätte man ihn in gewissen Gemeinden in größeren Quantitäten vorräthig gehabt, ich zweifle nicht, daß man durch unbesonnene Anwendung desselben der ganzen Obstbaumzucht in einem großen Umkreise eine traurige Niederlage bereitet hätte.

Daß der Steinkohlentheer auf Wunden der Bäume angewendet so wohlthätig wirkt, folgt noch nicht, daß er an gesunden Theilen des Baumes angebracht, nicht schade. Bei einer Wunde des Baumes ist zunächst nothwendig, den Einfluß der atmosphärischen Luft, der Sonne, des Regens, des Schnees, des Frostes ic. abzuwehren, was durch eine schützende Bedeckung geschieht. Eine solche sehr zweckmäßige Bedeckung, welche zugleich curativ wirkt, geschieht allerdings durch Steinkohlentheer; wie die Erfahrung lehrt: Auf gesunde Theile des Baumes gebracht, wirkt er tödtend und zwar desto schneller, je mehr Leben der Theil hat, auf welchen er gestrichen wird; dieß ist der Fall, wenn die Rinde noch glatt und fast grün ist, die natürliche Ausdünstung und Einsaugung der lebendigen Rinde wird nicht nur gehindert, sondern es wird dadurch der Baum gezwungen, etwas seinen Säften Fremdartiges aufzunehmen.

Wie gefährlich für den Stamm der Steinkohlentheer sowie jedes Klebmittel ist, welches auf die sogenannten Schutzbänder angebracht wird, sieht man daraus, daß selbst die wenigen Tropfen, welche vom Papier auf den Stamm herabfließen, schon bedenkliche Spuren hinterlassen, und ist das Papier zu schwach und sehr durchlassend, so daß das Klebmittel durchschlägt,

so kann man selbst hinter dem Papier noch verderbliche Folgen wahrnehmen.

Der Cultur der Obstorangerie.

Von Obergärtner *Rappe* in Obermühle bei *Lebus*.

Im Februar-Heft des Jahrganges 1862 Seite 33, steht unter der Aufschrift: über die Obstbaumzucht in Töpfen oder Kübeln im Glashause, ein Aufsatz von *Hrn. Reg.-R. v. Trapp* zu *Wiesbaden*, in welchem dieser werthgeschätzte Herr, welcher um die Pomologie schon längst sich sehr verdient gemacht, in Betreff des Werths eines Glashauses zur Obstorangerie eine Anfrage stellt.

Ueber den Werth eines eigens zu diesem Zwecke gebauten Glashauses kann ich leider nichts berichten, da mir bei meinen vielfachen Reisen und Besuchen der verschiedensten größeren Gärtnereien (sowohl Handeltreibende als Private), kein Fall bekannt ist, jemals ein solches Glashaus bloß zu diesem Zwecke gesehen zu haben; wohl aber sah ich in *Mecklenburg-Schwerin*, in der sogenannten *Mecklenburger Schweiz*, in der Gärtnerei des *Herrn Grafen von Paschke*witz, geleitet von dem Obergärtner *Herrn Richardt*, auf dem großlichen Stammsitz *Burgschilly* eine ausgezeichnete Topfobst-Baumzucht, oder besser Topfobst-Orangerie. Diese wurde nicht in einem eigenen dazu unterhaltenen Glashause unterhalten, sondern in einem Hause, in welchem Wein getrieben wurde auf die natürlichste Art.

Diese Weinhäuser, welche man im Norden Deutschlands sehr häufig antrifft, werden nicht durch Heizung oder durch andere künstliche Wärme erwärmt, sondern

erhalten ihre Wärme gewöhnlich nur durch die Sonne; sie haben eine nach Süden gerichtete Lage, die Fenster liegen in der Regel in einem Winkel von 30 bis 40 Grad, und können solche durchgetroffene Vorkehrungen beliebig durch Ziehen gelüftet werden. Die Weinstöcke sind nicht von innen angepflanzt, sondern von außen, so daß die gepflanzten Stöcke an der niedrigen südlichen Mauer des Weinhauses zu stehen kommen, nach innen werden solche Stöcke dadurch geleitet, indem man in der Mauer auf jeder Stelle, wo ein Stock zu stehen kommt, eine Oeffnung von 1 Fuß Höhe und $\frac{1}{2}$ Fuß Breite offen läßt, um den Stock durch diese Oeffnung zu leiten; die vordere Mauer hat nur eine Höhe von höchstens 2 Fuß. Dieses Verfahren ist für einen Weinstock, welcher alljährlich auf die gleiche Weise behandelt wird, von größter Wichtigkeit, weil man ihm sowohl durch Düngung als auch durch die naturgemäße Feuchtigkeit seine Aufgabe bedeutend erleichtert; hierzu kommt nun noch der Umstand, daß der Weinstock mehr seine natürlichen Verhältnisse genießt, nämlich daß er mindestens alle Jahre 6, 8 auch 10 Grad Kälte ausgeht wird. Würde dieses naturgemäße Verhältniß unterbleiben, so würde man sehr bald, vielleicht schon ein paar Jahre nach dem Pflanzen, Schwächlinge und verfallene Stöcke, ja wohl gar kranke und elende, anstatt gesunde Reben sehen.

Während des Winters werden solche Häuser nur mit Läden bedeckt, auch wird die vordere Mauer, von wo aus die Stöcke ins Haus geleitet sind, gehörig mit Dung, Streu, Laub, Moos u. dgl. umsetzt und die Oeffnungen gehörig verstopft, damit nicht zu starke Kälte eindringen kann.

In ein solches Haus, wie ich es bei Vorhergehenden schilderte, bringt man dort die Topfobst-Orangerie während des Winters, wo man dann Topf neben Topf stellt, die Zwischendäume zwischen den Töpfen gehörig mit Moos, Laub oder dergleichen ausfüllt, damit der Frost nicht zu sehr eindringen kann. Bei offenem Wetter werden die Läden von den Fenstern genommen und es wird fleißig gelüftet durch Ziehen der Fenster, Aufmachen der Thüren u. dgl. Tritt das Frühjahr ein, so kommt die Sonne so hervor, daß sie schon auf die Vegetation einwirkt, gewöhnlich von Anfang bis Mitte März, so werden, nachdem der Wein geschnitten und angebunden, die Obstbaum-Töpfe nach ihrer Größe stufenweise aufgestellt, ebenfalls geschnitten, wenn solches nicht schon geschehen ist. Jetzt werden diese Häuser alle Tage aufgedeckt, friert es noch stark, so wird der vordere Umjaß am Hause verstärkt durch gleiches Material wie vorher angegeben.

Hier treiben die Topfobst-Bäumchen auf die natürlichste Art, der Wein beschattet sie durchaus nicht, weil er selbst erst seine Triebe entwickeln soll, und gegen diese Zeit, bis diese entwickelt sind, daß sie Schatten verbreiten, können solche Topf-Bäumchen gewöhnlich schon in's Freie, an den zu ihrer Aufnahme bestimmten Ort gestellt werden. Hierzu wählt man gewöhnlich eine Stelle des Gartens, welche geschützt liegt, so daß die rauhen Winde keine nachtheiligen Folgen herbeiführen können. Hierzu kann man viel beitragen, indem man einen Platz, welchen man dazu verwenden will, gegen Osten, Westen und Norden mit Bäumen oder Sträuchern bepflanzt, auch kann ein solcher Platz durch

Banlichkeiten geschieht liegen. So behandelt blühen diese Bäumchen gewöhnlich noch im Hause ab, wo man dann ein keißiges Lüften während der Blüthe nicht versäumen darf, weil dadurch die Befruchtung sehr befördert wird. Während der Zeit der Blüthe wird wenig gespritzt, um den Blumenstaub nicht fortzuspülen; ist der Fruchtansatz beendet und dann auch das rauhe Wetter vorbei, so können solche Bäumchen an ihren Bestimmungsort im Freien gebracht werden, ohne daß noch Nachtheile zu befürchten wären.

Anmerkung der Redaction. Wir hoffen durch diese interessante Mittheilung eines sehr erfahrenen Praktikers manchem Freunde der Topfobst-Orangerie einen wirklichen Gefallen und großen Dienst zu erweisen, indem es offenbar keine billigere und praktischere Art der Aufbewahrung der Topfbäumchen gibt, als in einem solchen kalt gehaltenen Glashaus, welches im Sommer zur Weintreiberei zugleich dient und in dem man die herrlichsten Trauben 4—6 Wochen früher als im Freien und von dem köstlichsten Wohlgeschmack erntet.

Unserem geschätzten Kollegen für seine Mittheilung den besten Dank; möge er seines Wertprechens gedenken und noch öfter der Monatschrift solche praktische Aufsätze einsenden.

Ed. 2.

Protokoll der am 8. Okt. 1862 während der Wein- und Obstausstellung in Wien abgehaltenen Besprechung der anwesenden Obst- und Weinzüchter. *)

Vorsitzender: Herr Direktor Lucas.

Die Besprechung über die fünfte Frage des Programms: „Welche Traubensorten Niederösterreichs sind empfehlenswerth und welche fremde Sorten wären zur Verbesserung des Weinbaues noch einzuführen?“ eröffnete Herr Sectionsrath Schmidj mit der Mittheilung seiner in dieser Beziehung gemachten Erfahrungen.

Diesem zufolge hält er folgende in seinem Bezirke cultivirte Sorten für empfehlenswerth:

Den Rothhen und Weißen Sylvaner, den Riesler, den Reißler, der außerordentlich tragbar sei und allen Frösten widerstehe, und den Weißen Gutedel, als die theuerste und gesuchteste Markttraube.

Director v. Babo constatirte die von dem Hrn. Vorredner mit dem ortsüblichen Namen als „Reißler“ bezeichnete Sorte als die Sorte „Rothgipfler.“ er könne dieselbe jedoch durchaus nicht empfehlen, da sie, wenn auch sehr fruchtbar und unempfindlich, ein höchst schlechtes Produkt liefere; der Rothgipfler sei eine der schlechtesten Trauben, die nur in den seltensten Fällen reif werde; in dem heurigen Jahre sei der Rothgipfler eine Traube, die am allerspätesten ist.

Bezüglich des Weißen Sylvaner bemerkt Baron Babo, daß die Kultur desselben in Niederösterreich ein überwun-

*) Vgl. den Verhandlungen der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien.

deiner Bündnisse sei. Am Rhein sei diese Sorte unter keinem andern Namen bekannt, als Oesterreichisch-Weiß: sie werde jedoch verdrängt durch eine weit bessere Traubengattung, d. i. der Weiße Pelziner, derselbe verbreite sich in Oesterreich außerordentlich stark.

Sehr empfehlenswerth halte er auch den Rothem Traminer; derselbe reife sehr früh, gebe einen kräftigen Wein, es fehle ihm jedoch nur eines, nämlich das feine Bouquet, was eine mit ihm verwandte Sorte in hohem Grade besitzt, nämlich der Muscat- oder Gewürz-Traminer.

Am Rhein werde auch jetzt gar kein Rothem Traminer mehr, sondern nur Gewürz-Traminer geseht.

Eine allgemeine Verbreitung verdiene auch der Riesler, diese Sorte gehöre jedoch nur auf einen steinigten trockenen Boden, und die einzelnen Stöcke müssen weit auseinander gesetzt werden, damit jeder einzelne Stock von der Sonne beschienen werden könne. Auf tiefgründigen Böden oder in ebene Lagen versetzt, gebe er einen schlechten Wein. Dieß sei auch die Ursache, warum der Riesler sich so langsam verbreite.

Der Portugieser dürfe auch nicht übergangen werden, er sei eine hiesige Traube und namentlich verbreitet in Böhmen und Mähren. Der Wein jedoch sei von dem Portugieser lange nicht so gut wie von dem Blauen Burgunder. Man habe Anstrengungen gemacht, den Portugieser am Rhein zu verbreiten, jedoch gefunden, daß der Blaue Burgunder weit besser sei. Der Portugieser sei zwar feurig, gerbstoffreich und eine unserer frühesten und tragbarsten Traubengattungen, es fehle ihm jedoch das Aroma, welches

der Blaue Burgunder im reichen Grade besitzt.

Sectionsrath Schmidt macht auf die so vortreffliche Sorte Glevner aufmerksam, welche dem Melniker, dem Burgunder und dem französischen Champagner zur Grundlage diene. Es sei dies eine ausgezeichnete Sorte, da sie mit jedem Boden zufrieden ist und die vorzügliche Eigenschaft hat, daß sie ziemlich spät reift. Dem entgegnet der Herr Vorsitzende, daß der Blaue Glevner durchaus einen guten Boden verlangt, und es keine Rebsorte gibt, die leichter ausartet als diese; dagegen werde der Graue Glevner, der sowohl am Rhein als Kuländer, wie auch in Württemberg sehr geschätzt sei, wohl auch hier zur Anpflanzung im Großen zu empfehlen sein; beide Glevner geben die ausgezeichnetsten Weine.

Eine sehr schätzenswerthe Traube vermischt Hr. Director v. Babo auf dem Wiener Markte, nämlich den Rothem Gutedel, Herr Köhler aus Altenburg stimmt mit dem Herrn Redner darüber überein, daß diese sehr schätzenswerth sei, und empfiehlt noch als Tafeltraube den Rothem Muscat-Gutedel.

Herr Sectionsrath Schmidt glaubt auch auf den Ortlieber aufmerksam machen zu müssen, der einen sehr lieblichen süßen Wein gibt und vorzüglich zum Mergen von andern Sorten verwendet wird; er sei eine der fruchtbarsten Sorten; schade nur, daß er in feuchten Jahren oder in feuchten Böden gerne fault.

Der Herr Vorsitzende wundert sich darüber, daß man diese Sorte empfiehlt, nachdem dieselbe in Württemberg immer mehr verschwindet, und dieß jedenfalls einen guten Grund haben müsse.

Dir. v. Babo glaubt jedoch, daß der Ortlieber hier in Nieder-Österreich, wo das Klima trockener ist, weniger leicht faule als am Rhein und daher vollkommen am Plage sei; er sei außerordentlich fruchtbar, und wenn er keine große Verbreitung finde, so habe dies hauptsächlich darin seinen Grund, weil er von einer andern Sorte überflügelt werde, dem Weißen Burgunder, der ihm vollkommen ähnlich sieht und die Eigenschaft hat, daß er nicht so leicht fault.

Herr Köhler führt noch eine Sorte an, die in Steiermark die größte Verbreitung gefunden hat, d. i. der Wälsche Riesling. Dir. v. Babo meint, daß diese Sorte zwar sehr tragbar sei, aber bei uns nicht vollständig reif werde; er werde viel später reif, als der Blaue Portugieser, und aus diesem Grunde möchte er ihn nur für besondere Lagen empfehlen; in den seltensten Fällen liefere er einen erträglichen Wein, und müsse meistens erst gallisirt werden.

Das bisher Besprochene zusammenfassend, bemerkte der Hr. Vorsitzende, daß also als werthvolle Trauben für Nieder-Österreich bezeichnet werden dürfen:

Der Rothe und Weiße Sylvaner, der Riesling auf steinigten trockenen Böden, der Weiße Gutedel als vorzügliche Markttraube, der Weiße Beltinger in erster Linie für Mittelweine; der Rothe Traminer oder noch mehr der Gewürz-Traminer als eine edle Weintraube; der Blaue Portugieser oder noch besser der Blaue Burgunder, der Rothgutedel und der Muscatgutedel, der Ortlieber in solchen Lagen, in welchen das Faulen nicht zu fürchten ist, zugleich mit dem Weißen Burgunder

zu empfehlen sei; endlich der Wälsche Riesling, jedoch mit der Beschränkung für besonders günstige Lagen.

Es kommt nun die Frage 6 an die Reihe:

Welche Weine erscheinen für den zu hoffenden größeren Export geeignet, Rothweine oder weiße Weine?

Bar. v. Hohenbruck, von dem Herrn Vorsitzenden als Sachmann in dieser Beziehung bezeichnet und aufgefordert, sein Urtheil abzugeben, meint, daß es selbst für diejenigen Herren, deren Beruf der Weinhandel ist, schwierig sein dürfte, in dieser so allgemein hingestellten Frage ein bestimmtes Urtheil abzugeben. Seiner unvergeßlichen Meinung nach hätte jedoch der Rothwein mehr Aussicht zum Export als der weiße Wein. Dieser Ansicht stimmen auch der Hr. Vorsitzende und Dir. v. Babo bei, letzterer mit der Begründung, daß der Rothwein deshalb eher zum Export und besonders nach dem südlichen Auslande geeignet sei, weil derselbe durch die ihm inwohnende Gerbsäure für die Bewohner der heißeren Zone gesünder sei und in ähnlicher Weise wie das Chinin als ein Mittel gegen das Fieber diene.

Baron v. Hohenbruck bemerkt noch hiezu, daß man, wenn es sich speciell um den überseeischen Export handle, die Frage unbedingt zu Gunsten des Rothweines beantworten müsse. Die Eigenschaft des Rothweines, daß er sich länger hält und nicht so leicht bricht als der weiße Wein, wird von dem Herrn Prälaten von Heiligenkreuz noch als ein weiterer Grund aufgeführt, daß dem Rothwein in Bezug auf den Export eine größere Zukunft vorauszusagen sei.

In Beziehung auf die nun folgende Frage 8:

In welcher Weise kann dem schädlichen Einflusse der Frühjahrsfröste begegnet werden? erwähnt Hr. Dir. v. Babo eines von Hrn. Eckstein in Gumpoldskirchen erfundenen und in mehreren Exemplaren zur Ausstellung gesandten Weinfrostschirmes.*)

Wenn auch ein günstiger Erfolg von der Anwendung dieser Schirme sehr wahrscheinlich, ja nach der Thatfache, welche Herr Baron v. Hohenbruck von derartig in Gumpoldskirchen gemachten Versuchen mittheilt, ein erwiesener sei, so sei doch die allgemeine Anwendung derselben sehr problematisch, da bei dem Preise derselben die Anschaffungskosten per Joch circa 300 fl. betragen, dieselben aber nur dann außer Betracht kommen würden, wenn die Haltbarkeit der Schirme eine derartige ist, daß sich die Anschaffungskosten auf mehrere Jahre vertheilen lassen können.

Der erwähnten Erfindung seien übrigens bereits seit lange Versuche des Herrn Rgithoffer, die Stöcke durch Bedeckung mit Weidstroh zu schützen, vorausgegangen, wogegen Versuche mit dem Bedecken durch gewöhnliches Schreib- und Druckpapier folgten, dessen günstige Wirkung Herrn Eckstein veranlaßte, erwähnte mit Schwefelsäure präparirte, dadurch dichter und haltbarer gewordene Schirme zu erzeugen.

Was nun ein anderes gebräuchliches Mittel zur Verhütung von Frostschäden, das Räuchern betreffe, müsse Herr Baron Babo auf einen großen Fehler aufmerk-

sam machen, welcher bei Anwendung dieses Mittels gewöhnlich gemacht werde; derselbe bestehe darin, daß meistens mit dem Räuchern mit Sonnenaufgang aufgehört wird, also zu einer Zeit, wo dasselbe gerade am notwendigsten ist, denn die ersten hereinbrechenden Sonnenstrahlen seien es, welche der erstarrten Pflanze Verderben bringen, deren Verhinderung also, nicht aber die dabei zu erzielende Wärme, Zweck des Räucherns sei.

Es folgt nun die Frage 7: „Welche Erfahrungen hat man über neuere Nebenerziehungsmethoden gemacht?“ welche Frage bloß mit Rücksicht auf die bereits an vielen Orten versuchte Hooibrenk'sche Culturmethode diskutiert wird.

Herr Kiegerl aus Graz tritt als entschiedener Gegner der Hooibrenk'schen Methode mit der Versicherung auf, daß in Steiermark kein einziger Weingartenbesitzer mehr daran denke, die Anwendung dieser Culturart fortzusetzen.

Die Sache sei von Hooibrenk selbst zu sehr übertrieben worden, als daß sie hätte Eingang finden können. Es sei auf dem Grazer Versuchshofe ein Weingarten zur einen Hälfte nach der landesüblichen, zur anderen nach der Hooibrenk'schen Methode cultivirt worden. Während der erstere Theil die prächtigsten Trauben trug, war auf dem anderen keine einzige ordentliche Traube zu finden.

Die weitere Discussion dieser Frage wird auf Anregung des Herrn Direktors v. Babo hauptsächlich nach zwei Richtungen hin weitergeführt.

1) Zu ermitteln, in wie weit das von Hooibrenk vorgeschlagene Verfahren Anspruch auf Neuheit machen dürfte, und

*) Ueber diese gewiß sehr praktischen Frostschirme werde ich noch später berichten, sobald ich Versuche damit angestellt habe. Ed. 2.

2) welche Resultate von der Anwendung desselben vorliegen.

In ersterer Richtung meint Herr Kiegerl, daß die beiden Hauptmomente, auf welche Hooibrenk den Schwerpunkt seines Verfahrens legt, nämlich das Diegen der Triebe gerade unter die Horizontale, sowie das Einkürzen der Tragrebe auf ein Blatt ober der Traube, neu sein dürften, was der Herr Vorsitzende bestreitet, da er bereits vor 6—8 Jahren die Methode des Diegens nicht nur gesehen, sondern dieselbe auch in der pomologischen Monatschrift erörtert worden sei.

Auch Dir. v. Babo bezweifelt die Neuheit der Methode, da auch er nicht nur die sogenannte Inclination, sondern auch die Schnittmethode theils in Ungarn, theils am Rheingau gesehen habe.

In zweiter Richtung sprechen sich viele Herren gegen die Hooibrenk'sche Methode aus, und berufen sich auf die unvollständigere Reife der Trauben und geringere Qualität des Weines.

Herr Professor Kreustein fühlt sich verpflichtet, um gerecht zu sein, auf die günstigen Resultate und namentlich auf die sprechenden vorjährigen Erfolge in Schönkirchen und Wagen hinzuweisen, welcher letzteren Erfolg jedoch Herr Dir. v. Babo dem Umstande zuschreibt, daß im vorigen Frühjahr zwei Fröste zerstörend auf die Reben einwirkten, wovon der erste die Hauptaugen, der zweite die Nachtriebe aus den Nebenaugen traf. Die nach Hooibrenk'scher Methode behandelten Stöcke, deren Tragreben während des Winters mit Erde bedeckt waren, entgingen dem ersten Froste, verloren durch den zweiten Frost nur die Triebe aus den Hauptaugen und konnten sodann, un-

gestört durch weiteren Frost, ihre Nebenaugen entwickeln.

H. Rath Hoffmann bemerkt, daß die Hooibrenk'sche Culturmethode überall dort, wo sie nach Klima, Lage, Traubensorten und entsprechender Weitstellung der Pflanzen am Platze ist, auch reussiren wird; Zeuge dessen seien auch die diesjährigen Ergebnisse, da in einer Gegend ganz vorzügliche Trauben der besten Qualität und in großer Quantität erzeugt wurden, während wieder in einer anderen Gegend, wo weder die Sorten, noch die enge Stellung der Stöcke, noch das Klima die Methode begünstigten, das Resultat ein ungünstiges gewesen sei.

Er glaube jedoch, daß sich die Hooibrenk'sche Methode ganz vorzüglich für südliche Gegenden eignen würde.

Auch Baron v. Hohenbrunn glaubt einer Pflicht der Gerechtigkeit genügen und auf seine eigenen Erfahrungen und die Resultate in seinem Weingarten hinweisen zu müssen, so wie er den Vorwurf, daß der Wein, welcher aus Trauben, nach Hooibrenk's Methode cultivirt, erzeugt werde, von viel geringerer Qualität sei, mit der Versicherung zurückweist, daß die Polarisation an seinem Moste einen Mehrgehalt von 2%, an Zucker ergeben, gegenüber jenem Weine, der der landesüblichen Nebencultur seine Entstehung verdankt.

Wenn Hooibrenk auch Unrecht gethan hat, Fremdes für sein Eigenthum anzugeben, so gebühre ihr doch das Verdienst, etwas äußerst Nützliches angeregt und gerade durch den Värm, den er gemacht, zur Nachahmung gereizt und dadurch auf bessere Methoden, als die hieher üblichen, aufmerksam gemacht zu haben.

Auf die nun folgende Frage 9:

In welcher Weise kann darauf hingewirkt werden, daß in den Volksschulen - Unterricht in der Obstbaumzucht erteilt werde, bemerkt Baron Hohenbruck, daß, wenn es auch außer Frage stehe, daß in dieser Beziehung von den Schullehrern und der Geistlichkeit das meiste zu erwarten sei, dieselben auch in die Möglichkeit versetzt werden müssen, Unterricht zu erteilen. Aus dem Grunde sei es nöthig, daß in den geistlichen Seminarien und Schullehrer-Präparanden ein förmlicher Unterricht in der Obstbaumzucht organisiert werde, denn wie soll ein Schullehrer die Kinder unterrichten, wenn er selbst keinen Begriff von der Obstbaumzucht hat?

Der Herr Vorsitzende erkennt noch eine weitere Bedingung in dem Vorhandensein eines praktischen und leichtfaßlichen Lehrbuches über den Obstbau, gleich tauglich für den Lehrer wie für den Schüler. In dieser Beziehung glaubt er auf ein sehr passendes Büchlein von Herrn Wirthschafts-rath Hoffmann aufmerksam machen zu müssen, was den erwähnten Bedingungen vollkommen entspricht.

Bezüglich der letzten heute behandelten Frage 10: „Wie läßt sich die Verpackung von Obst, insbesondere von Trauben, für weite Transporte am zweckmäßigsten ausführen?“ erwähnt Herr Dir. v. Babo mehrere nennenswerthe Verpackungen, die ihm bei der Auspackung des zur Ausföhlung bestimmten Obstes aufgefallen sind.

Die gewöhnlichste sei wohl die Umhüllung jedes einzelnen Obststückes in Papier und die Ausfüllung der Zwischenlagen mit Heu oder noch besser mit Spreu von Buchweizen oder mit getrocknetem Farnkraut.

Fässer seien besser als Kisten.

Am schwierigsten seien die Trauben zu verpacken. Fast staunenswerth schon habe sich eine Sendung von Trauben zur Ausföhlung dadurch erhalten, daß jede Traube in glattes Schreibpapier in Form einer Walze eingewickelt und diese ohne irgend eine Zwischenlage dicht aneinander gelegt wurden.

Mit Uebergangung der Frage 11: „Welche Beredlungs-Methoden haben sich in den Baumschulen als die zweckmäßigsten gezeigt?“ über welche man nach der Ansicht des Herrn Vorsitzenden sich besser in den Büchern belehren könne, wird die Beredlung mit der Frage 12: „Ist es vortheilhaft, die Obstbäume zu düngen, und mit welchen Düngersarten?“ begonnen.

Dieselbe wird dahin beantwortet, daß die Nützlichkeit der Düngung keinem Zweifel unterliege, nur müsse dieselbe in rechter Art und zu richtiger Zeit geschehen.

Wirkungslos könne die Düngung werden, wenn der Dünger nur unmittelbar um den Stamm des Baumes und nicht in einem dem Ausbreitungskreise der Wurzeln entsprechenden Umfange angebracht werde.

Zweckmäßig sei die Düngung zu der Zeit, in welcher die Bäume am meisten Nahrungstoffe bedürfen zur Bildung der neuen Knospen, zur Ausbildung der Früchte, also in den Monaten Juni, Juli, August.

Der Herr Vorsitzende erwähnt, daß einer seiner Bekannten durch sorgfältige Pflege und Sommerdüngung der Bäume es dahin gebracht habe, daß er von seinen Obstbäumen durch 5 Jahre jedes Jahr regelmäßig eine fast gleich gute Obsternte erhalten hat, was doch das höchste Ziel eines jeden Obstzüchters sein müsse.

Baron Hohenbruck macht auf einen von ihm angestellten Versuch mit flüssigem Dünger aufmerksam, der von dem glänzendsten Erfolge begleitet gewesen sei; derselbe bestehe darin, daß in den Boden Drainröhren senkrecht etwa 1 Fuß tief eingegraben und dieselben zeitweise mit flüssigem Dünger vollgefüllt werden, welcher dann von dort aus allmählich in den Boden sickert.

Hr. Ritter von Stettner spricht nach seinen Erfahrungen die Ueberzeugung aus, daß die Düngung der Obstbäume mit Mistjauche dieselben zu Grunde richte, wogegen Hr. Sectionsrath Schmidt erklärt, der Düngung mit Mistjauche die reichsten Ernten an prachtvollen Kirschchen verdanken zu müssen.

Die Frage 13: „Ist es bei neuen Rebanlagen vortheilhafter, in Kräfte zu setzen oder den Boden vollständig zu rigolen?“ wird zu Gunsten des Rigolens beantwortet, da nur dadurch den jungen Pflanzen die Möglichkeit geboten wird, in dem durch das Rigolen gelockerten Boden ihre Wurzeln gehörig auszubreiten zu können. Der Nutzen überwiege immer das Opfer an etwa vermehrtem Arbeitslohne.

Zu Beziehung auf die Frage 14: „Gegen Erfahrungen über die Wirkung künstlicher Düngemittel, wie Guano, Superphosphate, Asche u. vor?“ bemerkt Dir. Babo, daß die häufig unrichtige Anwendung der künstlichen Düngemittel Veranlassung zu den Klagen über die Wirkungslosigkeit derselben gebe. Meistens seien diese Düngstoffe schwer löslich, und da die Pflanzen nur aufgelöste Nahrungstoffe aufnehmen können, so müssen die Düngemittel erst in

Verhältnisse gebracht werden, welche ihre Löslichkeit begünstigen.

Knochenmehl in das leichter lösliche Superphosphat umgewandelt, werde daher nie verfehlen, günstige Wirkungen herbeizuführen, und es wäre sehr wünschenswerth, wenn mit diesem Düngemittel, welches Herr Fichtner in bester Qualität liefert, mehrseitige Versuche gemacht würden.

Die Schwerlöslichkeit der künstlichen Dünger sei auch der Grund, daß dieselben in trockenem Boden und in trockenen Jahren ohne Wirkung bleiben und erst im zweiten oder dritten Jahre zu wirken beginnen.

Der Werth der künstlichen Düngemittel werde aber noch dadurch erhöht, daß sie für steil und hochliegende Weingärten wegen der leichteren Transportfähigkeit derselben oft das einzig mögliche Düngemittel sind.

Der Herr Vortragende glaubt bei der Anwendung der unorganischen Düngemittel auf die Nothwendigkeit der Beimengung von humusbildenden Stoffen aufmerksam machen zu müssen.

Von überraschend günstiger Wirkung sei die Mischung von Guano und alter Bohle, mit welcher die Weinstöcke in kleinen Gräbchen um dieselben herum gebängt werden.

Ein Mittel, um den Humus zu vermehren, besteht nach der Ansicht des Hrn. Dir. Babo darin, daß man nichts aus dem Weingarten hinausbringe, was aus demselben stammt, weder ein Blatt, noch eine Rebe, noch ein Rebholz. Baron Hohenbruck bestätigt diese Ansicht und bemerkt, daß er selbst die Trebern, die Hefe u. dem Weingarten zurückgibt, und nur der Beobachtung dieser Vorsicht glaube er die Erreichung eines sehr lockeren Weingartengrundes verdanken zu müssen.

Der vom Herrn Sectionsrath Schmidt als Düngemittel vorgeschlagenen Steinkohlensäthe wird nur insofern ein Werth beigelegt, als sie den Boden in seiner physikalischen Beschaffenheit zu verbessern vermag: sie sei aber arm an Phosphorsäure und an Kali, deren Zufuhr in den Boden eigentlich wünschenswerth sei, und durch welche sich die gewöhnliche Asche als Düngemittel wirksam zeige, die übrigen Bestandtheile der Steinkohlensäthe aber seien für den Boden werthlos, da sie ohne dieß in dem Boden mehr oder weniger vorhanden sind.

Außerdem wird noch auf Hornspäne, Haare, Malzkeime, Abfälle aus den Wollfabriken und von anderen Gewerben hingewiesen und dabei der Wunsch ausgesprochen, daß von Seite der Landwirthschafts-Gesellschaft auf die Benützung solcher Abfälle hingewirkt werde.

Bzüglich der nächsten Frage 15: „Erfüllt die bestehende Veseordnung mit Rücksicht auf die Erzeugung eines edleren Produktes den Zweck, oder wäre es wünschenswerth, Abänderungen darin eintreten zu lassen,“ erklärt die Versammlung, daß sie der Ansicht sei, daß die Spätlese sowohl für die Quantität als auch für die Qualität des Weines außerordentlich vortheilhaft, und spricht hierbei den Wunsch aus, daß in dieser Rücksicht im legislativen Wege eine Aenderung der Veseordnung angeregt werden möge.

Auch an die Frage 17: „In welcher Weise kann darauf gewirkt werden, daß die Feldpolizei besser gehandhabt werde?“ knüpft die Versammlung den Wunsch, daß von Seite der Regierung ein Gesetz für den Feldschutz

in's Leben gerufen werden möge, worauf Baron Hohenbruck bemerkt, daß wir bereits ein fertiges Gesetz besitzen, und es nur an der Durchführung desselben mangle.

In Betreff der nun folgenden Frage 19: „Wie können Marillen- und Pflaumenarten in Jahren, wo das Erzeugniß den Bedarf übersteigt, am vortheilhaftesten verwertht werden,“ wird das Einmachen derselben vorgeschlagen, wozu Aprikosen auch im unreifen Zustande gekauft und ebenso hoch bezahlt werden, wie die reifen.

Durch Zusatz von Traubenzucker lasse sich sogar aus verfaulten Marillen ein angenehmes Marillenwasser erzeugen.

Nun folgt die Frage 22: „Unter welchen Bedingungen ist der österreichische Wein, auf Flaschen gefüllt, beim Lagern oder Transport haltbar?“ Dr. Babo empfiehlt in dieser Rücksicht das häufige Abziehen und die Erzielung eines großen Alkoholgehaltes. Besonders in der ersten Periode sei der Wein oft mit der Luft in Berührung zu bringen, später wohl weniger, weil sich dann die aromatischen Stoffe bilden, welche sonst leicht in die Luft gehen könnten.

Das conservirende Princip bei dem Weine sei vorzugsweise der Alkohol. Diesen in entsprechender Weise zu erzeugen, müsse dem Moste Zucker zugefetzt werden, und vor Allem dann, wenn er zu wenig Zuckergehalt anzeigt.

Eine weitere Vorsicht liege noch in der richtigen Behandlung der Flaschen, dieselben müssen gehörig gereinigt und fest verstopft und versiegelt werden, denn sobald der Sauerstoff der Luft einzudringen ver-

mag ist selbst der beste Wein vor der Zer-
setzung nicht bewahrt.

Hiermit wird die Verhandlung über
die Fragen geschlossen.

Der Herr Vorsitzende spricht zum Schluß
nochmals seinen Dank aus für das Ver-
trauen, welches man ihm bewiesen hat,
worauf Herr Baron Hohenbruck im
Namen der Versammelten für das Wohl-
wollen, die Gründlichkeit und Sachkennt-
niß, mit welcher Herr Lucas seine Auf-
gabe als Vorsitzender gelöst hat, den wärm-
sten Dank der Versammlung ausdrückt.

Einiges über Spalierbaumzucht.

Aus meinem Reisetagebuch.

Witte August 1861 besuchte ich mit
meinem werthen Freund Julius Fischer,
damals Obergärtner bei Herrn Dr. Rin-
mer in Frankfurt a. M., jetzt Gartenin-
specter in Homburg v. d. S., mehrere
Gärten des Elsass und so namentlich den
herrlichen Garten des Herrn Humann in
Kolbsheim bei Straßburg, die schönen und
reichen Pflanzungen in Rouffach und end-
lich auch die Baumschulen in Bollwiller,
sowie die schon öfters in der Monats-
schrift für Pomologie erwähnten Gärten
des Herrn Schlumberger in Gebweiler.

Was ein umsichtsvoller, eifriger Gär-
tner leisten kann, selbst wenn sich zeitweise
große Hindernisse ihm entgegenstellen, dafür
gibt der Garten in Kolbsheim Zeugniß.
Es ist erstaunlich, welche herrliche Pyra-
miden und Spaliere seit 4, jetzt nun 5
Jahren hier geschaffen wurden, trotzdem
erst vor 3 Jahren ein ungeheures Hagel-
wetter alle Bäume bedeutend verletz-
te; der Obergärtner ist Herr Reinbold.

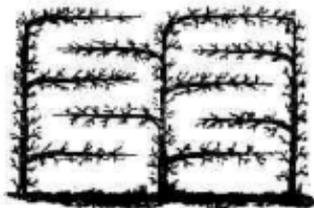
Der Garten in Kolbsheim hat eine
herrliche Lage und bietet vortreffliche Aus-
sichten auf die Vogesen und über das die-
selben von dem südwestlichen Abhange,
vor welchem Kolbsheim liegt, trennende
Thal dar. Die Lage der Spaliere ist
meistens eine sehr warme, daher auch überall
die Erde der Rabatten an denselben reich-
lich mit kurzem Mist belegt ist.

Von neueren Spalierformen war die
einfache Palmette mit abwechselnd geboge-
nen Stämmen, Fig. 1, besonders schön vor-



handen; die Art ihrer Bildung ergibt sich
aus der hier beigelegten Zeichnung und
ich bemerke nur noch, daß mir diese Form
als eine der einfachsten und am schnellsten
zu erziehenden erschien; sonst waren Pal-
metten und das Lepèresche Spalier (taillé
carrée) angewendet.

Auch sehr schöne Reihen Contre-Spaliere
sahen wir, die theils mit Cordon oblique,
theils wie hier angegeben mit Halbpal-
metten, Fig. 2, bezogen waren. Ich sah hier
zuerst die gar hübsche Einrichtung zum



Spannen der Spallerdrähte, welche bloß mittelst einer durch eine mit Flügeln versehenen Schraubenmutter fester gezogen oder lockerer gestellt werden können (Vgl. den Aufsatz über die Gordons im Bomol. Institut im Januar-Heft.)

Von vorzüglichster Schönheit war ein Nebengang, der sich vor einer langen Spalierwand, welche mit Pfirsichen bepflanzt war, hinzog; die Reben waren als Pyramiden in die Höhe gezogen und die Fruchttriebe und Blätter über den Trauben abgestutzt aber nicht angeheftet, und standen so weit allseitig auseinander, daß Luft und Licht überall gehörig Zutritt hatten.

Das Dubreuil'sche Verfahren des 3—4maligen Pincirens, hatte Reinbold versuchsweise angewendet und erklärte sich damit zufrieden. Jedenfalls begünstigte die sehr warme Lage dieses Verfahren; hier angestellte Versuche (bei Apfelcordons) haben gezeigt, daß durch das frühe und oft wiederholte Pinciren die für einen späteren Trieb und für die Ernährung der Früchte nöthigen Säfte wieder, und gar zu frühe verbraucht werden und solche Bäumchen weniger blühen, oder wenn sie auch blühen, doch fast keine Früchte ansetzen, während andere, die erst nachdem die Sommertriebe 6—8 und 9" Länge erreicht haben, pincirt werden und dann später nur niedergeheftet oder gedreht werden, in 3 Jahren vollständig mit fruchttragenden Zweigen garnirt waren.

In Roussach, der Besitzung des Herrn Fabrikbesizers Jourdin wird unter Leitung des Herrn Ostermayer eine sehr interessante Anpflanzung erhalten, und zwar werden hier nicht nur die besseren und praktischeren Formen gezogen, sondern auch in reichen Sortimenten alles werth-

volle Obst, besonders Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Birnen angepflanzt. Der dortige etwas trockene Boden begünstigt übrigens die Obstcultur nicht besonders und somit sehen wir trotz dem deutlichen Fleiß des Züchters und trotz enormen Mitteln, doch manche kränklich aussehende Bäume. Birnen auf Quitten lassen sich dort gar nicht ziehen. Verschiedene Spaltere litten sehr durch den sogenannten Tiger, ein geflügeltes kleines Insect, welches die Blattsubstanz furchtbar zerstört und gegen welches fast kein Mittel hilft. *)

Von Pfirsichen sollen gegen 100 Sorten, und von Birnen etwa 500 Varietäten dort angepflanzt sein und diese Sammlungen werden noch stets vermehrt.

Eine gar schöne Baumform muß ich erwähnen, die dort Fuseau pleureur, weinender Spindelbaum, genannt wurde. Die Säulen- oder Spindelform hat dadurch eine neue und sehr zweckmäßige Abänderung erhalten. Das Ganze besteht darin, daß die Zweige statt stets auf 1—2 Augen geschnitten zu werden, so gebunden werden, daß sich flache Bogen von etwa $\frac{3}{4}$ ' Länge allseitig und zwar in möglichst regelmäßigen Abständen bilden, an denen dann möglichst viele Augen zur Bildung von kurzem Fruchtholz durch Einschnitte

*) Dasselbe scheint bereits weit verbreitet; Hofgärtner Glöckler in Gynging in Ungarn sendete mir einige Exemplare desselben und fragte, ob ich es kenne, und bei Hofgärtner Müller in Cannstatt sah ich dasselbe Insect auf Pelargonien und verschiedenen andern Pflanzen. Es kann zur furchtbaren Plage werden. Duhamel erwähnt es schon unter dem Namen le tigre; welches ist wohl der wissenschaftliche Name dieses Insect's?

und Pinaciren hervorgebracht werden. Hierdurch erhalten diese Bäume ein sehr schönes Aussehen und liefern ungleich mehr Früchte.

Ich erinnere hier an die früher in d. Bl. beschriebenen Säulenzypressen, die ich in Brüssel sah; es waren dies Bäume von nur 2' Durchmesser und 15—18' Höhe, bei denen aber alle seitlichen Zweige fast senkrecht abwärts gebogen und in dieser Lage befestigt worden waren. Die Zahl und Ausbildung der an ihnen befindlichen Früchte ließ nichts zu wünschen übrig.

Bei den Fuseau pleureur-Bäumen in Rouffach waren dagegen alle seitlichen Zweige fast wagerecht in sehr flachen Bogen

gezogen und es nahm sich diese Form sehr zierlich aus.

Bewundernswürdig schön ist die Rebenanlage des Herrn Jourdin; und die Aussicht von dem die Mitte eines sanften Hügels krönenden Rebenlaubeingang nach 4 verschledenen Gebirgszügen, wahrhaft bezaubernd.

Diese Anlagen in Rouffach, für welche der Besitzer sowohl als sein Schwiegersohn Herr Ostermeier in Colmar aufs umsichtigste sorgen, werden in wenigen Jahren durch die alles bekannte Gute enthaltenen und alle Obstgattungen umfassenden Sortimente für den Pomologen von großer Bedeutung werden. G. 2.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Aus einem Schreiben des Herrn Oberpredigers Kuzen in Puttlich an Ed. L.

„Die vorjährige Gabe des Vereins an seine Mitglieder, das gediegene von Ihnen und Dr. Medicus verfaßte Büchlein, hat bei dem Unterzeichneten einen Gedanken angeregt, wie der Verein das Ziel, richtig benanntes und werthvolles Obst zu verbreiten, praktisch weiter zu verfolgen im Stande wäre, wenn denjenigen Mitgliedern, die Obstbaumzucht treiben, und denen deshalb Edelreiser willkommen sind, ein kleines Sortiment Reiser irgend einer Obstgattung als Vereinsgabe jährlich verabfolgt werden könnte. Solche Mitglieder würden sich meiner Meinung nach gerne zu einem höhern, etwa doppelten Beitrag verstehen, und dürften gerade

ble Localvereine und Gesellschaften, welche dem pomologischen Verein beigetreten sind, in solcher Reiservertheilung einen Antrieb finden, in ihren speciellen Kreisen auf Hebung des Obstbaues einzuwirken. Ich weiß wohl, daß meinem Vorschlage der Einwand entgegensteht, wie ein jeder Baumzüchter leicht Gelegenheit finde, sich ohne große Kosten mit den nöthigen Reisern zu versehen. Indes möchte ich dem entgegenhalten, daß schon Viele, die sich mit der Baumzucht zu beschäftigen angefangen haben, weder in der Wahl der Bezugsquellen noch der Sorten selber das Richtige treffen und daß wenn einem Liebhaber des Obstbaues aus bewährter Hand Reiser zukommen, um die er vielleicht sich sonst nicht würde bemüht haben, darin für ihn ein Reiz liegt, nun auch Gebrauch von dem Empfangenen zu machen.

Eine gute Anleitung zum Obſtbau, wie Ihre Schriften ſie bieten, thut gewiß ſehr viel, um bei ſolchen, die Gelegenheit haben, die Luſt zu wecken, die Sache in Angriff zu nehmen. Iſt dies einmal geſchehen, dann glaube ich, bringt eine Reiſervertheilung die Sache noch beſſer in Schwung. Vielleicht finden Sie die Sache weiterer Erwägung werth, und will ich nur noch daran erinnern, wie in landwirthſchaftlichen und Gartenbau-Bereinen gerade meinem Vorſchlage analog die Vertheilung von Sämereien, die Ausloofung von guten Buchthieren u. dgl. ſich ſo höchſt wirksam und nützlich erwieſen hat.“

Rachſchrift. Dieſer praktiſche Vorſchlag wird ſicher bei allen Mitgliedern des Deutſchen Pomologenvereins die größte Zuſtimmung finden und dürfte als ein Antrag zur Beſchluffaſſung für die nächſte Generalverſammlung des Vereins in Görlich feſtzuſtellen ſein. Wahrhaft praktiſch wird dieſem Vorſchlag allerdings erſt in etwa 2—3 Jahren entſprochen werden können, wenn eine Anzahl der Bäume in dem Centralobſtgarten in Möhringen getragen haben und Ihre Echtheit conſtatirt werden kann. Es wird dann ein Catalog der dort angepflanzten Obſtſorten gedruckt und den Mitgliedern des Vereins zur Auswahl zugeſendet werden müſſen, wornach dann durch ſehr ſichere und zuverlässige Gehülſen unter meiner Aufſicht und Leitung die Vertheilung gleichzeitig vorgenommen werden müßte. Die Koſten für Schneiden, Etiquettiren und Verpacken der Reiſer würden dann allerdings von jedem Empfänger an die Vereinscaſſe wohl zu erſehen ſein, wenn die Generalverſammlung nicht beſchließt, ſie auf die Caſſe zu

nehmen, was doch wohl nicht zu verlangen wäre.

Ch. S.

In einigen Wochen wird an alle hiſ jetzt dem Verein beigetretenen Mitglieder unter Kreuzband als Vereinsgabe die vorzreffliche Schrift von Charles Baltet in Troyes: Les bonnes Poires, ins Deutſche überſetzt und mit Citaten verſehen, verſendet werden. Daſſelbe enthält bekanntlich außer einer kurzen Beſchreibung der Frucht und der Vegetation die Regeln, wie jede einzelne Sorte beim Beſchneiden zu behandeln iſt. Jene Mitglieder, welche außerhalb des Poſtvereins wohnen, mögen beſtimmen, an welche Buchhandlung das Buch von hier aus auf dem Weg des Buchhandels geſendet werden ſoll. *)

Die noch nicht eingegangenen Beiträge werden dann zugleich durch Rachnahme auf dieſes Buch mit erhoben werden.

Als neue Mitglieder ſind dem Verein beigetreten:

Mart. Wolf, k. k. Steuer-Einnehmer und Eigenthümer des pomologiſchen Gartens in Erbd, St. György,

Graf v. Biſmark, Kammerherr und Hauptmann a. D. in Wiesbaden,

Profeſſor Dr. Seelig in Kiel,

Dr. Wilh. Ahlmann, Banquier in Kiel.

Lehrer Wohlers in Langern, Amts Stolzenau, Hannover.

German, Director der Glaſshütte in Badgaffen a. d. Saar, Rheinpr.

Obergärtner Goepe in Dellſchwiß bei Roſenberg, W.-Pr.

*) Unter Rachnahme von 10 Sgr. = 35 kr. = 50 kr. Mter. kann jeder Freund des Obſtbauwes durch Unterzeichneten dieſes äußerst werthvolle Schriftchen franco unter +Wd. erhalten.

In dem Mitgliederverzeichnis wurde aus Versehen aufzuführen vergessen:

Herr Forstmeister Jhrig in Bidingen.

Ferner ist zu bemerken — auf besondere Anfrage — daß ich meinen Sohn als Mitglied des Vereins aufgeführt habe und mein Name in dem unter den Gesellschaften und Instituten aufgezählten Pomologischen Institut in Neutlingen zu verstehen ist.

Ferner ist statt Herrn Dreves in Bültinghausen der Landwirtschaftliche Verein in Waldeck, für welchen der Genannte die Anmeldung machte, zu setzen und statt Kolmann, Kalmann, l. k. Rath in Brünn zu lesen.

Endlich hat der seither in Jever wohnende Herr Kunstgärtner Pitt seine Gärtnerei nach Berningerode am Harz verlegt.

Zugleich mit dem demnächst erscheinenden 4ten Birnheft (1. Heft des V. Bandes) unseres Illustrierten Handbuchs wird ausgegeben: „Leitfaden zum Bestimmen der Obstsorten, welche im Illust. Handbuch der Obstkunde Band I—III beschrieben sind,“ worauf die Vereinsmitglieder, sowie alle Pomologen einstimmen aufmerksam gemacht werden.

Der Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins:
Ed. Lucas.

IV. L i t e r a t u r .

Die praktische Obstzucht für den praktischen Gärtner bearbeitet von W. Lätzer, Königl. hannoverschem Hofgärtner. Mit 46 Abbildungen. Hamburg. Verlag v. Kistler. 1861.

Dieses sehr schätzbare Buch eines durch seine erfolgreichen Zuchtculturen rühmlichst bekannten Practikers wurde bereits pag. 378 des VII. Jahrgangs angezeigt und zwar ist dort der reiche Inhalt angegeben. Wir machen wiederholt auf dasselbe aufmerksam, als einen für alle jüngeren Kunstgenossen sehr zu empfehlenden Rathgeber.

Wir wollen jetzt einiges aus dem Inhalt mittheilen und zwar zunächst die pag. 33 ff. aufgestellten 15 Hauptregeln für die Obstzucht.

I. Je natürlicher die Cultur beim Züchten der Pflanzen ist, um desto werthvoller ergibt sich die Frucht und desto höher steigt der Ertrag; je unnatürlicher aber dieselbe ist, um desto ungenießbarer wird die Frucht und desto geringer der Ertrag.

II. Es kann im Zuchtbaum nur Eine Pflanzen-

art ihre richtige Cultur erhalten und dürfen demnach nicht mehrere Arten zu gleicher Zeit in demselben getrieben werden.

III. Zum Züchten soll man sich nur solcher Pflanzen bedienen, welche in Hinsicht ihrer Tragbarkeit und ihres Wurzelvermögens, sowie der Reife des Holzes auf hoher Stufe stehen.

IV. Je früher das Antreiben einer Pflanze beginnt, desto schwieriger ist die Cultur und unsicherer der Erfolg, aber desto früher die Fruchtreife; je später aber das Antreiben derselben beginnt, desto leichter die Cultur und sicherer der Erfolg, aber desto später die Fruchtreife.

V. Bei dem Züchten muß dahin gestrebt werden, daß auf die größtmöglichst längste Zeit reife Früchte vorhanden sind.

IV. Die zu züchtenden Gewächse müssen in eine solche Erde gepflanzt sein, die ihnen einen beträchtlichen Grad von Nahrung zuführen kann; keineswegs aber eine solche, die ihnen dieselbe im Ueberflusse zukommen läßt.

VII. Obgleich unter Bedingungen viele Obstsorten getrieben werden können, so ist dennoch auf deren Wahl große Rücksicht zu nehmen, da nur wenige die Eigenschaften besitzen, welche an sie beim Treiben gestellt werden sollten.

VIII. Das Licht, als hauptsächliches Erforderniß zur Vegetation der Pflanzen im Treibraume, muß ihnen so viel und so lange, wie möglich zugeführt werden; auch ist notwendig, daß es zu allen Theilen der Pflanzen in demselben gelangen kann.

IX. Je höher die Sonne am Horizonte steigt und je senkrechter ihre Strahlen die Fenster treffen, mit desto größerer Voricht muß die Beschattung derselben gehandhabt werden.

X. Ohne Zutritt der atmosphärischen Luft ist eine natürliche Vegetation der Pflanzen in verschlossenen Räumen nicht möglich; man muß ihnen dieselbe daher in jeder Vegetations-Periode größtmöglichst zukommen lassen.

XI. Die künstliche Wärme beim Treiben muß sich nach den Verhältnissen der freien Atmosphäre richten und soll sie nicht allein bei Tage in den verschiedenen Vegetations-Perioden einen Wechsel erleiden, sondern auch bei Nacht um ein Bedeutendes vermindert werden.

XII. Die Feuchtigkeit ist zu der Vegetation der Pflanzen beim Treiben unumgänglich notwendig und muß ihnen, in Gemeinschaft mit Wärme, Luft und Licht, im richtigen Verhältniß gewährt werden.

XIII. Die den Pflanzen im Treibraume nachstehenden Thiere sind frühzeitig bei ihrer Entwidlung zu entfernen, damit sie im vollkommenen Zustande denselben nicht nachtheilig werden.

XIV. Bei den schon einmal getriebenen Pflanzen, welche ihre Lebensthätigkeit behalten haben, muß hingewirkt werden, daß ihre durchs Treiben geschwächten Kräfte erneuert werden, um demnächst zu einem abermaligen Treiben zu dienen.

XV. Verhältnisse und Umstände, welche nicht vorher zu bestimmen sind, müssen jederzeit beim Treiben Berücksichtigung finden.

Die einzelnen Sorten, welche der Hr. Verfasser zum Treiben empfiehlt, sind folgende:

a. Rebsorten (pag. 68):

1) Zum Antreiben zu Anfange des Monats November:

Gutedel, früher weißer; eine frühreifende, volltragende gute Tafeltraube (ist identisch mit Perltraube);

Gutedel, weißer; eine allgemein bekannte und geachtete Traube (Chasselas blanc);

Diamant; eine vorzügliche Tafeltraube mit großen runden Beeren und ausgezeichnetem Geschmacke.

2) Zum Antreiben zu Anfange December:

Gutedel, königlicher weißer; eine allgemein geschätzte Tafeltraube (Chasselas royal);

Hamburger, schwarzer; eine werthvolle große Tafeltraube von erhabenem Geschmacke; ist zum Treiben eine der geeignetsten Sorten, weil er alle guten Eigenschaften, welche zu diesem Behufe erforderlich sind, in sich vereinigt.

Leipziger, früher; eine sehr süße saftige Tafeltraube. (Der Stod ist besonders wegen seines starken Triebes zum Treiben geeignet und ist länger als die übrigen Sorten zu schneiden.)

3) Zum Antreiben zu Anfange Januar:

Frankenthaler, blauer; eine große, lockere und saftige Tafeltraube;

Muscat Alexander, eine der schönsten Tafeltrauben.

Hier ist zu bemerken, daß unter Black Hambro oder der Schwarze Hamburger und der Frankenthaler gewöhnlich dieselbe Rebsorte verstanden wird.

Pag. 82 heißt es: in England bebient man sich zum Treiben folgender Sorten:

1) Zur frühesten Treiberei:

Black Hamburgh, Royal Muscadine, Black Frontignan und Sweetwater (letzterer ist identisch mit königlicher weißer Gutedel).

2) Zur späteren Treiberei:

Canon Hall Muscat und Muscat of Alexandria.

3) Zur spätesten Treiberei im Februar:
West St. Peters.*

Zum Treiben an Kaltnauern werden empfohlen (pag. 89):

St. Lorenz, langbeerig, weiß, besonders schön, eine der werthvollsten Tafeltrauben.

St. Laurent, eine sehr große und hochgeschätzte Tafeltraube.

Rother Cuper, rund, sehr großbeerig.

Gelber Muscateller, rundbeerig, von hohem Werth für die Tafel.

Blauer Muscateller, eine ausgezeichnete Muscatellerforte und als Tafeltraube hochgeschätzt.

Schwarzer Muscateller, eine schöne Tafeltraube mit feinem Aroma.

Muscat Alexander, eine der schönsten Tafeltrauben.

Großer blauer Ungar, ausgezeichnet große Traube und deshalb zu empfehlen.

Großer Assyrischer, langbeerig, weiß, ausgezeichnet groß und schön.

Grüne Eibebe, ausgezeichnet große Traube.

Blauer Malvasier, rundbeerig, röthlich-blau, großfrüchtig.

Blauer Damascener, langbeerig, schwarz-blau, großfrüchtig.

Von Aprikosen eignet sich (pag. 94) die kleine frühe Orangen-A. am besten zur Frühreiberei.

Zur späteren Treiberei treffe man unter den folgenden Sorten eine Wahl:

Die große Orangen-Aprikose; große, runde Frucht mit gutem Geschmack; reift im Freien Mitte August.

Die Aprikose von Breda (Abricot de Breda); längliche, weißgelbe Frucht mit angenehmem Geschmack; reift im Freien Anfang August.

Die große ordinäre Aprikose (Abricot commun); große, runde, gelbe Frucht, saftiges, delicates Fleisch mit ausgezeichnetem Geschmack; reift im Freien Ende Juli.

Die Pfirsich-Aprikose (Abricot Pêcho); große, runde, weißgelbe Frucht, an der Son-

nenseite rothgetupfelt, weißes Fleisch mit süßem Saft und angenehmem Geschmack; reift im Freien Anfang August.

Hinsichtlich der Pfirsichtreiberei sagt der Verf., daß sich beinahe sämtliche Sorten gut treiben lassen, jedoch soll man folgende dazu erprobte Sorten vorziehen: Royal George, Madeleine rouge, Pourprés Hâtive, Große Nigonne, Double Montagne, und außerdem Elruge, Violet Hâtive.*

Für die Pflaumentreiberei werden empfohlen (pag. 127): Große gelbe Mirabelle, (also wohl die Goldpflaume), Weiße Jungfernpflaume, Gemeine Zwetsche, Jakobizwetsche, Königsplfau, Englische Zwetsche, Große grüne Reineclaude, Große gelbe Vierpflaume, Dorells neue Zwetsche, Smiths Orleans, Victoria, Washington, Caledonian, Jefferson; die 8 letzteren Sorten dienen besonders in England zum Treiben.

Von Kirschen sagt der Verf., eignen sich nur wenige Sorten zum Treiben und zwar besonders die Rothe Malkirsche, die Herzogskirsche. In England wird die Mai Duke, Black Eagle und Elton zum Treiben verwendet; erstere zur Frühreiberei.

Von Feigen empfiehlt Lutter die Braune Feige von Nisia, die Schwarze Feige von Nisia und die Lange grüne Feige von Smyrna.

Zum Treiben der Himbeeren sind folgende Sorten empfohlen: Rothe Chili, Jastoff, Rothe und Gelbe Antwerpener. Für die Frühreiberei dürfte Lürks frühe rothe Himbeere noch zu nennen sein.

Als Johannisbeere ist besonders die Kirsch-Johannisbeere empfohlen wegen ihrer schönen großen Früchte, und von Stachelbeeren die Gewöhnliche rauhe grüne und die Gewöhnliche rauhe rothe und ferner die London-Stachelbeere.

Erdbeersorten werden folgende zum Treiben empfohlen und zwar zum frühesten Antreiben: Princess Alice und Charles Napier; zum späteren Antreiben: Keens Seedling und Sir Harry; zum spätesten Antreiben: Britisch

Queen (Myatte), Comte de Paris (Pelvilain), Victoria (Trollops). Zum Schreiben in Distrikteten rath der Verfasser: Prince of Wales, Prince Alfred (Ingramms), Princess royal (Pelvilain).

Zum Schluß ist auch noch kurz die Ananaszucht besprochen.

Ich kann nicht umhin, diese werthvolle Schrift nochmals allen jungen Gärtnern und Gartenfreunden, welche Treibereien besitzen oder einrichten wollen, aufs wärmste zu empfehlen.

Ed. L.

Die höchsten Erträge der Obstbaumzucht oder rationelle Kultur, Eigenschaften, Kennzeichen und Benützung der für Deutschland passenden, von den Pomologenversammlungen zu Naumburg, Gotha und Berlin ganz besonders empfohlenen Obst- und Beerenfrüchte. Leicht verständliche Anleitung zur Anzucht, Pflanzung und Pflege von circa 170 der prachtvollsten und nützlichsten, gegen klimatische Verhältnisse am wenigsten empfindlichen und selbst für mehr rauhe Gegenden tauglichen Obst- und Beerenfrüchte, welche sich nach langer Erfahrung als die besten bewährten. Für Gärtner, Landwirthe, Guts- und Gartenbesitzer, Schullehrer, Landwirthschaftliche Lehranstalten und Landschulen. Von J. G. Meyer, Handelsgärtner in Ulm, Verfasser des rationalen Pflanzenbau u. Mit 12 Holzschnitten. Hamburg, Verlag von Robert Kittler. 1862.

Es ist viel leichter ein Buch zu loben, als es zu tadeln, da gewöhnlich dessen Verfasser und Verleger bitterböse werden. Was an diesem Buch ist, dessen fürchtbar langer Titel hier abgedruckt ist, darüber mag sich Jedermann selbst sein Urtheil bilden, wozu es genügt, den ersten Abjag des ersten Abschnittes „Obstbaumzucht“ gleich pag. 1 hier mitzutheilen und zwar ganz wörtlich getreu:

„Man glaubt wohl noch meistens, daß zu der Anzucht junger Obstbäume, ein besonderer

und mehr größerer Raum mit den hierzu günstigen Bodenarten und Lage erforderlich sei, wie wir diesen als sog. Baumschule in der Nähe größerer Städte und auch auf dem Lande öfters sehen können, dieser größere Raum wird aber nur in dem Falle nothwendig, wenn man diese Kultur mehr im Großen zu betreiben gedenkt; wo hingegen der Landwirth, Gutsbesitzer, Gärtner, oder Lehrer an Landschulen, nur Bäume für ihren eigenen Bedarf, oder in nur geringer Anzahl zum Verkauf an Andere zu erziehen wünschen, so findet sich wohl in jedem Garten um Haus und Hof ein kleines Fleckchen Erde, auf welchem besonders in den ersten Jahren, mehrere Tausende der prachtvollsten Obstbäumchen erzogen werden können; das besonders für diejenigen vorthellhaft sein würde, welche die Obstbaumzucht erstmals zu betreiben gedenken, oder welchen ihre übrigen Geschäfte nur wenige Zeit hierzu lassen. Hat man sich sodann später die zu einer solchen Kultur erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten erworben, kann diese von Jahr zu Jahr beliebig ausgedehnt und erweitert werden, das in der Folge wohl meistens geschehen wird, denn der Nutzen, den eine geordnete Obstbaumzucht gewährt, ist wie wir in dem Folgenden sehen werden, sehr groß, sie wirkt unter allen bis jetzt kultivirten Nutzpflanzen wohl den größten Reinertrag ab. Auch wir beginnen mit dieser unserer Obstbaumzucht im Kleinen und wollen diese bis auf eine wohlgeordnete Baumschule in größerem Maßstabe mit Nachweis über ihre Rentabilität durchführen.“

Dieser Satz bezeichnet vollkommen den Standpunkt des Verfassers und dem entspricht das ganze 137 Seiten umfassende Buch und es bedarf keiner weiteren Kritik.

Praktisch und gut ist, daß der Verfasser die durch die Versammlungen in Naumburg, Gotha und Berlin empfohlenen — wie er sagt „äußerst prachtvollen und nütlichen“ — Obst- und Beerenfrüchte mit kurzer Charakteristik aufgeführt hat, wobei er leider aber sich erlaubt hat, andere Sorten beizufügen.

Daß die Abbildungen (z. B. des *Oculirens* pag. 18 u. 19) meist sehr schlecht sind und daß Fehler aller Art vorkommen (z. B. heißt hier die Portugiesische Quitte pag. 93 statt *Cydonia*

lusitanica, „*Pyrus Justianica*“ u. a. m.) gereicht dem Buch trotz der Empfehlung anderer Gartenzeitungen nicht zum Ruhm.

G. B.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Die Schwedische Obstausstellung in Stockholm.

(Fortsetzung und Schluß.)

Von besonderem Interesse war die Sammlung Kessel von einem Sortenbaum der seit 12—14 Jahr gepfropft war. Von diesem Baum, welcher Anfangs 68 Sorten in einer Anzahl von 99 Pfropfstellen enthielt, waren 29 Sorten zur Ausstellung eingefandt worden.

Bei solchen Sortenbäumen kann ich nicht die Wichtigkeit verschweigen, über die Nummerhölzer eine genauere Uebersicht zu führen und ich bemerkte, daß diese Kessel von den Sortenbäumen vielfach unrichtiger bezeichnet waren, als die andern von demselben Garten, von anderen Bäumen genommenen.

Alle Früchte von den Sortenbäumen waren im Verhältniß zu den anderen Früchten dieses Gartens klein.

Die übrigen von Stockholm eingefandten Früchte waren Sommerkernobst und Pflaumen.

Die von Aspås eingefandte Sammlung war kleiner als die beiden vorhergenannten, die Sorten waren aber alle in ausgezeichneten Exemplaren und die Namen im Allgemeinen richtig: Die schönsten waren *Reinette d'Orleans*, Non such, Ribston Pepping, Sommerparmäne, Alrod Glasapfel. Unter dem Namen Amerikanische golden Aufsätze, kam eine *Reinette* vor, als Erstlingsfrucht von einem aus Deutschland gekauften Baume, welche ausgezeichnet zu sein scheint und deren Merkmale auch mit der Beschreibung übereinstimmen. Die übrigen Früchte waren Sommerobst.

Charlottenburgs Sammlung war eine der reichsten und kamen besonders Birnen in einer größeren Menge von Sorten darunter vor, inwiefern indessen die Benennungen richtig waren, darüber darf ich nichts sagen. *Bourré blanc*, B. Napoleon, B. d'Angleterre, Bergamotte double (?) waren wenigstens voriges Jahr richtig bezeichnet.

Unter den übrigen waren besonders zu merken: Canning, Dunmore, Colmar, Calwillbirn (ausgezeichnet), von Apfelsorten waren zu merken: ChampagnerReinette, Rosenhäger, Reinette doré, Weißer Gulberling unter dem Namen der Späte weißgelbe Astrachan, (vergl. Schwedische Gartenjahresschrift, 1860).

Unter die größeren Sammlungen waren auch die von Warnanos. Die Namen waren aber hier nicht zuverlässig: Von den Kesseln waren zu merken, der Sommer Calvill, ein Wahrer Calvill, der sich aber bis December hält, Pringensapfel, Winterparmäne, (nach Oberdieser Carmeliter Reinette), jedoch schlecht ausgebildet; Graue Reinette, Winter Kantapfel, (Rostoder Kantapfel), Holländischer Kantapfel, Königsapfel (Veland), Engl. Pepping — (*Pigeon rouge d'hivor*), Borádorfer, (Wahrer) Herbst Calvill, (Wahrer) Gothen-Apfel, Del-Apfel, Jungfer-Apfel (Rothher Sommer Rombour); Gravensteiner; Wahrer Citronenapfel — (Melonenapfel); Großer Gothardt; nebst drei Sorten unter ein und demselben Namen *Domme de rouge*, eingefandt; einer von diesen war Grand Richard; der Graue Gulberling kam unter dem Namen

Rosen Gulberling vor, während ein anderer mir unbekannter Apfel als Grauer Gulberling unrichtig bezeichnet war. Bei Hinzufügung einiger feineren Reinetten, ließ sich ein interessantes Sortiment aus dieser Sammlung bilden, worunter namentlich der Prinzenapfel, Gothen-A. Delapfel. Für unser Klima besonders zu empfehlen sind von den Obstsorten aus Stensberg besonders zu bemerken: GoldreINETTE, (Reinette von Orleans), der Sommer-Calvill (Birneinette = Gestr. Sommer-Parmäne), Vorsdorfer, Zwiebelvorsdorfer, Pepping = (Pigeon rouge); Rother Calvill = (Rother Herbstcalvill), Glasapfel = (Selbe spanische Reinette), Gravensteiner und Citronenapfel = (Melonenapfel).

Von geringeren Obstsorten, der Winter Calvill (kein Wahrer C.), Holländische Reinette = (Reinette v. Damason.) Graue französische Reinette, Winter Laubenapfel (kein Wahrer), Winter Astrachan, oder Maulwurfshügel (ein Hambour), und der Bohnapfel.

Unter der Sammlung vom Taka Uedden bei Stockholm, waren einige interessante Birnforten, wovon jedoch die meisten unbestimmbar waren, indem sie theils noch unreif, theils schon vorüber waren. Die folgenden Sorten kann ich mit Bestimmtheit als ächt bezeichnen, Beurré Diel, Grüne Herbstbutterbirn, Napoleons Christbirn, Beurré blanc. — Von Äpfeln sind folgende hervorzuheben: Orleans Reinette, der Böhmisches Rosenapfel, (unter dem Namen Rother Herbst-Calvill), Melonenapfel, Rosenhäger, Pigeon blanc d'hiver, (dort Wintergulberling genannt). Ohne Zweifel ist der Obstgarten, welchem obiges Sortiment entnommen ist, in Rücksicht auf die Menge von Sorten einer der bedeutendsten in der Umgebung Stockholms, und verdienen dieselben bei der nächsten Winterobstausstellung besondere Beachtung.

Mit wenig Ausnahmen wurden von dem Gute Säwstaaholm (Eigenthum des Grafen G. Kralle Bonde) die nämlichen Obstsorten wie im vorigen Jahre geliefert. Unter diesen schien mir die „Wahre weiße französische Reinette“ nichts anders als „Orleans Reinette“ zu sein.

Der königliche Laubling war Pigeon rayé d'hiver, und das Seidenhemdchen Pigeon rouge d'hiver. Der Rosenhäger, Graue Gulberling und Nereglasapfel, wie auch der Delapfel waren ausgezeichnet.

Frau Gräfin Ankarswärdt hatte ein ausgewähltes Sortiment eingesandt, worunter die vorzüglichsten Pomme dor, derselbe, welcher in Charlottenburgs Sammlung Weißer Gulberling genannt wurde, Reinette (R. v. Orleans), Rosen Pepping, wovon ein Baum in diesem Jahre einen Ertrag von 8 Tonnen (die Tonne zu 38 Kubit gerechnet), lieferte, Gravensteiner, Rother Calvill = (Ähnlicher Jorellenapfel, welcher kein Calvill ist); der Melonenapfel und der Rosenhäger.

Die Sammlung von Nyssälund in der Gegend von Kalmar zeichnete sich durch die schönsten und gewürzhaftesten Grafensteiner vor allen andern aus.

Außer diesen sind noch zu bemerken, der Glasapfel, Selbe spanische Reinette, Pepping (Pigeon rouge d'hiver,) und ein schlecht ausgebildetes Exemplar der Winterparmäne kam unter dem Namen Vorsdorfer vor. Eigenthümlich und fein aber nicht ächt war der Winter-Calvill, weiter der Citronenapfel = (Melonenapfel), der Französische Kantapfel, (eine Art Bürgerherrenapfel), Rosenhäger, womit zwei verschiedene Sorten benannt waren, jedoch keine von beiden war der ächte Rosenhäger.

Die von Korslund und Rottneby in der Gegend von Järlum eingesandten Obstsorten schienen als Winterobst für diese nördliche Gegend nicht geeignet zu sein, indem dieselben meist unvollkommen waren.

Unter den Korslund's Sorten waren nur zwei und unter den Rottnebyr nur eine einzige haltbare Winterobstsorte und unter diesen dreien war der Rostoder Kantapfel der beste, wenn auch ungewöhnlich sauer, die übrigen Sorten aus dieser Gegend scheinen Sommer- oder frühe Herbstfrüchte gewesen zu sein.

Unter den übrigen Sammlungen, die meistens aus einer kleinen Anzahl von Sorten bestanden,

kam in Direktor Wennströms Sammlung der Danziger Kantapfel unter dem Namen rother Herbstcaloill vor, weiter unter die von Johannisberg, der Doppelte Zwiebelborckdorfer.

Von den Früchten aus Norrland (der nördlichste Theil von Schweden) mag wohl etwas erwähnt werden. Der Herr D. G. Widner schickte mir aus Jantokop, vier Meilen nördlich von Härnösand, am 63° nördl. Br. Anfangs October 12 Apfelsorten, von denen 5 von veredelten Bäumen, die übrigen 7 von unveredelten Bäumen genommen waren. Die meisten waren gut ausgebildet und sahen alle recht schön aus, besonders die aus den unveredelten Bäumen, ein paar von den ächten waren bezeichnet, die übrigen nicht; erstere waren ein Grauer Gulderling und ein Hasenkopf, von deren Richtigkeit man doch nicht sagen kann. Die Früchte von den Kernbäumen hatten schöneres Fleisch und schienen auch haltbarer als die von den Kern zu sein. Ich kann indessen nichts weiteres über den Obstbau in dieser Gegend sagen, weil die besprochene Sendung die erste von dort war, und dieser Herbst für den Obstbau überall und besonders in dieser nördlichen Lage äußerst ungünstig war. Aus Herr Widners Brief an mich will ich nur folgendes mittheilen:

Die aus Stockholm bezogenen Bäume waren zu empfindlich und gingen alle nach und nach zu Grunde, dagegen zeigen sich die hier gezogenen härter und dauerhafter und tragen schon nach 10—12 Jahren, ja viele davon eben so schöne und gute Früchte als die veredelten hier erzeugt haben. Pflaumen gerathen auch gut, obgleich die Früchte der gelben nicht immer ihre volle Güte erlangen, sie tragen aber immer reichlich. Einige Birnbäume sind da, die aber bis jetzt noch nichts getragen haben, doch weil sie noch jung sind, kann man noch Hoffnung haben. Kirchen, sowohl saure als auch süße, gedeihen gut und sind auch fruchtbar. Beerenoß, rothe schwarze und weiße Johannisbeeren, sowie verschiedene Arten Stachelbeeren kommen gut fort und — heißt es weiter, — ließ sich hier Vieles bauen, was man noch nicht hat und macht man bis

jetzt allzu wenige Versuche gemacht hat, weil man immer geglaubt hat, es sei hier unmöglich, zumal da viele Versuche mißlungen sind, was in diesem Klima nicht zu verwundern ist, wo die Temperatur im Winter oft unter 30° R. herabsinkt und der Sommer sehr kurz ist.

Diese in einem schwedischen Journal erschienene und vielfach auch für uns interessante Schilderung verdanken wir dem Herrn Dr. Olof, Enneroth, einem für die Förderung des schwedischen Obstbaus sehr eifrigen Pomologen. Die Uebersetzung besorgte ein Jüdling des pomologischen Instituts, Herr Högfelst aus Schweden.

Wenn in Gegenden Schwedens, wo die Temperatur im Winter oft unter 30° R. herabsinkt, die Luft in der Obstkultur neu erwacht und wirklich schöne und ziemlich gute Früchte dort erzielt wurden, so liegt darin ein großer Vorwurf für manche weitläufige Gegenden Deutschlands, wo man stets noch hören muß, „es gerathen die Obstbäume da nicht, es ist zu kalt!“

Ed. L.

Aus einem pomologischen Brief aus Loda in Siebenbürgen.

Da ich glaube, daß pomologische Nachrichten interessiren werden, von wo sie immer kommen mögen, so erlaube ich mir, hier folgendes mitzutheilen.

Wir hatten einen so trockenen Frühling, Sommer und Herbst, wie die ältesten Leute sich nicht erinnern können, erlebt zu haben. Die Brunnenquellen verdrockneten sogar, so daß an vielen Orten das Vieh nicht getränkt werden konnte und weit weggetrieben werden mußte, um getränkt zu werden. Und doch hatten wir ein sehr fruchtbares Jahr in jeder Beziehung — nur Heu ist fast gar nicht gerathen — Obst war in je ltener Menge, alle Bäume so voll, daß es seine normale Größe nicht erreichen konnte. Auch in der Güte ist es sehr zurückgeblieben, indem das Fleisch der saftigsten Sorten

trocken blieb. Bei mir haben nur die Stuttgarter Weißhirslebirn, Grüne Hoyerwerber, Braue Herbstbutterbirne und Kronprinz Ferdinand ihre alte Güte auch diesmal bewahrt. Sämmtliche Äpfel sind geringer als sonst und springen jetzt im Keller auf dem Lager auf, sind um's Kernhaus faulig und das Fleisch ist mehlig, so die Orleansreinette, Predareinette u., nur von Mons Goldreinette und Zimmtreinette sind fehlerfrei und köstlich wie immer. — Auch findet man unter hundert Früchten kaum eine, die von den Rüsselkäusen nicht angestochen wäre, Blattläuse gab es in ungeheurer Menge; die Blüthenknospen des Kernobstes waren im April mit diesen Insekten ganz bedeckt und ich verzichtete bereits auf die Obsternte; doch haben sie gar nicht geschadet. — Alle Sorten reiften früher als sonst, besonders das Steinobst, die Große grüne Reineclaude reifte Anfangs August, die Italienische Zwetsche, sowie die Hauszwetsche Ende August, und hatten nicht ihre sonstige Güte. Die Markbirne, die sonst im November reift, wurde am 10ten September am Baum reif, so daß ich sie abnehmen mußte, worauf sie nach einigen Tagen teilig wurde.

Der Pomologische Verein in Clausenburg hatte in mehreren Städten Obstausstellungen veranstaltet, von wo dann das vorzüglichere Obst an die Central-Ausstellung nach Clausenburg gesendet wurde. Die Ausstellung war sehr reichhaltig, es waren aber leider meistens unbekannte oder nicht gehörig determinirte Sorten eingeschickt worden. Ob der Clausenburger Verein die Sorten untersucht hat, weiß ich nicht, aber ich glaube es kaum. Wir Siebenbürger haben noch zu wenig praktische Kenntnisse und die besten Beschreibungen treffen selten ganz zu, da Bodenbeschaffenheit, Klima und Unterlage eine Menge Mängel verursachen, die, wie gewissenhaft die Beschreibung im Buche immerhin sei, dennoch Zweifel erregen. Waren wir

doch unter andern im verfloßenen Jahr nicht im Stande, mit Hilfe einer ganzen Bibliothek von pomologischen Büchern, meine Jaminette zu determiniren, bis ein alter Praktiker aus Ungarn, dem einige Exemplare zugesendet wurden, sie für die genannte erklärte.

Torda, am 23. Januar 1863.

Samuel von Nagy.

Eine Niesenbirne.

Im Garten des Herrn Apell in Maraschin steht bereits über 20 Jahre ein Zwergbirnbaum, der in diesem Jahre erst die zweite Frucht getragen hat; dieselbe ist eine 52 1/2 Loth schwere Niesenbirne. Nebst derselben trug der Zwergbaum noch 9 kleinere Früchte. Die Gattung ist unbekannt, Sachkundige vermuthen jedoch, daß dies eine Winterfrucht von vorzüglicher Güte sei, die ihre vollkommene Genießbarkeit erst im Monate März erlangen könnte.

Todes-Anzeige.

Am 31. Januar verschied in Trier der aus den deutschen Weinbau besonders hochverdiente Dr. Call, dem aber auch der Obstbau und die Obstmoßbereitung vieles verdankt und der einen regen Fortschritt auf allen Gebieten der Industrie und Landwirtschaft mit fester Zugrundlegung wissenschaftlicher Grundsätze anstrebte. Dem im Leben oft verfolgten und verkannten Manne sichern seine Verdienste ein unvergängliches Andenken.

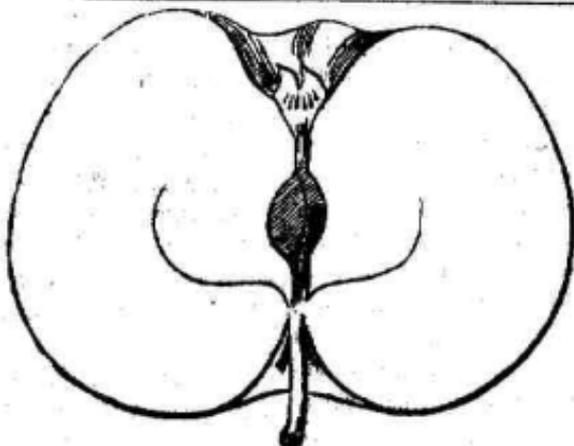
G. L.

Diesem Feste liegt ein Preis-Bericht über alle Arten Garten- und landwirthschaftlicher Geräte u. aus der Feder von G. L. Dittmar in Heilbrunn bei, auf das wir uns besonders aufmerksam zu machen erlauben.



I. Pomologie.

IV, 2 d. Rosen-H. IX (V) 3 b Platter Winter- (Herbst-) Apfel, gestreift mit halboffenem Kelch.



Wagener's Preisapfel. (Wagener Price-Apple, Wagener Apple.)

Gestalt: Sehr schön geformter, platter, runder großer Apfel; 3" breit, 2 1/4" hoch. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein; beide Wölbungen sind nur wenig verschieden und die Kelchwölbung beinahe eben so platt abgerundet, wie die Stielwölbung. Ueber die Frucht hin laufen 7—8 flache breite Erhabenheiten, wodurch der Apfel einem schönen platten Gravensteiner ähnlich ist, welchem er auch in der Färbung gleicht.

Kelch: breitblättrig, halboffen, in Hofen ziemlich gekrümmter Senkung, die mit feinen Falten versehen ist und über deren Rand sich breite Erhabenheiten erheben, die die Kelchwölbung nach außen machen.

Stiel: 1" lang, dünn, holzig, in meist glatter, tiefer, trichterförmiger Höhle, in welche die breiten Erhabenheiten der Wölbung ausmünden.

Schale: glatt, äußerst zart, etwas geschmeidig, abgerieben stark glänzend und sehr angenehm und stark duftend. Grundfarbe grünlich gelb, später mehr goldgelb; die Sonnenseite ist mit einem hellen leuchtenden Carmoisin verwaschen und gestreift, welche Färbung sich immer mehr am untern Theil der Frucht zeigt und gegen den Kelch hin verschwindet. Punkte sehr fein, in der Nähe gelb, in der Grundfarbe nur sehr feine Rosspünchen,

die wenig bemerkbar sind. Einzelne Kostmale und Eisenmale kommen fast immer vor.

Fleisch: gelblich, fein, locker, ungemeln saftreich (auch im März noch), von sehr angenehmem, fein gewürzten, dem Tyroler Weißen Rosmarin ähnlichen, edlen Geschmack.

Kernhaus: offen oder hohlschig, Kammera vollsamig.

Reichröhre: weit, trichterförmig, bis aufs Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: Ein köpflicher Tafelapfel allerersten Ranges, der die allgemeinste Beachtung verdient. Der Apfel ist theils schon im October genießbar, hält sich aber bis in den März in vollkommener Schönheit und Güte.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst in der Jugend sehr schön und bildet kräftige Hochstämme, wie auch schöne Pyramiden. Herr L. Müller in Jülichau, bei welchem diese Sorte auf einem Sortenbaum reichlich trug, rühmt die Fruchtbarkeit, woran sich nach dem ganzen Wuchs des Baumes auch nicht zweifeln läßt.

Von der Ackerbaugesellschaft in New-York wurde diesem Apfel 1847 und 1848, zweimal, der höchste Preis zuerkannt.

Herr Lehrer Hauser in Hall beschrieb diesen Apfel bereits in der Monatschr. 1855, pag. 166 nach amerikanischen Berichten.

Ed. Lucas.

Bemerkungen über einige Äpfel.

Ribston pippin. M. Gbb. Nr. 161.
— Die Hauptstelle dafür ist Pom. Mag. III. 141.

Das Illustrierte Handbuch sagt: „wahrscheinlich englischen Ursprungs.“ — Die

Abstammung ist genau bekannt und, da solche Notizen wohl der Beachtung werth, möge sie hier Erwähnung finden.

Ein gewisser Henry Goodrik brachte verschiedene Apfelerne von in Frankreich als gut anerkannten Sorten nach England und säte sie in Ribston im Jahr 1707. Aus dieser Saat erwuchs der Ribston-Pepping, der nach der Besitzung Ribston park benannt wurde. Der genannte Henry Goodrik oder Gooderike soll längere Zeit in Rouen gelebt haben und dorther stammen wohl auch die Kerne.

Nach allgemeiner Annahme steht der Originalstamm noch in Ribston park bei Weterby in Yorkshire — ein hohler, umgebrochener Stamm, dessen eine Hälfte in der Rinde erhalten ist und wagrecht auf mehreren Stützen ruhend, vegetirt. (fr. The florist, fruitist and garden miscellany, 1857, p. 203, wo dieser Originalstamm abgebildet ist. — Dagegen behaupten Andere, dies könne der Originalstamm nicht mehr sein, denn er hätte jetzt ein Alter von über 150 Jahren und das erreiche kein Apfelbaum. Das mag auch seine Richtigkeit haben und behauptete schon William Herbert, daß jener Stamm in Ribston park ein gepflanzter Stamm sei.

Woodstock pippin — Blenheim orange — Blenheim pippin.

Hier ist die historische Notiz des M. Gbb. Nr. 241 zu berichtigen. Der Woodstock pippin ist ein Sämling des Zufalls, entstanden in dem Park von Woodstock, dem königlichen Lustschloß bei Oxford. Woodstock und seine Geschichte ist ja wohl hinlänglich bekannt — durch Walter Scott — durch die unglückliche Rosamunde. — Genug, es ward dieser wahrhaft königliche

Landfiß zerstört — religiöser Fanatismus
brannte ihn nieder.

„Erblet seinen Namen von Blenheim,
dem Landfiß des Herzogs v. Marlborough,
welcher in der unmittelbaren Nähe liegt“
— das ist nicht genau. Hier das Nähere.

Blenheim, wohl auch Blindheim ge-
nannt, ist ein kleiner Ort zwischen Donau-
wörth und Dillingen, aber ein durch meh-
rere sehr bedeutende Schlachten geschichtlich
berühmter. Hier kämpften Friedrich von
Hohenhausen und Welf im Jahre 1080;
hier wurden die beiden Schlachten des
spanischen Erbfolgekrieges geschlagen, welche
für die Beendigung desselben entscheidend
waren, nämlich 1703 und 1704, wo Max
Emanuel und Billars die Oesterreicher
und Prinz Eugen mit dem Herzog Marl-
borough den Marschall Tallard schlugen.
Hier schlug Moreau am 19. Juni 1800
die Oesterreicher unter Kray.

Wir haben es mit dem Jahre 1704 zu
thun, mit dem Sieger Marlborough. Eng-
land erkannte den Werth des Sieges bei
Blenheim und dekretirte als Nationalbank
dem Herzoge — dem großen Marlborough
— einen Landfiß, einen wahrhaft könig-
lichen Landfiß. Die Wahl fiel auf den
ehemals Woodstock genannten königlichen
Sig. Der Neubau ward durch den Bau-
meister Rauburgh im Geschmacke der Zeit
Ludwig XIV. ausgeführt und dem Her-
zoge übergeben — dessen letzte und größte
That durch den Namen Blenheim geehrt
und verewigt werden sollte.

Heutigen Tages noch gehört Blenheim
bei Oxford den Marlboroughs und folge-
recht ward aus Woodstock pippin der
Blenheim pippin, wie aus Woodstock
park — Blenheim park. v. Hofe.

Nachträglicher Bericht über die Obst- ausstellung zu Arnstadt im October vor. J.

(Auszug aus einer Berichterstattung in der
Sonderhäuser Zeitung.)

Von dem Grundsätze geleitet, daß öf-
tere Lokal-Obstausstellungen etwas der för-
dersamsten Mittel zur Hebung des Obst-
baues sind, hatte der hiesige Obst-
bauverein nach einjähriger Unterbrechung
im vorigen Jahre wieder eine Obstaus-
stellung veranstaltet.

Begünstigt wurde das Unternehmen
durch die zum großen Theil ergiebige Obst-
ernte. Wir sagen absichtlich, die Obsternte
sei nur eine zum Theil ergiebige, denn die
im Frühlinge durch eine überaus reiche
Baumblüthe angeregte Hoffnung auf eine
sehr reiche Ernte war im Laufe des Jahres
keineswegs allenthalben in Erfüllung ge-
gangen. Es ist dieß nicht zu verwundern.
Wer unser Thüringen und speziell die
nächste Umgegend unserer Stadt kennt,
weiß auch die Ursachen leicht aufzufinden,
warum auf kurzen Strecken von einander
oft ein Strich eine überschwängliche Ernte
macht, während der andere darbt. In
den niedern und von dem Saume des
Waldes entfernteren Lagen werden die
Blüthen bei Eintritt der Frühlingswärme
oft um mehr als 14 Tage hervorgeleckt,
als auf und an den Bergen. Tritt, wie
das im vorigen Jahre der Fall war, nun
noch ein Rückschlag der Bitterung ein, fallen
Nachtfröste oder Regen ein, so ist es in
den niedern Lagen meist um die Obsternte
geschehen, wie es auch anderswo sein wird.
Die höher liegenden Ortschaften kommen
wegen der kühleren Temperatur, welche die

Knospen langsamer sich entwickeln läßt, in der Regel mit der Baumblüthe sicherer über die gefährliche Periode hinaus und ernten dann in Fülle, während die tiefer gelegenen das bloße Nachsehen haben.

Diese eben angegebenen Verhältnisse hatten auch im vorigen Jahre ihre gewohnte Geltung behauptet; es war jedoch durch die der früh eingetretenen Wärme nachfolgende mit constantem Ostwind aufgetretenen Kälte die Blüthe wenigstens nicht in dem Maaß beeinträchtigt worden, daß manche Striche ganz leer ausgegangen wären; die bei Eintritt der trockenen Kälte noch unentwickelten Blüthenknospen hatten so wenig gelitten, daß sie schließlich immer noch eine Ernte lieferten, die, weil die Bäume ihre Säfte wenigeren Früchten zuwenden konnten, nun auch um so vollkommener Früchte lieferte, ja Früchte, die so in das Kolossale ausarteten, daß darüber der Normaltypus öfters verloren ging.

Es zeichnete sich demnach die veranstaltete Obstausstellung, die laut des Programms auch keineswegs durch die Massen zu imponiren suchte, durch Schönheit und Größe der Früchte aus. Wir sahen Früchte, die mit den in Gotha, Berlin u. s. w. ausgestellten französischen Früchten sich rücksichtlich der Größe nicht nur messen konnten, sondern sie wohl noch ansehnlich überboten. Dieses gilt insbesondere von den Birnen; Äpfel dagegen hielten sich durchgängig mehr in den Grenzen des gewöhnlichen Größenmaßes.

Von allen Sammlungen, deren 40 ausgestellt waren, fand die des Hrn. Justizraths Guunius, eines bekanntlich sehr eifrigen Beförderers des Obstbaues, die lebhafteste und ungetheilteste Anerkennung.

Außer vielen bei uns schon länger eingebürgerten und bewährten Äpfel- und Birnensorten führte dieselbe eine Anzahl neuerer französischer und belgischer Birnsorten von einer Größe vor, die derjenigen um nichts nachstand, in der Früchte südlicher Klimate prangen. Wir nennen davon: Nouveau Poiteau, Soldat laboureur, Beurré Amanlis, Beurré Clairgeau, Zéphirine Grégoire, Louise bonne d'Avranches, Doyenne du Comice d'Angers, Bon Chretien Williams u. s. w.

Das Sortiment von Gotthold und Comp., unstreitig das durch prachtvolle Färbung der Früchte ausgezeichnete, brachte ebenfalls viele Schönheiten. Hardenvonts Winterbutterbirn, Dieß Butterbirn, Wildling von Motte erregten durch ihre Größe allgemeine Bewunderung, nicht minder auch die Regentin, Graue und Weiße Herbstbutterbirn, Winterambrette, Winterdechant u. s. w.

Das Verdienst, das reichhaltigste und nur namenächte Sortiment zur Schau zu stellen, hatte sich der unermüdlige Lehrer Eberhardt in Branchewinda, Schüler von Lucas, nicht rauben lassen. Es enthielt dieses Sortiment 86 Äpfel- und 31 Birnensorten. Obgleich die meistens auf Hochstämmen erwachsenen Früchte, besonders Birnen, sich mit denen der vorerwähnten Sammlungen an Größe nicht messen konnten, so fand doch der Besucher der Ausstellung erwünschte Gelegenheit, eine Menge bisher hier unbekannter Sorten in dieser Sammlung kennen zu lernen, deren Einkürgerung der Obstbauverein sich zum Ziel gesetzt hat. Eberhardt — auch in weiteren Kreisen wohl als Erfinder

eines nach ihm genannten Weisfusses bekannt, von dem die Pomologische Monatschrift im vorigen Jahr Nachricht brachte — besitzt unstreitig das reichhaltigste und (worauf wir besondern Nachdruck legen) auch ächteste Obstsortiment in unserer Umgegend, das nahe an 400 Kernobstsorten, aus den besten Quellen bezogen, aufzuweisen hat.

Erwähnenswerth waren ferner: die Sammlung des Postsecretärs Fleischhack, welche mit allem Rechte das Lob einer sehr geschmackvollen Aufstellung für sich in Anspruch nahm, sowie die Sammlungen der Pächter der städtischen Obstbaumpflanzungen, die nicht wenig werthvolles Obst zur Schau brachten u. s. w.

Der hiesige Obstbauverein hatte, wie schon angedeutet wurde, weder eine massenhafte Ausstellung von Früchten, noch auch eine bloße Ausstellung schöner Früchte beabsichtigt, vielmehr war sein Hauptzweck, der Ausstellung eine recht instructive Bedeutung zu verleihen. Zur Erreichung dieses Zweckes hatte das Ausstellungscomité die gar nicht geringe, aber desto dankenswerthere Mühe übernommen, aus allen einzelnen Collectionen ein nach dem System von Lucas geordnetes Obstsortiment von Äpfeln und Birnen zusammenzustellen und zwar dergestalt, daß demselben nicht etwa nur durch Größe oder Färbung ausgezeichnete, sondern vielmehr nur recht normal gebaute Früchte einverleibt waren.

Betrachtung und Vergleichung dieses systematisch geordneten und gut übersichtlichen Sortiments, dem auch die Angabe der Zuchtungsstellen bei den einzelnen Früchten nicht mangelte, haben viele mit

Bergnügen als das trefflichste Mittel erkannt, den Obstzüchtern, denen es darum zu thun ist, zu erfahren, welche Obstsorten sie besitzen, Kenntniß derselben zu vermitteln und den chaotischen Namenwust zu lichten; mit nicht geringerer Befriedigung haben wir aber auch bemerkt, wie eifrig von den zahlreichen Besuchern der Ausstellung diese Gelegenheit, ihre Obstkenntniß zu berichtigen und eine Wahl der Sorten für künftige Erweiterung ihrer Obstbaumpflanzungen zu treffen, benützt worden ist. Es wird dem Ausstellungscomité so wenig als uns entgangen sein, daß in der Ausstellung zum ersten Male in vielen Sammlungen Früchte solcher Sorten vertreten waren, deren allgemeine Verbreitung nur durch den Obstbauverein bewirkt worden ist.

Anstatt vieler bezeichnen wir hier beispielsweise von Birnen nur: Napoleons Butterbirn, Grumkower Butterbirn, Regentin, Winternelis u. s. w., von Äpfeln: Wintergoldparmäne, SpitalreINETTE, Große Kaffeler ReINETTE, Goldzeugapfel, Harberts ReINETTE, Landsberger ReINETTE, Kaiser Alexander, Luikensapfel u. s. w. Für Obstzüchter in der Umgegend Arnstads erlaubt sich Einsender dieses Berichtes noch einige Bemerkungen über Tragbarkeit und Ausdauer mancher Obstsorten nach Maßgabe seiner Erfahrungen und Beobachtungen zu geben.

Die überaus schätzbare Wintergoldparmäne zeichnet sich auch hier vor den meisten Sorten durch unermüdlige Tragbarkeit aus. Der Luikensapfel zeigt ein gesundes Wachsthum, wenn er nicht auf frühtreibende Unterlagen veredelt worden ist; läßt zwar mehrere Jahre warten,

ehe er sich zum Fruchttragen bequemt, ist aber dann um so fleißiger. Ein vortrefflicher Apfel ist die Mandelreinette, die mit dem feinsten Wohlgeschmack die längste Dauer verbindet und fast alljährlich reichlich trägt; ebenso liefert auch die Grumkower Butterbirn fast jährlich reiche Ernten. Die Regentin ist auch auf Hochstamm von ausgezeichneter Güte. Als eine sehr tragbare Birnsorte zeigt sich Zéphirine Grégoire. Im Jahre 1860 auf Hochstamm veredelt, blühte dieselbe schon 1862 auch an einjährigen Holzzweigen und brachte eine solche Menge von Früchten, die meist die Abbildung der Frucht im Illustrierten Handbuche der Obstkunde an Größe übertrafen, daß die Äste gestützt werden mußten; auch in diesem Jahre hat sie eine wahre Fülle von Tragknospen. Von ausgezeichneter Güte waren: Nouveau Poiteau, Soldat laboureur, ganz vorzüglich aber Doyenne de Comice d'Angers.

Konstanz den 16. März 1863.

Z.

Anm. Mit wahrem Vergnügen habe ich diesen Bericht über eine ganz in meinem Sinne eingerichtete Ausstellung von dem verehrten ungenannten Einsender, dem ich dafür den freundlichsten Dank sage, entgegengenommen. Durch solche Ausstellungen wird die Pomologie kräftig gefördert; möchte sie für alle kleinern Localausstellungen als Vorbild dienen.

E. 2.

Einige Bemerkungen über die Veränderung der Farben im Pflanzenreiche, mit besonderer Rücksicht auf die Blätter und Früchte der Kernobstbäume.

Bereits im Jahre 1856 habe ich in meiner Abhandlung über die äußeren und inneren Eigenschaften der Kernobstfrüchte (Monatsschrift für Pomologie, 2. Jahrg. 1856, S. 53—61) mich über die Entstehung und Ausbildung der Farbe der gedachten Früchte ausgesprochen. Ich erlaube mir jetzt noch einige Bemerkungen, welche ich insbesondere über die Färbung der Blätter, im vergangenen Herbst, und zwar sehr zufällig zu machen Gelegenheit hatte, hinzuzufügen, die in mancher Hinsicht nicht uninteressant sein dürften. Wenn solche auch nicht zu großen Aufschlüssen über die Natur der Pflanzenfarben führen werden, so dürften sie doch einen kleinen Beitrag dazu liefern und jedenfalls den Naturfreund in der Ansicht bestärken, daß die Natur in allen ihren Werken, im Großen wie im Kleinen, unvergleichlich schön ist und es überall noch, in der Nähe wie in der Ferne, Entdeckungen zu machen gibt, von denen wir früher keine Ahnung hatten. Wenigstens ist es mir so gegangen und ich habe nur zufällig Schönheiten im Bau und besonders in der Färbung des Blattes aufgefunden, die ich früher nie geahnt habe.

Die Farbenlehre der Pflanzen (welche bekanntlich in vielen der neueren botanischen und pflanzenphysiologischen Werken *) nur mit wenig Worten oder

*) Ich verweise nur auf die mir bekannt gewordenen Schriften: Leunis, Synopsis der Pflanzenkunde, 1847; Schleiden, die Pflanze und ihr Leben, 1848; Unger, Anatomie und

gar nicht berührt ist) dürfte wohl noch keineswegs, ungeachtet der vielen, in besondern Abhandlungen gelieferten, sehr schätzenswerthen Beiträgen von Voigt, Pimper, Schübler, Bergelius und Andern, vollständig ausgebildet sein. — Am ausführlichsten habe ich diesen Gegenstand, mit besonderer Beziehung auf den praktischen Gartenbau, in Regels allgemeinem Gartenbuch, 1. Band, 1855 (auch unter dem Titel: Die Pflanze und ihr Leben) behandelt gefunden.

In allen diesen mir bekannt gewordenen Werken finde ich aber auch nicht einmal eine Andeutung auf die von mir bemerkte Eigenthümlichkeit der Pflanzenfärbung. Ich nehme daher keinen Anstand, das, was ich bemerkt habe, hier als einen, wenn auch nur kleinen Beitrag zur Farbenlehre der Pflanzen mitzutheilen, zugleich in der Hoffnung, daß wenn dasselbe auch für die Wissenschaft der Pflanzenphysiologie und die Farbenlehre insbesondere, nicht von großem Werthe sein sollte, es doch auch andere Naturfreunde und Freundinnen ergötzen werde. *)

Physiologie der Pflanzen, 1855; Schacht, Anatomie und Physiologie der Gewächse, 1859; Willkomm, Anleit. z. Studium der wissenschaftl. Botanik nach den neuesten Forschungen, 1854, §. 16, S. 51—55.

*) Nachdem ich vorstehenden Aufsatz bereits niedergeschrieben hatte, geriethen mir zufälliger Weise Auerwalds botanische Unterhaltungen zum Verständniß der heimathl. Flora, Ep. 1858 in die Hände und ich fand darin S. 55 folgende hieher gehörige Stelle: Das Chlorophyll läßt sich durch Weingeist oder Aether leicht ausziehen und ist vorher grün gefärbten Körper (Blatt grün) erscheinen kann entfärbt, die Flüssigkeit aber grün und bei durchfallendem Lichte betrachtet, burgunderroth.

Im vergangenen Herbst 1862 fiel mir die allerdings sehr starke und verschiedenartige Färbung der Blätter an den Apfel- und Birnbäumen meines Gartens auf, welche ich hauptsächlich der Einwirkung oder Mitwirkung von Insekten zuschreiben zu müssen glaubte, wenn gleich an den meisten Blättern keine äußerliche Beschädigung wahrzunehmen war. Obgleich ich mich fast den ganzen Herbst wegen Schwäche und Uebelbefinden wenig in meinem Garten beschäftigen konnte, so traf es sich doch, daß, als ich einstmals auf der Leiter stand, um die Reife einer Frucht zu untersuchen, ein durch den Herbst gefärbtes Blatt, welches sich gerade zwischen mir und dem Sonnenlichte befand, mir besonders in die Augen fiel, mich durch die Schönheit und Mannichfaltigkeit seiner Färbung überraschte und besonders an Rördlingers Holzquerschnitte erinnerte, welche ich kurz vorher einigen Damen, zu großem Vergnügen derselben, vorgezeigt hatte. Ich sammelte daher von den herbstlich gefärbten Blättern der Obstbäume und Sträucher meines Gartens und der mir zugänglichen öffentlichen Gärten und Anlagen, so viel als mir bei dem leider schon zu weit vorgeschrittenen Herbst und meinem Gesundheitszustande möglich war, betrachtete solche im durchscheinenden Lichte und war erstaunt über die Schönheit und Farbenpracht, welche sich bei vielen Arten vor meinen Augen entwickelte. Kein Maler dürfte im Stande sein, diese Farbenpracht besonders in Grün, Roth und Braun zu erreichen, noch weniger aber die halb in dunkelroth, braun oder fast schwarz, halb in Gold glänzend, angeführte Zeichnung der Seitenrippen und Adern der Blätter naturgetreu darzustellen. — Ich will nur

einige der durch ihre Farbenpracht bei durchscheinendem (transparentem) Lichte sich besonders auszeichnende Blätter hier nennen. Dieß sind unter den bis jetzt von mir untersuchten verschiedene Eichen- und Buchenarten (von letzteren besonders die rothen und braunen), keineswegs aber alle, auch einige Ahornarten, ferner die Blätter von der Haselnuß (besonders von der Varietät mit braunen Blättern), von der Hainbuche (*Carpinus Betulus*), vom Apfel- und Birnbaum, von *Rhamnus frangula*, *Berberis vulgaris*, *Mahonia aquifolium*, *Cissus quinquefolia*, *Populus tremula* und *pendula*, *Alnus glutinosa* und von verschiedenen Ulmus-Arten u., ferner von *Aristolochia Clematitis*, von *Ipomoea hederacea*, *Plumbago Larpentae* u.

Um die Schönheit der Blätter zu jeder Zeit mit Bequemlichkeit betrachten zu können, muß man die ausgewählten Blätter zwischen Papier legen, vorsichtig pressen und so trocknen lassen, und nicht eher herausnehmen, bis sie vollkommen trocken geworden sind. Um sie dann besser handhaben und ohne Beschädigung fürchten zu müssen, selbst ansehen und auch Andern zur Beschauung überlassen zu können, legt man das Blatt auf etwas starkes Papier, zeichnet auf dasselbe den ohngefährn Umriß des Blattes ab und schneidet sodann das innenliegende Papier so heraus, daß der Ausschnitt überall einige Linien breit schmaler oder kleiner ist, als das Blatt, damit dasselbe mit diesem Rande überall auf die ausgeschchnittene Oeffnung an das Papier, mit Hilfe von arabischem Gummi, guten Kleister oder sogenannten flüssigen Weim (weiß oder braun) angeklebt werden könne. Gut ist es sodann, das Papier, worauf das Blatt geklebt worden, auf bei-

den Seiten durch aufgeklebte Streifen von starkem Papier oder feinem Pappdeckel zu verstärken, damit man nicht befürchten muß, daß durch Biegen des Papiers das Blatt, welches allerdings sehr zerbrechlich ist, beschädigt werde. Uebrigens erlaube ich mir vor der Hand nur noch Folgendes, was mir bei meinen allerdings noch keineswegs erschöpfenden, vielmehr noch sehr unvollständigen Versuchen bemerkenswerth erschienen ist, über diesen Gegenstand mitzutheilen.

1) Durch den Naturdruck kann man zwar den Bau der Blätter ganz treu und naturgemäß (selbst das feine Adernetz) darstellen und es sind daher in dieser Hinsicht die Naturdrucke sehr brauchbar und belehrend. Allein die Farbe der Blätter und noch weniger die der Rippen und des feinen Adernetzes kann derselbe nicht darstellen und weder zu jugendliche, noch überreife Blätter passen sich zu dieser Art der Darstellung. Vgl. Dr. Reuß, Pflanzenblätter in Naturdruck, Stuttgart 1862, S. 2, wovon 7 Lieferungen, zusammen 42 Tafeln enthaltend, à Lieferung 25 Sgr. — erscheinen sollen.

2) Die Färbung des Blattes im auffallenden Lichte ist oft ganz verschieden von der Färbung, welche dasselbe bei durchfallendem Lichte zeigt. Nicht nur, daß manches Grün der Blätter bei durchfallendem Lichte ganz verschwindet, auch das schöne Roth mancher Blätter im Verste (z. B. von *Rhus typhinum*, *Epimedium alpinum* u.) erscheint im durchfallenden Lichte unbedeutend, ja der braune Fleck an der Mittelrippe einer Unterart der Haselnuß mit braunen Blatte (*Corylus avellana* fol. *incis*) verschwindet bei durchscheinendem Lichte fast ganz, während er im auffallenden Lichte sehr deutlich erscheint.

Doch ist allerdings das ganz braune Blatt auch im auffallenden Lichte stets weit dunkler. — Bei *Saxifraga sarmentosa* verschwindet das bläuliche Roth der unteren Seite im durchscheinenden Lichte fast gänzlich und das Blatt zeigt nur sehr feine röthliche Gefäßbündel mit dunkleren Punkten.

3) Gescheckte, d. h. weiß und grün gefärbte Blätter, z. B. von der Hortensia etc. zeigen im durchscheinenden Lichte ein schöneres und satteres Grün, als im auffallenden Lichte und im Weißen läßt sich nur ein sehr feines, fast nicht zu erkennendes Aerneg bemerken. —

4) Junge, doch völlig entwickelte Blätter sehen in der Regel grün aus und werden durch Transparenz wenig verändert, zeigen aber oft ein feines bewundernswürdiges Aerneg. — Sehr schön erscheint das junge Blatt des Mangold (*Beta vulgaris*) mit rothen Rippen. — Junge, in der Entwicklung begriffene Blätter haben bekanntlich fast immer etwas Röthliches an sich.

5) Das Blatt des Sumpfergismeynisch, *Myosotis palustris*, zeigt im durchfallenden Lichte ein sehr schönes, sattes Grün, ebenso die Blätter des Epheu, *Hedera Helix*, der Mahonia *aquifolium*, wenn sie noch nicht gebräunt sind.

6) Lederartige, steife Blätter, wie z. B. von der Citrone etc. sind selten zur Transparenz geeignet. Doch habe ich Blätter der vorstehend gedachten Mahonia, welche unter einiger Bedeckung überwintert hatten, wahrscheinlich aber doch etwas vom Froste getroffen worden waren, theilweise sehr schön braunroth gefärbt gefunden.

7) Das silberglänzend Schuppige der Blätter des *Klaeagnus latifolius* und die Goldpunkte darauf verschwinden im durchscheinenden Lichte gänzlich.

8) Blätter von *Colous Verschaffeltii* (trübgrün und schwärzlich-blau), sowie von *Begonia discolor* etc. geben im auffallenden Lichte, sowie im durchfallenden Lichte, selten ein schönes, meistens nur ein trübes Farbenbild.

9) *Pteris argyrea* (ein neues buntes Farrenkraut) erscheint im durchscheinenden Lichte sehr schön und bringt dabei die Gleichmäßigkeit in Anordnung der Nebenlappen und in der Beraderung, obgleich die weiße Farbe sehr verschwindet, sehr schön zur Anschauung. — Bei *Pteris tricolor* verschwindet aber die Verschiedenheit der Farben fast ganz.

10) Zufälliger Weise kam mir auch, als ich mich mit dem Verhalten der Pflanzenfarben im durchscheinenden Lichte beschäftigte, ein Stück der abrigen Schildflechte (*Peltigera venosa*) in die Hände, welche in unserer sächsischen Schweiz nicht selten in großer Ausdehnung die Felsen überzieht. Bekanntlich erscheint dieselbe auf ihrer oberen Fläche ziemlich glatt und grau, auf der unteren mehr weiß, mit schwarzen Hestwurzeln versehen. Diese unscheinbare Farbe der oberen Seite verwandelt sich aber bei durchfallendem Lichte in ein sehr schönes helles Blaugrün, auf dem sich die schwarzen durchscheinenden Wurzelfasern, womit sich die Flechte an die Felsen anklammert, sehr deutlich abheben.

11) Wenn man sich mit Betrachtung der Farben der Blätter beschäftigt, so wird man bald bemerken, daß die Färbung sehr von den Fortschritten des Blattes in seiner Ausbildung, aber ebenso auch wieder von der Abnahme oder Störung seiner Lebenskraft, besonders gegen den Winter hin, abhängt und sich darnach sehr ver-

bedeckt, so daß es sehr nöthig ist, diese Umstände bei Beschreibung der Blätter zu berücksichtigen. Es wird sich dieß auch ganz besonders an sogenannten immergrünen Blättern bemerklich machen. So zeigten sich unter einigem Schutz überwinterte Blätter der *Mahonia aquifolium* im auffallenden Lichte am Rande sehr düster braun, in der Mitte mit einem dunkleren Fleck. Im durchfallenden Lichte wurde aber der Mittelfleck sehr schön braunroth mit Goldadern durchzogen, und andere weniger gebräunte, mehr bedeckt gewesene Blätter erschienen bei auffallendem Licht bräunlich grün, bei durchfallendem Licht aber erschienen die Rippen schön grün, die Blattsubstanz selbst schön hellroth mit zahlreichen schön glänzend gelben Adern durchzogen.

12) Was besonders die Apfel- und Birnblätter betrifft, so zeigten sie sich, wie ich bereits oben erwähnt habe, in diesem Jahre in meinem Garten im Spätherbste sehr bunt gefleckt und punktiert und gaben im durchscheinenden Lichte schöne, mannichfaltige Farbenbilder. Ich glaube mich aber überzeugt zu haben, daß das Fleckige nicht von Insekten herrührte. Uebrigens fand ich, wenn auch nur selten, doch auch braune und hie und da noch etwas ins Grüne schillernde Blätter von den gedachten Obstarten. Im durchscheinenden Lichte zeigen solche Birnblätter auf dunkelgrüngrauem Grunde das feine Werken wie Gold glänzend, während bei den Apfelblättern das glänzende Aderwerk auf rothbraunem Grunde steht. — Die Art der Vertheilung der Nebenrippen, sowie die Verschiedenheit des Aderwerkes, dürfte vielleicht bei manchen Pflanzen, wie hier, zu Unterscheidung der

Arten, Bastardbildungen u. Dienste leisten können.

13) Ueber das Verhalten der Farben getrockneter Blumen im transparenten Lichte kann ich wegen der bereits zu weit vorgeschrittenen gewesenen Jahreszeit nur wenig anführen. Manche Blumenfarben erscheinen an getrockneten Exemplaren im transparenten Lichte sehr unscheinbar oder verschwinden gänzlich, so z. B. das Violet von *Viola tricolor*, das schöne hellblau und gelb des *Convolvulus tricolor* erscheint mattbräunlich violett; das schöne Hellblau der *Nemophila insignis* verschwindet ebenfalls fast gänzlich und wird schwach lila. Ganz gut erhält sich das Violet der *Malva mauritiana*, auch das Violet und Gelb einer Varietät der *Salpiglossis sinuata*. Das braunbläuhende Geum dagegen erhält eine weit schönere, ins Gelbrothe spielende Farbe. Die braune *Coreopsis* wird fast dunkelroth, noch glänzender das Braunroth des *Mimulus*.

14) Schließlich habe ich auch noch des Verhaltens der Fruchthaut der Äpfel und Birnen im durchfallenden Lichte zu gedenken. Das schwache Roth der meisten der sogenannten rothen oder auch bloß rothbackigen und im Fleische gar nicht roth gefärbten Äpfel, wie z. B. des Danziger Kantapfels, des Rothen Ostercalwills u. verliert sich nach Entfernung alles Fleisches von der Haut im durchscheinenden Lichte fast gänzlich. Dagegen zeigt die Haut der ganz dunkelroth gefärbten Früchte, wie z. B. des Rothen Herbstcalwills, des dunkelrothen Winter- Himbeerapfels (unter welchem Namen diese Frucht auf dem hiesigen Marke in jetziger Zeit nicht selten vorkommt und wahrscheinlich mit Ehrharts Winter-Paradiesapfel, Handwörterb. S. 68

identisch ist) ebenso vorbereitet, im durchscheinenden Lichte ein sehr lebhaftes, schönes Dunkelroth. — Auf die Birnhaut dürfte sich dieß gar nicht anwenden lassen, da die Körnchen, welche sich auf der Fleischseite der Haut befinden, sich nicht wohl davon trennen lassen. Uebrigens bin ich auch dermalen nicht in dem Besiz einer, sei es nur zum Theil oder ganz auffallend roth gefärbten Birne, mit welcher ich Versuche hätte machen können.

Vor der Hand kann ich nur dieses Wenige über den in Rede stehenden Gegenstand, den ich nicht aus den Augen verlieren werde, mittheilen, in der Hoffnung, daß auch andere Pomologen und Freunde der Natur ihn ihrer Berücksichtigung werth finden und ihre Beobachtungen darüber mittheilen mögen.

Dresden, den 20. Februar 1863.

v. Flotow.

Bemerkungen über Früchte von der Auszucht beim Congresse in Namur, Ende Sept. und Anf. Okt. 1862.

Von Fr. Zahn.

(Fortsetzung.)

Culotte de Suisse war = Duftapfel, Hoary Morning. In anderen Sortimenten war letzterer auch als Pomme suisse vorhanden.

Du Halder (Sämling von Loisel, bei Sim. Louis.) Ähnlich der Harberts ReINETTE, jedoch von Farbe grün. In den Annal. de Pom. VI, S. 49 findet er sich ziemlich gelb (in weiterer Reife) abgebildet und wird als L. Ranges, im Geschmack dem Weissen B. Calvill ähnlich geschildert. Dutch MIGNONNE. Auch im Sor-

timente der Hort. Society = Große Casseler ReINETTE.*)

Eisenapfel (Schmidt) und 3 Jahre dauerner Streifling (Herrnhansen) dürften einerlei Frucht sein.

Franc Pommier (in belgischen Sortimenten). Ein schöner großer, stark rothgefärbter Hambour.

Grange's (Hort. Soc.) Sehr ähnlich dem Hughes's Goldpepping.**)

Gris brillant (Millet). Außerlich sehr ähnlich der Grauen franz. ReINETTE, die ich öfters als R. grise d'hiver fand. Nach seinem fast rein süßen Geschmacke war es jedoch eine andere, aber sehr große graue ReINETTE, die weiter ausgelandschaftet zu werden verdient.

Gros Assedent (Sim. Louis). Sehr ähnlich der Calvillartigen ReINETTE.

King of the Pippins (Hort. Soc.) = Goldparmaine.

Klapperapfel, französischer (Herrnhansen). Interessante, sehr große Frucht, länglich, gelbgrün, bräunlich geröthet. Jedenfalls verschieden von Clignette, wie ich sie von Papeleu besitze, die zwar eine ähnliche, doch viel kleinere Frucht ist, wie sie Dittrich III, S. 18 beschreibt, und deren Baum, nach seinem schwachen Gewächse selbst auf jugendlichen Unterlagen, schwerlich auch so große Früchte hervorbringen kann, als die Herrnhäuser. Vielleicht ist letztere Leroy's Cloche mit dem Syn. Lanterne, bezeichnet als groß, Fleisch

*) Dieselbe Identität fand ich an der von der Soc. van Mons erhaltenen Dutch MIGNONNE, und würde unsere Große Casseler ReINETTE wohl richtiger mit dem Synonymus Holländische GoldreINETTE benannt. D.

***) Ist im Handbuch als Goldpepping von Grange beschrieben. D.

trocken, Tafel Frucht II. R., im Nov. und Dez. reif.

Margil (Hort. Soc.) = Muskat-Reinette. In einem belgischen Sortimente glaube ich die Englische Granatreinette unter diesem Namen gesehen zu haben, die in manchen Früchten allerdings der Muskatreinette ähnlich sieht.

Mariageapfel. Diesen bekam ich von Hrn. Pastor Jakobi in Hainrode und nahm ihn als eine schön gelbe und rothe Frucht nach Kamut mit. Dort sah ich jedoch den Marienapfel aus Herrnhäusern ganz mit dem erwähnten stimmend und überzeugte mich weiter durch's Nachlesen, daß dies der richtige Name sei, indem der (nach seiner Entstehung problematische) Mariageapfel nichts Reines hat.

Rehgerapfel. Diesen sehr guten, von Rehger in s. Kernobstsorten, S. 8 beschriebenen, ursprünglich Seck no Further genannten Apfel sah ich bei Galopin als Belle Flavoise und bei Martin Müller aus Straßburg als Linous Pippin.

Reifenapfel (Millet) = Carmeliter-Reinette.

Pearmain, Barcelona (Hort. Soc.) = Kleine Casseler Reinette, die anderen Orts, wie die Carmeliter Reinette (letztere besonders in der Umgegend von Raumburg), oft Forellen-Reinette genannt wird.*)

Pigeonet de Rouen (Sim. Louis). Ähnlich der Frucht, die ich als Pigeonet royal besitze und welche gegen den Pigeon

rouge mehr freisige Röthe hat. — Dagegen war Pigeon d'livier ein großer rambourartiger Apfel, (wenn keine Verwechslung in der Bezeichnung vorgegangen ist).

Pippin, Cox's Orange. Ich mochte die Frucht für Englische Granatreinette (Ribston Pippin) halten, fand aber in ihrer Beschreibung in den Annal. de Pom. VIII, S. 11, daß sie ein Sämling der Letzteren ist, der also der Mutter sehr ähnlich ausgefallen ist.

Pippin, Golden. Fast scheint es mir nach der mehr hochgebauten Form und nach der mehr gelben, schwächer berosteten Schale, welche Merkmale mit Hogg stimmen, als ob wir in Deutschland einen anderen Apfel als Goldpepping, Engl. Goldpepping, hätten.

Pomme de Baratte (Millet). Wie Hr. v. Bose bemerkt hat, ist es eine neue Samenfrucht, doch sehr schön, zugleich einer der größten Äpfel der Ausstellung. Die Form ist mehr walzenförmig als kegelförmig, und überhaupt ist es ein stark dunkelroth gestreifter Schlotterapfel mit zwar etwas grüblichem und porösem Fleisch, aber von ganz gutem schwach weinigen, recht süßen, und ziemlich gewürzhaften Geschmack, Anf. Nov. reif. Verdient alle Empfehlung. — Den Namen habe ich sonst nirgends gefunden. — Ein Calville barré in den Ann. de Pom. VI, S. 43 ist ein anderer, einfarbig gelber, auch weniger hochgebauter Apfel.*)

*) Daß Jahn die von mir vermuthete Identität bestätigt gefunden hat, ist interessant und weist uns vielleicht darauf hin, da Barcelona Pearmain in England sehr geschätzt wird, daß die kleine Casseler Reinette zu ihrem rechten Gebahren etwas fruchtige Luft erfordert. D.

*) Der aus Angers stammende Calville barré der Annales kann wohl nicht der rechte sein, da Zerop im Cataloge sagt: Calville barré ou rayé (barré wird langgestreift bedrückt) und die Frucht in dem 3ten Rang steht. Würdigerweise habe ich unter dem Namen von der Soc. v. M. nicht die in den Annales ab-

Pomme de Fer, zu deutsch „Eisenapfel“ (Galopin) ist jedenfalls = Daniels rothe B.-Reinette. Von Millet hatte ich dieselbe Frucht als Reinette bronzée. Das bis December eingetretene Welken und der fast reine Bückergeschmack der letzteren wiesen auch auf die Daniels hin.

Pomme de vin double (Soc. d'hort. d'Anvers) = Gestampter weißer Cardinal.

Pomme Reine (Millet) = Königin Louise-Apfel, doch sehr groß und schön. Auch der Geschmack dieser in einem besserem Klima erzeugenen Frucht wollte nicht viel besagen.

President Napoleon (Soc. d'hort. d'Orleans) = Kaiser Alexander. In demselben Sortiment war übrigens ein sehr großes Exemplar desselben Apfels als Grand Alexandre ausgestellt. — Bemerken will ich zugleich, daß der Kaiser Alexander in den Ann. de Pom. IV, S. 35, wo er beschrieben und abgebildet ist, die in Deutschland unbekanntem Synon. Korallenapfel und Rhönigapfel hat, auch daß Duchesse of Oldenburg, deren v. Bose gedenkt, nach dem Illust. Handbuch I. S. 95 = Charlamovskij ist, welcher letztere in den Annal. de Pom. VII, S. 104 unter dem Namen Borovitzki beschrieben und abgebildet sein wird.*)

Prince Nicolaus von Nassau. Unter diesem Namen hatte Hr. v. Trapp eine hochgebaute einem Streifling ähnliche Frucht, deren Beschreibung wünschenswerth wäre, ausgestellt. (s. Wtschr. VII, p. 5. G. L.)

gebildete rein gelbe Frucht, sondern eine langgestreifte dem Schwarzcoloil etwas ähnliche, delikate Frucht erhalten. D.

*) Der Borovitzki ist ganz sicher unser Charlamovskij. D.

Rambour, Braunschweiger Tafel- (Herrnhäuser). Sehr hübsche große, gelbe, stark streifig geröthete Frucht, deren Bekanntschaft mir sehr angenehm war.

Rambour, Engl. Brahl- schien mir Pleißner-Rambour zu sein.*)

Rambour franc d'automne mit dem Syn. R. franc (Sim. Louis) hatte mit dem Rothem Eckapfel viele Aehnlichkeit.

Rambourg d'automne (Millet). Schön, groß, plattrund, doch hochaussehend, 3" breit, 3 1/2" hoch, gelb mit vielem streifigen Roth, von angenehmem schwach weinigen, recht süßen, auch ziemlich gewürzten Geschmack, Anf. Nov. reif. Verdient Beschreibung und Verbreitung. Ich glaube diesen Rambour noch nicht gesehen zu haben.

Rambourg rouge d'hiver, ebenso groß, doch mehr plattrund, ganz dunkelroth verwaschen, nicht gestreift. Ich möchte ihn, auch nach seinem zwar lockeren, doch wohlgeschmeckenden, wenn auch nur schwach gewürzten Fleische und nach seiner späteren Reife für den Großen flandrischen Rambour, Apfel von 18" halten, weniger für den im Illust. Handb. I, S. 455 beschriebenen Rheinischen gestreiften B.-Rambour. Letzteren werden die Annal. de Pom. II, S. 49 als Mère des pommes mit den Synon. Rambour rouge, R. rose, Kool Appel haben. Er sieht auf dieser Abbildung dem Gr. flandrischen R. ähnlich, hat aber eine hellere Röthe und ist darin stark weißlich punktiert, auf der Schattenseite ist er gelb mit Roth gestreift, und im Nov. reif.

Reine des Reinettes. Unter

*) Der Engl. Brahl-Rambour, wie ich ihn dies Jahr in Herrnhäuser sehr schön sah, ist vom Pleißner-Rambour deutlich verschieden. D.

diesem Namen war häufig die Goldparmaine in Belgischen Sammlungen zu sehen, doch hatte Millet eine andere plattrunde mittelgroße, grüne, streifig geröthete Frucht, in deren Besitz ich jedoch nicht gelangt bin.

Reinette Alexandre le grand (Herrhausen). Ein großer gelber rothstreifiger Apfel, der zu den Stettinern oder Streiflingen zu gehören schien und über welchen weitere Mittheilungen nützlich sein würden.

Reinette d'Anjou (Sim. Louis). In 2 Exemplaren der Kronenreinette sehr ähnlich, die 3te Frucht war zwar etwas höher gebaut, kann die Genannte aber doch auch gewesen sein.

Reinette de Breil (Millet) = Orleanreinette.

Reinette de (du) Canada (Sim. Louis, Hort. Soc. auch sonst mehrfach) zwar = Pariser Rambour-Reinette, doch habe ich nebenbei auch mehrfach die lothringische grüne Reinette unter diesem Namen gesehen und es war da, wo es die Pariser R.-R. war, öfters auch grise oder blanche zugelegt. — Als Reinette du Canada jaune sah ich in irgend einem Sortiment die Graue Obnabrücker Reinette, wie Herr v. Bose schon mitgetheilt hat.

Reinette de Caux (irgendwo) war der Abnigliche rothe Kurzstiel.

Reinette du Doué (Sim. Louis). Eine mittelgroße, plattrunde, grüne, düstere geröthete Frucht.

Reinette de Granville (Galopin). Obgleich sehr gelb und wenig sternartig punktiert, mochte ich sie doch für Pariser Rambour-Rein. halten.*

* Dieselbe Identität fand auch ich. Ebenso sah mir 1862 die von der Hort. Soc. erhol-

Reinette de Hollando (Sim. Louis) = Goldparmaine.

Reinette de Madère. Aehnlich der Ananssreinette, doch weit größer und wohl eine andere recht schöne Frucht, deren weitere Prüfung nützlich sein würde.

Reinette des Antilles (Millet). Sie hatte das Syn. Rein. blanche d'hiver und sah einer kleinen Pariser R.-R. ähnlich, die auch als Weiße Antillische R. (richtiger Aubilly'sche) geht, doch hatte sie nicht deren Punkte. Auch das im Dez. noch sehr feste Fleisch schien auf eine andere Frucht hinzudeuten.

Reinette de Seavée (Vorberg) = Goldparmaine.

Reinette de Saintonge oder **Xaintonge** (Galopin). Eine eigenthümliche mir noch nicht vorgekommene Graue Reinette von großem specif. Gewichte. Das Grün sah unter dem Kopfe überall deutlich durch. Auch diese Frucht verdient weitere Beobachtung.

Reinette d'Italie (besgl.) = Carmeliter Reinette*.)

Reinette dorée. Nach den beschriebenen Früchten, die in den Ann. de Pom. (wie z. B. Reinette jaune tardive, R. d'Angleterre, R. franche u. s. w.) nebenbei Reinette dorée, Golden R. oder Gold-Reinette genannt werden, ist der Begriff dieser Bezeichnung ebenso weit bei uns. Doch trug bei Sim. Louis diesen Namen die Englische Spitalreinette. Im Sorti-

rene Weiße Antillische Winter-Reinette und lieferte ebenso, wie die Frucht des Namens von Diez die Pariser Rambour-Reinette. D.

*) Die Reinette d'Italie der Annales ist jedoch eine ganz andere Frucht und heißt, angeblich = Pearsons Plate der Engl., der aber bei mir etwas andere Vegetation hat. D.

mente von Daubresse dagegen war der königliche Kurzstiel als Reinette dorée vorhanden.

Reinette du Comte de Glose (Millet). Sehr ähnlich meiner zeither so genannten Weiningen rothen Reinette, nur kleiner und (in diesem Jahre) früher reif. Das Kernhaus bot zwar einige Verschiedenheit, allein der Geschmack schien mir gleich, weshalb ich doch an Identität glaube.

Reinette étoilée. Unter diesem Namen besitze ich von Papelen die Pariser R.-Reinette. Galopin hatte jedoch unter demselben jedenfalls die Meusers rothe Herbstreinette, die im Sortiment von Thirionet in Salzinnes bei Ramur auch wohl als Reinette perlée vorhanden war. Wie mir Hr. Lehrer Dreuer mittheilte, ist dieser sehr schöne, plattrunde, leuchtend rothe, weiß punktirte Apfel als Meusers rothe Herbstreinette in seiner Gegend bekannt und ich habe daran gedacht, es könne die in den Annal. de Pom. V, S. 83 sehr ähnlich abgebildete und von Hennau beschriebene Reinette St. Lambert sein, die aus dem Thale der Meuse in der Nähe von Vättich herkommen soll, so daß „Meuser“ nur ein veränderter Name ist.

Reinette Friesland. Mehrfach fand ich die Orleansreinette so bezeichnet und Vivont hat im Alb. de Pom. IV, S. 41 unter diesem Namen jedenfalls auch die Orleans abgebildet und beschrieben. Auch in Weiningen war sie früher unter diesem Namen angepflanzt. Millet hatte als Reinette Friesland ebenfalls die Genannte, in einer anderen Collection war jedoch als R. Friesland native die Goldparmaine vorhanden.

Reinette franche. Bei Sim. Louis

der Galvillartigen Reinette sehr ähnlich. Letztere sah ich aber auch mehrfach in anderen Sammlungen richtig als Reinette calvillée benannt.

Reinette grise de Parmentier (Sim. Louis). Recht schöne hochgebante, etwas gerippte graue Reinette, die ich früher nicht gesehen zu haben glaube, wenn es nicht etwas veränderte erscheinende Früchte der Pariser R.-R. gewesen sind.

Reinette, Grüne Atlas- (Herrnhäuser). Ich hielt sie früher immer für gleich mit Canada- (Lothringer grünen) Reinette. Doch schien mir jetzt, nach der mehr gedrückten Form und anderen grünen Färbung der vorliegenden, Verschiedenheit abzuwahlen.

Reinette Herderigk (Millet) ist die Selbe gestreifte Schaßnase, die ich unter letzterem Namen auf unseren deutschen Ausstellungen oft sah, sie aber früher in Unbekanntschaft mit ihrem Namen als Weiningen Silberling im Jenaer Obstkabinet zur Abbildung gebracht habe. Sie kam irgendwoher als Rambour von Orleans nach Weiningen.

Reinette, Rna d- (Herrnhäuser) dürfte die Glanzreinette (Borsdorfer Reinette, Gudenberger Krachapfel) sein.

Reinette, Kronen- (Zaschke) = Goldparmaine.

Reinette Peupion (Sim. Louis) schien mir die Lothringer grüne Reinette (Dieses Wahre Reinette von Canada) zu sein. Wahrscheinlich war letztere in demselben Sortiment auch noch als R. d'Angleterre grosse vorhanden.

Reinette, Rothe Maus- (Herrnhäuser). Der Spanische Silberling von Pastor Jacobi hatte wenigstens mit ihr

große Aehnlichkeit, doch konnte ich beide Früchte nicht genauer vergleichen.*)

Reinette Thouin (Galopin). Mittelgroß, plattrund, ziemlich wie ein Kurzpiel, doch von Farbe gelb, ohne Aehnlichkeit mit einem mir bekannten Apfel. Leroy lobt die Frucht dieses Namens als eine der besten Reinetten.

Reinette, Zimmt- (Hort. Soc.) Ist nicht die Frucht Dießs, sondern ähnlich der Galvillartigen Reinette, doch ohne deren Punkte. Ist vielleicht die mir noch wenig bekannte R. von Sorgoliet, welche hier und da Zimmtreinette genannt werden soll.

Rosenapfel, Galvillartiger (Herrnhäuser). Gelb mit Punkten ohne Röthe, ist wenigstens vom Galvillartigen Winter-Rosenapfel verschieden.

Speckapfel (besgl.) Große, recht schöne, dem Großen flandrischen Hambour ähnliche Frucht. Aehnlich dem Letzteren ist auch

St. Barbe (Galopin).

St. Bauzon (Sim. Louis) schien mir der Königl. Streiffing zu sein.

St. Louis moyenne war dem Rothem Eckapfel sehr ähnlich.

Stettiner, Rother (v. Trapp). Es hatte Jemand hinzu geschrieben: France Reinette — wonach also dieser bei uns so bekannte Apfel unter diesem Namen in Belgien zu gehen scheint.

Zaffentapfel, Aromatischer (Herrnhäuser). Gleich der Champagner-Reinette, doch könnten es auch recht gut

*) Die Maus-Reinette ist in Herrnhäuser erzogen und vom Spanischen Gulderling durch mehr Größe als auch plattere Form und noch mehr in der sehr kennlichen Farbe verschieden.

gewachsene Früchte des Wachsapfels gewesen sein.

Taubenapfel, Meyers weißer B. (Zahn.) Ich empfing ihn als Rothem Herbst-Tauben-Apfel von Jacobi und hielt ihn, da er nicht gestreift war, für den erstgenannten, überzeugte mich jedoch durch die rasch vorschreitende Reife, daß der ursprüngliche Name doch wohl richtig sein wird. Die ihm beigelegten Streifen werden zuweilen mangeln.

(Schluß folgt.)

Nachträgliches zu meinem Aufsatze über Ramur.

1) Herr Ferdinand Regeljan in Ramur war so gütig, mir auf meine Anfrage in Betreff der mir und Hrn. Oberförster Schmidt in einer dortigen Baumschule als fremdbartig erschienenen Unterlage für Birnen dahin Auskunft zu geben, daß nach meiner Schilderung der Dertlichkeit diese Baumschule Hrn. Kelens gehöre, der jedoch zu seinen Vereblungen nach seiner Aussage nichts Ungewöhnliches anwende. Derselbe vermehre aber in seinen Baumschulen nebenbei eine Collection von Crataegus-Arten und dieses hat uns, da die betreffenden Sträucher zwischen die Birnen eingepflanzt waren, zur Ansicht von deren Anwendung zur Vereblung verleitet, welche Täuschung um so leichter war, als wir nur aus einiger Entfernungs über den Baum in das erwähnte Grundstück sahen.

2) Sowohl Hr. v. Bose, wie ich, besprachen eine schöne, stark plattrunde Birne, die wir auch aus dem Garten des Hrn.

Daubresse in Namur mit uns nahmen und welche man Bergamotte nannte. Wir hielten sie an Ort und Stelle für Diel's Rothe Bergamotte im recht vollkommen ausgebildeten Zustande, um so mehr, als der Baum eine ganz ähnliche Vegetation hatte. Doch stand, wie sich später ergab, die Frucht im Fleische und Geschmache merklich gegen die Rothe Bergamotte zurück. Herr Kegeleau, welchem ich die von der Birne gefertigte Durchschnitzzeichnung mit Anfrage sandte, ob sie nicht noch unter einem anderen Namen in Namur bekannt sei, hatte die Gefälligkeit, mir auch hierüber Mittheilung zu machen, daß wir jedenfalls, auch nach seiner Rücksprache darüber mit Hrn. Daubresse und mit Hrn. A. Royer in Namur, die Poire Pomme vor uns gehabt hätten. — Hiervon kann ich mich jedoch vorerst nicht überzeugen, denn 1) sah ich die Poire Pomme auf der dortigen Ausstellung nebenbei äußerlich noch viel schöner und höher gelb, auch nicht so stark und breit plattrund, und 2) hat Poire Pomme nach Decaisne, in dessen Jardin fruit. sie (Sief. 40 mit den Synonymen Poire de Rackenghem oder Racquenchein abgebildet und beschrieben ist, und ebenso nach dem Rouener Bulletin (Bulletin de la Société centrale d'horticulture du departement de la Seine inferieure, Rouen 1850), in welchem sie S. 83 unter dem falschen Namen Delices d'Hardenpont, wie Decaisne nachweist, vorkommt, zwar gleiche Reifezeit, im October und November, und der Baum hat wie der der Rothen Bergamotte wollige, ganzranbige Blätter, aber die Frucht hat schmelzendes, nach dem Rouener Bulletin sogar sehr schmelzendes, zuckriges, nach Decaisne leicht abstringirendes, nach dem

Rouener Bulletin aber parfümirtes, sehr angenehmes Fleisch, wie es bei Hrn. Daubresse's Bergamotte keineswegs der Fall war. — Auch die von anderer Seite *) unter der besprochenen Bergamotte ver-muthete Gile ô Gile ist nach einer nach-träglich noch aufgefundenen Zeichnung, die ich nach einer Veroy'schen Frucht von dieser machte, und ebenso nach der von Decaisne im Jard. fruit. Lief. 37 gegebenen Ab-bildung eine von Daubresse's Birne ver-schiedene, mehr dem Großen Kapentopfe ähnliche Frucht. — Sehr ähnlich dieser Bergamotte war eine mir von Hrn. Su-perint. Oberdieck gesandte Schnacken-burger Winterbirne, nur hatte sie einen sehr langen Stiel und es schien auch im Geschmache des abknackenden, sehr süßen Fleisches der letzteren gegen jene Bergamotte Verschiedenheit abzuwarten, doch wird man beide Früchte immer noch weiter mit einander auf etwaige Identität ver-gleichen können.

3) Unter den bereits im Januarhefte dieses Jahrg. der Monatschr. beschriebenen und abgebildeten Calville St. Sau-veur, den ich in meinem Aufsatze eben-falls erwähnte, fand ich im Jardinier fruitier von Eugene Forney, Paris 1862, S. 287 die Nachricht, daß derselbe gegen 1836 auf einer Besingung des Hrn. Des-preaux zu St. Sauteur im Departement der Dife aufgefunden wurde — wonach also Er löser-Apfel weniger passend ist,

*) Die von Herrn Baron v. Bose erhaltene Frucht, welche er als Rothe Bergamotte mir von Namur mitbrachte, stimmt genau mit der einen (plattern) Abbildung in Decaisne's Jardin fruitier und wird wahrscheinlich auch dieselbe Sortz, oder eine neue, ihr sehr ähnliche sein.

Ed. L.

als Sauveur de Calvill, unter welcher letzteren Benennung ich seine Beschreibung für das fünfstückige Handbuch entworfen hatte. *)

4) Unter den Pfropfreisern, die ich der Güte des Hrn. Millet in Tirkemont dieß Jahr verdanke, befindet sich auch der von Hrn. v. Bose und mir erwähnte

Pomme de Baratte. Das letztere Wort war aber jetzt Barate geschrieben und der Name ist demnach von seiner walzenförmigen Gestalt abgeleitet, so daß man ihn mit „Zapfapfel“ übersetzen kann, wie ich es bereits vermutet hatte.

Fr. John.

II. Praktischer Obstbau.

Pomologie und Landschaftsgärtnerei.

Unstreitig nimmt die Pomologie unter den Naturwissenschaften einen hervorragenden Rang ein, sowohl wegen der Mannichfaltigkeit und dem Reichthum des Stoffes, als auch wegen ihrer nutzbringenden Anwendbarkeit in der Praxis. Mag sie der Fachmann zum Zwecke wissenschaftlicher Forschungen betreiben oder bloß des Nutzens wegen, immer bleibt sie in gleich hohem Werth und insbesondere in Beziehung zur Landschaftsverschönerung. Jeder Naturfreund, der nur einige Obstbau treibende Gegenden bereiste, wird damit einverstanden sein und wird genugsam erfahren haben, wie öd und leer die Ortschaften und Wohnungen aussehn, wo nicht Obstbau getrieben wird; hingegen wie anmuthig und wonnig es in ersteren Gegenden ist! Man wundert nur, daß in bessern passen-

den Lagen, auf großen Gütern oder Gemeinde-Anlagen, nicht schon längst den Parks ähnliche Baumgüter angelegt worden sind! — Mag dieses sowohl nun im Großen nicht so leicht in Ausführung zu bringen sein, so kann ich mich doch des Gedankens nicht erwehren, daß es namentlich bei kleineren Hausgärten leicht in Anwendung kommen könnte, besonders jetzt bei den bekannten so mannichfaltigen Formen der Zwergbäume. Es ließe sich damit eine ebenso freundliche, wie auch nutzbringende Anlage herstellen.

Wir sind schon einige solche Anlagen vorgekommen, z. B. der Garten des Hrn. Deuringer in Sendling bei München. Er trägt das Gepräge einer englischen Anlage und bilden hier Blumen, Gemüse, Zwergbäume, Baumschule, auch ein kleiner Weinberg, sehr geschickt abwechselnd, ein wirklich schönes Ganzes.

Im Interesse der guten Sache nun erlaube ich mir, an Fachmänner das freundliche Ansuchen zu stellen, sie möchten die Redaktion mit solchen kleinen Plänen unterstützen, welche dieselben gewiß, mit Uebereinstimmung des verehrten Hrn. Verlegers,

*) Der Name möchte doch wohl wohlilligender sein: Calvoil von St. Sauveur, und muß allerdings die von mir gegebene Verdeutschung „Zapfapfel“, nachdem die hier zu Grunde liegende Bedeutung des Wortes St. Sauveur nachgewiesen ist, fallen.

durch die Pom. Monatschrift zum Gemeingut Aller machen werde.

J. Urbinger, Bezirksgärtner.

Nachschrift der Redaktion. In der No. 1 des Jahrgangs 1868 der Monatschrift findet sich Plan und Beschreibung eines solchen parkähnlichen Obstgartens und ich war gerade, als der Brief von Hrn. Bezirksgärtner Urbinger hier eintraf, mit der Anlage einer sehr großen und bedeutenden derartigen Gartenanlage in Weissenheim im Rheingau beschäftigt. Dorthin folgte ich der freundlichen Einladung des Hrn. Generalconsul Ed. Labé, eines sehr eifrigen und wirklich außergewöhnliche Opfer bringenden Freundes und Förderers der Obstcultur, welcher eine herrlich gelegene Fläche von etwa 15 nassauischen Morgen (etwa 20 Magd. M.) zu einem in ländlichem Style anzulegenden Obstgarten bestimmte. Zu dieser Anlage hatte der weitberühmte Landschaftsgärtner, Gartendirector Thellemann einen sehr zweckmäßigen Plan entworfen, der fast durchaus beibehalten und darnach gepflanzt wurde.

Ueber diese Anlage und ihre Behandlung, ihre Eigenthümlichkeit, hoffe ich, mit Genehmigung des hochverehrten kunstfertigen Besitzers, später ausführlich berichten zu können, sowie ich auch hoffe, den Plan der Anlage in der Monatschrift geben zu können.

Anfang März 1863.

Ed. L.

Cultur des Weissen Winter-Calvills.

Schon seit langen Jahren haben die Pomologen dieser Apfelsorte den ersten

Preis zuerkannt, sie als die edelste bezeichnet und in jedem Falle mit Recht. Wie verschieden auch der Geschmack der verschiedenen Menschen sein mag, ein Feinschmecker wird gar bald anerkennen müssen, daß der Weiße Wintercalvill rechtzeitig genossen Alles in sich vereinigt, was nur Junge und Gaumen von einem Apfel verlangen kann. Ein feines, markiges, saftiges Fleisch, eine feine, ganz abgestumpfte Säure und ein Aroma, welches, wenn es auch nicht, wie einige Enthusiasten behaupten, an Erdbeer und Ananas erinnert, doch in der That ein ganz vorzügliches ist. Ref. hat aber die Bemerkung gemacht, daß diese Vorzüge nur tadellosen Früchten von Hochstämmen zukommen; im Schnitte gehaltene Zwergbäume geben zwar in der Regel viel größere, wunderschöne Fruchtexemplare; aber ihr Geschmack ist bei weitem nicht so aromatisch, als der von auf Hochstamm gewachsenen, etwas kleinern, weniger schön gefärbten, überhaupt unansehnlicheren Früchten. Doch dürfen diese nicht etwa verkrüppelt und unregelmäßig sein; schon wenn die Frucht auf einer Seite höher, als auf der andern ist, pflegt die Güte derselben zu wünschen übrig zu lassen. Macht man ähnliche Erfahrungen auch an andern Apfelsorten, so gilt sie doch ganz besonders von dem Weissen Wintercalvill, der überhaupt, wie ja alles Edle, sich ganz besonders heikel verhält. Unter den von Hochstamm geernteten Früchten ist es vielleicht kaum die Hälfte, welche von ganz tadelloser Beschaffenheit und Güte sich zeigt. Ein noch größerer Uebelstand bei der Cultur dieses Königs aller Apfelsorten ist die große Neigung des Holzes zum Krebzigwerden, was wohl auch die Ursache seines sich immer mehr verringern-

Anbau im nördlichen Deutschland sein dürfte; wenigstens hat in Leipzig die Menge der zum Verkaufe gebrachten weißen Wintercalvillen gegen sonst nicht unbedeutend abgenommen, zu so lockenden Preisen diese Fruchtgattung auch an den Mann zu bringen ist. Ref., der mit dem Anbau dieses seines Lieblingsapfels gar viele Versuche gemacht hat und so glücklich ist, in obstrichen Jahren im Verhältnis zur Größe seines Gartens immer einen nicht unansehnlichen Vorrath zu ernten, will hiemit seine Erfahrungen zum Nutzen Anderer veröffentlichen.

Höchst selten ist es nämlich dem Ref. im hiesigen Boden und Klima, und zwar im Grasgartenlande, gelungen, aus jungen, in der Baumschule veredelten Stämmchen große Bäume zu erziehen. Meist nach wenigen Jahren schon, besonders wenn sehr kalte Winter eintraten, stellte sich der Krebs ein und verunstaltete oder tödtete die jungen Bäumchen. Dagegen hatte sich der Verf. recht glücklicher Erfolge zu erfreuen, wenn er einzelne Aeste schöner, recht gesunder Bäume mittleren Alters, d. h. ungefähr 20—30 Jahre alt, mit dem Weißen Wintercalvill veredeln ließ. Natürlich mußten zu gleicher Zeit die meisten übrigen Aeste desselben Baumes, obgleich mit andern Sorten, umgestopft werden, weil sonst den wenigen Edelreisern der Zugang an Saft gefehlt haben würde. Versuche, gesunde, ältere Bäume geringer Apfelsorten ganz und gar mit dem Weißen Wintercalvill umzusprießen, sind Ref. wohl früher in besserem Boden und Klima, aber in seinem jetzigen Wohnorte nicht gelungen, indem nach 8—10 Jahren und nach einigen reichlichen Ernten Krebs und das Ab-

sterben nicht nur einzelner Zweige, sondern ganzer Aeste sich einstellte. Das oben empfohlene und mit Erfolg gekrönte Verfahren gewährt auch noch den großen Vortheil, daß man auch dann noch von den andern Sorten auf demselben Baume Früchte erntet, wenn der gärtliche Calvill vielleicht vergebens darauf warten ließ. Doch kann Ref. versichern, daß, wenn es überhaupt ein den Äpfeln günstiges Jahr gab, auch die Calvillen sich dankbar erweisen und weit öfter und reichlicher tragen, als z. B. die Vordorfer, von denen Ref. sehr große, alte und gesunde Bäume besitzt. Daß Stämme, welche diese edle Sorte vorzüglich liefern sollen, einen sonnigen Stand haben müssen, versteht sich übrigens wohl ganz von selbst; ja, es ist schon recht gut an dem stärkern oder schwächeren Aroma zu bemerken, ob der Sommer wärmer oder kälter war.

Uebrigens gilt, was hier von der Cultur des Weißen Wintercalvill gesagt ist, auch von andern edeln Sorten, welchen Boden- und Klima nicht recht zusagen will. Im Vereine mit weniger edeln auf ein und demselben Stamme bleiben sie gesünder und tragen reichlicher. Nur mit dem italienischen Rosmarinapfel wollte das, freilich nur einmal angestellte Experiment nicht gelingen.

Thieme.

Anm. In meiner Schrift „Die Kernobstsorten Württembergs,“ Stuttgart. 1854, ist pag. 19, 20 der Weiße Wintercalvill kurz charakterisirt und steht bezüglich seiner Cultur bereits ein ganz ähnlicher Rath, wie der hier gegebene. Diese Erfahrung unseeres verehrten Herrn Pastor M. Thieme bestätigt daher das dort Gesagte.

Die Stelle heißt wörtlich: „Allgemein bekannt als einer der allervorzüglichsten Winter-Tafeläpfel; er hält sich oft bis in die Mitte des Sommers. Der Baum verlangt durchaus einen guten Standort, ist aber leider dem Krebs leicht unterworfen. Um dieses Uebel von Sorten, bei welchen dasselbe häufig vorkommt, abzuhalten und sie auch als Hochstämme gesund, und tragbar zu bekommen, veredle man einen gesunden Kernbaum nur an seinen Seitenkron-Aesten mit jenen Sorten, während ein starker Mittelast mit einer stark ins Holz treibenden Apfelsorte, z. B. der Köthlichen ReINETTE, Pariser Rambour-ReINETTE, ReINETTE von Canada gepfropft wird. — Die Anpflanzung dieses Apfels als Handelsobst ist des hohen Preises wegen, der dafür gelöst wird, in guten Lagen sehr zu empfehlen.“

Ob. L.

Versahren beim Auspflanzen größerer Quantitäten von Obststämmen aus Baumschulen.

In der von der Chaussee-Verwaltung angelegten Baumschule zu Ballenhorst bei Osnabrück, in welcher in den Jahren 1856 und 1857 pl. m. 17,000 Stück Wildlinge und Wurzeln veredelt sind, wurden die ersten Apfelsstämme (2600 Stück) im Frühjahr 1861 ausgepflanzt. Es wurde mit dieser Arbeit im März begonnen und da sie wegen des unerwartet raschen Eintritts von warmem Wetter und wegen Mangels an Arbeitern nicht rasch genug zu Ende gebracht werden konnte, so zeigte sich ein sehr starker Trieb und bei einer größeren Zahl von Stämmen schon kleine Blätter vor dem Auspflanzen.

Um die damit verbundenen nachtheiligen Folgen zu vermeiden, wurden im Frühjahr 1862 die 3400 verpflanzbaren Stämme mit einem Spaten losgerodet und um die Gewißheit zu erlangen, daß die Wurzeln sämtlich abgestochen, einige Zoll gehoben, dann wieder angetreten, um die Stämme bis zur Abgabe auf dem alten Standorte zu belassen.

Die durch die nicht übereilte Operation herbeigeführte Schonung der Wurzeln hat das Angehen und das Wachsthum der Stämme wesentlich befördert und mag hier die vielleicht auffallend erscheinende Bemerkung Platz finden, daß von den in der Nähe der hiesigen Stadt an den Chausseen angepflanzten 2209 Stämmen auch nicht ein einziger ausgegangen ist.

Dies Verfahren, welches jetzt und später hier stets gehandhabt werden wird, kann den Besitzern größerer Baumschulen als ein sehr empfehlenswerthes bezeichnet werden. Osnabrück, den 8. März 1863.

Strig.

Das liegende Spalier.

In den Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den K. Preuß. Staaten Bd. I, S. 223 ff. finden sich darüber Bemerkungen, welche hier auszugswise mitgetheilt werden, da sie für manche Leser anziehend sein möchten.

Wegen Mangels an Platz an den Wänden ward ein horizontales Spalier an der Südseite des Gartens, den Strahlen der Sonne zu allen Tageszeiten zugänglich, zwei Fuß hoch über der Erde, vier Fuß breit und 48 Fuß lang, angelegt. An denselben wurden zwei junge Pfirsichbäumchen, 24 Fuß aus einander, gepflanzt. Als die

Triebe hoch genug waren, wurden sie auf dem Spalier nach verschiedenen Richtungen hin angeheftet. Schon im 3ten Jahre nach der Pflanzung brachten sie die ersten Früchte.

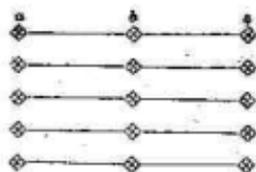
Bei dieser Pflanzung erhalten die Wurzeln mehr Spielraum und Feuchtigkeit als an einer Mauer; der Stamm leidet nicht durch die Sonnenstrahlen; die Zweige sind leicht anzubesteln; Blätter und Früchte gewinnen in der heißen Jahreszeit sehr von der Abdunstung des nahen Erdbodens; die Bedeckung der Bäume ist im Winter, wie zur Zeit der Blüthe bei ungünstiger Witterung sehr erleichtert. Die beiden erwähnten Bäume litten nie von Mehlthau und Kellerräubern.

Neun Jahre nach der Pflanzung waren die Bäume bis zum Spalier einen halben Fuß im Durchmesser. Im achten Jahre hatten sie 600 Stück der schönsten Früchte geliefert; im neunten Jahre nach einem sehr harten Winter nicht so viele, aber doch noch eine bedeutende Menge, zum Beweise, daß das liegende Spalier leichter gegen den Frost zu schützen ist, als das gewöhnliche stehende.

Es ist nun eine bekannte Thatsache, daß die horizontale Stellung der Aeste den Fruchtansatz befördert; auch sind horizontale Spalierre dem Winde weniger ausgesetzt.

Auch für die Weinstöcke werden horizontale Spalierre besonders in leichtem Sandboden empfohlen, wo der Schatten derselben den Sand feuchter hält und vor dem Wegwehen durch den Wind schützt.

Wenn Einsender nicht irrt, so hat Kubens in seiner Anleitung zur Erziehung des Weinstocks, Mannheim 1844, die Herstellung der liegenden Weinspalierre in folgender Weise empfohlen.



Drei Reihen Pfähle, a, b, c, werden in die Erde geschlagen, so daß sie einen Fuß hoch darüber stehen. Oben wird in jeden Pfahl ein Einschnitt mit der Säge gemacht und durch diesen starker Eisendraht gelegt, welcher um die Pfähle in den Reihen a und c mit der Drahtzange gewunden wird. Die Fruchttruthen für das nächste Jahr werden an dünnen Stäbchen in die Höhe gezogen. Der Oberfläche des Bodens werden Ruß und Asche beige mischt, damit der Boden sich mehr erwärmt. So lassen sich bei trockenem Flugsaude bedeutende Weinanlagen zu Stande bringen, wie bei Berlin geschehen ist. Setzt man bei eintretender schlechter Witterung einen Mistbeetkasten darum, so kann man die Trauben sehr lange am Stocke erhalten.

Einsender bemerkt dazu, daß bei der Pflanzung im Flugsaude der Boden für den Weinstock zunächst namentlich durch Koth und Composterde zuträglich gemacht werden muß, in welchem Falle allerdings die Kosten der Anlage sich reichlich bezahlt haben.

Franz, Director.

Der Johannisbeerstrauch.

Nach einer Mittheilung in den oben erwähnten Verhandlungen des Gartenbauvereines u. 2. Band wird dieser Strauch in Holland auf dem Felde reihenweis gepflanzt; doch bleibt er nur 5—6 Jahre auf demselben Standorte, während welcher Zeit man das Land zwischen den 12—16 Fuß von einander entfernten Reihen mit Gartenfrüchten bestellt. Die Sträucher werden

alle Winter geschnitten, und zwar so, daß alles dreijährige Holz dicht über der Erde weggenommen wird, das einjährige aber nur auf 6 bis 24 Zoll oder auch gar nicht, je nachdem es die Stärke desselben erfordert. Im Sommer hingegen wird nichts daran geschnitten. Die Ernte fällt so reichlich und vollkommen aus, daß nichts zu wünschen übrig bleibt.

Einsender bemerkt hierbei, daß er im Nov. 1861 dreißig Stecklinge der großen rothen Johannisbeere von einjährigem Holze machte, je einen Fuß lang, welche etwas schräg so tief in die Erde gesteckt wurden, daß nur 1 oder 2 Augen hervorragten. Die Hälfte ward so zugerichtet, daß an dem unteren Theil die Rinde streifenweise 2—3 Zoll lang mit dem Messer entfernt wurde. Die Stecklinge sind sämmtlich gewachsen, ohne daß ein Unterschied hervorgetreten wäre, der durch das Anschälen begründet schien. Diejenigen, welche in sonniger Lage stehen, zeichnen sich aber durch Stärke und Größe vor denen aus, welche nur die Abendsonne erhalten.

Oranienburg, im Jan. 1863.

Franz, Rector.

Weiterer Bericht über die Witterung und deren Einfluß auf die Obstbäume bei Kaaden in Böhmen.

Ich bin im Juni-Heft der Monatschrift für Pomologie und praktischen Obstbau S. 173 in meinem Berichte über die Witterung und deren Einfluß auf die Obstbaumzucht bis zum 16. April gekommen. Die weitere, sehr abnorme Witterung und deren Einfluß schien mir zu merkwürdig, als daß ich darüber schweigen könnte; daher ich noch weiter folgendes mittheile.

Die für die Vegetation sehr günstige Witterung im März und auch noch im ersten Drittel des Monats April endete leider mit dem 12. April. Die nach einer ziemlich hohen Wärme am vorhergehenden Tage am 12. April plötzlich erfolgte sehr kalte Witterung mit Frost, Eis, Schnee und Sturm dauerte fast mit gleicher Intensität aller genannten Zustände bis incl. den 17. fort. Auf dem Flachlande fielen die Schneeflocken selbst in den Mittagsstunden. Auf den Boden gefallen, verschwanden sie hier wohl also gleich wieder, aber im nahen Erzgebirge häuften sich die Schneemassen an und glänzten noch am Ostersonntage, den 20. April, ins Flachland herab. Im Freien stieg die Kälte bis 4 Grade und selbst in der Stadt fand man überall Eis. Die unter Dach aufgehängte Wäsche war täglich starr gefroren.

Wer hätte nicht fürchten sollen, daß es, trotz des Blütenreichtums aller Obstbäume, um die ganze gehoffte Obsternte geschehen sei; da 6 ganze Tage alle Waffen der ungünstigsten Witterung auf die so zarte, empfindliche Blüthe losstürmten.

Die darauf folgende wärmere, zum Theil sehr warme Witterung mußte bald zur Entscheidung bringen, ob unsere Furcht auch begründet war. Zur unverhofften allgemeinen Freude sahen wir sehr bald, daß das theils in der Blüthe stehende, theils von derselben nicht mehr weit entfernte Obst fast gar keinen Schaden gelitten hatte. Zwetschen und Pflaumen blühten gegen den 20. April mit einer ungewöhnlichen Frische und Fülle, obwohl ihre Blüthen während dem ganzen Unwetter schon auf den Stielen sich ausgerichtet hatten. Was vor und während

dem Unwetter blühte, setzte viel, sehr viel Früchte an; ja man mußte sagen, es sei zu viel gewesen. Selbst der so empfindliche Kuckbaum, welcher vor den kalten, stürmischen Tagen schon Blätter und Blüthen zeigte und gleichfalls mit der übrigen Vegetation vorausgeeilt war; verließ den Kampfplatz, ohne viel gelitten zu haben. Waren die zarten Spigen seiner Blätter auch etwas schwarz und dürr geworden, so hatten die Blüthen dennoch ihre Befruchtungsfähigkeit nicht verloren.

Daß bei einer so großen und lange anhaltenden Kälte mit Eis, Schnee und Sturm, nach einer ganzen Winterwoche von 8 Tagen, die Blüthen fast nichts litten, haben wir wahrscheinlich einem Elemente zu verdanken, aus denen das Unwetter zusammengesetzt war. Von jeher fürchtet der gemeine Mann vom Froste nicht viel, wenn er einen stärkeren Wind zum Begleiter hat. Nun, durch die ganzen 6 Tage blies ein sehr starker, oft in Sturm übergehender Wind bald aus Nord, bald aus Nordost. Die Bewegung der Aeste und Zweige scheint dem Froste entgegenzuwirken.

Die Apfelbäume waren wohl auch mit Blüthenknospen sehr reich gesegnet, allein sie kamen entweder gar nicht oder nur sehr mangelhaft und unscheinlich zur Entwicklung; denn auf den Apfelbäumen lebte im Vorborgenen, im Schooße der Blüthen, eine Unzahl von Spannräupen und verzehrten ihre eigene Wohnung.

Am 18. April trat wärmere Bitterung ein, am 27. hatten wir sogar große Hitze und man sah die ersten Schwalben; aber am 28. trat wieder sehr kalte Bitterung ein und die Schwalben entfernten sich auf längere Zeit, ohne dann wieder so zahl-

reich zu erscheinen wie andere Jahre. Wahrscheinlich sind viele derselben aus Mangel an Nahrung gestorben.

Nachdem auch noch der 29. und 30. April bei ganz heiterem Himmel etwas kalt waren, erschienen die immer wärmer werdenden Tage des Mai bei fast wolkenlosem Himmel.

Im April hatten wir äußerst wenig Regen, er war ein mehr trockener Monat. Die erste Hälfte Mai hatte gar keinen Regen. Die Trockenheit erreichte einen so hohen Grad, daß der Boden überall Risse bekam und alle Pflanzen zu leiden anfangen. Für den Obstbaum gab es aber immer noch Feuchte genug in der Tiefe und seine Vegetation behauptete den im März und April erhaltenen Vorsprung trotz der Winterwoche vom 12.—17. April.

Alein ein anderes Leiden traf den Obstbaum nicht lange nach seiner Blüthe und Belaubung. Eine nur selten gesehene Menge von Raupen lagerte auf allen Bäumen, den Zwetschenbaum ausgenommen. Am Apfelbaum zehrte, wie schon erwähnt, die Spannräupe, an den übrigen Bäumen die Ringelräupe; letztere griff sogar die meisten Früchte an. Beim Aprikosenbaum durchtraß sie sogar den Stein.

Die Nachlässigen, und diese waren die größere Zahl, that wenig oder nichts für die Vertilgung der Raupen. Die Fleißigen waren deswegen nicht überall im Stande, ihre Bäume von den Feinden zu reinigen. Es ist keine Uebertreibung, wenn ich sage, daß hier und da die Raupen in großen Klumpen, wie Bienenschwärme an den Bäumen hingen, also daß sich durch ihr Gewicht die Zweige neigten. Man konnte sogar ganz deutlich das Geräusch wahr-

nehmen, welches ihr Magen an Blättern und Früchten verursachte.

Man schüttelte die Bäume, nachdem man Schutzbänder angelegt hatte. Man bewaffnete sich mit Besen, um die Raupen auf Haufen zusammenzuführen und sie so massenweise zu vertilgen. Ueber Nacht krochen sie in so großer Anzahl an den Stämmen bis an die Schutzbänder hinauf, und bedeckten den Stamm so, daß man von ihm nichts mehr, sondern nur lauter Raupen sah. Demungeachtet wurde man hier und da der Raupen nicht Meister und konnte die Bäume vor gänzlicher Entblätterung nicht retten.

In Sterkowitz hat der Gutbesitzer H.

Klemens Roth seine Tausende von Obstbäumen dadurch gegen Raupen geschützt, daß er alle seine Tagelöhner mit Handschuhen bewaffnete. Ueberdies gab er einigen noch Gewehre mit bloßem Pulver geladen. Die Schüsse erschütterten die Luft, wodurch die Raupen getödtet wurden. Dadurch blieben Blätter und Früchte vom Raupenfraße befreit. Die Früchte selbst konnten sich durch Unterstüßung der Blätter vollkommen entwickeln. Einen Theil seines Obstes hat er daher mit 1500 fl. an die Pächter abgeben, während er einen großen Theil für sich behielt, welche man sicher auch auf eine große Summe in Anschlag bringen kann. (Schluß folgt).

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Von den Beiträgen für das Jahr 1862 bis 63 fehlen noch eine Anzahl aus Oestreich, woher dieselben nicht durch Nachnahme per Post eingezogen werden können, da die Post nach Oestreich keine Postnachnahmen gestattet. Ich bitte daher die verehrten vorzuziehenden Herrn Vereinsmitglieder, mit im Lauf dieses Monats ihren Vereinsbeitrag einzusenden und bemerke, daß ich 1 fl. 45 kr. östr. Papiergeld jetzt zu 1 Thlr. hier umsetzen kann, wonach die Zusendung also sehr erleichtert ist. Die Quittung folgt umgehend.

Sollten einzelne Mitglieder die Vereinsgabe Auswahl werthvoller Birnsorten von Baltet nicht erhalten haben, so bitte mich davon in Kenntniß zu setzen. Die Urtheile verschiedener Mitglieder sind sehr günstig über dieses Schriftchen, ja ein sehr hervorragendes Vereinsmitglied sprach den Wunsch einer Fortsetzung der Schrift fürs nächste Jahr aus.

Für solche Pomologen, die gewohnt sind, alle, auch mittelgute Früchte über Alles zu loben und zu rühmen, bemerke ich, daß Baltet hinsichtlich der Qualität der Früchte ein sehr scharfer Beurtheiler ist. Deshalb werden aber für unsern Geschmack viele als „halbfein“ bezeichnete Birnen für uns immer noch zu den ausgezeichnetsten Sorten gehören. Der Schwäb. Merkur vom 1. Mai 1863 enthielt über Baltets Schrift folgenden Artikel, wahrscheinlich aus der Feder eines in Stuttgart wohnenden sehr eifrigen Vereinsmitglieds.

So eben versendet der deutsche Pomologenverein an seine Mitglieder als Vereinsgabe für das Jahr 1862 bis 1863 eine kleine Schrift, betitelt: Auswahl werthvoller Birnsorten (Les bonnes poires) von Charles Baltet in Troyes, übersetzt von dem leider nun verstorbenen General v. Weisrimmel, umgearbeitet und mit

Staten versehen von Baron Bose und E. Lucas. Dieselbe enthält 150 der aus-
 erlesensten, in Frankreich vollständig, bei
 uns größtentheils geprüften, für unsere mil-
 deren Lagen vollkommen geeigneten, sehr
 schätzbaren Birnsorten. Der Verfasser, einer
 der hervorragendsten Pomologen und Baum-
 züchter Frankreichs, gibt von jeder Sorte
 genaue Anweisung in Bezug auf Unterlage
 (ob Quitte oder Wildling), Schnitt, Pince-
 ment (das Abknippen der krautartigen
 Spitzen und Sommertriebe mit den Nägeln),
 Vegetation und Reifezeit. Jeder, der Freude
 an der Obstbaumzucht hat, wird mit diesem
 Büchlein in der Hand nicht nur schöne
 Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Spa-
 liere, Gordons, kurz, alle Formen leicht
 erzielen können, sondern seine Bäume auch
 zu einer früheren Tragbarkeit bringen und
 größere und schönere Früchte erzielen. Um
 dem Leser ein Beispiel zu geben, wollen
 wir hier zum Schluß anführen, was Ballet
 von der allgemein bekannten Grauen Herbst-
 Butterbirne (Bourré gris) sagt: Bieulich
 große, eiförmige Frucht, manchmal schwarz
 gefleckt und beulig; Schale grau mit Gold-
 schimmer, auf grünem, in warmen Jahren

röthlich getuschtem Grund; Fleisch halbfest,
 schmelzend, um das Kernhaus oft wenig;
 Saft gezuckert und ausgezeichnet, obgleich
 etwas säuerlich. Der fruchtbare Baum wird
 leicht rissig, krebzig und moosig; er verlangt
 guten Boden. Man findet wohl einige gesunde
 Hochstämme und Pyramiden; allein seine
 wahre Form ist das Spalier an einer
 Wand, in jeder Lage, selbst gegen Norden.
 In hitzigem Boden erträgt er die volle
 Mittagslage nicht. Kurzer Schnitt oder
 Schnitt auf gesundes Holz; die erschöpften
 Theile müssen bis auf's gesunde Holz
 zurückgeschnitten werden. Die Triebe, die
 dem Leitweig zunächst stehen, sind zu
 pinciren. Reifezeit: October. —r.

Diese Schrift ist durch Unterzeichneten,
 sowie durch die Bardensthalger'sche Buch-
 handlung in Reutlingen zu 42 Kr. oder
 12 Sgr. gegen Nachnahme oder baar zu
 erhalten. Der Deutsche Pomologen-Verein
 erhielt das Buch à 21 Kr.

Die inzwischen neu eingetretenen Mit-
 glieder werden im nächsten Monatsheft
 angezeigt werden.

Der Geschäftsführer des Vereins
 E. Lucas.

IV. L i t e r a t u r.

G. Jäger, Der praktische Gemüsegärtner.
 I. Grundsätze und Regeln über den Gemüse-
 bau im Großen und Kleinen. II. Enthaltend
 die besonderen Culturen aller bekannten Ge-
 müsearten im freien Lande. III. Die Gemüse-
 treiberei. 2te verm. Auflage. Mit 57, 30
 und 29 in den Text gedruckten Holzschnitten.
 Leipzig, Otto Spamer. 1863.
 Wenn wir diese ausgezeichnete Schrift unseres

sehr verehrten Mitarbeiters, Hofgärtner Jäger
 in Eisenach, hier kurz besprechen, so geschieht
 es vorzüglich, um Pomologen und Obstzüchter,
 welche, wie sehr oft der Fall ist, auch zugleich
 Gemüsebau treiben, auf dieselbe als einen eben
 so vollständigen als zuverlässigen Rathgeber
 aufmerksam zu machen. Jäger hat in dieser
 2ten Auflage vieles Neue und Interessante zu-
 gefügt, was in der 1ten früher in d. Bl.

befprochenen noch fehlt; ganze Abschnitte un-
gearbeitet und wesentlich vermehrt und verbessert.
Sicher ist in unserer Literatur keine Schrift vor-
handen, welche umfassender und gründlicher die
Gemüscultur behandelt. **Ed. 2.**

**Populäre Chemie und Physik für Landwirthe
und Gärtner.** Von Dr. R. Löfler. Mit
zahlreichen Holzschnitten. Berlin 1863. Verl.
von Hugo Kottner u. Comp. 7 B. 8. 16 Sgr.

Eine kleine inhaltsreiche und interessante
Schrift, die zur Einleitung in das Studium
der Naturwissenschaften Empfehlung verdient
und welche die wichtigsten Vorgänge bezüglich
der Ernährung der Pflanzen u. s. w. klar und
gut bespricht. Zahlreiche Holzschnitte tragen
wesentlich zum besseren Verständniß des Wäch-
leins bei. **Ed. 2.**

**Statistik über Weinlauf und Rebban des Rhein-
thales,** gesammelt und bearbeitet von G.
Pfau-Schellenberg. St. Gallen, Ver-
lag von Sonderegger u. Huff. 1863. 9 B. 8.

Die vorliegende sehr interessante Schrift ver-
danken wir den Bemühungen des um den Obst-
und Weinbau des Cantons Thurgau sehr ver-
dienten Herrn Pfau-Schellenberg auf Christenbühl.
Hat auch dieselbe vorzugsweise nur locales Inter-
esse, so bietet sie doch auch wenigstens theil-
weise allgemein Belehrendes dar und zwar be-
sonders in ihrem 2ten Theil, welcher die im
obern und untern Rheinthäl übliche Cultur der
Weinberge enthält. Der erste Theil gibt ein
chronologisches Verzeichniß der Weintagen oder
des sog. Weinlaufs vom Jahre 1070 beginnend
bis 1862. In den Jahrgängen 1070—1470
fehlen allerdings die Notizen über mehrere derselben,
von 1470 an aber ist von jedem Jahr-
gang der Character als Weinjahr angegeben,
oder wenigstens der Preis, den der Wein hatte,
genannt. Wir theilen hier pag. 105 u. ff. den
Abschnitt „Behandlung der Reben“ mit.

„Die Behandlung der Reben hängt von der
Lage, dem Klima, dem Boden und deren Sorte ab:
Wie schon erwähnt, wurden in den letzten

Decennien eher Reben ausgerodet, als neue An-
lagen gepflanzt. Die Entfernung der Reben von
einander beträgt $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Fuß. Durchschnittlich
besteht besonders an steilen Lagen eine enge Be-
stodung und nicht in geordneten Reihen, wie
z. B. im obern Thurgau, sondern im totalen
Durcheinander, und zwar aus dem einfachen
Grunde, weil dadurch das Fortschweben der
Erde bei Regengüssen oder Platzregen mehr ver-
hindert wird.

Allgemein wird der Bogenschnitt bei weissem
und rothem Gewächs nebst Stürzlingen, aus-
nahmsweise in Balgach auch zwei Bogen nebst
Stürzling — Ursache kräftiger Boden, — an-
gewendet, und da, wo der Holzwuchs üppig ist,
12—20 am schwächern oder mageren Holz nur
12 Augen stehen gelassen. An weissen Reben
gibt der Stürzling wenig Erträge. Zu dieser
Arbeit wird noch immer das Rebmesser der Rebs-
schere vorgezogen, weil ersteres einen reineren
Schnitt zuläßt, überall zugänglich ist, bei Be-
seitigung von altem Holz mehr Kräfteanwendung
gestattet und überhaupt die Rebe unter dem
Messer weniger leidet, als unter der Behand-
lung mit der Schere.

Nach dem Schnitt werden die Stidel ge-
stoßen und, noch ehe der erste Safttrieb be-
gonnen, der erste Band vermittelst gelben Weiden
angelegt; alsdann wird der Boden mit sehr
zweckmäßigen, herzförmigen Hauen behackt. Rebs-
leute, welche träge sind, wiederholen diese Arbeit
zweimal, fleißige dagegen fünf- bis sechsmal,
sofern die Witterung es gestattet. Nach dem
Sichtbarwerden der Traubchen erbricht man die
Reben, was durch das Abnehmen von zwei
Läubchen an jedem Schößchen geschieht. Das
Verzwickeln und die Auswahl der zwei Fasel-
schosse für das kommende Jahr erfolgt noch ehe
der Trieb allzu stark in's Holz schlägt und
die Trauben zu blühen beginnen. Das Aus-
brechen der Beizähne oder Beischosse (im Rhein-
thäl Uchzaine, d. h. Kählezähne genannt) voll-
führt man so oft und so lange solche entstehen,
d. h. bis das Wachsthum abnimmt, die Gabeln
abborren und das Rebbolz sich entfärbt; während

bisher Zeit werden die Schöpfe mit Dinkel oder feinem Häfenstroh zwei- bis fünfmal während des Sommers angeheftet, bis endlich das letzte Geßbüß, das Abgipfeln oder das Behauen der Reben, vorgenommen wird.

Als Düngungsmittel wird in der Regel Staldänger, mitunter Compost angewendet. Auch mit Guano wurden im Kleinen Versuche gemacht. Durchschnittlich wird je im dritten Jahre gedüngt. Eine Ausnahme von der Regel sollen die Reben in der Nähe von Mühlen machen, die des den Mist erzeugenden Mühle- stäubes wegen nie gedüngt werden. Der kies- artige Boden bedarf mehr Dünger als der lehmige und sandige. In quantitativer Be- ziehung wird ungleich gedüngt. Man bringt in der Regel auf die Fuchart zwischen 6 und 12 zweispännige Fuder. Der Mist wird in Butten in die Reben gebracht und zwar beim Verjüngen eine Butte in eine Grube, sei es Frühling oder Herbst. Die allgemeine Reb- bodendüngung fällt vorzugsweise in den Monat April, der Mist wird vergetelt und sogleich mit der Haxe umgekehrt. Erfahrene Reblente ziehen das Verjüngen des Weinstocks in niederen Lagen zur Herbstzeit demjenigen der Frühlinge- zeit vor, weil dadurch den nachtheiligen Ein- rissen allfällig eintretender großer Kälte im Winter und den Spätfrösten im Frühjahr vorge- beugt werde. Die Gruben erhalten im Rheingau eine Tiefe von 6 Zoll, während diejenigen im Thurgau 1—2' tief gemacht werden. Nach dem Niederlegen der Rebe wird Erde darüber ge- bracht, dann Dünger und wieder Erde. Die Vermehrung der Reben durch Stecklinge wird von einem der tüchtigsten rebbaukundigen Männer sehr empfohlen. Derselbe schneidet im Früh- jahr circa $\frac{1}{2}$ Fuß lange mit 5—6 Augen ver- sehene Stecklinge von jungem, gesundem Holze ab und verpflanzt sie in den Boden so, daß je 3—4 Augen in denselben und 2 außer den- selben zu sehen kommen. Durch diese Art der Bepflanzung der Stecklinge gedeihen dieselben in jeder andern Bodenart besser als im Reb- boden. (1 Med.)

Außer dem Gruben, Stecklinge verpflanzen, kommt auch das sogenannte „Zunten“ vor, wie der rheinländische Reblmann diese Arbeit nennt. Er bringt nämlich kalt wie beim Gruben die ganzen Reben, nur $\frac{1}{2}$ oder $\frac{2}{3}$ des Rebstockes in den Boden. (Ed. 2.)

Jul. Schwertmann, prakt. Landwirth, die kleinen Feinde des Gartenbaus und der Land- und Forstwirtschaft, sowie die bewährtesten Mittel zu ihrer Verhütung und Vertilgung. Mit Holzschnitten. Berlin 1863. Hugo Kistner u. Cie. 22 $\frac{1}{2}$ Sgr.

Im Ganzen enthält das Werkchen manch gute Ansicht; allein gar viele Irrthümer machen es minher empfehlungswert; unter Anderem führe ich folgendes kurz an mit Bezugnahme auf die betreffende Stelle der Schrift, welche zu vergleichen ist.

S. 18: Die Kornmotten begatten sich auch zur Befruchtung der Eier, freilich ohne Zeugung zu befruchten, und heißen *Tinea granella* und nicht wie hier *Alucita*. *Alucita* ist eine ganz andere Familie, die weder Keimfähigkeit in der Lebensart, noch im Aeußern mit dieser Familie hat.

S. 39: Man ist längst überzeugt, daß das Schnabelthier lebendige Junge zur Welt bringt, die Behauptung, es lege Eier, ging aus der unzuverlässigen Aussage der auktoralischen Wil- den hervor.

S. 51: Beim Kohlerdsloh finde ich nicht einmal der gelben Randzeichnung der Flügel- decken gedacht.

S. 58: Der Erbsentäfer kommt allerdings auch in den Pferdebohnen vor, deren er eine große Menge verzehrt; gewöhnlich ist es aber *Bruchus granarius* und nicht *Bruchus Pisi*.

S. 90: Bin ich überzeugt, daß die Abbil- dung falsch ist; es war das schädliche Insekt ohne Zweifel eine *Nitidula*, nur $\frac{1}{4}$ so groß, die auch dem Hops sehr schädlich ist, indem sie die Blüthen ausfrisst.

S. 91: Der Samentäfer ist wahrscheinlich

nochmals bei schon S. 58 beschriebene *Bruchus pisi*. Ueberhaupt sollten die lateinischen Namen nie fehlen.

S. 101: Bei *Cochylis rosarana* ist eine schlechte Beschreibung benützt und die zur Vertilgung so nöthige Lebensweise beinahe ganz umgangen. (Siehe Fröl, Enum. Tort. Württ. S. 52 und Döfenheimer S. 280.)

S. 116: Die Kupferglode ist nicht das Eichblatt, und *B. quercifolia* lebt auf Schlehcn und Pflaumen, nie im Wald auf Eichen.

S. 118: Als Lannenglode, *B. pini*, die eine schöne große Raupe hat, ist eine ganz kleine *Tortryx* beschrieben, ihr ähnlich, wie die Maus dem Elephanten.

S. 123: Bei der Schabe vermisste ich den Namen „Schwabe;“ ein zu großes Zartgefühl gegen uns.

S. 127: Als *Tinea pellionella* scheint mir *Tinea cerella* abgebildet, eine den Bienenstöcken schädliche Art, die aber gewiß 6 Mal größer ist.

Ich kann nicht verhehlen, daß mich vor Allem befremdet, die schädlichsten Obsttrauben, als *Papilio crataegi* (Baumweißling), *Bombyx chrysothoe* (Goldaster), „*neustria* (Ringelspinner), dispar (Großklopf),

ja sogar den Frostspanner nicht vorgeführt zu finden; — ebenso fehlt der so schädliche

Blüthenbohrer (*Anthonomus pomorum*); wie mag man über der Processionraupe, die nur Eichen heim sucht, diese Arten vergessen!

Wahr ist es, wir wissen noch sehr wenig, allein wenn wir einmal Bücher schreiben, müssen wir doch wenigstens Alles anführen, was man kennt und weiß. Sehr löblich finde ich die Bescheidenheit dem erhabenen Schöpfer gegenüber und darin stimme ich ganz mit dem Hrn. Verfasser zusammen! Hd. R.

Sehter Jahresbericht des Gartenbau-Vereins für die Ober-Lausitz, aus den Akten zusammengestellt. Görlitz 1863. 32 S. 8.

Der Gartenbau-Verein in Görlitz datirt vom 18. Sept. 1860, steht demalen unter der Leitung des Hrn. v. Wolff und besteht aus 3 Sectionen — Obstbaumzucht, Gemüsebau, Blumen — die hier ein Zeugniß ihrer Thätigkeit ablegt haben.

Für uns hat die Section Obstbaumzucht w. Interesse. Sie besteht aus Ortsbesitzer Runder auf Jabel, Bürgermeister Richterig, Kunstgärtner Wünsch in Görlitz und Kunstgärtner Junge in Schönbrunn. — Ob diese Herren sämmtlich Mitglieder des deutschen Pomologenvereins, weiß ich nicht zu sagen; möchten sie sich diese Frage selbst stellen.

Das Heftchen enthält zwei Berichte über Vorträge den Obstbau betr., nämlich von Hrn. Kunstgärtner Uhlmann in Kunneßdorf: „Ueber den Obstbau in der Ober-Lausitz“ und „Die vortheilhafteste Art der Obstbaumpflanzung“ von Hrn. v. Klipping in Görlitz.

Der Verein zählt 10 Ehrenmitglieder (darunter Oberdieß, Lucas, Jäger, Koch), 1 correspondirendes und 137 wirkliche Mitglieder.

Wir unsererseits begrüßen den Verein mit Freuden und wünschen das beste Gelingen.

v. B.

Von Decaisne *jardin fruitier* liegen livr. 59. 60. — der Schluß des 5. Bandes — vor. Sie enthalten: *P. Orpheline d'Enghien*; *P. Bernard*; *P. de Stuttgart*; *P. de Montgeron*; *P. Orange tulipée*; *P. St. Roch*; *P. Impériale a feuilles de chêne*; *P. d'Oeuf*.

Annales de pomologie belge et étrangère, VIII. année, livr. 4—6 enthalten: *Bergamotte fortunée* (Parmentier); *Pomme seedling Osine*, Erzeugniß der Hf. Gallopin und Söhne in Lüttich, welche den Baum durch Hrn. Dupuy Jamin erhielten; der ihn aus London bezog; *Beurré bachelier*; *Pomme grosse quetsche nouvelle* (Dorrel); *Pomme rose de Hollande* (*pomme de Cadillac*); *Poire Duchesse*

de Berry (Braneau); Vigne Muscat de Lier-val; Colmar Charni; Pomme de Jaune de la Sarthe; Poire Doyenné du Comice (d'Angers); Pomme Reinette du Vigan.

Als neue Ausgaben sind zu nennen:

Culture du pècher par A. C. Bengy de Puyvallée. 2 éd. 230 pag. 3 pl. 18°. 3 1/2 fr.
 Taille et greffe des arbres fruitiers par Hardy, jard. en chef du jardin du Luxembourg. 3 éd. 360 pag. av. 122 fig. 8°. 5 1/2 fr.

A practical treatise of the culture of the vine, as well under glass as in the open air. By John Sanders. London 1862. 8°. Mit 9 Tafeln. Brosch. 5 Schill.

Handelt über den Bau der Häuser, Pflanzung, Schnitt u. c. der Weinstöcke unter steter Hinweisung auf die beigegebenen Abbildungen. Auch der Topfkultur des Weins ist ein eigenes Kapitel gewidmet. So empfehlenswerth diese kleine Schrift an und für sich ist, so ist doch der Preis für 32 Seiten und 9 Tafeln nach deutschen Begriffen überaus hoch (ca. 2 Thlr.).

Hints on the construction and management of orchard-houses. By J. R. Pearson. 2 edition. London 1862. 42 S. 8°. Mit Abbild. 1 Schill.

Hier haben wir es mit der Obstzucht im Allgemeinen zu thun. Bau und Konstruktion der betreffenden Häuser wird sehr ausführlich behandelt und durch Holzschnitte im Text erläutert. Die Praxis hiefür ist in Deutschland eine sehr beschränkte, während man in England solche Häuser fix und fertig kauft, — und verhältnismäßig billig. So kostet ein solches Haus, bei Eisenkonstruktion, von 20 und 12 Fuß nur etwa 180 Thlr., — bei 60 und 24 Fuß etwa 900 Thlr.

Den Pfirsich ist selbstverständlich ein Vorzug

gegeben. Die besten Sorten zum Treiben werden aufgezählt — 20 Pfirsich, 9 Nektarinen — und dabei gedenkt der Verfasser auch der Klassifikation. Ich habe bei einer früheren Gelegenheit bereits erwähnt, wie man sich in Frankreich bemüht, eine feste untrügliche Klassifikation der Pfirsichen aufzustellen. Der Hauptkreis geht um die Blüten — groß, mittel, klein — und um die Drüsen. Viele und dazu gehört Fr. Pearson, nehmen nur große und kleine Blüten an, während Andere auf den Blüten in drei Größen bestehen. Die Drüsen (glandes) sind entweder rund oder niereenförmig, und da hier oft Zweifel entstehen, will man noch eine dritte Klasse bilden — Drüsen, die theils ober weder rund oder niereenförmig — glandes mixty. Drei Blüthengrößen nahm Duhamel an; ihm folgten Lelieur, Poiteau u.; Carrière u. wollen nur zwei Größen. Die Drüsen constatirte Desprez in Mençon 1810 und seit dieser Zeit hat man dieses Merkmal als feststehend betrachtet.

Auf Ansehen von Luiget und Bouillon wird diese Frage von Neuem debattirt und der Congreß zu Orleans und Montpellier hat sie zu weiterer Prüfung gestellt, namentlich in Betreff der Blüthenscharaktere, welche die Gartenbaugesellschaften zu Tours und Grenoble — für drei Größen — aufgestellt haben. Ich bin hier zu wenig Praktiker und verweise deshalb auf das gelehrte Résumé des Verfassers der „40 palmes“, Hrn. P. de Mortillet, in der Revue horticole 1863 pag. 108.

Neue Ausgaben:

Taille et mise a fruit des arbres fruitiers par Puvis, prés. de la soc. d'agricult. de l'Ain. 2 éd. 232 pagg. 18°. 1 1/2 fr.
 Cours pratique d'arboriculture, choix, plantation, manière de conduire et de tailler les arbres fruitiers par Louis Gaudry. 2 éd. 304 pagg. 16 grav. 18°. * 2 1/4 fr.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Vorschläge zu einigen Fragen über Obstbau und Pomologie für die nächste Pomologen-Versammlung in Gürlich von Ed. Lucas.

1) Sind Erfahrungen gemacht worden, das eine oder die andere der in den Versammlungen in Raumburg und Gotha empfohlenen Obstsorten dieser Empfehlung nicht im Allgemeinen und nur in besonderen Verhältnissen oder gar nicht verdiene?

2) Welche weitere 10 Kessel-, 10 Birn-, 15 Pflaumen- und 15 Kirschensorten können unter Zugrundlegung der in Berlin namhaft gemachten Sorten als vorzugsweise zur Anpflanzung empfehlenswerth genannt werden, namentlich zum Anbau im Großen für den Obsthandel.

3) Welche der bis daher (incl. Fr. 2) allgemein empfohlenen Obstsorten sind a) zur Anpflanzung der Landstraßen, b) auf Ackerland, c) auf höhere Lagen, d) in tiefern, den Spätfrösten ausgesetzten Lagen als sicher tauglich zu empfehlen.

4) Welche dieser Obstsorten gedeihen erfahrungsgemäß auch in minderkräftigem, gewöhnlichem Boden, welche beanspruchen dagegen zu ihrem Fortkommen durchaus einen tiefgründigen etwas feuchten und fruchtbaren Boden.

5) Sind bei gewissen dieser Sorten bestimmte Regeln über das Beschneiden derselben einzuhalten und welche?

6) Welche deutsche Lokalobstsorten sind zu allgemeinem Anbau vorzugsweise zu empfehlen und zwar als Marktobst, als Dörrobst und als Kistobst.

7) Welche in den letzten 20 Jahren in Deutschland eingeführten neueren Sorten sind mehrseitig erprobt worden, daß deren weitere Kultur in unsern Gärten oder Obstfeldern empfohlen werden kann und zwar im Allgemeinen oder in besonderen begränzten Verhältnissen.

8) Sind neuere Obstbaugeräthe in den letzten 10 Jahren bekannt geworden und welche: welches ist ihr spezieller Werth?

9) Die Frage über die Erziehung der Zwetschenbäume aus Samen ist in neuerer Zeit oft berührt worden; welche Erfahrungen liegen über die Vortheile oder Nachtheile dieser Methode vor?

10) Welche Obstsorten sind von den anwesenden Pomologen aus Samen gezogen oder als unveredelte neu aufgefunden worden und welcher Werth ist denselben beizulegen.

Die Baumshule des Herrn Rob. Otts zu Westchester in Pennsylvania.

(Firma: Darlington u. Co.)

Aus einem Bericht der dortigen Obstbaukommission.

Vielleicht kein Bezirk des Staates hat während der letzten 15 Jahre der Vereblung des Obstes so viele Aufmerksamkeit geschenkt, als der unjrige. Unter der Zahl der großen und blühenden Pflanzschulen der Grafschaft ist Ihr Comité eingeladen, namentlich eine zu besichtigen, nämlich die „Morris“ Pflanzschule. Diese wurde vor etwa 20 Jahren durch Hrn. Paschall Morris angelegt und bestand in den ersten Jahren aus 10—20 acres. Seit 10 Jahren hat sich Hr. Morris vom Geschäft zurückgezogen und die Firma wurde in diejenige von S. L. Darlington und Comp. umgeändert und unter dieser neuen wohlbekannten Firma hat sich die Morris' Pflanzschule sehr gehoben und umfaßt jetzt nahezu 75 acres; sie ist sehr zweckmäßig angelegt und es besteht ein Projekt von einer weiteren Vergrößerung von vielen acres in wenigen Jahren. Von dem angebauten Lande sind $\frac{2}{3}$ für Obstbäume, der Rest für Bierpflanzen und Gesträuche bestimmt. Als Beweis der Ausdehnung des Geschäfts dieser Firma wird bemerkt, daß das Komitee ungefähr 140,000 Kesselfrüchte

1—4 Jahre alt, 45,000 Pfirsichbäume, 33,000 gewöhnliche und Zwerg-Birnabäume 1—4 Jahre alt, 19,000 Kirschbäume, 3000 Pfäusambäume u. u. gesehen hat. Unter den kleineren Pflanzen waren namentlich ungefähr 28,000 Johannisbeersrüucher, 9000 Stachelbeersrüucher, 12,000 Aebeln, nebst Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren in großer Menge. In dem Theil, welcher für Bierpflanzen bestimmt ist, möchten wir 100,000 immergrüne in allen Arten, alle schön gemacht, und einer großen Menge ausgezeichnete Bäume erwähnen. Eine große Fläche ist für Schmelzeien bestimmt u. u., was beweist, daß Hr. J. L. Darlington und Comp. ihre eigenen Arten fortpflanzen wollen.

Hieraus sehen wir, daß sorgfältige Culturen eine Hauptfache für Pflanzschulen sind, da der Verbrauch solcher gutgezogenen Bäume in Kessel und andern Obstbäumen jährlich sich steigert. Große Anerkennung ist man dieser Firma für das geschickte Arrangement und den hohen Stand der Bereblung ihrer Gärten, die sorgfältige Auswahl ihrer Pflanzen und die nette Eintheilung ihres ganzen Establishments schuldig.

Mit großem Vergnügen genehmigt beßhalb das Komitee Hrn. J. L. Darlington und Comp. den ersten Preis für Pflanzschulen. —

Rachschreift: Der Besitzer und Leiter dieser großen Baumschule ist Hr. R. Otto aus Rürtingen (Württemberg), der sich vor etwa 10 Jahren bei mir in Hohenheim speciell für Baumzucht ausbildete, die Erziehung der Bäume, die Bereblung eifrig practicirte und jetzt einer so berühmten und ausgedehnten Anlage als einziger Eigenthümer vorsteht, indem er sich mit den 2 früheren Compagnons bereits käuflich abgefunden hat. Ed. L.

Besuch im Pomologischen Institut.

Hechingen, 27. April. Das pomologische Institut in Reutlingen findet in Hohenzollern immer mehr Anerkennung. Nicht nur daß letz-

ten Herbst eine Anzahl Elementarlehrer aus Hohenzollern daselbst einen vollständigen Kursus der Obstbaumzucht durchzumachen von den Behörden veranlaßt wurden; auch in diesem Jahre wird diese Anstalt aus Hohenzollern ziemlich stark besucht. So haben die Gemeinden unseres landwirthschaftlichen Bezirkes auf ihre Kosten Baumwärter angestellt, die heute auf Veranlassung der landwirthschaftlichen Bezirksstelle mit mehreren Elementarlehrern in das pomologische Institut nach Reutlingen abgereist sind. Wohl hat die Obstbaumzucht in unserem Bezirke schöne Ergebnisse herbeigeführt, allein es läßt sich noch Vieles wünschen. Hoffentlich wird der Unterricht, den man den Elementarlehrern und Baumwärttern der Gemeinden gibt, nicht ohne Einfluß bleiben. —

Dieser einem öffentlichen Blatt entnommenen Notiz füge ich bei, daß 24 Baumwärter aus Hohenzollern - Gehirgeng hier waren; nachdem ihnen alles gezeigt und erklärt worden war, hielt der Unterzeichnete denselben einen eingehenden Vortrag über die Pflichten eines Baumwärters. Ed. L.

Anfrage.

Könnte nicht von einem der Leser dieser Blätter etwas Näheres über die Pruno d'Agen mitgetheilt werden. Herr P. Tourrés à Marchaux soll die ächte Pruno d'Agen besitzen, welche sich ächt durch die Kerne vermehren und mit der Rotßen Zierpflaume nahe verwandt sein soll.

Frage: Ist's wahr und wer hat's erfahren?
Lampersdorf am 20. März 1863.

v. Thielau.

Ehrenbezeugung.

Unterzeichnete wurde vom Anhaltischen Gartenbau-Verein zum Ehrenmitglied und von der R. Bayr. Gartenbau-Gesellschaft in München zum correspond. Mitglied ernannt. Ed. L.

I. Pomologie.

Bemerkungen über Früchte von der Ausstellung beim Congresse in Namur, Ende Sept. und Anf. Okt. 1862.

Von Fr. Zahn.

(Schluß.)

II. Birnen.

Adèle Lancelot (Commission royale*). Bauchig kegelförmig, sehr groß und schön, hellgrün mit Punkten und Rost, einigermaßen der Herbstpflaume ähnlich.

Albertine. Pyramidal, groß, schön, gelbgrün mit Punkten und etwas Rostflecken, um den Stiel sehr keulig. Schon Dittrich hat sie, III, S. 163, als I. Rang, Ende Oct. reifend beschrieben.

Arbre courbé. Nephlich der Dieß Butterbirne, doch weniger berostet und mehr ungleich in der Abrundung. Soll jedoch nur am Spätere brauchbar werden.

Baronne de Mello (Sim. Louis). Der Capiaumont sehr ähnlich, doch kürzer gebaut und mehr rauh berostet. Man hatte hinzugeschrieben: Philippe Goes, und könnten allerdings die Birnen beide Namen nach ihrem sehr ähnlichen Aeußeren mit einander gleich sein.

Belle Angevine. Decaisne hatte

*) Hierunter ist die vereinigte Sammlung der Commission royale de Pom. und der Societè van Mons in Brüssel zu verstehen.

sie als Poire d'Amour, Duham. mit dem Synon. Belle Angevine ausgestellt. Sie war in mehreren Collectionen in sehr hübschen Früchten vorhanden, und Herr Leroy aus Angers versicherte uns, daß sie die Union Peer, Uvedales St. Germain Millers sei, was ich im Illust. Handb. nicht zu behaupten wagte. — Als Poire d'Amour lag übrigens von der Commission royale eine der Catillac ähnliche, in dem einen Exemplare aber auch ziemlich längliche, stark geröthete Frucht vor, die von der Angevine jedenfalls verschieden war.

Belle de Bruxelles (Sim. Louis) = Deutsche Nationalbergamotte. In anderen Sammlungen war sie als Belle et bonne oder auch als Belle sans pepins vorhanden.

Belle de Jaelles (Alph. Rops). Sehr hübsche mittelgroße Herbstfrucht, mit welcher Beurré de Jelles aus Herrnhausen jedenfalls = ist.

Belle de Noël. Unter diesem Namen fand sich in mehreren Sortimenten die Schönste Winterbirne, Bellissima d'hiver sehr groß und schön. Hr. Leroy machte uns hierauf aufmerksam, da wir daran zweifelten, daß die Weihnachtsbirne, Fondante de Noël (mit den Synon. Belle après Noël, Belle de Noël) so groß wachsen könne. Wir überzeugten uns übrigens

in Hrn. Daubresse's Garten in Namur, daß auch die Vezigenannte (die auf freiem Stande in Meiningen nur klein bleibt) am Spaliere recht groß und schön und einer kleinen Schönsten Winterbirne ziemlich ähnlich wird. In Decaisne's Sortiment war unter Bellissime d'hiver, Merlet die hier zuerst besprochene Schönste Winterbirne kaum wieder zu erkennen, die Früchte waren ziemlich rundlich, der Deutschen Nationalbergamotte in Form und Färbung ähnlich, doch hat Decaisne im Jard. fruitier das eine durchschnittenen Exemplar ebenfalls sehr rundlich abgebildet, wie aber das andere mitabgebildete größere Exemplar zeigt, hat er doch wohl als Bellissime d'hiver dieselbe Frucht, wie ich.

Bergamotte. Unter diesem Namen fanden wir in mehreren belgischen Collectionen eine der Rothten Bergamotte Diels sehr ähnliche plattrunde Birne, von welcher ich aus Hrn. Daubresse's Garten eine sehr hübsche Frucht mitnahm. Diese schien bis Ende October nach ihrer gelben Farbe und nach einer weichen Stelle an ihr völlig reif, allein das Fleisch war noch abknackend und wurde auch nach noch Stägigem weiterem Liegen der angeschnittenen Birne höchstens rauschend; der Geschmack war weit geringer als der der Rothten Bergamotte. Ob sie wirklich die Gile & Gile ist, wie Lucas vermuthet, was mir nachträglich von Bofe schrieb, werde ich später durch Nachricht aus Namur mittheilen können. Decaisne hat die Gros Gilot mit dem Syn. Gile & Gile mehr rundlich, nicht so plattrund, als die erwähnte Bergamotte gezeichnet und so sah ich sie auch im Sortiment von Roverdy aus Narbonne dem Kleinen Regentopf ziemlich ähnlich, gelbbraunherostet und punktir. Sie soll je-

doch nach der von Decaisne hinzugegebenen Beschreibung von Bittermoß im Nov. genießbar, also nicht gerade, wie ich annahm, eine späte Winterfrucht sein. *)

Bergamotte (in Decaisne's Sortiment) war der ebengeschilderten zwar ähnlich, aber durch stärkere Zuspizung nach dem Stiele und etwas andere Färbung, auch geringere Größe verschieden. Sie ist die von Decaisne in Lief. 38 als Bergamotte mit den Synon. Berg. d'automne, Berg. Melon, Berg. Rouwa, Grosse Ambrette mit Citat von Merlet, Quintin. und Duham. beschriebene und jedenfalls Diels Herbstbergamotte, die in Deutschland ganz selten geworden zu sein scheint, da fast überall die Rothe Bergamotte bei uns als Herbstbergamotte geht.

Bergamotte crasanne (Sim. Louis) = Crasanne des Illustr. Handb. in sehr hübscher Ausbildung; dieselbe fand sich auch in mehreren anderen Sammlungen als Berg. crasanne d'hiver, und im Sortiment der Hort. Soc. als Winter-Crasanne. Dagegen besitze ich von Hrn. Hofrath Walling aus einer französischen Baumschule als Bergamotte crasanne d'hiver eine zwar auch bergamottförmige, aber gelbe, wenig herostete, an der S.S. stark geröthete Winterfrucht, die nur selten brauchbar und am besten ganz castirt wird.

Bergamotte Soulers (Millet). Nach ihrer bauchig kegelförmigen, an bei-

*) Ich erhielt von Hrn. Dr. Cordt eine in Travemünde erwachsene Gil-ö-Gil etwas abgestumpft kreiselförmig, fast 3" breit und hoch, von Form fast wie eine Rothe Dechantsbirne; Grundfarbe fast goldgelb, an der S.S. nur schwach gebräunt, überall mit vielem, theils gesprengt, theils feine Ueberzüge bildenden glanzfarbigem Roße besetzt. D.

den Enden stark abgestumpften Gestalt und nach ihrem gröblichen, mehr mehr als schmalartigen, mit Fäden durchzogenen Fleische von wenig gewürzten, schwach säuerlich-süßen Geschmack kann auch diese, wie einige mir schon von anderer Seite zugekommene Früchte des Namens, die Duhamel'sche oder Diel'sche Bergamotte Soulers nicht sein, welche um den flachstehenden Kelch gewölbt rund, so daß sie nicht aufsteht, sein soll. Ich glaube jedoch Duhamel's ovale Frucht in Decalsne's Sortiment gesehen zu haben.

Beurré Bretonneau (Millet). Mir bereits aus selbstgezogenen Früchten bekannt, doch war auch diese belgische Frucht bis Mitte Dez. stark gewelkt und dürfte für Deutschland diese Varietät wenig Brauchbarkeit besitzen.

Beurré Colmar (Commiss. royal). Langkegelförmig, ziemlich groß, auch schön, anders als andere mir bekannte Birnen des Namens Colmar. Sie ist in den *Annal. de Pom.* I, S. 67 als ein van Mons'scher Sämling von Scheidweiler beschrieben und wird als eine im Oct. reisende Butterbirne sehr gelobt.

Beurré Coloma (derselben.) Kleine gelbliche Frucht, die weder mit Coloma's Herbstbutterbirne, noch mit einer mir sonst bekannten Frucht des Namens Coloma Ähnlichkeit hat, aber wohl die in *Div.* I, Taf. 32 beschriebene *Poire Coloma d'autonne* sein mag, die sich schon durch ihre eirunden oder ovalen Blätter von Coloma's Herbstbutterbirne unterscheidet.

Beurré d'Angleterre (Sim. Louis) — Englische Sommerbutterbirne. Sie hatte den Beinamen *Soquette a Metz*.

Beurré d'Elberg (Commiss. royale). Birnförmig kegelförmig, groß, sehr

schön, hellgelb mit Punkten und wenig Rost. Jedensfalls sowohl von Holzfarbiger Butterbirne, wie auch von Butterb. von Albret des *Illustr. Hdb.*, bei welchen auf *Beurré d'Elberg* hingewiesen ist, verschieden. Wie es scheint, ist die Frucht bis jetzt noch nicht beschrieben.

Beurré Delfosse (Millet). Zwar nur mittelgroß, kurz kegelförmig, ziemlich beroßet, zeigte sich aber als eine sehr gute Herbstbutterbirne von gewürzt weinigsüßem Geschmack.

Beurré Duval (desselben Sort.) Länglich pyramidal, fast flaschenförmig, groß und schön, gelbgrün mit Punkten und Roststreifen, Mitte Oct. reif; hat mich dagegen nicht befriedigt, weil ihrem zwar schmelzenden Fleische Zucker und Gewürz etwas fehlen.

Beurré de Merode und **Double Philippe** (beide der Hort. Soc.) sind verschiedene Früchte. Erstere ist klein, länglich, grün, *Double Philippe* stimmt mit der Frucht des *Illustr. Hdb.*

Beurré de Racqueinhem (Sim. Louis). Verschieden von der mit ihr hier und da für gleich erklärten *Poire Pomme* und mehr dem *Leckerbissen* von Angers ähnlich.

Beurré Diel (Commiss. royale). Zwar recht groß und schön, doch sehr hellgelb und stark geröthet, wie ich sie noch nie sah. Wahrscheinlich wird sie so am sonnigen Spaliere.

Beurré Duvivier (Daubresse). Sehr hübsch länglich birnförmig, grün, mit vielem Roth und Punkten, scheint jedoch nur Kochfrucht zu sein.

Beurré Millet und **Madame Millet** (Sim. Louis und Millet) sind verschiedene Früchte. Erstere gleicht der

W. Dechantbirne, ist aber mehr heilig, reift im Nov. und Dez. und wird als I. R. sehr gelobt. Madame Millet hat mit Holzfarb. Butterb. Aehnlichkeit, jedoch starke Punkte und soll eine halbschmelzende, im März reisende Frucht sein.

Beurré Rance (Millet). Ganz meine Späte Hardenpont von besonderer Größe und Schönheit. Die am 6. Nov. gekostete Frucht hatte butterhaftes, wenig gewürztes süßes sehr wohlsmekendes Fleisch. Dagegen fand ich 2 Arten von B. Rance im Herrnhäuser Sortiment von der meinigen verschieden. *)

Beurré Six (Millet). Unregelmäßig oval oder eiförmig, sehr groß und schön (3 $\frac{1}{4}$ " br., 4 $\frac{1}{2}$ " hoch), hellgrün, mit bräunlichen Punkten. Butterbirne für Ende Oct., dürfte aber mehr Gewürz und Zucker haben.

Beurré Sterckmanns. Mittelmäßig, bauchig, kurzkegelförmig, gelb, mit blutartiger Röthe, Ende Oct. butterhaft, von sehr gutem gewürzreichen Zuckergeschmack. In Decaisne's Sortiment war sie als Belle Alliance (Synon. derselben) vorhanden und sah fast so roth punktiert, wie Forellenbirne aus.

Bonchretien d'Auch (Decaisne). Von der in demselben Sortiment, auch in anderen Sammlungen mehrfach recht hübsch vorliegenden Bonchretien d'hiver durch vermehrte Größe und Schönheit verschieden.

Bosc (Decaisne) = Bosc's Flaschenbirne.

Butterbirne, Weiße Herbst. Es

*) Auch ich erhielt durch Hr. v. Bosc aus Ramur eine Beurré Rance, die mir mit der Späten Hardenpont überein schien. D.

gewährte mir Freude, daß diese mehrfach als Doyenne blanc, bei Sim. Louis noch nebenbei mit Doyenné d'automne bezeichnete Frucht, doch öfters auch als Beurré blanc vorkam.

Calebasse (Decaisne). Jedenfalls = Holländische Butterbirne.

Calebasse Monstre. Wohl die größte Birne der Ausstellung, in vielen Sortimenten als Calebasse Carafon vorhanden. Ihre Synonyme sind noch Calebasse royal, Caleb. van Marum (auch bloß Van Marum), Caleb. monstrueuse de Nord und Triomphe de Hasselt. Von Beurré van Marum, von Marum's Schmalzbirne ist sie völlig verschieden. Leider entspricht der Geschmack nicht ihrem schönen Aeußern, das zwar ziemlich feine und schmelzende Fleisch schmeckt matt und wädrig und die Frucht besitzt wenig Dauer, sie begann schon Mitte Oct. weich zu werden und kam schnell ins Zerfließen.

Calebasse Tougard. In mehreren Sammlungen vorhanden. Der vorübergehenden in Gestalt und der küstergrünen Färbung ähnlich, doch kleiner und ungleich besser. Das lachsrothliche Fleisch ist butterhaft und von schwachweinigem oder rosenartigparfümirtsüßem Geschmack, gleichzeitig reif mit Calebasse Bosc gegen Ende Oct., doch ist letztere im Geschmacke edler.

Carmelite (Decaisne) ist die im Illustr. Hdb. beschriebene Priesterbirne.

Catillac, der Große franz. Kopfkopf, hatte bei Sim. Louis das Synon. Beau Present d'hiver.

Chaptal (Millet). Birnförmig, länglich, groß, wird als Kochbirne für den Spätwinter gelobt.

Colmar Artoisonet (Millet). Sehr hübsch, birnförmig kegelförmig, gelb, bräun-

lich berostet und punktiert, nach Viv. Nö. I, S. 1 im Oct. und Nov. reif und schmelzend. Von Passo Colmar, Kreinberg's Colmar u. s. w. auch nach Leroy verschieden. Mit Diels Butterbirne, unter welche Dochnahl den Namen mit einem ? stellt, fand ich keine Ähnlichkeit.

Colmar d'été (Hort. Soc.) Ist wahrscheinlich unsere Englien, die Decaisne als Grosse Queue hatte und ich habe mich nur gewundert, daß sie im Pariser Klima Anf. Oct. noch vorhanden war.

Colmar des Invalides (Decaisne). So länglich walzenförmig, wie sie neben einer mehr rundlichen Frucht im Jardin fruit. abgebildet ist. Die Farbe ist schön hellgrün, mit Punkten ohne Rötze und Rost.

Columbia (Simon Louis). Groß, lang birnförmig, schön hellgrün mit schwacher Rötze. Wird als eine vortreffliche Butterbirne für Nov. bis Jan. und auch der Baum als reichtragend gelobt.

Comissaire Delmotte (Millet). Zwar nur mittelgroß, sogar etwas klein, bergamottförmig, gelbgrün mit Punkten und gelbbraunem Rost, scheint aber eine gute Butterbirne von längerer Dauer (für Jan. und Febr.) zu sein.

Dechantsbirne, Winter. Ich fand sie mehrfach als Doyenné d'hiver, so auch recht groß und schön bei Millet. Sim. Louis wird dieselbe Frucht aber auch als Bergamotte Laffay haben.

Dr. Nelis (Millet). Biemlich ähnlich der Winter-Nelis, doch mehr rundlich, höher gelb und schon Mitte Oct. reif, in Feinheit des Geschmacks der W.-Nelis nachstehend.

Dr. Troussseau (Commiss. royale). Birnförmig, sehr groß und schön, grün, mit Punkten und schöner gelbbrauner punktiertiger Rötze. Wird als Butterbirne

I. Ranges für Nov. gelobt. — Ähnlich ist Belle Fleurisienne (derselben Sammlung), doch weniger stark punktiert.

Dorothee royale (Millet). Ganz von Diels Butterbirne verschieden, welche unter diesem Namen geht. Die Frucht ist fast walzenförmig, an beiden Enden abgestumpft, mit bräunl. Punkten und Flecken, stellenweise stark berostet — jedenfalls ist sie aber nur eine späte Kochbirne, sie war auch bis Mitte Dez. schon stark gewelkt, fühlte sich bis Ende des Monats aber immer noch unreif an.

Double fleur (Decaisne). Mittelgroße, fast rundliche, langgestielte Winterfrucht, einigermaßen ähnlich unserer zwanzigtragenden Birne (die mit Unrecht auch Double fleur heißt), doch durch ihre spätere Reife gänzlich von ihr verschieden. Der Baum treibt nach Decaisne ganz- und halbgefüllte Blüthen.

Doyenné Robin (Commiss. royale). Erzogen von Robin in Angers. Schon als groß und sehr hübsch von Hrn. v. Bose gelobt. Kreiselförmig oder kegelförmig, gelbbraun berostet. Wird als schmelzende Herbstfrucht I. R. mit fruchtbarem Baume empfohlen.

Duchesse de Mars (Sim. Louis). In den Ann. de Pom. VII, 53 ist sie etwas klein abgebildet, hier war sie, wahrscheinlich vom Spaliere, in Allem einer großen Rothden Dechantsbirne ähnlich, nur mehr grau berostet. Die Reife der angeblich schmelzenden Frucht wird auf Nov.—März, zuweilen auch früher, angegeben.

Durando (in mehreren Sammlungen) würde nach Hr. Behreus — De Tongres sein. Bei Hrn. Daubresse schien sie mit sehr der Holländ. Butterbirne zu gleichen.

Esperine (Commiss. royale). Ganz

die im Illust. Handb. Beschriebene, nur ungleich größer und schöner.

Esturion (Millet). Nach Ansehen und Geschmack von B.-Melis nicht verschieden, doch mochte dies Hr. Millet nicht zugeben.

Fondante de Briselle (Comte de Ribeaucourt). Schön, ziemlich groß, länglich birnförmig. Schien mir auch von Hardenponts Vederbissen verschieden, welche nach Leroy das Syn. Fondante de Pariselle führt, und woran ich bei obigem Namen dachte.

Fourcroy (Hort. Soc.) Klein, bräunlich berostet, und etwas streifig geröthet. Ist wahrscheinlich die im hiesigen herzoglichen Hofgarten unter diesem Namen angepflanzte, von Diels Butterbirne und Winter-Dechantébirne verschiedene Frucht (welche beide nebenbei als Fourcroy gehen) und könnte die von Diel beschriebene Fourcroy sein.

Frederica Bremer (Sim. Louis). Aehnlich einer recht großen Lothringer Dechantébirne mit sehr starkem Stiele.

General Canrobert. Erinnert an Napoleons Butterbirne, ist jedoch größer, und nicht so glatt, als diese. Der Stiel ist gekrümmt, wie an der Du Curé.

General Lottleben. Wie Hr. v. Bose habe ich mich vergeblich nach derselben umgesehen. Von Hr. De Jonghe erfuhr ich, daß sie die Beurré Dumortier sei, während sie in den Freund. Bl. v. 1862, S. 340, bei Gelegenheit der Besprechung des Garibaldi-Apfels, eines neuen Galvills, als identisch mit Hardenponts B.-Butterbirne erklärt wird. (Fontaine de Ghelin wird darin als der angebliche Erzeuger der Lottleben und des Garibaldi-Apfels, den jetzt Verschaffelt ebenso ver-

breitet, genannt.) In Dio. Alb. I, Taf. 36 ist nun aber als Beurré Dumortier nur eine kleine, rundlich kreiselförmige Frucht beschrieben. Aus der in der Birnen-Section in Ramur geführten Discussion über empfehlungswerthe neue Früchte, wobei eine Beurré Dumortier in Vorschlag kam, ergab sich jedoch, daß es 2 Birnen des Namens Dumont-Dumortier und nebenbei auch noch eine Beurré Dumont gebe und konnte man sich aus diesem Grunde im Augenblick über die Vorgeschlagene nicht einigen. Eine davon wird also schon die Lottleben sein, welche überhaupt nur am Spaliere die ihr angerühmte Größe und Güte erlangen soll.

Grumkower Butterbirne. Daß Hr. Decaisne eine unrichtige Frucht dieses Namens ausgestellt hatte, während sie im Jardin fruitier, Taf. 52 recht kenntlich abgebildet ist, erwähnte bereits Hr. v. Bose.

Gros Romain (Millet). Sehr groß, bauchig birnförmig, wahrscheinlich eine späte Kochbirne, ähnlich dem Großen Rogul, den ich jedoch stärker kreiselförmig, auch mehr grau berostet sah, während die vorliegende Frucht vielen rauhen gelbbraunen Haaren besitzet. Der Große Rogul dürfte, wie ich zu bemerken mir erlauben will, im Herrnhäuser Sortiment als Königsgeßent von Neapel vorgelegen haben. Beide letztgenannten Birnen sind im L. D. G., der Große Rogul Bd. IX, Taf. 7, das Königsgeßent Bd. XIV, Taf. 12 in der ihnen zukommenden Gestalt dargestellt. Das Königsgeßent sah ich meist etwas weniger breitbauchig, als auf dieser Abbildung, heller grün, als den Großen Rogul, stark bräunlich punktiert.

Hughe's Victoria (Hort. Soc.) Schien mir fast mit B.-Melis identisch.

Königin der Niederlande (Herrnhäuser). Ist nicht die Chaumontel, welche diesen Namen führt, sondern eine mittelgroße, recht schöne, gelbe, bräunlich punktirte Frucht, die vielleicht Dittrichs (Vb. III, S. 137) Königin von Belgien sein könnte.

La Juive (Millet). Mir bereits aus eigener Pflanz bekannt, doch war sie hier ungleich größer und schöner, Ende Oct. reif, ganz butterhaft, gewürzhaft weinlig süß. Erhielt ihren Namen vom Stande des Baumes an der Judenstraße.

Leopold I. (Millet und Commiss. royale). Mittelgroß, eiförmig gelb, mit bräunlichen Punkten und ziemlich stark be-rostet. Fleisch von Millets Frucht butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeschmacke. Ende Nov. reif. Nach den Annal. de Pom. VI, S. 5 würde sie im Dez. und Jan. reifen.

Lechefriande. (Hort. Soc.) Groß, kreiselförmig, etwas Dicks Butterbirne gleichend, also verschieden von Cassolet Dicks, welche den Namen Lechefriande nebenbei führt.

Liebart (Herrnhäuser). Ziemlich groß, gelb, schön geröstet, äußerlich gleich meiner Gracieuse, welche mit Dicks Beschreibung stimmt; doch habe ich Dicks Angaben über die Vegetation bei der Letzteren noch nicht recht verglichen.*

Lieutenant Poitevin (Simon Louis). Groß, schön, ähnlich der mit ihr verglichenen Arenbergs Colmar. Veron schildert dieselbe mit Bezug auf die Societ.

*) Die Liebart war dies Jahr in Herrnhäuser ungewöhnlich groß, schön und merklich geröstet, ist aber schon in der Vegetation von der Gracieuse sehr verschieden.

in Angers als abtraktende späte B.-Birne II. R., besser gekocht, als roh, während sie in anderen Verzeichnissen als excellent bezeichnet wird.

Louis Philippe (Decaisne). In Form und Größe ebenfalls einer Diel sehr ähnlich, aber feiner punktiert und weniger be-rostet, soll jedoch der Beschreibung nach nur eine mittelmäßige Frucht sein.

Madame Elisa (Commiss. royale). Länglich birnförmig, etwas bauchig, ziemlich groß und schön, bleichgrün mit Punkten, wird als I. Ranges, im Nov. reifend geschildert.

Marie Guisse (Sim. Louis). Groß, eiförmig, nach dem Stiele zu birnförmig, grüngelb mit starken Punkten und etwas Rost, sehr schön.

Marie Louise, Duqu. In allen belgischen und französischen Sortimenten war sie als M. L. nova, M. L. van Mons oder M. L. Delcourt vorhanden. Nur im Sortimente der Hort. Soc. fand sie sich unter dem einfachen Namen Marie Louise.

Marquise (Decaisne). Sie war als Marquise, Merlet bezeichnet, mit dem Syn. Delices d'Hardenpont, doch glich sie weder meiner Markgräfin, noch der Hardenponts Lederbissen, sondern hatte mehr Ähnlichkeit mit einer mittelgroßen Diel.

Martin sec. (Sim. Louis). Kurzgebaut birnförmig, sehr groß und schön, ausgezeichnet durch ihre vielen weißgrauen Punkte. An dieser Frucht, die ich zwar ebenso besitze, von ihr jedoch an einem freistehenden Pyramidenbaume nur Zweige von Früchten erziehe, sah ich auf's Neue das Wunder der Umwandlung durch die Erziehung am Spaliere.

Medaille d'or (Daubresse). Sie

war weder die Herbstpflaume, welche ich unter diesem Namen von der Soc. van Mons in Brüssel empfing, noch die Montgeron (wie Hr. v. Bose meinte) sondern ist jedenfalls dieselbe Frucht, wie ich sie von Berlin aus Leroy's Sortiment als Medaille d'or mitnahm. Diese letztere notirte ich mir als etwas klein, eiförmig kegelförmig, grüngelb mit Punkten, kaum etwas geröthet und herostet. Leroy bezeichnet sie in seinem Verzeichnisse, indem er De Bavay citirt, als L. R., groß, schmelzend, im Sept. und Oct. reif. Wenn jedoch die von mir gekostete Frucht nicht schon passirt war, so ist sie zwar schmelzend, aber von sadem Geschmack, und keineswegs eine goldene Medaille werth.

Meuris. Im Sortimente von Sim. Louis war sie als Surpasse Meuris mit dem Synon. Marie Parent nur größer, stärker geröthet und herostet, als die von mir erzogenen Früchte. Der neben ihr aufgestellten, von ihr verschiedenen Nec plus Meuris (Winter-Meuris) hatte man das Synon. Beurré d'Anjou hinzugefügt, wie ich es im Illustr. Handb. bereits angab. — Decaisne's Nec plus Meuris, in Form der B.-Dechantsbirne ähnlich, gelbgrün mit Rösche und Punkten, schien mir von meiner Frucht dieses Namens verschieden.

Monseigneur Affré (Millet). Bauchig kegelförmig, doch unregelmäßig, mittelgroß, grüngelb, mit starken Punkten und Fleckchen. Fleisch butterhaft, angenehm wenig gewürzt süß, Anf. Nov. reif. Recht gute Frucht, die mir Hr. Pastor Jacobi ebenso gut von Geschmack sandte, dessen Frucht schon Ende Oct. zur Reife kam.

Napoleon Sauvigny (Alphons Rops). Sehr groß, eiförmig kegelförmig, um den Reich stark herostet. Nach Leroy

ist Napoleon Sauvigny L. R., mittelgroß, schmelzend, im Jan. bis März reif. Jedemfalls war also die vorliegende eine Spalterfrucht, oder von letztgenannter verschieden.

Noirchain (Decaisne). Ist die von Diel und im Illustr. Handb. Beschriebene, was ich bemerke, weil als Noirchain auch eine Winterfrucht geht, die aber nur Kochbirne von ziemlicher Größe, auch verschieden von der von mir im Illustr. Handb. erwähnten Späten Hardenpont ist, die oft eben so genannt wird.

Nouveau Poiteau (Millet). Sie wird den Besitzern des Illustr. Handbuchs halb als eine der besten Herbstbutterbirnen bekannt gemacht werden. fand sich im erwähnten Sortimente ebenfalls recht groß, schön und gut.

Onondaga (Commis. roy.) Etwas der Catillac ähnliche, doch wenig geröthete Frucht. Ihr Synon. ist Swans Orange, unter diesem schildert sie Leroy als L. R., schmelzend, mittelgroß, im Nov. reif, aus Amerika abstammend.

Passo Colmar allongée (superfin war dabei eingeschlossen — Daubresse) Lange sehr hübsche von der Passo Colmar-Regentin, jedenfalls verschiedene Frucht.

Passo Colmar de Hardenpont (Millet). Dem Aeußern nach war sie von Regentin nicht verschieden und ebenso im Geschmack. Allein trotz ihrer stellenweisen Erweichung im Dez. und demnach hinlänglich Reife hatte sie nur halbschmelzendes Fleisch. Vielleicht ist es die in Leroy's Verzeichniß außer der Passo Colmar aufgezählte Passo Colmar des belges, bezeichnet als II. R., groß, reigwerdend. (pausage), doch soll diese im Oct. reifen. Dagegen war Colmar de Silly, die ich von Jacobi empfing, von Regentin, wie dies auch

Veroy angibt, nicht verschieden. Bei dem Namen *Passé Colmar*, der doch frühzeitige Colmar bedeutet, fällt mir immer ein, daß hierunter ursprünglich doch wohl die von Diel beschriebene, von van Mons an Diel gelangte, im Aug. oder Anf. Sept. reifeude *Gardenponts frühe Colmar* verstanden werden müßte, die aber jetzt in ihrer Heimath unbekannt zu sein scheint, und an deren Stelle die Regentin getreten ist, welche van Mons als *Colmar souverain*, *Colmar Proul* oder *Precel* mag gekannt haben. Die erwähnte *Gardenponts frühe Colmar* erziehe ich in neuerer Zeit auf einem jugendlichen selbstständigen Baume sehr schön, von eigenthümlicher rundlicher Gestalt mit kurzer in den fleischigen Stiel auslaufender Spitze, 2 1/2" breit und etwas über 3" hoch und thut es mir leid, im *Illustr. Handb.* eine verfrähte Abbildung nach einer auf einem Probebaume erzogenen, nicht richtig ausgebildeten Frucht gegeben zu haben. Am *Spaliere* erzogen müßte diese Birne, welche halbschmelzendes, schwach weiniges, ziemlich stark gewürztes Fleisch besitzt, höchst interessant sein.

* *Poire de Printemps* (Herrnhäuser). Ist nicht die *Winter-Nelis*; wie es scheint, aber auch keine *Frühlingssbirne*.

Poire Pomme. (In mehreren Sammlungen). Wirklich apfelsförmig, sehr groß und schön, bereits Anf. Oct. ganz gelb mit bräunlichen Punkten und hier und da angenehmer Röthe. Der Form nach ist es dieselbe Frucht, wie sie in *Decaisne's* und der *Hort. Soc.* Sortimenten kleiner und noch ganz grün vorlag, und von welcher behauptet wurde, daß sie am *Spaliere* und unter günstigen Verhältnissen so groß, schön und früher zeitig werde. Wenn nicht am Ende doch zwei Birnen des Namens

existiren, so ist dies auf's Neue ein Beweis von der großen Veränderung der Früchte durch *Spaliererziehung*.

President Parigot (*Sim. Louis*). Lang, birnförmig, groß, sehr schön, grüngelb mit Punkten, nach *Veroy I. R.*, schmelzend, im Oct. reif.

Prince Albert (*Millet*). Bismlich kegelförmig, mittelgroß; die nach einigen weichen Stellen im Dez. reife Frucht hatte halbschmelzendes, gutes, gewürztes, doch durch Wohlgeschmack gerade nicht ausgezeichnetes Fleisch. *Veroy* schildert sie als groß, schmelzend, *I. R.*, im Febr. reifeud. Bei *Hrn. Daubresse* glaube ich übrigens die Birne dieses Namens ebenso gesehen zu haben.

Princesse royale de Groom. Nach *Veroy* eine im Jan. und Febr. reifeude mittelgroße *Butterbirne I. R.* In *Sim. Louis* Sammlung mochte ich sie mit einer kleinen Diel vergleichen; bei *Daubresse* kam sie mir wie *Liegels B. Butterbirne, Suprême Coloma* vor.*

Rateau des pyrenées (*Roverdy* in *Narbonne*). Dem *Kleinen Kapenkopf* höchst ähnlich.

Roi de Rome (*Commiss. royale*). Dieselbe länglich birnförmige Frucht, wie ich sie von *Liegel* besitze, doch sehr groß und schön, wie sie in den *Ann. de Pom. VI, 51* abgebildet ist.

Rouse Lench (*Hort. Soc.*) Die von mir im *Illustr. Obh.* beschriebene, doch etwas größer und voller, auch kürzer gestielt.

Rousselot de St. Nicolas

*) Ich besitze die *Grooms Princesse Royale* direct von der *Hort. Soc.*, die *Vegetation* derselben ist von *Suprême Coloma* sehr verschieden. D.

(Commiss. royale). Sehr kleine Frucht, sichtbar von der gleichzeitig vorhandenen Beurra St. Nicolas verschieden, welche nach Devoy in Angers erzogen, und eine späte Herbstbutterbirne I. R. ist, nebenbei auch das Synon. Duchesse d'Orleans hat.

Rousselet van der Weken (Millet). Mittelgroße fast rundliche, gelbe, braunpunktirte und geröthete, sehr gute Herbstbutterbirne von stark calmusartig gewürztem Budergeschmack.

Seckels-Birne. Decaisne hatte sie als Poire de Baume mit dem Syn. Seckle in s. Sammlung, sie war jedoch in Paris auch nicht größer als in Weinungen gewachsen.

Senateur Moselmann (Millet). Ähnlich der Winter-Kelis, doch ungleich später reif. Roth der einen, im Dez. versuchten Frucht ist es jedenfalls eine recht gute gewürzliche Butterbirne für Januar und Februar.

St. Lexin (Decaisne). Ähnlich der gleichzeitig vorhandenen Du Curé, jedoch, wie auch im Jardin fruitier angegeben ist, schon Anf. Oct. völlig reif, während Du Curé noch grün und hart vorlag.

St. Madeleine (Daubresse) = Holzfarbige Butterbirne, schon von Hrn. v. Bose besprochen.

Suzette de Bavay (Millet). Ganz die durch Hrn. Hofrath Balling an mich gelangte Frucht, deren Beschreibung im Illust. Handb. bald folgen wird. Sie war zu Anf. Dez. dem Anscheine nach reif, jedoch nur halbschmelzend, etwas schmalzartig, aber angenehm und stark gewürzt süß.

Sylvange (Decaisne). Bauchig oder röhrenförmig kegelförmig, hellgrün mit Punkten und wenig Roth. Decaisne schreibt Sil-

vange. Ist nicht die Winter-Dechant'sbirne, sondern die im Jardin fruit. I, L. 16 als Sylvange mit den Syn. Bergamotte Sylvange, Silv. verta, Silv. Piotard beschriebene Octoberfrucht. Ditt. III, S. 210 und 211, wird diese unter den Nummern 164 und 165 als Silvanenbirne, Herbst-Silvanenbirne, Poire Sylvange, Bergamotte Sylvange haben, hat aber die Winter-Dechant'sbirne damit vermenget, der also höchstens nur das Synon. Sylvange d'hiver bleiben darf und aus deren übrigen Beinamen man Bergamotte und Poire Sylvange entfernen muß.

Thouin (Decaisne). Ist weder Winter-Kelis noch Thouin's Bergamotte (Thouin des Illust. Hdb.), sondern eine andere der ersteren ähnliche Frucht. Die Winter-Kelis war in demselben Sortiment gut kenntlich als Bonne de Malines gegenwärtig.

Triomphe de Jodoigne (Millet). Die bereits im Illust. Handb. beschriebene Frucht, sehr groß und schön, auch sehr gut, doch aus diesem Jahre am 20. Oct. ziemlich überreif.

Truitée (Decaisne). Ganz unsere Forellenbirne, doch war bei ihr Dom. Cl. Etienne citirt, wodurch der deutsche Ursprung streitig gemacht ist.

Vallancourt (Daubresse). Krefelförmig, groß, grün, mehr noch einer Catillac, als der Deutschen Nationalbergamotte ähnlich sehend.

Verte longue (Sim. Louis). Es freute mich zu sehen, daß die Lange grüne Herbstbirne unter diesem Namen vorlag und also im Elsaß noch nicht in Vergessenheit gekommen ist.

Urbanista. Unter diesem Namen besitze ich von Dittich und aus Herrn-

hausen eine Frucht, die schon nach den rundlichen Blättern des Baumes ganz verschieden von Coloma's Herbstbutterbirne ist, welche in Belgien und Frankreich am meisten Urbaniste genannt wird. Im Sortiment der Soc. d'hort. de Laecken glaube ich dieselbe Birne als Hurbaniste gesehen zu haben.

Washington (Hort. Soc.) Eine kleine, längliche, gelbe, unansehnliche Frucht.

Zephirin Louis (Millet). Rundlich bergamottförmig, mittelgroß, mit Punkten und ziemlich viel Kost. Das bis 10. Oct. butterhafte Fleisch hatte zwar noch guten, aber etwas schwach gewürzten und gezuckerten Geschmack und scheint die mir länger bekannte Zephirin Gregoire eine bessere Birne zu sein.

Bemerkungen über scheckige Blätter an Obbbäumen.

Die Erscheinung scheckiger Blätter an einem jungen Triebe eines Birnbaums, (der früher nie dergleichen zeigte) in meinem Garten, gab mir Veranlassung, einige Beobachtungen über diesen Gegenstand anzustellen, und ich stehe nicht an, die Ergebnisse derselben (obgleich sie noch keineswegs befriedigend sind) dem botanischen und insbesondere dem pomologischen Publikum, zugleich unter Verweisung auf den im 4. Jahrg. der pomolog. Monatschrift S. 97 befindlichen Aufsatz von Schenkel über die Bleichsucht oder Gelbsucht und die von Oberdieck und Lucas beigefügten Bemerkungen, vorzulegen.

In meiner Mittheilung über die bandförmig gestreiften Kernobstfrüchte (Monatschrift 1857, S. 282 f.) habe ich bereits

bemerkt: „daß die Entstehungsbursache dieser bandirten Streifung der Obstfrüchte noch nicht hinreichend ermittelt sein dürfte, solche aber in einer Art Schwäche oder Krankheit der Sorte, die mit der Bleichsucht verwandt sei, zu bestehen scheint, jedenfalls aber nur eine geringe Schwächung der Lebenskraft, eine verminderte Lebenshätigkeit bewirkt, die keinen für den Gesamtorganismus besonders wichtigen Theil betreffen muß und auf welche gewisse Veränderungen der Nahrungsstoffe, des Bodens, Schwächung des Wurzelvermögens u. von großem Einfluß sein dürften.“ — Seitdem habe ich diesen Gegenstand, der mir, wie ich schon damals bemerkte, mit der Erscheinung der scheckigen (panachirten) Blätter, welche nach mehreren Handelsgärtnerei-Katalogen, auch an verschiedenen Arten der Birnen und bekanntlich auch an verschiedenen Arten von Pflanzpflanzen und besonders Pflanzsträuchern vorkommt, im Auge behalten, doch ohne mich specieller damit zu beschäftigen, sowie ich auch bis jetzt noch keinen der in den gedachten Katalogen aufgeführten Pyrus oder Malus foliis striatis zu Gesicht bekommen habe.

Im Frühling des Jahres 1861 bemerkte ich an einem Triebe der Frühen Schweizerbergamotte (vgl. Monatschrift 1857, S. 363 mit Abbildung), welcher aus dem Wulste, der sich an der Stelle, wo ich zwei Jahre vorher einen durch die Laß der Früchte und einen bedeutenden Sturm abgebrochenen Ast abgeschnitten, gebildet, hervorgetrieben hatte, — daß die Blätter zum größten Theil grün und weiß gescheckt erschienen, während nicht nur die Blätter an dem Baum übrigens, wie gewöhnlich, grün waren, sondern auch die

eines Zweigen, etwa zwei Zoll oberhalb des gedachten Triebes an demselben Busse stehenden, eben so alten Triebes. Bei genauerer Untersuchung fand ich den vorjährigen Trieb genau so gestreift, wie dieß bei den andern dergleichen Trieben des Baums der Fall war. In diesem Jahre zeigte sich aber der Sommertrieb des an der gedachten Stelle erwachsenen Zweigs, sowie zum Theil auch die Blattstiele, schön lebhaft carmosin- oder rosenroth gefärbt. Nur nach der Spitze zu ging diese Farbe in Weißgelb über. — Die Blätter des vorjährigen Triebes waren wie die des Baumes überhaupt gestaltet und gefärbt; die des dießjährigen Triebes aber zeigten sich grün und weiß gefleckt und zwar je mehr sie sich der Spitze näherten, desto mehr trat die weiße Farbe hervor, indem sich das Grün immer mehr auf einen irregulären grünen Fleck an der Mittelrippe des Blattes beschränkte. Die obersten Blätter erschienen ganz gelblich-weiß, doch kamen auch Blätter vor, aber selten, wo sich an der Mittelrippe ein bleicher irregulärer Fleck zeigte, während der übrige Theil des Blattes grün blieb. Uebrigens schien aber der Trieb gesund und kräftig und erreichte die Länge von fast 2 Fuß. Ich beobachtete nun den gestreiften Trieb fleißig, trocknete mir Blätter desselben und zeichnete dieselben zu mehrerer Sicherheit. Als ich nach einigen Wochen mir den fraglichen Trieb wieder einmal besah, bemerkte ich, daß sich an einer Stelle ungefähr in der Mitte des Reises ein schwarzer Fleck zeigte. Ich vermutete, daß dieß eine Art Brandfleck sei und beschloß daher den Trieb abzuschneiden und von der völlig gesunden Spitze desselben ein Reis auf einen Zweig eines in gutem Wuchs stehenden Bir-

baums zu setzen. Dieses Reis kam auch sehr gut und trieb im heurigen Jahre sehr stark. Die Blätter waren wieder gefleckt wie die des Stammreises und die Rinde streifig, in Größe und Form aber auch, wie im vorigen Jahre, sehr verschieden, wie ich dieß durch die gesammelten und getrockneten Blätter nachweisen kann. In der Größe variierten sie von 1½ Zoll Länge und ¼ Zoll Breite bis zu 3 Zoll Länge und 2 Zoll Breite und würden nach der Formentafel des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde S. 15 theils in die Klasse der eirunden, Fig. 2, theils in die der eiförmigen, Fig. 3, theils in die der elliptischen, Fig. 4, zu setzen sein.

Die ganze vorerwähnte Erscheinung, welche mir mit der jetztherigen, in den botanischen und pflanzen-physiologischen Werken zu findenden Erklärung nicht zusammen zu passen schien, gab mir Veranlassung, derselben weiter nachzuspüren.

Bekanntlich wird das Scheckig- oder Weiß(bleich)werden der Blätter der Pflanzen als eine Krankheit, modificirte Bleichsucht (vgl. besonders Bischoff, Handb. der Botanik II, 1, S. 21) angesehen. Auch Willkomm in seinem Werke: Anleitung zum Studium der wissenschaftlichen Botanik, Leipzig 1854, sagt Theil I. S. 520, §. 133: „In den Enttuschungs-krankheiten der Pflanzen rechne ich die Fleckenkrankheit, Gelbsucht (icterus) und Bleichsucht (chlorosis) der Gewächse u. Die Fleckenkrankheit besteht in Bildung weißer, gelber, brauner, rother u. Flecken an den Blättern, Stengeln und andern Theilen, ohne daß eine Zerstörung des Zellgewebes oder die Entwicklung eines Pilzes vorhanden ist. Bisweilen färbt sich die ganze Pflanze gelbgrün

(Gelbsucht) oder weißlich (Bleichsucht). Diese Erscheinung läßt sich bloß aus einer Zersetzung des Chlorophylls, folglich aus einer Entmischung erklären. Die Ursache der Entmischung ist unbekannt. Die Fieckenkrankheit schadet den Pflanzen wenig, die Gelbsucht und Bleichsucht sehr, wachen sie, ohne ihre Lebensfähigkeit aufzuheben.“ Diese Erklärung, sowie die Bemerkung früherer Botaniker, daß das Bleichwerden der Pflanzentheile hauptsächlich dem Mangel an Licht zuzuschreiben sei, wollte mir jedoch auf den vorerwähnten Fall nicht passen, indem, wie Eingang erwähnt, in geringer Entfernung an demselben Wulste, sich ein anderer, wie gewöhnlich gefährdeter Trieb von grünen Blättern gezeigt hatte, der sich aber keineswegs durch größere Kraft auszeichnete. Auch hat das von dem ersten Triebe aufgesetzte Reis keine Art von Schwäche gezeigt und ist hinter anderen auf demselben Baum stehenden bis jetzt im Wachsthum keineswegs zurückgeblieben, hat vielmehr in diesem Jahre ganz gesunde Triebe von 20 Zoll Länge gemacht. — Ich sah mich daher nach andern Pflanzen mit sogenannten geschleckten (weißfleckigen oder gestreiften) Blättern um, deren es jetzt bei den Kunstgärtnern nicht wenige gibt, wie z. B. die so bekannte Hortensia mit geschlecktem Blatt, verschiedene Ahorn- und Eichenarten, Erdbeeren, Salbey, Stechpalmen u., um Beobachtungen an denselben mit Rücksicht auf die gedachten geschleckten Birnblätter anzustellen. — Hierbei mußte mir aber freilich sehr bald klar werden, daß zwar der Mangel des Chlorophylls (Grünstoff oder Blattgrün) an den weiß oder gelblich gewordenen Stellen leicht zu erkennen, von einer Schwächung der Pflanzen durch die-

sen Mangel aber durchaus nichts zu bemerken war, vielmehr viele derselben sich weit kräftiger zeigten, als die grünblättrigen Pflanzen derselben Art. Dieß ist besonders bei der Hortensie mit geschlecktem Blatt auffallend, ebenso aber auch bei mehreren Baumarten, z. B. bei der Rosskastanie, bei dem Ahorn mit geschlecktem Blatt u., während allerdings andere Gewächse, wie z. B. *Ilex aquifol.*, *fol. varieg.*, *Vinca minor* u. dieß weniger zeigten, ja sogar wie die Salbey, das Weißblatt, der Spheu u. etwas Krankhaftes anzudeuten schienen. Dagegen zeigten sich die geschleckten Hortensien in mehreren Exemplaren offenbar weit kräftiger, als die einfach-grünen, übrigens gesunden und schönblühenden, sowohl in Hinsicht der ganzen Pflanzen überhaupt, als in Hinsicht der Blätter besonders.

Die untersten Blätter am Stiele der panachirten Hortensien waren in der Regel ganz bleich (bei der rothen Hortensia grün wie die übrigen); darauf folgten sehr große, mehr oder weniger geschleckte Blätter, die erst dann, wenn der Trieb sich der Blüthe näherte, sich wieder verkleinerten und verbleichten. Auch ganz grüne Blätter waren an den Stöcken neben geschleckten, oder ganz bleichen, zu finden. Daß das Grün der vollkommenen Blätter aus zwei über einander liegenden Schichten des Grünstoffes in der Regel besteht, war deutlich zu erkennen, besonders wenn man die Blätter gegen das Licht hielt, indem die Schicht des Grünstoffes der (wenigstens nach Schleiden, die Pflanze und ihr Leben, S. 47 aus grünen Körnchen besteht) auf der einen Seite des Blattes sich öfters weiter erstreckt, als auf der andern. Wo und so weit beide Schichten auf einander

trafen, ist das Grün weit stärker und schöner, als da, wo nur eine Schicht auf der obern oder untern Seite des Blattes vorhanden war, wodurch das Grün matter und schwächer erschien.

Eine Angabe des Grundes dieser Erscheinung oder der Ursache dieses Bleichwerdens habe ich bei den Pflanzenphysiologen nicht finden können. Höchstens wird bemerkt, daß die Bleichsucht durch Mangel an Licht entstehe und auf die von unsern Gärtnern absichtlich durch Zusammenbinden der Blätter, oder auf die in dunkeln Kellern sich entwickelnden Triebe oder auf die in Bergwerksschächten oder in Höhlen und im Dickicht des Waldes erwachsenen Pflanzen (meist Cryptogamen) hingewiesen. — Nach Schleiden, über Ernährung der Pflanzen u., S. 67, ist das Grünwerden der Pflanzen durchaus an die Einwirkung des Lichtes gebunden und das bleiche Ansehen der im Dunkel erzogenen Pflanzen entsteht nur durch den Mangel an Licht, wobei er zur Bestätigung anführt, daß unter undurchscheinender Bedeckung gekleinete Pflänzchen an der Sonne bald grasgrün werden. — Nach Mulder (vel Schleiden a. a. O.) soll das Grünwerden auf einem sehr intensiven Oxydationsprozeße beruhen. Warum sich dieser aber nur auf einen größeren oder geringeren Theil der obern oder untern Blattflächen oder halber, oder auf das ganze Blatt erstreckt, darüber ist nichts erwähnt.

Daß diese Bemerkungen zu Erklärung der Erscheinung der weiß gefleckten Blätter nicht genügen können, ergibt sich beim Anblick der gebachten Blätter und Pflanzen von selbst. Die gefleckten Blätter waren an den bunten Hortensien eben so sehr der Sonne ausgesetzt, wie die der daneben

stehenden mit grünen Blättern. Ja auf derselben Blattfläche war das Grün an manchen Stellen sehr intensiv und frisch, während andere Stellen sehr rein oder etwas gelblich erschienen. Auch blieben die Stellen, welche das Grün oder Weiß einnahmen, keineswegs an jedem Blatte dieselben. Bald war die Mittelrippe und die nächstfolgenden Theile schön intensiv grün gefärbt, während die äußeren Theile des Blattes mehr oder weniger, zuweilen nur die Röhne des Blattes weiß erschienen. Es kam aber nicht selten auch das umgekehrte Verhältniß der Farben vor, sowie überhaupt größer und mehr oder weniger weiß gefleckte, ja ganz weiße, ohne irgend eine zu bemerkende Ordnung neben einander vorkamen. Nach diesen Beobachtungen konnte ich diese Art des Buntwerdens der Blätter (wohl zu unterscheiden von dem herbftlichen Buntwerden der Blätter) nicht als eine Krankheitserscheinung ansehen und war sehr erfreut, nachdem ich mich vergeblich in den mir zu Gebote stehenden botanischen Schriften nach einer Bestätigung dieser Ansicht umgesehen hatte, in Regel, „die Pflanze und ihr Leben in ihren Beziehungen zum praktischen Gartenbau, 1855, S. 285,“ die Aeußerung zu finden: „Für eine Krankheitserscheinung können wir jedoch im Allgemeinen die Entstehung bunter Blätter nicht halten, namentlich zeigen alle derartigen, nachweislich aus Samen entstandenen Abarten durchaus den gleichen normalen Entwicklungsgang und die gleiche Ueppigkeit des Wachstums, wie die grünen Stammarten, weshalb sie durchaus in die gleiche Reihe mit Abarten zu setzen sind, die sich durch verschiedne gefärbte Blumen auszeichnen“ u. — Für jetzt muß ich diesen Aeußerungen Regel's

vollkommen beitreten und kann nichts weiter über diesen Gegenstand mittheilen, wünschte aber sehr, daß andere Pomologen und Botaniker ihre hierüber etwa bereits gemachten Beobachtungen mitzutheilen die Güte hätten. Sollte ich noch Früchte von meinem hantblättrigen Birnreife erbauen, so werde ich nicht ermangeln, Weiteres darüber mitzutheilen.

Schließlich erlaube ich mir nur noch zu gedenken, daß ich die obengedachten verschiedenen Färbungen und Formen, sowohl der geschedten, als der grünen Blätter, wie sie bei verschiedenen Sorten vorkommen, jeder Zeit denjenigen, die mich mit ihrem Besuche beehren wollen, hauptsächlich in getrockneten Exemplaren und geordneten Blätteransammlungen vorlegen kann.

v. Flotow.

Nachtrag. Dem Vorstehenden erlaube ich mir noch hinzuzufügen, daß ich kürzlich in einer agronomischen Zeitschrift, die ich aber nicht mehr genauer bezeichnen kann, gefunden habe, „daß der Saft des Blattgrüns (so viel als möglich von den andern Pflanzentheilen getrennt), das Lackmuspapier wie eine Säure färbt. Ich kam dadurch darauf, auch den Saft der rein weißen Theile zu versuchen, fand aber dieselbe ganz der des Saftes der grünen Theile gleich.“

Nothwendige Berichtigung

zu dem Aufsatz: Ueber die Veränderung der Farben im Pflanzenreich, S. 134 ff. des Monatsheftes der vorliegenden Monatschrift für Pomologie und Obstbau. 1863.

In meinem obangezogenen Aufsatz ist unter den mir bekannt gewordenen botanischen Werken, in welchen die Farbenlehre

der Pflanzen nur mit wenigen Worten oder gar nicht berührt ist, auch Willkomm, Anleitung z. Studium der wissenschaftlichen Botanik, 1854 aufgeführt und auf S. 16, S. 51—55 verwiesen, während gerade in diesem Werke an den angeführten Orten Mehreres hierher Gehörige und besonders auch das, was ich auf S. 135 aus Auerwald botanischen Unterhaltungen S. 56 angeführt habe, weit ausführlicher enthalten ist. — Ich halte es für meine Pflicht, dieses Uebersehen, welches ich mir nur durch meine fortbauernde Kränklichkeit, dadurch verursachte Störung und nachherige Vergesslichkeit erklären kann, hier nachträglich zu bemerken, und um Entschuldigung zu bitten.

Dresden, den 1. Juni 1863.

G. v. Flotow.

Ueber die Herkunft der Monchallardbirne.

Die Monchallard. — In dem Balterschen Buche über die besseren Birnen — der Vereinsgabe für 1862—63, findet sich obige Birne unter Nr. 9. — Dabei ist citirt Decaisne jardin fruitier und de Liron liste synon. Bd. 2. — An beiden Stellen wird gesagt, es sei diese Frucht aufgefunden worden bei dem Schlosse Maruel, der Besingung des Herrn Monchallard. Daher der Name. So Decaisne 178. De Liron geht etwas weiter, indem er dieser Angabe nachforscht und erfährt, daß ein Gärtner, Jean Lami aus Périgueux (Dep. Dordogne) sich um 1830 in Bordeaux etablirte und die fragliche Frucht mitbrachte. Er vermehrte sie in den neuen Baumschulen und nannte sie Epine rose

oder Epine d'été. Anderwärts nannte man sie Epine rose de Jean Lami. Erst im Jahre 1859 ward sie dem Pomologencongrès in Bordeaux vorgelegt und dieser nahm auf Vorschlag des Hrn. Buisson, Präsident der Gartenbau-Gesellschaft von Bergerac, den Namen Poire Monchallard an, als den allein richtigen, gestützt auf obige Erzählung.

Spätere Forschungen ergaben kein weiteres Resultat, da Herr Buisson in der Zeit gestorben war und es entstand nur Zweifel, ob es in der That ein Schloß Rarnel im Departement der Dordogne gebe. Jetzt wird dieser Zweifel gelöst,

indem Herr Sagnalte Sohn in der Rev. hort. 68, S. 179 weitere Aufklärung gibt. Danach entstand diese Frucht in Valcail bei Brantôme, im Bezirk von Périgueux auf dem Gute Biards, einer Besizung des Herrn Monchallard. Letzterer erklärt, sein Großvater habe vor etwa 50 Jahren einen Wildling gefunden, ihn gepflanzt und gepflegt — dieß sei die fragliche Frucht, welche man in seiner Familie Poire Monchallard nenne, nicht Monchallard.

Syn. — Epine rose, Epine d'été, Belle épine fondante, Epine rose de Jean Lami. u. B.

II. Praktischer Obstbau.

Weiterer Bericht über die Witterung und deren Einfluß auf die Obstbäume bei Kaaden in Böhmen. 1862.

(Fortsetzung von pag. 155 des Monatsheftes).

Es ist sehr zu bedauern, wenn Gärtner, welche nur einige wenige Obstbäume besaßen, dieselben von Raupen gänzlich entblättert ließen, da ihnen dazu die nothwendige Zeit nicht wußte mangelte, indem täglich einige Minuten hingewiecht hätten, um ihre wenigen Bäume von Raupen zu befreien. Man muß die Nachlässigkeit und Unwissenheit dieser Leute um so mehr bedauern, da sie ihre wenigen Obstbäume bei der Hand und unter Augen haben und Niemand mehr als sie die Früchte derselben bräuhet. Aber im höchsten Grade empörend ist es, wenn man innerhalb der Mauern einer Stadt, wie Kaaden ist, einen großen Theil der Obstbäume von Raupen

ganz kahl abgefressen sah. Es ist dieß ein Zeichen eines unverzeihlichen Leichtsinnes. Der häßliche Anblick so vieler kahlen Bäume war für das Auge höchst beleidigend. Was die angelegten Früchte betraf, so gelangten sie wohl, wie z. B. die Kirichen, zur Reife, aber Niemand konnte sie wegen Sadsheit und Bittere genießen. Ebenso kamen an den entlaubten Bäumen die Fröhbirnen zu keiner vollkommenen Entwicklung.

Ich muß freilich gestehen, daß der Kampf gegen die Raupen selbst für jene ein sehr mühevoller war, welche nur ein Gärtchen von einigen Quadratlastern besaßen. Es war viel zu wenig, wenn sie des Tags sich nur einmal nach den Raupen umsahen; es sollte dieselbe jede Stunde geschehen, besonders wenn sie einen nachlässigen Nachbar hatten. Dem ungeachtet

war es diesen Besitzern von so ganz kleinen Gärten bei aller nur möglichen Aufmerksamkeit nicht möglich, ihre Bäume vollkommen gegen die Raupen zu schützen. Ich überzeugte mich nur zu sehr, daß, wenn ein solch kleiner Garten auch vollkommen gereinigt war, der erste stärkere Wind keine geringe Zahl der Raupen herbeigeführt brachte. Es waren dieses meistens sehr kleine, dünne, braune, haarige Raupen mit gelben Streifen und einem Horne auf dem Rücken, welche trotz ihrer Kleinheit dennoch großen Schaden machten und zwar um so mehr, je mehr sie dem Auge entgingen.

Es waren so viele Arten von Raupen, daß man fast jeden Tag neue unbekante, nie gesehene antraf. Ein Naturforscher hätte hier ein reiches Feld für seine Studien gehabt.

Leider leisteten uns dieses Mal die Vögel in der Reinigung der Bäume keine Unterstützung. Man klagte sehr über einen großen Mangel an Vögeln; nur ein Vogel war über die Rasen stark vertreten. Es ist dieß der Sperling. Ich bemerkte selbst, wie sich derselbe in großer Anzahl auf manchen Bäumen herumtummelte, während leptere von Raupen ganz kahl gefressen wurden; dagegen plünderten die Sperlinge unsere Gerstfelder in der Nähe und Ferne so sehr, daß man Anfangs wirklich glaubte, ein nächtliches Schloßenwetter habe die Körner ausgeschlagen. Kein Kirschbaum wurde von ihnen verschont, besonders setzten sie den Weichseln und Amarellen stark zu, welche man vor ihrer vollkommenen Reife vom Baume zu nehmen genöthigt war. So sehr man die frühere Sitte der Ginklieferung von Sperlingsklöpfen, welche selbst gegenwärtig hier und da noch besteht, verachtet und tadelt, man wird endlich auch

bei uns die Lustucht dazu zu nehmen sich genöthigt sehen; besonders da es nicht erlaubt ist, mit dem Gewehre gegen die Sperlinge zu Felde zu ziehen, was eben ihre Vermehrung so sehr befördert haben mag.*)

Wie schon erwähnt, hatte die Trockenheit gegen die Mitte Mai hin einen bedenklichen Grad erreicht. Der Boden war zersprungen, alle Früchte, Weizen und Obst ausgenommen, kümmernten schon stark. Hätte die Trockenheit lange fortgedauert, so hätte auch das Obst leiden müssen. Am meisten

*) Anm. der Red. Es ist für die Leser der Monatschrift vielleicht nicht uninteressant, wenn ich hier bemerke, daß auch ein Studiosus Riele zu Göttingen eine kleine Schrift über fraglichen Nutzen oder Schaden der Sperlinge herausgegeben hat, und nachdem er ähnlich wie ich verfuhr, vom 21. April bis 24. Juni 1862 den Inhalt von 118 Sperlingsnagen untersucht hatte, mit mir zu dem gleichen Resultate gekommen ist, daß der Sperling Raupen als seltene Ausnahme frist, und wenn er keine Körner hat, hauptsächlich von Käfern und läserartigen Insekten lebt. Die Verminderung der Sperlinge geschieht gewiß am besten dadurch, daß hölzerne Kästen mit einem Flugloche an den Häusern aufgehängt werden, damit der Sperling in denselben niste, was er sehr gern thut, und wo man, wenn man zur Brützeit oder wenn die Jungen noch nackt sind, Abends das Flugloch verstopft und den Kasten dann abnimmt, auch die alten Weibchen mitfangen kann. Unlängst wurde mir noch gesagt, daß man durch einen Versuch sich überzeugt habe, daß man die Sperlinge mit der Hand greifen kann, wenn man ihnen in Weingeist eingeweichte Weizenkörner hinstreue, die sie gerne fressen und nach deren Genuß sie betrunken umhertaumelten. Fühner, die auch davon gefressen hätten, wären bald wieder nüchtern geworden.

Oberbied.

Nachtheil davon befürchtete man für die Zwetschgen, welche überall so überreich angelegt hatten, daß man ein Brechen der Äste befürchtete.

Alle Hoffnung auf einen baldigen noch rechtzeitigen Regen setzte das gläubige Volk auf den 16. Mai, einen Feiertag des heil. Landespatrons Johann von Nepomuk. Da wird und muß es regnen, so glaubte man sicher. Diesmal erhielt der Glaube seine Bestätigung. Ich berühre hier diesen Glauben, den ich keineswegs theile und vielmehr dafür halte, daß es an diesem Tage eben so oft nicht regnete, als es regnete, bloß deswegen, weil am erwähnten Tage eine sehr merkwürdige Erscheinung wahrgenommen wurde.

Bisher waren noch keine Früchte von den Bäumen gefallen; allein am Morgen des 16. Mai sah man unter den Bäumen so viele Frühblüthen liegen, daß man hätte glauben sollen, es hänge keine einzige Frucht mehr am Baum. Und dennoch wußte Niemand etwas von einem Winde in der vorhergegangenen Nacht. Man sah diese Erscheinung allgemein als ein Zeichen von einer bevorstehenden Witterungsveränderung an, welche nur ein Uebergang von Trockenheit zu Feuchtigkeit sein konnte. Der Obstbaum wurde durch diese Erscheinung zum Wetterpropheten gemacht; er rechtfertigte aber auch dieses Vertrauen; denn es kam noch an demselben Tage ein Gewitter mit Regen; den zweiten und dritten Tag folgten noch starke Strichregen, welche in einen zwei Tage dauernden sanften Landregen übergingen.

Wir hätten nun Früchte genug gehabt; wenn nur die Raupen mit ihrer Verheerung nachgelassen hätten. Man glaubte

mit dem vielen Regen durch beinahe ganz fünf Tage von dem Raupen befreit zu sein, allein der viele und schlagende Regen that den Raupen nichts zu Weh; sie fraßen dort weiter fort, wo sie keinen Aarg von Seite der Menschen zu fürchten hatten.

So waren denn die Obstbäume auf mehrere Wochen gegen Trockenheit geschützt.

Aber auch mit Schloßen hatten unsere Obstbäume und deren Früchte zu kämpfen. Am 25. Mai gegen Abend zog ein Gewitter heran, welches viele, aber nur kleine Schloßen fallen ließ. Diese lagen noch bis zum andern Tage an mehreren Orten, wo das Wasser sie in Haufen zusammen geschoben hatte. Fast alle Früchte erhielten kleine Wunden, an manchen konnte man 4—6 zählen. Noch heute sieht man die Spuren davon, welche man von denen, welche die Raupen an den Früchten durch Wagnen derselben hinterlassen, sehr wohl unterscheiden kann. Viele Früchte sehen daher aus, wie ein Mensch in seinem Antlitz nach überstandenen Blättern. Doch ist der Schaden von den Schloßen nur als gering zu betrachten, da sie von vielem Wasser begleitet niederfielen. Sie machten die Früchte nur etwas unscheinlich, vielleicht daß sie selbe auch in ihrer vollkommenen Entwicklung störten.

Ein Umstand schien den Obstbäumen gegen alle Erwartung zu Statten kommen zu wollen. So wie überhaupt die Vegetation im Frühjahr 1862 fast um volle vier Wochen gegen andere Jahre voraueilte, so schien es auch mit der zweiten Saftbewegung der Fall zu sein. Diese wartete nicht bis zum Substitium, d. i. bis zum 20. Juni, sondern trat offenbar schon gegen das Ende Mai ein. Daß diese zweite Saftbewegung eine sehr schnelle und

starke wurde, dazu wirkten viele Feuchte und größere Wärme im Verein. Blätter und Triebe schossen mit wunderbarer Schnelligkeit hervor. Viele Triebe thaten dies mit einer solchen Schnelligkeit, daß sie auf das Ansehen von Blättern vor lauter Eile vorgeffen zu haben schienen. Man fand wirklich viele Triebe, welche nur einen Ansaß von Blättern, gleichsam nur Astblätter zeigten und fast ganz nackt waren. Den Leuten schien dieses sehr auffallend und von Bedeutung. Die so schnell hervorgetriebenen Blätter hatten eine ungeweine Bartheit. Ihre Farbe war mehr braunroth als grün, die so sehr entblätterten Bäume bekamen wieder ein etwas freundlicheres Ansehen und man hoffte, daß diese stärker gewordene Belaubung zur vollkommeneren Entwicklung der Früchte in Bezug auf Quantität und Qualität viel beitragen werde.

Wäre in jenen Tagen, wo die Bäume so stark und so schnell trieben, so daß man fast sagen konnte, man sehe es wachsen, ein Sturmwind aufgetreten, so wäre ein bedeutender Schaden angetichtet worden. Alle diese zarten, langen Triebe wären ohne vielfache Beschädigung nicht davon gekommen. Doch konnte dieser zweite, so starke Trieb die durch den Raupenfraß gelittene Belaubung nicht ganz wieder ersetzen; man merkte immer einen Mangel an Laub. Vielleicht wäre diese Belaubung stärker ausgefallen, wenn nicht so bald wieder ein sehr ungünstiges Wetter eingefallen wäre, welches die Vegetation fast wieder um so viel aufhielt, als sie im März und April vorausgerieth war.

Das Wetter im Monat Juni fürchtete man schon im Voraus sehr. Der Monat März brachte uns nämlich mehr und stär-

tere Nebel als sonst in einem andern Jahre und man ist des allgemeinen Mankens, daß jeder Märznebel nach 100 Tagen Regen, Sturm, Gewitter, Hagel u., überhaupt ein unliebsames Wetter bringe, unliebsam beschwogen, weil es in die Zeit der Heu- und Klee-Ernte fällt und dem zur Reife sich neigenden Getreide sehr viel Schaden bringen kann. Daher ist Jeder auf das Erscheinen der Märznebel aufmerksam, man verzeichnet sie im Kalender und berechnet im Voraus den hundertsten Tag. Ich selbst hatte in meinem Kalender zwölf Märznebel verzeichnet, mußte aber später hören, daß ihrer noch mehrere waren. Die 100 Tage nach jedem Tag des Monats März fallen aber vom 8. Juni bis 8. Juli.

Bis inclusive 8. Juni war es sehr warm und auch ziemlich feucht. Es war eine Bitterung, wie sie dem Juni angemessen war. Ich kann hier eine merkwürdige Erscheinung nicht unberührt lassen. Da ich täglich vor 4 Uhr früh aufstehe und mich an meinen Schreibtisch setze, so höre ich in meiner sehr belebten Gasse alle Morgen ein ziemlich großes Geräusch von Menschen, die ihren Geschäften nachgehen. Am 2. Juni Morgens war es auf der Gasse ungewöhnlich lange still und zwar bis über 6 Uhr hinaus. Ich erkundigte mich, warum es diesmal so still gewesen sei und Mehrere antworteten mir: es habe sich so gut und süß geschlafen und beschwogen habe man dem Schlafe mehr Zeit geopfert. Diese Mittheilung war für mich nicht unwichtig; ich schloß aus diesem längeren Schlafen auf eine Bitterungsveränderung und theilte meine Ansicht Andern mit. Meine Prophezeiung traf richtig ein. Wir hatten am Nachmittage mehrere Gewitter und so auch am andern Tage.

Nachdem bis am 8. Abends die Wärme immer höher stieg, wurden wir am 9. früh durch ein Extrem vom vorigen Abend überrascht. Es zeigte sich uns ein reisenerartiger Thau. Gegen Abend hatten wir viel Regen mit Sturmwind, welcher alte Aufschläge entwurzelte und zerspaltete.

Von nun an hatten wir fast ununterbrochen stärkere Winde, welche sich zu Stürmen steigerten, mit einer Temperatur, welche nicht selten selbst am Mittage unter jener des Kellers blieb. Man sah Reisende in Pelze und Mäntel gehüllt und Andere, welche ihre Hände mit Handschuhen gegen die Kälte schützen mußten. Diese kalte, stürmische Witterung dauerte ohne Unterbrechung 26 Tage lang fort. Es regnete fast fortwährend und selbst an Gewittern fehlte es bei dieser kalten Witterung nicht. Am 25. Juni gab es im Erzgebirge Eis, Reif und Schnee. Das Kartoffelkraut erfrohr zum Theil und im Flachland fand ich die Spitzen von den Lrieben zarterer Birnen erfroren. Erst den 5. Juli fing es an wärmer zu werden. Diese so ungewöhnlich ungünstige und für das Sommercolpittum so kalte Witterung hielten die Leute für eine Folge der Märzennebel.

Ich las aber in einem meteorologischen Aufsatze, daß in 100 Tagen nach jedem Nebel ein Unwetter aufträte. Dieß bestätigte sich bei mir in einem besonders beobachteten Falle. Am 3. April hatte ich einen Nebel verzeichnet und nach 100 Tagen fand ich sehr viel Regen.

Obwohl nach dem 5. Juli wärmere Tage kamen, so waren doch die Morgen empfindlich kalt und heute den 20. scheint wieder die frühere kalte, stürmische Witterung eintreten zu wollen. Selbst zwischen dem 5. und 20. Juli hatten wir bei mehr

Wärme viele Gewitter, oft Regen und starke Stürme, welche weiter unten angeführt werden sollen, so daß man mit der angefangenen Ernte in Verlegenheit kam.

Daß eine solche gegen fast 4 Wochen anhaltende kühle, nasse, stürmische Witterung auf die gesammte Vegetation einen sehr ungünstigen Einfluß äußern mußte, liegt außer allem Zweifel. Nur die Kartoffeln schienen sich dabei so wohl zu befinden, daß das Kraut üppig mit schwarzgrüner Farbe dasteht. Leider ist das ein verdächtiges Zeichen und ich hörte aus zwei Häusern von kranken Frühkartoffeln. Die Wurzeln des Getreides fand ich zum Theil abgefaut und abgestorben und der Rost zeigt sich sehr häufig.

Am meisten litt aber das Obst. Alle Pflaumensorten, Zwetschen bisher angenommen, zeigten an den Früchten Harzausschwitzungen. In manchen Gärten werden die meisten Mirabellen abfallen. Unter den Pflaumen haben nur die Zwetschen reichlich angefüllt. Daß die Kirschen nur mittelmäßig geriethen, beweisen die hohen Preise. Die meisten Weichseln sind kaum genießbar vor lauter Flecken. Äpfel gibt es sehr wenige. Birnen gibt es wohl mehrere, aber viele edlere Sorten und mitunter auch ordinäre sind sehr gesprungen, bleiben klein und werden ungenießbar sein. So gespringen auch die Aprikosen; nur wenige Bäume haben etwas mehr Früchte angefüllt.

Da die Belaubung an den meisten Bäumen nicht mehr vollkommen hergestellt werden kann, so dürfte auch die Qualität aller Früchte leiden.

Belaubung und Früchte litten nicht nur durch Raupen und Kälte, sondern auch durch die stärkeren Winde, welche sehr oft

in Sturmwinde übergingen. Wie schon erwähnt, waren vom 12.—17. April fast immerwährende Sturmwinde aus Nord und Nordost. Der 23. April brachte uns abermals einen Sturmwind, so auch der 3. Mai. Insbesondere ist aber der Sturmwind um Mitternacht vom 8. auf den 9. Juni zu erwähnen, welcher Obstbäume spaltete und entwurzelte. Ferner gab es Sturmwinde in der Nacht auf den 12. und 24. Juni, endlich den 2., 5. und 7. Juli. Der letzte Sturmwind dauerte volle 18 Stunden und warf wohl mehr als die Hälfte Frühobst von den Bäumen, ehe es noch reif war. Selbst der 20. Juli, wo ich eben diese Zeilen schreibe, hatte durch 8 Stunden einen so starken Wind, daß man ihn mit Recht zu den Stürmen rechnen konnte. (Ehe ich diese Zeilen absendete, verging noch der 21. Juli. Er war sehr kühl und sehr stürmisch.)

Ich habe hier nur jene Stürme erwähnt, welche ich selbst aufzeichnete; allein es gab deren weit mehrere, welche meinen Wohnort nicht berührten, aber in nächster Nähe dem Obste viel Schaden brachten. So schrieb mir ein Naturforscher aus dem von Raaben höchstens 2 Stunden entfernten Dorfe Malkau über Stürme, welche nur dort wütheten, Folgendes: „Nach der furchtbar mächtigen Gewalt der Stürme in diesen Tagen (10.—20. Juni), welche riesige Bäume niederschürzten, als wären sie nicht eingewurzelt in dem tiefen Erdreich, trat am 23. Juni eine merkwürdige Windstille ein. Man hörte nur ein sanftes Säufeln der Blätter u.“

Wie ein Sturm die Obstbäume mitnimmt; davon kann sich derjenige nur zu sehr überzeugen, welcher letztere vor und nach einem Stürme etwas aufmerksam be-

trachtet. Die Obstbäume erscheinen nach dem Kampfe mit dem Stürme wie abgemattet und ermüdet zu sein; ihr frisches Grün ist erblaßt, ihre Blätter sind zum Theil beschädigt, zum Theil abgerissen. Ganze Zweige und Äste sind gebrochen. Die Früchte schlugen sich an einander wund. Oft sind ihre Wurzeln mehr oder weniger vom Boden losgerissen und haben dadurch gelitten. Sie kommen wie Invaliden aus dem Kriege.

Zwar führt der Sturmwind den Pflanzen viele atmosphärische Stoffe, insbesondere Kohlensäure zu, aber diese werden eben so schnell wieder fortgeführt, ohne daß die Pflanzen Zeit und Ruhe genug haben, um diese Nahrungstoffe aufnehmen zu können.

Das Ausdünstungsgeschäft ist zwar für das Gedeihen und die Gesundheit der Pflanze in hohem Grade nothwendig. Sauerstoff und Wasser nimmt die Pflanze zu viel auf; sie muß beide durch die Blätter ausscheiden. Ein Zuviel und Zuwenig in Bezug auf diese Ausscheidung ist sicher vom Nachtheile. Bei Sturmwinden ist die Ausscheidung gewiß zu stark, besonders was die Wasserdünste betrifft.

(Schluß folgt.)

Neues Mittel, versehte Obstbäume, die nicht austreiben wollen, in Ertrab zu bringen.

Nützlichkeith von Oberdied.

Mehrfältig habe ich seither in der Monatschrift darauf hingewiesen, wie man versehte, sonst gesunde Obstbäume, die im Frühlinge nicht austreiben wollen; mit

Sicherheit dadurch in Trieb bringen könne, daß man sie wieder aufnimmt, an den Wurzeln nochmals, bis auf recht gesunde, frische Stellen beschneidet, dann gleich einsetzt und gut anschlämmt, worauf sie, wenn der Saftverlust, den sie durch Transport u. erlitten hatten, nicht allzu groß ist, fast stets nach 6—8 Tagen ausgrünen, gewiß aber treiben, wenn die Operation nochmals wiederholt wird. Namentlich im ersten Jahrgange der Monatschrift habe ich ausführliche Mittheilung darüber gebracht, wie ich mir durch dieß Verfahren nach dem im Herbst 1853 geschehenen Transporte meiner Baumschule hieher und deren neuer Einpflanzung im Frühlinge 1854, mehr als 800 schöne Stämme rettete, die gegen und nach Johannis noch schliefen und schon anfangen in der Rinde weck zu werden. Sie hatten durch den Transport, bei dem sie zu wenig geschont werden konnten, zu viel Saft verloren und da ich das Einsetzen nur durch halbkundige ländliche Arbeiter, ohne selbst dabei zu sein, besorgen lassen konnte, hatten viele Stämme, nach dem Beschneiden der Wurzeln, noch stundenlang, an sonniger, windiger, trockener Märzluft gelegen und waren dann nicht hinlänglich, (von dem einen Arbeiter aus Vorurtheil selbst gar nicht) begossen worden, wie später herauskam. — Sind nun die Schnittwunden an den Wurzeln zu sehr aufgetrocknet, die Faserwurzeln vielleicht selbst schon verdorrt, so wird durch die neue Wunde an den Wurzeln dem Baume, der durch die mehrjährige Rinde (wie ich später durch angestellte Versuche darzutun suchte und auch Botanikern annehmen), Wasser nicht einsaugen kann, ein neuer Weg geöffnet, sich mit Saft zu füllen und wieder befähigt

zu werden, junge Wurzeln auszutreiben. Später habe ich auch absichtlich angestellte Versuche mitgetheilt, bei denen ich recht kräftige junge Stämme im Frühlinge wiederholt, in ziemlich trockener Erde einschlug, damit sie Saft verlieren sollten, und als sie, nach dann geschehener gehöriger Einpflanzung, Ende Mai noch schliefen, sie durch das obgedachte Verfahren in 6—8 Tagen in Trieb brachte. Auch noch voriges Jahr wieder, wo eine größere Anzahl über Winter eingeschlagen gewesene Stämme im Frühlinge, bei Beginn einer mehrere Wochen dauernden Dürre eingesetzt wurde, habe ich auf die gedachte Weise einige Duzend im Juni noch schlafende Stämme sämmtlich wieder ins Leben gebracht und ist die Methode auch bereits von Andern noch versucht und als praktisch anerkannt.

Herr Eisenbahninspektor v. Sehlen zu Hannover hat mir nun vor einigen Wochen eine originelle Methode mitgetheilt, wie er Stämme, die nicht ausgrünen wollten, von oben durch die Zweige mit Wasser tränkte und sie so in Trieb brachte. Diese Methode muß eben so gut zum Ziele führen, würde bei vielen schlafenden Stämmen zwar zu umständlich und vielleicht auch kostspielig werden, kann aber bei einzelnen Stämmen sehr gut angewandt werden und wird gewiß denen erwünscht sein, die Bedenken tragen sollten, die gepflanzten Stämme wieder aufzunehmen und an den Wurzeln zu beschneiden, kann überhaupt in gar manchen Fällen recht praktisch sein. Ich lasse die betreffende Stelle aus dem Schreiben des Hrn. v. Sehlen hier folgen:

„Nach den neuesten Ansichten (besonders vertreten durch Hartig) sammelt der Baum im Sommer und Herbst, während er gleichzeitig neues Holz bildet, — seine

Winterswähle — die sogenannten Reservestoffe, welche, ganz analog den Früchten beim Samen Korn, nur in unendlich größerem Maßstabe, beim Austreiben im Frühjahr als erste Nahrung für Blätter und Blüthen verwandt werden, wobei indes die lösende Kraft des Wassers wesentlich erforderlich ist.

Bei der Pflanze in ungestörten Verhältnissen wird dieses Wasser durch die Wurzelstolzen zugeführt, bei der versehten Pflanze muß dieses Wasser durch die Schnittfläche der Wurzel zugeführt werden — und ist es hierdurch erklärlich, daß das Einwässern von Bäumchen, welche weit versandt wurden, wesentlich zu einem fröhlichen Anwachsen beiträgt.

Sind die Schnittflächen an den Wurzeln vertrocknet oder ist der Boden zu trocken u., so findet ein Austreiben nicht statt — ein Herausnehmen der Pflanzen, ein frisches Nachschneiden der Wurzeln und ein tüchtiges Einschlämmen rufen dann in der Regel das Wachsthum hervor. Sie selber haben diese Thatsachen praktisch bewiesen. — Nun schließe ich so: woher das zugeführte Wasser kommt, wird der Pflanze gleich sein — die Gefäße und Zellen führen dasselbe dahin, wo dasselbe zur Lösung der Reservestoffe nöthig ist, sie führen das Wasser auch dann zu diesen Stoffen, wenn dasselbe den Zweigen dargeboten wird. Der Versuch ist leicht gemacht. — Bei Stämmen, die nicht austreiben wollen (wenn sie frisch verseht sind), wird ein Glaszylinder ohne Boden mittelst eines kurzen Kautschukrohres oder mittelst eines durchbohrten Korkes auf einen frisch angeschnittenen (grünen) Zweig wasserdicht aufgesetzt, der Glaszylinder mit Wasser gefüllt — das Wasser verschwindet, wird

vom Stamm aufgenommen und muß eintigemale nachgefüllt werden.

Unter vier solchen Versuchen sind mir zwei gelungen, zwei nicht; bei letzteren zeigte sich aber, daß die Wurzeln (Arikkosenwurzling als Unterlage) gänzlich vertrocknet waren.

Verehretester Herr Superintendent, ich wage zu hoffen, daß Sie den Versuch wiederholen werden und zeichne

Hochachtungsvoll

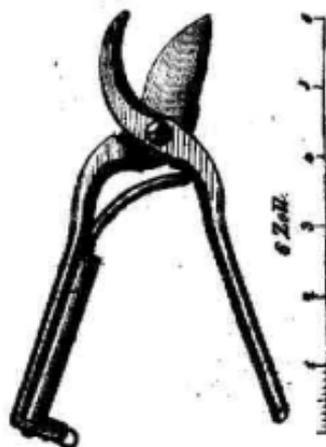
Hannover, 20. Jan. 1863.

F. v. Sehlen, Eisenbahnbau-Inspektor.

Neue Baumschere.

Wir geben hier die Abbildung einer neuen Baumschere, deren wir uns hier jetzt mit großem Vortheil bedienen und die bereits von hier aus vielfach in neuester Zeit versandt wurde. Dieselbe hat alle Vorzüge einer vorzüglich schnellenden Baumschere, dabei aber den Vortheil weit größerer Dauerhaftigkeit und Haltbarkeit.

Die Abbildung zeigt hier die eigen-



ähnliche Einrichtung der Feder. In einer Hülse von Messing liegt eine Spiralfeder eingeschlossen, welche so gestellt ist, daß sie einen eisernen durch ein Gelenk mit dem kleinen gebogenen Hebel verbundenen Zapfen, so hervortreibt, daß dadurch die Scheere geöffnet wird. Der Hebel ist in dem entgegengelegten Arm der Scheere befestigt. Dem lästigen Abspringen der Federn, welches bei andern Scheeren so oft vorkommt, ist gänzlich vorgebeugt, und ebenso das Einklemmen der Haut, eine Salamatät bei

vielen Scheeren, hier ganz unmöglich gemacht.

Die ersten Scheeren dieser Art, die hier angefertigt wurden, kosteten das Pomolog. Institut 3 fl. 48 kr. und wurden auch so abgegeben; jetzt sind wir im Stande, die größere Sorte derselben, 7" 4'" lang, sehr solid und gut gearbeitet, zu 2 fl. 48 kr. und elegantere zu 3 fl., die kleinere Sorte 6" 2'" zu 2 fl. 36—48 kr. abzugeben.

Gd. Lucas.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Seit der letzten Anzeige (März-April-Heft) sind folgende Pomologen und Gönner der Obstkultur dem Vereine als Mitglieder beigetreten:

- Herr Sabowski, ev. Pfarrer in Oliva.
 „ Schwenfeld, Franz, in Gramzow.
 „ Kunkel, Joseph, Hofgärtner in Kremsmünster.
 „ Oberlauer, Jakob, Stiftshofmeister in St. Florian.
 „ Thieme, Pfarrer in Benndorf bei Frohburg.
 „ Beck, Kameralverw. in Walblingen.
 „ Moro, Max, Ritter von, in Klagenfurt.
 „ Singer, Oberlehrer in Babuz, (Lichtenstein).
 „ Barth, Dr. in Königsberg.
 Der Gartenbau-Verein von Oberlausitz.
 „ landwirtschaftliche Verein von Ulm.
 „ Hannoverische Gartenbau-Verein in Hildesheim.

Herr Zachmann, Gutsbesitzer in Triefel.

„ Schnur, Baumschulbesitzer in Romart bei Michelstadt.

„ Fischer, Garteninsp. in Homburg.

„ Gurrle, G. W., Gutsbesitzer in Uhlbach bei Gansstatt.

„ Coers, Karl, in Lünen, Baumschulbesitzer.

„ Ad. v. Rauch in Heilbronn.

Der Verein hat den Verlust des Mitglieds Herr Baumschulbesitzer und Kaufmann Lorberg in Berlin, der am 15. Mai starb, zu beklagen. Dagegen ist der Sohn desselben, Herr Kunstgärtner Max Lorberg, dem Verein als Mitglied beigetreten.

Die Generalversammlung des Vereins findet im Oktober mit der Pomologenversammlung in Görlich statt.

Der Geschäftsführer des Vereins:

Gd. Lucas.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Auswahl der besten bis jetzt bekannten Erdbeersorten

aus der großen Sammlung des Herrn Director
Färer in Stuttgart.*)

Zugleich beschreibendes Verzeichniß der empfeh-
lenswertheften Erdbeersorten überhaupt.

Die Erdbeerpflanze liebt im Allgemeinen
einen nahrhaften, tiefgründigen, mehr feuch-
ten als trockenen und im Allgemeinen mehr

*) Wir theilen dieses Verzeichniß, welches der
Bitte an Herrn Director Färer, einen Ueber-
blick der besten Erdbeeren seiner ca. 400
Sorten umfassenden großartigen An-
lagen, in der Monatschrift zu geben,
seine Entsehung verdankt, hier mit, und möge
es zugleich denen, welche sich eine ausgezeichnete
Auswahl von Erdbeeren verschaffen wollen, als
Richtschnur dienen. Zu diesem Zweck wurden
die Preise zugleich beigefügt.

Alle diese Erdbeersorten können, da Herr
Director Färer sich nicht mit dem Detailverkauf
abgibt, durch das Pomologische Institut
in Reutlingen bezogen werden und ich habe
mich durch mehrfache Besuche in den 3 Gärten
des Herrn Färer davon überzeugt, daß es rein
unmöglich ist, mehr Sorgfalt und Mühe auf
diese Culturen zu verwenden, als es hier ge-
schieht und daß ihre Reinhaltung hier ganz ge-
sichert ist.

Jede einzelne Sorte steht in einer besondern
von der nächsten 4' entfernten Reihe und ist an
beiden Enden mit Nummerhölzern deutlich,
also doppelt, bezeichnet. So ist eine Verwech-
slung fast nur absichtlich denkbar, aus Zufall
nie. Die Pflanzen stehen in einem reichen,
etwas schweren Mergelboden, worin sie herrlich
wachsen und gerade jetzt (den 15. Juni) in einer
Fülle von Früchten dastehen, die ganz erstaunlich
ist und jeden Gartenfreund zur vollsten Bewun-
derung hinreizen würde. Färer ist ein wahrer
Erdbeerenpomolog.

Die Preise der Erdbeersorten sind, namentlich
in Continenten, billig gestellt; wenn die Einzel-

etwas schweren fühlen, als zu leichten war-
men Boden und eine freie, vorzüglich eine öst-
liche Lage, in welcher sie von Mittag oder
doch von 2—3 Uhr an etwas Schatten hat.

Die Anpflanzung geschieht entweder im
Frühjahr thunlichst bald oder von Ende
August bis Anfang October im Herbst, und es verlangen die großfrüchtigen Sor-
ten mindestens 1 Fuß Entfernung von ein-
ander.

Etwas weß gewordene Pflanzen legt
man vor dem Setzen einige Stunden lang
in frisches Wasser; nachdem sie dann ver-
pflanzt sind, gießt man sie tüchtig an und
beschattet sie eine Zeit lang; es versteht
sich, daß die Wurzeln zugleich etwas be-
schnitten werden müssen und zwar bei den
weßten Pflanzen vor dem Einlegen in
Wasser.

Um viele und große Früchte zu ziehen,
schneidet man die Ranken ab, so bald sie
sich zeigen. — Man pflückt die Erdbeeren
am besten früh Morgens bei trockenem
Wetter sammt den Reichblättern; auf diese
Weise halten sie sich am längsten.

preise hier und da etwas hoch erscheinen sollten,
so möge dies seine Begründung darin finden,
daß für die Echtheit volle Garantie ge-
leistet und jeder etwa vorkommende Fehler
gratis wieder gut gemacht wird.

Die Preisansätze sind in südd. Währ. (1 fl.
= 60 kr.) wovon 7 kr. = sind 10 kr. öst. Silber-
währung (1 fl. & 100 kr.), = 2 Sgr. Preuß.,
und = 25 Cent. französisch. Alle Preisansätze
lassen sich mit 7 theilen, wodurch die Berech-
nung nach den genannten Valuten sehr leicht
ist. Bemerkt wird, daß hier der fl. öst. Papier
= 1 fl. rh. Silber stets angenommen wird und
keine Coursdifferenzen unbeachtet bleiben.

Alle in das hiesige Institut gelangenden,
kleine wie größere Bestellungen werden schnell-
stens und bestens effectuirt werden.

E. Lucas.

I. Die Wald-Erdbeere, *Fragaria vesca*.

Gedeiht auch im Garten sehr gut in nicht allzuschwerem Boden. Unter den vielen Varietäten aller Länder sind die nachfolgenden die vorzüglichsten an Geschmack und Wohlgeruch.

- Wro.
 224 Heterophylla,
 225 Majaule oder de Bargemon,
 226 Vineuse de Champagne,
 228 Wald-Erdbeere von De Jonghe, von jeder dieser Sorten 3 St. 7 fr., 25 St. 35 fr., 100 St. 1 fl. 10 fr.
 227 Wald-Erdbeere mit gefüllter Blüthe, ganz neu, sehr schön, auch zu Einfassungen, 3 St. 14 fr., 25 St. 1 fl. 10 fr.
 17 Wald-Erdbeere, grüne, interessant durch ihre Färbung, 1 St. 7 fr.

II. Die Alpen- oder Monats-Erdbeere, *Fr. sempervivens*.

Noch sie liebt einen nicht allzuschweren Boden und bringt ihre trefflichen Früchte vom Juni bis zum Winter.

a) Rothfrüchtige:

- Wro.
 164 Gaillon, ohne Ranken, 2 St. 7 fr.
 212 Gallande, große Frucht, ganz neu, 3 St. 14 fr., 25 St. 1 fl. 10 fr.
 49 Gilbert, große, braune, wohlriechende Frucht, 2 St. 7 fr.
 215 Gloire de St. Genis Laval, sehr gut und neu, 3 St. 14 fr., 25 St. 1 fl. 10 fr.
 90 Gloire du nord, empfehlenswerth, 2 St. 7 fr.
 186 Versailles W.-Erdbeere, eine der allerbesten, sehr groß, gut, reichtragend, neu, 2 St. 7 fr., 25 St. 42 fr., 50 St. 1 fl. 10 fr.

b) Gelbfrüchtige:

- 221 Blanche d'Orléans, sehr gut, groß und reichtragend, ganz neu, 1 St. 21 fr., 3 St. 42 fr.
 163 Gaillon, ohne Ranken, 2 St. 7 fr.

III. Die Zimmt- oder Kaiser-Erdbeere, *Fr. elatior*.

Ihre Früchte gehören zu den aller vorzüglichsten, wenn sie bei völliger Reife gepflückt werden. Besonders wohlschmeckend ist eine Mischung derselben mit den sog. Englischen Erdbeeren, *Abth.* VI.

Die Pflanze liebt einen etwas schweren, recht nahrhaften Boden und verlangt nach der Blüthe bei trockenem Wetter öfters reichliches Gießen. Unter einigen Varietäten kommen zuweilen Pflanzen mit nur männlichen Blüten vor (*Caprons*), welche man als unfruchtbar entfernen muß. Wegen der Festigkeit ihres Fleisches eignen sich die Zimmt-Erdbeeren auch besonders gut zum Einmachen.

- Wro.
 8 Bijou des Fraises, die Größeste, 1 St. 7 fr.
 50 Black Hautbois, sehr dunkel, mit köstlichem gelbem Fleisch, 3 St. 7 fr., 25 St. 35 fr.
 48 Capron Royal (Vierlander Erdbeere) 3 St. 7 fr., 25 St. 35 fr.
 175 Improved Hautbois, neu, 1 St. 7 fr.
 58 La belle Bordelaise, die Fröhste, zuweilen remontirend, 2 St. 7 fr., 25 St. 42 fr.
 91 Monstrous Hautbois, die Größeste, 2 St. 7 fr., 25 St. 42 fr.
 28 Myatts fertilized Hautbois, die Spätteste, zuweilen remontirend, 2 St. 7 fr., 25 St. 42 fr.

IV. Die Charles-Erdbeere, *Fr. virginiana*.

Sie reift früh, die Früchte sind mittelgroß oder klein, meistens ohne viel Aroma; gut zum Einmachen; die Pflanze liebt etwas leichteren Boden.

- Wro.
 70 American Scarlet, sehr süß und wohlschmeckend, 2 St. 7 fr.
 71 Beehive, sehr reichtragend, 3 St. 7 fr.
 184 Monroe Scarlet, früh und reichtragend, neu, 1 St. 7 fr.

V. Die Chili-Erdbeere, *Fr. chilensis*.

Ihre Varietäten zeichnen sich durch ihre oft enorme Größe aus. Einige gegeben

nur in Wald- oder Heide-Erde; die übrigen lieben schweren, nahrhaften Boden. Sie gehören zu den am spätesten reifenden Erdbeeren.

- Res.
- 1 Chili (die Stammutter der meisten) sehr groß, blaßroth, 1 St. 14 fr.
 - 6 Chili orange, sehr schön, gut und selten, gedeiht am besten in Heide-Erde, 1 St. 28 fr.
 - 94 Chili, mit weißlich-rother Frucht, interessante, besonders schöne, gute Frucht, sehr selten, sehr schöne Pflanze, gedeiht nur in Heide-Erde, 1 St. 21 fr., 3 St. 42 fr.
 - 11 Madame Elise Vilmorin, sehr gut, sehr groß und schön, 1 St. 7 fr.
 - 44 Prémices du Bagnolet, hat dieselben Eigenschaften, wie die Vorhergehende, 1 Stück 14 fr.

Anm. Nr. 6 und 94 werden auf Verlangen in kleinen Töpfen versendet.

VI. Die Ananas-Erdbeere und ihre Hybriden, auch Englische Erdbeere, Fr. grandiflora.

Diese Abtheilung liefert die zahlreichsten Varietäten, die schönsten, größten und wohlgeschmecktesten Früchte. Sie verlangen etwas schweren Boden. Diese Gruppe, die beliebtesten Sorten enthaltend, ist geordnet nach der Zeit der Einführung der einzelnen Sorten.

1) Allerneueste Erdbeere,

bis jetzt noch nicht im Handel erschienen, **Gloria von Nicholson.**

von einem bis jetzt unerreichten Wohlgeschmack und Aroma, dabei eine sehr schöne, länglich-ovale, über mittelgroße Frucht von glänzender dunkler Orangefarbe, saftigem weißlichem Fleisch mit röthlichem Scheine, früh reifend, reichlich tragend und abgehärtet, 1 St. 1 fl. 10 fr.

2) Erdbeeren von 1862—1863 (neueste), 1 Stück 21 fr.

Res.

174 British Sovereign (Stewart and Neilson), sehr große Frucht, sehr reichtragend und abgehärtet.

- Res.
- 67 Charlemagne (Lorio), groß, schön, reichtragend.
 - 200 Culverwells sans pareil, dick, glänzendroth, zuckerfö, volltragend.
 - 173 Coeur de St. Innocent, sehr große Beere, süß und parfümirt.
 - 220 Cornucopia (Nicholson), große beiförmige Frucht mit rosenrothem, süßem Fleisch.
 - 222 Eclipse (Reeve), große eovalrunde Frucht mit süßem parfümirtem Fleisch, fruchtbar und früh (sehr empfehlenswerth). (Fig. 1.)



Fig. 1.

- 166 Exposition de Châlons (Dr. Nicaise) sehr groß, rosenrothes Fleisch, süß, saftig und sehr wohlriechend, hält sich lange am Stode.
- 214 La boule du Monde, mittelgroße, runde, rosenrothe Frucht, mit weißem, süßem Fleisch.
- 171 Lord Murray (Steward and Neilson), sehr dicke Frucht, ähnlich Nr. 174.
- 223 Magnifique du Moulinet, groß und wohlgeschmeckend.
- 219 Newtons Scedling (Challoner), dicke, conische Frucht, brillantroth, sehr süß und wohlriechend.
- 218 Rifleman (Ingram), groß, conisch oder hahnenkammförmig, hat lachsrothes, sehr süßes Fleisch; fruchtbar, spätreifend.

Von vorstehenden Novitäten kosten (Gloria ausgeschlossen):

VI. 2a. 6 Stück nach Wahl des Bestellers 1 fl. 45 fr., VI. 2b. 12 St. 3 fl. 30 fr., VI. 2c. 6 St. in 6 bezeichneten Sorten nach unserer Wahl 1 fl. 24 fr., VI. 2d. 12 St. 2 fl. 20 fr.

3) Erdbeeren von 1861—1862
1 Stück 14 fr.

- 198 Bonhou (Lemoine) sehr kräftig und früh, mittelgroß, sehr schön und fein.
199 Duchesse de Beaumont (Lorio) sehr dicke, süße Frucht und sehr fruchtbar.
201 Duke of Cambridge (Stew. & Neils.), sehr schöne, große Frucht, von großem Wohlgeschmack.
202 Emily (Myatt) groß, lebhaft, rosa, mit festem, süßem, aromatischem Fleisch.
211 Fillmore (Feast), schön geformt und dick, die beste der amerikanischen Varietäten.
203 Frogmore late pine (Ingram) vortreffliche große Beere, die beste unter den Späten.
204 Garibaldi (Nicholson), sehr große, ovale Frucht, von erhabenen süßem Geschmack.
205 Highland Mary (Cuthill), große, längliche, schöne Frucht, saftig, süß und fruchtbar.



Fig. 2.

- 194 Lucas (de Jonghe), große, schön ovale Frucht, von ausgezeichneter Qualität, und sehr reichtragend. (Fig. 2).
196 Madame Collonge (Graindorge), sehr groß, dunkelroth, gut, reichlich tragend.
206 Orb (Nicholson), runde, dicke, sehr wohlgeschmeckende Frucht, fruchtbar und abgehärtet.
207 Ornement des tables (Soupert & Notting), sehr schöne, mittelgroße Frucht, mit salmrothem Fleisch, fein und wohlriechend.
208 Prinz Alfred (Steward and Neilson), sehr groß, oft monströs, saftig und süß, sehr gut.
195 Prinz Arthur, (Ingram), mittelgroß, schön, süß und aromatisch, sehr fruchtbar.
209 Richard II. (Cuthill), mittelgroß, sehr fruchtbar, gut zu Confitüren.
210 Risleman (Dr. Roden), Frucht sehr groß, mit festem, süßem, sehr wohlgeschmeckendem Fleisch.

Von vorstehenden Erdbeeren kosten:

VI. 3a. 12 Stück nach Wahl des Bestellers 2 fl. 20 fr., VI. 3b. 12 Stück in 12 Sorten nach unserer Wahl 1 fl. 45 fr., VI. 3c. 25 St. 2 fl. 48 fr., VI. 3a. 36 St. 3 fl. 30 fr.

4) Erdbeeren von 1860—1861 nebst einigen besonders interessanten Aelteren per 1 Stück 7 fr.

- 179 Ambrosia, Frucht sehr groß, mit Maulbeergeschmack, sehr süß und saftig.
191 Auguste Retemeyer, sehr große, ovale Frucht, Fleisch lachsfarbig, ausgezeichnet süß.
79 Beauty of England, sehr große längliche Frucht, mit zudrigem, parfümitem Fleisch, vortrefflich.
9 Bicton Pine, große rundliche Frucht, von ambraweißer Farbe, sehr fein, süß und parfümirt.

- 15 Carolina superba, große, schöne Frucht, mit allen guten Eigenschaften.
- 180 Crimson queen, sehr groß, dunkelcarmoisin, mit rothem, äußerst wohlriechendem, süßem Fleisch.
- 16 Crystal Palace, sehr groß, mit rosenrothem Fleisch, gut, etwas säuerlich.
- 181 Délices du Palais, mittelgroß und sehr wohlgeschmeckend.
- 178 Dr. Karl Koch, länglich, groß, mit rosenrothem, süßen Fleisch.
- 4 Duc de Malakoff, eine der Allergrößten, bis zu 3 Loth schwer, mit Aprikosengeschmack, sehr fruchtbar und empfehlenswerth.
- 182 Emma, groß, schön, süß und wohlriechend, reichtragend.
- 93 Empress Eugénia, außerordentlich groß, oft 3 Lth. schwer, vortreffl. Frucht, sehr reichtragend, sehr empfehlensw.
- 139 General Havelock, dicke, erhabene süß schmeckende Frucht.
- 183 Jenny Lind, außerordentlich fruchtbar, sehr gut und früh.
- 57 Jung Bahadoor, dicke Beere, mit rosenrothem Fleisch, süß und saftig.
- 2 Kaminsky, oft enorm groß, mit festem, weißem, sehr süßem, parfümirtem Fleisch.
- 52 La Constante (de Jonghe), eine der Allerbesten, mit allen guten Eigenschaften.
- 7 La Délicieuse, desgl., groß, sehr süß und parfümirt.
- 41 La Reine, große, sehr interessante, vortreffliche Frucht, von weißlicher Farbe.
- 188 La Sultane, herrliche Frucht, oft doppelt, groß, schön und sehr gut.
- 187 Marguérite, sehr groß, schön, äußerst wohlgeschmeckend, sehr reichlich tragend, eine der Empfehlenswerthesten. (Fig. 3)
- 5 May Queen, verdient ihren Namen, reift schon in der ersten Hälfte des Mai, sehr gut und reichlich tragend.
- 27 Myatts Pine apple, nicht sehr reich-



Fig. 3.

- lich tragend aber vortrefflich schmeckend, groß und schön.
- 185 Napoleon III., große, ebenfalls sehr empfehlenswerthe, schöne Varietät.
- 186 Non such, mittelgroß, sehr fein, süß und aromatisch, hart und fruchtbar.
- 51 Oscar, groß, leuchtend roth, von ausgefuchtem, süßem Geschmack.
- 37 Prince impérial, mittelgroß, rosenrothes Fleisch, und sehr gut, trägt lang anhaltend.
- 168 Prince of Wales (Ingram), eine große, schöne, und sehr gute Frucht.
- 89 Princess Frédéric William, die früheste unter den Großfrüchtigen, groß, schön und sehr gut.
- 190 Robert Trail, sehr dicke Frucht, mit rothem, ausgefucht gutem Fleisch.
- 153 Scarlet pine, mittelgroß, mit Ananasgeschmack.
- 43 Sir Harry (Underhill), eine der besten und schönsten bekannten Erdbeeren.
- 46 Triumph (american), mittelgroß, aber von großer Schönheit und ersten Ranges.
- 38 Triomphe de Gaud, groß, wohlgeschmeckend und reichtragend.
- 35 Vicomtesse Héricourt de Thury, eine schöne und gute Varietät.

Von vorstehenden Erdbeerarten kosten:

VI 4a. 12 Stück nach Wahl des Verkäufers 1 fl. 10 fr., VI 4b. 12 Stück in 12 bezeichneten Sorten nach unserer Wahl 56 fr., VI 4c. 25 St. 1 fl. 24 fr., VI 4d. 50 St. in 25 bez. Sorten 2 fl. 48 fr.

5) Erdbeeren bis 1860 erschienen sämtlich ersten Ranges, 2 Stück 7 fr.

- 170 Ananas de Bretagne, sehr große, schöne, weiße Frucht, von trefflichem Geschmack, aber nicht reichtragend.
- 12 Ananas Lecocq., sehr kräftige und ausdauernde Varietät, groß, schön und sehr gut.
- 95 Annette, sehr große, schöne Beere, von gutem Geschmack, hart und fruchtbar.
- 96 Australia, sehr groß mit rothem Fleisch, süß und gut.
- 55 Belle de Paris, sehr große Frucht, mit festem, röthlichem süß erhabenen Fleisch, sehr hart und fruchtbar.
- 100 Belle de Vibert, außerordentlich fruchtbar, groß, fein und süß.
- 116 Bonté de St. Julien, mittelgroß mit rothem, festem, süßem und wohlriechendem Fleisch.
- 13 British queen, eine der besten bekannten Erdbeeren, liebt einen etwas sandigen Boden.
- 102 Cole's prolific, empfehlenswerthe Varietät.
- 73 Comtesse de Marnes, schöne, große Frucht, mit zartem süßem Fleisch, lange Zeit tragend.
- 68 Crémont, alte aber sehr gute Varietät.
- 158 Eliza Rivers, große, schöne, gute, nach Ananas schmeckende Frucht.
- 54 Excellente, trägt ihren Namen mit Recht, von erster Größe und Güte.
- 106 Goliath, sehr kräftige und produktive Pflanze, mit großer, süßer und wohlriechender Frucht.
- 85 Hélèneau, Frucht erster Größe, mit rothem, süßem, saftigem Fleisch.

- 105 Henriette, schön und groß, erster Qualität.
- 78 Heveys seedling, groß und gut, sehr geeignet zum Markterlauf.
- 23 Jucunda, zuweilen enorm groß, immer von größter Schönheit, Zinnoberroth, mit rosenrothem, süßem Fleisch, sehr hart und reichtragend.
- 22 Kucwetta new, schöne und gute Erdbeere, groß und fruchtbar.
- 3 La Châlonaise, sehr schöne Frucht, erster Größe und erster Qualität.
- 132 L'Impériale, sehr groß und gut.
- 29 Magnum bonum, wie British queen, aber dauerhafter.
- 25 Marquise de Latour Maubourg, sehr empfehlenswerth in jeder Beziehung.
- 26 Muscadin de Liège, schön, kräftig und produktiv, bester Qualität.
- 60 Mount Vesuvius, außerordentlich reichtragend, groß, dunkelroth, mit blutrothem, süßem und parfümirtem Fleisch.
- 82 Princ Alfred, sehr dicke herzförmige, gute Frucht, steht gern gegen Norden.
- 159 Princ Arthur, groß und von guter Qualität.
- 34 Prince of Wales (Steward and Neilson), große Frucht von schöner Form, von ausgefuchtem Geschmack.
- 152 Princess Alice Maud, groß, blasserroth, zuckerig, fruchtbar.
- 38 Princess royal of England, schöne, süße, besonders angenehm riechende Frucht.
- 124 Princesse royale, große, sehr schöne Beere.
- 107 Queen victoria, alte aber sehr schöne, gute Frucht, von großer Tragbarkeit.
- 47 Rival queen, sehr kräftige und fruchtbare Pflanze, mittelgroße, sehr feine Frucht.
- 40 Ruby, sehr schöne Varietät, erster Größe und Güte, trägt lange.
- 56 Sir Charles Napier, schöne, mittelgroße Frucht, von sehr guter Qualität und sehr reichlich tragend.

- Nro. 45 Sir Walter Scott, eine der allerschmackbarsten, schön, süß und wohlriechend.
- 62 Surpasse Mammoth, sehr dicke, schöne Varietät, von gutem Geschmack.
- 177 Surprise, enorm große, blaß orangefarbene Frucht, von mittelmäßigem Geschmack, sehr fruchtbar.
- 53 Victoria, sehr große, schöne Beere von süßem Geschmack, sehr fruchtbar.
- 114 Wonderfoul, groß, sehr wohlschmeckend und fruchtbar, nebst 100 weiteren Sorten.

Von vorstehenden Erdbeersorten kosten:

VI. 5a. 12 Stück nach Wahl des Bestellers 35 fr., VI. 5b. 25 St. 1 fl. 10 fr., VI. 5c. 12 Stück in 12 bezeichneten Sorten nach unserer Wahl 28 fr., VI. 5d. 25 St. 42 fr., VI. 5e. 50 St. 1 fl. 10 fr., VI. 5f. 50 St. in 25 bez. Sort. 1 fl. 45 fr., VI. 5g. 100 St. in 25 bez. Sort. 2 fl. 20 fr., VI. 5h. 150 St. in 50 bez. Sort. 3 fl. 30 fr.

Zusammenstellung der werthvollsten Sorten nach ihrer Größe, Feinheit des Geschmacks, Tragbarkeit, Schmelzbarkeit der Reife, und der Aussaat für die Treiberer.

Aus Abtheilung VI. 3 bis 5 empfehlen sich als die Größten die folgenden:

Aus 3. Nro. 199 Duchesse de Beaumont. 203 Frogmore late pine. 204 Garibaldi. 196 Mad. Collonge. 208 Prince Alfred. 210 Riffemann. Aus 4. Nro. 179 Ambrosia. 191 Auguste Remyer. 79 Beauty of England. 180 Crimson Queen. 16 Crystal Palace. 4 Duc de Malakoff. 93 Empress Eugenie. 2 Kaminsky. 187 Marguerite. 190 Robert Trail. 43 Sir Harry. Aus 5. Nro. 170 Ananas de Bretagne. 95 Annette. 96 Australia. 55 Belle de Paris. 73 Comtesse de Marnes. 54 Excellente. 85 Gelineau. 23 Jugunda. 3 La Chalonaise. 132 d'Imperiale. 40 Ruby. 177 Surprise.

Die feinstschmeckenden Sorten sind:

Aus 3. Nro. 211 Fillmore. 194 Lucas. 206 Orb. 207 Ornament des

Tables. Aus 4. Nro. 191 Auguste Remyer. 79 Beauty of England. 9 Bicton Pine. 180 Crimson Queen. 15 Carolina superba. 181 Délices du Palais. 178 Dr. Karl Koch. 4 Duc de Malakoff. 182 Emma. 93 Empress Eugenie. 57 Jung Bahadoor. 52 La Constante. 7 La Délicieuse. 41 La Reine. 188 La Suitane. 197 Marguerite. 5 May Queen. 27 Myatts Pine Apple. 185 Napoleon III. 186 non suite. 51 Oskar. 190 Robert Trail. 43 Sir Harry. 46 Triumph (americ.) Aus 5. Nro. 13 British Queen. 158 Eliza Rivers. 54 Excellente. 105 Henriette. 3 La Chalonaise. 26 Muskadin de Liège. 29 Magnum bonum. 47 Rival Queen. 45 Sir Walter Scott. 56 Sir Charles Napier.

Die volltragendsten Sorten sind bis jetzt gewesen:

Aus 3. Nro. 194 Lucas. 210 Riffemann. Aus 4. Nro. 182 Emma. 93 Empress Eugenie. 183 Jenny Lind. 187 Marguerite. 52 La Constante. 5 May Queen. 185 Napoleon III. Aus 5. Nro. 55 Belle de Paris. 115 Bonte de St. Julien. 73 Comtesse de Marnes. 158 Eliza Rivers. 85 Gelineau. 78 Hoveys seedling. 23 Jugunda. 3 La chalonaise. 25 Marquise de Latour. 29 Magnum bonum. 177 Surprise. 45 Sir Walter Scott. 56 Sir Charles Napier. 53 Victoria.

Die frühreifenden Sorten sind:

Aus 3. Nro. 195 Prinz Arthur. Aus 4. Nro. 183 Jenny Lind. 187 Marguerite. 5 May Queen. 51 Oskar. 89 Prinzess Fred. William. 37 Prince Imperial. Aus 5. Nro. 100 Belle de Vibert. 73 Comtesse de Marnes. 25 Marquise de Latour. 84 Prince of Wales. 152 Princess Alice. 124 Princess royal. 107 Queen Victoria.

Am leichtesten sind zu treiben:

Aus 3. Nro. 194 Lucas. 195 Prinz Arthur. Aus 4. Nro. 4 Duc de Mala-

kok. 98. Eugénie Eugénie. 139 General Havelock. 52. La Constante. 187 Marguerite. 5 May Queen. 51 Oskar. 168 Prince of Wales. 89 Princess Fred. William. 43 Sir Harry. 46 Triomph (americ.). Aus 5. Nrs. 12 Ananas Leocq. 73 Comtesse de Marnes. 68 Crémont. 132 l'Imperiale. 152 Princoasse Alice. 197 Queen Victoria. 40 Ruby. 45 Sir Walter Scott. 56 Sir Charles Napier. 53 Victoria.

Aus den vorstehenden Abtheilungen lassen nach unserer Wahl 12 Stück von 1. Sorte 35 fr. Ferner Sortiment A. 12 St. in 12 Sorten 56 fr., B. 36 St. in 12 Sort. 1 fl. 45 fr., C. 75 St. in 12—25 Sort. 2 fl. 48 fr., D. 100 St. in 50 Sort. 3 fl. 30 fr. E. aus je jeder der 5 Abtheilungen je 20 Stück in 10 Sorten 3 fl. 30 fr.

Parthiepreise für Erdbeerpflanzen im Kunnel (ohne Namen). F. 100 St. Walderdbeeren in verschiedenen Sorten gemischt 56 fr. G. 100 St. Monatsdbeeren 1 fl. 3 fr. H. 100 St. englische Kianaerdbeeren 1 fl. 3 fr. I. 100 St. Erdbeeren aus allen Gruppen gemischt 56 fr.

Stizte allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsegärtner in Gärth, vom 16. bis 18. October dieses Jahres, verbunden mit einer Ausstellung von Obst und Gemüse.

Das Programm dieser Versammlung ist der Redaction schon zugegangen, wir können daraus nur vorläufig Einiges mittheilen.

I. Gegenstände der Verhandlung:

a. Obst betreffend.

- 1) Bericht der Abgeordneten aus den verschiedenen Ländern.
- 2) Berichte über die weiteren Erfahrungen, hinsichtlich der in Rautenburg und Gotha empfohlenen Obstsorten.

3) Welche weitem 10 Kessel, 10 Birnen, 15 Pfäunen, 15 Küstern, mit Berücksichtigung der in Berlin namhaft gemachten Sorten sind zu empfehlen?

4) Welche Sorten der bis daher im Allgemeinen empfohlenen sind weiter zu empfehlen:

- a. zur Anpflanzung auf Landstraßen?
- b. auf Ackerland?
- c. auf höhern? auf tiefern Lagen?
- d. auf nicht kräftigem Boden?

5) Welche der in den letzten 10 Jahren in Deutschland eingeführten Sorten verdienen Berücksichtigung?

6) Welchen Werth haben die in der neuesten Zeit eingeführten Geräthe?

b. Gemüse betreffend.

- 1) Welches sind die hauptsächlichsten Mißstände und Gebrechen unseres Gemüsebaues?
- 2) Auf welche Weise läßt sich eine bessere Romen-Cultur und eine Einigung herstellen?
- 3) Welche neuen Sorten haben sich bewährt?
- 4) Wie sind die verschiedenen Gemüse aufzubewahren, damit sie den Wohlgeschmack behalten?

Die sub. 2 gegebenen Anordnungen zur Ausstellung folgen im nächsten Heft.

Unterschieden ist das sehr viel entsprechende Programm von 37 Namen, theils Botanikern, theils Pomologen, theils Gemüsezüchtern, von denen wohl die meisten dasselbe ebenso wenig vorher gesehen haben, wie Schreiber dieses, der auch mit aufgeführt ist.

Ein Schema ist beigegeben, welches wunderbarer Weise alles Mögliche enthält, nur keinen Raum für den Namen der Frucht. Wir möchten das Comité sehr bitten, von diesem Schema Umgang zu nehmen.

Ed. 2.

Druckfehler-Berichtigung.

Im Mai-Heft der Monatschrift für Pom. und pract. Obstbau liest man S. 160: „Anfrage“ Zierpflaume — soll aber „Stierpflaume“ heißen.

z. Thierian.



F. C. Schübeler

Pomolog. Monatsschrift 1863.

Fr. Chr. Schübeler.

(Mit Portrait.)

Wir geben hier das Portrait eines um die Pomologie in wissenschaftlicher, wie practischer Beziehung sehr verdienten Mannes, des Herrn Dr. Schübeler, Conservator am Botanischen Garten in Christiania und Vorstand der öconomisch-technischen Abtheilung desselben.

Einen Lebensabriß von ihm zu geben, ist mir leider nicht möglich, da die von einem Bekannten aus Norwegen erbetenen Nachrichten leider ausblieben und ich muß mir vorbehalten, darüber später zu berichten. Allein das, was Schübeler wirkte und that, ist genügend, um ihn uns als höchst verdienten Förderer der Pomologie zu zeigen.

Nachdem Schübeler (1846) eine größere Reise durch Deutschland gemacht, auf der er sich bei mir in Hohenheim einige Wochen aufhielt, begann er für den Obstbau Norwegens zu wirken. Zunächst wurde durch mehrere größere Landesausstellungen, die eben so reich als interessant waren, der Standpunkt festgestellt, die vorhandenen Obstsorten geprüft und ihre Namen fixirt, und die pomologische Welt verdankt unserm Schübeler die Kenntniß mehrerer sehr werthvoller und dauerhafter Obstsorten, welche eine allgemeine Verbreitung verdienen, wie den Kaupanger, die Norwegische Wachtreinette, den Aga-Äpfel u. a.

Besonders wichtig wurden aber Schübeler's Forschungen für den Pflanzengeographen, indem er in einer kleinen 1857

bei Kittler erschienenen Schrift: „Ueber die geographische Verbreitung der Obstbäume und Beerensträucher in Norwegen,“ eine sehr interessante und lehrreiche, schon früher in der Pomol. Monatschr. besprochenen Schrift. Schübeler strebte nun auch, manche neue werthvolle Sorten einzuführen, ließ Baumschulen anlegen und wirkte stets unermüdet für Hebung der Obst- und Gartenkultur, sowie überhaupt der Landwirthschaft Norwegens.

Ueber Gemüsebau erschien ein größeres, sehr gutes Werk von Sch. und ein illustrirter klein und sehr practisch gehaltener Auszug: „Gartenbau für Bayern“.

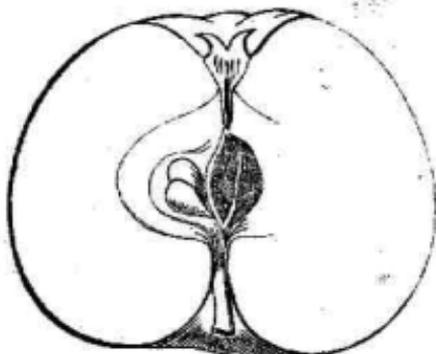
Wir sahen bei der Versammlung in Berlin eine reiche Collection gut bezeichneter norwegischer Früchte, die er eingesendet, allein in andern Jahrgängen sah ich Sammlungen von dort, die jene Berliner, die noch in der Reise damals zurück war, weit übertrafen.

Für unsere deutsche Obstcultur haben die Bemühungen Schübeler's den sehr großen und nicht hoch genug anzuschlagenden Werth, daß eine Menge Vorurtheile über die Unmöglichkeit, einen einträglichen Obstbau auch in den rauheren Gegenden zu betreiben, durch das Beispiel vieler Gegenden Norwegens vollständig widerlegt werden konnten.

Wäge unser verehrter Freund Schübeler seine erfolgreichen Bestrebungen noch recht lange fortsetzen. Ch. L.

I. Pomologie.

Ebler Rosenkreisling. Jahr **††. Oct. 6—8 W.



Heimath und Vorkommen: Unter obigem Namen habe ich aus mehreren Quellen den Sommer-Zimmtapfel erhalten, und habe auch sonst gefunden, daß dieser von Manchen so benannt wird. Die obige Frucht, deren Keis ich aus Hohenheim durch Herrn Garteninspector Lucas erhielt, ist nun aber schon in der Form, so wie auch nach andern Kennzeichen eine ganz andere. Ob sie diejenige sei, die im Hohenheimer Catalog Anhang S. 5 Nr. 195 kurz charakterisirt ist, und mit derselben kurzen Beschreibung auch bei Dittrich I, S. 197 und in Lucas Kernobstsorten S. 51 vorkommt, mag dadurch zweifelhaft sein, daß von diesem **Eblen** Rosenkreisling gesagt wird, daß der Kelch auf der spizen Kelchwölbung in einer kleinen

Vertiefung stehe, was mehr auf den Sommer-Zimmtapfel als auf den vorliegenden paßt, während auf obigen wieder mehr die Angabe paßt, daß die Frucht rundlich sein soll, die ich zudem auch unter dem Namen **Ebler Rosenkreisling** aus Hohenheim erhielt. Leider ist in obgedachten kurzen Beschreibungen des **Eblen** Rosenkreislings der Geschmack nicht mit erwähnt, was allein schon entscheiden würde. Möge wenigstens fortan mit obigem Namen nur die hier vorliegende Frucht bezeichnet werden, die bei Diel nicht vorkommt.

Literatur und Synonyme: Hohenheimer Catalog Anhang S. 5 Nr. 95 ist die obige Frucht wahrscheinlich die sich darnach eben auch bei Dittrich I, S. 197 und Kernobstsorten Württembergs S. 51

findet. — Mit dem Namen Gestreifter Rosenapfel und Edler Rosenstreifling sind mancherlei Früchte bezeichnet worden, so daß diese Benennungen kaum noch zur Bezeichnung einer bestimmten Frucht taugen. Was Christ Handbuch 3. Aufl. S. 438, Handob. S. 98 und Vollst. Pomol. S. 66 als Gestreifter Rosenapfel hat, ist wohl gewiß der Dielsche Zulpenapfel, und steht dem wenig entgegen, daß er Vollst. Pomol. S. 56 den Zulpenapfel noch besonders aufführt, da er seine Früchte gar häufig nicht kannte und Beschreibungen nur nachschrieb. — Vollst. Pomol. No. 37 hat er einen Edlen Rosenstreifling, der mit dem obigen auch nicht hinreichend stimmt, und bei dem die unglaubliche Angabe sich findet, daß er schon am 24. Aug., um Bartholomäus, zeitige und sich doch bis zum Frühlinge brauchbar erhalte. — Es kommen in Catalogen noch andere Früchte unter den gedachten Benennungen, wie z. B. Rose panaché aus Baumanns Catal. (siehe Monatschr. 1857 S. 380 ff.), eine handbirte Frucht, bei der auch das Holz gestreift ist.

Gestalt: mittelgroß, flachrund, 2¼" breit und 2" hoch. Der Bauch sitzt nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas mehr ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: langgespitzt, grünbleibend, fast oder wirklich geschlossen, steht in einer ziemlich tiefen, oft wirklich tiefen, mäßig weiten Senkung, aus der nur breite und sehr flache Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen.

Stiel: holzig, kurz, meist der Stielwölbung nur gleichstehend, steht in weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit fei-

nem zinnothfarbigen Roste belegt ist, der sich strahlig meist noch auf der Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glänzend, im Reigen geschmeidig. Von der gelben Grundfarbe ist bei recht besonnenen nichts rein zu sehen, indem die Frucht rundum mit etwas dunkeln langabgesetzten Carmoisinstreifen reich gezeichnet, und zwischen denselben noch roth punktiert und an der Sonnenseite leichter roth überlaufen ist. Punkte sind höchst wenig bemerkbar und der Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, nach der Schale zu schwach röthlich, fein, zart, von angenehmem weinartigen Zuckergeschmacke. Durch diesen Geschmack allein unterscheidet die Frucht sich völlig von dem zimmtartig schmeckenden Sommer-Zimnapfel, der noch edler als der vorliegende ist.

Das Kernhaus geht in die Breite, ist ziemlich offen, oder vielmehr die Kammern öffnen sich in eine starke hohle Achse. Die ziemlich zahlreichen Kerne sind schwarzbraun, eiförmig, doch oft etwas unformlich und nicht gehörig vollkommen. Die Kelchröhre geht als Trichter bis auf das Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: zeltigt in warmen Jahren schon Ende Sept., gewöhnlich im October und hält sich ziemlich lange. Ist eine angenehme Tafelfrucht und auch für den Haushalt recht brauchbar.

Der Baum wächst mir in der Baum-schule gesund und gut, und vermag ich im Uebrigen nur noch zu sagen, daß mein Probegweig sich fruchtbar zeigte. Die Sommertriebe sind stark, ähnlich denen des Winter-Quittenapfel, steif, nach oben wenig abnehmend, violettbraun, nach oben stark wollig, stellenweise, oft größtentheils mit schmutzigem Silberhäutchen belegt, nur

sehr zerstreut mit großen Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, fast flach, lang und spitz eiförmig, oder eioval, flach gesägt-gezahnt. Akerblätter pfiemenförmig; Augen flach, mäsig wollig, auf sehr flachen Trägern.

Oberbieck.

Pomologische Bemerkungen zum Illustrierten Handbuch der Obstkunde.

Die rothen Calvillen.

Die hier folgenden Bemerkungen, Anachten u. würden noch eine Zeit lang in meiner Mappe geruht haben, wäre nicht der Aufsatz unseres verehrten Kollegen Jahn in der Monatschrift — S. 321 1862 — mir als eine Aufforderung erschienen, schon jetzt damit herauszutreten.

Jahns Aufsatz ist von hohem Werthe, das erkennt gewiß Niemand mehr wie ich, und ich würde ihn noch höher stellen, hätte er das mit in Betracht gezogen, was zu beobachten in Namur Gelegenheit gegeben war. Sag dort nicht die Belle Josephine auf? — Was war das für eine Frucht? — Ich habe ihrer in meinen Bemerkungen über Namur gedacht, weil es in der That eine Prachtf Frucht war. Aber daß es der „Baltimore“ sein sollte, das habe ich nicht im Entferntesten geträumt. Der Baltimore ist eine dem Newton pepin verwandte Frucht von bedeutender Größe und wenn ich mich recht deutlich ausdrücken soll, einer aufgeblasenen Gestricken Reinette nicht unähnlich. Doch genug davon.

Jahn schlägt S. 324 c. den Rothen Commercialvill tod — oder strengt sich an ihn todzuschlagen — und das ist, was

mich ärgert. Er sagt, der Rothe Commercialvill und Rothe Strichapfel seien eine und dieselbe Frucht — weil Dubreuil, Leroy und Oberbieck es sagen und Duhamel es andeute. Dem entgegen steht z. B. Knoop, Die 2c. — Duhamel sagt, sein Rothe Sommer-C., den er auch abbildet — pag. 275 T. I. ed. 1768 — sei eigentlich ein *passé pomme*. Daß es der *passé pomme rouge* sei, sagt er nirgends, noch weniger daß derselbe braunroth gefärbt. Es heißt vielmehr: *fructu pulchre rubro* — und im Context: *beau rouge foncé* — also schön oder tiefroth, gesättigt roth. — Wenn Herr Delhasen von Schöllnbach braunroth übersetzt hat, was ich nicht vergleichen kann, so mag er das selbst verantworten, aber ein Beweis ist nur auf das Original zu gründen. Den *passé pomme rouge* beschreibt Duhamel als dem Rothen Commercialvill ähnlich — S. 277 c. c. — im August reifend und unterscheidet ihn vom *passé pomme d'automne* (*pomme d'Outrepasse, Générale*), welcher dem Achten rothen Sommer-C. sehr ähnlich sei.

Duhamel war also überzeugt, daß die von ihm als Rothe Sommer-Calvill beschriebene Frucht ein Strichapfel sei, allein damit wollte er nicht sagen, es gebe keinen Rothen Commercialvill, vielmehr fügt er am Schlusse seiner Beschreibung ausdrücklich hinzu, der Achte rothe Commercialvill sei eine in der Normandie sehr verbreitete Frucht — sehr roth, fast cylindrisch, innen und außen roth. — Es existirt demnach nach Duhamel ein Rothe Commercialvill.

Die am angeführten Orte von Duhamel als Rothe Commercialvill beschriebene Frucht wird in England noch heute als *Calville rouge of Duhamel* geführt und

ist weder der Rothe Strichapfel noch der Margarethenapfel. Die schönste und beste mir bekannte Abbildung gibt Ronalds 15. — Hogg, der sonst sehr schnell mit dem Citat des Ronalds bei der Hand, unterläßt dieß bei Nr. 59 — weshalb wohl? — weil er nicht wüßte wohin damit, wie ihm das eben nicht selten passirt.

Sickler's Abbildung des Rothen Sommerstrich-Appfels ist doch nur der Margarethenapfel, während er Bd. II, 20. Taf. 3 den Rothen Sommercalvill recht gut beschreibt und abbildet. Er und Diel bringen nebenher überflüssige Literatur, die da nachzusehen ist. — Die Duhamel'sche Abbildung möchte ich überdieß als die richtige aufrecht erhalten, namentlich in der Form, während die Sickler'sche dunkler gefärbt sein könnte.

Diel, 4. Heft S. 6, gibt die Beschreibung gut und vollständig, gedenkt der diesem Apfel eignen weißen Punkte, gibt dem Baum schwachen Wuchs, der ihn vor den übrigen Rothen Calvillen kennzeichnet. Indeß sind bei mir die Sommertriebe nur kurz, kaum 1 Fuß lang, was schon die ungewöhnliche Fruchtbarkeit des Baumes bedingt. Hat Diel vielleicht hier den Knoop benützt? — Dieser sagt: der Baum macht gutes Holz (goed hout-gewas). Diel hat lange und starke Sommertriebe. Solche sind mir niemals vorgekommen. Die Abbildung bei Knoop ist gut — Tab. I. ed. 1758. — Ich kenne den Baum nur am Spalier, in welcher Form er auch bei mir vorhanden und recht gut trägt.

~ Run zu den Identitäten. Zunächst Quarrendon (richtiger Quarrenden). Die Bezeichnung Quarrenden, welche Siegel schlechweg einem Apfel gab, mußte sofort auffallen, da ein solcher Apfel noch nicht

existirte, vielmehr in der Pomologie und bei den Pomologen nur ein Red oder Striped Q. bekannt war, beide mit fast zahllosen Synonymen. Den Fehler, den Siegel beging, haben wir nicht zu vertreten, wir wollen ihn aber auch in keiner Weise mit fortschleppen, denn wir haben Ballast ausreichend.

Weber red noch striped Quarrenden haben mit dem Rothen Sommercalvill etwas gemein, gehören durchweg nicht hierher. Der red Q. — Illustr. Handb. 98 — gleicht in Form und Farbe eher dem Rothen Stettiner oder der Duchesse d'Oldenburg, ist ein platter Apfel und bei Ronalds 1. recht gut abgebildet. Der striped Q. dagegen unser Margarethenapfel — Illustr. Handb. 29 — der in Irland als Eva bekannt, wie auch das Handbuch andeutet.

Wenn Jahn dabei sagt, es gebe nach Bivort noch einen anderen Eva-Apfel, so ist das in sofern richtig, als Eva der Engländer eine andere Frucht ist, ein großer, grüner, zugespitzter Apfel, der auch in Ramur gut vertreten war — aber die Eva, ein Provinzialname für den Margarethenapfel, als Identität hinzustellen, halte ich für unrichtig.

Jahn bringt nun den Rothen Winter-Calvill. Hier kann ich mich kürzer fassen, da wenigstens die Existenz nicht bestritten wird. Zu dem, was das Illustr. Handb. 7. über diesen Apfel bemerkt, kann ich in Allem nicht zustimmen. Erstens ist es kein Winterapfel, der im October reift und nicht über Weihnacht dauert; dann ist die Farbe, carmoisinroth, meiner Ansicht nach nicht richtig angegeben, sie ist regelmäßig trübrot, fast grünroth zu nennen, gleich als ob die grüne Grund-

farbe durchscheinerte; endlich ist das Fleisch nur wenig roth gefärbt. Das dehors et dedans bezweifelt Oberdieck; ich bezweifle auch die Syn. Sanguinole. Die Beziehung auf die belgischen Annalen spricht jedenfalls für mich, denn die dort IV. 11. abgebildete Frucht ist wohl unbezweifelt kein Rother Winter-Calvill, obgleich sie mit der im Handbuch gegebenen Beschreibung ziemlich stimmt, besonders auch in den Punkten. — Oberdieck bemerkt auch die Form und das im vollsten Recht, denn so ist kein Rother Winter-Calvill gebaut. Und wenn Jahn nun erst gar den Winter-queen (queening) zu Hilfe nimmt, so kann ich nur sagen, daß wir den belgischen u. Autoritäten gegenüber die Augen weit offen haben müssen, sehr weit offen — sonst werden wir über's Ohr gehauen. Henneau sagt an der angegebenen Stelle, es sei der Queening eine amerikanische Frucht; wo steht das geschrieben? — weder Coxe, noch Kirke, noch Elliot, noch der gute Downing haben diese Frucht — und doch ist es eine sehr bekannte, vielfach verbreitete. Sie kam nach England vom Ausland; woher? — das wissen die englischen Pomologen nicht anzugeben. Der Hort. soc. cat. führt ihn auf mit dem Syn. Ranger rother Himbeerapfel; Calville d'Angleterre — die ich sonst nirgends finde. In England ist er geschätzt als Dessertfrucht und überdies schon im siebenzehnten Jahrhundert als Eberapfel — in gleichem Werth mit dem Redstreak und Goldpeppin. Als Kostfrucht ist er allgemein bekannt unter dem Namen Quining oder the old quining, besonders in Herefordshire; die Cataloge, namentlich ältere, nennen ihn Queening.

Ueber die Bedeutung des Wortes

Quining, oder Queening läßt sich streiten, da die verschiedenen Schreibweisen verschiedene Ableitungen bedingen. Quining mag von coin hergeleitet sein und wäre im Deutschen: „Eckapfel“, also ein Calvill — calville d'Angleterre — calville royale bei Langley. Queening dagegen hätte zum Namen das Wort queen, die Königin; wäre gleichbedeutend mit queen apple, Königinapfel, — vielleicht so benannt, weil eben zur Zeit seiner Einführung in England eine Königin auf dem Throne saß, oder als Nachbildung des Namens, unter welchem er, im Auslande bekannt, nach England kam. Dieser letzteren Annahme pflichte ich bei und behaupte zur Zeit noch das „Queening“-Uebersetzung des „Edelkönigs“. — Jahn's Winter-Königsparmäne wäre demnach dieselbe Frucht und der Name nur eine Rückübersetzung des in das Englische übertragenen deutschen Namens — „der Edelkönig.“

Ich halte den Edelkönig zur Zeit noch aufrecht und behaupte, es ist eine vom Herbstcalvill und Wintercalvill verschiedene alte deutsche Frucht. Wenn man aus Diels Beschreibung entnehmen will, es sei der Edelkönig eine neue Frucht, und das ist vielfach geschehen, so begreife ich das nicht, ebenso wenig wie man an dem Roi très noble einen Anstoß nehmen kann. Diel erhielt die Frucht aus Holland unter dieser französischen Bezeichnung und es ist mir sehr erklärlich, daß man in Holland den Edelkönig so übersetzte — weil eben ein französischer Name viel nobler klingt, wie ein Deutscher und auch die holländischen Gärtner verstehen ihren Vortheil allerbestens.

Ueber den Edelkönig habe ich mich bereits mehrfach ausgesprochen, weshalb

ich nur darauf verweisen will — *Wisschr.* 1862, 75. — 1859, 329. — mit der Bemerkung, daß schon im Anfange des 17. Jahrhunderts der Edelkönig von dem Blutapfel geschieden ward: Der Blutapfel ist die Sanguinole = Nothherbstcalvill.

Meiner Ansicht nach, und ich möchte wünschen, sie würde nochmals einer eingehenden Prüfung allseitig unterworfen, haben wir als rothe Calvillen folgende Früchte:

- 1) den Rothem Sommer-Calvill — schön geröthete, platte, nach dem Kelch zugespitzte Frucht; wenig calvill-artig. Knoop I. — Duhamel I. — Reifezeit: Mitte August; vom Baume essbar; hält sich, rechtzeitig gebrochen, wohl 4 Wochen und länger wohl-schmeckend, welkt dann sehr stark und verliert den Geschmaak. Bei langem Hängen am Baume wird sie schnell mehlig.
- 2) der Nothe Herbstcalvill — platte, stark gerippte, rothe Frucht von meist bedeutender Größe. Um den Kelch herum am stärksten gerippt und hier tritt am häufigsten die grüngelbe Grundfarbe hervor. Ziehen sich die Rippen über die ganze Frucht hin, dann ist dieselbe meist ungleich in beiden Hälften und hoch aussehend.
- 3) der Edelkönig — immer hochgebaut, glänzend carmoisinroth und wenig gerippt. Um den Kelch herum ein Kranz von schwächeren oder stärkeren Wulsten, die sich als Rippen über einen Theil der Frucht hinziehen, selten über die Mitte hinaus. Reifezeit mit dem Herbstcalvill zugleich, hält sich aber bis in den December, während jener höchstens 4 Wochen dauert.

Diese 1—3 sind sämmtlich innen roth — mehr oder weniger, je nach Stand und Alter des Baumes. 3 ist am meisten geröthet und ihm gehört mit Recht das dedans und dehors.

- 4) der Nothe Wintercalvill — trübrothe, hochgebaute und nur sehr wenig gerippte Frucht, deren Fleisch selten roth gefärbt, weit öfterer grünlich erscheint. Er ist der am meisten verwechselte und daher bei weitem weniger verbreitet als 2. 3.

Das Handbuch vindicirt Merlet's die sanguinole dem Wintercalvill, ob mit Recht? — ich bezweifle es. Wahrscheinlicher ist es, daß diese allgemeine, auf das Fleisch sich beziehende Bezeichnung eben allen Früchten gegeben ward, die innen röthlich — Äpfeln und Birnen — hin auch weit eher geneigt zu glauben, Merlet wie alle Franzosen jener Zeit hatten nur den Edelkönig vor sich, einen damals sehr verbreiteten Apfel — während der Nothe Wintercalvill noch jetzt kaum in Frankreich nur mäßig verbreitet sein wird. Calv. couronné ist ganz gewiß nicht der Nothe Wintercalvill, da gerade diese Frucht die Wulste am Kelch fast ganz entbehrt — das sogenannte Krönchen, welches doch gewiß das couronné, royale u. bedingt. Ich glaube auch, daß Schmidtberger nur den Edelkönig vor sich hatte und den Nothen rothen Winter-C. gar nicht kannte.

- 5) der Oftercalvill — gleich dem 4. trübroth gefärbt, meist die grüne Grundfarbe durchblickend und in Streifen abgesetzt, weshalb Diel ihn „gestreift“ nennt. In der Regel ist er breiter als der Wintercalvill und größer, aber eben so wenig gerippt.

Die Bezeichnung durch Diel: roode

Paasch appel beruht wohl auf dem Umstand, daß dieser den Weißen Wintercalvill als Paasch appel erhalten und beschrieben hatte.

Was den Anbau betrifft, so halte ich den Ebbelkönig für den dauerhaftesten Baum in allen Lagen, selbst als Hochstamm in rauhem und kaltem Klima. Die Frucht hängt sehr fest. — Ihm zunächst steht der Rothe Herbstcalvill, er trägt sehr reich als Hochstamm, gibt schöne, große Bäume, doch wird die Frucht sehr leicht vom Winde abgeworfen. — Der Rothe Sommercalvill und der Rothe Wintercalvill gehören nur an das Spalier, höchstens zu Pyramiden in sehr geschützter Lage; beide vertragen den Schnitt nicht gut und entgelten ihn durch geringes Tragen. Der Rothe Wintercalvill ist übrigens überaus zärtlich und steht in dieser Beziehung hier dem Weißen Wintercalvill gleich. — Der Ostercalvill gebeißt als Pyramide und Gegenpalier gut, zeigt sich aber hier sehr dem Krebs ausgelegt. Ueber seine Tragbarkeit habe ich keine Erfahrung.

v. Bose.

Nachschrift der Redaction zu dem vorstehenden Aufsatz des Herrn v. Bose über die Rothen Calvillen.

Sowohl dem Herrn Verfasser als Herrn Medicinalassessor Jahn muß man es sehr Dank wissen, daß sie durch eingehende Untersuchungen nicht wenig dazu beigetragen haben, einen der schwierigsten Punkte in der Pomologie mehr aufzuhellen. Namentlich in den Angaben und Abbildungen von Calville rouge d'été, Passe pomme rouge d'été und d'automne und Weilschenapfel weichen die Pomologen so sehr von einander ab, daß ich, als ich die Be-

schreibung des Dieleschen Rothen Sommercalvills für das Handbuch entwerfen wollte, fast eine Folio-Seite Citate und Bemerkungen niederschrieb und doch in der Beschreibung stecken blieb, fühlend, daß ich erst noch von möglichst vielen Orten und selbst andern Ländern her die unter dem gedachten Namen gängigen Früchte wo möglich in Frucht bei mir gesehen haben müßte, ehe sich sicherere Angaben machen ließen. Ich bin damit bisher nur so weit gekommen, daß ich mich überzeugt habe, daß Christ einen sackgehauten und andern Weilschenapfel hatte als Diele, und daß ich von Herrn Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck einen Pomme violette erhielt, der in den von Lübeck gesandten Früchten merklich größer und höher gebaut war als mein Dielescher Weilschenapfel, an der Sonnenseite mit einem ziemlich dunkeln, etwas violetten Braunroth rein verwaschen, welche Färbung er nach der gegebenen Nachricht in Lübeck immer hat, und der bei mir mit dem Rothen Sommercalvill auf denselben Zwergbäumen gebracht, zwar in Größe, Form und Reifezeit dem Dieleschen Rothen Sommercalvill völlig gleich wurde, sich aber doch von ihm dadurch unterschied, daß die Rötung gleich verwaschen, nicht gestreift begann und sich so auch fortsetzte, auch früher anfing als bei dem Rothen Sommercalvill.

Um die Notizen über die in vorstehendem Aufsatz genannten Früchte wo möglich noch etwas zu vervollständigen, will ich hier noch bemerken, daß nicht Diele als Auctorität für die Verschiedenheit von Rothen Sommercalvill und Rothen Herbst-Strichapfel angeführt werden kann, denn es ist nichts gewisser, als daß die Sorten Rothen Sommercalvill, Rothen Sommer-

Strichapfel, Rothher Herbst-Strichapfel und Bellschenapfel, welche Diel besaß und unter diesem Namen verkauft hat, gänzlich identisch sind. Ich habe diese Sorten nicht bloß von Diel direkt, sondern bis auf den Sommer-Strichapfel auch noch aus mehreren andern sicheren Quellen durch zweite Hand von Diel, so daß irgend eine Irrung nicht statuirt werden kann; die Bäume, welche auch bei mir sehr gemäßigt und identisch wachsen, trugen oft und waren die Früchte in Nichts wesentlich zu unterscheiden. Daß die Färbung oft etwas stärker geröthet war, oft mehr von der grünlichen Grundfarbe durchscheinen ließ oder an der Schattenseite selbst fast rein helle, hing nur von den verschiedenen Jahren ab und war unter gleichen Umständen gleich. Von dem Rothem Sommer-Strichapfel habe ich mir die Ansicht gemacht, daß er nur dadurch aufgekomen sei, daß in warmen Jahren der Rothher Herbst-Strichapfel oft fast vier Wochen früher reift als in kalten.

Was ich von Diel als Rothem Sommercalvill erhielt, habe ich nach Form und Größe für den von Duhamel abgebildeten Calville rouge d'été gehalten, gleichfalls meinend, daß es nach Duhamels Andeutungen im Texte wohl noch einen andern, richtiger so zu nennenden Rothem Sommercalvill geben werde. Wenn Duhamel den Passe pomme rouge d'automne von seinem abgebildeten Calville rouge d'été unterscheidet, so kann man immer noch fragen, ob es ihm nicht damit eben so gegangen sei wie Diel, der auch oft Unterschiede statuirt, die verschwinden, wenn man die betreffenden Früchte auf denselben Baum neben einander bringt. Den Siedlerischen Rothem Sommercalvill

(II, Taf. 3) bin ich geneigt gewesen, nach der stark abgeplatteten Form und Färbung wohl für den Diel'schen Rothem Sommer-Rosenapfel zu halten.

Eben so ist mir nach den öfter und selbst auf demselben Baume erbauten Früchte gewiß, daß der Diel'sche Edelkönig von dessen Rothem Herbstcalvill (den ich auch als Calville rouge en dehors et en dedans erhielt und gleichfalls für die Rothher Sanguinols hatte) nicht verschieden sei. Nach drei Jahren habe ich den Diel'schen Rothem Herbstcalvill, Edelkönig und Rothem Sommer-Himbeerapfel bis Weihnachten gehabt und auch wieder wenn diese Früchte am Baume fast schon zeitigten (was hier selten der Fall ist) nur 4—6 Wochen lang.

Herr v. Bose hat aber wahrscheinlich einen andern, vielleicht richtiger so zu benennenden Edelkönig, den ich mir von ihm erbitten werde.

In dem Calville rouge d'hiver der Annales (IV. Taf. 11) finde ich gleichfalls nicht den ächten Rothem Wintercalville, wie ihn Diel hatte. Frucht von dem bezogenen Reife sah ich noch nicht. Vielleicht ist es, was auch die angegebenen Synonyme andeuten, Diels Normännischer rother Wintercalville, den ich von Diel leider falsch erhielt und bisher noch nicht erhalten konnte.

Schließlich will ich noch bemerken, daß ich aus einem Garten in Bardowick einen Rothem Wintercalville bisher in der Baumschule mit fortzog, der aus dem Baume, von dem ich das Reis nahm, und von dem ich mehrmals ein paar Himden Früchte kaufte allermeist etwas stämmig geröthet war und stellenweise mehr von der grünen Grundfarbe durchscheinen ließ oder selbst fast

reln zeigte, mit dem Rothem Wintercalville zusammengebracht jedoch aber so rundum stark verwachsen roth wurde als der Dielsche. Auch Diels Carminalville bin ich, nach nicht ganz vollkommenen Früchten, geneigt gewesen, mit seinem Rothem Wintercalville für identisch zu halten; voriges Jahr indes schien doch eine wesentliche Verschiedenheit sich herauszustellen.

Oberdieck.

Obßbeschreibungen des Illustrierten Handbuchs betreffend.

Unter Nr. 37 des ersten Bandes ist eine Apfelsorte als „Crede's Laubenapfel“ beschrieben, welche ich nach Allem für den ächten „Enkhuiser Agatapfel“ halten muß. Nachdem ich nämlich von Oberdieck selbst vor mehreren Jahren einen Baum von „Crede's Laubenapfel“, oder wie Oberdieck noch Diel ihn damals nannte „Crede's blutrother Wintertäubling,“ erhalten hatte, und somit sicher bin, daß ich den obigen unter Nr. 37 beschriebenen Apfel ächt habe, auch die Form der Frucht und die Vegetation des Baumes damit übereinstimmt, war es mir schon mehrfach aufgefallen, daß Holländer, die zufällig meinen Garten besuchten, beim Anblick des sehr kenntlichen Baumes in den Ausruf ausbrachen: „zie d'Enkhuiser Aagtje“. Wie ich nun aber vorigen Herbst zu meiner Obstausstellung von verschiedenen Sorten Früchte des Enkhuiser Agatapfels erhielt und mir dabei versichert wurde, daß diese nämliche Frucht noch gegenwärtig in Holland überall unter diesem Namen gebaut werde, fiel mir gleich die große Aehnlichkeit auf, welche diese Äpfel mit den Früchten von meinem „Crede's

Laubenapfel hätten. Um hierüber Gewißheit zu erhalten, sandte ich deshalb im Oktober vorigen Jahres von beiden Sorten Früchte an den Herrn Garteninspektor G. Lucas, wobei ich zugleich auf die wahrscheinliche Identität derselben aufmerksam machte. Zu meiner Freude erhielt ich nun in diesen Tagen briefliche Nachricht, daß auch ic. Lucas die obigen ihm gesandten beiden Sorten für sicher identisch halte. Bemerken muß ich hier übrigens noch, daß sowohl mein von Oberdieck erhaltener „Crede's Laubenapfel“, sowie auch der hier mehrfach vorkommende „Enkhuiser Agatapfel“ nur in seltenen Jahren mehr oder weniger Röthe zeigen, und daß dieses gerade in dem ungünstigen, regniichten Jahre 1860 in einem viel stärkeren Grade der Fall war, wie in früheren wärmeren oder späteren Sommern. So blieben auch im letzten Jahre sowohl meine Crede's Laubenapfel, wie auch der Enkhuiser Apfel fast gänzlich grün, und hatten nur die Ersteren ein etwas freundlicheres gelbliches Colorit, weil der Baum derselben sehr sonnig und warm steht. Um übrigens die Identität beider Sorten noch sicherer festzustellen, habe ich mir Reiser von ächten „Enkhuiser Agat“ kommen lassen und solche sowohl auf den Baum des Crede's Laubenapfel, wie auch auf einem älteren Probebaum veredelt, auf welche letzterem ich schon Reiser vom Crede's Laubenapfel anbrachte. Was nun aber den Werth dieser Obstsorte betrifft, so scheint mir solche doch nur für südlichere Gegenden eigentlich recht empfehlungswürdig, indem in unserem rauheren Seeclima der Geschmack derselben doch oft zu ordinär bleibt, und sie deshalb auch hier gar nicht so beliebt ist, als sie es sonst wegen ihrer großen und fast jährlichen Fruchtbarkeit

wohl verdient. Solche Fälle sind mir übrigens nun schon mehrere vorgekommen, daß selbst von Oberdieck (der doch schon nördlicher wohnt), zur allgemeinen Anpflanzung empfohlene Sorten (Charlamowsky, Goldgelbe Sommer-Reinette u.), hier zu sauer und ordinär bleiben, und in den letzten drei Sommern sich nie so ansbilden, daß sie auch nur einen irgend angenehmen Geschmack erhielten. Minderer Sonnenschein, feuchtere Luft und rauhe Winde wirken selbstredend oft nachtheilig auf die Ausbildung des Obstes ein, und muß ich deshalb in der Verbreitung neuer, hier bisher ungekannter Obstsorten sehr vorsichtig zu Werke gehen.

In der ersten Lieferung des 4. Bandes hat Oberdieck die „alte Nonpareille“ (Reinette verte) und die „neue Nonpareille,“ unter Nr. 329 und 330 beschrieben. Bei der Nr. 330, der „neuen Nonpareille“ erwähnt er einer von Norden erhaltenen „Reinette tardive“ und sagt dabei, daß er diese mit der neuen Nonpareille identisch halte. Da ich nun an Oberdieck mehrmals Früchte der Reinette tardive einsandte, der solche wohl schwerlich anders als durch mich erhalten hat, ich nun aber entgegengesetzter Ansicht bin und die Meinung hege, daß es nicht die „neue Nonpareille,“ sondern die ächte „grüne Reinette,“ oder Old Nonpareille (Diel) ist, was ich als „Reinette tardive“ habe, so finde ich mich im Interesse der pomologischen Wissenschaft verpflichtet, solches nicht unerwähnt zu lassen, und zugleich auch meine Gründe für meine Ansicht darzulegen. Letztere bestehen nun aber darin, daß: 1) das von Oberdieck selbst erhaltene Reis der „Grünen Reinette“ ganz dieselbe Vegetation zeigt, wie meine „Reinette tardive,“

2) der Kronenbau der Letzteren ganz flach ist, und mit der Beschreibung, die Oberdieck von der Old Nonpareille und Dittreich von der Reinette verte geben, genau übereinstimmt; und endlich 3) daß auch Lucas, dem ich Früchte von meiner „Reinette tardive“ einsandte, sie als „Old Nonpareille“ bezeichnet. Bei der großen Aehnlichkeit der Frucht beider Sorten ist übrigens ein solcher Irrthum sehr leicht möglich und lege ich auch nur deshalb besonderen Werth auf diese Berichtigung, weil diese „Reinette tardive“ oder „Old Nonpareille“ für unsere nördliche Gegend eine ganz vorzügliche Frucht ist, und ich sie zu meinen schätzenswerthesten Sorten zähle. Der Baum ist wuchshaft, schier viel gesünder als die „Goldparmane“ und die „Große Casseler“ (letztere leiden bei mir nebst vielen anderen Sorten stark am Brand und Krebs); — er trägt jährlich und meist recht voll; — die Früchte welken wenig oder gar nicht auf dem Lager und halten sich bis Mai in ausgezeichnete Güte, so daß ich sie im Spätwinter und Frühlinge meist allen anderen Sorten vorziehe. Ich glaube deshalb, daß diese Sorte auch eine größere Beachtung und weitere Verbreitung verdient, als sie bis jetzt gefunden zu haben scheint, und möchte sie deshalb für nördliche Gegenden zum vermehrten Anbau recht sehr empfehlen.

Unter Nr. 255 des ersten Bandes hat Oberdieck einen „Langen Bellefleur“ beschrieben, wovon er sagt, daß es ein stark süß schmeckender Süßapfel sei. Auch führte er dabei an, daß dieß wohl auch der Knoop'sche „Lange Bellefleur“ sein könne. Wenn nun auch die Form beider Früchte ziemlich übereinstimmt, so kann ich doch nicht glauben, daß solches richtig sei,

weil dann Knoop gewiß nicht unerwähnt gelassen haben würde, daß der Seinige ein Säpappel sei. Abgesehen aber hievon beschreibt uns Knoop den Seinigen dahin, daß er sowohl im äußeren Ansehen, als auch im Geschmack viele Aehnlichkeit mit der Pomme Madame oder Reinette von Orleans habe, und muß es auch schon deshalb eine andere Frucht von größerer Güte sein, als welche Oberdied als „Langen Bellefleur“ beschreibt. Bekannt ist mir übrigens auch; daß in Holland noch einzeln eine Frucht als „Dubbeldje Pomme Dame“ vorkommt, die von der gewöhnlichen Pomme Dame nur durch ihre mehrere Größe abweicht und anscheinend nicht dem Äußersten im Regenwetter unterworfen ist. Auch erhielt ich vorigen Herbst aus hiesiger Gegend einen „Bellefleur“, der mich beim Probiren auffallend an die Reinette von Orleans erinnerte und nur viel größer und schöner war, als mir diese bis jetzt vorgekommen ist. Es war eine hochgebauete, ansehnliche Frucht, die in Form und Größe ganz mit der Knoop'schen Zeichnung seines Bellefleur's übereinstimmte. Zur Probe habe ich mir Reiser davon kommen lassen und hoffe ich somit, da ich sie auf einem alten, kräftigen Hochstamme verebelte, schon in den nächsten Jahren Früchte davon zu erhalten, wo ich alsdann weiter darüber berichten werde. Ueberhaupt scheint es mir, daß ich sowohl hier, als auch in dem nahen Holland noch manche interessante Obstsorte auffinden werde, und wenn erst alle meine schon gesammelten, bis jetzt unbekanntten Sorten tragen werden, kann sich leicht manches darunter finden, was jetzt als neue Sorte unter falschem Namen geht, oder wovon geglaubt wird, daß es schon längst ver-

loren gegangen und nirgends mehr aufzufinden ist.

Norden, 8. Mai 1863.

Dornfest.

Rachschrift der Red. Dem Herrn Verfasser sage ich vielen Dank für die vorstehenden Bemerkungen. Den Enkhuiser Agatapfel habe ich bisher durch größere Kleinheit der Frucht, die auch etwas andere Form zeigte, und durch noch feineren, schwächeren Wuchs des Baumes von dem Grebes Laubenapfel unterschieden. Es kann aber wohl sein, daß diese Unterschiede nicht wesentlich wären, und ist auf die Identität beider Sorten weiter zu achten. Findet sich diese, so muß der Name Grebes Laubenapfel untergehen und mit dem älteren vertauscht werden. Die gedachte Reinette tardive erhielt ich von dem Herrn Verfasser. Der Unterschied zwischen Alter Nonpareille und Neuer Engl. Nonpareille ist schwer und nur unter längerer Vergleichung zu finden, obwohl ich beide Früchte für bestimmt verschieden halte. Die bemerkten Unterschiede habe ich, soweit sie sich in Sorten bezeichnen lassen, bei Beschreibung dieser Sorten im Handbuch angegeben, und hielt die mir nur erst in 2 Exemplaren mitgetheilte Frucht nach Geschmack, etwas mehr Röthe und den vom Stiele aus gleich etwas auswärts gehenden Adern ums Kernhaus (wovon ich noch nicht gewiß weiß, ob dies letzte einen wesentlichen Unterschied bildet) für den Neuen Engl. Nonpareille Diels; doch kann es auch der Alte Nonpareille gewesen sein. Ob eine Reinette tardive, die ich von Herrn De Jonghe erhielt, dieselbe sei, als die vom Verfasser gesandte, weiß ich noch nicht; die Vegetation scheint nicht ganz dieselbe. Die Annales

haben IV. S. 69 eine Reinette jaune tardive, bei der ich in meinem Cataloge bemerkt habe, „Soll der Reue Engl. Nonpareille sein,“ leider aber unterlassen habe, mit anzumerken, woher ich diese Notiz nahm. Die gedachten beiden, in ihrer Vollkommenheit köstlichen Früchte, möchte man aber nicht sowohl für nördliche Gegenden überhaupt, als vielmehr für nördlich in der Nähe der See gelegene Gegenden empfehlen, indem daselbst die etwas feuchtere Luft, eben wie in England, wo der Alte Nonpareille berühmt ist, das in meiner Gegend leicht eintretende Welken der Frucht zu verhindern scheint, den Baum auch tragbarer macht. Mit der Ruslat-Reinette ist es ähnlich, die in meiner Gegend selten voll trägt, in England aber, wo sie sich als Margil findet, von ihrem reichen, jährlichen Tragen den Namen Never foil erhalten hat.

Die Mittheilung über den Knoopschen Bellefleur, Taf. VIII, den Diel für den Langen Bellefleur gehalten hat, war mir interessant, da auch ich die Reinette von Orleans die oft hochgebaut vorkommt, schon als Reinette Bellefleur erhielt, und habe ich im Handbuche, S. 483 durch die Worte „kann der Obige wohl sein“ bereits einigen Zweifel an der Identität beider Früchte ausdrücken wollen.

Oberdieb.

Die Dozener Reinette.

Unter dieser Rubrik bringt die Illust. landwirthsch. Dorfzeitung 1863, 18, 19, einen Aufsatz des past. emerit. Fischer in Kaaden, mit Abbildung der Frucht. Darüber muß ich einige Worte sagen.

*) Hr. Fischer ist, wie den Lesern dieser Blätter bekannt, ein eifriger Mitarbeiter

derselben und wir verdanken ihm manchen lehrreichen, auch manchen sehr langen Aufsatz. Wir wollen hier keine Censur über diese Beiträge üben, erlauben uns aber den Ausspruch, daß es gut gethan war, diesen Aufsatz nicht für die Monatschrift zu bestimmen, weshalb? — das ergibt sich wohl aus dem Folgenden.

Ich komme zur Dozener Reinette zurück. Ich will die Beschreibung u. nicht wiedergeben, sondern bloß bemerken, daß F. sagt, der Apfel sei wenig verbreitet und ohne Namen. Ihm habe die Wahl zwischen „Blutapfel“ und Dozener Reinette freigestanden und er glaube der letztere sei der richtige, denn er stamme wohl von Dozen, der Besitzung des Freiherrn von Kehrenthal, sei eine böhmische Kernfrucht, deren Einführung in die neueste Zeit falle.

Dies genügt für meinen Zweck. Mir ist der Apfel als „Blutapfel“*) zugegangen. Ich habe Reifer, Blüthe, Laub und

*) Auch ich erhielt von der Societät zu Prag als Dozener rothe Reinette den viel in Deutschland und auch im Hannover'schen überall verbreiteten Purpurrothen Coustnot, von dem ich immer vermuthete, daß er mit dem Diel'schen Blutapfel identisch sein möge. Sowohl Früchte, die ich oft sah, als der kennliche, ganz pyramidale, fergengerade Wuchs des jungen Baumes waren mit dem Purpurrothen Coustnot identisch. Herr Geheimer Rath von Flotow bezog die Dozener Reinette direct von dem Freiherrn von Kehrenthal und theilte mir ein Reis mit. Davon sah ich leider nur Einmal Früchte und verlor die Sorte dann wieder; die angefertigte Beschreibung paßt aber auch wieder auf den Purpurrothen Coustnot oder den Diel'schen Blutapfel. Diel beschrieb die Sorte auch noch als Engl. Wäschkreinette und hat sie auch in manchen Jahren etwas reinettartiges Fleisch und Knochfiguren, ist jedoch keine Reinette. D.

Früchte von demselben in Händen gehabt und muß gesehen, daß er, wenn ich diese mir zugesendeten Früchte zunächst zur Grundlage meines Urtheils machte, ich in demselben — obgleich ich die mir vorgelegten Früchte als vollkommene nicht betrachten konnte — für keine neue Frucht, am wenigsten für eine böhmische Kernfrucht halten kann. Nach den von mir angestellten Untersuchungen und Nachforschungen ist der in Rede stehende Apfel keineswegs eine böhmische Kernfrucht, auch keine Einführung neuerer Zeit, vielmehr schon im vorigen Jahrhundert in Böhmen bekannt gewesen. Der erste Verbreiter war der in weiteren Kreisen bekannte Kreisdechant Mathias Köhler; aus seinen Baumschulen gingen die Stämme hervor, die als die ältesten in Böhmen zu betrachten sind. In seinem 1795 herausgegebenen Katalog findet sich der Apfel unter dem Namen trenobbe oder roi trenobbe bei den Reinetten; unter diesen und als Blutapfel (wohl von der Röthe des Fleisches) ward er geführt.

Es ist das derselbe Apfel, den ich vielfach als „Edelkönig“ besprochen habe und sonach wäre wohl das trenobbe des Köhler eine Verballhornisirung (oder böhmische Transcription?) des so vielfach angefochtenen (roi) tres noble. — Auf der Ausstellung in Wien sah ich in zwei Kollektionen eine Reinette noble und beide hielt ich für den gleichen Apfel. — Allerdings stimmt die von Fischer gegebene Abbildung der Doxener K. nicht mit dem Edelkönig, allein ich lege darauf wenig Gewicht, da sich der Apfel vielfach verschieden zu bilden scheint, wie mir die Früchte selbst bewiesen, die ich in Händen hatte. Ich spreche hier gleich den Wunsch aus, daß uns Gelegenheit gegeben werden möge, die Frucht in Görlich zu sehen.

In seine Bemerkungen über die Doxener K. knüpft Fischer noch einige erbau-liche Betrachtungen allgemeiner Natur. Die alle hier aufzuführen und zu wiederlegen, ist gegen den Zweck der Monatschrift, abgesehen davon, daß kaum der Raum eines Heftes ausreichen würde. Einiges mag hier Platz finden, dann ist auch die illust. landw. Dorfzeitung kein specifisch pomologisches Blatt, so ist es doch eins der verbreitetsten, wohl das allerweitestestte landwirthschaftliche Blatt Deutschlands — und geeignet zur allgemeinsten Mittheilung u. — Da heißt es z. B. wörtlich: „die letzteren Jahre haben mich sehr stutzig gemacht gegen die Einführung fremder Obstsorten. Unsere Obstbaumzucht hat hierdurch einen harten Schlag erhalten, und zwar auf eine lange Zukunft. — Was heißt das? — Nun kommen Rathschläge für rauhe Gegenden — es sind 6 an der Zahl und No. 5 lautet: „nach meinen Erfahrungen glaube ich, daß es uns endlich gelingen wird, durch bloßen Samen die Sorten selbst fortzupflanzen zu können. Das wäre der Kulminationspunkt der Obstbaumzucht.“ — Ich setze hinzu: das wäre das Ei des Kolumbus!! — bitte zugleich Hrn. Pf. Fischer insländigst, den lernbegierigen Obstzüchtern aller Länder und Völker diese seine Erfahrungen nicht länger vorenthalten zu wollen.

„Um aus Samen edle Sorten, ja dieselben Sorten wieder zu erlangen, besolge man Folgendes“ — heißt es unter 6, — und da ist eben die Rede von der Wahl des Samens, der Ausfaat u. und am Schluß stehen die Worte: „Sollten die Früchte nicht munden, so ist noch immer Zeit zu einer Bereclung.“ — Nun

frage ich einen Christenmenschen — wo in aller Welt bleiben da die edlen Sorten, deren Anzucht verheißen war aus der Saat edlen Samens? — Das Recept, welches Hr. Wt. Fischer hier giebt, ist eben ein Recept — aber auch nur das. Der Erfolg ist = 0. — Uebrigens möchten vorzugsweise rauhe Gegenden kaum geeignet sein, edles Obst durch den Samen rein und ächt fortzupflanzen.

Auf die weiteren Expectationen des Herrn Fischer im Verfolge des genannten Aufsatzes will ich nicht eingehen; ich will bei dem Punkte der ächten Fortpflanzung durch Kernsaat stehen bleiben, da er unbestritten ein sehr richtiger ist. Die Erfahrungen des Herrn Verfassers nicht kennend, selbst nicht ahnend auf welchen Wegen er zu denselben gelangt, wünsche ich vor Allem zu vernehmen, ob es möglich den Obstkernen anzusehen, ob sie reiner Samen sind oder befruchteter? — es gibt mancherlei Wege der natürlichen Befruchtung und durch dieselbe wird doch die ächte Nachzucht aus Kernen alterirt. Ist dem nicht so? — Nun wie erhält man reine, unbefruchtete Saat? — wie stellt sich das aus der reinen Saat erzielte Product zu der Mutterforte und zwar von Jugend auf? — Giebt es bei der reinen, ächten Reproduktion keine Abweichungen in Bezug auf Farbe des Holzes, Laub, Blüthe, Form der Frucht, Farbe u. — oder welche vorzugsweise? —

Das sind Fragen von vielem Interesse und ich nehme keinen Anstand, den Herrn Pfarrer Fischer zu ersuchen, sie alle aus dem reichen Schatze seiner Erfahrungen zu beantworten. Der Dank aller Leser der Monatschrift ist ihm gewiß. Und wenn es nicht unbescheiden, so spreche ich

den Wunsch aus, es möge sich die geehrte Redaktion bewegen finden, geeignete Veranlassung zu nehmen, die Frage auf das Obörlitzer Programm zu setzen und Herrn Pfarrer Fischer persönlich zur Verhandlung einzuladen. Die Entfernung von Raaden nach Obörlitz ist ja nur ein Kagensprung und so hat die Erfüllung der persönlichen Einladung sicher keine Ablehnung in Aussicht.

v. S.

Der Pomologencongrès in Frankreich,

gegründet im Jahr 1856 durch die kaiserliche Gartenbaugesellschaft des Rhonedepartementes, mit dem Sitze in Lyon, hat sich in Folge des auf die Versammlung in Orléans, 1861, gestellten Antrages, in seiner Sitzung im September 1862 zu Montpellier abgehalten, zu einem französischen Pomologencongrès umgestaltet. Jetzt hat derselbe sein Statut bekannt gegeben — Règlement du congrès pomologique de France — welches des allgemeinen Interesses wegen hier vollständige Wiedergabe findet.

Das Statut — règlement — zerfällt in zwei Abschnitte, nämlich:

1) Arbeitsgebiet des Congresses — objet des travaux du congrès —

Art. 1. Der Pomologencongrès mit Prüfung aller Früchte, welche in dem Kaiserreich gebaut werden — stellt deren Nomenklatur fest, bestimmt ihren Werth und die erforderliche Cultur.

Er fordert alle Acker- und Gartenbaugesellschaften auf zu eingehender pomologischer Prüfung jeder Gegend, vereinigt dieses Material zur Veröffentlichung, deren Grundlage eben die Arbeiten der einzelnen Gesellschaften bilden. Gleichzeitig ver-

Öffentlich der Congress ein Verzeichniß der Verbreitung werthen Früchte.

Der Congress versammelt sich jährlich in einer französischen Stadt.

2) Bildung und Organisation des Congresses.

Art. 2. Der Congress besteht aus Abgeordneten aller Acker- und Gartenbaugesellschaften und solchen Personen, welche sich mit Obstbaumzucht und pomologischen Studien beschäftigen.

Art. 3. Für jede Versammlung ernannt der Congress sein Bureau zur Leitung der Arbeiten. Dies besteht aus einem Präsidenten, 4 Vicepräsidenten, einem Generalsekretär und 4 Hilfssekretären, (adjoints.)

Art. 4. Von einer Versammlung zur andern wird der Congress durch ein Comité von 9 Personen vertreten. Zwei derselben erwählt die Gartenbaugesellschaft des Dep. der Rhone, die übrigen 7 der Congress. Auch bezeichnen der Congress den Präsidenten, Vicepräsidenten, Archivar und Schatzmeister des Comité. Die Wahl gilt für 3 Jahre mit jährlichem Wechsel von einem Drittheil.

Art. 5. Das Comité redigirt die Arbeiten des Congresses, bereitet die Vorlagen und ernennt die Personen, welche mit den Veröffentlichungen betraut werden.

Art. 6. Ihon ist der Sitz des Comité. Im Interesse des Congresses ist es ermächtigt, sich auch in andern Städten zu versammeln.

Art. 7. In jeder Sitzung des Congresses erfolgt die Berichterstattung des Comité über Ausführung der Beschlüsse, Geschäfte zc.

Art. 8. Auf Vorschlag des Comité bezeichnet der Congress den Ort und die Zeit seiner nächsten Zusammenkunft.

Beiträge (cotisations). —

Art. 9. Jedes Mitglied des Congresses

zahlt für jede Versammlung 10 Franken, wofür es eine Eintrittskarte bekommt.

Jede Acker- oder Gartenbaugesellschaft, welche Theil zu nehmen wünscht an dem Pomologencongress hat an die Kasse einen jährlichen Beitrag zu zahlen, dessen Höhe sie selbst bestimmen kann, der aber nicht unter 30 Francs betragen darf. Dieser Beitrag wird zu den Kosten der Veröffentlichungen verwendet*).

Art. 10. Die theilnehmenden Gesellschaften (Vereine) und die Mitglieder des Congresses erhalten die Publikationen des laufenden Jahres unentgeltlich.

Mitglieder, welche den Sessionen des Congresses nicht beiwohnen aber die Veröffentlichungen des laufenden Jahres zu erhalten wünschen, haben an den Schatzmeister des Congresses (Hrn. Aug. Besse in Avignon) ihren Beitrag einzusenden.

4) Vorübergehende Bestimmungen.

Art. 11. Der Präsident der Gartenbaugesellschaft des Departements der Rhone und der Generalsekretär des Congresses sind für die ersten drei Jahre als Präsident und Sekretär des Comité ernannt.

Verhandelt und festgestellt in der Generalversammlung am 7. September 1862.
Donnet, Präsident.

Deboutville, Vicepräsident,
de Pontbriant, Vicepräsident.

C. Fné. Willermoz,
Generalsekretär.

* Die Bestimmung des Art. 10 über den Beitrag der Vereine ist eine überaus empfehlenswerthe, ganz besonders für den Deutschen Pomologen-Verein, dessen Kasse dadurch eine wesentliche Erleichterung erhalten und sich der lieblichen Empfindung eines plus gewiß nicht verschließen würde. u. s.

II. Praktischer Obstbau.

Einiges über das Verpflanzen der Topf- obstbäumchen und deren Cultur während der Vegetationszeit.

Nachdem ich Seite 107 laufenden Jahrgangs Einiges über die Ueberwinterung der Topf-Obstbäumchen oder besser Topf-Orangerie sagte, will ich versuchen, Einiges zu deren Kultur zuzufügen.

Das vortheilhafteste Verpflanzen der Obstbäumchen in Töpfe ist unbedingt im Frühjahr, ich wähle hierzu die Zeit, in welcher sich die Vegetation zu regen anfängt; gewöhnlich fange ich Ende Februar oder Anfang März mit dem Verpflanzen an. Ich beziehe mich bei meiner Kulturmittheilung jedoch nur auf praktische Erfahrungen. Die Erdmischung, welche ich für Topfobstbäumchen verwandte und dabei einen sehr guten Zweck erreichte, ist folgende: 2 Theile Rasenerde, welche lehmhaltig sein kann, in Ermanglung setze ich $\frac{1}{2}$ alten verwitterten Lehm hinzu und einen Theil Holzerde. Diesem setze ich $\frac{1}{2}$ reinen Sand, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ zerschlagener Holzkohle und eben so viel ganz feine, fast zu Pulver zerschlagene Biegelsteinpulver bei; zu bemerken ist noch, daß die Rasenerde so viel als möglich verwittert und verrottet sein muß, welches ich dadurch erreiche, daß ich den zu Rasenerde bestimmten Rasen immer zwei Jahre vor dem Verbrauch stehen lasse und solchen dann durch Umarbeiten zum Herlegen bringe, und hätte ich auf diese Weise eine sehr schöne Rasenerde, auch kann man obiger Mischung den vierten Theil Kuh-

dungerde begeben. Diese Erdbarten werden gehörig durcheinander gearbeitet, hierauf werden die Töpfe, welche die Bäumchen aufnehmen sollen, herbeigeschafft und zunächst für einen guten Wasserabzug gesorgt. Große (4—5) Abzuglöcher sind Haupterfordernisse, auch lege ich immer auf den Boden den groben Abgang der Haideerde, auch Moos, damit sich die Löcher nicht verstopfen sollen. Zu große Töpfe sind eher nachtheilig als den Wuchs fördernd, indem in solchen Töpfen die Erde gern sauer wird. Man wählt deshalb immer Töpfe, welche dem Wurzelvermögen des Bäumchens entsprechen, damit solche gehörig mit Erde umgeben werden können, und 10—12zöllige Töpfe sind in der Regel so breit als hoch; sie müssen gut gebrannt sein. Das Einpflanzen geschieht sehr sorgfältig, damit alle Wurzeln gehörig mit Erde umgeben werden, und ist zu starkes Festdrücken der Erde in den Töpfen zu vermeiden, weil dadurch die Wurzeln an ihrer natürlichen Lage gehindert werden, auch die Erde an und für sich zu fest werden würde. Nach dem Einpflanzen ist ein leichtes Angießen zu empfehlen, solches geschieht am besten mit der Brause. Von Herrn Dr. Fickert in Breslau werden Körbe von Weidenruthen anstatt der Töpfe zur Kultur empfohlen S. 153 vergangenen Jahrgangs der Monatschrift und glaube ich solche hier aufs Neue mit Recht empfehlen zu können, da sie weniger zerbrechlich als Töpfe und namentlich für

Ausstellungen, weil sie transportabler sind als Töpfe, sehr zu empfehlen sind. Ich selbst gedenke, wenn mir mein Unternehmen gelingt, in nicht langer Zeit über eine solche Topfobstbäumchen-Kultur aus eigenen Mitteln verfügen zu können und werde deren Resultat gerne an geeigneter Stelle mittheilen. Kann man wohl leichter zu pomologischen Kenntnissen gelangen, als auf diese Weise? Ist etwas interessanter, als die Obstbaumzucht in Töpfen? Ich glaube nicht leicht etwas zu finden, welches so anziehend für den Naturfreund, wie für die Wissenschaft, ja gewiß auch für Denjenigen, welcher sonst solchen Dingen keine Aufmerksamkeit schenkt, ist.

Während der Vegetationszeit kann ein flüssiger Dünger nicht nur angewendet werden, sondern ist von großem Vortheil. Man stellt zu diesem Zwecke ein Faß in die Sonne, thut Kuhdung, Schafdung, Hornspäne, Ofenruß u. dergl. Düngerstoffe hinein, auch wohl Gnaau, läßt es sich gehörig zersetzen, welches man durch Umrühren von Zeit zu Zeit sehr beschleunigen kann, ein solcher Düngerguß kann zu jeder Zeit angewendet werden bei Kernobstsorten; bei Steinobstsorten hängt man flüssig nur mit Vortheil im Frühjahr und um Johanni zwischen der Heuernte und Getreideernte, wenigstens habe ich hiebei immer die meisten Früchte an den Bäumchen erhalten, während sonst bei fortwährender Düngung die Bäumchen am Harz- oder Gummifluß leiden und dann immer viele Früchte fallen ließen oder solche schlecht im Geschmack wären; für Pflaumen, Sauerkirschenunterlagen und Weichfeln kann die Erde etwas feuchter sein, jedoch habe ich diese Bäumchen auch mit gleichem Vortheil in obiger Erde kultivirt; Crataegus-Unterlagen verlangen

jedoch etwas mehr Lehm zu ihrem Gedeihen. Die Sorten, welche sich zur Obst-Drangerie besonders eignen, sind in jedem gut ausgestatteten Katalog immer angeführt, ich erhielt die Obstexemplare aus den Trarermünder Baumschulen, als Herr Behrens sie noch besah, und kann wohl sagen, auch preiswürdig. Es eignen sich besonders Äpfel, Birnen, Pflirsche, Aprikosen, Pflaumen, am schlechtesten aber Kirschen hiezu, ich habe bei Kirschen noch kein günstiges Resultat erreicht, hoffe aber durch Ausdauer und bei steter Beobachtung auch noch den Grund dieses Mißlingens näher kennen zu lernen.

Ueber den Schnitt dieser Obstbäumchen kann als allgemeine Regel angenommen werden, daß sie einen ziemlich starken Schnitt ertragen, mit Ausnahme einiger Sorten, und wird Jeder leicht durch Uebung das Nöthige herausfinden, um seinen Pflanzlingen nicht unnützes Holz zu lassen oder nützliches wegzuschneiden.

Durch diese Bäumchen lassen sich die herrlichsten Tafeldekorationen herstellen, wenn sie mit ihren Früchten prangen, auch sind sie zu jeder anderen Dekoration sehr willkommenen Repräsentanten, auch bei Ausstellungen von Obst sind sie immer sehr anziehend.

Obermühle bei Lebus, 20. April.

A. Rapp.

Weiterer Bericht über die Witterung und deren Einfluß auf die Obstbäume bei Landen in Böhmen. 1862.

(Schluß.)

Ein Zuwenig in Bezug auf Ausdauer kann dann eintreten, wenn durch zu

viel Regen mehr Feuchte aufgenommen wird, die kalte Witterung aber die Vegetation zurückhält und die Ausdünstung beschränkt. Die Wurzeln setzen ihr Einfangungsgeschäft in dem wärmeren Boden fort und führen der Pflanze zu viele Säfte zu, welche sie nicht verbrauchen kann, da ihr oberirdischer Theil in der Vegetation durch die kühle Witterung zurückgehalten wird. Dieß war vielleicht der Fall durch die 26 kühlen Tage vom 9. Juni an bis zum 5. Juli. Daher das Aufspringen der Früchte und das Harz an denselben.

Bei Sturmwinden stellt es sich recht deutlich heraus, welchen großen Nutzen das Ausfällen der Obstbäume hat. Der Wind hat mehr Raum, durch die Aeste der Bäume hindurchzugehen; er kann sich also nicht so sehr anlegen und verliert an Gewalt; auch reiben und schlagen sich die Aeste nicht so leicht und so sehr; es werden weniger Früchte beschädigt und abgeworfen; die Entwicklung derselben kann vollkommener vor sich gehen.

Daß mit der Mitte Mai eine so große Trockenheit eintrat, daß der Boden zersprang, ist nicht zu verwundern. Es hatte lange nicht geregnet und es wehten sehr oft starke Winde; daß aber auch nach der langen kühlen Regen- und Sturmperiode von 26 Tagen abermals dieselbe Trockenheit merkbar wurde, ist nur daraus zu erklären, daß die Stürme mehr Feuchte entführten, als die Regen brachten; wie oben schon erwähnt wurde, schädeten die beiden Fälle von Trockenheit den Obstbäumen nicht. Zum wenigsten schlugen heuer die aufgesetzten Reiser überaus gut an.

Nach den geschilderten Witterungszuständen, noch mehr aber nach einer so starken Raupenvermehrung, mußten unsere An-

satz so unverlässlichen Hoffnungen auf eine der reichsten Obsternten sehr herabgestimmt werden. Dieß war auch bei den Cerealien der Fall, von welchen wir nur eine mittelmäßige Ernte in Hinsicht der Quantität sowohl, als auch der Qualität erhalten werden.

Ich will Pfirschen, Aprikosen und Wein ganz übergehen, da die ersteren beiden Obstgattungen bei uns eine Seltenheit sind und der Wein nur in Maueru gebaut wird. Die Nußbäume, welche gleichfalls im Abnehmen sind, haben nur auf Anhöhen etwas mehr Früchte. Von Kirschchen haben wir sowohl in Bezug auf Quantität als auch auf Qualität eine sehr mittelmäßige Ernte. Die Bäume setzen aber auch so aus, daß sie nichts mehr und Besseres liefern können. Der größere Theil besteht aus Vogelkirschen und andern mittelmäßigen Sorten. Äpfel gibt es, wie schon erwähnt, sehr wenige. Mit Birnen ist man mehr zufrieden. Edlere Pflaumen wird es wenige geben, dagegen hat sich die Zwetsche unter allen Witterungsverhältnissen, sie mochten noch so ungünstig sein, gut erhalten und sie dürfte überall die allerreichste Ernte liefern, wenn nicht noch ungünstigere Witterungsverhältnisse eintreten. Am meisten kann ihr die Trockenheit noch Schaden bringen. Schon längst hat man die Aeste der Zwetschenbäume gegen Brechen sichern müssen.

Nur ein einziger Hof, der sogenannte Kircheshof, ganz in der Nähe von Raaden, mit etwa 150 Jochen Area, welche meistens aus Lettenboden besteht und eine sehr starke mitternächtige Abdachung hat, erfreut sich in allen Obstgattungen der allerreichsten Ernte. Meilenweit rings um diesen Hof trifft man selten

etwas mehr Obst an. Auf dem genannten Hofe stehen die Obstbäume in der größten Ueppigkeit, keine Raupe hat sie berührt, der Sturmwind that ihnen gar nichts. Selbst der Borsdorfer ist hier in größter Menge zu finden. Ueberhaupt ist hier das Obst nicht nur in reichster Fülle, sondern auch in größter Schönheit vorhanden.

In der Mitte Juli reiften die Margarethenbirne = Jakobsbirne, die kleine Muskateller, die hier in der Gegend vorhandenen kleinen Varietäten von sogenannten Wigen; eine kleine, gelbe, spitzig zulaufende Birne mit krummem Stiele.*) Sogar die Johannispflaume ist schon vollkommen ausgereift. Von den Äpfeln ist der Astrachan schon reif. Das Stück wird mit einem Kreuzer verkauft.

Die Pächter gingen heuer bei Obstligitationen sehr hoch hinan, dürften aber nach dem, wie sich gegenwärtig Absatz und Preise zeigen, einen guten Gewinn haben. Man bot den Strich Birnen um 4 fl. aus. Ohne zu handeln, wurde der begehrte

*) Es ist auffallend, daß es hier von mehreren Obstsorten so viele Varietäten gibt. So von dem Borsdorfer, von dem Weinling, von dem Malvaier, von der Blutbirne. (Von Blutbirnen habe ich im Jahre 1860 vier Varietäten aufgefunden.) Die oben genannten Wigen haben das Auffallende, daß alle Varietäten dieselbe Gestalt haben, aber zu verschiedenen Zeiten reif werden und im Geschmack sehr differiren. Die allerbeste Wige ist die sogenannte Muskatellerwige, welche sich im Geschmack sehr wenig von der gewöhnlichen Muskatellerbirn unterscheidet. Sie erscheint eben jetzt auf dem Markte. Die vor allen Birnen reisende wird Wagenwige genannt. Es gibt ferner auch Holzwigen, Sauwigen, harte Wigen, Dornwigen etc.

Preis bezahlt. Hätte man 6 fl. verlangt man hätte sie bekommen.

Obgleich Kaaden der Concentrationsplatz alles Obstes von der ganzen Umgebung ist, so mangelte es doch immer daran. In einem Nu war alles Obst über die Berge geschafft. Den 20. Juli, einem Sonntage, war in der ganzen Stadt Kaaden kein Obst zu bekommen; auch nicht einmal für einen Kreuzer.

Man vermuthet, daß die Preise des Obstes mehr steigen als fallen werden, denn viele Händler geben den Pächtern im Voraus Geld, um nur später ganz sicher Obst zu erhalten; nach dem Preise wird gar nicht gefragt.

Kaaden in Böhmen.

C. Fischer.

Nachricht von meinen weiteren Versuchen mit der Copulation aufs schlafende Ange.

Vom Supercint. Oberdieck.

Nachdem mir ein paar mal der Versuch sehr gut geglückt war, Kernobstreifer, die ich zugleich mit überreifen Früchten im August erhalten hatte, anzubringen, dadurch, daß ich sie noch im August durch das gewöhnliche Anlegen des Reises (Copulation) auf Wildlinge und Probezweige setzte, in der Hoffnung, daß die Reiser noch im Herbst, bei der starken eben stattfindenden Holzbildung, eine gehörige Verbindung mit der Unterlage eingehen würden, machte ich mit dieser Zereblungsart bereits einen etwas größeren Versuch im Herbst 1861, von dessen günstigem Resultate ich in der Monatschrift vom 1862, Seite 281 Nachricht gab, und zugleich die Absicht äußerte,

den gleichen Versuch im Herbst 1862 noch mehr im Großen wiederholen zu wollen. Ich nannte diese Veredlungsmethode nach Analogie der Oculation aufs schlafende Auge, Copulation aufs schlafende Auge, und hoffte, daß insbesondere durch diese Veredlungsart, wichtige Resultate für ein besseres und sicheres Anbringen des Steinobstes sich möglichst erzielen lassen, dessen Veredlung im Frühlinge durch Copulation aufs treibende Auge dadurch immer sehr mißlich ist, daß zu geringe Wärme oder eintretende Dürre den Erfolg leicht vereiteln, während doch das fast nicht zu verhindernde Treiben selbst der frühgeschuitenen Steinobstreifer, ein Verschieben der Veredlung bis zum Eintritte hinlänglicher Wärme häufig unthunlich macht.

Die Resultate des gedachten größeren Versuches liegen heute (15. Mai) bereits hinlänglich vor, und sind so sehr günstig ausgefallen, daß ich mich nicht nur beeile Nachricht davon zu geben, sondern glaube lebhaft dazu auffordern zu dürfen, mit dieser Veredlungsart, die gar manchen Vortheil bietet, auch anderweit Versuche zu machen. Es wird hauptsächlich nur darauf noch ankommen, noch etwas näher die Zeit zu ermitteln, wenn diese Veredlung für Wildlinge und Probebäume vorzunehmen ist, damit theils die Reiser nicht vor Winter noch treiben, theils auch noch gehörig anwachsen.

Im Ganzen habe ich im vorigen Herbst wohl 250 Reiser aufgesetzt, am 2. und 3. September Steinobst und 8 Tage später Kernobst. Die Reiser nahm ich größtentheil frisch aus meiner Baumschule, schalt die Blätter ab und setzte sie auf die gewöhnliche Weise unter Anwendung von dickem Baumwollengarn und kalt-

flüssigem Baumwachs auf. Einen Theil der Reiser hatte ich jedoch auch schon 14 Tage früher von einer kleinen Auskucht mitgebracht oder aus der Ferne erhalten. Zugleich wurden jedesmal 18—24 Reiser auf die Zweige von Baumschulstämmen in 4—6 Fuß Höhe gesetzt, die nur dazu bestimmt waren, gegen Martini wieder abgenommen zu werden, um zu sehen, ob bereits im Herbst ein Anwachsen des Reises erfolge.

Die Bitterung war im September und Oktober im Allgemeinen warm, dennoch trieben nur 3 von den aufgesetzten Apfelreisern ein wenig, machten aber nur einige kleine Blätter und eine Art Knospe, die gegen den Eintritt der Kälte noch Holz zu setzen und auszureifen schienen.

Das Wiederabnehmen der zur Erforschung des geschehenen Anwachsens aufgesetzten Reiser ergab fast durchweg, daß eine vollkommene, wenigstens hinreichende Verbindung mit der Unterlage entstanden war und Reis und Unterlage schon fest zusammen hielten, so daß man einige Gewalt anwenden mußte, das Reis von der Unterlage zu entfernen und daran rund um den Schnitt herum zerrissene junge Rinde und Holzbildung sich zeigte. Nur bei wenigen einzelnen Reisern fand sich eine Verbindung mit der Unterlage nur erst stellenweise oder noch fast gar nicht hergestellt.

Den Winter hätte ich für meinen Versuch etwas strenger gewünscht, als er ausfiel, indem wir über 6° Reaun. Kälte nicht hatten. Wie indessen schon früher meine im August aufgesetzten Kernobstreifer einen Frost von 18 Graden ohne die geringste Beschädigung überstanden hatten, so scheint das früh aufgesetzte Copulations-

reis eben so gut nachzureifen und dauerhaft für nicht ungewöhnliche Winter zu werden, als das im Juli eingesezte Auge und höre ich auch von Herrn Inspektor Polandt zu Hildesheim, der gleichfalls bisher schon öfter Pflaumenreiser auf Wildlinge in 4 Fuß Höhe, durch Einschieben hinter die Rinde im August aufgesetzt hat, daß die so aufgesetzten Reiser auch nach härterem Winter und anhaltendem Froste im Frühlinge gut gekommen seien. Ich glaube mit ziemlicher Zuversicht, daß in zu befürchtenden härteren Froste nicht ungewöhnlich kalter Winter (gegen welche letztern man auch die bereits veredelten Stämme nicht hinlänglich schützen kann) kein Hinderniß gegen die Anwendung der Herbstveredlung liegen werde. Außerdem werden, wenn man nahe an der Erde veredelt, die Reiser in harten Wintern meistens durch eine Schneedecke geschützt sein.

Es trieben nun die aufgesetzten Reiser in diesem Frühlinge freudig und eben so früh aus, als die betreffende Baumart überhaupt Trieb zeigte. Die ersten Kirschenreiser konnte ich schon gegen Ende März lösen, und sind gegenwärtig längst alle Reiser gelöst und haben bereits Triebe von 5—6" Länge, während die in diesem Frühjahr gemachten Copulanten eben erst sich entwickeln. Die auf Wildlinge gesetzten Kernobstreiser kamen sämmtlich, mit Ausnahme der Langen gelben Winterbirn und der Kraftschön Schwaneneierbirn, welches schwächliche Reiser von einem absterbenden Probezweige waren, die mir auch schon bei der Frühlingscopulation 1862 nicht angewachsen waren. Von den Kirschen und Pflaumen auf Wildlinge blieb etwa das 10. Reis aus, fast immer aber war dabei entweder das Baumwachse (wahrscheinlich

schon im Herbst) von den Schnittwunden am Wildling und Reis abgesprungen, oder es waren Reiser, die vor dem Aufsetzen schon ein paar Wochen in Erde gesteckt hatten, und beim Aufsetzen wohl nicht hinlänglich in Saft gewesen sind. So blieben z. B. sämmtliche 6 Reiser von einer durch ihre plattgedrückte Form merkwürdigen Schattenkirsche aus, die ich im August von Herzberg mitgebracht hatte. Sie würden wahrscheinlich angegangen sein, wenn ich sie gleich nach meiner Rückkunft von Herzberg aufgesetzt hätte, und überhaupt glaube ich, daß das Kernobst es sehr gut vertragen werde, noch im August aufgesetzt zu werden, da es keine Neigung zum späten Treiben mehr hat; wie denn auch Hr. Inspektor Polandt in Hildesheim mir sagte, daß er die obgedachte Veredlung von Pflaumen immer noch im August vorgenommen habe, ohne daß die Reiser im Herbst Trieb gezeigt hätten, selbst das Kernobst wird wohl durchschnittlich mindestens Anfangs September aufgesetzt werden können. Die von mir gewählte spätere Veredlungszeit, war auch wohl Ursache, daß von den auf Probezweige gesetzten Kirschen- und Pflaumenreislern vielleicht das 5. oder 6. Reis ausgeblieben ist, indem bei einem großen Baume, der viele Blätter hat, der Saft von einem abgeschnittenen blätterlosen Zweige sich leicht zurückziehen wird, und zum Eintritte in das Reis nicht so genöthigt wird, als bei einem veredelten jungen Stamme. Meistens fand sich indeß auch bei den auf Probezweigen ausgebliebenen Reisern, daß das Reis ein schwaches gewesen war, oder bei dem Verbande ein Mangel eingetreten war, der dem Reife Saft entzogen hatte.

Vergleiche ich damit nun die Resultate

meiner dießjährigen Frühjahrserhebung, die hinsichtlich des Steinobstes sich bereits hinlänglich herausstellen, so treten diese gegen die Resultate der Herbstcopulation gar sehr in Schatten. Da nach dem milden Winter und nach früh eingetretener Wärme die Bäume wieder sehr früh trieben, die Witterung günstig schien und die Kirscheneriser, unter denen wieder viele neu erhaltene Sorten sich befanden, vor einigen Treiben der Augen sich bereits gar nicht mehr wollten halten lassen, setzte ich die Kirscheneriser einige Tage nach Mitte März auf, die meisten mit noch hinlänglich schlafenden Augen; die Pflaumen 8 Tag später, allermeistens kräftige Reiser mit noch schlafenden Augen und ohne daß ich vorher das geringste Welken an den Reisern bemerkt gehabt hätte. Auch wurden alle vor dem Aufsetzen, mit frischem Anschnitte eine Nacht in Wasser gesetzt. Zum Binden hatte ich mir recht dickes Wollgarn verschafft, das elastischer ist als Baumwolle, und damit nicht etwa irgend eine Verdunstung bei den aufgesetzten Reisern eintreten möchte, ließ ich das Baumwachs, das von der Dicke steifen Honigs war, rund herum über den Verband aufstreichen, so daß selbst dem Reife gegenüber kein freier Streifen des Garns stehen blieb. Nach dem Aufsetzen der Kirscheneriser trat ein stärkerer Regen ein, durch welchen das Baumwachs gleich sehr weich wurde, und dann hatten wir 14 Tage hindurch recht kaltes Wetter, bei dem die Vegetation gar nicht vorrückte. Einige Kirscheneriser die durch Zufälligkeiten nach Ostern (8. April) abgebrochen waren und mit frischem Anschnitte gleich wieder aufgesetzt wurden, zeigten noch gar nicht die geringste Verbindung mit dem Wildlinge, doch wa-

ren auch die Schütte noch nicht braun und abgestorben, sondern feucht, wenn gleich nicht mehr frisch. Die Augen schwellen indeß zwar sehr langsam, doch an allen Reisern fast ohne Ausnahme so günstig, daß ich abermals (wie ganz ähnlich 1861 der Fall war) hoffte, daß fast kein Reis fehlschlagen würde. Aber schon gegen Ende April, als mehrere Tage hindurch scharfer starrer Ostwind wehte, wurden manche Augen der Kirscheneriser schlaff, und durchaus nicht bloß solche, die schon etwas mit geschobenen Augen aufgesetzt worden waren. Dann folgte 5—6 Tage hindurch wahres Aprilwetter mit Regen und Schloßenschauern, bei dem die Augen an den Kirschenerisern sich sichtbar erholten und abermals weiter schoben, so daß ich wieder auf ein recht günstiges Resultat hoffte. Seit Anfang Mai haben wir aber wieder starke Trockenis, meistens von scharfen Winden und in der Regel Ostwinden begleitet, auch mit manchen recht warmen, sonnigen Tagen, und sind dabei die geschwellenen Augen an vielen Kirschenerisern so zahlreich schlaff geworden und schließlich abgestorben, während nun endlich ein anderer Theil der Reiser wirklich in Trieb kam, daß eine Uebersählung ergibt, daß von den auf kräftige Wildlinge gesetzten Kirschenerisern nur die Hälfte gedeiht und ich schon zufrieden bin, daß doch von den neu erhaltenen Sorten allermeist wenigstens doch Ein Reis treibt. Auf den Probezweigen ist das Resultat noch schlechter, und fangen die Reiser, die Leben behalten werden, erst jetzt an sich zu entwickeln.

Etwas günstiger steht es mit den Pflaumen, die Anfangs sich sehr regelmäßig entwickelten, von denen jedoch recht

viele, die schon ausgrünten in der Dürre auch noch wieder zurückgegangen sind, werthwürdiger Weise aber auf den Probepflanzlingen zahlreicher angegangen sind als auf Wildlingen, was ich mir nur daraus zu erklären weiß, daß manche Wildlinge solche sind, die das Keis nicht gern annehmen. So ist zum zweiten Male auf einem kleinen Beet von Kernwildlingen fast nichts angegangen, auf denen die aufgesetzten Keise schon 1862 mißriethen, und auf etwa 12 Pflaumenausläufer von kernengeradem Wuchse von einer fast mit der Johannis-Pflaume reisenden blauen Frucht, auf denen voriges Jahr kein einziges Keis anwuchs; ergibt sich dies Jahr gleiches Resultat, während von denselben Keisern 12 Copulationen an demselben Nachmittage auf Sämlinge der bunten Frühpflaume gemacht, sämmtlich angehen.

Ich habe wohl gedacht, ob an diesem ungünstigen Resultat wenigstens etwas mit dem kaltschmelzigen Baumwachs Antheil haben könne. Es will mir scheinen, daß so lange ich das wärmeflüssige Baumwachs anwandte, ich, wenn es nur nicht zu heiß aufgetragen wurde, so ganz ungünstige Resultate auch bei milderer Frühlingserwiterung nicht gehabt habe, als hier nun schon zum zweiten Male, und war es mir auffallend, daß das Baumwachs, welches ich selbst sehr sorgfältig bereitet hatte, nachdem es durch den obgedachten Regen (was früher schon öfter sich ereignete) sehr weich geworden war, bald darauf beim Anfassen fast pulverartig geworden war und den Finger weiß machte, wie denn auch das kaltschmelzige Baumwachs nur langsam erhärtet und an den Stellen, wo es sich etwas dicker zusammengezogen hat, noch Wochenlang weich bleibt. Indes kann ich

in dem vorliegenden Falle das kaltschmelzige Baumwachs doch wohl nicht anschuldigen und muß vielmehr als Ursache des Zurückgehens so vieler Keise die nach dem Aufsetzen 14 Tage hindurch eingetretene sehr niedrige Temperatur ansehen, bei der die Schnittwunde am Keis zwar so viel Leben behielt, daß sie noch etwas Stoff einsaugte, durch den das Auge anschwellt, aber doch keine Verbindung mit der Unterlage einging, so daß, als bei eintretender Dürre die Augen stark ausdünsteten, nicht hinreichender Stoff hatte herbeigeschafft werden können, um sie vor dem Verdorren zu schützen. Nimmt man jetzt ein Keis mit abgestorbenen Augen ab, so finden sich auch immer beide Schnitte braun und todt, und kann ich hinzusetzen, daß einige erst nach Ostern aufgesetzte Kirschkeiser, die bis dahin in Erde gesteckt hatten, gut angegangen sind, ja daß bei einem Baumschulbestzer, 1 Stunde von hier, der nicht 10 Tage früher als ich, Kirschkeiser aufsetzte, bei warmem Wetter, das darauf fort dauerte, ich die Keise schon so weit entwickelt und den meinigen voran gestellt fand, daß ich nicht zweifle, daß sie völlig angegangen sein werden; wie mir selbst so dann auch 1862 die Kirschkeiser sehr gut angingen, während die später aufgesetzten Pflaumenkeise mißriethen. Ja als ich heuer gegen Ende April bemerkte, daß alle Keise von zwei von der Londoner Societät erhaltenen Kirschensorten zurückgingen, und davon noch in Erde stehende Keiserreste unter den Probepflanzlingen fand, an denen die Augen schon so weit geschoben hatten, daß sie sich öffneten und die Blätter anfangen hervorzutreten, setzte ich von jeder Sorte noch ein Keis mit nur einem Auge auf (damit der Schnitt um so eher

im Stande sein möchte, das Auge zu ernähren), und beide sind glücklich gekommen.

Ich werde im nächsten Herbst den größten Theil meiner Veredlungen durch die Copulation auf schlafende Äuge ausführen. Die Vortheile davon scheinen auf der Hand zu liegen. Man hat dann mehr Zeit, als im Frühlinge, die Wärme ist hinreichend um ein Festwachsen des Reises zu bewirken, die Reiser treiben im Frühling kräftig und weit früher aus, und sollte ein Reis nicht angegangen sein, so bemerkt man dies gleich um die gewöhnliche Veredlungszeit, und kann noch ein neues aufsetzen, damit in den Reihen der Baumschule keine Lücken blieben. Dies würde selbst dann geschehen können, wenn etwa einmal ein kalter Winter die Mehrzahl der Reiser tödtete, da doch bei nicht zu starkem Froste die Wildlinge leben bleiben werden, und im Frühjahr nochmals veredelt werden können. Was Probebäume betrifft, so wird es, um sie nicht etwa gegen den Frost schwächer zu machen, gut sein, nur etwa die Hälfte der Zweige mit Reisern zu besetzen, und die andere Hälfte ein Jahr später, wie ich es bisher mit jungen Probebäumen von Steinobst auch im Frühlinge immer gemacht habe, um sie in ihrem Safttriebe nicht zu sehr zu stören, indem namentlich Pfäumen gern ausgehen, wenn man sie mit zu viel Reisern auf Einmal versieht und überall zurückversetzt. **Oberbied.**

Nachschrift: Herr Inspektor Bolandt in Hildesheim hat mir gemeldet, er habe Steinobstreiser am 1. und 2. April d. J. aufgesetzt und es seien ihm von 33 aufgesetzten Pfäumenreisern nur 6, von 25 Birchenreisern nur 3 zurückgeblieben. Auch

Herr Direktor v. Babo aus Klosterneuburg meldet mir sehr interessante Data über seine bisherigen Veredlungen, auf die ich später wohl zurückkommen werde, und welche ebenfalls zeigen, daß das Anschlagen der Reiser hauptsächlich von der Witterung in den nächsten paar Wochen nach dem Aufsetzen derselben abhängig ist. **Ob.**

Zur Herbstveredlung.

Nachdem ich im August 1861 einen Zweig vom Königin Louisens Apfel, dessen Unterlage mir durch Krebs abstarb, lediglich um möglicherweise die Sorte zu erhalten, auf einen andern Baum aufsetzte, und dieses Edelreis im Frühjahr 1862 kräftig austrieb, machte ich im September und Oktober 1862 weitere Versuche mit der Herbstveredlung, wozu ich auch noch durch einen Aufsatz Oberbieds über diesen Gegenstand (i. Monatschrift pag. 278) angereizt wurde. So setzte ich zuerst gegen Ende September von mehreren Sorten Äpfel, wovon ich Früchte zur Ausstellung erhalten hatte, die mitgesandten Reiser auf meine Probebäume, und später, Anfang und Ende Oktober noch verschiedene andere Sorten. Zu meiner Freude kann ich nun berichten, daß von diesen, im vorigen Herbst zu verschiedenen Zeiten aufgesetzten Reisern jetzt vieles ausgehtrieben ist und schon einen freundigen Wuchs zeigt. Was aber von den veredelten Reisern ausblieb, das sind fast nur solche Sorten, deren Holz im vorigen Herbst nicht gut ausgereift und zu weich geblieben war, oder wo der als Unterlage gebrauchte Zweig des etwas krebigen Probebaums kränkelte oder abgestorben ist. Da nun aber aus diesen Versuchen doch

so viel hervorgeht, daß die Herbstveredlung bei Kesseln möglich, da es wohl nicht zu bezweifeln ist, daß solche auch bei anderen Obstsorten gelingen werde, so habe ich es nicht unterlassen wollen, meine Erfahrungen, die ich in dieser Hinsicht machte, zu veröffentlichen. Vielleicht findet sich der eine oder andere Baumzüchter, oder Liebhaber der Pomologie dadurch veranlaßt, um selbst auch weitere Versuche mit der Herbstveredlung zu machen, und zwar um so mehr, als es doch oft Fälle geben kann, wo eine solche aus verschiedenen Gründen wünschenswert ist, oder eine aus weiter Ferne zugleich mit abgeschnittenen Reiskern eingekaufte Obstsorte nur auf diese Weise sicher zu erhalten ist. Mir sind wenigstens schon öfter Fälle vorgekommen, daß ich von im Herbst zur Ausstellung erhaltenen Früchten später zum Frühjahr Reiskern verlangte und dann die Antwort erhielt, entweder daß der betreffende Baum aus irgend einem Grunde ausgerodet sei, oder daß der Besitzer selbst nicht mehr wisse, von welchem Baum die ohne bestimmten Namen gekaufte Frucht genommen sei, so daß ich in beiden Fällen das gewünschte Reis nicht erhalten konnte.

Norden, 8. Mai 1863.

Vorwort.

Zusatz von Ed. Lucas.

Obgleich ich noch nicht die Folgerungen ziehen möchte, daß nach den hier mitgetheilten Erfahrungen die Herbstveredlung sehr oft sicherere Resultate liefern werde, als die Frühjahrveredlung, so sind diese gemachten Erfahrungen doch so interessant, daß es Unrecht wäre, sie nicht weiter zu verfolgen, zumal auch ich schon vor 10 und mehr Jahren, als ich die Veredlung mit

Fruchtholz (im August) beschrieb, schon die Erfahrung gemacht, daß die Reiser sich vollständig vor Winter mit dem Wildstamm vereinigen, wenn sie rechtzeitig und in saftreiche Stämme aufgesetzt werden. Ich bezog z. B. etwa August des Jahres 1850 oder 51 von Donauer eine Parthie mit Fruchtknospen versehener Reiser und mehrere derselben lieferten im folgenden Jahr Frucht, und das Einsetzen von Fruchtangen mit etwas Holz ganz wie beim Ocultren und zur Ocultzeit ist eine jetzt in Frankreich sehr bekannte und oft angewandte Methode, die bei richtiger Anwendung wunderbare Resultate liefert, indem nicht selten ein solcher eingesehter kleiner Fruchtzweig mit einer vollkommenen Blütenknospe im folgenden Jahre 3—5 schöne Früchte liefert. In man empfindet bei gewissen Sorten, z. B. der Clairgeau gerade diese Methode, um recht schöne und vollkommene Früchte zu erhalten.

In Hohenheim habe ich vor längeren Jahren vergleichende Versuche mit der späten Sommer- und Herbstveredlung angestellt und ließ je alle 8 Tage von der Zeit an, wo die Frühjahrveredlung vollendet war (Mitte Mai), jedesmal 10 Stämmchen veredeln. Der Erfolg war, daß alle Reiser, die ich bis Ende Juli aufsetzen ließ (wozu Holz vom Winter genommen wurde), noch recht schön austrieben und auch ausreiften, von der Augustveredlung an aber nur wenige sich mehr entwickelten und dann erst im nächsten Frühjahr austrieben.

Daß die Veredlung im Frühjahr bedeutend durch den Einfluß der Bitterung gefährdet oder gestört wird, unterliegt keinem Zweifel; besonders ist dies bei Kirschchen und Pflaumen der Fall. Ich habe deshalb heuer alle aufgesetzten Kirschchenreiser

mit ein wenig Moos umwickeln lassen und der Erfolg war äußerst günstig, indem alle Sorten, von denen ich gute kräftige Reiser hatte, auch wenn diese schon etwas angetrieben hatten, sehr schön wuchsen, wovon sich Jedermann jetzt bei einem Besuch unserer Baumschule überzeugen kann.*)

Ich werde übrigens diesen Herbst eine Reihe von Beredlungen vornehmen lassen, und will auch hier erproben, ob sich etwa nur in beschränkter Weise, wie um eine Sorte, von der man mit der Frucht Holz erhalten, fortzupflanzen, oder auch zur Heranziehung von Baumschulstämmen im Großen diese Methode Empfehlung verdient.

Jedenfalls möchten wohl nur solche Beredlungsmethoden, bei denen keine hohlen Bunden vorkommen, wie beim Pfropfen starker Aeste, im Herbst zur Anwendung zu bringen sein und die Unterlagen müssen auch jedenfalls gesund und kräftig sein.

Nach einige Bemerkungen über die Anfertigung kaltflüssigen Baumwachses.

Von Oberdied.

Ueber den vorliegenden Gegenstand ist in diesen Blättern schon oft die Rede gewesen, und kann er als erschöpft erscheinen. Dennoch ist es vielleicht Manchem lieb, wenn ich eine Mischung für kaltflüssiges Baumwachs, auf die ich zufällig kam, bekannt mache. Im vorigen Jahre versuchte ich das zu dem kaltflüssigen Baumwachs anzuwendende weiße (wachsgelbe) Harz

*) Es wurde bios unser gewöhnliches kaltflüssiges Baumwachs wie bei allen Reiser-Beredlungen angewendet.

durch Beimischung von etwas Rindbirtalg so viel weicher zu machen, daß es leicht und bei geringer Erwärmung durch Feuer als warmflüssiges Baumwachs möchte gebraucht werden können, was jedoch nicht recht ging, da die Wasse zu rasch lange Faden zog. In diesem Frühlinge hatte die nach Hannover gehende Botenfrau ver-
geffen, mir neuen Weingeist mitzubringen, und da ich die Beredlung nicht gern ein paar Tage unterbrechen wollte, kam ich auf den Gedanken, den noch vorhandenen wenigen Weingeist zu der eben gedachten vom vorigen Jahre noch vorhandenen, wieder flüssig gemachten Wasse zu geben. Dieß gelang außerordentlich gut und gab ein kaltflüssiges Baumwachs, das viel rascher trocknete, als das auf die bekannte Weise bereitete, und bei größerer Steifheit doch leicht mit einem flach geschnittenen Holzstäbchen auf den Bunden an Reis und Wildling und auf dem Verband sehr egal konnte auseinander gestrichen werden, ohne, wie das gewöhnliche kaltflüssige Baumwachs (wo $2\frac{1}{2}$ Pfd. weißes Harz mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Weingeist veretzt werden), bei entsprechender Sonnenwärme noch nach 1—2 Tagen stellenweise zusammenzulaufen und sich abwärts zusammenzuziehen. Ich habe dieses neue kaltflüssige Baumwachs auch später in diesem Frühling angewandt und fand als beste Mischung, daß 1 Pfund weißes Harz auf sehr gelindem Feuer, je nach der Bitterung mit $2\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{2}$ Pfd. Talg zusammenschmolzen wird, und wenn die Wasse wieder etwas erkaltet ist, die gar bald dazu nicht mehr zu heiß ist, eben nur die Hälfte von $\frac{1}{2}$ Pfd. Weingeist (also $2\frac{1}{2}$ alte Loth), unter Umrühren zugegossen wurde.

Einige Mißstände habe ich bei dem

gewöhnlichen kaltflüssigen Baumwachs aller-
dings mehrmals bemerkt, die ich bisher
nicht zu vermeiden weiß, wenn ich es auch
immer sorgfältig auf dieselbe Weise be-
reitete. So habe ich in einem andern
Aussage über die Copulation aufs schla-
fende Auge bereits bemerkt, daß dieß Jahr
die bei der Bereitung des Steinobstes
verbrauchte Portion Baumwachs, welches
gar nicht zu flüssig war, sondern die Con-
sistenz eines steifen Honigs hatte, nicht nur
wie schon oft geschah von einem bald fol-
genden Regen rasch sehr weich geworden
sei, sondern wo es sich mehr zusammengezogen
hatte, auch recht lang weich blieb, wo es
aber dünner das Bindemittel bedeckt,
und hart geworden war beim Anfassen,
und nach-mehr Reiben mit dem Finger
wie ein feines Pulver an den Fingern sich
ansetzte, so daß ich selbst fürchtete, ob es
auch noch hinlänglich die Luft abgeschlossen
habe. Mag dieß auch dennoch der Fall
gewesen sein, so habe ich in diesem Früh-
ling deutlich gleichfalls die in diesen Blät-
tern schon von einem Andern mitgetheilte
Wahrnehmung gemacht, daß das auf ge-
wöhnliche Weise bereitete kaltflüssige Baum-
wachs unter Umständen das Reis auch
ganz ähnlich tödten kann, wie dies der
Fall ist, wenn warmflüssiges Baumwachs
zu heiß aufgetragen wird. Das Absterben
der Reiser war in der eben gedachten
Witttheilung der zu großen Flüssigkeit des
Baumwachses zugeschrieben. Diese fand
bei mir dieses Jahr nicht statt, aber den-
noch bemerkte ich, daß sämtliche etwa
20 Kernobstreiser, die ich gerade zu An-
fange der Bereitung des Kernobstes an
demselben Nachmittage auf Wildlinge selbst
aufgesetzt hatte, zwar Anfangs rasch zu
treiben begannen, dann aber die Triebe,

als sie eben zu Blättern sich entwickeln
wollten, plötzlich hinwelkten. Beim Abneh-
men der Reiser zeigte es sich, daß das
Reis, soweit der Verband gereicht hatte,
außen schwärzlich geworden war, und ange-
fangen hatte einzuschumpfen und daß die
Rinde, nach feiner Abschälung des Ober-
häutchens grün aussah, aber an den Schrit-
ten doch ganz verdorben war. Es ist mir
leider nicht mehr erinnerlich, ob der Nach-
mittag vielleicht ein besonders warmer ge-
wesen war, da ich gar keinen Anlaß ge-
habt hatte, darauf zu merken. Dabei ist
die angewandte Portion Baumwachs, so
viel ich weiß, 2 Tage darauf nochmals ge-
braucht, ohne gleichen Nachtheil gewesen.
Ich hatte nach den gemachten Wahrnehmungen
mich schon entschlossen, zu dem früher ge-
brauchten warmflüssigen Baumwachs zurück-
zukehren, welches ich aus $\frac{1}{2}$ Pfd. Colopho-
nium $\frac{1}{32}$ Pfd. Wachs und $\frac{1}{32}$ Pfd. Rin-
dertalg (bei kalter Bitterung $\frac{1}{32}$ Pfd. Talg,
statt Wachs nehme ich auch diesen Terpen-
tin), bereitet und welches, wenn ein kleiner
eiserner Topf voll davon einmal flüssig
war, mit wenigen im Feuerbecken liegenden
Kohlen sich immer so flüssig, ohne auf der
Haut zu brennen, erhalten ließ, daß es
leicht mit einem Pinsel von Schweinborsten
und völlig unschädlich für das Reis auf-
gestrichen werden konnte, wobei es in das
Bindegarn stärker eindrang als kaltflüssiges
Baumwachs, mithin sich dichter an die Rinde
des Stämmchens anlegte, in wenigen Augen-
blicken ganz erhärtet, das Reis sogleich
luftdicht abschloß und zugleich nicht den
Uebelstand mit sich brachte, der bei kalt-
flüssigem Baumwachs als gar nicht zu
vermeiden ist, an den Kleidern festzukleben.
— Im vorigen Jahre machte ich mit An-
wendung dieses warmflüssigen Baumwach-

ses und des gewöhnlichen kalteflüssigen bei etwa 200 auf 2 Beeten stehenden starken jährige Apfelwildlingen einen Versuch und ließ an demselben Tage die auf dem einen Beete gemachten Copulationen mit warmflüssigem, auf dem andern mit kalteflüssigem Baumwachs bestreichen. Der Erfolg war sich ziemlich gleich und gingen alle an. Inbezug scheint es mir doch, daß man das gewöhnliche kalteflüssige Baumwachs nicht ganz so in seiner Gewalt hat, und mag die neue von mir angewandte Mischung, da sie weniger Spiritus enthält, Vorzüge haben.*)

Oberdieck.

Schutz der jungen Obstbäume gegen Hasen.

Ich habe in Ihrer Monatschrift, Juliheft 1861, S. 211 von Wiesbaden in einer von Hrn. v. Trapp gemachten Anzeige gelesen, daß bei ihm viele Tausend junge Obstbäume durch Hasen zu Grunde gerichtet worden seien. In unserer Gegend werden wohl in ganz Deutschland die meisten und schönsten jungen Obstbäume gezogen, sie wurden immer durch Verbinden mit Stroh vor Hasenfraß geschützt, allein es war sehr zeitraubend. Ich machte vor einigen Jahren den Versuch, bestrich meine jungen Bäume mit Abtrittdung und nicht ein einziger ward mehr beschädigt. Auch bringt dieses Mittel weder den Bäumen noch den Pfropfreisern im geringsten einen Schaden; auch erfordert es sehr wenig Zeit,

*) Ich habe nach der hier gegebenen Methode kalteflüssiges Baumwachs bereiten lassen und werde über die Vorzüge oder Nachteile gegen das gewöhnliche kalteflüssige Baumwachs später berichten.

E. L.

man füllt ein Gefäß, nimmt einen Maurerpfüßel und bestreicht damit die Bäume, Spaliere u. s. w. In einem Tag kann eine einzige Person eine ganze Masse von Bäumen anstreichen, auch ist an den Bäumen nicht viel sichtbar davon. Gut ist es, wenn nach dem Anstreichen nicht gleich ein starker Regen kommt, ehe der Anstrich angetrocknet ist.

Sulzgries bei Gfelingen.

Ludwig Friedr. Sohn.

Diesem würdigen praktischen Baumzüchter für seine gütige Mittheilung besten Dank.

Wie ich schon einmal in der Monatschrift bemerkte, ist es hier in der Gegend allgemein Sitte, alle jungen Obstbäume, namentlich auch die in leeren Stellen in Weinbergen (in den schlechteren Lagen) zum Verkauf gezogenen jungen Obstbäume mit Kalk anzustreichen und nie ist ein so geschützter Baum von Hasen beschädigt worden; es hat sich sogar der Vortheil gleichzeitig ergeben, daß die Rinde sehr glatt und schön wurde. Auch Spalier- und Pyramidenbäume, die in nicht gut eingetriedigten Gärten stehen, werden auf gleiche Weise behandelt.

Was den Anstrich mit Abtrittdünger betrifft, so hält derselbe weit besser, wenn zu einem Kübel desselben ein halber Kübel frisches Blut (aus Schlächtereien) beige mischt wird, was ich zwar nicht als eine Verbesserung des Anstrichs ansehe, allein als ein Mittel, ihn vor dem schnellen Abwaschen durch Regen und Abblättern bei großer Trockenheit einigermaßen zu bewahren.

E. L.

Blüthen eines Birnbaums auf Sommertrieben.

Ich befinde mich in der Lage, meine vorjährigen Mittheilungen über Blüthen auf Sommertrieben (Monatsschrift f. Pom. 1862) durch eine weitere, für manchen Pomologen vielleicht interessante Beobachtung zu vervollständigen.

Der gleiche Baum, von welchem ich dort gemeldet, daß er im vergangenen Jahre zum zweiten Male Birnen angelegt, trägt gegenwärtig wieder die zweite heurige Blüthe, und zwar stehen die Blüthen zu oberst auf und an den Schossen des diesjährigen ersten Sasttriebes, aus deren Blüpfelknospen sie entstanden. Behufs genauer Untersuchung bestieg ich den Baum und fand die am 17. Juni d. J. erstmals bemerkten Blüthen regelmäßig und gesund, ebenso den Baum. Mehrere Sommertriebe, die ich gemessen, hatten eine Länge theils von 1' 2", theils 1' 4½" württ. Maas, woraus sich ergibt, daß der Baum im ersten Sastriebe ein regelmäßiges Wachsthum zeigte. Er trägt nun gegenwärtig halb ausgewachsene Birnen und die zweite Blüthe, aus welcher letzterer wohl bis künftigen Herbst noch eine eßbare Frucht sich bilden dürfte. Circa 25 Schosse trugen am 20. Juni noch Blüthen.

Der Reif der zweiten Früchte des vorigen Jahres wurde leider Ende September vom Sturme abgerissen, ehe die Birnen ihre Reife erlangt hatten. Auf die Birnen, die sich etwa aus der diesjährigen zweiten Blüthe bilden, werde ich besonderes Augenmerk richten und von denselben, wenn es möglich ist und gewünscht wird, einige Exemplare an das Pomolo-

gische Institut in Reutlingen übersenden.

Baduz, 23. Juni 1863.

Oberlehrer Singer.

Ein kleiner Beitrag zur Herbstveredlung.

Angeregt durch die Mittheilung und Aufforderung des Herrn Superintendenten Oberdied im September-Heft der Pomologischen Monatsschrift vom vorigen Jahr S. 281 und 282, veredelte ich am 30. September v. J. Apfelwildlinge, bei denen die Frühjahrsveredlung nicht gelungen, durch Copulation mit der „Goldwärmäde“ und „Reinette von Breba“ auf die im Sommer neu gewachsenen Triebe. Die Bäumchen waren noch vollsaftig, so daß die Rinde von Stämmchen und Zweigen sich gut ablösen ließ. Den zweiten Sastrieb hatten die Stämmchen noch nicht abgeschlossen und sahen gegen die Spitzen der Triebe hin noch ganz weißlich-grün und jugendlich aus. Die Edelreiser schnitt ich von Bäumchen, welche im vorausgegangenen Frühjahr veredelt worden waren.

Dem Wildling wurden die unter der Veredlungsstelle sich befindlichen lüppigen Blätter belassen, an den Edelreisern dagegen wurden sie entfernt. Damit im Falle des Mißlingens die Veredlung im künftigen Frühjahr wiederholt werden könne, wählte ich die Veredlungsstelle etwas höher als sonst. Die Edelreiser blieben den Herbst und Winter hindurch frisch, ohne im Herbst noch zu treiben; die Augen voll und gesund bis zum Frühjahr. Wirkliche Verbindung mit dem Stämmchen hatten aber nur drei Reiser eingegangen, denn nur drei

machten letzten Frühling Triebe und stehen sehr schön, so daß man bezüglich der Triebe der im Frühling und im Herbst veredelten Stämmchen gegenwärtig keinen großen Unterschied bemerkt. Ein Trieb mißt jetzt 1' 8½", die andern messen 1' 5". Es haben also die Herbstcopulanten, wenigstens bei mir, im Wuchs vieles vor den erst letzten Frühjahr veredelten Bäumen voraus.

Besonders glücklich war ich nun in der Herbstveredlung gerade nicht; *) aber das erreichte geringe Resultat ist für mich doch erfreulich und wird mich zu weiteren Versuchen ermuntern. Mit Birnbäumen möchte ich vorigen Herbst keine Veredlungs-Versuche mehr wagen, weil sie damals den zweiten Trieb schon völlig abgeschlossen und meist schon das Laub verloren hatten. Ob nun das Wachsthum der bis jetzt schön stehenden Herbstcopulanten ferner ein freundliches sein wird, soll die Zukunft lehren. Mein Schwiegervater, Musterlehrer Reuburger in Benzingen in Hohenzollern, der dort auf den Höhen der rauhen Alb schon längst eine größere Baumschule unterhält und dem ich die Herbstveredlung anrieth, schrieb mir nämlich hiewegen unlängst, daß er schon langeher Blümlinge zu verschiedenen Zeiten copulirt habe, die Keiser auch größtentheils angeschlagen hätten, aber die Bäumchen nicht freudig gewachsen wären. Wenn die Herbstveredlung sich als praktisch erweist, hätte sie namentlich für Lehrer schon deswegen große Vortheile, weil dieselben im Früh-

jahre zur Zeit der Veredlung gewöhnlich noch in der Schule stark in Anspruch genommen sind und es der sonstigen Arbeiten in der Baumschule zur Frühjahrszeit sonst viele gibt, also eine Arbeitstheilung sehr erwünscht sein muß. Fallen, wie es hier im Rheinthale üblich, noch dazu die Herbstferien in die Monate September und Oktober, so bleibt zur Herbstveredlung freie Zeit genug.

Baduz, den 23. Juni 1863.

Oberlehrer Singer.

Zur Beantwortung der Frage, ob das Umwandeln eines gesunden Baumes in einen Probebaum dessen Krankwerden und Absterben zur Folge haben kann?

Vom Superint. Oberdied.

Nicht selten hörte ich, wenn ich Obstliebhabern die Anfertigung von Probebäumen beschrieb, oder ihnen meine unlängst angefertigten Probebäume zeigte, die Frage aufwerfen, ob denn die Bepflanzung eines Baumes mit hundert, ja zwei- und dreihundert verschiedenen Obstsorten, durch die Vermischung der immer doch merklich verschiedenen Säfte derselben, den Baum nicht krank mache und nach und nach zum Absterben bringe? und es scheint beim ersten Anblicke eine solche Befürchtung wirklich nicht ganz unbegründet zu sein. Man darf hinzusetzen, daß das seit einer Reihe von Jahren wirklich mitunter bemerkte Absterben von Probebäumen, die gehobte Besorgniß bei Manchem verstärkt, und einiges Mißtrauen gegen die Zweckmäßigkeit der Probebäume hervorgerufen hat. Auch mir starben, seit ich in Zeinzen

*) Es mag dies theilweise seinen Grund auch darin haben, daß mir einige Keiser auf Bäumchen am Rande der Beete wahrscheinlich von Knaben, welche die Beete und Wege angraben, losgerüttelt worden sind.

bin, mehrere große Probepflanzungen ganz ab, andere verloren einen Theil ihrer Zweige, und wenn dieses Factum für sich allein gestanden hätte, würde es in der That einen sehr greifbaren Beweis für die Nichtigkeit der obgedachten Befürchtung abgeben, während jedoch durch andere gleichzeitige Ereignisse in meinem Garten und überhaupt durch alle Umstände es sich klar genug herausstellte, daß das Absterben der Bäume nicht dadurch herbeigeführt worden sei, daß ich sie in Probepflanzungen umwandelte, sondern lediglich dadurch, daß die große Dürre der Jahre 1857 und 58 ihre Wurzeln zu stark beschädigte und theilweise tödtete.

Je mehr ich denn noch immer die Probepflanzungen als das beste Mittel betrachte, richtige Sortenkenntniß allgemeiner zu machen, indem wenige Personen Raum und Mittel genug haben werden, ausgedehnte Anpflanzungen von den jetzt so außerordentlich zahlreichen Obstsorten zu machen, ja je mehr ich sie zur Erlangung ausgedehnter Sortenkenntniß selbst der sonst nützlichsten und für Manche auch sehr angenehmen Topforangerie vorziehe, indem ein Probepflanzungsbäumchen so viel leistet, als 200—300 Topfpflanzen, ohne daß man den zehnten Theil der Mühe und Kosten von ihm hätte, den die Topforangerie verursacht, *) je mehr

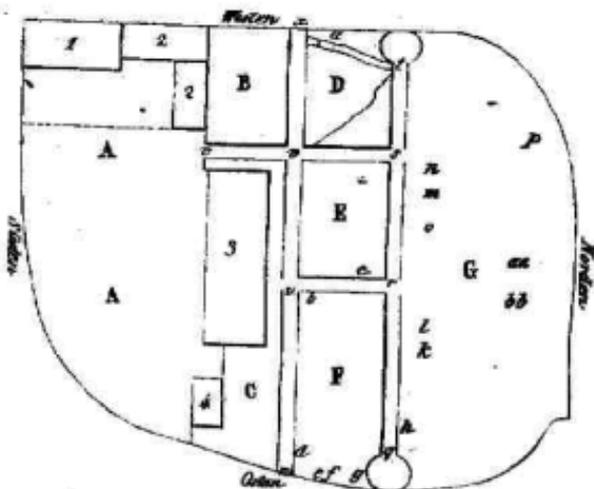
halte ich es der Mühe werth, die über die Gänge gedachte Frage hier gemachten Erfahrungen durch die Monatschrift zu allgemeinerer Kenntniß zu bringen, um Vorurtheile gegen die Probepflanzungen, wo sie etwa statt finden sollten, zu beseitigen, und zugleich Data an die Hand zu geben, wodurch Andere vor eben so unangenehmen Erfahrungen, als ich hier machte, bewahrt bleiben können.

Ich werde das hier Mitzutheilende nicht klar genug machen können, ohne einen Plan meines jetzigen Gartens beizufügen und denselben mit ein paar Worten zu erläutern.

Das ganze Areal, nebst den Gebäuden, ist etwa 2 Calenberger Morgen (240 D.R.) groß; 1 ist eine Scheuer, 2 Stallungen und Holzräume, 3 das Wohnhaus, 4 ein kleines Backhaus. Das Ganze bildet die nördliche Abdachung eines beträchtlicheren Hügelns, wie überhaupt Zeinsen gegen die Umgegend hoch liegt, und auf hügeligem Terrain gebaut ist. Südlich läuft eine Straße, von welcher das Terrain bis zum Wohnhause sich etwa um 3—4' allmählig senkt. Das Wohnhaus ruht nördlich auf erhöhter Grundmauer und hat außerdem rund um sich her noch eine 6—7' breite Terrasse, die bei dem Wege w n v wieder um reichlich 2 Fuß abfällt, während das Quartier Pim-Garten sich allmählig von den Stallungen ab herabzieht. Die Landquartiere D E F sind geebnet, worauf gleich hinter dem nördlichen Wege zwischen zwei

stopfen bald das Abzugsloch, und namentlich fielen die anliegenden jungen Früchte, trotz hinreichenden Begießens, in warmen Junitagen fast immer ab, wenn ich die Töpfe nicht mehrere Wochen hindurch in Schatten gegen heiße Sonne brachte.

*) Ich habe in Bardowick und Sulzingen selbst eine Topforangerie von 120 Töpfen unterhalten, hatte aber viele Mühe und sehr wenige Früchte davon: da ich kein recht angemessenes Lokal hatte, um sie aufzustellen, grub ich, wie es auch angerathen ist, die 9 und 12" weiten, also hinreichend großen Töpfe im Sommer auf einer Rabatte in die Erde, aber trotz unter das Abzugsloch gelegten platten Steines, drangen die Wurzeln häufig in den Boden ein und ver-



Plan des Gartens der Superintendentur zu Zeitsen.

Lauben, das Terrain sich wieder um etwa 2 Fuß senkt, und sich dann der von alten Zeiten her mit Obstbäumen besetzt gewesene Grasgarten anschließt, der anfangs nur langsam, dann aber rascher, wohl noch um 20 Fuß sich senkt, wo nördlich ein kleiner Bach vorbeifließt, der bei Dürre wenig oder kein Wasser hat. Das Wasser im Brunnen vor dem Hause, der jedoch bei der größten Dürre nicht versiegte, steht 35—40 Fuß tief, und leidet der Boden, wenn es nicht öfter regnet, bald an zu großer Tröckniß. Erdbeeren habe ich im Garten nie zu einigem Ertrage bringen können, die mir besser in dem in etwa 250 Schritt Entfernung vor dem Orte angelegten neuen Garten von etwa 3 Morgen gerathen. Himbeeren, selbst die größten neueren Sorten, geben kleine Früchte, und die Pflanzungen dauern nicht aus. Der Boden ist schwerer Salenberger Boden, oben durch die lange Kultur schwarz, und steht unter dem schwarzeren Boden ein guter milder Lehm, den ich an mehreren

Stellen bis auf 5 und 6 Fuß Tiefe habe aufgraben lassen; doch steht die Scheuer unmittelbar auf zu Lage stehendem steinigem Thonmergel, dessen Lager jenseits der westlich herabgehenden Straße sich fortsetzt. Mit etwas Grand überlagert, liegt das Lager von Thonmergel sich unter dem Hofraume vor der Scheuer und den Stallungen, auch unter dem Gartenquartier B weg, wo man in 1½' Tiefe den Grand mit Erde noch untermengt findet und ist in dem Quartiere D der Thonmergel bis zu der schräg gezeichneten Linie auf 2 bis 2½' Tiefe noch zu finden.

Als ich hieher kam, ließ ich nun im Frühlinge 1854 zunächst, da jüngere Kernobstbäume kaum sechs im Garten waren und diese allein das edlere Obst hatten, zwei schon große Kefselbäume auf der Terrasse c, 3 Birnen bei e, f und h, dann einen starken gesunden Apfelbaum (im Stamme reichlich 1' dick) bei l und noch einen bei p in Probestäume umwandeln, und war, — was etwa mit zu dem spä-

teren Schaden beigetragen haben mag, für die Apfelbäume auf der Terrasse c und bei l, sowie für den Birnbaum bei e (eine gesunde im Stamme etwa 10" dicke, mir unbekante Hanshaltsbirne) es sehr ungünstig, daß die angewandten Arbeiter, die ich dazu für befähigt genug hielt, so ungeschickt copulirt hatten, daß kaum die Hälfte der Keiser anging, die Operation daher im nächsten Jahre nochmals wiederholt werden mußte, und so diese Bäume nicht rasch genug wieder volle Communication mit der Luft und Raum für ihre Säfte fanden. Das Aussehen der Keiser auf dem Apfelbaum bei p sowie bei den Birnen bei f und h nahm ich selbst meistens theils vor, und gediehen diese Bäume besser und lieferten mir 1857 bereits schöne Früchte, die ich in Göttinga vorlegen konnte. An den beiden Birnen, zwei starken, 4' von der Erde reichlich 1' dicken Stämmen der Guten Grauen (der Baum bei h ein wahrer Prachtbaum, während der bei f zwar in der Spitze einige trockne Zweige hatte und nach Aussage eines alten Lagerwähners oft rissige Früchte getragen hatte, jedoch im Ganzen noch lebenskräftig schien), richtete ich Keiser nur auf die unteren Aeste, während ich die höhere Krone unberührt ließ. In dem nächstfolgenden Jahre wurde noch ein Birnbaum bei g an der östlichen Laube (ein Stamm der Runden Rundneßbirne, der der Verjüngung bedurfte und sasse, kleine Früchte trug), dann 2 mäßig große, noch kräftige Äpfel bei k und m, ferner 3 junge Birnenstämme bei dd, aa und m (Dreiß Rothe Bergamotte, Kräft's Sommerbergamotte und noch eine Gute Graue) ganz in Probebäume umgewandelt, auch bei einer starken gesunden Birne bei o (auch Kräft's Sommerbergamotte), ein un-

ten seitwärts stehender einzelner Zweig mit etwa 20 Sorten besetzt.

Nach der Dürre des Jahres 1857, die 1858 fortwährte und bei Zeinsen, über welches selten ein Gewitter weg zieht, die meistens den nächstliegenden Bergen folgen, so arg wurde, daß ich auf 6 Fuß Tiefe nicht die Spur von Feuchtigkeit fand, sungen nun schon 1858 und noch mehr 1859 die Äpfel auf der Terrasse c, die beiden Birnen bei e und f und der große Apfelbaum bei l an, kleinere und größere Zweige durch Absterben zu verlieren. Ich ließ die absterbenden Zweige immer absägen, und hoffte wenigstens, die noch gesunden wieder in Wuchs zu bringen, was endlich dies Jahr nur mit den 3 Apfelbäumen gelungen ist, die jedoch etwa nur noch den 3ten Theil der ursprünglich aufgesetzten Zweige haben. Die Birne bei e starb nach und nach ganz, nachdem sie noch an einzelnen Zweigen getragen hatte. Die Gute Graue bei f ließ ich an allen dicken Aesten absägen und hoffte sie durch Verjüngung zu erhalten. Sie schlug auch hindänglich wieder aus, aber die Triebe blieben klein, und so wie wieder einige Dürre eintrat, fing das Absterben wieder an, bis sie schließlich im letzten Winter so fast sämmtlich abgestorben waren, daß ich auch diesen Baum wegnehmen lassen mußte.

Ich wiederhole, daß wenn diese Ereignisse allein gestanden hätten, der Schluß sehr nahe gelegen hätte, daß das Absterben der Bäume daher gekommen sei, daß sie durch die Umwandlung in Probebäume in ihrer Gesundheit und Lebenskraft sehr geschwächt worden seien. Andere Wahrnehmungen standen dem jedoch entgegen.

Zunächst haben die jüngeren Probebäume bei p, n, m, aa, dd, k keinen Zweig

bisher verloren (an einem Apfel starben nur ein paar kleinere durch örtlich entstandenen Krebs), die doch eben so gut hätten leben müssen, wenn die Umwandlung in Probebäume die Gesundheit der Stämme stärkte; die Birne g bei der östlichen Laube litt nur an einem einzigen unteren Zweige, der jedoch ziemlich krank noch jetzt lebt; die schöne Gute Graue bei h hat von den Probezweigen, die unten angelegt waren, nichts verloren, während der Gipfel des hohen pyramidalen Baumes überall in 4—5 Fuß Länge abstarb und auch nach dem Absägen jetzt noch nicht freudig wieder treibt. Die Birne bei o starb gleichfalls von 1858 an bis 1861 von oben herab, und gerade der untere Ast, den ich mit 20 Birnsorten besetzt hatte, blieb Anfangs noch gut und starb zuletzt ab, so daß ich dies Jahr, als der Stamm weggenommen wurde, noch von mehreren Sorten Reiser nehmen konnte. Eine neben diesem Stamme stehende große Birne, die keine Probezweige hatte, ist ferner ganz abgestorben, und selbst 3 Apfelbäume, ein mittelstarker Stamm zwischen dem Hause und Backhause, und 2 noch junge kräftige in die Krone veredelte junge Apfelstämme, ein Grafensteiner, der Birne o gegenüber am Wege, und eine Wintergoldparmanne bei a an der westlich herablaufenden Straße, hinter dem das Terrain rasch etwa 10 Fuß abfällt, sind jährlich mehr abgestorben. Sie trugen 1854 jeder etwa 3 Fbten. (160 Pfd.) sehr schöne Früchte, aber die Goldparmanne hat einen Zweig nach dem andern verloren und lebt an ihr dies Jahr nur noch 1 kleiner kranker Zweig, ohne daß der Stamm ausschlägt. Der Grafensteiner hingegen verlor gleich 1859 die 2 größten Zweige, der noch lebende ist krank und kümmerlich

und selbst am Stamme sind 1858 und 59 so große Stellen abgestorbener Rinde entstanden, daß der Baum verloren ist. Er machte nahe bei der Erde einen gefunden Trieb, der bis 1862 so hoch kam, daß ich in 6 Fuß Höhe ein neues Reis des Grafensteiners aufsetzte; aber das Reis treibt nicht und der Zweig hat bereits die Anzeichen, daß er auch absterben wird.

Eine auffallende Erscheinung bei allen dem bemerkten Absterben war, daß es gewöhnlich so erfolgte, daß an der Oberhaut der Rinde der dickeren Kiste oder des Stammes sich kleine Erhöhungen, wie Blättern bildeten (meistens bemerkte ich dies im Frühlinge), unter denen die weitere Rinde feucht war, worauf dann bald das völlige Vertrocknen der Rinde in großen Stellen oder rund um den Zweig herum folgte.

Ich glaube, daß aus dem ganzen geschilderten Hergang ersichtlich werden wird, daß nur die große Dürre, die hier gar manchen alten Baum getödtet hat, an dem bemerkten Absterben Ursache gewesen ist. Im Gebüsch des Blumengartens vor dem Hause trieb sogar ein starker Stamm von *Cornus mascula* an allen Zweigen ein, und erholte sich erst durch Abwerfen der Krone. Die jüngeren Stämme überstanden die Dürre im Allgemeinen besser als die alten, und Äpfel wieder besser als Birnen, weil sie mit ihren Wurzeln weniger tief gingen und ihnen Fruchtigkeit durch Regen eher wieder zuging, als denen, die ihre Saugwurzeln in größerer Tiefe hatten, wohin neue Fruchtigkeit erst nach Jahren gelangte. Ich darf wohl annehmen, daß es den Wurzeln der absterbenden Bäume eben so gegangen sei, als den Zweigen oben; sie vertrockneten durch die

Dürre nach und nach, und da, wie neuerlichst ermittelt ist, die älteren Theile der Wurzeln nicht einzuheilen, so fehlte es den Stämmen an hinlänglicher Saftfülle, um aus den dicken Theilen der Wurzel junge Saugwurzeln wieder austreiben zu können. Sie wären möglich zu retten gewesen, wenn man die Wurzeln hätte aufgraben und abschneiden können, um durch die frischen Schnittwunden den Baum zu tränken, bis aus den Schnitttründern junge Wurzeln entsprangen; die Operation wäre aber zu schwierig gewesen und könnte nur bei viel Feuchtigkeit im Boden gelingen.

Nach meiner langjährigen Erfahrung sind mir kräftige, gesunde Stämme, die ich in Probebäume umwandelte, namentlich jüngere, ohne hinzukommende äußere schädliche Einflüsse nie abgestorben. Im Jahre 1861 fand ich in Mienburg im Garten bei der Superintendentur noch den größten Probibirnbäum (Russette von Bretagne), den ich daselbst 1841 angefertigt und mit 300 Sorten besetzt hatte, kräftig und tragbar und konnte mir noch mehrere Reiser davon entnehmen; (Anderer Probebäume waren als theils zu alt, theils weil sie mitten auf Gemüsehöfen standen, weggenommen). Dagegen fand ich, als ich im Frühling 1854 nochmals nach Mienburg ging, um mir von den Probebäumen ein paar hundert Reiser von Sorten zu holen, die mir in der Baumschule fehlten, gerade den größten, kräftigsten Apfelbaum, den ich auf der Besitzung eines Freundes, 1 Stunde von Mienburg, im Frühlinge 1853 angefertigt hatte und die weit ausgebreitete Krone mit fast 400 Sorten besetzte, von denen 350 angingen, im Absterben; bei der Untersuchung zeigte es sich aber, daß er in der Rinde am Stamme durch

den harten Frost des Winters 1853—54, der bei Mienburg manche Bäume, auch selbst jüngere Birnen stark beschädigt oder getödtet hatte, zu stark beschädigt worden war. Dieser Schaden war wohl mit dadurch befördert worden, daß der Baum in einer Niederung stand, und immerhin mag auch zugegeben werden, daß sein Leben, da der Frost gleich auf das Umpfropfen folgte, etwas weniger Widerstandskraft gegen den Frost gehabt habe, als wenn der Frost ein paar Jahre später eingetreten wäre. Die Probeweige fand ich an dem Stamme allermeist noch gut, und konnte Reiser davon entnehmen.

Pfarrer Agricola zu Göllnig bei Altenburg hat schon zu Anfange dieses Jahrhunderts einen großen Apfelbaum mit 300 Apfelsorten besetzt, und der Apfelbaum hat nicht bloß ihm oft reiche Ernten geliefert (einmal trugen alle 300 Sorten), sondern geraume Jahre nach Agricolas Tode erhielt ich auch die Nachricht, daß der Baum noch lebe, und sich nur ansahle, da er nicht mehr unter der Pflege gehalten war, aus denjenigen Sorten, die zu der Unterlage am besten gepaßt hatten, einzelne starke Zweige zu bilden und andere dagegen verkümmern zu lassen. Die Erscheinung, daß einzelne aufgesetzte Zweige auf einem Probbaum nicht fort wollen oder selbst wieder eingehen, findet man fast bei allen Probebäumen, bei dem einen mehr, bei dem andern weniger, und erklärt sich dies hinreichend daraus, daß die betreffenden Sorten zu dem Grundstamme nicht passen, die man dann auf einen andern Probbaum bringen muß, wo sie allermeist sogleich gut gedeihen. Wir werden in diesem Punkte demnächst mit weniger Schwierigkeiten zu kämpfen haben, wenn wir in

längerer Erfahrung erst gelernt haben, welche Obstsorten das Bepropfen mit den meisten Varietäten gern annehmen, so daß diese darauf gedeihen. Meine gesündesten Probedäume, auf denen nahezu jede aufgesetzte Sorte gedieh, waren die Kuffette von Bretagne, ein jüngerer Stamm der Grauen runden Winterbergamotte, ein Stamm der Die'schen Rothen Bergamotte, jekner des Puntkirten Sommerdorns und der Windforbirne, und von Äpfeln des Süßen Königsapfels, des Geflamnten frühen Sommer-Gousinotts und ein paar Haushaltsäpfel, die ich nicht zu nennen weiß; sehr gesund sind auf dem Gartenquartiere B jetzt die in Probedäume verwandelten Zwerge auf Johannisstamm des Sommer-Zimmtapfels, der Süßen HerbstreINETTE, Burcharbts ReINETTE, Engl. Königsparmäne, Birginischen Rosenapfels, und namentlich der sehr groß gewordenen Ghester-Parmäne, welfch lehte ich mit 40 Sorten bepropfen konnte. Auch wenn ich Äpfelreifer auf meine zahlreichen Zwergbäume auf Johannisstamm, die namentlich im Garten vor dem Orte stehen, setze, ereignet es sich gar nicht selten, daß ein Zweig nicht fort will; dieser kommt aber allermeist dann nicht fort, auch wenn ich ihn auf andere Zwerge auf Johannisstamm setze, und muß auf einen Probedbaum, der den Wildling zur Unterlage hat, gebracht werden.

Nach meiner Ansicht kann der verschiedene Saftgang oder vielmehr die Vermengung der Säfte der verschiedenen Obstsorten, an dem Absterben eines Probedbaums, das sich sonst nach etlichen Jahren mehr überall zeigen müßte, schon darum nicht Ursache werden, weil eine solche Saftmengung gar nicht vorkommen kann. Wie

man wahrgenommen hat, daß wenn ein auf Pfäume eingesehtes Pfirschenauge gleich im nächsten Sommer trug, die erwachsende Pfirsche nicht das Mindeste vom Pfäumen-saft verrieth, sondern andern Pfirschen derselben Art ganz gleich war, so kann der Saft z. B. der Kuffette von Bretagne in das aufgesetzte Reis z. B. der Holzfarbigen Butterbirn nicht gelangen, ohne schon in den ersten Zellenwendungen der Letzteren in Saft der Holzfarbigen Butterbirn gänzlich umgewandelt zu werden, und umgekehrt leidet der Saft der Holzfarbigen Butterbirn dieselbe Veränderung, wenn er in die ersten Zellen der Kuffette von Bretagne zurücktritt, so daß jeder Probezweig sein eigenes Leben fährt und als ein selbstständiges Individuum eben so vegetirt, als wenn er als Einzelstamm auf einen einzelnen Wildling gebracht wäre, oder mit seinen Wurzeln im Boden stände.

Das hin und wieder bemerkte Absterben von Probedäumen mag uns daher nur lehren, zur Anfertigung eines Probedbaums nur nicht Mühe und Zeit vergeblich zu verlieren, lieber einen guten, noch im kräftigsten Alter befindlichen Obstbaum zu nehmen, und die Früchte, die er etwa gegeben haben würde, nicht zu achten, als alte, abgelebte oder schon Zeichen des Absterbens verrathende Bäume dazu zu nehmen. Bei großer Dürre mag man auch, wenn es zu etmbglichen steht, ein reichliches Begießen der Probedäume über den ganzen Umfang ihrer Wurzelkrone nicht unterlassen. Selbst der unpassende Boden kann, sogar bei jungen Probedäumen, eben so wie bei anderen jungen Bäumen, Ursache des Absterbens des Baumes werden und suche man daher, wenn ein Probe-

baum abstirbt, die Ursache in äußeren Influenzen oder dem Boden. Wie sehr der letztere in kurzen Distancen oft für Obstbäume günstig oder ungünstig sein kann, davon liefert gleichfalls mein jetziger Garten schlagende Beweise, die ich hier zum Schluß noch kurz vorlegen will.

Zunächst wachsen Sauerkirschen in dem ganzen Garten sehr gut; Südkirschen bleiben in dem Grasgarten G zwar leben, aber wachsen nicht, was man noch daraus erklären könnte, daß der Platz ein durch die Länge der Zeit ausgefogenes Baumstück ist, wiewohl nach der Aussage eines alten Tagelöhners, der seit Anfange dieses Jahrhunderts auf der Superintendentur gearbeitet hat, Südkirschen daselbst nie gestanden haben. An den Wegen der Gemüsebeete E und F habe ich wiederholt die kräftigsten Stämme von Südkirschen angepflanzt, aber sie trieben nicht nur nicht, sondern gingen nach etlichen Jahren wieder ein, worüber ich die Groll's bunte Anorpelkirsche fast verloren hätte. Birnen gedeihen am besten im Garten vor dem Hause AA, wo alle, welche erst ich hinsetzte, bisher recht kräftig vegetiren und größer geworden sind, als an den Gemüsebeeten D, E, F, und dann ferner östlich an dem Quartiere F, wo die weggenommenen großen Birnen standen und noch jetzt mehrere stehen; jedoch wächst eine Holländische Feigenbirn, die zwischen der westlichen Laube und der Goldparmane bei a steht, an einem Platze, wo in 2 Fuß Tiefe der Mergel steht, bisher sehr kräftig, während an dem Wege, der aus der Hausthür nach dem Grasgarten geht, im anscheinend günstigsten Boden eine Köstliche von Tharnau, die in den ersten Jahren recht kräftig und gesund wuchs, seit zwei Sommern sehr stark an

der Gelbsucht leidet, und eine noch kräftigere Grüne Hoyer'swerber in diesem Frühlinge plötzlich an fast der Hälfte der Zweige an der einen Seite ganz kleine schmale $\frac{1}{4}$ " lange Blätter gemacht hat und an dieser Seite bereits abgestorben ist. Ich ließ vor einigen Tagen bei diesem Baume eingraben und fand bis auf 5 Fuß Tiefe guten milden Lehm, den ich für sehr fruchtbar gehalten hätte, dann folgte Lehm etwas mit Sand vermischt und in 6 Fuß Tiefe schien Grund zu kommen. Apfelbäume gehen mit ihren Wurzeln so tief nicht; dennoch leiden sie an vielen Stellen und meist gerade wo der Boden am tiefsten ist an derselben Krankheit wie die Hoyer'swerber, daß die Blätter an den Zweigen jährlich kleiner werden, zuletzt die Zweige nur noch kleine meist 1" lange frange Blattspitzen treiben und schließlich eingehen, während an den unteren Theilen der Krone sich oft noch große Blätter befinden. So leidet an dieser Krankheit seit 2 Jahren stark ein östlich bei d stehender früher stark wachsender kräftiger Stamm der Pariser Rambourreinette, und auch südlich an dem Wege zwischen den beiden Lauben (nördlich stehen fast lauter große Zwetschen) leiden 3 Apfelstämme (Königl. Kurzstiel, Jansen von Welten und Rother Winter-Caldell) daran stark und 2 nebst einem Goldzeugapfel zugleich an Krebs, während schon an der anderen Seite des Weges, in anscheinend ganz gleichem Boden, der durch die Dürre verdorbene Grasensteiner großes schönes Laub hatte, wie es alle Apfelstämme in dem Grasgarten G haben. In der Nähe der westlichen Laube im Quartiere D leiden auch Kessel auf Johannisstamm an dieser Krankheit, und sind mehrere, gleich einem schönen hochstämmigen Grasensteiner,

den ich daselbst gepflanzt hatte, schon abgestorben. Dagegen wachsen auf dem Quartiere B, wo der gute Boden am wenigsten tief ist, und welches ich daher mit Zwergbäumen auf Johannisstamm bepflanzt, alle Bäume auf Johannisstamm sehr kräftig, die meisten sind schon sehr groß geworden und tragen reichlich, und ist nur zu bedauern, daß Reinette von Orleans, Edelreinette und Punktirter Knackpepping daselbst gewaltig an Krebs leiden, an dem ein Stamm des Herbst-Aniscalvills bereits vor 3 Jahren abgestorben ist, während umgekehrt ein Stamm des auf Johannisstamm immer gesunden Weißen Wintercalvills daselbst ganz gesund ist und gut trägt. Die beiden kräftigsten Stämme aber, die in diesem Quartiere angepflanzt wurden, wozu durch Irrung die adhibirten Arbeiter Stämme auf Wildling genommen haben, machen auch hier seit 2 Jahren immer kleinere Blätter, während nur noch in den untersten Theilen der Krone große sind, so daß sie ohne Zweifel bald eingehen werden. Ich werde nächstes Jahr erst einmal versuchen, was das Abwerfen aller Zweige mit kleinen Blättern wirkt.

Hätte ich nun zufällig einige selbst von diesen jungen krankenden Bäumen zu Probebäumen gemacht und sähe diese etwa allein

so krank, so würde wieder der Schluß falsch sein, daß das Absterben durch die Umwandlung des Baumes in einen Probebaum bewirkt sei, da es vielmehr lediglich in lokalen Einflüssen des Bodens gesucht werden muß.

Glücklicherweise für mich sind in dem Garten vor dem Orte die Bodenverhältnisse besser und die jungen Probebirnbäume, die ich nach dem Absterben der gedachten alten dort wieder angefertigt habe, wachsen bisher gut, wiewohl auch dort, bei 6—7' tief gehendem milden Lehmboden einzelne ungünstige Stellen vorkommen, wo seit 9 Jahren die kräftigsten hingesehten Stämme kümmern, wie auch mehrere stark anfangs trefflich wachsende Kirschen mir daselbst plötzlich abgestorben sind.

Sollte ein Absterben von Bäumen durch das geschilderte Kleinwerden der Blätter auch anderweit bemerkt sein, von dem ich meinerseits außer dem hiesigen Garten nur noch Spuren an einzelnen Apfelzweigen gerade wieder im tiefgehenden guten Boden meines Rieburger Gartens in der Stadt wahrnahm, so wäre eine Mittheilung darüber wünschenswerth, namentlich wenn Jemand die Ursache davon anzugeben wüßte.

Zeisen, im Juni 1863.

Oberdied.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Vierte Allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter in Görlitz vom 10. bis 13. Oktober d. J. verbunden mit einer Ausstellung von Obst und Gemüsen.

Laut Beschluß der 3. allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter zu Berlin in der 6. Sitzung am 6. Oktober 1860 (s. den offiziellen Bericht S. 108) hat der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preussischen Staaten in Berlin das Mandat erhalten, nach eigenem Ermessen die 4. Versammlung nach irgend einem Orte zusammen zu berufen und auch die Zeit zu bestimmen, wann diese zusammentreten soll.

Da in diesem Jahre der gewöhnlich bis dahin festgehaltene Cyclus von 3 Jahren abläuft, hat sich demnach der Verein zur Beförderung des Gartenbaues zu Berlin zunächst mit dem Vorstände des deutschen pomologischen Vereines in Verbindung gesetzt, um dessen Unterstützung zu erbitten und dessen Ansichten zu vernehmen. Da auch hier Zustimmung erfolgte, ist man dem Gesuche des Gartenbau-Vereines der Oberlausitz in Görlitz, daß die 4. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüse-Züchter in genannter Stadt tagen möge, um so lieber nachgegeben, als früher schon der Wunsch ausgesprochen war, daß die nächste Versammlung, wo möglich in Mittel-Deutschland, vielleicht in der Provinz Schlesien stattfinden solle. Die

Nähe Böhmens (eines der bedeutendsten Obstländer Deutschlands) von Görlitz war ebenfalls bestimmend.

Die Vereine von Berlin und Görlitz fordern daher Pomologen, Obst- und Gemüse-Züchter, sowie alle diejenigen, welche sich für Obst- und Gemüsebau interessieren, auf, an der 4. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüse-Züchter Antheil zu nehmen und die damit verbundene Ausstellung zu beschicken. Damit aber Versammlung sowohl, als auch Ausstellung, für Wissenschaft und Praxis möglichst nützlich sei, ist es durchaus nothwendig, daß Gartenbau- und pomologische Vereine, so wie, wenn diese nicht vorhanden, landwirthschaftliche Behörden und landwirthschaftliche Vereine schon vorher Vorbereitungen zu Sammlungen in ihren Ländern, resp. Provinzen treffen und sich mit den Zuständen und Bedürfnissen daselbst vertraut machen, um durch Abgeordnete in Görlitz Bericht erstatten und, sobald es gewünscht wird, auch die nöthige Auskunft geben zu können.

Die Vereine zu Berlin und Görlitz haben deshalb zunächst aus ihrer Mitte vorbereitende Ausschüsse ernannt, die ihrerseits auch schon mit den Vorständen der verschiedenen Behörden und Vereine in Verbindung getreten sind, damit diese die Angelegenheit in ihren Ländern, resp. Provinzen in die Hand nehmen. Es ist sehr erfreulich, daß bereits auch fast durchaus zustimmende Erklärungen gekommen sind.

Umfassende Sammlungen aus den verschiedenen Gegenden des großen deutschen Vaterlandes geben uns am besten Kunde von den vorliegenden Zuständen des Obst- und Gemüsebaues. Es schließt dieses keineswegs aus, daß einzelne Obst- und Gemüsezüchter, ganz besonders wenn es Besitzer größerer Baumschulen oder wenn die Sammlungen umfangreich und deshalb instruktiv sind, diese für sich ausstellen können; es ist in diesem Falle sogar wünschenswerth.

Die Vereine in Berlin und Görtzig werden es sich aber außerdem angelegen sein lassen, so weit die Jahreszeit es erlaubt, möglichst vollständige Sammlungen:

1) der in ganz Deutschland angebauten Obstsorten in systematischer Reihenfolge,

2) der in den früheren Versammlungen zu Raumburg a. d. S., Gotha und Berlin empfohlenen Obstsorten,

3) der in der Provinz Schlesien angebauten Obstsorten,

4) der in neuester Zeit, namentlich von Belgien und Frankreich aus, empfohlenen Obstsorten anzulegen und absondert auszustellen.

Nähere Anfragen beantwortet der vorbereitende Ausschuß zur vierten Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter in Berlin, wenn diese allgemeiner Natur sind; betreffen sie aber speziell Görtzig, so wird der dortige Ausschuß Auskunft ertheilen. Es gilt dies besonders von den Anmeldungen zur Theilnahme. Der Görtziger Ausschuß wird auch, wo es gewünscht werden sollte, für entsprechende Wohnungen und überhaupt für ein freundliches Unterkommen sorgen, und bittet deshalb, sich in diesem Falle möglichst zeitig zu melden. Ueber die Beitheilung wäh-

rend der Lage der Versammlung, sowie über Alles, was lokale Einrichtungen betrifft, wird später noch ein besonderes Programm ausgegeben werden. Außerdem werden besondere Anschlagzettel in den Bahnhöfen der Eisenbahnen in Görtzig und in der Nähe Auskunft ertheilen.

I. Gegenstände der Verhandlung.

a. Obst betreffend.

1) Die Berichte der Abgeordneten aus den verschiedenen Ländern.

2) Die Berichte über die weiteren Erfahrungen hinsichtlich der in Raumburg und Gotha empfohlenen Obstsorten.

3) Welche weitem 10 Äpfel, 10 Birnen, 15 Pflaumen, 15 Kirschchen, mit Berücksichtigung der in Berlin namhaft gemachten Sorten, sind zu empfehlen?

4) Welche der bis daher im Allgemeinen empfohlenen Sorten sind weiter zu empfehlen:

a. zur Anpflanzung auf Landstraßen?

b. auf Ackerland?

c. auf höhern? auf tiefern Lagen?

d. auf nicht kräftigem Boden?

5) Welche der in den letzten 10 Jahren in Deutschland eingeführten Sorten verdienen Berücksichtigung?

6) Welchen Werth haben die in der neuesten Zeit eingeführten Geräthe?

b. Gemüse betreffend.

1) Welches sind die hauptsächlichsten Mißstände und Gebrechen unseres Gemüsebaues?

2) Auf welche Weise läßt sich eine bessere Nomenklatur und eine Einigung herstellen?

3) Welche neueren Sorten haben sich bewährt?

4) Wie sind die verschiedenen Gemüse aufzubewahren, damit sie den Wohlgeschmack behalten?

II. Anordnungen zur Ausstellung.

1) Die Ausstellung beginnt am 10. und dauert bis zum 18. Oktober. Sie findet in dem eigens dazu erbauten Ausstellungshause in Görlitz statt.

2) Gegenstände der Ausstellung sind: Erzeugnisse des gesammten Obst-, Wein- und Gemüsebaues, mit Einschluß der Ananaszucht, des präparirten Obstes und Gemüses, wie des Dörrobstes, der Obstfäfte, des eingemachten Gemüses, sowie auch nachweislich wegen seines provinziellen Interesses, des Feines, ferner Werkzeuge und Geräthschaften aus dem gesammten Bereiche der Gärtnerei.

3) Alle Gegenstände sind wenigstens 14 Tage vorher anzumelden, beim Obste mit genauer Angabe der einzusendenden Sortenzahl und des ungefähren Flächenraums, den diese einnehmen. Die Absendung muß in der Weise geschehen, daß die Gegenstände bereits am 7. Oktober in Görlitz eintreffen, damit die Aufstellung in gehöriger Weise geschehen kann. Zuwiderhandelnde haben es sich selbst zuzuschreiben, wenn diese dann nicht die Berücksichtigung erhalten. Wünschenswerth ist es, daß die Aufstellung durch den betreffenden Abgeordneten oder durch den Besitzer geschieht.

4) Es muß ein doppeltes Verzeichniß eingereicht werden, von denen das eine nur die Namen mit den Nummern zu enthalten braucht, das andere aber zur wissenschaftlichen Benützung auszufüllen ist. Von jeder Sorte hat der Einsender 3 Exemplare, von denen ein jedes seine Nummer eingeschrieben oder aufgeklebt enthält, einzusenden. Außerdem sind noch die Namen auf 8 Zoll langen und 3 Zoll breiten Reifen Papierreifen, und zwar an das obere

Ende, deutlich zu schreiben, so daß das Obst die weißen Stellen bedeckt, der Name aber sichtbar bleibt.

5) Die Frucht durch die Eisenbahn wird, insofern auf dem Gültgut-Frachtbriefe „zur Ausstellung nach Görlitz“ bemerkt ist, von Seiten der Ausstellung getragen, die Einsendungen brauchen demnach nicht frankirt zu werden. Für Rückfracht wird nichts vergütet. Bei Geräthschaften und Maschinen, welche nur auf Gefahr und Rechnung der Aussteller eingeliefert werden können, trägt der Einsender die Kosten.

6) Wenn nicht in einem besonderen Schreiben über das ausgestellte Obst und Gemüse verfügt und dann von dem Eigenthümer selbst für Verpackung und Weiterführung gesorgt wird, bleibt dieses der Ausstellungsbehörde zur beliebigen Verwendung überlassen. Wissenschaftlichen Mitgliedern der Versammlung muß es aber stets gestattet sein, nach gehöriger Anfrage und gegebener Erlaubniß die eine oder andere Frucht zu entnehmen und selbst, behufs genauer Untersuchung, zu zerschneiden. Auch darf wohl die Erlaubniß vorausgesetzt werden, daß zur Kompletirung der deutschen Sammlung, mit Heranziehung und Zustimmung des betreffenden Abgeordneten, das eine oder andere Exemplar aus allen eingegangenen Sammlungen entnommen werden kann.

7) Es wird die Anordnung getroffen, daß Mitglieder schon vorher und bestimmt vom 8. Oktober an mit dem anbrechenden Tage, behufs eigener Aufstellung und wissenschaftlicher Studien, in dem Ausstellungsraume Zutritt haben; außerdem besitzen diese vom Tage der Eröffnung ab allein das Recht für die Vormittagsstunden bis 10 Uhr. Von da ab bis zum Eintritt

der Dunkelheit ist die Ausstellung auch dem Publikum geöffnet.

8) Da von vielen Seiten der Wunsch ausgesprochen ist, einmal die ganze Obstliteratur zusammen zu haben, so werden alle diejenigen, welche besonders seltene und theure, die Obstkenntniß oder den Obstbau betreffende Werke besitzen und selbige für die Tage der Ausstellung zur Verfügung stellen wollen, freundlichst ersucht, zunächst die Namen der Bücher dem Ausschusse in Görlitz anzuzeigen, um möglicherweise von dem Anerbieten Gebrauch machen zu können. Die Sammlung wird unter Aufsicht in einem besonderen Zimmer aufgestellt, was nicht dem Publikum, sondern nur dazu Berechtigten zugänglich ist.

Berlin und Görlitz, 6. Juni 1863.

Knerk,

Vorsitzender des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin.

Dr. Karl Koch,

Vorsitzender des vorbereitenden Ausschusses in Berlin.

v. Wolff,

Vorsitzender des Oberlausitzischen Gartenbauvereines in Görlitz.

v. Pöbels,

stellvertretender Vorsitzender des vorbereitenden Ausschusses in Görlitz.

An die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins.

Die Versammlung wird vom 10.—13. Oktober incl. dauern, während die Ausstellung noch länger geöffnet bleiben wird. Am Abend des 10. von 5—7 Uhr ist vorläufig die statutenmäßige Generalversammlung der Mitglie-

der des deutschen Pomologen-Vereins festgesetzt, zu welcher sämmtliche Mitglieder des Vereins hiemit freundlichst eingeladen werden. In derselben wird Unterzeichneter den Bericht über die Wirksamkeit des Vereins vorlegen, die Rechnungsakten übergeben, welche einer vorüberigen Revision unterworfen werden sollen, und es wird zugleich die Neuwahl des Vorstands vorgenommen werden. Anträge und Wünsche der Vereinsmitglieder, sowie Beschwerden gegen die bisherige Verwaltung sind ebenfalls in dieser Sitzung vorzubringen.

Den Mitgliedern ist gestattet, Fremde, die sich für die Zwecke des Vereins interessieren, einzuführen; stimmberechtigt sind selbstverständlich aber nur die Mitglieder des Vereins.

Der Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins:

Gd. Lucas.

Das Görlitzer Programm, eine persönliche Bemerkung.

Das Juniheft der Monatschrift bringt die erste Kunde von dem Programm für die allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter in Görlitz. Da ich nicht die Ehre habe, zu den Unterzeichnern zu gehören, erhielt ich selbstredend direkt kein Exemplar dieses Programmes. Ich verdanke dasselbe der Güte unseres Herrn Geschäftsführers, des Herrn Garteninspectors Lucas in Reutlingen. Nachdem ich es gelesen, fühlte ich mich zu folgender persönlichen Bemerkung veranlaßt.

Die Monatschrift hatte angedeutet und die Wochenchrift des Berliner Gar-

tenbau-Vereines sprach es geradezu aus, ich würde mich der Auflegung der gesammelten pomologischen Literatur unterziehen. Das Programm behandelt unter II. 8) diesen Punkt in einer Weise, welche eine Veränderung dieses Vorhabens oder eine Verbesserung der früheren Ansicht dokumentirt. Da meiner dabei in keiner Weise gedacht wird, so habe ich selbstredend nichts mit der Sache zu thun und bitte deshalb alle die Herren, welchen ich bereits in dieser Beziehung geschrieben, gänzlich von meiner Person zu abstrahiren und keine weiteren Schritte zur Erfüllung meiner ausgesprochenen Bitte zu thun, sondern sich lediglich an das zu halten, was unter II. 8) des Programms ausgesprochen wird.

v. Bose.

Bitte an alle Pomologen, welche die Görlitzer Versammlung besuchen werden.

In Görlitz werden sich alte Bekannte wieder sehen, neue Bekanntschaften werden angeknüpft, genussreiche Stunden werden verlebt werden, an die ein Jeder sich gern zurückerinnert. Da ist es denn angenehm, ein Erinnerungszeichen zu besitzen. Daher erlaube ich mir die Bitte an alle Pomologen, welche nach Görlitz zur Versammlung kommen, Sie wollen Ihre Photographie'n in genügender Anzahl zum Austausch mitbringen.

Dr. L. Fickert.

Verzeichniß neu eingetretener Mitglieder.

Herr Apotheker Reish in Weiskelsheim, der Verein für Naturkunde, Garten- und Obstbau in Neuwieb,

der Herzogl. Kassauische Landwirtschaftliche Verein in Biesbaden.

Herr Charles Deines aus Lyon, Obergärtner und Lehrer des Baumschnitts am Pomol. Institut in Reutlingen.

Herr Hofgärtner Blocker in Szeged in Ungarn.

Herr Obergärtner Koch in Braunschweig.

Herr Obergärtner Dienst in Frankfurt a. M.

Herr Director Fürer in Stuttgart.

Herr Director Witzberg in Helsingfors.

Nachzutragen ist als aus Versehen vergessen in der früheren Liste: Herr Verwaltungsactuar und Pomolog Eisele in Mühlheim, D.-M. Lutlingen, während neulich Pastor Thieme, der schon 2 Jahre Mitglied ist, irrig als neu eingetreten aufgeführt wurde.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Diese Anstalt tritt mit dem Monat August 1863 in eine neue Periode ein, indem mein seitheriger Compagnon in Folge getroffener Uebereinkunft mir das ganze Anwesen käuflich überließ. Zugleich treten in den Beamten des Instituts Veränderungen ein, indem der seitherige Oberlehrer Fritzgärtner und der seitherige Cassier v. Gub aus ihren Stellen treten, wogegen es mir gelang, in der Person des Herrn Charles Deines einen eben so tüchtigen Obergärtner und Praktiker für die Baumschule, als einen ausgezeichneten Lehrer im Baumschnitt und anderen Gartensächern zu engagiren. Herr Deines war längere Zeit in Paris und namentlich 6 Jahre in Lyon in stetem Umgang mit Guizot, Morel und Billermoz und dürfte einer der wenigen jüngeren Gärtner sein, welcher mit wäherem Eifer sich der Pomologie seit Jahren ge-

widmet und selbstständig darin gearbeitet. Er besitzt 3 starke Hefte mit selbstgefertigten Obst-Abbildungen und Beschreibungen. Proben seines Wirkens zeigen schon jetzt unsere Pyramiden und Spalierze. Außerdem bleibt als Fachlehrer Herr Obst- und Weingärtner C. Becker von hier. Für die Hülfswissenschaften, besonders Chemie und Physik hat die Anstalt in Herrn Professor Kies einen ausgezeichneten Lehrer, sowie noch mehrere Lehrer der Oberrealschule und Realschule hier einzelne Hülfsfächer übernehmen.

Ich habe nun einige sehr geachtete und hervorragende Gönner unserer Anstalt, wie Herrn Stadtschultheiß Grathwohl, Herrn Kaufmann Arnold, Herrn Apotheker Fehleisen, Herrn Commerzierrath C. Finth, Herrn Professor Kies ersucht, einen Schulrath zu bilden, mit welchem über wichtigere Fragen, besonders die Böglinge betreffend, Berathung gepflogen werden kann und dessen Beschlüsse maßgebend sind.

Dieses Frühjahr- und Winterhalbjahr wird das Institut von 41 Böglingen besucht, welche folgenden Ländern angehören: Württemberg, Baden, Schweiz, Norwegen, Schweden, Preußen, Rußland, Anhalt, Großh. Hessen, Liechtenstein, Frankfurt; dieselben gehören folgenden Curfen an: 1) der Lehranstalt 19, dem Obstgärtner- und Baumwärterkurs 22. Mehreren früheren Böglingen konnten sehr gute Stellen, auf denen sie eine sichere Zukunft und einen reichen pomologischen Wirkungskreis fanden, zugewiesen werden und es trägt jetzt schon, in dieser Hinsicht, nach kaum 3jährigem Bestehen unserer Anstalt ihre Früchte.

Was das Winterhalbjahr 1863—64, welches mit 18. Oct. beginnt, anbetrefft, so wird hiermit angezeigt, daß der jährlich bei Anfang des Wintersemesters

stattfindende Zwöchige Curfus für Lehrer den 19. October beginnt; es werden in täglich 3 Stunden vorgetragen: Pomologie, Obstkultur, Obstbenützung, Allgemeiner Pflanzenbau; außerdem finden practische Einübungen und Excursionen statt. Das Honorar beträgt 3 fl. 30 kr. = 2 Thaler. Für Wohnung und Bett, sowie Kost haben die Teilnehmer am Curfus selbst zu sorgen. Außer Lehrern können auch andere Personen, welche die nöthige Vorkenntniß besitzen, an diesem Curfe Theil nehmen: diese haben 5 fl. 15 kr. = 3 Thaler zu entrichten.

Unmittelbar an diesen Curfus schließt sich das Wintersemester für die Lehranstalt für Obst- und Gartenbau an. In dieselbe können junge gelernte Gärtner und Landwirthe zu ihrer weiteren Ausbildung, sowie solche Jünglinge, die sich dem Gartenbau oder der Landwirthschaft widmen wollen, nach vollendetem 15. Jahre eintreten und werden nach ihren Fähigkeiten und Schulkenntnissen in eine der beiden Abtheilungen der Lehranstalt eingereiht.

In der Abtheilung „Höhere Lehranstalt für Gartenbau“ werden folgende Fächer diesen Winter in täglich 4—5 Stunden gelehrt: 1) Allgemeiner Pflanzenbau, 2) Gemüsebau, 3) Gehölzkunde und Wildbaumzucht, 4) Pomologie, 5) Allgemeine Botanik, 6) Geometrie, 7) Allgemeine Chemie und Physik, 8) Agriculturchemie, 9) Zeichnen.

Für die niedere Abtheilung, „die Gartenbauschule“, in welcher nicht eigentliche Kunstgärtner, sondern tüchtige practische Gärtner für Gutsbesitzer u. s. w. gebildet werden sollen, werden die Fächer 1. 2. 4. 5. 6. 9. ebenfalls vorgetragen,

außerdem Rechnen, Schreiben, Aufsatz; diese Zöglinge erhalten täglich 2 Stunden Unterricht.

An dem Kurs für Lehrer können die Zöglinge der Gärtnerlehrausalt ohne besonderes Honorar Antheil nehmen.

An den practischen Arbeiten, welche vortzugweise Herr Obergärtner Deines leitet, nehmen alle Zöglinge regelmäßig Antheil.

Englische und französische Sprache können als Privatstudium für ein Honorar von 6 fl. pro Semester für jede derselben wöchentlich in je 3 Stunden in 2 Abtheilungen erlernt werden.

Zur tüchtigen gärtnerischen theoretisch-practischen Ausbildung ist eine 3jährige Lehrzeit erforderlich; für junge Gärtner, die schon practisch tüchtig vorgebildet sind, sowie für Deconomen genügt 1 Jahr, um alle hier gelehrtten Fächer durchmachen zu können; es kann jeder Zögling übrigens auf 1 Jahr oder auch nur auf $\frac{1}{2}$ Jahr eintreten.

Alle Zöglinge, welche kein volles Halbjahr hier bleiben, werden als Hospitanten angesehen.

Die Pension beträgt für Zöglinge der höheren Lehranstalt für das Semester 30 Thaler = 52 fl. 30 kr., für die der Gartenbauerschule 20 Thlr. = 36 fl. Vom 2ten Jahre ihres Hierseins an erhalten solche Zöglinge, welche mindestens 2 Jahre hier bleiben, eine Entschädigung für ihre Arbeit, die nach ihren Leistungen bis zu 50% der Pension beträgt. An den practischen Arbeiten müssen alle Zöglinge regelmäßig Antheil nehmen; nur den Hospitanten ist es gestattet, sich beliebig bei der Arbeit zu betheiligen. Dieselben haben monatlich

7 Thlr. = 12 fl. 15 kr. Pension zu entrichten. Solche Zöglinge, welche zugleich Sprachen lernen wollen und deshalb nur die Hälfte der Arbeitszeit an den practischen Arbeiten Antheil nehmen können, haben, da der Werth der Arbeit bei der Feststellung des Honorars mit in Anschlag gebracht ist, für das Semester 5 Thlr. = 8 fl. 45 kr. mehr zu entrichten.

Die genannten Beträge schließen in sich das Honorar für alle im Studienplan genannten Unterrichtsfächer, Wohnung, Bett- und Bettwäsche, Bedienung und Krankenpflege, Holz und Licht in den Hörsälen und im Arbeitszimmer. Wer sein eigenes Bett mitbringt, hat für das Halbjahr 6 fl. weniger zu entrichten.

Jeder Zögling hat für reinliche und anständige Kleidung, aber ohne irgend welche äußerliche Abzeichen, zu sorgen und außerdem sein Trinkglas, Besteck und Handtücher selbst zu halten.

Die Kost — gute kräftige Hausmannskost — wird im Institut gereicht, doch steht es jedem Zögling frei, mit Genehmigung der Eltern auch in der Stadt Kost zu nehmen; für die Institutskost wird täglich 21 kr. gerechnet und zwar dafür Frühstück Kaffee und Weißbrod, Mittags Suppe, Gemüse und Fleisch, Abends Suppe, Kartoffeln und Butter oder Wurst und Salat gegeben. Für Brod zum Bespern haben die Zöglinge selbst zu sorgen. Bei namhafter Steigerung der Brod- und Fleischpreise erhöht sich das Kostgeld verhältnismäßig.

Weiteres über die Anstalt in den gedruckten Statuten, welche auf Verlangen franco zugesendet werden durch

Garteninspector St. Lucas,
Director des Pomol. Instituts.

IV. Literatur.

The Fruits of America, containing richly colored figures and full descriptions of all chairest varieties, cultivated in the United States; by C. M. Hovey, editor of the Magazine of horticulture, Mitglieb vieler Gartenbaugesellschaften. Vol. I. Boston and New-York 1852, Vol. II. Boston 1856.

Das hier bezeichnete Werk, welches sich den besten pomologischen Werken die wir jetzt haben, anschließt, habe ich so eben durch die Güte des Herrn Barons v. Bose zu Emmaburg, welcher es besitzt, einsehen und benutzen können, und unterlasse nicht, das pomologische Publikum mit demselben bekannt zu machen.

Die zwei vorliegenden Bände sind wahrscheinlich nur der Anfang eines beabsichtigten ausführlichen pomologischen Werkes und werden Fortsetzungen ihnen folgen; vielleicht ist ein dritter Band bereits erschienen. Es ist das erste mir bekannte amerikanische Werk, das volle und genaue Obstbeschreibungen in Duhamel'scher Manier gibt und ist es besonders auch durch die Notizen, die es über den Ursprung vieler und besonders der amerikanischen Sorten gibt, schätzbar. Jede Beschreibung ist begleitet von einer Unrißfigur der Sorte und einer illuminierten Kupferplatte. Die Abbildungen kommen in Manier und guter Darstellung denen in dem Werke des Prof. Decaisne zu Paris gegebenen gleich und scheinen nicht schöner, als die Natur, gegeben zu sein; doch werden meistens große

Spalierfrüchte zu der Abbildung genommen sein, da nicht nur meistens die beigegebene Unriß-Figur beträchtlich kleiner ist, sondern auch die Figuren auf dem Kupfer über die im Texte angegebenen Maße häufig merklich hinausgehen. — Wie in Decaisne's Werke, ist auch hier die Farbe der Sommertriebe am wenigsten genau dargestellt. Besondere Aufmerksamkeit hat Hovey, was so wichtig zur gehörigen Sortenkenntniß ist, der Vegetation der Bäume gewidmet, und eine Vignette zu Anfange des Textes stellt immer die Form des Baumes in seinem winterlichen Zustande dar, um die Art, wie die Zweige ansehn und die Krone sich ausbildet, daraus zu ersehen.

Durch dieses schätzbare Werk habe ich manche mir noch unbekannt treffliche amerikanische Obstsorte kennen gelernt und wäre es in der That wünschenswerth von manchen Sorten, wie z. B. unter den Birnen die Adams pear, die Brandywine, die Swans Orange, die Tyson Collins, unter den Äpfeln den Cogswell Apple, Fameuse, Tufts Apple, Minister Apple, unter den Kirschen die Sweet Montmorency und die in der gegebenen Abbildung prächtige, große Hovey Cherry (eine kunte Herz- oder Knorpelkirsche), welche Sorten ich bisher nicht besitze, Meiser zu erhalten und sie unsern deutschen Collectionen einzureihen. Bei andern Sorten, die ich bereits besitze, bin ich auf deren Werth mehr aufmerksam geworden und werde demnächst genauer über Richtigkeit der erhaltenen Frucht ur-

theilen können. — Ueberhaupt konnte ich eine Menge Notizen für das Illustrierte Handbuch aus dem Werke entnehmen, die ich, sofern sie im Handbuch schon aufgeführte Sorten betreffen, in meinem Exemplare des Handbuchs, gleich andern Nachträgen, gehörigen Orts eingeschrieben habe.

Jeder der beiden Bände enthält circa 50 Abbildungen von Früchten, nebst deren Beschreibung; auch herrliche Pfirschen und Erdbeeren kommen mehrfach vor. Da aber noch viele der gerühmtesten amerikanischen Sorten, wie z. B. die ganze Familie der Spitzenbergs, der gelbe und grüne Newton Pippin u. fehlen, und Herrn Hoveys Obstcollection sehr zahlreich scheint, so ist eben zu vermuthen, daß das Werk fortgesetzt werden wird.

Folgende Notizen aus dem Werke mögen hier gleich mitgetheilt werden.

1) Mannings Elizabeth pear, II, p. 40 stellt eine wunderschöne Frucht dar, die in der beigegebenen Umriß-Figur nur gar merklich kleiner erscheint. Sie kam mit manchen andern Sorten mit bloßer Nummer von Hrn. Professor v. Mons an Monning, — (gerade wie bei den Sendungen, die ich und Burchardt erhielten, während jedoch 150 Birnsorten von Hrn. v. Mons an Monning und Hovey mit Namen kamen, durch welche demnachst vielleicht noch manche Dunkelheit aufgehellt werden wird) — und als sie trug, gestattete Hr. v. Mons, daß Monning sie beneune. Irre ich nicht sehr, so ist diese Frucht dieselbe Sorte, die auch ich ohne Namen erhielt, im Handbuche als Nina beschrieb und sich in Herrnhäusen als d'Jelles findet.

2) Die Marie Louise (Dequesne) hat Hovey wie wir sie haben, schreibt ihren Ursprung gleichfalls nicht dem Hrn. v.

Mons, sondern dem Abbé Duquesne zu, und führt das Kennzeichen an, durch welches diese Frucht von der wirklichen Marie Louise nova, die v. Mons erzog, sich unterscheidet, welches auch ich in der Monatschrift 1859, p. 267 ff. angab, und durch v. Mons selbst bestätigt wird, daß der junge Baum gern etwas hängende Triebe mache.

3) I, p. 91 findet sich eine Duchesse d'Orleans, die ich ganz bestimmt für die bekannte Prinzessin Marianne halten möchte (Louise d'Orleans hat sich bereits als die Herbstcoloma ausgewiesen), die Frucht kam aus der Normandie nach Amerika.

4) Als St. Ghislain erhielt Diet und ich von ihm eine der Holländischen Feigenbirn ganz gleiche Frucht. In Herrnhäusen findet sich unter dem Namen eine gleichfalls frühe, aber ganz gelbe, schmelzende, sehr gute Frucht, leider ohne Angabe, woher sie kam, und möchte ich bestimmt glauben, daß Hovey II, p. 45 dieselbe Frucht habe, die denn wohl als die rechte St. Ghislain zu betrachten ist. Die Sorte kam durch einen Herr Perkins aus Frankreich nach Amerika.

5) Von Herrn Lieutenant Donauer zu Coburg erhielt ich eine Henkel d'hyver, die derselbe mit Namen von Hrn. v. Mons erhielt. Nachdem ein Stamm derselben endlich hier in kräftigen Wuchs gekommen ist, entwickelt derselbe gänzlich den teutlichen Wuchs, den die von mir im Handbuche I, p. 303 beschriebene, ohne Namen von Herrn v. Mons erhaltene Wöhlers Butterbirne hat. Auch Herr Medicinal-Professor Zahn erhielt dies Jahr eine Henkel d'hyver aus Belgien, die nach einem mir mitgetheilten Reise sicher auch meine Wö-

dieser Butterbirne ist und wäre dann für diese der richtige Name gefunden und möchten wir sie Henkels Butterbirne nennen, um sie von der Dieffschen Henkels Schmalzbirne zu unterscheiden, die noch einen andern, richtigeren Namen haben wird und an Dief von v. Mons nicht ächt gekommen sein möchte. In Hovey finde ich nun II, p. 53 eine Henkel, die nach Abbildung und Beschreibung wieder ganz meiner Obdiers Butterbirne gleicht, nur daß die Reifezeit in den Sept. gesetzt ist, was kein Druckfehler ist, da Hovey bemerkt, daß sie die Henkel d'hyver belgischer Pomologen, die ja später reifen müsse, nicht sein könne. Müht die frühe Reifezeit, wie man vermuthen möchte, nicht von besonders warmem Stande des Baumes oder Tragen in einem sehr frühen Jahre her, so müßte es noch eine 3te sehr ähnliche Frucht als Henkel geben.

Jeinsen, im Juni 1863.

Oberbief.

J. Decaisne, le jardin fruitier du museum, livr. 61. — bringt zwei Birnen: P. Charbonnière (Colin noir und Méconnaître); P. Butoc (de notre-dame) und zwei Pfirsich, nämlich: Pêcher de China a fleur blanche double — in England seit 1842, in Frankreich seit 1854 eingeführt — und Pêcher unique (New-Yersey). Die Behandlung dieser neubeginnenden Abtheilung ist den früheren gleich, Frucht colorirt, Holz und Belaubung schwarz. Blüten fehlen. u. v.

Das seit einer Reihe von Jahren durch Hogg u. herausgegebene Journal The Florist, fruitist and garden miscellany hat mit 1862 eine Umwandlung

Pomolog. Monatsheft. IX. Jahrg.

erfahren und führt den Titel: The florist and pomologist: a pictorial monthly magazine of flowers, fruits and general horticulture, conducted by Robert Hogg, L. C. D., F. L. S. and John Spencer, F. G. S. assisted by Mr. Thomas Mooel, F. L. S. and numerous contributors. 1862. — In Monatsheften mit je 2 Illustr. Spfrn. 8. — (1 Shill. pro. Heft.) — Dieser erste Jahrgang liegt uns vollständig vor und es sei erlaubt, einige Worte über dessen pomologischen Theil zu sagen. In der Regel bringt jedes Monatsheft die Abbildung einer Frucht mit beschreibendem Text, doch kommen Ausnahmen vor, wo sich zwei Abbildungen von Blumen finden. Der pomologische Text ist aber äußerst mager und beschränkt sich meist auf Beschreibung der Abbildung, weshalb wir hier die abgebildeten Früchte verzeichnen wollen und dann kurz des Textes gedenken. S. 8. Northern spy apple. Die Abbildung ist fast Ideal und nach einer Frucht des Obsthause eines Herrn George F. Wilson zu Gishurst-cottage. S. 24. Early York peach, das ist aber nicht die Large early York. — S. 56. Transparent gage plum. (Reine claud Diaphane) — ziemlich gut, das junge Holz unnatürlich roth. S. 72. Nouvelle royale cherry — eine große rothe Kirche aus der Zucht der Herren Rivers. — S. 104. Summer Doyenné pear. — Blüthe und Frucht, letztere offenbar zu lebhaft gefärbt. — S. 120. Irish peach apple, (Early crofton) stimmt weder mit der Abbildung des pomolog. Mag. noch mit der bei Ronalds. — S. 152. Mitchelson's plum — große blaue Frucht, die nach dem Text viel Ähnlichkeit mit dem Diamond haben soll. Sie

word erzogen vom Handelsgärtner Mitchellson in Kingston-on-Thames. S. 168. Lady Done's grape — großbeerige Maue-Traube, die in Yorkshire als Sämling der Lady Done vielfach verbreitet sein soll. — S. 184. Violette hative peach — (english galande; Hardy galande). —

Im übrigen ist der Raum für pomologische Artikel äußerst eng bemessen und mit Ausnahme einiger Aufsätze über Trauben sind sie kaum erwähnenswerth, so z. B. S. 21 über Einfluß des Bodens und Klima's auf die Birnen — und steht sehr zu erwünschen, daß in der Folge der Pomologie ein größeres Feld eingeräumt werde, wozu der Name Hogg wohl be-
rechtigt.

v. B.

In der Wirtschr. 1862, S. 248 ist Le jardinier fruitier p. Forney T. I. kurz angezeigt worden. Jetzt liegt der 2. Theil vor unter dem Titel: Le jardinier fruitier etc. par Eugène Forney. — Deuxième série. Fruits a noyau, vigne etc. — Paris 1863. 308 pag. 8. — (4 Francs).

S. 1—128 behandelt den Pfirsichbaum sehr ausführlich und gibt eine Uebersicht der besseren Sorten. S. 129 beginnt Serie des arbres a petits fruits — Aprikosen, Pfäumen, Kirschchen — unter gleicher Angabe der empfehlenswerthen Sorten. S. 205 der Weinstock; S. 270 die Feigen; S. 281 Johannis- und Stachelbeere: S. 290 die Himbeere und endlich S. 294 especes fruitières qui se ne taillent pas — Mandel, Dattte, Nüßel. — Als Anhang findet sich ein erklärendes Verzeichniß der technischen Ausdrücke in der Baumzucht.

Das jetzt mit dem 2ten Bande vollendet vorliegende Werk gehört zu den bedeutenderen Erscheinungen der neueren französischen Literatur, womit jedoch nicht gesagt sein soll, es sei dasselbe tafelfrei: Es finden sich Irrthümer und Ansichten ausgesprochen, die nicht zu rechtfertigen, zuweilen sogar Absurditäten. Auch scheint der Herr Verfasser gegen das Ende seiner Arbeit einen gewissen Ueberdruß an derselben dadurch zu dokumentiren, daß er sie mit Flüchtigkeit vollendet.

Beachtenswerth sind die beigegebenen Beschreibungen der besseren empfehlenswerthen Obstsorten, obgleich auch da manches zu erinnern. So findet sich z. B. im 1. Theile die Bemerkung, daß sich der „Junfer Hans“ bereits in das Bauhin, Hist. font. Bollensis, 1598 finde, — wo?

— das steht nicht dabei; ebenso der rotthe Winteralvill u. — Im 2ten Theile wird bei Pond's Seedling gesagt, daß es wohl die prune d'Inde des Claude Mollet (1652) sei. Forney schreibt goldon drops etc.

Die Holzschnitte sind durchweg gut, wie überhaupt die Ausstattung nichts zu wünschen übrig läßt.

v. B.

Leitfaden zum Bestimmen der Obstsorten. Für die Besitzer des „Illustr. Handbuchs der Obstkunde, herausgegeben von Jahn, Lucas und Oberdieck, bearb. von Eduard Lucas, R. württ. Garteninspektor u. — Stuttgart 1863. S. 58. 8. (Preis: 36 fr.)

Ueber die Brauchbarkeit des vorliegenden Leitfadens oder Schlüssels herrscht bei mir keinerlei Zweifel. Ich habe mich sowohl persönlich in Heutlingen selbst im November des vorigen Jahres als auch später von der Richtigkeit seiner An-

wendung überzeugt und wahrgenommen, welche außerordentlichen Vortheil derselbe bei dem pomologischen Unterricht gewährt. Die Schüler und Zöglinge des pomologischen Institutes bestimmten danach die vorgelegten Früchte in überraschender Weise. — Dennoch will ich mein Urtheil nicht unbedingt hinstellen, empfehle vielmehr diesen Leitfaden jedem denkenden Pomologen zu sorgfältiger Prüfung und Beurtheilung.

Für das Kernobst sind zwei verschiedene, einander ergänzende Systeme in Anwendung gebracht, ein künstliches und ein natürliches, welche beide bereits bekannt gegeben sind. Sie werden hier nochmals aufgeführt, erläutert und begründet. Ob es die einzig richtigen — ist hier nicht zu entscheiden; es genügt, daß sie unbedingt praktisch und leicht anwendbar sich erweisen.

Wenn unter Berufung auf mich die französ. Benennungen der Klassen beigelegt sind, so ist das begründet und nach meiner Ansicht in der Ordnung; allein ich bemerke hier, daß diese französ. Ausdrücke von mir nicht herrühren. Ich würde die französ. Bezeichnungen nicht nur dem natürlichen Systeme beigelegt haben, sondern auch dem künstlichen; ebenso nicht nur bei den Klassen, sondern auch bei den Ordnungen u. Auch die französ. Bezeichnungen, wie sie Lucas gibt, würde ich theilweise anders gegeben haben, denn sie entsprechen den in Frankreich üblichen entweder nicht oder basiren auf lediglich deutschen Begriffen. So sagen wir Cliquets — Schlotteräpfel; während besser französisch wohl canaliculées. Letzteres Wort würde also in Klammern beigelegt werden müssen; Gulberlinge nennen wir Bastard-

Calvillen, aber es fragt sich, ob diese mit Calvilles batardes den französ. Begriff bebt. Meines Wissens sagen die Franzosen Dorées — nicht d'orées, wie z. B. Lucas bei den Goldreinetten angibt. Bei den Calvillen müßte dann auch neben Calvilles des Pommes a côtes eingeschaltet werden. Einfarbige Reinetten sind reinettes colorées — Spitzäpfel pommes pointues — Blattäpfel pommes aplaties etc. — Bei den Birnen würde sich gleichfalls mancher französ. Ausdruck reformiren lassen und würde sich empfehlen bei Äpfeln und Birnen, eine verschiedene Bezeichnungsweise der Form, z. B. oblong-allongé; aplati — arrondi etc. was behufs späterer Uebersetzung hier erwähnt werden mag.

Bei dem Steinobste gehen wie im illustrirten Handbuche die Kirschen voran — System Truchses — mit den französ. Bezeichnungen der 10 Klassen. Die Pflaumen machen den Beschluß nach System 1. Regel's mit Hinzuziehung der Größe der Frucht nach System 6. — Hier fehlen durchweg die französ. Bezeichnungen. Hier finde ich eine sichere Bestimmung mit Hülfe des Leitfadens weit weniger sicher als bei dem Kernobste, wenigstens in Bezug auf Pflaumen, aber es ist auch nicht zu verkennen, daß der Werth dieser Bestimmung dem des Kernobstes um Vieles nachsteht.

Jeder Obstgattung ist die systematische und alphabetische Aufzählung der im illustrirten Handbuche (Bd. 1—3) beschriebenen Früchte beigegeben. b. B.

Notices pomologiques. — Poiriers. — Description succincte de fruits inédits, nouveaux ou des meilleurs parmi les anciens, avec figures des fruits décrits, par M. J. de Liron D'Airoles etc. etc. — Tome III. — (Livr. 24. 25.) Nantes 1861. 8. mit 3 Doppeltafeln.

Das ist der Anfang des 3. Bandes der Notices pomologiques. Die beiden ersten liegen uns seit längerer Zeit vor. Trägt dieser Theil die Jahreszahl 1861 auf dem Haupttitel, so trägt der Schmutztitel das Jahr 1862 und ausgegeben wurde er 1863. — Neu ist auf dem Titel das „poiriers“ — was Bb. 1. 2. nicht hat.

S. 7—48 enthalten „Rapports“ — d. i. Urtheile über die bisher erschienenen Theile der Notices pomolog. und anderer pomolog. Arbeiten des Verf. Dann folgt S. 49. 50 eine Zwischenrede vom 10. Dezember 1862 datirt, in welcher der Verf. das verspätete Erscheinen dieser beiden Hefte entschuldigt, mehrere Auszeichnungen gedenkt u. — S. 51 beginnen dann neue „Rapports“ bis S. 58. — Wem es von Interesse zu wissen, welcher Gesellschaften Mitglied der Herr Verf., der findet S. 48 das ergänzende Verzeichniß.

S. 59 beginnen „observations utiles“ — die Beschreibung des Riesengemplers der Clairgeau — Monatschr. 1863. S. 82 ff. — über Erhaltung der Früchte, die abeills pomologique u. — Und nun folgen die eigentlichen Notices pomologiques, separat paginirt mit S. 1—36. — oder Nro. 303 bis 354. — Die Behandlung ist gleich der in den früheren Bänden und finden wir da manchen alten Bekannten, z. B. Bonchrétien d'Espagne; Doyenné de Juillet etc. aber auch man-

cherlei Neues, wie die beiden Poirés Jules d'Airoles — Gregoire und Léon Leclerc.

Die Abbildungen sind Umrisszeichnungen in der bekannten Weise, indeß ist diese Abbildung nicht immer vom Text begleitet, z. B. Rateau blanc, de Boutoc. u. s.

Le pommier. — Almanach du pays a cidre au profit des pauvres. — Ire année. An 1863. A Rouen, H. Boissel, A Paris, Pagnerre. 16. — (50 Cent. = 4 Sgr.)

Der Apfelbaum als Volkskalender oder ein Volkskalender unter der Firma Apfelbaum — gleichviel; es ist ein glücklicher Gedanke der Herren Cartier und Grimaux den Pommier im Lande des Apfelweines erscheinen zu lassen und gewiß steht er seinem Vorkäufer, dem Almanach des Normands nicht nach.

Wenn dieser Almanach der Besprechung in der Monatschrift für werth geachtet ward, so liegt darin der Beweis für dessen pomologische Natur — oder wörtlich — für seine Apfelnatur. Apfel und Apfelwein bilden den gesammten Inhalt, der in Folgendem besteht: Zunächst der Kalender für das Jahr 1863, wie wir ihn in allen Volkskalendern finden, daneben statt des üblichen jüdischen, griechischen u. u. den Persischen, für das correspondirende Jahr 1784—85. Die Perser Bauernregeln bilden die Folie. Lesen wir in deutschen Volkskalendern z. B. halte Bienen und Schafe u. — so heißt es hier: les pommes aigres, font du vinaigre etc. etc. — S. 37 beginnen die einzelnen Aufsätze mit: Le pommier auf der Ausstellung in London 1862 — über ausgestellte Produkte des Apfels u. — da heißt es z. B., daß Preußen in der Abtheilung „Cidre“ durch Herrn

Hauptler in Hirschberg vertreten war. S. 45 Brief eines Apfels während der Ausstellung auf dem Stadthause in Rouen, 1862. Der Apfel berichtet wie er ausgestellt ward, welche Gesellschaft er hatte; sein Erscheinen vor der Prüfungskommission u. u. Dem folgt S. 49 Causerie sur le cidre. Seine physische und chemische Beschaffenheit, Einfluß auf die Gesundheit, Wirkung des Genusses u. u. wird ausführlich besprochen. Natürlich fehlt die „ivresse“ nicht. Unter der Ueberschrift „Pomone“ S. 63 die Fabel von Vertumnus und Pomona mit der Kuganwendung: „Ihr jungen Nymphen des Sidrelandes, handelt wie Pomona; seib klug und gut und damit ihr das werdet, cultivez le pommier.“ — Mit S. 68 beginnt das Küchendeartement, dem ein Entwurf zu einem Cours pour los cuisinières beigegeben. Dazu gehört S. 93 pate de pommes; la pomme dans la cuisine S. 135 und marmelade de pommes S. 136. — Dazwischen findet sich: la pomme d'Adam S. 86. — le pommier et la pomme im Alterthum und Mittelalter, S. 96, — eine Novelle (Nouvelle) S. 125, einige Erzählungen in Versen und ein Aufsatz über das irdische Paradies, dessen Inhalt ich als Probe des Ganzen mittheile. Auf die Frage: wo war das Paradies — der Aufenthalt des ersten Menschenpaares? — wird geantwortet: Kleinstaen kann es nicht gewesen sein, denn dort haben alle Frauen schwarzes Haar, die première pécheresse war blond; das Abendland ist der klassische Boden der Blondes. War es nicht ein Apfel, der Eva sündigen machte? — Dieser Apfel muß sehr verführerisch gewesen sein und in der Normandie wachsen die besten

Apfel. Alle Welt kennt die vieille sapience normande; woher soll sie kommen, wenn nicht der Baum der Erkenntniß in der Normandie stand? — In der Normandie war das Eden, in Rouen das irdische Paradies. Rouen's (Rotomagus) Gründung verliert sich im hohen Alterthume und von jeher ist es Brauch dort gewesen, durch Benennung von Straßen und Plätzen berühmte Männer und Thaten zu vereinigen. Jetzt hat Rouen z. B. den cours Boieldieu, den Platz Corneille u. — Daraus erklären sich die folgenden Namen: rue Adam; rue de la pomme d'or; du paradis; de pommiers — mallet (des pommiers ou le mal est) etc. — alle erinnern an das Paradies. Aber, kann man entgegenen, wo bleibt der Feigenbaum des Paradieses? — Denn in der Normandie bleibt er eine traurige Gestalt. — Das ist nur scheinbar, denn in den viel tausend Jahren kann die Temperatur sich verändert haben. Ja hier gedieh damals der Feigenbaum. Zu seinem Gedächtniß haben wir die rue du figuier.

Um alle Zweifel zu beseitigen mag noch erwähnt sein, wie die Nachkommen Adams zahlreich in Rouen existiren. Der Name Adam ist da vielfach vertreten und man wollte ihre Abstammung vom ersten Menschen bezweifeln? — Also: das irdische Paradies ist keine Fabel; in Rouen in der Normandie war es. Quelle gloire pour la ville de Rouen!!!

v. S.

Pomologie de la France ou Histoire et description des tous les fruits cultivés en France et admis par le congrès pomologique etc. Lyon. Nigon, Rue Poulallerie 2

Ein neues ganz ausgezeichnetes pom-

logisches Werk, welches die vollkommenste Gussfehlung verdient. Es erscheint in monatlichen Lieferungen, jede zu 20—24 Seiten Beschreibung und 5—6 ziemlich gut colorirten Abbildungen, und zwar der Frucht, des Fruchtdurchschnitts und des Zweiges. Der Jahrgang kostet colorirt 25 Fr., mit schwarzen Abbild. 10 Fr., ist also ganz außerordentlich billig. Die Beschreibungen sind getrennt gehalten, so daß sie, wie die Abbild., nach Belieben geordnet werden können; sie sind meistens von Willermoz und ausgezeichnet bearbeitet und zwar ganz ähnlich gehalten wie die unseres Illustrierten Handbuchs. Was sie besonders werthvoll macht, sind die Bemerkungen über Reife und Kultur. Als Beispiel dafür wollen wir diese geben über die Kultur der Duchesse d'Angoulême.

„Die Herzogin von Angoulême.

Diese schöne Birne reift von Oktober bis November, und eignet sich gut zum Aufbewahren in der Fruchtkammer. Von Wichtigkeit ist es, sie zu pflücken, sobald die Birne am Baume die Farbe wechselt. Durch dieses Verfahren kann man sie bis Dezember gut erhalten.

Kultur: Der Baum, sowohl auf Quitte als auch auf Wildling veredelt, gedeiht sehr gut und ist zu allen Formen

geeignet, doch weniger gut zu Hochstamm, da der Wind leicht den großen Früchten schaden kann, indessen sind uns mehrere hochstämmige Bäume bekannt, die in ein wenig trockenen und kalkigen Boden gepflanzt, zahlreiche und gute Früchte liefern.

Der Boden, der dieser Art am besten zusagt, ist ein lehmigter, kieselhaltiger; feucht, aber nicht ständige Nässe (drainirter Boden). Die Morgen- und Abendseite sind der Mittags- und Nordseite vorzuziehen, auch in den fetten und humusreichen Erblagen werden die Früchte sehr groß, aber weniger gut und sind weniger haltbar, ebenso auf der Nordseite; sie sind da von Geschmack lab, ohne erkennliches Gewürz, während die Früchte an der Mittagsseite zu schnell passiren und oft feisig werden.

Der Baum muß kurz geschnitten werden, um ihn im Wachsthum zu erhalten, da er sehr fruchtbar ist; als Pyramide geformt, hat er stets Reigung, in die Höhe zu gehen und läßt den untern Theil schwach, mithin soll man den Hauptzweig stets zurückschneiden, damit die untern Zweige sich gehörig ausbilden und zur Schönheit des Baumes beitragen. Folglich wäre dieser Baum am besten auf Wildling zu veredeln und zu Spalier am besten geeignet.

Ch. Delac.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Freuden und Leiden eines Sommers und Obstjägers im Frühlinge 1863.

Ein milder Winter war vergangen, der dem Frühlinge schon stark entwickelte Knospen entgegen brachte und die schönsten Hoffnungen auf

ein günstiges Jahr erweckte. Auch sonst begrüßte ich den Frühling mit den freudigsten Hoffnungen; meine Bestrebungen fanden ihren Lohn durch Anerkennung in der Nähe und in der Ferne; zahlreiche Edelreiser-Bestellungen aus dem enge-

ren und weitem Vaterlande, selbst über seine Grenzen hinaus, waren eingegangen und ausgeführt, und auch ich hatte deren mehrere von pomologischen Freunden erhalten, für welche ich mich denselben dankbarlich verpflichtet halte. Besonders erfreut wurde ich durch eine Hunderte von Diel'schen Apfelsorten enthaltende Sendung des Herrn Clemens Rodt, wodurch ich nun an 800 Diel'sche Apfelsorten besitze. Auch mein Wunsch, eine größere Ackerfläche zum Baum- schulenbetrieb in lebenslänglichen Pacht zu erhalten, rückte seiner Erfüllung näher, wird aber erst zum Herbst realisiert werden, und Seine königliche Hoheit, der Großherzog, wollen mir huldreichst eine Weiskälte verleihen, diese Acker- fläche in einen Obstgarten verwandeln zu können.

Das Veredlungsgeschäft begann mit Eintritt des Frühlings und währte bis zum 5. Mai; 8000 Veredlungen wurden ausgeführt und alle sonstigen Frühlingsarbeiten von mir allein besorgt und angeordnet. Kirsch- und Pflaumen gingen ziemlich, Aepfel und Birnen sehr gut an und ich freute mich des schönen Wachstums der jungen Stämmchen wie der starken Bäume. Mit dem 25. April begannen die Kirsch- zu blühen und bald folgten Pflaumen, Birnen und Aepfel in ungemeiner Fülle, so daß mein ganzer Garten einem Blütenmeer gleich. Mit Ausnahme der Aepfel, die wohl eine geringe Ernte geben werden, setzte alles sehr voll an.

Mitte Mai erschienen die Raikäser in zahl- loser Masse, doch habe ich sie schiffelweise vertilgen lassen und sie haben keinen erheblichen Schaden verursacht. Ende Mai und Anfangs Juni hatten wir häufige und starke Frostnächte und starke Dürre, die wohl beide den geringen Fruchtansatz der Apfelbäume bewirkt haben.

Die Belaubung aller Bäume ist jetzt, nach durchdringendem Regen so üppig, wie seit Jahren nicht, auch meine Kernausfaat war gut gelungen, und mehr als 20,000 junge Pflänz- chen grüntem empor und warteten des Pflanzens, um im nächsten Frühling neben dem eigenen Bedarf noch guten Gewinn zu geben.

Leider aber muß ich mit Schiller sprechen:

„Doch mit des Geschickes Mächten ist kein ewiger Bund zu flechten, und das Unglück schreitet schnell!“ —

Am 5. Juni, Nachmittags von halb 3 bis 6 Uhr wurde mein Wohnhaus durch Feuer ver- nichtet, das liebe Waterhaus, die Stätte meines häuslichen Glückes. Diese Stätte meiner Freuden, meiner Leiden ist nicht mehr; traurige Brand- trümmer nur zeigen die Spuren davon.

Der dritte Theil meiner versicherten Habe ging verloren, aber auch Vieles, was nicht ver- sichert war, wurde durch die Flammen und Löschkanaliten verderben, so daß ich meinen wirklichen Schaden verhältniß zu 500 Thlr. an- schlagen kann. Ein Anbau, der mich vor 15 Jahren 200 Thlr. auszubauen kostete und der unversichert war, ist verloren wie viele Zier- und Küchengewächse; doch davon will ich nicht reden, sondern davon, was mir an Bäumen und was dazu gehört, verloren ging. Da be- lügte ich einen nach Lucas im vor. J. einge- richteten Obrrasten, 5 vierzigjährige und 8 jüngere Obstbäume, die ganz verbrannt sind und 10 vierzigjährige, die stark gelitten haben, die ich aber zu retten hoffe. Ganz verloren habe ich dadurch aus meiner Sammlung: Freu- her Engl. Gewürzpepping, Walliser Limonen- Pepping, frühe Goldparmane und Lederbissen, welche Sorten ich mir in Delfern wieder er- bitten werde, von Freunden, die sie besitzen. Am schmerzlichsten ist mir aber als Obstbaumzüchter der gänzliche Verlust der vorgemannten minde- stens 20,000 Apfel- und Birnen sämlinge. Ich gedachte davon stark zu verkaufen und jetzt muß ich den eigenen Bedarf zum nächsten Jahre lau- fen. Daher bitte ich pomologische Freunde, die deren abzugeben haben, mir mittheilen zu wollen: um welche Preise sie mir gut bewurzelt, pikirt und nicht pikirt, einjährige Holzbirnen, Holz- apfel-, sowie Johannisapfel-Stämmchen über- lassen wollen, wobei ich, bei meinem Unglück, auf möglichst billige Preise hoffe.

Da ich jetzt von meinem Garten ziemlich entfernt wohne und derselbe nur leicht befriedigt ist, so werde ich noch manchen Schaden an ge-

gerathenem Obſt und zerbrochenen Keſten zu beſorgen haben, bevor ich meine neue Wohnung wieder beziehen kann, und die Bauhandwerker werden dazu das meiste beitragen, da ich von den hieſigen Einwohnern eine beſſere Meinung aus der bisherigen Erfahrung habe.

Ein Glück iſt es, daß meine Baumschule wie meine Sortenbäume weiter vom Haufe entfernt waren, ſo habe ich hieran gar keinen Schaden gelitten, auch meine pomologiſchen Werte und Baumregister vollſtändig gerettet. Daher kann ich Edelreifer eben ſo ſicher abgeben, wie früher und erbitte etwaige derartige Beſtellungen, wenn es ſein kann jetzt und jedes Jahr, bis Anfangs Dezember.

Die große Freude, den lieben Freunden, mit denen ich in Berlin vereint war, in Götting die Hand zu drücken, wird mir nun auch wohl nicht werden, da ich unter jeztigen Umſtänden auf die Hilfe eigene Mittel nicht verwenden kann, aber ſchwerlich das ganze Reiſegeld höheren Orts erlangen werde; indeſſen gebe ich die Hoffnung noch nicht ganz auf.*)

Habe ich auch viel verloren an zeitlichem Gut, ſo iſt doch Leben und Geſundheit mir und den Meinen geblieben, und der friſche Lebensmuth und die Zuverſicht in Gottes Führung nicht gebrochen, ſo daß ich mit Kraft ſchaffen kann und will: unter Gottes Beiſtand und der Hilfe guter Freunde das Verlorene wieder zu erringen.

Belzig bei Laage in Mecklenburg Schwerin,
den 22. Juni 1863.

G. V. Miſchen.

*) Auch ich hoſſe mit vielen Freunden unſeres wackern ſchwergeprüften Miſchen, ihn in Götting zu finden und denke, wir werden noch Mittel finden, dieſe Reiſe möglich zu machen. E. 2.

Beſchreibung der Verzeichniß der im Pomologiſchen Inſtitut Kaſſel abgegebenden Werkzeuge und Geräthe, Waſche ſowie verſchiedener Materien für die Obſtkultur. *)

Zugleich eine Zuſammenſtellung der jezt bekantesten, praktiſcheſten Handgeräthe für den Obſt-, Wein- und Gemüſebau.

1. Meſſer zum Baum- oder Weidſchnitt.

Die beſten Meſſer zum Baumschnitt ſind diejenigen, welche eine ſanft und gleichmäßig gebogene, nicht zu lange Schneide haben und deren Griff die Hand gehdrig ausfüllt und bequem darin liegt. Mit dieſen läßt ſich ein gener Schnitt — der allein richtige Schnitt — ſicher und gut ausführen und ſelbſt ſtarke Aeſte mit einer verhältnißmäßig kleinen Klinge ſehr gut wegschneiden. Für den feineren Baumschnitt ſind die grohen Klingen ebenſowenig paſſend, wie die ſog. Spannmefſer (mit ſtark gekrümmten Klingen). Wenn die Meſſer noch eine andere Klinge oder eine Säge enthalten, ſo muß dieſe ſo verſenkt ſein, daß ſie die Hand auch bei längerem Schreiben nicht beläſtigt.

Nr. 1. Großhülte Gertenmeſſer für Baumschnitt mit engliſcher ſanft gebogener Klinge 1 a à 48 kr., 1 b 1 fl., 1 c 1 fl. 3 kr., 1 d 1 fl. 14 kr., je nach der Größe und Eleganz; ſämmtlich ſehr praktiſch und gut.

Nr. 2. Daſelbe Meſſer, ſärker 1 fl. 38 kr.

*) Die Geräthe werden größtentheils aus der berühmten Fabrik der Gebrüder Dittmar in Heilbronn bezogen und um die dortigen Fabrikpreiſe abgeſehen, weil ſie werden ſie unter unſerer Anſicht und Controle hier und in Stuttgart angefertigt und kann ſowohl für den praktiſchen Werth der von uns empfohlenen Werkzeuge, als für die Güte und Preiswürdigkeit ſämmtlicher Geräthe volle Garantie geleistet werden.

Die Preisangaben ſind in ſüddeutiſcher Währung (1 fl. = 60 kr.) wovon 7 kr. = ſind 10 kr. ſfr. Silberwährung (1 fl. à 100 kr.) = 2 Sgr. preuß. und = 15 Sgr. franzöſiſch. Die weiſſen Preisangaben laſſen ſich mit 7 theilen, wodurch die Berechnung nach den genannten Saluten ſehr leicht iſt. Bemerkl. wird, daß hier der fl. ſfr. Papier = 1 fl. rth. Silber ſreis angenommen wird und kleine Unterſchieden unberachtet bleiben.

Alle in das hieſige Inſtitut gelangenden, kleine wie größere Beſtellungen werden ſchnellstens und beſonders effectuari werden. Ed. Lucas.

= 28 Sgr. Der Griff sehr bequem in der Hand liegend; sehr zu empfehlen.

Nr. 2. Englisches Gartennmesser mit einer Säge 1 fl. 21 kr., dasselbe außerdem noch mit einem Oculirmesser 3a 1 fl. 48 kr.

Nr. 4. Weingärtnerhaxe aus Kauburg, auch sehr praktisch und geschickt für Baumschulbesitzer 21 kr. = 6 Sgr.

Nr. 5. Große Weingärtnerhaxe aus Mey mit schließbarer Klinge; ein neues für den Gebrauch in Weinbergen sehr passendes Werkzeug 46 kr.

Nr. 5b. Kleinere Form. 35 kr., auch für den Gartenbau sehr passend.

II. Scheeren zum Beschneiden der Bäume, Reben und Sträucher.

Bei dem neueren Baumschnitt findet man weit häufiger die Scheere als das Messer angewendet und die Vortheile einer gut eingerichteten Schere für die Praxis liegen klar auf der Hand. Man schneidet mit einer solchen weit schneller, sicherer und bequemer als mit dem Messer. Seitdem von Männern wie Lepère in Montreuil bei seinen vorzüglich geformten Pfirsichbäumen der Secateur Vigier ganz ausschließlich gebraucht wurde und das Messer ganz wegließ, sind auch unsere deutschen Baumzüchter mehr vom Messer zur Scheere übergegangen; für alle Beerensträucher, Reben, Gehölze ist ohnehin die Scheere längst im allgemeinen Gebrauch.

Dem Nachtheil, welcher oft beim Gebrauch der Scheere sich zeigt, daß dicht an der Schnittstelle eine Quetschung erfolgt und dadurch die Wunde nicht gut verheilt, ist, fast ganz dadurch vorgebeugt, daß die bessern Scheren einen sehr feinen Schnitt haben und beide Arme weit besser und genauer auf einander passen, als früher. Uebrigens ist in sehr vielen Fällen eine kleine unbedeutende Quetschung ohne allen Nachtheil, und wenn man nur die Scheere stets scharf hält auch mit den feineren, zum Schnitt der 1—2jährigen Zweige bestimmten Schere nicht älteres und hartes Holz abschneidet, sondern dazu lieber die Säge nimmt, so können wir versichern, daß

die hier aufgeführten und empfohlenen Baumschereen allgemeinen Anklang bei unsern Praktikern finden und sich als zweckentsprechend und dauerhaft bewähren werden.

1) Gemahlte starke Baum- oder Rebschere, für den gewöhnlichen Gebrauch 1 fl. 30 kr. = 26 Sgr.

2) Secateur Vigier, Vigiers Spitzschere, in Frankreich patentirt, eine vorzügliche Scheere für den feineren Baumschnitt 2 fl. 20 kr. Derselbe mit abgeänderter Feder als Secateur Brassod sehr praktisch, 2 fl. 34 kr.

3) Neue Baumschere mit Spiralfeder, eine ganz vorzügliche und dauerhafte Scheere in 3 Größen, a) 2 fl. 48 kr., b) 2 fl. 34 kr., und c) 2 fl. 20 kr. Die Feder ist hier eine in eine Hülse eingeschlossene Spiralfeder, welche sehr kräftig wirkt und sich lange hält und ist dadurch dem Abbrechen der einzelnen Federn, welches so oft vorkommt, vorgebeugt. Bei Nr. 2 und 3 ist auch das oft sehr lästige Einklemmen der Haut ganz unmöglich gemacht. Diese Scheere ist sehr zu empfehlen, und zwar die Stärkere a für den Rebschnitt b und c mehr für den Baumschnitt.

4) Kransler Messerschere, in Oesterreich als Rebschere sehr beliebt und nach Verdienst verbreitet. Dient besonders auch sehr gut zum Ausschneiden der Gehölze, sehr dauerhaft gearbeitet 1 fl. 34 kr. = 26 Sgr. Sie vereinigt Messer und Scheere.

5) Willmar'sche Baumschere (Messergange) 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr. Dieselbe dient zum feinen Baumschnitt und ist so gerichtet, daß die sonst beim Schnitt etwas gequetschte Stelle des Zweiges über den Schnitt liegt und somit mit weggeschnitten wird, wodurch die Scheere oder Zange, wie sie genannt wurde, so rein wie ein Messer schneidet.

6) Harteschere (Zwischschere) dient zum Abschneiden der krautartigen Zweigspitzen (Pinocement), sowie auch zum Brechen (Cassement) beim Sommerschnitt. Dieselbe hat unterhalb der Schneide ein gerichtetes Eisen, womit der beschnitzene krautartige Trieb zugleich etwas ge-

zweck ist nicht, was wesentlich zur Schwächung des Holzsaftes und zur frühen Bildung von Blüthenknospen beiträgt. Auch dient mir diese Scheere zum Schneiden von Edelreisern und hält dann zugleich das abgeschnittene Reis fest; ferner auch als Rosen- und Traubenscheere. 2 fl. 34 kr. — 2 fl. 48 kr., je nach ihrer Eleganz.

7) Ringehanger, zum Ringeln der Reben, um die Trauben früher reif und vollkommen zu erhalten, sowie zum Ringeln der Kestle der Obstbäume, um dieselben zum Fruchtansatz zu zwingen, 3 fl. 12 kr. = 1 Zhr. 26 Sgr.

8) Traubenscheere aus Wien, sehr praktisch, sowohl zum Cuten der Trauben, wie zum Ausbeeren derselben dienend, 35 kr. = 10 Sgr.

9) Rasenscherer, sehr zierlich, zum Blumenschneiden, und das Abgeschnittene festhaltend, 1 fl. 31 kr. = 26 Sgr.

10) Holzjange, neuer Construction, dient besonders beim Schnitt der Spaliere, um kleine Kestle dicht an ihrer Basis vom alten Holze wegzuschneiden, 2 fl. 27 kr. = 1 Zhr. 12 Sgr.

III. Werkzeuge und Materialien zur Veredlung.

1) Göttinger Veredlungsmesser mit geradliniger Klinge zuerst von Wegger eingeführt und von Unterzeichnetem verbessert; dient zum Copuliren, Oculiren, Pfropfen in die Rinde und Schäften und hat sich seither als sehr praktisch erwiesen, 42—49 kr. = 12—14 Sgr.

2) Nebenkräftiges Veredlungsmesser mit geradliniger Klinge, welche vorn schräg abgestutzt ist und dessen abgestutztes Ende zum Offen der Rinde dient; ein sehr praktisches und für alle Reiser- wie Augenveredlungen brauchbares Messer; sehr zu empfehlen a) Hltingig 42 kr., b) zweiklingig. 54 kr.

3) Schwäbliches Gaultmesser. 42 kr. = 12 Sgr.

4) Kleines Gaultmesser, neuerer Art, besonders zum Rosen- und Pfirsichoculiren, zugleich zum Schneiden der Stocklinge, sehr nettes und praktisches Werkzeug. 28 kr. = 8 Sgr.

5) Gaultmesser nach englischer Art. 35 kr. = 10 Sgr.

6) Gaultmesser nebst Copulirmesser. 49 kr. = 14 Sgr.

7) Schwäbliches Gaultmesser, dient zum Aufspalten der zu pfropfenden Kestle und zum Offenhalten des Spaltens, wozu dasselbe vorn eine keilförmige Spitze hat. 49 kr. = 14 Sgr.

8) Gaisfuß, gewöhnliche Art, zur Fertigung eines rechtwinklichen Ausschmitts aus dem Stamm, um ihn zu pfropfen; sehr zu empfehlen. Das Reis wird mit 2 Schnitten ebenfalls rechtwinklich zugeschnitten. Das Pfropfen mit dem Gaisfuß ersetzt das gewöhnliche Pfropfen in den Spalt vollkommen, und trägt durch Vermeidung des Aufspaltens wesentlich dazu bei, daß die umgepfropften Bäume gesund und dauerhaft bleiben. 1 fl. 6 — 1 fl. 24 kr. = 19—24 Sgr.

9) Oberhärtlicher Gaisfuß nebst Anschäftstein, sehr zu empfehlen, und für Viele durch die horizontale Stellung desselben bequemer als Nr. 8. 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

10) Anschäftstein oder Hochkantmesser, dient dazu, einen etwas concaven Einschnitt in die zum Anschäften bestimmten Wildlinge zu machen, wonach sich das als Copulirreis zugeschnittene Edelreis sehr gut und sicher ansetzen läßt; für Freunde des Anschäftens oder Anplattens sehr praktisch. 24 kr.

11) Schleifstein, a) für die Werkzeuge Nr. 8, 9 u. 10 besonders zugerichtet 12—18 kr.; b) für alle andere Arten von Messern und Scheeren. 7—14 kr. 10 Stück 1 fl. 24 kr. Diese Schleifsteine sind trotz ihrer Billigkeit sehr gut und werden hier allgemein verwendet.

12) Keilförmiges Baumwachs nach Lucas, aus Harz und Beingeist bestehend und seit Jahren mit dem besten Erfolg bei allen Veredlungen, wie zum Bedecken von Wunden in der Baumschule im Gebrauch. a) die Büchse 1 Pfd. haltend 42 kr. = 12 Sgr.; b) eine kleinere Büchse etwa 1/2 Pfd. haltend 28 kr. = 8 Sgr.

(Sofern der Preis des Harzes wieder herabgeht, wird auch das Baumwachs billiger notkr.)

13) Keilförmiges Baumwachs nach Oberdank, aus Harz, Beingeist und Talg bestehend; eine große Büchse, 1 Pfd. haltend, 42 kr.; die kleinere Büchse 28 kr. Herr Superintendent Ober-

dies hat nach der Monatschrift für Pomologie 1863 diese von ihm zusammengesetzte Mischung sehr bewährt gefunden.

14) **Weisgarn**, grobgesponnenes, ausgezeichnet zum Binden beim Oculiren der Rosen und des feineren Steinobstes, weil es sowohl durch seine Elasticität nachgibt und nicht so leicht einschneidet, als auch als schlechter Wärmeleiter das eingesepte Auge vor Hitze und dem Austrocknen schützt. 1 Pfd. 1 fl. 34 kr.

15) **Grobes Sammelgarn**, Lwist, ausgezeichnet zum Verbinden der Edelreifer beim Copuliren, Schäften, Pfropfen, sowie auch beim Oculiren der Äpfel und Birnen; 1 Pfund 1 fl. 24 kr.

IV. Geräthe zur Baumpflege und zur Obstkultur im Allgemeinen.

1) **Sogensäge** nach Lucas mit stellbarem Sägeblatt; den Griff bildet der hintere Theil des Bogens: a) stärkere Sorte für Baumjücker 1 fl. 34 — 1 fl. 48 kr.; b) schwächere Sorte für Gartenfreunde 1 fl. 27 kr., c) kleinste Form oder Spaliersäge, besonders auch für Baumschulen geeignet zum Abschneiden starker Zapfen von Oculanden, 42 kr. = 12 Sgr.

2) **Neue Baumfähe** ohne Sog nach Pariser Art; zum Ziehen eingerichtet, also die Zähne rückwärts gerichtet; gutes Werkzeug. 1 fl. 14 kr. = 21 Sgr.

3) **Kassensäge**, sehr zweckmäßige Baumfähe für den Gebrauch in Gärten und Baumschulen zum Zuschlagen eingerichtet und Gartenfreunden sehr zu empfehlen und da sie noch recht gut Kerbe von 3—4" durchschneidet, in den meisten Fällen eine größere Baumfähe entbehrlich machend; ebenfalls zum Ziehen eingerichtet und die Zähne rückwärts gestellt. 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

4) **Baumhacke**, **Kesslinger**; a) größere Sorte 42 kr., b) kleinere Sorte 35 kr. Diese Baumhacken sind sehr praktisch und zum Abtragen der Rinde vor allen andern dergleichen Werkzeugen zu empfehlen.

5) **Wellenförmige Baumhacke** zum Abtragen des Mooses und der Flechten bei Spalier- und

Pyramidenbäumen, deren dichtgestellte Krone den Gebrauch der obigen Baumhacke nicht gestattet. Die verschiedenen Weiten der Ausbiegungen sind für die verschiedenen Stärken der Kerbe berechnet. 42 kr. = 12 Sgr.

6) **Abhauer**, ein an einer langen Stange befestigtes Werkzeug zum Abstoßen oder Abschneiden von Wasserhaken, zugleich zum Abstreifen dürre Zweigspitzen und zum Kaspern. 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

7) **Wundenreiner**, Instrument zum Auskratzen der Baumwunden, zum Ausschneiden des Krebses, sehr praktisch und dem Baumwärter unentbehrlich, auch als Reiser zum Zeichnen der zu fällenden Bäume zu gebrauchen. 35 kr. = 10 Sgr.

8) **Spalierdrahtzange**, nach französischem Muster; dieselbe dient zum Binden des Drahtes, zum Abschneiden desselben, als Hammer zum Einschlagen der Nägel, als Zange und als Schraubenzieher; für Obstküchter, welche Drahtspalier anlegen wollen, sehr zu empfehlen. 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

9) **Kaupenhacke**; a) größere, zugleich zum Abschneiden von dürren Zweigen, sowie zum Einsammeln von Samen von Waldbäumen mit der Vorrichtung, das Abgeschnittene festzuhalten, was besonders auch beim Kaspern sehr vortheilhaft ist, 3 fl. 30 kr.; b) kleinere Sorte zum Schneiden der Edelreifer von hohen Bäumen und dergl. 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 Sgr.

10) **Pflanzhake** für Baumschulen, sehr praktisch beim Pflanzen der Wildlinge. 49 kr. = 14 Sgr.

11) **Kleinere Pflanzhake** zum Pflücken von Wildlingen sehr gut, wie auch für Gemüsegärtner, um damit stärkere Geplänge zu pflanzen. 28 kr.

12) **Hakenstein**. Dasselbe wird an den rechten Fuß geschnallt und zwar den Haken zum Fassen des Pfahles nach innen. Mittelt des Gewichtes des Körpers wird der Pfahl dann leicht und gut befestigt; ein in vielen Gegenden ganz unbekanntes, ansehnlich praktisches Werkzeug; für den Arbeiter unentbehrlich. Voll-

ständig mit Nieten versehen. 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

V. Geräthe zur Obsternte und zur technischen Verarbeitung des Obstes.

1) **Obstbrecher nach Lucas**, dieselben sind sehr praktisch, leicht zu handhaben und bestehen aus Zinken von Draht, welcher auf- und niedergehoben und in einen Keil von Blech angelöhnet ist, an welchem sich ein Säckchen zum Aufnehmen des gebrochenen Obstes befindet. Der ganze Obstbrecher ist sehr leicht und faßt etwa 6 mittelgroße Äpfel; a) größere Sorte für die Obsternte 1 fl., b) kleinere Sorte, für Pomologen, zum Plündern einzelner Probefrüchte 49 kr.

2) **Kreuz amerikanischer Obstbrecher**. Derselbe verengt sich nach beiden Enden hin und bildet so 2 Zwingen, mittelst welcher eine in die Mitte des Brechers kommende Frucht entweder stoßend oder ziehend gebrochen werden kann. Hier finden sich keine Zinken und dadurch ist jeder Verletzung der Frucht, die durch solche mittleren vorzukommen, vorgebeugt. 42 kr. = 12 Sgr.

3) **Obsthäkchen mit 4' langem Stiel**, dient dazu, einen abzurichtenden Zweig eines Obstbaumes heranzuziehen und so zu halten, daß der auf der Leiter Stehende leicht die Früchte pflücken kann. Hierzu hat das Werkzeug einen Gegenhaken, der leicht verschiebbar ist und an den Leiterbalken beliebig angelegt werden kann. Zur Kirschenernte ist dieses Obsthäkchen fast unentbehrlich. 42 kr. = 12 Sgr.

4) **Obstschälmaschine**, sechsseitig; dieselbe ist sehr leicht zu handhaben und wird hier fortwährend in ausgedehnter Weise zum Schälen von Äpfeln und Birnen gebraucht. Sie unterscheidet sich von der gewöhnlichen Art durch die weit praktische, geradere Stellung des Messers; a) polirt und elegant gearbeitet 1 fl. 45 kr., b) für gewöhnlichen Gebrauch. 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

5) **Obstschälmaschine**, sechsseitig. Sie dient dazu, die geschälten Früchte (oder auch nicht geschälte) in 4 Theile zu spalten. Der auf die Früchte brückende Hebel ist durch eine hölzerne Gabel so gehalten, daß er immer einen

gleichen feinsten Druck auf die zuerspaltenden Früchte ausübt; a) polirt 1 fl. 45 kr., b) gewöhnlich 1 fl. 24 kr.

6) **Kernhauslöcher**. Dient zum Ausstechen des Kernhauses bei geschälten und ganz zu dörrenden Äpfeln und ist dazu ganz unentbehrlich. 28 kr.

7) **Kernhauslöcher**, ein kleines löffelartiges Instrument von Blech, welches dazu dient, bei geschälten Äpfeln oder Birnen nach den Spalten die Kernhauslöcher auszuscheiden; hier in Reutlingen häufig im Gebrauch. 18 kr. = 5 Sgr.

8) **Obstmesser von Horn**; sie dienen zum Schneiden der Tafel Früchte, wie des feinsten Pörrobstes, namentlich saftiger Birnen, und sind hierzu besonders empfehlenswerth. 1 St. 18 kr., 12 St. 3 fl.

VI. Geräthe zur Bodenbearbeitung.

1) **Schneefurche**, sehr stark und dauerhaft, die hintere Seite ohne Vertiefung; sehr gut zum Bäumeingraben, sowie zu jedem Gebrauch in schweren Böden; a) stärkste Sorte 1 fl. 34 kr. = 27 Sgr., b) schwächere Sorte $\frac{1}{2}$ leichter 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr., c) kleinste Sorte 1 fl. 14 kr. = 21 Sgr.

2) **Schneefurche**. Derselbe dient sowohl zum Umgraben des Landes, wie zum Ausschäufeln der Gänge, zum Ausheben von Obstbaumchen zum Verschäufeln der Erde beim Pflanzen der Bäume und ist überhaupt ein sehr vielseitig brauchbares Werkzeug. 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

3) **Reihenhacke**, ein für Reihenpflanzungen von Obstbäumen, sowohl zu deren Verbannung, wie Bearbeitung sehr schätzbares Werkzeug, zugleich zum Furchenziehen dienend und auch für eine Menge Arbeiten im Gemüse- und Blumengarten sehr praktisch; a) stärkere Sorte 1 fl. 10 kr., b) schwächere Sorte 1 fl. 3 kr. = 18 Sgr.

4) **Kraut oder Dreigad**, ein sehr vielfach verwendbares Werkzeug, einer Ristgabel mit rechtwinklig herabgebogenen Zähnen gleichend. Der Kraut dient zum feineren Bearbeiten des frisch umgegrabenen Landes, zum Einhaken von kurzem Dünger, zum Zerklagen von Schollen, zum Reinigen von verunreinigtem Boden und der-

gleich; a) *Ältere* Sorte für Baumschulen 49 fr., b) *schwächere* Sorte für Gärten 42 fr., c) dieselbe, mit einer kleinen Senfenhade versehen. 1 fl. 3 fr. = 18 Sgr.

5) *Eiserne Handhabe*, dient zum Behaden von verschiedenen kleinen Kulturen und zugleich zum Ausstechen von Unkräutern, sowie als Pflanzspaten. Diese Hade ist ganz von Eisen, daher sehr dauerhaft. 52 fr. = 15 Sgr.

6) *Kleine Raschhabe*, ein häufig gebrauchtes Gartenwerkzeug, theils zum Reinigen der Saaten, zum Vordern des Bodens und dergl., theils zum Behaden dienend. 1 fl. 14 fr. = 21 Sgr.

7) *Kleiner Gartenrechen*, nach Art der von den Pariser Gemüsegärtnern allgemein gebrauchten Form. Derselbe unterscheidet sich von unsern Rechen sowohl durch Einfügung des Stiels, als durch die Zähne, welche aus der stärksten Art von Drahtstiften bestehen, rund und vorn nach innen etwas gekrümmt sind und sehr fest in dem hölzernen Balken sitzen. Eine ganz vorzügliche Art Rechen, 42 fr., ohne Stiel 35 fr.

8) *Senfenhade*, ein vorzügliches Werkzeug. An einem an dem gebogenen Hals befindlichen Eisenstab wird ein Stück einer alten Sense angeheftet, und man hat eine Hade die nie stumpf wird. 1 fl. 3 fr.

9) *Wegwäher*, das gleiche Werkzeug, nur umgekehrt, und zum Abstoßen des Unkrautes auf den Wegen eingerichtet, sehr zweckmäßig 1 fl. 3 fr.

VII. Geräte zu verschiedenen anderen Zwecken.

1) *Siebkanne*, verbessert, sehr zu empfehlen. Die Kanne ist oval, unten mit starkem eisernem Ring versehen, der Handgriff ist ganz rund und hat dieselbe Richtung wie das Rohr. Die Brause ist so eingerichtet, daß sie zugleich zum Starhspritzen wie zum Feinspritzen dient; a) größere Sorte für Gärtner mit Brause 2 fl. 42 fr., b) kleinere Sorte für Gartenfreunde, ebenso 2 fl. 20 fr.

2) *Saam- und Sprayspritze*, vereinfachte, grün lackirt, zum Bespritzen aller Arten von Pflanzen, besonders auch zum Vertreiben der Blattläuse durch Bespritzen mit Seifen- und Tabakbrühe, sehr zu empfehlen. 1 fl. 45 fr. = 1 Thlr.

3) *Sähorn per Reihenmet*, für alle Arten von Samen dienend, besonders für große Baumschulen mit Wechselkulturen von Gemüsen u. zu empfehlen. Das Sähorn ist so eingerichtet, daß alle Samen vom Reih bis zur Ackerbahn damit in Reihen gesät werden können. 2 fl. 20 fr. = 1 Thlr. 10 Sgr.

4) *Pflanzschaber*; sehr praktisches, einfaches Werkzeug, dient zum Pflanzen und Ausheben von Erdbeeren, Schnittlauch u. f. w., zum Zerkleinern von Dahlienknollen, zum Verpflanzen von Reben aus Kugeln gezogen u. dergl. 35 fr. = 10 Sgr.

5) *Ästchen*, ein gabelartiges Werkzeug zum Ausheben tiefwurzelnder, besonders pfefferender Unkräuter; hier allgemein im Gebrauch. 35 fr. = 10 Sgr.

6) *Spargeleiser*, zum Stechen der Spargeln; a) gewöhnliches doppelschneidiges 42 fr., b) verbesserte Art mit kleiner zugespitzter Schneide. 52 fr. = $\frac{1}{2}$ Thlr.

7) *Gartenhammer*, englischer, ganz von Eisen und zugleich Hammer, Jange und Stemmeisen; zum Verpflücken der Pflanzen in Kästen, bei hölzernen Umzäunungen u. f. w. verdient dieses gemein dauerhafteste und praktische Werkzeug allgemeinen Gebrauch. 1 fl. 24 fr.

8) *Stahlhabe*, zum Spizen der Pfähle für Baumschulen u. f. w., doppelschneidig 2 fl. 12 fr. = 1 Thlr. 8 Sgr.

9) *Amerikanisches Seil* mit Hammer und Nagelzieher, sehr praktisch und zu empfehlen, besonders zur Erhaltung großer Stangen- oder Bretterumzäunungen. 2 fl. 48 fr. = 1 Thlr. 18 Sgr.

10) *Schnellschneidemaschine*, eine kleine, sehr praktische, ganz von Eisen verfertigte Maschine, welche die vorher von ihren Fasern befreiten Bohnen, in gleiche längliche Stücken mit großer Schnelligkeit zerschneidet, sehr zu empfehlen. 8 fl. 10 fr. = 4 Thlr. 20 Sgr.

11) *Schnellschneidemaschine* wird wie die vorige Maschine an den Tisch festgeschraubt, und hat den Zweck, die Fäden (Seilspindeln) an beiden Seiten der grünen Bohnen wegzuschneiden, ganz

von Eisen; ein sehr beliebtes Werkzeug. 1 fl. 14 kr. = 21 Sgr.

10) **Reißschneider**, ein ganz einfaches, sehr hübsches Werkzeug, in die Tasche zu stecken; es besteht aus einer in der Mitte des zu schneidenden Leitigs einzufestenden Schraube, einem daran befindlichen Messer und einem Ring am Ende desselben, durch welchen das Werkzeug drehend in Bewegung gesetzt wird. 35 kr. = 10 Sgr.

VIII. Kummerhölzer und dazu Gehöriges.

1) **Anhängeshölzer zum Anhängen**, mit gelber Oelfarbe angestrichen und mit Bindfaden versehen; a) größere Sorte 4—5* lang, 100 St. 18 kr., b) kleinere Sorte 3—3½* lang 14 kr.

2) **Kummerhölzer zum Einstecken**, mit gelber Oelfarbe angestrichen; a) größere Sorte 14 kr., b) kleinere Sorte 10 kr.

3) **Kamerzählige Karte von Dr. Gräf**, zum Schreiben auf die mit Oelfarbe bestrichenen Kummerhölzer, 1 Fläschchen nebst Gebrauchsanweisung 32 kr. Diese Linie, mit der sich sehr gut schreibt, hat sich bis jetzt hier vollkommen bewährt.

IX. Modelle, Tabellen und Obstausbildungen.

1) **Neue Dörrerde von Lucas constructet**, Modell in ½ der natürlichen Größe, mit Oelfarbe angestrichen, sehr sauber und genau gearbeitet. Diese Dörre, auch Kapseldörre genannt, ist dadurch ausgezeichnet, daß sich zwischen je 3 Schubladen, immer wieder ein horizontaler Rauchkanal von Eisenblech hinzieht, wodurch sowohl eine sehr namhafte Ersparnis an Feuerungs-Material, als auch eine sehr gleichmäßige Erwärmung des Dörrraums erzielt wird. Die Dörre enthält 9 Schubladen und ruht auf eine Dörrfläche von 54 Quadratfuß circa 5 Stübe = 175 Pf. Zollgewicht Obfr., welches aber nach 6 bis 8 Stunden schon auf beinahe die Hälfte des Dörrraums sich zusammenbringen läßt. Die Errichtung einer solchen Dörre kostete 56 fl. = 32 Thlr., das Modell kostet 8 fl. 45 kr. **Verpackung:** dazu 1 Kiste 1 fl., wozu eine gedruckte Beschreibung und lithographirte Abbildung, als Gemeinabstdörre, beigegeben wird.

2) **Modell einer kleinen Dörrerde**, ½ der natürlichen Größe, sehr zweckmäßig, schnell dörrend und für gewöhnliche Haushaltungen ganz geeignet. 3 fl. 44 kr. = 2 Thlr. 4 Sgr.

3) **Tabellen der 12 wichtigsten Pflanzensorten**, besonders für Schulen berechnet 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

4) **Arnolds Obstbaumet** aus Porcellain-Compositionsmaße, enthält in 18 Lieferungen 51 Kefel, 40 Birnen 16 Pfäunen und 1 Pfirsich. Diese Nachformungen sind die vollkommensten und dauerhaftesten, die bisher in Deutschland erzielt wurden und da das Cabinet nur wichtigere und werthvolle Obstsorten enthält, so sollten alle Vereine für Gartenbau, Obstcultur und Landwirtschaft dasselbe sich anschaffen. Die Lieferung kostet incl. Verpackung in viele kleine Kistchen und gedruckter Beschreibung jeder Sorte 2 Thaler, das Ganze also bis jetzt 36 Thaler, wofür man eine äußerst instructive fortwährende Obstausstellung erhält.

Ed. Lucas.

Dörrausstellungen im Herbst 1863.

Am 10., 11. und 12. Oktober findet im großen Cometenfoal zu Köln eine Ausstellung von Früchten, Gemüsen, Blumen, Garten-Ornamenten und Geräthschaften mit zahlreichen Preismedaillen statt, welche vom Verein für Gartenkultur und Botanik in Köln geleitet werden wird; die Kosten für den Transport trägt der Verein.

Vom 19.—26. September findet in Steitlin unter der Leitung des dortigen Gartenbau-Vereins eine Ausstellung von Pflanzen, Blumen, Gemüsen, Obst und Garteninstrumenten statt; auch hier sind zahlreiche Preise ausgesetzt. Die aufzustellenden Gegenstände müssen franco eingeschickt werden.

Am 27.—28. Septbr. findet in Freiburg i. Br. ein landw. Schaufest und eine Adler- und Gartengeräths-Ausstellung statt.

Frage an Pomologen und Sprachkennner über die Bedeutung der Namen Bohnapfel und Matapfel.

Wir geben uns oft viele Mühe, die Bedeutung und den Ursprung der Namen des Obstes, welches aus fremden Ländern zu uns gekommen ist, zu erforschen, und thun auch gut daran, aber wir übersehen darüber oft, daß es selbst unter den deutschen Obstbenennungen noch so manche gibt, deren Ursprung und Sinn uns unbekannt ist. Letzteres fiel mir wieder auf, als ich in dem Bulletin du Congrès International de Pomologie à Namur, Gand 1863, S. 74 das Verzeichniß und die Namensübersetzung derjenigen Obstsorten las, die man aus den von Hohenheim, Herrnhäusern, von Herrn Regierungsrath v. Trapp und mir dort ausgestellten Früchten nach Belgien zu verpflanzen wünscht, und indem ich Reiser davon einsandte, nach einer genügenden Erklärung dieser Namen vergeblich suchte. Da war Großer Rheinischer Bohnapfel übersetzt Grande pomme sève du Rhin, und Brauner Matapfel Pomme prince brune.

Was den ersten Namen betrifft, so schrieb Diel bei Beschreibung der Frucht im L. O. G. VII, S. 229 zwar: Großer Rheinischer Bohnenapfel mit dem Beisatz, der Ursprung des Namens sei unbekannt, indeß im System. I, S. 220 Bohnapfel, wo er erklärt, daß Bohnenapfel aus Versehen geschrieben sei, und sollte der Name von Bohne abzuleiten sein, so gäbe es, da der Apfel mit einer Bohne keine Ähnlichkeit hat, vielleicht keine andere Denkbarkeit, wie er entstanden sei, als daß man den Apfel bei seiner langen Haltbarkeit, im Sommer noch oft mit Bietbohnen gekocht gegessen hätte; wie ich den Bestimmten weisen Cardinal z. B. auch unter dem Namen Mannluchsenapfel erhielt und jetzt aus Werk bei Ruybroet mit mehreren schätzbaren Süßäpfeln auch einen Wurstapfel erhielt, der möglicherweise seinen Namen davon hat, daß man ihn gern mit der beliebten Blutwurst und Beutelwurst schmoorte. Indes bleibt die gedachte Ableitung doch weit her gesucht, da es um die

Zeit, wo man Bietbohnen mit Beiseln isst, schon manche Sommeräpfel gibt.

Wüßte nun Jemand eine richtige Erklärung des Ursprungs der Namen Bohnapfel und Matapfel zu geben? und sollte möglich wirklich Mat im Altdeutschen einen Prinzen oder Fürsten bedeuten?

Ostried.

Vorkäufige Beantwortung.

Mir scheint es unzweifelhaft, daß der Name Bohnapfel wirklich von „Bohne“ hergeleitet ist, was sich bezüglich der Formähnlichkeit wenigstens ebenso gut rechtfertigt, wie mancher andere Obstname, z. B. Ochsen Nase, Kronenapfel, namentlich in Hinsicht des am Niederrhein häufig vorkommenden kleinen Bohnapfels. Der Name Matapfel, der ebenso oft „Matapfel“ geschrieben wird, ist von Matz, Matzen u. s. w. abzuleiten, und der Braune Matapfel (der verbreitetste) mag vielleicht durch die Ähnlichkeit seines Colorits in manchen Jahren mit dem sonngebräunten Antlitz einer Schmetterin zu diesem Namen Veranlassung gegeben haben.

Auch Negger war der Ansicht, daß Matapfel oder „Matapfel“ wie er schrieb, von Matz abzuleiten wäre, und er führt auch pag. 434 seiner Landw. Pflanzenkunde einen Rothbackigen Matapfel auf. **Ed. L.**

Für Kirschenzüchter.

Der diesseits des Rheines genähert bekannte Verfasser der „40 Paires“ — Herr P. de Martillet in Maylan bei Grenoble wünscht mit solchen Pomologen in Verbindung zu treten, denen die Zucht der Kirschchen Hauptfache ihrer Thätigkeit ist.

Gegenstand der Verbindung soll sein: Austausch der gemachten Beobachtungen an und über Kirschchen, Austausch von Keimern und Früchten — zu dem Zweck, dadurch einen Schritt vorwärts zu thun, behufs Aufstellung einer Klassifikation der Kirschchen, als einer Fruchtgattung, die zur Zeit noch in großer Confusion begriffen ist.

(Revue hort. 1863. pag. 205. col. 2.)

Deutscher Butterbirne:

Die in der Monatschrift 1850, S. 321 und 322 nach Abbildung und Beschreibung bekannte Deutsche Butterbirne figurirt jetzt in Frankreich als Beurré de Denkler, mit Hinzufügung der historischen Bemerkung: erzeugt Hr. Denkler, Obstbesitzer in Ruernberg (Preußen), — gesät 1839, trug 1855. Die betreffenden Citate sind: Annales de la société centrale d'horticulture de Paris 1859, p. 69. — Jules de Liron d'Airoles, liste synonymique, 2e. Suppl. (1862.) p. 2. 3.

Wahrscheinlich kommt nun diese Birne als Beurré Denkler als etwas ganz Neues wieder in die deutschen Gärten.

Pomologische Fragen, aufgestellt im Altenburger Pomologischen Vereine.

Was könnten wir wohl gesellschaftlich thun für Hebung des hiesigen Garten- und Obstbaues?

Empfiehl sich ein anderes Vorkleimen des Samens als durch Wasser?

Wie erwirbt man sich leicht und billig Kenntnisse in der Obstzucht?

Sind bei uns Obstsorten verdrängt und andere eingebürgert worden? welche? durch wen? wann?

Empfiehl sich ein mehrmaliges Veredeln eines Obstbaumes?

Wie gewinnt man durch Kernsaaten neue gute Obstsorten?

Was ist bei uns Markloß, welche sind seine Verdienste und seine Fehler?

Wie erzielt man bei Obst- und Spalierbäumen am Sichersten das Ausreifen des Holzes und damit die größere Fruchtbarkeit derselben?

Ist Herbst- oder Frühlingsausaat für Kirchen zu empfehlen?

Ist das Okultren mit dem auf die Zunge genommenen Auge (Augenauschnitt) nachtheilig?

Welche Birnenforten eignen sich für den Pyramidenschnitt?

Welche Obstgattungen geben bei gutem Boden den höchsten Ertrag.

Was ist von dem Faulen des Obstes im vorigen Jahre zu halten?

Kauf des »Hilgenboten Blättern« der Pomol. Gesellschaft in Alzenburg, von Dr. Bad.

Circular.

Mit Gegenwärtigem habe ich die Ehre, die ergeb. Mittheilung zu machen, daß ich meinen Antheil an dem, in Gemeinschaft mit Herrn Garten-Inspector Lucas vor 4 Jahren gegründeten Pomologischen Institut in Reutlingen an den Herrn Lucas käuflich abgetreten habe; das ganze Etablissement mit Activas — Passivas sind nicht vorhanden — gieng an Jacobi d. J. in dessen Alleinbesitz über.

Stuttgart, den 5. Aug. 1863.

Alb. Fr. Ebner.

Unter Bezugnahme auf Vorstehendes ersuche ich unsere geehrten Gönner und Geschäftsfreunde unserer Anstalt, das ihr seither geschenkte Vertrauen auch ferner zu erhalten, und wird es mein eifriges Bestreben sein, sowohl durch Heranbildung tüchtiger Pomologen, Kunstgärtner und Baumwärter, als durch Verbreitung werthvoller Obstsorten u. s. w. für Hebung unserer Obst- und Gartencultur nach Kräften zu wirken.

Reutlingen, den 6. Aug. 1863.

Ed. Lucas.

I. Pomologie.

Was fehlt unsern Obstausstellungen noch?

Wir haben drei allgemeine und eine große Zahl besonderer oder kleinerer Obstausstellungen gehabt und Niemand kann leugnen, daß sie zu ihrem Theil dazu beigetragen haben, Theilnahme für die Obstkunde und für den Obstbau zu wecken und zu nähren. Haben sie aber wirklich das geleistet, was gefordert werden muß? Ich glaube nicht, und darum nicht, weil dabei zu sehr auf das Aeußere, geschmackvolle Anordnung, Ausschmückung u. dgl. gesehen wurde, auch die großen Massen von Obst eine Uebersicht unmöglich machten. Der wesentlichste Mangel aber war der, daß einerseits ein möglichst vollständiges, systematisch geordnetes Mustersortiment fehlte, und daß andererseits in den meisten Sammlungen und besonders in denen, welche sich durch Größe und Schönheit der Früchte auszeichneten und die Besucher anlockten, nicht wenige entweder absolut falsche oder nur provincieell gebräuchliche Benennungen vorkamen. Der Obstkenner läßt sich dadurch nicht irre machen; entweder kennt er die Sorte aus eigener Anschauung oder aus der Beschreibung, oder wenn keins von Beiden der Fall ist, so wird er doch den Namen nicht auf Treu und Glauben annehmen, sondern sich anderweitig Gewiß-

heit verschaffen. Nicht so das große Publikum; es kennt den Unterschied in der Zuverlässigkeit der Aussteller nicht und lernt ebenso gut Falsches wie Richtiges, geht theilnahmslos an der Sammlung von Oberbieck vorüber, weil sie nur die Früchte in ihrer gewöhnlichen Größe enthält, und verweilt staunend bei einem Sortiment, in dem dieselben aus vielen Hunderten ausgesucht sind. Dieser oder jener merkt sich auch wohl den Namen, wenn er Obsttaugt treibt, und bestellt die Sorte. Angenommen, daß die Benennung richtig war, was nicht immer der Fall ist, so wird er sich doch in der Erwartung getäuscht sehen, daß die Früchte immer so groß und schön ausfallen; vielleicht hat die Sorte auch gar keinen innern Werth.

Was nun den ersten Punkt betrifft, so melne ich nicht, daß man auf die äußere Ausstattung gar keinen Werth legen soll, man soll sie nur nicht zur Hauptsache machen und darüber Wichtigeres vernachlässigen. Als das Wichtigste betrachte ich, daß ein Mustersortiment zusammengestellt und diesem der Platz gegeben wird, wo es am meisten in die Augen fällt und am besten betrachtet werden kann. Dieß muß auch als Musterausstellung bezeichnet werden. Zum Grunde wird die beste Sammlung, d. h. die reichhaltigste

und bestgeordnetste, gelegt und diese aus andern Sammlungen ergänzt und nur in den Verzeichnissen derselben bemerklich gemacht — etwa mit einem farbigen Strich durch den Namen oder die Nummer — daß diese oder jene Sorte zur Muster-sammlung genommen ist. Jeder Aussteller muß sich dieß gefallen lassen und wird es auch gewiß gern. Bei der Aufstellung empfiehlt es sich, die reichhaltigsten und zugleich richtigsten Sortimente zusammen und in den Vordergrund zu stellen.

Ein zweiter Punkt, der bei künftigen Ausstellungen zu berücksichtigen sein wird, ist die Berichtigung der Fehler in den Benennungen. Diese darf nicht anstehen bis zur Eröffnung der Ausstellung, sondern muß vor derselben beendet sein. Die Sache ist allerdings schwierig, namentlich wenn so große Massen Obst eingeliefert werden wie in Berlin; sie ist aber möglich, wenn die Ablieferung zeitig geschieht, wenn die tüchtigsten Obstkenner sich einige Tage früher einfinden und wenn sie die Arbeit unter einander theilen. Was zu spät anlangt, mag als nicht revidirt bezeichnet und an einem besondern Ort ausgestellt werden.

Hoffentlich werden diese beiden Punkte auf der Göttinger Ausstellung ihre Berücksichtigung finden, zumal aus Schlessen wenigstens nicht viel Obst geliefert werden wird, die Masse also leichter bewältigt werden kann.

Es gibt aber noch einen dritten Punkt, der, wenn er berücksichtigt wird, die Obstausstellungen auch noch in anderer Beziehung nützlich machen kann; sie können als Controle der Handelsgärtner und Baumzüchter dienen. Wie oft man falsch benannte Sorten erhält, ist be-

kannt. Ist man durch Schaden klug geworden, so hütet man sich selbst wohl und warnt gute Freunde; weiter pflegt man nicht zu gehen, und so müssen denn Andere dieselbe Erfahrung machen, die ihnen erspart werden könnte. Dieß kann dadurch ohne alle Behässigkeit erreicht werden, daß auf den Ausstellungen in einer besondern Rubrik der Sortimentsverzeichnisse die Bezugsquelle angegeben wird. Hat man selbst die Benennung als falsch erkannt und verbessert, so ist der Name hinzuzufügen, unter welchem die Sorte bezogen worden. Indem nun die Besucher die Verzeichnisse ansehen und die Berichtigungen entweder der Aussteller selbst oder der Revisions-Commission bemerken, werden sie bald inne werden, welche Bezugsquellen zuverlässig sind, welche nicht. Die Baumschulen-Besitzer aber, welche bisher wenig Ordnung gehalten haben, werden gezwungen werden, solche einzuführen und zu beobachten. Daß die Unordnung, welche in manchen Baumschulen herrscht, ein großes Hinderniß der Obstcultur ist, wird Niemand leugnen. Aber die Ueberwachung der Baumschulen durch die Ausstellungen kann auch noch weiter gehen. Es ist nothwendig, daß in dem Sortiments-Verzeichniß über den Baum, auf welchem die Frucht gewachsen, etwas mehr als „Hochstamm“, „Spalier“ u. s. w. gesagt wird; es muß namentlich bemerkt werden, ob er alt oder jung, gesund oder krank ist. Das dient zur richtigen Würdigung der Frucht und das Publikum lernt die Baumschulen kennen, deren Stämme, weil sie durch starke Düngung in die Höhe getrieben sind, bald brandig werden.

Dr. R. Fickert.

Namur. — Der internationale Congress.

Er kommt spät — doch kommt er! — Der officielle Bericht ist so eben in meine Hände gelangt; er führt den Titel: Bulletin du congrès international de pomologie qui a eu lieu à Namur le 28. Septembre 1862 et jours suivants, sous les auspices de la fédération des sociétés d'horticulture de Belgique. Gand, 1863. 98 S. 80.

Als Einleitung geht voraus das Einladungsschreiben vom 1. Dezember 1861, das Programm für den am 28. Septbr. 1862 abzuhaltenden Congress, das Verzeichniß der Mitglieder und das der aufgelegten pomologischen Werke. Das Bureau bestand aus dem Präsidenten A. Royer, den Vicepräsidenten Prof. Koch für Deutschland, E. Doumet für Frankreich, Blandy für England, und F. de Cannart d'Hamaile für Belgien, dann den Secretairen Prof. Ed. Morren aus Lüttich, Ferd. Kegeljan aus Namur und der Hülfssecretaire Bourgeois, Barlet, Stiennon und van Dooren.

Mitglieder, resp. Theilnehmer am Congress führt der Bericht auf: Deutsche 13, Franzosen 24, Engländer 3, Belgier 32. — Die aufgelegten Werke waren ziemlich beschränkt; zu den seltenern gehörte Knight pomona Herefordensis und Brookshau pomona, beide in der älteren Ausgabe. Das Illustrierte Handbuch ist nicht mit aufgeführt.

Die erste Sitzung am 28. Septbr., in Gegenwart des Gouverneurs der Provinz Namur, Graf de Baillet, und des Abtheilungschefs im Ministerium des Innern, Rounberg, bringt die Eröffnung durch den Präsidenten, der in seiner Ansprache

den Zweck des Congresses, Feststellung einer allgemeinen Nomenklatur des Obstes und der Listen solcher Früchte, welche einer weiteren Prüfung zu unterwerfen, hervorhebt. Daran reihte sich die Bertheilung betreffender Drucksachen u., mit denen jeder der auswärtigen Theilnehmer eine Erinnerungsmedaille erhielt. Die Ernennung des definitiven Bureaus und der Sektionen für Prüfung der Früchte bildete den Schluß.

Die Sektionen waren: 1) für Birnen. Von Deutschen waren bei derselben: Koch, Jahn, von Bose (van Rose). An hervorragenden pomologischen Namen nenne ich noch: Baltet, Boisbunel, Dupuy-Jamin, Jamin, de Bavay, Grégoire Nelis, Millet (Tirlemont), Rivers. Vorsitzender: Bivort; Secretair: Willermoz. — 2) für Äpfel. Präsident Leroy (Angers), Secretair Hennau. Von Deutschen waren da: Booth, Konzelmann, Schmidt, Trapp, Behrens, Engelbrecht. Im Ganzen nur 10 Personen. — 3) für Trauben. Vorsitzender: Doumet; Secretair: Glad. Nur 6 Personen, unter denen Humann aus Mainz. — 4) für Steinobst. Blandy, Vorsitzender; Millet, Secretair.

2. Sitzung am 29. September. Die Sektion der Birnen berichtet über ihre Thätigkeit durch Willermoz. Sie schlägt vor, festzustellen den Namen Beurré de Mérode — dagegen die Syn. Doyenné Bussoch, Double Philippe fallen zu lassen; die Berg. de Pentecôte nur Doyenné d'hiver zu nennen, ebenso die Colmar Nelis statt Bonne de Malines. Für die Beurré d'Arenberg wird der Name Orphelino d'Enghien festgestellt.

Die Sektion der Äpfel war mit ihrem Bericht noch nicht fertig und so

trat die Sektion für Trauben zum Bericht auf. Doumet berichtet, daß die Sektion zunächst den Chasselas de Fontainebleau gestrichen und dafür den richtigern Namen Ch. doré gesetzt. Falsch sei ferner der Name Malvazia de Tiges; es müsse heißen Malvazia de Sydges — nach einem Dorfe bei Barcellona benannt. Ueber den Vorschlag weiterer empfehlenswerther Trauben entspann sich eine längere Discussion zwischen Bayay, Cuigneau und Doumet, deren Verlauf hier von geringem Interesse, das Resultat findet sich S. 36. — Die Sektion des Steinobstes erklärte, daß ihr nur 2 Mitglieder geblieben und hat um Verstärkung. Dieß geschah und die Sitzung ward mit der Bemerkung geschlossen, daß der Präsident Royer die Versammlung zu einem Ausfluge nach der Spiegelfabrik in Floresse einlub.

3. Sitzung den 30. Sept. — Zweiter Bericht der Sektion für Birnen. Angenommen werden Calebasse Tougard, Dix und Double Rousselet Esperin, Zéphirin Louis, Nouvelle Fulvie, Docteur Trouseau, Léon Grégoire, Passe Colmar François, Dr. Lentier — außerdem einige 30 Sorten zu weiterer Prüfung ausgesetzt. Nach längerer Discussion wird die Délices d'Hardenpont, welche in Frankreich den Namen Archiduc Charles trägt, unter dem ersten Namen angenommen. Es folgt der Bericht der Sektion für Nessel — M. Leroy. Vehrenß beginnt den Vortrag der zu empfehlenden Früchte, wird unterbrochen und es erfolgt der Beschluß, die Uste in dem Berichte abzudrucken. Da findet sie sich S. 44 und S. 74 bis auf sieben und fünfzig Sorten erweitert. Wir wollen sie hier nicht hersehen, allein es sind da kuriose Sachen dabei, z. B.

Hartschen, Krossen Reinette, dann Ebeners Laffetapfel, Großer Kleiner, Bredede, Grünede u. u. Das Urtheil der Sektion über das durch die Commission vorgelegte Verzeichniß gibt Gelegenheit zu längerer Verhandlung; bei Reinette grise wird erwähnt, daß es mehrere graue Reinetten gebe, z. B. R. grise de Granville, die Bayay für identisch der R. grise erklärt. Dagegen erheben sich viele Stimmen und erklären, die Granville sei größer und gestreift. (Die Frucht, welche in der Ausstellung als Rein. granville oder grandville auftrat, war dieselbe, welche andere Collectionen als Rein. du Canada grise enthielten *.) Angenommen wurden ferner zur Prüfung die Calville St. Sauveur — genannt nach einer Besitzung des Herrn Rapreaux im Departement der Seine, — ein Sämling des Hrn. Gerardy von St. Léger (pomme blanc d'ivoire), Reinette Fliegen-Bourg und Ymes appel.

Die Sektion für Steinobst berichtet durch Malot zunächst über Pfirsich; drei werden angenommen, 6 oder 7 zur Prüfung empfohlen; dann über Pflaumen — sehr kurz — und empfiehlt zur Prüfung: Coopers large red, imperial gage, imperial violetté, imperatrice, early favorite Rivers, prince of Wales, reine blanche und Smith's Orleans. Dann folgte eine kurze Verhandlung über die Kirsche belle Agathe de Novembre, die zur Prüfung gestellt wird.

Nun folgt die Verhandlung über das Statut, welches unter der Rubrik: der

*) Ich bemerke, daß auch ich aus Dittrichs Collection als Reinette de Grandville die Pariser Hambourreinetten erhielt. D.

pomolog. Gesellschaft Europas, festgestellt ward, S. 80. 81. — Vielleicht findet sich Gelegenheit, später darauf zurückzukommen.

Den Schluß des Ganzen bilden die Berichte, Protokolle u. über die Preis-Vertheilung, über welche bereits Mittheilung erfolgte.

Aus diesem kurzen Referat leuchtet so viel hervor, daß die erste Versammlung des internationalen Congresses der Pomologen zu keinerlei Illusionen berechtigt. Das hat gewiß jeder der deutschen Teilnehmer empfunden. Die Feststellung der Nomenklatur für etwa 12 Früchte war des Spektakels nicht werth und wenn es so fortgeht, dann reichen Menschenalter nicht aus für ein gedeihliches Ende. Von ganzem Herzen wünschen wir ein Abweichen vom Vorbilde des in Frankreich bestehenden Pomologencongresses und ein unbedingtes Zusammenstehen der allerdings in ihren pomologischen Ansichten und Urtheilen sehr verschiedenen Nationalitäten.

Der nächste Congress — wo wird er stattfinden? — er möge uns Deutsche gerüstet finden.

Zu der vorstehenden Anzeige bemerke ich, daß das verspätete Anlangen des Bulletins bei uns nicht durch Bögeru des Comité's in der Ausarbeitung, sondern wohl nur dadurch veranlaßt ist, daß es mit Buchhändler-Gelegenheit versandt ist, um zu große Porto-Ausgaben zu meiden. Es lag durch Sendung von Herrn Royer zu Namur mir ein Exemplar schon um die Zeit der Pfropfreiser-Versendung vor, und habe ich Meißer fast von sämmtlichen pag. 74 und 75 des Bulletins genannten Obstsorten nach Namur gesandt und dabei

bemerklich gemacht, daß Hartschen, Krossen Reinette, Kloppenheimer Streifling, Bunter Plattapfel nur provinzielle Namen von Sorten seien, die etwa einen andern pomologischen Namen hätten, wenigstens bisher nicht bekannt seien, auch auf einige Unrichtigkeiten in der Uebersetzung der Namen, wie bei 3, 10, 12, 16, 18, 27, 34, 57 und einige Druckfehler aufmerksam gemacht, und die nöthigen Erläuterungen gegeben, damit die hingesandten Obstsorten dort unter richtigem Namen sich einbürgern möchten. D.

Die Spitzenberg — borg — burg — burgh.

Illustr. Handbuch I. Nr. 245. — Monatschrift 1863 S. 86.

Der Esopus Spitzenberg findet sich in obiger Stelle des Illustr. Handbuchs von Hrn. v. Flotow beschrieben. In der angezogenen Stelle der Monatschrift verbessert Oberbiedt diese Beschreibung und gibt eine genauere Zeichnung der Frucht.

Beide Stellen enthalten Einiges einer weiteren Besprechung bedürftige, und so mag meine Ansicht in diesem Bunde die dritte sein.

Das Handbuch besagt: „Der Apfel stammt aus Esopus im Distrikte Spitzenberg am Hudson u.“ — ich frage billig: wo steht das? — denn der Beleg dafür fehlt. So lange ich den nicht kenne, erlaube ich mir an seiner Zuverlässigkeit ebenso wie an seiner Angabe selbst zu zweifeln. Die Monatschrift berührt diesen Punkt nicht.

Fest steht es doch nur, daß diese Frucht benannt wurde nach dem Orte, wo sie am meisten angebaut sich findet, nemlich

in Esopus am Hudson; wozu Downing bemerkt (pag. 106, 1861) originally settled by the Low-Dutch. — Vom Distrikte Spitzenberg finde ich nirgend eine Erwähnung gethan, vielmehr steht es fest, daß über diese Bezeichnung, selbst ihre Schreibart und Ableitung unter den Pomologen Nordamerikas Streit entstand — viel Köpfe, viel Sinne — daß dieser Streit entschieden ward durch den Ausspruch des Pomologen-Vereines im Staate Ohio. Hier erklärte der als Pomolog bekannte Dr. Barber, der Name „Spitzenberg“ bezeichne eben nur einen spizen Berg (also Form der Frucht). Der genannte Verein hat diese Erklärung adoptirt und es heißt deshalb originaliter: „the name, Spitzenberg, was derived from a mountain „berg“.“

Durch diese Erklärung würde sich die Schreibart des Namens, wie sie das Handbuch gibt, als die richtige erweisen, nämlich: Spitzenberg. Wenn Emmons in seiner Natural history of New-York, die an beiden genannten Stellen citirt wird, — burgh schreibt, so hätte er den Beweis dafür beibringen sollen. Emmons als Compiler ist durchaus keine Autorität, am wenigsten eine pomologische — und selbst wenn er es wäre, würde das sic volo, sic jubeo heutzutage keinen Anklang finden. Seine Schreibart ist unbedingt falsch; allein richtig — berg.

Der Catal. of fruits der Londoner Gartenbau-Gesellschaft schreibt durchweg Spizenberg (ed. 1842 Nr. 790—93), nicht Spitzenberg, wie in der Monatschrift angegeben ist — also ganz richtig. Ebenso schreibt auch Kenrick (ed. 1833 S. 40. 44.) richtig Spizenberg. — Hogg läßt uns hier gänzlich im Stich, da sein

Artikel durchweg abgeschrieben ist: und Downing ist auch ungenau, wie schon das Citat aus Kenrick beweist.

Das Illustr. Handbuch sagt: „es gebe viele Spitzenberge u.“ — aber wo? — ich habe die Stelle nicht finden können. Der Lond. Cat. zählt deren fünf auf, nämlich: Aesopus (synon. Flushing), Kaighns, Newton (synon. Matchless), Pownal's, white; — aber nur bei den drei ersten ist die Reifzeit, Form der Frucht u. angegeben; bei Newton mit der Bemerkung very handsome. Das Synon. Flushing für Esopus ist offenbar falsch, denn dagegen sprechen alle amerikanischen Autoritäten der Pomologie. Alle führen beide Früchte als wesentlich verschieden auf. Kenrick sagt: Aesopus sei eine bessere Frucht, auch tragbarer als Flushing; dabei reift ersterer Dez. bis Februar, höchstens März, während letzterer mindestens bis Mai dauert. Abweichend ist Downings Angabe, der die Reifzeit des Flushing in den Oktober bis Februar setzt. Uebrigens werden die Verschiedenheiten beider genau angegeben.

Wir haben in den Spizenberg's ein Seitenstück zu der in Deutschland großen Sippe der Schafsnasen. Finden die Amerikaner in diesen Früchten eine große oder auffallende Ähnlichkeit mit einem spizen Berg, nun so nimmt der Deutsche sein Gleichniß vom Schaf. Ja es ist sehr wahrscheinlich, daß die deutsche Bezeichnung Schafsnase nach Amerika übertragen wurde, daß die deutschen Einwanderer den aus der Heimath geläufigen Namen auf die im neuen Vaterlande vorgefundenen Früchte gleicher Form übertrugen, denn alle diese Spizenbergs gehen im Volk unter dem Namen Sheapnose.

Für uns Deutsche, die wir genügend Bekanntschaft mit den allerlei Schafsnasen zu machen Gelegenheit hatten und noch haben, sei es eine Mahnung zur Vorsicht in Bezug auf die Spizenberg.

In weiteren Kreisen sind diesseits des Meeres nur folgende Arten dieser Sippe bekannt:

- 1) Esopus — unbedingt der beste derselben und unbedingt I. Rang in jeder Beziehung. Bekannte und verbreitete Frucht.
- 2) Flushing — geringer an Güte und Ertrag — mittlere, oft nur kleine, sehr spize Frucht — gelbgrün mit rothgelb und roth gefleckt und verwaschen. Dezember bis März. Höchstens II. Rang und bei uns nicht des Anbaues werth.

Bei den Amerikanern wird er als „very good“ bezeichnet.

Downing (1861) 190. — Kenrid (1833) 44. — Elliot (1860) 140.

- 3) Kaighn's — in Amerika viel verbreitet als „long John“ — und vorzugsweise Sheepnose genannt. — Große, oft recht große Frucht, grün mit braunroth gefleckt, gestreift und getupft. Der Kelch steht sehr tief und ist nur ausnahmsweise eine kleine Unregelmäßigkeit um denselben. II. Rang. Dezember bis Februar.

Diese Frucht soll zuweilen als Red Belleflower gehen, z. B. im Staate Michigan. Weitere Synon. sind: long Bearmain, Russam, wohl auch red Spizenberg.

Downing 158 — mit dem Synon. Red pearmain — setzt die Reife November bis Januar. — Elliot, 151. Reife Novbr., Dezember.

24) Newtown — ziemlich große, überaus schöne Frucht, die einer großen Casseler Reinette nicht unähnlich. Februar.

Downing hat ihn als Vandervere of New-York.

Abbildungen: Pom. Mag. 144. — Ronalds X. 8. — beide gut übereinstimmend. — Elliot 94. — Hogg Nr. 242. — Burlington, english Sp.

Weitere Früchte dieser Sippe bringt Hogg, als: Spizenberg, mit dem Syn. Pomegranate pippin (nach Ronalds I. 5. eine kleine, grüne Frucht mit zahlreichen Rostpunkten) — es soll das der Spizenberg der deutschen Baumschulen sein. Hogg Nr. 338. — Dann: Pownal Sp. nach Kenrid 51, genannt nach dem Orte seiner Entstehung. Er soll dem Esopus sehr ähnlich sein. Hogg Nr. 747. — Elliot, 164, bezeichnet ihn als „good“ und setzt seine Reife in den Dezbr. und Jan. (Pownal im Staate Vermont.)

Downing 202 gibt nach den White Sp. als „very good“ und sagt, er stamme aus der Grafschaft Northampton im Staate Pennsylvania.

Zu 1) Die in der Monatschr. angezogene Abbildung in den Ann. pom. Belg. (VII. 75) ist jedenfalls eine verfehlte. Schon der Text besagt wörtlich nach Downing „égale la Newtown pippin“ u. — Down. equal to the New. pip. — Man vergleiche nun die Abbildung des Newton pippin in demselben Bde. der Annalen 65, und diese gehört selbst nicht zu den besten.

Das von Downing angeführte Synon. „True Sp.“ bezieht sich doch wohl nicht auf den Flushing Sp. allein, sondern auf die ganze Sippe, denn es soll nur besagen, dieß ist der ächte Spizenberg, gegenüber

den andern, die nicht alle ächte oder wahre Spizenberge sind — aber nicht der ächte oder wahre Esopus, gegenüber dem Flushing Sp. — Also: ein wahrer Spizenberg — eine ächte Schafsnase.

Daß Downing allein dieses Synonym bringt, mag ein Beweis für eine beschränkte Verlichkeit, für den Provinzialismus sein.

Anmerkung der Redaction.

Dem Herrn Baron v. Bose sage ich meinen verbindlichsten Dank für die vorstehenden interessanten Bemerkungen. Ich gestehe, daß wenn ich vor Abfassung der Beschreibung der betreffenden Frucht in der Monatschrift die Beschreibung der verschiedenen Früchte, die den Namen Spizenberg haben, nachgesehen hätte, schon die Erwägung, daß sie an sehr verschiedenen Orten entstanden sein sollen, z. B. der Neustadt Spizenberg auf Long Island, der Flushing Spizenberg zu Bliesingen mich hätte auf den Gedanken bringen müssen, daß Spizenburg nicht der Distrikt sein könne, in welchem Esopus liege. Es fehlten mir alle weiteren nachweisenden Nachrichten und glaubte ich am besten zu thun, die Schreibart von Downing und Gogg zu adoptiren. Kleine Zweifel mag man immer wohl noch gegen die Annahme des Hrn. Dr. Warden, daß Spizenberg von dem Deutschen: spizer Berg hergenommen sei, hegen. Zunächst scheint es doch, fast möchte man sagen etwas unnatürlich, eine kleine Frucht, die man wohl mit einem Zuckerhut, einer Schafsnase u. verglich, mit einem Berge zu vergleichen. Sodann ist wenigstens der Neustadt Spizenberg nicht eine spitze, sondern etwas flache Frucht, breiter als hoch, und endlich

sagt Downing, daß die Gegend von Esopus am Hudson, wo der Esopus Spizenberg entstanden ist, von den Low Dutches bevölkert und bewohnt sei; diese sind nicht Deutsche, sondern Holländer, und möchte die ursprüngliche Benennung, wenn sie von diesen nach der Vergleichung mit einem spitzen Berge gegeben wäre, doch holländisch gelautet haben, und ist es nicht wahrscheinlich, daß sie anderweit in Amerika ins Hochdeutsche übertragen und dieser Name der allgemeine geblieben sei, da man den Namen weit eher ins Englische übertragen haben würde. Sollte nicht möglicher Weise doch noch ein anderer Ursprung des Namens anzunehmen sein? Man könnte z. B. denken, daß Spizenberg oder Spizenburgh der Name eines älteren Baumschulenbesizers wäre, aus dessen Baumschule die so benannten Früchte sich weit verbreiteten. Indes bis wir eine genüendere Erklärung haben, werden wir, was der Herr Verfasser gegeben hat, annehmen müssen.

Oberlieb.

Johannis der Doppelgänger.

Da unsere Zeit in die frühere Namensverwirrung der Obstsorten Nicht zu bringen anfängt, so wäre es sicher wünschenswerth, daß man auch über die Benennung der beiden zwergartigen Bartetäten des Apfelsbaums sich einigte und mit demselben Namen auch immer denselben Begriff verbände. Daß dies bis jetzt nicht der Fall ist, erlaube ich mir zunächst zu konstatiren.

1) Hofacker sagt (in „Der Hausgarten“ pag. 103): „Für Pyramiden dient der Johannisapfel (Spittapfel), für

Zwergbäume der Paradiesapfel als Unterlage.“

Also Johannis = Splittapfel.

2) Jahn (in „Der ländliche Gartenbau“ pag. 82): „Man erzieht in solcher Weise am meisten niedrige Bäume, die auf Johannisstamm veredelt sind. Es gibt aber noch eine andere Art von Johannisstamm, welcher größer und stärker wächst und welcher der holländische Johannisstamm (Doucin), auch von Manchen Splittapfel genannt wird, während der erst erwähnte Paradiesstamm oder Johannisstamm im Allgemeinen, auch französischer Johannisstamm heißt.“

Also Johannis ist die gemeinsame Benennung, aber ohne nähere Bezeichnung = Paradies, und der Splittapfel heißt auch der holländische Johannisstamm.

3) Lucas und Medicus („Die Lehre vom Obstbau“ pag. 6): „Zur Erziehung der Zwergstämme dient als Unterlage für Äpfel der Johannisapfel, *P. malus praecox*, wovon zwei Arten, der französische oder Paradiesapfel und der holländische oder Splittapfel.“

Also Johannis ist auch hier gemeinsame Benennung (gegen Hofacker), der lateinische Name *P. malus praecox* kommt bei den zu und der Paradies ist = französischer Johannis.

4) Jäger („Der Obstbau“ pag. 61): „Ich habe schon darauf aufmerksam gemacht, daß Paradiesstamm und Johannisstamm sehr wohl zu unterscheiden sind. Der erstere ist der französische Paradies u. s. w. Der Johannisstamm oder Splittapfel ist der Douçain der Franzosen, Belgier und Holländer.“

Also Johannisstamm ist = Splittapfel (gegen Jahn).

5) Illustriertes Handbuch der Obstkunde pag. 1: „Man unterscheidet als Unterarten: — 2. den Paradiesstamm, *P. m. paradisiaca*, 3. den Splittapfel oder Doucin, *Pyr. mal. praecox*, auch französischer Johannisstamm.“

Also Splittapfel ist der französische Johannisstamm (gegen Jahn, Lucas und Medicus). Und *Pyr. m. praecox* ist nicht (wie bei Lucas und Medicus) der gemeinschaftliche lateinische Name, sondern kommt nur dem Splittapfel zu.

Wenn nun der geneigte Leser fragt, wer denn diese Verwirrung angerichtet, so würde er höchst thöricht sein, irgend einen der um die Pomologie hochverdienten Männer eines Irrthums zu zeihen; vielmehr ist Johannis der eigentliche Uebelthäter und offenbar ein Doppelgänger. Denn bald ist Johannis Familienname, bald Personennamen; bald heißt er zugleich *Praecox*, bald *Parasidiaca*; bald ist er ein Franzos, bald ein Holländer; bald ist er Er selbst und bald sein Bruder. Es möchte daher der unmaßgebliche Vorschlag zu machen sein, nach Vorgang des Illustrierten Handbuchs pag. 1 (wovon übrigens weiterhin im Buche wieder völlig abgesehen ist, indem man da immer „Johannis“ liest), den Namen Johannis, woran einmal zwei verschiedene Begriffe haften, ganz fallen zu lassen und die beiden zwergartigen Brüder folgendermaßen zu benennen:

- 1) den größeren Splitt (*P. malus praecox*),
- 2) den kleineren: Paradies (*P. m. parasidiaca*).

Zugleich würde dann das unangenehme, aber immer üblicher werdende: Doucin oder Douçain ganz in Wegfall kommen.

Redaction der Redaction.

Zu obigem ist zu bemerken, daß allerdings dadurch, daß der Doucin oder die größere Art der zu Zwergunterlagen für Äpfel verwendeten Unterart des Apfels baums sowohl französischer wie auch holländischer Johannisapfel genannt wird und dadurch die Namensverwirrung herbeigeführt wurde. Der Vorschlag des mir unbekanntens Einsenders des obigen Artikels ist gewiß praktisch, nur müssen wir nicht vergessen, daß am schärfsten der Unterschied gerade durch die handelsgärtnerischen Bezeichnungen „Paradis“ und „Doucin“ bemerktlich gemacht ist, wie man in jedem

französischen Catalog sehen kann. Doucin wegfällen zu lassen, wäre ein erfolgloser Beschluß; es wird nach wie vor heißen: auf Doucin veredelt, da das Wort „Splittapfel“ bisher nur als deutsche Bezeichnung neben Doucin genannt wird.

Also wollen wir sagen: die größere Form des Zwergapfels heißt Splittapfel (Doucin) P. m. praecox; die kleinere Form heißt Paradiesapfel (Paradis) P. m. paradisiaca.

Die Unterschiede beider Unterarten des Apfelbaums sind im Illust. Handbuch I, pag. 1 angegeben. G. 2

II. Praktischer Obstbau.

Noch ein Beitrag zur Erörterung der Frage, weshalb Steinobst bei der Frühjahrsveredlung oft so wenig angeht.

Von Oberbied.

In einem Aufsatze über die Copulation aufs schlafende Auge habe ich unlängst Nachricht gegeben, wie mir abermals im verwichenen Frühlinge die Veredlung der Kirschen und Pflaumen, trotz anfangs vorhandener sehr günstiger Aspecten, so wenig gerathen sei, daß nur die Hälfte der aufgesetzten Reiser anging, und sprach ich meine Ansicht dahin aus, daß hinsichtlich des Anschlagens aufgesetzter Reiser, wenn nicht Alles, so doch das Meiste von der in den nächsten Wochen nach der Veredlung herrschenden Witterung abzuhängen scheine, ob diese so viel Wärme mit sich

bringt, daß ein Zusammenwachsen des Reises mit der Unterlage erfolgen kann, und daß das Steinobst deshalb so oft nicht anschlage, weil es am frühesten veredelt wird, zu einer Zeit, wo auf das Aufsetzen der Reiser oft noch anhaltende, sehr niedrige Temperatur folgt. Es hatte hier abermals nach der um die Mitte des März geschehenen Veredlung des Steinobstes, besonders in den nächsten beiden Wochen sehr niedrige Temperatur geherrscht, wobei die Vegetation im Freien gar nicht weiter kam.

Zu so ziemlich demselben Resultate ist Herr Freiherr von Babo zu Kloster Neuburg bei Wien gelangt, aus dessen bald nach Absendung meines Aufsatzes erhaltenem interessanten Schreiben ich hier noch Einiges mittheilen möchte. Er schreibt

Wagt d. J.: „Apfel und Birn zu veredeln ist sehr unglücklich. Allein das Steinobst macht mir stets viele Sorgen. Im verfloßenen Jahre habe ich z. B. Maulbeerzweige im Gießeller aufgehoben, und sie in der wärmeren Zeit mit großem Erfolge aufgesetzt, in diesem Jahrgange habe ich es wieder so gemacht, und waren auch schön angewachsen, allein die zu sehr eingetretene Hitze war die Ursache, daß mir an Einem Tage alle vertrockneten. Ich glaubte durch das Zurückhalten der Zweige ganz sichere Resultate zu erhalten, und habe in diesem Jahre schon wieder andere Ansichten bekommen. Die Spätjahrveredlung“ (ich hatte ihm bereits von meinen Versuchen geschrieben) „werde ich jedenfalls probiren.“

„Nächst dem Veredeln im Freien habe ich auch wieder im Glashause Beles veredelt, bin jedoch noch lange nicht im Reinen damit. Es wächst Alles sehr schön und in kurzer Zeit an, die Edelreiser sind 3—4“ ausgetrieben, und in einem gewissen Stadium, wenn die jungen weißen Wurzeln den Topf berühren, beginnen sie zu faulen, das Bewachsene läßt die Blätter hängen und der ganze Baum geht zu Grunde. Voriges Jahr gab ich dem Boden die Schuld und befragte Lucas, der ebenfalls den Grund nur in dem Boden suchen wollte; ich machte in diesem Jahre 24 verschiedene Bodenmischungen (Kohle, Sand, Humuserde, Thonerde u.) und fand eigentlich kein entscheidendes Resultat, nur glaubte ich eine entschiedene Besserung in einem unorganischen Boden zu finden, wo nichts Organisches die Fäulniß befördern konnte. Glücklicher Weise habe ich nach Ihrem Rathe die Sortimente auch auf fest angewurzelte Wildlinge im Freien veredelt,

sanft hätte ich wieder die gleiche Salamität wie im letzten Jahre gehabt“ (die Veredlungen waren damals, um ganz sicher zu gehen, meistens im Glashause auf in Töpfen stehende Bäumchen vorgenommen), „Pflaumen, Kirschchen und Morellen sind mir jedoch in den Töpfen mehr wie im Freien angewachsen.“

„Ich bin jetzt fast der Ueberzeugung, daß es beim Veredeln viel weniger auf die Art der Veredlung ankommt, als vielmehr auf die richtige Zeit und die entsprechende Witterung kurz nach dem Veredeln. Ich habe z. B. bei Apfel und Birn fabelhafte Sachen veredelt, und sind alle angewachsen, z. B. 6 Edelreiser auf einander geschäftet und das Ganze auf einem Wildling; alle Zweige sind gewachsen, und zwar trieb je nach 8 Tagen das obere nachfolgende Reis. — Ein 8 Fuß langes Edelreis auf einen Wildling aus freier Hand veredelt wächst sehr schön aus allen Augen! Ein Wildling umgedreht, die Wurzel in die Höhe, 2 Seitenwurzeln in die Erde gebogen, und auf die in die Höhe stehende Wurzel veredelt, wächst herrlich“ u.

Ich hatte nach Empfang dieses Schreibens Herrn von Dabo ersucht, ob er nicht vielleicht auch noch die Thermometergrade angeben könne, die in den nächsten Wochen nach der Veredlung geherrscht hatten, da ja bei der dortigen landwirthschaftlichen Anstalt der Gang des Thermometers wahrscheinlich täglich notirt werde. Er meldet darüber jetzt weiter, daß nach der Anfangs April geschehenen Veredlung der Gang des Reaumurschen Thermometers folgender gewesen sei:

April.	früh			Mittags			Abd.		
	8 Uhr.	2 Uhr.	10 U.	8 Uhr.	2 Uhr.	10 U.	8 Uhr.	2 Uhr.	10 U.
6.	7°	14°	7°	20.	8°	19°	7°		
7.	9°	14°	0°	21.	10°	14°	7°		
8.	4°	10°	7°	22.	11°	15°	10°		
9.	4°	6°	4°	23.	3°	6°	5°		
10.	3°	7°	3°	24.	4°	8°	4°		
11.	5°	6°	4°	25.	6°	6°	4°		
12.	7°	6°	7°	26.	7°	6°	6°		
13.	8°	11°	8°	27.	8°	10°	7°		
14.	9°	17°	12°	28.	8°	15°	11°		
15.	8°	14°	9°	29.	8°	14°	10°		
16.	6°	12°	6°	30.	7°	9°	7°		
17.	5°	14°	7°	Mai.					
18.	5°	12°	7°	1.	9°	12°	8°		
19.	6°	7°	5°	2.	12°	15°	10°		

Er bemerkt dabei: „Von hier an blieb, was noch gut war, fest und ist heute noch schön. Alles war angewachsen, besonders von Kirichen, von denen im Freien während dieser Zeit Alles nach vollangem Triebe zurückging.“

Die vorstehende Tabelle zeigt allerdings oft niedrige Grade, indes um die Mittagszeit doch so viele Wärme, daß man glauben sollte, die Reiser hätten anwachsen können. Was hier Anfangs April von Steinobst aufgesetzt wurde, wuchs und war in der 2ten Hälfte des März, noch mehr aber 1862, nach dem Anfangs April geschehenen Veredeln, die Temperatur den ganzen April hindurch weit niedriger, so daß man oft im Freien gar nicht aushalten konnte. Herr Director v. Babo bemerkt auch selbst, daß die Tabelle eine genügende Erklärung kaum gebe, und stellt in Aussicht, im nächsten Jahre umfassende Veredlungsversuche machen zu wollen, die gewiß interessante Resultate liefern werden. Möchten auch Andere, denen im Frühlinge mehr Zeit zu Gebote steht, als ich nach den Reiserversendungen habe, darüber Versuche, mit genauer Notirung aller begleitenden Umstände machen.

Zugleich würden ^{2012/13} verschiedene Arten von Baumwachs, nicht bloß kaltflüssiges anzuwenden sein, von dem ich in diesem Frühling die bestimmte Erfahrung machte, daß wenn es auch in der Consistenz eines dicken Houtgs angewandt wird, etwa aber durch einen gleich auf die Beredlung folgenden hohen Wärmegrad wieder zu flüssig wird, der Spiritus sich aus demselben zwischen die Schnittwunden hineinsaugen oder selbst außen die Rinde des Reises tödten kann, ähnlich als ob sie durch angewandtes zu heißes warmflüssiges Baumwachs verbrannt wäre. Am besten würden gewichste Bänder angewandt. Gins aber scheint durch die gemachten Mittheilungen obermals bekräftigt zu werden, daß Reiser, namentlich Kirichenreiser merklich schieben, selbst einen kleinen Trieb machen können, ohne daß bereits das Reis mit der Unterlage eine hinlängliche Verbindung eingegangen ist, worauf dann, wenn starke Ausdünstung durch heißen Sonnenschein folgt, Alles hinwelkt, weil nicht so viel Saft aufgezogen werden kann, als verdunstet, daß aber ein nur einigermaßen wirklich schon angewachsenes Reis später selbst in der heißesten Sonnenwärme noch hingewelkt wäre, ist mir in den 40 Jahren, daß ich mit Baumschulen mich beschäftige, niemals vorgekommen und möchte ich glauben, daß die obgedachten Maulbeerreiser, die nachdem sie schon stärker getrieben hatten, noch in Sonnenhitze hinwelkten, doch nicht wirklich angewachsen gewesen sein können. Selbst wenn einmal ein Reis nur an einer Seite des Schnittes angewachsen ist, und durch Wind oder Anstoßen sich so abtrennt, daß die Schnittwunde des Reises mit der der Unterlage fast einen rechten Winkel bildet,

trauert das Reis etwa wohl 1—2 Tage, wächst aber dann doch fort, sobald nur einige Verbindung auf der einen Seite geblieben ist. Kernobstreifer sind in dieser Hinsicht weit weniger empfindlich und wenn es nur irgend nicht allzufalt ist, noch leicht anzubringen, selbst wenn die Augen beim Aufsetzen schon merklich geschoben haben. Die 300 namenlosen Birnsorten, die ich 1838 von Hrn. v. Mons erhielt und mir so äußerst viele vergebliche Mühe gemacht haben, kamen schon sehr stark getrieben an und wurden sie bei großer und darauf fortdauernder Sonnenwärme aufgesetzt, wobei ich nur die Vorsicht gebrauchte, sie mit frischem Anschnitte in Wasser sich erst recht wieder voll saugen zu lassen. Die getriebenen Augen vertrockneten außen, der Keim aber blieb gut und trieb später durch, oder wenn das Hauptauge verdarb, so trieb das Reis aus den Nebenaugen, welche das Steinobst selten hat, so daß verhältnißmäßig trotz fortdauernder Sonnenwärme sehr wenig ausging. Daß ich indeß auch bei dem Nichtangehen früh aufgesetzter Kernobstreifer die Ursache mehrmals nur darin habe finden können, daß die Witterung der nächstfolgenden Wochen zu kalt war, habe ich in früheren Mittheilungen über diesen Gegenstand schon bemerkt.

Ein Schieben der Reiser, ohne daß sie angewachsen sind, scheint sich am leichtesten in Glaskästen oder Gewächshäusern zu ereignen, wo der schiebende Trieb durch die Blätter größtentheils aus der Luft sich nährt und weiter entwickelt. So habe ich in Wienburg Pfirschen auf in Töpfe gesetzte Pflaumen bezedelt und diese dann in einen Glaskasten-gesetzt; sie trieben bald und einige 2—3" lang, der Trieb welkte aber hin, als sie an die Luft gesetzt wurden.

Ein andermal zeigten die aus freier Hand gemachten Birn- und Apfelscopulationen, die ich unter einem Mistbeetfenster der Nachfröste wegen einschlug, sogleich in der Mehrzahl Trieb, der mich nöthigte, sie, sobald die Nachfröste aufgehört hatten, auszusetzen, darnach aber gingen die meisten Reiser wieder zurück und ging wenig an. Man könnte ähnlich das Nichtanschlagen der von Herrn v. Babo im Glashause in Töpfen gemachten Copulationen erklären wollen, wenn sie vielleicht rasch an die Luft gesetzt wurden. Indes scheinen diese, nach den obigen Aeußerungen doch wohl wirklich angewachsen gewesen zu sein, und sind auch die Wildlinge mit eingegangen. Ein Räthsel bleibt es mir freilich, wie das Berühren der Wurzelspongiosen mit dem Topfe ein Faulen der Wurzeln könnte veranlaßt haben, da Bäumchen in Töpfen, selbst in stark gedüngter Erde meist so gut wachsen und einen wahren Wurzelsiß am Topfe herum machen. Der Vorgang bleibt noch unerklärt, und stellt Herr v. Babo darüber gewiß weitere Versuche an. — Mir ist bekannt, daß auch Hr. Professor Hochhut zu Kiew, der nach dem leider schon erfolgten Ableben des Hofraths Pasiner dem dortigen pomologischen Garten jetzt vorsteht, anfangs die von mir erhaltenen Obstreifer, besonders die Steinobstreifer in Töpfen im Glashause anzubringen suchte, und so viel ich aus seinen brieflichen Aeußerungen schließen mag, ist dies mit gutem Erfolge geschehen. Wenn ihm dieser Aufsatz zu Gesicht kommt, läßt er uns für die Mittheilung vielleicht eine nähere Mittheilung über die durch Copulation im Glashause von ihm erzielten Resultate zukommen.

Zeitsen, Ende Juli 1863.

Oberbied.

Aus einem Schreiben des Herrn Freiherrn von Babo zu Kloster-Neuburg bei Wien.

Nachdem seit Jahrhunderten man sich bemüht hat, dem Obstbau eine immer weitere Ausdehnung zu geben und bessere Sorten, als die früher gebauten einzuführen, sollte man meinen, daß es kaum noch Gegenden geben könnte, wo der Obstbau noch ganz zurück geblieben ist. Dem ist aber nicht so, und wie es vor Kurzem selbst in Deutschland noch Gegenden gab, wo man die Vernachlässigung des Obstbaues mit der Behauptung zu rechtfertigen suchte, daß Obstbäume, oder wenigstens bessere Sorten daselbst nicht gedeihen, so wurde mir z. B. vor einer Reihe von Jahren auch aus Ungarn, dem Lande wo der Tokayer wächst, von mehreren Personen, die Baumschulen dort angelegt und bessere Sorten zu verbreiten gesucht hatten, geschrieben, daß in Ungarn noch allgemein das Vorurtheil herrsche, Obstbäume gedeihen dort nicht, so daß man ihr Unternehmen anfangs mit Kopfschütteln angesehen habe, und nun erstaunt sei, die ausgepflanzten Stämme so kräftig und freudig gedeihen zu sehen. Daß selbst in Triests mildem Klima noch ganz der hier gedachte Zustand des Obstbaus herrscht, geht aus einer Mittheilung des Herrn Freiherrn v. Babo, Directors des pomologischen Institutes zu Kloster-Neuburg bei Wien hervor, und dürfte es nicht unangemessen sein, aus seinem Schreiben vom 18. Juli d. J. das Nachstehende in unserer Monatsheft mitzutheilen.

„Es dürfte Sie vielleicht interessieren, etwas vom Obstmarkt in Triest zu hören. Welch schöne Obflagen sind in Triest!

überall aufsteigendes Terrain, Mauern über Mauern; die herrlichste Gelegenheit für Spaliere, eine süßige Vegetation an Äpfeln, Kirschen, Birnen, Pflaumen, Feigen, Oliven, Pfirschen; allein was für ein Obst essen die Triester! Ich habe mich einen ganzen Morgen mit Versuchen auf dem Obstmarkte beschäftigt, allein meine Geschmacksnerven ziehen sich heute noch zusammen, wenn ich nur an diesen Obstmarkt denke. Von Äpfeln waren 2 Sorten vertreten, und zwar in sehr großer Menge, allein nur in der Größe einer Wallnuß, sauer, herb, sie können nur zum Kochen sein. Die eine Sorte war länglich, weiß, ähnlich einem kleinen Läubling; die andere, ein kleiner Streifling, schien nur von einem Wildlinge zu stammen. Birnen fanden sich ebenfalls zwei Sorten, eine grünliche runde (sehr klein), und eine sehr schön rothgefärbte, ähnlich der Forellenbirn. Die Kost der ersteren ging noch an, allein in meinem Leben habe ich noch in keine Birne gebissen, wie in Letztere, ein Gallapfel muß noch süß dagegen schmecken; diese Sorte enthält eine solche Menge Gerbestoff, wie selbst bei schlechten Holzbirnen sich nicht findet; und das sind südlische Produkte! Kirschen waren nur noch wenige vorhanden, allein auch diese waren von einer Qualität, wie sie hier auf Märkten keine Käufer finden würden. Aprikosen elend, klein, fade schmeckend; Pflaumenorten eine Menge, allein alle sauer und miserabel, von einem abfälligen Steine keine Rede; Pfirsiche klein und elend — ich versichere, da blühet einem das Herz, wenn man die herrlichen klimatischen Verhältnisse sieht, und in solcher Weise benutz! Feigen war das Einzige Genießbare und von diesen auch nur eine grüne lange Sorte, und eine rothe runde.

Bestere besaß einen faden, zuckerarmen Geschmack, so daß ich nicht eine Frucht davon genießen konnte. Welche Geschäfte könnte in solchen Gegenden ein Obstzüchter machen! Alles früh und günstig; die rothe Eisenbahn würde dann nach Norden gute Früchte liefern, wo wir jetzt in Wien alles Frühobst miserabel schlecht aus Triest erhalten! Da ist noch ein Feld für Obstcultur, und dort sollten sich junge deutsche Obstzüchter ansiedeln, sie würden alle gute Geschäfte machen. Bei Gili, Warburg, Orag, wo die deutsche Zunge herrscht, ist auch der Obstbau gut. So sah ich z. B. in Gili Kirichen (rothe, große, süße), wie ich sie noch nie gesehen, in einer Größe und Menge (aber alles eine Sorte), daß es zum Erstaunen war. Steiermark ist überhaupt ein herrliches Land, die vielen fruchtbaren Thäler mit Wein, Obst, Kastanien sind eine Freude; da sieht man keine Niederstämme, Bäume wie Eichen von den besten Aepfel- und Birnsorten, alles mit Früchten schwer beladen, dunkelgrüne große reine Blätter ohne Insectenfraß, kurz ein reiches Obstand, wie es sein soll. Wenn man so Länder in kurzer Zeit durchfliegt, wie ich in diesem Sommer bereits Gelegenheit hatte, mich am Rhein, in Böhmen, in Triest umzuschauen, so sieht man recht, welchen großen Einfluß die klimatischen Verhältnisse auf den Obstbau haben, und vorzugsweise liegt der Unterschied in der Kraft und Höhe des Obstbaums; in der Rheinpfalz, in Warburg, Gili, Steiermark habe ich den freudigsten, kräftigsten Wuchs der Obstbäume gefunden; in Nieder-Oesterreich scheint es zu heiß, zu trocken und windig zu sein; in Böhmen und Ober-Oesterreich sind schöne Obstwälder, allein in Beziehung der Wärme durch die Höhen-

lage über dem Meere, ist die Gegend weniger günstig.“

Wie wäre es, wenn wirklich einmal ein paar junge deutsche, nicht ganz unbedeutende deutsche Obstzüchter es versuchten, auch in Triests gefegneten Gegend besseres Obst einzuführen?! **Oberdied.**

Der Vortheil später Blüthe.

Spätfröste sind zwar seit 50 Jahren immer seltener geworden, sie kommen aber im mittlern Deutschland doch noch oft genug vor und zerstören die Hoffnungen auf eine reiche Obsternte. Das ist auch in diesem Jahre wieder geschehen, wenigstens bei uns in Schlessen. Trotz der reichen Obsternte des vorigen Jahres hatten die Bäume wieder viele Blüthenknospen gebildet; aber die milde Bitterung im Nachwinter und Anfang des Frühjahrs hatte die Vegetation vor der Zeit angeregt, dann trat wieder Kälte ein und die Folge davon war, daß die Blüthen noch ehe sie ganz entwickelt waren, zerstört wurden. Zwar entfalteten sie sich noch, aber ein geübtes Auge entdeckte bald, daß bei den meisten Fruchtansatz nicht zu erwarten sei. Nur die spätblühenden Sorten, wie der Vorkorfer, der Tulpentäubling u. a. entwickelten die Blüthe regelmäßig, eben so solche, welche in der Blüthe gegen Kälte unempfindlich sind, wie der Limonenpepping. Die übrigen haben nur auf der Nordseite, oder wo sonst zufällig eine Blüthenknospe zurückgeblieben war, Früchte angelegt. Außerdem ist dasselbe geschehen an einigen von meinen Topfbäumen, die theils mit, theils ohne Absicht in der Vegetation zurückgehalten waren. Wie sieht es nun

aber im Gebirge, wo die Vegetation sich überhaupt später entwickelt? Ich habe zu zwei Malen den größeren Theil der schlesischen Gebirge bereist, und zwar sowohl die Vorberge, wie das innere Gebirge und habe meine Aufmerksamkeit besonders auf die Obstbäume gerichtet: überall fand ich diese, freilich nur schlechtere Sorten, nicht mit Früchten behangen, meist so dicht, daß ich die Hälfte würde ausgebrochen haben. Was folgt nun daraus? Erstlich, daß man die spätblühenden Sorten bei dem Anpflanzen von Obstbäumen besonders berücksichtigen soll, namentlich da, wo die Lage nicht selbst gegen die schädlichen Einflüsse der Spätfröste schützt. Zweitens, da man doch an solchen Orten nicht bloß spätblühende Sorten cultiviren kann, daß man diejenigen, welche in der Blüthe empfindlich sind, in der Vegetation zurückhalten muß. Daß man dies kann, und wie man es kann, ist längst bekannt; aber über dem Neuen wird das Alte vergessen, oder wie Albrecht Dürer sagt: „Gar schwer werden die Künste erfunden, und gar leicht werden sie wieder vergessen.“ Daher wird es nicht überflüssig sein, daran zu erinnern, daß man die Vegetation jedes Baums, der im Freien steht, zurückhalten kann, wenn man den Boden, soweit etwa seine Wurzeln reichen, nachdem er getreten ist, bedeckt. Dies kann mit Laub, Dünger, Kiefernadeln, Spandekraut u. s. w. geschehen. Eine Spandekraut Deckung genügt schon, um den Frost in der Erde und dadurch die Vegetation zurückzuhalten. Besonders zu empfehlen ist dies bei Spalierbäumen, namentlich bei Aprikosen und Pfirsichen. Man glaube ja nicht, daß dadurch die Reife der Früchte oder ihre Güte irgendwie beeinträchtigt werde. Das Versäumte wird bald nach-

geholt, und gesetzt auch, die Früchte reifen 8 Tage später, so ist es doch immer besser, später reife Früchte als gar keine zu haben.

Dr. L. Fickert.

Anm. d. Red. Dieser sehr practische Vorschlag verdient gewiß alle Beachtung. Ein Gutsbesitzer in der Nähe von Göppingen brachte früher Schnee auf die Rabatte an seinen Spalieren und bedeckte denselben mit einer sehr dünnen Decke strohigen Mist und bezweckte damit eine Verlangsamung des Frühjahrstriebes um 10 — 12 Tage. Das langsame Schmelzen des Schnees verursachte eine fortwährende Erkältung der Luft bis zu dem Punkte, wo kein Schnee mehr vorhanden war, und daß sich der Schnee unter einer Laub- oder Mistdecke selbst bei sehr warmer Witterung oft mehrere Wochen hält, ist eine bekannte Erfahrung. G. L.

Verschiedener Einfluß der Witterung auf Sommer- und Winterobst.

Wir hatten im vorigen Jahr (1862) im größten Theil von Schlessen, namentlich um Breslau einen ungewöhnlich trockenen Spätsommer; von Anfang August bis Mitte October regnete es fast gar nicht, oder doch so unbedeutend, daß dies gar nicht zu rechnen war. Das trockene und warme Wetter hatte zunächst auf den Wein, der von seiner Blüthe an sehr zurückgeblieben war, einen ungemein günstigen Einfluß; er holte das Versäumte nicht nur vollständig nach, sondern reifte sogar noch früher als in gewöhnlichen Jahren. Das Sommerobst, welches in der ersten Hälfte des August zu reifen pflegt, konnte natürlich

einen Einfluß nicht mehr empfinden, da es seiner Reife schon zu nahe war; dasjenige aber, welches im September und October zeitigt, namentlich Birnen, wurde 8—14 Tage früher genießbar und passirte weit schneller als gewöhnlich. Dahin gehörte Hardenponts Leckerbissen, Holzfarbige Butterbirne, Weiße Herbstbutterbirne. Diese, deren Tafelreise hier in die erste Hälfte des October, oft auch noch 8 Tage später fällt, war mit Ende September meist passirt. Die Koperhsche Tafelbirne (Viegel) reift hier ebenfalls früher als an vielen andern Orten, meist schon im Oct., hält sich aber doch in einem guten Keller bis Mitte November, auch wohl bis Ende des Monats. Im vorigen Jahre hat von meiner ziemlich reichen Ernte keine Frucht den October überdauert. Die Graue Herbst-Dechantöbirne, welche auch sonst schnell vorübergeht, Herbststübester u. a. zeitigten ebenfalls um mindestens 8 Tage vor der gewöhnlichen Zeit. An den Herbstäpfeln wie Rother Herbstcalvill, Gestriffter Herbstcalvill, Gravensteiner, Herbsttaubenapfel, Prinzenapfel u. a., habe ich ganz ähnliche Erfahrungen gemacht. Von dem Gravensteiner will ich, weil dies nicht genug beachtet zu werden scheint, bemerken, daß er in leichtem Boden seine Früchte immer allmählich vom ersten Drittel des August bis Ende September ausreift. Im Jahre 1858 übergab mir der Oberlehrer Scholz im Breslauer Laubstummeln-Institut bereits am 26. Juli mehrere vollkommen reife und gesunde Gravensteiner. In schwerem Boden mag der Apfel später und mehr gleichzeitig reifen. Die Qualität der Früchte von den genannten Sorten war durchweg gut. Wie stand es nun mit dem Winterobst? Da die Früchte bei der trockenen

Witterung wenig Saft gesammelt hatten, so reiften sie für die Tafel später als gewöhnlich und waren überhaupt, weil weniger saftreich, auch an Güte geringer. In dies traf auch Sorten, die man sonst nicht gerade zum Winterobst rechnen kann, weil ihre Reife in den November oder Anfang December fällt, wie St. Germain und Diel. Die erstere Birne wurde erst gegen Weihnachten genießbar, die Diel sogar erst im Februar d. J. Ich besitze von der Diel eine sehr schöne Pyramide auf Quitten, die als Beurré magnifique de Bolviller von dorthier stammt, mehrere Jahre im Topf gestanden hat, dann in das Land versetzt im ersten Winter erfror. Sie machte aber aus der Veredlungsstelle bald einen kräftigen Trieb, der sich ganz von selbst zu einer regelmäßigen Pyramide formte und jährlich reich trägt, Früchte, welche an Größe Kotschy's Astroner Pfundbirne nicht nachstehen. Diese Früchte reifen sonst im November und halten sich bis gegen Weihnachten. Die letzte Ernte reifte um ein Vierteljahr später und zeigte sich weit weniger saftreich als sonst. Wie nothwendig ist es also, die Witterungsverhältnisse bei Beurtheilung einer Sorte mit in Anschlag zu bringen? Von der Winterdechantöbirne, von den späten Winterbirnen nach meiner Ansicht die beste, waren zwei Früchte im Keller unbemerkt liegen geblieben; diese Früchte waren am 15. Juni noch vollkommen wohl erhalten, wenig eingeschrumpft und das Fleisch durchweg schmelzend.

Dr. R. Fiedert.

Einiges zur Obstkucht in Töpfen.

1) Die Anwendung von Körben statt der Töpfe hat sich weiter bewährt; die Bäume gedeihen in ihnen vortreflich, bleiben auch vor manchen Krankheiten bewahrt, denen sie in Töpfen ausgefetzt sind. Dabin gehört besonders das Souerwerden der Erde, wenn ihr nicht Kohle zugesetzt ist. In solcher Erde faulen die Wurzeln von Johannisholz und Dunitte; der Baum wird krank und stirbt, wenn man ihn nicht umtopft und die kranken Wurzeln wegschneidet. In Körben ist mir die Erde noch nie sauer geworden, freilich auch nicht in Töpfen, welche an der Seite Luftlöcher haben. Um die Körbe dauerhafter zu machen, bestreiche ich sie jetzt mit Steinkohlentheer, inwendig und auswendig, und lasse diesen bei starker Hitze eintrocknen; ehe ich sie gebrauche, stehen sie ein Jahr. Man kann den Theer aber auch in der Sonne eintrocknen lassen. Damit die Erde im Anfang nicht durchgeschwemmt wird beim Begießen, lege ich beim Einsetzen eines Baums inwendig rings herum Druckpapier, 2 Bogen reichen auch für größere Körbe aus. Das Papier hält so lange aus, bis die Erde sich hinreichend festgesetzt hat.

2) Das Bedecken der Töpfe mit gebrauchter Gerberlohe hat auch seine Nachtheile. Erstlich merkt man nicht, ob man zu viel oder zu wenig gegossen hat; denn der Wasserbedarf ist bei den verschiedenen Bäumen sehr verschieden. Man muß also oft die Lohe wegnehmen und die Erde untersuchen. Zweitens bilden sich am Johannisholz, wenn es nicht ganz in der Erde steckt, über der Erde, so weit es von der Lohe umgeben ist, Wurzeln. Diese kann man zwar mit dem Messer entfernen,

aber es thut dem Wachsthum des Baumes Eintrag. Ich bemerke dies besonders an den Bäumen, welche ich aus Frankreich bezogen habe, weil bei diesen in Folge des Occulirens die Verzweigungsstelle so hoch über der Wurzel ist, daß man sie bei Topfkultur nicht unter die Erde bringen kann. Solche Stämme eignen sich überhaupt schlecht zur Topfkultur. Man muß für diesen Zweck möglichst tief, also unter der Hand veredeln, und kann daher nur copuliren oder pflöpfen.

3) Ich habe in diesem Jahre den größten Theil meiner Topfbäume am Durchwurzeln dadurch verhindert, daß ich sie oft die Stelle wechseln ließ. Zugleich wollte ich sehen, welchen Einfluß dieser Wechsel auf die Vegetation übe, und habe daher auch die Sonnenseite öfter gewechselt. Ich habe davon keinerlei Nachtheil verspürt; die Bäume blieben in derselben kräftigen und gesunden Vegetation. Die nicht durchgewurzelten sind von den durchgewurzelten nicht zu unterscheiden; sie haben aber die doppelte Quantität Wasser verbraucht. Der Wechsel der Stelle hat an einigen auch die Blattläuse von selbst vertrieben. Doch bemerke ich, daß Blattläuse an meinen Topfbäumen trotz des sehr ungünstigen Wetters nur selten vorgekommen sind und leicht entfernt werden konnten, während die Bäume im freien Lande sehr darunter gelitten haben. Dr. E. Fickert.

Beschneiden der Obkbäume bei deren Pflanzung.

(Von Joh. Schmal. Nachtrag zur Monatschr. 1869, S. 343 u. f.)

Ich schnitt im Frühjahr 1863 von meinen einjährigen in der Baumschule

stehenden Copulanten mehrere Reiserforten zur bevorstehenden Vereblung. Es wurde hierbei gewöhnlich so stark zurückgeschnitten, daß oberhalb der Vereblungsstelle nur 3, höchstens 4 noch unausgebildete oder wohl gar schlafende Augen zurückblieben. Dabei sind von manchen einzelnen Sorten, von denen ich nur wenige Reiser benutzte, viele Stämmchen mit dem Schnitte ganz verschont geblieben.

Als ich nun Ende Mai nachsah, fand ich zu meiner großen Bestürzung, daß die stark zurückgeschnittenen Copulanten noch ganz ohne alles Lebenszeichen dastanden, daher vielleicht ganz eingehen werden, während doch die unbeschnittenen Stämmchen aus ihren ausgebildeten Augen bereits finger lange Triebe und einen starken Blätterreichtum entwickelten.

Das Resultat vom Ganzen war, daß durch ununterbrochene Thätigkeit der Wurzeln der in die eingekürzten Stämmchen mächtig aufsteigende Nahrungsflüssigkeit die unausgebildeten Augen dennoch zum Leben angeregt und durch kräftigen Austrieb neuer Sommerschosse nach dynamischen Gesetzen das Gleichgewicht zwischen der Wurzel- und oberirdischen Krone ganz naturgemäß hergestellt hatte, während welcher Zeit jedoch die unbeschnitten gebliebenen Stämmchen immerhin ein frischeres und stärkeres Wachsthum geoffenbart hatten.

Wenn nun bei diesem Güzange schon die vorbezeichneten auf ihrem Standorte im unverpflanzten Zustande zurückgeschnittenen einjährigen Edelstämme zu ihrem Fortleben so viel zu überwinden hatten, um wie viel mehr Hindernisse müssen wohl jene überwinden, die aus ihrem Standorte herausgehoben und nach erfolgter Einkürzung auf andere Plätze ausgepflanzt

werden? — Bei so offenkundiger Thatsache müssen diese Hindernisse immer größer werden, je älter die Bäume sind, die zum Umpflanzen gelangen. Dies hatte ich in der Praxis auch bereits unzähligmal wahrgenommen, daher ich zur Beseitigung derselben Hindernisse bei ein- und zweijährigen Copulanten nach Bedarf immer nur den Herztrieb, bei älteren Kronenbäumen aber 3 bis 5 Sommertriebe (nach Einkürzung derselben etwa auf die Hälfte) zu belassen, die übrigen Nebentriebe aber sämtlich zu beseitigen pflege.

Bei diesem nur flüchtigen Schnitte bleiben an den erwähnten Sommertrieben immerhin mehrere ausgebildete Augen stehen, welche sogleich eine reichliche Menge Blätter zu entwickeln, daher die zur Lebensfähigkeit nöthigen Functionen ohne alle Hemmung zu übernehmen im Stande sind. Diese meine Praxis findet auch in der trefflichen Lehre vom Obstbau von Lucas und Medicus, §. 483 ihre volle Bestätigung, und ich kann daher dem in dieser Lehre weiter nachfolgenden §. 487 um so weniger bestimmen, als bei dem darin angetragenen Kronenschnitt erst im nachfolgenden Jahre ganz sicher das Eintreten mußte, was ich an meinen stark zurückgeschnittenen einjähr. Copulanten gleich im ersten Sommer wahrnahm, und was daher bei meinem vorerwähnten flüchtigen Schnitt gleich im ersten Pflanzjahre gänzlich beseitigt würde.

Jungbunzlau, im Juli 1863.

Job. Schmal, Baumkulturbesitzer.

Anm. d. Red. Dieser §. 487 lautet: „Für solche, welche bereits mehr Kenntnisse und Erfahrungen im Baumpflanzen besitzen, ist eine abweichende Behandlung der Krone zu empfehlen. Man schneide nämlich die Kronenzweige beim Pflanzen

nicht zurück, sondern begnüge sich, nur die entbehrlichen Zweige ganz zu entfernen. Der regelmäßige Kronenschnitt geschieht dann erst im folgenden Jahre, und der Erfolg ist, daß der nun schon angewurzelte Baum, weit schönere und kräftigere neue Triebe bildet, und daß alle Augen, welche man zu neuen Trieben bestimmt hat, sich auch kräftig entwickeln.

Besonders für Zwergbäume (außer Pfirsichen und Aprikosen) ist diese Methode sehr zu empfehlen.“

Dies ist in den größeren Baumschulen und in beinahe allen neueren Obstanlagen in Frankreich jetzt feststehende Praxis geworden, und besonders bei den geschnittenen Bäumen deshalb von größter Bedeutung, weil das Auge, über welches der Schnitt beim Pflanzen geführt werden muß, und aus dem der neue Leittrieb für jeden Ast der Pyramide oder des Spaliers sich entwickeln soll, nach dem Schnitt beim Pflanzen nur unsicher austreibt, während dieses Auge, wenn es bis zum nächsten Jahr, wo der Baum nun schon angewachsen ist, schlafend erhalten wird, sehr sicher und rasch sich entwickelt und so dem geschnittenen Bäumchen seine regelmäßige Gestalt leicht erhalten werden kann.

Ich füge daher nach Thienes Vorschlag gewöhnlich jetzt alle neu zu pflanzenden Bäume nur ein wenig ein und lasse etwa $\frac{1}{4}$ der Länge der Zweige und finde, daß ich bei dieser Methode sehr schöne und kräftige Triebe durch den im Jahr nach dem Pflanzen vorgenommenen Kronenschnitt erhalte. Bei diesem Kronenschnitt werden durchschnittlich den Zweigen 6 Augen gelassen; dem Mittelzweig 7—8 Augen. Dies wurde an der besagten Stelle anzuführen vergessen. Ed. L.

Noch Etwas über Zwetschenbäume aus Samen.

(Nachtrag von Joh. Schmal zur Pomologischen Monatschrift von den Jahrgängen 1868 S. 300, — 1859 S. 364. — 1860 S. 150. 202. 298. 302, — 1861 S. 207. 303. — 1862 S. 171. 305.)

Also haben Lucas und Maurer den Zwetschenbäumen aus Samen das Todesurtheil gesprochen, während doch ich nebst Hrn. P. Fischer, Jelinek und sämmtlichen praktischen Obstzüchtern des Königreichs Böhmen derlei Sämlinge gegen alle feindlichen Angriffe auf das Lebhafteste verteidigt haben und noch fernerhin verteidigen werden, so lange in Böhmen das Gegentheil nicht nachgewiesen wird. Uns ist daher vermeintlich eine vollkommene Niederlage zu Theil geworden! — Doch dies wird uns keineswegs bestimmen, das Schlachtfeld sogleich muthlos zu räumen.

Vereinzelte Versuche dürften wohl nicht so apodiktisch maßgebend oder maßgebender sein, als meine bereits 30jährige Erfahrung mit weit mehr als 100 St. Zwetschensteine, dann jene Erfahrung des Herrn Jelinek, der schon in der dritten Generation die hochstämmigen Zwetschenbäume auf die unwidersprechlich zweckmäßigste Art aus Samen zum allgemeinen Abverkauf heranzieht. Auch stehen wir nicht vereinzelt da. Das gesammte Laabvolk Böhmens steht uns in dieser Beziehung praktisch zur Seite und Hr. P. Fischer hat nur aus dieser allgemeinen Praxis gesprochen. Hierlands ist es eine über alle Zweifel constatirte Thatfache, daß die Zwetschenzucht aus Samen für die Landescultur von höchster Wichtigkeit sei, indem derlei Sämlinge bei ihren nach allen Seiten reichlich vertheilten und tief in den feuchteren Boden eindringenden Wurzeln

dreifache Generationen der Wurzeläusläufer, deren Lebensdauer gewöhnlich nur auf 20—25 Jahre berechnet wird, überleben.

Wir haben hierlands — freilich nur in geeigneten gedeckten Lagen und tiefgründigen Böden — Anpflanzungen von Zwetschenbäumen, die im Durchmesser des Schaftes gegen 1 Fuß, ja noch darüber, stark, daher schon über 60 Jahre alt und noch ganz kerngesund sind. Und wie werden bei uns die Zwetschenbäume aus dem Samen gezogen? — Nicht systematisch oder Baumschulgerecht, sondern nur ländlich sittlich folgendermaßen:

Die Grundbesitzer in den meisten Dörfern Böhmens haben gewöhnlich einen Baumgarten, wo seit jeher die Zwetschenbäume am stärksten vertreten erscheinen. Zur Zeit der Zwetschentreife werden, wie ja sonst überall, die Früchte von den Hausleuten häufig genossen, bei diesem Genuß im Garten die Zwetschensteine ganz sorglos bei Seite geworfen, zufällig in die Erde eingetreten, und so dem feinerzeitigen Emporkommen der Weg angebahnt.

Freilich keimen bei dieser Sorglosigkeit die wenigsten Steine, allein es keimen dennoch regelmäßig so viele empor, daß der Landmann sie bei nur mäßiger Pflege dennoch binnen 6—8 Jahren zu Hochstämmen heranzuziehen und entweder heimlich zu verwenden, oder an Zwischenhändler, die ausgedehnten Handel damit treiben, zu verkaufen im Stande ist. So erzeugen sich die Landleute regelmäßig die zum etwaigen Nachsage oder zu weiteren größeren Anlagen benötigten Zwetschenbäume auf die wohlfeilste Art, und erwerben, wenn sie auf deren Anzucht nur etwas mehr Sorgfalt verwenden, auch nebenbei ein hübsches Geldsümmchen. Eben

dadurch sind die oft unüberlebenden, ganz wohlfeilen und der Landeswohlfahrt so trefflich zusagenden Zwetschenplantagen Böhmens erklärbar.

Die beim Herausheben der Zwetschenbäume aus dem Hausgarten zeitweilig mit herausgegrabenen Wurzeläusläufer, welche vom Mutterstamme nicht getrennt und nicht baumschulgerecht behandelt worden sind, werden gewöhnlich als gar nicht oder gar zu schlecht bewurzelt hinweggeworfen.

Nur manche herrschaftliche oder Handelsgärtner nehmen zu jungen Wurzeläusläufern, bei deren Einsammlung jedoch zuweilen auch schon viele ächte Sämlinge unter den Spaten mitkommen, ihre Zucht. Aus diesen ziehen sie wohl, obgleich nebenbei viele aus ihnen gleich im ersten oder zweiten Jahre nach der Einpflanzung eingehen, daher namhafte Lücken in der Baumschule verursachen, schöne, bald tragbare Hochstämme heran, allein dieselben haben fast nie das schöne, weit in die Tiefe eingreifende Wurzelvermögen, und eben deshalb sind derlei Bäume nach dem einstimmigen Zeugniß aller hiesigen competenten Sachverständigen in den ungewöhnlich heiß-trockenen Jahrgängen 1857—59 massenhaft eingegangen, da doch die aus Samen gezogenen Stämme sämmtlich vom Tode verschont blieben und noch eine Lebensdauer von wenigstens 30—50 Jahren mit vollem Grunde hoffen lassen.

Daß aus verschiedenartigen, vor der Hand nicht bekannten klimatischen oder sonst wie immer gearteten Verhältnissen anderer Länder die Zwetschenzucht aus Samen dort nicht gelingen will, dies wird uns in Böhmen durchaus nicht heizen

und von der bereits seit Jahrhunderten betretenen und zur sichern Hebung der Landeskultur führenden Bahn nicht abwendig machen.

Wie ärmlich müßten unsere Zwetschenplantagen aussehen, wenn wir uns ohne häufige Samenzucht, die doch — selbst bei Millionen von Sämlingen — ganz in unserer Gewalt steht, bloß auf die Discretion der alten Zwetschenbäume verlassen und ganz unthätig abwarten wollten, bis es ihnen gefällig wäre, uns mit einigen Wurzeläusläufern zu beglücken. Kann wohl ein die Wurzelbrut cultivirender Handelsgärtner unter Beachtung der allgemeinen Landeskultur mit mir sich messen, der ich heuer wenigstens 100,000, wo nicht auffallend noch mehr kerngesunder Zwetschensämlinge, die dermalen in der Mitte Juli trotz des andauernden äußerst trockenen Sommers schon $\frac{1}{2}$ bis 1 Fuß hoch sind und die von allen Besuchern meiner Baumschule allgemein hoch bewundert werden, herangezogen habe.

Von diesen Zwetschensämlingen werde ich heuer im Herbst oder im nächsten Frühjahr

400 Stück der ersten Auswahl	} je zu 4 fl. d. W.
600 " " zweiten "	
800 " " dritten "	
1000 " " vierten "	

(die schwächsten bleiben zum Hausbedarf) ablassen, überdies aber bei größeren Abnahmen in die Tausende noch bedeutend zugeben können.

Diese Sämlinge, auf ein Jahr in ein nahrhaftes Gartenbeet etwa 6" von einander piquirt und dann erst baumschulgerecht gegen 2—3' von einander verpflanzt, dürften sicherlich allen Anforde-

rungen entsprechen, daher sicherlich allen Wurzeläusläufern weit vorzuziehen sein.

Jungbunzlau im Juli 1863.

Job. Schamal, Baumschulbesizer.

In Odessa werde ich 2jähr. Sämlinge, 2jähr. Wurzelstöcke und auf solche 1jährig veredelte Zwetschen vorlegen; Hr. Schamal wird auch wohl Proben seiner Sämlinge mitbringen. E. L.

Holzbirnen-Wildlinge.

(Von Job. Schamal als Nachtrag zur Monatschrift vom Jahre 1862 S. 46 u. f.)

Im Herbst 1861 konnte ich in meiner Umgegend nicht so viel Holzbirnen aufbringen, um den zu meiner ausgebeuteten Aussaat präliminirten Samenvorrath zu decken. Ich bezog daher aus drei Samenhandlungen Deutschlands bedeutende Quantitäten von Holzbirnsamen, den ich ganz gleichzeitig und gleichartig mit dem einheimischen Vorrathe den Saarbeeten anvertraut habe. Im Frühjahr 1862 keimte Alles regelmäßig und lieferte den vollends befriedigenden Beweis, daß ich von den erwähnten Samenhandlungen mit ganz frischem, hoffentlich auch ganz ächten Holzbirnen-Samen bedient worden sei.

Im Mai 1862 nahm ich das Piquiren vor und Alles versprach den besten Erfolg; doch zeigte es sich schon in der Mitte des Sommers 1862, daß die sämmtlichen aus dem Samen der besagten drei Handlungen gewachsenen Birnstämmchen gegen die auf denselben Beeten ganz gleichzeitig und gleichartig piquirten Sämlinge der einheimischen Holzbirnen höchst auffallend im Wachsthum zurückgeblieben seien. Sie entwickelten nahe am Wurzelhalse bloß bouquetartig rundherum wachsende Blätter, aus denen der Herztrieb nur ganz unbedeutend vorschob; kurz, die ganze Pflanzung hatte fortwährend bis zum Herbst

den Habitus der Chrysanthemumblüthigen Zwergastern. Ich konnte hievon durchaus nichts absehen und es mußte fogaestaltig mein Baumschulgeschäft bedeutende Hemmung erleiden.

Auch heuer im zweiten Jahre wachsen sie so unansehnlich, daß Herr Pastor Thieme in den von ihm in der Monatschr. 1861 S. 19 gegen die Holzbirnenwildlinge angeführten fünf Beschwerdepunkten ziemlich recht haben dürfte. Dagegen dürfte aber auch ich in der Behauptung recht haben, daß die böhmischen Holzbirnenwildlinge, welche vermöge ihrer urzeitlichen Abstammung einer ganz andern Gattung angehören dürften, auffallend üppiger und kräftiger wachsen. Hievon kann sich Jedermann an meinen heurigen, in sehr großem Maßstabe vorgenommenen Piquirungen genügend überzeugen.

Jungbunzlau im Juli 1863.

Joh. Schmal, Baumschulbesizer.

Umpflanzen der Bäume im Sommer.

(Von Joh. Schmal als Nachtrag zur Monatschrift 1859 S. 152 u. f.)

Ich bezog aus der Flottbecker Baumschule im Frühjahr 1863 einige Bäumchen und Sträucher. Unter diesen letztern befand sich auch ein schwacher Haselnußsenker mit nur wenigen Haarwurzeln, an dessen Fortkommen mir gerade viel gelegen war. Doch gerade dieser in eine ganz schattige Lage gepflanzte Senker wollte bis Anfang Juni durchaus kein Lebenszeichen von sich geben. Nach Untersuchung des Schaftes, der noch ganz frisch und grün unter der Rinde war, fand ich mich nach den Andeutungen Oberbieds veranlaßt, diesen Senker herauszuheben und genauer

zu untersuchen, wobei es sich zeigte, daß der einzige durch das Abseufen oder Umbiegen in die Erde zur Wurzelbildung vorbereitete Trieb an seiner unteren Schnittfläche stark angefault war. Auch die vorerwähnten wenigen Haarwurzeln waren in Folge der Fäulniß verschwunden, daher an meinem Haselnußsenker ein ganz gleiches Verhältniß mit jener Klöppelbirne vorwaltete, an der Herr Lorenz Köhr laut vorerwähnter Monatschr. 1859 S. 154 die Haarwurzeln gänzlich beseitiget hatte.

Ich schnitt sonach das untere Ende meines Senkers bis ins gesunde Holz zurück und pflanzte ihn sogleich wieder ein, worauf das Einschlümmen erfolgte. Seit der Zeit wächst er freudig fort und dürfte daher mit Hinblick auf die Monatschrift 1858 S. 141 u. f. wenigstens einigermaßen nachweisen, daß die sogenannten Haar- oder Hungervurzeln zum An- und Fortwachsen eines Baumes immerhin nicht wesentlich nothwendig seien.

Nachdem übrigens das besagte Herausheben und Zurechtschneiden der nicht anzuwachsen wollenden Bäume spielend leicht und entschieden sicher ist, so will ich für die Zukunft immerhin davon Gebrauch machen, ohne mich je veranlaßt zu fühlen, die in der Monatschr. 1863 S. 182 von Hrn. v. Sehlen angebeutete, bedeutend weitwendigere Methode zu versuchen, und dies um so weniger, als ein noch so starkes Feuchthalten der Zweige niemals im Stande ist, die in der Erde angefaulten Wurzeln neu zu beleben, wie es hoffentlich die von Hrn. v. Sehlen angeführten verfaulten Wurzeln an den Aprikosen genüglih nachweisen dürften. Hebe ich jedoch den Baum heraus und schneide ihm die angefaulten Wurzeln bis ins gesunde Holz

ab, so ist alles Schadhafte mit einem Male beseitigt.

Jungbunzlau im Juli 1863.

Joh. Schmal, Baumschulbesitzer.

Auffallendes Ausarten der Monats-Erdbeere.

Schon in Rienburg fiel es mir mehrmals auf, daß unter den gebauten Monats-erdbeeren alljährlich sich Pflanzen einfanden, die in Laub und Blüthe der Wielander Erdbeere gleich standen, aber keine Frucht ansetzten (sogenannte Böcke). Ich glaubte, daß ausgeartete Pflanzen der Wielander Erdbeere zwischen den gepflanzten Monats-erdbeeren wüchsen gewesen sein, und fand nur auffallend, daß ich diese nicht ganz vertilgen konnte. In Zeinzen wiederholte sich mehrmals dieselbe Erscheinung und fand ich, daß von solchen auf eine Stelle allein hingesehten Pflanzen die Blüthe mehrere Jahre hindurch ohne Fruchtansatz

blieb, wie es bei ausgearteten Wielander Erdbeeren auch nie gelingen will, sie wieder zum Fruchtansatz zu bringen. Ich nahm nun voriges Jahr selbst etwa 60 Stück Monatserdbeeren, die reife Früchte hatten, von der Stelle, wo sie standen, weg, um ganz gewiß zu sein, die wirkliche und gut tragbare Monatserdbeere genommen zu haben, und setzte sie an eine Stelle, wo noch nie Erdbeeren gestanden hatten und weit von andern Erdbeeren entfernt auf ein sehr gut gedüngtes Beet. Letzterer Umstand hat vielleicht das Ausarten der Pflanze befördert; bei den allermeisten Pflanzen war Blatt und Blüthe in diesem Frühlinge merklich größer, und setzt haben nur drei von den hingesehten Pflanzen Früchte, alle andern sind faul geblieben und gleichen im stärkeren Wuchse und größeren Laube ganz der Wielander Erdbeere, die im hiesigen Boden auch sehr leicht ausartet und unfruchtbar wird.

Zeinzen, Ende Juni 1863.

Oberdied.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

An den deutschen Pomologen-Verein

lief folgendes lithographirte Schreiben ein, welches wir hier mittheilen, da in Södelitz deßhalb eine Berathung stattfinden soll.

G. Lucas.

„Der Schlesiſche Central-Gärtner-Verein wendet sich an den Wohlthät. Verein in nachstehender Angelegenheit und bittet, ihn in der Erreichung eines von

ihm angestrebten Zieles geneigtest unterstützen zu wollen.

Aus dem Schooße unseres Vereins wurde der Antrag gestellt:

„der Schlesiſche Central-Gärtner-Verein wolle die Gründung einer Kasse zur Unterstützung von Gärtner-Wittwen und altersschwachen Gärtnern zu bewirken suchen.“

Der Verein erkannte sofort die Noth-

wendigkeit und Möglichkeit der angeregten Idee, allein eben so bald war es ihm klar, daß er für sich allein zu schwach sei, ein solches Werk zu Stande zu bringen. Deshalb beraumte er eine General-Versammlung in Breslau an und lud zu derselben alle in Schlesien bestehenden Vereine ein.

Diese General-Versammlung hat am 17. Mai unter erfreulicher Theilnahme von Deputirten schlesischer Gärtner-Vereine und einer großen Zahl von Gärtneyn aus der Provinz stattgefunden. Die Hauptresultate der Berathung waren:

- 1) der Schlesische Central-Gärtner-Verein solle unter Darlegung des Zweckes alle Gärtner-Vereine Deutschlands zur Theilnehmung an dem Vorhaben einladen und sie ersuchen,
- 2) Deputirte zu der v. 10.—13. Okt. a. c. in Görlitz anberaumten großen Ausstellung zu senden und denselben Vollmacht für die Angelegenheit zu erteilen;
- 3) der Schlesische Central-Gärtner-Verein solle sich gleichzeitig an Herrn Prof. Dr. Koch in Berlin wenden und ihn ersuchen, daß auch dieser Gegenstand auf die Görlitzer Tagesordnung komme.

Hinsichtlich des Modus der Einzahlungen in die zu gründende Kasse, sowie der Höhe und der Zeit der den Wittwen und resp. den alteröschwachen Gärtnerinnen zu gewährenden Unterstützungen fehlte der General-Versammlung jeglicher Anhalt für eine Berathung, da sich eine Rechnung erst dann anstellen läßt, wenn die Factoren dazu gegeben sind, im concreten Falle also, wenn sich die Größe der Theilnehmung übersehen läßt. Dagegen hat die Versammlung beschlossen:

die Theilnehmung an der Kasse nicht dem Belieben der einzelnen Gärtner zu über-

lassen, sondern dieselbe nur von Vereinen als solchen geschehen zu lassen.

Die Motive für diesen Beschluß sind folgende:

- 1) werden dadurch solche Gärtner, welche sich bislang von allen Vereinsbestrebungen fern hielten, schon aus Interesse an Vereinen anschließen, abgesehen von dem Nutzen, der ihnen für ihre Fortbildung aus einem solchen Anschluß erwächst;
- 2) zählt wohl jeder Verein solche Wittglieder, welche auf die Unterstützungen der Wittwen verzichten werden, und diese gewähren dadurch den ärmeren Wittgliedern die Möglichkeit der Erlangung einer solchen Wohlthat, wie die Kasse sie gewähren soll.

Der Schlesische Central-Gärtner-Verein ersucht demnach Ihren Wohlöbl. Verein recht dringend, diesen Gegenstand möglichst bald in Berathung zu ziehen und unserem Vereine geneigtest mittheilen zu wollen:

- 1) ob sich der Verein bei der Kasse theilnehmen werde;
- 2) ob und welchen Deputirten der Verein für Austrag der Angelegenheit in Görlitz bevollmächtigen werde; schließlich noch die Bitte:
- 3) dem Schlesischen Central-Gärtner-Verein freundlichst die Grundzüge mittheilen zu wollen, wie sich Ihr Wohlöbl. Verein die Ausführbarkeit des Projekts denkt.

Briefe bittet der Verein an seinen Secretair, den Lehrer C. Winderlich, Albrechtstraße 19 Breslau, adressiren zu wollen. Hochachtungsvoll zeichnet
Der Vorstand d. Schles. Central-Gärtner-Vereins,
im Auftrage: C. Winderlich.

Die Ausstellung in Görlitz betreffend.

Es ist sehr wünschenswerth, daß dort so viel als möglich das werthvollere und in den Obstbau treibenden Gauen Deutschlands verbreitete Obst unter den provinziellen Namen mit Angaben über Wuchs, Gedeihen, Tragbarkeit und Verwendung ausgestellt werde, um Materialien für eine Pomona von Deutschland zu sammeln, und ersuchen wir daher, hierauf besonders Rücksicht zu nehmen und diese Früchte von den sonst eingefandten etwas getrennt zu verpacken und „für das deutsche Sortiment“ zu bezeichnen.

Ed. Lucas.

Anzeige über den Beitritt neuer Mitglieder.

Herr Bijouterie-Fabrikant Weißhaupt in Hanau.

Herr Courator Langbein in Schönberg im Rastenburgischen.

Herr Ant. Czepelka, Handelsreisender in Chrudim in Böhmen.

Herr wirkl. Geheimrath von Brack, Excellenz in Schwerin.

Herr Jettinger, Gärtner der Section für Obst- und Gartenbau in Breslau.

IV. Literatur.

1) The Western Fruit Book; or American Fruit-Growers Guide for the orchard and fruit-garden, being a compend of the history, modes of propagation, culture etc. of fruit-trees and shrubs, with descriptions of nearly all the varieties of fruits, cultivated in this country, notes of their adoption to localities and soils and also a complete list of fruits worthy of cultivation — by F. R. Elliott; 4te revidirte und verbesserte Auflage. New-York, C. M. Saxton, Backer & Co., Agricultural book publishers, Nr. 25 Park Row. 1860. 8. 528 Seiten.

2) New American orchardist, or an account of the most valuable varieties of fruits, adopted to cultivation in the climate of the United States, from the latitude of 25° to 54° etc. by William Kenrick, Boston, Curter, Hendee & Co. 1833. 8. 423 Seiten.

Mit den hier bezeichneten pomologischen Werken bin ich so eben durch die Freundlichkeit

des Hrn. Barons v. Dose zu Gumburg bekannt geworden, der sie mir zur Einsicht sandte, und unterlasse um so weniger, namentlich mit dem ersten Werke, das ich mir sogleich selbst verschrieben habe, das pomologische Publikum bekannt zu machen, als es für uns Deutsche einigermaßen schwer hält, mit der amerikanischen pomologischen Literatur bekannter zu werden.

Das Elliot'sche Werk ist gleich werthvoll, wie das uns bereits bekanntere Downingsche, dem es in der ganzen Ausführung und durch zahlreiche beigegebene Umrisse von Obstfrüchten auch gleicht; die bei den einzelnen Obstsorten gegebenen Beschreibungen sind kurz, wie in den Werken von Hogg und Downing, meistens nur kurze Charakteristiken, nicht selten nur ganz unvollständige Angaben; das Werk ist jedoch für den Pomologen von Werth, theils weil es mit Sorgfalt und Fleiß ausgearbeitet ist, theils weil es neuer ist, als das Downingsche, und gar manche Obstsorten mit aufführt, die bei Downing fehlen, namentlich z. B. über die von Professor Kirtland unweit Cleveland in Ohio,

— besonders durch eine 1842 gemachte Kernsaat, — erzeugenen trefflichen Kirscheln und uähere Nachsicht gibt; wie ich denn auch noch manche andere mir werthvolle Notizen aus demselben entnehmen konnte. Eine buchstäblich vollständige Uebersicht des jetzt bekannten werthvollen Obstes darf man in demselben freilich längst nicht erwarten. Auch hätte noch etwas öfter und vollständiger Nachricht über den Ursprung und die Benennung mancher Obstsorten gegeben werden können. So z. B. ist bei der von Kittland erzeugten Kirschel Ivé-O-Sdt erwähnt, daß sie nach einem indianischen Häuptlinge benannt worden sei. Bei der Kirschel Tecumseh, die gleichfalls nach einem berühmten Anführer der Indianer im Kriege benannt ist, verweist man die gleiche Nachricht, und ebenso ist auch zur Erklärung der Kirschelnamen Logue, Osocola, Pontiac, Powhatton etc. nichts gesagt.

Wer das Downingsche und Elliottsche Werk besitzt, kann das von Kenric allenfalls entbehren, das, als einer früheren Periode angehörend, wenn es auch für seine Zeit zweckmäßig war, merklich unvollständiger ist, als die beiden gedachten Werke, wemgleich ich demselben doch auch noch einige für die Pomologie werthvolle Notizen namentlich über Synonymie entnehmen konnte. Es hat auch wohl weniger für eigentliche Pomologen, als für Obstliebhaber eine kurze Uebersicht des werthvolleren Obstes, nebst ganz kurzen Charakteristiken der aufgeführten Obstfrüchte geben sollen. Die einzige Obstsorte, über die das Buch sich ausführlicher verbreitet, ist der Calville rouge de Micoud, über welche auch beigebracht wird, was in den London Hort. Transact. V, S. 242 nach den aus Frankreich gegebenen Nachrichten, über diese Frucht gesagt ist. Da darin ein Beispiel vorliegt, wie übermäßig oft an sich gar nicht ausgezeichnete Früchte bei ihrem Entstehen gepriesen sind, mag das, was über diese Frucht sich findet, hier mitgetheilt werden. „Der Baum liefert jährlich drei Ernten; die erste Blüthe erscheint im April und setzt reichlich an, die 2te im Juni, und gibt weniger reichliche Früchte; die dritte

findet statt im August, Sept. Oct. und Novbr. Die Sorte stammt ab von dem Gute der Baroness de Micoud, unweit La Charité sur Loire im Departement des Nièvre, und liefert jährlich 3000 Stück Früchte. Des Baumes dichtes dunkelgrünes Laub, das drei Vierteljahre hindurch sich hält, emaillet mit zahlreichen sonst gerötheten Blüthenzweigen und übersät mit Früchten von verschiedener Farbe, macht ihn zu einem sehr werthvollen Gegenstande des Anbaus. Die Frucht der ersten Ernte ist kugelig, an beiden Enden gedrückt, 2" hoch, fast 3" breit, drei oder vier von der Spitze herabgehende Rippen geben ihr ein ediges Ansehen. Kelch und Stiel sitzen vertieft, die Färbung ist an der Sonnenseite tief dunkelroth, an der Schattenseite heller, untermengt mit Streifen und Flecken von blasser Röthe. Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, abtrocknend, saftreich und süßsauerlich, angenehm gewürzt. Die Reife tritt ein um die Mitte des Juli, ist völlig da im August und reifen die Früchte nach und nach bis zum November. Die Frucht von der zweiten Blüthe ist für die Tafel brauchbar Ende Octbr., hat die Größe eines Hühnereies und wird gut durch eintretenden Nachfroßt. Die Früchte von der dritten Blüthe sind von der Größe des Kleinen Api, werden durch den Frost in ihrem Wachsthum gehemmt, lassen sich roh noch essen, geben aber gekocht oder geschmort ein süßes angenehm gewürztes Gericht.“

Der Londoner Catalog führt nun diese Frucht Seite 9 auf, als von 3ter Größe, 2ten Ranges, für Tafel und Küche brauchbar und von Juli bis November reifend und setzt hinzu: „bears occasionally two crops a year.“ Große Apfelbäume bei uns, z. B. vom Edelborsdorfer, die 30 bis 40 Jbten. Früchte liefern, wenn die Obsternnte gut ist, liefern noch weit mehr als 3000 Früchte.

Obersted.

A practical treatise on the cultivation of the grape vine by William Thomson, gardener to his grace the Duke of Buccleugh, K. G., etc. Dalkeith park, Scotland. — Third edition, — Edinburgh and London, W. Blackwood and Sons, 1868. 74. S. 8.

Die 3te Ausgabe dieses Buches spricht für den Werth desselben, vorzugsweise auch die eleganteste Ausstattung. Das Recht der Uebersetzung ist vorbehalten. v. S.

Grape culture, wines, and wine-making. With notes upon agriculture and horticulture. By A. Harasathy, commissioner to report on the improvement and culture of the vine in California. — With numerous illustrations. New-York, 1862. 420 S. 8.

Der Verfasser ist Californier; seine Besitzung Buena Vista in der Grafschaft Sonoma gibt das Titelbild — eine Villa im antiken Styl, umgeben von Weinanlagen.

Das Buch gibt in der Hauptsache einen Bericht der Reise des Verf., die er im Auftrage des Gouvernements nach Europa unternahm, um die verschiedenen Länder zu besuchen, welche bedeutenden Weinbau treiben, die europäische Weise des Weinbaues und der Weinbereitung kennen zu lernen.

Befolgen wir die Reise, so finden wir den Verf. im Aug. 1861 auf der Reise von Paris nach Dijon, zurück nach Paris und nach Deutschland zugehen. Seine Schilderung des Gesehnen und Erlebten ist deutlich und bis ins Detail erschöpfend. Auch Klitoria kommen vor, z. B.

der Ball in chateau des fleurs — grisettes etc. — wo er „much fatigued“ war. — Wir wollen die Schilderung nicht detailliren, dagegen seine Tour verfolgen. Von Paris und nachdem er Frankreich durchzogen, sehen wir ihn in EMS — das er sehr genau beobachtet — Coblenz, Frankfurt, Hochheim, Wiesbaden, Biebrich, Eberbach, Johannisberg zc., wo auch über die Auktionspreise des Weines berichtet wird. Dann in Mainz, Heidelberg, Wiesloch, Bafel, Genf, Turin, Genua, Asti, Marseille. In Italien nimmt auch die Selbengucht seine volle Aufmerksamkeit in Anspruch und seine Schilderung ist eingehend. Von Marseille aus geht es nach Bordeaux, Certe, Montauban, Agen (wo die Pflaumen nicht vergessen sind), — es ist das ein reiches Capitel — und nach Spanien. Hier wird auch der Olive der nöthige Raum gewidmet. — Den Beschluß macht des Verf. Bericht über Weinbau und Weinbereitung in Californien.

Soweit der Haupttheil des Werkes. Es folgen mehrere Anhänge, deren erster A. und zweiter B. Auszüge aus Leuchs Weinkunde (1847) enthalten — der Wein und seine Arten — Bereitung und Behandlung des Weines. — C. ist Auszug aus Galls Weinverbesserung (1861). — D. der Wein und seine Behandlung, nach Hubens. — E. the manufacture of Sparkling-wines nach J. Beyre. — F. Getrodnetes Obst nach Lucas. — G. Kultur der Seidenraupe nach Ant. Stiegler. — H. Bereitung der Kartoffelstärke, nach Philippi. — I. Ueber Funkekrübenzucker, nach Ebert. — K. Ueber Sorgho, nach Orcott.

Die Ausstattung ist gut; die Holzschnitte, meist zur Champagnerbereitung (E.) gehörig, lassen Nichts zu wünschen übrig. v. S.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Aus einem Schreiben des Herrn Weidner auf der Geradmühle bei Nürnberg an das Pomologische Institut.

Weidners Goldreinette trug heuer, wie fast alle meine Bäume, sehr gut; doch waren die Früchte, wahrscheinlich weil der Baum voriges Jahr verfezt werden mußte, größtentheils von geringerer Größe. Wenn ich vor zwei Jahren an dieser Frucht bald wieder irre geworden wäre, so freut es mich um so mehr, daß sich diese neue Sorte doch heuer wieder als eine der allerbesten meines Gartens zeigt. Nach München sandte ich der noch zu geringen Sortenzahl wegen Nichts ein; dagegen habe ich mir einen Obstkeller, vergangenen Winter neu gebaut, eingerichtet, der allen Anforderungen entspricht. Derselbe hat nach allen Seiten doppelte Wände, mit Zwischenräumen nämlich, sowie die nöthigen Oeffnungen, um läften zu können, und ist derselbe daher frostfrei. Außer Stellagen an den Wänden ist in der Mitte eine Pyramide von 7 Fächern, welche drehbar ist. Das Obst liegt auf Moos, das gut getrocknet wurde und ist dies gewiß besser als Stroh. Es befinden sich jetzt circa 12—15,000 Äpfel in demselben und wird der Keller bei dem schönen heurigen Obst allgemein bewundert. Delikatessenhandlungen in Nürnberg, an die ich Obst verkaufte, hatten große Freude, besonders am Kgl. Täubling, (richtiger K. Winter-L.), Großen edlen Prinzeßin (richtiger ? Klanta), Capiaumont und Coloma's Herbstbutterbirne, Gravensteiner u. Von Coloma's Herbstbutterbirne hat mir ein junges Bäumchen 100 Stück getragen, die meistens bis zu 14 Loth, einige auch 16 Loth wogen (vom Hochstamm) und äußerst delikat sind. Große Casseler trug ganz ungeheuer in 3 Hochstämmen, wovon einer — circa 14 Jahre alt — 2000 sehr schöne und ansehnliche Früchte und einige

hundert von geringerer Größe trug. Erstere werden durchschnittlich, trotz des vielen Obstes, bei uns heuer, in Nürnberg zu 1 fl. 30 kr. pr. Ctr. verkauft, so daß der Ertrag dieses Einen jungen Baumes 30 fl. beträgt und noch einige hundert zur Selbstverwendung übrig bleiben. Orleans-Reinette trug sehr gut und wunderschöne Früchte zum Theil. Goldparade prächtige, große Früchte. Gold-Reinette von Blesheim, vor 8 Jahren von Hohenheim erhalten, trug auch heuer sehr reich und Früchte bis zu 21 Loth Schwere, die sehr bewundert werden; übrigens ist diese Sorte, welche sich durch Größe und Schönheit der Früchte, sowie schönen, gesunden und starken Wuchs sehr auszeichnet, bei mir leider mehr Herbst- als Winterobst, zudem eigentlich — wenigstens für die Tafel — nur vom 2. Rang; für die Wirthschaft unstreitig eine der allerschätzbarsten. Der Bomeranzapfel und Walliser Limonenpepping trugen gleichfalls fast zu reich und jeder über 1000—1200 in jungen, etwa 12 Jahre alten Hochstämmen. Eine Sorte, bei uns Säßlnäcker genannt und nebigter Sendung unter Nr. 10, glaube ich, beigelegt, trug in einem alten zum Theil schon absterbenden-Hochstamm circa 4000 Äpfel, welche zu 15—30 kr. verkauft wurden per hundert. Doch gab es, mehrere Stunden entfernt, Lagen, wie bei Fochheim und aufwärts im Wiesenthal besonders, wo leider nicht nur der Obstertrag ein sehr geringer war, sondern auch zu befürchten ist, daß, und besonders die Kirschendämme, die Bäume unter dem Raupestraß zu Grunde gehen werden. Von dieser allerbesten Kirschelage kam heuer Nichts nach Nürnberg. Zu meinem Garten wunte ich mir gar nicht denken, je Raupe gesehen zu haben. Die Nähe der Waldungen, resp. die fliegenden Bewohner der Nadelwaldungen scheinen diesen wohl-

thätigen Einfluß auszuüben, während auf den benachbarten, jedoch von allem Wald entfernten Dörfern die Raupen oft stark haufen und die Bäume im Frühjahr oft wie Christbäume — wegen der Nester — aussehen, nur nicht so schön. (18. Octbr. 1862.)

Permanente Obstausstellung in St. Florian.

(Aus der landw. Zeitschrift für Oesterreich.)

Der Befestigte hat an das Centrale der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Linz den Antrag gestellt, in unserer Provinzialhauptstadt eine permanente Obstausstellung veranlassen zu wollen, die Absicht dabei war, den Obstbau in unserm Vaterlande anziehender und nützlicher zu machen; der leitende Gedanke bei diesem Antrage war vor Allem eine bessere Kenntniß des Obstes zu verbreiten; da der Befestigte als Gartenvorstand in St. Florian seit Jahren die Bemerkung machte, daß aus den hiesigen Baumschulen größtentheils immer nur gewisse Obstgattungen gewünscht, andere aber eben so gute und noch bessere und für gewisse Gegenden noch brauchbarere Sorten nicht gesucht werden, was offenbar nur in der Unkenntniß derselben liegen kann. Nicht minder glaubt derselbe durch den Anblick des ausgestellten Obstes bei den Obstfreunden eine lobenswerthe Nachahmung zu bewirken.

Dadurch gelangte man auch zur Kenntniß, welche Obstgattungen und Sorten bei uns schon eingeführt sind, so wie, welche in gewissen Gegenden am besten gedeihen und daher vorzüglich zu empfehlen seien, indem es in unserm für den Obstbau größtentheils geeigneten Vaterlande oft nur darum sich handelt, welche Fruchtgattung oder Sorte für eine Gegend sich eigne; ist man auch schon im höchsten Norden von Europa, in Schweden, in Rußland bei St. Petersburg bemüht, den Obstbau zu fördern und hat früher nie geahnte Resultate in diesem Fache erzielt; ich mache davon nur deshalb Erwähnung, damit die Obstcultur in unserm bei weitem geeigneteren Vaterlande und insbesondere die Cultur der edleren Obstsorten noch mehr in Aufnahme

komme, wobei selbst die Utilitätsrücksicht nicht zu übersehen ist, indem bei den gegenwärtig so vermehrten Communicationen die Ausfuhr so sehr erleichtert ist, daß man auf die weitesten Entfernungen das schönste Obst ganz gut erhalten verschiften kann; es ist unglaublich, wie viel Obst im verflohenen Jahre durch die Eisenbahn verschifft worden ist, woraus zu erkennen ist, wie sehr diese Ausfuhr durch den Ausbau des edleren Obstes noch gesteigert werden könnte; ich will nicht erst erwähnen, welchen Einfluß dieses selbst auf unsern Marktsmarkt haben dürfte.

Aber auch selbst bei dem sogenannten Roß- und Wirtschaftsobst, das zum Kochen, Dörren, so wie zur Erzeugung des in unserm Vaterlande so beliebten wie auch gesunden und kräftigen Getränkes für die arbeitende Volksklasse, des Obstmostes, sind es wieder gewisse Obstgattungen, welche für diese oder jene Gegend sich am besten eignen, und die besten Erzeugnisse liefern, darum sollen auch diese bei der Ausstellung vertreten sein, sowie auch alle Gattungen von Beerfrüchten, die entweder zum Genuße oder andern Zwecke verwendet werden.

Da dieser Antrag vom löblichen Centrale beifällig aufgenommen, und ein zu diesem Zwecke entsprechendes Locale in der Amtskanzlei der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft im Landhause angewiesen wurde, ward auch ein Comité angeordnet, welches die nöthigen Bestimmungen beriet. Diese sind folgende:

Die Ausstellung beginnt am 1. Mai d. J. und findet statt in jedem Monate 2mal, am Freitag, Samstag und Sonntag, wie dieses durch das Gesellschaftsblatt bekannt gemacht wird, und es wird nicht bloß frisches Obst, sondern auch gut aufbewahrtes ausgestellt; denn es soll dadurch der Beweis geliefert werden, welches Obst, und wie lange dieses aufbewahrt werden kann.

Ein geladen zu dieser Ausstellung ist jeder Obstkultivator und Obstbaufreund, sehr zu wünschen ist, daß auch Ausländer insbesondere mit neu erzeugtem oder eingeführtem Obste sich betheiligen möchten. Der Aussteller sendet sein Obst in das zur Ausstellung bestimmte Locale

an den Herrn Secretär der Gesellschaft, welcher sich bereit erklärte, die Ausstellung zu besorgen, mit Angabe des dem Aussteller bekannten, ob nun reifen oder aus Unkenntniß irrigen Namens der Frucht, der Tragbarkeit des Baumes in seiner Gegend, der besonders bemerkenswerthen Eigenschaften der Frucht in Hinsicht der Haltbarkeit oder anderweitigen Verwendbarkeit derselben, und zwar sowohl bei dem Tafel-, Wirthschafts- und Roß-Obste. Diese sehr erwünschten Angaben werden in einem eigens hiezu vorliegenden Journale mit Angabe des Ausstellers und dessen Wohnortes, des Datums aufgezeichnet und steht jedem Interessenten offen, um daraus die ihm wichtigen Resultate zu entnehmen.

Das ausgestellte Obst bleibt zu Jedermanns Ansicht an jenen 3 Tagen im Ausstellungslocale, da aber dem Obstkultivator auch an der inneren Güte der Frucht gelegen sein muß, kann selbe nach Ablauf der 3 Tage zum Verkosten bestellt und käuflich abgegeben werden, zwar nicht um ein finanzielles Geschäft daraus zu machen, sondern zur Anschaffung neuer Früchte vom Auslande und deshalb auch um einen etwas höheren Preis als der Marktpreis ist, damit die Ausstellung dem Zwecke nicht entzogen werde, z. B. bei Kapsel und Birnen 5 kr. östr. Währ. per Stück. Den Preis gibt der Aussteller selbst an.

Anfangs October treten einige Aussteller in Einz zusammen, um zu berathen, welche Obst-

Bäume vom Auslande für das eingegangene Geld angekauft werden sollen, und wer die Besorgung übernimmt, die bezogenen Bäume werden durch das Loos an die Aussteller vertheilt, und jeder Aussteller hat Anspruch auf Zweige von diesen angeschafften Obstsorten.

St. Florian am 18. April 1863.

Jacob Oberlauer,
Stiftshofmeister.

Ueber den Ertrag der zum Gartenbau, Wein- und Obstbau verwendeten Bodenfläche in Württemberg.

Das Gartenland im engeren Sinn umfaßt sofort den Rest des ebengenannten Katasterbetrags mit 39,000 Morgen, nach Abzug von 2504 Morgen, welche seitdem demselben durch neue Straßen, Wohngebäude, Hofstätten, Eisenbahnen u. entzogen worden sein dürften. Von jenen 39000 Morgen werden ca. 5000 Morgen bei anhaltender Bearbeitung für Gemüse, Baumschulen, Handelsgärtnererzeugnisse u. benützt, mit einem Ertrag von 200 fl. p. M., während der Rest von 34000 Morgen einen Durchschnittsertrag von 50 fl. p. M. geben. — Endlich kommen noch 25800 Morgen nicht im Ertrag stehende Weinberge, welche für Gemüse, Mais, Alee u. benützt werden und zu einem Ertrag von 10 fl. p. M. angenommen werden dürfen, in Rechnung.

Das dem Weinbau gewidmete Areal betrug:

1856 im Ganzen 81010 Morg., davon im Ertrag	54633 Morg. mit	79835 Eim.,	à 45 fl. 59 kr.
1857 " " 80842 " " " "	54109 " " "	214376 " "	à 42 " 29 "
1858 " " 81983 " " " "	54624 " " "	286002 " "	à 29 " 5 "
1859 " " 80533 " " " "	55402 " " "	168302 " "	à 47 " 53 "
1860 " " 80936 " " " "	55623 " " "	87586 " "	à 23 " 30 "
1861 " " 79964 " " " "	54772 " " "	69371 " "	à 60 " 13 "
1862 " " 80502 " " " "	55996 " " "	191309 " "	à 51 " — "
Durchschnitt	80824 " " "	55025 " "	à 42 " 52 "

Der Durchschnittsertrag von 1826—1861 ist 139317 Eimer, welchen der siebenjährige Durchschnitt von 1856—1862 um 14537 Eimer übersteigt. Da infolge der letzten günstigen

Jahre der Anbau sich erweitert hat, können 150—155000 Eimer wohl als siebenjähriger Durchschnitt angenommen werden. Nur der Mittelpreis der letzten sieben Jahre mit 42 fl.

52 kr. scheint nicht als normal festgehalten werden zu können; ebensowenig aber auch der 35jährige Durchschnitt, welcher 27 fl. 56 kr. ergibt, da wohl eine Preislosigkeit von 9—13 fl. per Eimer, wie der Wein in den Jahren 1828, 1829, 1834, 1836, 1837, 1840, 1850 und 1851 bezahlt wurde, nicht leicht mehr vorkommen wird, indem selbst ein geringes Gewächs künftig durch das Galkfäulen, quantitativ und qualitativ gute Jahrgänge aber durch die Nachfrage von Bayern und Oberschwaben in höherem Werth erhalten werden, obgleich, daß in der Wahl geeigneter guter Sorten und in der Verarbeitungsart ein merklicher Fortschritt geschehen ist. — Der Morgen im Ertrag stehender Weinberge lieferte Durchschn. 2,8 Eimer.

Der Obstbau lieferte nachstehende Erträge:

	Kernobst	Steinobst
1856	1.044760 Simri.	306304 Simri.
1857	6.025815 "	1.116269 "
1858	3.982738 "	702589 "
1859	472410 "	111106 "
1860	16.205050 "	3.140637 "
1861	722011 "	170015 "
1862	2.470904 "	204059 "
Durchschnitt	4.921530 "	821570 "

Obstjahre wie 1860 kehren höchst selten wieder; der Durchschnitt der letzten 7 Jahre ist daher unbrauchbar; dagegen ergibt sich mit Schwefelung des höchsten und niedrigsten Ertrags ein Mittel, welches keinen Anstand finden dürfte, nämlich für Kernobst 3.630000 Simri, für Steinobst 500000 Simri.

Ebenso schwankend wie der Ertrag von ca. 4.750000 Kern- und 3.230000 Steinobstbäumen — welche bei der fortschreitenden Ausdehnung des Obstabens gegen die Schätzung von 1852 zu bez. 4.784102 Kern-, und 3.323572 Steinobstbäumen angenommen werden dürfen — sind die Preise. Wir finden sie für Kernobst zu 30 kr. im Jahre 1860 im Durchschnitt aller Sorten, zu 33 kr. in 1857, zu 44 kr. in 1859,

zu 1 fl. 24. und 1 fl. 36 kr. und darüber in den übrigen Jahren; für Steinobst zu 24 kr., 42 kr., 54 kr. bis 2 fl. und 2 fl. 30 kr., so daß für jedes ein Preis von 54 kr., für dieses von 1 fl. 15 kr., als ein Durchschnittspreis, der sich in sieben Jahren herausstellt, angenommen werden darf, zumal große Mengen von Obst im Frühjahr und Herbst durch die Eisenbahn nach Bayern gehen und von Rirschen ad ein manche Gemeinde in guten Jahren eine Einnahme von 10—15000 fl. zieht. Ein sehr gutes Obstjahr kommt einem halben Weinsjahr gleich.

Hienach würde sich der durchschn. Geldertrag für Kernobst auf 3.258000 fl., für Steinobst auf 725000 fl., zusammen auf 3.983000 fl. stellen.

(Jahresber. der Hauptkammern in Württemberg. 1862.)

Tafelbuch des Pomologischen Instituts für 1864.

Der 3te Jahrgang dieser kleinen Schrift wird bis Ende Septbr. ausgegeben werden und außer einem beschreibenden Catalog mit kurzen Schilderungen über alle aufgeführten Obstsorten, welche eine Auswahl des besten bekannten Obstes enthalten, eine Reihe von kurzen belehrenden Artikeln über Obstbau, Weinbau und Gartenkultur enthalten. Der Preis ist 36 kr. und wird das Buch hierfür bei Franco-Einsendung des Betrags unter Kreuzband franco zugesendet.

Obstausstellung in Rirsberg.

Eine solche, arrangirt vom dortigen Gartenbau-Verein, findet vom 4.—6. October d. J. in den Localen des Industrie- und Culturvereins daselbst statt.

Am 4. October Vorm. 10 Uhr ist beabsichtigte Versammlung der Aussteller, sowie der anwesenden Pomologen.

I. Pomologie.

Einige Erscheinungen am Obstbaume, durch den Stand der gegenwärtigen Agrikulturchemie erklärt.

Man ist der Ansicht, der Obstbaum sei eine sehr genügsame Pflanze; ohne sich recht vorzustellen, was man unter dieser Genügsamkeit verstehe.

Eine oberflächliche Betrachtung findet, daß der Obstbaum selbst auf Plätzen noch gedeiht, wo viele andere landwirthschaftliche Pflanzen nicht mehr fortkommen und auch eine gewöhnliche Bodencultur durch Pflügen und Düngen nicht leicht möglich ist.

Was würde eine solche Bodencultur dem Obstbaume auch nützen, da er wenige Jahre nach dem Versehen mit seinen Wurzeln in den tiefen Untergrund dringt, wohin man mit Pflug und Düngung nicht bringen kann!

Selbst dort, wo man durch Pflug und Düngung eine sehr fruchtbare Ackerkrume geschaffen, profitirt der Obstbaum davon wenig. Seine Wurzeln befinden sich weit unter dem Bereich der Ackerkrume und diese läßt von den empfangenen Düngern zu den Baumwurzeln wenig oder gar nichts gelangen. Die schärfsten Nachforschungen haben das zähe Festhalten der Nahrungstoffe durch die Ackerkrume als unzweifelbare Thatsache constatirt.

Nicht einmal die Atmosphäre kann für die Befruchtung des Untergrundes, wo sich die Baumwurzeln befinden, etwas Bedeutendes thun. Höchstens empfängt der Untergrund etwas Wasser vom Himmel und zwar nur so viel, als die cultivirte Ackerkrume ihm zukommen läßt, und selbst dieses Wasser ist seiner mitführenden anderweitigen Nahrungstoffen aus dem Reiche der Atmosphäre von der Ackerkrume größtentheils beraubt.

Der Obstbaum hat freilich für seine so tief gehenden Wurzeln den doppelten Vorthell, daß er nicht leicht an Mangel von Feuchte leidet, auch kein Frost bis dorthin bringen kann; dafür kann die so sehr belebende und treibende Wärme bis zu den Wurzeln nicht gelangen; sie verweilen immer in einer Temperatur, wie wir sie in unsern Kellern haben, welche über 10 Grade nicht hinaus kommt; also eine sehr niedrige ist. Jedermann weiß aber, welches Leben die Bodentwärme, wenn sie durch die Sonne nur etwas erhöht wird, in die Vegetation bringt. Die hohe Wärme der Mistbeete zeigt deren hohe Wirksamkeit auffallend.

Der Baum kommt also mit seinen Wurzeln in einen Boden, welcher von den Landwirthern ein todter Boden genannt wird. Die Wurzeln müssen sich anstrengen,

um in diesen todtten, uncultivirten, festen Boden nach allen Seiten hin dringen zu können. Der Boden, den sie auf ihrer schneckenartigen Wanderung durchdringen müssen, ist oft ein verschiedenartiger, mit plötzlich entgegengesetzten Schichten, durch Steine die größten Hindernisse in Weg stellend. Seine Festigkeit scheint höchstens den einzigen Vortheil für den Baum zu haben, daß er einen festen Standpunkt erhält, den er um so nothwendiger hat, je mehr er mit der Gewalt der Winde zu kämpfen hat.

Was noch mehr zu verwundern ist und einen Beweis zu liefern scheint für die Genügsamkeit des Obstbaumes ist der Umstand, daß er auf demselben Plage 50 bis 100 Jahre und noch darüber steht; fast jährlich große Früchte liefert, jährlich neue Blätter und Blüthen erzeugt, beide jährlich fallen läßt; für die geernteten Früchte, für die abgefallenen, nach allen vier Weltgegenden von den Winden entführten Blätter und Blüthen erhält der Obstbaum nicht wie andere landwirthschaftlich cultivirte Pflanzen einen Ersatz durch die Düngung.

Und doch sehen wir jährlich die Zweige sich verlängern, Äste und Stämme stärker werden; dennoch sehen wir jährlich eine unzählbare Menge von Blüthen und Blättern und Früchten wieder und immer wieder erzeugen. Wie ist diese riesige Gestalt des Obstbaumes mit allen den Massen von Blüthen, Blättern und Früchten, mit den geringen Ansprüchen an den Boden zu Einklang zu bringen? Der Baum hat ein Gewicht von 30 Centnern, und was er durch seine lange Lebenszeit an Blättern, Blüthen und Früchten hervorgebracht hat, sammt den dürren und grünen Ästen, die man ihm fast alle Jahre abgenommen, kann

man mindestens auf 60 Centner schätzen. Woher nahm der Baum auf seinem beschränkten Raum die Masse von 90 Centnern? Hat er sie größtentheils in und aus sich erzeugt? das wird wohl Niemand glauben. Wozu hätte der Baum eine so große Menge von Auffaugungsorganen in Wurzeln und Blättern? Das allein Wahrscheinliche ist, daß der Obstbaum die Masse von 90 Centnern von Außen aufgenommen hat. Da er an den Wurzeln so wenige Ansprüche macht, so meint man, müsse er die meisten Nahrungstoffe aus der Atmosphäre beziehen. Diese erforscht reichlich, was dem Baume im Boden fehlt. Hat ja die Atmosphäre einen immer gleichen Reichthum an Nahrungstoffen.

Da findet man in den landwirthschaftlichen Werken einen Lehrsatz aufgestellt, den man für unmittelbar hält, und den man zum Beweise anführt. Dieser Lehrsatz sagt aus, daß Pflanzen mit vielen und breiten Blättern mehr Nahrungstoffe aus der Atmosphäre aufnehmen, als jene mit wenigen und schmalen Blättern, die noch dazu sehr bald absterben.

Wir wollen nun die so sehr gerühmte Genügsamkeit des Obstbaumes in seinen Ansprüchen an den Boden, sowie den eben angeführten Lehrsatz im Lichte der gegenwärtigen Agriculturchemie und der von ihr aufgestellten Naturgesetze etwas näher betrachten, um uns eine so viel als möglich bestimmte und klare Ansicht zu bilden.

Es ist wahr, daß der Obstbaum eine Pflanze ist, welche unzählige breitflächige Blätter hat, mit denen er im Stande ist, große Massen von Nahrungstoffen aus der Atmosphäre zu entnehmen; allein ein Naturgesetz sagt, daß der Baum mit allen seinen Blättern nicht mehr Nahrungstoffe aus

der Atmosphäre anzunehmen im Stande ist, als das Verhältniß der im Boden vorhandenen und daraus aufgenommenen Quantität von Nahrungsstoffen es zuläßt. Dieses Naturgesetz werden wir weiter unten an dem Obstbaum selbst in seiner Wahrheit nachweisen.

Ein zweites Naturgesetz sagt, daß alle Nahrungsstoffe in einem gewissen Verhältnisse zu einander vorhanden sein müssen, wenn eine Pflanze sich vollkommen entwickeln soll. Fehlt ein einziger Nahrungsstoff, oder ist er in der gehörigen Quantität und Qualität nicht vorhanden, so nützt es nichts, wenn auch alle übrigen Nahrungsstoffe im Ueberflusse vorhanden sind.

Darans läßt sich ein drittes Naturgesetz ableiten, welches ausagt: Die verschiedenen für die Pflanzen notwendigen Nahrungsstoffe können einander nicht vertreten oder ersetzen. Sie sind alle gegen einander von zu ungleicher Natur. Es ist also nicht möglich, daß die Nahrungsstoffe aus der Atmosphäre die Nahrungsstoffe ersetzen und vertreten können, welche dem Boden allein angehören und ganz anderer Natur sind.

Durch eine Düngung können wir wohl Stoffe in den Boden bringen, welche die atmosphärischen Nahrungsstoffe sowie jene, welche dem Boden eigenthümlich sind, vermehren und beide im Vereine wirksamer machen; aber, wie schon gesagt, dem Obstbaume mit seinen tiefgehenden Wurzeln ist mit einer Düngung nicht leicht beizukommen.

Die Wurzeln gehen sehr oft mehrere Klafter tief; nur mit ihren Endspitzen nehmen sie Nahrungsstoffe aus dem Boden; die starke, mehr an der Oberfläche liegende Wurzel ist für Nahrungsstoffe unzugänglich,

sie ist mit einer starken Kruste bedeckt überzogen. Die Aufnahme der Nahrung aus dem Boden geschieht nur durch die Endspitzen der Wurzeln. Die obere Ackerkrume gibt nun von der erhaltenen Düngung nicht leicht etwas an den Untergrund durch das hinabsickernde Wasser ab, sie hält alles Empfangene fest; nur von der Ueberfättigung gibt sie etwas an den Untergrund ab; aber das hält sogleich die oberste Schicht desselben fest und läßt nichts tiefer dringen. Eine Ueberfättigung der Ackerkrume mit Nahrungsstoffen dürfen wir nicht leicht annehmen.

Wir wollen nun die Nahrungsstoffe für jede Pflanze und also auch für den Obstbaum näher betrachten.

Der Obstbaum hat zum Aufbaue seines Körpers dieselben Nahrungsstoffe nothwendig, wie jede andere Pflanze. Es sind ungefähr 14 einfache oder einfachere Stoffe, welche den Pflanzen als Nahrung dienen. Vier dieser Stoffe sind in der Atmosphäre enthalten, wie der Sauerstoff, Wasserstoff, Stickstoff, Kohlenstoff. Diese Stoffe werden aber auch von der Ackerkrume absorbiert und die Pflanzen nehmen sie durch die Blätter und Wurzeln auf. Es sind aber nicht gerade die genannten Stoffe, welche für sich allein aufgenommen werden, sondern vielmehr ihre Zusammensetzungen, als: Wasser, Kohlensäure, Ammoniak und Salpetersäure. Diese Stoffe könnte man ihrer Abstammung wegen atmosphärische nennen. Die Basillendünge etwa ausgenommen, besitzt die Atmosphäre davon immer einen gleichen Reichthum. Die Pflanzen mögen noch so viel davon geizen und der Boden mag die größten Mengen absorbieren, eine Ausnahme findet nicht statt. Wir können diese Stoffe in der Atmosphäre weder

vermehrten noch vermindern. Unsere Macht reicht nicht dahin; wohl aber können wir diese atmosphärischen Stoffe in der Krone vermehren durch eine beigebrachte Düngung, welche sie enthält; aber zu den Wurzeln der Bäume wird man wohl nicht leicht damit gelangen können; höchstens kann dieß geschehen so lange der Baum noch jung ist und seine Wurzeln der Oberfläche des Baumes noch etwas näher liegen.

Die anderen 10 Stoffe, welche die Pflanzen noch als Nahrung bedürfen, befinden sich nur im Boden; sie werden deswegen auch Bodenbestandtheile genannt und sind rein mineralischer Natur. Sollte Dünger in den Boden kommen, welcher, wie unser Stalldünger, aus organischen Materialien besteht, so können die Pflanzen diesen Dünger nicht eher aufnehmen, als bis er in seine einfachsten Theile zerfallen ist, worunter sich eben die 10 rein mineralischen Bodenbestandtheile mit befinden. Sie sind folgende: Kalk, Bitter- und Kieselerde; Kali, Natron und Chlor; Phosphorsäure und Schwefelsäure; Eisen und Mangan. Aber auch von diesen rein mineralischen Bodenbestandtheilen können wir dem Obstbaume nichts geben, da seine Wurzeln zu tief in den Untergrund bringen.

Der Baum ist also ganz auf die ihm von Natur gegebenen Nahrungstoffe angewiesen und scheint in dieser Hinsicht sehr genügsam zu sein; da alle anderen landwirthschaftlichen Pflanzen, zu denen auch der Obstbaum gehört, die Zufuhr von Nahrungstoffen nicht entbehren können.

Wir wollen nun zu berechnen suchen, wie viel ein alter Obstbaum an Nahrungstoffen aus dem Boden und zwar ganz aus der Tiefe desselben durch sein ganzes Lebensalter nimmt.

Wir haben angenommen, daß die ganze Masse des Obstbaumes, Wurzel, Stamm, Krone, Blüten; Blätter, geerntete Früchte, abgenommene Äste, 90 Centner betrage. Der leichteren Berechnung wegen wollen wir einen Obstbaum mit 100 Jahren und die ganze Masse desselben mit 100 Centnern annehmen.

Diese 100 Centner hat der Obstbaum aus der Atmosphäre und aus dem Boden aufgenommen. Es ist nun leicht zu erfahren, was davon aus dem Boden stammt. Wird die Masse des Baumes mit allen seinen übrigen Erzeugnissen verbrannt, so bleibt Asche zurück. Diese Asche enthält eben jene Nahrungstoffe, welche der Baum aus der Tiefe des Bodens genommen hat. Wir wollen diese Asche mit 5 Procent annehmen. Die übrige Masse ging beim Verbrennen in die Atmosphäre, woher sie stammt. Wir hätten also in der Asche eine Menge von 5 Centnern, welche aus dem Boden stammt. Ist der Baum 100 Jahre alt, so nimmt er jährlich im Durchschnitt aus dem Boden eine Masse von 5 Pfunden auf. Die Oberfläche des Raumes, welchen der Baum einnimmt, soll 36 Quadratklaster betragen. So weit gehen seine Wurzeln nach den Seiten hin. Die Tiefe beträgt oft mehrere Klaster.

Wir wollen nun sehen, was eine andere unserer landwirthschaftlichen Pflanzen auf demselben Raum an Nahrungstoffen in einem Jahre aus dem Boden nimmt. Wir wählen eine Pflanze, welche am meisten zehrt, die Reispflanze. Auf einem Joche Feld baut man ungefähr 50 Centner an Samen und Stroh. Diese Masse gibt verbrannt, ungefähr 1½ Centner Asche, welche die Bodenbestandtheile enthält, die der Reispflanze aus dem Boden genommen hat.

Davon kommen auf 36 Quadratklaffen ungefähr $3\frac{1}{2}$ Pfund. Der Baum hat aber im Durchschnitt 5 Pfund verbraucht.

Der Obstbaum zehrt also aus dem Boden noch weit mehr als der Keps. Er gehört sicher zu denjenigen Pflanzen, welche am stärksten zehren; worüber wir uns nicht wundern dürfen, da er zu einem Riesen heranwächst; er gehört also, was den Verbrauch an Nahrungstoffen anbelangt, nicht zu den genügsamen Pflanzen; seine Genügsamkeit bezieht sich vielmehr auf die Bestellung des Bodens. Wenn das Bäumchen nur beim ersten Sezen einige Zubereitung des Bodens erhält, dabei ein gutes Wurzelvermögen hat und nicht verkrüppelt ist, so weiß es sich in einem Boden fortzuhelfen, der in der nächsten Tiefe so beschaffen ist, wie er aus den Händen der Natur kam. Kein Spaten hat ihn gelockert, die Atmosphäre dringt nicht hinab mit ihren befruchtenden und lösenden Stoffen und Agentien, die an Nahrungstoffen reiche Ackerkrume hält diese mit aller Zähigkeit in ihrem Bereiche fest und läßt dem Untergrunde nichts zukommen. Dieser ist vielmehr nach unserer Ausdrucksweise ein tochter Boden und bleibt es meistens nach Jahrhunderten, wenn die Kultur an der über ihm liegenden Ackerkrume auch noch so viel gethan hat. Wie Viele haben sich auf eine nicht geringe Anzahl von Jahren hin dadurch geschadet, daß sie von dem tochten Untergrunde unbesonnenen Weise zu viel herausbrachten und unter die Ackerkrume mischten! Ein Landwirth erzählte mir, daß er durch ganze 11 Jahre die Nachtheile der zu tiefen Ackerung an der Roggenernte wahrnehmen konnte. Ein Pächter hat gleich in den ersten Jahren der Pachtung alle seine Acker tief gepflügt,

so daß man den gelben Reimboden auf der schwarzen Ackerkrume deutlich wahrnehmen konnte; er hoffte, künftighin reichere Ernten zu erzielen; aber er betrog sich sehr; die erste übernommene Erde war eine sehr gute, wie sie auf dem Pachtobjekte gewöhnlich waren; keine der nachfolgenden Ernten kam ihr nach. Man behauptete, daß erst der Nachfolger im Pachte von dem tiefen Pflügen Nutzen haben werde. Und doch wuchsen auf den Straßen, welche die Acker des Pachtgutes durchschnitten, Alleebäume, welche nicht üppiger sein konnten und eine Menge Obst lieferten.

Welche Beschaffenheit der Untergrund in der Regel habe, weiß Jeder daraus zu beurtheilen, wenn er eine größere Quantität desselben an die Oberfläche, in Reich der Atmosphäre, gebracht hat. Es vergehen Jahre, ehe er durch den Einfluß der Atmosphäre dahin gebracht wird, daß sich darauf nur einige willwachsende Pflanzen ansiedeln; geschweige denn, daß landwirthschaftliche Pflanzen darauf gedeihen.

Und in einem solchen, dem Anscheine nach ganz unfruchtbaren, festen Boden bewegt sich der Obstbaum mit seinen Wurzeln. Er steht auf demselben Platze oft länger als hundert Jahre. Seine Zweige und Aeste verlängern sich, er trägt Früchte und zeigt keine Abnahme von Nahrungstoffen unter der Erde bei den stärksten Ansprüchen an denselben. Man nimmt die Ernten vom Baume, ohne ihm einen Ersatz dafür zu geben oder auch nur geben zu können. Es scheint, daß der Vorrath an Nahrungstoffen in dem Untergrunde ein unerschöpflicher sei; denn je stärker der Baum wird, desto mehr braucht er Nahrungstoffe sowohl aus der Atmosphäre als aus dem Boden. Jezt in der Atmosphäre sind wohl

immer in gleicher Menge vorhanden und der Baum wird sie Mangel daran haben, und was ist vielleicht auch der Meinung, daß der Baum einen Ersatz aus der Atmosphäre für das erhalte, was ihm im Boden mangelt, besonders da er durch seine unzähligen kreuzten Blätter ganz geeignet ist, sehr viele atmosphärische Stoffe aufzunehmen; allein ein Ersatz ist hier unmöglich, da die Nahrungstoffe aus der Atmosphäre ganz verschieden sind von jenen, welche sich im Boden befinden und alle in einem gewissen Verhältnis zu einander stehen müssen, wenn der Baum gedeihen soll. Mangelt es einziger im Boden, so nützt aller Reichtum der Atmosphäre nichts.

Wie ist also das Räthsel zu lösen, daß der Obstbaum durch ein ganzes Jahrhundert im Boden seine genügende Nahrung findet. Wir haben gesehen, daß er als Pflanze unter den Pflanzen auch weit mehr Nahrung braucht, als alle anderen landwirtschaftlichen Pflanzen. Und doch ist er mehr auf sich selbst verlassen; er erhält keinen Ersatz durch die Düngung, keine Zubereitung des Bodens, durch welche die Nahrungstoffe aufgeschlossen werden und die Wurzeln eine leichtere Bewegung erhalten. Daß es dem Baum an den notwendigen Nahrungstoffen im Boden nicht fehlt, beweist er eben, daß er jährlich neue Sprossen, Blätter und Blüthen treibt und Früchte trägt. Ist der Boden wirklich erschöpft an den für den Baum notwendigen Nahrungstoffen?

Diese Unerschöpflichkeit ist, wie wir sehen werden, nur scheinbar. Nur der erste Baum auf irgend einem Acker findet in seinem hundertjährigen Lebensdauere dadurch die genügenden Nahrungstoffe im Boden, daß seine Wurzeln ohne Aufheben

sich eben so fortbewegen, theils nach der Tiefe, theils nach der Seite hin, wie die Aeste und Zweige der Krone sich immer verlängern. Dadurch finden die Wurzeln immer neue Räume mit frischer Nahrung. Die Nahrung kommt nicht zu den Wurzeln, auch das Wasser fährt diese nicht herbei; denn der Boden hält sie fest an sich. Die Wurzeln müssen also der Nahrung nachgehen und sie thun dies nicht etwa nur zur Zeit, während der oberirdische Theil im Sommer vegetirt, sondern auch im Winter; denn sie besuden sich in einer Tiefe, wohin der Frost nicht gelangt, wo eine Kellertemperatur herrscht; in dieser sind auch die Wurzeln thätig, weil sie nichts daran hindert. Sie haben Jahr aus und Jahr ein fast immer die gleiche Temperatur.

Die Wurzeln des Obstbaumes haben aber auch eine eigenthümliche Kraft und Stärke, durch welche sie sich selbst in dem festesten Boden Bahn brechen und ihm die Nahrungstoffe zu entreißen im Stande sind. Dazu besitzen sie eine große Ausbreitung und eine Unzahl von Endspitzen. Die Nahrungstoffe werden in der Tiefe nicht so sehr durch die ihnen nie fehlende Feuchte löslich und genießbar, sondern die Endspitzen besitzen selbst in sich eine eigene Flüssigkeit zur Auflösung der um sie befindlichen Nahrung, welcher sie immer fort nachgehen, wenn sie hinter sich Alles ausgebeutet haben.

Da sind wir eben bei der Erschöpfung des Bodens durch den Obstbaum angelangt.

Setzt an die Stelle des ersten zum Reifen gewordenen, aber endlich wegen Alters und anderer äußerlichen Veranlassungen eingegangenen Baumes einen neuen Baum und ihr werdet bald erfahren,

daß sein Wachsthum stockt, daß aus ihm kein Niese wird, wie sein Vorgänger. Beim Sehen hat man ihm etwas besseres, frischer, mit Nahrungstoffen geschnittenen Boden gegeben. Bald verlassen seine Wurzeln die erwünschte Mitgabe. Sie haben vielleicht auch aufgezehrt, was ihnen an Nahrungstoffen gegeben wurde; sie dringen in die Tiefe und finden hier auf ihrem ganzen Wege nichts mehr, denn ihre Vorgänger haben ihnen nichts oder nicht viel übrig gelassen. Aus Mangel an Nahrung steht das Wachsthum des Baumes still; er kränkt, er kümmer, er geht halb wieder ein.

Das ist nicht vielleicht eine Dichtung von einer Phantasie ohne Anschauung. Leider haben wir so viele alte Gärten, deren Bestand man auf 2—300 Jahre schätzen kann. Wie sehen sie aus! Daß Gott erbarme. Nicht einen einzigen schönen, kräftigen Baum haben sie aufzuweisen; man findet nichts als lauter Invaliden.

Oder hat der Besitzer sich vielleicht keine Mühe gegeben und seinen alten Garten verwahrlosten lassen? Nun ich kenne passionirte Obstbaumzüchter und Pomologen, welche solche alte Gärten kauften, weil sie eine Einfriedigungsmauer hatten. Sie glaubten die sichere Hoffnung zu haben, ihre Passion befriedigen zu können. Alle Mittel wurden angewendet, um den Garten in den besten Zustand herzustellen; frische Bäume mit den besten Sorten wurden an die Stelle der meisten alten gesetzt; nur wenige derselben wurden pardonirt, weil sie eine bessere Frucht trugen und den Garten durch empfindlichen Wuchs seine Uaebre machten. Der Boden wurde gedüngt, mit Pflug und Spaten bearbeitet, wohl auch rigolt. Aber die alten Bäume

überlebten die jungen, von denen der Obstbaumzüchter die meisten zu Grabe trug; er lebte nur dem Grabe nahe und bereute nun, so viel für seine Passion geopfert zu haben und sie doch nicht befriedigt zu haben.

Daß die Auszugung des Bodens die einzige Ursache war, davon hatte ein Berliner eines alten hantelroth gezeichneten Gartens den schlagendsten Beweis darin, daß er auf einem, zum alten Garten zugekauften, bisher noch baumleeren Stück Grund Bäume pflanzte, welche durch ihren Wuchs alle seine Hoffnungen übertrafen.

Die jungen Bäume im alten Garten hatten dieselbe reiche Atmosphäre über sich wie jene in dem zugekauften Stück Grund. Warum haben sie demungeachtet keine so reichen, kräftigen Kronen gebildet, um dadurch eben so theilzunehmen an dem Reichtum der Atmosphäre? Die Atmosphäre liefert keinen Ersatz für die im Boden mangelnden Nahrungstoffe; denn letztere sind ganz andere und müssen im Verhältniß zu den atmosphärischen vorhanden sein, wenn diese ganz benützt werden sollen.

Da alle Obstbäume auf dieselben Nahrungstoffe im Boden Ansprüche machen, vielleicht mit geringem Unterschiede in der Quantität der einzelnen, so dürfte es auch ein Vorurtheil sein, hervorgegangen aus der Unwissenheit in der Ernährung des Obstbaumes, wenn man den wohlge-meinten Rath ertölt, an die Stelle eines alten Birnbaumes einen Apfelbaum zc. zc. zu setzen und eine Art Wechselwirtschaft zu treiben; allein diese Art von Wechselwirtschaft ist nur eine Scheinwechselwirtschaft und ganz verschieden von derjenigen mit den landwirtschaftlichen Pflanzen üblichen, wo man Getreide mit Futterpflanzen, Rüben und Knollengewächsen

jährlich wechselt und dazu in kurzen Zeiträumen drängt; denn ohne wiederkehrende Düngung würde auch hier die Wechselwirtschaft ohne Nutzen sein.

Es ist wohl möglich, einen alten Garten in gutem Zustande zu erhalten, selbst dann, wenn er lauter Hochstämme mit tiefgehenden Wurzeln besitzt: allein es kostet viele Mühe und Anstrengung und man kommt leichter aus und hat mehr Freude, wenn man

einen neuen Garten auf noch jungfräulichen Boden anlegt. Gärten mit Zwergbäumen lassen sich eher in gutem Zustande erhalten, obwohl ich auch Beispiele gesehen habe, wo alle Bemühung nicht viel fruchtete, weil man durch eine oberflächliche Düngung alles gethan zu haben glaubte.

Raaben.

E. Pfiffer.

Ein Nachtrag zu diesem sehr interessanten, beachtenswerthen Aufsatz folgt in einem der nächsten Hefte.

E. R.

II. Praktischer Obstbau.

Pfirsichzeit im Freien.

Es ist nunmehr gerade ein volles Decennium verfloßen, seitdem ich die Cultur der Pfirsichen im Freien betriebe.

Ich habe in einem andern pomologischen Blatt über meine Resultate öfters Bericht erstattet und zur Nachahmung dieser eben so schönen und dankbaren Cultur aufgemuntert.

Wenn ich den Gegenstand auch in dieser geschätzten Zeitschrift bespreche, so erfülle ich damit gerne den Wunsch des verehrten Herrn Garteninspector Lucas, der mich, beim Anblick meiner Pfirsichbäume, dazu aufmunterte.

Die Cultur der Pfirsiche auf freistehenden, wurzelsicheren Samenstämmen ist nichts weniger als neu. In Nordamerika wird sie bekanntlich in ausgedehntestem Maas betrieben; es gibt dort Pflanzungen von 20,000 Bäumen, aus denen ganze Schiffsladungen von Früchten versandt werden. Der bedeutenden Pfirsichenproduktion in

Byrol (Bozen, Meran) wurde auch in dieser Zeitschrift schon gedacht, ebenso der schönen Resultate des Herrn Geheimerathes v. Flotow in Dresden. Trotz dieser und vieler anderer einzelner Fälle hat sich die Zucht immer noch nicht so verbreitet, als sie es verdient. Es gibt noch immer sehr viele Leute, die sie als Unmöglichkeit und Unsinn erklären; entgegenete mir doch einmal ein Freund, dem ich seine Zweifel benehmen wollte: ja, mein lieber, Pomologen reimt sich auf — logen!

Doch die Thatfache steht fest, und was die Augen sehen, glaubt das Herz.

Die Pfirsiche in ihrer Vollkommenheit und Schönheit zwingt Jedermann zur Bewunderung, auch diejenigen seltenen Pomophagen, die ihr nicht zugehen sind. Ihr Genuß ist selbst schwachen Mägen zuträglich, und ich sah oft, wie garte Frauen, denen schon ein paar süße Pflaumen oder Salsbirtenbirnen Magenerschließung verursachten, mit Lust und ohne alle nachherige Beschwerden 4—6 große Früchte genoßen.

Alle Sorten im Freien zu ziehen, ist indessen nicht möglich. Es gibt viele ältere und neuere Varietäten, auch unter den meinsten, die zu empfindlich sind und selten Frucht tragen. Eine große Sortensammlung ist aber auch gar nicht nöthig, und es genügen 4—6 acclimatisirte, die sich möglichst in der Reife folgen, um 6—8 Wochen hindurch Ernte halten zu können.

Da der Hauptzweck einer größeren Pflanzenzucht der sein muß, einen möglichst hohen und sicheren Ertrag zu erzielen, so empfiehlt sich die Wahl solcher Sorten, die auf dem Obstmarkte gerne gekauft werden. Als erste Bedingung solcher Früchte wird lebhaftes Colorit, als zweite Güte der Frucht verlangt. In dieser Beziehung steht die schon bekannte Heim's Purpurpflirsche oben an. Die Grundfarbe der reifen Frucht ist ein schönes Goldgelb, das bei stark besonnten Früchten ein dunkles, bläuliches Purpurroth fast ganz bedeckt; ein aufliegendes Blatt schneidet die Röthe scharf ab, und läßt die Grundfarbe wie einen Sonnenblick hervortreten. Die schönsten Früchte liefert der Baum indessen im Innern einer gutbelaubten Krone, wo die Farben viel zarter und malerischer sich bilden. Die Frucht reift in guten Jahren Anf. Sept. Sie bleibt durch Ausaat constant, wie ich bei vielen hundert Stämmen mich überzeugte, lieferte mir aber einzelne Bäume, die bei gemäßigterem Wuchs weit größere, oft monströse Früchte von 12 Pfd. Bollgew. und über 3" Durchmesser trugen, weshalb ich diese Untervarietät Heim's Doppelpflirsche nenne.

Fast gleichzeitig, doch einige Tage später reift die Weiße Magdalone, eine grünlich gelbe schwach geröthete Frucht von köstlichem Saft. Sie bleibt größtentheils durch Aus-

aat constant und trägt weniger voll als die Heims, weshalb die Früchte meist groß sind.

Noch muß ich der Farnbacher Pfirsche erwähnen, einer hellgelben guten Frucht mit cornuolivrothen Backen, die auch bei Spätfrösten noch voll trägt, wenn andere spärlich behangen sind.

Außer diesen 3 Varietäten habe ich noch eine ziemliche Zahl neuer sehr werthvoller Sorten, insbesondere aus der Gattung der Magdalenen erzogen, unter denen ich nur einer grünlich gelb und stark violettroth gefärbten erwähne, die ich wegen ihres erhabenen mürkigen Geschmacks und reichen Saftes die Mustatypflirsche nenne, da sie unter den Pfirschen das ist, was die Mustatreinette unter den Äpfeln.

Noch gehen mir aber einige sehr frühe, Mitte August reife gute Sorten ab, auf die ich speculire, um gleich nach den Aprikosen die Pfirscheenernte beginnen zu können.

Das Verfahren bei Behandlung meiner Bäume ist höchst einfach und summarisch.

Ich schneide alle Jahre jeden längeren Sommertrieb bis auf $\frac{1}{3}$ seiner Länge zurück, schon aber die kurzen Fruchtspäße gänzlich. Alle 4—5 Jahre erhält jeder Baum die ganze Verjüngung, d. h. ich werfe alle Äste beim 3jährigen Trieb ab. Tritt einmal starke Winterkälte von 18—20 Gr. Reaum. ein und beschädigt die Zweige, so muß die totale Verjüngung ohnedies angewendet werden. Im darauf folgenden Sommer erholt sich der Baum mit neuer Kraft und liefert dann überaus große Früchte im nächst darauf folgenden Jahre.

Nach der ersten totalen Verjüngung bedarf der Hochstamm in der Regel keines Pfahles mehr, und er trozt alsdann dem Sturmwind, seinem ärgsten Feind, mit

Erfolg. Die bewiesenen meine Räume unlängst, aufs Glänzendste, als am 3. Sept. Abends 8 Uhr ein orkanartiger Windstoss eintrat, der viele andere Obstbäume umriß und mir für meine schwer beladenen Viehlinge lange Sorgen machte, aber, wie ich mich noch in der Nacht überlegte, keinem ein erhebliches Leid zuzügte und kaum einige Früchte abwarf, an den Buschbäumen aber nicht die mindeste Spur zurückließ.

Räume in dieser Form, bei denen die Fruchternte äußerst bequem ist, da ihr Stamm nur 1—1½ Fuß hoch ist, pflanze ich in Reihen von 7½ Fuß Abstand auf geringerem Boden, auf besserem sind 9—10 Fuß erforderlich, und schreibe in solchen Pflanzungen später jede andere Cultur aus. Man hat es ganz in seiner Gewalt, ob man Früchte erster Größe (2—2½ Zoll Durchmesser), oder zweiter (1½—2 Zoll), oder dritter (unter 1½ Zoll) ziehen will, indem man hiernach die Zahl der angelegten Früchte frühzeitig entsprechend durch Ausbrechen vermindert. Das praktikabelste Kaliber ist starke Mittelgröße, wobei man am besten wegkommt.

Nachdem nun meine durch 10 Jahre bewährte Kulturmethode den Beweis geliefert hat, daß sie in allen jenen Lagen und Climates von Erfolg ist, die nicht ungünstiger als die hiesige Gegend sind, so wäre es in der That unbegreiflich, wenn sie sich nicht bedeutend ausbreiten sollte; es ist vielmehr zu hoffen, daß sie noch eine große Rolle spielen wird.

Ueber meine heutige überaus volle Ernte bemerke ich nur noch, daß ich mehr als 20,000 Früchte verschiedener Größe erhielt, wozu die Stämmchen in weiser kleinen Baumzahl an 500 beitragen. Ich verkaufte davon für mehr als 100 fl.

Verhabern kann ich zum Spätherbst und Frühjahr abgeben.

Von Heims Hf. und Weiser Magdalene Hochstämmchen à 1 fl., Holzkämme à 45 kr., Buschbäume à 30 kr. Einzäh. Oculanten auf Kirschknospen von Heims Doppelpf. à 1 fl., ferner achte Steine von dieser à 3 kr., von gewöhnl. Heims und Farnbacher Hf. 100 St. zu 1 fl., von Weiser Magdalene à 1 fr., von Ruskatpflirsche à 3 fr. pr. Stück.

Wilh. Bassen, Bodeppeditör
in Kadelburg bei Nürnberg.

Ueber das Verpflanzen starker Pyramiden.

Von Herrn Conceptor Langhein in Schänberg
im Regensburgischen.

Wiewohl auf mehrfache Aufforderung in der Monatschrift, ein Verfahren mitzutheilen, wie Pyramiden u. ohne Schaden verpflanzt werden können, mehrere Rathschläge erhalten sind, so glaube ich doch, mein Verfahren nicht vorenthalten zu dürfen.

Wenn bei der Verpflanzung eines Baumes das ganze Wurzelsystem geschont und erhalten werden könnte, so müßte bei dieser Manipulation der Baum keinen Schaden erleiden. Nun ist es aber, aus Gründen, nicht immer möglich, einen Baum mit allen Wurzeln und Wurzeln zu lösen, sondern man ist gezwungen, die Wurzeln so zu stutzen, daß der Theil, an dem die wichtigen feinen Saugwurzeln (Haarwurzeln) sitzen, abgestochen wird, während die langen Seitenwurzeln, je näher dem Stamm, je weniger mit solchen besetzt sind. Diesem Mangel soll nun das Verfahren obliegen, das ich mir erlaube, hier mitzutheilen.

Will man z. B. im Herbst 1864 ver-

sehen, so schneidet oder sticht man alle langen Seitenwurzeln in einer Länge von etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß (oder, wenn man will, auch länger, etwa bei größeren und älteren Bäumen) rund um den Baum ab, und zwar den Frühling vorher, also in obigem Fall im Anfang des Frühlings 1864. Nun bildet sich während des Frühlings und Sommers, während welcher der Baum noch auf seiner Stelle stehen bleibt, an den 2 Fuß langen Wurzelstumpfen eine Menge Haarwurzeln, die den Verlust des abgestochenen Theils ersetzen. Wenn man nun im folgenden Herbst oder Frühling die Verpflanzung vornimmt, so hat man es nur mit einem Wurzelsystem von 4 Fuß Durchmesser zu thun, das man natürlich weit leichter handhaben und schonen kann. Man kann auf diese Weise große und starke Bäume mit gutem Erfolge verpflanzen. Da der Baum mit guter Bewurzelung versehen wird, so kann der Schnitt bei Pyramiden wie gewöhnlich geschehen. Aber vor allen Dingen vergesse man das fleißige Begießen nicht. Es ist erstaunlich, was ein verpflanzter Baum an Fruchtbarkeit während des Sommers verlangt und leidet. Ich habe das im vorigen Sommer an einer Charneu, auf Quitten veredelt, gesehen. Aus Versehen stand das Bäumchen — in Folge des anhaltenden Regens im Juni und Juli — in einem Kibel längere Zeit unter Wasser und gedieh prächtig dabei.

Will man aber noch sicherer gehen, so verbinde man mit diesem Verfahren ein zweites, nämlich man verpflanze mit dem Ballen, aber nicht im Winter mit Anfriaren lassen etc., sondern man steche mit möglichster Schonung der jungen Wurzeln den Ballen

auch in dem Durchmesser, in welchem die Wurzeln im vergangenen Frühling gekürzt sind, umfesse diesen Ballen mit kleinen Brettschnitten oder Stäben zusammengefallener Gehinde, schlage ein langes Seil oder Bandweidenruthen einige Male herum, das die Bretter fest am Ballen halten. Nachdem man die unterwärts befindlichen Wurzeln abgestochen hat, legt man den Baum mit seinem Ballen auf die Seite und bringt kurze Bretter darnater, auf denen der Baum getragen wird. Auf diese Weise verliert der Ballen nichts. Die Schwere desselben verringert man nicht unbedeutend, wenn man vorher die obere Erdschicht bis auf die obersten Wurzeln abnimmt (und später wieder auflegt). Auf seinem neuen Standort angekommen, rückt der Baum mit seinem Ballen leicht und sicher von den Brettern in die vorher bereitete Grube.

Ueber die diesjährige Obsternte in Anhalt

ein richtiges Urtheil zu fällen, dürfte nicht leicht sein. Wollte man sagen, daß dieselbe im Ganzen genommen kaum eine mäßige Mitteleernte genannt werden könnte, würden manche Ortsschaften, sowie einzelne Obstzüchter, weil sie reichlich ernten, dagegen Einspruch thun dürfen; behaupteten wir aber, daß dieselbe als eine gute Mitteleernte zu betrachten sei, würden wieder einzelne Orte und Personen das nicht zugeben, weil sie fast gar nichts ernten. Wir erinnern uns nicht, den Gegensatz in so auffallendem Maße während der letzten Jahre bemerkt zu haben. Denn auffallend ist, wie verschieden die Ernteaussichten sind hier und in benachbarten Oeftern, in diesem und in darauffolgenden Jahren, dar

freilich oft mit seinen aufeinander hockenden, gänzlich ungepflegten Bäumen wie ein kleiner Urwald aussteht.

Obiger Gegenfah in Bezug auf die diesjährige Obsternte zieht sich, so viel ich auf einer kleinen Reise bis zum Vorderberg sehen und erkunden konnte, durch ganz Anhalt hindurch.

Kirschen, sowohl süße als saure, scheinen überall eine sehr reichliche Ernte gebracht zu haben; doch hätten beide Sorten gewiß noch schönere Früchte gegeben, wäre die Dürre stellenweis nicht so groß geblieben.

Pflaumen versprechen hier in einzelnen Orten und in einzelnen Anlagen eine reiche Ernte; bei mir selbst wird sie besser als die vorjährige, während meine Nachbarn fast gar nichts ernten. Es steht jedoch zu befürchten, daß noch viele Früchte vor der gewöhnlichen Reifezeit abfallen, wofür der längst ersehnte, höchst nöthige Regen noch länger ausbleibt.

Äpfel wird es meist nur sehr wenige geben, hatten wir doch auch im vorigen Jahre äußerst reichlich geerntet. Trotzdem muß ich gestehen, hier und da auch recht volle Bäume gesehen zu haben; aber sie werden gleichfalls einen großen Theil ihrer Früchte, weil schon wurmförmig, fallen lassen.

Aufgefallen ist es mir, daß an mehreren Orten gerade die Carmeliter-Reinette — hier meist Erdbeer-, Schäfer-, Haken-R. geheißen — sich diesmal durch reichlichen Fruchtansatz vor anderen Sorten, als Mothher Herbst-Galstall, Winter-Citronapfel (hier Seidenapfel), Muskat-Reinette, Stettner, die doch auch tragbar sind, auszeichnet. Seinen guten Ruf reicher Tragbarkeit beweist auch diesmal, eigentlich feinem wohl-

verdienten Ruhejahre, der hier bekannte und beliebte „Mothherhähner“ (Mothher Hähnscher, Jagdapfel, — meiner Ansicht nach identisch oder wenigstens sehr nahe verwandt mit dem Purpurrothen Winter-Goussinot und der Engl. Büschelreinette *).

Derselbe ligt allgemein auch nach der reichen Ernte vorigen Jahres so voll, daß Mancher sich beim Ausfall feinerer Sorten in diesem Jahre gern begnügen wird mit diesem eigentlich nur für die Wirtschaft werthvollen Apfel.

Es hat mir Vergnügen gemacht, denselben „Lucas Kernobstsorten B.“ neben dem Luiken zu finden und S. 119 in Bezug auf letztern das von Wegger aufgestellte Sprüchwort zu lesen: „Wer den Luiken nicht kennt, ist kein Württemberger!“ In Bezug auf erstern könnten wir gewiß mit demselben Rechte sagen: „Wer den Mothehähner nicht kennt, ist zwischen Zerbst und Magdeburg nicht zu Hause!“

Birnen gibt's durchschnittlich auch nicht viele, namentlich fallen die feinen Sorten in einigen Gegenden fast ganz aus. Unter den frühen Birnen hat sich hier besonders die so beliebte, leider recht Vergang nehmende Muskateller (Dlitz. I, 10?) durch viele Früchte ausgezeichnet, doch fand ich selbige weniger aromatisch als sonst. Fader von Geschmack war auch die Grüne (fürstl.) Tafelbirn (M. Hbb. Nr. 90). Dasselbe dürfte sich noch bei vielen Sorten bewahrheiten, die bei der Dürre nicht feucht genug standen.

Caplaumonts Herbst-R. zeigt gleichfalls in diesem Jahre ihre unerwähliche

* Was ergibt eine sorgfältige Vergleichung dieser Sorten oder Bäume im Höhen. Catal. Nr. 351 und Nr. 128?

Tragbarkeit, doch sind — am Hochstamm — auch jetzt schon wieder einige Früchte aufgesprungen.*) Die Forelle scheint da auszufallen, wo sie nicht feucht genug steht; Napol. B.-W. beweist dagegen, daß sie hauptsächlich des Bodens weniger eigen ist.

Wallnüsse versprechen überall eine sehr reiche Ernte.

Wein zeigt sich meist in guter, geschädigter Lage ziemlich ergibig. Schon Ende Juli sah ich in der köstlichen Weinanlage auf hiesigem Rittergut eine fast reife (blaue) Traube, doch vermag ich nicht zu sagen, ob es die Frühe Glevner Jakobstraupe, oder nur der hier sog. „August-Wein“ war.

Mutha (Muhalt), 28. Aug. 1863.

L. Stenzel, Pastor.

Pflaumen auf Mandelunterlagen veredelt.

Aus einem Schreiben des Hofgärtners Gloder an Ed. Lucas.

Ich vermehre auch mit dem besten Erfolg seit 3 Jahren mehrere Pflaumensorten auf bitteren Mandelunterlagen, und erziehe bei dieser außergewöhnlichen Dürre recht hübsche Bäumchen, was mich zu der Hoffnung berechtigt, hiedurch (wohl nur für höhere Lagen und mehr trockenen als feuchten Boden) kräftige Exemplare heranzuziehen, und zugleich im vorgerückten Alter mit den unvertilgbaren Wurzelaufläusern, welche stets die Vegetation und Fruchtbarkeit sämmtlicher Pflaumenbäume sehr beeinträchtigen, nicht kämpfen zu müssen; besonders gut gingen durch Oculation

*) Das Aufspringen rührt wohl nur von dem trocknen (schweren) Boden her, den die Cap. bekanntlich nicht liebt.

nachbezeichnete Pflaumen an: Kirschpflaume, rothe, Schwarze Reinclobe, Riesen-Reinclobe, Apricosenartige und Grafnus, Frankfurter Pfirsich Pfl., Admiral Rigny, Durchsichtige, Gelbe und Rothe Apricosenpflaume, Braunauer Apricosenartige, Viollette Diaprée, Italien., grüne, Coës rothgefleckte, Belle de Louvain, Italien. Blaue, Z., Ungar. blaue Dattelz, Viollette hätise, Wahre Frühz., Glubekspflaume, Ananaspflaume, Robe de Sergent, Reinclobe Böbliger, Reinclobe, große, grüne, Reinclobe, frühe, Rothe späte Damascene, Washington, Eugen Fürst's Frühz., Verdri-gon, bunter u. normännischer, Coopers große, Ottomanische Kaiser, Rothe Kaiserspflaume, Jerusalem's violette, Lucas Frühz. und Wangenheims Frühzw. Nachbezeichnete Sorten gingen dagegen nicht an: Isabella, Pflaume von St. Etienne, Kirkes und Johannispflaume, Diaphane und Gelbe kleine Mirabelle.

Mit anderen Sorten habe ich noch nicht Versuche machen können.

Die Düngung des Untergrundes für Obstbäume,

als wesentliches Förderungsmittel, vollkommenere, schönere Früchte und reichere Ernten zu erzielen.

(Aus dem Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde. 1863.)

In mehreren meiner früheren Schriften sowohl, wie bei zahlreichen mündlichen Besprechungen über die Mittel zur Hebung der Obstkultur besprach ich auch die Düngung unserer Obstbäume, und erlaube mir, aus dem mir gerade zur Hand liegenden 1849 geschriebenen „Obstbau auf dem Bande“

folgende Stelle darüber hier wiederzugeben: „Es läßt sich durch die flüssige Düngung unmittelbar auf die Fruchtbarkeit des kommenden Jahres hingewirkt werden, wenn Anfang Juli (auch bei Heuräte) und vor Eintritt des 2ten Saftes, Gruben um die Bäume aufgeworfen werden und mit Wasser verdünnter Kackendünger eingeschüttet wird. Der Erfolg zeigt, daß bei einigermaßen günstiger Witterung sich eine Menge Knospen zu Fruchtknospen umbilden, welche sonst im folgenden Jahre neue Blätter erzeugt haben würden, u. s. w.“ Diese vor 15 Jahren schon gegebenen Rathschläge haben, da wo sie befolgt wurden, so viel mir davon bekannt wurde, überraschende Resultate geliefert, während das sonst da und dort übliche Düngen der Bäume durch bloßes Oberansschießen von flüssigen, oder flaches Eingraben von getrockneten Düngstoffen, meistens kein, oder nur ein schwaches Resultat zeigte.

Als Beispiel erlaube ich mir nun anzuführen ein hier in der Nähe liegendes Baumgut unseres Weinbaulehrers und Obstzüchters C. Weiler, welcher nun bei Anwendung des Sommerauspuzens — was hier sich auch immer mehr verbreitet und ebenfalls erst von mir empfohlen wurde — und der Sommerdüngung auf einem früher ziemlich vernachlässigten Baumgut seit 6 Jahren regelmäßig mittlere Obsterträge erhält, trotz der meistens sehr ungünstigen Frühjahrswitterung. Ein Schuttheiß im Remsthal (Württemberg), der bei einer in Schorndorf gehaltenen Versammlung, wo ich über Obstbau sprach — etwa vor 12 Jahren — meinen Rath über die Düngung der Obstbäume hörte und sofort befolgte, schrieb mir vor einigen Jahren, er habe seither immer die schönsten

Zweitschen und seine Bäume seien gar nicht mehr im Kragen aus, hätten aber auch einen ganz andern kräftigen Wuchs erhalten.

Eine Reihe alter Obstbäume steht auf dem Areal unseres Instituts; diese hatten im Wuchs namhaft nachgelassen und lieferten auch nur sehr mittelmäßige Erträge. Im Sommer 1862, wo sie ziemlich trugen, ließ ich sie Anfang August auf die oben genannte Weise mit flüssigem Dünger (Grubendünger, Asche und Wasser) in der Art düngen, daß ich je 2 Böcher 3—4^l vom Stamm entfernt rechts und links etwa von 1½' Tiefe aufgraben und in jedes etwa 2 Eieflammen voll jenes Düngers einschüttete und dann die Gruben wieder zusallen ließ, und der Erfolg ist ein ganz wunderbarer. Dieses Jahr tragen sämmtliche Bäume sehr reich, manche übervoll und zeigen zugleich durch neue schöne Leitweige, daß ein neues Leben in dieselben gekommen ist. Vor etwa 1½ Monaten (Ende Juli) wurde dieselbe Düngung wiederholt, und die Früchte haben dadurch trotz der Dürre, die wir längere Zeit hatten, eine hohe Vollkommenheit, wie sonst nur in normalen Jahrgängen erlangt und hängen sehr fest, so daß es nun ganz wenig Fallobst gibt. Weirake in der ganzen Umgebung fehlt es an Obst; die späte Kälte, die die Blüthe traf, hat sichtlich bei den nicht gedüngten Bäumen, die eben so schön blüheten wie unsere, weit mehr geschadet als bei unseren.

Am deutlichsten zeigen aber die Pyramiden den Erfolg dieser Düngung. Wir haben hier solche mit Clairgean, Louise Bonne d'Ayranches, Poire Pêche u. s. w., welche so wunderbare Früchte und in solcher Anzahl liefern, daß es jeden Denker in Erstaunen setzt. Hier ließ ich Mitte

Juli ebenfalls rechts und links ein 1 Fuß tiefes Loch aufgraben und gab jedem Baum-
stamm etwa 2 Eischannen stark verdünnten
obigen Dünger. Sonst wurden diese Bäume
nicht ein einziges Mal begossen noch gedüngt.

Daß diese Düngung, wie Manche glauben
wärdten, auf den Wohlgeschmack der
Früchte einen nachtheiligen Einfluß hätte,
ließ sich in keiner Weise bei den bis jetzt
gereiften Sorten wahrnehmen.

Daß bei unsern Obstbäumen der Unter-
grund es ist, welcher am meisten der Düngung
bedarf und daß eine Düngung der Ober-
schicht des Bodens wenig Nutzen schaffen
kann, ist leicht erklärlich und geht aus den
Lehren der Agriculturchemie (Viebig, die
Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur
und Physiologie, 7. Aufl. 1862) evident
hervor; daß aber der von mir angewendete
Dünger der chemischen Zusammensetzung
des Holzes wie der Früchte unserer Obst-
bäume vollkommen entspricht, geht ebenfalls
aus den im genannten Werk pag. 404
aufgeführten Analysen zur Genüge hervor.
Kloasendlinger liefert Phosphorsäure, Kali,
Natron und Schwefel, die Asche Kali und
Kieselerde, sowie Kalk, und sind somit
sämmtliche für die vollkommene Ernährung
der Obstbäume erforderlichen Bodenbestand-
theile und zwar in einem ganz passenden
Verhältniß dargeboten.

Ed. Lucas.

Der Vertilgung der Blattläus und Pflanz-Blattläus.

Den Lesern der Monatschrift wird es
interessant sein, über gelungene Vertilgung
der Blattläus aus einem Schreiben des
Herrn Obergerichtsraths Dr. Kettler zu

Snabrück vom 2. Sept. 1868, folgendes
zu vernehmen:

„Seit einigen Jahren war eine schöne
Apfelpyramide, welche ich von J. Dothy
früher unter dem Namen King of the
pippins erhalten hatte (sehr ähnlich der
Winter-Goldparmäne, aber nicht gleich;
der Wuchs des Baumes ist auch erheblich
verschieden), von der Blattläus befallen.
Anfangs hatte ich kein Arg davor. Der
Gartenmeister Schiebler, welcher bei ge-
legentlicher Anwesenheit mich auch besuchte,
machte mich jedoch auf die Gefährlichkeit
dieses Insect's aufmerksam. In vergangnem
Herbste hatte dasselbe sich nun aber auf
diesem Baume so verbreitet, und denselben
so arg mitgenommen, daß er ohne grän-
zliche Kut zu Grunde gegangen wäre, in-
dem bereits einzelne Äste abstarben. Da
ich kein anderes Mittel konnte, so schnitt
ich alle schadhaften Stellen ab und aus,
und bestrich dann den ganzen Baum und
namentlich die kranken Stellen mit Chlor-
kalk. Das geschah in vergangnem Winter.
In gegenwärtigem Sommer habe ich von
dem Schmarogel nichts wieder erblickt;
der Baum hat sich wieder erholt und sieht
jetzt voll gesunder Früchte.“

Es wäre von Gewicht, dies Verfahren
auch anderweit zu versuchen und von dem
Erfolge Nachricht zu geben. Ich habe
gleichfalls in Rensburg an zwei großen
Apfelbäumen die daran jährlich sich An-
dende Blattläus unterdrückt dadurch, daß
ich die befallenen jüngeren Zweige ganz
wegschnitt und die Stellen am Stamme
und dickeren Ästen, wo sie gehauet hatten,
von der oberen Rinde so weit befreite, daß
die Schilfschwärze zu Tage kamen, in denen
sie in Spalten der Rinde und unter den-
selben noch nisten, und dann wiederholt

die befallenen Stellen mit sehr starker Seifenlauge ausbürstete.

Ueber vergeblich versuchte Vertilgung der Pfirschen-Blattlaus theilt das gedachte Schreiben folgendes mit: „Pfirschen hatten sehr reich angelegt, aber wurden derartig von Blattläusen heimgesucht, daß mit den Blättern auch der größte Theil der Früchte abfiel. Kein Mittel wollte dagegen helfen, Quassa mit Seife, Chlorcalc, alles war vergeblich. Am besten half zuletzt, als aber die Früchte nicht mehr zu retten waren, das Abknippen der jungen Triebe.“ Mir ging es fast eben so, und in sofern noch schlimmer, als die Triebe meiner Pfirschenbäume bis Johannis gar nicht einmal so weit kamen, daß ich hätte nur befallene Spitzen abknippen können, und es ist ein Räthsel, wie dasselbe Mittel, das zu anderer Zeit geholfen hatte, ein andermal nichts helfen will. Schon im März saßen Blattläuse auf den schwellenden Blütenknospen. Ich ließ die Bäume wiederholt mit starker Seifenlauge von einer Wäsche bespritzen und schienen die Thiere völlig zerstört, aber mit dem Ausgrünen der Bäume fanden sie sich, da der Frühling viele windige, kalte Tage hatte, bald wieder ein, und vermehrten sich trotz sorgfältigen Betupfens von Blüten und Blättern mit Seifenschäum mittelst zweier Badeschwämme, trotz wiederholten Bespritzens, und zuletzt selbst Waschens jedes jungen Triebes mit den Fingern mit starker Seifenlauge, so sehr, daß ich zuletzt die Sache der Natur überließ. Sehr viele junge Triebe und Zweige gingen ganz ein und erst nach Johannis kamen die Bäume wieder in kräftigen Trieb. Mir war es lieb, daß ich auf diese Bäume wenigstens nicht die Mühe verwandt hatte, sie nach den Regeln des Orn. Lapère

in sehr regelmäßige, künstliche Formen zu bringen; ich hätte in meiner nördlichen Gegend Hopfen und Rälz verloren gehabt. **Oberlieb.**

Billigstes und dauerhaftestes Material zum Anbinden von Etiquetten an Probäume und dergleichen.

Wer so viele Nummerhölzer anzuhängen hat, wie ich und bei wem es so sehr darauf ankommt, daß diese Bezeichnung möglichst dauerhaft sei, kennt den großen Werth eines Bindematerials, welches allen Ansprüchen zu entsprechen im Stande ist, sehr wohl.

Ich habe mit allen möglichen Drahten gebunden, aber kam stets wieder zum starken Eisendraht zurück; bei diesem war nur die Salamität, daß er bei jungen Bäumen gar gern bald zu eng wurde, selbst wenn das Band weit gemacht worden, und dann einschneit und schließlich sehr schwer aus dem Holz wieder entfernt werden konnte.

Nun kam ich vor einiger Zeit zu dem in Pfullingen wohnenden Fabrikanten Klemm, welcher eine Schnelllederfabrikation besitzt und ein Leder liefert, welches eine ganz außerordentliche Zähigkeit und Dauer erhält. Sein Verfahren ist Geheimniß, die Resultate aber ganz außerordentlich, wie ich mich mehrfach überzeugen konnte und wie es von bedeutenden Autoritäten auch genügend constatirt ist.

Der Erfinder dieses Gerbverfahrens ist ein ungemein intelligenter Mann und sehr eifriger Gartenfreund. Das Leder wird bei ihm in wenigen Wochen fertig gegerbt und erreicht durch sein Verfahren einen so hohen Grad von Zähigkeit, daß, wenn ein schmaler Streifen mit Hilfe sehr großer

Kraft zerrissen wird, sich an den Enden Fasern von $\frac{1}{2}$ —1" Länge wie Haare bilden und das Leder an den zerrissenen Enden völlig einem Pinsel ähnlich erscheint.

Herr Klemm hat die Reste von seinem Leder schon oft zum Anbinden genommen, namentlich sah ich aber, daß er in einer Zliederlaube die starken Stämme mit solchen schmalen Lederstreifen an das Holzwerk herangezogen hatte, und überzeugte mich, daß nach 5 Jahren trotz der Feuchtigkeit des umgebenden Laubwerks die Lederstreifen in diesem ungünstigen Verhältnisse sich wirklich bewährt hatten. Diese Lederbände, von denen ich mir eines wegschnitt, waren noch biegsam und hätten selbst hier noch lange halten können.

Herr Klemm hat mir nun auf meine Bitte sehr hübsche schmale Lederstreifen von den Resten seines Leders anfertigen lassen, gerade so lang als sie nöthig sind, um an Nesten von einigen Zollen Durchmesser das Nummerholz bequem befestigen zu können. Das eine Ende dieser Streifen ist schmaler, das andere ein wenig breiter; in diesem ist ein Einschnitt, durch welchen das dünnere Ende durchgezogen und mit einmaligem Umschlingen befestigt wird.

Nummerhölzer von Holz, welches nicht leicht springt und dauerhaft ist — gutes Tannenholz — werden mit einem Loch versehen, durch welches der Lederstreifen gezogen wird.

Bei Anwendung dieses Bindematerials hat man 1) das Abbrechen (wie beim Draht) nicht zu fürchten — ich bin überzeugt, daß diese Streifen 20 Jahre lang halten — ferner hat man das Einschnitten oder Reiben u. s. w. nicht zu befürchten und drittens können 100 gut ausgerüstete Lederstreifen dieses präparirten Leders um den billigen

Preis von 35 fr. = 10 Sgr. geliefert werden.

Ed. Lucas.

Der Baccenwickler,

Wolk, Traubenwurm, Heu- und Sauerwurm, Teigne de la vigne, Teigne de la grappe, Ver rouge, Tinea uvae, ovella, ambigua, Tortrix uvana, uvacana, Tortrix (Cochylis) Roserana O. T. am richtigsten wohl T. (Cochylis) baccana genannt.

Von Karl Wagner in Bingen a. Rh.

An der Rebe haben sich zu verschiedenen Zeiten des Jahres eine Reihe Gäste, wir sagen: Feinde. Weggehend über die vierfüßigen: Fuchs, Marder, Hamster, Kaninchen, Dachs u. und die zweifüßigen: Staaren, Sperlinge, Ammern, selbst noch Spechte, und den Feldbiß, geben wir hier vorerst einen Ueberblick über die kleinen Feinde des Weinstockes.

Kaum sind die Tragknospen in die Welle getreten, so werden sie, zumal bei leichteren Böden, von einer Reihe von Stumpfrüsselkäfern: Curculio ligustri, raucus, geminatus, ascanii etc., in Dalmatien auch noch von der Raupe der Atychia ampelophaga angegriffen oder ausgehöhlt. Etwas später werden mehrere Arten Erdraupen, besonders Agrotis aquilina etc. die Triebe nachlässig ab. Mit beiden konkurriren hierin die Gehäuschneden, und noch in größerem Maße in Ungarn der Zwiebelhornkäfer, Lethrus ocephalotes, welcher gar Triebe abknüpft und rückwärts in seine Höhle zieht. Hieran reihen sich einige Laubkäfer, die Weiskäfer und einige Verwandten: Melolontha vulgaris, Majalis, Frischii, Horticola etc.,

und der Faltkäfer *Eumolpus vitis* frisst Streifen in die Blätter ein. Aber alle diese Stellen bei Weitem nicht die Verheerungen an, als die folgenden 4 Gäfte, nämlich:

1) Der Rebstecher, welcher Blätter, Gescheine, selbst noch Triebe der Rebe durchschneidet, darinn in einer cigarrenartigen Rolle seine Eier unterbringt, zeitweise, je nach Boden und Jahren in dem Maße, daß die Rebe schier kahl steht, daß überlebende Trauben schlecht ausreifen und das Rebholz verkrüppelt. Kommt auch auf Birn, Eise und Ortmbereen (*Crataegus Aria et torminalis*), Weiden und Birken vor: *Carulio betaleti*.

2) Der Springwurm, *Pyralis vitana*, *Tortrix Piberana* O. T., welcher zwar noch in den Weinbergen des westlichen Deutschlands genug Aergerniß erregt durch Rappen der Triebspitzen, der Blätter, der Gescheinhäuten, wobei er von der überlebenden Gescheinhälfte (Blüthenstaus) noch ein Viertel verzehrt, und durch welches alles er also die Nachteile des Rebstechers und des Heuwurms vereinigt, doch hier weiters nicht so verheerend auftritt als in vielen Gegenden Frankreichs, wo er die Besizer zuweilen in Verzweiflung bringt.

3) Der Traubenwurm, welcher in der Blüthe der Rebe als Heuwurm, und zur Zeit der eintretenden Reife der Trauben als Sauerwurm durchschnüßlich in den besseren und besten Lagen am spätesten und stärksten Verheerung anrichtet, und von dem hier besonders die Rebe sein soll.

4) Die schon gedachte Schnecke, und zwar sowohl die Adereschnecke, *Limax agrestis*, als die Weinbergeschnecken, *Helix nemoralis*, *hortensis*, *Pomatia*. Sie nagt nämlich, was im Jahre 1860 von

mit ermittelt worden, bei Regen und sonstigen starken Niederschlägen die Oberfläche (Rinde) der Traubensäfte ab, worauf die Traube absteht. Die Jugend thut dies an einzelnen Keistchen der Trauben. Hat die Adereschnecke abgenagt, so ist der benagte Stieltheil fast schwarz; ist er kalb, so geschah dies durch die Gehäuseschnecke. Wer die abgegestielten Triebe neben den Stock, das Spalter zc. legt, lockt alle diese Arten auf oder unter diese tausende Pflanzenbede, wo man sie von 8 zu 8 Tagen sammeln und an Hühner, Tauben, Schweine verfüttern kann. Diese Schnecken sind fähig, keinen geringeren Schaden als der Sauerwurm, wo dieser sehr verheert, anzurichten, zumal wenn einem nassen August günstiges Herbstwetter folgt. Bekanntlich wagen auch noch die Schnecken gleich den Wespen die reifen Beeren in Trauben an, die sie öffnen können.

Wer die Verheerungen obiger vier Gäfte sich angesehen, wird unerschrocken, welchen von ihnen er den obersten Rang hierin einräumen soll. — In Oesterreich soll eine dem Traubenwurme verwandte Art Widler, *Tortrix vitisana* gleich dem Heuwurme die Nebenblüthe benachtheiligen. Obschon der Widler in Hecken auch bei uns zu finden, so ist er als Rebblüthenfresser hier noch nirgends aufgetaucht. Vielleicht beruht die Angabe auf einer Verwechselung.

Noch treten auf der Rebe zwei Sanger auf, die den Trieb wesentlich schwächen können, und die nicht bloß an Spalieren, sondern auch an Weinbergsteben zu finden: die Schildläuse *Coccus vitis* und *Coccus linearis*; letztere die schädlichere. Beide sind leicht zu vertilgen. *Trips urticae*, Kesselfläusenfuß, legt in Zweighäusern die

Kopfspeien nicht wenig herab. Die übrigen Gäfte lassen wir unbesprochen. Dieser Ueberblick möchte der Unterscheidung der Gäfte der Rebe wegen, von welchen der eine mit dem andern mitunter verwechselt wird, nicht überflüssig erscheinen.

Die Insecten durchlaufen 4 Perioden; zumal werden diese am erkenntlichsten bei den Schmetterlingen oder Faltern: Ei, Raupe, Puppe und Falter. Dieser paart sich, legt Eier und stirbt. Es gibt derlei Insecten, die nach 2jähriger Raupenzeit in Puppen und Falter übergehen; andere, wie obiger Springwurm vollenden binnen Jahresfrist solchen Lebenslauf; weitere erscheinen zwischen einem und dem andern Frühjahr zweimal als Falter, mögen sie als Raupe oder als Puppe überwintern; darunter die Korn- und die Kleidermotten, unser Traubenwurm und in guten Jahren und warmen Gegenden unser Obstwurm, Tortrix (Carpocapsa) Pomonana O. T. — Unser Gegenstand zählt zu den sog. Nachtfaltern und zwar zu der Klasse der Wickler, die sich alle nicht in der Erde, sondern in Verstecken im Seidengespinnste über ihr, zumal für den Winter verpuppen.

Die Hauptflugstunden unseres Falters sind die der Abenddämmerung, $\frac{1}{2}$ 7— $\frac{1}{2}$ 9 Uhr (Nachts ruhen sie); des Morgens $\frac{1}{2}$ Stunde nach Sonnenaufgang bis etwa $\frac{1}{2}$ 8 Uhr. Er fliegt also vornehmlich im Halbdunkel und nach durchwärmtem Morgen. Außerdem fliegt er, jedoch nur dann und wann, besonders nach Aufseuchung, am hellen Tage bei großer Hitze schussweise. Käßt Regen, namentlich warmer Nieselregen ein, so paart er sich zahlreich und legt während solchem binnen wenigen Stunden seine Eier ab. Sehr trockene und zumal schauelige Witterung dehnt seine Falterzeit

besonders letztere mitunter über Monatsfrist. — Die Flugweite während der ganzen Flugzeit beträgt fürs Männchen höchstens $\frac{1}{4}$ Stunde Entfernung von der Ausflugsstelle, fürs trägere Weibchen noch weniger. Manchmal ist zu gewärtigen, daß er aus Wald und Flur befliegt. Seine Hauptquartiere sind die besseren und besten Lagen selbst.

Die 2 Generationen unseres Insectes wickeln sich wie folgt ab: Puppe, Winter; Ausflug des Falters (Maifalters) durchschnittlich in den ersten Maistagen, auch schon früher: 24. April 1862, oder viel später: $\frac{1}{2}$ Juni 1837, also nach Maßgabe früh oder spät eingetrossener Frühlingwärme. Auftreten der Brut, Blütenraupe: Heumurm, mit Eintritt der Rebenblüthe, Sichtbarbleiben der Brut bei hoher Wärme 11—14 Tage, bei ungünstiger Witterung und frostarnem Futter bis 3 Wochen. Die Puppe ruht 10—14 Tage; dann Ausflug des Falters (Juli-Falter) durchschnittlich Mitte Juli; von da bis Ende Juli Flugzeit. Erscheinen seiner Brut: der Sauerwürmer, durchschnittlich $\frac{1}{2}$ August. Puppe, je nach der Gmst der Witterung und Lage $\frac{1}{2}$ September bis Ende und selbst noch über October hinaus. Puppenruhe von da bis Mai. In guten Jahren und Lagen bei schönem Herbstwetter fliegen auch noch Falter Anfangs October aus, die auch noch Eier an Trauben ablegen, deren Brut natürlich verloren. — Falter 3—4", milchsaftfarbig, mit schieferblauen, unregelmäßigem Dreieck auf der Mitte der Oberflügel; Puppe in sie engumschließendem Seidengewebe; dieses malkirt bei der Juli-Puppe durch die mit erwebenen Wädhethellen, bei der Herbstpuppe durch die von dem Gelze der Stecke abgenagten Spähndchen,

bei besten auch noch zuweilen durch Blattunrschläge. Die Juli-Puppe haftet sehr oft an der kahlen Fraßstelle, der Traubentwurm auch auf oder hinterm Blatt, am umgebogenen Blattsaube, in der Blattstiellrinne, sodann auch, bei kühlerer Verpuppungszeit, da wo Octoberpuppe; diese niemals im Trauben oder am Laube, nur am Stocke selbst und am Stügholze: Pfahle, Pfosten, Latte. Der Instinkt läßt die Raupe im Herbst eine sichere feste Verpuppungsstelle wählen. Puppe lebhaft gelbbraun (Mütterchen), oder hellgelb (Männchen). Der Fallfalter, stets etwas kleiner als der Raifalter, wegen größerer Mäßigung an Trauben und längerer Fraßzeit, als Raupe schwarzköpfig, 16füßig, einfarbig, entweder erdfarbig graugelblich, oder mehr oder weniger fleischroth oder selbst noch braun. Die Nahrung ist auf ihre Färbung von Einfluß. Die beiden Eierfäcke des Faltermütterchens enthalten zusammen 30—36 Eier.

Schadensverhältnisse: Ein Heuwurm, der einfach Blüthenknospe ausgehrt, vernichtet deren an 20; ein Sauerwurm a) in kleineren Beeren (Burgunder, Feintriffling) an 9—11 Beeren; b) an dickeren aber weichen (Alben oder Kleinberger, Sylvaner oder Oesterreicher) 5—7; an derb fleischigen (Orleans, Traminer etc.) 2—5 Beeren. 2000 Beeren der a-Sorten geben 1 Maas = 2 Liter Most, ebensoviel 1600 der b-Sorten. Rechnen wir die Maas Most nur zu 28 fr. Sehen wir nun, was 2 Puppen, die im Mai zum Ausfluge gelangen, werth sind. Diese lassen entstehen 30 Heuwürmer, und 15 darunter als Weibchen gedacht, 450 Sauerwürmer. 30 Heuwürmer zerstören also 600 Blüthen oder Beeren. Die 450 Sauerwürmer in den Trieben, Abtheilung a 4050 Beeren,

+ obige 600 = 4650 Beeren. Die 450 Sauerw. in Abtheilung b 2250 + 600 = 2850 Beeren.

4650 Beeren = $2\frac{1}{4}$ Maas zu 28 fr. Verlust 1 fl. 3 fr.; 2850 = $1\frac{3}{4}$ Maas à 28 fr. = 49 fr. Es mag Jedem erlaubt sein, die Maas höheres oder niederes zu berechnen. Von der Nachkommenschaft der 2 Puppen dürfte durchschnittlich nicht mehr als $\frac{1}{2}$ durch Unfälle in Abzug zu bringen sein. Gehen wir nun etwas näher auf die Naturgeschichte des Insektes selbst ein, um falsche Ansichten zu widerlegen.

Das einzelne Ei desselben ist nur unter dem Vergrößerungsglase erkennlich. Fälschlich sind als seine Eier erklärt die hirsentorngroßen, halbdurchsichtigen Perlen, welche man im Mai an starktreibenden Rebenlothen auffitzen sieht. Sie sind aber nichts anderes als ausgegetrene organisch sich abschließende Safttropfen. Die auf wenige Augen zurückgeschnittene Rebe kann bei hoher Maiwärme das Uebermaß von Saft nicht alle sogleich in Trieb und Blatt verkörpern. Eier von dieser Größe geben viel größere Raupen als es unser Heuwurm ist.

Der Falter legt sein Ei im Mai auch nur zwischen je 2 Blüthenknospe, oder im Juli, August, in dem Winkel, wo 2 Beeren, oder ein Blatt und eine Beere sich berühren, sehr oft auch in den Winkel zwischen Kelchfranz und Beere. Sollte das Mütterchen seine Eier in eine Beere legen, wie so oft angenommen wird, so müßte es dazu einen Legflachel haben; es hat aber nur eine Legröhre. Microscopisch klein wie das Ei ist auch das aus ihm ausschöpfende Käupchen. Dieses frißt sich, als Heuwurm, in den Eikörper der Blüthenknospe ein, der dann welkt. So geht es bis zum Aufblühen aus einem Knospe zum anderen,

die durch ihre Nichtausgespreiztheit schon auf die Raupe schließen lassen. Nachdem diese in den Traubenspitzen so stark geworden, daß sie nicht mehr durch Knospe gehen kann, so legt sie auf dem Stiele einen verlängerten seidnen Gang an, welchen sie mit den abfälligen Theilen: Käppchen, Staubfäden, Stielchen verspinnt. Es kommen aber auch Fälle vor, daß der spät ausgeflogene Falter seine Eier später absetzt. Man sieht dann den Heuwurm die bis erbsgroßen Beeren hohl fressen (an 10 Stück), wo dann die Raupe so recht darthut, daß sie ursprünglich auf Kerne angewiesen ist, die hier ganz aufgezehrt sind, indeß alles übrige Mark verschmählt wird. Dies späte Auftreten hat folgende Ursachen. Mit dem ins Messer gefallenen Rebholze und austrangirten Pfählen kommen die daran haftenden Puppen in kühle Behälter zu liegen, aus welchen die Falter später ausfliegen, wo sie dann zumal Haus- und Gartenspaltiere mit Glern besetzen. Ferner stehen solche Spaltiere zuweilen in tiefen Schatten hoher Mauern, so daß sie erst spät den Falter zum Ausfluge veranlassen; endlich schlüpfen an solchen kühlen Stellen das Käppchen später aus dem Ei, als an sonnigen Stellen und zehrt langsamer. In gewissen Gärten, wo die Spaltiere hier im tiefen Schatten, dort im vollen Lichte stehen, findet man zwischen Juni und Oct. das Insect in allen Ständen zugleich: Gleichzeitig Falter, Raupe und Puppe. Damit ist auch nachgewiesen, daß es nicht wahr, daß der Heuwurm verklümmere, wenn er keine Blüthen mehr finde. Er zehrt als solcher gleichzeitig die Beeren des Hartriegel, Raskholder, Schneeballenstrauchs, Faulbaums, Ephesus und die Samen der *Syringa persica* und der *Spiraea* aus;

und ist nicht der Heuwurm derselbe Gegenstand, wie der nur Beeren verzehrende Sauwurm, der zuweilen auch wieder an späten Hartriegelblüthen zu finden ist? Eben so irrig ist die Ansicht, daß die Sonne den Heuwurm tödte. In der größten Hitze ist ihm am wohlsten. Wenn Springspinnen hier und da einen Heuwurm gemordet auf dem Blatte zurücklassen, so geschah dieses nicht durch die Sonne. Und wenn er in heißer Zeit rasch sich den Blättern entzieht, so ist er nur früher zur Puppe entwickelt, aber jetzt am öftersten an der Fraßstelle noch als solche aufzufinden.

Wir hatten vorhin nur den einfachen Schaden von 20 Beeren Verlust auf 1 Heuwurm berechnet. Es kommen aber Fälle vor, wornach dieser sich steigert. Ist die Blüthezeit sehr heiß und trocken, daher auch die Blüthenknospe oder angefügten Beerchen saftarm, so frist sich unser Heuwurm in das weiche Mark des Stieles und zehrt dies meist ganz aus bis zum Traubenhalse hin. Auch wird manche Rappenhälfte bloß durch Anagen schon zum Welken gebracht. Besonders in den letzten 8 Raupentagen stellt sich dieser Verlust ein. Dabei gehen 25 bis 450 Beeren zu Grunde durch einen Heuwurm. Dieser verzehrt aber in folgenden Fällen mehr als 20 Blüthenknospe, nämlich:

- 1) wenn anhaltende Regen in die Blüthe treten;
- 2) wenn Gescheine durch schlechtes Heften zu tief in den Stock, Schatten, verlegt werden, sehr spät aufblühen können und vergeilen;
- 3) wenn der Stock an Vollständigkeit, und Mangelfamigkeit leidet.

In allen diesen Fällen sind die Blüthenknospe krautartig: weich und also rascher

verzehrt als fastdärmeren härteren Fleisches. Zieht sich die Heurwurmzeit wegen anhaltender Kälte in die Länge, so sind oft von einem Häupchen 50—55 Blüthenknöpfe angezehrt (1862 Rußland). In diesem Falle wird der Faltter so stark wie der aus der Sauerwurms-Puppe.

Der Sauerwurm, als Ei abgelegt im Winkel am Kelchtrange, durchsicht bei seinem Eindringen in die Beere die Saft zuführenden Gefäße. Weil fallen sie dann dem den Trauben berührenden in die Hand. Der von den Seiten sich einpressende Sauerwurm macht sich bald dadurch kenntlich, daß die oxybirten Wände der von ihm ausgefressenen Kammer nach außen als blauer Fleck durchscheinen. Hier gelingt es ihm, in der ersten Beere auch gewöhnlich die Samenmilch im Kerne auszunäsen. Aber da mit dem Weichwerden der Beere auch das Hartwerden ihrer Kerne gleichen Schritt hält, so versucht die Raupe, Alter geworden, in einer Reihe Beeren noch Kernmilch zu finden, sonsthin wärd 1—2 Beeren hinlänglich, sie auszufüttern; je kleiner die Halsweber und je weicher das Fleisch der Beeren, desto mehr Beeren gehen dabei zu Grunde. Man sieht die Raupe dann immer den Kern belagern, und als Surrogat für den entzogenen Kern, das Mark um ihn aufzehren. In der Reifebeere kann sie nach Lust stets Kerne verspeisen, und scheint das Insekt, ursprünglich auf dieser Pflanze ureinheimisch, Stammgast, auf der Rebe nur Colon, Einwanderer, und manche der andern Pflanzen bieten nur Aushilfsnahrung. Ist die Zeit des Sauerwurmsfraßes trocken, heiter, so schrumpfen die ersten 2—4 ausgefressenen Beeren zu harten Pfefferbrümmern ein; die schon reifsten schimmern zu teigigen Rosinen

zusammen, die aber kaum $\frac{1}{2}$ Größe abgeben, und bei aller Süße herb schmecken (Gerbsäure). Ist dagegen die Beere im letzten Alter des Häupchens schon sehr brühsreich, so gährt der Saft bei hoher Wärme auf und die Beere passirt die Essigsäure, wird mißschmeckend. In diesem Falle, da die Raupe doch feste Nahrung nöthig hat, geht sie auf gedachte Rosinen zurück, die sie dann bis auf Hälfte und Kern ausgezehrt. Nur in trockenen Jahren beeinträchtigt der Sauerwurm die Güte des Weines wenig; in nassen Herbstern desto mehr; und ist dann der Schaden auch nicht der oben berechnete einfache der Quantität. Die betroffenen Beeren fangen Regen auf, zersehen sich, gehen in eine kreideweisse oder käseartige edle Masse über, die, äußerlich wieder trocken geworden, eine braune edle Sauche im Innern birgt. Gewöhnlich stellt sich dann auch der Schimmel ein, der vom Trauben merklich zehrt. Alles dieses drängt dann zur Frühlese, mindestens Auslese, die in den meisten Fällen anzeigt, daß noch gar manches faul ist im Staate des Weinbaues, und die doch nicht jedesmal in jenen späten Herbsttagen stattfinden kann. Was aber dieser zweiten Raupe den Namen Sauerwurm verschafft hat, ist folgender Umstand: liegt eine solche faule Beere am Stiel (Knapp), so geht die Sauche auch auf diesen über. Was dann an Beeren hinter dieser abgestandenen Stelle steht, wackelt, bleibt sauer hängen oder fällt zu Boden. Hier wirkt also unsere Raupe mit der Schnecke. Da soll dann der Wind die Stiele verdreht haben; die lassen sich aber nicht verdrehen, seien sie elastisch wie bei Gutedel oder starr wie bei Durr-gunder, Traubendr. Stülft der ganze Trauben, wenn der Stiel erfroren ist,

nach der Seite, so folgt er dem Gesetze der Schwere, wo sich dann fast allemal eine Drehung an der weichen Stelle hintern Traubenhalbe findet, auch ohne daß Wind gewesen.

Der Sauerwurm verpuppt sich nicht an der Erde oder im Laube der Rebe, nur am Stockholz selbst und an seinen Stützhölzern. Ist beides verstedlos, so findet sich daran keine Puppe, auch wenn 10 bis 20 Trauben vom Sauerw. gänzlich verheert sind. Ist die Raupe spinntreif, so muß sie sich bald verspinnen, sonst verliert sie auf ihrer Reise nach einer Puppenstelle ihre Seide, die sie überall fließen läßt, wohin sie schreitet, oder der Gummi strang für die Seide verliert die Fähigkeit, in Seide zu zerfließen; die Raupe stirbt endlich in der Kriß, in welcher sie entweder ver trocknet oder in einen kreideweißen Zustand übergeht. Wo der Stock und sein Stützholz hinreichend Verstecke bietet, da sind auch alle Sauerwürmer wieder als Puppen anzutreffen. Im Besonderen sind alle Latten wahre Sauerwurmpuppenkaserne. Die rasche Wiedervermehrung des Insectes, wenn es einmal jahrweise fast gefehlt, geht hinlänglich hervor aus der Entstehung von 450 Sauerwürmern aus 2 Puppen. Man hat diese zu erwarten von der guten Lage selbst, nicht von Wald und sonstigem Außenfelde, wo keine Nährpflanzen für das Insect, sehr selten selbst durch den Zuflug von Weinbergen geringster Lage, z. B. auf Hochebenen; und das Rütterchen legt dann doch auch keine Eier!

Die Hauptursachen der Vermehrung unseres Insectes sind, wie bereits kundge geben: die Wärme und Windstille der Lage und der Jahre hinter einander, bei großer Menge von Verstecken in der

Lage, und in besonderem Maß die Feuchte der Luft im Juli und October.

Die Hauptursachen der zeitweisen Verminderung des Insectes sind:

1) Wenn in geringen Jahren und Lagen, anhaltend kühlen Herbst, der allergrößte Theil der Sauerwürmer mit unter die Kelter gebracht wird, und selbst noch der zur Verpuppung aus der Beere gewanderte Sauerwurm wegen anhaltender Kühle sich nicht verspinnen, oder selbst noch in dem Gespinnte sich eben darum nicht zur Puppe umhüllen kann, wozu warmes Wetter erforderlich. Er steht dann noch im Gespinnte ab und nur selten ist es der Fall, daß dann solche eingespinnene Käupchen bis zum April folgenden Jahrs ihre Raupeuhülle mit der Puppenhülle ver tauschen, wie der Apfelmurm *Tortrix Pomonana* immer thut. So waren 1860 hier an einem Stocke 18 Sauerwurms tellen: 16 Sauerwürmer waren bei der Beise noch in der Beere, der 17te ver kommen im Gespinnte, der 18te Puppe. Da in den besseren und besten Lagen die Verpuppung am frühesten statt hat, so sind diese außer dem Umstande, daß die Falter auch der Wärme und Ruhe des Ortes zu fliegen, die vom Insecte am meisten ver heerten. Findet sich bei der Auslese die Raupe noch häufig in den Beeren, so muß das anzuscheldende unbrauchbare in be sonderen Büttchen ebenfalls aus dem Wein berge geschafft werden, da die Käupchen, mit auf die Erde geworfen, in günstiger Stunde dem Stock wieder zukriechen können, und somit erhalten bleiben können.

2) Wenn durch anhaltende Trockenheit (1861, 1857 u.) die kältliche Rinde des Rebstockes und des Stützholzes so hart geworden, daß der Sauerwurm keine Holz-

Wäucher abtragen kann, um das Gespinnste zu verdichten. Dies ist in den heißesten trockensten Tagen ihm nur an den Stellen noch möglich, die in Folge früherer Vermorschung durch Käse sich dazu eignen. An westlichen und nördlichen zumal steileren Abhängen, wo die Sonne erst spät am Vormittage die Fläche beleuchtet, also mehrere Stunden Thau im September, October Nebel und Strohholz beschlagen kann, erhielten sich unsere Sauerwürmer reichlich, insofern sie auf der Südseite fast ausgingen (1861). Bekanntlich sind darum schattige, ruhige Fluß- und Bachthäler Hauptorte der Verheerung.

3) Wenn es an Trauben selbst fehlt durch vorausgegangene sehr harte Winter- und Maifröste, außergewöhnlich ungünstige Blüthezeit, denn von Laub nährt sich nicht unsere Raupe, nur zuweilen in Anlagen bei Mangel an Blüthen und Samen vom Marke der Jahrestriebe der *Syringa chinensis*.

4) Wenn der Julifalter, der auf Thau als Labe angewiesen ist, in so dürfter heißer Zeit fliegt, daß er verschmachten muß. 1842 lag er nach 2—3 Flugtagen an der Erde; nachdem die Menge der Heuwürmer eine außergewöhnliche in heißen Tagen gewesen, fehlten daraufhin fast die Sauerwürmer.

5) Wenn während der Flugzeit der Julifalter nur nothkaltes, überhaupt schauriges Wetter findet, zum Waaren und Eierablegen zu trüg und unlustig, so verschwächt er sich endlich. 1845 waren Nordseiten absolut rein vom Sauerwurm, nachdem der Heuwurm doch sehr zahlreich sich eingefunden hatte. Die Südseite desselben Berges aber, wo der Julifalter schon 10 Tage früher günstiges Wetter dazu brauchen konnte, verschaffte dieser durch die Fort-

setzung des Insectes an dieser Stelle eine außerordentliche Verheerung 1845—48.

Aus diesen Fällen ergibt sich, wie das Insect sich ähnlich hier vermehrt, dort örtlich sich vermindert zeigen kann nach Jahren und Tagen. Stets dem Wind ausgelegte Tage sind darum befreiter vom Insect, weil, namentlich der Raifalter dorten von den noch unbelaubten, also keinen Schutz gewährenden Stöcken fortgesetzt wird.

Von Feinden hat das Insect im Ganzen wenig zu leiden. Selbst wo Rothschwänze und andere Sylvien, Schwalben und Fledermäuse bei Tag und in der Dämmerung Falter wegfangen, war in Hausweingärten keine Veränderung zu verspüren. Vögel haben zudem in Weinbergen keine Tränken und Nestorte; nur der Hänfling nistet im Rebstocke, wenn Rebs in der Lage wächst. Die Raupe wird von einer Behrweisse zuweilen stark decimirt, 1842 zu 17%, 1862 zu 22%, 1860 zu 2%. Die Schlupfwespe (hier *Campoplex difformis*), ist bekanntlich am fleißigsten im Ablegen ihrer Eier in Raupen in heißen heißen Tagen; in frühen, kühlen ist sie träge. Springspinnen vertilgen nur wenige Raupen, und die Larven des Ameisen- und des Blumenkäfers *Clerus formicarius* et *Anticus floralis* vertilgen nur einen sehr kleinen Theil Puppen. Der Mensch muß hier selbst einschreiten.

Außer auf der Rebe *Vitis vinifera* et *Vitis labrusca*, nährt sich unsere Raupe von einer Reihe von weiteren 29 Pflanzen, theils nur als Heuwurm, theils nur als Sauerwurm, theils als beides, wovon wir hier nur die aufführen, welche, als in Garten und Umgebung vorkommend, Durchmusterung verdienen, um auch die Spalterren vom Feinde freier zu stellen, welche

aber dem großen Gauzen eines Weinbau-Distrikts gegenüber kaum zu berücksichtigen sind, als: Weinweide oder Ligustrum, Hartriegel, Spanischer Flieder, Eichen, Schwarzdorn und Faulbaum, Bachholzer, Schneeballen, Spiräen, Wilde Rebe, Hohlboere, Pfeifenstrauch. Ja, als ich einmal auf Erbsenläuferlarven Jagd machte, trod mir eine Raupe entgegen, die unseren Falter ergab; sie hatte Erbsen hohl gefressen.

Das Insect ist bis jetzt angemeldet als vorkommend in Spanien, Frankreich, Schweiz, Italien, Deutschland. Ob noch weiter östlich? Ob noch im angeblühen Vaterlande der Rebe, Syrien? Wo auf einer Pflanze ihr eigenthümliche Stammgäste weilen, ist die Pflanze urheimisch. Alle aufgeführten Gäste der Rebe bei uns sind nur Ueberstebler von einheimischen Pflanzen auf sie. Dieß und daß so viele aus dem Klima entspringende Mißstände bei uns auf ihr sich einstellen, scheint darzutun, daß die Rebe eine eingebrachte, oder durch Vögel (Excremente) allmählig weitverbreitete Pflanze ist (Bronner hält sie für ureinheimisch in Süddeutschland).

Mit Sauerwurmsuchen hätte man also höchstenfalls die 225fache, mit Heurwurmsuchen die 15fache, mit Puppensuchen zwar nicht die einfache Arbeit, weil es fraglich, ob in dem untersuchten Verstecke sich eine Puppe findet oder nicht, jedenfalls aber mindestens eine eben so rasche Arbeit als das Heurwurmsuchen, wo dieser sparsam vorkommt, und kommt es dabei auf die Menge der Verstecke an, in welchem Verhältnisse die zu der Zeit für Heurwurmsuchen steht, z. B. niedere Bucht ohne Stühhölzer gegenüber Spalieren mit Latten und Pfosten. Aber selbst das Puppensuchen an und für sich kann das eigentliche Haupt-

mittel nicht sein; die Milliarden Nebenjammit Stühhölzern einer Provinz oder Weinlandes von unserem Insect so freizustellen, daß von Verheerungen durch dasselbe nicht mehr der Rede sein wird; dieses Mittel kann nur beruhen in der Vorbeugung, und diese ist nur möglich durch Versteckloserhaltung von Rebe und Stühhölzern, die aber gewiß zugleich das Hauptmittel gegen die Verheerungen des Springwurmes abgibt. Ist es von vorzuziehen möglich, alle Stühhölzer, in welchen jedenfalls die Hälfte, aber sehr oft $\frac{1}{2}$ aller Puppen eines Weinbergs haften, so zu stellen, daß sie keine Puppen enthalten können, oder diese Stützen zu ersetzen mit solchen, die keine Verstecke abgeben (Drahtlinien), und zwar in allen Weinbergen des entsprechenden Weindistriktes, so ist schon die Hälfte des Aufwandes an Zeit, Mühen und Geld für Versteckbeseitigung gespart. Die andere Hälfte, die den Stock selbst angeht, ist aber nicht zu umgehen. Da diese Arbeit aber nur zwischen Schnitt- und Sproßzeit vorgehen kann, so wird dies auch in einer größeren Weinbau-Gemarkung binnen Schnitt- und Diegzeit nicht ganz möglich sein. Man hätte dann, da die Versteckbeseitigung bis 3 Jahre wirksam bleiben kann, diese Gemarkung in drei Schläge einzutheilen, und in jedem Jahre einen Schlag zu behandeln, wenn möglich auch mehr, und im 4ten Jahre wieder in dem ersten Schläge u. s. f. die Verstecke wegzuschaffen, die jetzt weniger Arbeit kosten werden, als das erstemal. Ein hiesiger Morgen, 400 häßliche Kaster, wäre leicht mit 3 Thalern geräumt, so käme also die Affecuranz der Freistellung der Weinberge von Verheerung durch Traubenwurm und Springwurm fürs Jahr

auf 1 Thaler zu stehen. Diese Reinigung hätte aber auch dann nun zu geschehen, wenn sich auch derzeit keine Ruppen fänden. Nur notorisch vom Insecte freis gewesene Lagen könnten von der Maßregel verschont bleiben. Die Versuche hier alle aufzuführen, würde die Abhandlung zu sehr dehnen. Am besten legt man die Sache als Unternehmung in die Hand eines Sachmannes, der dafür garantirt, daß die Arbeit richtig und ohne Schaden vollzogen wird.

Wozu nähm Bekatablungen, Dünger und jede anderweite Verbesserung, wenn unser Insect in Weinlagen von 500 Morgen 20—30,000 fl. in einem (1861—1862), in jedem Jahre mindestens 10,000 fl. Ertrag durchschnittlich, und just in den theuersten Lagen am heftigsten verheert, ja der Ertrag eines ganzen Morgen in ein Paar Kubeln nach sorgsamster theuerster Auslese nach Hause gertragen wird, kein Jah mehr nöthig! Wie viele Millionen Gethes, resp. Verlust werden jahrweise im Rheingau, Rheinhessen, Rheinbayern u. todt geschwogen. Warum rühmt man sich so oft mit „Auslese!“ Man ist bisher gewohnt gewesen, alle nöthige Verringerung von Regierung und Polizei zu erwarten. Jeder Besitzer weiß, daß er für sich allein wegen des zweimaligen Ueberfluges des Falters im Jahre nichts ausgerichtet gegen das Insect, daß hier nur im großen Ganzen geregelt werden kann. Da nun jeder Besitzer, den ich in der Zeile 1862 von dem eben besprochenen Mittel überzeigte, erlebte: es für sich sel nicht im Stande, etwas gegen das Insect anzurichten, so habe ich hier einen Weinbau-Verein gegründet, der im ersten Anle zum Zwecke hat die Befestigung unseres nachbarlichen Gutes, in zweiter Linie des vaterländischen Reichthums im Weinbau.

Zu dem Ende werden, so oft nöthig, Ueberzeugungsgänge vorgenommen, und in der Hauptsache erstreckt, eine Vereinigung aller Besitzer zu gemeinsamer gleichzeitig auszubehender Maßregel, und, falls dies nicht erreicht werden kann, ein diese Maßregel für Alle dictirendes Gesez. Bereits hat sich der Kern der Besitzer dafür vereinigt. Der in landwirthschaftlichen Kreisen rühmlichst bekannte Herr Bürgermeister George in Büdelheim hat den Vorzug übernommen. Hoffen wir hierfür das Beste. Von den Betheiligten selbst also muß die Befreiung ausgehen, die einen Morgen Weinberg je nach der Lage um 2—700 fl. ohne Schwindel durch diese Abführung erhöht. Die Regierung hat dann nur zu sanctioniren. Doch wir sind hiermit in ein dieser Zeitschrift fremdes Feld gerathen. Der Weingarten, das Weinspalter geht hier eher die Zeitschrift an. Hier kann nur von Herausnehmen von Heurwurm und Sauerkwurm aus dem Trauben die Rede sein, zumal in Weingegenden, wo aus den Holzschältern die Falter ausfliegen, und von gleichzeitiger Säuberung der Blüthen und Früchte z. B. in Anlagen der oben angezeigten den Gatt ebenfalls ernährenden Pflanzen. Man schneidet gewöhnlich die reinsten Trauben zuerst für den Tisch; umgekehrt wäre besser, da damit auch der Gatt aus der Anlage entfernt wird.

Wo Tafelobst und Tafeltrauben in solchen Mengen wie in Gemeinden um Paris: Montreuil, Thomery gezogen und auf absolute Reinheit des Ertrages von Schaden der mancherlei Insecten hingewirkt wird, kommen ganz andere Maßregeln ins Spiel, welche hier noch zu besprechen zu weit führen würde.

Nach unglücklicher, verwickelter und

schwieriger. Es um die Sicherung der alljährlichen Obsterträge gegen Däse, Krankheiten und Mißhandlungen. Ich bin überzeugt, daß wenn nicht ein Professionist, der zugleich Baumwart und sehr practischer Insectologe ist, die Erträge und das Alter und die Tragfähigkeit der Obstbäume sichert, der Obstbau der unsicherste aller Erträge und der Krebs im Landbau bleiben wird. Auch hier muß Ueberzeugung aller Besitzer von dem was nöthig zu thun gegen wen und wie am praktischsten, sodaum Association und Verordnung platzgreifen, wenn die Sache sich Bahn brechen und der Obstbau ein dankbarer Bau werden soll, zumal im Felde, das das Obst im Großen zu liefern hat. Wer Insectolog und Baumwart, kann heute die Obstbaumanlagen nur unter fortwährendem Kopfschütteln durchwandern. In keiner Sache scheint mir noch so viel anzubahnen oder zu thun nöthig als im Obstbau.

Nachschrift. Einer unserer bedeutendsten Entomologen, dem die Redaction die vorliegende Arbeit zur gefälligen Beurtheilung übergab, schrieb darüber Folgendes:

Ich finde vorliegende Arbeit sehr gründlich, nur meine ich, die allerdings sehr genauen Beobachtungen dürften in Resultate in engere Form gedrängt werden, da nur ein Pomologe, der zugleich Insectologe ist, die ganze Schrift durchlesen wird. — Hier in Neutlingen kommt Tortrix Roserana Tr. nicht häufig vor, doch fange ich alljährlich einzelne Exemplare in meinem Weinberg und an einem Spalier an meinem Hause; der Schaden dieses Insects war, so weit ich beobachten konnte, seit 20 Jahren hier unerheblich!

Neutlingen, im Septbr. 1868.

H. Keller, Pariculus.

Schiefer-Etiquetten zur Bezeichnung von Blumen, Obstbäumen und Prachzweigen.

Vor etwa zwei Monaten ging mir aus der Fabrik der Herren A. W. Faber in Stein bei Nürnberg eine Annonce zu über Schiefer-Etiquetten (Lafel-Schiefer) zur Bezeichnung des Namens von Gewächsen, und scheint mir die Sache aller Beachtung werth, weshalb ich nicht erwanke, auch das pomologische Publikum auf diese Art von Etiquetten, die große Dauerhaftigkeit versprechen, aufmerksam zu machen.

Der Annonce waren in einem Kästchen mehrere Arten solcher Etiquetten, nebst Stahlstift (in Bleistiftform) mit dem die Namen eingekragt werden, Röthelstift und Schieferstift beigegeben. Ich machte mit ein paar der größeren, feilförmigen Etiquetten sogleich den Versuch, einen Obstnamen auf der einen Seite mit dem Stahlstift einzugraben, auf der andern mit dem Schiefer- und Röthelstift zu schreiben. Die Schrift mit Schieferstift ist, wie auf Schiefertafeln, schon durch gelindes Reiben zu verwischen, und kann nur da benutzt werden, wo kein Regen dran kommt, nicht aber die mit dem jetzt seit Jahr und Tag bekannten, aus Farbe präparirten Röthelstift, die nur einigermaßen zu verwischen schon Gewalt angewandt werden mußte, und die nachdem ich die Etiquetten, so beschrieben neben Bäumen in die Erde gesetzt hatte, trotz des häufigen Regenwetters, das wir jetzt dem hatten, jetzt ganz frisch und unverdorben ist, wie sich auch angespritzte Erde durch Waschen mit einer nassen Feder leicht abwischen läßt. Sollte aber auch nach Jahren die Schrift mit dem Röthelstift in der Witterung nach und nach matt und undeutlich werden, so würde der Name nach

dem auf der Rehrseite mit dem Stahlstifte eingetragten Namen, sofort wieder hergestellt werden können. Ich habe immer gedacht, Stücke von Tafelschiefer, auf welche oben der Name einer Obstsorte mit haltbarer Oelfarbe geschrieben würde, müßten in pomologischen Gärten das beste Mittel sein, um jedem Baume seinen Namen beizugeben zu können. Man hat mir gesagt, daß Schiefer im Froste zerfiele; mit schon gespaltenem Schiefer, wie er zum Dachdecken oder zu Schreibtafeln verwandt wird, konnte dies aber doch nicht der Fall sein, und schon die größte Art der mir zugehenden keilförmigen Etiquetten (man würde ja auch noch größere bestellen können), wäre groß genug, um mit dem Namen versehen, jedem Baume in einer pomologischen Pflanzung beigegeben werden zu können. Sie ließe sich jederzeit leicht aufnehmen, um den Namen bequemer lesen zu können und einer möglichen Verwechslung der Etiquetten mit einander könnte durch Aufbewahrung gehöriger Grundrisse der Pflanzung, in welche jeder Baum mit seinem Namen eingetragener ist, vorgebeugt werden.

Die Etiquetten sind theils keilförmig in gefälliger Form, theils viereckig mit abgestuften Ecken, theils oval, theils rund und sind die letzten drei Sorten mit einem Loch oben versehen, durch welches ein Draht gezogen und festgedreht werden kann.

Es wäre die Frage, ob es einem Baume schadet, wenn durch das Loch ein Zinkstift in den Baum hineingetrieben würde, den man einwachsen ließe, und der etwa lang genug genommen werden könnte, um auf eine gute Reihe von Jahren die Verwundung des Baumes vor sich gehen zu lassen, ohne daß man genöthigt wäre, die Namenstafeln wegzunehmen. Ist einmal von

meinen an die Probeweige mit Eisendraht angehängten Namenstafeln ein Draht in die Rinde und in das Holz eingewachsen gewesen, so habe ich davon bisher keinen Nachtheil bemerkt; und habe noch so eben ein Beispiel davon vor Augen an einem Zweige der Birn Amand Bivort, die auf einem Probebaume von der Rundest Mundneßtra, in dessen Gipfel mit angebracht, allen andern Probeweigen im Buchse so vorangeilt ist, daß dieser Probeweig jetzt 8 Fuß hoch und an seinem Ursprung 8" im Umfange dick ist,*) wobei ich in diesen Tagen den ziemlich weiten Draht der angehängten Etiquette bereits ins Holz ganz eingewachsen fand, ohne daß der Probeweig im Buchse nachgelassen hätte oder weniger gesundes Aussehen zeigte.

Die Preise stellen sich folgendermaßen für je 100 Stück netto, wobei eine Nachschrift bei der Annonce bemerkt, daß noch ein Rabatt von 10 % möglich sein werde.

- 1) Keilförmige Etiquette, 3" lang, ½" breit, 50 kr.
- 2) dto. von 4½" Länge und 1" Breite 1 fl. 20 kr.
- 3) dto. von 6" Länge und 1½" Breite 1 fl. 30 kr.
- 4) dto. 7" lang 1 fl. 40 kr.
- 5) dto. 8½" lang und etwas über 1½" breit 1 fl. 45 kr.
- 6) 4eckige, 2½" lang, 1½" br., oder auch

*) Gibt zugleich ein Beispiel, wie eine Frucht in ihrem Saftgange zu einer andern Edelorte so gut passen kann, daß sie darauf weit härter wächst als ordinär auf allerlei Aestlingen. Ich habe öfter bemerkt, daß durch Umstropfen in der Krone ein Baum in freudigem Wuchse zunahm, während umgekehrt zwischen auch geringerer Wuchs oder Kümmeren eintrat, wenn Reis und Unterlage nicht zu einander paßten.

7) länglich viereckig, mit 2 eingebohrten Löchern, von 3 1/2" Länge und 1" Breite, beide Sorten 1 fl. 20 fr.

8—10 an Größe zunehmend, bis zu stark 4" Länge und 3" Breite, wie bei den keilsförmigen je um 10 fr. im Preise steigend.

11—14 ovale Formen, die kleinste 2 1/2" lang und fast 2" breit, die größte Art fast 4 1/2" lang, auch

15—18 runde Formen, die kleinste etwas größer wie ein Zwellthalerstück, die größte 4 1/2" im Durchmesser, beide Formen von 1 fl. 20 fr. bis 1 fl. 45 fr., mit je 10 fr. steigend.

Die Stahlstifte, die sich durch Schleifen spitz erhalten lassen, 18 fr. per Duzend, Rothstifte 50 fr., Schieferstifte 6 fr. per Duzend; auch können Gummistücke zum Ausreiben der Schrift bezogen werden, das Duzend 1 fl. 9 fr.

Ich bemerke noch, daß nur solche Schiefer-Etiquetten zur Bezeichnung von Probenzweigen zu verwenden, wohl erst noch erprobt werden müßte, ob sie durch ihre Bewegung im Winde die Rinde nicht zerbrechen, was bei Etiquetten von Holz nie der Fall ist.

Leinsen, Ende Juli 1863.

Oberdieb.

Nachschrift. In Görlitz bemerkte Herr Sup. Oberdieb, daß sich der Rothstift doch auch nicht ganz gut haltend gezeigt habe. Würden diese Schieferetiquetten mit einem sog. Weißstift geschrieben und diese Schrift mit einem Lacke oder Firniß überzogen, so sind sie sehr zweckmäßig und empfehlenswerth. Das deutliche Eingraviren der Namen ist immerhin sehr beschwerlich.

Ed. 2.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Aus den „Fliegenden Blättern“ der Pomolog. Gesellschaft in Altenburg, von Dr. Vad.

Eine Einladung des Ausschusses für die 4. Versammlung deutscher Pomologen wird vortragen.

Es wird hierauf in letzter Beziehung beschlossen:

- daß diejenigen Mitglieder, welche Fragen aufzuheben gedenken, solche dem Vorstände binnen 14 Tagen mittheilen mögen,
- daß die Bereitwilligkeit des Professor Lange, die beabsichtigte Versammlung als Abgeordneter des hiesigen Vereins zu besuchen, bestens anzunehmen,
- daß insbesondere auch dem dortigen Aus-

schusse mitzutheilen sei, was bei uns Marktoß ist; dies zwar unter Mittheilung der bez. Namen.

Zu diesem Zwecke wird zunächst zur Beratung dieser Frage übergegangen.

Die Anwesenden verstehen unter Marktoß solches Obst, welches in unserer Gegend mit Vorliebe angebaut, allgemein gekannt, gesucht und daher namentlich zu Markte gebracht und da gut verkauft wird. Hiervon werden zwei Klassen — a. und b. — unterschieden, je nachdem es fr. Obst mehr oder weniger allgemein gekannt und gesucht ist; auf die Güte des Obstes bezieht sich dieser Unterschied nicht.

Rirschenorten als Marktoß aufzuföh-

ans, findet man nicht für geeignet, da die Namen solcher Sorten unter dem Publikum zu verbreitet und verwirrend sind, übrigens auch dieses Obst zu der fr. Ausstellung selbst nicht beschaffen läßt.

Von Birnen sind Marktblät:

- Sommermagdalene — Johannisbirne, b.
- Petersbirne, um Leipzig Lorenzbirne genannt, a.
- Nettigbirne, a.
- Große Sommerkasteller, b.
- Butterhose — Große Pfalzgräfin, b.
- Schuppenbirne — (Kochbirne), b.
- Winterbirne — Venusbrust? b.
- Speckbirne, b.

Von Äpfeln sind Marktblät:

- Grauaepfel — Rother Kardinal, a.
- Sofferaepfel — Safran-Aepfel, a.
- Süßkronle, a.
- Pfingstapfel, um Leipzig Monshäpffel, a.
- Rother Stettiner, b.
- Große Reimete, b.
- Rother Laubenapfel, b.
- Weihnachtapfel, b.
- Edel-Borsdorfer, b.
- Wohrenborsdorfer (Schwarzer Matapfel), b.
- Winterstreffling, b.
- Spießhütchen — Weißer Winter-Laubenapfel, b.

Von Pflaumen:

- Die Hauszweige, a.
- Die Mitglieder Lange, Kresse und Kahnt übernahmen es, Exemplare dieser Obstsorten für die Ausstellung zusammenzubringen.

Rückwärtig an einer persönlichen Bemerkung des Herrn v. Bose.

In dem Juli-August-Hefte der Monatschrift hat Herr v. Bose in Emmaburg bei Laasphe eine persönliche Bemerkung (S. 235) gegeben, die zum bessern Verständnis doch einer Erläuterung bedarf. Nach erfolgter Rückfrage war Herr v. Bose bereit, bei den Vorbereitungen zur 4. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinbauvereine thätig zu sein und wurde deshalb

von Seiten des Vereines zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin in der 433. Versammlung am 25. Januar (3. Wochenschr. für Gärtnerei S. 34) zur Theilnahme aufgefordert, einem Wunsche, dem derselbe auch entsprach. Herr v. Bose hatte zuerst den Gedanken, die Versammlung in Gölitz zu benutzen, um einmal die ganze pomologische Literatur zusammen zu bekommen, und erbot sich auch, wenn ein Aufruf zur Einsendung erlassen würde, den damit verbundenen Mühevaltungen sich zu unterziehen. Als später zwischen Herrn v. Bose und dem vorbereitenden Ausschusse in Berlin Meinungsverschiedenheiten über das Programm entstanden, erklärte der erstere, daß er sich von aller Theilnahme an der Gölitzer Anordnung zurückziehe, den in der Wochenschrift erwähnten Aufruf des Berliner Vereines ablehne, jeden an ihn gerichteten Brief, die Literatur betreffend, an Unterzeichneten senden werde.

Daß es dem vorbereitenden Ausschusse in Berlin sehr leid that, der Mitwirkung eines so thätigen und kenntnisreichen Pomologen, als Herr v. Bose ist, entbehren zu müssen, versteht sich von selbst. Da Herr v. Bose selbst noch auf einen freundlichen Brief des Unterzeichneten auf seinem Entschlusse bestand, so konnte selbstredend weder bei II, 8 des Programms von Herrn v. Bose die Rede sein, noch weniger durfte man es wagen, seinen Namen unter das Programm zu setzen.

Daß Herr v. Bose das ihm durch die Post mit vielen anderen zu gleicher Zeit abgegebene Programm nicht erhalten hat, kann nicht und hier als Schuld beigelesen werden. Es muß, wenn er es nicht erhalten, allerdings dann verloren gegangen sein. Bis jetzt ist uns kein weiterer Fall bekannt, obwohl durch die Post weit über 1000 Programme nach Deutschland und das Ausland verbreitet wurden.

Prof. Dr. Karl Koch.

Ausgang aus dem Katalog der im Pomologischen Institut in Weinslingen im Herbst 1863 und Frühjahr 1864 künstlich abzugebenden Bäume, Sträucher, Samen u. s. w.

Apfel: Hochstämme a) erste Auswahl das Stück 48 kr., b) schöne starke Stämme à 42 kr. Pyramiden, Barte, geformte 4jähr. à 52 kr., 2jähr. à 45 kr., 1jähr. à 35 kr. Kopfbäumchen und Spaliere auf Paradiesäpfel veredelt, 2jähr. à 35 kr., 1jähr. à 28 kr. Cordons geformte 2—3jähr. à 35 kr., 1jähr. à 21 kr., 10 St. 3 fl.

Birnen: Hochstämme a) erste Auswahl 56 kr., b) schöne, starke Stämme 48 kr. Pyramiden, geformte und ungeformte Spaliere (auf schwache Bäumlinge oder Quitten) 4jähr. 1 fl. 45 kr., 2jähr. 1 fl., 1jähr. 35 kr. Kopfbäumchen (auf Quitten) 35 kr. Cordons 1jähr. à 24 kr., 10 St. 3 fl. 30 kr.

Pflaumen und Zwetschen: Hochstämme erste Auswahl à 35 kr., gewöhnliche schöne Stämme à 32 kr., Pyramiden und Spaliere 28—25 kr. je nach ihrer Stärke. Gewöhnliche Zwetschen das Stück 24—28 kr.

Kirschen: Hochstämme 35 kr., etwas schwächere und Halbhochstämme 28 kr., Pyramiden und Spaliere, geformte 35 kr.

Pflirsche und Aprikosen: Die Palmette mit 4 Seitenästen 1 fl. 45 kr., mit 2 Seitenästen und dem Zeitweilig 1 fl., nicht formierte 36 kr. Aprikosenhochstämme kosten 1 fl. das Stück, Pflirsche sind in sehr schönen Hochstämmen aus edlern Samen erzogen vorhanden, welche meistens gute und sehr gute Früchte geben, das Stück zu 48 kr.

Haselnüsse: Das Stück 14 kr. 10 St. nach unserer Wahl 1 fl. 45 kr. aus ausgezeichnet schönen weiß sehr großen und fruchtbaren Sorten.

Stachelbeeren: 6 St. in 6 Sorten 52 kr. 10 St. in 10 Sorten 1 fl. 24 kr. 25 St. in 25 Sorten 3 fl. 30 kr. Ohne Namen das St. 7 kr. 10 St. 42 kr. Das Sortiment enthält die großfruchtigsten englischen Sorten.

Rispeln: hochstämmig 48 kr., niederstämmig 28—35 kr.

Johannisbeeren: 1 St. 3 1/2 bis 14 kr. je nach der Sorte.

Himbeeren: 1 St. 3 1/2 bis 14 kr. je nach der Sorte.

Weinreben: 10 Stück in 10 der frühesten und besten Sorten 1 fl. 24 kr. 25 Stück in 25 Sorten 2 fl. 42 kr., durchschnittlich die Sorte 7—9 kr., frühe Rälinger Traube 1 St. 24 kr., 10 St. 3 fl. 30 kr.

Büchlinge: 1) Apfelbüchlinge, einjährige ausgezeichnete schöne starke, zum Spalieren taugliche, 100 St. 1 fl., 1000 Stück 8 fl. 45 kr., schönere zum Spalieren im Sommer taugliche, 100 St. 48 kr., 1000 St. 7 fl.; pfliste sehr schöne und starke 100 St. 1 fl. 24 kr., 1000 St. 14 fl. Paradiesäpfel (Johannisbrun), sehr schöne Pflanzen, per 100 St. 2 fl. 20 kr., 1000 St. 21 fl. Doucen oder Eptkäpfel wie die Paradiesäpfel.

2) Birnenbüchlinge, einjährige, sehr schön, 1—1 1/2 hoch, per 100 St. 1 fl. 80 kr., per 1000 14 fl.; zweijährige pfliste 1—2 hoch, per 2 fl. 20 kr., per 1000 21 fl. Quitten zu Unterlagen von der Mejer Quitte, 100 St. 2 fl. 20 kr., 1000 St. 21 fl.

3) Pflaumen, St. Julien zu Pfirscheunterlagen, so wie für edle Pflaumen, per 100 2 fl. 20 kr., per 1000 21 fl. Bei Bestellungen unter 1000 Stück werden 100-Stück-Probe notirt.

Eckelreiser werden durchschnittlich von der Sorte ein kurzes Reis oder zwei schwächere zu 5 kr. = 1 1/2 Sgr. berechnet, 100 Sorten kosten 7 fl. = 4 Tgr. Bei Abgabe von 3 St. von einer Sorte wird 7 kr., bei je 3 St. 9 kr., bei 6 St. 14 kr. und bei 10 St. 18 kr. gerechnet. 25 St. Eckelreiser von einer Sorte kosten 35 kr. = 10 Sgr. Hiervon sind die Sorten, welche im Katalog einen höheren Preis haben, ausgeschlossen und wird bei diesen das Reis für 12 bis 30 kr. abgegeben, im Verhältnis des für die Bäume notierten Preises.

Die Eckelreiserbestellungen werden bis längstens Mitte Februar erbeten.

Ein Sortiment von den vorzugsweise auf den allgemeinen Pomologischen Ausstellungen sehr empfohlenen Beeren und schönbarsten 50 Apfel- und Birnsorten à 1—2 Reiser wird mit 2 Thlr. = 3 fl. 30 kr. berechnet.

Dürrkamen: Kopfkern von 1863 das Pfund 1 fl. 20 kr., Holzäpfelkerne 1 fl. 30 kr. Birnkern von 1863 das Pfund 1 fl. 42 kr. Holzbirnkern 2 fl. Birnkern von 1862 das Pf. 1 fl. 30 kr. (noch vollkommen leistungsfähig).

Rosen: Hochstämmige sind in 4 1/2—5 1/2 hohen Stämmen und sehr schön gezogen vorhanden; das Stück wird mit 42—48 kr. berechnet, 10 St. in 10 schönen Sorten 6 fl. Niedere veredelte Rosen, zweijährige Veredlungen, sehr schöne Pflanzen in den schönsten Sorten 10 St. 2 fl. 20 kr.

Schönblühende Sträucher: und Staudegewächse à 6—24 kr.

Welden u. Conicraefrüchtlinge. 100 24—30 kr.

Dahliaen, Spargelpflanzen, Kartoffelsetzer, Gemüse- und Blumen samen.

Feines gebrücktes Obst: Ganz gebückte Birnen (Barre) geschält, feigenartig, sehr delikats und schön, 1 Pfd. 32 Kr., zweite Qualität, geschält und geschält 1 Pfd. 18 bis 24 Kr.

Werkzeuge, Geräte und Bücher über Obst- und Gartenbau.

Erdbeeren, neuere und neueste Sorten in der besten Auswahl. 12 St. in 12 Sorten 56 Kr., 36 St. in 12 Sorten 1 fl. 45 Kr. 100 Stück in 60 Sorten 3 fl. 30 Kr. 100 Erdbeeren ohne Kamen in vielen sehr guten Sorten gemischt 56 Kr.

Der vollständige Katalog, der mit einer genauen Beschreibung fast aller der in demselben angeführten Gegenstände versehen ist, enthält außer den obigen allgemeinen Preisansätzen besondere Preise für die Novitäten und für besonders ausgebildete Exemplare; derselbe wird auf Wunsch franco zugesendet.

Die angegebenen Preise sind im 52 1/2 fl. Fuß 1 fl. = 60 Kr. rheinisch zu verstehen.

Um die Berechnung der angeführten Preise, sowohl in österreichischer Silberwährung, wie preussischer Thalersub, als auch in französischer Münze leicht möglich zu machen, haben wir alle Preise so gestellt, daß die Reduktion ungemein erleichtert wird.

7 Kr. rheinisch Fuß = 10 Kr. österr. Silberwährung, wovon 1 fl. Silber à 160 Kr. = 1 fl. 10 Kr. rheinisch; 7 Kr. rheinisch sind = 2 Sgr. preuss. 1 Thlr. = 30 Sgr. = 1 fl. 45 Kr.; 7 Kr. rheinisch Fuß = 25 Cent. 1 Fr. = 100 Cent. = 28 Kr. rheinisch.

Die Preisansätze sind nun so berechnet, daß sich, insofern irgend möglich, alle Zahlen durch 7 theilen lassen. Da aber die Steigerung von 7 zu 14 u. s. w. zu groß ist, um genaue Preisbestimmungen zuzulassen, so wurden folgende Steigerungsverhältnisse der Preise angenommen. 7 Kr., 10 1/2 Kr., (dafür 10 Kr.), 14 Kr., 17 1/2 Kr., (dafür 18 Kr.), 21 Kr., 24 1/2 Kr., (dafür 24 Kr.), 28 Kr., 31 1/2 Kr., (dafür 32 Kr.), 35 Kr., 38 1/2 Kr., (dafür 38 Kr.), 42 Kr., 45 1/2 Kr., (dafür 45 Kr.), 49 Kr., (dafür 48 Kr.), 52 1/2 Kr., (dafür 52 Kr.), 56 Kr., 59 1/2 Kr., (dafür 1 fl.) u. s. w., so daß, um die Bruchzahlen zu vermindern, eben so oft zur Ausgleichung von Brochzahlen, welche 3, 5, 7, 9, 11, 13 Sgr. entsprechen, 1/2 Kr. mehr als weniger angelegt wurde, so daß hier die Reduktion sehr leicht ist.

Alle Aufträge werden auf ein besonderes Blatt geschrieben erhoben, und gelangen die den verschiedenen Gegenständen vorzugesetzten Nr. zur Effectuirung der Bestellungen.

Es wird freundlich gebeten, bei Bezeichnung von Obstsorten, welche gewünscht werden, stets einige zu bezeichnen, welche erforderlichen Falls als Ersatz für bereits vergriffene Sorten gegeben werden können.

Alle Sendungen gehen auf Befehl des Bestellers.

Kleinere Beträge werden in der Regel, so weit dies möglich, durch Postvorschuß erhoben.

Für größere Sendungen wird an uns als reell bekannte Besteller ein Credit von 6 Wochen gewährt; nach dieser Zeit werden die Beträge unseres Guthabens durch Nachnahme oder Wechsel eingezogen, und der Besteller erklärt sich im Voraus dadurch, daß er den Credit in Anspruch nimmt, mit dieser Zahlungsweise einverstanden.

In jene Staaten, wohin die königl. Post eine Nachnahme nicht gestattet, z. B. jetzt nach Oesterreich, können in der Regel nur gegen Vorausbezahlung Bestellungen effectuirt werden, und wird bemerkt, daß jetzt 1 fl. österreichisch in Papier = 1 fl. rheinisch angenommen wird. Bei Steigerung des Kurzes der Mehrbetrag von uns vergütet wird.

Für Emballage werden unsere Auslagen besonders berechnet und dieselben so sorgfältig als möglich angeführt. Gefornete Spaltire und Ähnliches werden meistens in Kisten gepackt.

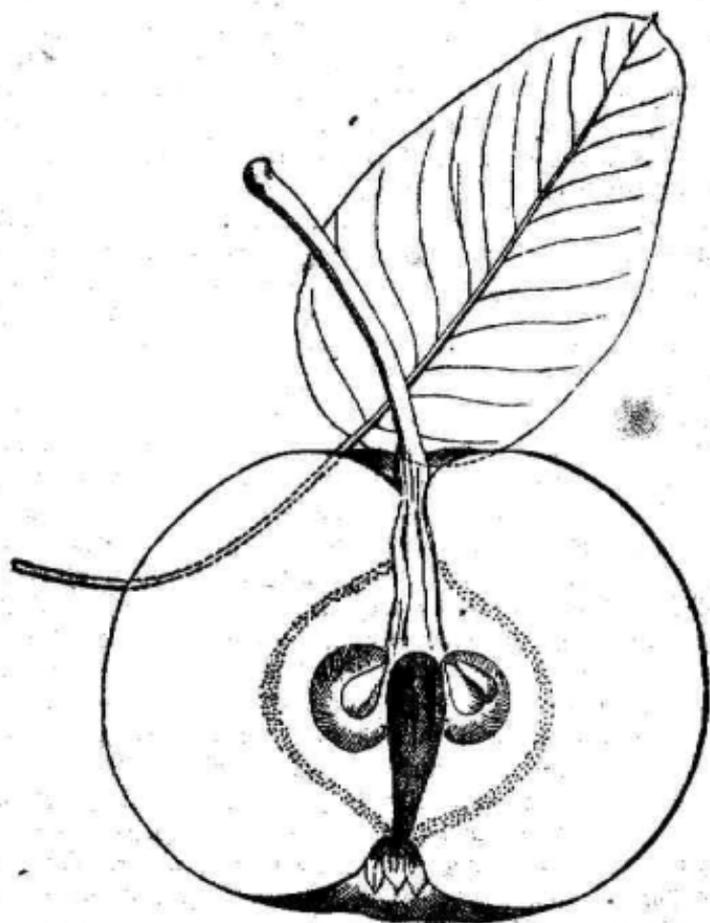
Für die Richtigkeit und Güte der vom Pomologischen Institut abgegebenen Verkaufsgegenstände wird Garantie geleistet; durch unsere Schuld etwa vorkommende Bezüge werden, sobald wir umgehend Nachricht darüber erhalten, vergütet.

Wird die Auswahl der gewünschten Obstsorten dem Unterzeichneten überlassen, so wird er den klimatischen Verhältnissen, so weit diese ihm mitgetheilt werden oder bekannt sind, gebührende Rechnung tragen, sowie auch sonst allen speciellen Wünschen zu entsprechen möglichst bemüht sein.

Jeder Besteller wird um deutliche Bezeichnung der Adresse, so wie der Versendungsart, der Bahnhofstation, gebeten.

Reutlingen im August 1863.
Garteninspector Ed. Lucas.

I. Pomologie.



Schnakenburger Winterbirne. †. Nov.—April.

Heimath und Vorkommen: Diese bei Schnakenburg im Hannoverschen, woher gar treffliche Winter-Rochbirne stüdet sich Herr Thierarzt Scheller daselbst mit freund.

Pomolog. Monatschrift. Jahrg. IX.

lich Reifer und 1862 auch ein Duzend Früchte sandte. Sie wird bei Schnakenburg zum Kochen gar sehr geschätzt und verdient wegen Haltbarkeit, Güte für die Küche und Tragbarkeit allgemein bekannt zu werden. Kleinere Früchte ohne ganzen Stiel hielt ich anfangs für die Winter-Pommeranzbirne, die später gesandten großen Früchte überzeugten mich aber bald, daß hier ohne Zweifel eine den Pomologen noch ganz unbekannt gebliebene Frucht vorliegt. Es steht dahin, ob sie bei Schnakenburg aus dem Kerne erwachsen ist; sie ist bisher wenigstens an einem andern Orte noch nicht wahrgenommen. Die Frucht wird gekocht schön roth, ist nicht weichlich, doch sehr fein und schmeckt ohne Zucker und Gewürz gewürzreich, süß und erquickend.

Literatur und Synonyme: wird sicher hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Die Form ist die der Pommeranzbirnen, häufig noch flacher gebaut und einzeln etwas kugelförmig. In der Größe variiert sie, je nach Kräftigkeit, vielleicht auch günstigerem Stande des Baumes merklich, und wie wir von einem alten, abgängigen Baume Früchte mitgesandt sind, die nur 2½" Breite und 2" Höhe hatten, so messen die größten vom Hochstamme 3½ bis 3¾" Breite und gegen 3" Höhe. Die obige Figur stellt eine große flachgebaute Frucht dar. Kleine von lebendigen Stämmen maßen 2¾" Breite und fast 2½" Höhe; manche nehmen auch nach dem Stiele stärker ab, als nach dem Kelche. Der Bauch sibt akermestens in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhobenen Unten meistens ziemlich eben so

ab, ist nur wenig abgestumpft und erheben nur manche sich etwas höher und machen eine flache dicke Stielspitze, zuweilen mit Spuren von Einbiegungen.

Kelch: ziemlich langgespißt, hartschalig, etwas in die Höhe stehend, mit rinnenförmig zusammengebogenen Kelchanschnitten, halb ober ganz offen, steht in ziemlich weiter und tiefer, ebener Senkung und auch der Bauch der Frucht ist schön rund und zeigt nur höchst flache breite Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nur ganz an der Basis ein wenig fleischig, 2" lang, geradeausstehend oder nur wenig zur Seite gebogen, meist auch wenig gekrümmt, sibt in flacher oder nur mäßig tiefer Höhlung mit einzigen ganz flachen Beulen umgeben.

Schale: ziemlich fein, mattglänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung nach und nach immer stärker gelb. Stark besonnte sind über den größeren Theil der Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlich hellblutfarbigen, fast etwas gelblich karmoisinrothen Rötze verwaschen, welche Spuren von Streifen zeigt, die jedoch nicht deutlich hervortreten. Beschattete Früchte sind ganz einfarbig, die Punkte sind sehr zahlreich, theils fein, theils stärker, in der Rötze oft mit feinem dunkleren Ringen umgeben. Auch Kostanflüge und einzelne Kostflecke finden sich und um Kelch und Stiel bildet der Kost oft, doch nicht immer, etwas Ueberzug. Der Geruch ist stark und merklich zimmartig gewürzt.

Fleisch: matt gelblich, abknackend, doch nicht hart, riecht stark zimmartig, ist ~~festlich~~, um das Kernhaus nicht feinig, sondern nur ganz fein körnig, von kaum ~~ein~~ ~~geringem~~ ~~herben~~ ~~seu~~ zimmartig gewürzten durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke. Es ist mir kaum eine

andere so stark gewürzt riechende Birne vorgekommen. Man merkt den zimtarartigen Geruch selbst schon aus einiger Ferne.

Das Kernhaus hat theils eine große und weite hohle Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen, theils auch nur eine unbedeutende nur ange deutete hohle Achse. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, eiförmige, flache, meist unvollkommene Kerne. Die ziemlich starke Kelchhöhle hat das Eigenthümliche, daß in ihrer Mitte eine Oeffnung sich befindet, hinter welcher eine schwärzliche schmale, häufig, doch nicht immer, mit der hohlen Achse sich verbindende unregelmäßige Kelchröhre noch ziemlich herab geht, in der man die abgestorbenen Fructificationsgefäße findet.

Reifezeit und Reifung. Die Frucht ist zum Kochen schon gleich nach dem Abnehmen gut und hält sich, wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, bis zum Frühling. Etwas später gebrochene mürben früher.

Der Baum wächst rasch und gesund, und wird früh und reich tragbar.

Er liebt nach den gegebenen Nachrichten geschützten Standort, wenn die Früchte recht groß und schön werden sollen und bringt ganz freistehend kleine, etwas weniger gute Früchte. Die Sommertriebe, die häufig Blätteraugen haben, sind gerade, nach oben abnehmend, etwas langgliedrig, nicht stark gekniet, nach oben im August noch stark wollig, grünlich oliv, oft etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen gelblichen, etwas matten Punkten. Blatt ziemlich groß, stark rinnenförmig, bricht etwas wollig aus und ist auch im Herbst mattglänzend mit Spuren von Wolle auf seiner Oberfläche, unten am Triebe und oben fast oval mit ganz kurzer aufgesetzter Spitze, nach der Mitte des Zweiges mehr zum

Elliptischen neigend, fast ganzrandig. Axtblätter kurz fadenförmig, Blätter der Fruchtstangen etwas größer, mehr eiförmig oder oval, gleichfalls mit der charakteristisch kurzen nagelförmigen Spitze. Auge klein, kurz, spitz, sitzt auf ziemlich vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Oberbild.

Bericht über die Reise nach Görlitz zum Besuch der dortigen Ausstellung und der 4. Allgemeinen deutschen Versammlung von Pomologen, Obst- und Gemüsezüchtern, nebst Betrachtungen über Obstausstellungen überhaupt.

Von Ed. Lucas.

Meine Reise führte mich zuerst nach Rürnberg, wo ich die am 4. October stattfindende Obstausstellung, welche der dortige Gartenbauverein veranstaltet hatte, zu besuchen Gelegenheit fand.

Dieser Verein entwickelt eine sehr anerkennende Thätigkeit; er hat in seinem Ausschuss und unter der Zahl seiner Mitglieder tüchtige Kräfte und es sind namentlich auch die dortigen großen Fabrikbesitzer (Faber, Feltner u. s. w.), welche für einen veredelten Obstbau sich sehr interessieren. Die reichen Sammlungen des nahen Cadolzburg bildeten einen Hauptbestandtheil der Ausstellung und die drei Brüder Haffner hatten theils größere Sortimente, theils (Herr Postexpeditor H.) schöne Pfirsiche eigener Züchtung ausgestellt. Au schönen und besonders für den Obstmarkt sich eignenden Apfel- und Birnsorten war in dieser Ausstellung vieles zu sehen; die Goldparmäne, Canada-Reinette, Spital-Reinette, Danziger Kantapfel, sowie sehr

wohlgebildete St. Germain, Beurre gris, Hardenponts Winter-Butterbirne, Dieß Butterbirne, Herzogin von Angoulême waren reichlich vertreten. Die sehr werthvolle Haffners Butterbirn zeigte sich ebenfalls hier öfter als wohl sonst wo, und sie ist ganz sicher, trotz allen Einwendungen französischer Züchter, eine eigene, früher noch nicht beschriebene und schon deshalb sehr zu beachtende Sorte, weil sie sich länger auf dem Lager in der Reife hält, als die meisten ihrer Zeitgenossen. Interessant war mir auch noch, die Salzburger Birn hier zu finden, eine im Geschmack an die Gute Graue erinnernde, in Franken u. a. Gegenden Bayerns verbreitete und sehr geschätzte Sorte. Die Goldreineite von Bourdeaux, die ich noch nie echt finden konnte, war auch hier wieder unächt und die Köthliche N. als solche ausgestellt. Interessant und jedenfalls eine schätzbare Haushaltsfrucht ist die Rothe Apothekerbirn. In der Haffner'schen Sammlung war der Sary alma (nicht Sary Sinap), ein sehr schöner Apfel, einer Scharlachparmaue ähnlich. Die am Bodensee häufige Schweizer Wasserbirn hieß hier Ohsentroller. Da es mir an Zeit zu Notizen gebrach, kann ich nur im Allgemeinen berichten, daß ich den Stand der Obstcultur, den Früchten nach zu urtheilen, recht gut fand, auch die Bezeichnungen größtentheils gut und richtig waren.

Nachdem ich noch die Obstpflanzungen auf zwei Gütern in der Nähe von Erlangen besucht hatte, führte mich die Eisenbahn zwischen den Weertzig-, Althea-, Spargel- und Krantäckern hindurch nach Bamberg hin, von wo ich noch Nachts bis Weiningen fuhr, um Morgens unserm verehrten Freund Jahn einen Besuch zu

machen. Das Wirken eines eifrigen Pomologen zeigt sich gar bald auch außer den Grenzen seines Besitztums und so fand ich bei Weiningen recht wohlgeordnete, gut gehaltene Obstalleen und in diesen viele edlere und werthvolle Sorten. Freund Jahn zeigte mir seinen Berggarten, wo sich sein Sortiment in starken Pyramiden und theilweise in Hochstämmen befindet, sowie ein Theil seiner recht sauber gehaltenen Baumschule, in welcher er zahlreiche Hochstämme und Pyramiden vorrätzig hat. Auch dieser Besuch war nur ein sehr flüchtiger und die Wertrabahn brachte mich schnell nach Eisenach und von da, nachdem ich Freund Jäger kurz besucht und die auch im herbstlichen Gewand überaus freundliche dortige Hofgärtnerei angesehen, ging's nach meiner lieben Vaterstadt Erfurt, wo ich mich aber diesmal nur ganz kurz aufhalten konnte.

Am andern Morgen traf ich in Weimar mit Freund Maurer zusammen, mit dem ich nach einem kurzen Gang durch den Park, nach Jena fuhr.

Bei Weimar fielen mir zuerst wieder wirklich geordnete Pflanzungen ins Auge und mehrere dortige große Obstalleen gewährten auch ein landschaftlich wirklich gutes Bild. Es war nämlich stets nach 3 Obstbäumen jedesmal eine Pappel angepflanzt. Ich will nicht sagen, daß diese Anlage einer Straßenpflanzung überall sich besonders empfehle, allein es sah gut aus und wie ich hörte, geben diese Straßenpflanzungen schöne Obst-Erträge. Das freundlich gelegene, von malerischen Höhen umschlossene Jena war bald erreicht und nun stand ich in dem Beerenoestgarten Maurers, den zu sehen ich mir schon lange gewünscht hatte. Der

Garten am Haus ist regelmäßig angelegt, hält ungefähr 5 Magdeburger Morgen und dient mit Ausschluß einiger der Blumistik gewidmeten Bänder und den Glashäusern, fast nur der Cultur des Beerenobstes und einiger neueren oder sonst gesuchten Biersträucher. Als Zwischen- und Wechselcultur wird Gemüsesamenbau mit getrieben.

Gleich am Eingang standen auf einem Beete in Torferde viele *Rubus arcticus*, welche ihre delikaten Beeren in Menge gebracht hatten; die bekannte Belle de Fontenay-Himbeere lieferte hier so enorm große Früchte, daß sie die Gastolf selbst namhaft überragten und von in der That sehr angenehmem und pikanten Geschmack. Die in der Nähe stehende Gelbe Himbeere von Malta überragt die Weiße Merveille an Größe und Schönheit und remontirt ebenfalls recht gut; ich halte sie mit Maurer für eine der besten Sorten. Auch die sehr zu empfehlende Türk's frühe rothe Himbeere hat sich bei Maurer wie bei mir als eine der einträglichsten neuen Sorten bewährt. Außerdem rühmt M. besonders die Vorsters große rothe Himbeere. Beerenobst anderer Art war selbstverständlich nicht mehr in Früchten zu sehen, sondern nur in Zeichnungen und theilweise in Gläsern unter Spiritus. Das Beerenobstsortiment hat Maurer zweimal angepflanzt, welches Verfahren der Sicherheit wegen sehr zu loben ist. Die Stachelbeeren sind in schön geformten Pyramiden-Bäumchen, sämmtlich sorgfältig nummerirt, vorhanden.

Maurer cultivirt auch, wie erwähnt, zahlreiche Biersträucher und hat davon, wie von seinem Beerenobst, namentlich an Stachelbeeren, schöne erstarrte Pflanzen in Masse in Vermeh-

rung, so von *Tamarix*, von *Aristolochia Siphon* u. a. Längs der Rabatten befindet sich ein sehr gutes Sortiment remontirender Rosen und die dazu gehörige Vermehrung. Interessant war mir in Maurers Baumschule eine Anzahl auf Zwetschenstämme copulirte hochstämmige Aprikosen zu sehen, die sehr schön waren; mir hat diese Veredlung nie gelingen wollen; Maurer wird über sein Verfahren in d. Bl. Mittheilung machen.

Gerade als ich dort war, kam ein Kistchen mit *Pensées* an, gezüchtet von Herrn G. Schwanecke in Oschersleben. Ich muß gestehen, daß dies mit die schönsten waren, die ich bis jetzt sah, namentlich überraschten herrliche Nuancen in Blau.

Dem verdienten Vorstand des Gartenbauvereins, Herrn Dr. Koch, einem eifrigen Cultivateur einer großen Obstorangerie, und eines schönen Haselaussortiments wurde noch ein flüchtiger Besuch gemacht und dann den andern Tag zusammen mit Maurer die Reise nach Leipzig, Dresden und Görlitz fortgesetzt.

Zu Dresden, dessen reizende Umgebung mit den ziemlich bedeutenden Obstpflanzungen wir noch in der Abenddämmerung sehen konnten, gingen wir, da wir 2 Stunden Zeit hatten, schnell zu Herrn Geheimrath v. Flotow; leider war er nach Tharand ausgefahren und wir mußten auf die Ehre, diesen ausgezeichneten Botanologen ein Stündchen zu sprechen, verzichten. Mir war es namentlich leid, nicht hören zu können, wie weit nun seine Untersuchungen über die wildwachsend vorkommenden Arten und Formen des Obstes gekommen seien. Der Diener erzählte uns, daß der würdige alte Herr noch immer auf

seine Sortensäume selbst hinauffeige, ausbreche und erate, sich demnach wieder von seinem Leiden ziemlich erholt habe.

Es war halb 1 Uhr, als wir in Görlich ankamen; wir bedurften sehr des Schlafes und doch ließ mir die Freude auf das Wiedersehen von so viel hochverehrten Freunden und Gönnern wenig Ruhe.

Am andern Morgen gieng nach der üblichen Anmeldung und Inscription zunächst nach dem Ausstellungslocale und dann nach der für uns beide, Maurer und mich bestimmten Privatwohnung bei Herrn Stadtrath Wredow, einem großen Gartenfreund, der uns aufs wohlwollendste und gastlichste sein Haus öffnete.

Ehe ich die Ausstellung schildere, ist es wohl nöthig, die Pomologen, welche an der Versammlung und Ausstellung Antheil nahmen, namhaft zu machen. Leider haben sich nicht alle inscribirt und ich habe daher nur einige in der Liste fehlende nach dem Gedächtniß anfügen können.

Verzeichniß der Theilnehmer an der Görlicher Pomologen-Versammlung.

Die mit * bezeichneten sind Mitglieder des deutschen Pomologenvereins.

- v. Abendroth, Major, Dresden.
- Altmann, Hofgärtner, Busow b. Seelow, Mark Brandenburg.
- Art, Handelsgärtner, Ratibor.
- Bärwald, Director, Berlin.
- *Dr. Balling, Hofrath u. Brunnenarzt, Rissingen.
- Baumann, G. Kap., Baumschulbesitzer, Bolzwiller (Frankreich).
- *Behr, Particulier und Landwirth, Freistadt bei Graudenz.
- Behrodt, Obergärtner der Saurengius'schen Gärtnerei, Leipzig.

- Böse, Obergärtner bei E. Reichensheim, Berlin.
- Böttcher, Hofgärtner, Leipzig.
- *Borchers, Hof-Gartenmeister, Herrenhausen b. Hannover.
- *v. Bose, Gutsbesitzer, Emmaburg in Westphalen.
- Bouché, Garteninspector, Berlin.
- *Breuer, Lehrer, D'horn bei Dären.
- Broume, G., Obergärtner, Groß Wreska bei Ussa in Schl.
- Burghardt, Gärtner, Schleinitz bei Lommatsh.
- Burmeister, G., Obergärtner, Kuchelnitz (Mecklenburg).
- *Cochlovius, Pfarrer, Schönwalb bei Kreuzburg.
- Graf, G., Kunst- und Handelsgärtner, Berlin.
- Dammann, sen., Kunst- und Handelsgärtner, Görlich.
- *Dammann, jun., Kunst- und Handelsgärtner, Görlich.
- Demmler, Ad., Handelsgärtnereibesitzer, Berlin.
- Dittmar, Gartendirector, Meffersdorf.
- *Donauer, f. k. Lieutenant a. D. Coburg.
- *Dornkaat-Roolmann J. ten, Senator, Norden.
- Dzieger, Obergärtner, Hähnern bei Ohlan.
- Driese, Schloßgärtner, Gr. Gammig bei Lausfel.
- *Eberhardt, F., Lehrer, Branchewinde, b. Arnstabt.
- *Eßner, G., Kgl. Hofgärtner, München.
- Ehrich, Lehrer, Dresden.
- *Ehrlich, G., Obergärtner (Kogol's Garten) Leupelburg b. Danzig.
- *Eichler, D., Kunst- u. Handelsgärtner, Grünberg.

- *Dr. Engelbrecht, Med.-Rath, Braun-
schweig.
- Fehse, gräf. Obergärtner, Dr. Peter-
wih b. Ganth.
- *Dr. Fickert, Gymnasialdirector, Breslau.
- Dr. Filly, G., Naturforscher, Berlin.
- Fleischhack, H., Hofamts-Secretair,
Arnstadt.
- Förster, W., fürstl. Schloßgärtner,
Trebschen bei Jülichau.
- Friebel, G. L., Kunst- und Handels-
gärtner, Berlin.
- Fuchs, Hofgärtner, Wilhelmshöhe bei
Cassel.
- Gadau, Obergärtner, Lössen b. Brieg.
- Galle, Obergärtner, Ober-Glauch b.
Trebnitz.
- Gebuldig, Ostrowo.
- Geltner, G., Kunst- und Handelsgärt-
ner, Plantz b. Zwickau.
- v. Gersdorff, Lh., Görlich.
- Fürst v. Siedroja, Warschau.
- *Giresoud, H., fürstl. Garten-Inspector,
Sagan.
- *Glosska, Gutsbesitzer, Prinnitz b. Cou-
stadt.
- Dr. Godsch, prakt. Arzt, Görlich.
- Göhrling, Rentier, Dresden.
- *Görthe, Baumschulenbesitzer, Ober-Gör-
lich b. Dresden.
- v. Göthen, Baron, Grabis b. Torgau.
- v. Gordon, Oberst, Görlich.
- *Gräfe, Parkgärtner, Görlich.
- Griesmann, Kunstgärtner, Jahnfeld,
b. Münsdorf.
- *Gühne, Gutsbesitzer, Betschau.
- Grage, F. A., Kunst- u. Handelsgärt-
ner, Erfurt.
- *Hänel, A., Hofbuchdrucker, Magdeburg.
- *Häfner, Baumschulenbesitzer, Radefow
bei Stettin.
- Hanisch, Kunst- und Handelsgärtner,
Betschg.
- *Hannemann, akadem. Gärtner und
Lehrer, Proskau.
- Graf v. Haslinger, Görlich,
Hartweg, großherzogl. Garteninspector,
Schwehingen.
- Heinemann, Kunst- und Handelsgärt-
ner, Erfurt.
- Held, Baumschulenbesitzer, Halle.
- Heyder, Geh. Reg.-Rath, Berlin.
- Himmelfoch, Kunst- und Handelsgärt-
ner, Dresden.
- *Hoffmann, Kunst- u. Handelsgärtner,
Berlin.
- Horacek, G., pomolog. Vereinsgärtner,
Prag.
- Graf v. Hoverden Plenden, Hühnern
b. Ohlau.
- Hübner, J. G., Kunst- und Handels-
gärtner, Buuzlau i. Schl.
- *Jahn, F., Medicinal-Ressort in Wei-
ningen.
- *Jettinger, z. B. Gärtner der Section
für Obst- und Gartenbau, Breslau.
- *Jähke, Ferd., fgl. Garten-Inspector.
Erfurt.
- *Jürgens, Baumschulenbesitzer, Wien-
städten bei Hamburg.
- *Kartstedt, Kaufmann aus Seelow.
- Kirchner, G., Arboretgärtner, Ruslau.
- Freiherr v. Kleist, Gutsbesitzer, Görlich.
- Freiherr v. Kleist, Landesältester, Görlich.
- Freiherr v. Kliging, Görlich.
- Klose, Hauptlehrer, Laubstummelanstalt
Breslau.
- *Knerl, Geh. Ober-Reg.-Rath, Vorkämp-
fer d. Gartenbau-Vereins, Berlin.
- *Dr. Koch, G., General-Secretär, Berlin.
- *Koch, Ad., herzogl. braunschweig. Ober-
gärtner, Braunschweig.

- Röpplein, Rentier, Görlich.**
Rohrheim, Kunst- und Handelsgärtner, Guben.
***Rohler, Oberlehrer, Rüschacht b. Zürich.**
Rollmann, Kaufmann, Görlich.
***Rommer, Lehrer, Raundorf bei Betschin.**
Ronzelmann, Institutsgärtner, Hohenheim.
Ropatsch, F., k. k. Schlößgärtner, Zittolitz in Böhmen.
***v. Kräwel, Rittergutsbesitzer, Bresa b. Lissa.**
***Krauer, Obergärtner, Flottbecker Park b. Hamburg.**
Krause, Garteninspector, Dresden.
Kresse, Joh. Jul., Mühlengutsbesitzer, Schelchwitz b. Altenburg.
Krocjak, Ferd., Realitäten-Bes., Brinn in Mähren.
Krummel, Partikulier, Dresden.
Dr. Kühne, Prof., Halle a. S.
Kühne, Handelsgärtner, Charlottenburg bei Berlin.
***Langbein, Corrector, Schönberg bei Radeburg.**
***Lange, Ed., Prof., Altenburg.**
***Lange, Obergärtner, Neuenhof bei Leipzig.**
Lepère, Alex. fils, Montreuil bei Paris.
zur Lippe, Oberstleutnant, Görlich.
***Logau, Graf von, auf Deuthen, Oberschlesien.**
***Lorberg, Mag., Kunst- und Handelsgärtner, Berlin.**
***Lucas, G., Garteninspector, Neutlingen.**
Märker, Rittergutsbesitzer, Schöneich b. Sorau.
Manu, Obergärtner in Villa Oppenheim bei Königöberg i. P.
***Mauter, H., Hofgärtner, Jena in Sachsen.**
Rathien, sen., L., Kunst- u. Handelsgärtner, Berlin.
***Frau Gräfin von Matuschka, Görlich.**
Melchior, Jgl. Hofgärtner, Dresden.
Mohnhaupt, Kunst- und Handelsgärtner, Breslau.
Mosenthin, Kunst- u. Handelsgärtner, Leipzig.
Mosisch, Gutsbes., Crepton b. Berlin.
Mücke, Kunstgärtner, Bunzlau.
Mücke, D. (Firma: H. Stenger), Conservateur von eingemachten Früchten u. s. w., Dresden.
Müller, W., Kunst- und Handelsgärtner, Göttha.
Müller, Martin, Kunst- und Handelsgärtner, Straßburg (Frankreich).
***Müschen, G. B., Organist, Betsch b. Laage (Mecklenburg).**
Neubert, Hofapotheker, Leipzig.
Nicolaus, Kunstgärtner, Rast b. Oels.
Graf v. Noßitz, Görlich.
***Oberdieck, Superintendent, Zeinzen in Hannover.**
Papenberg, Kunst- u. Handelsgärtner, Dresden.
Basewaldt, A., Obergärtner, Berlin.
Paulenz, Kunstgärtner, Greditz bei Lorgau.
Ped, Apotheker, Görlich.
Peifer, Hofgärtner, Deuthen, O.-Schl.
***Peifer, Kunstgärtner, Hertwigswalde.**
***Peifer, Schloßgärtner, Grafenort.**
v. Penz, Oberst, Görlich.
Repsold, K., Kunst- und Handelsgärtner, Dresden.
Repsold, Parl.-Inspector, Muskau.
***Pindert, F. A., Gutsbesitzer, Gherz (Altenburg).**

- v. Bobewils, General-Major a. D.,
Görlitz.
- Boscharsky, Igl. Hofgärtner, Dresden.
- Brachvogel, Kunstgärtner, Gutwöhne
b. Delitzsch.
- *Reiße, J. G., Kunst- und Handels-
gärtner, Danzig.
- Dr. med. Reisch, J., Prag.
- Remagen, Lehrer aus Neuweid.
- *v. Reuß, S., Kreisdeputirter, Lössen b.
Brieg.
- Reg, Superintendent, Muskau.
- *Richtsteig, Bürgermeister, Görlitz.
- Riehsch, Partikulier, Dresden.
- Rosemund, C., Obergärtner b. pomolog.
Landesanstalt, Cassel.
- Rother, K., Obergärtner, Schloß Neu-
ßen, Posen.
- Rümpker, Th., Redakteur, Erfurt.
- Sattig, Oberbürgermeister, Görlitz.
- Sauer, S., Universitätsgärtner, Berlin.
- v. Salbern, k. Landrath, Meßersdorf.
- *Schade, Gutsbesitzer, Rottenburg, Ober-
lausitz.
- *Schamal, Joh., k. k. Kreisofficial und
Baumzüchter, Jungbunzlau (Böhmen).
- Schamal, F., Baumschulenbesitzer, Jung-
bunzlau.
- *Schiebler, Gartenmeister, Celle, (Hau-
nover.)
- Schindler, D., Kunstgärtner, Meeser-
dorf b. Gantzh.
- Schlegel, Kunst- und Handelsgärtner,
Grafenort.
- Schlieben, J. L., Kunst- und Handels-
gärtner, Ratibor.
- *v. Schlippenbach, Graf, Arensdorf bei
Prenzlau.
- Schmidt, F., Hofgärtner, Dessau.
- *Schmidt, Oberförster, Blumberg in
Pommern.
- *Schubel, Obergärtner, Schwanowitz.
- Schneefeld, Gärtner, Muskau.
- *Schnittspahn, Gartendirektor, Darm-
stadt.
- *Schöndorf, k. Garteninspektor, Oliva
b. Danzig.
- Schonert, C. A., Partikulier, Dresden.
- *Dr. Schulz-Schulzenstein, Professor
b. Botanik, Berlin.
- Schwarz, Gutsbesitzer, Berlin.
- Schwedler, Kunstgärtner, Arensdorf.
- Schwirz, Gutsbesitzer, Baumgarten b.
Ohlau.
- Seiderhelm, Kunstgärtner, Freiburg.
- *Siebenfreund, Joh., Tyrnau in Ungarn.
- Siegert, Th., Kunstgärtner in Leuthen
b. Schl. Lissa.
- Silbermann, Kaufmann, Görlitz.
- Silex, Obergärtner, Gorgast b. Seelow.
- Silex, C., Schloßgärtner, Tamsel bei
Güstrin.
- Skerl, Seidenhändler, Guben.
- *Sonntag, W., Apotheker, Berlin.
- *Späth, F., Kunst- und Handelsgärtner,
Berlin.
- Sprotte, Obergärtner, Lössen b. Brieg.
- *Sthamer, Vorstand des pomolog. Ver-
eins zu Zittau.
- Steinkopf, Dekonom, Doruzischenbach.
- *Stoll, Garteninspektor, Michowitz b.
Deuthen, D. Schl.
- *Strauß, academ. Gärtner und Lehrer,
Weiden.
- Stüher, Kunst- und Handelsgärtner,
Sprottau.
- Theiler, Obstgärtner, Basel.
- *v. Thielau, Fr., Lamersdorf b. Fran-
kenstein i. Schl.
- Thomas, Octave, aus Belg. Firma:
Simon Louis freres.
- Tiedge, Schloßgärtner, Greifenstein.

* **Thronhardt, A.**, Stadtrath, Raumburg
a. d. S.

* **Thormann**, Lehrer, Cöthen.

* **Uhde**, Kammerath, Direktor d. herzogl.

Landesbauschule zu Braunschweig.

Ulrich, Gartenbesitzer, Briesg.

Wiege, Kunstgärtner, Demersdorf bei
Görlitz.

Wagner, Kunst- und Handelsgärtner,
Görlitz.

Weber, Fr., Kunst- und Handelsgärtner,
Berlin.

* **Weniger, A.**, Haffig b. Mag.

Dr. **Wiegand**, Direktor, Halle a. d. S.

Winter, Hofgärtner, Helrichau.

Wohlgemuth, Obergärtner, Salze a.
d. S.

Wohralik, Gärtner der Gartenbau-
sektion, Brunn.

v. **Wolff**, Liebstein b. Görlitz.

* **Wrede, Jos.**, Obergärtner d. Landes-
bauschule zu Alt Seltow b. Potsdam.

Wredow, Stadtrath, Görlitz.

* **Wünn**, Obergärtner, Arndsee b. Preng-
lau.

Wünsche, Stadtgärtner, Görlitz.

Würsig, G., I. Baumschulen-Gärtner,
Dresden.

* **Zachmann**, Gutsbesitzer, Triebel.

* **Zarnack**, akadem. Gärtner, Eldena.

v. **Zehmen**, Baron, Schleinitz b. Kom-
marnsch (Sachsen.)

haben stattgehabten 12 südwestdeutschen
Versammlungen der Obst- und Weinpro-
ducenten. Vergleichen wir die Programme
und die Protokolle dieser mit den Berich-
ten über die norddeutschen Versammlun-
gen, so finden wir einen großen Unter-
schied. Bis auf die Wiesbadener Versam-
lung hatten alle früheren Versammlungen
nur kleinere Ausstellungen und der Schwer-
punkt lag im wissenschaftlichen Ver-
kehr, in den Beratungen und Sitten-
gen. Das Programm enthielt ganze Reihen
von praktisch wichtigen Fragen über Wein-
bau und Obstbau und die stets gebildeten
3 Sectionen für Weinbau, Obstbau und
die sog. geistreiche Section, die Weinprü-
fungskommission, arbeiteten mit großem
Eifer. Die von dem jedesmal gewählten
Geschäftsführer verfaßten Verhandlungen
bilden eine ansehnliche Bibliothek und wir
verdanken dem verdienstvollen Denologen
Kameralverwalter Dornfeld in Weins-
berg einen höchst interessanten wissenschaft-
lich und übersichtlich geordneten Zusam-
mentrag jener Verhandlungen, ein
Werk, welches um so höheren Werth hat,
als viele einzelne jener Verhandlungen
gar nicht mehr im Buchhandel zu haben
sind. Dieser Zusammentrag (der bei Gotta
erschien) enthält einen wahren Schatz von
Erfahrungen über Wein- und Obstbau.

Der Schwerpunkt der vier allgemeinen
Versammlungen lag weit mehr in den groß-
artigen Ausstellungen als in den Ber-
handlungen in den Sitten, und diese
Sitten wurden auch weniger fleißig be-
sucht, als jene, denen sich nicht leicht ein
anwesendes Mitglied entzog. In Raumburg
war gar kein Programm für die Si-
tungen, in Görlitz ein jedenfalls ungenü-
gendes gegeben; ungenügend, weil es zu

Nachdem nun vier allgemeine
deutsche Pomologenversammlungen
und zwar stets unter der Leitung des Preuss.
Gartenbauvereins in Norddeutschland statt-
gehabt (Raumburg, Gotha, Berlin,
Görlitz) können wir nicht umhin, eine
Parallele zu ziehen zwischen den in frü-
heren Jahren und zuletzt 1888 in Wies-

wenige auch für die praktischen Obstzüchter eingehende Dinge enthielt, zu wenig Fragen, die zum Besuch der Verhandlungen auch Baumzüchter und Nichtpomologen, oder nur Freunde der Obstkultur anziehen konnten.

Die nächste in 2 oder 3 Jahren abzuhaltende fünfte allgemeine Versammlung soll nun in Süddeutschland sein. Mezger und Babo, die die früheren Versammlungen der süddeutschen Obst- und Weinproduzenten so vortrefflich leiteten, weilen längst nicht mehr unter uns, aber ihr Wirken und ihr Streben, hat sich vielfältig erhalten und fortgepflanzt; es tritt bei den vielen kleineren Wanderversammlungen, die z. B. jährlich in Würtemberg, in Baden, in Hessen stattfinden, immer wieder neu hervor und selten vergeht eine solche Zusammenkunft, ohne daß der Name eines dieser vortrefflichen Männer genannt und ihre Ansichten citirt werden.

Allerdings wurde bei diesen südwestdeutschen Versammlungen für die wissenschaftliche Pomologie wenig gethan; es wurden sogar große Fehler darin begangen, daß Mezger eine Menge ganz verschiedene und nur im Aeußeren ähnliche Sorten zusammenwerfen wollte und seine Schrift, die süddeutschen Kernobstsorten, so viel praktischen Werth sie auch hat, so viel Irriges enthält sie und die dort aufgeführten Synonyme sind größtentheils keine wahren Synonyme, d. h. irgendwo allgemein vorkommende Lokalnamen einer wissenschaftlich beschriebenen Obstsorte, oder Namen, die sie bei andern Pomologen führt, sondern gar zu oft nur falsche Namen, wie sie in jeder Ansammlung in so vielen Sammlungen vorkommen. Wäre es nicht zu er-

mägend, ich könnte ganze Reihen von solchen falschen Synonymen nennen, die sich leider in späterer Zeit durch Abschreiben aus Mezgers Werken in pomologische Büchern fortgepflanzt haben und stets nur Verwirrung hervorrufen werden.

Hiermit ist allerdings ein herber Tadel gegen Mezger ausgesprochen, allein welcher Mensch ist ohne Tadel; das viele Gute, was Mezger schuf und anregte, wird ihm immer unsere wärmste Dankbarkeit erhalten. Mezger war nicht Pomolog in dem Sinne der Gegenwart, ihm galt der Werth der Sorte für diesen oder jenen Zweck, diese oder jene Verhältnisse mehr als die trockene Beschreibung und seine Sortenkenntniß war auch in der That nur eine beschränkte, indem er größtentheils nur das landesübliche Obst, das im Badischen vorherrschend an Straßen gepflanzte Wirthschaftsobst, genauer kannte. Der leicht kenntlichen Champagner Reinette gab er den im Badischen üblichen Namen „Herrenapfel“ als Sortennamen und stellte sie unter die Plattäpfel und wollte lange nicht glauben, daß Diel und Christ diese Sorte schon früher beschrieben und benannt hätten.

Betrachten wir die Verhandlungen der allgemeinen pomologischen Versammlungen, so stehen sie, wie schon angedeutet, entschieden denen der südwestdeutschen nach, wohingegen, wie gesagt, Ausstellungen beträchtlich in den Vordergrund getreten sind. Werfen wir nun aber einen Blick auf diese Ausstellungen, so müssen wir uns sagen, daß sie doch gar zu sehr noch den Charakter von Schaustellungen an sich tragen; dies war namentlich in Berlin der Fall, wo bekanntlich gar viele Collectionen gar nicht genauer betrachtet werden konnten, während in Götting das Arrangement

in der Weise sehr günstig war, daß man die einzelnen Sorten aller Sammlungen recht gut sehen konnte. Allein nun die Masse, die enorme Masse Obstes und die kurze Zeit zu deren ordentlicher Betrachtung, und wo soll man da anfangen sich Notizen zu machen, und wo soll der angehende Pomolog studiren, da es für die älteren Pomologen rein unmöglich ist, nur den vierten Theil des aufgestellten Obstes genauer zu betrachten und die Namen zu berichtigen.

Die Frage, wie kann der Doppeltzweck erreicht werden, wie können diese Versammlungen einen wissenschaftlichen Werth für den Pomologen, wie können sie einen belehrenden Charakter für den praktischen Obstzüchter erhalten, ist eine sehr wichtige; möge mein Vorschlag einer reiflichen Ueberlegung unterzogen und einer offenen Widerlegung oder Bestätigung; beziehungsweise Berichtigung unserer pomologischen Autoritäten werth geachtet werden; ich bin, da ich wohl von allen unsern Pomologen die meisten Ausstellungen besucht habe, wohl einigermaßen dazu befähigt, solche Vorschläge zu machen. Doch vorher noch einiges Allgemeine über unsere Versammlungen.

Jeder, auch derjenige, der seine Reismittel aus öffentlichen Kassen erhält, bringt Opfer durch den Besuch entfernter Versammlungen; er ist sich des Zweckes bewußt, er will die Zeit möglichst ausnützen; Concerte, Bälle, Vergnügungstouren dürfen daher nur sehr mäßig geboten werden, ebenso sollten, so schätzbar Einladungen sonst sind, diese doch nicht die leitenden Kräfte der Gesamtheit entziehen. Ein Festmahl zur Eröffnung und

ein gemeinschaftliches Abendessen am Abend vor dem Schluß der Versammlung ist völlig genügend; sonst aber sollten die Abende in einem geräumigen Lokal, ungestört durch rauschende Musik, stets dem Verkehr der Mitglieder unter sich gewidmet bleiben und auch täglich von 1—2 Uhr eine einfache Tafel (z. B. für 10 Sgr. das Couvert) möglichst alle Mitglieder vereinigen.

Also mein erster Vorschlag ist, mit der Zeit möglichst ökonomisch umzugehen. Wie kann nun die Tagesordnung eingerichtet werden, um alle Zwecke zu erfüllen, um die Ausstellung belehrend und die Sitzungen allgemein interessant zu machen?

I. Eine kleine Anzahl Pomologen mit den erforderlichen Hülfskräften versehen stelle einen Tag vor der Versammlung ein Normal-Sortiment auf; daß alle Sorten der ganzen Ausstellung vertreten sein sollten, das ist unnöthig, ja geradezu unmöglich, allein etwa 4—500 richtig bestimmte Obstsorten in wohlgeordneten Exemplaren sollten mit deutlichen Namen und systematisch nach Familien geordnet aufgestellt sein und diese Collection sollte den jungen Pomologen als Material des Studiums dienen, sie sollte den Baumschulbesitzern dazu dienen, ihre Sorten sich unter den richtigen pomologischen Namen zu merken, um somit ihre eigenen Sammlungen theilweise selbst berichtigen zu können; diese Sammlung soll aber nur jene Sorten enthalten, über deren Namen sich die Pomologen vollkommen geeinigt haben.

Nach der Eröffnung der Versammlung und Ausstellung mögen sich Sectionen bilden und dafür besondere Vorstände und Secretaire gewählt werden; allein dies

sollte in einer Berberathung Abends vorher schon so festgestellt werden, daß bestimmte Vorschläge gemacht werden können und dabei nicht Rücksichten der Courtoisie, sondern nur der Zweck des Ganzen ins Auge gefaßt werden. Findet die Eröffnung der Ausstellung um 10 Uhr statt, so kann süglich von 11—1 Uhr die erste gemeinschaftliche Sitzung, wobei namentlich allgemein interessante Vorträge gehalten werden sollten und zu den auf Gallerien auch, wie bei den Versammlungen der Land- und Forstwirthe, die Damen Zutritt finden können, stattfinden. Diese allgemeine Sitzungen hat der Präsident der Versammlung zu leiten und deren sind nur zwei, die genaunte zur Eröffnung und die Schlusssitzung. Nach der Eröffnungssitzung könnte ein Festmahl stattfinden und Abends von 5—7 die Sectionen dau arbeiten. Während in Norddeutschland sich Sectionen für Obstbau und für Gemüsebau bilden, müßte, bei einer allgem. Versammlung in Süddeutschland nothwendigerweise eine Section für Obstbau und eine für Weinbau gebildet werden und der Gemüsebau ausfallen, da es nicht gut ist, mehr als zwei Sectionen zu bilden; der Gemüsebau auch von minderm allgemeinem Interesse für die meisten Theilnehmer ist, wie der Weinbau, der in Süddeutschland nicht umgangen werden darf.

Am nächsten Tag Vormittag Sitzung der Weinbau-, beziehungsweise der Gemüsebau-Section von 8—12 Uhr; die Obstzüchter hätten sich während des 1. Vormittags in der Ausstellung einzufinden und würden von Sammlung zu Sammlung gehend, durch die anwesenden Aussteller jeder

Collection auf Früchte von besonderem Werth, von vorherrschendem Interesse, von allgemeiner Verbreitung in einer gewissen Gegend aufmerksam gemacht, wobei zugleich unrichtige Namen möglichst berichtigt werden könnten, Notizen gemacht und so pomologische Kenntnisse gesammelt werden könnten. Diese pomologische Wanderung würde um 8 Uhr begonnen und bis 11 Uhr fortgesetzt, wonach dem Publikum die Ausstellung geöffnet würde. Die Stunden von 11—1 Uhr würden dazu benützt, die Sehenswürdigkeiten der Stadt zu betrachten und 1—2 Uhr wäre die Stunde des Essens. Nachmittags 2 bis 4 sollte die pomologische Wanderung wieder fortgesetzt werden und Abends 5—7 wäre die 2te Sitzung der pomologischen Section; der spätere Abend würde der geselligen Unterhaltung der Mitglieder gewidmet. Den zweiten Tag würde der Vormittag 8—11 Uhr abermals zum gemeinschaftlichen Besuch der Ausstellung verwendet, während die Weinproduzenten und die Weinmusterungs-Commission ihre Arbeiten fortsetzten, 11—1 Uhr wäre die 3te Sitzung der pomologischen Section und von 2 bis Abends eine gemeinschaftliche Excursion in Obstgärten, Weinberge u. s. w. Den 3ten Tag wäre Morgens 8—11 abermals Fortsetzung der Arbeiten in der Ausstellung. 11—1 Uhr die 4te Sitzung und Abends 5—7 die 5te Sitzung. Nach 7 Uhr gefällige Vereiniung. Den letzten 4ten Tag Vormittags 10—1 Uhr Allgemeine Sitzung. Resumé der Sectionsvorstände über die Verhandlungen, Wahl des neuen Versammlungsortes und des Vorstands oder Geschäftsführers für die nächste Versamm-

lung und Schluß durch den Präsidenten. Nachmittags Excursion. Abends Abschiedsessen, wobei die besseren Weinproben noch mit aufgestellt werden sollten.

Bei dieser Tagesordnung könnte tüchtig gearbeitet und tüchtig debattirt werden. In den 4 Tagen wären z. B. für die Obstbauaction 3 Vormittage und 1 Nachmittag zum kritischen Besuch der Ausstellung und zwar stets unter Leitung der Aussteller jeder Collection; zu Berathungen wären 5. Sitzungen à 2 Stunden geboten, außer den beiden allgemeinen Sitzungen. So könnte, sollte ich meinen, etwas geleistet werden, und die Pomologen blieben zu geistigem Verkehr stets beisammen.

Da wo die Zahl der Theilnehmer sich zu sehr steigern sollte, wird an zwei oder drei Orten der Ausstellung zugleich gearbeitet und es theilen sich die anwesenden älteren Pomologen ab in 3, 4, 5 Gruppen, denen sich die jüngeren und die Baumzüchter nach Belieben anschließen würden.

Dies ist aber alles nur durchzuführen in kleineren oder wenigstens nicht gut in sehr großen Städten, nur da, wo nicht zu vielerlei Verstreuungen die Mitglieder bald da, bald dorthin locken und wo das Local der Ausstellung und die Localität der Sitzung nahe zusammen sich befinden.

Vergleichen wir mit der oben angeführten Tagesordnung das Tagesprogramm der Görlitzer Versammlung, so finden wir manches gleichartige, allein da ein Sonntag in die Versammlung hineinkam, ließ sich eine so recht ökonomische Zeiteinteilung nicht durchführen und so blieben denn z. B. zur Berathung der Obstbaufragen nur 2 Sitzungen, woher es auch kam, daß

die interessantesten Vorträge, die angezeigt waren, nicht angenommen werden konnten, da es an Zeit fehlte zu hören und also auch an Zeit, um — zu lernen! Daß einzelne Vorträge, die der Vortragende niedergeschrieben hatte, gedruckt werden sollten, war am Ende zu entschuldigen, obgleich auch die belehrende und berichtende Debatte damit abgeschnitten war, daß aber die Versammlung auch freie Vorträge zurückwies und zwar von berühmten Männern der Wissenschaft, war wahrlich sehr zu beklagen, indem diese dadurch für uns verloren gingen.

Das Tagesprogramm von Görlitz war folgendes:

Sonnabend, den 10. Oct.: 10 Uhr Eröffnung der Versammlung. 11 Uhr allgemeine Versammlung im Museum. 2 Uhr Mittagessen in der Societät. — 7 Uhr Vereinigung in der Societät.

Montag den 11. Oct.: 7 Uhr Fahrt nach der Landeskrone. 12 Uhr Sitzung wegen der Gärtner-Wittwenkasse. 2 Uhr Mittagessen in der Societät. 7 Uhr Vereinigung in der Societät. (Anfang des Theaters um 7 Uhr.)

Dienstag den 12. Oct.: 10 Uhr allgemeine Versammlung (für Obstfragen). 2 Uhr Mittagessen in der Societät. 6 Uhr allgemeine Versammlung (für Gemüsefragen). Zwischenzeit Reichtigung des Museums u. s. w. 7½ Uhr Concert in der Societät.

Mittwoch den 13. October: 10 Uhr allgemeine Versammlung, hierauf Arbeiten der Sectionen. 4½ Uhr Festessen. 8 Uhr Schluß der Versammlung.

Ich will nun zunächst, natürlich nur kurz, auf die Verhandlungen in den Sitzungen übergehen.

Frage 1: „Die Berichte der Abgeordneten aus den verschiedenen Ländern“ (doch wohl über den Zustand der Obstkultur in denselben?) wurde nicht in Berathung gezogen. Die einzelnen Berichterstatter wurden gebeten, dem Bureau ihre Berichte zu übergeben, damit sie in dem gedruckten Berichte s. B. zu lesen seien. Mein Vorschlag, doch einen Bericht aus dem Norden und etwa einen aus dem Süden Deutschlands anzuhören, wurde abgelehnt.

Frage 2: Die Berichte über die weiteren Erfahrungen hinsichtlich der in Raumburg und Gotha empfohlenen Obstsorten. Hier muß ich bemerken, daß ich die in d. Bl. pag. 159 mitgetheilten Fragen ganz wortgetreu Hrn. Professor K. Koch nach Berlin sendete; dieselben wurden in der im Programm aufgeführten Weise abgefaßt. Auf den Vorschlag des Herrn Medicinalrath Dr. Engelbrecht und des Herrn Superintendent Oberdieck übernahm ich das Referat über die früher als empfehlenswerth zu allgemeinem Anbau genannten Obstsorten und zwar, indem auch die Frage 4 mit ihren Abtheilungen: Welche der bis daher im Allgemeinen (sollte heißen in Raumburg, Gotha und Berlin) empfohlenen Obstsorten sind weiter (?) zu empfehlen: a. zur Anpflanzung auf Landstraßen? b. auf dem Ackerland? c. auf höhern, auf tiefern Lagen? d. auf nichtkräftigem Boden?*)

Es handelte sich um einen sehr wich-

*) Die Frage ist wortgetreu gegeben und ich habe nur ein (?) und einen eingeklammerten Zwischensatz dazu gethan.

tigen Punkt. Wie haben bei den früheren Versammlungen den deutschen Obstzüchtern eine Anzahl Sorten zur vorzugsweisen Anpflanzung aus der großen Masse, die in den Catalogen aufgeführt sind, empfohlen. Diese Empfehlungen haben bewirkt, daß die intelligenteren Baumzüchter diese Sorten in Masse herangezogen haben, da sie vorzugsweise verlangt wurden. Nun war aber früher nicht bestimmt genug ausgesprochen worden, für welche bestimmten Verhältnisse die einzelnen Sorten sich vorzugsweise eigneten, ob die einzelnen Sorten zum Handel im Großen, oder nur in beschränkter Anzahl, vorzüglich in der Nähe großer Städte, anzupflanzen seien, ob die Sorte in ihrem Holz sehr hart und gegen Fröste nicht empfindlich sei, also in die rauheren Gegenden tauglich sei, ob eine Sorte, durch den späteren Eintritt der Blüthe weniger von Spätfrösten leide und demzufolge auch in niederen Lagen zu pflanzen sei, welche Ansprüche an den Boden die einzelne Sorte mache; alles dies sollte nun bestimmter festgestellt werden; es war dies eine Schuld den vielen Obstpflanzern gegenüber, welche die Versammlung abzutragen hatte.

Ich referirte über jede der einzelnen Sorten und es knüpfte sich ein kurze Debatte daran, welche meistens die von mir gemachten Erfahrungen und Mittheilungen über alle diese empfohlenen Sorten, bezüglich der Bestimmung der Standortverhältnisse, des Werths der einzelnen Sorten für größere allgemeine Anpflanzung an Straßen, auf Aekern, oder deren beschränktere Anpflanzung in Gärten, bestätigte, einzelne meiner Angaben auch erweiterte, andere fester begrenzte.

Ein mir von Herrn Dr. Rudolphi in

Witow zugegangener kleiner Beitrag zu obiger Frage, der in Folgendem besteht, möge hier Platz finden:

„Auf magerem sandigen Boden gedeihen:

- 1) Gesammter weißer Cardinal und
- 2) Pleißner-Rambour, beide sehr ähnlich, doch bestimmt verschieden. Sie stehen oben an wegen ihrer außerordentlichen Tragbarkeit und vollkommenen Ausbildung der Früchte. Auch eignen sie sich sehr gut zur Laubenbildung wegen ihrer wagrechten dicht stehenden Zweige, wodurch sie ohne Kunsthilfe ein Dach bilden.
- 3) London-Pepping.
- 4) Orleans-Keinette.
- 5) Gladius früher Spitzapfel.
- 6) Englische Wintergoldparmäne.
- 7) Walliser Limonenpepping.
- 8) Weißer Astrachaner.
- 9) Graue Herbstkeinette.

Von Birnen kann ich noch keine Sorten aufzählen, jedoch angeben, daß eine große Menge gewöhnlicher Wirthschaftsbirnen auf dem steriksten trockenen Sandboden reichliche Früchte tragen.“

Öffentlich wird das Protokoll, welches von den Herrn Secretären mit aller Sorgfalt geführt wurde, in den Bericht, der den Mitgliedern zugesendet werden wird, möglichst genau den Inhalt dieser Sitzung schildern und wir werden dann später auch das Nöthige hier mittheilen. Da mein Referat ein ganz freies war und ich mich auch nicht besonders darauf hatte vorbereiten können, da ich den Gang der Verhandlungen gar nicht hatte voraussehen können, so wäre es mir nur möglich, jetzt meine Angaben, aber nicht die der andern Mitglieder der Versammlung wiederzugeben, indem ich selbstverständlich mit keine

Notizen machen konnte und vom Bureau auf schriftliche Bitte darum keine Antwort erhielt.

Die Frage 3 und 5: Welche weiteren 10 Äpfel, 10 Birnen, 15 Pflaumen, 15 Kirschen mit Berücksichtigung der in Berlin namhaft gemachten Sorten sind zu empfehlen? Welche der in den letzten 10 Jahren in Deutschland eingeführten Sorten verdienen Berücksichtigung? kamen gar nicht zur Berathung, dagegen wurde von Oberbied und Dr. Reich eine Anzahl Obstsorten namhaft gemacht, die besonders sich als empfehlenswerth gezeigt hätten und welche zur Beachtung für spätere Zusammenkünfte empfohlen wurden, die über deren Werth zur Anpflanzung entscheiden solle.

Diese Sorten, über welche nicht debattirt, sondern die nur bloß durch Aufzählung der Namen oder auch mit kurzen Bemerkungen empfohlen wurden, waren die folgenden.

Herr Superintendent Oberbied führte folgende Sorten als besonders empfehlenswerth an, deren ausgebehnter Anbau wünschenswerth sei und über welche bei der nächsten Versammlung weiter berathen werden solle:

	St. Gantb. No.
Sommer-Parmäne	140
Scharlachrotthe Parmäne	142
Kaiser Alexander	39
Süße Herbstkeinette	125
Alantapfel	109
Keinette von Breda	121
Edelkeinette	315
Nißton-Pepping	161
Zansen von Welten	193
Baumauns Keinette	207

	M. Gault. No.
Grüner Dultkeureinette	317
Parfers Popping	154
Winter-Sitronenapfel	80
Wärtter Rombour	114
Rother Stettiner	261
Rheinischer Krummstiel	—
Blutapfel	356
Weißer Matapfel	169
Geflammt Cardinal	209
Golben noble	173
Grüne Reinette, Nonpareil	329
Brabbiß Nonpareil	220
Boikenapfel	90
Hopaiße Goldreinette	347
Grüner Fürßenapfel	—

Weiter wurde empfohlen und zwar vom Stadtrath Thranhardt in Raumburg die beiden dort heimischen Sorten

Weißtante und Tiefblüthe, beide noch nicht beschriebene Sorten.

Von anderen Seiten wurden noch empfohlen:

Rother Jungfernapfel Nr. 189 d. J. G. Kubener Barasche, Rother Bellefleur, Cornells Hausapfel, Gelber Richard, Rheinisches Carminetten, Weißer Winter-Laffetapfel, Kleiner Langstiel.

Von Birnen wurden als besonders empfehlenswerth genannt, und zwar von Oberdieck folgende Sorten:

	M. Gault. No.
Grüne Hoverswerder = Benabine	6
Herschkpfeffer	39
Wetrum	107
Williams Christbirn	191
Holländische Feigenbirn = Ghislain	25
Rothe Bergamotte (Dieß)	37
Eperens Herrenbirn	183
Marie Luise Dubq.	59

Pomolog. Monatschrift. II. Jahrg.

	M. Gault. No.
Roths Dechantöbirne	84
Eperine = Schindbergers Bitterb.	209
Dieß Butterbirne	70
Blumenbachs Bitterb., Soldat Laboureur	60
Dunmore	—
Clairgeau	241
Fondante de Malines	—
Gute Louise von Avanches	—
Sellerss Butterbirn	—
Sedtsbirn	47
Kmanis Butterbirne	24
Neue Poiteau	303
Hannoversche Jacobsbirn	88
Volkmarserbirn	123
Stuttgarter Gaisbirle	12
Römische Schmalzbirn	16
Zimmtfarbige Schmalzbirn	209
Bunte Birn	121
Baronsbirn	286
Brielsche Pomeranzenbirn	187

Herr Dr. Reisch in Prag empfahl nach den Erfahrungen des dortigen Pomologisches Vereins folgende Sorten:

Williams Christbirn, Hardys Butterbirn, Gute Louise von Avanches, Marie Louise Dubq., de Tongres, Dix, Herzogin von Angoulême, Doyenne du Comice, Dix's Butterbirn, Neue Fulviabirn, Willets Butterbirn, Blumenbachs Butterbirn = Soldat Laboureur, Madame Elisa, Clairgeau, Bacheliers Butterbirn, van Mond Leon Leclerc, Feigenbirn von Alençon, Arembergs Colmar, Orpheline d'Baghien, Zephiria Gregoire, Triumph von Soissons, Belle après Noël, Butterbirn von Eugen, Josephine von Meßeln, Eperens Bergamotte, Hofrathsbirn.

Als nicht empfehlenswerth nannte Herr Dr. Reisch:

Délices de Jodoigne, Colmar Nabez, Roufflet van der Woden, Bourré Rangou, Caléhassé Tongard, Suzette von Davon, Laura von Olymes, Vins N., die Prevost, Bergamotte van Parthenay.

Die gesperrt gedruckten Sorten sind nach meiner Erfahrung solche Sorten, welche auch zur Anpflanzung in größerem Maßstab sich empfehlen und im Obsthandel geschätzt werden.

Die Frage 6: Welchen Werth haben die in der neuesten Zeit eingeführten Geräte? wegen welcher ich ein vollständiges Sortiment von meist neueren Geräten für den Obst-, Wein- und Gartenbau nach Wörlitz gesandt hatte, kam nicht zur Verathung. Es blieb nur so viel Zeit, um ganz kurz die auch in diesen Blättern besprochene neue Baumzweere mit Spiralfeder und die neuen präparirten Lederstreifen zum Aufhängen der Etiketten zu empfehlen. An die letztere Empfehlung knüpfte sich eine kurze Debatte über Etiketten für Obstbäume, wobei besonders Herr Müller aus Straßburg solche von Blei mit sauber eingeschlagenen Ramen, der mit Menning roth gemacht war und die an Messingdraht hingen, vorzeigte und empfahl.

Dies der Inhalt der Verhandlungen über Obstbau, so weit sie ein wissenschaftliches und praktisches Interesse darbieten und nicht bloß Formfragen behandeln;

Ich muß nun aber die geehrten Leser auch in die Ausstellung führen, welche ich als eine höchst interessante und höchst gelungene bezeichnen muß, als eine Ausstellung, die dem leitenden Comité zur größten Ehre gereicht und die in jeder Beziehung vortrefflich war.

Ich entnehme einige Grundzüge zur Schilderung des Ausstellungslokal's und der getroffenen Arrangements mit einigen Fügungen und Verhättnissen vom Gesicht in der Wochenchrift für Garten- und Pflanzenkunde.

Zur Aufnahme der Auszustellenden Früchte wurde ein besonderes Ausstellungslokal auf einem freundlichen, von Anlagen umgebenen Platze, dem Neumarkt, erbaut. Dieses bildet ein regelmäßiges Rechteck mit einer Kuppel und von 100 Fuß Durchmesser. Die Höhe beträgt 30 Fuß an den Seiten, 45 unter der Kuppel. Diese selbst ist durch ein Dach gedeckt, an den Seiten aber durch Fenster geschlossen, durch die das Licht günstig einfällt. Außerdem finden sich aber noch 8 lange Fenster an den das Rechteck bildenden Wänden, so daß für eine Pflanzen- und Blumenausstellung wohl zu viel Licht sein würde, wenn nicht Vorkehrungen vorhanden wären, daß die Fenster beliebig verhängt werden könnten. 8 hölzerne Säulen tragen die Kuppel. Der Eingangstheils gegenüber war noch ein Ausbau, eine Art Halle, vorhanden, in dem das Gemüse zum großen Theil ausgelegt war.

Wir haben nicht leicht eine Ausstellung von Obst und Gemüse gefunden, welche den ästhetischen Anforderungen so genügt hätte, als die Wörlitzer. Den Entwurf verhandelte man dem Parkinspektor Behold in Wustau, während die Kunst- und Gomboldgärtner Wagner und Dammann in Wörlitz die Ausführung übernommen hatten. In der Mitte des 100' im Durchmesser umfassenden Raumes befand sich auf erhöhten Plattformen eine Blattpflanzengruppe von besonderer Schönheit. Eine schöne chinesische Fächerpalme (Livistonia

chinnensis) freitete ihre glänzenden Bebel nach allen Seiten aus, während nach vorn ein stattliches Pampas-Gras (Cyperium argenteum), zur Seite Papyrus-Stauden sich erhoben und erstere feine silberfarbigen Blüthenrispen von schlanken Palmen getragen, zwischen Palmensäckern export-freie. Buntblättrige Pflanzen, hauptsächlich Begonien, Kaladien und Coleus Verschaffeltii deckten die Gefäße der genannten Pflanzen vollständig und bildeten einen Kranz. Rings um das 3 1/2 Fuß hohe Postament zog sich eine Tafel herum, auf der das nach Familien geordnete Normal-sortiment Kernebst, die werthvollsten Sorten der Ausstellung enthaltend, aufgestellt war. Dasselbe war zusammengestellt von Oberdieck, Zahn, Engelbrecht und von Lucas geordnet.

Au den Wänden rings herum zogen sich Tafeln mit 4 Stagen über und hinter einander, auf denen die eingegangenen Früchte ausgelegt waren. Diesen entsprechend, aber doppelt und mit dem Rücken angelehnt, hatte man nach dem Innern zu gleiche Tafeln mit Stagen zur Aufnahme von Früchten angebracht, so daß diese von beiden Seiten betrachtet werden konnten. Auf der höchsten Stage in der Mitte der Doppeltafeln befanden sich zum Theil die Weintrauben, zum Theil unterbrachen Blumentöpfe die Eintönigkeit des Obstes.

Wir möchten diese ganze Einrichtung sehr empfehlen, da sie sich durchaus als praktisch bewährt hat. Mit leichter Mühe konnte man jede Frucht von ihrem Plage nehmen.

Au den 8 Säulen hatte man ovale Tische angebracht, die man bequem umgehen konnte. Auf ihnen lagen ebenfalls

Früchte aller Art, ferner auch Instrumente u. s. w. Weiter hatten die gedörrten, angemachten, candirten Früchte und dergleichen hier Platz gefunden. Diese 8 Tische zogen sich um die näher beschriebene Pflanzengruppe in einem Kreis herum, so daß aber hier stets für die Besucher dazwischen hinlänglich Raum vorhanden war. An den beiden vordern Säulen befanden sich in entsprechender Höhe vorspringende und mit Pflanzen geschmückte Besten, auf denen die Wästen des Königs und der Königin von Preußen sich vorthellhaft präsentirten.

Die weiße Wand zwischen den Fenstern hatte man bis zu einer entsprechenden Höhe mit Lannenzweigen in der Weiße gedeckt, daß diese, nach angelegt, mit Nägeln befestigt waren. Davor standen noch auf der obersten Stage der ringsum sich ziehenden Tafeln Blumentöpfe in kleinen Entfernungen.

Die Eröffnung der 4. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter geschah um 10 Uhr in dem Ausstellungs-Lokale, wo im Hintergrunde an der einen Seite des Eingangs zur Gemüsehalle eine Tribüne errichtet war, durch den Vorsitzenden des Vereines zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin, Geh. Ober-Regierungsrath Knerl."

Dieser Schilderung habe ich nur ergänzend nachzutragen, daß die eigentliche Leitung der Aufstellung Seitens des Gartenbau-Vereines in Gölzig, Herrn General a. D. v. Bobewitz übertragen war, einem äußerst liebenswürdigen energischen und was hier sehr in die Waagschale fällt, mit praktischem Takt überall waltenden, leitenden und sorgenden Herrn, dem die Versammlung in dieser Hinsicht sehr großen

Dank schuldig ist. Daß die Ausstellungen nach Ländern und die preussischen Sammlungen auch noch nach Provinzen geordnet waren, war einerseits sehr interessant, andererseits nahm aber die Durchführung dieser geographischen Aufstellung ungemein viel Zeit und Arbeitskräfte in Anspruch und schließlich wurde doch die consequente Durchführung dieses Systems zur Unmöglichkeit. Auch war zwischen dem Obst aus Schlessen, Hannover, Württemberg, Baden, Böhmen u. s. w. im Ganzen gar wenig Unterschied und die Goldparmäne und die Hardenponts Winterbutterbirn von da und dort sahen ganz gleich aus.

Eine solche geographische Aufstellung hat zwar den Werth, daß man sich ziemlich bald orientiren kann, allein ihren besondern Werth, Darstellung der in jeder Obstgegend verbreiteten und gleichsam heimisch gewordenen Obstsorten wird sicher nicht bei solchen großen Ausstellungen, wo meist nur Gartenobst ausgestellt wird, erreicht, und man hätte vielleicht auch hier wohlgethan, die Geographie etwa darauf zu beschränken.

- a) Obst aus Schlessen und der Lausitz,
 - b) Obst aus Norddeutschland,
 - c) Obst aus Süddeutschland,
 - d) Obst aus den außerdeutschen Staaten,
- und es wäre für die Pomologen, die zum Theil 2 Tage lang noch mit aufstellen halfen, viel Zeit zu Verrichtungen und wissenschaftlichen Notizen und Beobachtungen gewonnen worden. Für die Folge möchte es wohl auch einmal als praktisch erscheinen, die einlaufenden Sammlungen einfach zu ordnen: a) in Obst aus Deutschland, b) Obst aus außerdeutschen Ländern, wobei „so weit die deutsche Sprache klingt,“ zu Deutschland gerechnet werden müßte und innerhalb die-

fer 2 großen Gruppen: a) Sammlungen von Pomologen, b) solche, die ganz oder größtentheils richtig bestimmt sind, deren Besitzer sich hauptsächlich mit der Pomologie beschäftigen, und 2) Sammlungen von Obstfreunden und Gärtnern, die Obstbau und Baumzucht entweder aus Liebhaberei oder als Kunst oder als Gewerbe treiben, aber sich nicht mit der Obstbaukunde speciell befassen. Die Entscheidung, ob eine Sammlung als die eines Pomologen oder eines Obstliebhabers gelte, hätte ein Comité von drei Pomologen in zweifelhaften Fällen zu treffen und man würde hier natürlich in liberalster Weise verfahren. Wie gar sehr würde den Pomologen, wie auch denen, die zur Erlangung pomologischer Kenntnisse die Ausstellungen besuchen, ihr Forschen und Studium erleichtert!

Zu jeder Ausstellung gehört aber ein nach Vollendung der Ausstellung schnell verfaßter und in der Nacht gedruckter Führer oder Wegweiser, der die nummerirten Tafeln enthält und alle Sammlungen mit ihrer Sortenanzahl und den Namen des Einsenders angibt, und welchen Führer Jeder, der die Ausstellung besucht, beim Eintritt gratis erhalten müßte. Wird ein kleiner Nachtrag nöthig, so kann dieser auf einem kleinen Beiblatt den folgenden Tag auch noch gegeben werden.

Die Eröffnungsfeierlichkeit schildert die Oberrhein. Zeitung vom 13. Oktober sehr gut und möglichst genau, und aus dieser entnehme ich folgendes mit einigen kleinen Zusätzen meinerseits versehen:

„Sonntabend den 10. d., Vormittag nach 10 Uhr erschien der hohe Präsident des Oberrheinischen Gartenbauvereins, G.

R. G. Prinz-Friedrich der Niederlande, dem die bis dahin geschlossenen Pforten des Gebäudes sogleich sich öffneten und die Mitglieder des Kongresses sowie die des hiesigen Gartenbauvereins in das Innere folgten.

Hier hielt auf der hohen, dem Portal gegenüber errichteten Tribüne zunächst der Präsident des Vereins zur Förderung des Gartenbaues in Preußen, Herr Geheimrath **Knerd** eine Rede an die Versammlung der Pomologen, im Namen der kgl. Regierung sie willkommen heißend.

Nach ihm betrat der Vorsitzende des Gartenbauvereins, Herr v. **Wolff**, die Rednerbühne und brachte im Namen dieses Vereins dem Kongresse ein Willkommen entgegen. Derselbe sprach:

„Meine Herren! Zur besonderen Ehre gereicht es mir, als Vorsizender des hiesigen Gartenbau-Vereins, Ihnen, hochverehrte Anwesende, den gemeinschaftlichen Gruß der Oberlausitz und der Stadt Görlitz entgegenbringen zu dürfen. Das zahlreiche Erscheinen bürgt für das Interesse, welches Sie Alle diesem Zweige der National-Oekonomie widmen, der durch das unermüdlche Streben sachkundiger Männer, welche wir die Freude haben in unserer Mitte zu sehen, in dem letzten Decennium so wesentlich befördert worden ist, und so wird auch unsere Beratungen der Geist der Wissenschaft durchwehen, der Geist der Einmüthigkeit und des Segensreichen Strebens für das Gemeinwohl. Hoch wissen wir es zu schätzen, daß trotz mannigfacher Bewerbung gerade unserem Görlitz der Vorzug geworden ist, Sammelort zu werden so hochgeachteter Männer aus unseren theuren Vaterlande sowie aus allen Gegenden Deutschlands und selbst

aus außerdeutschen Ländern. Allen, Allen rufen wir ein herzlich willkommen entgegen. — Eine große Freude würde es uns sein, könnten wir nur einigermaßen den Anforderungen genügen. Das Wenige, was uns zu schaffen möglich gewesen ist, empfehlen wir Ihrer gütigen Nachsicht. Diese bitten wir in weitestser Ausdehnung walten zu lassen. Möchten die Resultate der gemeinschaftlichen Bestrebungen in dieser 4. allgemeinen deutschen Pomologen-Versammlung Ihren Wünschen und Hoffnungen und den Erwartungen aller Derer entsprechen, welche wahren Antheil an den Fortschritten der Gartenkultur und des Obstbaues nehmen. Beglückend würde es uns sein, dürften wir die Erwartung hegen, daß Ihr Hiersein Ihnen für jetzt Befriedigung schaffen und für fernere Zeiten in der Erinnerung an Görlitz einen freundlichen und dauernden Nachhall gewähren möchte. Mit diesem aufrichtigen Wünsche heißen wir Sie nochmals freudig willkommen.“

Hierauf wurde durch Affkamation auf den Vorschlag des Herrn von **Reuß** aus Vossen bei Bries Professor **Roch** zum Präsidenten des Kongresses und, nach Ablehnung des Garteninspektor **Lucas** aus Reutlingen der Hr. Superintendent **Oberdieck** zum Vicepräsidenten erwählt. Beide Gewählte bestiegen nacheinander die Tribüne und dankten für die auf sie gefallene Wahl.

Herr v. **Wolff** ergriff sodann noch einmal das Wort auf der Rednerbühne, um Sr. R. G. dem Prinzen der Niederlande den Dank der Versammlung für sein Erscheinen auszusprechen und schloß mit einem Hoch auf denselben, in welches die außerhalb des Gebäudes aufgestellte Kapelle des Jägerbataillons mit einem Lusch einfiel.

Diese Rede an S. K. H. Prinz Friedrich der Niederlande war folgende:

„Wir haben heute das unerwartete Glück, ein Mitglied unseres erhabenen theuren Herrscherhauses in Görlich begrüßen zu dürfen, zugleich als den hohen Protector des Gartenbauvereins für die Oberlausitz. Von dieser Stelle aus wage ich es, den tiefgefühltesten Dank auszusprechen für die Huld und Gnade, welche Se. Königl. Hoheit dem Verein in so reichem Maße hat angedeihen lassen; ich wage aber auch die unterthänigste Bitte, daß Se. Königl. Hoheit auch ferner geruhen wollen, dem Vereine seine segensreiche Geneigtheit nicht zu entziehen. Dann blüht den Bestrebungen Kraft und Gedeihen. Der allgütige Gott erhalte Se. Königl. Hoheit noch lange in dauernder Gesundheit. Diesen heißen Wunsch, welchen Sie Alle, meine Herren, mit Tausenden theilen, lassen Sie uns als Zeichen der Treue mit dem Rufe bekräftigen: „Hoch lebe S. K. H. der Prinz Friedrich der Niederlande! Hoch, Hoch!“

Se. Königl. Hoheit bräute in einer längern sehr freundlichen Ansprache der Versammlung seine Freude über das in Görlich so schön zu Stande gekommene Werk der Ausstellung aus und zollte dem Kongress seine hohe Anerkennung.

Nach diesen Festreden begaben sich die Mitglieder des Kongresses zu einer Sitzung nach dem Museum der Naturforschenden Gesellschaft, in der Se. Königl. Hoheit noch länger im Gebände verweilte und geführt vom Herrn Garten-Inspektor Lucas, die Ausstellungsgegenstände sehr genau und mit sichtbarem Interesse in Augenschein nahm, mitten unter dem Publikum, das

sich unaufgebrochen und gegen Gelds von hundert eingekauft hatte.“

Dem Jahrbuch 1864 wird eine lithographische Darstellung des Innern der Ausstellung als Titelbild dienen und ich werde dort auch weitere Mittheilungen über die Ausstellung, die Wahl des nächsten Versammlungsorts geben, so wie auf einige Punkte der Verhandlungen zurückkommen, welche in dem Bericht in der Berliner Wochenschrift theils unrichtig, theils ungenau gegeben sind.

Für jetzt muß ich mir erlauben, einen Vorwurf zurückzuweisen, den mir die genannte Zeitschrift in ihrem Bericht über die Görlicher Versammlung machte.

Bei dem Referat über die empfohlenen Obstsorten, wo mir mitterer die Wochenschrift Ausfagen in den Mund legt, an die ich nie gedacht habe, ist in Betreff der Runden Rouburgbirn in einer Bemerkung pag. 383 wörtlich gesagt: „Diese Sorte ist identisch mit der Sommer-Dechantsbirn, als welche sie auch auf den vorausgegangenen Pomologen-Versammlungen vorgeschlagen wurde. Dieses Versehen des Inspektor Lucas muß demnach dahin berichtigt werden, daß der hier angegebene Name zu gebrauchen ist.“

Jeder Pomolog wird über diese Bemerkung lächeln, und ich meine, vor einer Berichtigung müßte doch eine sorgfältigere Prüfung des Sachverhalts vorhergehen. Wir haben jetzt das illustrierte Handbuch der Obstkunde; die dort aufgeführten Namen, mögen sie auf Vorschläge von mir sich stützen oder nicht — wie hier der Fall — haben für mich, wie für die Mehrzahl der deutschen Pomologen, ihre bestimnte und feststehende Geltung.

In dem 2. Bienenheft ist pag. 45 unter Nr. 11 die im Rede stehende Sorte als *Runde Wadmeßlein* aufgeführt und von *Jahn* beschrieben und das Wort *Sommerdechantslein* als Synonym genannt.

Demnach wäre es von mir nicht klug ein Versehen, sondern ein Fehler gewesen, wenn ich diese Sorte als *Sommerdechantslein* aufgezählt hätte. Alle Synonymen zu nennen, konnte aber hier gar nicht verlangt werden, und so viel glaubte ich wohl voraussetzen zu können, daß die Anwesenden wohl gewußt, welche Sorte ich hier meine.

Uebrigens kann ich mich damit trösten, daß es Herrn Superintendent Oberbied mit seinen Angaben auch in diesem Bericht nicht besser gegangen; derselbe soll auf pag. 892 gesagt haben, als er eine Anzahl werthvoller Sorten empfahl: „9) *Ribbons Pepping*, ist vorzüglich; 10) *Englische Granatreinette*, gedeiht in feuchter Luft am besten, daher auch an der See.“

Nun ist aber bekanntlich *Ribbons Pepping* und *Engl. Granatreinette* dieselbe Sorte und wenn Oberbied wirklich angegeben, sie scheine in einem etwas feuchten Klima noch gut fortzukommen, so hat er doch sicher das hier Angeführte nicht gesagt; dieser sehr frühe blühende Apfel will einen kräftigen und wohl auch etwas feuchten Boden, gewiß aber gedeiht er nicht gerade in feuchter Luft am besten.

Ed. Lucas,

Görlitzer Aphorismen.

I.

Ausgehend von dem Sage, es sei gut sein Nicht unter den Scheffel zu stellen, fühle ich mich bewogen, einige meiner auf der Görlitzer Ausstellung gemachte Notizen in kurzen Sätzen den Lesern der Monatschrift zu übergeben. Ich hoffe und erwarte, daß Mancher und Viele nachfolgen werden, eingedenk der Zusage, die sie in einer der in Görlitz abgehaltenen öffentlichen Sitzungen ausgesprochen haben.

Heut knüpfe ich an Vorhergehendes an und will von den *Rambouren* sprechen — nicht von den *De-* und *Produktionen* in den geselligen Vereinigungen des Abends in der Societät, nicht von den Demonstrationen in gemüthlicher Sitzung bei „*Jhr*“,*) auch nicht von den ungleichen Hälften u. — das keineswegs; nein, ich knüpfe meine Bemerkungen an das in der Monatschrift 1863 Gesagte über die neueren Identitäten *Jahns*, u. u.

Leider war es auch in Görlitz rein unmöglich, in einer größeren Vereinigung, weniger noch in Gemeinschaft, die Ausstellung durchzugehen — es war eben wie immer jeder Einzelne auf sich beschränkt und angewiesen, ein Umstand, der nicht tief genug zu beklagen. Auch ich habe allein gearbeitet, und da kann es wohl passieren, daß man irrt — wenn auch nicht direkt auf solche Irrwege geräth, wie einer unserer ältesten und gebiegensten *Po-*mpologen auf seinem Wege nach der *Mottaquelle!* — Habe ich geirrt, nun so belehre man mich, und ich werde es besser machen, mich mit der Zeit bessern.

Jahn hat S. 60 der Monatschrift

*) Eine sehr frequente Bierwirtschaft wurde so genannt.

für 1863 vom Pleisner (nicht Pleisner) mit seinen Identitäten einen eigenen Satz gemeldet. Dort wird ihm gleich I. der Gesammte weiße Cardinal erklärt. Ich kann sie nicht für identisch halten und hat mich das Resultat der Göttinger Ausstellung in meiner Ansicht nur bestärkt. Beide Früchte waren mehrfach vertreten, am meisten der Pleisner und unter den verschiedensten Bezeichnungen. Die hauptsächlichsten zähle ich hier auf.

Bei Oberdieck war der Pleisner, der Gesammte Cardinal und der Bürgerherrenapfel eine und dieselbe Frucht; bei Jahn war der Gest. Cardinal und der Pleisner verschieden. Müschen hatte den Pleisner als Gloria mundi und als Bürgerherrenapfel; Voskoop hatte ihn als Spanischen Grieter; Schiebler als Gesammten weißen Cardinal; Cassel als Großen Markapfel; Westfalen als Selben Königsapfel und Hoerder Messenapfel; Seelow als Gestreiften Herbstcolvill. Sonst paradierte er noch als Schöner von Kent, Lürkenapfel, Capuzinerapfel u. — richtig bezeichnet war er bei Eldena.

Sehr schön und richtig bezeichnet war der Gesammte Cardinal bei Graf York und Amtsrath Meier, während derselbe bei Oberförster Schmitt nur der Pleisner war.

Nun habe ich von beiden Sorten mehrere der aufgelegten Früchte genau untersucht und zunächst gefunden, daß

1. beide in Form und Farbe wesentlich verschieden. Jahn entgegenete mir auf meine desfallsige Bemerkung, Form und Farbe beider sei einem vielfachen Wechsel unterworfen, daß bald eine große Verschiedenheit, bald eine gänzliche Uebereinstimmung stattfinde. Dieses Urtheil konnte

ich nicht bestätigen und sprach sich in Oberlitz das Gegentheil nur zu klar aus. Der Pleisner steigt entschieden zur hohen Form, der Gest. Cardinal zur platten; ersterer ist überaus kräftig gefärbt, letzterer weniger, namentlich hat er die Streifen des ersteren nur ausnahmsweise und matt, wie überhaupt seine ganze Färbung eine matte. Der Grund ist mehr weiß oder grünlich weiß, das Roth mehr geruscht und gestreift. Roth kenne ich nur am Pleisner.

2. das Kernhaus beider wesentlich verschieden. Jahns Früchte, die hier, weil unbestritten, als Kern dienen mögen, geben darin einen Unterschied, wie zwischen platter und Birn-Hübel. So wird im Illust. Handbuch No. 209 der Durchschnitt vom Pleisner herabgezo-gen, während die Farbe des Gest. Cardinals angegeben ist.

3. die Reifezeit beider weit aus einander liegt. — Der Gesammte Cardinal war in Sörlitz durchweg zeitig, der Pleisner sielnhart. Bei dem Rothen der Früchte erwies sich der erstere sogar als passirt, z. B. bei Jahns Frucht — der letztere ungenießbar. Bei dem Pleisner, der eben jetzt — in den letzten Tagen des Novembers — genießbar wird (Oberdieck, Müschen), ist das Fleisch hart, abknackend; der Gest. Cardinal wird ganz mürbe und fast mehlig. — Bei mir dauert der Pleisner bis Mitte Januar, oft 4 Wochen länger; der Gest. Cardinal höchstens bis Ende October.

4. der Geschmack beider sehr verschieden. Der Pleisner enthält viel Säure, welche nicht gestattet, denselben unter das Tafelobst zu stellen, wogegen der Gest. Cardinal wohl dazu gerechnet werden kann, da er seiner Milde wegen viele Liebhaber hat.

Dies meine Gründe für die Verschiedenheit der beiden Früchte. 2. Die Identität

thät des Pleisner mit dem Bürgerhartenapfel gebe ich zu, allein B. den rothen Schafel diesem gleich zu finden, — das ist noch eine offene Frage. Ich erkläre beide für unbedingt verschiedene Sorten. Der rothe Schafel war meines Wissens in Görlich nur zweimal vertreten, einmal in Westfalen und dann als Muskateller Reimette in der Casseler Kollektion. Hat diese Bestimmung irgend eine Aufsehung erlitten? — Mir ist nichts davon bekannt und so lange sie zu Recht und unbestritten besteht, erkläre ich mich für den rothen Schafel als entschieden selbstständige Sorte.

Zum Schluß noch einige Worte zur Empfehlung des Pleisner. Ich kenne diese Frucht seit etwa 20 Jahren, besitze selbst einige 20 Bäume davon. Er ist in meiner Gegend — sächs. Westfalen, Nassau, Groß- und Thür.-Hessen — der verbreitetste Apfel — ich kann über denselben urtheilen. Es ist ein Wirtschaftsapfel vom allerersten Ränge, stets gesuchte Marktfrucht und verdient alles und jedes Lob. Er trägt jährlich gut, meist überreich, ist groß und von langer Dauer. Bei mir wird er, wie in der ganzen Gegend, vorzugsweise zum Schnitzen verwendet — welches Produkt ich allen anderen getrockneten Äpfeln vorziehe, bei weitem den Reinetten: u. — Auch zu allen kulinarischen Zwecken steht er unübertroffen da; zu Kuchen, Reispfesen, Brei u. wüßte ich Ihn keinen an die Seite zu setzen. Schuppenuppe ist ein Leibgericht der hiesigen Gegend.

So viel zu seiner Empfehlung. Seine Fehler bestehen einmal in dem störrigen Wuchs des Baumes, der den Baumgärtner, will er ihn in Formen zwingen, zu

Verzweiflung bringen kann. Sehr gut eignet er sich zum Hochstamm, wo er eine flache Krone bildet; auch als Halbstamm geht er zu ziehen, doch behält er hier viel vom sperrigen Naturell. Uebrigens ist der Baum für alle Lagen geeignet, gedeiht selbst im schlechten, strengen Boden und verträgt mehr Kälte als andere Apfelbäume. Ein zweiter Fehler ist das Stöckelwerden der Frucht, so bald sie zu früh oder zu spät geerntet wird. Hier giebt die Erfahrung die sicherste Anleitung. Bei einiger Beachtung wird dieser Fehler leicht vermieden werden.

II.

Wenn ich gegenüber den Lesern dieser Zeilen eine Rechtfertigung in Bezug auf die Schreibart Pleisner schuldig bin, so will ich diesen Punkt sofort erledigen. Ich habe dafür die Autorität Dättrichs — 174 — übrigens heißt der Fluss Pleiße oder Weiße — während der Landesname, so weit er noch in Ortsnamen besteht, bloß mit s geschrieben wird, z. B. Steinpliss u. und vom Laube, nicht vom Flusse, muß die Benennung hergeleitet werden.

Eine andere Frage ist es, ob der Name Pleisner eine Berechtigung hat, pomologisch bevorzugt zu werden? — Sillier, welcher die Frucht in Bd. XXII. beschreibt und abbildet, und Diel haben sie Beide aus einer und derselben Quelle, vom Mag. Beyer in Welfen. Das Sillier- und dazu erhaltenen Namen beibehielt, ist wohl in der Ordnung, während Diel diese Frucht, die in seiner nächsten Nähe überaus häufig vorkommt, doch hätte kennen sollen. Zu erwarten war wenigstens die Angabe des Namens, unter welchem er sie in Nassau

wesand, z. B. in Dillenburg, Herborn u. Dorn findet sich keine Anbeutung.

Ist anzunehmen, es sei Dieß diese Frucht in der Heimath entgangen? — Das ist schwer zu glauben. Ich möchte behaupten, es seien andere und wahrscheinlichere Gesinde vorhanden, durch welche Dieß veranlaßt ward, den „Königsapfel“ mit Stillschweigen zu übergeben. Dieß giebt die Reifzeit des Pleisner an: „Ende September — 4—6 Wochen“ — das stimmt nicht mit dem Königsapfel, der sich 3—4 Monate hält. Die Angabe Dieß begründet den Beisatz „Sommer-Rambour“ — während unser Königsapfel keineswegs eine Sommerfrucht. Dann haben wir eine grüne Varietät des Königsapfels, die constant ist und stets grün bleibt, selbst in vollster Reife, während sie im Uebrigen dem gelben Königsapfel gleich ist, nur von etwas längerer Dauer. Es ist anzunehmen, Dieß habe eben diese Varietät wohl gekannt, sei aber durch dieselbe bezwungen worden, den Pleisner für eine besondere Sorte zu halten.

Nach meiner Ansicht ist der Pleisner eine deutsche Frucht, die den Vorbergen und Abhängen des Westerwaldes angehört, wo sie entstand, und sonach recht eigentlich für kalte und rauhe Gegenden geschaffen. Deshalb sollte ihr der Name gelber und grüner Königsapfel als der meistberechtigten bleiben. *)

Better hatte in Monatschrift 1863, S. 196 ff. über die rothen Calvilien

*) Dieß beschrieb bekanntlich einen grünen Kaiserapfel (L. 101) und versprach die Beschreibung des gelben. Weßhalb ist noch nicht auf diese Varietät geachtet?

mich ausgesprochen. Im Uebrigen habe ich diese Früchte nicht außer Acht gelassen, kann aber nur erklären, daß meine Ansicht nicht im geringsten erschüttert worden, vielmehr fester als je steht.

Ausgestellt waren 1. der rothe Sommercalvill nur einmal und zwar von mir in der weßfälischen Collection; 2. der rothe Herbstcalvill unendlich oft und fast in allen Collectionen, oft unter den unsinnigsten Bezeichnungen, z. B. als Paradiesapfel u. Auffallend war die oft vorkommende Verwechslung der drei im Handbuch unter No. 5., 6., 7. aufgeführten Sorten. 3. der Edelkugig war nur zweimal da, einmal von mir und dann bei Oberbleß; doch war letzterer ein platter rother Herbstcalvill, vielleicht eine Frucht vom selben Baume. 4. der rothe Wintercalvill war mehrmals ächt da, öfter aber falsch und nur der Herbstcalvill. Der 5. Ostercalvill, rother Ostercalvill nur zweimal.

Die Früchte 1. und 3. haben Oberbleß und Jahn in der weßfälischen Collection gesehen und Beide hielten sie identisch mit 2. Dieses Urtheil mag allerdings im einmaligen Anschauen der Früchte begründet sein, denn alle drei sahen roth aus, allein schon in der Form liegt eine nicht unbedeutende Verschiedenheit, die bei längerer Beobachtung als entscheidend nicht übersehen werden kann. Schon Dieß unterschied beide Früchte — 1. und 2. genau. Erstere, den rothen Sommercalvill bezeichnet er als mittelgroß, im August am Baume reifend — „vom Baum essbar“ — kaum 14 Tage dauernd. Dagegen sagt er vom rothen Herbstcalvill: großer, prachtvoller Apfel — reift im October, dauert bis Weihnacht.

Die Duhamel'sche Frucht (I, 1.) ist von Diel erwähnt und bemerkt er dazu: ist es nicht — nemlich der rothe Sommercalvill. Wenn dagegen Oberdied in der Monatschrift 1863, S. 200 u. erzählt; der rothe Sommercalvill; wie er ihn von Diel besitze, sei identisch mit Duhamel's Frucht, so läßt sich das schwer begreifen, wenn man beide Beschreibungen gegen einander hält. Diel müßte in der That mit Unabtheit geschlagen worden sein, wenn er beide identificirt und müßte diesen casus überdies noch vergessen haben in dem Augenblick, wo er das Gegenheil niederschrieb, das: „ist es nicht.“ —

Den Edelkönig — 3. — beschreibt Diel (II, 1.) — als dem Herbstcalvill ähnlich — „etwas platter und regelmäßiger in der Form“ — und giebt als weitere Merkmale

1. Edelkönig — Kelch in seichter Einsenkung von feinen Rippen und Perlen umgeben (also das Kränzchen), die sich auf der oberen Hälfte der Frucht erheben und sich über dieselbe bis zur Stielhöhle hinziehen.
2. Herbstcalvill — Kelch in flacher weißwolliger Einsenkung, von vielen feinen Rippen eingeschnürt; auffallend stark gerippt u.

Ich betrachte das schon als wesentliche Verschiedenheiten, wozu noch das Felligwerden kommt, welches beim Edelkönig erst im Liegen eintritt und bei weitem weniger, als beim Herbstcalvill, der schon am Baume fertig wird, und so stark, daß er auf Papier gelegt Feltfleder*) erzeugt.

*) Diese Feltfleder sind mir etwas ungläublich, ich habe dergleichen noch nie wahrgenommen und möchte auch sehr bezweifeln, ob sie sich

Die Beschreibung des Edelkönigs gehört in Diel's frühere Zeit, in das Jahr 1800. In späterer Zeit gefertigt, würde er gefunden haben, daß die Frucht keine neue holländische war, die des hochstrebenden Namens Roi très noble zur Einbürgerung in Deutschland bedurfte. *)

Ich kenne den Edelkönig seit mehr als zwanzig Jahren, gehe auch zu, daß er oft, selbst selbstlich mit dem rothen Herbstcalvill verwechselt wird, aber mein Urtheil, er sei eine alte deutsche Nationalfrucht, halte ich anrecht. Begründet ist meine Ueberzeugung nicht durch einmaliges Anschauen und Untersuchen obet mehrfachen Wahrnehmungen auf Ausstellungen u. — keineswegs; es ist dieselbe begründet in langjähriger Beobachtung von Massen von Früchten, die ich selbst erzog und veredelte. Man wird mir Recht geben, wenn ich behaupte, es ist ganz etwas Anderes, wenn ich Früchte Jahre lang selbst massenhaft erbaue, als wenn ich solche nur einzeln und ohne den Baum, der sie trug, beobachte. So ist es bei mir mit den rothen Calvillen 1—4 a. a. D. Ich habe von ihnen wenigstens in 10 Jahren große Quantitäten geerntet, also Gelegenheit gehabt, sie im Großen zu vergleichen und immer die angegebene Verschiedenheit bemerkt. Damit halte ich mich für berechtigt zu einem Urtheile, wie ich es ausgesprochen habe. Ich dränge es Niemanden auf, bitte aber es zu beachten — denn präfat Alles, und das Beste behaltet. u. Wsk.

fellig, d. h. schlüpfrig ansehende Oberhaut vieler Calvillen wirklich Fette ausschleibt. Vielleicht hat die Chemie hierüber schon bestimmte Untersuchungen angestellt.

*) Vgl. Monatschr. 1861. S. 75. 76.

II. Praktischer Obstbau.

Ihr Veredlung der Pfirsiche und Kirschgen.

Ich habe mich in früheren Jahren viel mit Anzucht edler Pfirsichbäume beschäftigt. Dabei habe ich folgende Wahrnehmungen gemacht.

Man wählt zum Einsetzen am sichersten solche Augen am Weidreis, welche 3 Blätter haben, wobei man gewiß sein darf, sicher ein Holzauge zu haben. Daß das Veredeln auf Zweige, welche in demselben Jahre gewachsen sind, wo die zarte Rinde sehr leicht löst, am besten gelingt, ist bekannt.

Am leichtesten wachsen die Pfirsichongen auf Stämmen ihrer Art an. Ich habe zu dem Zweck die Pfirsichstämme auf ein Beet etwa 8 Zoll auseinander gelegt, daß ich die Kerne mit dem Finger bloß 1 1/2 Zoll tief in die Erde drückte, ohne das Loch mit Erde zu füllen, welche bald etwas nachfällt. So gehen die jungen Bäumchen sehr leicht auf. Sie erreichen bis Ende August und Anfang September die Stärke, daß man leicht ein Auge einsetzen kann. Eher darf es nicht geschehen, als in der bezeichneten Zeit, da früher Gummißfluß eintritt und das Anwachsen verhindert, was so spät nicht mehr der Fall ist. Ich habe die Augen früh ausge schnitten und mit dem Holze daran eingesetzt, und es sind bei günstiger Witterung fast neun Zehntel derselben gewachsen und haben gut ausge trieben, mofern die Stämmchen genügend gegen den Winter geschützt waren. Da die Pfirsiche lange treiben, so ist es zweck-

mäßig, durch Abschneiden der Blätter bis zum Blattstiel die Zeit des Wachsthumes in der letzten Woche des Octobers zu hemmen. Den Verband habe ich mit grobem wolleuen Wanne gemacht.

In diesem Frühjahr veredelte ich einige junge Kirschbäume, welche in höchst unfruchtbarem, trockenem Sande standen; es hatte lange nicht geregnet, und gleich darauf trat noch längere Zeit trockenes Wetter ein, während dessen die Bäumchen ganz außer Acht gelassen worden waren, da der Befrager schwer erkrankte. Die Stämmchen waren theils copulirt, theils in den Spalt, theils in den Sattel gepflöpft worden, und diese letztere Veredlungsart hatte am besten angeschlagen. Dieses Pfropfen in den Sattel ist folgendermaßen in der „Theorie der Gartenkunde von Lindley, übers. von Treviranus“ Erlangen 1843. beschrieben:

Der englische Pomolog Kniggt bediente sich desselben vorzugsweise bei den Kirschbäumen und sah dabei selten ein Weis anbleiben. Der Wübling wird von beiden Seiten schräg zugeschnitten, so daß ein ungleicher Keil entsteht; das Weis hingegen wird in der Mitte aufgeschlitzt, und die Seiten des Spaltens werden schief geschnitten, so daß sie den Seiten des Keiles vom Wüblinge entsprechen. Man wählt das Weidreis von gleicher Dicke, wie der Wübling an der Veredlungsstelle. Die schief geschnittenen Seiten des Weidreises reiten nun gleichsam auf dem Keile des Wüblings und berühren sich mit den Flächen

des Reifes sehr genau, zumal, wenn man die beiden Schenkel des Reifes gegen ihre untere Ende sehr dünn zuschneidet, so daß sie in genaue Berührung mit dem Wildling durch den Verband gebracht werden können.

Ist das Pfropfreis sehr dünn, höchstens halb so stark, als der Wildling, so findet ein anderes Verfahren statt. Der Kopf des Wildlings wird durch einen einzigen Schnitt mit dem Messer weggenommen, so daß der Schnitt doppelt so lang, als der Wildling stark ist. Das Pfropfreis wird nur der Länge nach, ungefähr zwei Zoll von seinem unteren Ende, aufwärts gespalten und zwar mit ungleichen Theilen, indem man das Messer so führt, daß es die eine Seite des Markes trifft. Der stärkere Schenkel des Reifes wird dann am untern Ende dünn geschnitten und, wie beim Pfropfen in die Rinde, zwischen Holz und Rinde des Wildlings eingeführt; der dünnere Schenkel aber wird dem Wildling auf der entgegengesetzten Seite angepaßt. Das Reis sitzt sorglich reitend auf dem Stocke, mit welchem es sich genau von beiden Seiten befestigt, und den es im Laufe eines Sommers vollkommen bedeckt. Diese Art der Bereblung wird zu derselben Zeit, wie das Pfropfen in die Rinde vorgenommen, gelingt jedoch auch sehr gut mit jungem Holze im Juli, sobald es nur mäßig fest und reif geworden.

Oranienburg, 29. Juli 1863.

Franz, Rector.

Ueber die diesjährige Obsternte
nebst einigen pomologischen Notizen
von Herrn Klostervoigt Hennings in Schönberg
bei Riel (Herzogth. Schleswig-Holstein).

Die Bitterung des gegenwärtigen Jahres ist allerdings in hiesiger Gegend für den Obstbau keine besonders günstige gewesen, besonders war der Spätsommer naß und kalt, der October ist dagegen bis jetzt schön und allem Anschein nach wird die gute Bitterung noch einige Zeit anhalten. Hiedurch haben auch die feineren Obstsorten sich gut ausbilden können, und ein Theil meiner Bäume mit später reifenden Sorten, trugen noch wirkliche Prachtf Früchte, so Winter-Relis, Winterdechants-Birne, Hardenponts Winterbutterbirne, von welchen die letztere, welche hier Auszug Dezember und Anfang Januar zeitigt, mein Liebling ist, ferner Grüne ReINETTE, Parkers Pepping, letzterer der fruchtbarste Baum, den ich kenne, Brabbits Rospareil, eine sich für die hiesige Gegend vollkommen eignende, vortreffliche Frucht, Riston-Pepping, Sykehouse Rousset u. s. w. Von den frühern Sorten zeichneten sich besonders aus Friedrich von Würtemberg, und Williams Bonchretien, Wilkenburger weiße Sommerreintte, Dölin u. A. Die Rospareil hat außergewöhnlich große Früchte geliefert, welche ihrer Zeitigung mit starken Schritten entgegengehen. Die Winter-Relis weilt gern ein wenig, was jedoch ihrem Geschmack keinen Eintrag zu thun scheint, dagegen hält sich Hardenponts Winterbutterbirne Reil in ihrer Vollkommenheit. Auch die Sontman hat in diesem Jahre zum ersten Mal einige schöne

große Früchte getragen, auf die ich gespannt bin. Eine von Monsiſche, von Oberdied „Sektina“ benannte Frucht trug dieses Jahr vollkommene Früchte, die aber sehr schnell passiren, auch mir nicht hinlänglich geschmacklich zu sein schienen; möglich jedoch ein Folge der Witterung. Die spät zeitigen Kapselkorten, wie die Gräse Netzette, Parkers Popping, u. s. w. werde ich in diesem Jahre in Läßchen in trockenem Sande aufbewahren. Es ist dieß eine sehr alte bewährte Methode, welche auch Koyers sehr empfiehlt. Ich hoffe, sie dadurch vor dem Welken zu bewahren. Die Stiele werde ich nach einem in einer alten französischen Schrift enthaltenen Rath, mit Wachs verleben.

Es ist merkwürdig, worin das von Oberdied und Andern gleichfalls bemerkte Verdorren der Sommerzweige an den Spitzen seinen Grund hat. Bei mir tritt es zwar selten, aber fast jährlich an einzelnen Blümen auf. So in diesem Jahr an der Sparbirne, von welcher zwei Büume neben einander stehen. Beide sind auf Büblinge veredelt, beide haben anfänglich denselben kräftigen Wuchs, an dem einen sind aber an einzelnen Zweigen die Spitzen verdorrt, während der andere vollkommen frisch ist. Ferner an zwei Kopulanden von diesem Frühjahr, Schwarzer Blutreinette und dem Rothem Pigeon, welche ebenfalls in einer Reihe Kopulanden stehen. Beide sind auf Büblinge veredelt und von dem übrigen dießjähriger Pflanzung der Weihen bildenden Büumen derselben Sorten hat keines gelitten. Die Identität des Königlichem Läublings mit dem Rothem Pigeon glaube ich bestreiten zu können. Ich habe beide Sorten jahrelang beobachtet und keinen Unterschied, weder in

Wuchs des Baumes, noch in der Frucht entdecken können. Auch zwischen dem weißen und rothen Winterpigeon ist sehr kein wesentlicher Unterschied, beide sind identisch und die Abweichung in der Farbe bloß ein Unterschied. Der Pigeon kommt hier, namentlich in der Gegend bei Grafenstein und auf Alsen sehr häufig vor, erreicht an Größe zwar nicht den Melonen- oder Prinzenapfel (dessen ursprünglicher bei Grafenstein und auf Alsen, wo er zuerst vorkommt, noch gebräuchlicher Name: „Römischer Apfel“ ist), ist aber gesunder und erträgt den Wind besser, als jener. Die hiesigen Alltegrade, welche freilich nicht so hoch steigen als im innern Rußland, erträgt er sehr gut und ich habe niemals erfahren, daß er durch Kälte beschädigt worden ist. Abweichungen in der Farbe kommen sehr häufig vor, so bei dem Grafensteinener, dessen Spielart: „Rothem Grafenstein“ ich schon seit 60 Jahren kenne und in den Gärten bei Grafenstein häufig gezeuget habe; so bei dem Melonenapfel, von welchem ich in meinem frühern Garten bei Grafenstein zwei Büume hatte, deren einer fast weiß, der andere grüne Früchte trug, welche erst auf dem Lager eine bessere Färbung annehmen. Drie Büume waren von gleichem Alter, hatten einen dem Nordostwinde ausgesetzten Standort neben einander, eine schwere Krone gegen Südost, während die Nordwestseite wohl war, und waren jedes Jahr mit Früchten beladen. Die Grängefärbten waren aber bei weitem die besten, zarter, saftiger und gewürzreicher, als die halbfärbten, welche dagegen länger dauerten. An Gestalt und Größe, welche außerwöhnlich war, glichen sich beide Früchte. Solche Unterschiede sind nach

meiner Ueberzeugung eine Wirkung der Unterlagen, welche einen weit größeren Einfluß auf die Frucht hat, als man im Allgemeinen anzunehmen geneigt ist.

Neue Methode des Ablactirens

zum Zweck der Ausfüllung leerer Stellen an den Kisten der Forstbäume.

Der bekannte französische Baumzüchter Croux wendet, um die bei dem sonst üblichen Verfahren nicht selten vorkommenden Wulste zu vermeiden, folgendes Verfahren des Ablactirens an. Er nimmt einen unterhalb einer leeren Stelle befindlichen halbkreisförmigen Trieb und schneidet ihn oberhalb *) des zum Einsetzen passenden Auges ab. Hierauf wird etwas Rinde und Holz hinter diesem Auge vorsichtig weggeschritten, so daß nur ein schmaler Streife Holz und Rinde am Auge bleibt, geradezu nur soviel, um dasselbe vor dem Vetrocknen zu schützen. Dieses so vorbereitete Auge wird hierauf in die an jener Stelle auf gewöhnliche Weise etwas aufgelöste Rinde eingefügt und gut verbunden. Nach völligen und festem Anwachsen wird dann der so ablactirte Trieb unterhalb des eingesetzten Auges abgesehritten. G. L.

*) Die Berliner Wochenschrift sagt pag. 352: er schneide den Zweig unter dem Auge, welches er für die leere Stelle bestimmt habe, ab, was geradezu unmöglich ist, wenn das Verfahren „Ablactiren“ sein soll! G. L.

Versuche über die Anwurzelung bei der Herbstpflanzung.

(Auszug aus meinem pomol. Tagebuch.)

Der Besoff führte mich auf den Gedanken, daß im Herbst verpflanzte Bäumchen noch denselben Herbst Wurzeln treiben und in Folge dessen einen Vorsprung vor den erst im folgenden Frühjahr verpflanzten gewinnen könnten. Als ich nämlich Ende September und Anfang Oktober 1861 mit den Lehrern Wichtensteins Besoff der Beförderung der Obstbaumzucht über diesen Gegenstand einen Cursum abhielt, zeigte ich ihnen das Pflücken der Wildlinge unter anderen auch an einem im Sommer genannten Jahres aus einem Kern gewachsenen Apfelwildlinge, den ich am 8. Oktober aushob und in ihrer Gegenwart an der Ruthe und den Wurzeln beschneidete und hernach wieder einsetzte. Am 17. März 1862 hob ich denselben wieder aus, weil er auf ein anderes Beet verpflanzt werden mußte, wobei sich an den Schnittstellen der Wurzeln schon wieder viele frische noch ganz weiße 1", 1½ — 2" lange Faserwurzeln zeigten, was mich in der gedachten Vermuthung bestärkte. Inzwischen las ich die Bemerkungen Oberdieck's über die Herbstpflanzung (Monatsschr. 1862, Juli und Augustheft S. 262), und machte nun vorigen Herbst selbst kleine Versuche in der angezeigten Richtung, deren Ergebniß ich mir hier mitzutheilen erlaube.

Die zur Herbstpflanzung gewählten Wildlinge entstanden aus einer Keimensaart, die ich am 26. März 1862 gemacht und wovon ich bis zum Herbst noch schöne Exemplare erhielt. Am 24. September 1862 hob ich einen der stärksten Apfel-

wildlinge, und eben solchen Birnwildling aus dem Saatbeet, beschnitt herbe in Rinde und Wurzeln ziemlich tief und setzte sie sofort mit dem unter der Schnittstelle an der Rinde noch verbleibenden frischen Laube auf ein Beet der Oberschule. Der Apfelwildling war ungemein reich und wunderschön bewurzelt; er hatte eine ganze Krone von Seitenwurzeln nebst vielen Haarswurzeln gebildet, die stärkeren von erstern wohl 2^o—3^o lang. Der Birnwildling hatte 2 Pfahlwurzeln, die längste über 1^o, und ziemlich viele Haarswurzeln getrieben; über den Hauptwurzeln hatte er eine noch junge, weiße 2^o, lange und etwas tiefer eine kürzere solche Wurzel angelegt, wodurch als Beweis dafür anzu nehmen, daß das Nachstümchen noch nicht ausgehört habe. Beide Stämmchen waren noch im Saft, denn sie standen in einem Saatbeete mit gutem schwarzen Gartenboden und an sonntiger vor Nordwind geschützter Stelle.

Am 7. Oktober wurden weitere 4 Apfelwildlinge mit sehr schöner und reicher Wurzelbildung ausgehoben und wie vorbemerkte, in die Oberschule versetzt. Ebenso am 11. Oktober zwei mit gleich schöner Bewurzelung. Der eine davon hatte zudem noch 8 junge, weiße über 1^o lange Wurzeln, theils selbstständige, theils als Fortsetzung der früher getriebenen Wurzeln angelegt. Die letzte Pflanzung mit 5 etwas schwächeren Apfelwildlingen, die jedoch auch recht schön und reich bewurzelt waren, nahm ich am 29. Oktober vor. Am gleichen Tage nahm ich die unteren 24. September in die Oberschule versetzten Wildlinge wieder auf, um mich zu überzeugen, welche Fortschritte in der Anwurzlung dieselben innerhalb 35 Tagen etwa

gemacht hätten und konnte dabei folgendes Ergebnis wahrnehmen: Der zuerst ausgehobene Apfelwildling zeigte keine Spur von frisch getriebenen Wurzeln; er war in seinem Wurzelwerk noch ganz unverändert so, wie ich ihn eingesetzt. Die Schnittflächen an den Wurzeln waren gelblich geworden; ein Theil des Laubes war schon früher abgefallen, das noch am Stämmchen vorhandene hatte sich schwarz oder eckelich gefärbt. Wahrscheinlich wurde dieser Wildling zu spät eingesetzt, um noch neue Wurzeln treiben zu können.

Ein ganz anderes Resultat war bei dem Apfelstämmchen wahrzunehmen. An den Schnittflächen der Wurzeln hatte sich ein Callus und neue Wurzeln, abwärts und seitlich, gebildet. An einer Schnittstelle zählte ich deren drei. Die längste aller dieser frischen Wurzeln war 2^o, mehrere andere waren 2^o, kürzere 1^o—1^o/₂ lang und hatten die stärkeren in der Nähe der Schnittstellen eine braune Farbe, doch nicht so stark braun, wie die älteren Wurzeln; der größte Theil der Wurzel zeigte sich bei sämtlichen noch weiß. Bei diesem Stämmchen muß angenommen werden, daß ein wirkliches Anwurzeln in genanntem Zeitraum stattfand. Ich glaube, daß das schon beim Einsetzen so reiche Wurzelwerk den größten Theil des angegebenen Resultates bewirkte. Die Blätter waren noch ganz frisch, grün und unverfärbt; (so fand ich sie noch am 15. November, sie fanden da noch frisch, nicht ein Blatt war abgefallen). Selbe Stämmchen wurden nach beendigter Untersuchung wieder eingesetzt.

Den 15. Novembey wurden die am 7. Oktober versetzten 4 Stämmchen aufgenommen. Bei dreien davon konnte keine

Spur einer neuen Bewurzelung wahrgenommen werden; eines hatte die Blätter verloren, bei den zwei andern standen sie zwar noch, waren aber weiß oder doch nicht mehr ganz frisch grün. Das vierte Stämmchen, dessen Blätter noch schön grün standen, zeigte neue Wurzeln, wovon zwei $1\frac{1}{2}$ ", fünf zwischen $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ und 1 " lang waren, aber sämmtlich weiß aussahen. An den erstgenannten 3 Stämmchen hatten die Wurzelschnittflächen eine schwärzlich braune Farbe, ließen aber keine Spur von Fäulniß bemerken.

Die am 11. Oktober eingesezten und am 18. November wieder ausgehobenen Stämmchen, von denen eines das Laub verloren, das andere es — theils noch frisch, theils rötlich — behalten hatte, zeigten jedes an einer Schnittstelle je 2 junge, weiße Würzelchen von 2—3" Länge; sonst konnte ich von frischer Bewurzelung nichts bemerken. Sämmtliche Wurzelschnittflächen sahen gesund aus.

Die erst unterm 29. Oktober eingesezten 5 Wildlinge nahm ich nicht mehr auf.

Ohne nun aus den bargelegten Resultaten vorerst Folgerungen ziehen zu wollen, muß ich noch bemerken, daß der Boden der kleinen Edelschule durchschnittlich ziemlich humusreich ist; doch traf es auch mehrere der obgenannten Wildlinge auf Stellen, die im Frühlinge 1861 zum Zwecke der Baumpflanzung von Steinhäusen, Bauschutt und Gesträuch erst gereinigt und dann rigolt worden sind; und auch auf diesen Stellen zeigten einige Bäumchen eine schöne frische Bewurzelung. Der Umstand, daß hier im Rheinhale die Monate September und Oktober in der Regel zu den angenehmsten und bestän-

digsten des ganzen Jahres zählen und noch eine verhältnißmäßig hohe Temperatur aufweisen, möchte der Herbstpflanzung sich günstig zeigen; freilich wird dabei die Bodenart wesentlich mit in Betracht gezogen werden müssen, da in schwerem thonigem Boden die im Herbst versehten Stämmchen durch den Winterfroß gern gehoben werden.

Die Vermuthung erlaube ich mir hier noch auszusprechen, daß die Herbstpflanzung, wo Boden und Klima dieselbe begünstigen, großen Vortheil bringen kann, indem dadurch der Baumzüchter von der oft unbeständigen Frühjahrswitterung weniger abhängig würde, die Arbeit mehr theilen und seine Zeit und Kraft hauptsächlich auf andere in der Baumschule und im Frühlinge so dringende Arbeiten verwenden könnte; ferner, daß die im Herbst verpflanzten und glücklich über den Winter gekommenen Stämmchen einen Vorsprung vor den erst im Frühlinge eingesezten gewinnen dürften und daß wir vielleicht weniger Abgang in den Pflanzungen haben würden in Jahren, wo in Folge von austrocknenden Winden im Frühlinge und Vorkommer sonst viele frisch gesezte Bäumchen lufttrocken werden und absterben.

Bei mir wenigstens zeigten die im vorigen Herbst verpflanzten Wildlinge in der Vegetation und namentlich in der Belaubung einen bedeutenden Vorsprung vor den erst verflohenes Frühjahr eingesezten und waren bei der Veredelung am 23. April schon recht saftreich, was mich besonders wunderte bei dem Birnwildling, der letzten Herbst bei seiner Wiederaufnahme durchaus nichts von frischer Bewurzelung wahrnehmen ließ.

Ich veredelte nämlich im Frühlinge

versuchsweise alle Wildlinge, mit denen ich vorigen Herbst Versuche über Anwurzelung gemacht habe, und es schlugen sämtliche Reiser an. Das Birnstämmchen machte einen Trieb von 1', das so schön im Herbst noch angewurzelte Apfelmännchen von 1' 8", ein anderes 1' 2 1/2" und so abwärts bis auf 3, 4 und 3"; heute habe ich sie gemessen. Die Mehrzahl der Männchen ist noch wohl schwach: würden aber Wildlinge des zweiten Jahres im Herbst verpflanzt und im darauffolgenden Frühjahr oder Herbst veredelt, so würde man wahrscheinlich schöne, kräftige Stämmchen erhalten.

Baduz, den 30. September 1863.

Oberlehrer Singer.

Ueber die Kosten, Arbeitsdauer und den Erfolg der Veredlungen in der Obstbaumschule zu Salzbergen bei Lingen (Hannover) im Frühjahr 1863.

In der von der k. Schauffeeverwaltung 1859—60 zu Salzbergen gegründeten Obstbaumschule, über deren Einrichtung und Zweck, Bodenbeschaffenheit u. das Novemberheft des 7. Jahrgangs dieser Zeitschrift eine nähere Nachricht enthält, ist in diesem Frühjahr dahin gestrebt, die rückständigen Veredlungen von Apfel- und Birnstämmen in den bislang bepflanzten 3 ersten Quartieren durch Copulation, hauptsächlich durch Anschaften und Sattelschäften, zu beschaffen. In der Absicht, möglichst zuverlässige Anhaltspunkte für künftige Veranschlagungen zu gewinnen, habe ich über die Kosten, Arbeitsdauer und den Erfolg dieser Arbeiten Notizen gesammelt, welche bei Ver-

rücksichtigung der Bodenverhältnisse unersündlichen Lohsätze auch von allgemeinem Interesse sein dürften, weshalb ich solche im Nachstehenden mitzutheilen mir erlaube.

Zuvor darf bemerkt werden, daß bei diesen Arbeiten außer einem im vorigen Herbst engagirten tüchtigen Baumschulenwärter nur ungelernte Arbeiter vom Lande beschäftigt waren. In der zweiten Hälfte des Februar und zu Anfange März wurden die Edelreifer theils von den in der Baumschule bereits gezogenen ächten Sorten geschnitten, theils von auswärtigen Pomologen, welche die anzuziehenden Sorten ächt führten, bezogen, und sämmtlich unter einem an der Nordseite offenen, an den übrigen Seiten durch ein Zaungeflecht gegen die Sonne geschütztes überdachtes Schauer eingeschlagen. Um dieselbe Zeit wurden die im Hause zu veredelnden zweijährigen Kernwildlinge, welche theils in der eigenen Samenschule aus der im Frühjahr 1861 geschehenen Kernausfaat gezogen, theils von auswärts angekauft sind, gerodet und an einer schattigen Stelle eingeschlagen. Nachdem hierauf die zu bepflanzende Fläche leicht umgegraben war, begann Mitte März das Veredlungsgeschäft und dauerte bis zu Anfang Mai. Zunächst wurden die eingeschlagenen Wildlinge in dem in der Baumschule eingerichteten heizbaren Lokale veredelt und sofort gepflanzt; sodann geschah die Veredlung der bereits im vorhergehenden Jahre gepflanzten Wildlinge an ihrem Standorte.

1) 5605 Stück zweijährige Apfelwildlinge sind in 67 1/2 Arbeitstagen (eines Arbeiters) in der Stube veredelt; mithin beschaffte ein Arbeiter täglich im Durch-

schnitt 86 Veredlungen und kostet somit jede Veredlung bei dem Durchschnitts-Lagelohn von 10½ Groschen pro Tag 1,2 Pfennige. Hierin ist das Herantragen der Reiser und Wildlinge und das Bestreichen der Wundflächen mit Propfharz mitbegriffen.

2) 6553 Stück meistens dreißährige Apfel- und Birnwildlinge sind auf dem Stamme an ihrem Standorte, etwa ½ Fuß über der Erde, veredelt, wozu 97 Arbeitstage verwandt wurden; die Tagesleistung eines Arbeiters bestand somit in der Veredlung von 68 Stämmen und kostet, bei 10½ Groschen Tagelohn, jede Veredlung einschließlich des Bestreichens der Wundflächen 1,54 Pf.

3) Gepflanzt sind	Stück
a. Veredelte Stämme	5805
b. Wildlinge im 4. Quartier	
u. umgepflanzt in der Sa-	
menshule	28,170
	zusammen 28,975

Hierzu sind 115 Arbeitstage verwandt, mithin pro Tag circa 252 Stück gepflanzt und betragen somit bei 10½ Groschen Tagelohn die Pflanzungskosten pro Stück 0,4 Pfenn. Hierin ist das Herantragen der Pflänzlinge mit begriffen.

4. Zum Roden, Einschlagen und Beschneiden der Wildlinge sind 52 Arbeitstage verwandt, mithin kommen auf einen Tag 557 Stück und repartiren sich die Kosten, bei 10½ Groschen Tagelohn, pro Stück auf ca. 0,2 Pf.

Der Erfolg dieser Veredlungen ist nun folgender gewesen:

Von den im Ganzen veredelten 12,358 Stämmen sind

a. 330 Edelreiser nicht angewachsen, mithin zurückgeblieb.	Procent 2,67
b. 94 veredelte Wildlinge sind abgestorben	0,76
c. 97 Stück gut angewachsene Edelreiser sind durch heftigen Sturmwind abgebrochen	0,78

Die Edelreise haben durchgehends einen kräftigeren Wuchs, welcher bei den im vorigen Jahre gepflanzten und an ihrem Standorte veredelten Stämmen stärker ist, als bei den in der Stube veredelten und frisch eingesehten Bäumchen.

Die Bestandsliste dieser Baumschule vom Monate Juni d. J. weist an veredelten Apfelstämmen 14834 Stück
 " " Birnstämmen 3889 "
 zusammen 18,673 Stück veredelte Obststämme nach.

Schließlich bemerke ich, daß die zurückgebliebenen, sowie die im 3. Quartiere noch unveredelt gebliebenen Stämme zu Anfange August d. J. oculirt sind; im Ganzen 1648 Stück, worauf 9¾ Arbeitstage verwandt wurden; mithin sind von einem Arbeiter täglich 169 Stück oculirt und kostet somit bei 11 Groschen Tagelohn jede Veredlung ca. 0,66 Pf. Bei der in diesen Tagen geschehenen Lockerung des Verbandes zeigte sich, daß, mit Ausnahme einiger noch zweifelhaften, fast sämmtliche Edelaugen angewachsen waren.

Lingen, den 31. August 1863.

G. Meyer, Wegbau-Inspector.

Das Ranken der Erdbeere.

Das öftere Abschneiden der Ranken von den Erdbeerstöcken wird fast allgemein

für nothwendig gehalten, um die Kraft derselben dadurch zu erhöhen und somit bessere Früchte zu erzielen.

Indessen hört man noch bisweilen sagen, gerade das viele Abnehmen der Ranken schwäche die Pflanzen, weil sie dadurch gezwungen würden, immer neue Ranken zu erzeugen. Auch hört man behaupten, es sei nicht gut, die Ranken abzuschneiden, bevor nicht die Ausläufer sich selbst ernähren könnten, da die Ranken außer der Fortpflanzung auch noch die Bestimmung hätten, die jungen Fruchtaugen an den Mutterstöcken ernähren zu helfen.

Um mich nun von dem Nutzen des oftmaligen Entfernens der Ranken, welches in der Hitze des Sommers, wenn man viele Erdbeersfelder hat, recht beschwerlich ist, zu überzeugen, stellte ich im Sommer 1862 folgenden Versuch an.

Ich hatte ein Beet mit zwei Reihen der Solitär-Erdbeere, die im Herbst 1861 gepflanzt waren. Beide Reihen waren völlig gleich und hatten eine gleich gute, freie, sonnige Lage. Ich entfernte nun die Ranken der ersten Reihe am 28. Juni zum erstenmale und dann alle 14 Tage bis zum 27. September, während die Ranken der zweiten Reihe am letztgenannten Tage zum erstenmale abgeschritten wurden. Mein Erkennen an diesem Tage war groß. Ich sah, daß die Stöcke der ersten Reihe auffallend schöner, als diejenigen der zweiten Reihe waren: sie waren eine Handbreit höher, ihre Blätter größer, ihre Fruchtaugen kräftiger. Es kam nun darauf an, wie die Ernte im folgenden Jahre ausfallen würde.

Ich behandelte die beiden Reihen während des Herbstes und folgenden Frühjahrs völlig gleich. Beide Reihen blühten dann

gleichmäßig und setzten gut an, allein während ich vom 24. Juni bis 15. Juli von der ersten Reihe die schönsten, glänzendsten, größten und wohlschmeckendsten Früchte erhielt, fanden sich an der zweiten Reihe wohl eben so viele Früchte, aber wenig glänzend, und alle kleiner und weniger wohlschmeckend.

Es leidet daher keinen Zweifel, daß bei übrigens richtiger Cultur der Erdbeeren, das fortwährende Abnehmen der Ranken derselben die Bildung schöner Früchte vorzüglich befördert.

Nachschrift. Ich war eben im Begriff die obigen Zeilen der verehrlichen Redaction zuzuschicken, als mir das vorjährige Septemmerheft dieser Monatschrift mit dem Aufsatz des Herrn Professor Dr. Fickert über Erdbeerencultur zuging. Ich habe diesen Aufsatz mit großem Interesse gelesen und stimme in fast allen Punkten mit dem Herrn Verfasser überein. Allein überrascht hat mich die Behauptung: „das Entfernen der Ranken sei eine alte aber sich ädliche Gewohnheit, man erschöpfe dadurch den Stock, der immer neue Ranken treibe, unnützer Weise und schade eher der Entwicklung der Frucht, als daß man ihr nütze.“

Es würde mir und allen Gartenfreunden und Gärtnern sehr angenehm sein, wenn der Herr Professor näher nachzuweisen die Güte haben wollte, worauf sich seine Behauptung gründet, da man dann der lästigen Arbeit des Abschneidens der Ranken überhoben wäre. So lange dies aber nicht geschehen ist, werde ich, gestützt auf die Erfahrungen Anderer und auf meinen oben mitgetheilten Versuch, fortfahren, die Ranken im Sommer stets zu

entfernen und nur diejenigen Ausläufer wachsen zu lassen, welche ich zur Anlage neuer Beete benutzen will, wozu ich mich — beiläufig gesagt — der auf Schulbeete gepflanzten oder der in Töpfe eingekultivirten Ausläufer bediene.

Hildesheim, den 1. Oktober 1863.

Rittmeister H. Borcher.

Die Vortheile der Verwendung der Lederlohe bei der Obst- und Wildbaum-Cultur.

Von Herrn Wirtschaftsrath F. W. Hofmann.

In dem Garten des Hrn. Daniel Hooibrenk zu Hiezing, woselbst zur Zwerg-, Bouquet-, Spaller- und Pyramiden-Form sorgfältig geschnitten, über zweimal hundert Tausend Obstbäumchen aller bekannten edelsten Sorten, aus Belgien, Holland und Frankreich bezogen, im Grunde und in Töpfen zum Verkaufe stehend, wurden an diesen Bäumen sehr interessante Wahrnehmungen gemacht, welche für den Freund der Obstcultur höchst beachtenswerth sind, und die ich mit Genehmigung des Herrn Hooibrenk veröffentlichen darf.

Alle Beete, welche mit diesen edlen Bäumchen besetzt sind, wurden vor drei Jahren bei 6 Zoll hoch mit Lederlohe überdeckt, und die Auffchüttung derselben hat zu folgenden Resultaten geführt:

Seit dieser Zeit sind:

1. die Beete von jedem Unkraute frei;
2. der Boden ist unter dieser Lohe ohne weitere Bodencultur immer locker;
3. in der trockensten Zeit, ohne jede Befruchtung durch Begießen, immer entsprechend feucht;

4. von den Wurzeln der Mattäfer (Engerlingen) ganz frei geblieben;

5. sind die Bäumchen kräftig, stark im Stamme und Aesten; mit kurzen Internodien (der Zwischenraum von einem Auge zum andern), mit stärkerer Blatt- und Fruchtknospenbildung aufgewachsen, als dies ohne Lohe der Fall ist;

6. ist die Wurzelbildung eine doppelt und mehrfach größere, da in der Loheschichte selbst über der Veredlungsstelle noch ganze Kränze von Wurzeln rings um die Stämmchen austreiben, und

7. ist die Fruchtbarkeit älterer Bäumchen, welche in solcher Lohe stehen, und die Schönheit des Obstes eine ganz vorzügliche;

8. gleiche Erfolge wurden bei den Wildbäumen beobachtet.

Es werden daher durch Verwendung der ausgenühten Gerberlohe nicht nur die Kosten für Jäten, Lockerung und Begießen des Bodens erspart, es wird dadurch auch dem Insectenfraße an den Wurzeln vorgebeugt und die Wurzelbildung, der Aufwuchs, die Kräftigung, der Fruchtansatz der Obstbäume und daher deren Ertragniß vermehrt. Die Benützung dieser Lohe ist daher sowohl für Obstbaumschulen, als auch in Schulen für Wildlinge, so wie für die Gruppen aller Strauch- und Baumarten in den Biergärten um so mehr anzupfehlen, als deren Verwendung in Hooibrenks Garten nun schon während des Ablaufes dreier Jahre diese Vortheile in noch immer steigendem Maße bietet.

Man ist deshalb auch immer sehr unvorthellhaft vorgegangen, wo die alte Lohe aus den Glashäusern als unbrauchbar weggeworfen wurde, denn je älter eben diese Lohe ist, um so günstiger wirkt sie

auf die Entwicklung der Bäume und Sträucher im freien Lande, wenn solche in höheren Schichten (bis 6 Zoll) aufgeführt wird.

Die derartige Benützung der Lohe hat auch bereits in mehreren Gärten mit dem besten Erfolge Nachahmung gefunden, und ein Besuch im Hooibrenk'schen Garten wird Jedermann von den augenscheinlichen Vorteilen überzeugen, da die Ausbildung seiner Obstbäume nichts zu wünschen übrig läßt.

R a t h s c h r i f t.

Diese obige Mittheilung eines ausgezeichneten Landwirths, auch pomologischen Schriftstellers, entnehmen wir dem vorzüglich redigirten Journal: „Der Land- und Forstwirth,“ redigirt von Oeconomierrath Haurand und herausgegeben von Adolph Hohenstein. Wien. (Preis jährlich 6 Thlr.), einer sehr umfassenden und mit vorzüglichen Holzschnitten ausgestatteten landwirthschaftl. Zeitschrift, die wir zugleich bestens empfehlen möchten, besonders für Oesterreich, wo der Preis bei freier Postsendung nur 8 fl. beträgt.

Wir geben obige Mittheilung ohne Commentar, möchten aber bezüglich des dort Gesagten doch denen, die Versuche mit Lohebürbedeckung machen wollen, etwas Vorsicht anrathen, indem bei schwerem Boden sich namentlich bei einer Lohebürbedeckung von 6“, in Unmasse Regenwässer einfinden, sowie auch die Erde unter dieser Decke gar sehr leicht sauer wird.

Interessant bleibt übrigens diese Erfahrung immer, und es wäre zu wünschen, daß durch vielfache Versuche noch bestimmtere Regeln über die Anwendung dieses Mittels festgestellt werden könnten. Eine Auffüllung des Bodens auf 6“ Höhe mit Lohe

ist jedenfalls sehr theuer und wir möchten glauben, daß eine Bedeckung mit 1 Zoll Lohe ziemlich all das hier Gesagte leisten würde.

G. L.

Der Mostbereitung.

Unter den mannichfachen Arten der Obstnützung nimmt die zu Most eine der wichtigsten Stellen ein. Denn der Most bildet in guten Landstrichen, wo gewöhnlich das Obst gedeiht, ein fast unentbehrliches Getränk für die bei der Landwirthschaft beschäfftigten Arbeiter, das sie im heißen Sommer belebt und erfrischt, ohne jene für Körper und Geist nachtheiligen Wirkungen hervorzu bringen, die wir beim Genuße des Branntweins hervortreten sehen, zu welchem die arbeitende Classe in Ermangelung von Most, oder anderen wohlfeilen Getränken in der Regel greift. Es ist daher die Mostbereitung in der That eine national-ökonomische wichtige Sache.

Das Obst gebeht bekanntlich selten mehrere Jahre nach einander, daher liegt das Bedürfniß vor, den Obstsegen durch geeignete Behandlung in dieser oder jener Form auf mehrere Jahre zu vertheilen. Bei einer mangelhaften Obstmostbereitung läßt sich aber aus vielen Sorten kein Most gewinnen, dessen Brauchbarkeit sich auf mehrere Jahre erstreckt; ja, er wird oft schon vor Ablauf eines Jahres sauer oder schwer.

Zu dem Mittel, einen mehrere Jahre haltbaren guten Most zu bereiten, ist die Möglichkeit gegeben, ein wichtiges Lebensbedürfniß länger zu erhalten und zweckmäßiger auf die Zeit des Genußes zu vertheilen.

Das Bestreben nach Verbesserung wird zunächst die Ursache der geringen Haltbarkeit des, nach der seitherigen Methode hergestellten Mostes, zu erforschen haben und erst, wenn diese richtig erkannt ist, wird es sich um Auffindung des besten Mittels handeln können.

Wir kennen viele Obstsorten, welche auch bei der seitherigen mangelhaften Bereitungsart einen mehrere Jahre haltbaren, guten Most gewinnen lassen, während dies bei anderen Sorten schlechterdings nicht der Fall ist; es steht in dieser Hinsicht die Regel ziemlich fest: Je feiner der Apfel, desto besser der Most; je edler und feiner die Birne, desto geringer der Most. Äpfel geben, die süßen Sommeräpfel ausgenommen, fast immer einen hellen, haltbaren Most, nicht weniger die Gerbstoff- und säurereichen Birnen. Bei ihnen, da sie bei der längst eingeführten Methode ein den Anforderungen entsprechendes Getränk liefern, liegt das Bedürfnis nach Verbesserung nicht so nah, wenn gleich die seitherige Behandlung manches zu wünschen übrig läßt. Dagegen sind es die beim unmittelbaren Genuß besser schmeckenden Birnensorten, welche gewöhnlich einen geringeren, unhaltbaren Most geben. Da diese Sorten aber zugleich für andere Gebrauchszwecke (Gesälz, Dörrobst) dienen und häufig durch große Fruchtbarkeit sich auszeichnen, so werden sie beständig einen Theil des zu bauenden Obstfortimentes mit allem Recht ausmachen und die Frage wichtig erscheinen lassen, wie auch aus ihnen ein guter haltbarer Most zu gewinnen sei.

Eine Vergleichung zwischen den natürlichen Bestandtheilen beider Sorten, zwischen dem eigentlichen guten und dem geringen Mostobst, wird viel dazu beitragen, bei

Lösung der Frage den Schwerpunkt finden zu lassen.

Birnen, welche guten haltbaren Most liefern, haben weniger Süßigkeit, dagegen einen herben, bitter-säuerlichen Geschmack; sie besitzen mit einem Worte viel Gerbstoff; die keinen haltbaren Most liefernden Sorten dagegen haben viel Süßigkeit und Schleim, sind wenig oder gar nicht herb und sauer — sie besitzen viel eiweißhaltige und zuckerige Stoffe, dagegen wenig Gerbstoff.

Bei dem chemischen Proceß, den wir Gährung heißen, gerathen zunächst die stickstoffhaltigen (eiweißhaltigen) Körper durch Aufnahme von Sauerstoff in Zersetzungsthätigkeit und diese überträgt sich auf die zuckerigen Stoffe, welche sie in Kohlensäure und Alkohol zerlegt. Um eine gewisse Menge Zucker in geistige Gährung zu versetzen, als deren Folge das Zerfallen in Kohlensäure und Weingeist erscheint, ist eine bestimmte Menge solcher eiweißhaltigen Stoffe nöthig, welche das Ferment bilden. Sind im Most mehr stickstoffhaltige (Gährung erregende) Körper vorhanden, als zur Zersetzung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure nöthig sind, so bewirken sie, da sie keinen Zucker zur Zersetzung mehr vorfinden, von nun an die Umwandlung des Alkohols in Essig — daher das Sauerwerden.

Diese Erscheinungen bietet nicht bloß der Obstmost, sondern jeder Traubenmost, der im Verhältnis zu seinem Gerbstoffgehalt zu viel stickstoffhaltige Bestandtheile besitzt. Der Gehalt an diesen hängt übrigens nicht bloß von der Sorte des Obstes oder der Traube ab, sondern auch vom Standort; ist dieser von Natur aus, oder durch starke Düngung fett, so wird das

Obst und die Traube „maß“ d. i. sie enthalten verhältnismäßig mehr stickstoffhaltige Bestandtheile.

Alle Weine aus von Natur weichen Sorten (d. i. solche, welche verhältnismäßig viel stickstoffhaltige Bestandtheile enthalten) sind nicht aufs Lager geeignet, so wenig als Obstmost, der von Obstgattungen hervorkommt, welche an dem gleichen Mangel leiden. Bei Wein, wie bei Obstmost, handelt es sich darum, der Natur die Mittel abzulauschen, die sie braucht, um ein haltbares, helles Getränk zu erzeugen. Sie sind in einem richtigen Verhältnis zwischen Gährung erregenden (eiweißhaltigen) und gährungsfähigen (zuckerhaltigen) Stoffen zu suchen. Allerdings sind die zu treffenden Verhältnisse noch nicht aufs Genaueste festgestellt. So viel aber scheint gewiß, daß ein Ueberschuß (d. i. von Wehr, als zur Verwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure nothwendig ist) von stickstoffhaltigen Körpern immer, ein Ueberschuß an zuckerigen nie schadet, was wir an den süßlichen süßen Weinen deutlich erkennen. Der Grund, warum sie süß bleiben, ist kein anderer, als daß der Saft der ausgepressten Trauben mehr Zucker enthält, als die darin befindlichen (stickstoffhaltigen) Ferment bildenden Stoffe bei der Gährung in Alkohol und Kohlensäure zerlegen können.

Nachdem wir wissen, daß gerbsäurereiche Weinarten einen haltbaren, guten Most geben, so ist klar, daß wir, um auch aus geringen Mostsorten guten Most zu gewinnen, die Natur nachahmen d. i. diesen Sorten Gerbstoff zusetzen müssen.

Der Gerbstoff hat die Fähigkeit, die stickstoffhaltigen, als Ferment — weil im

Verhältnis zu ihrer Menge nicht genug Zucker vorhanden — nicht zur Wirksamkeit gelangten, schleimigen Stoffe nieder zu schlagen.

Das natürlichste und in seinen Wirkungen unfehlbare Mittel, diesen Stoff in einer dem Bedürfnis entsprechenden Menge zuzusetzen, besteht darin, den Obstmost etwa 2—3 Tage über den abgepressten Traubentrestern gähren zu lassen. In Gegenden, wo die Trauben geraspelt (die Beeren von den Kernen getrennt) werden, giebt man die ausgepressten Beeren (besonders von duellen Sorten) unmittelbar ins Mostfaß und läßt sie bis Fröhjahr darin, wo der Most abgezogen wird. Da, wo kein Weinbau getrieben wird, also Weintreber oder Hülsen nicht zu Gebot stehen, ist es doch möglich, aus Weingegenden Traubenkerne zu beziehen, die getrocknet beliebig lang aufbewahrt werden können. Hieron nimmt man per Eimer $\frac{1}{4}$ Pfd., zerstößt sie und giebt sie zum Most ins Faß vor oder während der Gährung. Stehen auch Traubensorten nicht zur Verfügung, so setzt man auf 1 Eimer etwa 2 Pfd. gequetschte grüne oder 1 Pfd. gedörrte Schlehen (Früchte des Schwarzbornes) zu. Fehlen alle diese Mittel, so giebt man auf 1 Eimer Most $\frac{1}{4}$ Pfd. Weinsteinsäure, nach Vollendung der stürmischen Gährung, ins Faß. Recht süßem Most, aus weichen Weinsorten bereitet, setzt man per Eimer die Hälfte einer in Stücke zerschnittenen Citrone zu; er wird dadurch heller und haltbarer. In vielen Gegenden z. B. Württembergs, giebt man auf 1 Eimer etwa 12 Loth Kochsalz vor der Gährung ins Faß. Alle diese Mittel, entweder für sich oder in passender Verbindung unter ein-

ander, dienen dazu, die stickstoffhaltigen schleimigen Stoffe, welche das Trüb- und Sauerwerden des Obstmostes herbeiführen, aus demselben niederzuschlagen.

Es giebt aber noch ein anderes einfaches Mittel, um ein correctes Verhältniß zwischen den gährungs-erregenden (stickstoffhaltigen) und den gährungsfähigen (zuckerigen) Körpern im Obstmost herzustellen — das Kochen des süßen Mostes. Durch die Siedhitze verlieren die stickstoffhaltigen Körper ihre gährungs-erregende Eigenschaft; sie gerinnen und scheiden sich aus in Flocken, wie wir dies täglich in der Küche beim Fleischkochen und sonst im Großen bei dem Bierbrauen sehen. Diese Methode des Mostsiedens ist zwar gar nichts Neues; sie scheint aber fast in Vergessenheit gekommen zu sein, der sie hier, wie sie es verdient, wieder entrisfen werden soll.

Ein solches Verfahren ist freilich mühsam und theuer und dürften dafür nur in den seltensten Fällen ausreichende Einrichtungen vorhanden sein. Es entspricht und genügt dem Zweck vollkommen, nur einen Theil, z. B. $\frac{1}{3}$ des ganzen Quantum, dem Sieden zu unterwerfen und das Sieden nur wenige Minuten zu unterhalten. Auf diese Weise können in kurzer Zeit, auch bei verschle-bener Einrichtung, größere Quantitäten in Behandlung genommen werden. Denn es handelt sich bei dem Sieden des süßen Mostes zunächst und hauptsächlich darum, den überflüssigen, ferment bildenden, Stoffen durch Gerinnen ihre, den Alkohol in Essig umbildende, Fähigkeit zu benehmen.

Durch ein wirkliches Einkochen wird nichts weiter erreicht, als eine Concentra-

tion des Saftes, der dann natürlich einen im Verhältniß stärkeren Most liefert.

Das heute meistens angewandte Verfahren, aus geringem Mostobst einen haltbaren Most zu gewinnen, besteht fast einzig aus einem sabelhaft großen, in der Regel die Hälfte des Saftes betragenden Wasserzusatz. Es ist zwar Thatsache, daß dadurch der Most einige Zeit länger brauchbar bleibt, als wenn gar kein oder ein zu geringer Zusatz von Wasser stattfindet. Aber eine so große Vermehrung des Mostquantums macht sehr viel Fäßraum nöthig, an dem es in guten Obstjahren mangelt und trägt nicht wenig dazu bei, die Leute an ein wahrhaftes Ueberschwemmen ihres Magens mit Most zu gewöhnen, von dem sie auch in Zeiten des Mangels nicht ablassen wollen. Ueberdies wird der Zweck, den Most auf längere Zeit haltbar zu machen, auf diese Weise keineswegs erreicht, was die tägliche Erfahrung beweist. Denn eine zu große Verdünnung des Mostes mit Wasser macht diesen zu arm an geistigem Gehalt; alle an Alkohol armen Flüssigkeiten haben aber bekanntlich die Fähigkeit, bei Berührung mit Luft, (hiezü genügt schon das Eindringen der Luft durch die Holzporen der Fässer) in Essig überzugehen. Daher wird der zu stark gewässerte Most, wenn auch nicht verdorben, doch immerhin sauer.

Dinge, die man als allgemein bekannt voraussetzen kann, sollten hier nicht näher auseinander gesetzt werden; es genügt, sie mit wenigen Worten zu berühren. Das einfachste und natürlichste Verfahren ist und bleibt, solche Sorten Obst, welche für sich allein keinen guten Most geben, mit andern sehr guten Mostsorten zu mischen,

den Most nur in gut gereinigte Fässer zu bringen, diese, wo immer möglich, auf einmal ganz zu füllen, da ein allmähliges, in mehreren Portionen und zu verschiedenen Zeiten vor sich gehendes Füllen den wünschenswerthen gleichmäßigen Fortgang der Gährung vort. Ein mäßiger, den 6. Theil des Saftes nicht übersteigender Wasserzusaß ist bei jeder Art von Obst zuträglich. Wesentlich zur Erzeugung des bestmöglichen Mostes aus eigentlichem Mostobst ist, daß dieses vor dem Mosten fleischreif sei; daher muß es, weil es auf dem Baum wohl fern, selten aber fleischreif wird, einige Zeit auf Hausen gelagert bleiben.

Ueber das Ablassen des Mostes herrschen verschiedene Ansichten. Die meisten Landwirthe verwerfen das Ablassen und doch trifft man es allgemein gerade in solchen Gegenden eingeführt, welche wegen ihres guten Mostes eine Berühmtheit erlangt haben. Das Wahre an der Sache ist: Most aus gutem Mostobst (Äpfel und gerbsäurereichen Birnen) darf und soll von der Gese abgelassen werden; er wird dadurch, ganz wie der Traubenwein, haltbarer und besser. In der wegen des guten Mostes berühmten Gegend von Frankfurt a/M. wird der Most (hauptsächlich Äpfelmost) sogar mehrere Mal abgezogen; er zeigt sich hierbei haltbar und fein und wird gerne so theuer bezahlt, als ein mittelmäßer Wein. Einem aus weniger gut geeignetem Obst, unter Einhaltung eines unzuweckmäßigen Verfahrens dargestellten und besonders mit sehr viel Wasser versetzten Most schadet das Abziehen von der Gese allerdings, aber nicht deshalb, weil die Gese von Ihn entfernt wird (was an und für

sich immer gut ist), sondern weil die noch nicht als unlöslich zu Boden geschlagenen fermentbildenden Stoffe bei der Arbeit des Ablassens mit der Luft in Verührung kommen, aus ihr Sauerstoff aufnehmen und eben dadurch zu der (ohne Sauerstoffaufnahme vorher ruhenden) die Umwandlung des Alkohols in Essig vermittelnden Gärungsthätigkeit angeregt werden. (Bürcher landw. Wochenbl. 1863 Nr. 22.)

Zustand des Obstbaus in einem Theil des Kantons Bern (Schweiz).

Langenthal, Dec. 1863.

Die pomologische Monatschrift enthält hin und wieder aus verschiedenen Ländern interessante Nachrichten über Obstbaumzucht, die ich immer mit vielem Vergnügen lese. Nachstehend theile ich Etwas aus der Schweiz mit, damit die deutschen Pomologen doch auch erfahren, was bei uns für Obstbaumzucht gethan wird.

Der schweizerische landwirthschaftliche Verein, der 6—7000 Mitglieder zählt und vom Bunde einen jährlichen Beitrag von 20,000 Fr. erhält, hat beschlossen, Abbildungen der vorzüglichsten Obstsorten der Schweiz herauszugeben. Das Werk soll hundert Blätter stark werden und nur Äpfel und Birnen umfassen. Bereits ist die erste Lieferung erschienen und Abbildungen und Text sind sehr befriedigend. Das ganze Werk wird 40 Fr. kosten.*)

*) Es gibt mir dies Veranlassung, dieses neue Proktwerk zu besprechen, soweit es mir aus der Musterverbildung, die in Obelitz durch

Im Canton Bern ist die Obstbaumzucht sehr hintangesetzt. Die Felder und Matten werden aufs sorgfältigste bearbeitet, gedüngt und verbessert, und sie liefern sehr schöne Ernten. Auch für die Waldbaukultur geschieht viel, nur für Obstbaum-

zucht ist bisher nichts gethan worden. Und doch haben wir fast bei jedem Hause einen kleinen Baumgarten und von Ferne nehmen sich die stattlichen Dörfer in den Obstbaumwäldern recht gut aus. Daneben sind aber nicht nur die Felder und Wiesen, sondern gar häufig auch Strohkänder und Borde ohne jeglichen Baum. Was man da etwa sieht, sind vernachlässigte schlechte Kirschbäume, mit oft 18 Fuß hohen astlosen Stämmen und einer Krone, die dem Vorbeigehenden Mitleid einflößt.

Seminar-Oberlehrer Kohler von Rüschnacht vertheilt wurde, bis jetzt möglich ist.

Doch kehren wir zurück zu den Baumgärten bei den Häusern. Hier stehen die Bäume gewöhnlich unregelmäßig und sehr nahe, 10—15—20 Fuß. Birnen, Apfel, auch wohl Kirsch und Zwetschgen finden sich, wie es der Zufall mitgebracht hat, bunt durch einander. Bei regelmäßiger Anpflanzung stehen die Reihen und die Bäume in den Reihen manchmal nicht 20 Fuß auseinander.

1) Das Format ist durchaus nicht gut gewählt und es wäre doch gewiß von practischem Werth gewesen, wenn sich dieses Werk an das große Decaisne'sche Werk „Jardin fruitier du Museum“ hätte anschließen können. Am unbedquemsten ist die Form auch wegen des Textes. Die Seiten sind nämlich wie die Tafeln 14" breit und 11" hoch und der Druck daher sehr lange, die Uebersicht erschwerende Zeilen bildend.

2) Der Name. Hier ist der Localname einer Localsorte, der „Hans Uli Apfel“ heißt und als solcher unter der ganzen Bevölkerung des Cantons Zürich wohlbekannt ist, in Hans Ulrichs Apfel verwandelt. Uli klingt aber viel besser, ist kürzer und deutet auf den localen Ursprung der Sorte hin; es lag um so weniger ein Grund vor, diesen Namen zu ändern, als Regel diese Sorte in seiner recht braven Schrift „Der Obstbau des Cantons Zürich“ bereits als Hans Uliapfel beschrieben hat.

Die Bäume werden in kleine Löcher nachlässig gesetzt, man gibt ihnen Pfähle und bindet sie einige Mal an, bis sie stark genug sind allein zu stehen. Dann läßt man sie wachsen und blühen und Früchte bringen. Vom Aufziehen ist keine Rede. Freilich kommt es dann nach 30 oder mehr Jahren endlich dahin, daß unter den Bäumen kein Gras mehr wachsen will, dann läßt der Bauer den Baumpüher kommen, und dieser macht mit seiner Säge an lauger Stange, daß die Bäume und der Boden wieder „Luft bekommen.“ Trotz den Baumpüheru gibt es aber doch verworrnene Kronen, dürre Äste, Moos, Misteln, Schwämme, Baumwunden und Astkummeln überall zur Genüge. Es gibt genug und große Wälder, die viel besser gepflegt werden, als die meisten unserer Baumgärten.

3) Classification. Der Apfel, den Regel ganz richtig nach Form, Fleisch, Kernhaus und Kelchruppen unter die Gulberlinge zählt, ist hier als Spigäpfel aufgeführt.

Bei der Beschreibung ist zuerst der Baum und dann die Frucht beschrieben. Man kann darüber freiten, was zweckmäßiger ist, allein zu pomologischen Zwecken bedarf es in erster Linie der Frucht und deren Merkmale und deshalb sollte die Fruchtbeschreibung der Schilderung der Vegetation stets vorausgehen.

Die Abbildung ist ausgezeichnet gut und kennlich, die Beschreibung, welche auf die Eigenheiten des Buchses viele Rücksicht nimmt, ebenfalls recht gut bearbeitet. S. 2.

Aber, werden die verehrten Leser fragen, bekommt man denn auch Obst im Kanton Bern? Als Antwort notire ich hier den Preis des Obstes, wie er sich seit 5 Jahren auf dem hiesigen großen Wochenmarkt gestellt hat:

Die Äpfel galten pro 1 Viertel = $\frac{1}{4}$ Simri (also etwa $\frac{1}{4}$ Str.):

	im October	im December
1859 65—90 Rp.*)	1 Fr.	30—1 Fr.
1860 40—50 "		50—80 R.
1861 60—80 "		80—100 R.
1862 30—40 "		40—50 R.
1863 25—35 "		40—60 R.

Ferner muß bemerkt werden, daß dieses Jahr in der hiesigen Gegend eine Menge Obst zum Versenden aufgelaufen wurde. Es ging z. B. sehr viel nach La Chaux-de-Fonds, und ganze Wagenladungen wurden für Frankfurt, Berlin und andere Orte in Deutschland verladen. Zudem hat man hier in den letzten Jahren mit der Mostbereitung angefangen und die Brennereien füllen fast jedes Jahr mit zerquetschtem aber nicht ausgepresstem Obste ihre Reihen von Fässern.

Bevor wir die Eisenbahn hatten, kaufte man das Viertel Äpfel manchmal für 15 Rappen, d. h. man bekam für 30 Rappen einen großen Weidenkorb voll, der auch jetzt immer noch als Maß dient.

Eigentlich haben wir also Ueberfluß an Obst und Fehljahre für die ganze Gegend gibt es nicht. Wir haben Ueberfluß an Obst, weil das Dörren sich nicht gut lohnt, denn jede Haushaltung faßt dort für ihren Hausgebrauch, und mit anderer Verwendung des Obstes ist fast Niemand

*) 1 Rappen = 1 Centime, 100 = 1 Fr. = 28 tr. rheinisch.

bekannt. Hier wäre ein Platz für Aulegung einer großen Gefälzfabrik.

Andere Mittheilungen sollen nächstens folgen.

J. Gut.

Benutzung der unreifen sauren Weintrauben.

Der bekannte Chemiker Herr Professor Dr. Runge gab hierüber vor einigen Jahren das Resultat von Versuchen an, die allgemeines Interesse haben und die hier kurz mitgetheilt werden sollen. Runge sagt:

Die Trauben, die mir zu meinen Versuchen zu Gebote standen, hatten schon etwas vom Frost gelitten und waren zum Theil noch ganz hart. Es war also gar nicht daran zu denken durch Stampfen und Pressen daraus einen Most zu bereiten, denn der auf solche Weise erhaltene Saft schmeckte herbe und unangenehm, ich möchte sagen unreif, wie der von allen unreifen Früchten. Ganz besonders wurde ich hierbei an die unreifen Stachelbeeren erinnert und kam dadurch auf den rechten Weg. Bekanntlich geben diese, im rohen Zustande geradezu abstoßend schmeckenden Früchte gekocht und mit Zucker versehen eine sehr angenehme Speise.

Ebenso verhalten sich unreife Äpfel und Birnen. Das Kochen reißt sie gleichsam und sie werden mit hinlänglichem Zucker zur heilsamen Speise, was uns im Grunde nicht Wunder nehmen kann, da alle unsere Gemüse wie unreife Früchte sind, die uns nur durchs Kochen erst zugänglich gemacht werden.

Nach der richtigen Erwägung dieser Thatsachen lag es sehr nahe, dieselbe Ver-

fahrungsart bei unsern unreifen Trauben in Anwendung zu bringen. Ich ließ sie mit so viel Wasser übergießen, als zum Bedecken nöthig war und etwa eine halbe Stunde lang kochen, bis die Beeren gepflast waren und ihren Saft von sich gaben. Dann wurde die Flüssigkeit abgeseiht und die rückständigen Beeren noch einige Male mit so viel Wasser durchgearbeitet, daß die zusammengegoßene Flüssigkeit etwa das doppelte des Gewichtes der Beeren betrug.

Man hat nun eine Art Most, dem jedoch die hinlängliche Menge Zucker fehlt, um Wein zu werden. Man setzt alsdann von diesem zu; es sind auf je 1 Pfund Trauben 1—2 Loth Zucker hinreichend. Die Gährung erfolgt bald, wenn man etwas wohl ausgewaschene Weißbierhefe hinzusetzt. Auch kann sie durch Zusatz einiger zerquetschter Trauben hervorgerufen werden. Denn für sich gähret der gekochte Saft nicht ordentlich. Bei gehöriger Pflege und Aufmerksamkeit erhält man nun einen recht guten Wein, der wenigstens mit dem aus Äpfeln, Birnen und Johannisbeeren weiteifern kann. Sollte er nicht ganz nach Wunsch gerathen, so hat man immer noch die Aussicht, einen guten Essig daraus zu erhalten. — Die Trauben brauchen nicht abgebeert zu werden, aber die faulen Beeren sind vor dem Kochen zu entfernen. Auch wird es gut sein, die Trauben vorher mit Wasser abzuspülen.

Mittel gegen Blattläuse.*)

Gegen Blattläuse habe ich abermals ein gutes Mittel entdeckt. Hiemlich nahe

beisammen standen hier zwei Birnbäume, wovon der eine ganz voller Blattläuse, der andere ganz davon verschont blieb. Besterer wuchs in einer Rabatte, wo ich Petersilienwurzel zum Saamen ausgepflanzt hatte. Im Frühjahr pflanzte ich um einige Obstbäume im Grabland 3—4 Petersilienwurzeln. Keine Spur von Blattläusen, während andere Bäume genug hatten. Freilich sieht es nicht sehr elegant aus, die Obstbäume mit Petersilie zu umkränzen, aber es hilft gegen Blattlaus (ganz radikal mag ich nicht behaupten) und die Saamenzucht ist Nebenertrag.

Tf. Belle.

Sehr gutes Bedeckungsmittel.

Als Bedeckungsmittel für den Winter kenne ich nicht leicht etwas Besseres, als die Abfälle von Hanf (Cannabis), wenn derselbe eingeweicht war und zum Gespinnst gebrochen wird. Die Mäuse gehen einmal gar nicht hinein, weil sie sich die Nasen zerbrechen, dann ist das Zeug so porös, daß es Luft genug zu den Pflanzen läßt, also von einem Ersticken nicht die Rede ist. Erwärmen, wie beim Laub, kommt auch nicht vor. Aussaaten von Äpfeln und Birnen bleiben von Mäusen bei dieser Bedeckung vollkommen verschont. Rosen, welche ich damit bedeckt hatte, sahen im Frühjahr eben so aus, wie im Herbst vor dem Bedecken; auch nicht ein Blatt war verschimmelt. In Gegenden, wo Hanf gebaut wird, empfehle ich daher dieses Mittel als sicher das beste Deckungsmaterial.

Tf. Belle.

*) Aus einem Brief an Ed. L.

Neue Schieferetiquetten

in länglicher, viereckiger, ovalrundet und runder Form

von Hrn. A. B. Faber in Stein b. Nürnberg.

Bezüglich der Angaben im Octoberheft der Monatschrift wird bemerkt, daß in Folge neuerer Berechnung die Preise der Schieferetiquetten sehr bedeutend ermäßigt worden, so daß dieselben jetzt eben so billig und zum Theil noch billiger zu stehen kommen, als alle von anderen Seiten bisher zum Verkauf gebrachten, vor denen die meinigen sich durch eine ganz reine, glatte und gleichmäßige Oberfläche auszeichnen.

Die ermäßigten Preise für 100 Stück sind folgende:

Schieferetiquetten in länglicher Form: Nr. 1 18 fr., Nr. 2 21 fr., Nr. 3 24 fr., Nr. 4 30 fr., Nr. 5 36 fr.

In viereckiger Form: Nr. 6 27-fr., Nr. 7 39 fr., Nr. 8 48 fr., Nr. 9 54 fr.

In länglich viereckiger Form: No. 10 36 fr.

In ovaler Form: Nr. 11 33 fr., Nr. 12 45 fr., Nr. 13 54 fr. Nr. 14 1 fl.

In runder Form: Nr. 15 33 fr., Nr. 16 45 fr., Nr. 17 54 fr., Nr. 18 1 fl.

Diese Etiquetten sind sicher sehr empfehlenswerth, besonders wenn die Namen mit dem Stahlstift gut eingekratzt und dann die Vertiefungen mit heißem weißen Lack ausgefüllt werden. Herr Hofbuchdrucker A. Haemel aus Magdeburg legte in Görlitz so zubereitete Etiquetten vor, die allgemein gefielen.

Ist auch das Eintragen der Namen anfangs etwas beschwerlich, so geht es bei einiger Übung und Geduld, und wenn man sich etwas Mühe giebt, recht gut.

Sehr einfach wäre es auch, wenn man die Schieferetiquetten mit Talg überzöge, dann mit einem stumpfen Holz die Namen einschriebe und danach mit Flußkiese oder ähnlichem die Schrift überzöge, die dann vertieft erscheinen würde und ganz unerschütterlich wäre. Nur ist die Frage, ob dieser Proceß nicht zu langsam von Statten geht.

Ed. 2.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Am Vorabend der Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Görlitz fand, wie es in der Monatschrift schon früher angezeigt worden war, die statutenmäßige Generalversammlung statt und es haben sich dazu gegen 50 Vereinsmitglieder eingefunden, zu denen sich noch andere Pomologen; die sich für den Verein interessirten, gesellten.

Der unterzeichnete Geschäftsführer des Vereins berichtete über den Stand der Vereinsangelegenheiten und legte die Rechnung für die erste 3jährige Periode vor, welche nach ihrem Abschluß 2 Bogen vorher zur Revision an Herrn Direktor Gickert gesendet worden und ferner in Görlitz noch von Herrn Senator Dornkaat durchgesehen und geprüft worden war.

Als Kassefen sich, nachdem später noch eingelieferte Beiträge in die ersten 2 Jahresrechnungen nachträglich mit aufgenommen worden waren, wodurch sich einzelne Summen gegen frühere Angaben änderten, die Einnahmen und Ausgaben wie folgt:

I. 1860/61 fl. 292. 45.	fl. 178. 30.	Saldo: fl. 89. 15.
II. 1861/62 fl. 493. 45.	fl. 371. 01.	fl. 99. 24.
III. 1862/63 fl. 507. 44.	fl. 399. 41.	fl. 289. 5.

Hier ist das Saldo des früheren Jahresgangs stets zu den Einnahmen des neuen zugezogen worden.

Die Einnahmen beschränkten sich lediglich auf die regelmäßigen Beiträge der Mitglieder, die Hauptausgaben waren für die Vereblungen und Pflege des deutschen Centralobstgartens in Währingen und für zwei, als Vereinsgaben den Mitgliedern vertheilte Schriften, sowie für Porto.

Am 1. Oktober 1863, als am Beginn des 4. Rechnungsjahres waren noch 29 fl. 46 kr. verfallene Beiträge im Ausstand, dagegen hatten 29 Mitglieder schon im Voraus ihren Beitrag für 1863/64 eingezahlt.

Die mit dem Pomologenverein verbundene Dielsstiftung, zu Unterstützung der Ausbildung junger Pomologen, hatte durch gütige Spenden mehrerer Mitglieder und Zinsen eine Einnahme von 80 fl. und Ausgaben von 10 fl. 30 kr., demnach Kasfenbestand 69 fl. 30 kr.

Es wäre sehr zu wünschen, daß wohlhabende Pomologen und Gönner unserer Wissenschaft durch Beiträge zur Dielsstiftung dieselbe zu einem Capital brächten, dessen Zinsen zu jenem, gewiß des großen Diel würdigen, Zweck verwendet werden könnten, so daß z. B. zum Besuch der nächsten Generalversammlung einzelnen jungen unbemittelten strebsamen Pomolo-

gen, kleine Reisebeiträge aus dieser Stiftung gewährt werden könnten.

Nach dem Vortrag der Rechnung wurde auf Antrag der Herrn Direktor Dr. Fickert und Senator Dorukaat dem Unterzeichneten als Rechnungsführer von der Generalversammlung einstimmig Decharge ertheilt.

Die Vereinsbibliothek enthält bis jetzt, namentlich durch die Geschenke des Herrn Baron von Bose, mehrere ältere werthvolle pomologische und botanische Werke, unter denen besonders Vauhin und Manger hervorzuheben sind.

Seit seiner Gründung hat der Verein durch den Tod folgende Mitglieder verloren: v. Basiner, Hofrath in Kiew, Dr. Diefel in Siemianowitz, Gärtnereibesitzer Görner in Luckau, Gutsbesitzer Klammann in Marienfeld, Dr. Siegel in Braunau, Baumschulbesitzer Vorberg, sen. in Berlin, Moschkowiz, Kunst- und Handelsgärtner in Erfurt, General v. Reissrimmel in Stuttgart, Obergärtner Strickert in Trebnitz, Kaufmann Sohler in Zell, Hofgärtner Bispf in Montbijon.

Ausgetreten sind in dieser Zeit 7 Mitglieder.

Was die Leistungen des Vereins anbetrifft, so waren die Anforderungen der Mitglieder nicht unbedeutend und es liefen jedes Jahr durchschnittlich 50 Obstsendungen ein, mitunter nur einzelne Sorten, oft aber ganze Sammlungen von über 50—100 Sorten enthaltend, welche zum Theil vollständig, zum Theil nur der Mehrzahl der Sorten nach, bestimmt werden konnten. Die dadurch dem unterzeichneten Geschäftsführer gewordene Arbeit war, wie aus den Journalen ersichtlich, sehr bedeutend und die Versammlung be-

schloß, daß er für die Betriebsgeschäfte auf Kosten des Vereins zeitweise einen Secretär, so oft es erforderlich, zu verwenden das Recht haben solle.

Mehrfach wurden Obstsorten, deren Namen ich nicht auffinden konnte, an Oberdied und Jahn gesendet, welche beide Herrn mit großer Bereitwilligkeit die zu gebenden Aufschlüsse erteilten.

Bei der Gründung des Vereins betrug die Mitgliederzahl 60, bei Beginn des zweiten Jahres 175, am Anfang des dritten 245 und der gegenwärtige Stand ist 315, worunter 47 Vereine und öffentliche Anstalten.

Wie bekannt wurde als Vereinsgabe für das Jahr 1861/62 die Schrift: „Die Lehre vom Obstbau von Lucas und Medicus“ und für das Jahr 1862/63 die 3. Auflage von „Vallat, Auswahl werthvoller Birnsorten“ an die Mitglieder auf Vereinskosten vertheilt. Der Aufwand für die erstere Schrift war pro Exemplar 1 fl., für letztere pro Exemplar 21 kr.

Ueber den Stand des deutschen Centralobstgartens in Mähringen berichtet Baron von Bose: es sind dort jetzt in runder Zahl 800 Kernobstbäumchen angepflanzt, von denen etwa 400 mit ebensoviele Sorten veredelt worden sind. Die Bäume stehen sehr gut und es verspricht diese Anlage eine schöne Zukunft.

Besucher werden gebeten, sich in das dort im Rathhause befindliche „Gedenkbuch“, ein Geschenk des Herrn Baron v. Bose, einzutragen.

Bei auswärtigen Ausstellungen und Versammlungen wurde der deutsche Pomologenverein vertreten in Namur durch Baron von Bose und Professor Koch,

in Wien durch Director Dr. Fickert und den Unterzeichneten.

Ein Antrag des Unterzeichneten auf Abänderung der Statuten, bezüglich des Vorstands und Ausschusses, dahin gehend, daß eine vermehrte Zahl eifriger Pomologen in den verschiedensten Gegenden Deutschlands sollten in den Ausschuss berufen werden, welche für die Interessen des Vereins jeder in seinem Kreis hätten wirken können, fand nicht die zur Statutenabänderung nöthige Majorität und wurde abgelehnt.*)

Am Schluß sprach die Versammlung dem Geschäftsführer den Dank für seine sorgfältige Leitung der Vereinsgeschäfte aus und wählte die seitherigen Vorstände und Ausschussmitglieder auch für die nun begonnene neue Periode wieder.

Auf den Antrag eines Vereinsmitgliedes, dem sich sogleich mehrere anschlossen, wurde in einer spätern allgemeinen Versammlung der einstimmige Beschluß

*) Ich wiederhole jenen Antrag hier, um vielleicht in der nächsten Generalversammlung die zur Annahme erforderliche Majorität zu erhalten, da ich überzeugt bin, daß der Verein dadurch wesentlich gewinnt.

Es solle fortan ein Vorstand (selbstverständlich konnte hier nur Oberdied gemeint sein), dessen Stellvertreter und ein Geschäftsführer das engere Bureau bilden, letzterer aber nicht wie jetzt, dem Vorstand coordinirt, sondern subordinirt sein; es sollten ferner 15 Mitglieder in den Ausschuss berufen werden. Hierzu fand unter einigen eifrigen Vereinsmitgliedern eine kleine Vorberatung statt, der zufolge in den neuen Vorstand und Ausschuss berufen werden sollten: v. Bose, Dorchers, Breuer, v. Babo, Dornloot, Engelbrecht, Fickert, Jahn, K. Koch, Plätschen, Oberdied, Lucas, Schnitzspahn, Schmidt in Blumberg, Seelig, Hauert, Thranhardt, v. Lemp.

aller anwesenden Vereinsmitglieder unter lauter Acclamation aller Anwesenden gefaßt, den hohen Protector des Gartenbau-Vereins für die Oberlausitz, den Besitzer Muskaus, Sr. Königl. Hoheit, den Prinzen Wilhelm der Niederlande, den kunstfönnigen Beförderer der Gartencultur in weitester Ausdehnung, welcher durch seinen Besuch der Ausstellung und seiner bei Eröffnung derselben gehaltenen Rede alle Herzen gewonnen hatte, unterthänigst und ehrfurchtsvoll zu bitten, als erstes Ehrenmitglied sich dem deutschen Pomologen-Verein anzuschließen.

Auf ein vom Unterzeichneten Namens des Vereins an Sr. Königl. Hoheit gerichtetes Schreiben, in welchem diese Bitte Sr. K. Hoheit unterthänigst vorgetragen wurde, erhielt der Unterzeichnete folgende Antwort:

„Den in Ihrem Schreiben vom 10. d. M. mir im Namen aller in Obßitz anwesenden Mitglieder des Pomologenvereins gemachten Antrag, um mich als erstes Ehrenmitglied dem Mitglieder-Verzeichnisse des Deutschen Pomologen-Vereins voranzusetzen zu mögen, weiß ich besonders zu schätzen und indem ich dazu gern meine Einwilligung gebe, verbinde ich damit meinen aufrichtigsten Dank für diese Aufmerksamkeit und für die mir zugleich geäußerten freundlichen Gesinnungen.

Ihre wohlgewogener
Haag, den 30. Nov. 1863.

Friedrich,
Pr. der Niederlande.

Dem Garten-Inspector und geschäftsführenden Mitgliede des Vorstandes des deutschen Pomologen-Vereins Herrn Ed. Lucas, Reutlingen.

Pomolog. Monatschrift. IX. Jahrg.

Indem ich dieses gnädige und wohlwollende Schreiben hiemit den Vereinsmitgliedern mitzutheilen die Ehre habe, bin ich überzeugt, daß sie alle mit mir diesem edlen Fürsten von ganzem Herzen für die unsrem Verein erzeugte höchstschätzbare Gnade danken.

Inzwischen wurden theils durch einzelne Ausschußmitglieder, theils durch den Unterzeichneten etwa 400 Pomologen und Förderer der Obstcultur unter Kreuzband Einladungen zum Beitritt zum Verein erlassen, was schon gute Folgen hatte.

An alle Mitglieder wurde unter Kreuzband das Mitgliederverzeichnis sowie die Statuten und der gedrängte Bericht über die Generalversammlung geschickt. Einige aus Versehen bei der alphabetischen Einordnung vergessene und einige neu hinzugekommene Mitglieder wurden in einem besonderen Nachtrag beigelegt. Diese im Verzeichnis nachzutragenden Vereinsmitglieder sind:

Director von Bado in Klosterneuburg.
Blumenstetter, Pfarrer in Trillfingen.
Heppner, Commerzienrath in Danzig.
A. Rothe, Kunst- und Handlungsgärtner in Danzig.
Bahrencamp, Lehrer in Neukirchen bei Wickerath.
Meiningen, Obst- u. Gartenbauverein.

Die seit 1. Oktober dem Verein neu zugetretenen Mitglieder sind folgende:

Sonntag, Apotheker, Berlin.
In erck, Geheimere Regierungsrath, Berlin.
Kramer, F. B., Obergärtner, Glotbeck bei Hamburg.
Schulze-Schulzenstein, Professor, Berlin.

- Karstedt**, Kaufmann, Seelow, Provinz Brandenburg.
Sireoud, Garten-Inspektor, Sagan, Schlesien.
Jürgens, Baumschulbesitzer, Kirchstätten bei Hamburg.
Stoll, Garteninsp., Niechowitz b. Preußen.
Graefe, städt. Parkgärtner, Görlitz.
Kommer, G., Lehrer, Raundorf bei Betschan, Prov. Brandenburg.
Gühne, G., Rittergutsbesitzer, Betschan.
Frau Gräfin Matuschka, Görlitz.
Weniger, A., Hofsitz bei Olag.
Schmidt-Wexler, Gutsbesitzer, Bonames bei Frankfurt a/M.
Reber, Schulmeister, Reutti bei Ulm.
Stamer, Partikular, Bittau, Sachsen.
Damann, Kunst- und Handlungsgärtner, Görlitz.
Paffner, Wilh., Postexpeditor, Gadowitzburg bei Nürnberg.
Dr. Zimmer, Fabrikbes., Frankfurt a. M.
Zettinger, A., Gutsbesitzer, Gr. Almerspann bei Hshofen.
Nochle, Gutsbesitzer, Oldenburg.
Boettger, Wilh., Besitzer der Bergmühle bei Körner bei Mühlhausen in Thüringen.
Härter, Aug., Superintendent, Körner bei Mühlhausen i. Th.
Braun, Ad., Rentamtmann, Solkenrode bei Mühlhausen i. Th.
Raehrich-Schoenberg, landwirthschaftl. Bezirksverein.
Burr, Pfarrer und Bienenzüchter, Schlier bei Ravensburg.
Graf v. Logau, Reuthau bei Waltersdorf i. Schl.
Dr. med. Ripp, Anna, Westphalen.
Sterker, herzogl. Hofgärtner, Possenhofen bei Starenberg (Bayern).
Clavel, Oberamtmann a. D. in Berg bei Gemigkofen D.N. Lettnang.
Härle, Ortsvorsteher und Baumschulwärter in Kapertsweller b. Schuffenried.
Gabriel Stryanislaw, Beisitzer bei dem Torontaler Comitatsgericht zu Groß-Besseref.
Ant. Gaboriski, k. k. Landesadvokat, Larnow, Gallizien.
Landw. Bezirksverein Sigmaringen.
Gd. Schmidlin, Landschaftsgärtner und Verwalter, Sießbach, Schweiz.
Siebold, K. Hofgärtner, Schönbuch b. Aschaffenburg, Bayern.
Donsedt, Magistratsgärtner, Raumburg a. d. Saale.
Professor Bender, Weinheim.
Kiamich, Oberamtsgeometer, Oberamtshauswärter u. Baumschulbesitzer, Blaubeuren.
Reutter, Waldmeister und Baumschulbesitzer, Seifen, D.N. Blaubeuren.
Dr. Moricke, Neuenstadt bei Heilbronn.
Landw. Bezirksverein Kirchheim u. Teck.
Oskar Breuer, Gutsbesitzer, Kuttenberg, Böhmen.
F. G. Dieck, Bergedorf b. Hamburg.
J. Kienast, Stiftsobergärtner, St. Florian b. Linz.
Central-Landwirthschaftsschule Weihenstephan, bei Freising.
Schloßgärtner Grler, Aschbach b. Burgwindheim.
Butterbrodt, Besitzer des Pomologischen Gartens in Hilbesheim, Hannover.
 Außerdem ist zu bemerken, daß das Vereinsmitglied Herr Schuster aus München, seither Stadtgärtner in Basel, als k. Baumschulgärtner an die Central-Landwirthschaftsschule Weihenstephan berufen wurde.

Bezüglich einer Vereinsgabe an die Mitglieder, pro 1863/64 bitte ich die verehrlichen Mitglieder des Ausschusses um Vorschläge.

Uebrigens könnte unter den obwaltenden Zeitumständen dieses Jahr eine allgemeine Vereinsgabe ausfallen und erst im nächsten Jahre eine solche wieder an alle Mitglieder gegeben werden, und nur den neu eingetretenen Vereinsmitgliedern die vorjährige Vereinsgabe „Auswahl werthvoller Birnsorten“ übersendet werden. Letzteres würde ich in erster Linie befürworten.

Es wäre sehr erwünscht, wenn sich die Herrn Ausschussmitglieder in unfrankirten Zuschriften recht bald bezüglich des einen oder andern Vorgeschlagenen gegen den Unterzeichneten äußern wollten und auch zugleich angeben wollten, ob und welche Beiträge dazu sie zu liefern bereit wären. Allein auch das Urtheil der übrigen Vereinsmitglieder ist jedenfalls dem Vorstand sehr erwünscht und wir werden daher Aeusserungen in dieser Richtung mit Dank entgegennehmen.

Die Beiträge der verehrlichen Vereinsmitglieder pro 1863/64, so weit sie noch nicht eingetroffen und abquittirt sind, bitte ich bis Ende Januar einfinden zu wollen, andernfalls ich dann sie durch Nachnahme wie voriges Jahr einziehen lasse, soweit dies möglich ist. Unsere verehrten Mitglieder in Oestreich mögen, falls sie nicht Thaler in Papier haben, nur immerhin 2 fl. Ostr. in Papier senden; der kleine Ueberschuß wird der Dietsstiftung zugeschrieben.

Von jetzt an werden alle eingesandten Beiträge je alle 8 Tage quittirt, indem die Quittung unter Kreuzband frei in dieser Zeit abgeschickt wird.

Sollten Mitglieder Freunde und Bekannte haben, die sich für den Verein interessieren, so stehen ihnen gedruckte Einladungen zum Beitritt nebst Statuten und Mitgliederverzeichnissen stets zu Diensten.

Der Geschäftsführer des Pomologenvereins
Ed. Lucas.

Neutlingen im Dezbr. 1863.

IV. Literatur.

Anleitung zur Vervollkommnung des Obstbaus im nördlichen und mittleren Deutschland, mit näherer Bezeichnung und Beschreibung der Obstsorten, welche in der l. Obstplantage von Herrenhausen als besonders werthvoll sich erprobt haben. Von Carl Vorhers, l. Hofgartenmeister u. zu Herrenhausen. Mit 49 Holzschn. 8. 26 Bog. Hannover, Hahn'sche Hofbuchhandl. 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

Wir haben hier ein umfassendes größeres Werk eines erfahrenen und vielseitig gebildeten

Pomologen vor uns, welches wir mit um so größerer Freude begrüßen dürfen, als das darin über Obstcultur und Obstkunde angeführte wohl größtentheils auf eigene Erfahrungen gestützt ist, auf Erfahrungen, die der verehrte Hr. Verf. in der von ihm musterhaft geleiteten l. Hannover'schen Obstplantage in Herrenhausen in großem Maasstabe zu sammeln Gelegenheit hatte.

Wer auf den Obstausstellungen in Raumburg, Gotha und Berlin die ausgezeichnete Herrnhäuser Sammlung, die ebenfowohl durch

Reichthum der Sorten als vorzügliche Ausbildung und Schönheit der Früchte hervortragte, gesehen, mußte zugelesen, daß deren Pfleger einer unserer tüchtigsten Obstzüchter sei. Wir können den sehr reichen Inhalt nur kurz durchgehen.

Das Werk beginnt mit einer botanisch-pomologischen hübschen Einleitung, in welcher der Verfasser mehr den Ansichten älterer Botaniker gefolgt ist.

Der Abschnitt I. Ueber die Höhengrade, in denen sich der Obstbau mit Vortheil betreiben läßt, enthält interessante Angaben über Höhenpunkte in Nord- und Mitteldeutschland, in denen der Obstbau gut betrieben wird. Die Höhengrade für den Obstbau ist 1200' über M. angenommen. In Baden, Württemberg u. s. w. finden wir bei 1800' über M., z. B. in der nächsten Nähe von Reutlingen noch bedeutende und recht einträgliche Obstplantagen, und es will mir scheinen, daß bei begünstigenden Bodenverhältnissen und richtiger Sortenwahl auch in Norddeutschland der Obstbau noch bei 1400' und 1500' ergiebig sein dürfte, wie es auch mehrere der vom Verfasser angeführten Beispiele beweisen. Ganz richtig sagt der Verfasser: „die gewöhnlichen, gröbereren Obstsorten — das Wirtschaftsobst — gedeihen eher in mäßig gutem Boden, ertragen auch sonst ungünstige Lagen ohne großen Nachtheil.“

Der II. Abschnitt bespricht die Bodenverhältnisse für den Obstbau. Die hier empfohlene Foorbrenn'sche Luftdrainage hat in Oesterreich durchaus keine Vertheidiger mehr und ist dort als beseitigt zu betrachten. Pag. 21 sagt Vorchers über die beste Zeit Bäume zu pflanzen, daß er, wenn es die Verhältnisse irgend gestatten, der Herbstpflanzung und zwar von Mitte Oktober an beginnend, dem Baumsatz im Frühjahr den Vorzug gebe.

Hierbei möchte ich doch beifügen, daß für viele Verhältnisse doch die Frühjahrspflanzung immer sicherer bleibe. Nachdem Wohl nachgewiesen, daß der jährlich sich neu bildende Verdickeungsring an der Wurzel weit später

als im Stamm abschließt und die Thätigkeit in der ersten fast den ganzen Winter fortbauert, ist es sicher für die Bäume in den meisten Verhältnissen besser, wenn sie bis zum Frühjahr können an ihrem Standort bleiben und das Verfehen erst bei Beginn des Laubes geschieht. Doch machen die Verhältnisse vielfache Abweichungen nöthig.

Pag. 21 ist zum Schutz der im Herbst gepflanzten Bäume gerathen, den Boden um den Baum herum $\frac{1}{2}$ ' hoch mit altem Mist oder Laub zu besegen. Letzteres ist in Jahren, wo es Mäuse giebt, gewagt und ich halte ein einfaches Anhäufen von Erde $\frac{1}{2}$ —1' hoch um den Stamm herum zum Schutz der Wurzeln für das beste. Selbstverständlich wird diese Erde im März wieder weggenommen.

Nun folgen im Abschnitt II. interessante Angaben über die Bedürfnisse der einzelnen Obstbaumarten. Wenn der Verfasser pag. 28 als Entfernung für die Kernobstbäume in Baumgärten 25' angiebt, so hat er nur schwachwachsende Sorten im Auge. Unsere starkwüchsigen Wirtschaftsorten bedürfen mindestens 36' und es ist sogar besser, sie auf 40' Weite zu pflanzen, um recht starke, alte, kräftige Bäume zu ziehen.

Der VI. Abschnitt handelt von der Pflanzung. Unter anderen ist hier die sehr praktische Einrichtung empfohlen, den Baumpfählen zum Schutz gegen das Stehlen derselben eine etwa 1' lange Latte unter dem Niveau des Bodens anzunageln. Auch wird als für die dortige Gegend praktisch empfohlen, die Pfähle mindestens 1 Fuß in die Krone reichen zu lassen. Sonst enthält dieser Abschnitt eine Menge praktischer Rathschläge besonders für die Anpflanzung der Obstbäume. Auch ist hier eine von der gewöhnlichsten Art des kalkhaltigen Baumwuchses (1 Pfd. Harz erwärmt und mit 3 Loth Spiritus vermischt) verschiedene angegeben, aus folgenden Materialien bestehend: aus $3\frac{1}{4}$ Pfd. Fichtenharz, $\frac{5}{8}$ Pfd. gelbes Wachs und $\frac{3}{8}$ Pfd. Pech; diese werden bei gelindem Feuer aufgelöst und unter Umrühren $\frac{1}{2}$ Pfd. bitter

Terpentin und 6—6½ Pfd. Fischthran zuge-
setzt. Jedemfalls ist dieses kalkflüssige Baum-
wachs weit kostspieliger als das zuerst genannte.

Abchnitt VII. handelt vom Schnitt und
der Behandlung der niederrämmigen Obstkäume.
Der Verfasser empfiehlt vor Allem die Pyra-
mide und schildert deren Heranbildung. Solche
Pyramiden, die nicht tragen wollten, blieben
unbeschnitten und lieferten dann in kurzem
ausgezeichnete Früchte und sehr reiche Erträge.
Zu der Abhandlung über Spalierzucht ist die
Lepère'sche Pfirsichanlage in Montreuil beschrie-
ben, deren Ertrag sich auf jährlich 15,000 Fr.
belaufen soll. Einige Arten von Palmetten sind ab-
gebildet und erläutert, besonders die sog. Cande-
laber Palmette und die Lyra Palmette.

Das VIII. Kapitel handelt von Einrichtung
und Erhaltung der Obstgärten. Dasselbe enthält
2 recht gute Pläne zu Obstanlagen, einen zu
einem symmetrischen, den andern zu einem in
natürlichem Styl. Mit X. Befriedigung der
Gärten u. s. w. und XI. über Compostbereitung
schließt der allgemeine Theil und nun beginnt
der Verfasser mit Abchnitt XII. „Culturanwei-
sungen für verschiedene Obstgewächse und deren
empfehlenswerthe Sorten.“

Bei den Himbeeren sind außer den bekann-
teren Sorten, wie Kastoff, rothe und weiße
Antwerpner, rothe und gelbe Ghili, auch die
Victoria H. empfohlen; wir zweifeln sehr, ob
es wirklich diese Sorte gäbe, indem wir meh-
rere Male die Schöne von Fontenay dafür er-
hielten. Borchers hebt auch einige neue von
ihm gezüchtete Himbeersorten hervor, wie die
Herrnhäuser Königshimbeere u. a.

Pag. 50 ist die Kultur der Stachelbeeren
besprochen; der Verfasser hat dieselben sehr gut
und umfassend behandelt; er schildert die Er-
ziehung der Baumform sehr zweckmäßig; man
seye auf gut gedüngtes Land kräftige junge
Stachelbeerpflanzen 5' weit aus einander und
schneide sie 1 Jahr nach der Pflanzung dicht
am Boden ab. Der kräftigste der neuen Triebe
wird angesetzt und bei etwa 4' Höhe zur Bil-

dung der Krone eingestutzt. Alle andere Triebe
an Wurzel und Stämmchen werden entfernt.

Neu war uns auch die Erfahrung des Hrn.
Verfassers, daß die Stachelbeersorten nach ihrer
Sorte auch verschiedene Ansprüche an den Bo-
den machen; die rothen gedeihen in einem leicht-
tern und sandigen Boden, die gelben und grün-
en verlangen einen bessern, wo möglich mehr
lehmigen Boden, die weißen Sorten gedeihen
nur in einem schweren guten Boden und liefern
die köstlichsten Früchte. Der Verfasser empfiehlt
eine größere Zahl von ihm erprobter Sorten
nebst ziemlich ausführlicher Beschreibung. Da
zeigt es sich denn, daß wohl die Engländer auch
manche Sorte unecht abgeben, so ist Golden
Eagle hier unter den rothen aufgeführt, wäh-
rend ich eine gelbe Beere unter diesem Namen
erhielt; es sind 40 Sorten empfohlen und be-
schrieben.

Bei der Kultur der Johannisbeere, pag. 95
rühmt der Verfasser das Ausschneiden der dün-
nen seitlichen Zweige und empfiehlt öftere Ueber-
düngung. Die rothe Kirschjohannisbeere hält er
für die vollkommenste Sorte; ich stimme dem
hinsichtlich der Größe der Frucht vollkommen
bei, allein sie trägt gewöhnlich keine vollkom-
mene Trauben und ist doch gar zu sauer, wes-
halb ihr die ihr sonst nahe stehende Verfäulter
Johannisbeere wohl den Rang streitig machen
wird. Unserer Ansicht nach ist die weiße holl-
ländische eine der bestschmeckenden Sorten und
dann zeichnen sich die aus der gelbgrün
blühenden gewöhnlichen Johannisbeere (die
holländischen blühen mit matt röthlich gefärbten
Blumenblättern) entstandenen englischen neueren
Sorten vor den holländischen durch ihren mil-
den Geschmack wesentlich aus, wie Ruby
Caste u. a.

Pag. 98 ist die Kultur der Erdbeeren be-
sprochen. Die Art der Anpflanzung derselben
ist eigenthümlich, doch erlaube ich mir kein Ur-
theil darüber. Borchers empfiehlt auf 4½' breite
Beete in 3 Reihen und 1¼' in denselben ent-
fernt jedesmal 3 Erdbeerpflanzen einige Zoll
aus einander zu pflanzen, die somit einen gro-

fen Stock geben. In den Zwischenräumen wird zur leichtern Entdeckung der Engerlinge Salat angepflanzt. Im Winter wird die Erde um die Stöcke mit kurzem Mist überdeckt.

Unter den 20 empfohlenen Sorten vermischen wir manche vortreffliche Beere, wie die Marquerite, dagegen sind einzelne genannt, wie Wizard of the Nord, die sich an andern Orten gar nicht bewährt haben. Uebrigens rühmte auch Schiebeler in Celle diese Sorte.

Der Abschnitt über den Weindau (pag. 110) ist mit besonderer Sorgfalt bearbeitet, wonach die Culturen der Nispel, Maulbeeren, Felsenäpfel, Mandel und der Königin Hortensie Kirche (Hybride von Laeken) besprochen wird; diese köstliche Kirche verlangt nach dem Verfasser nicht zu vielen Schuß und trägt als Niederstamm oder halbhoch erzogen weit besser als im Spalier. Kapitel I bespricht das Umpropfen, K einige Hauptgeräthe. Mit Recht ist hier die Einbaumige Leiter empfohlen, die aber nicht von Hrn. Dehne zuerst konstruirt wurde, sondern im Elfaß und in Tirol seit mehr als 50 Jahren in Anwendung ist; auch dürfte wohl eine andere Baumsäge mit praktischer eingerichteter Griff als die hier angegebene gewöhnliche Form zu empfehlen sein. In den nun folgenden Abschnitten sind die Krankheiten der Obstbäume und der Reben, sowie der Schutz der Bäume gegen Insekten besprochen und zwar dieser letztere Gegenstand mit vieler Gründlichkeit.

Man folgt ein Abschnitt über die Benutzung des Obstes zum Dörren, zu Most, Obstwein, Obstbier, Fruchtäpfel verschiedener Art, der übrigen Neues weniger enthält. Es ist auch etwas schwierig, diese Recepte zu beurtheilen, da die hannoverschen Maasse sehr von den hiesigen verschieden sind.

Der kleine Abschnitt über die Vermehrung des Obstbaus in Deutschland enthält sehr beachtenswerthe Angaben. Der Verfasser sagt mit vollem Recht: „eine Gegend, in der man ausgebreiteten Obstbau in vervollkommenem Zustand entwirft, gewährt den Eindruck der Wohl-

habenheit, Gefittung und Bildung, während die im Obstbau vernachlässigten Gegenden arm und unentwickelt erscheinen.“

Man beginnt eigentlich bei 2. Haupttheil des Buches mit der Beschreibung empfehlenswerther Obstsorten. Es ist, was sehr praktisch zu nennen, bei jeder Sorte nicht nur die Beschreibung der Merkmale, sondern auch die beste Art der Anpflanzung und der Nutzungswert der Frucht angegeben. Vom pomologischen Standpunkt ist indessen hier einzuwenden, daß der Herr Verfasser sich zu wenig an die im Illustrierten Handbuch der Obstbau festgestellten Namen gehalten hat, indem er z. B. statt Weisser Astracan, Astrachanischer Sommerapfel sagt, auch einzelne Sorten wie Carin's frühen Sommercalvill nicht unter dem als gültig angenommenen Namen „Sommergewürz-apfel“, mit welchem die genannte Sorte identisch ist, aufführt. Bei jeder Sorte ist zunächst der Baum, dann die Frucht (Gestalt, Kelsch, Stiel, Schale, Fleisch, Kernhaus) und schließlich die Reifezeit, Dauer und der Nutzungswert angegeben und wir müssen dem Herrn Verfasser für die Klarheit, Genauigkeit und zweckmäßige Kürze seiner Beschreibungen danken.

Das ganze Werk ist eine der besten neueren Erscheinungen in unserer pomologischen Literatur und verdient besonders für Norddeutschland allgemeine Beachtung und Verbreitung, um so mehr, als alle die von Vorheres empfohlenen Sorten auch in der 1. Obstplantage, welche er leitet, käuflich zu erhalten sind.

E. L.

Weg-, Brücken- und Wasserbaukunde für Land- und Forstwirthe, Guts- und Gemeindeführer, Gemeindebeamten u. von Leopold Dangler, Großh. Hob. Bezirksförster u. Mit 16 lith. Tafeln. gr. 8. 22 B. 3 R. 36 Kr. Stuttgart, G. Schweizerbart'sche Verlagsbuchh. 1863.

Ein Werk, welches den sehr zeitgemäßen Zweck hat, auch Nicht-Techniker soweit in die Baukunde einzuführen, daß nicht zu allen Kleinern Unternehmungen Techniker beigezogen werden

müssen, deren Zahl in diesem Fach entschieden dem Bedürfnisse nicht genügt. Besonders für Landwirthe verdient dieses Werk mit seinen sehr klar ausgeführten Zeichnungen alle Beachtung, und wird es sich sehr bald eines ausgezeichneten Rufes erfreuen. Das Werk behandelt in vorzüglich populärer Weise alle im gewöhnlichen Betrieb vorkommenden Weg-, Wasser- und Brückenbauten, mit Gründlichkeit ohne zu weit ausschweifend zu sein. Nachstehender Auszug aus der Inhalts-Übersicht zeigt den Reichthum der vorliegenden Schrift:

I. Theil. Wegbau. I. Abschnitt: Vom Gesälle. 2. Das Wegnetz. 3. Führung der Weglinien. 4. Der Wegkörper und dessen Herstellung. 5. Vorrichtungen und Bauten bedingt durch das Wasser. 6. Unterhaltung der Wege. 7. Kostenüberschläge. 8. Ausführung der Wegbauten.

II. Theil. Brückenbau. 1. Grundsätze über den Ort der Anlage der Brücken. 2. Brücken von Holz. 3. Brücken von Stein. 4. Brücken von Eisen.

III. Theil. Wasserbau. Einleitung. Von den Gewässern im Allgemeinen. I. Abtheilung. Arbeiten zum Schutz der Grundstücke. 1. Schutz gegen Angriff der Ufer und des Geländes. 2. Schutz gegen Ueberschwemmung. 3. Schutz gegen Verjümpfung. II. Abtheilung. Arbeiten zur Benutzung des Wassers. 1. Benutzung des Trinkwassers, Brunnen. 2. Benutzung der die Pflanzen nährenden Bestandtheile des Wassers. 3. Wehr- und Schleusenbau. 4. Benutzung des Wassers als bewegende Kraft.

Zur Erläuterung dieses reichhaltigen Textes sind in einem besondern Hefte 15 Tafeln mit hübschen Abbildungen und 1 Karte beigegeben.

Als Probe, daß besonders den Anforderungen des Landwirths in genügender Weise Rechnung getragen ist, folgt hier noch ein Abschnitt über die Verwendung des Wassers zur Bewässerung.

Aus Erfahrung kennt man gewöhnlich in jeder Gegend die mehr oder minder geeigneten Gewässer, und schon die Art und der Wuchs

der unter ihrem Einfluß stehenden Pflanzen gibt hierin einen Maßstab, nur muß man nicht auf das Verhalten unmittelbar bei der Quelle schließen, weil dort oft überschüssiges Wasser die bessern Gewächse benachtheiligt.

Von vornherein sind die Wasser, in welchen spezifische Torfpflanzen wachsen, oder wo schlechte Niedgräser, Binsen u. s. w. hauptsächlich vorkommen, wenig zu empfehlen, während die sogen. süßen Futtergewächse (Bromus, Agrostis, Holcus, Poa, Festuca, Aira, Alopecurus, Trifolium, Vicia u. a.) Kennzeichen guter Gewässer sind.

Der Boden läßt ebenfalls richtige Schlüsse zu. Wasser aus Sumpf-, Moor- und geringem Sandboden ist weit ärmer, als solches aus den mineralisch kräftigern Bodenarten.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß Wasser, welches bereits zum Ueberrieseln gebraucht worden ist, unbedenklich für tiefer liegende Beete angewendet werden kann, insofern es nicht der Vegetation nachtheilige Bestandtheile findet und solche in schädlicher Menge aufnimmt, was jedoch zu den Ausnahmen gehört.

Abwasser aus vollreifen Städten, Dörfern u. s. ist gewöhnlich das beste, dagegen solches aus Fabriken, welche Metalle, Emetallien, Farbstoffe u. s. verwenden oder verarbeiten, nur mit Vorsicht anzuwenden, da die Schädlichkeit des Abwassers bei manchen Fabriken bereits nachgewiesen worden ist.

Auch die Temperatur des Wassers ist von Einfluß. Starke Wässerung während und nach Frösten schützt die Gewächse gegen die Kälte und mindert ihre nachtheiligen Wirkungen, was besonders Morgens nach Spätfrösten wahrnehmbar ist. Ueberhaupt ist die Ueberrieselung nützlich, sobald das Wasser wärmer als der Boden und die Luft ist, nur wenn der Boden tief gefroren und das Wasser nicht im Stande wäre, ihn gründlich aufzutauen, dann ist die Wässerung nachtheilig, weil die oberen Schichten anfröhen; mit fortwährendem Zulauf kann aber auch dies bei geringerer Kälte verhindert werden, wo kein Gefrieren des Rieselwassers

zu besorgen ist. Je wärmer die Quellen sind, um so günstiger ist ihre Wirkung, da ja in solchen die Vegetation selbst im Winter nicht aufhört. Daß die Ueberrieselung im Sommer erfrischend wirkt, ist bekannt, nur soll sie dann nicht während Sonnenschein, also womöglich an trübem Tagen oder Nachts vorgenommen werden.

Je mehr hängende Bestandtheile das Wasser hat, eine um so geringere Menge desselben ist sowohl bei der Stauung als bei der Rieselung nothwendig, um dem Boden das Abgerundete zu ersetzen, mehr Wasser wird also einen üppigern Wuchs der Pflanzen herbeiführen, der jedoch eben in der Natur derselben seine Grenzen findet, indem sie in solchen Fällen in einen abnormen Zustand gebracht werden, der ihren Werth vermindert. So wird hiedurch z. B. vorzeitiges Fallen und Faulen des Grases verursacht.“

Wir empfehlen diese sehr werthvolle Schrift des als ausgezeichneten Forsmann und Lehrers bekannten Herrn Dengler aufs wärmste.

E. L.

Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde, herausgegeben vom Pomologischen Institute in Reutlingen; 3ter Jahrg., Stuttgart, bei Lubrecht u. Comp., 1863. kl. 8. 110 S., mit 42 Holzschn. 10 Sgr. = 36 kr.

Der 3te Jahrgang dieser wackeren und nützlichen kleinen Schrift ist wohl in der Monatschrift nicht einmal angezeigt worden, und mag dies um so mehr etwas eingehender mit dem 3ten Jahrgange gesehen. Die Vorrede gibt uns Nachricht von den Fortschritten und der weiteren Entwicklung des Pomologischen Institutes. Die Baumshule enthält gegenwärtig 75,000 veredelte Stämme, und liefert der erste, im Jahre 1863 angelegte Schlag jetzt schon zahlreiche schöne, verkäufliche Hochstämme. Der Muttergarten enthält 500 Stämme von Äpfeln, eben so viele von Birnen, 200 Pfäumen und 100 Kirscheln, daneben etwa 600 Stück Cordons, die nebst manchen andern Zwergbäumen 1863 zum Theil schon trugen. Die Anleitung der

Böglinge zur Arbeit ist zunächst dem jetzigen Obergärtner und Lehrer des Baumshulles, Herrn Deines aus Lyon übertragen, und die Zahl der Zöglinge und Hospitanten, die bisher das Institut benutzten, beläuft sich bereits auf 222.

Der Inhalt selbst bespricht zunächst mehrere Geräthe und Werkzeuge, als die verbesserte Reutlinger Obstschälmaschine, den verbesserten Obstschneider, die Bohnenschneidemaschine und präparirte Lederstreifen zum Anbinden der Nummerhölzer. — In der 2ten Abtheilung folgen drei Aufsätze über Behandlung des Blumensohlens, über eine neue Erziehungsmethode der Kohlsamen von den Zöglingen des Instituts Leupoldt und Schult, und über das Futtergras *Ceratocloa australis* von Lucas. — Die 3te Abtheilung, welche näher die Obstkultur und Pomologie angeht, enthält Aufsätze theils von Hrn. Deines, theils wieder von Zöglingen des Instituts, theils von Lucas selbst, als über die Kultur des Pfirschenbaumes, die Behandlung der vom Hagelschlag beschädigten Bäume, die Erziehung der Pyramiden in der Baumshule, die Spalierzucht in der Baumshule des Instituts, das Placiren der Feigenbäume, die Düngung des Untergrundes der Obstbäume, Abbildung und Beschreibung der Birnen Neue Fulvia, Pfirsichbine und Erzbischof Hons, auch von Trossners Zahnpfahl, ferner über das Bestimmen der Obstsorten, eine neue Art der Topfobst-orangerie und die Volkshullehrer, als Beförderer des Obsthans. — In der 4ten den Weindan betreffenden Abtheilung wird eine Anweisung zur Kulturbewahrung der Trauben im Winter gegeben, und die 5te, überschrieben „Zur Obstsorten-Auswahl,“ gibt die von dem Lyoner Pomologen-Congresse empfohlenen und die von den deutschen Pomologenversammlungen bisher besonders empfohlenen Äpfel und Birnsorten. Den größeren Theil des Werthens nimmt ein das kurzbeschreibende Verzeichniß der im Pomologischen Institute vorhandenen Obstbäume, Obststräucher, Reben, Erdbeeren; der Garten-, Obst- und Weingeräthe, nebst dem Verkaufsanzeiger für 1863—64. Das Kernobstfortiment bietet

eine reiche Auswahl der jetzt bekannten besten Sorten und fehlt kaum eine oder die andere wichtigere Sorte. Bei dem Steinobstfortimente vermist man noch manche der vorzüglich empfehlenswerthen Sorten, doch sind diese wahrscheinlich weggelassen, weil Stämme davon nicht abgebar sind. Verdienstlich ist auch der correcte Druck der Obstnamen, an dem es so oft jetzt in Obstverzeichnissen fehlt, und findet man kaum einen Druckfehler. Als solchen möchte ich es bezeichnen, wenn die Birn King Edwards King Edwards geschrieben und die Reue Poiteau als rundlich bezeichnet ist. Auch möchte aus dem Kirschverzeichnisse die Münsterkirsch wegbleiben, da diese nach meinen längeren Beobachtungen in Rienburg und Zeitsen, wo ich abermals einen Hochstamm davon habe, von der Großen Prinzessinkirsch in Frucht und Wuchs des Baumes nicht verschieden ist. Sie ist vor Jahren ins Publikum gebracht durch Herrn Liebe zu Hildesheim, der in seinem Garten Kirsch von besonderer Größe und Schönheit fand, die er nicht kannte, und nach dem damals an der Spitze der Regierung in Hannover stehenden Grafen Münster benannte. Die Größe dieser Frucht, wie aller Kirsch, hängt sehr vom Boden ab.

Die zur Erläuterung reichlich beigegebenen Holzschnitte sind gut.

Oberdieck.

Das Illustrierte Handbuch der Obstkunde betr.

Unterzeichneter erlaubt sich hierdurch eine Bitte in Bezug auf das Illustrierte Handbuch vorzutragen.

Die einzeln erscheinenden Hefte desselben enthalten durchaus kein Inhalts-Verzeichniß. Will man sich vergewissern, ob irgend eine Obstsorte darin zu finden ist, so muß man jedes Heft einzeln durchblättern und diese langweilige und zeitraubende Arbeit wiederholt sich bei jeder Sorte, die man aufsuchen veranlaßt ist. Diesem Uebelstand wäre sehr leicht abzuhelfen, wenn jedem Heft ein kurzes Inhaltsverzeichniß beigegeben würde, das große Kosten wohl kaum verursachen könnte; auf dem unbedruckten Raum des Umschlags wäre Platz genug für dasselbe vorhanden.

Beißflieg.

Auch ich bebaure sehr, daß dieses Verzeichniß, welches alle früheren Hefte hatten, bei den letzten 2 Heften weggeblieben ist; ich habe aber dabei, da ich vom 4. Apfelheft, sowie vom 4. Birnheft vor dem vollendeten Druck nicht sah, nichts thun können, erfuhr aber hiermit die beiden Herrn Redacteurs, bei den folgenden Heften, wie bei dem früheren, das Register der in denselben vorkommenden Sorten auf den Umschlag drucken zu lassen.

Ed. L.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Bitte um Berichtigung von Druckfehlern in von mir concipirten Aufsätzen in der Monatschrift; von Oberdieck.

Bei allzuvielen Arbeiten bin ich erst nach Ostern d. J. dazu gekommen, selbst die letzten Hefte der Monatschrift von 1862 nochmals durchzugehen, um daraus manche pomologische Notizen betreffenden Orts mir einzutragen, und

habe ich in den von mir herrührenden Aufsätzen, sowohl in diesen Heften, als in denen von 1863 wieder eine Anzahl, zum Theil den Sinn entstellender Druckfehler gefunden, veranlaßt dadurch, daß mir abermals die Correcturbogen zur Durchsicht nicht hatten zugehen können. Ich habe die Bitte an die geehrten Besitzer der Monatschrift, die Mähe sich nicht verbrießen lassen zu wollen, die hier nun an-

gelegten Druckfehler zu verbessern, da die
Hussätze an Werth dadurch gewinnen werden.

1862.

- S. 203, 2. Spalte, Z. 16 von unten l. man
st. vor.
204, 1. Sp. Z. 17 v. u. ist das Wort ich
zu tilgen.
205, 1. Sp. Z. 8 v. oben muß nach Größe
ein Punkt stehen.
205, 2. Sp. Z. 12 v. o. l. die st. der.
" " Z. 3 v. u. l. u. Hofe st. Bole.
272, 1. Sp. Z. 6 v. u. l. bunte Früh-
pflaume st. blaue Frühpfl.
" 1. Sp. Z. 3 v. u. l. Niczburg st.
Nüruberg.
279, 2. Sp. Z. 7 v. o. l. Pattenjeu st.
Pottensee.
280, 1. Sp. Z. 15. v. o. l. ein st. den.
282, 2. Sp. Z. 4 v. o. l. um so unbedent-
licher st. bedeutlicher.
324, Amerk. Z. 2. l. war st. sogar.
329, Anm. die Worte von Mätschen müssen
erst nach d. Wortent: ich habe indeß, stehen.
237, 2. Sp. Z. 6 u. 8 v. u. l. Palandt st.
Pohlond.
347, 1. Sp. Z. 16 v. o. l. Kragholze st.
Kragste.

1863.

- S. 41, 1. Sp. Amerk. Z. 5 v. u. l. Triuch-
laki st. Trinchlaxe.
38 2. Sp. Amerk. Z. 8 v. o. l. bei uns
st. bei mir.
57, 1. Sp. Z. 7 u. 8 v. u. d. Wort für
zu streichen u. st. haben zu lesen: heben.
66, 1. Sp. Z. 6 v. u. l. Spitzenberg st.
Spitzenborg.
144, 1. Sp. Amerk. letzte Z. l. Vegetation
st. Farbe.
177, 2. Sp. Amerk. Z. 3 v. o. l. Wile
st. Hiele.
200, 2. Sp. 1ter Abfag, Z. 8 v. u. l.
Spergbaum st. bäumen.
201, 2. Sp. Z. 6 v. u. l. auf st. aus.

- S. 2012, Sp. Z. 11 u. 12 v. o. l. rechte Sangumole
st. röhre S. u. nach den Jahren u. drei Jahren.
202, 1. Sp. Z. 2 v. o. l. jedoch eben so
st. aber so.
204, 2. Sp. Z. 16 v. u. l. Worten st. Sorten.
206, 1. Sp. 1ter Abf. letzte Z. l. never
fall st. foll.
205, 2. Sp. Anm. Z. 5 v. o. l. immer mehr
st. immer.
213, 1. Sp. 2ter Abf. Z. 5 v. o. l. wann
st. wenn.
214, 2. Sp. Z. 14 v. o. l. Steinobst st.
Kernobst.
" 4 Reihen weiter l. Palandt st. Polandt.
215, 1. Sp. Z. 9 v. u. l. weiß wurde st.
weiß.
215, 2. Sp. Z. 10 v. o. l. foortender Ost-
wind st. starrender.
216, 1. Sp. 1ter Abf. Z. 5 v. u. muß st.
; ein, stehen.
216, 2. Sp. Z. 8 u. 13 v. o. muß 2mal
Saft st. Stoff stehen.
216, 2. Sp. 9 Z. weiter unten l. der nur st.
der nicht.
217, 1. Sp. Z. 6 v. u. l. Palandt st. Wo-
landt.
220, 1. Sp. Z. 18 v. o. l. noch mehr st.
nach mehr.
220, 2. Sp. Z. 4 v. u. l. oft gar st. als gar.
229, 2. Sp. Z. 10 v. o. l. Zellenmanbungen
st. wendungen.
229, 2. Sp. 2ter Abf. Z. 4 v. o. l. um
nicht st. nur nicht.
240, 1. Sp. Z. 8, 12 u. 15 l. Manning st. Mon-
ning u. Z. 3 v. u. Duquesne st. Dequesne.
255, 1. Sp. Z. 6 v. u. l. Beel st. Berf.
267, 2. Sp. 2ter Abf. Z. 1 l. fest st. fast.
267, 9 Z. weiter unt. l. einen Wildling st. einem.
280, 2. Sp. 1ter Abf. Z. 6 v. u. taub st. faul.
303, 1. Sp. Z. 2 u. 6 v. unt. u. 2. Sp. Z. 9
v. o. l. Blutlaus st. Blattlaus.
304, 1. Sp. Z. 14 v. o. sofern st. sofern.
316, -1. Sp. Z. 13 v. o. häute st. konnte.

General-Versammlung der Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins in Götting am 9. October 1863.

Am Vorabend der Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Götting fand, wie es in der Monatschrift schon früher angezeigt worden war, die statutenmäßige Generalversammlung statt und es haben sich dazu gegen 50 Vereinsmitglieder eingefunden, zu denen sich noch andere Pomologen, die sich für den Verein interessirten, gesellten.

Der unterzeichnete Geschäftsführer des Vereins berichtete über den Stand der Vereinsangelegenheiten und legte die Rechnung für die erste Hälfte der Periode vor, welche nach ihrem Abschluß 2 Wochen vorher zur Revision an Herrn Direktor Fickert gesendet worden und jetzo in Götting noch von Herrn Senator Dornkaat durchgesehen und geprüft worden war.

Es belieben sich, nachdem später noch eingehende Rechnungen in die ersten 9 Jahresrechnungen nachträglich mit aufgenommen worden waren, wodurch sich einzelne Summen gegen frühere Angaben änderen, die Einnahmen und Ausgaben wie folgt:

I. 1860/61 267 fl. 45 fr. 178 fl. 30 fr. Saldo: 89 fl. 15 fr.
II. 1861/62 463 fl. 45 fr. 371 fl. 31 fr. 92 fl. 14 fr.
III. 1862/63 557 fl. 44 fr. 368 fl. 41 fr. 189 fl. 3 fr.

Hier ist das Saldo des früheren Jahrgangs stets zu den Einnahmen des neuen zugezogen worden.

Die Einnahmen beschränkten sich lediglich auf die regelmäßigen Beiträge der Mitglieder, die Hauptausgaben waren für die Bereidungen und Pflege des deutschen Centralobstgartens in Mähringen und für zwei, als Vereinsgaben den Mitgliedern vertheilte Schriften, sowie für Porto.

Am 1. October 1863, als am Beginn des 4. Rechnungsjahres waren noch 29 fl. 45 fr. verfallene Beiträge im Ausstand, dagegen hatten 29 Mitglieder schon im Voraus ihren Beitrag für 1863/64 eingezahlt.

Die mit dem Pomologenverein verbundene Dietsstiftung, zu Unterstützung der Ausbildung junger Pomologen, hatte durch gütige Spenden mehrerer Mitglieder und Zinsen eine Einnahme von 89 fl. und Ausgaben von 10 fl. 30 fr., demnach Cassenbestand 69 fl. 30 fr.

Es wäre sehr zu wünschen, daß wohlhabende Pomologen und Gönner unserer Wissenschaft durch Beiträge zur Dietsstiftung, dieselbe zu einem Capital brächten, dessen Zinsen zu jenem, gewiß des großen Nuzens würdigen, Zweck verwendet werden könnten, so daß z. B. zum Besuch der nächsten Generalversammlung einzelnen jungen und demüthigsten strebenden Pomologen, kleine Reisebeiträge aus dieser Stiftung gewährt werden könnten.

Nach dem Vortrag der Rechnung wurde auf Antrag des Herrn Direktor Dr. Fickert und Senator Dornkaat dem Unterzeichneten als Rechnungsführer von der Generalversammlung einstimmig das Amt übertragen.

Die Vereinsbibliothek enthält bis jetzt, namentlich durch die Geschenke des Herrn Baron von Bose, mehrere ältere werthvolle pomologische und botanische Werke, unter denen besonders Bauhin und Manger hervorzuheben sind.

Seit seiner Gründung hat der Verein durch den Tod folgende Mitglieder verloren: v. Baffner, Hofrath in Kiev, Dr. Dieckel in Siemionow, Gärtnerlehrer Götner in Ludau, Gutsbesitzer Kiamann in Marienfelde, Dr. Siegel in Braunau, Baumkulturbesitzer Pörsberg, sen. in Berlin, Roschlowig, Kunst- und Handelsgärtner in Gfurt, General v. Reiskrummel in Stuttgart, Obergärtner Stricker in

Arbeits. Kaufmann Söhler in Jedd, Geschäftner Zipl in Montbijou.
Ausgetreten sind in dieser Zeit 7 Mitglieder.

Was die Leistungen des Vereins anbetrifft, so waren die Anforderungen der Mitglieder nicht unbedeutend und es liefen jedes Jahr durchschnittlich 50 Vorkundungen ein, mitunter nur einzelne Sorten, oft aber ganze Sammlungen von über 50—100 Sorten enthaltend, welche zum Theil vollständig, zum Theil nur der Reifezahl der Sorten nach, bestimmt werden konnten. Die dadurch dem unterzeichneten Geschäftsführer gemordene Arbeit war, wie aus den Journalen ersichtlich, sehr bedeutend und die Versammlung beschloß, daß er für die Betriebsgeschäfte auf Kosten des Vereins zeitweise einen Secretär, so oft es erforderlich, zu verwenden das Recht haben solle.

Redlich wurden Obstarben, deren Namen ich nicht auffinden konnte, an Oberdieck und Zahn gesendet, welche beide Herrn mit großer Bereitwilligkeit die zu gebenden Aufschlüsse ertheilten.

Bei der Gründung des Vereins betrug die Mitgliederzahl 60, bei Beginn des zweiten Jahres 175, am Anfang des dritten 245 und der gegenwärtige Stand ist 301, worunter 45 Vereine und öffentliche Anstalten.

Wie bekannt wurde als Vereinsgabe für das Jahr 1861/62 die Schrift: „Die Lehre vom Obstbau von Lucas und Medicus“ und für das Jahr 1862/63 die 3. Auflage von „Bakter, Auswahl werthvoller Birnsorten“ an die Mitglieder auf Vereinskosten vertheilt. Der Aufwand für die erstere Schrift war pro Exemplar 1 R., für letztere pro Exemplar 21 kr.

Ueber den Stand des deutschen Centralobstgartens in Räßringen berichtet Baron von Bose: es sind dort jetzt in runder Zahl 800 Kernobstbäume angepflanzt, von denen etwa 400 mit ebenjenseitigen Sorten veredelt worden sind. Die Bäume stehen sehr gut und es verspricht diese Anlage eine schöne Zukunft.

Besucher merken geben, sich in das dort im Rathhause befindliche „Gedenkbuch“, ein Geschenk des Herrn Baron v. Bose, einzutragen.

Bei answärtigen Ausstellungen und Versammlungen wurde der deutsche Pomologenverein vertreten in Namur durch Baron von Bose und Professor Koch, in Wien durch Director Dr. Fickert und den Unterzeichneten.

Ein Antrag des Unterzeichneten auf Abänderung der Statuten, bezüglich des Vorkands und Ausschusses, dahin gehend, daß eine vermehrte Zahl eifriger Pomologen in den verschiedenen Gegenden Deutschlands sollten in den Ausschub berufen werden, welche für die Interessen des Vereins jeder in seinem Kreis hätten wirken können, fand nicht die zur Statutenabänderung nötige Majorität und wurde abgelehnt.*)

Am Schluß sprach die Versammlung dem Geschäftsführer den Dank für seine sorgfältige Leitung der Vereinsgeschäfte aus und wählte die seitherigen Vorstände und Ausschusmitglieder auch für die nun begonnene neue Periode wieder.

Wien, den 9. November 1863.

**Der Geschäftsführer des Pomologen-Vereins:
Ed. Lucas.**

*) Ich wiederhole jenen Antrag hier, um vielleicht in der nächsten Generalversammlung die zur Annahme erforderliche Majorität zu erhalten, da ich überzeugt bin, daß der Verein dadurch wesentlich gewinnt.

Es sollte fortan ein Vorstand (Vereinspräsident) gewählt werden (nicht Oberdieck sein), dessen Stellvertreter aus dem Geschäftsführer das rangere Bureau haben, letzterer aber nicht wie jetzt dem Vorstand subordinirt, sondern subordinirt sein; es sollten ferner 15 Mitglieder in den Ausschub berufen werden. Hierzu fand unter einigen eifrigen Vereinsmitgliedern eine kleine Verbrüderung statt, der zufolge in dem neuen Vorstand und Ausschub folgende Herren wählten: H. Bose, Gerhard, Baurer, v. Zahn, Oberdieck, Engelbrecht, Fickert, Zahn, K. Koch, Weiden, Oberdieck, Lucas, Schallpopp, Schmidt in Bamberg, Seelig, Maurer, Ehrenpfordt, v. Arasp.

Satzungen

des

Deutschen Pomologen-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 einen Jahresbeitrag von 1 Thaler an den Geschäftsführer des Vereins franko einwendet.

§. 4. Der Verein wählt in einer General-Versammlung 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 Kassensführer ernannt.

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

§. 8. Kann der Geschäftsführer 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 Kasse des Vereins bestritten.

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

§. 11. Der Geschäftsführer berichtet in der Generalversammlung über die Thätigkeit und über die Erfolge des Vereins während der letzten Periode und legt Rechnung über seine Kassenverwaltung ab. Die General-Versammlung erteilt ihm, wenn die Rechnung richtig befunden ist, Decharge.

§. 12. Der Verein behält sich Abänderung dieser Statuten vor. Solche Abänderungen müssen in einer Generalversammlung von mindestens $\frac{2}{3}$ der anwesenden Mitglieder beschlossen werden.

Vorstand des Vereins:

J. G. E. Oberdieck, Superintendent in Zeinzen, Hannover;
Dr. Karl Koch, Professor und Generalsecretär in Berlin;
Ed. Lucas, Garten-Inspector in Reutlingen, zugleich
Geschäftsführer des Vereins.

Ausschuß:

Baron von Bose in Emmaburg; Lehrer Breuer in
Thorn, Director Dr. Fickert in Breslau; Geheimrath von
Flotow in Dresden; Medicinalassessor Jahn in Reutlingen;
Regierungsrath von Trapp in Wiesbaden.

Centralpunkt des Vereins:

Das Pomologische Institut in Reutlingen, wo sich die
Vereinsbibliothek befindet und von wo aus der vom Verein
gegründete deutsche Centralobstgarten in Nürtingen (1½ Stunde
von Reutlingen) überwacht und gepflegt wird.

Vereinsgaben

für 1861/62: Die Lehre vom Obstbau von Lucas und Medicus;
für 1862/63: Auswahl werthvoller Birnsorten von Baltet.

Das Rechnungsjahr des Vereins beginnt jährlich den 1. October
und schließt mit 30. September ab.

Verzeichniß der Mitglieder.

I. Ehrenmitglied:

Se. Königl. Hoheit, Prinz Friedrich der Niederlande
in Ruskau, Preuß. Lausitz.

II. Mitglieder:

- H**imann, Dr. Banquier, Kiel — Holstein.
Arbüßge, Wärrnzüchter, Durchfurth b. Deggendorf — Bayern.
Arnoldi, G., Commerzienrath, Gotha — Sachsen.
Balling, Dr. Hofrath, Kissingen — Bayern.
Bancalossi, P. D., Apötheker, Mährburg — Steiermark.
Barth, Dr., Königsberg — Preußen.
Bed, quiesc. Cameralverwalter, Waiblingen — Württemberg.
v. Begg, Major, Bregenz — Vorarlberg.
Belle, Theodor, Obergärtner, Weiskirch bei Schäßburg —
Siebenbürgen.
Benary, C., Kunst- und Handelsgärtner, Erfurt — Preußen.
Beyer, H., Mühlenbesitzer, Fürstenwalde an der Nieder-Schle-
sich-Mährischen Eisenbahn — Preußen.
Beyer, Rentier und Landwirth, Freitadt bei Brandenburg —
Westpreußen.
v. Bismarck, Graf, Kammerherr, Wiesbaden — Nassau.
Blumberg, Rentier, Villa Julienheim bei Elroville — Nassau.
Bockaller, Magistratsgärtner, Ulm — Württemberg.
Borchers, K., Hofgartenmeister, Herrenhausen b. Hannover.
v. Bose, Gutbesitzer, Emmaburg bei Laasphe — Westphalen.
Breuer, Lehrer, Dhorn bei Düren — Rheinpreußen.
Breyman, K. K. Professor, Mariabrunn bei Wien.

- v. Brod, Excellenz, Geheimrath, Schwerin.
v. Buschmann, Hauptmann, Oldenburg.
Cochlovius, Pastor, Schönwald bei Kreuzburg — Ober-
schlesien.
Cords, D., Baumschulbesitzer, Travemünde bei Bremen.
Coers, Carl, Baumschulbesitzer, Linen, Reg.-Bez. Arnberg,
— Preußen.
Curre, Gutsbesitzer, Uhlbach bei Cannstatt — Württemberg.
Czepelka, Anton, Handelsmann und Baumschulbesitzer, Chru-
dim — Böhmen.
Dammann, F. H., Kunst- und Handelsgärtner, Görlitz —
Oberlausitz.
Deines, Obergärtner, Heutlingen — Württemberg.
Detmers, Gutsbesitzer, Oldenburg.
Deuringer, Privatier, Sendling bei München.
Dienst, Obergärtner, Frankfurt a. M.
Dieskau, Obergärtner, Althaltensleben bei Neuhaltens-
leben — Preußen.
Dobkowitz, Lehrer, Lomozin bei Schwersenz — Bosen.
Donauer, R. R. Lieutenant, Coburg.
Donhauser, Gutsbesitzer, Trautmannsdorf an der Wien-
Raaber Eisenbahn — Oestreich.
Dornkaat-Koolmann, 3. ten, Senator, Norden — Hannover.
Ebner, A., Verlagsbuchhändler, Stuttgart.
Effner, junior, Hofgärtner, München.
Ehrlich, Obergärtner der Kozoll'schen Baumschule, Tempel-
burg bei Danzig.
Eichler, Kunst- und Handelsgärtner, Grilneberg — Schlesien.
Eisele, Verwaltungs-Actuar, Mühlheim bei Tuttlingen —
Württemberg.
Engelbrecht, Dr. Medicinalrath und Professor, Braunschweig.
Engels, Ph., Banquier, Köln — Rheinpreußen.
Enneroth, D. Olof, Alvidaburg — Schweden.
v. Ergenzinger, Excellenz, Hofkammerpräsident, Stuttgart.
Fehleisen, Apotheker, Heutlingen — Württemberg.
Feigl, Jos., Herrschaftlicher Gärtner, Komitz — Mähren.
Feuchtinger, Lehrer, Hinswangen D.-A. Redarfulm —
Württemberg.

- Fischer, J., Gartenspekter, Homburg a/d. Höhe — Churheffen.
 Fickert, Dr., Director, Breslau — Schlesien.
 Finckelmann, C., Hofgärtner, Neues Palais bei Potsdam
 — Preußen.
 v. Flörin, Geheimrath, Dresden.
 v. Franzius, C. R., Commerzienrath, Danzig.
 Freise, Buchbinder, Göttingen — Hannover.
 Frisch, Stadtschultheiß, Gaildorf — Württemberg.
 Freudenberg, Amisprokurator, St. Goarshausen — Nassau.
 Fritz, Jos., Baumgärtner, Kranichsfeld bei Marburg —
 Steiermark.
 Frömmling, G. W., Kammerarchivsecretair, Braunschweig.
 Führer, F., Director a. D., Generalagent, Stuttgart.
 Gaedeke, Stadtgerichtsrath, Königsberg, Preußen.
 Gerig, Wegbauinspektor, Dsnabrück — Hannover.
 Germann, Direktor der Glasbläse Waadgassen a. d. Saar
 — Rheinpreußen.
 Gerold, Jr., Verlagsbuchhändler, Wien.
 Giraud, Fürstl. Garteninspektor, Sagan — Schlesien.
 Glossa, Gutsbesitzer, Brünze b. Constadt — Preuß. Schl. -sien.
 Glöckler, Fürstl. Esterhazy'scher Hofgärtner, Enying — Ungarn.
 v. Goeler, C. A. Freiherr, Gutsbesitzer, Sulzfeld — Baden.
 Götsche, Kunst- und Handelsgärtner, Köthen — Anhalt.
 Göthe, H., Vorsteher der landw. Gartenbau'schule und Baum-
 schulbesitzer, Obergörz bei Dresden.
 Göpke, Obergärtner, Bellschütz bei Rosenberg — Westpreußen.
 Gräfe, städtischer Hofgärtner, Görlitz — Oberlausiz.
 Graf, Dr. Detlev, Steineberg bei Ulm — Württemberg.
 Grunholz, Curatus, Carlhaus bei Danzig.
 Kühne, C., Rittergutsbesitzer, Betschau bei Frankfurt a/O.
 Kewel, Alb., Buchdrucker, Magdeburg.
 Kädge, J., Kunst- und Handelsgärtner, Hinsted — Mecklen-
 burg-Schwerin.
 Käpner, Baumschulbesitzer, Kadetow bei Lantzow — Pommern.
 Kaffner, Leonhard, Baumschulbesitzer, Gabelsburg b. Nürnberg.
 Kallier, Graf Ferencz, Weiskirch b. Schäßburg — Siebenbrg.
 Karwig, W., Kunst- und Handelsgärtner, Firma: Stelzner
 und Schmalz Nachfolger, Albed.

- Haffe, R. A., Kaufmann, Danzig.
- Hauser, Lehrer, Schw. Hall — Württemberg.
- Henning, C., Königl. Thiergarten-Inspector, Berlin.
- Herrmann, Rittmeister, Schönebeck bei Magdeburg.
- Herrmann, Fürstl. Lobkowitz'scher Obergärtner, Liebshausen bei Billin — Böhmen.
- Hey, Finanzrath, Greiz — Voigtland.
- Hinger, Oberlehrer, Baduz — Lichtenstein.
- v. Hinüber, Oberamtsrichter, Moringen bei Göttingen.
- Hoffmann, J., Kunst- und Handelsgärtner, Berlin.
- v. Hoverbeck, Rittergutsbesitzer, Rickelsdorf bei Warttenburg — Preußen.
- Hojer, Apotheker, Heilbronn — Württemberg.
- v. Hügel Baron, Eugen — Stuttgart.
- Jakobi, Pastor, Hainrode bei Bleicherode, Kreis Nordhausen — Preußen.
- Jäger, Herrmann, Hofgärtner, Eisenach — Sachsen-Weimar.
- Jäger, Oberlehrer, Bischofsheim bei Hanau — Gurbessen.
- Jahn, Franz, Medicinalassessor, Meiningen — Sachsen-Mein.
- Jettinger, Gärtner der Section für Obst- und Gartenbau in Breslau.
- Jhrig, Forstmeister, Büdingen — Hessen-Darmstadt.
- Zimmich, Oberlehrer, Magdeburg.
- v. Im Thurm zum Friedberg bei Schaffhausen — Schweiz.
- Jühlke, Ferd., Königl. Garteninspector und Besitzer einer Samen- und Pflanzenhandlung, Erfurt.
- Jürgens, Baumschulenbesitzer, Nienstetten bei Hamburg.
- Kalman, J., R. A. Rath und Postdirektor, Brunn — Währen.
- Karstedt, Kaufmann, Seelow — Schlesiën.
- Keindl, Aug., Baumzüchter und Besitzer der Liegelschen Baumschule, Braunau a/Inn — Oestreich.
- Kirchhoff, Fürstl. Hofgärtner, Donaueschingen — Baden.
- Kliesoth, Präpositus, Dietrichshagen bei Grevismühlen — Mecklenburg-Schwerin.
- Knerl, Geheimrath und Vorsitzender des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in Preußen, Berlin.
- Knigbt, James, Obergärtner, Lübeck.
- Koch, Obergärtner der Landesbaumschule, Braunschweig.

- Roch, Karl, Professor Dr. Generalsecretär, Berlin.
 Roch, Dr. med., 1. I. Hofrath und Stabsarzt in Modlin
 (Kowogeorgst) bei Warschau.
 Sommer, G., Lehrer, Raundorf bei Weiskau bei Frankf. a/D.
 Koppe, Obergärtner, Lebuser Obermühle bei Lebus bei Frank-
 furt a/d. Oder.
 Köppe, Kunst- und Handelsgärtner, Königsberg.
 Krauß, Christ, Bleichbesizer, Heilbronn — Württemberg.
 Kramer, F. B., Obergärtner in Flottbeck bei Hamburg.
 v. Krävel-Bresa, Rittergutsbesizer, Bresa bei Eissa —
 Niederschlesien.
 Kurze, Dr., Lehrer der Naturwissenschaft, Neubrandenburg —
 Mecklenburg-Schwerin.
 Kuschel, Schloßgärtner, Schloß Salaberg, Station Haag —
 Nieder-Oestreich.
 Ladé, Generalconsul, Weissenheim — Nassau.
 v. Laffert, Freiherr J., Kammerherr, Lehsen bei Wittenburg
 — Mecklenburg.
 Lallinger, Cooperator, Melgersdorf — Niederbayern.
 Langie, Güteradministrator, Tarnawotka — Gallizien.
 Lange, Ed., Professor, Altenburg — Sachsen.
 Langbein, Conrector, Schoenberg bei Raseburg — Mecklen-
 burg-Strelitz.
 Lauche, Obergärtner, Altmannsdorf bei Leipzig.
 Lauche, Kunst- und Handelsgärtner, Potsdam.
 Laurus, Bezirksförster, Emsheim — Baden.
 Leymann, J. H., Sulingen — Hannover.
 Lederbogen, Gutsbesizer, Benedenbeck bei Magdeburg.
 v. Linden, Freiherr, Excellenz, Minister des Innern, Stuttgart.
 Lins, Gutsbesizer, Nantwell — Vorarlberg.
 v. Logau, Graf, Neuthau, Station Walterddorf — Nieder-
 schlesien.
 Loffen, Dr. med. Kreuznach, Rheinprovinz.
 v. Losbeck, Freiherr, Königl. Kämmerer, München.
 Löber, Dr., Großherzogl. Rath, Neubrandenburg — Mecklenburg.
 Lorberg, May, Baumschulbesizer, Berlin.
 Lucas, K. Bärzt. Garteninspector, Besizer des Pomologischen
 Instituts, Weillingen — Württemberg.

- Ludwig, Bb. J., Communal-Oberförster, Duffenond bei Mühlheim a/d. Mosel.
- v. Lytinsky, Gutsbesitzer, Zniescentie bei Lemberg — Galizien.
- Mad, Rittergutsbesitzer, Althoff Ragnitt, Litthauen.
- Mad, P. jun., Oekonom, Althoff Ragnitt.
- Marler, Franz, Freiherrlich von Klein'scher Obergärtner, Wiesenberg — Mähren.
- Maurer, Großherzogl. Hofgärtner, Besitzer einer Baumschule, Jena — Sachsen-Weimar.
- v. Matuschka, Frau Gräfin, Görlich — Oberlausitz.
- Mayer, Anton, Pfarrer in Althofen — Kärnthén.
- Medicus, Dr., Professor an dem Herzogl. Nassauischen Landw. Institut Hofgaisberg, Wiesbaden.
- Meier, Wegbauinspektor, Lingen — Hannover.
- Mendius, Herzogl. Rath, Gotha — Sachsen.
- Mehner, D., Obergärtner in der Kropfischen Baumschule Tempelburg bei Danzig.
- Mojzkowiz und Söhne, Kunst- und Handelsgärtner — Erfurt.
- v. Moro, Max, Ritter, Gutsbesitzer in Klagenfurt — Kärnthén.
- Müschén, Organist und Baumschulbesitzer in Velitz bei Laage — Mecklenburg.
- Müller, L., Kaufmann in Jülichau — Mark Brandenburg.
- Oberdieck, Superintendent, Zeinsen bei Hannover.
- Oberlaber, Stiftshofmeister und Gartendirektor, St. Florian bei Linz — Oberösterreich.
- Oehme, Fabrikant — Erfurt.
- Ottoländer und Hofmann, Baumschulbesitzer, Bostkoop bei Gouda — Holland.
- Waalzw, Regierungsrath, Direktor der Großherzogl. Landesbaumschule auf Marienhöhe bei Weimar.
- Watek, Joh., herrschajll. Obergärtner, Sokolniz — Mähren.
- Weider, Schloßgärtner, Grafenort b. Habelschwerdt — Schlesien.
- Winkert, Gutsbesitzer, Ekdorf bei Eijenberg — Sachsen-Altenburg.
- Pfister, J., Hofgärtner, Gaibach bei Bamern.
- Pfau-Schellenberg, Gutsbesitzer, Christenbühl im Thurgau.
- Pfeiffer, Dr., Naturforscher, Cassel — Churfürstenth.

- Pflumm, Lehrer, Schlath bei Gochingen.**
Pohl, Städt. Pierotinscher Schloßgärtner, Blanda bei Hohenstadt — Mähren.
Probst, J. G., Weinhändler, Mainz — Rheinheßen.
Rast, Bergwerksdirektor, Kleinheubach — Bayern.
Rall, Kunst- und Handelsgärtner, Eningen bei Neutlingen.
v. Rauch, A., Fabrikbesitzer, Heilbrunn — Württemberg.
Rauscher, K. Kammerjäger a. D., Stuttgart.
Reber, Lehrer, Reutti bei Ulm — Württemberg.
Reiß, Apotheker, Feilelsheim — Großherzogthum Hessen.
Reiche, Kunst- und Handelsgärtner, Danzig.
v. Reuß, G., Rittergutsbesitzer und Vorstand des Pomologischen Vereins zu Lossen bei Brieg — Schlesien.
Richter, Dr., Apotheker, Marbach a/R., Württemberg.
Richtreig, Bürgermeister und Direktor der Gewerbevereins-Baumschule zu Görlitz — Oberlausitz.
Richter, Kreisbaumschulgärtner, Weizensels — Prov. Sachsen.
Rosentreier, Frau Regierungsräthin, Eltville — Nassau.
Roß, Dr., Professor und Oberbibliothekar, Tübingen — Württemberg.
Rotzoll, H. Lotterie-Einnehmer, Besitzer der Obstbaumschule zu Tempelburg bei Danzig.
Rudolphi, Dr. med., Mirow — Mecklenburg.
Runkel, Hofgärtner, Kremsmünster — Oestreich.
Rumpel, Chr., Gutsbesitzer, Wechtolsheim, Kreis Oppenheim — Rheinheßen.
Ruoff, Oberingenieur, Lörrach — Baden.
Rußen, Oberprediger, Puttlitz, Reg.-Bez. Potsdam — Provinz Brandenburg.
Sadowski, Pfarrer, Oliva bei Danzig.
Schamal, K. K. Kreisoffizial und Baumschulbesitzer, Jungbunzlau — Böhmen.
Schade, Gutsbesitzer, Rothenburg — Oberlausitz.
Schebened, A., Mährisch ständiger Augärtner, Brünn — Mähren.
Schiebeler, Gartenmeister und Baumschulbesitzer, Celle — Hannover.
Schmidt und Wegler, Bonames — Freie Stadt Frankfurt.

- v. Schmieberg, Rittergutsbesitzer, Schwanow bei Dossen — Schleſien.
- Schmidt, Oberförster, Blumberg bei Radelow — Pommern.
- Schmiecke, Gutsbesitzer, Groß-Lentz bei Lautenberg — Westpreußen.
- Schmitt, Kreiswärgärtner, Würzburg.
- Schnittspahn, Großherzogl. Hessisch. Gartendirektor und Lehrer der Botanik, Darmstadt.
- v. Schlippenbach, Graf, Krendsee bei Prenzlau — Uckermark.
- Schnur, Carl, Baumschulbesitzer, Momart bei Richelsdorf — Großherzogthum Hessen.
- Schnabel, Kunstgärtner, Schwanow bei Dossen — Schleſien.
- Schondorf, K., Garteninspector, Oliva bei Danzig.
- Schönemann, Geheimer Staatsrath, Sondershausen — Schwarzburg.
- Schoch, Herzogl. Hofgärtner, Dessau — Anhalt.
- Schönfeld, Baumzüchter, Granzow bei Potsdam.
- Schulze-Schulzenstein, Dr., Prof. der Botanik, Berlin.
- Schulze, Caroline, Fräulein, Tochter des † K. Preussischen Oberbaurath und Gartendirector Schulze und Enkelin Ringers, Potsdam.
- Schuster, Städtischer Obergärtner, Basel.
- Schwerdt, H., Oberpfarrer, Lonna bei Gotha.
- Seelig, Dr. und Professor, Kiel — Holstein.
- v. Seebach, Freiſrau, geb. Oldershausen — Weimar.
- Siebenfreund, Gutsbesitzer, Tyrnau — Ungarn.
- Slaby, Franz, Fürstl. Lichtensteinscher Schloßgärtner, Ullersdorf, Olmüher Kreis — Mähren.
- Simmering, A., Baumschul- und Gutsbesitzer, Adolphshof Post Peine — Hannover.
- Späth, Franz, Kunst- und Handelsgärtner, Baumschulbesitzer in Berlin.
- Sprenger, Secretär der Landw. Centralstelle in Carlshöhe — Baden.
- Sonntag, Apotheker, Berlin.
- Söhle, Königl. Wegbaumeister, Osnabrück — Hannover.
- Steininger, Abt der Benedictiner-Abtei St. Paul — Kärnten.

- Steißel**, Bogt, Zwingen bei Geddingen — Hohenzollern.
Strauß, Königl. Akademie-Gärtner Waldau — Ostpreußen.
Stamer, Particularier, Vorstand des Obstbau-Vereins in
Bittau — Sachsen.
Stoll, Garteninspector, Michowitz bei Beuthen — Preuß.
Schlesien.
Stenzel, Major, Gutsbesitzer, Weissenheim a/ Rh. — Nassau.
Thieler, Wegbauinspector, Hesse — Hannover.
Thieme, Pastor, Bemdorf bei Froburg — Sachsen.
v. Thielau, Hr., Landesältester und Rittergutsbesitzer, Kam-
persdorf bei Frankenstein — Preuß. Schlesien.
Thormann, Lehrer, Cöthen — Anhalt.
Thranhardt, Stadtrath, Raumburg a/d. Saale — Preußen.
Tropner, Cooperator, Weisteln — Bayern.
v. Trapp, Regierungsrath, Wiesbaden.
v. Türk, Gutsbesitzer, Türkshof bei Potsdam.
Uhlde, Kammerrath und Director der Landesbaumschule, Braun-
schweig.
Weit, Gemeindevorsteher in Weigedorf bei Schönberg —
Mähren.
Wedler, Wein- und Obstgärtner, Lehrer am Pomologischen
Institut — Neulingen.
Weidner, Gutsbesitzer, Gerasmühle bei Rüruberg — Bayern.
Weißflog, Kaufmann, Schönebeck bei Magdeburg.
Weißhaupt, Bijouteriefabrikant, Hanau — Churfürstenth.
Wenninger, A., Gafig bei Glas — Preuß. Schlesien.
Wetz, Hofgärtner, Sibirich a/ Rh. — Nassau.
Wickberg, Director der Landw. Lehranstalt, Helsingfors —
Finnland.
Wohlers, Lehrer, Langen, Amil Stolzenau — Hannover.
Wolff, K. A. Steuereinznehmer und Eigenthümer des Pomolog.
Gartens, Erdd Gyorgy — Ungarn.
Wölfel, B., Baumschulbesitzer, Güns — Ungarn.
Wrede, Jos., Obergärtner der K. Preuß. Landesbaumschule
zu Altgeltow bei Potsdam.
Zachmann, Gutsbesitzer, Triebel, Reg.-Bez. Frankfurt a/D.
Zarnack, Königl. Akademischer Gärtner, Eldena bei Greifswalde — Pommern.

Zimmermann, Lehrer, Langenreinsdorf bei Grimnitzkau —
Sachsen.

Ziwastky, Dr., K. K. Regimentsarzt, Brünn — Mähren.

III. Gesellschaften & Vereine,

welche dem deutschen Pomologeverein als Mitglieder angehören.

Alt n a r p — Schweden, Landwirthschaftliche Akademie.

A r n s t a d t — Thüringen, Obstbauverein.

B r e s l a u, Section für Obst- und Gartenbau.

B r ü n n — Mähren — Pomologische Section.

B r e t t e n — Baden, Landw. Bezirksverein.

C a s s e l, Gartenbauverein.

C a r l s r u h e, Großherzoglich Badische Gartenbauschule.

D e s s a u — Anhalt, Gartenbauverein.

E s l i n g e n — Württemberg, Landw. Bezirksverein.

F r a n k f u r t a/M., Gartenbaugesellschaft Flora.

F r a n k f u r t a/M., Obstbauverein Pomona.

G ö r l i g, Gartenbauverein für die Oberlausitz.

G o t h a, Thüringer Gartenbau-Verein.

G u b e n — Prov. Brandenburg, Gartenbauverein.

H a l l — Württemberg, Spitalverwaltung.

H a l l — Württemberg, Gartenbauverein.

H e c h i n g e n — Hohenzollern, II. Landw. Bezirksverein.

H i l d e s h e i m — Hannover, Gartenbauverein.

K a n d e r n — Baden, Landw. Bezirksverein.

K i e l — Holstein, Gartenbauverein.

L a i b a c h — Krain, K. K. Landwirthschaftl. Gesellschaft.

L o s s e n b e i B r i e g — Schlesien, Obstbauverein.

L i n z — Oberösterreich, K. K. Landwirth. Gesellschaft.

M ü n s i n g e n — Württemberg, Landw. Bezirksverein.

M ü n c h e n, General-Comite des Landw. Vereins.

M e r g e n t h e i m — Württemberg, Landw. Bezirksverein.

M a g d e b u r g — Provinz Sachsen, Gartenbauverein.

N e u w i e d — Rheinpreußen, Localabtheilung des Landwirth.
Vereins für Obstbau.

N e u w i e d — Rheinpreußen, Verein für Naturkunde.

- Rüdingen — Württemberg, Landw. Bezirksverein.
Rürnberg, Gartenbauverein.
Uehringen — Württemberg, Landw. Bezirksverein.
Proskau, K. Preuß. Staats- und landwirthschaftl. Akademie.
Perleberg — Prov. Brandenburg, Gartenbauverein.
Ratibor — Preuß. Schlesien, Gartenbauverein.
Wendlingen — Württemberg, Landw. Bezirksverein.
Seelow — Schlesien, Gartenbauverein.
Stettin bei Gehringen, Landw. Local-Verein.
Ulm — Württemberg, Landw. Bezirksverein.
Urach — Württemberg, Landw. Bezirks-Verein.
Tübingen — Württemberg, Landw. Bezirksverein.
Triesdorf — Bayern, K. Obstbaumplantage.
Weimar, Gartenbauverein.
Wiesbaden, Landwirthschaftlicher Verein.
Waldeck, Landwirthschaftlicher Verein.
-

Nachtrag.

- v. B a b o, Direktor, Klosterneuburg bei Wien.
Blumenstetter, Pfarrer, Trillfingen bei Gaigerloch,
Hohenzollern.
Burr, Pfarrer und Apiculteur, Schlier bei Ravensburg.
Gaffner, Postexpeditor, Cadolzburg bei Nürnberg.
H e p p n e r, Commerzienrath, Danzig.
J e t t i n g e r, Gutsbesitzer, Gr. Amerispann bei Ischofen.
P e i d e r, Kunstgärtner, Hertwigswalde, Schlesien.
Rathke, Kunst- und Handelsgärtner, Danzig.
W a h r e n k a m p, Neukirchen bei Wickerath, Rheinpreußen.
Z i m m e r, Dr. Fabrikbesitzer, Frankfurt a/M.
-

Mährisch Schönberg — Landwirthschaftl. Verein.

I n h a l t.

I. Deutscher Pomologen-Verein.

Lucas: Bericht über den Stand des Vereins, Mitglieder-Verzeichniß und Statuten	Seite 22
Dr. Fickert: Vorschlag zur Gründung einer pomologischen Vereinsbibliothek	28
G. Lucas: Deutscher Pomologen-Verein: neue Mitglieder	64. 153. 184. 235. 282
— Aus einem Schreiben des Herrn Oberkrediger Ruzen in Puttlich	119
Winderlich: Schreiben an den Deutschen Pomologen-Verein: Gärtner-Unterstützungsaffäre	280
Dr. R. Koch: Zu einer persönlichen Bemerkung des Herrn v. Boje	318
G. Lucas: Rechenschaftsbericht für die Generalversammlung	367
— Auszüge neuer Mitglieder	369

II. Allgemeines über Obstkultur,

Verbreitung und Hebung derselben, Reise- und Ausstellungsberichte, Berichte über den Stand der Obstkultur, Dürrungs-Berichte.

Oberdied: Aufschwung des Obstbaus und der Pomologie selbst in sehr nördl. Gegenden	35
Lange: Vorschläge und Fragen für die nächste Pomologen-Versammlung	35
G. Lucas: Die schwedische Obstaussstellung in Stockholm	61. 125
v. Boje: Preisvertheilung in Namur	62
Fr. Zahn: Ueber die Obstaussstellung in Namur und den Obstbau in Belgien	71
G. Lucas: Rathschläge für den Obstbau auf der rauhen Alb	93
Kebinger: Die Bezirksbaumschule in Lalling, Bezirksamt Deggenbord, in Niederbayern	97
G. Lucas: Protokoll der am 8. October 1862 während der Wein- und Obstaussstellung in Wien abgehaltenen Besprechung der anwesenden Obst- und Weinzüchter	109
v. Walz: Aus einem pomologischen Brief aus Norda in Siebenbürgen	127
Nachträglicher Bericht über die Obstaussstellung zu Arnstadt im Octob. v. J.	131
v. Plotow: Einige Bemerkungen über die Veränderung der Farben im Pflanzenreich, mit besonderer Rücksicht auf die Blätter und Früchte der Kernobstbäume	134
Kebinger: Pomologie und Landschaftsgärtnerei	146
Fischer: Weiterer Bericht über die Witterung und deren Einfluß auf die Obstbäume bei Raaden in Böhmen	151. 176. 210
Lucas: Vorschläge zu einigen Fragen über Obstbau und Pomologie für die nächste Pomologen-Versammlung in Sorlig	159
— Die Baumschule des Herrn Hob. Otto zu Westphalen in Pennsylvanien	159
v. Plotow: Bemerkungen über jährige Blätter an Obstbäumen	171
— Berichtigung zu dem Aufsatze: Ueber die Veränderung der Farbe im Pflanzenreich S. 134 ff.	175
Der Pomologen-Congreß in Odessa	192
Der Pomologen-Congreß in Frankreich	207. 282
Singer: Blüthen der Sommertriebe bei einem Birnbäume	222
G. v. Wärschen: Freuden und Leiden eines Pomologen und Obstzüchters im Frühling 1863	246
Obstaussstellungen im Herbst 1863	264
Pomologische Fragen des Altenburger Pomol. Vereins	256
Dr. R. Fickert: Was fehlt unsern Obstaussstellungen noch?	267

Oberdieck: Natur, der internationalen Congress	Seite
— Der Obstmarkt in Triest	259
Dr. Fiedert: Einfluss der Witterung auf Sommer- und Winterobst	270
Oberländer: Permanente Obstausstellung in St. Florian	272
E. Fischer: Einige Erscheinungen am Obstbaume durch den Stand der gegenwärtigen Agri- culturforschung erklärt	282
Dr. Bock: Aus des „fliegenden Blättern“ der Pomolog. Gesellschaft in Altenburg	289
G. Lucas: Bericht über die Ausstellung in Oßlich	317
Gutz: Zustand des Obstbaus in einem Theil des Kantons Bern	323
	332

III. Spezielle Pomologie.

G. Lucas: Calville St. Sauveur mit Abbild.	5
Oberdieck: Welcher Sommercalvill, mit Abbild.	8
— Interessantes Naturspiel	9
G. Lucas: Beiträge zur pomologischen Systemkunde. I. Zur Systematik des Kernobstes	9
Jahn: Bemerkungen über Apfelsorten	9
Kaurer: Ueber die vermeintliche Verwandlung der gelben Himbeere in die rote	16. 37. 38
G. Lucas: Ueber neue Obstsorten aus Samen	31
u. Langsdorff: Die frühesten Kirschensorten	48
v. Bose: Pomologische Notizen über Wirth und Größe einzelner Obstsorten	55
Oberdieck: Esopus Spitzenburg, nebst Abbildung	63
Ed. Lange: Beschreibung Schweizerischer Obstsorten	65
Exneroth: Erfahrungen über Apfelsortenarten	67
J. Deuringer: Interessante Reifebauer der Weissen Herbstbutternbirne	79
J. Jahn: Bemerkungen über Früchte von der Ausstellung 5. Congresse in Namur 78. 139.	161
Vron d'Arles: Die Gloizeau	82
Eine Niesensbirne	128
G. Lucas: Bagener Breisapfel, mit Abbild.	129
v. Bose: Bemerkungen über einige Kessel	130
Thieme: Kultur des Weissen Winter-Calvills	147
u. Bose: Ueber die Herkunft der Ronchard-Birne	176
Oberdieck: Obler Rosenweissling, mit Abbildung	194
v. Bose: Pomologische Bemerkungen zum Illustrierten Handbuch (die roten Calvillen)	196
Dornkaat: Obstbeschreibungen des Illustrierten Handbuchs betreffend	202
v. Bose: Die Dogenet Reinette	205
Oberdieck: Ueber Bedeutung der Namen Rohnapfel und Rotapfel	253
Deniers: Butterbirne (Kamenerweissling)	256
v. Bose: Die Spitzenberg-borg-burg-burg	261
Johannisapfel, der Doppelgänger	264
Oberdieck: Auffallendes Aussehen der Ronchard-Obstere	280
— Schnadenburger Winterbirne, mit Abbild.	321
v. Bose: Götlicher Aphorismen (Pleiner Rambour, Rother Herbstcalvill und Gelbföng)	343

IV. Obstbaumzucht im engeren Sinne.

Franz: Der Johannisbeerstrauch	150
Oberdieck: Nachricht von weiteren Versuchen mit der Copulation aufs schlafende Auge	212
Dornkaat: Zur Herbstveredlung	217
Finger: Ein kleiner Beitrag zur Herbstveredlung	222
Oberdieck: Herbstjahrs-Veredlung des Kernobstes	266
Gamal: Noch etwas über Zwetschenbäume aus Samen	276
— Goldbirnen-Weisslinge	278
Blocker: Pfäumen auf Mandelunterlagen veredelt	301
Franz: Zur Veredlung der Pfirsiche und Kirschchen	348
Graz: Neue Methode des Abstactirens zu Erbsenweigen	388
Finger: Versuche über die Anwurzelung bei der Herbstpflanzung	351
Reper: Ueber die Kosten und den Erfolg der Veredlungen in der Obstbaumzucht zu Salz- bergen bei Linz 1863	354
A. Wörcher: Das Wanken der Erdbereen	356
Hofmann: Die Nothhilfe der Leberlöcher für die Obstkultur	357
Welfe: Sehr gutes Bedeckungsmittel	365

V. Obstbau, Baumpflege, Baumschnitt.

Seite

Th. Belle: Noofs und Flechten an Obstbäumen	57
G. Bachhausen: Anpflanzen der Obstbäume	58
E. Häfner: Alles und Neues über Ob- und Obstbaumzucht	98
Georg: Verfahren beim Auspflanzen größerer Quantitäten von Obststämmen aus Baumschulen	149
Oberdieck: Neues Mittel, versetzte Obstbäume, die nicht austreiben wollen, in Trieb zu bringen	181
— Ueber Probestäume	223
Für Kirchengärtner	255
Dr. K. Fickert: Der Vortheil später Blüthe	271
Joh. Schmal: Beschneiden der Obstbäume bei deren Pflanzung	274
— Umpflanzen der Bäume im Sommer	279
G. Lucas: Die Düngung des Untergrundes für Obstbäume	301

VI. Obstzucht und Baumschnitt der Formobstbäume.

G. Lucas: Die Einfassungen mit Horizontalcordens im Pomologischen Institut	18
Jäger: Ueber die Behandlung verdorrter Pyramiden und Kugelobstbäume	53
Koppe: Zur Kultur der Obstzucht	107
G. Lucas: Einiges über Spalierbaumzucht	117
Franz: Das legendre Spalier	149
K. Koppe: Ueber das Verpflanzen der Topfobstbäumchen und deren Kultur während der Vegetationszeit	209
Dr. K. Fickert: Einiges zur Obstzucht in Töpfen	274
Wilh. Haffner: Pfirsichzucht im Freien	296
Sangbein: Ueber das Verpflanzen starker Pyramiden	298

VII. Obstschutz, Saamkrankheiten.

Zahn: Nachträgliche Bemerkung zu meinem Aufsatz im Octoberheft v. J.	31
Oberdieck: Mittel wider die Stachelbeer-Raupe	58
Ludwig Friedrich: Schutz der jungen Obstbäume gegen Hasen	221
Oberdieck: Zur Bekämpfung des Blattlaus und Pfirschen-Blattlaus	303
K. Wagner: Der Borenwölfer des Weinstocks	305
Belle: Mittel gegen Blattläuse	365

VIII. Obstzucht, Obstzucht, Obstzucht.

b. Flotow: Ueber die Obstzucht d. J. 1862 in der Gegend von Dresden	41
Jäger: Versuche mit Gallien von Kirschen	98
Lucas: Ueber den Ertrag der zum Gartenbau, Wein- und Obstbau verwendeten Bodenfläche in Württemberg	287
Stenzel: Ueber die vierjährige Obstzucht in Anhalt	299
Oberdieck: Rentabilität des Obstzucht	96
Weibner: Aufbewahrung der Früchte auf Nothlagen	285
Hennings: Ueber die vierjährige Obstzucht	349
Fürcher landw. Wochenbl.: Zur Obstzucht	358
Münze: Benutzung der unreifen sauren Weintrauben	364

IX. Geräthe, Maschinen, Materialien, Modelle.

G. Lucas: Ein neuer Obstzucht	21
— Das Arnoldische Obstzucht	64
— Neue Baumzucht mit Spalierzucht	188
Oberdieck: Bemerkungen über die Anfertigung von saftkräftigem Baumzucht	219
Verzeichnis der im Pomolog. Institut künstlich abzugebenden Werkzeuge u.	248
G. Lucas: Billigstes und dauerhaftestes Material zum Anbinden von Etiquetten an Probestäume und verglichen	304
Oberdieck: Schiefer-Etiquetten zur Bezeichnung von Blumen, Obstbäumen u.	315

X. Oenologie, Weinbau.

Zährnbart: Bemerkungen über die Trauben und Weine in Oesterreich und Ungarn	44
---	----

XI. Literatur.

Seite

Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde	30
Anzeige des Erscheinens weiterer Hefen des Illust. Handbuchs der Obstzucht	39
Catalogue des arbres à fruits, cultivés dans les pépinières des H. P. Chartreux de Paris	59
Latour, M., Die praktische Obstzucht für den praktischen Gärtner	121
Meyer, J. G., Die höchsten Erträge der Obstbaumzucht	124
H. Jäger: Der praktische Gemüsegärtner	154
Dr. R. Köpfer, Popular Chemie und Physik für Landwirthe und Gärtner	155
Pflan-Schellendern, Statistik über Weinbau und Rebbau des Rheinthaies	155
J. E. Schwartzmann, Die kleinen Feinde des Gartenbaues und der Land- u. Forstwirtschaft	157
Köster Jahresbericht des Gartenbauvereins für die Oberlausitz	157
A practical treatise of the culture of the vine, as well under glass as in the open air. By John Sanders	158
Hins of the construction and management of orchard houses. By J. R. Pearson	158
The Fruits of America by C. M. Hovey	209
J. Doussine, le jardin fruitier du muséum	231
The Florist, Fruitist and garden miscellany	241
Le jardinier fruitier p. Forney	242
Zeitnoten zum Bestimmung der Obstsorten von Lucas	242
Notices pomologiques — Peziers	244
Le pommier. — Almanach du pays a cidre au profit des pauvres	244
Pomologie de la France	245
The Western Fruit Book. — By F. R. Elliot	282
New American orchardist. By William Kenrick	282
A practical treatise on the cultivation of the grape vine by William Thomson	284
Grape culture, wines, and winemaking. By A. Haraarthy	284
Anleitung zur Veredlungsmethode des Obstbaus von Borchers	371
Weg, Strüder und Wasserbaukunst von Dengler	375
Taschenbuch des Pomologischen Instituts für 1864	377

XII. Pomologisches Institut in Reutlingen.

Frequenz des Instituts im Winter 1862—63	29
Pomologen-Galerie im Ausstellungsjahr des Pomolog. Instituts	32
Besuch im Pomologischen Institut	180
Erdbeer-Catalog	186
E. Lucas: Pomologisches Institut	236
Circular von Eimer und Lucas	256
Ausgang aus dem Baumschul-Catalog des Pomologischen Instituts	319

XIII. Personal-Notizen.

✓ G. Z. Wanger. Biographie nebst Portrait	1
Ehrenbezeugungen	32
Abbilder. Nekrolog	32
Erbgärtner Jek in Zeitschen. †	64
Dr. Böhmer in Kiew. †	64
Dr. Calk †	128
Dr. Schöbeler in Christiania. Mit Portrait	196