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,
Superintendent zu Jeinsen bei Hannover.

und

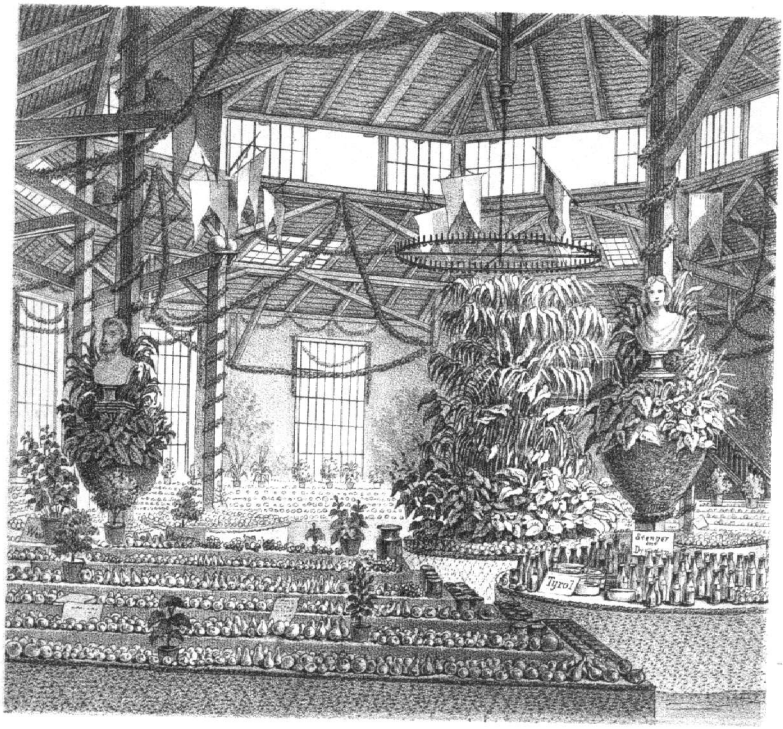
Eduard Lucas,
Kgl. W. Garteninspektor und Vorstand des Pomolog. Instituts in Reutlingen.

Zehnter Jahrgang.

Mit 2 Tafeln u. zahlreichen Holzschnitten.

Stuttgart.
Verlag von Ebner & Seubert.
1861

A. 10. a.



Inneres des Ausstellungs-Gebäudes des Gartenbau-Vereins
ZU GÖRLITZ,
während des pomologischen Congresses
vom 10. bis 13. October 1863.

I. Pomologie.

Die Obstausstellung und die pomologische Versammlung in Görlitz.

Mit lithogr. Abbild.

Wir beginnen diesen 10. Jahrgang der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau mit der Fortsetzung der Mittheilungen über die Ausstellung und Versammlung in Görlitz und zwar werden in diesem Hefte eine Anzahl Notizen über die Ausstellung gegeben werden. Die beigegebene Tafel, wozu wir das Original der großen Freundlichkeit und Güte des verehrten Herrn Vorsitzenden des Görlitzer Gartenbauvereins, des Herrn Kreisdeputirten von Wolff verdanken, giebt ein deutliches Bild des Inneren der Ausstellung, und möge dazu die im Dezemberheft gegebene Schilderung der Lokalitäten der Ausstellung als Erklärung dienen.

Notizen, gesammelt auf der Obstausstellung zu Görlitz, nebst Charakteristik einer Anzahl daselbst gefundener, werthvoller, bei uns noch unbekannter Früchte.

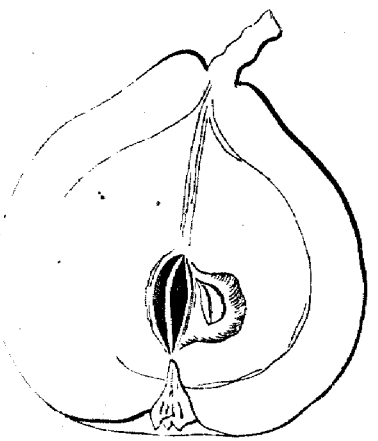
Von Oberdieck.

Die Obstausstellung in Görlitz war in gar vieler Hinsicht für die Pomologie von Werth, und da es nach beendigter Ausstellung gestattet war, zu wissenschaftlichen Untersuchungen Früchte mitzunehmen, habe ich, wenngleich es in der Zeit eines einzigen mir nur noch zu Gebote stehenden Morgens geschehen mußte, die Ausstellung für die Pomologie möglichst zu benützen gesucht, und besonders Aepfel mitgenommen, da mein Boden für die Untersuchung von Aepfeln sich weit mehr eignet, als für die der Birnen, auch die Theilung der Arbeit für die Wissenschaft förderlich ist. Mit vieler Freundlichkeit war mir auch namentlich die Obstcollection, welche der pomologische Verein zu Boskoop in Holland eingesandt hatte, und die für die Kenntniß des holländischen Obstes von besonderer Wichtigkeit war, von den Einsendern ganz zur Disposition gestellt worden. Die meisten Früchte nahm ich aus dieser Collection und aus der der Gebrüder Simon Louis zu Metz mit, in welcher letzteren große und schöne Aepfel lagen, die ich noch nicht kannte, und ohne Zweifel neueren Ursprungs sind. Ich habe nun die mitgenommenen Früchte bisher bereits größtentheils untersucht, und mehr als 100 Zeichnungen und vorläufige Beschreibungen gemacht, und möchte über das Werthvollste darunter hier einige Mittheilungen machen, da es jedenfalls noch sehr lange dauern würde, ehe eine Beschreibung dieser werthvolleren Früchte im Illustrirten Handbuche sich würde geben las-

sen, die nach je 2 mitgenommenen Früchten sich nicht genügend geben läßt.

Ich will beginnen mit ein paar Sorten, von denen ich mir hiedurch zugleich von den Herren Ausstellern, wenn diese Zeilen ihnen zu Gesicht kommen, freundlich ein Reis erbitte.

1) Wegen Seltenheit und Form war merkwürdig ein ganz weißer Birnapfel, der mit der Nr. 25 in der Fruchtcollection des Fürsten Adolph v. Schwarzenberg, Dom. Zittolieb in Böhmen aufgelegt war unter dem Namen Birnapfel. Er ist von dem Diel'schen wahren birnförmigen Apfel sowohl im Aeußeren, als auch im Geschmacke verschieden, und wird wohl am besten als Weißer Birnapfel bezeichnet. Ich glaube dieselbe Frucht, nur gering und bloß goldartig geröthet, aus der Gegend von Hannoverisch Münden vor mehreren Jahren schon erhalten zu haben, deren Besitzer aber nicht ausfindig gemacht werden konnte, so daß ich kein Reis erhielt. Er ist hieneben dargestellt. (Fig. 1). Kelch kurzgespitzt, geschlossen, in weiter, flacher Senkung. Ueber die schön gerundete Frucht liefen bemerkliche Erhabenheiten nicht hin. Stiel stark, doch holzig, Schale wachsartig weißgelb, sehr glatt, glänzend fein; die Sonnenseite zeigte nur eben einen schwachen Anflug von matter Röthe, bei der einen Frucht nur aus matten rothen Pünktchen bestehend. Fleisch fein, saftreich, in der gehörigen Reife von edlem gezuckerten Weingeschmacke. Fast ** †.



Die Frucht war Ende November noch so hart, daß sie den ganzen Winter durch sich halten wird.

2) In der Collection der Mährischen Societät lag eine schöne Frucht als Quittencalville, welche angeklebt die Nr. 70 trug, während an einem ganz kleinen an den Stiel befestigten viereckigen Papiere die Nr. 37 stand. Die Frucht hatte durch ihren sehr starken Kelch in weiter, tiefer Senkung wirklich Aehnlichkeit mit einer Apfelquitte, war flachrund, 3″ breit, 3½″ hoch, Bauch etwas nach dem Stiele hin; Kelch grün, stark und lang, stark wollig, in weiter, tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, mit feinen und merklichen Rippen schön umgeben, von denen 5 regelmäßig calvillartig über die Frucht hinliefen. Schale hochgelb, wie eine recht reife Quitte, ohne Röthe. Punkte fast nicht bemerklich; Geruch quittenartig; Fleisch stark gelblich, ziemlich saftreich, von etwas citronenartig gewürztem, recht angenehmen Geschmacke. Kernhaus etwas offen.

3) Sodann überzeugte ich mich, daß es eine Reinette de Canada grise giebt, die von der Pariser Rambourreinette, die häufig auch so genannt wird, verschieden ist, so daß die Pariser Rambourreinette vielleicht nur wegen ihres sich oft stärker fin-

denden Rostes, durch Verwechslung so genannt wäre, und etwa richtiger, wie sie auch oft heißt, Reinette de Canada blanche wäre. Die betreffende Frucht hatte ganz die Größe und Gestalt einer schönen Pariser Rambourreinette, 3¾″ breit, 3″ hoch, war fast noch merklicher flach gerippt, schmeckte auch fast eben so (ein Geringes noch weinartiger, doch eben so edel), war über und über mit einem grünlich zimmtfarbenen Roste stark belegt, durch welchen die noch grünliche Grundfarbe nur durchschien. Das Kernhaus war recht klein, geschlossen, mit nur kleinen flachen Kammern, die nur kleine unvollkommene Kerne enthielten. Die Frucht war leider durch Beschädigung bereits angefault und nahm ich sie, um sie sogleich nach meiner Rückkunft zu zeichnen, in meiner Reisetasche mit, wobei mir leider der Zettel abhanden gekommen ist, auf dem notirt war, aus welcher Collection ich sie entnommen hatte, so daß ich nun, da ich dies dem Gedächtnisse nicht eingeprägt hatte, nicht mehr weiß, woher sie stammte. Dunkel ist mir erinnerlich, als ob ich sie auch aus der Collection der Herren Simon Louis entnommen gehabt hätte, doch würde ich sie dann wohl in meinen Notaten über diese Collection mit aufgeführt haben. Vielleicht kann ich sie, um ein Reis zu erhalten, dem Herrn Einsender doch kenntlich machen, wenn ich bemerke, daß die Frucht den Namen Canada grise und die Nr. 201 B hatte, und daß unter Nr. 201 (ohne B, auch ohne anderen Namen) noch eine andere Frucht dabei lag, die mir nicht dieselbe schien, nach dem Kelche flacher und weniger kantig zulief, nicht grünlichen sondern ganz zimmtfarbigen Rost hatte, und im Oktober schon völlig mürbe war.

In der Fruchtcollection des Vereins zu Boskoop lag noch eine andere aus England bezogene Reinette de Canada grise, 3″ breit, 2½″ hoch, nach dem Kelche weit stärker abnehmend, als nach dem Stiele, fast etwas zugespitzt, mit nur kleiner flacher Kelchsenkung; über die Frucht laufende Erhabenheiten sehr flach und die Form schön, die feine, glatt anzufühlende Schale überall mit einem feinen, etwas grünlich zimmtfarbenen Roste bedeckt, durch den an einer kleinen Stelle an der Sonnenseite eine fast blutartige, glänzende Röthe durchbrach; Fleisch etwas grünlich gelbweiß, von säuerlich gezuckertem, auch weniger edlen Geschmacke als der der Pariser Rambourreinette ist, aber auch nicht von dem Geschmacke der Grauen französischen Reinette, für welche ich die Frucht äußerlich halb angesehen hatte. Die Engländer nennen, nach Hogg und Dittrich, (III. S. 55) ihren Russet Royal (Leather coat) auch Reinette de Canada grise. Diesen habe ich von der Hort. Soc., schien aber nach einer Erstlingsfrucht von der hier fraglichen Frucht verschieden.

Sollten die Herren Aussteller mir von diesen 3 Früchten ein Reis freundlich zukommen lassen wollen, so würde ich es dankbar anerkennen, wenn mir zugleich einige Nachricht darüber gegeben werden könnte, woher die Reiser zu diesen Sorten bezogen wurden, welche Form die Bäume haben, und ob sie gut tragbar sind. Nach Boskoop habe ich bereits wegen einer größeren Anzahl Reiser direct geschrieben.

Eine Fortsetzung der Charakteristik werthvoller Aepfel aus der Görlitzer Ausstellung soll im nächsten Hefte der Monatsschrift folgen, da ich jetzt die mitge-

nommenen Früchte noch nicht sämmtlich untersucht und gezeichnet habe. Für jetzt will ich noch einige Notizen und wahrgenommene Synonyme beifügen.

1) Als Linous Pippin lag in der Collection der Gebrüder Simon zu Metz in schönen Exemplaren der Gelbe Bellefleur des Handbuches. Freund Jahn hatte diesen, wie in der Monatsschrift unlängst mitgetheilt ist, in Namur mit seinem Weißen Metzgerapfel identisch gefunden, dessen Beschreibung er als Metzgers Calvill für das Handbuch geliefert hatte, und überzeugte sich gleichfalls, daß dieser Metzgers Calvill, — wie auch noch die nachgesehene kenntliche Vegetation deutlich zeigt, — gleichfalls der Gelbe Bellefleur sei. Leider kam die Bemerkung dieser Identität zu spät, um den Druck der Beschreibung des Metzgers Calville für das Handbuch noch rückgängig zu machen; doch ist in einer Anmerkung auf die Identität hingewiesen.

2) In meiner eigenen Collection konnte ich Früchte von Langtons Sondergleichen und dem Engl. gestreiften Kurzstiel Diels auslegen, die völlig darthaten, daß die von Lucas vor ein paar Jahren vermuthete Identität dieser Früchte gegründet ist. Ronald bildet auch (Pyr. malus Brentfordiensis pag. 37 Fig. 2), die Frucht als Non such, die in England auch Langtons Non such heißt, sehr kenntlich ab, und ist also Langtons Sondergleichen der rechte englische Name für die Frucht, den auch wir behalten müssen. Desgleichen konnte ich Früchte vorlegen, die erhärteten, daß die von mir schon statuirte Identität von Sommer Parmäne, Englische Birnreinette und Schleswiger Erdbeerapfel gegründet ist. Die Frucht kommt auch mehrfältig als Kaiserlicher Tafelapfel vor und lag so auch in 2 Collectionen in Görlitz. In der Boskooper Collection fand sie sich als Peppeling Pearmain.

3) Als Reinette de Madeire fand ich in mehreren Collectionen den Dielschen Königin Sophienapfel (der fälschlich auch oft für den Quittenförmigen Gulderling gehalten wird, und in England Kirkes Lemon Pippin heißt). Von Herrn Behrens zu Travemünde erhielt ich als Reinette de Madeire jedoch eine ganz andere, große, sehr flachrunde, hartfleischige Frucht, die erst spät zeitigte. In der Boskooper Collection lag der Königin Sophienapfel wohl als Blanke zoete Renet.

4) Als Cadeau du General geht auch die Pariser Rambourreinette, die Jahn nach Monatsschrift 1863, S. 88 unter dem Namen in Namur fand. In Görlitz indeß fand ich unter diesem Namen in der von Herrn Lepère ausgestellten Collection aus Basedow dieselbe Frucht, die ich unter demselben von Herrn Behrens erhielt und zwar recht groß, doch eigentlich nur eine gute Haushaltsfrucht ist.

5) Als Kripele Appel lag der Kleine Api in großen schönen Exemplaren, wie ich ihn nie sah, in einer Collection aus Tirol, so freundlich und glänzend über die ganze Kelchfläche geröthet, daß er eine wirkliche Zierfrucht für den Garten abgeben würde, und es sehr der Mühe werth ist, ihn in Gegenden, wo er sich so prangend färben wird, dazu zu bauen. Meinerseits hatte ich ihn (von Diel bezogen) immer nur klein, auch nicht so flach gebaut und längst nicht so schön, so daß ich die Sorte eingehen ließ.

6) Der Schwarze Api fand sich in

hübschen Exemplaren, sowohl unter diesem Namen, wie als Schwarzer Borsdorfer (wie ich ihn auch im Hannoverschen benannt fand), in mehreren Collectionen. In der Fruchtcollection aus Boskoop fand sich auch noch eine eben so schwarze, weit größere, 3" breite, wirklich werthvolle Frucht, flach wie ein Königl. Kurzstiel, unter dem Namen Schwarzer Kurzstiel, Courtpendu Zwarte. Als Pomme Violette, Winter-Veilchenapfel fand sich mehrfältig ein schwärzlich dunkelrother Apfel, von dem ich noch nicht weiß, ob er etwa Diel's Schwarzschillernder Kohlapfel ist, oder unter welchem Namen er bei Diel etwa vorkommt. Der Winter-Veilchenapfel des T. O.G. (XXI, Taf. 16) schien es jedoch auch nicht zu sein.

7) Als Weißer Rosmarinapfel lagen prächtige Früchte aus Tyrol (mit dem Kripele Appel, Edelrothen und andern und wohl aus Botzen eingesandt) auf. Eine mitgenommene Frucht hat mich in der schon im Handbuche, bei Beschreibung des Weißen Rosmarinapfels, hingeworfenen Vermuthung bestärkt, daß es doch zweierlei Weiße Rosmarinäpfel giebt, die wir dann wohl als Italienischen und Tyroler scheiden müßten, einen (bei Botzen gebaut) mit nur mäßig offenem Kernhause, nicht zahlreichen Kernen und edlem **calmusartigen** Geschmacke, und einen zweiten mit weit offenem Kernhause, sehr zahlreichen Kernen und edlem **rosmarinartigen** Geschmacke.

Ich bitte die in Süddeutschland und in Tyrol wohnenden Pomologen, zu versuchen, näher zu erforschen, ob diese Verschiedenheit gegründet und durchgreifend ist. Die mitgenommene Frucht hatte nur wenig offenes Kernhaus und wenige Kerne, wie die im Handbuche dargestellte aus Botzen bezogene Frucht, und sehr edlen calmusartigen Geschmack, so daß die Frucht, die mir bei Beschreibung der Sorte aus Botzen vorgelegen hat und auch noch grüngelbe Schale hatte, wahrscheinlich nur wegen etwas zu frühen Brechens diesen edlen Geschmack nicht so gehabt hat.

8) Der Purpurrothe Cousinot des Illustrirten Handbuchs fand sich häufig als Rothe Reinette, unter welchem, jetzt nichts mehr bezeichnenden Namen, er auch wohl in Dochnahls Führer S. 187 unter dem Hauptnamen Gemeine Reinette, wahrscheinlich auch nochmals S. 120 als Carmoisinrother Kastanienapfel vorkommt. Wenigstens ist als Carmoisinrother Kastanienapfel nach Herrnhausen, sicher bezogen von Diel, eine mit dem Purpurrothen Cousinot Diels gänzlich identische Frucht gekommen. Diel setzt zu dieser aus Metz bezogenen Frucht den französischen Namen Chataignier hinzu, unter welchem Namen diese sehr weit verbreitete Frucht sich dann etwa in Frankreich findet. Auch die im Allgem. Gartenmagazine 1807 Taf. 7, (jedoch nicht hinlänglich kenntlich) abgebildete Rothe Reinette wird der Purpurrothe Cousinot sein. In der Boskooper Collection fand ich ihn auch als Roode Schager und nochmals als Roode Zoete. Jenen nahm ich mit und fand die Identität bei der Untersuchung noch weiter durch Kerne, Fleisch und Geschmack bestätigt.

9) Als Königs Peppeling lag in der Boskooper Collection unter Nr. 71 die Calvillartige Reinette, (die mit der Gelben Spanischen Reinette des Handbuchs völlig identisch, und der ältere beizubehaltende Name für die Frucht ist);

unter Nr. 204 fand sich aber auch noch eine andere, gleichfalls sehr edle, dem Ribston Pepping ähnliche Frucht des Namens, mit dem Zusatze: van Herten, die jedoch der im Handbuche beschriebene Diel'sche Königshandapfel auch nicht ist. —

10) Unter dem Namen Witte Zoete fand sich in der Boskooper Collection Diels Süßer Holaart; als Zoete blanke Holaart dagegen eine andere Frucht, welche Herr Wilhelm Ottolander für den rechten Süßen Holaart Knoops hält. Diese letzte Frucht hatte an der Sonnenseite mäßig viele Karmoisinstreifen, die theils von starken zimmtfarbigen Rostfiguren und stellenweisen Ueberzügen verdeckt waren und durch den Rost hindurch sahen, während die Schattenseite fast rein von Rost war. Als Grauwe Zoete Holaart fand sich in der Boskooper Collection noch wieder eine andere Frucht.

11) Als Doubelde gouden Peppeling lag in der Boskooper Collection ein großer, herrlicher, trotz frühen Brechens nicht welkender, delikater Goldpepping, der sehr gut mit den Angaben Diels über seinen Großen Goldpepping (Catal. 2te Fortsetz. S. 44) stimmt. Letzteren habe ich in einer schon starken Pyramide, die jedoch bei den bisherigen in meiner Gegend schlechten Obstjahren noch nicht trug.

12) Der Rothe Eiserapfel (Rother drei Jahre dauernder Streifling, Diel), fand sich in der Boskooper Collection unter dem Namen Doubelde Zure Paradys (wie er auch im Hannoverschen als Paradiesapfel häufig vorkommt); als Zoete Paradys lag noch eine andere ganz ähnliche Frucht dabei, die ich jedoch bei der Untersuchung von einem Rothen Eiserapfel nicht wesentlich verschieden finden konnte. Auch Christ führte die Frucht zuerst unter dem Namen Rother calvillartiger Süßapfel ein.

13) Als Calville barré, bezogen aus Belgien, lag in der Boskooper Collection dieselbe lang und zahlreich rundum rothgestreifte edle Frucht, die auch ich unter dem Namen von der Société van Mons bezog, aber von der Abbildung der Frucht in den Annales (VI, S. 43) gänzlich abweicht. Es wird diese Abbildung wahrscheinlich auf einer Irrung beruhen und da barré wohl nur langgestreift bedeuten kann, die mir von der Société van Mons in Reisern gesandte Frucht wohl die rechte sein. Leroy zu Angers setzt in seinem Catalog die Frucht nur in den 2ten Rang, mag sie etwa aber in ihrer vollen Güte nicht gehabt haben. Herr Behrens zu Travemünde hat dagegen, nach mir mitgetheilter Frucht und Reise, als Calville barré eine mit der Abbildung in den Annales übereinstimmende Frucht erhalten.

14) Als Gestreepte Aagt lag in der Boskooper Collection der Diel'sche Purpurrothe Winter-Agatapfel. Diel hat als Gestreiften Winter-Agatapfel eine Frucht erhalten, die ich von seinem Edlen Prinzessinapfel (nicht Großen edlen Prinzessinapfel) nicht unterscheiden konnte.

15) Als Rabau blanke lag in der Boskooper Collection sehr kenntlich der Diel'sche Weiße Sommer-Rabau (Sommer-Rabau des Handbuches), und als Bellefleur Brabandse zure eben so kenntlich der Dielsche Kleine Brabanter Bellefleur, der doch vielleicht von dem konischer geformten und größeren Bellefleur de Brabant der An-

nales (II, S. 47) verschieden ist, von dem ich wohl nächstes Jahr schon Früchte erhalte.

16) Als Herfst Frambos Appel fand sich in der Collection aus Boskoop unser Gewürzcalvill, während man in Belgien, als Pomme Framboise den Gestreiften Herbstcalvill haben wird. Ein Probezweig lieferte mir dies Jahr den Gewürzcalville auch unter dem Namen Hyacinthcalvill, bezogen aus Böhmen.

17) Als Calville Malingre lag in der Boskooper Collection wohl unser Winterpostoph oder der Tyroler Rosenapfel, falls diese Frucht vom Winter-Postoph wesentlich verschieden ist. Es gehen aber als Calville Malingre noch andere Früchte.*)

18) Als Imperatrice Eugenie lag in der Boskooper Collection eine schöne Frucht, bei der, und völlig richtig, bereits beigeschrieben war: = Blenheim Pippin. Wie man den Kaiser Alexander neuerdings als Præsident Napoleon nochmals in die Welt gesetzt hat, so ist also auch die neuerdings angepriesene Frucht Imperatrice Eugenie wohl nichts, als die Goldreinette von Blenheim. Beim Kaiser Alexander sei noch beiläufig erwähnt, daß in der Boskooper Collection als Synonym beigeschrieben war Stoke Tulip, welche Frucht ich gleichfalls schon für neue Benennung des Kaiser Alexander gehalten habe.**)

19) Der Weiße Winter-Taffetapfel lag in der Collection des Hrn. Müller aus Straßburg als Reinette Orange.

20) Als Großen Jungfernapfel fand ich in der Collection der Mährischen Societät eine Frucht, die ganz dem neuerlichst bekannt gewordenen prächtig rothen Neuen Engl. Pigeon glich, so daß dieser vielleicht ein ehrlicher Deutscher ist. Ich bedauere, unterlassen zu haben, die Frucht mitzunehmen, und bitte um ein Reis.

21) In der Collection der Gebrüder Simon zu Metz fanden sich als Gloria Mundi (Belle Dubois) und Hausmütterchen (Menagère), welche letztere Frucht gewöhnlich jetzt mit Gloria Mundi identisch genommen wird, zwei zwar ähnliche, aber doch, wie ich schon nach dem Aeußeren vermuthete und bei der Untersuchung fand, verschiedene Früchte. Gloria Mundi lag in mehreren Collectionen überein, war schon auf der Ausstellung hellgelb, fast kurz walzenförmig, nach dem Kelche nicht stärker abnehmend, als nach dem Stiele (freilich gegen Ronalds Abbildung, der die Frucht nach dem Kelch stark abnehmend darstellt), schön regelmäßig gerippt, mit etwas feinen, nicht stark vorspringenden Rippen, etwas später zeitigend und im Fleische etwas besser als Menagère und die Kelchröhre ein mäßig breiter, an seinem untern Theile sich bauchig wieder erweiternder, bis aufs Kernhaus gehender Trichter, so wie das Kernhaus etwas offen war mit vielen kleinen eiförmigen Kernen. Menagère dagegen war noch etwas größer, mit ungleichen Hälften, noch weit tieferer, schüsselförmiger, fast ebener Kelchsenkung, mit breiteren, flacheren Erhabenheiten über die Frucht, stark rostiger Stielhöhle, etwas früher

*) Auf der Pariser Ausstellung 1858 lag allgemein der Winterpostoph theils als Calville malingre bezeichnet, theils als Calville rouge und theils als C. r. de Normandie auf. E. L.

**) Ein von L. Müller in Züllichau bezogenes Reis von Stoke Tulip lieferte mir 1863 ebenfalls auch den Kaiser Alexander. E. L.

zeitigend, als Gloria mundi, und als das Fleisch schon mürbe war, mit noch grünlichgelber Schale; Fleisch süßer, nicht so himbeerartig, als bei Gloria mundi, Geruch stärker, und besonders das Kernhaus weit kleiner, geschlossen, mit tauben Kernen, und die Kelchröhre ein sehr weiter und breiter bis halb aufs Kernhaus gehender Kegel. Mit Dittrichs Beschreibung des Hausmütterchen wollte übrigens die mitgenommene Frucht, die an der Sonnenseite nur schwachen Anflug von Röthe hatte, auch nicht gehörig stimmen, so daß, wie das bei so vielen Früchten die halbe Kunde veranlaßt hat, als Hausmütterchen wohl 2 Früchte gehen werden und sich daraus etwa Hoggs Angabe erklärt, daß das Hausmütterchen in Amerika und Hannover erzogen sein solle. Ich habe das Hausmütterchen aus 5 Quellen, konnte aber bisher noch keine Frucht erzielen, da die Probezweige durch die Dürre der Jahre 57 und 58 verdarben.

22) Als Rothgestreifter Schlotterapfel fand sich in 3 Collectionen, namentlich auch in der des Hrn. Barons von Bose, welche Frucht ich mitnahm, der Prinzenapfel, den auch der T. O.G. XXI, Taf. 18 wohl ungezweifelt als Rothgestreifter Schlotterapfel abbildet. Dagegen lag eine sehr ähnliche, nur etwas greller gestreifte, regelmäßiger gerippte und wirklich ganz walzenförmige Frucht als Walzenförmiger gestreifter Schlotterapfel in der Fruchtcollection aus Danzig, welcher auch nicht himbeerartigen, etwas zimmtartigen Geschmack hatte, wie der Prinzenapfel, sondern nur gewürzreichen, jedoch auch sehr edlen Zuckergeschmack. Dieses ist wohl der Gestreifte walzenförmige Schlotterapfel des T. Fruchtgartens VII, Taf. 21, der dann in der Baumreife mit grüner Schale abgebildet wäre und freilich sehr düster gestreift abgebildet ist, wie auch der Geschmack als süßweinsäuerlich bezeichnet wird.

23) Als Danziger Kantapfel hatten die Herren aus Danzig eine in der Form der Knoopschen Abbildung völlig gleichende, nach dem Kelche stark zugespitzte und um den Kelch stark gerippte etwas heller, als beim Danziger Kantapfel gewöhnlich der Fall ist, geröthete Frucht ausgelegt, so daß ich schon auf den Gedanken kam, ob unser jetzt allbekannter Danziger Kantapfel nicht die rechte Knoopsche Frucht sein möchte. Fleisch und Geschmack waren bei dieser Frucht jedoch nicht so edel, als Knoop angiebt.

Ich habe die Herren aus Danzig um Reiser von diesen beiden Sorten gebeten, welche Bitte ich hier erneuere.

24) Als Reinette Siavée hatte Herr Lorberg aus Berlin eine der Winter-Goldparmäne höchst ähnliche Frucht, die jedoch, wie er sagte, von der Winter-Goldparmäne verschieden sei. Herr Lorberg, der mit mir eine Anzahl Obstcollectionen durchging, zeigte eine ausgebreitete und richtige Obstkenntniß, und wird die Verschiedenheit der beiden gedachten Früchte gegründet sein. Die Reinette-Siavée nimmt nach dem Kelche stärker ab, als die Winter-Goldparmäne, hatte nur halb offenen Kelch, war etwas greller gestreift und besonders hatte der Geschmack, der den der Winter-Goldparmäne übertrifft, mehr das Gewürz der Reinette von Orleans. Ich bat auch von dieser Frucht um ein Reis.

Jeinsen Ende December 1863.

Görlitzer Aphorismen.

III.

(Forts. v. Nov.-Dez.-Heft 1863).

Ueber Birnen weiß ich wenig zu sagen. Es waren sehr schöne Früchte, auch recht zahlreiche Collektionen da, allein einmal nehme ich weniger Interesse für die „inconnus" in Anspruch, anderntheils finden unsere alten Sorten so wenig Anklang, daß sie fast der Vergessenheit anheimfallen. Im Allgemeinen will ich nur bemerken, daß ich die zahlreiche belgische, malträtirte Collektion nur mit Mißfallen angesehen, dagegen aber mit wahrem Vergnügen recht viele der alten deutschen Sorten, auch der Diel'schen, wahrgenommen habe. Sie alle aufzuzählen würde ermüden, sie sind wohl auch von Anderen bemerkt worden. Ich beschränke mich nur auf eine Frucht, die Bergamotte.

Bekanntlich haben Duhamel — II. tab. XXI. — und Diel — I. 38. — eine Herbstbergamotte beschrieben, deren Vorhandensein zu vielfachem Zweifel Veranlassung gab. Nun ist in allerneuester Zeit Decaisne — 119. — mit einer P. Bergamotte hervorgetreten, in welcher er die Duhamel'sche Herbstbergamotte erkennt. Ist dieß richtig, so wäre dieß die Herbstbergamotte Merlets, des La Quintinye und auch die Diels, eine Frucht allerersten Ranges, die wir in Deutschland nicht mehr kennen. Es ist eine grüne Bergamotte, die auch das Illustr. Handbuch nicht kennt.

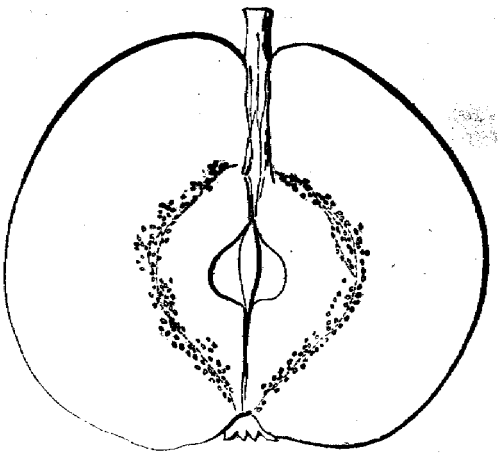
In Görlitz war eine Frucht aufgelegt, einmal als grüne und dann als Herbstbergamotte, welche der Decaisne'schen Abbildung ungemein glich. Sie ist in meiner Gegend sehr verbreitet als die Grüne Bergamotte — entgegen der Rothen Diels, die meist als Herbstbergamotte bezeichnet wird. Ich habe die Görlitzer Früchte mit den hiesigen verglichen, beide untersucht und gefunden, daß sie nur die Form und Farbe mit der Frucht Duhamels, Diels und Decaisne gemein haben, in allem Uebrigen wesentlich verschieden sind. Die Görlitzer Frucht wechselte in 2 Formen, rein platt, wie die Rothe Bergamotte des Handbuches und dann wieder nach dem Stiel zugespitzt, wie die Rothe Bergamotte Duhamels. Die Schale glatt, rein seladon mit vielen Punkten, ohne alle Röthe.

Duhamel, Diel und Decaisne geben ihrer Frucht schmelzendes Fleisch und den allerersten Rang. Die Görlitzer Frucht war nicht schmelzend, sondern trocken, fast fade, hatte sehr wenig Bergamottgeschmack — also höchstens eine Frucht 2ten Ranges, die eine Verbreitung kaum verdient. — Die Abbildung bei Decaisne ist sehr treu.

Bei der Belgischen Collektion befand sich eine Anzahl elegant etiquettirter Früchte — Etiquetten von weißem Pergamentpapier durch schwarz-roth-goldene Schnürchen an den Früchten befestigt — die wohl die Aufmerksamkeit der Besucher mehrfach auf sich gezogen hat. Es war das ein Sortiment von Sämlingen aus der Kernzucht des bekannten und mit so glücklicher Hand gesegneten Züchters Gregoire Relis aus Jodoigne. Auf eine in das Einzelne gehende Beschreibung dieses Sortimentes gehe ich nicht ein, das überlasse ich besseren, würdigeren Händen. Ich erwähne blos eine Frucht derselben, die Nouveau

Zephirin, die in 2 Exemplaren aufgelegt war.

Diese Frucht gleicht im Aeußern auffallend einer etwas großen Rothen Bergamotte, nur ist sie weniger platt, wie der Durchschnitt zeigt. In die Hand genommen erkennt man sofort den Unterschied. Die Schale ist glatt, fast glänzend, sehr fein; braune Punkte sind in der Grundfarbe zahlreich. Die Sonnenseite ist braun-



roth gefärbt, die Punkte darin weiß. Der Stiel ist kurz, dick und sitzt in einer flachen, engen Senkung. Das Kernhaus ist eng und fleischig. Das Fleisch ist grünlich gefärbt, vollkommen schmelzend und überfließend von Saft. Den Geschmack möchte ich als der Beurré gris ähnlich bezeichnen, aber feiner im Gewürz. Die Frucht war Anfang Novbr. zeitig. Ungeachtet der wenigen Steine, die sich um das Kernhaus fanden, ist es eine Frucht von hoher Güte.

Einmal bei den Birnen will ich beiläufig Einiges erwähnen, sollte es auch streng genommen nicht hieher gehören.

Die französischen Pomologen beschäftigen sich dermalen viel mit der Correktur der deutschen Pomologen. Hier die Beispiele:

1) Decaisne brachte die Birne Goulu morceau (56) mit der Bemerkung, man lege dieser Frucht fälschlich die Namen B. d'Aremberg oder B. d'Hardenponte bei; der ursprüngliche Name sei der ihr von Parmentier 1822 gegebene Goulu morceau. Durch Royer (ann. Belg. 1854 9.) erhielten wir Bericht über den Ursprung dieser Frucht und zugleich über die Entstehungen der verschiedenen Benennungen. B. d'Hardenpont heißt sie nach ihrem Erzieher (um 1759) und B. d'Aremberg nach einem Schlosse des Herzogs von Aremberg zu Héverlé bei Löwen, wo Noisette sie 1806 als unbekannt fand und sie so benannte.

Decaisne bemerkt, sie sei zuerst 1816 von Loiseleur-Deslongchamps beschrieben worden; van Mons habe sie nicht gekannt; das ist jedenfalls unrichtig. Diel beschrieb sie in dem 1816 erschienenen 8. Birnhefte

S. 40 und citirt dabei van Mons, arbres fruitiers S. 373, wo sie wahrscheinlich auch als Goulu morceau aufgeführt ward. Er sagt dabei „dieser Fraßbissen ist mir indessen unbekannt." — Ob diese Aeußerung Aerger oder Witz? — jedenfalls hätte Diel eine bessere Uebersetzung zu Tage fördern können. Goulu morceau oder glou morceau (glout oder wie die Engländer (Lindley) schreiben, gloux ist falsch) bedeutet doch wörtlich einen Bissen für einen Gourmand und da Gourmand wohl gleichbedeutend mit Leckermaul, so doch recht eigentlich einen leckeren Bissen — Leckerbissen. Es ist das eine Benennung provincieller Natur, die sich in verschiedenen französischen Obstverzeichnissen früherer Zeit mehrfach formulirt vorfindet, z. B. Gourmandine; Glouttes (Gloutte de Gap) ꝛc. — Wir haben ja in Deutschland das Gleiche und würden hier vielleicht zur Abwechselung gesagt haben: „schmeckt nach mehr." *)

2) Abbe Dupuy, der Herausgeber der Abeille pomologique, bringt im Septemberheft 1863, S. 322 einen Artikel des Prof. Ed. Pynaert in Gendbrugge-lez-Gand (Belgien) „über den Ursprung der Doyenné de Juillet." Hier wird gesagt, es sei die Frucht nach Bivort und de Liron ein Sämling des Herrn van Mons, während de Mortillet den Ursprung als unbekannt bezeichne, endlich „die deutschen Pomologen seien darüber im Zweifel."

Nun schreibe aber Serrurier in seinem pomolog. Wörterbuch Bd. 2, der 1806 erschien, also zu einer Zeit „wo van Mons Theorie noch keine Resultate lieferte" in dem Anhange zu den Birnen S. 374 von einer Doyenné d'été, einer Abweichung der Weißen Herbstbutterbirn, die aus den Gärten der Kapuziner in Mons stammen und das sei die Doyenné de Juillet.

Dabei hat der Verf. des Artikels übersehen, daß Serrurrier die Benennung Doyenné d'été für die Mouille-bouche d'été, welche er bereits S. 317 beschrieb, nicht kannte, da seine Quellen, Forsyth und Christ nichts davon wußten. Die groote, ronde vrucht, die selbst als brunachtig beschrieben wird, ist eben nur die Runde Mundnetzbirne des Handbuches, die Doyenné d'été. Schon die angegebene Reifzeit hätte den Hrn. Prof. auf diese Identität führen sollen, denn August und September ist doch etwas spät für die Juliusdechantsbirn.

*) Die erste mir bekannte Beschreibung der B. d'Hardenpont d'hiver findet sich in Serrurier fruitkundig Woordenbock, Tom. II. (1806) S. 373 unter Beurré d'Hardenpout (nicht pont); er setzt die Reifzeit in den Dezember und Januar. Auch Hardenponts Leckerbissen ist dort aufgeführt als eine Varietät der Beurré blanc unter Delices d'Hardenpout.

IV.

Mit vollster Befriedigung wird mit mir Mancher unter den in Görlitz anwesenden Pomologen wahrgenommen haben, wie sich die vom deutschen Pomologenvereine empfohlenen Sorten mehr und mehr verbreiten, am meisten von allen der Gravensteiner und die Goldparmäne. Der erstere hatte sich, wie noch immer, sehr schnell vergriffen, und war in den letzten Ausstellungstagen kaum noch ein Exemplar zu sehen. Ueber die Goldparmäne muß ich Einiges bemerken.

Der Ursprung dieser Frucht ist in Dunkel gehüllt. Zuerst erwähnt wird er in den Catalogen der Gebrüder Kirke in Brompton. Diel erhielt einen Baum derselben von Loddiges und beschrieb sie im X. Heft, S. 174, welches 1809 erschien. — Die Diel'sche Beschreibung adoptirte Dittrich — I. 434. — Beide gaben ihm den englischen Namen King of the Pippins. — Für das Illustrirte Handbuch beschrieb sie Lucas und stimmt diese mit der in den württ. Obstf. von ihm gegebenen Beschreibung fast wörtlich überein. In der ausländischen Literatur ist die Wintergoldparmäne am besten beschrieben von Hogg — Pom. 152, S. 99 —, im Pomol. Mag. von Lindley 117 — mit Abbildung; dann in Biv. Alb. und ebenfalls von demselben in den Ann. Pom. Belg. 1858, 11. — Ronalds 38, 4 und neuerdings in der Revue hort. 1863, S. 271 — alle von Abbildungen begleitet.

Als Synonyme werden aufgeführt: Hampshire yellow, auch mit dem Zusatze: Golden pippin und Jones Southampton pippin. Bivort in Album bringt zuerst den Namen Reine des reinettes — Queen of the pippins — als in Frankreich gebräuchlich. Ihm nach schreibt Forney I. 292 (1862) mit dem Bemerken, der Apfel fange an sich in Frankreich zu verbreiten. Laujoulet in der Rev. hort. kennt diese Bezeichnung nicht.

Deutsche Pomologen haben neuerdings behauptet, die Wintergoldparmäne des Handbuches (Nr. 67) sei identisch dem Großen oder Englischen Pipping Sickler's — T. O. G. III. 103. — le grand pipin; the aromatic pippin. —*)

*) Wenn Schnittspahn bei Nr. 453 citirt: Sick. III, 7 und XVI, 16, 2 Abarten, so weiß ich diese Citate nicht zu finden.

Ich glaube, daß diese Annahme eine irrige, daß beide Früchte wesentlich verschieden sind und in diesem Glauben hat mich die Görlitzer Ausstellung neu bestärkt. Als Goldparmäne figurirten da zweierlei Früchte, deren Verwechslung nur eben bei dem Zusammenwerfen der Sickler'schen und Diel'schen Frucht zu beruhen scheint.

Vergleichen wir die einzelnen Beschreibungen, so ergibt sich da immerhin Wesentliches und wir wollen es verfolgen. In der Gestalt der Frucht sagen die Deutschen: kugelförmig, doch auch platt, der Bauch in der Mitte ꝛc. — Hogg dagegen am breitesten an der Axis „abrupt pearmain — shaped" — — das mag nun heißen spitz oder zugespitzt parmänenförmig oder abgestumpft parmänenförmig, so bezeichnet es doch weder die Kugelform, wie das Handbuch sie gibt, noch die größte Breite in der Mitte.

Den Kelch — gibt Diel feingespitzt, das Handbuch mit zurückgeschlagenen Blättchen, Hogg breit und offen, mit langen, spitzen und zurückgeschlagenen Blättchen; — in einer runden, glatten, tiefen Einsenkung — so Hogg; das Handbuch hat eine schüsselförmige Einsenkung mit wenig Falten, Diel eine geräumige, weite, tiefe — mit oft vielen feinen Falten.

Die Schale beschreibt Diel als glatt, fein, nicht fettig, strohweiß, später goldartig citronengelb, auf der Sonnenseite viele abgesetzte carmoisinrothe Streifen, dazwischen getuscht. Aehnlich das Handbuch, und ist da die Röthe zwischen den Streifen nicht getuscht, sondern punktirt aufgetragen. Hogg sagt: Schale schön glänzend goldgelb, an der Sonnenseite dunkelorange, blutroth gestreift und gefleckt, mit braunrothen Punkten.

Die Kelchröhre ist nach Diel ein starker abgestumpfter Kegel, im Handbuch ein kurzer desgl., und nur bei Lucas, K.-O. W. ein weiter, tief herabgehender Kegel.

Die Fruchtbeschreibung der Revue hort. weicht anderweit ab. Sie gibt die ganze Frucht streifenartig geröthet, auf der Sonnenseite ein Ganzes bildend — also verwaschen — darin zahlreiche goldgelbe Punkte. Kelch, wenig offen mit kurzen aufrechtstehenden Blättchen, in breiter Höhlung durch 5 Erhabenheiten gebildet, welche über die Frucht hinlaufen. Ueberdieß wird gesagt, die Frucht gewähre am Baume „un charmant effet." — Wenn die Abbildung der Rev. hort. nicht utrirt, was leider nach der dem Fleische in der Durchschnittszeichnung gegebenen Farbe — fast salmroth — zu vermuthen, so lag dazu eine ausnahmsweise stark gefärbte Frucht vor, wie sie von rechtswegen nie abgebildet werden sollte und so mag es auch mit dem charmant effet sein oder die Frucht war angestochen.

Die Reifzeit setzt Diel December bis März; das Handbuch November bis März; Hogg Oktober bis Januar; die Revue Oktober, November.

Wie in den Fruchtbeschreibungen, so spricht sich auch in den Abbildungen augenfällige Verschiedenheit aus. Offenbar liegen da 2 verschiedene Früchte vor, deren Normal einestheils bei Ronalds, anderntheils bei Lucas nicht zu verkennen ist. Ich will sie hier in etwas genau charakterisiren:

Die Wintergoldparmäne — Diel — Reine des reinettes der Franzosen. — Normalfrucht in der Abbildung bei Lucas, Württemb. K.O. S. IV. — Reifzeit: November bis Januar, bei guter Aufbewahrung. Die Beschreibung des Illustr. ist im allgemeinen gut und treffend. Als charakteristische Merkmale sind zu erwähnen: die Frucht ist mehr oder weniger immer gestreift, strohweis vom Baume; der Kelch in schüsselförmiger Senkung, bei kleinen Früchten mit feinen Falten — wie eingeschnürt — umgeben. — Hieher gehören die Abbildungen von Bivort im Album und in den Annalen*).

Der Englische Gewürzpeppin, — Großer englischer Peppin — Sickler — Pippin aromatic — Hampshire yellow (golden) pippin. Normalfrucht in der Abbildung bei Ronalds 38, 4. — Hierher gehören die Abbildungen Pom. Mag. 117 und Revue hort. 1863. 271.

Mit der Goldparmäne gemein ist ihr die grüne Basis des Kelches, die grüne mehr oder weniger berostete Stielhöhle und der erhabene Geschmack, den ich indeß noch feiner und gewürzter finde, ich möchte sagen an Moschus erinnernd. Die Gestalt der Frucht ist stumpfspitz — hochgebaut, am breitesten an der Basis, nach dem Kelch zu stark abnehmend. Selten und bei kleineren Früchten findet sich eine platte Form, aber nie ist der Kelch mit kleinen Falten eingeschnürt.**) Der breite offene Kelch steht auf grüner Basis

*) Die Frucht gefällt sich in allerlei Variationen und Mißbildungen; Rostfiguren in allen Formen und Gestalten finden sich regelmäßig jedes Jahr. Die Frucht theilt sich zuweilen, öffnet sich ohne zu verkrüppeln, und gestattet so das Einsehen in das Kernhaus ꝛc. Dergl. Mißbildungen sind dann stets mit grünem Roste bedeckt.

**) Die schönsten in Görlitz aufgelegten Goldparmänen waren unstreitig die des Herren v. Trapp — riesig groß und wundervoll gefärbt.

in einer tiefen, weiten (nicht schüsselförmigen Senkung zwischen 4 bis 5 Erhöhungen, welche bald mehr bald weniger über die Frucht laufen. Die Schale ist fein, am Baum grasgrün, selten und nur bei beschatteten Früchten seladon, auf der Sonnenseite mehr oder weniger mit trüben, erdartigem Roth überzogen. Rostflecke und Warzen sind ziemlich häufig, oft auch heller Rost bis zur Hälfte der Frucht. Reif ist die Frucht goldgelb, oft sehr dunkel; die trübe Röthe wird leuchtend carmoisin, ins blutrothe übergehend, in welchem sich sehr selten einzelne ganz kurze Streifen wahrnehmen lassen. Reifzeit December (selten schon November) bis März; augenblicklich ist sie noch nicht zeitig — Mitte December.

In Form und Farbe — ganz besonders bei beginnender Reife — gleicht die Frucht ungemein dem Rambouillet und es gehört ein geübtes Auge dazu, an der edleren Form den Gewürzpeppin herauszufinden.

Der Baum des Gewürzpeppins gedeiht in allen Lagen und Formen; er ist selbst mit dem schlechtesten Boden zufrieden. Da er am Baume hängend durchaus nichts Einladendes hat, eignet er sich vorzüglich zur Pflanzung auf Felder, Wiesen und an Wege. Er verträgt jeden Schnitt, selbst den mit der Heckenscheere — eignet sich demnach zu Anpflanzungen denen eine bestimmte und geregelte Form gegeben werden soll, z. B. zu Laubengängen, höheren Wänden ꝛc.

Die Benennung King of the pippins hat bereits Hogg als unrichtig bezeichnet. Es wird aber zu prüfen sein, ob nicht eine andere Identität zutrifft, und haben wir da den Cornish aromatic, die verschiedenen King's und Jones pippins, vielleicht auch Holden oder Hogden pippin zu beachten. v. Bose.

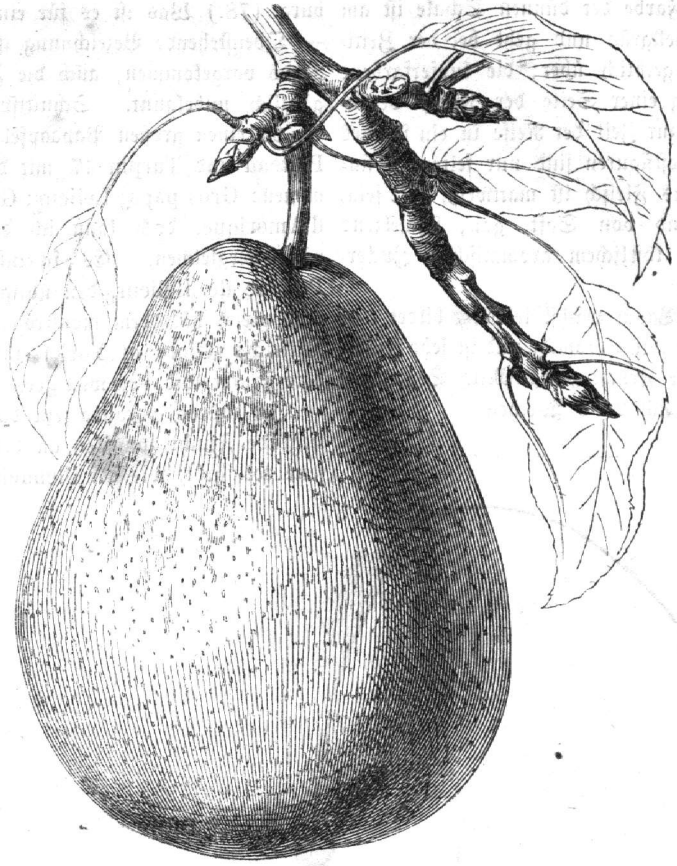
Die Neue Stuttgarter Butterbirne,

eine neue, aus Samen erzogene Birnsorte.

Von E. Lucas.

Es ist in der That merkwürdig, wie so sehr ähnliche Sorten oft an ganz verschiedenen Orten und wohl auch aus verschiedenen Früchten hervorgehen können; dies scheint besonders bei Birnen vorzukommen. Wenn wir die Namen und den Streit um die Heimath von Liegels Winterbutterbirne verfolgen und uns der doppelten Abstammung der Bosc's Flaschenbirne, die van Mons will erzogen haben und die in Apremont als alter Baum sich noch jetzt vorfinden soll, weshalb die französischen Pomologen sie Beurré d'Apremont nennen, erinnern, so muß am Ende der Gedanke sich uns aufdrängen, daß ganz ähnliche Formen und zwar in Vegetation und Frucht kaum unterscheidbare Varietäten an ganz verschiedenen Orten erzogen worden sind.

Die neue hier zu besprechende Birne bildet einen neuen Beleg hierfür. Dieselbe hat mit der Holzfarbigen Butterbirne — besser Holzbutterbirne (Fondante de bois, Beurré Davy) so große Aehnlichkeit, daß ich sie dafür hielt und sie ist eigentlich nur durch etwa 10—14 Tage früher eintretende Reife unterschieden. In der Birn Ida Müller haben wir nun schon einen Doppelgänger der Holzbutterbirne und somit jetzt 3 Sorten, die in Vegetation und Frucht, innerer Güte und Tragbarkeit sich so nahe stehen,



daß für nicht ſehr genaue Beobachter der Unterſchied kaum bemerklich iſt.

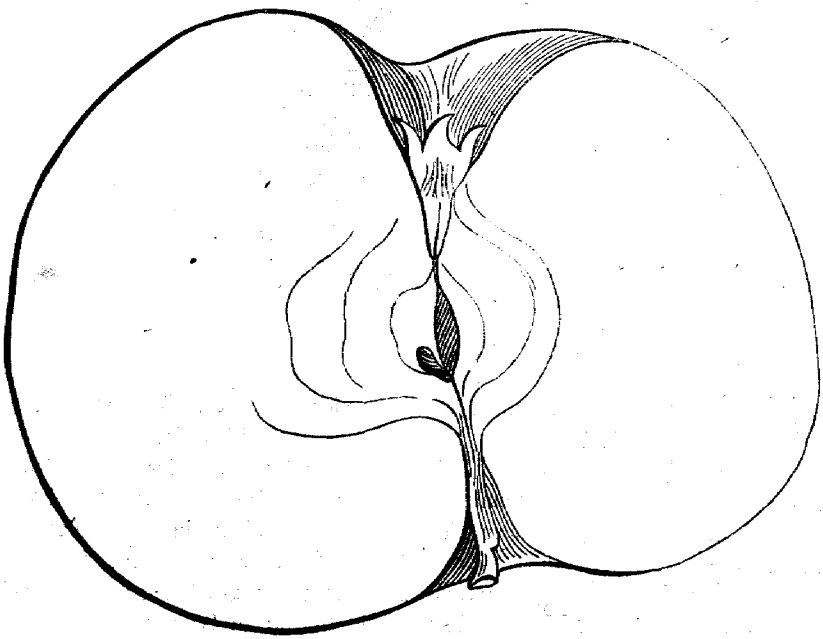
Durch die frühere Zeitigung tritt dieſe Birne noch in die Reihe der Sommerbirnen und iſt ſicher mit gar manchen vielgerühmten neuen Sorten im Werth gleich, ja ſie noch übertreffend. Die hier gegebene zeigt die Frucht in mittlerer Größe. Herr C. Schickler ſandte mir vor 2 Jahren und vor 3 Jahren Früchte dieſer wirklich köſtlichen Birne und nur die große Aehnlichkeit mit manchen Exemplaren der Holzbutterbirne und der Ida Müller hielt mich zurück, ſie ſchon früher zu publiciren.

Hier folgt nun eine kurze Beſchreibung des Erziehers. Herr C. Schickler in Stuttgart bietet junge Bäumchen zu 1 fl. 10 kr. rhein. an und ſind ſolche auch um dieſen Preis durch das Pomologiſche Inſtitut zu beziehen.

Eine vorzügliche, äußerſt köſtliche Birne vom erſten Range, ſtumpf geſpitzt, bauchig, ohne beſondere Erhabenheiten; nur der Stiel iſt mit Fleiſchbeulen umgeben.

Die Farbe der dünnen Schale ist am Baume hellgrün und geht bei der Zeitigung in gelblich über; die kupferfarbene Zeichnung einer Seite der Frucht verändert sich zur Zeit der Reife in ein schönes Roth; Rostfiguren sind nur selten zu finden. Das Fleisch ist mattweiß, sehr fein, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von köstlichem aromatischen Zuckergeschmack.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine dicht belaubte Pyramide und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt Mitte September und hält sich 2—3 Wochen.



Grosse face d'Amerique.

Ausgestellt in Görlitz vom Kunst- und Handelsgärtner Martin Müller aus Straßburg. (78.) Was ist es für eine Frucht? — Obenstehende Bezeichnung ist mir nirgends vorgekommen, auch die Frucht mir gänzlich unbekannt. Schnittspahn führt S. 34 einen großen Papaapfel auf, nach Poiteau und Turpin 47 mit den Synonymen: Gros papa; Lelieur; Grosse face d'Amerique, doch kann ich dieses Citat nicht vergleichen. Es scheint mir der Pomme de Lelieur, den übrigens Dochnahl gleich hält dem monströsen Rambour Dittrichs (Glory of York) eine ganz andere Frucht und von weit geringerer Güte.

Ich würde, vorausgesetzt daß sich vorliegende Frucht zuweilen an der Sonnenseite rothfärbt, wie der Blenheim, dieselbe für den Batchelor der Amerikaner halten, der gemeinlich Gross genannt wird.

Frucht sehr groß, breit. Bauch unter der Mitte; gegen den Stiel platt abge-

rundet, nach dem Kelch zu abnehmend; in starken Erhabenheiten endigend, welche rippenartig über die Frucht laufen. Breite 5″, Höhe 3½ und 4″ — da die Hälften ungleich.

Kelch offen in weiter, sehr tiefer und von starken Beulen umgebener Einsenkung, grünbleibend, wollig und aus 5 breiten Blättchen bestehend.

Stiel stark und kurz, (wulstig?) — in einer weiten, stark berosteten Höhle.

Schale glänzend gelb, im Anfühlen rauh, nach dem Stiele hin und zwischen den rippenartigen Erhabenheiten mehr oder weniger grün bleibend. Punkte und kleine Rostflecken sehr zahlreich.

Fleisch gelblich weiß, an der Sonnenseite unter der Schale gefärbter, von wo aus diese Färbung in Strahlen nach der Mitte ausläuft, mürbe, saftig, überaus gewürzreich. Den wahrhaft erhabenen Geschmack kann ich nur als gemischt aus dem der Orleansreinette und dem Weißen Wintercalvill bezeichnen.

Kernhaus hohlachsig, klein; die Kammern eng — mit nur einem Kern die ganze Frucht.

Die Frucht begann bereits am 11. November stippig zu werden und erwies sich als vollkommen zeitig. Es ist eine Frucht allerersten Ranges.

v. Bose.

II. Praktischer Obstbau.

Zur Funktion der Blätter am Obstbaume.

Von C. Fischer.

Nachstehende Abhandlung wurde veranlaßt durch den Umstand, daß trotz der großen Trockene, während der ganzen Vegetationsperiode des Jahres 1863, die Obsternte dennoch ziemlich reich ausfiel und die meisten Obstsorten selbst in Hinsicht ihrer Größe und Güte nicht viel zu wünschen übrig ließen.

Es fiel durch die ganze Vegetationsperiode des Jahres 1863 bei uns an den Strich- und Sprühregen ein so geringer Niederschlag, daß nur manchmal die Oberfläche der Ackerkrumen etwas befeuchtet, auf den Straßen der Staub nur selten etwas gelöscht wurde. Schon die spätere Frühjahrssaat fand so wenig Feuchte, daß ein großer Theil der Körner nicht keimen konnte. Man hoffte immer und immer auf einen ausgiebigen Regen. Endlich am 13. Juni erfreute uns ein länger anhaltender, sanfter Landregen, wie man ihn hier bei größerer Ausdehnung zu nennen pflegt. Von diesem Regen glaubte man, daß er den Boden etwas tiefer angefeuchtet habe; allein die gleich darauf folgende Pflugfurche stieß schon in geringer Tiefe, von 4—6 Zoll, auf ganz trockenen Boden. Unter den Obstbäumen war ganz natürlich die Anfeuchtung des Bodens noch viel geringer und unter einem dichten Blätterdache fast ohne Spur.

Dieser Regen wirkte in Bezug auf die Vegetation des Getreides wahre Wunder.

Während man kurz vor dem Regen alle Feldfrüchte bis auf den schon weiter vorgeschrittenen Roggen für mißrathen hielt und eine Mißernte befürchtete; wozu die schon weit vorgerückte Zeit alle Veranlassung gab; so staunte man 2—3 Tage nach diesem Regen über die überraschende Ueppigkeit aller Saaten, welche vor kurzem noch ganz verkümmert und hoffnungslos dastanden. Der Regen hatte die seichten Wurzeln der Getreidepflanzen erreicht und diesen die Möglichkeit geboten, die vorhandenen Nahrungsstoffe aus dem Boden aufzunehmen und sich zu kräftigen. Der Regen am 13. Juni kam, obgleich der anfänglichen Vermuthung nach zu spät, doch dem Erfolge nach gerade noch rechtzeitig und erfreute uns mit einer ziemlich reichen Getreideernte.

Wie groß die Trockne vom Frühjahre an bis in den Herbst hinein war, geht schon aus der überall beklagten Calamität der Futternoth hervor. War die erste Klee- und Grasernte schon eine sehr mittelmäßige; so sah es mit der zweiten noch trauriger aus.

Was sollen wir aber von dem Obstbaume, noch mehr, was sollen wir von seiner dießjährigen großen Fruchtbarkeit, von seinen späten, so ziemlich vollkommen ausgebildeten Früchten sagen? Der Obstbaum stand durch seine ganze Vegetationsperiode mit seinen tiefer gehenden Wurzeln in ganz ausgetrocknetem Boden, am meisten aber zu jener Zeit, wo er, mit Früchten belastet, diese zur Reife bringen und ausbilden sollte. Von diesem immerwährend trocknen Stande seiner Wurzeln hat man sich zu verschiedenen Zeiten der Vegetationsperiode überzeugt.

Deßwegen fürchtete man für das reichlich angesetzte Obst. Diese Furcht steigerte sich; als die Zwetschen etwas früher sich zu färben anfingen und theilweise vom Baume fielen; als das reifende Sommerobst sich etwas unvollkommen gewachsen zeigte, was zum Theil auch vom Herbst- und Winterobst galt, wenn man es etwas früher am Baume betrachtete.

Und siehe da, die Obsternte fiel doch gegen alle Erwartung ziemlich reichlich aus und befriedigte in ihrer Qualität. Je später gegen den Herbst hin, desto vollkommener bildeten sich alle Obstsorten aus; nur sehr wenige litten durch die Trockne und verkümmerten.

Als ich in der Mitte September in den Gärten die verschiedenen Obstsorten wie alle Jahre sammelte, wobei ich die schönsten Stücke auszulegen pflege, war es mir sehr schwer, aus einem ziemlich großen Haufen auch nur wenige Stücke von einiger Vollkommenheit zu sammeln; während ich Ende September und Anfangs Oktober nach vollkommen ausgebildeten Exemplaren nicht lange suchen durfte. Die frühere unvollkommene Ausbildung rührte aber nicht so sehr von der großen Trockne, als vielmehr daher, daß das frühere Obst mehr von Insekten- und Raupenfraß litt. Die Raupen nährten sich nämlich nicht nur von den Blättern der Obstbäume, sondern sie nagten auch an deren Früchten. Der Theil der Frucht, den sie abnagten, blieb in der Entwicklung zurück. Dieß war die Ursache von so vielen krüppelhaften Früchten.

Man sah viele Zwetschenbäume, deren Aeste trotz aller Stützen unter der Last ihrer Früchte zusammenbrachen; dennoch wuchsen diese vollkommen aus und erhielten eine Schönheit, Größe und Güte,

welche um so mehr zu bewundern war, je heikler der Zwetschenbaum gegen die Trockne ist. Der östr. Metzen kostete anfangs ½ fl., stieg aber gegen das Ende auf 2 fl., da sich Alle bestrebten, sich mit so wohl gerathenen Zwetschen auf mehrere Jahre zu versorgen.

Viele Birn- noch mehr aber Apfelbäume waren so mit Früchten belastet, daß ihre Aeste fast senkrecht zur Erde gezogen wurden. 2 Bäume mit der Langen grünen sächsischen Winterbirne haben nach strenger Controlirung des Maaßes gerade 66 östr. Metzen Obst geliefert. Von diesen zwei Bäumen war der eine viel kleiner als der andere, auf welchen letzteren man füglich ⅔ der Ernte, also 44 östr. Metzen rechnen kann. Und doch war diese Birnsorte vollkommen ausgewachsen, ja viele Stücke gingen über ihre gewöhnliche Größe weit hinaus. Vom Baume kamen sie gleich auf Wägen, um ins Ausland geschafft zu werden.

Die Nußbäume trugen selbst auf dem sterilsten und trockensten Boden ganze Zöpfe mit Nüssen, deren man nicht selten bis 18 Stücke zählte und jüngere Nußbäume machten auf demselben Boden klafterlange üppige Triebe.

Diese Menge der Früchte an sehr vielen Obstbäumen mit ziemlich vollkommener Ausbildung, ist bei der durch die ganze Vegetationsperiode herrschenden Trockne, bei welcher die Wurzeln der Bäume nicht die geringste Feuchte erhielten, nach der neuern Ernährungstheorie wahrlich unbegreiflich.

Nach dieser Theorie sollen die Blätter kein Wasser aus der Atmosphäre einsaugen; die Pflanze soll dieses vielmehr und ganz allein durch die Wurzeln aus dem Boden erhalten, und die Blätter sollen unter Anderm die Funktion haben, das überflüssige Wasser in die Atmosphäre auszudünsten.

Nun brauchen aber die Pflanzen und um so mehr die Riesenpflanze, der Obstbaum mit seinen vielen Früchten sehr große Quantitäten von Wasser, welches oft 80 bis 90 Prozent der ganzen Pflanze ausmacht.

Das Wasser spielt nämlich eine sehr große und wichtige Rolle bei der Ernährung der Pflanzen. Die Nahrungsstoffe müssen im Boden, in der Nähe der Wurzeln, durch das Wasser gelöst und mittelst des Wassers in die Wurzeln eingeführt werden. Von hier steigt das mit Nahrungsstoffen geschwängerte Wasser empor bis zu den Blättern, welche den Ueberfluß verdunsten lassen, wodurch aber erst ein neuer Zufluß von der Wurzel aus möglich wird. Durch diese Verdunstung des Wassers aus den Blättern entsteht ein leerer Raum in den obersten Stellen der Pflanze, welcher von dem unten nachfolgenden Safte sogleich ausgefüllt wird. Es geschieht hier etwas Aehnliches wie bei der Pumpe durch den luftleer gemachten Raum, in welchen das Wasser von unten her eindringt.

Ein Theil des Wassers mag auch von der Pflanze, dieser großen Chemistin zersetzt werden in seine beiden Bestandtheile, in Wasserstoff und Sauerstoff. Letzterer wird bei Tag in großen Quantitäten von der Pflanze durch die Blätter ausgehaucht.

So wird der Pflanzensaft ununterbrochen verdichtet und wird erst zum Bildungssafte, aus dem alle Theile der Pflanze gebildet werden.

Auch das Wasser ist Pflanzennahrungsstoff und dient als solcher neben den oben

angeführten Funktionen. Von der Pflanze aufgelöst in seine beiden einfachen Bestandtheile gehen diese mit den übrigen Stoffen in neue Verbindungen ein.

Immer aber muß unter dem Pflanzensaft eine große Quantität Wasser sich befinden, wenn er als Saft bestehen und in der ganzen Pflanze circuliren soll.

Wenn wir diese Funktionen des Wassers erwägen, dann werden wir uns nicht mehr wundern über das Dasein einer großen Menge Wassers in jeder Pflanze. Diese Menge Wassers muß um so größer sein, je größer die Pflanze ist und je mehr sie saftige Früchte erzeugt; wie dieß beim Obstbaum der Fall ist.

Wenn der weiter oben angeführte Baum 44 Oestreicher Metzen saftige Früchte ernährte, so brauchte er dazu 30 Centner Wasser, welche sicher in ihnen enthalten sind. Wie viel Wasser brauchte er nicht noch zur Hervorbringung von den vielen Frucht- und Laubaugen, von Blättern ꝛc. und wie viel circulirt noch Saft in jedem Augenblicke in den verschiedenen Theilen des Baumes!

Man wird jetzt begreifen, warum unser Planet mit Wasser so reich versehen ist; warum und wozu dieses so beweglich ist und verschiedene Gestalten annehmen kann. Ohne Wasser wäre weder ein vegetabilisches noch ein animalisches Leben möglich, wie wir es vor unsern Augen sehen. Das Meer ist gleichsam das Herz der Erde, aus welchem das Wasser in Dunstform in die Atmosphäre emporsteigt, von den Winden weit über das Land hingetragen, wieder in flüssiger Form auf dasselbe niederfällt, um die Erde und durch diese die Pflanzen zu tränken.

Wir bemerken hier einen zweifachen Kreislauf des Wassers; vom Meere in die Atmosphäre und von da auf das Land, von dem ganzen Erdenrunde nach dem Meere und endlich geht das Wasser in die Wurzeln der Pflanzen ein und wird von den Blättern wieder ausgedünstet.

Wie schnell das Wasser von den Wurzeln aufgenommen, in der Pflanze emporsteige und bis zu den Blättern gelange, sehen wir beim Begießen einer Pflanze, wobei wir nur den Boden befeuchten. In einigen Minuten haben die welk gewordenen Blätter ihre Frische wieder erlangt.

In der Nähe der Bäume ist die Luft kühler und feuchter. Beide Erscheinungen finden ihre Erklärung in der Verdunstung des Wassers durch die Blätter.

Man hat viele Landpflanzen in ihrer Jugend mit ihren Wurzeln ins Wasser gesetzt, welches mit den nothwendigen Nahrungsstoffen versehen war und man brachte diese Pflanzen bis zum Blühen und Fruchttragen.

Diese und noch viele andere Erscheinungen und angestellte Versuche beweisen, daß die Wurzel das Organ der Aufnahme des Wassers und das Blatt das Organ der Verdunstung des Wassers sei und man könnte mit einiger Wahrscheinlichkeit daraus schließen, daß die Blätter die Fähigkeit nicht besitzen Wasser aufzunehmen.

Ein bekannter und berühmter Naturforscher der neuesten Zeit hat auch durch viele Versuche diese Unfähigkeit der Blätter für die Aufnahme von Wasser dargethan.

Diese Ernährungstheorie der Pflanzen und insbesondere der Obstbäume, in Bezug der Aufnahme des Wassers durch die Wurzeln steht freilich das unbestreitbare Faktum entgegen, daß die Obstbäume durch

die ganze Vegetationszeit des Jahres 1863 mit ihren Wurzeln in ganz ausgetrocknetem Boden stand; dabei aber eine große Menge von Früchten nicht nur ansetzten, sondern auch zur vollkommenen Ausbildung brachten. Dieß setzt voraus, daß die Obstbäume große Quantitäten von Wasser aufgenommen haben müssen, die die Wurzeln im ganz ausgetrockneten, staubartigen Boden nicht gefunden haben dürften.

Diese Erscheinung scheint uns zu der Annahme zu drängen, daß das Wasser, zum wenigsten ein Theil desselben, auf einem anderen Wege als durch die Wurzeln in den Baum gekommen sei, und dieser andere Weg, welcher könnte es wohl sein! Kein anderer, als jener aus der Atmosphäre durch die Blätter.

Mit dieser Annahme müßte noch eine zweite in Verbindung gebracht werden. Das bloße Einsaugen des Wassers aus der Athmosphäre durch die Blätter, würde der Pflanze wenig oder gar nichts nützen, wenn es nicht bis zu den Endspitzen der Wurzeln käme. Der Baum braucht zu seiner Vegetation, besonders zur Ernährung seiner Früchte noch Nahrungsstoffe, welche nur im Boden vorkommen und nur von angefeuchteten Wurzelspitzen aufgenommen werden können. Wir nennen diese Nahrungsstoffe mineralische oder unverbrennliche, auch kurzweg Bodenbestandtheile, weil sie die Atmosphäre nicht besitzt. Der Baum braucht freilich von diesen mineralischen Bestandtheilen nur äußerst wenig, im Vergleich zu den anderen Nahrungsstoffen. Sie betragen nur wenige Prozente; aber sie sind nothwendig zur vollkommenen Entwicklung seiner Blätter, Triebe und Früchte. (Fortf. f.)

Die Pfropfkapsel,
ein sehr praktisches einfaches Hülfsmittel beim Umpfropfen der Bäume.

Von Gemeindebaumwärter Ernst in Gültlingen *).

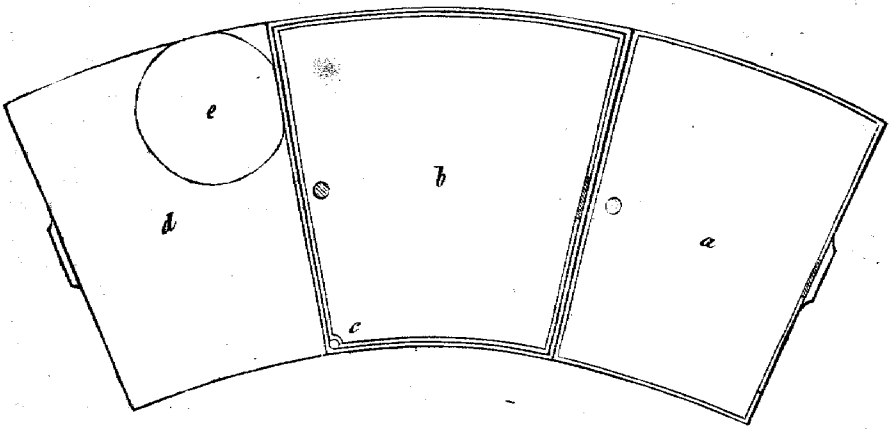
Da ich jedes Frühjahr beinahe vier Wochen lang mit dem Umpfropfen hoch-

*) Ich theile hier eine Stelle aus dem Briefe des Verfassers an mich mit, um die Leser der Monatsschrift mit demselben und dem Wirken eines württembergischen Baumwärters etwas bekannt zu machen. E. L.

„Ich will diese Gelegenheit benützen und Ihnen doch auch mittheilen, was Ihre Saat in Hohenheim vom März 1857 in Gültlingen für Früchte getragen hat. Anfangs hatte die Art, Bäume zu putzen, zu schneiden und sonst zu behandeln, wie Sie uns gelehrt hatten, fast unendliches Raisoniren zur Folge. Dessen ungeachtet wich ich keinen Zoll von der Vorschrift an den Bäumen, die mir damals anvertraut wurden, ab, sowohl bei den Gemeindebäumen, als bei denen von Privaten. Als die Leute den 2—3jährigen Erfolg dieser Behandlung sahen, wandte sich das Blatt so schnell, daß ich die verlangten Arbeiten weit nicht alle mehr leisten konnte; so setzte ich z. B. in einem Frühjahr für Privaten nahe an 4000 Edelreiser auf, blos auf umgepfropfte Hochstämme. Ich pfropfe bei guter Witterung und zugerichteten erwachsenen Bäumen an 1 Tag 300 Stück Edelreiser. Nun bot mir diese Zeit Gelegenheit, dem Zweck meiner Ausbildung größtmöglichst zu entsprechen, und den (während meines Aufenthalts in Hohenheim) erhaltenen Staatsbeitrag wieder zurück zu erstatten. Ich sah nämlich wohl ein, daß Eine Hand nicht zureicht, um auf die Dauer den Obstbau in Gültlingen zu fördern; daß es viel besser wäre, wenn Jedermann Säge und Messer mit Sicherheit handhaben könnte. Zu Erreichung dieses und obigen Zweckes gebe ich der hiesigen Sonntagsschuljugend, wenn immer möglich, das ganze Jahr an allgemeinen

stämmiger Obstbäume beschäftigt bin, und mir das Herumtragen von den dazu nöthigen Werkzeugen und Materialien in der Tasche oder in Körben zu lästig wurde, habe ich folgende einfache Pfropfkapsel, von welcher hier ein Abriß in 1/4 der natürlichen Größe gegeben wird, mir construirt.

Dieselbe ist von Weißblech und sehr



leicht gearbeitet, so daß das Tragen derselben gar nicht belästigt. Auf beiden Seiten sind 2 lederne Riemen befestigt, wovon der eine über die Schulter geschnallt, der andere wie ein Gürtel getragen wird, wodurch sich die Kapsel ganz fest an den Körper anschließt.

a ist ein mit einem Deckel versehener Behälter, in welchen zum Aufsetzen zugeschnittene Pfropfreiser gelegt werden; b eine verschließbare Kapsel, welche herausgenommen werden kann, um sie mit kaltflüssigem Baumwachs zu füllen und bei c ist ein kleines Loch, durch welches der Stiel des sich im Baumwachs befindlichen Pinsels gesteckt wird; d ist ein offener Behälter für Faden oder sonstiges Bindematerial. Der Faden wird zu einem kleinen Knaul aufgewickelt, und das Ende desselben durch eine kleine Oeffnung in der Kapsel nach Außen geleitet, wovon je nach Bedürfniß, kleine oder große Stücke abgeschnitten oder abgerissen werden können.

Im Falle das Baumwachs bei größerer Kälte oder längerem Gebrauch zu dick würde, so kann es durch etwas Weingeist wieder verdünnt werden, wozu e der Behälter eines mit Spiritus gefüllten kleinen Kölbchens ist.

Die ganze Kapsel ist mit einem Deckel versehen, welcher dieselbe gut verschließt. Die Deckel der innern Behälter befinden sich 3/4" unter dem obern Rand, um darauf noch Gaisfuß und Veredlungsmesser oder Pfropfeiser legen zu können.

Feiertagen Nachmittags praktischen Unterricht in der Obstbaumzucht umsonst, wozu ich auf meinen Antrag aus der hiesigen Gemeindekasse zu Anschaffung Dittmar'scher Messer zu den Uebungen meiner Schüler eine Unterstützung von 10 fl. erhielt. Die Theilnahme ist eine rege; eines Tags wo Ausputzen, Verjüngen und Schnitt in der Baumschule vorkam, waren 15 Jünglinge zugegen, deßgleichen bei einer Reise zum Besuche der Baumanlagen und Baumschulen in Herrenberg und Umgegend."

Bei völliger Ausstattung reicht mir das Harz und Bindematerial auf 2 Tage.

Diese Kapsel an der rechten Seite hängend, das offene Gartenmesser in der linken Westentasche und die Säge am linken Arm steige ich auf den Baum. Bei schräger oder liegender Stellung schnalle ich den um den Leib gehenden Riemen los, so daß die Kapsel nun hängend in einer horizontalen Lage bleibt.

In den innern Raum des Kapseldeckels klebe ich ein steifes Papier, worauf ich für den Eigenthümer des betreffenden Baumgutes die Namen der gepfropften Sorten und die Zahl der aufgesetzten Reiser notire.

Anm. d. Red. Ich danke meinem früheren Schüler Ernst recht sehr für diese Mittheilung und finde die mir von ihm gesendete Propfkapsel sehr praktisch. Solche können auf Verlangen mit Lederwerk das Stück für 3 fl. bis 3 fl. 30 kr. geliefert werden, und ist das pomologische Institut zu deren Anschaffung gerne bereit. Ed. L.

Sehr dauerhafte Etiquetten aus gebranntem Thon.

In der Monatsschrift für Pomologie ꝛc. im Oktoberhefte S. 315 ist ein Aufsatz mit der Ueberschrift „Etiquetten zur Bezeichnung von Blumen, Obstbäumen und Probezweigen" enthalten, den ich mit vielem Vergnügen gelesen habe.

Da der Gegenstand, der in diesem Aufsatze besprochen wird, jedenfalls ein sehr wichtiger ist, erlaube auch ich mir, meine bisher gesammelten Erfahrungen zur gefälligen Beurtheilung zu übersenden.

Es ist für mich stets sehr unangenehm gewesen, die Holzetiquetten nach Verlauf von etwa 2 Jahren schon wieder vermorscht, oder den Namen auf derselben wieder unleserlich zu finden.

Nach verschiedenen Versuchen bin ich endlich auf die Thonetiquette, wo ich ein Stück zur gefälligen Ansicht beigelegt habe*), gekommen, und bin mit denselben bis jetzt ganz zufrieden. Das beigelegte Etiquette hat bereits ein Jahr zur Bezeichnung einer Aprikosen-Sorte gedient, und läßt sich ein Witterungseinfluß auf den Namen bis jetzt nicht wahrnehmen.

Es ist mir nicht erinnerlich über solche Etiquette einmal etwas gelesen zu haben; auch habe ich dieselben noch nirgends gesehen.

Eine Möglichkeit wäre aber doch noch vorhanden, daß dieselben irgendwo schon einmal im Gebrauch waren; weßhalb ich mich auch vorläufig als Erfinder dieser Etiquetten nicht bezeichnen mag.

Das praktische, welches eine solche Bezeichnung hat, dürfte wohl nicht geleugnet werden können. Die Herstellungskosten sind billig. Ich lasse mir die Form (½" breite, 1½" lange, 3"' dicke Thontäfelchen) von dem Töpfer machen, und schreibe mir den Namen selber, nach dem Schreiben, welches graviren genannt werden könnte, brennt der Töpfer dieselben, und kostet dann ein solches Etiquette ohne meine Mühe einen Kreuzer österr., was für 100 St. einen Gulden = 1 fl. 10 kr. rhein., oder 20 Sgr. beträgt.

Das Schreiben, welches mit einem feinen Messer geschieht, geht bei einiger Uebung sehr leicht.

Es würde mich freuen, wenn Jemand Nutzen daraus ziehen könnte.

Salaberg, 22. Decbr. 1863.

Augustin Kuschel, Schloßgärtner.

---

*) Das übersendete war wirklich sehr zu empfehlen und ich habe mir bereits geschlemmten Thon bestellt zu solchen Etiquetten. E. L.

III. Deutscher Pomologen-Verein und Pomologisches Institut.

Neu eingetretene Mitglieder.

(20. Dezbr. 1863 — 15. Jan. 1864.)

Fismer, Lehrer in Rudinghausen, Kreis Dortmund, Westphalen.
Sträußle, Lehrer in Oepfingen, Oberamts Riedlingen.
Volz, Rechnungsrath, Meerholz, Kurhessen.
Neuburger, Musterlehrer, Benzingen, Sigmaringen.
Stöhrer, Lehrer, Magenbuch, Hohenzollern.
Frensdorf, Kaufmann, Ruhrort.
Huch, Ed. Bernhard, Privatier, Suderode im Harz, Reg.-Bez. Magdeburg.
Landwirthschaftlicher Bezirksverein Blaubeuren.
Bodenbender, Garteninspector, Meerholz, Kurhessen.
Gartenbauverein Schw. Hall.
Gerst, Torfmeister, Schussenried.
Theodor Emmel, Obergärtner im pomologischen Institut, Reutlingen.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Bestimmungen für die Obstbauschule.

§. 1. Zur Heranbildung tüchtiger Baumwärter findet jedes Frühjahr und zwar dieses Jahr vom 10. März bis 25. Mai ein theoretisch-praktischer Unterrichtscursus in der Obstcultur statt.

§. 2. Zur Aufnahme sind alle unbescholtenen jungen Männer vom 16. Lebensjahre an befähigt, welche die nöthige Geschicklichkeit für die zu erlernenden Arbeiten besitzen, vollkommen gesund sind, Lesen, Schreiben und Rechnen können und im Stande sind, einen gemeinfaßlichen Unterricht zu verstehen.

§. 3. Der theoretische Unterricht wird in täglich 2 Stunden ertheilt und umfaßt Obstcultur, Baumschnitt, Obstkunde und Obstbenutzung. Außerdem finden noch Uebungen in Geometrie und Aufsatz statt, sowie selbstverständlich die Zöglinge bei allen praktischen Arbeiten gehörige Unterweisung erhalten.

§. 4. Die Obstbauschüler sind verpflichtet an Allen in dem Institutsgarten, sowie auf Obstanlagen, welche der Pflege des Instituts übertragen sind, vorkommenden Arbeiten fleißig Antheil zu nehmen.

§. 5. Die Pension beträgt für Unterricht, Bett, Wohnung, Licht und Heizung, Abgabe zum Krankenhaus, sowie für volle Beköstigung für die ganze Zeitdauer des Cursus ($2^1/_2$ Monat) in Summa 28 Rthlr. = 49 fl.

Diese Summe zergliedert sich in folgender Weise. a) Für Unterricht, Wohnung, Licht, Heizung und Abgabe zum Krankenhaus 10 Rthlr. = fl. 17. 30.

b) Für Beköstigung, bestehend Morgens in Kaffee und für 2 kr. Weißbrod, Mittags Suppe, Gemüse und Fleisch, Abends Suppe, Kartoffel und Butter oder Salat und Wurst; dazu täglich 1 Pfd. Brod zum Vesper, in Summa per Tag 25 kr., wofür für den ganzen Cursus auf 75 Tage fl. 31. 30. = 18 Rthlr. berechnet werden.

§. 6. Die Pension ist beim Eintritt pränumerando zu entrichten.

§. 7. Die 10 zuerst bestimmt angemeldeten Zöglinge erhalten am Schluß des Cursus, ihre Tauglichkeit vorausgesetzt, jeder 5 Rthlr. = fl. 8. 45. als Entschädigung für ihre Arbeitsleistungen und außerdem wird noch 5 später Angemeldeten je 2½ Rthlr. = fl. 4. 12. hiefür ausgesetzt. Wer sein eigenes Bett mitbringt, erhält dafür fl. 2. 30. Entschädigung.

§. 8. Jeder Schüler hat die für die ganze Anstalt festgesetzte Hausordnung einzuhalten.

§. 9. Grobe Disziplinarvergehen, beharrliche Trägheit, Trunksucht haben die Ausweisung aus der Anstalt zur Folge.

§. 10. Jeder Zögling muß das Buch „Lucas — Medicus, die Lehre vom Obstbau" (fl. 1. 15.), sowie einen Spaten (fl. 1. 18.), ein Gartenmesser (48 kr.), ein Veredlungsmesser (42 kr.), eine Baumscheere (fl. 1. 30. bis fl. 2. 30.) und eine Baumsäge (fl. 1. 27. bis fl. 1. 34.) eigen besitzen. Obige Gegenstände können um die beigesetzten Preise in bester Qualität hier bezogen werden. Außerdem hat jeder Zögling sein Tischbesteck, Trinkglas und Handtücher mitzubringen.

§. 11. Am Schlusse des Cursus findet eine Prüfung statt, und jeder Zögling erhält bei seinem regelmäßigen Abgang ein Zeugniß über seine erlangte Befähigung; besonders ausgezeichnete Zöglinge erhalten ein Prämium.

§. 12. Treten Zöglinge vor dem Schluß des Cursus aus oder müssen in Folge statutenwidrigen Betragens ausgewiesen werden, so wird ihnen nur das voraus entrichtete Kostgeld (per Tag 25 kr.) ersetzt, dagegen eine Arbeitsentschädigung nicht gewährt, sowie sie auch nur eine Aufenthaltsbescheinigung erhalten.

Die Anstalt wird durch einen, aus angesehenen hiesigen Männern bestehenden Schulrath, welcher den Prüfungen beiwohnt, überwacht.

Die Pension für die Zöglinge der höheren Lehranstalt für Gartenbau beträgt für Unterricht, Wohnung und Bett, Bedienung, Holz, Licht, Krankenpflege und volle Beköstigung jährlich 150 Rthlr., die Pension für die Gartenbauschule jährlich 130 Rthlr.; im 2. Jahr sowie bei Gehülfen tritt durch die Entschädigung für ihre Arbeit von 10—12 kr. (3½ Sgr.) täglich, eine namhafte Ermäßigung ein.

Anmeldungen sind zu richten an den Vorstand und Besitzer des Pomologischen Instituts, Garten-Inspektor Ed. Lucas.

Reutlingen, im Januar 1864.

IV. Literatur.

H. Arnoldi's Obstcabinet.

Von dieser schon öfters besprochenen sehr beachtenswerthen Collection von Obstnachbildungen ist jetzt die 20. Lieferung erschienen und da jede Lieferung 6 Früchte zählt, so ist das Sortiment schon bis zu 120 Sorten herangewachsen. Ist auch diese Zahl wohl klein zu der Masse der jetzt vorhandenen Obstsorten, so enthält sie doch das werthvollere Obst für unsere deutschen Gärten schon ziemlich vollständig. Bei

Abformung und Decoration der Obstnachbildungen wurden wirkliche Fortschritte gemacht; auch war die Auswahl der Vorlagen für die späteren Sammlungen eine bessere als früher und wir wollen nur wünschen, daß durch recht vielfache Bestellungen Herr Commerzienrath Arnoldi in den Stand gesetzt sei, das ganze großartige Unternehmen in der jetzigen Weise fortzusetzen.

Zum Unterricht sind diese Obstnachbildungen ganz vortrefflich und werden von mir jedes Jahr dazu benutzt.

Landwirthschaftliche Anstalten und Vereine, sowie die Gartenbau-Vereine sollten sich die bis jetzt erschienenen schon eine sehr schöne Collection bildenden Sortimente anschaffen und dadurch sowohl für Hebung der Pomologie in ihren Kreisen wirken, als auch dazu mitbeitragen, daß dieses höchst gemeinnützige, in Deutschland einzig in seiner Art dastehende Unternehmen möglichst gefördert werde. E. L.

Die Culturkasten und Mistbeete. Practische Anleitung zur Anlage und Unterhaltung der Holzkasten, gemauerten Kasten, der Mistbeetfenster und Fensterdecken ꝛc. Nach langjährigen eigenen Erfahrungen von R. W. A. Wörmann, Garten-Ingenieur. Mit 8 Taf. Abbild. gr. 8. 51 S. Berlin 1864. Ernst Schotte & Co.

Diese Schrift bildet einen integrirenden Theil zu dem großen Werk des Verfassers: „Der Garten-Ingenieur," Handbuch der gesammten Technik des Gartenbauwesens.

Dieses Werk wird aus folgenden Abtheilungen bestehen:

1. Die Culturkästen und Mistbeete.
2. Die Teppichgärten.
3. Die Kanal- und Ofenheizungen — Gärtnerwohnungen.
4. Vorbereitende pract. Mathematik.
5. Das Feldmessen.
6. Das Planzeichnen.
7. Das Nivelliren.
8. Die Erdarbeiten.
9. Die Wasserheizungen.
10. Die kalten Gewächshäuser.
11. Die warmen Gewächshäuser.
12. Gewächshäuser eleganter Form.
13. Blumenerker und Blumenstuben.
14. Das Wasser und die Wasserarbeiten. — Die Springbrunnen.

In dem Vorwort sagt der Verfasser sehr richtig:

„Nicht mehr wie in vergangenen Jahrzehnten wird der Gartenbau als ein Handwerk betrachtet, welches auszuüben der Erste Beste befähigt ist, sondern der großartige Aufschwung, welchen alle Zweige des Wissens, die mit der Natur in Verbindung stehen, genommen haben, hat seinen Einfluß auf den Gartenbau nicht vergeblich geäußert.

Zu einer Wissenschaft ist derselbe herangereift, zu deren richtiger Würdigung und wahrhafter Erkenntniß die ehemals genügenden oberflächlichen Schulkenntnisse nicht mehr ausreichen; vielmehr gehört ein ununterbrochenes Studium der Natur, sowie nicht minder eine eingehende Beschäftigung mit den mit der Boden- und Pflanzencultur anscheinend nicht in unmittelbarer Verbindung stehenden Zweigen der Technik dazu, den Beruf des Gärtners in einer würdigen Weise zu erfüllen.

Bisher allerdings ist von Seite der Literatur für diesen Zweck nur sehr wenig gethan worden; vielmehr hat sich die Literatur des Gartenwesens hauptsächlich in der Boden- und Pflanzencultur bewegt, während die so wichtigen technischen Zweige eine in den verschiedensten Werken zerstreut liegende, daher oft schwer zugängliche Erledigung gefunden haben.

Diesem Uebelstande abzuhelfen, ist die Aufgabe des „Garten-Ingenieurs". Es wird derselbe seiner Behandlung alles das unterziehen, was nicht mit der Pflanzencultur, dem Boden und seiner Verbesserung in unmittelbarem Zusammenhang steht.

Uebersichtliche Tabellen, Formeln, Kostenanschläge und Arbeitsschätzungen, wie sie die Praxis erfordert, werden sich an den nöthigen Stellen einflechten, damit das Werk dem Gärtner

und Gartenliebhaber, dem Architecten ꝛc. ein zuverlässiger Rathgeber und Wegweiser sei, der ihm bei den verschiedensten Anlagen zweckentsprechend dient. —

Erläuternde Tafeln in richtiger und sauberer Ausführung werden den Text durch klare Anschauung unterstützen. Das Hauptaugenmerk bei dem ganzen Unternehmen wird sich nur dem wirklich praktisch Brauchbaren zuwenden. Langjährige Beobachtungen und practische Beschäftigung mit den abzuhandelnden Gegenständen ermuthigen den Verfasser zur Herausgabe des Werkes."

Seit der Biedenfeld'schen Uebersetzung von Neumanns Werk: „Die Glashäuser" ist unseres Wissens eine größere Schrift über die Baukunde des Gärtners nicht erschienen und es darf diese Schrift schon an sich als eine sehr schätzbare Erscheinung begrüßt werden.

Das vor uns liegende Bändchen, das wir als Probe des Ganzen, aber auch als selbstständige Schrift betrachten können, ist in jeder Beziehung aller Empfehlung werth; dasselbe schildert die Einrichtung der verschiedenen Arten von Kästen von Holz oder Stein eben so gründlich als verständlich und richtig, und es ist diese Schrift daher als eine wirkliche Bereicherung unserer Literatur zu betrachten.

Die buchhändlerische Ausstattung ist sehr schön; die Abbildungen durchaus gut.

Als Probe geben wir den Anfang des Artikels über „Einfache gemauerte Kästen" pag. 16 und 17.

Ein einfacher gemauerter Kasten besteht in seinen Umfassungswänden aus einer geraden, in gewöhnlicher Art aufgeführten, ein Stein starken Mauer, seine Ausdehnungen sind denselben Anforderungen unterworfen, wie die des festen Holzkastens.

Als Material dazu nimmt man gute, feste, hartgebrannte Mauerziegel, vorzüglich so weit als sie in der Erde liegen und mit dem Mist in Berührung kommen.

Als Binde- und Putzmaterial wählt man Kalk oder Cement, niemals Lehm, weil dieser, immerwährender Feuchtigkeit ausgesetzt, entweder nie erhärtet oder doch leicht wieder aufweicht, keine Dauerhaftigkeit darbietet.

Legt man die Ziegel in Kalk, so muß dieser von bester Qualität sein und mit gutem, scharfen Mauersand, der gleichförmiges Korn hat, versetzt sein. Kann man unter diese Mischung noch Kohlenstaub, Hammerschlag oder Eisenfeilspähne nehmen, so gewinnt der Mörtel bedeutend an Härte, vorzüglich durch die beiden letzteren, da das entstehende Eisenoxyd (Rost) dem Kalk außerordentliche Bündigkeit gibt.

Am vorzüglichsten und besten, aber auch sehr viel kostspieliger, ist der Bau mit Cement. Wendet man diesen an, so muß man ihn aus sicherer Quelle beziehen, ihn bis zur Verarbeitung gut aufbewahren und ihn beim Mauern selbst schnell hintereinander fort verbrauchen lassen, daher nur geringe Quantitäten einrühren und, wenn diese verbraucht sind, aufs Neue einrühren. Das mit Cement hergestellte Mauerwerk darf nicht zu schnell trocknen. Man schütze es daher nicht blos vor den Einwirkungen der Luft und Sonne, sondern halte es durch wiederholtes Besprengen oder Spritzen so lange wie möglich feucht. Man bedecke es zu diesem Zweck, so weit dies thunlich, sofort mit feuchter Erde oder mit feuchtem Stroh, Strohmatten oder Decken, unter welche und auf welche man noch von Zeit zu Zeit Feuchtigkeit durch Spritzen anbringt.

Kann man nicht Feilspähne und Hammerschlag genug haben, um den ganzen Mauerkalk damit anzusetzen, so setze man wenigstens zu dem Fugenkalk dergleichen in nöthiger Masse hinzu.

Besser noch ist es selbst bei einer Kalkmauerung die Fugen mit Cement zu bestreichen.

Der Mauerbau wird am besten im guten Rohbau, also gefugt ausgeführt, weil ein Putzen mit Kalk sowohl außen, wie innen nicht blos zwecklos, sondern fruchtlos ist, da der Putz durchaus nicht haftet und nach sehr kurzer Zeit schon abfällt.

Will man Putz anwenden, so überziehe man die Kastenwände, so weit die Erde und Dung

reichen, mit einer dünnen Lage von Cement. Dieser Ueberzug dient den Steinen zum vortrefflichen Schutz und macht selbst nicht ganz gutes Material auf sehr lange Zeit widerstandsfähig und dauerhaft.

Beim Mauern selbst sehe man darauf, daß die Steine in den Fugen voll in Kalk liegen, um jede Ritze und Oeffnung zu vermeiden und gebe den Steinen selbst so wenig wie möglich Fuge.

Die Schichtung der Steine wechselt, wie sich das von selbst versteht, in Streck- und Kopfschicht regelmäßig ab.

Die Sohle des Kastens durch ein Pflaster zu belegen, ist nicht allein blos unnöthig, sondern sogar nachtheilig, da der Grund des Mistbeetes dadurch undurchlässig wird." E. L.

Haurand, Oeconomierath, **Geographisch-physikalisch-statistische Reise-, Geschäfts- und Schulkarte von Mitteleuropa.**

Diese sehr gut gezeichnete und interessante Karte ist 25" lang und 20" hoch und enthält: Deutschland, Gesammt-Oesterreich, Polen, Niederlande, Belgien, Schweiz, ganz Italien mit Sicilien, die Donaufürstenthümer und Theile von Frankreich und England. — Diese Karte gibt außer der gewöhnlichen geographischen Uebersicht die Entfernung zwischen den Städten, die Telegraphenstationen, die Temperatur und Regenmenge, die Volksdichtigkeit, die Anzahl der Religions- und Nationalitäts-Angehörigen ꝛc., sowie alle vollendeten, in Arbeit begriffenen und projektirten Eisenbahnen an. In nächster Zeit wird eine neue Auflage gedruckt, in derselben die Linien aller in neuester Zeit projektirten Eisenbahnen noch zugefügt und zugleich der Name und die Grenzen jeder Eisenbahn-Gesellschaft bemerkt werden. E. L.

Der rationelle Weinbau und die Weinbereitungslehre, mit einem Anhang über den Einfluß der klimatischen Verhältnisse auf den Weinbau. Von J. Dornfeld, Kameralverwalter in Weinsberg. Verfasser der Preisschrift „Die Weinbauschule," Ritter des Friedrichsordens, Mitglied der württembergischen Weinverbesserungsgesellschaft, sowie verschiedener anderer landwirthschaftlicher Gesellschaften und Vereine. Den Weinproducenten und Weinkommercianten Deutschlands, sowie allen Freunden des Weinbaus und eines reinen Naturweines gewidmet. Verlag von Alb. Scheurlen, Heilbronn. gr. 8. 30 B. 2 fl. 24 kr. oder 1 Thlr. 15 Sgr.

Wir geben zuerst eine Inhaltsübersicht, aus der der reiche Gehalt des Werkes in erster Linie ersichtlich ist.

1) Beschreibung der Rebe und der Traube. 2) Die Traubengattungen. Weinbergs- und Tafeltrauben. 3) Der rationelle Weinbau. Erfordernisse. Weinbereitung. Unterrichtsanstalten. 4) Lage der Weinberge. 5) Nahrungsstoffe der Reben. Boden der Weinberge. Allgemeine Grundsätze über die Nahrungsstoffe. Die Bodenarten und ihre Eigenschaften. Chemische Untersuchung der Rebe und ihrer Asche. Allgemeine Grundsätze für einen guten Weinbergsboden. Boden für die einzelnen Traubengattungen. 6) Die anzupflanzenden Traubengattungen. Reine oder gemischte Bestockung. Anpflanzung der Traubengattungen für rothe, für weiße Weine. 7) Die Anlegung der Weinberge. Die Vorbereitung des Bodens. Das Reuten (Rotten). Die Setzreben. Das Setzen. 8) Die Erziehung des Weinstocks. a) Die Erziehung des jungen Rebstocks Die Kopferziehung. Die Schenkelerziehung. Die Erziehung ohne Holzunterstützung. Bockschnitt. Heckenweinberge. Die Erziehung mit Holzunterstützung. Balkenerziehung. Pfahlerziehung. Rahmenerziehung. Kammererziehung. Die Erziehung an Geländen, sowie Arkaden-Bogengang, Lauben, Buschbaum, Pyramidenerziehung. Die Erziehung in Töpfen. b) Die Erziehung des tragbaren Rebstocks. Das Schneiden im Allgemeinen. Die einzelnen Rebengattungen. Die Zeit des Schneidens. Das Pfropfen der Rebstöcke. Das Ringeln der Reben. Das Verbrechen, Zwicken und Einkürzen. Das Ueberhauen, Gipfeln. 9) Die Bo-

den- und sonstige Weinbergsarbeiten. 10) Die Düngung. Grundsätze bei der Anwendung der verschiedenen Düngerstoffe, Bestandtheile derselben. Die Düngung mit Mineralstoffen. Organische Düngung. Pflanzen- oder vegetabilische Düngung. Thierische Düngung. Vegetabilisch-animalische Düngung. Der künstliche Dünger. Die Nachhaltigkeit, Zeit und Art der Düngung. 11) Die Krankheiten und Beschädigungen des Weinstocks und der Traube. 12) Die Weinbereitung. Die Weinlese. Bestandtheile der Traubenbeere, Entwicklung und Ausreifen derselben. Zeit und Art der Traubenlese. Das Zerdrücken der Traubenbeere. Das Keltern des Weinmostes. Erzeugung verschiedener Gattungen von Weinmost, Prüfung auf Qualität. Die Gährung des Weinmostes. 13) Die Nebennutzungen. 14) Die Behandlung des Weins im Keller. Anhang. Einfluß der klimatischen Verhältnisse auf den Weinbau. Sommertage. Mittlere Temperatur. Regenfall. Zeit der Traubenblüthe und Weinlese. Betrachtungen über die Bestimmung der Weinqualität nach den Witterungsverhältnissen.

Der Verfasser ist den süddeutschen Weinbauern, speciell wohl allen württembergischen Weinproducenten als ein eifriger und erfahrener Agitator für die Verbesserung unseres Weinbaues, besonders auch für die Gründung einer Weinbauschule in Württemberg rühmlichst bekannt. Er verfaßte vor einigen Jahren eine kleine durchaus praktische und sehr brauchbare Schrift „Die Weinbauschule", welche durch die Weinverbesserungsgesellschaft prämiirt wurde. Dornfeld hat sich seit mehr als 25 Jahren stets mit großem Interesse der Rebcultur und der Weinbereitung gewidmet, er hat die meisten Versammlungen der südwestdeutschen und der württembergischen Wein- und Obstzüchter besucht und zum Theil als Vorsitzender geleitet und gilt in Weinbaufragen mit Recht als Autorität.

Von dem vorliegenden Werk dürfen wir im Allgemeinen das Urtheil fällen, daß es einen Schatz von Erfahrungen enthält; es ist ein Werk, worin man Rath findet über alles was den Weinbau betrifft. Daß Abbildungen fehlen ist sehr zu bedauern, da gerade beim Weinbau solche fast unumgänglich nöthig sind, um schnell ein klares Bild, z. B. über die verschiedenen Schnittmethoden zu erhalten.

Wir geben in folgendem eine Probe des Werkes in dem Abschnitt IV. Allgemeines über die anzupflanzenden Traubensorten (nicht Traubengattungen):

§. 84. Bei der Anlegung von Weinbergen verdient die Frage, welche Traubensorten anzupflanzen seien, die sorgfältigste Ueberlegung, indem bei der verschiedenen Reifezeit und den sonstigen besonderen Eigenschaften derselben, Klima, Lage und Boden auf das Gedeihen der Reben und auf deren Ertrag einen solch wesentlichen Einfluß ausüben, daß hievon das Gelingen eines rentablen Weinbaues überhaupt abhängig gemacht werden muß. Es lassen sich in dieser Richtung folgende allgemeine Grundsätze aufstellen:

1) In jeder Weinbaugegend und in jedem Orte derselben muß sowohl hinsichtlich der Quantität als der Qualität, je nach der Oertlichkeit, der möglichst beste und nachhaltigste Weinertrag zu erzielen gesucht werden. Es dürfen deßwegen

2) in minder günstigen Weinbaugegenden und Weinbergslagen (§. 56) keine spät-, sondern müssen mehr frühreifende Trauben gepflanzt werden und insbesondere ist auch auf solche Rebsorten Rücksicht zu nehmen, deren Holz gern und bald zeitigt und viele Fruchtaugen entwickelt, weil sonst in minder günstigen Jahren manche derselben nicht zur Auszeitigung und Ertragsfähigkeit gelangen. Ebenso dürfen

3) in Gegenden, in welchen öfters Regen fällt, starke Thauniederschläge erfolgen und deren klimatische Verhältnisse überhaupt etwas feucht sind, keine Traubensorten gepflanzt werden, die gerne und bald in Fäulniß übergehen.

4) Der zu erzeugende Wein muß eine bestimmte Farbe, roth oder weiß und dadurch einen festen Charakter erhalten; sogenannte

Schillerweine sind (nach §. 223) gänzlich zu verwerfen. Man muß daher bei der Anpflanzung eines Weinberges sich darüber entscheiden, ob man weißen oder rothen Wein erzeugen und ob man weiße oder blaue Traubengattungen anpflanzen will. Ebenso muß man sich

5) bei jeder Anpflanzung klar machen, ob man mehr auf Quantität oder mehr auf Qualität bauen will, und im ersten Falle mehr auf ausgiebige und dauerhafte, im andern Falle mehr auf edle Trauben gesehen werden.

6) In einem wie in dem andern Falle dürfen aber nur solche Traubengattungen zusammen angepflanzt werden, welche nicht ungleich reifen, indem sonst die bessere Qualität der frühreifenden durch die geringe Qualität der spätreifenden Trauben, besonders in ungünstigen Weinjahren, wieder aufgehoben wird, vielmehr sollte, je nach der Oertlichkeit, nur einige oder nur wenige, aber gleichreifende Sorten zur Anpflanzung kommen.

7) Auch wenn mehr auf Quantität gebaut wird, sollten nie solche Traubengattungen gewählt werden, welche auch in guten und mittleren Weinjahren nur einen geringen, leichten oder sogar sauren Wein geben, deßhalb sollte einer jeden Anpflanzung wo möglich eine Prüfung der anzupflanzenden Traubengattungen, nach dem in benachbarten Weingärten daraus erzielten Mostgewicht, vorausgehen und keine Traubengattungen angepflanzt werden, die nicht mindestens in mittlern Jahren ein Gewicht von 65, in guten Jahren aber von 73—75 Graden nach der Mostwage der württembergischen Weinverbesserungsgesellschaft (Mechanikus Kinzelbach, Oechsle) zeigen.

8) Wird hauptsächlich auf Qualität gebaut, so dürfen neben einer guten Lage und gutem Boden, vorzüglich nur edle Rebsorten, wie Rießling, Traminer, Clevner, weiße und blaue Burgunder, Ruländer u. s. w. zur Anpflanzung kommen. Der Weinmost sollte mindestens

in geringen Jahren ein Gewicht von 65—70 Gr.
in mittleren Weinjahren . . . 70—80 „
in guten von . . . . . 80—90 „
in vorzüglichen von . . . . . 90—100 „

zeigen. Im Allgemeinen kann als Grundsatz angenommen werden, daß, je kleiner die Beeren einer Weintraube sind, und je dunkler ihre Farbe ist, desto besser wird, unter sonst gleichen Verhältnissen, auch der Wein. Weintrauben mit sehr großen Beeren enthalten in der Regel viel wässerigen Saft und geben nur geringen Wein, sie eignen sich daher nicht für unsere climatischen Verhältnisse.

Hinsichtlich der Lage dürfte

9) in minder günstigen Lagen, weil hier doch keine vorzüglichen Weine erzeugt werden können, mehr auf Quantität, in vorzüglichen Lagen dagegen mehr auf Qualität gebaut werden.

10) Eine besondere Berücksichtigung bei der Anpflanzung der einzelnen Traubengattungen verdient der Geschmack der Consumenten, indem, wenn z. B. mehr rothe Weine verlangt werden, hauptsächlich blaue u. schwarze Traubensorten, wenn die weißen Weine gesucht sind, vorzüglich weiße Traubengattungen zu pflanzen wären. Namentlich bei dem Absatze der Weine in entferntere, besonders Nichtweingegenden, darf nicht immer der Geschmack des Produzenten, der durch den Genuß der gewöhnlichen Landweine nicht selten etwas verdorben ist, entscheidend sein, sondern, wenn ein nachhaltiger Absatz erzielt werden will, muß man sich hauptsächlich nach dem Begehr der Käufer, ob rothe oder weiße, schwere (gehaltreiche) oder leichte Weine ꝛc. verlangt werden, richten und darauf auch bei der Anpflanzung der Traubengattungen Rücksicht nehmen. Insbesondere ist zu beachten, daß durch ein Gemisch von mehreren Traubengattungen der eigenthümlichen Geschmack einer jeden derselben verwischt wird, daher edle Weine nur nach den einzelnen Sorten zu erziehen sind, bei andern Weinen aber, welche aus gemischten Anpflanzungen gewonnen werden, ist darauf zu sehen, daß nur wenige, und nur solche Traubengattungen mit einander gepflanzt werden, die auch hinsichtlich ihres Gehalts und Geschmacks zu einander passen."

Dem neuen Werk Mohrs über Weinbau gegenüber hat man zu bedauern, daß von dem

Verfasser die neuen Lehren Liebigs über die Agriculturchemie unbeachtet gelassen wurden.

Ed. L.

Der Küchen-Garten für Hausfrauen. Praktische Anleitung zur möglichst vortheilhaften Cultur der bekannten Gewächse für Küche und Keller nach den Monaten geordnet. Verbunden mit einer Anleitung zur Cultur des Blumengartens. Auf eigene und langjährige Erfahrungen praktischer Gartenfreunde gegründet von Henriette Davidis. In eleganter Ausstattung geheftet à 25 Sgr.; — schön gebunden 1 Thlr. 2½ Sgr.

Wir können dieses sehr gute und praktische Buch allen Gartenfreundinnen und Gartenfreunden als einfacher und sicherer Rathgeber bestens empfehlen und besonders werden die Frauen, denen die Pflege eines Gemüsegartens und kleinen Blumengartens obliegt, sich bald mit diesem Büchlein befreunden. E. L.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Die Parfümerie der Früchte.

Früchte nehmen bekanntlich leicht einen fremden Geschmack an, was schon der sogenannte Kellergeschmack beweist. Bisher hatte ich dies aber nur bei Aepfeln und Birnen erfahren und nur mit Aepfeln versucht, indem ich verschiedene Sorten zwischen stark riechende Pflanzenstoffe legte und dadurch wirklich eigenthümliche Geschmacke erzielte. Kürzlich machte ich aber zufällig eine Erfahrung mit Kirschen und Erdbeeren. Ich bekam eine Kiste mit diesen Früchten, welche in Rosenblätter (Blumenblätter) verpackt und etwa 1½ Tage unterwegs gewesen waren. Als die Kirschen versucht wurden, verwunderten sich Alle, welch köstliches Aroma dieselben bekommen hatten. Da die Kirsche gar kein Aroma hat, so ist es zur Abwechselung ganz angenehm, einmal aromatische Kirschen zu haben, besonders als Nachtisch bei Festlichkeiten, oder wenn man ein Geschenk damit machen will. Dagegen hatten die Erdbeeren, schon an sich mit einem köstlichen Aroma begabt, durch die Annahme des Rosengeruchs offenbar verloren und schmeckten mir geradezu unangenehm. Welche andere Stoffe zur Parfümerie der Früchte noch anzuwenden wären, will ich nur andeuten, und es mögen Diejenigen, welche Vergnügen daran finden, Versuche machen. Ich bemerke nur, daß man mit stark aromatischen Pflanzen, wie man sie zu ätherischen Oelen und Parfümerien verwendet, schwerlich die Früchte angenehm schmeckend machen würde. Dagegen üben Gerüche, welche man sonst nicht gerade angenehm nennen kann, einen sehr günstigen Einfluß aus, z. B. trockene Hollunderblüthen (Holler, Flieder), Kamillen, Muscatellerkräuter. Wahrhaft wunderbar ist die Wirkung, welche der Hollunder hervorbringt, wenn man Aepfel einige Wochen zwischen die Blüthen legt, denn es hat der Geschmack nicht die geringste Aehnlichkeit mit dem Hollundergeruch. Ich empfehle zu Versuchen außer Rosen noch die Blumen von Calycanthus floridus, von Heliotropium, Levcojen, Nelken, Reseden für Kirschen und Frühobst, für spätes wirkliche trockene Vanille.

Jäger.

Steile Böschungen schnell mit einer Grasnarbe zu überziehen.

Um eine Quadratruthe auf solche Weise herzurichten, nehme man ¼ Pfd. englischen Raygras- und ¼ Pfd. Wiesenrispengrassamen, und mische dies so gut als möglich mit einer Handkarre gutem Gartenboden und einer Handkarre Lehm, zusammen circa 6 Cubikfuß, die in möglichst trockenem Zustand sein müssen.

Diese Mischung wirft man in ein geräumiges Gefäß und gießt nun so viel Jauche, die zu $^2/_3$ mit Wasser versetzt ist, darauf, daß die ganze Masse wie ein Mörtel wird, der sich gut verarbeiten läßt. Die zu besäende Böschung muß ganz glatt abgestochen werden, wird hierauf vermittelst einer Gießkanne mit Brause gleichmäßig angefeuchtet und schließlich die Mischung vermittelst einer Maurerkelle so dünn und gleichmäßig als möglich aufgetragen. Sollte in Folge trockenen Wetters der Anstrich der Böschung zu schnell trocknen und Risse bekommen, so klopfe man täglich einige Mal nach und feuchte gleichzeitig an.

Das Keimen des Samens erfolgt in 8 Tagen und in 14 Tagen wird die Böschung ziemlich grün sein.

Bei den Mitgliedern des Danziger Gartenbauvereins hat obiges Mittel bereits Anerkennung gefunden.

Frühjahrs-Ausstellung.

In Gotha wird vom 7—10. April 1864 eine Ausstellung von Blumen, Früchten und Gemüsen durch den thüringischen Garten- und Seidenbauverein abgehalten werden, wobei bei vollkommen freier Concurrenz eine Anzahl Preise von 2—12 Thaler zur Vertheilung kommen. Für getriebenes Obst in Töpfen sind 2 Preise 2 und 3 Thaler ausgesetzt.

Personal-Nachrichten.

I.

Der seitherige Institutsgärtner Hannemann in Proscau (Schlesien) wurde von Sr. Majestät dem König von Preußen zum Königl. Garteninspector ernannt.

Wir freuen uns von Herzen über diese unserem wackern und eifrigen Hannemann gewordene wohlverdiente Anerkennung, eine Auszeichnung, der er sich schon durch sein practisches und gutes Buch: „Der landwirthschaftliche Gartenbau" würdig gemacht hat. D. Red.

II.

Superintendent Oberdieck und Garteninspector Ed. Lucas wurden von dem Esthländischen Gartenbauverein in Reval zu Ehrenmitgliedern ernannt.

III.

Todes-Anzeige.

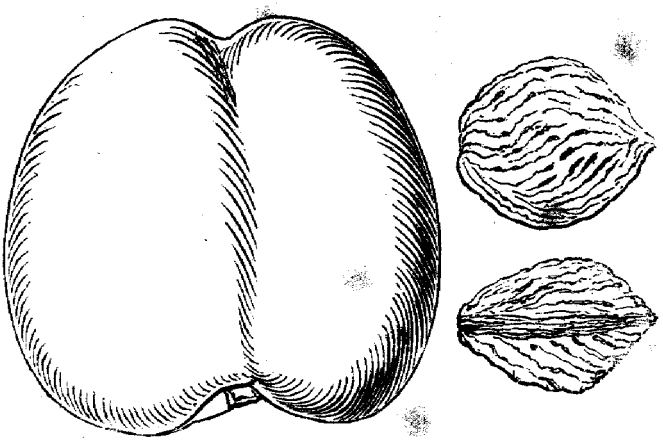
Mein verehrter Lehrherr, unter dessen Leitung ich am 1. April 1831 meine Laufbahn als Kunstgärtner antrat, der herzogl. Hofgärtner Ed. Richter zu Luisium bei Dessau ist am 14. November Abends 6 Uhr nach ganz kurzem Krankenlager sanft entschlafen. Ich verliere mit ihm einen langjährigen väterlichen Freund und Rathgeber und die ganze deutsche Gärtnerwelt einen ihrer tüchtigsten, unermüdlich fortstrebenden, kenntnißreichsten Angehörigen. Richter war ein ebenso tüchtiger Botaniker und Entomolog, als Gärtner; seine Culturen waren, wenn auch durch die Mittel beschränkt, in jeder Hinsicht immer ausgezeichnet.

Ich hoffe, daß ich durch die Güte des Herrn Pfarrer Stengel in Nutha bei Zerbst in den Stand gesetzt werde, über Ed. Richter noch einiges in dieser Blättern mitzutheilen.

In Naumburg und Berlin war er eifriger Theilnehmer an den Pomologenversammlungen; eine edle graue Reinette, Richters große grüne Reinette genannt, dem Grauen Kurzstiel sehr ähnlich, erzog er aus Samen, und den Rothen Ananasapfel, nach dem Urtheil des † General von Pochhammer der schönste Apfel auf der Naumburger Ausstellung, fand Richter auf dem Sieglitzer Berg an der Elbe, wo eine sehr alte Obstanlage existirte, auf und führte ihn in die pomologische Welt ein. Auch in Namur gefiel dieser von Richter 1855 an mich nach Hohenheim gekommene und von dort in Namur ausgestellte Apfel ganz besonders. Ehre seinem Andenken und Friede seiner Asche. E. L.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von C. Greiner in Stuttgart.

I. Pomologie.



Neue Pfirsichsorte.

Eduard Lucas. **. Anfang bis Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Der Nestor der württembergischen Pomologen, Major v. Buhl-Elterhofen zu Eltershofen bei Hall, erhielt 1856 eine Anzahl von Pfirsichsteinen direkt aus Amerika. Derselbe hatte die Güte, von den daraus gewonnenen Stämmchen mir einige mitzutheilen. Eines derselben ist jetzt ein erwachsener Spalier und trägt seit 1860 die vorstehende Pfirsich.

Literatur und Synonyme: Mit Erlaubniß des Herrn Garteninspektors Lucas legte ich derselben den obigen Namen bei.

Gestalt: Eine große und schöne Pfirsich von rundlicher Form; mittlere Früchte 2‴ 3‴ hoch und ebenso breit, oft auch etwas weniger breit. Die seichte, gegen den Stempelpunkt tiefer gehende Furche theilt die Frucht ziemlich gleich, aber so, daß die eine Hälfte etwas höher ist, als die andere; der Stempelpunkt sitzt tief in der Rinne.

Stiel: kurz, stark, in weiter Höhle.

Schale: abziehbare Haut, mit zarter Wolle leicht bedeckt, anfangs gelblichgrün, bei voller Reife schön gelb, auf der Sonnenseite und öfters auch auf der Schatten-

seite mit einem zarten Roth marmorirt, das hie und da streifig, oft auch erdartig wird. Die Stielhöhle bei freihängenden Früchten ist schön rosa verwaschen, was bei beschatteten Früchten fehlt.

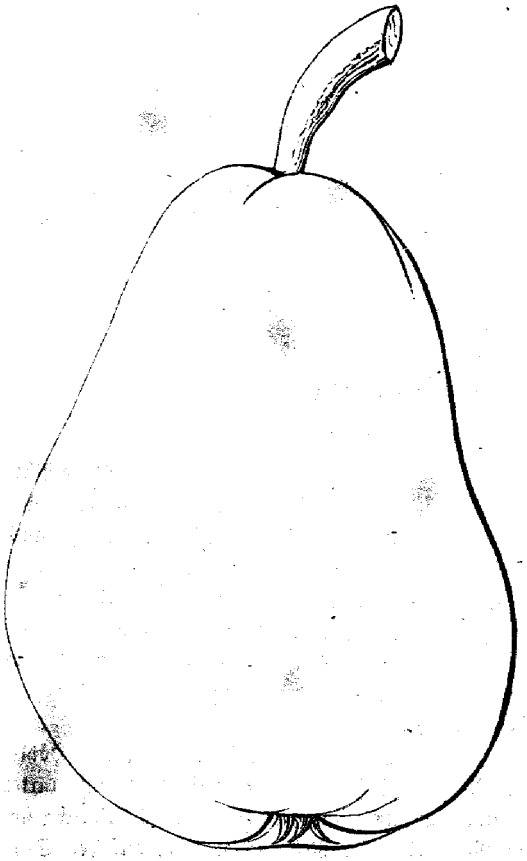
Fleisch: goldgelb, um den Stein roth, fein und zart, überfließend von Saft, und von sehr angenehmem, süß-weinigem Geschmack.

Stein: in voller Reife löslich, 1″ lang, 3‴ breit, in eine kurze, nicht völlig auf der Mitte stehende Spitze auslaufend, die Backenseiten ziemlich tief genarbt, hoch aufgeschwollen, der Rücken stark emporstehend.

Reife und Nutzung: reift in der ersten Hälfte des Sept. und ist eine recht gute Tafelfrucht, die eine Vergleichung mit andern guten Sorten keineswegs zu scheuen hat, nur darf der Reifepunkt nicht übersehen werden.

Baum: wächst sehr rasch und wird groß, trägt gern und reichlich, da die kleine dunkelrothe Blüthe nicht gerade empfindlich ist; Sommertriebe lang und stark, oben dunkelbraunroth, unten blaßgrün.

Haußer in Hall.



Neue Birne: Souvenir Favre.

Neue Birne:

Souvenir Favre.

Diese nebenstehend abgebildete neue Birne ist von dem verdienstvollen Gartenliebhaber Hr. Favre, Vicepräsident der Acker- und Gartenbau-Gesellschaft in Chalons sur Saône, gezüchtet worden. Herr Favre glaubt, daß der Samen, aus dem diese schöne neue Varietät entstanden, von Früchten der Hardenponts Winterbutterbirn gewesen sei. —

Der Baum wächst kräftig, seine Früchte sind mittelgroß bis groß und sind in der Form der Louise bonne d'Avranches am ähnlichsten. Das Fleisch ist fein, schmelzend, sehr gut; die Reifzeit ist September bis November.

Herr Favre hat das Eigenthumsrecht dieser Varietät den bekannten Baumschulbesitzern, Herren Serrier père et fils in Sennecey-le-Grand (Saône-et Loire) übertragen, welche davon das Stück zu 5 Frcs. ablassen. —

Zu bemerken ist noch, daß die Frucht, welche in mehreren Ausstellungen ausgestellt war, mit einer Medaille gekrönt worden ist. Die abgebildete Frucht stellt möglichst naturgetreu eine der vier Früchte dar, welche wir durch die Freundlichkeit der Herren Serrier in diesem Herbst empfingen. In Folge dessen sind wir, von der Güte der Frucht überzeugt, vollkommen im Stande, dieselbe hiedurch bestens zu empfehlen.*)

(Rev. hort.)

Notizen, gesammelt auf der Ausstellung zu Görlitz, zugleich mit Charakteristik einer Anzahl daselbst gefundener, werthvoller, bei uns noch unbekannter Früchte.

Von Oberdieck.

(Fortsetzung.)

Indem ich die Fortsetzung meines früheren Aufsatzes beginne, um nun auch von einer Anzahl werthvoller Früchte unter denen, die ich aus Görlitz mitnahm, eine kurze Charakteristik zu geben, muß ich zunächst noch einmal zurückkommen auf den schon gedachten Kriepele Appel aus Tyrol. Da im Handbuche dieser Name als Synonym des Kleinen Api aufgeführt ist, und ich bei Ronald fand, daß auch dieser den Kleinen Api sehr flach gedrückt, mit weiter schüsselförmiger Kelchsenkung und über die ganze Kelchwölbung geröthet (nur in einem etwas anderen Farbentone) abbildet, wie auch Downings Figur des Kleinen Api sehr flach gedrückt ist und weite Kelchsenkung darstellt, war ich geneigt zu glauben, daß ich den Kleinen Api von Diel in zu großer Unvollkommenheit gehabt haben müsse. Indem ich aber später, bei Zeichnung und Beschreibung des Kriepele Appel die Literatur des Kleinen Api näher verglich, ist es mir doch klar geworden, daß es entweder zwei Varietäten des Kriepele Appel geben muß, oder zwei Obstsorten unter dem Namen Kleiner Api gehen. Diel und Duhamel stellen den Kleinen Api nicht so flach und nach dem Kelche mehr gerundet, mit enger Kelchsenkung und um den Kelch fein gerippt dar, womit auch das Handbuch, wenigstens in 2 der gegebenen Figuren, sowie im Texte übereinstimmt. Der Kriepele Appel aber, so wie er in Görlitz vorlag, war stark und käsförmig flach, $2\frac{1}{3}$" breit, stark $1\frac{1}{2}$" hoch; Kelchsenkung weit und verhältnißmäßig nicht tief, schüsselförmig, um den kleinen geschlossenen Kelch nur feine Falten zeigend, fast eben, und erst gegen die Kelchwölbung hin und auf derselben waren 5 regelmäßig gestellte, breite und sehr flache Erhabenheiten sichtbar, die gleich jenseits der Kelchwölbung sich stärker doch breit erhuben und über die Frucht hinlaufend dieser eine merklich fünfeckige Gestalt gaben. Auch der $\frac{3}{4}$" lange Stiel saß in recht weiter und tiefer mit nur etwas Rost besetzter Höhle. Die glatte, glänzende Schale war über die ganze Kelchwölbung mit einer freundlichen, glänzenden lackartigen Röthe übergossen, in der nur einzelne, äußerst feine gelbliche

*) Reiser derselben, sowie von Madame Favre sind durch das Pomologische Institut à 30 kr. zu erhalten.

Stippchen zu sehen waren. Fleisch fein, schwach gelblich, ziemlich saftreich, von gewürzhaftem, fast süßweinartigen Geschmacke; Kernhaus klein, geschlossen, fast in jeder Kammer 2 starke Kerne. — Diel und Duhamel geben auch an, daß der Kleine Api an der einen Seite geröthet sei und daß er dem Großen Api sehr ähnlich, nur kleiner sei. Den letzteren habe ich gleichfalls aus Görlitz, und mit der Beschreibung gut stimmend mitgebracht, und passen diese Angaben auf meinen Kleinen Api von Diel, so weit ich an diese Frucht nach langen Jahren mich noch erinnern kann. Es thut mir nun leid, daß ich damals, wo ich an eine einstige Wirksamkeit für die beschreibende Pomologie noch nicht dachte, den Kleinen Api von Diel als werthlos und als Spielerei habe eingehen lassen, und sollte Jemand diesen noch direkt, oder wenigstens aus sicherer, zweiter Hand von Diel besitzen, so möchte ich um ein Reis bitten, sowie ich auch den Herrn Aussteller des Kriepele Appel, wenn ihm diese Zeilen zu Gesicht kommen, freundlich um ein Reis bitte.

Ferner muß ich noch voranschicken, daß ich glaube mich auch überzeugt zu haben, daß unter dem Namen London Pepping zwei sehr ähnliche Früchte gehen, und daß der ächte, wie ich ihn von der Societät zu London erhielt und damit übereinstimmend, nur größer und schöner als er bei mir wächst, von Herrn Kaufmann Müller zu Züllichau bekam, bei uns wohl noch gänzlich unbekannt ist, auch bei der Beschreibung im Handbuche durch Hrn. Geheimerath v. Flotow wahrscheinlich nur der Doppelgänger vorgelegen hat, welcher auch derselbe ist, der bei uns fälschlich als Cornwalliser Nelkenapfel geht. Ich bekam in Görlitz aus der preußischen Landesbaumschule eine Frucht, die man dort unter dem Namen Bastard-Calvill hat und schätzt, und eine ganz ähnliche ohne Namen von Herrn Senator Dornkaat zu Norden. Beide konnte ich mit meinem von J. Booth zu Flotbek stammenden London Pepping, der in meiner „Anleitung" als London Pepping beschrieben ist, vergleichen, und fand sie völlig übereinstimmend, bemerkte dabei aber gegen den London Pepping, wie ich ihn von der Hortic. Soc. habe, folgende Unterschiede. 1) Der Doppelgänger, für den ich, wenn die Verschiedenheit sich bewährt, den Namen London Calvill vorschlagen möchte, ist allermeist merklich höher gebaut als der ächte London Pepping, um den Kelch stärker und vorspringender, überhaupt ganz calvillartig gerippt, während der London Pepping sich etwas breiter und flacher wölbt und zwar um den Kelch 5 sehr regelmäßig gestellte, aber feinere, nicht so stark vorspringende Rippen hat. 2) Der Doppelgänger wird im Liegen oft stark fettig, was ich bei dem ächten noch nicht wahrnahm, und ist merklich weniger geröthet, als die ächte Frucht, meist ohne Röthe. Ronald bildet den London Pepping noch größer, als ich ihn von Hrn. Müller hatte, 4" breit, 3½" hoch, und stark geröthet ab. 3) Der Doppelgänger hat sehr feines, zartes, saftreiches, merklich süßweinartig gezuckertes Fleisch, der ächte London Pepping nicht ganz so zartes, saftreiches, doch auch sehr edles Fleisch von reinem Zuckergeschmacke, auf den ich schon im Handbuch hinwies. Vielleicht kommen beide Früchte schon in England als London Pepping vor.

Ich lasse nun Angaben über einzelne Früchte folgen. Ueber deren Fruchtbarkeit

kann ich vorerst nichts Genügendes sagen, doch ist sie zu präsumiren.

1) Aus der Collection des Herrn Martin Müller zu Straßburg, die ich leider in der kurzen, zum Einpacken zu Gebote stehenden Zeit nicht nochmals durchsehen konnte, nahm ich eine schöne vollkommene Frucht als Calville rouge d'Anjou mit. Ich hätte sie, als ich sie mitnahm, für einen in südlicherer Gegend nur weit stärker, als bei mir, gerötheten Winterpostoph halten mögen, das Fleisch war aber eben so edel und auch von ähnlichem Geschmacke, nur ein wenig himbeerartiger, auch eben so leicht geröthet, als bei unserm Rothen Wintercalvill, dem er in Gestalt und Größe ähnlich war, sich aber von ihm durch eine ganz andere, dunklere, dunkel scharlachrothe, verwaschene Röthe, die kaum an der Schattenseite eine Spur von Streifen zeigte, unterschied. Ich habe einen Calville rouge d'Anjou durch die Güte des Herrn Leroy zu Angers, besitze auch den Calville rouge d'hyver der Annales (IV. S. 11), der als Synonym Calville rouge d'Anjou hat, aber in der Abbildung weit stärker gerippt und bauchiger ist, als Hrn. Müllers Frucht. Ich sehe von beiden, wenn endlich, nach 5 schlechten Erndten, auch meine Ortschaft einmal wieder gute Obsterndte hat, wohl bald Früchte, und sollten beide nicht mit Hrn. Müllers edler Frucht überein sein, so werde ich von dieser mir ein Reis erbitten.

2) Jägers Reinette. **††. Herr Lehrer Breuer aus d'Horn gab mir 2 schöne, große Früchte. Ziemlich kugelig, größer als ein Goldzeugapfel, mit dem manche Aehnlichkeit; Kelch halb offen, bald in enger, flacher, bald weiterer und tieferer Senkung; über die Frucht breite starke Erhabenheiten hinlaufend, welche die Form etwas verschieben und ungleiche Hälften der Frucht erzeugen. Stiel holzig, ¾" lang, in mäßig tiefer, oft noch durch einen Wulst verflachter, lange grün bleibender Höhle; Schale citronengelb, ohne Röthe, Fleisch gelblich, fein, saftreich, von edlem, etwas süßweinartigen Zuckergeschmacke; Kernhaus groß, etwas offen. Reife December, wird sich durch den Winter halten. Im Sortenverzeichniß der Soc. v. Mons de 1861 findet sich eine Jägers Reinette (Jäger), wornach die Frucht also wohl nach ihrem Erzieher benannt ist.

3) Grenade **††. Aus der Collection des Herrn Rodt zu Sterkowitz, der mir mittheilt, daß er die Frucht von Herrn de Bavay zu Vilvorde habe. Kugelig, an beiden Enden gedrückt, mittelbauchig, 3 ¼" breit, 2¾" hoch. Kelch fast ganz offen, in weiter, tiefer, fast ebener Senkung; über die Frucht nur flache Erhabenheiten; Stiel 1½", in weiter, recht tiefer, rostfreier Höhle; Schale gelb, an S.S. zerstreute, matte Carmoisinstreifen, einzelne schmale gelbe und grüne Bandstreifen. Fleisch fein, saftreich, süßweinartig, sehr edler Geschmack. Kernhaus ziemlich offen; Reife etwa Nov. durch Winter.

Aus der Collection der Herrn Gebrüder Simon zu Metz nahm ich die nachstehenden Früchte mit und bemerke, daß die meisten wahrscheinlich an Zwergbäumen erwachsen sein werden.

5) Reinette Ontz *††. Winterfrucht, flachrund, ziemlich mittelbauchig, 3⅔" breit, 3" hoch, an beiden Enden stark abgestumpft. Kelch fast geschlossen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, von Fleischperlen und recht flachen Beulen umgeben, die flach und breit über die Frucht liefen, gegen

den Stiel hin stärker vortretend. Stiel kurz; Stielhöhle weit, tief, fast rostfrei. Schale hellgelb, mit noch grünlichen Stellen und Anflug von bräunlicher Röthe, nebst einigen Rostfiguren. Punkte sehr fein. Fleisch etwas grünlich weiß, saftreich, fast fein, weinartiger Zuckergeschmack. Kernhaus klein, geschlossen.

6) Surpasse Reinette, fast **††. H. W. Mitte Nov. schon ziemlich mürbe. Kugelig, fast mittelbauchig, an beiden Enden flachgedrückt, mit stark ungleichen Hälften, 3½" breit, auf der höchsten Seite 3" hoch, nach dem Kelche stärker abnehmend als nach dem Stiele. Kelch halb offen, liegt horizontal über die Kelchhöhle hin; Kelchsenkung weit und tief, fast schüsselförmig; über die Frucht nur flache Erhabenheiten; Stiel 1", holzig, in ziemlich weiter, mit strahlig verlaufendem Roste belegter Höhle. Schale etwas geschmeidig, citronengelb, an S. S. matte, leicht aufgetragene, bräunliche Röthe. Punkte sehr fein. Fleisch fein, zart, saftreich, von etwas weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus fast geschlossen.

7) Reinette d'Espagne **††. H. Kann wohl die Reinette d'Espagne der Annales (II. p. 11) sein, welche ich besitze, aber Frucht noch nicht sah, und war nur schmäler, als die Abbildung in den Annales und etwas weißer; fast konisch 3¼" breit, 3¾" hoch, stark stielbauchig, nach dem Kelche beträchtlich stärker abnehmend, und noch ziemlich abgestumpft; Kelch geschlossen in mäßig weiter und tiefer Senkung, mit Falten, Fleischperlen und feinen Rippen reich umgeben, die feinkantig und flach bis zur Stielhöhle liefen. Stiel kurz, fleischig; Stielhöhle eng, flach, rostfrei. Schale wachsartig weißgelb, ohne Röthe. Punkte fein, an S. S. theils fein roth umflossen. Fleisch weiß, fein, saftreich, edler süßweinartiger Zuckergeschmack. Kernhaus groß, weit offen; Kerne theils taub; Kelchröhre fast bis aufs Kernhaus. Ich hätte die Frucht zu den Calvillen gezählt. Zeitigte schon früh.

8) Reinette Doué **††! H. W. Fast abgestumpft konisch, stark stielbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch halb offen, in ziemlich weiter, fast schüsselförmiger Senkung, mit flachrippigen Beulen umgeben, die sich bald mehr erheben und regelmäßig und kantig über die Frucht laufen. Stiel ¾", Stielhöhle weit, tief, mit strahlig verlaufendem Roste belegt. Schale glatt, fast geschmeidig, hellgelb mit grünen Stellen; S. S. sanft und nicht weit verbreitet, etwas matt geröthet. Punkte sehr fein, in der Röthe mit großen gelben Dupfen umgeben. Fleisch etwas grünlich gelb, fein, saftreich, von eigenthümlich, fast etwas citronenartig gewürztem, süßweinigen, delikaten Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, mit der Spitze nach dem Stiele hin, starke hohle Achse, in die die Kammern sich theilweise öffnen. Mitte Nov. mürbe.

9) Reinette par excellence **††. H. W. Mitte Nov. mürbe. Fast abgestumpft konisch, 3" breit, 2¾" hoch, hochaussehend. Kelch geschlossen, in weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit Falten und rippigen Beulen reich umgeben, die nicht ganz gleichmäßig kantig über die Frucht liefen. Stiel kurz, in weiter, tiefer, strahlig rostiger Höhle. Schale hellgelb, mit grünlichen Stellen; an der S. S. schwacher Anflug von Röthe und einige rothe Stippchen um die feinen Punkte. Fleisch gelblich, fein, stark gewürzter, süßweinartiger Zuckergeschmack.

10) Pomme d'Eve **††. H. Form zwischen kugelig und abgestumpft konisch, etwas stielbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend, 4" breit, 3½" hoch. Kelch etwas offen, in ziemlich enger und flacher Senkung, mit Fleischperlen und rippigen Erhabenheiten umgeben, die etwas flach, doch deutlich über die Frucht liefen. Stiel 1" lang, in weiter, tiefer, strahlig rostiger Höhle. Schale citronengelb, über einen großen Theil der Frucht wie der Prinzenapfel geröthet. Punkte nicht bemerklich. Fleisch gelblich, etwas locker, süß himbeerartiger Zuckergeschmack. Kernhaus etwas offen. Ist ein Calvill.

11) Reinette Peupion **††. H. Ende Okt. mürbe. Form zwischen kugelig und abgestumpft konisch, etwas stielbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend, stark abgestumpft, fast 4" breit, ½" weniger hoch. Kelch halb offen, in weiter, tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, mit einigen Fleischperlen und 5 flachen, regelmäßig gestellten Rippen umgeben, die feinkantig, nicht calvillartig vorspringend, über die Frucht liefen. Stiel dünn, 1"; Stielhöhle weit, tief, wenig rostig. Fleisch gelblich, ziemlich fein, locker; weinartiger Zuckergeschmack. Kernhaus groß, ziemlich stark offen. Gleicht etwas der Goldgelben Sommerreinette.

12) Reinette Madame **††! Dec.—März. Nicht Diels Weiberreinette. Flachrund, ungleiche Hälften, nur etwas stielbauchig, nach dem Kelche noch bemerklich stärker abnehmend und ziemlich stark abgestumpft, 3" breit, 2¾" hoch. Kelch halboffen, in flacher, ziemlich weiter, fast ebener Senkung. Stiel ganz kurz, in sehr enger, flacher, nur fein rostiger, stark grüner Höhle. Schale in der Reife von dem eigenthümlichen Hochgelb des Königin Sophiensapfels, ohne Röthe. Punkte häufig, theils stark. Rostanflüge und Figuren häufig. Fleisch etwas grünlich gelb, sehr fein, saftreich; delikater, merklich gewürzter, etwas süßweiniger Zuckergeschmack. Kernhaus geschlossen, etwas hohlachsig.

13) Ostagate **††. H. Ende Okt. mürbe. Wird nach der Abbildung in den Annales (V. S. 23) ächt sein. Ich habe die Sorte von der Soc. v Mons, sah aber noch keine Frucht. Flachrund, mit stark ungleichen Hälften, nur etwas stielbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend, recht stark abgestumpft. Kelch ziemlich offen, in weiter, tiefer Senkung, mit Falten und feinen Rippen umgeben, die ziemlich calvillartig über die Frucht liefen. Stiel ein Butz, in sehr weiter, tiefer, etwas strahlig rostiger Höhle. Schale etwas geschmeidig, hellgelb, mit großen noch grünen Stellen. S. S. matt, nicht verbreitet, bräunlich geröthet. Punkte meist fein. Fleisch gelblich weiß, mürbe; gewürzreicher, schwach weinartiger Zuckergeschmack. Kernhaus unregelmäßig, etwas offen.

14) St. Oulis Wester *††. Febr. bis Sommer, durch lange Haltbarkeit schätzbar. Kugelig, mittelbauchig, nach dem Kelche nur wenig stärker abnehmend, 2½" hoch, 2¾" breit. Kelch halb offen, in enger, flacher Senkung, aus der ziemlich regelmäßige Rippen entsprangen, die nur flach bis zur Stielhöhle liefen. Stiel 1", in mäßig weiter und tiefer, mit etwas sich verbreitendem Roste stark belegter Höhle. Schale seidenartig, geschmeidig, seladongrün, später gelb. S. S. nur etwas goldartiger; Punkte wenig bemerklich. Fleisch sehr weiß, recht fein, mild weinsäuerlich. Kernhaus stark hohlachsig, mit etwas sich öffnenden Kammern.

15) Fleur en cloche *††. Ende Oct. mürbe. Hatte ziemliche Aehnlichkeit mit Diels Großer Englischer Reinette. Zum abgestumpft Konischen neigend, nur etwas stielbauchig, nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und stark abgestumpft, 4″ breit, 3¾″ hoch. Kelch halb offen, in tiefer, ziemlich weiter Senkung, mit etwas feinen Rippen umgeben, die flachkantig über die Frucht liefen. Stiel 1″, in tiefer, ziemlich weiter, rostiger Höhle. Schale stark geschmeidig, hellgelb mit grünen Stellen. S. S. mit matter gelbbräunlicher, etwas geflammter Röthe. Punkte fein. Fleisch gelblich, fein, mürbe, schwach himbeerartiger Zuckergeschmack. Kernhaus klein, etwas offen.

16) Reinette d'Alban *††. Ende Oct. mürbe. Abgestumpft konisch, ziemlich stark stielbauchig, nach dem Kelche beträchtlich stärker abnehmend, 3½″ breit und hoch. Kelch halb offen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, mit feinen, einzeln jedoch rippenartigen Erhabenheiten reich umgeben, die nur sehr flach über die Frucht liefen. Stiel 1¼″, in weiter, tiefer, mit strahlig verlaufendem, ziemlich rauhen Roste belegter Höhle. Schale ziemlich hochgelb, mit ziemlich zahlreichen Carmoisinstreifen fast rundum gezeichnet, und dazwischen roth punktirt, ziemlich wie beim Prinzenapfel. Punkte wenig bemerklich. Fleisch weiß, fein, von fast reinem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne zum Theil taub. Ist ein Schlotterapfel.

Aus der Fruchtcollection des Vereins zu Boskoop in Holland entnahm ich die nachstehenden Früchte. Sie sind meistens vom Hochstamme geerndtet, wo das nicht der Fall ist, soll es bemerkt werden.

17) Schöner von Boskoop **††. Dec. —W. In Boskoop 1856 erzogen. Eine Abbildung, die Herr Wilhelm Ottolander mir früher davon sandte, war merklich stärker als die vorliegenden Exemplare geröthet. — Kugelig, ziemlich mittelbauchig, nach dem Kelche kaum stärker abnehmend, an beiden Enden abgestumpft, am Kelche fast zugerundet, 3¼″ breit, 2¾″ hoch, (Pyramidenfrucht). Kelch geschlossen, in enger, flacher Senkung, die nur feine, flache, flach über die Frucht hinlaufende Beulen zeigte. Stiel 1″, in tiefer, ziemlich weiter, durch Beulen oft verengerter, rostiger Höhle. Schale von Rost fein rauh, gelblich; S. S. zeigte bräunliche, kaum etwas streifige, mäßig weit verbreitete Röthe. Rostanflüge häufig, stellenweise Ueberzug von Rost. Fleisch schwach grünlich, sehr fein und saftreich, zart; gewürzter weinartiger Geschmack. Kernhaus ziemlich stark offen, Kerne allermeist taub. Der volle Name ist Reinette belle de Boskoop.

18) Reinette Leclerc **††. W. Herkunft nicht angegeben. Manche Aehnlichkeit mit Winter-Goldparmäne, so gut als diese, doch Gestalt ziemlich kurz- walzenförmig, etwas kelchbauchig, nach dem Stiele stärker abnehmend. Kelch weit offen, in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit breitrippigen Beulen umgeben, die breitkantig und sehr sichtbar über die Frucht liefen. Stiel kurz, fleischig, in enger, flacher, rostiger Höhle, oft mit starkem, anliegenden Fleischwulste. Schale goldgelb, über den größeren Theil der Oberfläche zerstreute, kurze Carmoisinstreifen, dazwischen roth überlaufen. Fleisch gelblich, fein, fast ganz der Geschmack der Winter-Goldparmäne. Kernhaus etwas offen; auch die Kerne gleichen denen der Winter-Goldparmäne.

19) Präsent von England fast **††. Nov.—W. Herkunft unbekannt. Form der Schafsnasen, oder fast wie ein großer Alantapfel, 2¾" breit, 3¼" hoch; stark stielbauchig, nach dem Kelche beträchtlich stärker abnehmend, mehr oder weniger, mit schräg stehender Fläche, abgestumpft, einzeln nach dem Kelche mit sanften Einbiegungen und sich etwas wieder verdickender Spitze. Kelch weit offen, flach aufliegend, in weiter, tiefer Senkung, mit flachrippigen Beulen umgeben, die flachkantig über die Frucht laufen. Stiel sehr kurz, in ziemlich weiter, tiefer, oft durch einen Wulst verengerter, fein rostiger Höhle. Schale glatt, grünlich gelb, zuletzt gelb mit grünlichen Stellen. S.S. mit bräunlichem, nach den Seiten undeutlich streifigem Roth überlaufen. Punkte fein. Fleisch ein wenig grünlich gelb, fein, saftreich; etwas citronenartiger, süßweinsäuerlicher Geschmack. Kernhaus sehr offen, wenig Kerne.

20) Sire de Fauquemont **††. Dec. bis Febr.? Aus Belgien bezogen. Der Catalog der Soc. v. Mons 1861 hat neben Sire de Fauquemont auch noch einen Reinette de Fauquemont, und mir ist, als hätte ich irgendwo gelesen, daß letztere die Reinette von Orleans sei. — Etwas klein, von zweierlei Gestalt: a) flachrund, etwas stielbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend, 2⅓" breit, 2" hoch; b) ziemlich walzenförmig, fast mittelbauchig, höher als breit, stark 2" breit, fast 2½" hoch. Kelch offen, in flacher, ebener Senkung; auch über die Frucht nur sehr flache Erhabenheiten. Stiel holzig, bei a kurz, bei b 1" lang, in mäßig weiter und tiefer, rostfarbiger Höhle. Schale bei b in der Reife noch gelbgrün, bei a gelb, an S.S. verloschene Carmoisinstreifen und dazwischen fein roth punktirt oder überlaufen. Punkte fein. Fleisch gelblich, saftreich, sehr zart und birnartig mürbe, gewürzter süßweinartiger Zuckergeschmack. Kernhaus bei a etwas, bei b stark offen.

21) Doubelde Zure grauwe Renet, **††. Dec.—April. Herkunft unbekannt. Flachrund, an beiden Enden stark abgestumpft, fast mittelbauchig, nach dem Kelche kaum stärker abnehmend, 3½" breit, 2¾" hoch. Kelch deckt die weite Kelchhöhle nicht, über die er fast horizontal hinliegt, und sitzt in weiter, ziemlich tiefer Senkung. Nur sehr flache Erhabenheiten über die Frucht. Stiel ⅔" lang in weiter, tiefer Höhle. Schale etwas stark, mattgrün, der größte Theil der Frucht mit glattem, schmutzig grünlich-zimmtfarbenem Roste, bald stärker, bald leichter mit durchscheinender Grundfarbe, überzogen; an S.S. brach durch den zersprengten Rost bräunliche etwas glänzende Röthe hervor. Fleisch etwas grünlich gelb, saftreich, fein; süßweinartiger, gewürzter Geschmack, der nicht der der Grauen Französischen Reinette ist, von der sie verschieden sein wird. Kernhaus geschlossen.

22) Krappe-Kruyn Renet *††. Nov. bis März. Ich habe in dieser Frucht eine graue Reinette im Garten meines Nachbars in Sulingen wieder erkannt, deren Baum sehr voll trug. Kann immerhin die Knoopsche Frucht des Namens sein. — Flachrund, mit Neigung zum abgestumpft Konischen, merklich stielbauchig, nach dem Kelche viel stärker abnehmend und noch stark abgestumpft, 3⅓" breit, stark 2⅓" hoch, (Pyramidenfrucht). Kelch kurz gespitzt, deckt die Kelchhöhle nicht ganz, über die er herliegt, sitzt in etwas enger, ziem-

lich tiefer Senkung, mit Falten und flachen, feinen Rippen umgeben, die calvillartig, doch flach über die Frucht bis zur Stielhöhle laufen. Stiel $^2/_3$" lang, in sehr weiter, ziemlich tiefer, mit rauhem Roste belegter Höhle. Schale fein, trotz des Rostes ziemlich glatt, grasgrün; an S.S. brach durch den Rost eine blutartig braune verwaschene Röthe hervor. Rost häufig, stellenweise als zahlreicher Anflug oder feine Figuren, stellenweise als leichter Ueberzug, grünlich grau, an S. S. theils etwas silbergrau. Punkte kaum bemerklich. Fleisch grünlich weiß, fein, mürbe, ziemlich saftreich, von fein säuerlichem, ziemlich gewürzten, gezuckerten Geschmacke. Kernhaus offen, ganz ohne Kerne.

23) Reinette van Zorgvliet **††. Nov.—Jan. Von der Dielschen Reinette von Sorgvliet ganz verschieden, die Diel von Hrn. Hagen aus dem Haag erhielt. Herr Wilhelm Ottolander, ein forschender Pomologe, hält die hier vorliegende für die ächte Knoopsche Frucht. Bei Knoops wenigen Angaben und mangelhaften Abbildungen ist das schwer zu entscheiden, doch hat die hier vorliegende Frucht das für sich, daß sie aus Zorgvliet bei S. Gravenhagen bezogen ist, und daß Knoop in seiner Figur wenigstens etwas Rost andeutet, den die Dielsche Frucht gar nicht hat. Flachrund, an beiden Enden stark abgestumpft, fast mittelbauchig, nach dem Kelche nur wenig stärker abnehmend, stark 3" breit, $2^1/_2$" hoch, (Pyramidenfrucht). Kelch halb offen, liegt mit den etwas schmalen Ausschnitten über die Kelchhöhle hin, und sitzt in weiter, tiefer, fast ebener Senkung. Auch über die Frucht nur breite Erhabenheiten, deren eine oft vordrängt. Stiel $^1/_2$" lang, in weiter, tiefer, stark rostiger Höhle, deren Rost sich über die ganze Stielwölbung verbreitet. Schale grüngelb, S. S. zeigte nur matte bräunliche Backe. Punkte rostig, Rostanflüge und Figuren häufig. Fleisch etwas grüngelblich, fein, saftreich, von weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, geschlossen, mit etwas hohler Achse.

24) Pepperappel, mit Syn. Bristol Reinette, Reinette Fulpa**††! Dec. bis April. Herkunft unbekannt. Hat Form und Größe eines starken deutschen Goldpeppings, wie dieser bald etwas flacher, bald hochaussehend, zum abgestumpft Konischen neigend, $2^1/_2$" breit, $2^1/_4$" hoch, (Pyramidenfrucht), etwas stielbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch breitgespitzt, offen, in weiter, ziemlich tiefer, fast ebener, schüsselförmiger Senkung. Auch über die Frucht nur höchst flache Erhabenheiten. Stiel kurz, in mäßig weiter und tiefer, oft enger und flacher, im Grunde rostiger Höhle. Schale glatt, auch in der Reife hell grasgrün; S.S. zu $^2/_3$ mit bräunlicher, ziemlich starker Röthe überlaufen. Bei dem platteren Exemplare überzog feiner grünlicher Rost die ganze Stielwölbung, bei der höheren war er nur stellenweise leicht, und etwas stärker nur in der Kelchsenkung aufgetragen. Punkte fein, in der Röthe feine, mattgraue Stippchen. Fleisch ein Weniges grünlich gelb, fein, saftreich, von sehr edlem, weinartigen Zuckergeschmacke. Kernhaus hat schmale hohle Achse und meist halb taube Kerne.

25) Präsent von Boskoop, fast **††. Januar. In Boskoop aufgefunden. Hochaussehend, ziemlich stark stielbauchig, stark zum abgestumpft Konischen neigend, nach dem Kelche merklich stärker abnehmend, $3^1/_2$—$3^3/_4$" breit, $3^1/_4$—$3^1/_2$" hoch. Kelch

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

fast offen, in tiefer, fast enger oder mäßig weiter Senkung, mit Falten und rippenartigen Erhabenheiten umgeben, die breit und einzeln stark vordrängend über die Frucht liefen, die Hälften ungleich machend und die Rundung verschiebend. Stiel Butz, in weiter, tiefer, bei der einen Frucht stark rostiger, bei der andern glatter Höhle. Schale etwas geschmeidig, hochgelb; S.S. mit zahlreichen, lang abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen leichter roth überlaufen. Punkte fein, in der Röthe gelbgraue Stippchen. Fleisch gelblich weiß, hinreichend saftreich, gewürzter, durch etwas Säure gehobener Zuckergeschmack. Kernhaus offen oder etwas offen, wenige Kerne.

26) Weisser Herbstcalvill *††. H. Herkunft unbekannt. Gleicht etwas einem Weißen Wintercalvill, breiter und flacher als dieser und flacher gerippt. 4″ breit, stark 3″ hoch, stielbauchig nach dem Kelche fast zugerundet und stärker abnehmend. Kelch fast geschlossen, in enger, mäßig tiefer Senkung, mit Falten und rippigen Beulen reich umgeben, die calvillartig über die Frucht laufen. Stiel 1″ lang, in recht weiter und tiefer, rostfreier Höhle. Schale glatt, stark geschmeidig, gelb mit grüner Mischung, ohne Röthe. Punkte kaum bemerklich. Fleisch weißgelb, fein, locker, mürbe, etwas citronenartiger, milde säuerlicher Zuckergeschmack. Kernhaus sehr weit offen.

27) Chancellor of Oxford *†† H.—W. Aus England bezogen; großer gelblich grüner Rambour. Flachrund, in Form durch breite Rippen oft verschoben, fast mittelbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend, 4″ breit, 3½″ hoch, (Pyramidenfrucht). Kelch deckt die weite Kelchhöhle, über die er hinliegt, nicht ganz, sitzt in mäßig weiter und tiefer, mit Falten und Beulen besetzt, schüsselförmiger Senkung. Die Beulen erheben sich erst auf der Kelchwölbung zu breiten Rippen, die breit über die Frucht weggehen. Stiel 1″ lang in weiter, tiefer, mit strahlig verlaufendem Roste belegter Höhle. Schale gelbgrün; die S. S. zeigt nur matte, bräunliche, nicht verbreitete Röthe. Punkte grünlich oder weißlich umringelt. Fleisch grünlich gelb, mürbe, ziemlich fein, mäßig saftreich, fein weinsäuerlicher Zuckergeschmack, Fleisch und Geschmack fast wie beim Fündling aus Bedfordshire. Kernhaus bald ziemlich offen, bald mehr geschlossen; Kerne meist taub.

28) Roode Wyn Appel *††! W. Herkunft nicht bekannt, einer Dielschen Königsreinette ziemlich ähnlich. Neigt zum abgestumpft Konischen, etwas stielbauchig, nach dem Kelche beträchtlich stärker abnehmend, stark abgestumpft, 3¼″ breit, 3″ hoch. Kelch etwas offen, in weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, die sehr flach über die Frucht laufen, doch die Rundung etwas verderben; Stiel Butz, in weiter tiefer, fein rostiger Höhle. Schale citronengelb; S. S. mit bräunlicher Röthe ziemlich stark verwaschen. Punkte fein, Fleisch etwas grünlich gelb, saftreich, ziemlich fein; gewürzter, süßweinartiger Geschmack. Kernhaus geschlossen. Durch Fleisch und Geschmack unterscheidet er sich vom Wintercitronenapfel, und ist wohl eben so gut und haltbar.

29) Berdaan Appel *††. Jan.—Sommer; stammt aus Nordbrabant. Von Lucas erhielt ich einen P. de Bedan, einen Süßapfel, der mit dem hier vorliegenden nichts gemein hat. — Zwischen kugelig und abgestumpft Konisch, etwas stielbau-

chig, nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und stark abgestumpft, 3¼" breit, 3" hoch. Kelch offen, in mäßig tiefer, enger Senkung, mit starken, breitrippig über die Frucht laufenden Beulen umgeben. Stiel sehr kurz, in weiter, tiefer, nur etwas rostiger Höhle. Schale citronengelb; S.S. leicht und undeutlich schmutzig carmoisinroth, nicht weit verbreitet, gestreift. Punkte rostig, mit helleren feinen Dupfen umgeben; Fleisch gelblich, fein saftreich, von sehr angenehmem, weinsäuerlichen Geschmacke, der im Sommer erquickend sein wird. Kernhaus klein, ziemlich geschlossen, Kerne theils taub.

30) Vlaamsche Shyveling *††. W. Synon. Novelle de Flandre. Herkunft unbekannt. Etwas kässörmig, ziemlich die Gestalt einer Pariser Rambourreinette; stielbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft, 3½" breit, 2⅔" hoch. Kelch liegt über die sehr weite Kelchhöhle hin und deckt sie nicht ganz, ist umgeben mit Falten und breiten Erhabenheiten, die flachkantig, einzeln vordrängend über die Frucht laufen und die Rundung verschieben. (Bei einer zweiten Frucht war die Kelchsenkung weit und tief, fast schüsselförmig). Stiel Butz, in weiter tiefer, grünlich rostiger Höhle, der bei der einen Frucht sich über den größeren Theil der Stielwölbung verbreitete und um die Stielhöhle von rauhen Figuren stärkeren Rostes überzogen war. Schale hellgelb, S.S. fast ganz mit schöner Carmoisinröthe überlaufen, und darin dunkler gestreift, bei der zweiten Frucht nur nach den Seiten gestreift. Fleisch etwas grünlich weiß, nicht sehr saftreich, mürbe, ziemlich fein, von reinem, etwas gewürzten Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, nur einzelne Kerne.

31) Zure Kant Ribber *††. Dec. bis Ostern. Herkunft unbekannt. Ziemlich abgestumpft konisch, merklich stielbauchig, nach dem Kelche etwas zugespitzt. Kelch offen, in weiter, tiefer Senkung, mit vielen Falten und feinen Rippen umgeben, die kantig über die Frucht laufen. Stiel sehr kurz, in recht weiter, tiefer, fast glatter Höhle. Schale hoch citronengelb, S.S. mit leichtem Anflug bräunlicher, fast etwas streifiger Röthe. Punkte kaum bemerklich. Fleisch gelblich, ziemlich fein, von etwas weinartig gezuckertem, etwas citronenartig gewürzten Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne theils unvollkommen.

32) Belle d'Avril fast **††. W. Aus Frankreich bezogen. Kugelig, mittelbauchig, nach dem Kelche kaum bemerklich stärker abnehmend, an beiden Enden ziemlich abgestumpft, fast 3" breit, 2½" hoch (Pyramidenfrucht). Kelch offen, in weiter, bald flacher, bald tiefer Senkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, die bei der einen Frucht flach, bei der andern stärker, doch breit über die Frucht hinliefen, und die Rundung verschoben, auch die Hälften ungleich machten. Stiel ⅔" lang, in enger, flacher, rostiger Höhle. Schale gelbgrün, S.S. mit matter bräunlicher Röthe. Punkte sehr fein; große Rostwarzen Fleisch mattweiß, fein, hinreichend saftreich, angenehmer Zuckergeschmack. Kernhaus etwas offen, Kerne meist taub.

An Süßäpfeln ist Holland sehr reich und nahm ich deren aus der Boskooper Collection mehr als 2 Dutzend mit. Ich will hier nur einige anführen, die mir die besten und sehr werthvoll zu sein schienen. Wir haben bereits manche höchst

schätzbare Süßäpfel und erhielt ich deren seit 2 Jahren noch mehrere besonders schätzbare von Herrn Lehnhoff zu Beek bei Ruhrort, einem eifrigen Pomologen, von denen ich hier den Großen Mönchsapfel und den Zuckerapfel von Beek (dort Grüner Süßer genannt) anführen will, deren Beschreibung, nebst ein paar recht trefflichen Haushaltsäpfeln daher, wohl schon im nächsten Apfelhefte des Handbuchs folgt.

33) Süsser Rabau, fast **††. W. wird sehr lange halten. Herkunft unbekannt. Muß nicht verwechselt werden mit einem Zoete Grauwe Rabau, den ich gleichfalls mitnahm. — Flachrund, die 2te Frucht hochaussehend, beide mittelbauchig, nach dem Kelche kaum abnehmender, als nach dem Stiele, 2½" breit, stark 2 bis 2⅓" hoch. Kelch offen oder halboffen, bei der flacheren Frucht in weiter, ziemlich tiefer, schüsselförmiger, ebener Senkung, bei der höheren in etwas engerer, tieferer Senkung, umgeben von etwas rippigen Beulen, die jedoch nur sehr flach über die Frucht liefen, welche die Form eines schönen Peppings hat. Stiel fleischiger Butz, in enger, durch einen Stielwulst verflachter, bald rostiger, bald glatter Höhle. Schale ziemlich hoch citronengelb. Ueber den größeren Theil der Frucht finden sich etwas düstere, carmoisinrothe Streifen, zwischen denen die Schale leicht roth überlaufen ist. Punkte häufig, stark. Fleisch gelblich, fein, saftreich, nicht lederig, von stark süßem Geschmacke. Kernhaus etwas offen.

34) Prinzess noble Zoete, *†† H. Herkunft unbekannt. Trägt den Namen mit Recht, da er in der Färbung einem Alantapfel (Großen edlen Prinzessinapfel) höchst ähnlich ist. Konisch, stark stielbauchig, am Kelche stark abgestumpft, 3¼" breit, ein paar Linien höher (Pyramidenfrucht). Kelch halb oder ganz offen, in weiter, tiefer Senkung, mit starken Falten und feinen Rippen umgeben, die flachkantig, theils etwas kantig über die Frucht laufen und die Form etwas verschieben. Stiel ein Butz, in weiter, theils flacher, theils etwas tieferer, strahlig rostiger Höhle. Fleisch gelblich, fein, mürbe, nicht lederig, saftreich, von gezuckertem, fast wirklich süßen Geschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne theils taub.

35) Herfest Bloem Zoete (Candy Zoete) *††. H. Herkunft unbekannt. Es war bemerkt, daß er sehr beliebt sei. Wird bis in Winter halten. Zwischen flachrund und stark abgestumpft konisch, etwas stielbauchig, nach dem Kelche beträchtlich stärker abnehmend, stark 3" breit, 2¾" hoch. Kelch etwas offen, in weiter, nicht tiefer Senkung, mit feinrippigen Falten reich umgeben, die nur breit und flach über die Frucht gehen, aber die Rundung oft verschieben. Stiel bald Butz, bald ¾" lang, in weiter, ziemlich tiefer, strahlig rostiger Höhle. Schale geschmeidig, grüngelb, mit matten, etwas verloschenen Streifen über die ganze S. S., (die jedoch bei der 2. Frucht sich nur nach der Stielwölbung hin zeigten). Punkte kaum bemerklich; Fleisch grünlich mattgelb, ziemlich fein, mürbe, locker, ziemlich saftreich, von süßem, etwas citronenartig gewürzten Geschmacke. Kernhaus geschlossen, mit etwas hohler Achse, Kerne zum Theil unvollkommen.

36) Winter Bloem Zoete, Doesburgsche, *††. Febr.—Sommer. Aus Gelderland stammend. Ist wohl ziemlich sicher Diel's Gestreifter Winter-Blumensüßer.

(H. S. 36) nur daß der Geschmack nichts Quittenartiges hatte. Form zwischen kugelig und abgestumpft konisch, oft Letzterem sehr nahe, stielbauchig, nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft; 3⅓″ breit, 3″ hoch. Kelch bei der einen Frucht geschlossen, bei der andern horizontal über die Kelchhöhle hinliegend und diese nicht deckend, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, bei der weniger konischen Frucht nur mit einigen starken Beulen umgeben, die sehr flach über die schön gerundete Frucht hinliefen, bei der mehr konischen mit zahlreichen, feinen, rippigen Erhabenheiten umringt, von denen 5 ziemlich kantig über die Frucht liefen, und die Rundung verschoben. Stiel stark, in fast enger, nicht tiefer, wenig rostiger Höhle. Schale etwas geschmeidig, hellgrasgrün, erst spät gelb; S. S. bräunlich überlaufen, und darin dunkler carmoisinroth etwas langabgesetzt gestreift. Punkte fein in der Röthe mattheller umflossen. Fleisch etwas grünlichweiß, fein, ziemlich saftreich, von schwach gewürztem, stark gezuckerten Geschmacke. Kernhaus bald nur etwas, bald stark offen.

37) Doubelde Zoete Groninger Jopen *††. H. Ein Gulderling, im Nov. schon ziemlich mürbe, aus der Provinz Grönigen. Ziemlich calvillförmig, stielbauchig, nach dem Kelche merklich stärker abnehmend, 3″ breit, fast so hoch. Kelch etwas offen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, umgeben mit rippenartigen, ziemlich starken Erhabenheiten, die etwas flach und einzeln vordrängend über die Frucht laufen. Stiel kurzer Butz, in recht enger, flacher, rostfreier Höhle, mit anliegendem Wulste. Schale geschmeidig, überall mit mattem, etwas gelblichen Roth überlaufen mit stellenweise stärker durchscheinender gelber Grundfarbe, und darin fast rings herum ziemlich reich dunkel carmoisinroth gestreift. Rostanflüge und einzelne Rostfiguren fanden sich. Fleisch gelblich weiß, mürbe, ziemlich fein, nicht saftreich, von fast etwas zimmtartig gewürztem süßen Geschmacke. Kernhaus geschlossen.

Auch Zoete Ermgarde, Zoete Husemanns Appel, Zoete Shyveling und Zoete Wyker Peppeling schienen unter andern werthvolle Süßäpfel für den Haushalt zu sein; der letztere war eine recht schöne, gefällig geformte Frucht, doch im Geschmack ziemlich fade.

38 und 39. Noch will ich hier zweier Früchte gedenken, die ich aus der schönen Collection des Herrn Kohler zu Küsnacht bei Zürich mitnahm, und die derselbe mir als dort sehr gesucht, und große, höchst fruchtbare Bäume machend, rühmte. Sie heißen Spitzwieseke (Spitzweißer) und Hans Ulerich, ein Sämling des ersten, von welchem auch in Görlitz eine Abbildung vertheilt wurde. Jener ist 2⅔″ breit, 3 bis 3¼″ hoch, stielbauchig, stark nach dem Kelche zugespitzt, mit etwas streifiger Carmoisinröthe nur auf der nächsten Umgebung der Stielhöhle gezeichnet, von fast etwas quittenartig gewürztem, fein säuerlich gezuckerten Geschmacke ††; der Letztere etwas kleiner, von ganz ähnlicher Form, an S. S. leicht geröthet und darin noch deutlich gestreift, feinfleischig, von etwas weinartigem Zuckergeschmack *††. Beide scheinen sehr haltbare Früchte zu sein. — Auch der Frauen-Rothacher (auch Frau Rodike) und der Campaner aus seiner Collection waren treffliche Früchte.

40) Schließlich will ich hier noch einer sehr edlen Reinette gedenken, die mir

schon 1862 Herr Obergerichtsdirector von Werlhof zu Hannover von seinem Gute Betham bei Verden sandte und mir eine neue Warnung wurde, eine Frucht nie bloß nach dem äußeren Ansehen zu benennen. Sie glich so vollkommen einer großen schönen Winter-Goldparmäne, daß ich diesen Namen bereits in den Brief zur Antwort hingeschrieben hatte, als ich doch noch vorzog, vor Absendung des Schreibens die Frucht erst zu kosten, und nun einen gänzlich andern, halb quittenartig, halb citronenartig merklich gewürzten erfrischenden, weinartigen delikaten Zuckergeschmack fand, der die Aeußerung des Hrn. v. Werlhof rechtfertigte daß die Frucht nichts zu wünschen übrig lasse, weder an Fruchtbarkeit noch Güte des Geschmacks. Ich muß diese Frucht für bisher unbekannt halten, und habe sie von Werlhofs Goldreinette genannt.

Jeinsen im Januar 1864.

Oberdieck.

Einige Notizen aus der Görlitzer Ausstellung.

Von Ed. Lucas.

In der ersten Sitzung, die der Eröffnung der Ausstellung folgte, war der Beschluß gefaßt worden, daß mehrere Sectionen sich bilden sollten und zwar a) für Aepfel, b) für Birnen, c) für Trauben, d) für Beerenfürchte und eingemachtes Obst, für Geräthe und für die aufgestellten Gemüse. Ich war bei dieser Sitzung nicht anwesend, da mir gerade zu derselben Zeit die hohe Ehre zu Theil ward, Se. K. Hoheit den Prinz Friedrich der Niederlande durch die Ausstellung zu führen.

Gleich am andern Tag zeigte sich diese Einrichtung als durchaus nicht praktisch und die die Sectionen für Aepfel und Birnen bildenden Pomologen kamen miteinander darin überein, daß jeder die ganzen Sammlungen, d. h. Aepfel und Birnen durchsehen solle und darüber Notizen machen und zwar in der Weise, daß Sup. Oberdieck die Seite links vom Eingang, Jahn und Schmidt die rechts, und ich die Stellagenhälfte, die nach der Mitte gekehrt war, sowie die in der Mitte befindlichen Tafeln durchgehen und ein allgemeines Urtheil über die dort aufgestellten Sortimente aufzeichnen solle; jeder Parthie sollten sich noch andere Pomologen anschließen. Herr Obergärtner Ehrlich aus Danzig war mit der liebenswürdigsten Bereitwilligkeit bereit, mir als Sekretär beizustehen und mit Unterstützung verschiedener gerade anwesenden Pomologen, wie des wackern ehrwürdigen Donauer, des Herrn Baron von Bose u. a. ging ich die mir zugefallenen Sammlungen durch.

Aus den Notirungen des Herrn Ehrlich gebe ich hier nur Einiges, was ich für allgemein interessant halte und bemerke nur, daß es mir leider nicht vergönnt war, die Verzeichnisse einsehen zu können, um daraus über Manches, was nur flüchtig notirt worden war, Genaueres erfahren zu können.

Ich beginne an der Tafelreihe beim Eingang rechts, soweit die Stellage nach der Mitte des Saales zugekehrt war. Die erste dort aufgestellte Sammlung, war die des sehr thätigen Aruſtädter Obstbauvereins, der durch 2 eifrige Pomologen, Eberhardt und Fleischhack vertreten war. Es war dies eine schöne und wohlgeordnete, über 200 Nr. enthaltende Collection, die von sehr guter Cultur zeugte und die fast durchaus rich-

tige Namen hatte; eine kleine Zahl von Sorten waren zum Bestimmen aufgestellt und konnten größtentheils benannt werden.

Von den aufgestellten Sorten bemerkte ich mir: Champagner-Reinetten von 1862 und 1863, Harberts Reinette, Pomphelias Reinette, den immer noch seltenen, sehr empfehlenswerthen Boikenapfel, eine Lokalsorte Arnstädter Süßapfel, und von den zahlreichen neuen Birnen Zephirin Gregoire, Soldat Laboureur und Clairgeau. Der rothe Pilgrim (Sicklers) war als Goldhähnchen aufgestellt.

Eine sehr viel werthvolles Obst enthaltende Collection war die des Hrn. Hofbuchdrucker Hänel in Magdeburg; dieselbe enthielt mancherlei neue, englische und amerikanische Sorten, die zum Theil erst genauer geprüft werden sollten.

Herr Geheimerath von Flotow aus Dresden hatte nur eine kleine, aber sehr ausgewählte werthvolle Sammlung mit durchaus correcter Bezeichnung von vortrefflich cultivirten Früchten aufgestellt. Ich bemerkte mir darunter die Flotows Colmar, die Clairgeau, die Haffners Butterbirn und die vielgerühmte General Tottleben, eine noch weniger ausgebildete Erstlingsfrucht.

Der Obstbauverein in Gorbitz bei Dresden (durch Herrn H. Göthe vertreten), hatte 48 Birnen und 80 Aepfel ausgestellt; meist schönes Obst, dabei aber viel Lokalsorten aus der dortigen obstreichen Gegend. Bemerkenswerth war außerdem die große St. Franziscusbirn, die fast nur in den Dresdner Gärten verbreiteter vorkommt, die aber als Zierfrucht der Belle Angevine zur Seite gestellt werden kann.

Von großem Interesse waren die gegenüber aufgestellten Collectionen aus Westphalen, die großentheils der Güte des Baron v. Bose zu verdanken waren. Sie enthielten schönes, wohlgebildetes Obst; die Früchte waren größtentheils sehr gut bezeichnet und waren manche seltene Sorten dabei. Die werthvolle Westphälische Glockenbirn fehlte nicht; die Holzfarbige Butterbirn war als Henriette da. Da Baron v. Bose wohl selbst über diese in so fern noch besonders interessante Sammlung referiren wird, als sich in derselben noch manche sonst längst passirte frühe Sorten vorfanden und sie überhaupt als Beweis für die Ausführbarkeit eines ausgedehnten Obstbaus in einer der rauheren Gegenden Deutschlands in vieler Hinsicht diente, so kann ich Weiteres übergehen.

Aus Rheinpreußen waren Sammlungen von Lehrer Breuer und Lehrer Remagen ausgestellt, beide eifrige Pomologen. Hier waren in einer großen Auswahl die Sorten der dortigen Gegend vereint mit vielen neuen Sorten, und fanden sich auch zahlreiche aus Holland eingeführte werthvolle Früchte vor, wie der Zülpicher Birnapfel, der von dem Birnförmigen Apfel Diels verschieden scheint; interessant war unter andern eine Frucht „Mispelrabau", der Form nach wohl die Zizenreinette Diels, die auch als Chinesische Reinette vorkommt, eine Sorte, die sehr variirt und mitunter ganz rostig, mitunter rostfrei erscheint, immer aber durch den auf einigen hervortretenden Fleischperlen erhaben über der Kelchwölbung stehenden Kelch kenntlich ist. Möglich, daß es auch zwei verschiedene und nur ähnliche Sorten sind. Sehr wohlgebildet war hier der Große Bohnapfel in seiner schönsten abgerundet ovalen Form; daneben der Kleine, beide gut zu unter-

scheiden; der Holländische Bellefleur und die Dieser Winter-Goldreinette, sowie der Schicks rheinischer Landapfel waren schön da. Der Winterveilchenapfel war als Eiserapfel ausgestellt; man sieht wie fatal es ist, Lokalnamen beizubehalten, da oft unter demselben Namen hier diese, dort jene Sorte verstanden wird. Mehrere Sorten Lederäpfel (Rabau, dort genannt), sowie mehrere zu Apfelkraut dienende Süßäpfel waren da und von werthvollen Lokalsorten ist noch zu bemerken das Rheinische Karminettchen und der Postapfel.

Ein größeres und sehr interessantes Sortiment hatte Herr C. Ehrlich, Firma: H. Rotzolls Garten Tempelburg bei Danzig ausgestellt. Dasselbe war systematisch geordnet, zeigte von sehr sorgfältiger Cultur und enthielt fast durchgängig richtige Bestimmungen. In sehr schönen Exemplaren waren aufgestellt Reinette von Montmorency, Fromms Goldreinette, Königsapfel von Jersey, und besonders ausgebildet der Ribston-Pepping; von Birnen notirte ich mir Herbstsylvester, Esperine und die ziemlich seltene Argusbirn. Es wird dies wohl dieselbe Sorte sein, die Decaisne als Poire arbre nain abgebildet und beschrieben hat, welche Bezeichnung den sehr gedrungenen Wuchs des Baumes gut bezeichnet. Auch ein paar schöne Pfirsiche waren hier aufgestellt. Ich bedauerte sehr mit verschiedenen anderen Pomologen, daß Freund Rotzoll nicht in Goerlitz erschienen war.

Der Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen hatte 131 Aepfel- und 63 Birnsorten ausgestellt. Die Früchte selbst zeichneten sich weniger durch ihren Grad der Ausbildung und ihr Colorit aus, als durch genaue und richtige Bestimmung der Namen und es war das Sortiment in so fern besonders interessant, als mehrere Sorten unter verschiedenen Namen, unter denen sie bezogen worden waren, vorkamen, die sich als identisch zeigten. So war der im Dezemberheft erwähnte Pleisner Rambour da aus verschiedenen Quellen bezogen, als Pleisner-Reinette, Geflammter weißer Cardinal, Eggermonts Calv. und als Rother Eckapfel. Jedenfalls wird Jahn über dieses von ihm aufgestellte Sortiment noch näher berichten und ich wünschte nur, daß er mehrere der sich auszeichnenden neueren Sorten wie Hoßfelds Gulderling, die wirklich Empfehlung verdienen, hervorheben möchte.

Kunstgärtner Lauche in Altraundorf bei Leipzig hatte 160 Apfel- und 117 Birnsorten in schönen Exemplaren und gut bestimmt aufgestellt. Viele der neuern werthvollen Sorten waren hier vertreten, wie Goldreinette v. Blenheim, Ananasreinette, Clairgeau und ein interessanter Sämling als Lenzner Butterbirn ausgestellt.

Ein ausgezeichnet schönes aber minder richtig bestimmtes Sortiment war von Graf Chotek in Großbrietzen eingesendet worden; ich bemerkte als sehr schön die Dozener rothe Reinette, ferner den kleinen Herrenapfel als Jungfernapfel, den Wintertaffetapfel als Glasapfel, Harberts Reinette als Fürstlicher Tafelapfel.

Aus Tirol waren 2 Collectionen da; die von Moser und Christianel in Bozen war von besonderem Interesse, weil sie das edelste Tiroler Handelsobst in prachtvollen Exemplaren und außerdem in sehr vorzüglicher Qualität eine Menge candirter Früchte enthielt. Der Weiße und Rothe Rosmarin, der Kleine Api (als Krippele), die Virgouleuse (als

Winter-Citronenbirn), die Carmeliterreinette (als Französische Reinette), der Böhmer und Edelböhmer, mehrere ausgezeichnete Lederäpfel, prachtvolle Weiße Winter-Calvillen, Reinette von Canada u. s. w. waren da, die zeigten, wie durch sehr günstige klimatische Einflüsse, namentlich durch starke atmosphärische Niederschläge bei hoher Wärme das Obst eine so große Schönheit zu erlangen fähig ist. Außer unsern Obstfrüchten waren aber auch manche dem Südklima angehörige vorhanden, wie sehr schöne Granatäpfel, Früchte von Diospyros Lotus, Orangen, vielfach fanden auch die prächtigen großen Mispeln Beifall.

Die Pomologische Section in Brünn hatte 82 Apfel- und 53 Birnsorten, meistens edles Tafelobst und zum größtentheil richtig bestimmt, ausgestellt, welches von sehr guter Cultur zeugte. Herr Realitätenbesitzer Kroczack und der Obergärtner Horazeck, beide Abgeordnete der Section waren freundlich bemüht, die fremden Pomologen mit ihren Früchten näher bekannt zu machen.

In der Nähe des Eingangs lag auf einer der nächsten runden Tafeln das sehr ausgedehnte Sortiment des Herrn Martin Müller, Pomolog und Baumzüchter, zugleich Lehrer des Baumschnitts aus Straßburg. Derselbe hatte auch eine größere Anzahl sehr gut formirte Spalierbäume und Hochstämme u. s. w. ausgestellt, welche am Ausstellungsgebäude außerhalb den Wänden entlang Platz gefunden hatten. Das Müller'sche Sortiment enthielt viele neue Sorten, von denen Folgende kurz erwähnt werden sollen, um namentlich auch auf die Synonymie, soweit sich dieselbe bei schneller Betrachtung feststellen ließ, hinzuweisen: Reinette Canada panachée, eine herrliche Frucht, die sich schon durch ihr gestreiftes Holz auszeichnet und die gewiß sich schnell verbreiten wird, Rother Oster-Calvill, Carmin-Calvill, ein sehr schöner Streifling „Waesserlinger", im Elsaß sehr geschätzt, Grosse face d'Amerique, sehr große schöne Frucht, Calville St. Sauveur, Reinette Cantorberry, eine große Zahl edler Birnsorten (116 Nummern), sämmtlich gut benannt. Folgende Synonyme wurden bemerkt: Calville rouge d'automne war Tiroler Rosenapfel, Linneons Pippin war Gelber Bellefleur, Pomme Caroline war Gelber Fenchelapfel, Belle Dubois war Gloria Mundi, Faux Calv. rouge war der Winterveilchenapfel, Rein de Scarlet war Kleine Casseler R., R. d'Orange war der Wellington, Maclean favorite war Gold R. v. Blenheim, King of England war der Englische Goldpepping, R. Peupion war Grüne Lothringer R., Courtpendu rouge war nicht der Königl. Kurzstiel, sondern die Franz. Gold R., Courtpendu gris war die Graue Französische R. Diels, R.-gris de Pfaffenhofen war Parkers Pepping, Golden drop war die Orleans R., Rein. rouge war abermals Französ. Gold R., Rein. rouge de Normandie war der Winterpostoph, Rein. Daniel war wahrscheinlich der Goldmohr, Rein. d'hivèr war die Graue Franz. Rein., Rein. truite war die Carmeliter R., Prinzesse noble war Orleans Rein., Rein. franche à cotes war die Französische Edelreinette.

Die Früchte, meist von Zwergbäumen, waren sehr ausgebildet und diese Collection jedenfalls für den Pomologen wie Obstfreund eine der interessantesten.

Der Fränkische Gartenbau-Verein in

Würzburg hatte ein sehr reiches und schönes Sortiment theils werthvolles Tafelobst, theils eine Menge wichtiger Localsorten für die Wirthschaft aufgestellt; er war zugleich durch den sehr erfahrenen Pomologen Hofrath Dr. Balling von Kissingen vertreten. Die Sammlung umfaßte 161 Aepfel- und 150 Birnsorten, welche meistens eine gute Cultur zeigten und meistens gut bestimmt waren. Sehr schön waren vertreten der Golden noble, die Orleans R., der Geflammte Winter-Rambour; irrig war die Edelreinette als Breda R., ferner die R. Damason als Carthäuser und der Danziger Kantapfel als Rother Cardinal ausgestellt.

Aus der Gärtnerei des Herzog zu Sagan in Schlesien waren 3 Pfirsichsorten — Bon ouvrier, Madeleine blanche und Grosse Mignonne in sehr gut gebildeten Exemplaren da.

Eine der interessantesten Collectionen war die von dem Park in Muskau aufgestellte von fruchttragenden Gehölzen aus den Familien der Pomaceen, Amygdaleen und Rosaceen. Es waren wohl über 150 Species von Pyrus, Crataegus, Mespilus u. s. w. in abgeschnittenen Zweigen mit Blättern und reifen Früchten und sämmtlich sehr genau botanisch bezeichnet.

Der Nürnberger Gartenbauverein hatte eine Elite von Sorten aus seiner unmittelbar vor der Görlitzer Ausstellung veranstalteten Ausstellung ausgewählt und aufgestellt. Hier fanden sich manche sonst seltene Sorten, wie die schätzbare Rothe Apothekerbirne, Haffners Butterbirne, die Clairgeau, der schöne Hoary Morning Apfel und der Sary Alma, von dem schon früher die Rede war. Ein recht interessanter Sämling des Danziger Kant-A. war da, der der Röthlichen Reinette sehr ähnlich war; zu bemerken war ferner die Weidners Gold R., (als Haffners Gold-R. bezeichnet) der Königin Sophienapfel als Rein. von Madeira, die Röthl. Rein. als Gold R. von Bordeaux und die Wittenberger Glockenbirne als Catillac bezeichnet. Das Nürnberger Obst war sehr schön und vollkommen.

Aus der Pfalz waren von Professor Schulz-Bipontinus 4 Sorten Mandeln ausgestellt und von dem Gärtner Eberhardt in Deidesheim 27 Sorten sehr schöner Früchte, wobei allerdings auch manche Localsorten waren. Unter letzteren war der sehr schätzbare Wollschläger, nach Metzger Rother Herbst Taffetapfel, besonders beachtenswerth. Die Winter-Apothekerbirne war Bankriesti, der Wildling von Motte, Crasanne, die Grüne Lothringer R. Große englische R. bezeichnet.

Von dem verdienten eifrigen Pomologen Professor Ed. Lange in Altenburg war ein umfassendes Sortiment von 123 Aepfel- und 22 Birnsorten ausgestellt und es verdient diese systematisch geordnete und sehr gut bestimmte Sammlung alle Beachtung. Außer vielen werthvollen Sorten waren auch eine Anzahl von Langes Sämlingen ausgestellt. Von interessanteren Sorten bemerkte ich: Oberländer Himbeerapfel, Gold R. von Blenheim Pomphelias R., Honig R., Boiken A., Brühler Kurzstiel, Süßfranke, Gelber Bellefleur, Wilkenburger Währa., Langes Goldpepping, Colomas Carmeliterbirne, November Dechants-B., Dillens Herbstb. u. a. Der Gestreifte Backapfel war unter dem dortigen Localnamen Granapfel, der Rothe Eiser als Mohrenborsdorfer ausgestellt.

Von Pastor Jacobi in Hainrode, einem sehr eifrig forschenden Pomologen, war ein Sortiment von nahezu 200 Nummern ausgestellt. Waren auch diese Früchte weniger gut ausgebildet, so war doch die Sammlung durch die Menge werthvoller Sorten, bei denen auch die Beschr. No. des Illustr. Handbuchs angegeben war, sehr beachtenswerth.

Die Gartenbaugesellschaft Flora in Frankfurt a. M. hatte eine 80 Aepfel- und 63 Birnsorten enthaltende Collection aufgestellt. Die Früchte waren sämmtlich sehr ausgebildet und zeugten von sehr guter Cultur. Die Bestimmung war nicht immer correct. Wir notirten den Siebenschläfer und Gutleithöfer Apfel als werthvolle Wirthschaftssorten aus dortiger Gegend, ferner die Napoleon als Roi de Rome, Duchesse d'Angoulème als Mignonne d'hivèr, R. v. Breda als Reinette franche.

Auch die frühere Pomona, jetzt Gartenbauverein, von dort, hatte eine sehr umfängliche schöne Sammlung von ca. 180 Aepfel- und 120 Birnsorten, worunter auch das beste dortige Wirthschaftsobst war, ausgestellt. Interessant waren auch Früchte von Passiflora edulis, die wohl vielen Besuchern als eine ganz neue Fruchtsorte erschienen. Ich bemerkte mir folgende Sorten: Rother Anhalter, Cornwalliser Nelkenapfel, Königsapfel von Jersey, Brauner Matapfel, Fündling von Bedfordshire, de Tongres, v. Mons Leon Leclerc, die Regentin (sehr schön), ferner folgende Synonyme: Neuer englischer Pigeon als Engl. grosser Pigeon, Reinette von Luneville als Edle Nord R., Baumanns R. als Couronne des Dames, Beurré Diel als Fourcroy, Holzfarb. Butterb. als B. Dielbergia; ferner waren irrig bemerkt Rother Oster C. als Rother Winter Calvill, Edel R. als R. d'Aix, Weißer Winter Taffetapfel als Transparente de Zürie.

Der Gartenbauverein für Kurhessen hatte durch Hofgärtner Rosemund 90 Aepfel- und 47 Birnsorten ausgestellt; das Obst zeigte eine gute Cultur und war recht gut bezeichnet. Als Synonyme wurden bemerkt: die Goldparmäne als Gelber engl. Pepping, Orleans R. als Wycker Pepp., der Eiser A. als Winter Reinette, Ribstons Pepping als James A., Gäsdonker R. als Französ. R., Goldgelbe Sommer R. als Rambouillet, Kleine Casseler R. als Doppelter Paradiesapfel.

Das land- und forstwirthschaftliche Institut Hohenheim, vertreten durch den dortigen Institutsgärtner Herrn Konzelmann hatte 100 Aepfel- und 30 Birnsorten ausgestellt; die Früchte waren meist sehr wohlgebildet und gut bestimmt. Zu beachten waren als sonst wenig vorkommend der Hoary Morning, der Rothe Tiefbutzer, Hartwiß Herbst Apfel, Gelber Pepping von Ingestrie, Ebners Taffetapfel.

Eine sehr ausgewählte Collection meist edler Birnsorten, sämmtlich richtig benannt, hatte Herr Emil Rauscher aus Stuttgart eingesandt, wie Beurré Six, Esperens Herrenb., Dumas Herbstdorn, u. a.

Herr Alexis Lepère hatte aus dem Garten des Herrn Grafen Hahn-Hahn zu Basedow 62 Sorten der edelsten Früchte in wirklich ausgezeichneter Schönheit und Vollkommenheit aufgestellt. Wir notirten folgende besonders schön ausgebildete Sorten: Calv. St. Sauveur, Bergam. lucrative (= Esperens Herrenb.) Beurré An-

glaise, Thompson, Mad. Elisa, Rousselon, Calebasse monstre (= v. Marum) Beurré de Rance, B. superfin, Amanlis, Vauquelin, Beurré cent couronnes, Conseiller de la cour, de Tongres, Colmar des Invalides, Duc de Nemours, Triomphe de Jodoigne.

Herr Graf Schlippenbach in Arendsee hatte ebenfalls ein vorzügliches Sortiment von 60 Birnen- und 65 Apfelsorten von seinen geformten Bäumen ausgestellt; diese wie die vorige Sammlung geben sprechende Beweise, zu welcher großen Vollkommenheit durch eine sorgfältige Cultur unsere Obstsorten gebracht werden können. Wir führen an: Ananas R., Gravensteiner (Prachtexemplar) Clubius Herbst-A., Liegels Winterbutterbirne als Suprême Coloma, Große Casseler R. als R. de Caux, Beurré Hardenpont als Premices Hardenpont, Hoyasche Gold R., Beurré gris d'hivèr (sehr schön).

Garteninspektor Sinning in Poppelsdorf bei Bonn hatte circa 60 Sorten in schön cultivirten Exemplaren ausgestellt; bei einzelnen Sorten waren wohl die Namen verwechselt worden, so z. B. war die Osnabrücker als Kleine Casseler R., Langtons Sondersgleichen als Gestreifte Herbstparmäne (vielleicht ein Synonym?), die Carmeliter R. als Ribstons Pepping, Parker als Carpentin und die Lüneville als Nerd R., der Eiser A., als Rother Winter Paradies A. aufgestellt.

Von Interesse war eine Collection von Früchten des Herrn Graf v. Bismark aus Thurnau, in der sich eine Schachtel mit späten Knorpelkirschen fand, die, wenn sie auch nicht besonders gut waren, doch viel bewundert wurden.

Unser ehrwürdiger Freund Lieutenant Donauer hatte für den von ihm vertretenen Coburger Gartenbauverein eine Sammlung von 73 Birn- und 32 Aepfelsorten, sämmtlich richtig bestimmt, ausgestellt, worunter viele seltenere von diesem sehr verdienten Pomologen eingeführte Sorten waren. Wir bemerken folgende: Louise bonne d'Avranches, Savoureuse, Caleb. Bosc, Duc d'Orleans, Beurré Deschamps, Lansac, William, Marie Louise, Chasserie u. a.; Blenheim, Drap d'or, Vermons Nonpareil u. a.

So weit meine Notizen über den von mir und Hrn. Ehrlich durchgegangenen Theil der Ausstellung; sind sie auch nur flüchtig, so haben sie doch sicher einiges Interesse. Im nächsten Heft werde ich noch schließlich über einiges Weitere berichten.

E. Lucas.

II. Praktischer Obstbau.

Erfahrungen über den Werth der auf den deutschen Pomologen-Versammlungen empfohlenen Obstsorten.

Von Ed. Lucas.

Diese weiteren Erfahrungen sollen vorzüglich feststellen, unter welchen speciellen Verhältnissen jede dieser empfohlenen Sorten vorzugsweise angepflanzt werden könne und solle, um aus denselben den höchsten Ertrag an Obst, beziehungsweise den zu hoffenden Geldgewinn erlangen zu können; ferner ob eine Sorte zum Anbau in ausgedehnterem

Umfang (als Handelsobst) oder nur in beschränkterem (als Marktobst), ob sie ohne Gefahr des zu leichten Diebstahls an Straßen, ob sie auf Ackerland oder nur in geschlossenen Baumgärten oder Hausgärten zu pflanzen wäre, ob sie besondere Ansprüche an den Boden mache oder auch in gewöhnlichen Verhältnissen reiche Erträge liefere.

Auf den Wunsch mehrerer Mitglieder übernahm ich in der 3. Sitzung in Görlitz das Referat über diese Frage und gab für jede der früher empfohlenen Äpfel- und Birnsorten in kurzen Umrissen die speciellen Verhältnisse an, unter denen jede dieser Sorten vorzugsweise angebaut werden solle. Bei jeder Sorte wurde eine kurze Debatte eröffnet, welche beinahe durchgängig das Referirte nur noch bekräftigte.

I. Apfelsorten.

1) Der Gravensteiner. (Familie oder Klasse I. Calvillen.) Bekannter, großer, schöner, sehr wohlriechender und delikater Apfel. Der Baum von gesundem kräftigem Wuchs ist sehr dauerhaft und gedeiht noch unter 60° nördl. Breite sehr gut. Er verlangt aber etwas Schutz vor Stürmen; in frischem kräftigem Boden ist er sehr tragbar. Als sehr gesuchtes Tafel- und Marktobst ist der Baum überall da, wo die Früchte vor Diebstahl gesichert sind, zu häufigem Anbau sehr zu empfehlen.

2) Der Prinzenapfel (II. Schlotteräpfel). Ebenfalls eine große, schöne Frucht, die besonders häufig im Norden angebaut gefunden wird. Der Baum hat einen ziemlich hochgehenden Wuchs, blüht spät, ist sehr dauerhaft gegen Kälte und kann an nicht sehr den Stürmen ausgesetzten Stellen auch zur Bepflanzung von Straßen dienen. Er nimmt auch mit mittlerem Boden vorlieb und es ist dieser Apfel als Tafel- und Handelsobst zu häufigem Anbau zu empfehlen.

3) Die Champagner-Reinette (III. Gulderlinge), auch Loskrieger genannt. Schöner platter, mittelgroßer, sehr haltbarer Winterapfel. Der Baum wächst in der Jugend kräftig, wird aber in Folge sehr großer Fruchtbarkeit und gedrungener Astbildung gewöhnlich nur mittelgroß. Der Baum ist nicht empfindlich, verlangt aber einen tiefgründigen und in der Tiefe nicht nassen Boden. Tafel- und Handelsobst, so wie auch zum Most vorzüglich. Wegen später Reife, festhaltender Frucht zu häufiger Anpflanzung besonders auch an Straßen und auf Ackerland sehr zu empfehlen.

4) Danziger Kantapfel (IV. Rosenapfel). Sehr schöner, dunkelrother, höchst schätzbarer Herbst- und Winterapfel. Der sehr dauerhafte, tragbare Baum bildet eine breit kugelförmige, dichtbelaubte Krone, er verlangt fruchtbaren Boden und eignet sich vorzüglich für geschlossene Obstgärten. Als Tafel- und Handelsobst, so wie zum Mosten und Dörren sehr geschätzt und zu allgemeinem Anbau zu empfehlen.

5) Der Weiße Astrachan. (IV.) Guter schöner, reichtragender Sommerapfel. Der sehr dauerhafte Baum gedeiht in den nördlichen Obstlagen und liefert dort weit schmackhaftere Früchte, als in warmgelegenen Gärten; nur zu beschränktem Anbau in der Nähe großer Städte, besonders als Marktobst zu empfehlen.

6) Der Virginische Rosenapfel. (IV.) Sehr schöner, früher Augustapfel von mittlerer Größe, einer der besten Sommeräpfel. Baum sehr großblättrig, starkwachsend, dauerhaft und sehr tragbar; zu beschränktem Anbau in Gärten in der

Nähe großer Städte zu empfehlen, sowie besonders auch für rauhe Lagen geeignet.

7) Der Rothe Wintertaubenapfel (V. Taubenäpfel, Pigeons). Kleiner oder mittelgroßer, länglich zugespitzter, schön gefärbter, delikater Winterapfel. Der Baum wird nicht sehr groß und ist äußerst tragbar; er verlangt guten, kräftigen Boden, gedeiht aber auch in den rauhern Obstlagen recht gut. Als Tafel- und Handelsobst sehr gesucht und daher zum häufigen Anbau besonders in Norddeutschland sowohl in Gärten wie an Straßen zu empfehlen.

8) Der Kaiser Alexander (VI. Ramboure). Sehr großer, schöner, recht guter Herbstapfel. Der Baum ist sehr tragbar und liefert in mittelgutem Boden und in trockenen Lagen gewöhnlich bessere Früchte, als in sehr gutem Land, wo dieselben leicht faulen; als Marktobst von hohem Werth, und da der Baum gar nicht empfindlich ist, sowohl als Hochstamm wie als Pyramide in Gärten selbst im höhern Norden zu empfehlen.

9) Die Reinette von Canada. (VII. Rambourreinette.) Sehr großer, allgemein geschätzter Winterapfel, sowohl für die Tafel als für den Obsthandel und alle ökonomische Zwecke von großem Werth. Der Baum ist sehr dauerhaft und tragbar, bildet starke, flach kugelförmige Kronen, blüht ziemlich spät und lange fort und liefert beinahe jährlich gute Ernten; er verlangt tiefgründigen, mäßig feuchten Boden; zu allgemeinem Anbau sehr zu empfehlen.

10) Der Goldzeugapfel. (VII.) Großer, schöner, sehr delikater Winterapfel. Der Baum, von kräftigem Wuchs, wird mittelgroß und verlangt ziemlich guten, tiefgründigen, mäßig feuchten Boden, da er in leichtem Grunde vom Krebs zu leiden hat. Für Gärten, Felder, so wie an Straßen in geeignetem Boden zu recht häufiger Anpflanzung, besonders in mittelguten und bessern Obstlagen sehr zu empfehlen.

11) Die Ananas-Reinette (VIII. Einfarbige R.). Sehr schöner, mittelgroßer, edler Tafelapfel. Der Baum paßt vorzüglich nur für gute Obstlagen und scheint etwas feuchten Boden zu lieben; er wird nur mittelgroß, ist aber sehr tragbar. Als Tafel- und Marktobst von hohem Werth und die häufige Anpflanzung in etwas geschützten Gärten zu empfehlen.

12) Der Edel-Borsdorfer (IX. Borsdorfer R.). Bekannter, edler und allgemein geschätzter kleiner Winterapfel. Der Baum wird sehr groß, blüht spät und ist sehr dauerhaft, verlangt aber durchaus, wenn er fruchtbar sein soll, einen tiefgründigen guten Boden. Obgleich über die Unfruchtbarkeit dieses Apfels so vielfach geklagt wird, muß er doch durch sorgfältige Cultur forterhalten werden, weil noch keine Sorte bekannt ist, die ihn vollständig ersetzt.

13) Die Muskat-Reinette (X. Rothe R.). Mittelgroße, schöne und köstliche Frucht. Der Baum ist von mäßigem Wuchs, sehr dauerhaft und sehr fruchtbar; er gedeiht auch in rauheren Lagen und in mittelgutem Boden recht wohl und ist zu häufigem Anbau in Gärten, auf Baumgütern und theilweise an Straßen zu empfehlen, da die Frucht auch zum Dörren und Mosten ausgezeichnet ist.

14) Die Carmeliter R. (X.) Mittelgroßer, schöner, sehr delikater und halt-

barer Winterapfel. Der Baum wird nur mittelstark, bildet eine beinahe regelmäßig kugelförmige Krone und liefert reiche Ernten; er gedeiht noch in minder günstigen klimatischen Verhältnissen, liebt aber vorzugsweise bessere Obstlagen. Sowohl zur Anpflanzung in Gärten, wie auch an Straßen in günstigen Verhältnissen sehr zu empfehlen.

15) Die Englische Spital-R. (XI. Graue R.) Mittelgroßer, mitunter nur kleiner, schöner und sehr delikater Winterapfel. Der Baum wird mittelgroß, ist gar nicht empfindlich und sehr tragbar, verlangt aber einen guten, ziemlich kräftigen Boden. Als feiner Tafelapfel, Markt- und Handelsfrucht, so wie auch vorzüglich zu Most, ist der Anbau dieser Sorte sehr zu empfehlen.

16) Die Graue französische R. (XI.) Einer der edelsten und beliebtesten Lederäpfel, der als Handelsobst sehr gesucht ist. Der Baum ist sehr dauerhaft, bildet eine ziemlich kugelförmige hochgebaute Krone und eignet sich vorzüglich auch zur Anpflanzung an Straßen. Zu allgemeinem Anbau, sowohl als Tafel- wie Mostobst sehr zu empfehlen. Ganz dieselbe Empfehlung verdient der dieser Sorte sehr ähnliche Graue Kurzstiel.

17) Die Wintergoldparmäne. (XII. Goldreinetten.) Einer der schönsten, großen Tafeläpfel, von vortrefflichem weinig süßem Geschmack. Der Baum hat einen sehr schönen, hochgehenden Wuchs und ist sehr tragbar; er verlangt durchaus einen kräftigen Boden, fleißiges Ausputzen und öfteres Verjüngen, indem er sich sonst zu bald erschöpft. Die Goldparmäne ist zu allgemeinem Anbau auch in den rauhern Obstlagen, sowohl an von Diebstahl geschützten Straßen wie in Gärten sehr zu empfehlen.

18) Die Große Casseler R. (XII.) Schöne kugelrunde, mittelgroße, sehr haltbare Winterfrucht. Der Baum ist von kräftigem Wuchs, ungemein dauerhaft und früh und sehr reichlich tragend. Als Tafel- und Marktobst verlangt er einen kräftigen Boden und mittelgute Lage; für wirthschaftliche Zwecke genügen auch geringere Lagen; zu allgemeinem Anbau zu empfehlen.

19) Die Harberts-R. (XII.) Sehr schöner und delikater Winterapfel. Der sehr kräftig wachsende Baum gedeiht auch in rauhern Lagen gut, verlangt aber tiefgründigen Boden; sowohl für Gärten als an Straßen zu häufigem Anbau sehr zu empfehlen.

20) Königlicher Kurzstiel (XII.) Mittelgroßer, plattrunder, sehr dauerhafter Winterapfel. Der Baum sehr spätblühend, gesund und dauerhaft, verlangt mittlere Obstlage, obgleich er in rauheren auch gut trägt. Zum Anbau in Obstgärten sehr zu empfehlen.

21) Die Orleans-R. (XII.) Köstlicher mittelgroßer schöner Winterapfel. Der Baum zeigt gewöhnlich einen nur mäßig starken Wuchs und beansprucht eine weder zu heiße noch zu kalte Lage, so wie einen milden guten Boden, indem sonst die Früchte leicht aufspringen und an Werth verlieren; sollte in keinem Garten fehlen.

22) Der Luikenapfel (XIII. Streiflinge). Mittelgroßer, schöngestreifter Herbstapfel. Der Baum wird außerordentlich groß, blüht spät und ist namentlich, wenn er ein gewisses Alter erreicht hat, äußerst tragbar; er gedeiht besonders in etwas schwerem Boden sehr gut; verdient zur

Anpflanzung an Straßen, besonders auf Gemeindeanpflanzungen, vorzugsweise Empfehlung, da der Apfel für die Tafel, zum Dörren und besonders zum Most sehr gesucht wird.

23) Der Große Bohnapfel. (XIII.) Große längliche, am Baum unansehnliche, sehr festhängende Wirthschaftsfrucht. Der Baum hochwüchsig, eine lichte Krone bildend, sehr fruchtbar, gar nicht empfindlich und sich vorzugsweise zu Straßenpflanzungen eignend. Der bis zum Sommer haltende Apfel dient noch zum Rohgenuß, obgleich er vorzüglich zu wirthschaftlichen Zwecken sich empfiehlt; zur allgemeinen Anpflanzung als Wirthschaftsobst zu empfehlen.

24) Der Rothe Eiserapfel. (XIII.) Großer dunkelrother, besonders in Norddeutschland vielfach verbreiteter Tafel- und Wirthschaftsapfel. Der Baum wird groß und trägt reichlich und ist sehr dauerhaft. Zur Anpflanzung an Straßen und in Gärten, besonders auch für den Landmann sehr zu empfehlen.

25) Der Winter-Citronenapfel. (XV. Plattapfel.) Sehr schöner großer, haltbarer Winterapfel, auch unter dem Namen Königsreinette bekannt. Der Baum ist sehr dauerhaft, wird groß und stark und ist äußerst tragbar, eignet sich zur Anpflanzung an Straßen und auf Baumgüter und verdient als Tafel-, Markt- und Wirthschaftsfrucht häufige Anpflanzung.

II. Birnsorten.

1) Gute graue (I. Butterbirn.) Vortreffliche, mittelgroße, frühe Septemberbirn; der Baum starkwüchsig, sehr groß werdend, gesund und dauerhaft; für rauhe Lagen geeignet, aber etwas feuchten Boden bedingend; ist vorzugsweise nur als Tafelfrucht in der Nähe großer Städte zu vermehrtem Anbau zu empfehlen.

2) Weiße Herbstbutterbirn. (I.) Bekannte, köstliche Herbstbirn. Der Baum ist in frischen, etwas feuchten Boden, besonders in humusreichem Lehmboden sehr tragbar, während er in magern trockenen Böden fleckige Früchte bringt; das Holz ist nicht empfindlich; es empfiehlt sich diese Sorte zu allgemeinem Anbau, da sie als Tafelfrucht sehr gesucht ist und gedörrt das werthvollste Dörrobst liefert, aber nur wenn der Boden ein guter, kräftiger und nicht zu trockener ist.

3) Coloma's Herbstbutterbirn. (I.) Delicate und sehr fruchtbare Herbstbirn; der Baum wächst mäßig, ist sehr dauerhaft und wenig empfindlich gegen Kälte; er liebt feuchten etwas schweren Boden, ist weniger zum Anbau im Großen als für Baumgärten in der Nähe von Obstmärkten zu empfehlen, da die Birn schnell passirt; doch ist sie auch zum Dörren wohl zu gebrauchen.

4) Die Holzfarbige Butterbirn. (I.) Sehr große, schöne, frühe Oktoberbirn; der Baum dauerhaft und tragbar. Besonders in Gärten als Pyramide zu empfehlen, wegen ihrer Größe als Hochstamm nur in ganz geschützter Lage; beschränkter Anbau, vorzugsweise nur für den Obstmarkt.

5) Der Punktirte Sommerdorn. (I.) Vorzügliche, mittelgroße, sehr schätzbare Herbstbirn. Baum sehr dauerhaft, gesund, reichtragend; liebt etwas kräftigen Boden, gedeiht aber auch in gewöhnlichen Verhältnissen. Diese Sorte empfiehlt sich zu allgemeinem Anbau, auch an Straßen, da die Frucht nicht in's Auge fallend, auf

dem Transport haltbar ist, und sich sowohl für den Markt, als für den Obsthandel, wie auch zum Dörren vorzüglich eignet.

6) Die Köstliche von Charneu. (I.) Ziemlich große, delicate Herbstbirn. Der Baum ist etwas empfindlich, verlangt guten, mäßig feuchten Boden; zu beschränktem Anbau für Gärten, als vorzügliche Markt- und Tafelfrucht zu empfehlen.

7) Die Winternelis. (I.) Kleine, aber sehr delicate, haltbare Winterbirn; der Baum ist nicht empfindlich, von mäßigem Wuchs, fruchtbar, zum beschränkten Anbau in Gärten zu empfehlen, da sie nur für die Tafel und weniger für den Handel sich eignet.

8) Diels Butterbirn. (I.) Vorzügliche, große, auch sehr große, späte Herbst- und Winterbirn; der Baum dauerhaft und sehr tragbar, starkwüchsig, sehr schön belaubt, gedeiht selbst noch in höhern Lagen auf Pyramide, verlangt aber etwas feuchten, kräftigen Boden; sehr gesuchte Tafel- und Handelsfrucht, zu häufigem Anbau in Gärten, wie auch in etwas geschützten Lagen, auf Baumgütern zu empfehlen.

9) Die Regentin. (I.) Eine der delicatesten Winterbirnen, von mittlerer Größe, verlangt als Hochstamm eine etwas warme Lage und tiefgründigen Boden; in geeigneten Verhältnissen als Tafel- und Handelsfrucht zu häufigem Anbau sehr zu empfehlen.

10) Liegels Winterbutterbirn. (I.) Mittelgroße, sehr gute, frühe Winterbirn, in manchen Jahren bis Februar haltend; der Baum sehr fruchtbar, von mittelstarkem Wuchs, gedeiht in etwas leichtem, wie in etwas schwerem Boden; verlangt eine ziemlich gute Lage; zu häufigem Anbau in geeigneten Verhältnissen als Hochstamm zu empfehlen, da diese Sorte als Wintermuscateller-B. eine gesuchte Handelsfrucht ist.

11) Die Winterdechantsbirn. (I.) Große sehr schätzbare, späte Winter-Tafelbirn. Der Baum ist gesund, dauerhaft und sehr tragbar: er verlangt eine warme, oder ziemlich warme Lage und feuchten, fruchtbaren Boden; eine der gesuchtesten Tafel- und Handelsfrüchte. Der vermehrte Anbau dieser Sorte in geeigneten Verhältnissen ist sehr zu empfehlen.

12) Die Runde Mundnetzbirn. (II. Halbbutterbirne.) Mittelgroße, schöne August-Septemberbirn; der Baum ist sehr tragbar und gedeiht in sehr verschiedenen Verhältnissen; für rauhe Lagen mehr als für warme zu empfehlen und überhaupt nur zum beschränkten Anbau für den Obstmarkt; weniger für den Handel, noch zu ökonomischen Zwecken geeignet.

13) Der Wildling von Motte. (III. Bergamotte.) Mittelgroße Bergamotte, von sehr gutem Geschmack; der Baum erträgt sehr hohe Kältegrade und gedeiht in schweren, wie leichten Böden; doch wird die Frucht in feuchten Böden immer delicater; sehr fruchtbar. Der Baum empfiehlt sich zu häufigem Anbau auch an Straßen, da die Frucht unscheinbar ist und als Marktobst unter dem Namen „grüne Bergamotte" beliebt ist, auch sich sehr gut dörren läßt.

14) Die Rothe Dechantsbirn. (III.) Eine der vorzüglichsten Oktoberbirnen; der sehr fruchtbare Baum liebt etwas schweren Boden und gedeiht in hohen Lagen noch vorzüglich; zum Anbau in Gärten und auf Baumgütern sehr zu empfehlen; gesuchte Handelsfrucht.

15) Die Englische Sommer-

butterbirn. (V. Grüne Langbirne.) Ziemlich große, graugrüne, sehr gute, späte Sommer- und frühe Herbstbirn; der Baum von sehr kräftigem Wuchs ist gar nicht empfindlich, bildet ungemein tragbare schöne Hochstämme und empfiehlt sich zur Anpflanzung an Straßen und auf Baumgüter. Diese Birn ist sowohl eine gesuchte Marktbirn, wie sie sich auch für den Obsthandel (zum Versenden) und zum Dörren eignet; zum allgemeinen Anbau zu empfehlen.

16) Die Capiaumont. (VI. Flaschenbirne.) Bekannte, köstliche Herbstbirn, von sehr schönem, goldartigem Ansehen; der Baum ist von mittlerm Wuchs, sehr tragbar, und paßt sowohl für den Norden, wie für den Süden; zu häufigem Anbau selbst an Straßen zu empfehlen, zumal diese Birn auch ausgezeichnet zum Dörren ist.

17) Die Boscs Flaschenbirn. (VI.) Große, schöne und sehr delicate, frühe Winterbirn; der Baum verlangt fruchtbaren, feuchten Boden und ist mehr zu beschränktem Anbau in Gärten zu empfehlen, da der Baum zwar häufig, aber selten recht voll trägt.

18) Die Marie Louise. (VI.) Kostbare, ziemlich große, gelbrostige, späte Herbst- und frühe Winterbirn; der Baum durch seine hängenden Äste charakterisirt, gedeiht in leichtem, wie schwerem Boden und ist sehr tragbar; für den Obstmarkt von hohem Werth, doch mehr nur zum Anbau in Gärten zu empfehlen.

19) Die Napoleons Butterbirn (VII. Apothekerbirn.) Vorzügliche, mittelgroße bis große, weißgelbe Herbstbirn; der Baum trägt bald und reichlich, verlangt etwas feuchten Boden und darf in zu kalten Lagen, da das Holz etwas empfindlich ist, nicht angebaut werden; für gut gelegene Gärten und Baumgüter sehr zu empfehlen.

20) Die Grumkower Butterbirn. (VII.) Sehr große, beulige Herbstbirn, in nördlichen Lagen Winterbirn; die Frucht ist in rauhern Gegenden vorzüglich und schmelzend und sehr geschätzt; in warmen Lagen verliert sie häufig an Güte; sehr tragbar ist der Baum in etwas feuchten, kräftigen Böden; als Handelsobst für Norddeutschland von hohem Werth und daher zu häufigem Anbau in etwas vor Stürmen geschützten Lagen sehr zu empfehlen.

21) Hardenponts Winterbutterbirn. (VII.) Große, köstliche Tafelbirn, von ausgezeichnetem Werth; der Baum wächst kräftig, liebt etwas feuchten Boden, verlangt aber eine mittelwarme oder warme Lage; zum Anbau in Gärten und auf geschützten Baumgütern sehr zu empfehlen; eine der werthvollsten Tafel- und Handelsfrüchte.

22) Stuttgarter Gaishirtenbirn. (VIII. Nonfseletten.) Kleine, köstliche Augustbirn; der Baum von schönem hochpyramidalem gesundem Wuchs, fast jährlich reichtragend; er verlangt übrigens tiefgründigen fruchtbaren Boden; als eine der gesuchtesten und einträglichsten Sommerbirnen, für den Obstmarkt sehr zu empfehlen.

23) Forellenbirn. (VIII.) Mittelgroße, lachendschöne, frühe Winterbirn; der Baum ist sehr gesund, gegen Kälte dauerhaft, in rauhen Lagen gut gedeihend, scheint im Norden Deutschlands noch edlere Früchte als im Süden zu bringen; als Tafel- und gesuchte Marktfrucht in Gärten, wie auf Baumgütern mit etwas feuchtem, fruchtbarem Boden zu häufigem Anbau zu empfehlen.

24) Kuhfuß. (XI. Rundl. Kochbirn.) Große Septemberwirthschaftsbirn, zum Dörren und Kochen sehr geschätzt; der Baum ist starkwüchsig, dauerhaft, für Felder und an Straßen, ist in etwas schwerem Boden sehr fruchtbar; statt dieser, vorzugsweise in Hannover und Mecklenburg verbreiteten Sorte können auch die gleichwerthigen und haltbareren Birnen Kamperwenus und Baronsbirn gewählt werden.

25) Großer Katzenkopf, Catillac. (XV. Rundl. Weinbirne.) Sehr große, schöne, dauerhafte Winter-Kochbirn, deren herber Geschmack sich im Kochen fast ganz verliert; der Baum wird sehr groß, liebt etwas schweren Boden und ist ungemein tragbar, sowohl als Winter-Kochbirn sehr schätzbar, wie auch zur Mostbereitung gut zu gebrauchen; zu häufigem Anbau, besonders auch an Straßen, doch nur in nicht zu stürmischen Lagen sehr zu empfehlen. Gleiche Empfehlung als Winterkochbirn verdient die Winterapothekerbirn.

Ueber Züchtung der Haselnüsse als Kronenbäumchen.

Es gibt die Verbreitung der Methode, Obstbäume in Zwergform als Cordons oder in Form niederer freier Spaliere zu ziehen, bei der allgemeinen Vorliebe für Obstbau Jedermann nicht allein den Vortheil, die feinsten Obstsorten in kalten Gegenden und strengen Wintern durch diese Methode sicherer und leichter zu erziehen als hochstämmig, sondern dem Besitzer auch des kleinsten Hausgartens Gelegenheit, unbeschadet seiner Blumen oder Gemüse auf diese Art Obst zu seinem Vergnügen sich selbst zu erbauen.

Aus besonders letzterer Ursache drängt es den Gefertigten in diesen Blättern auch auf die Züchtung der Haselnüsse als gepfropfte Kronenbäumchen aufmerksam zu machen, da er die Bemerkung gemacht, daß in den Gärten der hiesigen Gegend hochstämmig veredelte Haselnüsse nun schon einige Jahre viel reicher Früchte getragen, als Sämlinge oder Wurzelstauden. — Nicht allein also, daß Haselnüsse in dieser Form gezogen, in nördlichen Gegenden ungleich fruchtbarer sein dürften, ermöglichen sie nebstbei dem Besitzer des Hausgartens die Auspflanzung derselben auf Rabatten oder Gruppen in Rasen viel eher, als die mit der Zeit hohe mächtige Wurzelstaude, welche im Verhältniß ihres bedürftigen Raumes, dem Söhnlein des Hauses wohl genug Peitschenstecken, im Vergleich obiger Bäumchen aber viel zu wenig Früchte liefert.

Nach meiner eigenen Erfahrung werden, nach Art der Rosen, hochschossige Haselwildlinge — am besten Sämlinge — selbst erzogen oder im Spätherbst im Walde geholt, in Töpfe gesetzt und im Kalthause mit beliebigen Sorten im Winter veredelt, wo sie sehr gut anwachsen, und allenfalls im März in einem lauwarmen Beete unter guter Beschattung zum schnelleren Antreiben veranlaßt werden können. Weiter, im Sommer pflanze man sie auf die bestimmten Plätze oder nach Art der hochstämmig veredelten Stachelbeeren auf Rabatten, woselbst sie bald Kronen bilden und bei guter Behandlung des Bodens und öfterer Düngung desto reichlicher tragen werden; nur entferne man öfter die lästigen, anfangs häufig erscheinenden wilden Wurzeltriebe.

Wie bequem, nützlich und zugleich belehrend dürfte diese Züchtungs- und Veredlungsmethode eines werthvollen Haselnußsortiments und geordnete Auspflanzung derselben auf freien Rabatten für Gärtner, Pomologen und Besitzer größerer Hausgärten sein, wodurch er, wie beim Zwergobst, die leichtere Uebersicht des Sortiments — durch Bearbeitung des Bodens und öftere Düngung, die Mittel in der Hand hat, reichliche und schöne Früchte zu erziehen und zugleich zur wissenschaftlichen Ausbildung oder zum Vergnügen die Größe, Zeitigung und Tragbarkeit der verschiedenen Sorten beobachten. Der Herrschaftsgärtner kann zugleich dadurch seiner Herrschaft reichliche Erndten der vorzüglichsten Sorten auf die Tafel bringen. Aber auch Handelsgärtnereien könnten durch Züchtung von veredelten Bäumchen und Bekanntgabe derer und ihres Vortheils für Privatgärten einen Absatz sich verschaffen und dadurch zugleich auch zur Hebung und Förderung dieser Obstgattung mit beitragen.

Es würde dadurch nicht allein den mühevollen Bestrebungen eines Schmidt ꝛc. gerechtere Würdigung und ehrende Anerkennung zu Theil, als bisher, sondern diese werthvollen Sammlungen selbst würden durch leichtere und zugänglichere Züchtungsmethoden eine größere Verbreitung erlangen, mithin dem Publikum bekannter und von selbem nach seinem Werthe ausgenützt werden.

Dadurch aufmerksam gemacht, dürfte manche, ganz vorzügliche, bisher verborgene Haselnußsorte in Wäldern ꝛc. durch beobachtende Förster, Oekonomen und Gärtner aufgefunden, leichter den Sammlungen einverleibt und zur Benützung der Oeffentlichkeit übergeben werden, als durch die bisherige langsame Erziehung aus Samen oder Wurzelertheilung.

Haben auch die Haselnüsse keine Wichtigkeit für allgemeine Nationalökonomie, so ist es dem Zeitgeist angemessen, ebenso, wie bei allem andern Obste, auch hier nicht stehen zu bleiben, sondern auch dieser Gabe unsers gütigen Schöpfers unsere Aufmerksamkeit zu widmen und auf deren Verbesserung und Veredlung behufs größerer Brauchbarkeit hinzuarbeiten.

Gr. Ullersdorf in Mähren im Jan. 1864.

Franz Slaby,
fürstl. Lichtensteinischer Kunstgärtner.

Zur Funktion der Blätter am Obstbaume.

Von C. Fischer.

(Schluß.)

Zieht man eine junge Getreidepflanze mit ihren Wurzeln aus fast ganz trocknem Boden, so findet man, daß trockne Erde an den Wurzeln klebt; nicht etwa an den Spitzen der Wurzeln, sondern an der ganzen Wurzelfaser bis an den Wurzelhals hinan. Ist dieß nicht ein Beweis, daß Wasser durch die Wurzel nach Außen dringe!

Es gibt freilich eine Ansicht aus ganz alter Zeit, welche auch jetzt noch nicht verdrängt ist. Man lehrte nämlich und lehrt noch, daß Pflanzen mit vielen und breitflächigen Blättern, wie z. B. auch der Obstbaum eine solche ist, ihre meisten Nahrungsstoffe aus der Atmosphäre nehmen, daß die Wurzeln für die Ernährung solcher Pflanzen wenig zu thun haben und der Boden durch sie wenig verliere. Es wäre also das Wasser mehr oder

weniger überflüssig, sowohl im Boden als für die Thätigkeit der Wurzeln, zum wenigsten für Pflanzen mit vielen breiten Blättern.

Diese Vorstellung von einer Ernährung der Pflanzen mit vielen breiten Blättern ist eine ganz irrige. Alle Nahrungsstoffe müssen in die Pflanze in einem bestimmten Verhältnisse aufgenommen werden, wenn sie vollkommen gedeihen und nicht kränkeln soll; die Pflanze kann nur so viel aus dem immer gleichen, für sie sehr reichen Maaße der in der Atmosphäre enthaltenen Nahrungsstoffe aufnehmen, als das Verhältniß der anderen, nur im Boden vorhandenen, aufnehmbaren Nahrungsstoffe zuläßt und so umgekehrt. Je mehr die Pflanze aus dem Boden Nahrungsstoffe aufnehmen kann, desto mehr entzieht sie der Atmosphäre. Aller Reichthum an Nahrungsstoffen von der Atmosphäre her nutzt der Pflanze nichts, wenn ihr nicht auch ein verhältnißmäßiger Reichthum an den übrigen Nahrungsstoffen von dem Boden als aufnehmbar dargeboten wird; daher gerade breit- und vielblättrige Pflanzen den besten Boden verlangen und ihn am stärksten angreifen. Darüber herrscht gegenwärtig kein Zweifel, zum wenigsten nicht unter den gebildeten Landwirthen. Darum kann man mit Klee, Erbsen, Rüben ꝛc. nur wieder nach mehreren Jahren auf dasselbe Feld kommen; darum ist es so schwer und fast unmöglich auf einem Boden, wo durch Jahrhunderte Obstbäume standen, neue Obstbäume gedeihlich emporzubringen, wenn man nicht große Opfer bringen will.

Also auch viel- und breitblättrige Pflanzen, wie z. B. der Obstbaum, müssen Nahrungsstoffe aus dem Boden beziehen und dazu brauchen sie Wasser in den Spitzen ihrer Wurzeln. Daß die wässerigen Säfte von den obern Theilen der Pflanze nach den untern, nach den Wurzeln herabsteigen, wird nicht bezweifelt; denn wie sollten die Wurzeln wachsen, sich verstärken und verlängern können. Dieser herabsteigende wässerige Saft dürfte zugleich auch dazu dienen, um den Mangel an Wasser im Boden zu ersetzen bei der Aufnahme der Bodenbestandtheile durch die Wurzel.

Wir sind hiemit wieder zur ersten Annahme gekommen, zu welcher uns die heurige starke Obsternte bei ganz trockenem Boden drängt. Diese Annahme besteht darin, daß der Pflanze das Wasser aus der Atmosphäre durch die Blätter zugeführt werden müsse.

Diese Annahme wäre freilich eine Ausnahme von der Regel, daß das Wasser von der Wurzel eingezogen und von den Blättern wieder verdunstet wird. Allein sollte die Natur diese Regel nicht umkehren, sollten die Spaltöffnungen der Blätter, welche das Wasser aus der Pflanze verdunsten lassen, es nicht aus der Atmosphäre aufnehmen können, wenn sich die gewöhnlichen regelmäßigen Umstände ändern.

Solche veränderte Umstände sind es eben, wenn im Boden die Feuchtigkeit gänzlich mangelt, die Atmosphäre aber einen Vorrath davon hat. Und in der That hat die Atmosphäre immer einen bedeutenden Vorrath von Wasser in Dunstform.

Diese Anomalie in Bezug der Wassereinsaugung der Blätter aus der Atmosphäre dürfte nicht so schwer zu erklären sein, und selbst nach physikalischen Gesetzen leicht begreiflich gemacht werden können,

so daß sie unter den erwähnten Zuständen als ganz natürlich zu sein scheint.

So lange der Feuchtigkeitszustand des Bodens für die Pflanze ein normaler, d. h. genügender ist, werden die Wurzeln das nothwendige Wasser aus dem Boden aufnehmen und das überflüssig aufgenommene durch die Blätter wieder verdunsten. Ist aber im Boden ein Mangel an Feuchtigkeit vorhanden, also ein Minus davon in demselben, ein Plus aber in der Atmosphäre, so däucht mir, müßte sich der Prozeß der Blätter nach physikalischen Gesetzen in Bezug auf das Wasser umkehren.

Tritt bei der menschlichen Haut nicht derselbe Fall ein? Eine innere angeregte Thätigkeit des Organismus treibt die wässerige Ausdünstung durch die Haut nach außen; während dieselbe Haut im entgegengesetzten Falle, besonders unter gewissen Umständen auch aus der sie umgebenden Atmosphäre Stoffe einsaugt, obwohl ihr natürliches Geschäft das Ausdünsten ist. Bei ansteckenden Krankheiten macht man zum Schutze gegen dieselben sehr oft Gebrauch von dieser Eigenschaft der Haut; man genießt Spirituosa und erwärmt den innern Körper um die Ausdünstung zu befördern und das Miasma vom Körper abzustoßen. Schrecken, Kälte, Furcht, Angst, Hunger und Durst sind bei ansteckenden Krankheiten gewöhnlich gefährliche Zustände; sie treiben das Blut von der Haut nach innen, wodurch letztere den Krankheitsstoff leicht aufnimmt. Auf diese Beschaffenheit der Haut stützen sich viele Heilungen; es lassen sich die Wirkungen der Einreibungen, Pflaster, Vesikantien ꝛc. erklären.

Schiffbrüchige, welche vom Durst gequält werden, tauchen ihre Kleider ins Meerwasser, und der Körper trinkt das Wasser ohne Salz durch die Haut.

In den heißen Klimaten, wo durch längere Zeit wenig oder gar kein Regen fällt, und viele Pflanzen, besonders Bäume nur wenige Wurzeln haben, läßt sich die Ernährung der Pflanzen aus dem Boden nicht anders denken, als daß sie das nothwendige Wasser durch die Blätter erhalten. Die Blätter sind hier aber auch größtentheils von bedeutender Größe und die sehr warme ja heiße Luft kann in sich eine Menge Wasserdünste aufnehmen und an die Pflanzenblätter abgeben, von denen es bis zu den Wurzeln geführt wird, welche sonst ganz vertrocknen und ihre Funktion ganz einstellen müßten.

Wie wohlthätig ein starker Thau wirkt, ist allen bekannt. Diese Thaue sind aber für die heißen, trockenen Länder eine Wohlthat und treten dort häufiger und stärker auf, wegen der größeren Wärmedifferenz zwischen Tag und Nacht. Wie läßt sich die wunderbare Wirkung des Thaues anders erklären, als durch Einsaugen des Wassers durch die Blätter!

Wenn die Blätter bei Mangel an Feuchte im Boden im Stande sein sollten, die Feuchtigkeit aus der Atmosphäre einzusaugen, dann kann man auch behaupten, daß die vielen, während der Reifezeit des Obstes gefallenen Sprüh- und Strichregen das Ihrige zur vollkommeneren Ausbildung des Obstes beigetragen haben, obgleich sie so gering waren, daß sie den Boden selten etwas naß machten, um so weniger die Wurzeln der Obstbäume erreichten.

Noch eine andere Erfahrung dürfte für das Einsaugen des Wassers durch die Blätter aus der Atmosphäre sprechen. Man hat nämlich vor der Zeit der Obstreife bei

gänzlichem Mangel an Feuchtigkeit und bei der Befürchtung, daß dabei das Obst leiden dürfte die Bäume begossen. Dieses Begießen wurde auf zweierlei Weise angewendet. Man begoß Bäume unten am Stamme und wollte durch die Wurzel der Frucht zu Hülfe kommen, allein diese Mühe war vergeblich; das Wasser erreichte vielleicht die Wurzeln der Bäume nicht, am allerwenigsten aber die Endspitzen der Wurzeln, welche in weiterer Ferne und Tiefe liegen. Man wendete aber auch die zum Löschen des Schadenfeuers dienenden Spritzen an und ließ durch dieselben das Wasser von oben herab auf die Bäume fallen, was sichtbare Wirkung hervorbrachte.

Daß die Früchte Wasser einsaugen können, daran scheint man nicht zweifeln zu dürfen, nach den Versuchen, die man damit anstellte, daß man sie mit einer Flüssigkeit bestrich, zu dem Behufe, sie zu vergrößern; allein von den Blättern wird man dieß nicht leicht zugeben, man gibt höchstens zu, daß Wasser und Wasserdünste, von außen an die Blätter kommend, die zu starke Ausdünstung beschränken, was wohl nicht geleugnet werden kann. Man könnte sogar anführen, daß bei Mangel an Feuchtigkeit und bei intensivem Sonnenschein und großer Hitze die Blätter der Pflanzen welk werden, was auf eine Wasserausdünstung und auf keine Aufnahme von Wasser von Seite der Blätter schließen läßt. Auch das kann noch zum Theil zugegeben werden. Allein sehen wir nicht, daß die Blätter über Nacht, ja schon im Schatten wieder ihre Frische erhalten! Könnte nicht gerade in der Nacht die Funktion der Blätter eine Umkehrung erhalten, auch in Bezug des Wassers wie des Sauerstoffes und der Kohlensäure; welche letztere Umkehrung wirklich stattfindet! Die Pflanzenblätter hauchen nämlich am Tage und beim Lichte Sauerstoff aus und saugen Kohlensäure ein; bei der Nacht und im finstern thun sie gerade das Gegentheil, sie hauchen Kohlensäure aus und saugen Sauerstoff ein. Könnte eine Umkehrung nicht auch mit dem Einsaugen und der Ausdünstung geschehen! Dieses könnte bei Tage, jenes bei der Nacht stattfinden, woraus eben das Welken der Blätter bei Tage und das Erfrischen bei der Nacht erklärbar wäre. Vielleicht steht damit auch die Erscheinung in näherer Verbindung, daß die Pflanzen bei Tage weniger wachsen als bei der Nacht.

Es ist hier noch auf einen Umstand aufmerksam zu machen, der das Einsaugen des Wassers durch die Blätter bei der Nacht etwas wahrscheinlicher macht. Daß die Pflanzen bei der Nacht Sauerstoff durch ihre Blätter empfangen, ist erwiesen. Da nun der eine Hauptbestandtheil des Wassers Sauerstoff ist, sollten da die Blätter nicht auch das Wasser bei nächtlicher Weile einsaugen!

Das von mir Vorgebrachte ist freilich nur Vermuthung, nur Hypothese zur Erklärung der Thatsache, daß der Obstbaum bei uns im Jahre 1863 vom Frühjahre bis zum Herbste nicht die geringste Feuchtigkeit im Boden vorfand und doch reichliche Frucht von zufriedenstellender Qualität brachte. Diese Hypothese, ich gestehe es, ist um so gewagter, je apodiktischer ein berühmter Naturforscher den Blättern alle Fähigkeit, Wasser einzusaugen, absprach. Ich wollte aber dieser letzteren Behauptung nicht geradezu widersprechen, sondern nur wahrscheinlich machen, daß die Blätter unter gewissen veränderten Zuständen auch

ihre Funktion abändern können. Anomalien finden wir ja sehr oft in der Natur; sie sind aber natürlich durch die Umstände, welche sie herbeiführen.

Anm. d. Redaction. Jeder umsichtige Beobachter wird gewiß dem Herrn Verfasser des vorstehenden Aufsatzes beipflichten, daß schon die Erhaltung und Ernährung der Obstbäume, wie der Pflanzen überhaupt bei großer Dürre ein völlig hinreichender Beweis ist, daß sie durch die Blätter Feuchtigkeit aus der Luft einsaugen, sobald die Umstände es erforderlich machen, und das von der menschlichen Haut hergenommene Beispiel ist gut gewählt. Hat ein Naturforscher selbst ziemlich apodiktisch diese Fähigkeit der Blätter geleugnet, und seine Theorie durch Versuche zu erhärten gesucht, so ist von diesen Versuchen ohne Zweifel Gleiches zu halten, als von den Versuchen, durch welche ein angesehener Botaniker vor etwa 30 Jahren klar darthut, daß es mit der Befruchtung der Pflanzen durch den Blüthenstaub nichts sei und Straßenstaub dasselbe thue. Auch in Jeinsen hatte man in der gewaltigen Dürre der Jahre 57 und 58, im letzten Jahre auf 6 Fuß Tiefe auch nicht einen Tropfen Wasser gefunden; es war der ganze Boden völlig hart und trocken, und doch brachten die Obstbäume gute, schöne Früchte. Wozu führte auch die Natur gerade in dürrer Zeit den häufigen Thau herbei, der die Pflanzen jedesmal sichtbar erquickt? Wozu hätte sie den Blättern der Obstbäume, namentlich auf der untern Seite die vielen Tausende von feinen Härchen gegeben, wenn diese nicht als Luftwurzeln thätig sein sollen?! Man kann aber auch leicht die Fähigkeit der Blätter, Wasser einzusaugen, durch directe Versuche erhärten und hält es gar nicht schwer, Triebe mit Blättern, nachdem man die Flächen, wo man sie abgeschnitten, mit Baumwachs verschlossen hat, dadurch zu ernähren, daß man eine oder einige Blätter des Triebes auf einen flachen Teller in Wasser legt, welche die draußen gebliebenen Blätter längere Zeit ernähren, bis sie selbst im Wasser faulen. Ich habe in einem früheren Aufsatze in der Monatsschrift „über die Einsaugungsfähigkeit verschiedener Theile der Gewächse" derartige Versuche mitgetheilt, und ist es z. B. namentlich bei Georginen leicht durch ein ins Wasser gelegtes Blatt deren selbst zwei zu ernähren, die außer dem Wasser geblieben sind. O.

Aprikosenwildlinge als Unterlage für Pflaumen.

Die Kerne der Aprikosen gehen bekanntlich sehr leicht auf, wenn man sie bald nach dem Genusse der Frucht nur etwa einen Zoll tief oder weniger in den Boden drückt. Die nöthige Erde fällt vom Regen bald selbst darüber. Die Wildlinge wachsen außerordentlich rasch. Sie tragen auch ziemlich bald Früchte; doch habe ich in der Nieder-Lausitz wegen der späten und öfter starken Fröste, namentlich in dem einen Jahre einmal im März noch 15° R., nicht viel Freude an den so gezogenen Hochstämmen erlebt. Dagegen hatte der verstorbene Landrath v. Schönfeldt auf seinem Gute Werber bei Cottbus einen Aprikosen-Wildling gleich über der Erde mit der Reineclaude de Bavay oculirt. Das Auge war sehr gut gewachsen, und das Bäumchen trug, ich glaube schon

im 3. Jahre, an freiem Spalier wohl ein Schock köstlicher Früchte. Sollte der Aprikosen-Wildling, an der Erde veredelt, vielleicht überhaupt eine gute Unterlage für Pflaumen sein? Unstreitig ist die Bewurzelung der Aprikosen-Wildlinge äußerst kräftig, und bei so tiefer Veredlung Frostschaden nicht zu fürchten. Ich habe nie bemerkt, daß meine aus dem Kern gezogenen Aprikosenbäume Wurzelausläufer gemacht hätten, wie doch die aus dem Kern gezogenen Pflaumen häufig thun.

Oranienburg, Dez. 1863.

Franz, Rector.

Ueber das Treiben der Erdbeeren in einem heizbaren Kasten und über die Anzucht der dazu bestimmten Pflanzen; nach der in Paris üblichen Methode.

Von Obergärtner Emmel.

Obwohl das Treiben der Erdbeeren keine der schwierigsten Treibereien ist, so verlangt es dennoch, um einen guten Erfolg zu haben, eine genaue und aufmerksame Behandlung bezüglich der durch das Heizen erzeugten Wärme, sowie auch in Betreff der Cultur der zum Treiben bestimmten Pflanzen gewisse Regeln streng beobachtet werden müssen.

Das Treiben der Erdbeeren kann sowohl in einem eigens dazu gebauten Hause oder in einem Kasten, wie auch in jedem anderen Fruchthause geschehen; doch letzteres ist weniger zu empfehlen, wenn es sich nicht gerade nur um einige wenige Töpfe handelt, da, wenn die Erdbeeren blos als Nebensache betrachtet sind, man durch andere in solchen Häusern befindliche Culturen oft verhindert ist, die den Erdbeeren gehörige Behandlung zu widmen.

a. Einrichtung der Kästen für die Erdbeertreiberei.

Der Kasten, in welchem Erdbeeren getrieben werden sollen, kann beliebig lang sein, während die Höhe desselben an der Hinterseite nicht über 4½ Fuß und dessen Vorderseite nicht unter 2½ Fuß betragen soll, die Breite hingegen kann die der gewöhnlichen Länge eines Mistbeetfensters sein, 4½—5 Fuß.

Ein von Steinen gebauter und gut mit Kalk überworfener Kasten ist einem hölzernen, wenn auch noch so solid gebauten vorzuziehen, da in ersterem sich die durch das Heizen, wie durch die Sonne gewonnene Wärme besser hält.

Die innere Einrichtung eines solchen Kastens besteht aus einer Stellage, welche, wenn der Kasten nach oben angegebenen Dimensionen gebaut wurde, sieben Tabletten bekommt, jede von 6″ Breite, deren Höhe sich 4″ über dem anderen erhebt, die unterste Tablette muß noch einen Fuß von der vorderen Wand entfernt liegen, ebenso wird die oberste Tablette einen Fuß vom Glase entfernt angebracht, wodurch alle einzelnen Tabletten oder Stellagebretter eine gleichmäßige Entfernung vom Glase erhalten, was sehr wichtig ist.

Der 1′ breite Raum zwischen der untersten Tablette und der vorderen Wand dient zur Heizung, bestehend aus Röhren oder einem Kanal.

Kanäle sind jedoch hier wie bei allen Treibereien weniger zu empfehlen. Eine Wasserheizung hat stets den Vorzug der feuchten Wärme, die den Pflanzen bei weitem zuträglicher ist, wie die trockene Hitze eines Kanals.

Selten trifft man in Gärten, wo Obst getrieben wird, nicht mehrere Kästen oder

Häuser, die zu deren Kultur bestimmt wären; es läßt sich daher gewöhnlich in solchen Fällen leicht einrichten, daß eine Wasserheizung so konstruirt ist, daß sie mehrere Häuser oder Kästen zugleich heizt. Im anderen Falle, besonders wenn der Kasten eine entsprechende Länge hat, lasse man eine Wasserheizung legen, mit nur einer Circulation mit Röhren von 3″ im Durchmesser, welche Breite genügend ist, um die für die Erdbeertreiberei erforderliche Wärme zu verbreiten.

b. Die zum Treiben bestimmten Sorten.

Die zum Treiben in Paris vorzüglich verwendeten und geeignetsten Sorten sind vorzüglich folgende: Die gewöhnliche Monatserdbeere (des quatre saisons), nebst deren veredelten Sorten, die von Versailles und von Montreuil. Die Monatserdbeeren geben zwar kleine, aber sehr gewürzreiche Früchte, und bedürfen überhaupt bei dem Treiben keine besondere Aufmerksamkeit.

Louise Marie, eine große längliche Frucht, doch weniger aromatisch von Geschmack.

Nimrod, eine sehr geschmackvolle längliche Frucht.

Triomphe de Liège, geht auch unter dem Namen Souvenir d'Emilie, große längliche hochrothe, sehr fruchtbare Beere.

Improved black prince, eine sehr süße schöne rothe Frucht.

May Queen, sehr süße doch weniger große Frucht.

Prince of Wales, sehr gute zarte hellrothe Frucht.

Eclipse, eine der besten und schmackhaftesten Früchte.

Außer diesen wären noch mehrere vorzügliche Sorten zu nennen, allein die hier angegebenen Sorten sind die, welche wir gewöhnlich zum Treiben angewendet haben.

c. Ueber die Anzucht der zum Treiben bestimmten Pflanzen.

Die Pflanzen, welche man treiben will, müssen, bevor man sie hineinstellt, gut bewurzelt sein; man verfahre daher, um dieses zu erzielen, in folgender Weise:

Voraussetzend, daß ein Gärtner, welcher Erdbeeren treibt, auch in seinem Garten diesen edlen Früchten ein Stück Land gewidmet hat, wo sein Sortiment und seine Vermehrung sich befindet, so nehme man im Anfange des Monats Juli, wenn die Früchte bereits geerntet sind, kleine Töpfe von $1\frac{1}{2}$ bis 2″ im Durchmesser, und fülle diese mit einer Mischung von $\frac{2}{3}$ guter Mistbeet- und $\frac{1}{3}$ gewöhnlicher Landerde; ist dieses geschehen, so schneide man zunächst die schwachen Ausläufer der zum Vermehren bestimmten Pflanzen ab, damit die stärkeren etwas mehr Licht und Luft erhalten, sodann senke man nach Verhältniß der Anzahl Pflanzen, deren man bedarf, die hiezu nothwendigen gefüllten Töpfe um die Pflanzen herum in die Erde, und lege die stärkeren Ausläufer, da wo sie eine neue Pflanze bilden wollen, in die Töpfe ein, wobei jedoch zu beobachten ist, daß der obere Theil der Ranke noch mit Erde bedeckt wird.

Die nun eingelegten Pflanzen begieße man reichlich, doch nach Verhältniß der Witterung. Nach Verlauf von 14 Tagen bis 3 Wochen sind diese Pflanzen stark genug bewurzelt, um sie abschneiden zu können, worauf man dieselben in sechszöllige Töpfe in gleicher Mischung von

guter Mistbeet- und Gartenerde verpflanzt, ohne den Ballen derselben zu beschädigen. Ist dieses nun geschehen, so senke man sie bis unter den Rand des Topfes auf ein Beet ein, welches so viel wie möglich der Sonne ausgesetzt ist, und bedecke dieses Beet mit einer zwei Zoll hohen Lage kurzen Pferdedünger, was zu deren Feuchthaltung sehr zuträglich ist, wie auch das schädliche Einwirken der brennenden Sonnenstrahlen auf die Wurzeln verhindert. Hier lasse man die Pflanzen stehen bis gegen Mitte Oktober und halte sie durch regelmäßiges Begießen in stätem Wachsthum. Alsdann, besonders wenn dauernd feuchte Witterung eintreffen sollte, nehme man die Töpfe aus der Erde und stelle sie auf das Beet oben auf, wo sie stehen bleiben können, bis die ersten Nachtfröste eintreten, dann stelle man diese Töpfe an einen frostfreien Ort; der geeignetste ist jedenfalls ein kaltes Mistbeet, indem in einem solchen den Pflanzen die erforderliche Luft gegeben werden kann und dieselben gleichzeitig der Sonne so viel wie möglich ausgesetzt sind, was den zum Treiben bestimmten Pflanzen von wesentlichem Vortheile ist.

d. Das Treiben der Erdbeerpflanzen.

Die auf diese angegebene Weise soweit gezogenen Pflanzen sind stark genug, eine möglichst frühe Treiberei damit beginnen zu können. Doch hängt das Einstellen der Pflanzen in den Treibkasten lediglich von dem Zeitpunkte ab, in welchem man die ersten Früchte ernten möchte.

Von dem Tage des Einstellens an bedürfen Erdbeeren einen Zeitraum von 11 bis 12 Wochen bis zu der ersten Ernte; dieser längere Zeitraum gilt jedoch nur für solche Pflanzen, welche schon gegen Ende November in den Kasten gestellt werden. In der ersten Woche erhalten die Pflanzen bei Tag 4—6 Gr. R. und bei Nacht 3—4 G., in den zweiten acht Tagen 7—9 G. bei Tag und 5—7 G. bei Nacht, in der dritten Woche erhöhe man die Wärme auf 9—11 G. bei Tag und 7—9 G. bei Nacht, alsdann steigere man die Temperatur auf 14 G. bei Tag und 11 G. bei Nacht, in welcher Weise fortgetrieben wird bis zum Eintritt der Blüthe. Während dieser Zeit, welche 10 bis 14 Tage dauert, halte man die Pflanzen etwas kühler und gebe ihnen 10 G. bei Tag und 8 G. bei Nacht. Nach dem Verblühen wird die Temperatur wieder auf 14 G. erhöht und später, wenn die Früchte ihrer Entwickelung entgegen gehen, kann man sogar auf 16 G. heizen. Nachts hingegen muß der Kasten auch jetzt noch um 2 G. niederer gehalten werden, was bis zur vollkommenen Reife fortgesetzt wird.

Während des Treibens begieße man die Pflanzen nach Verhältniß des Bedürfnisses, und nur während der Blüthezeit begieße man reichlicher, wie auch stets getrachtet werden muß, in dem freigelassenen Raume unterhalb der Heizungsröhren Wasser aufzuschütten, um die zum Treiben nothwendige feuchte Luft zu erhalten; denn die Erfahrung lehrt, daß bei zu trockener Luft die Erdbeeren selbst im Freien nur wenig Früchte ansetzen.

Zur Reifzeit bedürfen die Pflanzen weniger Feuchtigkeit, es muß deßhalb im Begießen etwas nachgelassen werden, besonders bei trübem Wetter. Vor der Vollendung der Blüthezeit braucht man die Erdbeeren nicht zu spritzen, hingegen nach dem Ansetzen der Früchte und besonders

bei hellem Wetter muß dieses Abends, sobald die Sonne das Haus verläßt, geschehen, doch auch nur mit Vorsicht.

Das Luftgeben beim Treiben der Erdbeeren in diesen beschriebenen heizbaren Kästen ist erst dann erforderlich, wenn sich die Blüthestengel entwickeln, was alsdann zur Stärkung derselben sehr viel beiträgt. Besonders auch während der Reifzeit der Früchte ist das Luftgeben sehr zu empfehlen, da die Früchte dadurch sehr an Geschmack gewinnen.

Schatten bedürfen die Pflanzen höchstens während der Blüthezeit, und das nur Mittags von 11—1 Uhr bei sehr hellem Wetter.

Nach Beendigung des Treibens und sobald die Früchte geerntet worden sind, überlasse man die Pflanzen der Ruhe, d. h. man entferne sie aus dem Treibraum und bringe dieselben ins Freie an einen nicht zu sonnigen Ort und schneide die schlechten Blätter, Fruchtstengel ꝛc. ab. Hier bleiben nun die Pflanzen stehen bis gegen Mitte Mai, wo sie ins freie Land gepflanzt und wie bei den Anzuchtspflanzen mit kurzem Mist bedeckt werden.

Durch dieses Verfahren hat man sich von mehreren oben angeführten Sorten eines zweiten Ertrags von Früchten zu erfreuen gehabt; man darf jedoch nicht versäumen, diese Pflanzen fleißig zu begießen und stets von den Ausläufern zu befreien.

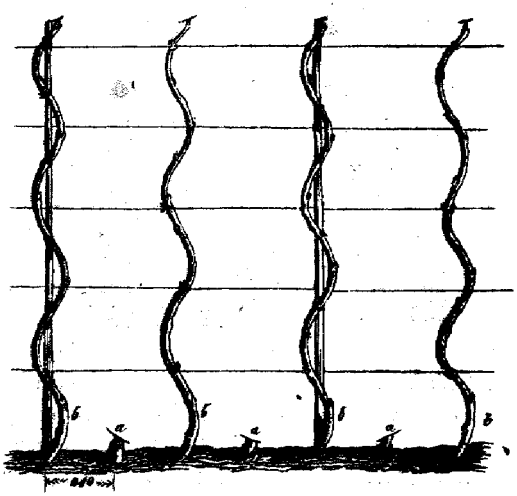
Wechselcordons von Reben.

(Vigne en Cordon bisannuel).

Nach A. Delaville ainé.

Aus der Revue horticole, Januar 1863, bearbeitet von Obergärtner Th. Emmel.

Diese hier abgebildete Erziehungsart hat der Autor vigne en cordon bisannuel



genannt und glaubt, daß dieser Name vollkommen die Art und Weise der Vegetation wie der Ernte bezeichnet, da die angepflanzten Reben abwechselnd nur alle zwei Jahre Trauben liefern sollen; indem die Stöcke durch den Schnitt in dem einen Jahre zu bloßen Holzruthen, das folgende

dann zu großer Fruchtbarkeit gebracht werden, ſo daß abwechſelnd ein Stock trägt und der zweite nur einen ſtarken Holztrieb bildet.

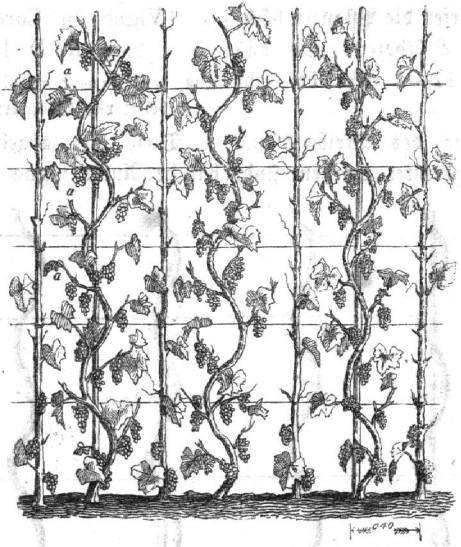
Im September 1861, ſagt der Verfaſſer, habe ich ſolche Exemplare voll mit Früchten zur Ausſtellung nach Clermont (Oise) geſendet, und es zogen dieſelben dort die allgemeine Aufmerkſamkeit auf ſich.

Ich glaube, daß dieſe, in Rede ſtehende Form als eine leicht zu erziehende, ſehr einträgliche, wie ſehr praktiſche, bald Verbreitung finden wird, da durch dieſe Methode ſchon in 3—4 Jahren der gleiche Ertrag erzielt wird, wie ihn eine ältere mit Rebſpalieren bepflanzte Mauer nur zu geben im Stande iſt.

Anpflanzung. Man ſetzt die Stöcke am beſten circa 3 Fuß von der Mauer entfernt, kann ſie aber auch bei gehörig zubereitetem Boden dicht vor dieſelbe pflanzen; in letzterem Falle erhält jeder Stock circa 1 Fuß Entfernung von dem anderen.

Geſchieht die Pflanzung 3′ von der Mauer entfernt, ſo ſchneidet man die Stöcke auf zwei Augen, ſo daß 2 ſtarke Triebe entſtehen, welche dann zur Mauer geleitet und einen Fuß von einander angebracht werden. In dieſem Falle braucht man nur halb ſo viel Pflanzen.

Dieſe Entfernung ſcheint mir hinreichend zu ſein, um eine Mauer von 7—9



Fuß Höhe zu bedecken und um alle zwei Jahre Reben von dieſer Höhe zu erzielen.

Behandlung und Schnitt. Im erſten Jahre läßt man alle Reben ſenkrecht wachſen, bis zur Höhe der Treillage, trage hingegen Sorge, daß keines der ſeitlichen Augen ſich zu einem ſtarken Trieb verlängert, was ſehr leicht zu verhindern iſt, wenn man die Geiztriebe bis auf 1 Auge abkürzt.

Im Frühjahr ſchneidet man einen Stock

um den anderen auf 8″ Länge zurück (Fig. 1 a a a.)

Die geschnittenen Stöcke sind diejenigen, welche im darauf folgenden Jahre Frucht bringen sollen, während die anderen, nicht zurückgeschnittenen, in demselben Jahre ihre Ernte zu liefern haben. An diesen Tragreben werden nun die im vorigen Jahre kurz abgestutzten Geizreben ganz entfernt und die Tragreben schlangenförmig, wie die Abbildung zeigt, in abwechselnden Biegungen von ungefähr 1 Fuß so angeheftet, daß die äußerste Spitze der Reben etwa 1½ Fuß unter der Höhe des Spaliers sich befindet.

Diese Krümmung in Zickzack dient zur Hemmung der Saftbewegung und ist dadurch zur Erzeugung gleichmäßiger Fruchtbarkeit auf die ganze Länge der Reben wesentlich nothwendig.

Im Sommer werden diese Fruchtreben ein Blatt über der letzten Traube eingekneipt, was gleich nach dem Erscheinen der Trauben geschehen muß. (Fig. 2 a.)

Die pincirten Fruchtriebe werden nicht sogleich, sondern im Lauf des Julis an das Spalier angeheftet und auch dann nur allmälig mit den starkwüchsigsten begonnen. Dies dient sehr zur Stärkung dieser jungen Fruchtreben und zur besseren Ausbildung ihrer Trauben.

Alle Geizreben suche man zu unterdrücken, mit Ausnahme der obersten, welche nur auf ein Blatt eingekneipt wird.

Gegen den Herbst zu wird eine stufenweise Entblätterung vorgenommen, wie bei der sonstigen Spaliercultur, um bei den Trauben diesen goldenen Schein und diese Durchsichtigkeit hervorzurufen, welche man stets bei der Chasselas de Fontainebleau bewundert.

Sobald Frost eintritt, schneide man die Weinstöcke, welche getragen haben, auf ungefähr 1 Fuß über dem Boden ab.

Die mit Früchten beladenen Reben werden in die Fruchtkammer gebracht, wo sie in großen Flaschen mit Wasser gestellt und längs der Mauer angeheftet werden, wodurch man den ganzen Winter frische Trauben haben kann.

Beitrag zur Zwetschencultur.

Aus einem Brief an Ed. Lucas.

Hiermit erlaube ich mir, Ihnen meine Erfahrungen über die Anzahl der blauen Hauszwetsche aus Samen mitzutheilen. Ich habe so viele Aufsätze in der Monatsschrift darüber gelesen, die so verschiedener Art sind und es den Anschein gewinnt, als zöge man sich mehr und mehr von der Anzucht der Zwetsche zurück, da ihr Anbau auf diesem Wege höchst unlohnend sei.

Vor circa 17 Jahren wurde mir der Vorwurf von einem mir befreundeten, alten, sehr praktischen Förster gemacht, daß man alle Arten Obstbäume bei den Gärtnern bekommen könne, aber keine blaue Zwetschen.

Dadurch aufmerksam gemacht, beschloß ich im nächsten Herbste einen Versuch mit der Aussaat von Zwetschensteinen zu machen. Da meine Herrschaft selbst wenig Früchte davon hatte, so wurde der Bedarf zu Mus anderweitig gekauft und ich bat mir die Steine davon aus. Nachdem die Steine von ihrer Fleischhülle befreit waren, nahm ich sie sofort in ein Sieb und wusch im Wasser alles noch daran hängende Fleisch rein ab, ließ sie in der Luft abtrocknen und säete sie dann

breitwürfig auf guten, aber leichten Sandboden aus und bedeckte sie circa 1½" mit Erde. Da die Zwetschen vollkommen reif waren, mithin auch die Steine, so hatte ich die Freude, sie im nächsten Frühjahr recht reichlich aufgehen zu sehen, sie wuchsen freudig fort und waren im ersten Herbste circa 1 Fuß durchschnittlich groß. Im Herbste wurden wieder Steine gesammelt, gewaschen, getrocknet, aber nicht gleich an Ort und Stelle im Garten ausgesäet, da das Beet, welches ich dazu verwenden wollte, noch mit Gemüse bebaut war, sondern schichtenweise zwischen feuchten Sand in große Blumentöpfe gelegt und mit diesen in die Erde des freien Gartens bis an den Rand eingesenkt und bei Regen mit Brettchen gedeckt, damit der Sand nicht zu naß werden konnte. Im Oktober säete ich die Steine ins Land und meine Mühe wurde von demselben günstigen Erfolge gekrönt, wie das Jahr vorher. Die zuerst gesäeten und im ersten Sommer herangewachsenen Bäumchen nahm ich im Herbste heraus, schnitt die Wurzeln zurück und pflanzte sie regelrecht auf frisches Land, sie wuchsen aber im zweiten Sommer ebenso stark nach den Seiten als in die Höhe, trotz aller Mühe und Einstutzen der Seitenzweige; mit einem Worte, es blieben Sträucher. Im dritten Frühjahr schnitt ich sie alle dicht über der Erde ab, um dadurch einen recht kräftigen Trieb aus dem Stumpf zu erhalten, aber ich hatte mich getäuscht, es wurden abermals Sträucher, und bei einem Alter von 4 Jahren waren sie circa 3 Fuß hoch und die schönsten Pflanzen zu einer undurchdringlichen Hecke. Die zweite Aussaat, lieferte dasselbe Resultat. Dabei waren die Pflanzen so verschieden im Holze gefärbt, vom dunkelsten Braun, durchs ganze Roth, bis fast Citronengelb, trotzdem die Früchte, von welchen sie abstammten, außerordentlich schön groß und wohlschmeckend waren. Da ich von dieser Herrschaft wegging, um eine größere Gärtnerei zu übernehmen, so weiß ich nicht, was unter der Leitung meines Nachfolgers aus diesen Bäumchen geworden ist. In meiner neuen Stellung war mir mehr Gelegenheit geboten, mein Lieblingsgeschäft, die schöne Obstbaumzucht zu treiben, ich nahm mir also vor, meinen Versuch in der Zwetschenzucht aus Steinen zu erneuern, um zu erfahren, ob vielleicht Boden, Lage oder sonst etwas daran Schuld habe. Die Steine gingen im Frühjahr, nachdem ich sie wie früher behandelt hatte, gut auf, aber es blieb mit deren Erziehung beim Alten, es wurde nichts als Sträucher, da schnitt ich sie abermals bis zur Erde herunter, ließ sie einen Sommer wachsen, schnitt im nächsten Frühjahr Edelreiser von Zwetschenbäumen, die sehr schöne große Früchte trugen und veredelte die Sämlinge durch Kopuliren dicht über der Erde; welche Freude für mich, sie wuchsen sehr gut und schlank, im ersten Sommer bis 4 und 4½ Fuß hoch, im zweiten Sommer erreichten sie die Höhe, daß ich sie zur Krone schneiden konnte. Durch das Nichtwegnehmen der Seitenäste, sondern Einstutzen derselben, waren die Stämmchen bei einer Höhe von 6 Fuß auch recht stark und im dritten Sommer, nach der Veredelung, trugen einzelne sogar einige sehr schöne Früchte. Seit diesem habe ich meine Zwetschenbäume so gezogen und stets mit bestem Erfolge.

Ob die Lebensdauer solcher Bäume so groß sein wird als bei unveredelten, ist

noch zu erproben. Nach meinem Dafürhalten kommt es auf ein paar Jahre Alter des Baumes nicht an, wenn er nur zeitig, viele und schöne Früchte liefert, also dasselbe in kürzerer Lebensdauer, wo nicht mehr leistet.

Ebenso habe ich viele Klage über das Nichtkeimen der Zwetschensteine gehört; dieß liegt theilweise in der unvollkommenen Reife der Steine, von kleinen rothen sauren Früchten und theilweise in der Behandlung derselben vor der Aussaat. Nimmt man die Steine von vollkommen reifen Früchten, die am Stiele schon anfangen zu schrumpfen und wäscht alle noch daranhaftenden Saft- oder Fleischtheile sofort nach Befreiung des Letzteren ab, und bringt sie in die Erde oder in Sand, wie oben angegeben, so gehen sie sicher gut auf. Liegen die Steine aber noch Tage lang in einem Gefäß oder über einen Haufen, so gehen sie in Gährung über und riechen sehr sauer, sie versauern auch den Acker oder Sand, wo sie liegen, wenn kein Waschen vorangegangen ist. Diese Säure scheint mir wesentlich die Keimkraft zu zerstören. Ich säete selbst einmal solche Steine, die mir von Jemanden geschenkt wurden, nachdem sie bereits ganz sauer waren und es gingen wenig davon auf.

Pilgramsheim b. Strigau.

F. Luckow, Kunstgärtner.

Anm. d. Red. Das hier Gesagte stimmt genau mit den bisher von mir gemachten Erfahrungen überein. Dem Herrn Verfasser freundlichen Dank für diese praktisch wichtige Arbeit.

E. L.

Bereitung von Johannisbeerwein.

Mitgetheilt von Herrn Inspector Palandt zu Hildesheim.*)

Sobald die Johannisbeeren (die geeignetste Sorte ist die große Holländische, wohl identisch mit Prinz Albert) ihre vollständige Reife erlangt haben, lasse ich dieselben pflücken und nachgehends von ihren Kämmen befreien. In einer reinen irdenen Schale lasse ich die Beeren mit hölzernen Löffeln zerdrücken, schütte dann die zerdrückten Beeren in ein reines hölzernes Gefäß, gebe zu 20 Maaß zerdrückter Johannisbeeren etwa 1 Maaß zerdrückter Heidelbeeren (Bickbeeren), wovon der Wein nachher eine sehr hübsche Farbe erhält, gieße auf je 20 Maaß zerdrückter Beeren noch 1 Maaß recht gutes Zuckerwasser hinzu, rühre Alles tüchtig durcheinander, und lasse diese Mischung 36—48 Stunden zugedeckt zum Aufnehmen stehen. Darauf seihe ich die Mischnng durch doppelte Gazetücher; d. h. ich nehme zwei Gazetücher (3 Fuß quadrat, von gewöhnlicher Gaze, wie man sie zu Luftschränken u. s. w. benutzt), lege dieselben übereinander auf ein reines Gefäß und gieße die Mischung nach und nach darauf, damit der Saft durchfließt und Schale und Kerne (Trester) der Beeren zurückbleiben. Hat sich ein kleiner Vorrath von diesen Rückständen gebildet, so nehme ich denselben behutsam von den Tüchern und fahre mit dem Durchseihen fort, bis keine zerdrückte Masse mehr

*) Anm. Herr Inspector Palandt zu Hildesheim setzte mir v. J. Johannisbeerwein vor, der durch sein Feuer und seinen lieblichen Geschmack mir so sehr behagte, daß ich ihn um Mittheilung des Receptes zu dessen Bereitung ersuchte, bei der Herr Palandt selbstständig und nach eigener Erfahrung verfährt. D.

vorhanden ist. — Auf sämmtliche zurückgebliebene Trestern gieße ich in einem reinen Gefässe so viel Wasser, daß dieselben eben mit Wasser bedeckt sind, rühre sie nun mit dem Wasser tüchtig durch und lasse sie ruhig stehen. Ein sog. Ankerfäßchen (am besten ein solches, worauf kurz vorher Rum, guter Rheinwein oder Ungarwein gelagert hatte) muß jetzt gehörig mit heißem Wasser ausgebrannt, ausgespült und geschwefelt zur Hand sein. —

Auf dieses Fäßchen gebe ich nun 20 Maaß von dem zuerst erhaltenen reinen Beerensafte.

Vorher habe ich schon 16 Zollpfund guten weißen indischen Zucker in kleine Stücken zerschlagen und so viel Wasser darauf gegossen, daß die ganze Masse des in Wasser aufgelösten Zuckers etwa 16 Maaß beträgt. Diese 16 Maaß gieße ich nun zu dem schon auf dem Ankerfäßchen befindlichen 20 Maaß reinen Beerensaft, und es würden nun, damit das ganze Fäßchen gefüllt ist, noch 4 Maaß fehlen. Um diese zu erhalten, seihe ich nun die beim ersten Durchseihen zurückgebliebenen und mit Wasser wiederum durchrührten Trestern noch einmal durch, drücke auch mit der Hand, so viel ich kann, allen Saft rein aus. Dadurch erhalte ich noch so viel Saft aus dieser zweiten Auflage, daß ich das Ankerfäßchen vollkommen bis zum Spunden füllen kann. Sollte wirklich noch eine Kleinigkeit fehlen, so gieße ich ganz reines Brunnenwasser hinzu und rühre in dem Ankerfäßchen mit einem kleinen Stäbchen noch einmal Alles tüchtig durcheinander.

Das Fäßchen wird nun in einen recht luftigen Keller gebracht und immer spundvoll erhalten. Das Letztere erreiche ich dadurch, daß ich abwechselnd klares Brunnenwasser und starkes Zuckerwasser zugebe.

Nach 2 Tagen beginnt die sog. stürmische Gährung. Die sich aus dem Spunden abstoßenden schleimigen Theile werden täglich sorgfältig abgenommen und so viel Zuckerwasser hinzugeben, daß das Fäßchen wieder spundvoll ist. —

Diese stürmische Gährung dauert etwa 12—14 Tage. Ist sie vorüber, dann lege ich auf das Spundloch eine Glasscheibe, damit keine Insekten hineinfallen, aber dennoch die sich entwickelten Gase entweichen können.

Hält man jetzt das Ohr an das Spundloch, so wird man ein fortwährendes Zischeln, Säuseln im Fäßchen vernehmen. Das ist die sog. stille Gährung. Sie wird — je nach der Temperatur, die wir im Herbste haben — andauern bis in die letzte Hälfte Oktober. Ist sie vorüber, d. h. höre ich das Sausen im Fäßchen nicht mehr, so stecke ich zuerst ganz lose das Spund ins Spundloch, damit die sich etwa noch immer bildenden Gase entweichen können, halte aber das Fäßchen durch Zugeben von Zuckerwasser immer spundvoll, bis ich gegen Ende Novembers das Spund fest einschlage.

Ab und an — etwa alle 8 Tage — lüfte ich dasselbe und gebe fleißig nach; denn daß das Fäßchen immer ganz gefüllt ist, ist eine große Hauptsache.

So bleibt der Wein nun bis zum 1. Januar liegen. Dann ziehe ich ihn zum ersten Male von der Hefe. Bei diesem Abziehen muß man sehr vorsichtig sein, damit der Wein durch zu vieles Anrühren nicht trübe wird. Sobald man beim Abziehen merkt, daß der klare Wein abgelaufen ist und die Hefe kommt, läßt

man die Letztere in ein besonderes Gefäß laufen. Diese Hefe kann man, nachdem man sie etwas abgeklärt hat, recht gut zu verschiedenen Saucen benutzen. Sie wird etwa 3 Maaß betragen.

Schnell wird nun das Ankerfäßchen mit reinem Brunnenwasser gespült, wiederum geschwefelt, damit sich keine Pilze bilden können, und sobald es erkaltet ist — etwa nach 1 Stunde — der Wein wieder aufgefüllt. Durch die abgehende Hefe werden nun 3—4 Maaß in dem Fäßchen fehlen, und da der Wein durch das Abziehen ohnehin geschränkt wird, so gebe ich 2 Flaschen guten Madeira- oder Rheinwein hinzu. Das nun noch Fehlende ersetze ich durch reines Wasser.

Sobald das Fäßchen vollständig auf diese Weise wieder gefüllt, wird es an seinen vorigen Platz gelegt und fest verspundet. Von Zeit zu Zeit sieht man nach und füllt nach. Das Spund muß immer fest eingeschlagen sein.

Gegen den 1. März ist der Wein bei richtiger Behandlung fertig. Man zieht ihn sorgfältig — sobald man sich überzeugt hat, daß er klar ist — auf Rheinweinflaschen, verkorkt dieselben leicht und stellt sie aufrecht hin. — Nach 6—8 Tagen korkt man die Flaschen fester zu und verklebt den Kork mit Lack. Jetzt muß man aber die Flaschen auf die Seite legen, welches am besten an einem sehr kühlen Orte in feuchten Sand geschieht.

Der Wein kann nun getrunken werden und ist ein delikates Getränk. Vorzüglich bekommt er Morgens zum Frühstück sehr gut.

Von Jahr zu Jahr nimmt er an Güte zu. Schon im 2. Jahre bekommt er einen Madeirageschmack, und nach 4—5 Jahren steht er diesem würdig zur Seite.

Schließlich kann ich nicht genug darauf aufmerksam machen, daß sämmtliche zu benutzende Gefäße immer sehr rein und durchaus nicht anrüchig (mulstrig) sein dürfen. —

Unter „Maaßen" habe ich hannoversche Quartier verstanden.

Der Preis hat sich bei mir durchschnittlich etwa so gestellt:

1) Johannisbeeren zu 1 Ankerfäßchen	1 Thl. — Gr.
2) Heidelbeeren zum Färben	— Thl. 2 Gr.
3) 16 Pfund weißen Zucker	2 Thl. 20 Gr.
4) 2 Pfd. dto. zum Nachfüllen	— Thl. 10 Gr.
5) 2 Flaschen guten Rheinwein	1 Thl. 10 Gr.
Summa für 1 Ankerfäßchen guten Johannisbeerwein, enthaltend per 45 Flaschen	5 Thl. 12 Gr.

Macht für 1 Flasche 3 Gr. 6 Pf.

Hildesheim, den 20. Januar 1864.

Einige Bemerkungen über die Ergebnisse des Obstbaues im J. 1863 in der Umgegend von Dresden überhaupt und in meinem Garten insbesondere.

Das Jahr 1863 begann unter ziemlich ungünstigen Aussichten für den Obstbau. Wir hatten zwar durchaus keinen harten Winter gehabt, aber bei dem geringen Regen und Schneefall in dem vergange-

nen Winter konnte man nicht erwarten, daß die schon 1862 bemerkte große Trockenheit des Bodens, welche sich besonders in dem sandigen Boden der Umgebungen Dresdens auf der Neustädter Seite sehr bemerklich gemacht hatte, gemindert worden sei. Demungeachtet zeigten die Bäume ziemlich starken Blüthenansatz, was besonders hinsichtlich der Birnen bei der angegebenen Bodenbeschaffenheit und wenn man berücksichtigte, daß 1862 eine außerordentlich reiche Birnernte stattgefunden hatte, auffallen mußte. — Das Obst setzte in meinem Garten sehr gut an, obschon wir im Laufe des Jahres zwar keine große Hitze, doch aber auch keinen durchdringenden Regen hatten und der Elbwasserstand von Tag zu Tag niedriger wurde, ja selbst hie und da die Pumpbrunnen versagten. Ich erwartete mir daher nur kleine, wenig saftige Früchte. Allerdings ließ ich so oft als möglich, d. h. wenn hinlängliches Wasser dazu vorhanden war (welches ich durch etwas Guano zu verbessern suchte) die aufgelockerten Scheiben um die Bäume ziemlich stark begießen, was besonders auf das Wachsthum der Früchte von nicht zu verkennendem Einfluß war.

Ich beschränke mich in Folgendem lediglich auf das Baumobst, welches ich in meinem Garten hochstämmig cultivire, nemlich Pfirschen, Birnen, Aepfel und Quitten, und erlaube mir nur hie und da eine allgemeine Bemerkung beizufügen, welche ich, obschon mir mein kränklicher Zustand nur selten das Ausgehen erlaubte, doch zu machen Gelegenheit hatte. Der Erbau der Kirschen und Pflaumen, welche in meinem Garten gar nicht vorhanden sind, war im Ganzen genommen in der Umgegend nur mittelmäßig.

Was also zuvörderst die von mir aus den Steinen guter vollkommener Früchte erzogenen hochstämmigen Pfirschenbäume betrifft, so bewährten solche auch dießmal ihre Tragbarkeit und die Schönheit, Größe und Güte ihrer Früchte, die in dritter und vierter Tracht (wie ich bereits S. 42 Monatsschrift 1863 angedeutet habe), sich sehr verbessert hatten, wie ich jederzeit durch die von mir in jedem Jahre gefertigten Zeichnungen und Beschreibungen nachweisen kann. Ich will nur Einiges anführen. Die Emma benannte Pfirsche trug in diesem Jahre sehr stark. Während die Frucht im Jahre 1860 eine der spätesten im Monat Oktober war und höchstens 7 Loth wog, war dieselbe 1863 schon Ende September vollkommen reif, dabei aber, obschon der Baum sehr viel Früchte trug, statt 6—7 Loth, 12—13 Loth schwer und sehr saftig und schmackhaft. Ueberhaupt bestätigte sich mir meine schon früher geäußerte Ansicht, daß man die Güte einer Frucht erst nach der dritten und vierten Tracht beurtheilen könne, dabei aber immer auf Klima, Standort und Witterung d. J. Rücksicht zu nehmen habe. Auch die von mir aus dem Stein erzogene Pfirsche mit gelbem Fleisch (Geh. Rath genannt) hatte sich in diesem Jahre sehr vergrößert und im Geschmack verbessert, wird aber wohl erst in nächster Tracht ihre Vollkommenheit erreichen. — Eine aus dem Kern einer Nectarine (Pfirsche mit glatter Haut) erzogene erste Frucht war ebenfalls glatt, violet gefärbt und von gutem Geschmack, wird aber gewiß noch besser werden.

Ich bin neuerlich von einigen Seiten veranlaßt worden, mich darüber auszusprechen: ob ich die hochstämmige Pfir-

schenzucht aus Steinen auch im Freien und in etwas kälterem Klima, als die Dresdener Gegend hat, für ausführbar und vortheilhaft erachte? Ich benutze diese Gelegenheit mich darüber, nach den von mir im Laufe des Betriebs dieser Art Pfirschenzucht gemachten Beobachtungen, hier auszusprechen.

Mein Garten liegt allerdings nicht ganz im Freien (ist namentlich gegen Hasenfraß ꝛc. völlig geschützt), doch ist er dem Nordost-, Ost- und Westwinde sehr ausgesetzt und vor diesen auf keine Weise geschützt, wohl aber ist er etwas gegen die Morgensonne gedeckt und die Abendsonne wird ihm schon zeitig entzogen. — Demungeachtet habe ich an allen meinen hochstämmig gezogenen Pfirschenbäumen noch nie eine wesentliche Benachtheiligung durch den Frost bemerken können, obschon ich an den früher am Spalier, an einer Mauer die Morgen- und Mittagsonne hat, erzogenen Pfirschen- und Aprikosenstämme, welche ich in meinem Garten vorfand, trotz der Winterbedeckung mit Stroh- oder Bastmatten, jährlich so viel erfrorenes Holz zu beseitigen hatte und zuletzt die Bäume sämmtlich wegschneiden mußte. — An dieser Mauer stehen, weil ich nicht viel Platz zur Auswahl habe, mehrere hochstämmige Pfirschenbäume, welche aber mit ihren Kronen die Mauer, die nur etwa 5 Fuß Höhe hat, weit überragen. Zu ihrem Schutz im Winter thue ich weiter nichts, als daß ich die Stämme gegen die Sonne durch einige festgebundene Bretter schütze, was mir bisher gute Dienste geleistet hat. — Einige Ueberreste von den sonst an dieser Mauer stehenden, als Spalierbäume behandelten Aprikosen und Pfirschen, zog ich, weil sie einige Male doch einzelne, sehr schöne Früchte gezeigt hatten, nachdem ich alle unteren Aeste weggeschnitten, soweit als möglich von der Mauer ab, worauf sie, wenn schon die Stämme ein krüppelhaftes Ansehen haben, nach und nach eine Art Krone von jungem Holz bildeten und bereits mehrmals, besonders auch in diesem Jahr, sehr schöne Früchte tragen, ohne daß ich an den jungen Trieben, sowohl dieser Krüppelbäume, als der hochstämmigen Pfirschen, je etwas von erfrorenen Zweigen bemerkt hätte. Sollten dergleichen je vorkommen, so würden die beschädigten Zweige im Frühjahr zu beseitigen sein, wenn man dabei nur die Regel beobachtet, so viel nur irgend möglich nur in das trockene Holz zu schneiden, oder, wenn in frisches Holz geschnitten werden muß, den Schnitt sogleich mit verdicktem Steinkohlentheer zu bedecken und auf die abgeschnittene Platte noch etwas Sand zu streuen, damit der Theer nicht abfließen könne. —

Ein Theil meiner jungen Pfirschenbäume, welche allerdings hie und da, aus Mangel an Raum, wohl noch etwas zu eng stehen, wurde im vergangenen Sommer von unten bis in Mannshöhe (ein deutliches Zeichen, daß der Mangel an gehörigem Luftzug hierauf von großem Einfluß sei), so mit grünen Blattläusen bedeckt, daß alle die gewöhnlich dagegen empfohlenen Mittel (als Abwaschen mit warmem Wasser, Einseifen, Abschneiden der Triebe, wo die Blätter besonders sehr zusammengerollt sind ꝛc.), keine bemerkbare Hülfe leisteten. Ich entschloß mich daher, die unteren, ganz befallenen und daher auch im Wachsthum sehr zurückgebliebenen Triebe ganz wegzuschneiden und zu vertilgen, die Wunden aber mit Stein-

kohlentheer in der gedachten Weise zu verstreichen, und freute mich sehr, auf diese Weise meinen Zweck zu erreichen, ohne meinen Bäumen Schaden zu thun. — An den bereits zu wirklichen Hochstämmen herangewachsenen Pfirschenbäumen fanden sich diese schädlichen Insekten gar nicht ein. Bei denjenigen aber, welche an der gedachten Nachbar-Mauer stehen und durch hinter derselben befindliche Laubbäume des Nachbargartens etwas beschränkt und in die Höhe getrieben werden, war daran gar nicht zu denken und ich habe bei denselben nur das zu bedauern, daß sie durch die beschriebenen Verhältnisse gezwungen, gar zu sehr in die Höhe gehen, so daß es fast kaum mehr möglich ist, die äußersten Aeste mit einer Leiter zu erreichen, zumal da man Bedenken tragen muß, bei der Brüchigkeit des Pfirschenholzes leichte einfache Leitern anzuwenden und an die Pfirschenbäume selbst zu legen. — Diese Bäume hingen aber auch dieses Jahr so voll Früchte, daß bei einem heftigen Sturm ein Ast brach. Leider waren die Früchte noch nicht völlig reif. — Am besten und schönsten gedeihen aber die Pfirschenbäume bei mir, welche ringsum völlig frei stehen und dieß hat natürlich auch auf die Früchte großen Einfluß. —

Uebrigens kann man in unsern Klima freilich nicht dafür stehen, daß die Pfirschenblüthe nicht einmal durch einen Spätfrost getroffen werden sollte, wie dieß ja auch zuweilen bei unsern Birn- und Apfelbäumen vorkommt. Man muß daher, wie bei diesen, Früh- und Spätsorten ziehen. Sollen Pfirschenbäume hochstämmig in einer etwas kälteren, besonders höher liegenden Gegend aus den Steinen erzogen werden, so warne ich besonders davor, dieselben zu nahe an Gebäude gegen Mittag, so daß solche von den zurückprallenden Strahlen der Sonne getroffen werden können, zu setzen; rathe vielmehr die Bäume frei, allenfalls etwas gegen den Nordwind gedeckt, zu setzen.

Wende ich mich nun zu den Birnen und Aepfeln, welche allerdings in mehreren Sorten schon den Pfirschen vorangehen, doch aber mit den meisten und besten Sorten ihnen erst nachfolgen und sich bis in den Spätherbst und Winter hinein auf der Tafel und als Wirthschaftsobst behaupten; so hatte natürlich, auf die zu so verschiedenen Zeiten reifenden Birnen und Aepfel, die wechselnde Witterung einen viel größeren Einfluß auf die verschiedenen Sorten, als bei jenen. — Die Blüthe der Birnen und Aepfel war im Ganzen überhaupt nur sehr mäßig und ich erwartete mir daher überhaupt nur wenig Früchte. Da ich mich bei meiner Kränklichkeit nur selten längere Zeit im Garten aufhalten konnte und mir das Besteigen der Sortenbäume oft sehr sauer wurde, ich auch überhaupt etwas kurzsichtig bin, dagegen aber in der Nähe, Gott sei Dank! noch recht scharf sehe; so bemerkte ich erst später, daß manche Sorten, besonders der Birnen, doch unter den Blättern versteckt, ziemlich stark angesetzt hatten. Ich werde nun diese Sorten, welche sich auch in diesem Jahre besonders bewährten, nach der Zeitfolge hier anführen und einige Bemerkungen beifügen.

Unter den Sommerbirnen empfahl sich besonders, wie schon oft, die lange, gelbe Sommer-Muskateller, während die sonst so sehr tragbare, doppelttragende Muskateller, fast gar keine Früchte hatte.

Dasselbe war mit der grünen und gestreiften S. Magdalene, mit der sonst so tragbaren frühen Schweizer-Bergamott, der gelbgrauen Rosenbirn der Fall. Dagegen trug Stuttgarter Geishirtle, grüne Hoyerswerder sehr stark. Von den eigentlichen Herbstbirnen bewährten auch in diesem Jahre ihre Tragbarkeit: Capiaumont, Colomas Herbstbttb., Prinzessin Marianne, (Bosc's frühe Flaschenbirn), Alexander, (Bosc's späte Flaschenbirn), Soldat Laboureur, Marie Louise, Hardenponts Leckerbissen, Seckles Birne; vor allen aber zeichnet sich die Rothgraue Dechantsbirne aus, die ich noch nie in solcher Größe (2½ Zoll hoch und breit) und Menge, zugleich aber auch in solcher Güte, erbaut habe. Da diese Birne, welche meine Lieblingsbirne ist, sich allerdings, wenn sie vom Bau gehörig reif geworden, nicht lange hält, sondern schnell vorüber geht, so muß man sie auch schnell unterzubringen wissen. Sie eignet sich aber auch sehr gut zum Trocknen, besonders in der Art wie die Feigen. Die Herbst-Sylvester wurde nur an einer recht sonnigen Stelle groß und gut. Diels Butterb. hatte nur wenige, aber große Früchte, 18 Loth schwer, ebenso die Holzbutterbirn. B. Napoleon hatte wenige, aber schöne und gute Früchte, ebenso die Forellenbirn. Durch Tragbarkeit zeichnete sich zwar in diesem Jahre Bergamotte Thouin vorzüglich aus, ist aber doch nur mittelmäßig von Geschmack und schnell vorübergehend. Colmar souverain (Regentin), trug sehr reichlich und gut; Kronprinz Ferdinand dagegen nur sehr wenig und Berg. Soulers gar nichts. — Von der Winter-Dechantsbirn erwartete ich mir sehr wenige und nur sehr unvollkommene Früchte, da die angesetzten jungen Früchte im Laufe des Sommers sehr im Wachsthum zurückgeblieben waren. Als wir aber im Spät-Herbst einige starke Thaue und besonders einige etwas stärkere, wenn gleich immer noch nicht durchdringende Regen erhielten, war es mir eine wahre Freude, zu bemerken, wie der Einfluß der Feuchtigkeit auf diese Frucht sich so sehr stark zeigte. Die Früchte wuchsen, so zu sagen, zusehend und erreichten ein Gewicht von 14½ bis 18 Loth, erhielten sich auch in meinem Obstkeller bis in die Mitte des Januars und waren von großer Güte. Auch Colmar Flotow trug wieder sehr reichlich und sehr schöne große Früchte (13½ Loth schwer). — Grumbkower Butterbirn, Herrmannsbirn und einige andere, setzten dagegen ganz aus.

Von neuen Birnen in erster und zweiter Tracht zeichneten sich Beurré Clairgeau, Bonne Louise d'Avranches, Duchesse de Mars (schien der vorherstehenden sehr ähnlich) und Poire Leurs, sehr aus, doch muß ich mir deren genauere Untersuchung für die folgende Zeit vorbehalten. — Eine solche Tragbarkeit, Schönheit und Güte der Früchte habe ich nur selten beisammen gefunden.

Dagegen hat sich bei mir General Tottleben in zweiter Tracht, (wenn ich ihn richtig besitze?) weder durch Schönheit, noch durch Größe oder Geschmack, besonders ausgezeichnet und dürfte die Birne, wenn sie sich nicht noch sehr verbessert, höchstens als Tafelfrucht 2. Ranges aufzuführen sein. — Dagegen haben sich bei mir, wie schon früher Beurré Six, Beurré Dix, Tougards Flaschenbirn, Mad. Elisa ꝛc., von denen ich freilich noch nicht weiß, ob ich die richtigen, so benannten Sorten be-

sitze, indem mir gute Abbildungen und Beschreibungen derselben nicht bekannt geworden sind, und Liron d'Airoles Beschreibungen und Umrisse kaum eine Erwähnung verdienen.

Mit einigen Worten erlaube ich mir nur noch, als einer Curiosität, einer auf einem Apfelsortenbaum stehenden Birne zu gedenken. Da ich die Reiser alle selbst aufgesetzt habe, so kann nur in der Eile eine zufällige Verwechselung der Reiser statt gefunden haben. Es soll derselbe bereits 1862 zum ersten Mal getragen haben. Ich war aber damals sehr krank und habe solche nicht gesehen. Dieses Jahr trug der aus dem Reise entstandene Zweig drei Birnen, die ich nicht zu nennen weiß, zumal auch die Nr. verloren gegangen. — Die Frucht hatte große Aehnlichkeit mit der Grauen Herbst-Butterbirn, war auch sehr butterhaft und von angenehmem Geschmack. Die beiden aufgesetzten und gut gediehenen Pfropfreiser haben auch in diesem Jahre wieder gut getrieben und versprechen für die folgende Zeit weitere Früchte. — Es dürfte aber hierdurch, die von Mehreren gehegte Meinung, als wenn die Birne auf Apfel-Unterlage und umgekehrt, nicht fortkomme, hinreichend widerlegt sein.

Weit ringer als die Birnernte ist bei mir wiederum der Ertrag der Apfel gewesen, was sich bei der Trockenheit meines Bodens und dem fortdauernden Mangel an Regen, mit Hinsicht auf den seichteren Gang der Wurzeln des Apfelbaums, nicht anders erwarten ließ.

Am tragbarsten erwiesen sich noch der Gelbe Bellefleur, die Gelbe Schafsnase, der Große (rheinische) Bohnapfel ꝛc. ꝛc. Bemerkenswerth erschien es mir, daß gerade einige der feineren Sorten zu größerer Vollkommenheit (wenn auch immer in geringer Anzahl), als andere noch Verwandte, weniger feine, gediehen, z. B. der Rothe Astrakansche S.-Apfel (besser als der weiße), Weidners (oder Haffners) Gold-Reinette (sehr guter Apfel), Pariser Rambur-Reinette, Weißer Winter-Calvill, (Gestreifter) Rother Oster-Calvill, Forellen-Reinette, Frühe Gold-Parmäne ꝛc., welche auffallend mehr und schönere und bessere Früchte trugen, als manche gemeinere, z. B. der Große Bohn-Apfel, Scheuern-Apfel ꝛc. ꝛc., welche meistens so klein blieben, daß sie des Abnehmens kaum werth waren. Ich glaube dieß der Verschiedenheit der Standorte, mehr noch aber der Verschiedenheit der Witterung zu der für das Wachsthum der verschiedenen Sorten günstigsten Zeit zuschreiben zu müssen. Meinen Beobachtungen zu Folge wachsen Birnen und Aepfel einige Wochen vor ihrer eigentlichen Baumreife am meisten. Fällt in diesen Zeitraum günstiges, d. h. verhältnißmäßig feuchtes und warmes Wetter, so holen sie das versäumte Wachsthum bald nach und werden noch sehr schmackhaft. Vor vielen zeichneten sich bei mir zwei von Belzer in Podiebrad unter den Namen: Maria-Theresias-Himbeer-Apfel und sanftkantige Reinette Joseph der II. durch Größe, Schönheit und Güte aus. Die letztere soll nach dem Illustrirten Handbuch der Obstkunde Bd. I. Nr. 116 der Goldzeug-Apfel sein. Meine Früchte stimmten aber allerdings mit der dortigen Beschreibung nicht ganz überein. Sie halten sich noch jetzt und wahrscheinlich noch lange sehr gut. Ich will aber noch weitere Früchte erwarten.

Aus der Umgegend von Dresden er-

hielt ich durch den pomologischen Verein zu Gorbitz sehr schöne und gute Früchte mitgetheilt, welche in hiesiger Gegend erzogen und auf dem Lande bereits verbreitet sind, z. B. Citronen-R., Muskaten-R., Langdauernder rother Hart-Apfel, Champagner-R. (unter dem Namen Glashartgen), Weißer Stettiner, Danziger Kant-Apfel und andere schöne Früchte, deren Namen in der pomologischen Literatur ich aber noch nicht mit Gewißheit habe ermitteln können.

Die Apfel- und Birn-Quitten wollten in meinem Garten im Laufe des Sommers, ungeachtet ich das Gießen derselben nicht versäumte, Anfangs gar nicht wachsen und ich erwartete schon eine sehr geringe Ernte. Hier konnte man aber in diesem Jahre den günstigen Einfluß eines, wenn auch nur einiger Maßen bedeutenden Regens, recht deutlich bemerken. Obschon dieser erst gegen Mitte des Oktobers eintrat, so war doch dessen günstige Einwirkung auf das Wachsthum der Früchte sehr deutlich. Man konnte von Tag zu Tag ihre bedeutende Zunahme sehr deutlich bemerken. Sie erreichten bei mir bis zur Reife, was die Apfel-Quitte betrifft, noch eine Größe von 3⁹/₁₀ Zoll rhein. im Durchmesser und 3½ Zoll in der Höhe. Nicht viel kleiner waren die Birn-Quitten. Doch mußten beide bald verbraucht werden, indem das Fleisch auf dem Lager bald mulmig und unschmackhaft wurde. An der Japanischen Quitte habe ich hier nirgends Früchte gefunden.

Im Ganzen genommen hielten sich die Früchte (Birnen und Aepfel), auf dem Lager gut, wenn auch nicht so lange als sonst. Ganz besonders war dieß der Fall bei den Birnen, welche, wie erwähnt, sich erst spät ausbildeten (Winter-Dechantsbirn, Colmar Flotow, die Quitten ꝛc. und ebenso bei dem Ostercalvill, Weißen W.-calvill ꝛc.). Auf dem Markte sieht man auch jetzt noch schöne Aepfel, jedoch nur von geringen Sorten; doch sind dieselben verhältnißmäßig theuer. — Die Aussichten für das künftige Jahr scheinen mir, so viel ich in meinem Garten bemerken kann, günstig.

Ich hatte mir vorgenommen, in diesem Jahre meine Beobachtungen über die Herbstfärbung der Blätter. (vergl. m. Aufsatz über die Veränderung der Farben im Pflanzenreich S. 134 f. und über scheckige Blätter an Obstbäumen S. 171 f. in der Monatsschrift für Pomologie ꝛc.) besonders über die Birn- und Apfelbäume recht fleißig fortzusetzen. Leider mußte ich aber bemerken, daß in diesem Jahre die Herbstfärbung der Birnen- und Aepfelblätter weit weniger bunt und mannigfaltig als im vorigen Jahre war. Besonders konnte ich durchaus keine bunt gefleckten Blätter, wie deren im vorigen Jahre sehr viele vorhanden waren, an meinen Bäumen finden. Gewöhnlich zeigten, sowohl die noch an den Bäumen befindlichen, als die abgefallenen Blätter, nur das Seite 138 d. gedachten Zeitschrift beschriebene goldfarbene Adernetz auf grüngrauem oder rothbraunem Grunde. Nur bei der Gelben Sommer-Muskateller zeigten sich die abfallenden Blätter Anfangs gelb, dann roth, gleichmäßig gefärbt. Ich kann vor der Hand diesen Mangel an bunter Färbung der Birnen- und Apfelblätter, wie solche im vorigen Jahre vorhanden war, nur dadurch erklären, daß meine Bäume durch den endlichen Eintritt eines, wenn gleich sehr verspäteten, doch einiger Maßen durchdringenden Regen veranlaßt,

sehr lange und bis zum Eintritt ziemlicher Fröste ihre Blätter unverändert behalten, so daß der Frost noch ziemlich viel Saft in denselben fand, und sich nun nur die graugrünliche oder röthlichbraune Grundfarbe mit dem goldenen Adernetz zeigen konnte, aber keine lebhafte Farbenveränderung, wie im vorigen Jahre zu bemerken war. — Andere unserer inländischen Bäume, wie z. B. die gewöhnlichen Eichen, die Buche, die Linde, die Birke, die gewöhnlichen Ahornarten ꝛc. zeigten auch nur die gewöhnl. lohfarbene oder matte gelbe Färbung, während die ausländischen Eichenarten ꝛc. in den schönsten Farben prangten. Weit weniger fand dieß bei den ausländischen Ahornarten statt. — Nur Rhamnus Frangula und die Blätter einiger andern, bei uns fast schon eingebürgerten ausländischen Sträucher, wie Rhus typhinum ꝛc. zeigte die gewöhnl. schöne Herbst-Farbenmischung. —

Bei einigen Birnsorten bemerkte ich in diesem Jahre, gegen den Herbst zu, kleine Ansätze zum Scheckigwerden der Blätter, die aber nur bei durchscheinendem Lichte bemerklich wurden. — Dagegen zeigte sich in meinem Garten eine Apfelsorte, welche mir aber leider unbekannt ist, da die Etiquette im Laufe der Zeit verloren gegangen, der Zweig aber auch noch nicht getragen hat, an welcher sämmtliche große und gesunde Blätter, sehr stark weiß gescheckt waren, wovon ich früher nichts bemerkt habe, obschon mir dieß durch ihren Standort sehr leicht und in die Augen hätte fallen müssen. Getragen hat diese Apfelsorte noch nicht. —

Hoffentlich kann ich im künftigen Jahre hierüber, sowie über die jungen freistehenden Pfirschenbäume, welche zum Erstenmale tragen werden, mehr berichten.

v. Flotow.

Das Beschneiden des Weinstockes.

Von C. Fischer.

In meiner Gegend gibt es nun keine Weingärten mehr wie in früheren Zeiten; aber der Weinstock wird noch fleißig an Mauern, besonders an mit der Vorderseite gegen Morgen oder Mittag gelegenen Häusern gezogen.

Ich habe nun meine Studien bei der verschiedenen Behandlung des Weinstockes an der Seite ganz schlichter, einfacher Bürger und von Seite fach- und kunstverständiger Männer gemacht und theile hiemit folgendes mit:

Viele unserer ganz einfachen Bürger haben an ihrem Hause ein oder zwei Weinstöcke stehen, welche eine weite Ausbreitung haben und fast alljährlich unzählige Trauben tragen, wovon wahrhaft und ohne Uebertreibung fast eine die andere verdrängt. Die Weintrauben haben eine bedeutende Größe, werden reif, ja süß und die Eigenthümer nehmen nicht selten von einem Stocke 4—5 fl. ein. Gewöhnlich verkaufen sie die Trauben nicht einzeln, sondern alle überhaupt an einem Stocke. Der Käufer befindet sich dabei gewöhnlich sehr gut und profitirt viel. Daß ein solcher Weinstock mehr als hundert Trauben tragen müsse, versteht sich von selbst.

Dagegen war ich in Gärten, wo fach- und kunstverständige Männer das Beschneiden vornahmen und fand hier sehr wenige und oft noch dazu viel kleinere Trauben.

Letztere Männer beschneiden den Wein-

stock auf 2—3 Augen und meinen schöne Trauben zu erzielen und den Weinstock mehr zu schonen.

Einen besondern Fall muß ich hier der Merkwürdigkeit wegen erzählen. Ich war im vorigen Jahre in dem Garten eines Mannes aus höhern Ständen. Er hatte sehr hohe und lange Mauern in seinem Garten, welche er alle mit Weinreben bedeckt hatte. Die Triebe, welche die Reben machten, waren von außerordentlicher Länge und Stärke. Er beschnitt seine Stöcke nicht selbst, weil er sich für zu unwissend in dieser Sache hielt und ersuchte dazu einen fach- und kunstverständigen Mann. Ich sah nur unten einige wenige Trauben, welche noch dazu ziemlich klein waren, während ich die ganze Mauer mit Reben ohne Trauben bedeckt fand.

Der Eigenthümer klagte es mir schmerzlich, wie er bei den Bürgern die Stöcke voll schöner Trauben sehe; er dagegen immer so arm an Trauben sei. Er meinte, das zu scharfe Beschneiden müsse Ursache sein, und führte mich zum Beweise dessen an eine Stelle der Mauer, wo sein Weinkünstler aus Versehen einige lange Reben stehen ließ. Diese trugen eine sehr große Anzahl der schönsten Trauben. Der Eigenthümer meinte, diese wenigen Reben geben mir schönere und dazu fast noch mehrere Trauben als alle meine vielen Stöcke.

Ich muß hier bemerken, daß dieser Besitzer seinen ganzen Garten und also auch seine Weinstöcke stark düngt. Dies thun auch die ganz einfachen, kunstlosen Bürger mit ihren Weinstöcken; sie begießen diese noch dazu durch den ganzen Sommer mit einer Flüssigkeit, welche düngende Stoffe enthält.

Ich ging zu einigen Bürgern und fragte sie, wie sie ihre Stöcke in Bezug auf das Beschneiden behandeln und da erfuhr ich, daß sie so ziemlich nach meiner Ansicht den Wein beschneiden, welche sich vielleicht von jener, welche Hooibrenk in neuester Zeit für die Weingärtner vorgeschlagen hatte, nach Versuchen aber sich als verunglückt zeigte, wenig oder gar nicht unterscheidet.

Meine schlichten Bürger betrachten sich im Frühjahre die Reben mit ihren Augen und wissen so ziemlich die Frucht- von den Laubaugen zu unterscheiden. Die Fruchtaugen verschonen sie mit dem Messer; die Reben mögen auch etwas länger sein; höchstens stutzen sie die Spitzen in so weit ein, als sie sehen, daß keine Fruchtaugen daran sind; alle anderen Reben mit bloßen Laubaugen, die zugleich auch die schwächeren und kürzeren sind, schneiden sie auf 2 Augen zurück; dann binden sie die Reben an, indem sie selbe in eine mehr horizontale Lage, auch mitunter etwas unter dieselbe ziehen; je nachdem der Raum es gestattet.

Da sie ihre Stöcke durch den gedüngten und oftmals begossenen Boden in Kraft erhalten, können sie auch die angesetzten vielen Trauben ernähren und zur vollkommenen, naturgemäßen Entwicklung bringen.

Da dabei kein Uebertreiben des Stockes stattfindet, wo er dann für das künftige Jahr wieder viele Fruchtaugen ansetzt; so ist nicht zu verwundern, daß der Stock bei einem so reichen Erträgniß nicht leidet, da zugleich eine reiche Düngung stattfindet.

Das Gegentheil findet Statt bei dem scharfen Beschneiden im reichen Boden. Da der Weinstock im Frühjahr außeror-

denklich viel Saft hat, so findet er zu wenig Trauben vor, zu deren Ernährung er theilweise verwendet werden könnte, er treibt ins Holz und hat er einmal seinen Weg sich dahin gebahnt, so wuchert er in den Holztrieben auch während dem Sommer fort; er geht vor den Weintrauben vorbei; diese bleiben klein; während die Reben zu einer außerordentlichen Länge und Stärke meistens ohne viel Fruchtaugen sich entwickeln.

Das scharfe Beschneiden thut nur in Weingärten gut, wo der Boden viel ärmer ist und nur wenige Trauben zu ernähren im Stande ist, wo man aber für frisches Holz für das künftige Jahr zu sorgen hat, das bei gehöriger Stärke auch zugleich gut ausreifen muß.

Was also in einem gewöhnlichen Weingarten mit weniger Kraft nützlich ist, das wird für eine Rebe schädlich, welche einen Ueberfluß an Nahrung im Boden besitzt. Dort muß man durch scharfen Schnitt den Weinstock in seiner Kraft zu erhalten suchen und ihm nicht mehr Trauben aufdringen, als der Boden zu ernähren im Stande ist, sonst bekommt man wohl mehr, aber schlechte Trauben und richtet den Weinstock bald zu Grunde. Im reichen Gartenboden kann ich die Rebe mehr anstrengen zu meinem Vortheile ohne ihr zu schaden.

Hätte H. Hoolbrenk das Naturgesetz beachtet, daß das Erkrägniß sich nur nach dem Reichthum des Bodens richtet, wornach beim Weinstock auch die Behandlung sich richten muß; so hätte er seine Weinkulturmethode in dem fruchtbarsten Gartenboden nicht auch für die Weingärten mit ärmerem Boden anempfohlen.

Gerade so verhält es sich auch mit seiner neuen Entdeckung, das Erträgniß des Getreides von oben herab mit Hülfe der Befruchtung zu vermehren. Der Mehrertrag muß ja auch vom Boden getragen werden; wenn dieser aber dazu gezwungen wird, so werden die Erträge mit der Bodenkraft bei aller Kunst abnehmen; was man später erhalten sollte, hat man im Voraus hinweggenommen, hat also einen Raub begangen, welcher sehr bald empfindlich bestraft werden wird, da Hooibrenk für den Boden nicht mehr als den gewöhnlichen Ersatz fordert. Wahrscheinlich hat H. Hooibrenk auch nicht an die Witterung gedacht, die seiner Befruchtungsmethode einen Strich durch die Rechnung machen kann; glaubt er aber mit seiner Leine, an der mit Honig bestrichene Fransen hängen, auch Meister der ungünstigen Witterung zu sein, so dürfte er sich wohl irren.

Auch uns Obstbaumzüchtern hat er durch seine Befruchtungsmethode reichere Obsternten versprochen; allein fast nichts in der Welt hängt so sehr von der Witterung ab, als unsere Obsternten. Sollte seine Methode allgemein eingeführt werden, dann müßte der Honig sehr theuer werden.

Ueber die Benutzung der Süßäpfelsorten in den Niederlanden.

Mitgetheilt von Herrn W. Ottolander zu Boskoop.

Vielleicht möchten Pomologen, welche die Obstausstellung zu Görlitz besucht haben, bei der Durchsicht des großen Sortiments Süßäpfel, welches in der Boskooper Fruchtcollection mit auslag, zu der Frage veranlaßt worden sein, wozu man diese benütze?

Die Holländer lieben im Ganzen genommen für die Haushaltung Süßäpfel mehr, als saure, und auf dem Markte werden jene immer zu höheren Preisen verkauft, als diese. Sie sind bei Reichen und Armen gleich beliebt und nehmen eine erste Stelle ein auf dem Tische beim Mittagsessen.

Dazu werden die Süßäpfel geschält, in Viertel zerschnitten, um Kernhaus, Kerne, Kelch und Stiel mit wegzuschneiden, abgewaschen, und in einem Topf mit mehr oder weniger reinem Wasser (zu reguliren nach dem mehr oder weniger reichlichen Safte in der Apfelsorte), langsam geschmort, so daß die Stücke nicht zu Brei kochen, sondern möglichst ganz bleiben. Viele Sorten müssen sehr lange schmoren, weil die Stücke im Innern nicht härtlich bleiben dürfen. Wenn man dieselben auf das Feuer setzt, füge man etwas feines Salz hinzu, wodurch das Süß erhöht wird. Später, wenn die Stücke beinahe gut sind, füge man ein wenig Zucker (wenn nöthig), ein Stückchen Butter und ein wenig fein gestoßenen Zimmt hinzu, worauf die Aepfel auf eine Schüssel gelegt und mit dem Safte übergossen werden, um mit gebratenem Fleische und Kartoffeln gegessen zu werden.

Die Landleute kochen die Süßäpfel mit Speck und Kartoffeln und essen dieses durcheinander, wobei gewöhnlich die Aepfel ungeschält bleiben.

Cider und Apfelkraut fabricirt man in Holland nicht, oder nur wenig.

Für die Haushaltung sind die vorzüglichsten Süßäpfel die folgenden:

Herbst Blumensüßer (Herfest Bloem Zoete, auch Candy Zoete) September — Oktober.

Grauwe Peer Zoete, (Diels Langer Bellefleur*). Okt. Nov.

Süßer grauer Holaart (nicht der Dielsche Süße Holaart). Dec.—Febr.

Graue süße Reinette (nicht die Dielsche). März—April.

Zoete Veentje, Mai—Juni, dieser um seiner langen Dauer willen.

Das Welken einiger Sorten ist für den hier gedachten Gebrauch nicht nachtheilig.

Außer diesen lieben die Leute viele Sorten, welche, obgleich von geringerem Werthe, durch frühe oder reiche Tragbarkeit beliebt sind.

Was Diel sagt bei Beschreibung des Langen Bellefleur (Illustrirtes Handb. I, S. 484) „die Holländer speisten derartige Süßäpfel frisch mit etwas Saft vom Apfelsine oder Citrone, wodurch sie sehr delikat würden," ist ungegründet. Süßäpfel würde bei uns Niemand frisch essen, selbst die Jugend und die Landleute nicht.

Die Holländer lieben zum Rohgenusse nur edle Tafeläpfel, wie Weißer Wintercalvill, Englischer Goldpepping, Doppelter Goldpepping, Reinette von Orleans und andere gleichen Werth habende Sorten. Andere saure Aepfel benutzt man zum Trocknen (am liebsten den Zwiebelapfel und Königlichen Kurzstiel) und zu Apfelbrei.

Boskoop, Januar 1864.

R. J. W. Ottolander.

---

*) Diese Identität habe auch ich nach den aus Görlitz mitgenommenen Früchten gefunden. O.

Ueber Weinbau.

Aus den Reiseberichten des Hrn. Dr. Enz in Ofen.

Dijon, am 30. Sept. 1863.

Eine der großartigsten Parthien der Weinproduktion in der Côte d'or bildet Clos Vougeot. — Gleich berühmt durch seine Ausdehnung, als durch den Ruf seiner sowohl roth — als weißen Produkte, und endlich durch das hohe Alter seines Bestehens.

Schon seiner Ausdehnung nach steht es unerreicht im burgunder Gebiete da, denn seine Wein-Culturen umfassen nahe an 51 Hectaren, welche sämmtlich mit einer mehr als klafterhohen Mauer umgeben sind.

Das ganze großartige Etablissement zeigt in seinen Bauten und Culturen das auf einen Zweck gerichtete consequente und systematische Hinwirken von Jahrhunderten; und in der That ist es auch das Resultat jahrhundertelangen Strebens; denn schon im Beginne des XII. Jahrhunderts erhielten Cisterzienser Mönche von den Chevalieren des Hauses Vergy diese bereits damals mit Reben bepflanzten Ländereien, welche nun erst unter der Pflege ihrer Hand und in ihren herrlichen Weinerzeugnissen weltberühmt wurden.

Man stelle sich jedoch in den Weinanlagen von Clos Vougeot ja nicht etwa Berge vor; sie bilden eine kaum bemerkbare Abdachung nach Süden, und sind größtentheils mit rothen, und nur theilweise auch mit weißen Rebsorten bepflanzt, welche sämmtlich in Dolomit und kohlensauren Kalk haltigem Thone fußend, sich einer ausgezeichneten Vegetation erfreuen.

Von rothen Sorten baut man Pinot noir und gris, und deren Weine erscheinen im Handel unter dem Namen der Weine von Clos Vougeot; in Weiß baut man die Sorte Chardenet, deren Wein im Handel den Namen des Weins vom Mont Fraché führt. Wie bekannt ist der Mont Fraché ein Weißwein Frankreichs, welcher an Güte dem Meursault an der Seite steht, ja von Vielen für den ersten Weißwein der Welt gehalten wird.

Nichts kann die Großartigkeit dieser musterhaft gehaltenen Weinanlagen übertreffen, als die Großartigkeit der Vorkehrungen, in welchem man ihre edlen Produkte aufbewahrt und keltert.

Das Kloster, zu welchem die Weinländer von Clos Vougeot gehörten, war in einiger Entfernung von denselben erbaut; da aber in seinen unbefestigten Mauern der flüssige Rubin und das blinkende Gold des edlen Rebensaftes in den unruhigen Zeiten des Mittelalters viel zu wenig gesichert war: so erbauten die klugen und vorsichtigen Mönche ihren verlockenden Schätzen eine feste Burg im Weinberge selbst, hinter deren sichern Mauern sie sie bargen.

Das Kloster hat die Zeit bereits verweht; jedoch altersgrau und stolz steht heute noch in der Mitte seiner freundlichen Weinland-Umgebung der feste Bau, welcher sowohl Dauer als Zierde den vier thurmartigen Pavillons dankt, die an seinen Ecken prangen. — In seinem Innern, wenn gleich etwas mönchsartig düsteren Ansehens, zeigen selbst gegenwärtig noch einzelne Theile des Gebäudes von Geschmack und einstiger Pracht.

Besonders scheint man einem geräumigen Saale die meiste Aufmerksamkeit und prunkvollste Ausstattung gewidmet zu haben, welcher sicherlich zur Libationsstätte

diente, welche man jenem freundlichen, weinbelaubten Gotte errichtete, der glücklicher als die übrigen Götter Griechenlands sich seinen Cultus bis ins Mittelalter zu erhalten verstand.

Uebrigens ist dieser Theil des Gebäudes bei Weitem nicht der Wichtigste des Ganzen, denn wahrhaft großartig sind nur die Apparate der Bereitung und Aufbewahrung des Weines, die wir in riesenhafte Magazine und Kellerräume theilen wollen.

In den Magazinen, welche ein längliches Viereck bilden, sind rund an den Wänden herum 34 riesige Gährkufen aufgereiht und 4 ungeheure Baumpressen, welche gegenwärtig nur als Curiosa — als Reliquien der Vorzeit ihre Plätze behaupten — stehen bereit, die Ströme edler Brühe den Fässern zu überliefern.

Man kann sich die Großartigkeit der Apparate einigermassen vorstellen, wenn ich sage: daß man auf einmal für 450 pièces (circa 1500 Ohm) einmaischen und abpressen kann.

Die Keller, wenn gleich wie die meisten französischen Keller nur einige Stufen tief, sind höher wie gewöhnlich, da sie als Eigenthum der Mönche die Bestimmung hatten, als Museen aenologischer Schätze zu fungiren und Riesen von Fässern zu beherbergen. In langen, 30 Mètres messenden Gassen sind hier nemlich 60—80 Eimer haltige Fässer aufgereiht, welche in ihrer Eleganz und Reinlichkeit, in ihrem Firniß-Ueberzuge zur Genüge zeigten, mit welcher Vorliebe man sie zu hätscheln und zu pflegen gewohnt war, und ist.

Aus der Neuzeit stammend sieht man jedoch Gassen gewöhlicher 4eimeriger piècen.

Gebrauchte Riesenfässer, obenbeschriebener Art, welche ursprünglich aus polnischem Eichenholze, durch eigens aus dem Rheingaue verschriebene Böttger verfertigt wurden, sind heute noch als Wein verbessernd sehr bekannt und gesucht, und man kauft solche gerne per Stück mit 300—500 Frcs.

Nach Norden sind die Keller mit kleinen wohlvergitterten, und mit massiven Eisenbalken versehenen Fenstern ausgestattet, und man sorgte dafür, daß sie immer gehörig gelüftet wurden, was man mit unter die vorzüglichsten Erhaltungsmittel des Weines rechnete.

Man macht überhaupt die Beobachtung, daß nur jene Keller einen für jeden Transport tauglichen Wein erziehen, in welchen die Luft öfter erneut und ein Schwanken der Temperatur zwischen 10—12 ° R. erhalten wird.

Keller sind zwei und fassen 1600 piècen.

Clos Vougeot gibt 30 hectolitre im Durchschnitt per hectare.

Im Jahre 1835 erlitten diese Wein-Anlagen eine große Verheerung durch Insekten, welche la pirale heißen. Sie dauerte durch 6 Jahre, und ihre endliche Vertilgung mittelst Einsammlung durch Kinder kostete jährlich über 600 Frcs.

Im Jahr 1791 wurde Clos de Vougeot zum National-Eigenthum erklärt, mit den Weingärten von Gilly und Richbourg vereinigt und an M. Foucard in Paris für die Summe von 1,140,000 Frcs verkauft, den Zehend nicht mit einverstanden. Von Foucard kam es an die M. M. Fourton & Reval und ist gegenwärtig Eigenthum des M. Ouvrard père.

Gerade vernehme ich, daß M. Ouvrard zu Paris gestorben sei. Clos de Vougeot geht nun an seine zahlreichen Erben über

und wird wahrscheinlich getheilt. — Es scheint mir vorbehalten gewesen zu sein, es noch in seiner vollen Größe bewundern zu können.

Die Weine von Clos Vougeot stehen im Preise von 1200 Frcs. per pièce und darüber.

Wenn auch auf mich, als reisenden ungarischen Oenologen die colossalen Dimensionen von Clos Vougeot und ähnlichen Etablissements des Auslandes ihren Eindruck nicht verfehlten, so lag die Ursache darin, weil ich durch Monate der Dauer meiner Beobachtungs-Reise an die Anschauung von Diminutiv-Dimensionen in Weingütern bereits gewöhnt wurde, und ich kehrte endlich dankbar im Herzen für die vielen lehrreichen Erfahrungen, die ich in meinem Fache zu machen Gelegenheit fand, in mein Vaterland zurück; kann mich jedoch der Ueberzeugung nicht erwehren, daß wohl die Weinbarone und Weinfürsten — in Beziehung der Ausdehnung ihrer Weingüter — am Rhein und in Frankreich zu finden sind: daß aber der König an Besitzthum in Weingütern — vielleicht der größte Weingutsbesitzer der Welt mein Landsmann ist. — Johann Ramolder, Bischof von Weszgrim besitzt über 300 Joch, 1200 Morgen Weingüter in den besten Weingegenden Ungarns. Am Plattensee allein über 100 Joch, und was das Meiste sagen will: Seine Culturen sind überall das Muster der Gegend.

Sollte es meine deutschen, pomologischen und önologischen Freunde interessiren, mitunter einen Blick in mein Reisetagebuch oder in dieser Richtung in die terra incognita Ungarns zu werfen, so wird es mir Vergnügen machen, ihnen in freundlicher Weise den Tubus auch hiebei vorzuhalten.

Dr. Franz Enz.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Vom 15. Januar bis 15. Februar sind dem Verein folgende neue Mitglieder beigetreten:

Dittmar, Gebrüder, Württemb. Fabrik von Gartengeräthen in Heilbronn.

Gartenbauverein in Frankfurt a. M. für die eingegangene Gesellschaft Pernona daselbst.

Jos. Kiegerl, Ständischer Obergärtner und Lehrer des Obstbaus und Weinbaus in Gratz, Steiermark.

Mart. Müller, Horticulteur, Strassbourg.

Collegienrath Dr. Schiele in Jena.

Der Gartenbauverein in Jena (Vorstand Dr. Koch daselbst).

A. Beckmann, Kaufmann und Pomolog in Barmen.

Rinn X., Baumgärtner in Heichelsheim bei Gießen.

Rittergutsbesitzer Steinkopf in Dornreichenbach bei Leipzig.

Dr. Ferenez Enz, Pomolog in Ofen.

Baron von der Decken in Reichenfelde, Hannover.

Hofgärtner Wenzel in Thurnau bei Culmbach.

Pfarrer Hopfenstock in Nellingen bei Eßlingen.
Kunstgärtner F. Luckow in Pilgramsheim bei Strigau.
M. C. Wieninger, Gutsbesitzer und Brauereiinhaber in Teisendorf bei Traunstein.
Pomologischer Verein in Groß-Schenk, Siebenbürgen. (Vorst. Senator Hann.)
Korn, Oenolog und Pomolog in Traben bei Trarbach a. M.

Der Verein zählt gegenwärtig 358 Mitglieder, wobei 53 Vereine und Institute. Von den Einnahmen sind gegenwärtig 500 fl. bei der hiesigen Handwerkerbank verzinslich angelegt und hätten noch 100 fl. angelegt werden können, wenn alle fälligen Beiträge eingegangen wären.

Wegen einer Vereinsgabe für die älteren Mitglieder werden jetzt Berathungen gepflogen; alle neu eingetretenen Mitglieder haben die vorjährige Vereinsgabe „Auswahl werthvoller Birnsorten" erhalten.

Zwei Mitglieder haben den Jahresbeitrag pro 63/64 einfach und ohne allen Grund verweigert und dadurch wohl ihren Austritt aus dem Verein ausgesprochen.

Der Geschäftsführer: Ed. Lucas.

IV. Literatur.

Neueste Literatur des Auslandes.

Mit dem Jardin fruitier von Decaisne geht es zur Zeit sehr langsam vorwärts. Der 6. Band müßte sich, bei gleichmäßiger Folge der einzelnen Hefte bereits der Vollendung nähern, allein in Wirklichkeit liegt er noch nicht zur Hälfte vor. Seit Anzeige der letzten Hefte — Mtschr. 1863 S. 241 — sind 4 neue Lieferungen erschienen, die 62—65., deren Inhalt wir hier nachholen.

62. enthält: Pêcher de Chang-Hai; Pêcher avant-pêche-rouge, (de Troyes; petite mignonne) — und die Birnen: P. d'Angoisse, d. i. diejenige Frucht, welche C. Stephanus im Seminarium zu denjenigen Birnen zählt, quae strangulanea pyra appellantur, also Strangulierbirnen — und P. Safran.

63. enthält: Pêcher reine des vergers und pêcher Galande, die Bellegarde des Quintinge und die Birnen: Poire petit muscat und P. d'Angora.

64. Pêcher a fleurs blanches (Willow, blanche d'Amerique) und Tawny Hunt's. Die Birnen: Arbre courbé und Bergamotte panaché.

65. Pecher de Malthe und Admirable jaune (syn. Scandalie.) — Die Birnen: P. du Comice und Dalbret.

Taille de la vigne a cordons. — Vignes et vins étrangers. — Cépages et vins américains. — Questions mises à l'étude par le Congrès scientifiques de France en 1861. Par M. Léo Laliman, viticulteur, a Floriac (Gironde). Paris 1863. 51 pag. 8.

Viertausend Jahre hindurch hat sich die horizontale Erziehung des Weinstockes bewährt; die Natur erfand ihn. Der Schnitt leitet seinen dunkeln Ursprung von der Freßgier einer Ziege ꝛc. ꝛc. ꝛc. Das ist des Verf. Thema, von dem aus die Empfehlung des Cordonzuges behandelt und denselben empfiehlt. S. 5—17.

Ein P. S. belehrt den Leser über die Zeit der Abfassung dieses Aufsatzes — also nicht erst heut, sondern vor mehr als 2 Jahren war dieß des Verf. Ansicht.

Der zweite Abschnitt — S. 21 ff. — behandelt nur ausländische Reben und Weine, letztere blos en passant. 14 verschiedene Typen amerikanischer Reben werden aufgestellt, als: labrusca, aestivalis, rotundifolia etc. und die hervorragendsten Species derselben aufgezählt. Und doch sind die Angaben bei weitem nicht erschöpft, wie überhaupt diese kleine Schrift weniger auf Wissenschaftlichkeit berechnet zu sein scheint, als auf persönliche Anschauung des Hrn. Verf. — Eigenthümlichkeit spricht sich im Styl und Orthographie durchweg aus. Aufgefallen ist mir z. B. das „exhorbitant." Irrthümer in Beziehung englischer oder fremder Namen finden sich auch; so heißt z. B. vitis rotundifol. nicht Bullase grape sondern Bullet grape. Auch Uebergehungen kommen vor, wie z. B. V. sinuata ganz fehlt. Es möchte sich empfehlen, des Fr. Pursh, flora americana sept. zu studiren und dabei das Decandolle prodrom. nicht zu vergessen.

Almanach du Jardinier. Par les redacteurs de la maison rustique du 19. siècle. Orné de 46 gravures. Paris 1864. 190 S. 16. — (50 cents. = 4 Sgr.)

Der 21. Jahrgang dieses allgemein bekannten Gärtneralmanachs steht den früheren in keiner Weise nach. Er gibt wie bisher des Wissenswerthen Vieles und das Neueste dessen, was dem Gärtner nützt und frommt. Wir beschränken uns hier auf das den Obstbau, Pomologie ꝛc. betreffende.

Der 2. Abschnitt: „Gartengeräthe" bringt den Sécateur Brassoud, eine Handscheere mit einer aus einem Stück bestehenden Feder, und das Gartenmesser mit Säge desselben Verfertigers. Brassoud ist Messerschmied in Paris — rue du Pont-Royal, 16. — Dann die Baumscheere von Du Breuil, die Beerenzange (cueille-mûres) — ein nach Art der Zuckerzangen geformtes Instrument, durch dessen Gebrauch die Hände vor Verletzung an Dornen gesichert sind und den Lobin'schen Drahtspanner.

Der 3. Abschnitt „Baumzucht" gibt zunächst „die Veredelung des Weinstockes" nach Carrière, mit D. Hovibrenks Instrumenten — (greffe Daniel) —; eine neue Erziehung des Weinstockes von Delaville ainé — zweijährige Cordons — dann über den Schnitt des Weinstockes nach A. Dubreuil einen ausführlichen Artikel. Zur speciellen Pomologie übergehend, 2 neue Mandeln — heterophylle und à fruits rugueux von Laujolet, mit Abbildungen der Früchte; Juglans intermedia pyriformis von Carrière; die Birne Souvenir Favre von de Liron und die Pflaumen Decaisne von Carrière. Von demselben Verf. folgt ein Aufsatz über den Chasselas panaché und von Grönland über den Japanischen Wachsbaum — Rhus succedana Linn. —

Le parfait vigneron. Almanach du Moniteur vinicole. Paris, 3. année 1864. 162 S. 16. — 50 cts. = 4 sgr.

Erscheint zum ersten Male in der Monatsschrift deßhalb sei es erlaubt, etwas ausführlicher einzugehen. Zuerst findet sich der Kalender mit dem nöthigen Apparat an Sprichwörtern und histor. Daten der Kaiserzeit; dem schließt sich ein theoretisch-praktischer Kalender an. Jeder Monat bringt ein Sprichwort (Dictons), dem die üblichen und nöthigen Arbeiten des Winzers folgen. Den Schluß hier gibt die bildliche Darstellung der Wirkung des „Heurigen" und deren Folgen — il trouble les ménages —. S. 34 beginnt der eigentliche Text mit dem Weinbau — Pflanzung und Akklimatisation. Das „Gasthaus zum silbernen Löwen," Gedicht, folgt S. 42—48. — Die Traube als Heilmittel, S. 49. — Der Lesezwang (ban) S. 54 — S. 61 beginnt die „Behandlung des Weines" und dahin Gehöriges, wie z. B. Wirkung verschiedener Weine auf die Verdauung; die französischen Weine in Deutschland; über den Weinzehnten S. 74—86 ꝛc. ꝛc. — Nun folgen einzelne Sätze über Destillation, praktische Regeln, Recepte ꝛc. in gro-

ßer Menge. Den Schluß bilden recettes utiles und Notizen über le tartre (Weinstein) — und die Käßsuppe, ein Gedicht.

Die Inhaltsangabe, wie sie da steht, liest sich recht trocken weg und doch ist es in der Wirklichkeit ganz anders. Der Kalender erfüllt seine Bestimmung, für die Hände des Winzers, recht eigentlich praktisch. Einmal sind die einzelnen Aufsätze gehaltvoll, also aufklärend, belehrend und bildend und dann ist es eben nicht Alles trockene Doktrin, was da gedruckt steht, sondern es findet ein sehr passender Wechsel mit Heiterem statt. Abwechselung in Wort und Bild zwischen den einzelnen Abschnitten ist ganz besonders für den Winzer berechnet. Anekdoten, Gedichte, Witze, Vignetten, Rebus ꝛc. wechseln ab. Da lesen wir z. B. die Geschichte des Ursprunges des Namens Metternich — wie der Kaiser nach der Schlacht sagt: Alle sind geflohen, nur Du Metter nicht. — Wie der Gast nach Empfang des schlechten Weines den Wirth kommen läßt und ihm sagt „umarmen Sie mich, denn Sie haben mich zum letzten Male gesehen." Unter den bildlichen Darstellungen sind vorzugsweise die schönen Winzerinnen S. 96 zu nennen und die Rebus.

Le Pommier. Almanach du pays a cidre. 2. année. 1864. Paris, Rouen, 118 pag. 16. (Prix: 50 cts. au profit de pauvres). —

Der 2. Jahrgang des Pommier steht dem ersten in keiner Weise nach und wird dieselbe Anerkennung finden. Nach der mitgetheilten Berechnung betrug der Erlös für 1863 netto 300 Fcs. — welche den Armen zuflossen (darunter für 1 großes Fauteuil im Hôtel-Dieu 130 Fcs.)

Neben dem gregorianischen Kalender haben wir heuer den türkischen und éphémérides biographiques de la Normandie; beiden folgt eine kurze, rechtfertigende Erklärung bis S. 47. — Hier beginnt der eigentliche Text mit Botanique du pommier, woraus nur erwähnt werden soll, daß die Aepfel in 3 Classen getheilt werden, 1) acides ou sures — Tafelobst; 2) douces ou sucrées — 3) dures ou amères — letztere beiden Mostobst. — Ein Brief von Jacques Bonhomme, in Patois (Men bon moussieu) blieb mir unverständlich. Es folgen: die Erndte der Aepfel S. 55, — woher kommt das Wort „Cidre" — mehrere Recepte für die Küche, z. B. Pommes à la Catius ꝛc. — und eine histor. Notiz über Cidre im 16. Jahrhundert.

Eine Bemerkung über den Congreß in Namur besagt, daß Teinturier mehr als hundert neue Aepfelsorten in Reisern aus England und Deutschland eingeführt habe. „Der Apfelbaum und der Apfel in der Pharmacie" gibt mehrere Recepte zu Apfelsyrup, Gelée ꝛc. Dann wird Hooibrenks künstliche Befruchtung der Obstbäume besprochen. Der umfassendste Aufsatz ist das „Urtheil des Paris" S. 92—108. — und hätte es keinen Apfel gegeben, so hätten wir keinen trojanischen Krieg, keine Odyssee, keine Ilias ꝛc. ꝛc. Es ist das eine sehr gelehrte Abhandlung, die sich empfiehlt. Den Schluß bilden Küchenartikel — en attendant les pommes — (über Rhabarbermus) — pommes a la Crème — und Talmouse aux pommes (apple cheesekake) eine eigene Melange, die in Saint-Denis sehr gebräuchlich sein soll.

Gewiß findet der Almanach auch dieses Jahr seinen Leserkreis und wünschen wir ihm den gleichen pekuniären Erfolg.

Wine, the vine and the cellar. By Thomas George Shaw. With 28 illustr. London 1863. 522 pag. 8. (16 Shil.)

Bevor ich dieses sehr schön ausgestattete Buch in die Hand bekam, hatte ich Vieles und Mancherlei darüber gelesen und gehört — nur Gutes, nur Lobendes und mag es gekommen sein, daß ich im Voraus davon eingenommen ward. Nachdem ich es habe und gelesen habe, muß ich gestehen, daß ich nicht weiß, was ich darüber sagen soll. Es ist ein hübsches, sehr

hübsches Buch, elegant und gefällig, hat auch einige recht niedliche Bilderchen, wie z. B. die Schlösser Lafitte, Iquem, Latour, dann Marsala, Crecy ꝛc., ja es ist sogar dem Schatzkanzler gewidmet — aber das Alles besticht eben nur. Hätte der Verfasser sein Buch unter dem einfachen Titel „On Wine“ in die Welt geschickt, so wäre das sehr passend gewesen, denn von vine und cellar ist wenig die Rede. Das gebrachte Neue ist wenig werthvoll und das Werthvolle ist meist bekannt. Statistisches Material ist reichlich vorhanden, aber es entzieht sich der Beurtheilung. Auch poetische Ergüsse sind nicht selten; viele der einzelnen Abschnitte werden durch dergleichen Mittheilungen eingeleitet, z. B. Gaudeamus igitur, Hungari dum sumus ꝛc. — Ich nehm' mein Gläschen in die Hand ꝛc. — Bekränzt mit Laub ꝛc. — Aus der Traube in die Tonne ꝛc. — In der Kürze will ich den Inhalt angeben: 1) allgem. Bemerkungen darunter der Song from Punch. — 2) Porto. — 3) Lissabon. — 4) Xeres. — 5) Barcellona. — 6) Bordeaux. — 7) Champagne. — 8) Burgund. — 9) südliche Frankreich. — 10) Paris, Bercy. — 11) Der Rhein und die Mosel — (im kühlen Keller sitz' ich hier ꝛc.) — Rheinhessen und Rheinbaiern füllen noch keine Seite. — 12) Marsala. — 13) Italien (Asti und Monte pulciano) — 14) Griechenland. — 15) Ungarn. — 16) die Krim. — 17) Madeira. — 18) Teneriffa. — 19) Das Cap. — 20) Australien. — 21) Amerika — Californien. — 22) Peru. — 23) die Kellerwirthschaft und endlich 24) Gout — (no personal experience) über den jährlichen Verbrauch von Wein in Mainz ꝛc. ꝛc. — Darauf folgt ein Verzeichniß aller bekannten Weine und zwar 1) der französischen S. 382—410, und 2) der nicht französischen S. 411—430. Den Schluß bis S. 480 bildet ein Anhang, bestehend aus verschiedenen Schriftstücken, Journalartikeln ꝛc. ꝛc. — und das Register.

Für Deutschland rangirt das Buch unter dem Entbehrlichen. Ob für England? das weiß ich nicht. Mir ist Cyrus Redding ꝛc., obgleich ein ganz anderer Genre, lieber. Ueberdieß ist der Preis sehr hoch.

v. Bose.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Obstausstellung in Loffen.

Am 11. und 12. Okt. vor. J. fand die jährliche Fruchtausstellung des pomologischen Vereins zu Loffen bei Brieg in dem Bahnhofgebäude daselbst statt. Wir glauben im Interesse der Allgemeinheit zu handeln, wenn wir mit kurzen Worten dieser Ausstellung erwähnen und dadurch die Aufmerksamkeit des größeren Publikums auf einen zwar noch jungen und kleinen, aber um so thätigeren und für die Provinz Schlesien gewiß höchst wichtigen Verein zu lenken suchen, denn wer möchte leugnen, daß in unserer Provinz der Obstbau nur eben begonnen und daß in seinem rationellen Betriebe eine reiche Quelle des Wohlstandes und des Genusses geöffnet würde. Daß das Interesse für die Erzeugung besserer und edeler Obstsorten mehr und mehr im Steigen ist, zeigte auch die diesjährige Ausstellung, welche in der That eine Elite von schönen und vortrefflich gezogenen Obstsorten darbot. Zunächst hatte die Gärtnerei von Loffen eine Sammlung von sehr schönem Wirthschafts- und Tafelobst ausgestellt, welche deutlich das Gedeihen und Fortschreiten der noch jungen Obstanlagen bekundete. — Aus den Gärten des Grafen Hoverden auf Hünern zog ein kleines aber der Form wie der inneren Quantität nach ausgezeichnetes Sortiment von Weintrauben und Nüssen die Aufmerksamkeit auf sich, die aber auch sofort wieder durch die Ausstellung von Dambrau in

Anspruch genommen wurde, welche in 16 der feinsten Birnensorten, worunter Diel's Butterbirne vorzüglich schön, und in 11 der feinsten Aepfelsorten, unter denen namentlich der Goldpepping hervorragte, den Beweis lieferte, wie hoch von dem Herrn Besitzer edles Obst geschätzt und mit welcher Aufmerksamkeit es in Dambrau kultivirt wird. Ganz besonders schön war aber das Obst aus Schwanowitz; mehrere Birnsorten, 30 Aepfelsorten, viele Weintrauben, Quitten ꝛc. sämmtlich in vielfachen schönen Exemplaren bildeten in ihrer sauberen Etiquettirung und Anordnung ein Ganzes, das nur durch einzelne ausgezeichnete Sorten, wie den Langton und die Englische Goldparmäne unter den Aepfeln, den schönen Burgunder und Gutedel unter den Trauben gehoben werden konnte und dem Besitzer wie dem Cultivator zur Ehre gereichen mußte. Diesen Ausstellungen größerer Obstculturen schlossen sich in durchaus würdiger Weise das ausgezeichnete Tafelobst, Birnen und Aepfel des Herrn R. A. Schneider zu Brieg, sowie die kleine aber hervorragende Ausstellung des Herrn Maler Becker zu Oppeln an und wir dürfen wohl behaupten, daß die beiden Birnensorten des Letzteren an Vollkommenheit und Schönheit Alles übertrafen, an Feinheit keiner anderen nachstanden. Von wesentlicher Bedeutung und höchstem Interesse für den Obstzüchter war es, daß die Herren James Booth und Söhne in Flottbeck bei Hamburg die Ausstellung durch ein Sortiment von 30 Birnen und eben so vielen Aepfeln beschickt hatten. Daß man in dieser Sammlung nur schöne Exemplare (die Birnen hatten leider durch den Transport gelitten) und Sorten erster Qualität fand, braucht kaum bemerkt zu werden, aber mit großem Danke müssen wir das beigefügte Verzeichniß hervorheben, welches nicht nur die genaue Angabe der Namen enthielt, sondern auch über Wuchs und Tragbarkeit des Baumes, so wie über Werth und Haltbarkeit der Frucht jeden wünschenswerthen Aufschluß gab, und dadurch ein erfreuliches Mittel zur Vergleichung und zum eingehenderen Studium darbot. Fügen wir noch hinzu, daß die von den Herren Gadau und Schnabel mit sehr schönen Palmen und Blattpflanzen aus Lossen und schönen Coniferen aus Schwanowitz ausgeführte Ausschmückung des Lokals eine durchaus gelungene war, so wird die Versicherung, daß diese Ausstellung jeden Besucher befriedigen mußte, gerechtfertigt erscheinen. Wenn dennoch der Besuch ein nicht so zahlreicher war, als man im Interesse der Sache wünschen sollte, so glauben wir hierfür den Grund in der Oertlichkeit suchen zu müssen und möchten dem geehrten Vereinsvorstande anheim stellen, zu erwägen, ob nicht die Stadt Brieg für künftige Ausstellungen den Vorzug vor Lossen verdiene.

Von einem Vereinsmitglied.

Auch in Görlitz war sehr schönes und wohl ausgebildetes Obst in zahlreichen werthvollen Sorten ausgestellt und der geehrte Vorstand des dortigen Obstbauvereins, Herr von Reuß, kann in Betreff seiner gemeinnützigen und eifrigen Bemühungen für die Hebung der Obstkultur, vielen größern Gutsbesitzern Norddeutschlands als rühmliches Vorbild hingestellt werden.

E. L.

Strohmatten zum Bedecken der Spaliere, Glashäuser (Topfobstorangeriehäuser etc.)

Herr August Garvens auf dem Rödingsmarkt W. S. 58 in Hamburg hat eine Strohmattenfabrik gegründet und läßt solche theils mit getheertem Bindfaden, theils mit galvanisirtem Eisendraht anfertigen in Rollen bis zu 85 Fuß Länge à 3½ Fuß Breite. Auf Bestellung wird jede Länge und Breite geliefert. Die Preise sind in der mir zugekommenen Anzeige nicht angegeben und sind vom Herrn Fabrikbesitzer selbst zu ermitteln.

Die Anzeige sagt über den vielfachen Gebrauch dieser Strohmatten folgendes:

Diese Strohmatten sind ebensowohl zu landwirthschaftlichen und gärtnerischen, wie zu allgemeingewerblichen; zu hauswirthschaftlichen und zu noch sehr vielen anderen Zwecken dienlich. — Sie eignen sich z. B.

Zur Bedeckung von Dächern; von Getreide-, Stroh-, Heu- und von Trockenfutter-Feimen;

zum Ausschlagen der innern Seite der Ziegeldächer, um dem Herabfallen des Kalks und den Einwirkungen der Feuchtigkeit der Ziegel zu begegnen;

zur Herrichtung von Schirmdächern oder Schuppen für Vieh auf freiem Felde;

zur Verstärkung der Wände u. z. Verdichtung der Fenster in Remisen, in Pferde-, Kuh-, Schaf- und anderen Ställen;

zur Bedeckung der Bienenkörbe;

zur Herstellung von transportabeln Jagdhütten, von Schutzdächern auf oder über offenen Wagen:

zur Bedeckung von Treibhäusern, von Glasfenstern auf Gartenbeeten;

zum Ausschlagen der Vorderseite und der Wände von Orangerieen und Gewächshäusern;

zum Bewickeln oder Bedecken werthvollerer Bäume, Gesträuche und Blumen;

zum Schutze der Früchte an Spalierbäumen und des Weinstocks gegen herbstliche Regen und gegen Rauh- und Glattfrost;

zum Schutze der Frühgewächse im freien Felde und überhaupt zur Beschleunigung des Wachsthums aller Frühgewächse des freien Feldes;

zum Beschatten der Saaten, der jungen Pflanzen, der werthvolleren Blumen und Gesträuche;

zur Bedeckung der Dächer von Zink oder einem andern Materiale dieser Art, um allzustarke Sonnenstrahlen oder Kälte von ihnen abzuhalten;

zum Schutze des Mörtels, des Anwurfs und der in Ausführung befindlichen Maurerarbeiten überhaupt; imgleichen zum Verhängen der offenen Fenster im Bau begriffener Häuser während des Winters; nicht minder zum Beschlagen der Zimmerdecken behuf Bewerfens derselben mit Gyps u. s. w. E. L.

Die Delinquenten.

Ich bringe diesmal einen ganzen Trupp Delinquenten vor das pomologische Forum; dies möge darüber zu Gericht sitzen; aber zum Präsidenten des Gerichtshofs bitte ich H. Oberdieck zu wählen, zu dem ich allein das gute Zutrauen einer gerechten Entscheidung habe; denn das Verbrechen ist eines derselben und von derselben Diebsbande verübt, worüber der genannte Herr schon einmal das Schuldig nach der reiflichsten und unparteiischsten Untersuchung aussprach. Er kennt die Delinquenten selbst recht gut; denn er hat recht eingehende Studien über sie durchgemacht und selbst ihre geheimsten Schlupfwinkel, sogar bis in ihren Magen hinein, durchsucht.

Meine diesmal eingebrachten Delinquenten sind Diebe aus der untersten Klasse und ich muß sie des frechsten und unbegreiflichsten Diebstahles anklagen, wie der Verlauf in der Darlegung des corpus delicti zeigen wird.

Daß hier ein Diebstahl wirklich obwaltet, ist gar nicht zu bezweifeln. Erstens hatte die fortgetragene Sache einen Eigenthümer; dieser brachte sein Eigenthum unter Schloß und Riegel und zwar in dem allerhöchsten Stockwerke unter dem Bodendach; nur ließ er eine Oeffnung am Giebel machen für Licht, Luft und Sonne, weil der aufbewahrte Gegenstand dieser drei Elemente anfänglich noch bedurfte. Warum sollte er Mißtrauen gegen eine solche Oeffnung zwischen Erde und Himmel haben? Die Irdischen konnten nicht dazu und die Himmlischen konnten das so hoch aufbewahrte Gut nicht gebrauchen. Freilich hatte er nicht bedacht, daß es auch böse Geister in der Luft zwischen Himmel und Erde gebe, für welche die kleinste Oeffnung nicht zu klein ist und die auch ohne lange Finger dennoch das langfingerige Handwerk recht gut verstehen.

Nun könnte man wohl einwenden, daß meine eingebrachten Diebe, weil aus der untersten Klasse, im grauen Kittel, noch keinen Begriff von Mein und Dein haben, deßwegen auch nicht zurechnungsfähig seien. Daß sie aber diese Begriffe mit vollstem Bewußtsein hatten, geht schon daraus hervor, daß sie sich mit größter Vorsicht der zu stehlenden Sache näherten, die Ab-

wesenheit des Eigenthümers abpaßten und wenn sie sich unbemerkt glaubten, über das Gut herfielen, dasselbe in Empfang nahmen und mit größter Schnelligkeit davon eilten. Diese Freveltat erhält in ihrer Schuld noch dadurch eine Verschärfung, daß sie bei hellem Tage verübt wurde.

Die Delinquenten können daher mit einer bloßen Belehrung oder Warnung füglich nicht entlassen werden. Der Kläger weiß im Voraus, daß sie nichts fruchten werde. Auch ein lebenslänglicher Kerker muß als Strafe für solche Gauner verworfen werden. Wozu solche unverbesserliche Verbrecher bis zum Tode auf Staatskösten ernähren? das verdienen nur verdienstvolle Männer. Also nur die Todesstrafe kann uns gegen solche unverbesserliche Subjekte etwas sicher stellen; daher mag sie an ihnen vollzogen werden, wie, wann und wo sie ertappt werden. Ausgerottet werden die Glieder dieser Bande doch nicht werden, denn ihre Anzahl ist Legion; wir können zufrieden sein, wenn wir ihrer Keck- und Frechheit die Spitze nur etwas abbrechen.

Nun zur wirklichen Diebsgeschichte nach dieser allgemeinen, aber in Bezug auf die Delinquenten ganz unbestimmten Einleitung.

Mein nächster Nachbar Rechts hatte auf dem obersten Boden eine große Quantität von Nüssen zum Trocknen ausgebreitet. Damit das Trocknen desto besser und schneller von Statten gehe und die Nüsse nicht vom Schimmel leiden, nahm er vom Dachgiebel einige Bretter hinweg, um Luft und Licht mehr Zutritt zu lassen und die Nüsse besser im Auge zu haben.

Daß sich Diebe einschlichen, die ihm bereits mehrere Schocke Nüsse weggetragen hatten, kam ihm gar nicht in den Sinn, da er nie Diebe ertappt, auch bei der großen Menge von Nüssen einen Abgang nicht leicht merken konnte. Ich mußte ihn erst darauf aufmerksam machen.

Jeden Tag fand ich nämlich mehrere Nüsse in dem Hof meiner Wohnung liegen. Einige waren noch ganz, andere hatten bei der Spitze eine kleinere oder größere Oeffnung und waren theils ganz, theils nur zum Theil ihres Kernes entleert.

Lange dachten wir darüber nach, wo die Nüsse herkämen. Endlich hatten wir alle Ursache zu glauben, daß Sperlinge sich hier an den Nüssen delektirten, da wir sie dabei überraschten. Nun war auch bald die Quelle entdeckt, woher die Sperlinge die Nüsse nahmen.

Nicht nur in dem Hofe meiner Wohnung, sondern auch in allen Nachbarhöfen fand man Nüsse, was den Kindern keine geringe Freude machte, da sie täglich Nüsse zu naschen bekamen.

Als ich meine Entdeckung dem Nachbar machte, wußte er von einem so bedeutenden Diebstahl an seinen Nüssen nichts, glaubte aber meinen Mittheilungen, so wunderbar, ja unmöglich es ihm auch vorkam, daß Sperlinge Nüsse forttragen können. Er stellte wohl also gleich einen Popanz vor die Oeffnung; allein die Sperlinge waren bald von der Gefahrlosigkeit überzeugt und setzten ihre Diebereien fort, ohne jemals von dem Eigenthümer sich darüber ertappen zu lassen.

Wie viel Nüsse auf diese Weise fortgeschleppt wurden, kann man sich vorstellen, da ein ganzer Trupp Sperlinge das Diebsgeschäft länger als einen Monat von früh bis Abends fortsetzte.

Hier drängen sich dem Nachdenkenden so manche Fragen auf, die zu stellen nicht uninteressant sein dürften.

Um die Zeit, als die Sperlinge den Nußraub anfingen und fortsetzten, hatten sie gewiß vollauf andere Nahrung. Auf den Feldern fanden sie noch Körner; die Scheuern waren mit Getreide gefüllt; auf dem Marktplatze und in den Gassen werden immer Getreidekörner verstreut. Ist dieses Futter nicht das natürlichste für sie? Wie verfielen sie auf die Nüsse und konnten sich mit ihnen so viel Plage machen; ja wie konnten sie wissen, daß hinter der harten Schale ein genießbarer Kern verborgen sei? Wie konnten die Sperlinge mit ihrem ziemlich kleinen Schnabel eine so große, runde, platte Nuß anfassen? Oder haben sie selbe mit den

Füßen erfaßt? Wie konnten sie die Nuß eine Strecke weit forttragen, da diese immer noch für einen so kleinen Vogel ein verhältnißmäßig großes Gewicht hat? Wie konnten sie die harte Schale durchbohren? Wie wußten sie, daß gerade bei der Spitze die Schale am schwächsten sei.

Die Sperlinge scheinen auch recht gut gewußt zu haben, daß das Gut, welches sie zu rauben anfingen, eine für sie verbotene Frucht sei; darum entfernten sie sich alsogleich mit ihrem Raube.

Diese und noch mehrere andere Fragen geben gar viel zu bedenken und lassen es nicht im Geringsten zweifelhaft, daß auch im Thiere eine Seele sei, die sich mit verschiedenen Vorstellungen und Gedanken beschäftigt. Wir studiren die Thiere und ihre Handlungen viel zu wenig und schätzen sie viel zu gering, um uns desto höher über sie zu erheben. In der ganzen Natur ist eine Wissenschaft und Weisheit verborgen, welche wir bisher zu unserm eigenen Nachtheil noch zu sehr vernachläßigt haben. Aller Fortschritt des menschlichen Geschlechtes basirt auf Naturwissenschaft, und je mehr wir die Natur studiren, desto schneller und weiter werden wir vorwärts schreiten, desto mehr wird die Volkswohlfahrt zunehmen. Welche bisher noch nicht erklärbare Wunder hat die Pomologie zu lösen, welche sich mit den höchsten Erzeugnissen der Pflanzenwelt beschäftigt! Ich habe von jeher die Natur für die zweite Bibel oder heilige Schrift gehalten, in welcher Jeder unaufhörlich forschen soll. Sie ist ein Buch von der ewigen Weisheit geschrieben. Die Pomologie hat sich wahrlich den schönsten und herrlichsten Theil dieses Buches für ihre Forschung gewählt. C. Fischer.

Imprägnirtes Holz.

Chemiker Fr. Mayer in Göppingen beschäftigt sich seit einer Reihe von Jahren mit dem Imprägniren von Holz, um dasselbe gegen den verderblichen Einfluß der Luft und Feuchtigkeit zu schützen. Das von ihm behandelte Holz eignet sich vorzugsweise zur Verwendung bei Bauten, zu Eisenbahnschwellen, Telegraphenstangen, namentlich auch zu Hopfenanlagen und Weinbergpfählen. Nach gemachten Erfahrungen haben sich mehrere Tausend Stück solcher Pfähle, welche vor 6 Jahren aufgesteckt wurden, bis jetzt vollkommen gesund erhalten, während andere, zu gleicher Zeit aufgesteckte und nicht imprägnirte Pfähle von der gleichen Holzgattung schon zum zweiten Male abgebrochen und abgefault sind, so weit sie im Boden steckten. Bei dem verhältnißmäßig unbedeutend höheren Preis in Verbindung mit der viel längeren Dauer dieser Pfähle und der hierdurch begründeten Ersparniß an Materialaufwand kann die allgemeinere Verwendung derselben unsern Landwirthen in ihrem eigenen Interesse dringend empfohlen werden. (G. a. Württ.)

Neues Bindematerial.

Durch die Gefälligkeit eines Freundes erhielt ich erst Proben und dann auch eine größere Parthie von einem ganz ausgezeichneten Bindematerial, welches die feinen Weiden, sowie den Bast ziemlich entbehrlich macht. Es sind dies Palmfasern, Abfälle von der Palmhutfabrikation. Die wie starker Bast aussehenden langen schmalen Fasern sind weiß und haben eine große Zähigkeit; sie sind dabei sehr leicht und sehen elegant aus.

An Gartenfreunde, welche hiermit Versuche machen wollen, gebe ich, soweit ich Vorrath habe, das Pfd. zu 7 kr. = 2 Sgr. ab.

Die Fäden werden vor dem Binden in Wasser gelegt, wodurch sie weit schmiegsamer werden. Ed. L.

Ehrenbezeugungen.

Der Gartenbau-Verein für Mähren und Schlesien zu Brünn hat den Herrn Superintendenten Oberdieck zum Ehrenmitgliede ernannt.

Der Gartenbau-Verein in Bamberg hat den Garteninspector Lucas zum Ehrenmitgliede ernannt.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von E. Greiner in Stuttgart.

I. Pomologie.

Classification der Pfirsiche.

Da wir für Kernobstsorten jetzt gute Systeme haben, die das Aufsuchen von Sorten erleichtern, so dürfte es den Freunden der Pfirsichkultur nicht unangenehm sein, ein System kennen zu lernen, wonach es möglich ist, die Pfirsichsorten an ihren Blüthen und Blättern zu unterscheiden und ihren Namen zu bestimmen.

Die Pfirsiche haben als Hauptmerkmale verschiedene Kennzeichen; es sind dies die Blüthen, die Blätter und ihre Drüsen, die Beschaffenheit ihrer Schale und die Verbindung des Fleisches und der Steine, die sich entweder vom Fleische ablösen, oder an demselben fest anhängen; schließlich kommt noch die Reifezeit in Betracht.

Schon bei Beginn dieses Jahrhunderts gab es mehrere Autoren, die die Pfirsiche nach den schon erwähnten Kennzeichen einzutheilen versuchten, jedoch sie stimmten nicht mit ihren Arbeiten überein, da die einen nur die Blüthen, die andern nur die Drüsen vorzüglich beachteten.

Vor einigen Jahren verfaßte Luizet, der berühmte und intelligente Baumzüchter in Lyon eine Broschüre, die ein System zur Eintheilung der Pfirsiche enthält und sich zwar das von Poiteau erschienene System, der damals 3 Klassen von Blüthen aufführte, zur Grundlage nahm, allein namentlich in der Eintheilung der Blüthen abweicht.

Poiteau theilte die Blüthen in 3 Klassen, Luizet hat dieselben in zwei verwandelt und es heißt nun 1) große und 2) mittelgroße und kleine Blüthen. Die 3 Klassen Poiteaus boten zu viel Schwierigkeiten dar, indem die Blüthen von mittlerer und kleinerer Größe schwer zu unterscheiden waren. Durch obige Vereinfachung wird zwischen den mittleren und kleinen Blüthen kein Unterschied mehr gemacht. Die Tabellen, die hier folgen, bewährten sich als sehr zweckmäßig, und es wurde diese Arbeit von der kaiserlichen Gartenbaugesellschaft in Lyon rühmlichst anerkannt und zur Verbreitung anempfohlen. Die getreue Uebersetzung aus dem Französischen lasse ich hiermit folgen und möchte wünschen, auch bald die deutschen Pfirsichsorten darin eingereiht zu wissen.

Ch. Deines.

Mit Hülfe nachfolgender Tabellen ist es leicht möglich alle Pfirsichsorten einzutheilen, wissenschaftlich zu beschreiben und danach zu bestimmen. Man hat dabei auf folgende Kennzeichen Rücksicht zu nehmen:

1) Blüthen, (Größe derselben).
2) Drüsen, (Vorhandensein oder Fehlen und Form derselben).

3) Schale der Frucht (ob wollig oder glatt).

4) Stein der Frucht (ob er vom Fleisch ablösig ist oder nicht).

Vermittelst dieser Hauptmerkmale kann man leicht erfahren, in welche Klasse, Ordnung und Unterordnung diese oder jene Pfirsichsorte gehört.

Diese Eintheilung soll nicht als eine neue Erfindung von unserer Seite gelten, sondern es ist nur ein Auszug eines Theils der Arbeit der gelehrten älteren und neueren Autoren, die diesen Gegenstand behandelt haben.

Wenn unsere Pfirsichzüchter diese Charaktere vollständig kennen gelernt haben, so werden sie nicht mehr eine Frucht unter dem Namen Magdalenenpfirsich (Madeleine) in den Handel bringen, die unter einer Mignonne gegeben werden sollte und ferner auch nicht die Nectarinen mit Brugnolen verwechseln. Man darf z. B. nicht sagen Gelbe Madeleine und dieser nierenförmige Drüsen zuschreiben, da alle Madeleinen Blätter ohne Drüsen haben.

Gleich dem ist es unrichtig, die Pfirsich Stanwick zu den Brugnolen zu zählen, da der Stein dieser Frucht sich vom Fleische löst, während es die Brugnolen nicht thun.*)

Die großen Blüthen unterscheiden sich leicht von den mittleren und kleinen

1) durch ihre Größe, breiteren Blumenblätter und ihre sehr offene Form;

2) durch ihre zarte frische Rosafarbe. (Wir wählen hier zum Beispiel zur Vergleichung die Große Mignonne als am meisten verbreitet und vielseitig bekannt.)

Lange studirten wir, ob es nicht die Möglichkeit gäbe, auch drei Classen zu bilden: „große, mittlere und kleine Blüthen," wie es einige Schriftsteller gethan haben, die aber wenig mit sich übereinstimmen, z. B. der Chancelière und der Admirable.

Zur Blüthezeit der Pfirsiche 1862 versammelten sich in Lyon die Mitglieder der permanenten Commission der Pomologie, um über den Unterschied der Blüthen zu berathen. Mehr denn sechzig mit Blüthen beladene Zweige von etwa eben so viel Sorten lagen den Herren vor, und sie bemerkten nun, daß der Uebergang der mittleren Größen zu den kleineren so unbedeutend erscheine,

*) Anm. Zwischen den Namen Brugnon und Nectarine herrscht zwischen den französischen und englischen Pomologen eine große Unsicherheit.

Die neuern englischen Autoren nennen glattschalige Früchte mit ablösigem Stein, die sie sehr gern cultiviren, Brugnons, während die älteren für dieselben Früchte den Namen Nectarinen gebrauchen.

So nennt Hooker in der Pomona Londinensis pag. XV die bekannte Brugnon violet hatif, eine glattschalige Pfirsich mit ablösigem Stein „the Violet-hative Nectarin."

— Alle französischen Cataloge nennen diese Frucht Brugnon violet hatif.

Decaisne hat diese Namen ganz weggelassen und nennt alle Pfirsiche Pêches.

So nennen Viele die Pfirsich mit walliger Schale und nicht ablösigem Stein Pavies, Andere aber dieselben Nectarinen; doch ist der Name Pavies hier der sicherere; auch werden die glattschaligen mit nicht lösiger Schale bald Violettes, bald Brugnons genannt.

Wenn man diese sonst gute Eintheilung beibehalten will, so sollte das Wort Violettes ganz wegfallen und man wird am besten thun, die Pfirsich mit walliger Schale Pêches und Pavies, die mit glatter Schale Nectarines und Brugnons zu nennen.

E. L.

Universitätsbibliothek Techn. Univ. Berlin

daß es schwer sei, eine bestimmte Grenze anzudeuten und aus derselben 2 Klassen zu bilden.

Die wohlbekannte Têton de Venus scheint uns am besten den Mittelpunkt zwischen den kleineren und mittleren zu halten; wir nennen diese Klasse daher: Pfirsiche mit mittelgroßen und mit kleinen Blüthen.

Obgleich wir also nur zwei Klassen von Blumen festgestellt haben, erkennen wir doch mit Duhamel an, daß große, mittlere, kleine und selbst sehr kleine Blumen bei den Pfirsichen unterschieden werden können. Die großen Blüthen öffnen sich vollständig, die mittleren öffnen sich zum größten Theil nur bis zu dreiviertel und die kleinen endlich meistentheils nur bis zur Hälfte.

Bei der Beschreibung jeder Pfirsichsorte wird die genaue Größe der Blüthen jedesmal angegeben, um den vielen Fehlern vorzubeugen, die durch manche Autoren begangen wurden. In der That, da wo ein Schriftsteller von der Blüthe einer Pfirschsorte sprach „mittlere Größe", beschrieb ein anderer sie mit „kleiner Blume". Dieß ist es aber, was den Leser ins Unklare setzt und das Aufsuchen einer uns unbekannten Sorte erschwert.

Die Schriftsteller des vorigen Jahrhunderts kannten keine besondere Eintheilung; bald versetzten sie die mittleren Blüthen zu den großen, bald zu den kleinern. Duhamel in seinem Traité des arbres fruitiers (Auflage von 1768) führt nur eine ziemlich große und nur eine mittlere Blume an. Auch ist er oft schwankend in dem Ausdruck und sagt z. B.: die Avant pêche jaune (S. 6 tom. 2) habe eine ziemlich große Blume; und (auf der S. 39 desselben Werks) Blumen mittelgroß, indem er die Varietät Teint doux anführte.

Quintinye, Miller et Robertson geben nur zwei Größen von Blüthen zu, die großen und die kleinen. (Quintinye S. 346 tom. 1, Aufl. von 1730.)

Zur Zeit dieser drei Schriftsteller wurden die Drüsen noch nicht beobachtet oder wenigstens nicht davon gesprochen. Durch diese nun vorgeschlagene Eintheilung wird sich wieder manche verloren geglaubte Pfirsichsorte auffinden, welche wir seit langer Zeit unter falschen Namen kultiviren.

Die Charaktere der „Blüthen und Drüsen" bleiben sich immer treu und werden auch durch die Veredlung auf diese oder jene Unterlage nicht verändert. Folglich können wir nicht wie einige Schriftsteller alter Zeit sagen, daß ein Pfirsichbaum oft große und kleine Blüthen habe; nein, wir sagen bestimmt zwei Bäume von verschiedenen Blumen bilden zwei verschiedene Sorten.

Die Drüsen bestehen aus sehr kleinen kugelförmigen oder nierenförmigen Anschwellungen, welche zu 4—5 auf dem Blattstiel oder in dessen Nähe an der Basis der Blätter sich befinden.

Die kugelförmigen Drüsen sind rund, oben etwas ausgehöhlt, und es befindet sich auf der Mitte der Höhlung ein sehr kleiner mit bloßem Auge bemerkbarer Punkt.

Nachstehend verzeichnete Sorten zeigen vorzüglich kugelförmige Drüsen: Grosse Mignonne, Gallande, Nivette, Teton de Venus, Bourdine etc.

Die nierenförmigen Drüsen sind ein wenig verlängert in der Richtung des Blattes und in der Mitte nieren-

förmig eingezogen. Man bemerkt sie mit bloßem Auge sehr gut z. B. auf den folgenden Sorten: Reine des Vergers, Pavie de Pomponne, Pêche violette ou lisse, Brugnon violette etc.

Wir bedauern sehr, das Werk von Desprez, ehemaliger Gerichtsrath zu Alençon, nicht zu kennen, der, wie wir glauben, zuerst von den Drüsen gesprochen hat. (Pomone française pag. 274.)

Verschiedene Autoren sind im Allgemeinen der Ansicht, daß Pfirsiche mit wolliger Schale und drüsenlosen Blättern eine eigene Gruppe bilden, die Madeleinen, bei denen auch die Blätter mehr gezähnt sind, als bei den andern Sorten.

Sobald wir ein Tableau haben, auf welchem die Hauptmerkmale klar und bestimmt angegeben sind, werden viele Irrthümer vermieden werden können. Sobald ferner eine beschreibende Tabelle sich bei den Baumschulenbesitzern und Liebhabern der Pfirsiche mehr einbürgern und solche von einer Pomologenversammlung sanktionirt worden, wird dies den Freunden der Obstcultur einen großen Dienst erweisen. Wir haben alle Sorgfalt angewendet, um die richtigen Namen zu erforschen, und haben auch bei jeder Varietät die Autoren aufgeführt, die über das richtige Vorhandensein der Drüsen auf den Blättern sich ausgesprochen haben.

NB. Will man nun seine Studien in Betreff der Blüthen vornehmen, so wähle man sich Bäume, die nicht ausnehmend stark, noch solche, die zu schwach wachsen. Die Natur hat zuweilen ihre Launen, bald zeigt sie auf einem Baum Blumen mit sechs Petalen, während es nur fünf sein sollten, bald auf demselben Baume große Blumen und andere ein wenig kleiner, die es nicht sein dürften; endlich findet es sich, daß Blätter gänzlich drüsenlos sind, und andere, an denen Drüsen sind, bei welchen es schwer zu sagen ist, welcher Gattung von Drüsen sie angehören, ob nierenförmig oder kugelförmig; indeß sind in den Monaten Juni und Juli die Drüsen am besten zu erkennen. In solchen zweifelhaften Fällen sehe man immer danach, welcher Charakter der vorherrschende und allgemein vorkommende ist und mache diese zur Grundlage der Bestimmung.

G. Luizet.

Geprüft durch die Commission des Pomologen-Congresses zu Lyon den 17. September 1861.

Benoit d. A., Bizet, Chevalier, P. Guissard, Ferd. Gaillard, Jacq. Lagrange, F. Morel, Peremier, V. Rivière, Treyve, C. F. Willermoz.

Der Generalsecretär Cusin.

Der Präsident Reveil.

Der 2. Secretär Chevrier.

Der Präsident des Congresses Porcher.

Der Generalsecr. des Congr. Willermoz.

I. Klasse: **Eigentliche Pfirsich.** (Pêches proprement dites) **mit wolliger Schale und ablöslichem Stein.**

1. Ordnung: **Pfirsiche mit Großen Blumen.**

1. Unterordnung: Drüsen kugelförmig.

Grosse Mignonne (Reife Ende August.)

Mignonne hâtive, die frühe. (Reife Anfang August.)

Avant-Pêche rouge. (Reife Anf. August.)

Vineuse de Fromentin. Weinige von Fromentin. (Reife Ende August.)

Belle Bausse. (Reife Anfang September.)
Pêche à bec. Schnabelpfirsich. (Reife Ende Juli.)

2. Unterordnung: Drüsen nierenförmig.

Pourprée hâtive. (Reife 15. August.)
Abricotée. (Reife Oktober.)
Pêche Desse. (Reife Anfang August.)

3. Unterordnung: keine Drüsen.

Avant Pêche blanche. (Reife Ende Juni.)
Madeleine de Courson. (Reife Anfangs September.)
Madeleine blanche. (Reife Ende August.)
de Malte. Maltheserpfirsich. (Reife Ende August und September.)
Princesse Marie. (Reife 15. September.)

2. Ordnung: **Mittlere und Kleine Blumen.**

1. Unterordnung: kugelförmige Drüsen.

Admirable = Belle de Vitry. (Reife Mitte September.)
Gallande = Bellegarde. (Reife Ende Aug.)
Bonnouvrier. (Reife Ende September.)
Teton de Venus. (Reife Ende September.)
Nivette Velouteé. (Reife Ende September.)
Bourdine. (Reife Mitte September.)
Willermoz. (Reife Ende August.) Noch nicht beschrieben.

2. Unterordnung: nierenförmige Drüsen.

Petite Mignonne. (Reife Anfangs August.)
Chevreuse hâtive. (Reife Anfangs September.)
Chevreuse tardive. (Reife Ende September.)
Chancellière. (Reife Anfangs September.)
Pourprée tardive. (Reife Anfangs Oktober.)
Reine des Vergers. (Reife Mitte September.)

3. Unterordnung: keine Drüsen.

Noch keine hieher gehörigen Sorten bekannt.

II. Klasse. **Pavie- oder Alberge-Pfirsich.** (Pavies au Alberges), **mit wolliger Schale und an dem Stein festhängendem Fleisch.**

1. Ordnung: **Große Blumen.**

1. Unterordnung: kugelförmige Drüsen.

Noch keine hieher gehörige Sorte bekannt.

2. Unterordnung: nierenförmige Drüsen.

Pavie de Pomponne = Monstrueux. (Reife Anfangs Oktober.)
Pavie jaune. (Reife Ende September.)

3. Unterordnung: keine Drüsen.

Pavie Madeleine. (Reife Ende September.)

2. Ordnung: **Mittlere und Kleine Blumen.**

1. Unterordnung: kugelförmige Drüsen.

Noch keine hieher gehörige Sorte bekannt.

2. Unterordnung: Drüsen nierenförmig.

Pavie Alberge. (Reife Ende September.)
Pavie tardif. (Reife Ende Oktober.)
Persique. (Reife Anfang Oktober.)

3. Unterordnung: keine Drüsen.

Noch keine hieher gehörige Sorte bekannt.

III. Klasse. **Violette Pfirsiche.** (Violettes),*) **mit glatter Schale und ablösigem Steine.**

1. Ordnung: **Große Blumen.**

1. Unterordnung: kugelförmige Drüsen.

Fehlen noch hieher gehörige Sorten.

---

*) sonst bald Brugnons, bald Nectarines genannt, und am besten mit letztern Namen zu bezeichnen. C. L.

2. Unterordnung: nierenförmige Drüsen.

Pfirsich von Stanwick. (Reife in der letzten Hälfte des September.)

Desprez Pfirsich. (Reife Ende August.)

Jaune lisse. Glatte gelbe. (Reife Ende Oktober.)

3. Unterordnung: keine Drüsen.

Fehlen.

2. Ordnung: **Mittlere und Kleine Blumen.**

1. Unterordnung: kugelförmige Drüsen.

Fehlen.

2. Unterordnung: nierenförmige Drüsen.

Pêche Cerise. Kirschenpfirsich. (Reife Ende August.)

Violette Hative. Frühe Violette. (Reife Anfangs September.)

Violette Grosse. (Reife Mitte September.)

3. Unterordnung: keine Drüsen.

Fehlen.

IV. Klasse. **Brugnolen-Pfirsiche.** (Brugnons genannt), **mit glatter Schale und mit nicht ablösigem Steine.**

1. Ordnung: **Große Blumen.**

1. Unterordnung: kugelförmige Drüsen.

Fehlen noch.

2. Unterordnung: nierenförmige Drüsen.

Brugnon musqué. Müscirte Brugnole. (Reife September.)

Brugnon d'Italie. (Reife Anfangs Sept.)

3. Unterordnung: keine Drüsen.

Fehlen.

2. Ordnung: **Mittlere und Kleinere Blumen.**

1. Unterordnung: kugelförmige Drüsen.

Fehlen.

2. Unterordnung: nierenförmige Drüsen.

Fehlen.

3. Unterordnung: keine Drüsen.

Fehlen.

Schlußbemerkung der Red.

Dieser Arbeit ist ein Tableau angefügt, welches die Blüthen und die verschiedenen Arten von Drüsen in guten Zeichnungen enthält, welches aber ziemlich wohl zu entbehren ist, da die Beobachtung in der Natur diese Bilder sehr leicht ersetzt.

Mir scheint diese Classification immer noch einen Hauptmangel zu haben, der darin liegt, daß die Blüthen überhaupt als unterscheidendes Hauptmerkmal mit beigezogen sind. Der selige Liegel hat vollkommen Recht, wenn er, nachdem er so viele Jahre lang die Vegetation mit als Unterscheidungsmerkmal bei seinen Pflaumen beigezogen, zuletzt ein System gab, welches sich lediglich auf die Merkmale der Frucht allein stützt.

Die Vegetation kann und darf höchstens in so weit zu einer pomologischen Classification beigezogen werden, als sie zur Zeit der Fruchtreife leicht wahrnehmbare und sichere Merkmale darbietet, so z. B. die glatte oder filzige Rinde der Sommertriebe bei den Pflaumen, die Bildung und Größe des Blattes und die Stärke der Zweige bei den Kirschen, die Anwesenheit oder das Fehlen von Drüsen auf den Blattstielen, und die Form dieser Drüsen bei den Pfirsichen.

Allein die Blüthe kann nicht als Unterscheidungsmerkmal für Klassen oder Ordnungen gelten, weil sie zur Zeit der Reife nicht mehr zu beobachten ist.

Mir scheint, daß sich noch andere

sicherere Merkmale finden lassen und namentlich ist es befremdend, daß man den Stempelpunkt, der entweder vertieft liegt, oder eine kleine kurz aufgesetzte Spitze bildet, oder auf einer fleischigen Erhöhung steht, noch nicht zu einem charakteristischen Unterscheidungsmerkmal benutzt hat; ebenso könnte die Farbe des Fleisches recht wohl zu einem Ordnungsmerkmale dienen.

Meiner Ansicht nach würde ein Pfirsichsystem für unsere Verhältnisse tauglich etwa folgendes Schema sein müssen:

Alle Pfirsiche zerfallen in

1) Früchte mit wolliger Schale und ablösigem Stein — Wahre Pfirsich, Pêches.
2) Früchte mit wolliger Schale und nicht ablösigem Stein — Härtlinge, Pavies.
3) Früchte mit glatter Schale und ablösigem Stein — Nectarinen, Nectarines.
4) Früchte mit glatter Schale und nicht ablösigem Stein — Brügnolen, Brugnons.

Jede dieser 4 Klassen wird nach der Form und Beschaffenheit des Stempelpunkts eingetheilt

in Ordnung 1) in Früchte mit vertieft stehendem Stempelpunkt, (meist die runden Pfirsiche),

in Ordnung 2) in solche mit eine kurze hervorragende stachelartige Spitze bildenden Stempelpunkt (meist rundovale Pfirsiche),

in Ordnung 3) in solche, welche einen, auf einem hervortretenden Fleischhöcker, stehenden Stempelpunkt haben, z. B. Teton d. V., Pêche royale u. a.

Die Unterordnungen werden nach den Drüsen der Blattstiele gebildet

a) Pfirsiche mit kugelförmigen Blattstieldrüsen,
b) Pfirsiche mit nierenförmigen Blattstieldrüsen,
c) Pfirsiche ohne Blattstieldrüsen.

Innerhalb jeder dieser sich nun ergebenden 24 Abtheilungen würden noch Gruppen gebildet

aa) weiß- und grünfleischige Früchte,
bb) gelbfleischige Früchte,
cc) rothfleischige Früchte.

Würden nun innerhalb jeder dieser sich nun darstellenden 72 Abtheilungen, die sich leicht und sicher herausfinden lassen, die Pfirsiche nach der Reifzeit geordnet aufgeführt, so dürfte diese Eintheilung entschieden sich von der seitherigen durch praktischen Werth auszeichnen.

Bekanntlich hat Christ schon eine Anzahl natürliche Gruppen gebildet und zwar folgende: die Admirables, die Alberges, die Druselles, die Madeleines, die Mignonnes, die Nivettes und die Pourprées, allein diese dürften nicht genügen. Vielleicht erfreut uns ein tüchtiger Pfirsichkenner auch bald mit einem guten und einfachen natürlichen System.

Ed. Lucas.

Die Urzeugung.

Von Seminaroberlehrer Clas in Eßlingen.

Die Monatschrift hat schon einigemal Artikel über die Urzeugung (Generatio aequivoca) gebracht, die gewiß Jedermann mit großem Interesse gelesen hat. Zum Abschluß ist aber die Sache damit noch nicht gebracht; im Gegentheil: sie ist eigentlich durch die erwähnten Ausführungen erst eigentlich recht angeregt. Die Leser entschuldigen es vielleicht darum, wenn auf denselben Gegenstand aufs Neue ihre Aufmerksamkeit gelenkt wird. Theoretische Fragen sind ja nicht geradezu müßige Fragen; sie sind es namentlich

nicht auf dem Gebiet der Naturwissenschaften. So möge es denn auch einem Gegner der Theorie von der Urzeugung gestattet sein, in diesen Blättern seine Stimme abzugeben. Durch Rede und Gegenrede kommt ja die Wahrheit am leichtesten zu ihrem Rechte.

Also ein Gegner der Generatio aequivoca erhebt seine Stimme. Und was bringt er vor gegen die behauptete Urzeugung?

Wir müssen vor allen Dingen einen vielfach schon geltend gemachten Einwurf beseitigen. Die Freunde der Urzeugung sagen gern, es heiße die Allmacht des Schöpfers beschränken, wenn man die Urzeugung läugne. Es wird gesagt, der Schöpfer müsse doch kraft seiner Schöpfersgewalt im Stande sein, jetzt noch wie am Anfange Dinge aus dem Nichts hervorgehen zu lassen. Wer aber sage, die organischen Wesen müssen sich entwickeln aus Samen, beschränke des Schöpfers Macht, die nicht beschränkt werden könne und dürfe. Hiemit ist denn nun die Frage auf das theologische und philosophische Gebiet hinüber gespielt, aber für die Naturwissenschaft hat das zunächst kein Interesse. Die Naturwissenschaft berührt darum eigentlich die Frage, ob es in der Macht des Schöpfers liege oder nicht, wenig. Sie stellt sich auf Thatsachen und sie muß sich auf Thatsachen gründen. Indessen sicht uns auch die theologische Anschauungsweise nicht im Geringsten an; sie kommt vielmehr unserer Ansicht, die wie gesagt, der Urzeugung entgegen treten möchte, hülfreich entgegen.

Der Mosaische Schöpfungsbericht lautet: Und Gott sprach: Es lasse die Erde aufgehen Gras und Kraut, das sich besame; und fruchtbare Bäume, wo ein jeglicher nach seiner Art Früchte trage und habe seinen eigenen Samen bei sich selbst auf Erden. Und es geschahe also. Und die Erde ließ aufgehen Gras und Kraut, das sich besamet, ein jegliches nach seiner Art; und Bäume, die da Frucht tragen, und ihren eigenen Samen bei sich selbst hatten, ein jeglicher nach seiner Art. (Genesis 1, 11. 12.)

Kann man nach diesem Bericht einer noch fortdauernden Urzeugung das Wort reden? Wir meinen: nimmermehr. Wir meinen, gerade die Theologie sollte demgemäß die Theorie der Urzeugung am wenigsten bekämpfen wenigstens hinsichtlich der Pflanzenerzeugung. Eher ließe sich das von der antitheologischen Anschauungsweise erwarten. „Die Bibel ist kein Lehrbuch der Naturwissenschaften" hört man von dorther sagen. Sie ist hinsichtlich der Naturkunde nicht maßgebend in ihren Aussprüchen — sagen die Naturkundigen. Wir wollen uns darauf nicht weiter einlassen; aber es klingt etwas sonderbar, wenn gerade bibelgläubige Männer einerseits behaupten, die Allmacht des Schöpfers könne noch heute wie Anfangs die verschiedensten Organismen aus Nichts hervorbringen und sie bringe dieselben heute noch hervor wie damals, andernseits aber bezweifeln, daß der Schöpfer damals die Kraft in Gras und Kraut und Bäume gelegt habe, sich zu besamen. Wir acceptiren den Satz: die Bibel will kein Lehrbuch der Naturkunde sein, und kommen gleichwohl auf die Thatsache, die Bibel hat in diesem Punkt der Naturkunde das Richtige ausgesprochen. Die Naturphilosophie ist freilich zunächst auf andere Meinungen gekommen. Aristoteles ist — sozusagen — der Vater dieser Meinungen.

Aristoteles meinte nemlich, Insekten entständen aus verfaulendem Moder, wie heute noch manche Leute der Meinung zugethan sind, Flöhe entständen aus Sägmehl und Urin, wenn diese Ingredienzien in die Wärme gestellt würden. Selbst die Aale läßt Aristoteles aus dem Schlamm der Gewässer entstehen. Aber nicht bloß Aristoteles in der alten Zeit und leichtgläubige Leute selbst der neueren nehmen an, daß niedrige Organismen, namentlich die in faulenden Stoffen lebenden durch die Fäulniß entstehen; auch Buffon sagte, es gebe vielleicht eben so viele Thiere und Pflanzen, welche durch zufällige Vereinigung von organischen Atomen entständen, als durch Begattung. Und Lamark konnte äußern, die Natur schaffe an der Grenze jedes Reiches lebender Körper, wo sich die einfachsten finden, mit Hilfe von Wärme, Licht, Elektricität und Feuchtigkeit générations spontanées ou directes. Selbst gewiegte Naturforscher der Neuzeit bekannten sich zu der Ansicht, es gebe Thiere unter den niederen Thierklassen, die nicht von Eltern ihrer Art abstammen, sondern die unmittelbar aus den organischen Stoffen sich erzeugen. Und auch vorzüglich den niederen Pflanzen huldigten Manche der gleichen Ansicht. Man glaubte, um die Sache sich zu verdeutlichen, an die Existenz eines organischen Grundstoffes, aus dem sich auch die Organe der höheren Thiere und Pflanzen bilden, und in den diese wieder zurückgeführt werden, wenn sie verfaulen. Diese Grundsubstanz (Urschleim, Eiweiß und Gallerte) sagte man weiter, habe die Fähigkeit, unter dem Zufluß von Luft und Wasser in thierischer oder pflanzlicher Richtung zu organisiren und sich nach den besonderen Umständen zu Pflanzen oder Thieren, besonders Schimmelfäden und Infusorien zu entwickeln. Und günstig war dieser Annahme das Vorkommen von Thieren in geschlossenen Höhlen, im Muskelfleisch, im Gehirn anderer Thiere; man konnte nicht begreifen, wie diese Thiere von Außen dahin gekommen sein sollten. Der bekannte Oken sagt: Ohne die Urzeugung ist man nicht im Stande, selbst größere Thiere, wie z. B. die Eingeweidewürmer zu erklären. Und er sagt weiter: Ursprünglich müssen die Thiere entstanden sein ohne Eier und zwar nothwendig aus organischen Substanzen. Es ist aber nicht abzusehen, warum dies nicht jetzt noch täglich geschehen kann. Er erklärt darum die Entstehung der Infusorien ohne Weiteres auf diese Weise. Oken ist darum auch der Ansicht, bloß der Mangel an Wärme sei Schuld, daß das Meer (wohl der Meerschlamm) keine Menschen mehr hervorbringen könne. Und vor 20 Jahren noch behauptete ein Naturforscher Crosse, daß Milben durch die Wirkungen einer voltaischen Säule entstanden seien.

Alle diese Ansichten erlitten jedoch durch den bekannten Professor Ehrenberg in Berlin einen unerwarteten Stoß. Bekanntlich nahm Ehrenberg für seine Forschungen die Untersuchung der Infusorienwelt zum speciellen Vorwurf. Mittelst sehr starker Mikroscope entdeckte er bald, 1) daß die Infusorien eine ziemlich vollständige Organisation und namentlich männliche und weibliche Zeugungsorgane haben; 2) daß manche Arten von Infusorien wirklich aus Eiern entstehen; 3) daß eine Unzahl von Eiern im Wasser und in aufsteigenden Dünsten in der Luft schwimmen, da sie durch die feuchte Atmosphäre vor

Vertrocknung gesichert seien und leicht überall hin gelangen können, also auch in offene und schlecht verdeckte Gefäße mit Aufgüssen, wo sie unter günstigen Umständen sich zu lebenden Wesen entwickeln. Ehrenberg verwirft dieser Entdeckung gemäß alle und jede Urzeugung bei den Infusorien. Freilich diesen Behauptungen Ehrenbergs ist auch auf Grund sorgfältiger Forschungen theilweise widersprochen worden. Man wirft ihm gern vor, er habe zu viel gesehen, d. h. auch Dinge, die nicht existiren. Nicht nur wird die von Ehrenberg behauptete Zwitternatur der Infusorien von andern Forschern geleugnet, sondern es werden auch die gleichartigen Kügelchen, die er für Eier hielt, nicht als Eier anerkannt, weil weder die wesentlichen Bestandtheile der Eier nachgewiesen werden konnten, noch eine Entwicklung der Eier von Anderen beobachtet worden ist. Aber man braucht deswegen noch lange nicht zu der Theorie der Urzeugung zurückzugreifen, wenn Ehrenberg auch da und dort falsch gesehen hat. Sorgfältige Beobachtungen haben noch eigenthümliche Entstehungsarten der Infusorien kennen gelehrt. Man hat entdeckt, daß viele Infusorien sich durch Theilung vermehren. Was ist das? Ein Thier, welches eine Zeit lang ein selbstständiges Leben führte, bekommt in der Mitte eine Rinne oder Furche, welche sich bis zu einer Theilung in zwei ziemlich gleiche Hälften ausbildet und jeder Theil führt sodann sein eigenes Leben. Noch eine zweite Entstehungsweise ist bei den Infusorien beobachtet worden. Ein Professor in Prag, Stein, hat entdeckt, daß die sogenannten Glockenthierchen durch die sogenannte Knospenbildung sich vermehren. An irgend einem Theile des Körpers, bald vornen, bald hinten, meist aber vom Keimkerne aus zeigt sich ein Auswuchs, der Anfangs mit dem Thier im innigsten Zusammenhang steht. Oefters sieht man auch mehrere Auswüchse, die dann zu selbstständigem Leben sich ausbilden, wobei jedoch das Mutterthier zu Grunde geht. Bei Korallen ist diese Art der Vermehrung häufig. Sogar noch eine weitere Entstehungsart ist bei den Infusorien beobachtet worden. Bei den sogenannten Gregarien (heerdenweise lebenden Thieren im Darmkanal der Fleischfresser) hat Prof. Stein gefunden, daß die Vermehrung derselben durch einen Verschmelzungs- oder Copulationsproceß eingeleitet werde. Zwei Thiere legen sich da mit ihrem Körper an einander, verschmelzen sich mit einander, schließen sich endlich in eine Blase ein, die durch Ausschwitzen einer hellen Substanz gebildet wird, die Keimkerne im Innern verschwinden und die Kapsel füllt sich mit einer feinkörnigen Punktmasse, aus welcher sich allmählig längliche spindelförmige Körper bilden.

Einer Urzeugung bei den Infusorien redet überhaupt die neuere Naturforschung das Wort nicht. Sie hat auch auf andere Weise die Haltlosigkeit derselben nachgewiesen. Es geschah durch einen physikalischen Versuch. Ein Aufguß, den man kocht und den man dadurch zu jeder fernern Gestaltung thierischer Wesen aus sich selbst unfähig macht, ein solcher Aufguß bringt niemals organische Wesen hervor, wenn er vollkommen luftdicht verschlossen wird. Was geschieht aber, wenn wir ihn dem Einfluß der atmosphärischen Luft aussetzen? Antwort: Es erzeugen sich in dem gekochten Aufgusse dieselben We-

sen, die sich erzeugen, wenn er nicht gekocht worden wäre. So könnte hieraus gefolgert werden, daß der Zutritt der atmosphärischen Luft es sei, welcher die Urzeugung bedinge. Aber nicht mit Recht. Man darf nur die zutretende Luft von jeder organischen Beimischung zu reinigen suchen und zu dem Ende einen Luftstrom, der vorher durch Schwefelsäure streicht, in den gekochten Abguß streichen lassen. Dadurch werden alle in der Luft mitgeführten organischen Stoffe zerstört, während der chemischen Zusammensetzung der Luft selbst kein Eintrag geschieht. Was ist wohl jetzt der Erfolg hinsichtlich der organischen Bildungen?

Antwort: Es bilden sich in dem Aufguß niemals organische Wesen, auch wenn man den so hergestellten Apparat wochenlang, ja Monate lang in Thätigkeit läßt, sowie man nur dafür sorgt, daß die zuströmende Luft fortwährend durch die Schwefelsäure streichen kann. Nimmt man aber ein anderes Gefäß mit dem gleichen Inhalt, wie das erste ihn hat, dem man aber die atmosphärische Luft nicht durch Schwefelsäure, sondern durch eine leere Glasröhre zuströmen läßt, so kann man die Erfahrung machen, daß es bald von mikroscopischen Thieren und Pflanzengebilden aller Art darin wimmelt. Damit läßt sich sonach thatsächlich darthun, daß in Folge von Anwendung solcher Mittel, welche die Lebensfähigkeit organischer Körper zerstören, auch bei Anwesenheit von organischer Substanz, Luft und Wasser, keine organischen Wesen entstehen können, daß aber in der Luft, in den Sonnenstäubchen den Aufgüssen Keime und Wesen der niedersten Art zugeführt werden müssen, wenn in denselben Thiere sich entwickeln sollen. Infusorien entstehen nicht ohne ein Mutterthier oder einen Samenkern derselben Art. Bezüglich der behaupteten Entstehung von Milben durch die Wirkungen der voltaischen Säule aber hat sich herausgestellt, daß diese Milben vorher an der Maschine gewesen sind und nicht durch die Operationen mittelst derselben entstanden sind. Man hat jedoch auch die Entstehung der Eingeweidewürmer als Beweis für die Urzeugung angeführt, und noch im ersten Viertel dieses Jahrhunderts lehrte der damalige Hauptschriftsteller über die Eingeweidewürmer, Rudolphi, und der berühmte Wiener Arzt Bremser die Urzeugung der Binnenwürmer. Allein die neueren genaueren Untersuchungen haben dargethan, daß man nicht nöthig hat, zu dieser Annahme zu schreiten, um ihr Vorkommen als innere Parasiten fast in allen Organen der Thiere zu erklären. Man weiß nemlich, daß fast alle Eingeweidewürmer im ausgewachsenen Zustande Geschlechtsorgane besitzen.

Bei den eigentlichen Bandwürmern soll sogar jedes Glied ein weibliches und männliches Geschlechtsorgan haben, und ebenso sollen die Eier in einem einzigen Glied in außerordentlicher Menge angehäuft sein. In reifen Gliedern hat man die Eierstöcke strotzend mit Eiern gefunden. Die Abstoßung der Glieder, welche von Zeit zu Zeit wiederkehrt, ist also ein wahres Aussäen einer ungeheuern Anzahl von entwicklungsfähigen Eiern. Millionen Eier mögen dabei zu Grunde gehen, aber Millionen Eier bleiben auch erhalten, da sie vernichtenden Einflüssen einen energischen Widerstand entgegenzusetzen vermögen. Außerdem weiß man, daß die Eingeweidewürmer vom Ei bis zur voll-

ständigen Entwicklung vielfache Wandlungen erleiden und dabei unter dem mannichfachsten Formwechsel die wunderbarsten Wanderungen aus einem Thier in ein anderes machen und auch zuweilen eine Zeit lang im Freien leben. Man weiß, daß sie in ihrem Jugendzustand häufig himmelweit verschieden sind von ihren ausgewachsenen Eltern. Daß aber diese Thiere nie in einem Körper zur Reife gelangen, daß z. B. sie in einem Thier bloß zu Blasenwürmern, in andern aber zu eigentlichen Bandwürmern sich entwickeln. Man weiß, daß roh gegessenes finnenhaltiges Schweinefleisch im Menschen den Bandwurm erzeugt, umgekehrt aber durch Fütterung von Bandwurmgliedern an die Schweine bei diesen Finnen sich entwickeln. Seit dem man aber das Alles weiß, ist auch der Glaube an eine Urzeugung bei den Eingeweidewürmern in seinen Grundresten erschüttert.

Ebenso aber auch die Theorie von der Urzeugung bei den Pflanzen.

So auffallend auch die in den frühern Artikeln angeführten Thatsachen sind, so ist doch ein Schluß auf die Urzeugung in diesen Fällen ein etwas gewagter. Von den im eigentlichen Sinne Samen tragenden Pflanzen kann ohnehin von einer Urzeugung nicht die Rede sein, denn diese pflanzen sich ohne Widerspruch durch reife Samen fort, nicht durch Urzeugung. Wenn aber gleichwohl da oder dort an einzelnen Stellen solche Pflanzen sich entwickeln, ohne daß ersichtlich ist, woher die Samen gekommen sind, wenn sogar die Vermuthung nahe gelegt ist, alle entstandenen Pflanzen können nicht aus Samen sich entwickelt haben, weil weit und breit keine samentragenden Mutterpflanzen sich finden: so darf man deßwegen doch noch nicht sagen: also müssen sie durch Urzeugung entstanden sein. Das ist kein Argument. Wenn wir nicht wissen, daß Samen irgendwohin gekommen und woher sie gekommen sind, so können wir noch nicht sagen, also können sie überhaupt nicht dahin gekommen sein. Ueberdies ist es ja eine nirgends bestrittene Thatsache, daß manche Samen erst nach einiger Zeit keimfähig werden, also nicht gleich, nachdem sie in den Boden gebracht werden, aufgehen, wie es andernseits nicht zu leugnen ist, daß keimfähige Samen nur unter besonders günstigen Umständen ihre Keimkraft entwickeln. Aber im Allgemeinen müssen wir nach allen gemachten Erfahrungen die Fähigkeit bei gar vielen Samen, den schlummernden Lebenskeim entwicklungsfähig zu bewahren, beinahe für unbegrenzt halten.

Mehr Grund zur Annahme einer Urzeugung boten die minder organisirten Pflanzen: Die Algen und Pilze. Aber man weiß jetzt, daß die Algen theils durch Theilung der Zellen, theils durch Aneinanderlegen und Ballenformirung sich bilden, und daß diese Bildung unter günstigen Umständen sehr rasch vor sich geht. Unger fand, daß selbst im reinsten destillirten Wasser die niedrige Alge (Protococcus minor) beim Zutritt gewöhnlicher Luft entstehe, ward aber vorher die Luft gereinigt, so zeigte selbst nach mehreren Jahren sich nicht eine Spur vom organischen Wesen, öffnete er aber nur einige Sekunden die Oeffnung, wodurch atmosphärische Luft in das destillirte Wasser eintreten konnte, so gewahrte er, wie das Pflänzchen nach kurzer Zeit in der wiedergeschlossenen Flasche wuchs.

Und die Pilzbildung. Wohl sind für die Vegetation der Pilze Feuchtigkeit, Wärme, stockende, selten erneuerte Luft und in Entmischung begriffene organische Substanz die äußere Lebensbildung, und darum sehen wir, daß in der Regel eine sehr manchfaltige Pilzvegetation da erscheint, wo sich unter den genannten Umständen organische Stoffe in allmäliger Zersetzung, Fäulniß oder Verwesung befinden. Aber diese Erscheinung begründet noch nicht die Annahme einer Urzeugung, umsoweniger als wiederum vielfache genauere Beobachtungen dieser Vorgänge und direkte Versuche über das Keimen der Pilzsporen aufs Bestimmteste dargethan haben, daß auch hier, wie im übrigen Pflanzenreich, die neu entstehenden Individuen stets von andern derselben Art durch Fortpflanzung abstammen, daß also eine elternlose Zeugung nicht nachzuweisen ist. Es ist freilich oft schwer, zu sagen, wie die Sporen, namentlich die Schmarotzer-Pilze, ins Innere der befallenen Theile gelangen; aber Decandolle hat mit brandigem Getreide Versuche angestellt, die sehr interessant sind und nicht zu Gunsten der Urzeugung ausfielen. Er erhielt aus Getreidekörnern, wenn sie mit dem Pulver des Brandpilzes vermischt gesät wurden, stets brandiges Getreide im Verhältniß der beigemischten Sporen; wurden dagegen die Körner vor dem Säen mit einer scharfen Baize, z. B. Vitriollösung, behandelt, welche die Sporen des Brandpilzes zerstört, so blieb das erzeugte Getreide vom Brande frei. Auch gegenüber dem Gährungspilz, welcher den wirksamen Bestandtheil der Hefe ausmacht, hat man interessante Beobachtungen gemacht. Man hat die Hefe fein zerrieben und sie verlor ihre Fähigkeit, die Gährung zu erregen. Der Gährungspilz ist nemlich ein Staubpilz, der aus einzelnen meist kugeligen Zellen besteht, an denen jede für sich fortpflanzungsfähig ist; es erscheint deshalb die Hefe unter dem Mikroscope als ein Aggregat unendlich zahlreicher Zellkügelchen. Beim Vegetationsprozeß des Gährungspilzes scheidet sich Kohlensäure aus, welche wesentlich für die Gährung ist; aber trotz aller Wärme und trotz aller Feuchtigkeit entsteht keine Thätigkeit des Pilzes, wenn derselbe zerstört wird.

Von einer Urzeugung kann also auch bei diesen niederen Pflanzenorganismen keine Rede sein. Bestimmte Thatsachen widersprechen dieser Theorie ganz bestimmt. Wir sind berechtigt, auch da, wo wir die Entstehungsweise eines Pflanzen- oder Thierorganismus nicht vollständig begreifen, eine Zeugung aus Samen anzunehmen. Von den Thieren hat das Harvey schon lange in dem bekannten Satz ausgesprochen: omne animal ex ovo. Warum wollen wir eine ähnliche Mehrheit nicht auch im Pflanzenreich gelten lassen?

„Ohne Same entsteht keine Pflanze, ohne Ei kein Thier" — ist die heutige Parole der Naturforschung.

Wir sprechen dem geehrten Herrn Verfasser unsern ganz besondern Dank für diese ausgezeichnete, klare Widerlegung der immerhin schwierigen und oft bestrittenen Frage über die Generatio aequivoca aus.

E. L.

II. Praktischer Obstbau.

Erfahrungen über das Umpflanzen der Bäumchen im Sommer.

Nicht selten treten Fälle ein, daß Plätze, welche mit jungen Bäumchen bepflanzt sind, eine andere Bestimmung erhalten, wenn sich letztere gerade in vegetirendem Zustande befinden; ihr Loos ist unter solchen Umständen durch Entfernung von ihrem bisherigen Standorte gewöhnlich ihre Vernichtung.

Allerdings klingt es fabelhaft gegen die übliche Auspflanzungszeit die scheinbar naturwidrige Operation des Verpflanzens im Sommer gewagt zu haben; doch Mitleid um eine Parthie vierjähriger Zwetschenbäumchen, welche im Anfang des Monats August wegen einer Reparatur an der Wasserleitung zur Schäferei von ihrem Standorte entfernt werden mußte, bestimmte mich zu dem Versuch, ob dieselben wohl zu erhalten wären. In Nachfolgendem erlaube ich mir mein Verfahren und die erzielten Resultate mitzutheilen.

Diese Bäumchen wurden ohne Verzug und mit aller Vorsicht, um eine gute Bewurzelung zu erhalten, ausgehoben. Nun wurden alle Blätter sowie die kleineren Zweige entfernt, und nur 3—4 Aestchen für die Kronenbildung beibehalten. Diese wurden auf 4—6 Zoll Länge zurückgeschnitten und derart vorgerichtet, wie man es im Frühjahre, überhaupt im schlafenden Zustande zu thun pflegt.

Die auf diese Weise zubereiteten Bäumchen wurden in die Baumschule verpflanzt und stark eingeschlämmt, sowie ihnen eine sorgfältigere Pflege zugewendet und diese einige Zeit unterhalten.

Nach mehreren Tagen begannen aus den schlafenden Augen der starken Kronenästchen sich Triebe zu entwickeln, welches durch die Reproduktionskraft der indeß schlummernden Säfte bewirkt wurde. Diese Triebe erreichten von da ab bis zum Eintritt des ersten zerstörenden Frostes eine Länge von 8 Zoll und darüber. Um die Kraft auf nur 3—4 Haupttriebe zu concentriren und die ganze Thätigkeit der Vegetation in dieser kurzen Zeit noch diesen Zweigen zuzuwenden, wurden alle übrigen Augen und Zweigchen, die sich am Schaft und im Inneren der Krone entwickelten, unterdrückt, und dadurch die Reife und Ausbildung des Holzes durch die intensive Einwirkung der Sonne und des Lichts beschleunigt.

Man weiß aus Erfahrung, daß auch selbst bei manchen Bäumchen, die nicht im Sommer versetzt wurden, sich Anfangs des Herbstes Geiltriebe entwickeln, die nicht gänzlich verholzen und ausreifen; dennoch ist ihre Widerstandsfähigkeit gegen Einwirkung der Fröste zureichend, wenn diese nicht einen ungewöhnlichen Grad erlangen; um so mehr erklärt es sich, daß bei Bäumchen, die im Spätsommer wie jene verpflanzt wurden, wo die Entwicklung nicht so rasch vor sich geht und das Holz nicht den Grad der vollkommenen Reife erlangen kann, die Endspitzen krautartig bleiben; allein das wird durch den künftigen Rückschnitt der Krone wieder in ein richtiges

Verhältniß gebracht. Da nun die Bäumchen an ihren jungen Trieben $^2/_3$ ihrer Länge gesund und ausgereift waren, wurden diese im nächsten Frühjahre bis auf 3 Augen zurückgeschnitten, und im Verlauf des Sommers machten sie Schosse von über einen Fuß Länge und bei manchen waren wenig Spuren eines schwächlichen Zustandes mehr zu bemerken.

Im zweiten Frühjahre wurden die Triebe nochmals einem Rückschnitt auf 6—8 Augen unterworfen; von da ab war durchaus kein Unterschied zwischen diesen und den nicht versetzten kräftig stehenden Bäumchen wahrzunehmen.

Als nun diese im dritten Frühjahre nach der Operation zur Verpflanzung auf ihren künftigen Standort ausgehoben wurden, zeigte es sich, welch schöne Wurzelbildung die Bäumchen binnen diesen zwei Jahren erlangt hatten.

Neuschloß bei Postelberg in Böhmen.

F. Maliva.

Einiges über den Standpunkt des Gartenbaues, besonders des Obstbaues in Schweden.

Ueber die geographischen, klimatischen und Cultur-Verhältnisse Schwedens herrschen im Allgemeinen noch sehr unklare Begriffe in Deutschland.

So z. B. sendete mir ein bekannter deutscher Pomolog Edelreiser, einige davon mit der Bitte, sie an Magister Dr. Eneroth abzugeben; derselbe wohne in Stockholm, Ochsenmarkt Nro. 4, als wenn von Malmö nach Stockholm eben nur ein kleiner Spaziergang wäre. Dietrich in seiner „Geschichte der Gartenkunst“ spricht wohl über Norwegen, die Türkei, Madeira, weiß aber nicht ein Wort über Schweden mitzutheilen.

Und doch sollte ich meinen, daß deutsche Handelsgärtner und Samenhändler davon erzählen könnten, welch' bedeutende Sendungen sie nach Schweden expediren.

Deshalb ersuche ich die Redaktion dieser Zeitschrift, mir einige Worte der Aufklärung über diesen Gegenstand zu erlauben.

Schweden hat reiche Grundbesitzer, die ihren Stolz darein setzen und mit einander darin wetteifern, die ersten und am längsten Weintrauben zu haben. Man treibt fast ausschließlich den Frankenthaler, oft in Töpfen, wo er zuweilen schon im Juli reift; man hält die Trauben bis in den April. Man rühmt sich, die größten Ananas, die frühsten Bohnen, die schönsten Gewächshäuser zu haben. Ich aß in diesen Tagen bei Consul Holm in Malmö in dessen Gewächshäusern gereifte Früchte der Musa paradisiaca (der Paradies-Feige). Die zwei ältesten und bedeutendsten Gartenbau-Vereine, der in Gothenburg und der in Stockholm, haben es sich zur Aufgabe gemacht, Gartenerzeugnisse, besonders Bäume und Sträucher, Obstbäume, vom Auslande anzuschaffen und dieselben hier zu verbreiten — leider ein reines Handelsgeschäft, meist zu geringem Nutzen der schwedischen Pomona. — Der Verein von Stockholm hat es sich doch, nach Uebernahme eines größeren kgl. Gartens zur Aufgabe gemacht, diese Holzgewächse selbst anzuziehen. Derselbe hat zugleich eine Gärtner-Lehranstalt unter seiner Leitung.

In neuerer Zeit haben sich in verschiedenen Gegenden Gartenbau-Vereine aufgethan, deren Streben dahin geht, die

Culturgewächse selbst anzuziehen. So in Skara (Mariestads Lön), Linköping, auf der Insel Gottland, Alingsos in Westergöthland u. A. Der Gartenbau-Verein von Schonen, obwohl seit Jahr und Tag dem Namen nach bestehend, leidet noch an Geburtswehen.

Die Gartenkunst ist Gegenstand des Unterrichts an allen Volksschullehrer-Seminarien — allerdings meist nur theoretisch. Das Seminarium in Lund hat doch auf meinen Vorschlag und unter meiner Leitung einen Garten von 6 preuß. Morgen Flächeninhalt für den praktischen Unterricht angelegt. Die Gartenkunst ist Gegenstand des Unterrichts an den Volksschulen; viele derselben in verschiedenen Theilen des Landes haben besondere Unterrichtsgärten angelegt, die von den Schulkindern unter Leitung des Lehrers bearbeitet werden. Solche bieten zugleich Gelegenheit, die Buchführung zu lernen und anzuwenden.

Die landwirthschaftlichen Vereine — ich füge den schwedischen Namen Hushollings-Sällskap bei, weil sie durchaus nicht mit den Vereinen gleichen Namens in Deutschland verglichen werden können — seit einigen Jahren mit bedeutenden Geldmitteln, mit obrigkeitlicher Macht ausgestattet, wirken sehr zweckmäßig zur Beförderung des Landbaues. Der Gartenbau, gleichwie der Waldbau, gehört mit in den Bereich ihrer Wirksamkeit, und werden jährlich bedeutende Geldsummen zu deren Besten verwendet.

Bei dem Bestreben, sich vom Auslande möglichst zu emancipiren und der Ueberzeugung, daß im Lande aufgezogene Bäume und Sträucher, Obstbäume besonders, sich dem Klima und Boden viel besser anpassen, unterstützt man hauptsächlich die Anlage von Obstbaumschulen. Ich selbst leite bei hiesiger landwirthschaftlicher Akademie eine Baumschule von 32 preuß. Morgen Flächeninhalt, zur größeren Hälfte für Obstbäume bestimmt, die der landwirthschaftliche Verein mit jährlich 3000 Rthl. (1 = 11¼ Sgr. preuß.) unterstützt.

Auf meinen Vorschlag richtete dieser Verein in seiner letzten Sitzung eine Obstbaumschule für Volksschullehrer unter meiner Leitung ein. Diese Lehrer, jährlich 10, werden zu verschiedenen Zeiten des Jahres an den Arbeiten in hiesigem Garten theilnehmen, um der Obstbäume Pflanzung, Schnitt, Düngung, Erndte, Aufbewahrung, Versendung, Krankheiten und — Sorten kennen zu lernen. Ich will besonders Zwerg- und Spalierbäume behandeln lehren, überzeugt, daß diese Formen ganz besonders sich für hiesiges Klima eignen. Ich hoffe, daß auch hier Lepére's Methode Triumphe feiern wird.

Die Regierung sendet jährlich einen der hervorragendsten Gärtner nach dem Auslande, um sich von den Fortschritten der Gartenkunst zu überzeugen und darüber Bericht zu erstatten.

Unser Pomolog, Dr. Eneroth, ist mit der Ausarbeitung eines Werks mit Unterstützung der Regierung — über einheimische und eingeführte Obstsorten beschäftigt und wirkt überhaupt durch That, Schrift und Wort, durch Veranstaltung von Obstausstellungen, denen er immer mit seinen bedeutenden pomologischen Kenntnissen zur Seite steht, außerordentlich viel für Ausbreitung des Obstbaues.

Nach all' diesem sollte man glauben, daß der Obstbau bei uns auf einer hohen Stufe stände.

Das ist aber nicht der Fall.

Obwohl man schon Ende des 17. Jahrhunderts Obstbäume pflanzte, 1750 schon ein Buch über die Veredlungskunst hatte, so wurde man später doch gleichgültig für den Werth des Obstes und erst die neuere Zeit wendet sich mit Energie zum Bessern.

Ich hatte gehofft, im Herbst dieses Jahres in Malmö eine allgemeine schwedische Obst-Ausstellung veranstalten zu können. Aber der landwirthschaftliche Verein, der allein eine solche bewerkstelligen kann, braucht seine zu solchen Zwecken disponiblen Mittel für die im nächsten Jahre stattfindende landwirthschaftliche Ausstellung; er hat mir aber versprochen, meinen Vorschlag 1866 auszuführen. Vielleicht hat sich bis dahin auch der Gartenbau-Verein für Schonen entwickelt.

Ehe ich an die Aufzählung unsrer wichtigsten Obstsorten gehe, bemerke ich, daß man im Allgemeinen noch zu viel Sommerobst baut, daß dieses allerdings hier meist viel besser wird, als in südlicheren Ländern — der Weiße Astrachan wird, wenn auch in Skone nicht vollständig, weiter nach Norden, in Westergöthland, Gothenburg u. s. w. ganz durchscheinend, aber im Spätsommer hat das Obst wegen Ueberfüllung des Marktes wenig Werth.

Wir haben viele schwedische Nationalsorten, von denen einige sich den ausländischen besten gern zur Seite stellen können; z. B. Gottlands Stenkyrkoäplen, Oelands Kungsäplen, Rosenhäger., Hampus u. m. A.

Bei Nennung unserer Obstsorten halte ich mich an Eneroth's Angaben in seinem Bericht über eine pomologische Reise durch die wichtigsten Provinzen Schwedens.

I. Steinobst. Kirschen in den Provinzen Nerike 58,7—60,0°, Södermanland 58,6—59,5° und Calmar, 56,3—58,3° n. Br.

Herzkirschen: schwarze tartarische, Tilgners rothe, Büttners schwarze, Spitzens schwarze, Werdersche frühe, bunte frühe, Elton, Gelbe, Rothe, Schwarze, Knorpelkirsche, Knights early black. Muskateller, Prager und rothe, zeitige englische Morelle, Ostheimer Weichsel, doppelte Morelle, Von der Natt und La belle Hortense; die letztere auch in der Gegend von Gothenburg.

Am allgemeinsten werden Bigarreaux und eine Braune Kirsche genannte Sorte cultivirt, die letztere ist wahrscheinlich eine Morelle oder Weichsel.

Pflaumen.

Insel Oeland 56,3—57,5° n. Br. Gelbe Eierpflaume, Insel Gottland 57—58° n. Br. Frühe Aprikosenpflaume. Nerike, Södermanland, Calmar: Johannispflaume, Marmorirte große Eierpflaume, Cyprische rothe Eierpflaume, Royale hatif, Bleckers Yellow Gage, Coes golden Drop, Royale de Tours. Am meisten cultivirt und am beliebtesten ist die Große grüne Reine Claude.

II. Kernobst. Södermanland. Vom Meere (SO.) und vom Hjelmarn- (NW.) und Mälarsee (N.) von zwei entgegengesetzten Seiten eingeschlossen. Die Pfirsiche reift meist im Freien, ebenso Wallnüsse und Aprikosen. Weintrauben wahrscheinlich nur unter Glas.

Schwedische Aepfel:

Rosenhäger, Gragylling, Stritgylling, Akerö Glasäplen, Bullerhus, Oljeäplen, Smultronäplen.

Schwedische Birnen:

Zimmtbirne, Larsmässcpäron,

Sommerbergamotte, Zuckerbirn, Königsbirn, Kaiserinbirn u. A., meist Sommer- und zeitige Herbstbirn.

Eingeführte Aepfel:

Astrachan, roth und weiß, Rother Herbstcalvill, Gravensteiner, Prinzen- (Melonen-) Apfel, Edelborsdorfer, Goldreinette (?), Taubenapfel, meist der rothe, Erdbeerapfel, Zwiebelapfel, weiße spanische Reinette, Ribston-Pippin, Winter-Goldparmäne, Alexander ꝛc.

Birnen:

Bonchretien, Napoléon, Cuisse Madame d'été, Beurré gris d'été, B. blanc.

Oestergöthland. 57,6—59° n. Br. Westlich der Wettern, östlich das Meer einige Meilen; sonst viele kleinere Seen in der Provinz.

Die meisten oben genannten schwedischen Sorten, doch seltener.

Aepfel: Grand Richard, Ribston-Pipping, Sommer-Gewürzapfel, Gravensteiner am Spalier.

Birnen: Marie Louise (schlecht), Bonchretien Napoléon, Winter-Dechantsbirn, ausgezeichnet am Spalier.

Calmar. Ein schmaler Streifen an der Ostküste mit der Insel Oeland.

Schwedische Aepfel außer den obigen: Oelands Kungsäple.

Schwedische Birnen: Svanhalsar, Saftpäron u. A.

Eingeführte Aepfel: (aus der Masse hier vorkommender Sorten greife ich nur einige heraus) Die meisten der obengenannten und Calvill, Rother Winter, Reinetten: Damason, Späte gelbe, Weiße spanische; Parmänen: Sommer-, Winter-Gold-, Danziger Kantapfel, Lothringer Rambour, Princesse noble.

Birnen: Sparbirn, Mouille bouche d'été, Beurré gris d'automne, B. d'Angleterre, Bergamotte Gansells, gewöhnliche Herbst-Berg., große Reitbirn (schlecht), Feigenbirn, Hardenponts frühe Colmar, Doyenne Goubault etc.

Insel Gottland, 57—58° n. Br. Warmer Kalkboden, sehr mildes Klima.

Außer den meisten obengenannten Sorten, ganz allgemein: Stenkykeäplen, der Weiße geflammte Cardinal, Rother Sommer-Calvill, Prinzenapfel, Rother Stettiner, Lothringer Rambour, Jernäplen. Obengenannte Birnensorten und Große gelbe Weinbirne.

Schonen. 55,4—56,5° n. Br. Von drei Seiten vom Meere umgeben. Viel Wind, Schnee selten, geringe Kälte. Weintrauben reifen zuweilen im Freien am Spalier ohne Glas, Wallnüsse und echte Kastanien oft, Pfirsiche und Aprikosen am Spalier immer.

Allgemein cultivirt man: Weißer gefl. Cardinal (ausgezeichnet), Gravensteiner, Rother Herbst-Calvill, Prinzenapfel, Princesse noble, Bellefleur, Kaniker (schwedische Sorte), Danziger-Kantapfel, Rother Srettiner, Sommerparmäne, Pigeon rouge, Edelborsdorfer, Reinette Damason, Goldreinette, Jernäplen (verschiedene Sorten), Crasanne, Feigenbirne, Gute Graue, Augustibäron (Sommer-Prinzenbirne), Sparbirne.

Außer den oft genannten Sommerobstsorten kommen seltener vor:

Hawthornden, Königl. Kurzstiel, Neuer engl. Pigeon, Graue Osna-

brücker Rein., Alexander, Scharlach-Parmäne, Purpurrother Winter-Couſinot, Quittenapfel.

Marie Louise (ſchlecht), B. Diel, B. d'Hardenpont, W. Dechant, Colomas Herbſt-Butterbirne.

Halland. 56,3—57,6° n. Br. Ein ſchmaler Streifen an der Weſtküſte.

Ich erwähne hier nur 3 Birnſorten zum Beweiſe für die Thatſache, daß geeignete Cultur ausgezeichnete Reſultate hervorbringen kann. Dieſe 3 Sorten ſind: Double Philippe, Zwergbaum und Spalier im freien Lande; Louise bonne d'Avranche im Torf, beide 1862 ausgebildet. Ebenſo Citron de Carmes (Grüne Magdalene). Schließlich

Gothenburg (Bohuslän). 57,5—59,2° n. Br. Schmaler Streifen an der Weſtküſte.

Allgemein: Gravensteiner, Prinzenapfel, Taubenapfel, B. Damason, Gold-Rein., Rother Herbſt-Calvill, Bellefleur, Kaniker.

Feigenbirn, Grällo. Herbſtbergamotte.

Aus der Maſſe ſonſt noch einzeln vorkommender Sorten, meiſt die ſchon genannten, erwähne ich noch:

Köttenicher Streifling (nicht gut), Ananas-Reinette (ſchlecht), Charlamowsky, Passe pomme blanc d'automne.

Nelis d'hiver (eine der beſten für Schweden), Volltragende S. Bergamotte (ſchlecht), Schweizerhoſe, Hoyerswerder u. ſ. w.

Aus dem Innern des Landes habe ich wenig erfahren können und mag dort wohl auch der Obſtbau vom Klima mehr gehindert werden, als in den Küſtenprovinzen. Doch bietet ſich in dieſer für alle Obſtzüchter, für den Pomologen ein großes Feld der Thätigkeit dar.

Alnarp bei Malmö, 1. Februar 1864.

O. Hüttig,
Garten-Direktor.

Nachſchrift der Redaktion.

Dem Herrn Einſender ſei herzlicher Dank für dieſe intereſſanten Mittheilungen geſagt, die uns doch einigermaßen ſchon mit unerwartet günſtigen Verhältniſſen des Obſtbaues in Schweden bekannt machen. Vielleicht iſt es ihm auch möglich, uns etwas Näheres über die Länge der Sommer, die Wärmeverhältniſſe ꝛc. in den verſchiedenen Provinzen mitzutheilen, wodurch das Beigebrachte für die Pomologie erſt recht inſtruktiv werden würde. D.

Aus der Görlitzer Ausſtellung.

Junge Bäume und Obſtbaumſetzlinge.

Noch in keiner Ausſtellung ſeither waren wie in Görlitz in ſolcher Anzahl wirklich ausgezeichnet gezogene junge Obſtbäume und Baumſchulſetzlinge ausgeſtellt.

Mit Hochſtämmen ſowohl als ſchön formirten Bäumen war die Görlitzer Ausſtellung weit reicher bedacht worden, als irgend eine der früheren. In Naumburg hatte H. Maurer 1854 meiſterhaft gezogene Hochſtämme; in Berlin fanden die ſchöngezogenen mannigfachen Wildlinge und jungen Veredlungen, Roſen u. ſ. w. von Schamal allgemeine Bewunderung, hier in Görlitz hatten mehrere Baumzüchter ausgeſtellt und war in der That eine Menge Intereſſantes zu ſehen.

In erſter Linie muß unſer verehrter

Freund Martin Müller, Horticulteur aus Straßburg, genannt werden, der eine große Anzahl sehr schön formirter Palmetten und Candelaberspaliere, Pyramiden und auch sehr kräftige Hochstämme, alle genau bezeichnet an der Außenwand des Ausstellungslocals aufgestellt hatte. Diese schon in der Baumschule formirten Bäume waren für viele Besucher der Ausstellung etwas ganz Neues, obgleich jetzt in vielen größeren deutschen Baumschulen man ebenfalls der Formirung oder Vorbildung solcher Formbäume viele Aufmerksamkeit schenkt. Freilich mochten die hohen Preise Manchen etwas zurückschrecken, allein sicher werden diejenigen, welche erfahren haben, wie schnell ein solcher formirter Baum reiche Ernten liefert und wie leicht er fortzuziehen ist, wie viel Freude er dem Besitzer gewährt, es vorziehen, an ihre Mauern oder auf ihre Rabatten nur vorgebildete Bäume zu pflanzen und für solche je nach ihrer Stärke lieber den doppelten und dreifachen Preis gewöhnlicher Pyramiden- oder Spalierbäume zu bezahlen.

Herr Müller, ein in der feineren Baumzucht in der That ausgezeichnet bewanderter Pomolog, war auch so freundlich, zweimal Demonstrationen im Baumschnitt zu geben, denen ich, was mir sehr leid war, beizuwohnen verhindert war.

Schöne Hochstämme hatte auch Herr Gartenmeister L. Schiebler aus Celle ausgestellt, kräftige, starke, gesunde und wohlgezogene Bäume. Auch von einem Baumschulbesitzer Schlesiens, dessen Namen ich nicht erfahren, waren Bäume vorhanden. Von größtem Interesse waren die Wildlinge, die von den 2 böhmischen Züchtern, dem bekannten, durch seine schönen Wildlingsculturen berühmten Herrn J. Schamel, dessen Sohn die Bemühungen des Vaters mit Erfolg fortzusetzen scheint, und von Hrn. Gärtner Köster aus Kaaden ausgestellt waren. Letzterer hatte besonders sehr schöne kräftige Zwetschgensämlinge, Schamal ein ganzes Sortiment von Wildlingen ausgestellt und zwar 6 Monate alte, krautartig pikirte Sämlinge von Holzäpfeln und Holzbirnen, dem sibirischen Beerenapfel, der Schneebirn (Pyrus baccata und P. nivalis, beide zu Zwergunterlagen für Aepfel verwendbar), ferner Prunus Mahaleb und Prunus Chamae-cerasus (letztere ebenfalls als neue Zwerg-Unterlage zu beachten), Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen und Schlehen, letztere zu Unterlagen für Topfpfirsiche.

Diese Wildlinge waren trotz der Dürre des Sommers sehr schön erstarkt und kräftig entwickelt. Schamal hatte sie anfangs fleißig gießen, später aber nur den Boden fleißig lockern lassen und dabei diese schönen, starken und herrlich bewurzelten Pflanzen erzielt. Wir Baumzüchter von Profession dürfen immerhin bekennen, daß wir hinsichtlich der Wildlingzuchten noch recht wohl bei Herrn Schamal in die Schule gehen dürfen. Allerdings mag Manches in der besonderen Beschaffenheit des dortigen Bodens liegen, denn ich habe hier das krautartige Pikiren in meinem ziemlich schweren Lehmboden ganz aufgegeben und erhalte aber auch bei gehörig weitläufiger Saat in 1 Jahr sehr schöne und reichbewurzelte, starke Wildlinge, doch immerhin nicht so wie die Schamal'schen.

Räthselhaft bleibt es immerhin, wie diese Herren in Böhmen solche Massen von Zwetschgenwildlingen zu erziehen im Stande sind, während bei uns von 100 Steinen kaum 5, keimfähige Samen haben.

Es muß in irgend einer noch nicht genau erforschten Ursache liegen, daß dort die Zwetschgen regelmäßig gute, keimfähige Samen liefern, was bei uns nur als seltene Ausnahme gilt.

Ueber die aufgestellten anderen Produkte, wie eingemachte Früchte, ferner die Geräthe habe ich zu wenig notirt; vielleicht ist Freund Maurer, der, wenn ich mich recht erinnere, der Commission zur Prüfung dieser Gegenstände vorstand, so gütig, diese Lücke zu ergänzen.

Was die Beschlüsse über die nächste Versammlung anbetrifft, so werde ich darüber später berichten. E. L.

Görlitzer Aphorismen.

V.

Das Illustrirte Handbuch besagt bei No. 64 — Diel habe die Orleansreinette als Triumph-Rein. (I. 178.) beschrieben. In Görlitz lag eine Frucht auf, wenn ich nicht irre in der Lausitzer Collektion, welche als Triumphreinette etiquettirt war, aber von der Orleans-Rein. durchaus verschieden. Es war eine schöne, große Frucht, in Allem der Wintergoldparmäne sehr ähnlich, doch in der Form spitzer nach dem Kelch. Bei näherer Untersuchung fand sich, daß sie nicht gelb wird in der Zeitigung, wie die W.-G.-P., sondern nur gelblich grün und eine weit geringere Frucht ist.

Als Geigers Prinzessin Auguste war eine sehr schöne Frucht ausgelegt, (1162) die mir durch ihre Färbung auffiel. Sie glich täuschend in der Form einer Ananas-Rein., hatte aber den Kelch vertieft und war dunkel goldgelb. Bei der Prüfung klärte sich die Täuschung auf; es war eben nur eine nicht normal gebildete und gefärbte Ananas-Reinette.

Ueber den Rheinischen Bohnapfel sind die Ansichten getheilt. Ich will nur bemerken, wie manche Pomologen den großen und kleinen Bohn-A. für ein und dieselbe Frucht halten. Ausgelegt waren herrliche Exemplare durch Herrn von Trapp in Wiesbaden — und sie stammten aus dem Vaterlande der rhein. Bohnäpfel — von der Mündung der Lahn. Das waren klassische Exemplare, die so recht deutlich erkennen ließen, daß nicht alles Bohnapfel ist, was unter Bohnapfel geht. Aber hier waren drei Sorten ausgelegt! — große, mittlere und kleine. Ueber die Berechtigung dieser Dreitheilung will ich nicht entscheiden, allein das steht unbedingt fest und ward durch die aufgelegten Exemplare in der schlagendsten Weise bestätigt, daß es 2 Sorten von rheinischen Bohnäpfeln gibt, die sich wesentlich unterscheiden. Lucas gibt in den Württemb. Obstsorten d. 30. (Taf. V.) die Beschreibung des sogen. großen Bohnapfels, grasgrün, selten gelblich grün vom Baume; Form rund eiförmig, sogar walzenförmig oft von Erhabenheiten ungleich hälftig. Diese Charakteristik wird durch die beigefügte Abbildung bestätigt, allein es liegt eben in ihr die Begründung für die beiden verschiedenen Arten von Bohnäpfeln. Grasgrün ist vom Baum kein Bohnapfel, sondern reines, schönes Seladon ist die Färbung der einen Sorte, während die andere fast strohweiß gefärbt ist; beide werden in der Reife etwas heller, aber nicht gelb; beide Sorten sind mehr oder weniger streifenartig geröthet und nimmt dieses Roth in höheren, schlechteren und rauheren Lagen merklich zu; bei der weißeren Sorte sind die Punkte

weit zahlreicher und auffallender als bei der grünen Sorte — und diese hellere Sorte ist der weiße rhein. Bohnapfel. Rheinischer Bohnapfel ist die allein richtige Bezeichnung, da es mehrere Bohnäpfel gibt, die sich in Form und Färbung wesentlich unterscheiden, aber im Geschmack und in der Haltbarkeit den rheinischen gleichstehen.

Der große Werth dieser Frucht besteht in ihrer allseitigen Verwendbarkeit. Februar und März ist es eine Tafelfrucht 2. Ranges und als solche sehr beliebt; später zum Dörren, Mus und Kuchen vorzüglich bis in den Herbst und dann noch ein volles Jahr für die Küche, ganz besonders zu Mehlspeisen verwendbar.

Das Illustr. Handbuch sagt bei No. 78 Wellington, es führe diese Frucht auch des Syn. Winter-Hawtornden, und citirt dabei Riv. Cat. — Nun bringt Hogg im Florist and Pomologist, Juli 1863 (S.96) einen Winter-Hawthornden, der von Rivers stammt und danach die Abeille pomologique S. 257 1863 und dieselbe Frucht war in Görlitz als Hawthornden ausgestellt. Diese Frucht hat mit dem Wellington durchaus keine Aehnlichkeit, wohl aber mit dem alten Hawthornden. Sie ist groß, plattrund und um den Kelch stark beulig; es ziehen sich auch einige Erhabenheiten über die Frucht hin. Die Färbung, hellgrün vom Baum, später hellgelb, — auf der Sonnenseite und am Stiel streifig und fleckig geröthet, ist sehr schön. Das Fleisch ist fest, von fein weinigem Geschmack, edler als des alten Hawth. Ich setze ihn unbedingt in den 2. Rang als Tafelobst. Für die Wirthschaft ist er durch seine Größe werthvoll; das mir vorliegende Exemplare ist 4¾ Zoll breit und 3⁹/₁₀ Zoll hoch. — Ronalds tab. 19 1. gibt die Abbildung derjenigen Frucht, welche Hogg unter 101 als Dumelow's seedling beschreibt, als Duke of Wellington, ohne Angabe der Syn. Winter-Hawthornden. Den Hawthornden dagegen bildet Ronalds tab. IV. 1. ab; beide ganz vorzüglich, während Hogg's Umrißzeichnung ein ungewöhnlich gebildetes Exemplar darstellt. — Im Manual läßt Hogg bei Dumelow's Seedling das Syn. Winter-Hawthornden weg, bringt dagegen außer dem alten Hawthornden noch einen New-Hawthornden, der wohl die hier besprochene Frucht sein wird.

Bei dem Wintercitronenapfel, No. 80, gedenkt das Illustr. Hdbch. der Königsreinette und bemerkt, es seien beides die gleiche Frucht, die Diel als Reinette du roi beschrieben habe. Leider fehlt das Citat aus Diel und ich kann es in den 21 Heften nicht finden. Es geht mir die Vergleichung beider Beschreibungen ab. In Görlitz paradirte die Königsreinette mehrfach unter dieser Bezeichnung, einmal auch als Edelstreifling — ich sage absichtlich paradirte, denn es ist wahrhaft eine Parade-, eine Prachtfrucht, die ich noch sehr wenig kannte. Ich habe mehrere Exemplare mitgenommenen und gebe hier eine kurze Beschreibung. Es ist eine schöne, große Frucht, die auf den ersten Blick an die große, Casseler Reinette erinnert, nur in platter Form, 3½ Zoll breit, 2½ Zoll hoch, nach dem Kelch zugespitzt, — abgestumpft konisch. — Der ganz offene Kelch ist wollig und steht in einer nicht sehr weiten, tiefen, sehr regelmäßigen Höhlung. Bei einigen Früchten zeigen sich unbedeutende Erhabenheiten, die über die Frucht zunehmend hinlaufen und den Querdurchschnitt fast fünfeckig machen. Der kurze

Stiel steht in einer engen, stark berosteten Höhle; die Farbe ist schönes Hellgelb vom Baum, in der Zeitigung dunkles Goldgelb, fast röthlich schimmernd; auf der Sonnenseite und um den Stiel schön roth verwaschen, abgesetzt, gestreift und gefleckt.*) Braune Punkte und Rostflecke finden sich zahlreich; oft ist die ganze Frucht wie mit hellbraunem Rost angespritzt. Das Kernhaus ist klein — kaum halb so groß wie auf der Zeichnung des Handbuches — aber offen. Das Fleisch ist entschieden gelb, mit dunkleren Adern durchzogen, weißlich um das Kernhaus und nach dem Stiel zu, mürbe, ziemlich saftreich und süß. Es ist durchaus kein Reinettenfleisch, auch nicht weinsäuerlich; höchstens nur gezuckert weinig. Die Früchte sind jetzt bereits zeitig, doch scheinen sie unter günstigen Verhältnissen länger zu dauern, werden aber mit der Zeit schwammig. Mir erscheint diese Frucht sehr empfehlenswerth.

Erwähnen möchte ich noch zwei Birnen, die sonst selten auf den Ausstellungen erscheinen, da ihre Zeit eigentlich vorüber, die Volkmarsche Birne und die Hessel, wie sie das Handbuch nennt. Beider Namen veranlassen mich zu einigen Bemerkungen. Die Volkmarsche Birn (Handb. No. 123) hat ihren Namen von Volkmarsen, einem churhessischen Orte zwischen Cassel und Aralsen.**) Daß sie in Hannover sehr verbreitet, ist natürlich, da wir ja wissen, wie René Dohuron sie im Celle'schen verbreitete und sie nebst Herbstbergamotte (rothe Berge Diel's) für die besten deutschen Birnen erklärte. Bei der Hessel bemerkt das Handbuch (im Register): Hessel bei Decaisne. — Das ist nicht richtig. Decaisne hat sie 16. als Hasel, mit der Bemerkung: „wegen der Haselnußfarbe von deutschen Pomologen so genannt." Ist das wohl richtig? *) — Ich weiß das belegende Citat nicht zu finden, habe auch keinerlei Veranlassung, die Gründe solcher Argumentation für überzeugend zu halten. Ich habe die Frucht seit einer Reihe von Jahren als Hasselt; — dem Namen, unter welchem ich sie aus Holland erhielt. Ich halte denselben für den richtigen, weil bei weitem mehr begründet, als den der Nußfarbenbirn.

v. Bose.

*) Hieraus muß man folgern, daß eine andere Frucht vorlag, da der Winter-Citronen-A. nie gestreift ist. E. L.

**) in Westfalen sagt Diel, weil damals Cassel zu Westfalen gehörte; jetzt ist es anders. Vrgl. Borchers, Obstbau S. 299 — der noch für Hannover schwärmt, obgleich ihm der gute, ehrliche René Dohuron bekannter sein sollte, als uns. Ist für Borchers die Abstammung noch unsicher, so erhält sie vielleicht jetzt einige Sicherheit. Seine Bemerkung hat durchaus Nichts Ueberzeugendes — nur Vermuthung. v. B.

*) Decaisne citirt hier offenbar falsch, denn die sog. Haselbirn (dem Martin sec sehr ähnlich), kommt nur in Oberschwaben und im badischen Oberland als Most- und Schnitzbirn vor. E. L.

Beitrag zur Kultur der Haselnüsse.

Es mag nicht oft vorkommen, daß die Haselnüße blos weibliche oder nur einige männliche Blüthen haben, in welchem Falle, wenn nicht andere Stämmchen mit vielen männlichen Blüthen in der Nähe stehen, kein Fruchtansatz stattfindet. Indessen, daß es vorkommt, beweist ein sehr alter großer Haselnußbaum großfrüchtiger Art in einem hiesigen Garten, welcher im Frühjahr 1863 ganz mit weiblichen Blüthen

überdeckt war, ohne eine männliche zu haben, auch ganz allein im Garten stand. Dem Besitzer wurde daher der Rath ertheilt, einige Büschel mit stäubenden männlichen Blüthen (Kätzchen) an den Strauch zu binden, welche von der ersten besten Hecke genommen wurden. Dies hatte den Erfolg, daß der Baum im vorigen Jahre überreich trug. Dieses Verfahren verdient in gleichen Fällen Nachahmung, und man könnte es auch bei den ächten Kastanien anwenden, wo bekanntlich Bäume mit nur männlichen oder weiblichen Blüthen häufiger sind, als mit beiden Geschlechten zugleich. Man kann zum Bestäuben ganz gewöhnliche Haselnußkätzchen nehmen und hat keine Ausartung zu befürchten, welche erst in der folgenden Generation eintreten würde. Jäger.

Aufforderung zur Anzucht der Rosenäpfel oder großen Hagebutten.

Die Anfrage eines Gartenbesitzers in Ungarn, wo die Rosa pomifera (villosa) zu bekommen sei, da sie in den bekannten Baumschulen des Oesterreichischen Staates nicht aufzutreiben gewesen war, veranlaßte mich, in den Katalogen der deutschen und ausländischen Baumschulen, welche mir vorlagen, danach zu suchen. Der Erfolg war, daß ich diesen Zier- und Fruchtstrauch nur in den Katalogen der Flottbecker Baumschule (J. Booth), in den Hamm'schen Baumschulen (Gebrüder Ohlendorf) und bei Schiebler und Sohn in Celle in Hannover angezeigt fand. Es ist zum verwundern, daß ein so schöner Strauch so vernachläßigt werden kann, indem er eine schöne Belaubung und noch schönere rothe Früchte hat, welche den gemeinen Hagebutten weit vorzuziehen sind. Geht daher diese Rose als Obststrauch nicht ab, so ist er doch als Zierstrauch leicht verkäuflich und es ist verdienstlich, ihn auf solche Weise zu verbreiten. Auch las ich irgendwo vor kurzem, daß Rosa pomifera eine vorzügliche Veredlungsunterlage*) sei, welche sehr selten Ausläufer mache. In vielen Gegenden Norddeutschlands, z. B. in Hannover, in der Gegend von Tilsit in Ostpreußen u. a. O. ist die Hagebuttenrose als Fruchtstrauch in jedem Garten zu finden. Ich fordere daher Baumschulenbesitzer auf, diese Rose doch ferner zu berücksichtigen, da, wie gesagt, eine Verwerthung als Zierstrauch möglich ist, wenn sie als Obststrauch nicht abgeht. Man erzieht sie leicht aus Samen, und es wird möglich sein, noch in diesem Frühjahr viele zum Keimen zu bringen, wenn man den Samen zwischen Sägespäne, Sand oder Erde mischt, feucht hält und einige Wochen in feuchte Wärme (am besten in ein Mistbeet) stellt. Samen davon ist zu haben in der Handlung von Ernst Benary in Erfurt (à Pfd. ½ Thlr. à Loth 1 Sgr.), wohl auch bei andern Samenhändlern.

Die Kultur der Rosa pomifera macht keinerlei Umstände. Will man sie der Früchte wegen, so ist guter Boden und gelegentliche Düngung zu empfehlen, außerdem wächst sie in jedem Boden, auch in ganz felsigem. Alt läßt sie sich schwer verpflanzen, indem die Wurzeln sehr tief eindringen. Um die Stämmchen fruchtbar und ergiebig zu erhalten, muß man sie alle 5—6 Jahre stark zurückschneiden. Man

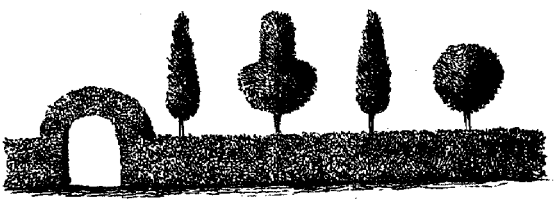
*) Dies ist nicht der Fall; die Augen, die hinein oculirt werden, treiben sehr selten aus. E. L.

kann auch leicht wurzelichte Hochstämme davon ziehen.*)

Jäger.

Die Corneliuskirsche oder Herlitze als Fruchtbaum für kalte Gegenden.

Die Corneliuskirsche (Cornus mascula) ist in vielen Gegenden ein beliebter Obstbaum, dessen Früchte nicht nur von Kindern besonders hochgeschätzt werden, sondern auch von Erwachsenen, besonders eingesotten oder als Gelee. Den größten Werth erhält er aber dadurch, daß die Früchte jedes Jahr gerathen und



dann ein willkommenes Naschobst sind, wenn das Kernobst mißrathen ist, und die Kinder heißhungrig über Möhren und Wasserrüben herfallen, — denn Süßes muß genascht werden, das geht nicht anders. Noch höher ist der Cornelkirschbaum in kalten Gegenden zu schätzen, wo edles Obst nicht mehr gedeiht, und hier mag er als zierliche Pyramide den Birnbaum vertreten. Man zieht die Cornelkirsche als Strauch, besser als Baum, wo sie bis 30 Fuß hoch wird, was keine Schwierigkeit macht, indem man nur gerade Triebe ausästet. Besonders empfehlenswerth ist es, sie in künstlicher Form zu ziehen, als Pyramiden, Kugeln ꝛc. und in Hecken. Man kann sich keine schönere, dichtere und regelmäßigere Pyramide oder Hecke mit einzeln hervorstehenden Kugel- oder Pyramidenkronen denken als von Corneliuskirschen, denn nicht ein Zweig ragt über die Außenlinie hervor. Denkt man sich dazu die schön glänzende Belaubung, im ersten Frühjahr die Fülle gelber Blüthen, im Herbst die wunderschönen hochrothen Früchte — man kann sich nichts hübscheres derart denken. Die künstlichen Formen kann man mit der Heckenscheere erziehen, indem man nur mit Rücksicht auf die Form schneidet. Ist diese erreicht, so hört das Schneiden auf und man nimmt nur noch die vorstehenden Spitzen weg.

Als Beispiel der Heckenkultur mit Pyramiden- und Kugelkronenbäumen mag beistehendes Bildchen dienen. Ich sah eine solche Hecke in einem hoch gelegenen Gebirgsorte des Thüringerwaldes.

Jäger.

Herbst-Versetzung.

Da in der Monatschrift bereits mehrmal die Herbstversetzung berührt und empfohlen wurde, so erlaube ich mir das Resultat meiner bisherigen Herbstversetzungen auch bekannt zu geben.

Im Jahre 1861 setzte ich im Herbst an einen Graben 200 Stück Zwetschenbäume beschnitten und zubereitet aus, davon

*) Um zwecklose Fragen abzuschneiden, bemerke ich, daß ich gegenwärtig ebenfalls nicht mit R. pomifera versehen bin. J.

in Folge der Ackerung 1 Stück zurückblieb, im Frühjahr 1862 setzte ich abermals an einen Graben 180 Stück Zwetschenbäume aus, wovon 10 Stück zurückblieben, 1863 setzte ich an einer neuen Straße 180 Stück Birn- und Apfelbäume vom 5. bis 8. Januar aus, es lag zur Zeit ungefähr 5 Zoll Schnee, welcher mit in die Baumgruben eingeworfen wurde, die Bäume wachsen sämmtlich alle sehr schön.

Ueberhaupt bei meinen in Obsorge befindlichen ausgebreiteten herrschaftlichen Obstanlagen kann ich nicht nach der Regel die Versetzungszeit anwenden, sondern es wird zeitlich im Herbst, den Winter hindurch, mit Ausnahme wenn es gänzlich zugefroren hat, bis spät ins Frühjahr in freien Anlagen, sowie in der Baumschule versetzt, besonders versetze ich gerne in lauer Winterzeit, wenn etwas Schnee in den Baumgruben mit hinein geschaufelt werden kann; bei solchen Versetzungen habe ich schon manche Freude erlebt. Doch wenn ich es nur im Kleinen zu betreiben hätte, würde ich im Herbst Baumgruben machen, zeitlich im Frühjahr aussetzen, allen übrigen Versetzungsmethoden vorziehen.

Liebshausen bei Bilin.

S. H.

IV. Literatur.

Jägers allgemeines illustrirtes Gartenbuch. Vollständige Anleitung zur bildenden Gartenkunst, sowie zu allen Zweigen der Nutz- und Ziergärtnerei im Garten wie im Glashaus ꝛc. Mit 230 Illustrationen; 540 S. 8. 1½ Thlr. = 2 fl. 42 kr. rh. Ausgabe in eleg. engl. Einb. 3 fl. 18 kr.

Wir haben den gar zu langen Titel dieses neuen Werkes unseres Hermann Jäger — vielleicht das einzige Tadelnswerthe des ganzen Buchs — uns abzukürzen erlaubt. Es thut uns jedesmal leid, wenn ein gutes inhaltsreiches Buch sich abmüht, auf einem ellenlangen Titel eine möglichst vollkommene Inhaltsanzeige zu geben, während ein einfacher Titel doch gewiß viel schöner und eleganter ist.

Vorliegendes Werk ist in der That eine sehr gute, gelungene Arbeit, die nur zu groß ist für den Raum einer Recension in d. Bl. Selbstverständlich begegnen wir Manchem, ja Vielem, was sich in den die verschiedenen Branchen der Gärtnerei behandelnden einzelnen Schriften des Verf. findet, namentlich auch manchen bekannten Abbildungen, allein Jäger hat mit seltenem Geschick den Stoff zusammengedrängt und sehr gut geordnet, so daß man gewiß nicht zu viel sagt, wenn man das vorliegende Allgemeine Gartenbuch Jägers als das beste derartige Werk, welches unsere Literatur jetzt aufweist, als ein besonders für angehende Kunstgenossen höchst schätzbares Lehrbuch, sowie als einen vortrefflichen Führer für den Freund des Gartenbaus in jeder Richtung, bezeichnet.

Das Werk beginnt mit dem ersten Theile: Grundsätze und Lehren für alle Kulturzweige des Gartenbaus und dessen erster Abtheilung: Bestandtheile, Ernährung, Lebens- und Wachsthumsbedingungen der Pflanzen. Dieser Gegenstand — die wissenschaftlichen Grundlehren der Pflanzenkultur — finden wir großentheils in den Gartenschriften, auch selbst in neueren, gar zu oberflächlich behandelt und der Verfasser hat sich ein wirkliches Verdienst erworben, daß er kurz und doch genügend, mit theilweiser Benutzung (und Citaten) von Dr. Regels vortrefflichem Allg. Gartenbuch, diesen

Abschnitt bearbeitet hat. Wenn wir in einzelnen Punkten eine etwas bestimmtere Fassung gern gesehen hätten, z. B. pag. 29 in der Schilderung der Blüthenstände die begrenzten von den unbegrenzten geschieden abgehandelt gewünscht hätten, so thut dies dem Ganzen keinerlei Eintrag, wogegen die Beigabe der botanisch-terminologischen Namen, z. B. Dolde umbella, Kätzchen amentum u. s. w. für die Benutzung dieses Werks als Lehrbuch für Zöglinge der Gärtnerei, gar sehr schätzbar gewesen wäre. Pag. 16, §. 14 ist statt Staubfäden und Stengel „Staubfäden und Stempel" zu lesen.

Nachdem der Verf. demnach zuerst das pflanzliche Leben genau schildert, geht er in dem 2ten Abschnitt auf „Grund und Boden" über. Auch dieser Abschnitt ist recht gut bearbeitet. Unter den aufgeführten Bodenarten vermissen wir den Schleißboden, jenen Thonboden, der mit einer großen Menge Kieselerde, aber in so feiner Zertheilung vermischt ist, daß dieser Boden bei jedem Regen oder Begießen sofort zusammengeschwemmt wird und eine feste Kruste bildet; er kann bis 75 Proc. solchen staubartigen Sandes enthalten und ist einer der festesten Böden. Mergel ist bekanntlich eine chemische Verbindung von Kies, Thon und Kalk; hier ist gesagt (67) M. ist eine innige Verbindung von Thon und Kalk, welche eine krümliche Masse bildet. Wenn dies wäre, ließe sich der Mergel leicht künstlich darstellen aus einem Gemenge von Thon und Kalkerde, allein dies ist weitaus kein Mergel.

Bei dem Boden ist der physikalischen Bindekraft des Bodens für die den Lösungen entzogenen Pflanzennährstoffe nicht gedacht, eine Eigenschaft des ersteren, welche es möglich macht, daß die Drainröhren keine Spur von wichtigen Nährstoffen mit ableiten u. s. w.

Die nun folgende Düngerlehre ist sehr gut abgehandelt; Jäger zeigt sich hier als sehr sorgfältiger Sammler aller Abfälle und gibt durchaus practische Rathschläge in dieser Richtung; doch legt er wohl etwas zu großen Werth auf das Ammoniak. Es läßt sich nicht läugnen und neuere Versuche stellen es klar hin, daß das fortwährende Düngen mit ammoniakreichem Dünger für viele Pflanzen wirkliche Nachtheile brachte; junge Obstbäume, mit Hornspänen gedüngt, wurden krebsig, unsere Kartoffeln werden entschieden eher krank, wenn mit Kloake oder Stallmist gedüngt ist, als wenn eine Aschendüngung gewählt wurde und es darf wohl der Gärtner auch wie der Landwirth sein Augenmerk auf die besonders in der häufigen Düngung mit stickstoffreichem Dünger liegenden Ursache von immer häufiger vorkommenden Pflanzenkrankheiten richten.

Von pag. 110—131 schildert der Verfasser die gebräuchlichsten Werkzeuge. Hier wäre, soweit von bekannten Werkzeugen die Rede ist, es doch am Platz gewesen, den Erfinder zu bezeichnen und wenigstens den solchen Werkzeugen einmal gegebenen Namen zu nennen, z. B. Fig. 50 ist das Siebenfreud'sche Veredlungsmesser erwähnt und abgebildet, aber ohne diesen Namen zu nennen.

Die Einbaumige Leiter ist Fig. 47 abgebildet und dabei gesagt, daß dieselbe oben mit Stricken angebunden werden müsse, was durchaus nöthig sei. Dies ist ein Irrthum; wir haben vielfach solche Leitern gebraucht und stets gefunden, daß dieselben, in die Gabeln der Aeste angelegt, bei richtiger Construction des Fußes, sehr fest und sicher stehen, auch in Tirol, wo dieselben allgemein im Gebrauch sind, nie einen Strick zum Festbinden derselben gesehen.

Nun folgt ein ausführlicher Abschnitt über die Feinde und die Krankheiten der Pflanzen und die Mittel zur Abhilfe. Bei den schädlichen Insecten ist überall der wissenschaftliche Name angegeben und dürfte wohl kaum ein bei uns vorkommendes schädliches Thier übergangen sein. Wenn bei den Krankheiten pag. 180 gesagt ist: der Krebs sei eine Eigenthümlichkeit mancher Obstsorten, besonders der Birnen, — so ist dies offenbar nur als Schreibfehler zu betrachten und der Verfasser hat die Aepfel hier im Auge gehabt. Daß manche Krankheitserscheinungen hier nur kurz behandelt werden konnten, lag in der Natur der Sache.

In der 5ten Abtheilung geht nun Jäger auf die Allg. Vorrichtungen und nothwendigen Einrichtungen beim Betrieb des Gartenbaus über und zwar 1. Fortpflanzung und Vermehrung der Pflanzen.

Wir dürfen diesen Abschnitt als ganz besonders sorgfältig und gut bearbeitet schildern; er enthält eine sehr klar und deutlich geschriebene Monographie der verschiedenen Fortpflanzungs- und Vermehrungsarten, deren Studium besonders angehenden Kunstgenossen aufs Wärmste empfohlen werden kann. Ferner die Bodenbearbeitung, Bodenlüftung, Ent- und Bewässerung und Bodenbedeckung, wobei die Hooibrenksche Bodenlüftung hätte füglich wegbleiben können; dann folgt die Angabe verschiedener Culturarbeiten, wie Jäten, Pflanzen u. s. w. Hierauf handelt ein Abschnitt über Anlage und Einrichtung der Umfriedigung, dann der 5. Abschn. von Gebäuden, Pflanzenhäusern und Kästen, ferner die Erwärmung der Gewächshäuser und Kästen, Mistbeetanlage u. s. w.

Die 6te Abtheilung handelt von dem practischen Verfahren bei der Anlage von Gärten und hierin ist bekanntlich Jäger Meister, wie es die verschiedenen von ihm angelegten größern und kleinern Gärten beurkunden und dieser Abschnitt enthält das Resultat zahlreicher eigener Erfahrungen und Beobachtungen. Betreffend die Breite der Wege, bin ich mit Jäger nicht einverstanden; er sagt pag. 262 und 263: es gibt eine Nothwendigkeit, welche zum Grundsatz für die geringste Breite wird, nämlich, daß sich 2 Personen bequem ausweichen können. Ich habe immer als Grundsatz bei meinen Gartenanlagen (es werden jedes Jahr einige solcher kleinern Anlagen hier durch die Zöglinge des Pomolog. Instituts ausgeführt) festgehalten, daß jeder Weg in einem Luxus- oder Ziergarten, sei er auch noch so klein, — von Gemüsegärten u. s. w. ist hier nicht die Rede — mindestens so breit sein müsse, daß drei Personen bequem neben einander gehen können, wie dies auch A. von Haake schon vor 20 Jahren angibt, weil, wenn der Weg nur für 2 Personen breit genug ist, die 3te entweder allein oder auf dem Rasen gehen müßte, während, wenn 4 Personen den Garten besuchen, diese paarweise gehen können. Mir scheint dieser Grundsatz der absolut richtigste, und es dürfen daher die Wege nicht unter $5\frac{1}{2}$ Fuß Breite erhalten, besser 6 Fuß.

Der 2te Theil enthält die einzelnen Fächer des Gartenbaus und zwar A. Gemüsebau und Obstbaumzucht, B. die Ziergärtnerei.

Diesen 2ten Theil werden wir später noch specieller besprechen, namentlich den Abschnitt über Obstbau.

Im Ganzen müssen wir diese letzte Arbeit Jägers als eine sehr verdienstvolle und zeitgemäße anerkennen und können dieselbe unsern jüngern Kunstgenossen wie allen Gartenfreunden aus vollster Ueberzeugung auf das Wärmste empfehlen. E. L.

The florist and pomologist: a pictorial monthly magazine of flowers, fruits, and general horticulture, conducted by Robert Hogg, LL. D., F. L. S. — assisted by Mr. Thomas Moore, F. L. S. and nouerus able contributors. 1863. London. 8. Color. Kpfr.

Nachdem über den Jahrgang 1862 seinerzeit in diesen Blättern berichtet wurde (1863 S. 241), bemerken wir hier nur, wie der vorliegende Jahrgang 1863 in gleicher Weise geführt ward und beschränken uns auf Mittheilung des pomolog. Inhaltes.

S. 4. Golden Esperen plum, Drap d'or d'Esperen, mit Abbildung nach Früchten aus der Treiberei von Rivers; Blüthe, Laub, Frucht. S. 16 Grosse calebasse pear, calebasse Carafon, van Marum, die Abbildung der Frucht nach einem von George Lee in Clevidon bei Bristol eingesendeten Exemplare ist unstreitig bis jetzt die beste. S. 32 Belle agathe, cherry-belle agathe de Novembre, mit Abbildung der Blüthe und der Früchte. S. 48 Canino grosse apricot, Abbildung nach einer Vorlage von Rivers. S. 64 Nouvelle Fulvie pear,

Abbildung nach einem Exemplar des Hrn. Dix. S. 80 British queen pear, Sämling des Hrn. Ingram, königlichem Hofgärtner in Frogmoore. S. 96 Winter-Hawthornden, Synon. new Hawthornden, schöner, großer Apfel; auch die Abbildung ist gut. S. 112 Zéphirin Grégoire pear. mit Abbildung der Frucht in zwei verschiedenen Formen. S. 128 De Maraise and belle Julie pear. S. 144 Belle de Septembre plum, Reina nova; gros rouge de Septembre, Blüthe, Laub und Frucht. S. 160 the Victoria nectarine, Rivers. S. 172 Frogmore late pine Strawbery, Sämling des Herrn Ingram in Frogmore und von Ch. Turner in Slough und in den Handel gebracht seit 1860.

L'abeille pomologique. Revue d'arboriculture pratique à l'usage des amateurs etc. publiée par l'abbé D. Dupuy. 2. année, 1863. Paris, Londres, 8. (10 Frcs.)

Ueber den Werth dieser Zeitschrift haben wir uns bereits früher ausgesprochen — vgl. Monatsschr. 1862, S. 269 ff. — Es genügt, hier zu erwähnen, daß sie in gleicher Weise fortgefahren, ihrem Namen Ehre zu machen. Sie trägt gleich einer Biene zusammen, was irgend pomologisch wichtig und hat auch durch Berücksichtigung der englischen Literatur den Mangel ergänzt, den wir früher tadelten. Neben den Auszügen aus Journalen gibt sie vollständige Mittheilungen der Publikationen Decaisnes und des französischen Pomologen-Congresses, mit Umrißzeichnungen der Früchte, dann selbstständige, zum Theil sehr werthvolle Aufsätze — auch über Spargelzucht.

Unter den letzten ist mancher längere und werthvolle Artikel enthalten, z. B. über die Classification der Pfirsiche von Lepère und das Urtheil darüber seitens einer von der Gartenbaugesellschaft des Rhone-Dep. ernannten Commission; über englische Aepfel, nach Hogg; Decaisne, de la variabilité dans l'espece de poirier; Pynaert, Uebersicht der Leistungen in Obstbaumzucht und Pomologie in älterer und neuerer Zeit ꝛc.

Leider hat diese Zeitschrift mit dem 2. Jahrgange ihr vorläufiges Ende erreicht, indem abbé Dupuy durch Krankheit an der Fortführung sich behindert sieht. Hoffen wir, daß das Unternehmen recht bald mit erneuter Kraft wieder aufgenommen werde.

Einmal bei den Zeitschriften, will ich noch einer gedenken, die, wenn auch nicht rein pomologisch, der Obstbaumzucht und dem Obstbaue einen nicht unbedeutenden Raum ihrer Spalten widmet. Es ist die

Revue horticole, journal d'horticulture pratique, publ. sous la Direction de M. J. A. Barral. Paris. 8.

Alle die speciell pomologischen Aufsätze des Jahrgangs 1863 zu nennen, führt zu weit. Ich beschränke mich blos auf Angabe der Abbildungen. Mitarbeiter für das pomologische Fach ist vorzugsweise der ausgehend bekannte Jules de Liron d'Airoles.

S. 28 Juglans intermedia mit birnförmiger Frucht. S. 31 Poire Chaigneau, Sämling des Herrn Jacque Jalais in Nantes, 1858. Casselas panaché von Carrière, S. 71. Poire Jules d'Airoles (Léon Leclerc). S. 191. Pomme rose de Hollande (P. rose de Bénauge; P. de Cadillac) und P. de jaune de la Sarthe, S. 231. P. Winter gold pearmain S. 271. Le Sultanieh, Traube ohne Kerne, von Ch. Martins S. 290. Poire Beurré Jalais S. 331. Poire Doat S. 371. 4 neue Arten Pfirsich mit gefüllter Blüthe (Pêchers de Chine) von Carrière, S. 391. Poire Chamaret, ein Sämling aus dem Nachlaß von Léon Leclerc in Laval, durch dessen Nachfolger, François Hutin, in den Handel gebracht. S. 411. de Mortillet, der Nußbaum, seine Cultur und seine Arten. S. 448 mit Abbildung von Noix St. Jean. Chaberte. Moyette. Parisienne und Franquette. S. 450 Raison prunella von Carrière.

v. Bose.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Gerberlohe als Düngung für Erdbeeren.

Im Novemberheft der Stuttgarter Illustr. Gartenzeitung empfiehlt ein Herr K. v. K. die Gerberlohe als Düngung und Bedeckungsmittel für Erdbeeren. Er schreibt Folgendes:

„In den neuern englischen Gartenzeitungen wird dringend anempfohlen, die Erdbeeren da, wo sie in geschlossenen Kulturen und zu Preisfrüchten gezogen werden, mit Gerberlohe zu düngen. Ich hatte früher schon darüber sehr erfolgreiche Versuche gemacht, indem meine Erdbeeren nicht nur von Fäulniß, Unkraut und Ungeziefer verschont blieben, sondern sie machten auch sehr wenige Ausläufer und trugen reichlich. Mit Gerberlohe erzielt man als Düngung und Bodenvermehrung bei den Erdbeeren weit günstigere Resultate als mit allen andern. Ein Freund von mir bestätigte dasselbe, indem er eine große Erdbeeranlage besitzt, von welchen er, wenn sie in vollem Ertrag stehen, täglich ungefähr 60 preußische Quart schöner Beeren erntet. Seine Anlage ist in Beete eingetheilt, worauf auf jedem Beet je 3 Reihen Erdbeerpflanzen im Verband stehen. Seit Jahren bedeckt er nun jährlich seine ganze Anlage, sowohl Beete als Wege mit Gerberlohe. Diese wird im April oder auch früher aufgeschüttet, und mit der Hacke möglichst flach ausgebreitet. Die Gerberlohe wirkt als Reizmittel wie Laub, unterdrückt das Unkraut; ein weiterer Vortheil aber ist, daß man auf den Wegen bei jedem Wetter, ohne schmutzig zu werden, gehen kann.

Berichtigung.

Unter den unlängst in der Monatsschrift von mir kurz charakterisirten edlen Obstsorten aus der Collection der Gebrüder Simon Louis in Görlitz, ist S. 39 unter Nr. 12 eine Reinette de Madame aufgeführt. Bei Uebersendung des Reises habe ich erfahren, daß ich den Namen nicht richtig gelesen gehabt habe, und derselbe vielmehr Reinette de Madeira heißt. Ich bitte, dies am angeführten Orte zu verbessern. Diese edle Frucht möchte denn etwa eher die rechte Sorte des Namens sein, als die weniger edle, die ich von Herrn Behrens zu Travemünde erhielt, und würde es durch die angegebene eigenthümliche Farbe erklärlich, wie man auch den Königin Sophiensapfel, was ich in Görlitz so fand, mit dem Namen Reinette de Madeira hat benennen können. Oberdieck.

In dem Verzeichniß der Theilnehmer an der Görlitzer Versammlung sind folgende Irrthümer zu berichten:

Anstatt Logau, Graf von, Beuthen, Oberschlesien, muß es heißen: Logau, Graf von, Neuthau bei Waltersdorf in Schlesien.

Statt Peiker, Hofgärtner, Beuthen O. S.: Peiker, Hofgärtner, Rauden o. S.

Statt Rother, R., Obergärtner, Schloß Reusen: Rother, R., Gartendirektor, Schloß Reisen.

Statt Schwedler, Kunstgärtner, Arnsdorf: Schwedler, Ober-Hofgärtner, Slawentzitz O. S.

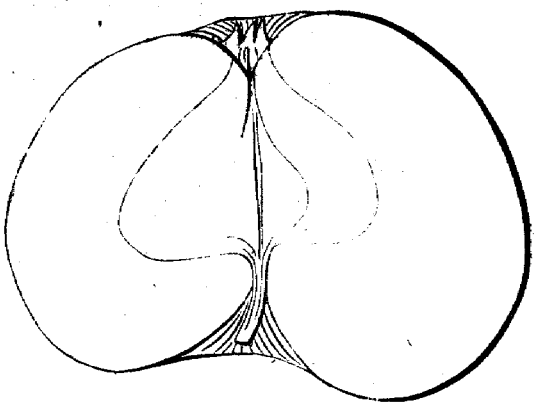
Statt Sprotte, Obergärtner, Loffen b. Brieg: Sprotte, Obergärtner, Klein-Oels b. Brieg.

Ehrenbezeugung.

Der Geheime Oberregierungsrath Knerk in Berlin, Vorsitzender des Gartenbauvereins in den K. Pr. Staaten, erhielt am Ordensfest den 18. Januar von Sr. Majestät dem König von Preußen den rothen Adlerorden II. Klasse mit Eichenlaub.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von C. Greiner in Stuttgart.

I. Pomologie.



Gubener Warraschke.

Diese Frucht war vom Verein in Guben bei der Görlitzer Ausstellung aufgelegt und ward außerdem vielfach von den Ausstellern derselben vertheilt.

Sie scheint nach den beiden mir vorliegenden Exemplaren in der Form sehr veränderlich, bald platt, bald mehr hoch, aber immer nach dem Kelch hin stark abnehmend. Mittlere Früchte sind wohl 3″ breit, 2″ hoch. — Beschrieben ist die Frucht wohl noch nicht und doch glaube ich, daß wir sie unter anderem Namen besitzen.

Kelch: halboffen, wollig, in einer kleinen Senkung zwischen unregelmäßigen Erhabenheiten, welche über die Frucht hin verlaufen, deren Rundung stören und eine Hälfte gegen die andere erhöhen.

Stiel: kurz, stark, in charakteristisch sehr weiter Höhle, die mit einem Ringe starken Rostes belegt ist, der strahlenförmig ausläuft.

Schale: glänzend, glatt, mattgrün vom Baume, später tief gelb; die Sonnenseite trüb geröthet, später schön orangenroth. Punkte zahlreich, braun, oft kleinen Rostfleckchen ähnelnd.

Fleisch: grünlich weiß, körnig, später schwammig, ziemlich saftig, angenehm fein weinsäuerlich, doch ohne Gewürz.

Kernhaus: klein, geschlossen, ohne Kerne.

Kelchröhre: kurzer, stumpfer Kegel.

Reife: Januar; scheint sich lange zu halten, wird aber dann stippig und saftlos.

v. Bose.

Die in Schlesien verbreiteten Obstsorten.

Daß in Schlesien mancherlei Obstsorten vorkommen, daß sie theilweise gar wunderliche Namen führen, und daß darunter manche noch nicht beschriebene, oder doch solche Sorten sich finden, welche unter ihrem alten und wahren Namen den heutigen Pomologen nicht mehr bekannt sind, — davon konnte in Görlitz sich Jeder überzeugen, der die nicht geringe Masse des Schlesischen Obstes etwas genauer in Augenschein genommen hat. Aber man darf nicht meinen, daß alle in Görlitz ausgestellten Sorten in Schlesien verbreitet wären, wie ja überhaupt Obstausstellungen nur einen unsichern Maßstab für die Obstcultur abgeben; höchstens darf man annehmen, daß die in vielen Sammlungen wiederkehrenden Sorten verbreitet sind. In Görlitz war gerade diejenige Sammlung, über welche die Pomologen am meisten gelächelt oder die Achsel gezuckt haben, für die Schlesische Obstcultur charakteristisch, ich meine diejenige, in welcher die Sonnenbrieter und ihre Brüder vorkamen. Wenn man nicht Zeit oder Lust hat, ein Land oder eine Provinz Strich für Strich zu durchwandern und die Obstpflanzungen im Freien und in den Gärten durchzumustern, so wird man die Obstmärkte besuchen müssen; denn das Obst, welches zu Markte und oft zu Markte kommt, ist verbreitet. Wäre es so leicht, Obstsorten zu verbreiten, so müßten in Schlesien sehr viele Sorten verbreitet sein. Denn die Schlesische Gesellschaft hat seit der Gründung der Section für Obst- und Gartenbau große Massen von Pfropfreisern vertheilt, darunter fast alle von Oberdieck (in der Anleitung) und von Lucas (Obstbau auf dem Lande und Kernobstsorten Württembergs) empfohlenen Sorten. Bezogen wurden die Reiser von Lucas aus Hohenheim, später aus Reutlingen, von Oberdieck aus Nienburg, später aus Jeinsen, von Liegel aus Braunau, von Zallinger aus Botzen und anderen zuverlässigen Quellen. Alle Vertheilungen sind nach Sorten und Zahl der Reiser sorgfältig gebucht und den Empfängern Schemata zugesandt mit der Bitte um Ausfüllung und Rücksendung am Schlusse des Jahres. So hofften wir das Material zu einer Statistik des Schlesischen Obstbaus zu gewinnen. Leider aber sind die Berichte nur sehr unvollständig eingegangen, so daß wir zwar genau wissen, wie viele Tausende von Reisern, und von welchen Sorten wir sie abgegeben haben, aber, mit wenigen Ausnahmen, nicht wissen, was daraus geworden ist. Auf den Obstmarkt im Großen haben unsere Vertheilungen keinen Einfluß gehabt; ich finde noch jetzt dieselben Sorten dort vertreten wie vor 19 Jahren, als ich nach Breslau kam, ein sicherer Beweis, wie wenig das bloße Vertheilen von Pfropfreisern die Obstcultur fördert. Welche Sorten sind aber in Schlesien wirklich verbreitet? oder was bietet der Breslauer Obstmarkt? Hier muß man den großen und den kleinen Obstmarkt unterscheiden. Unter dem kleinen Obstmarkt verstehe ich die 5 oder 6 Höckerinnen, welche auf der Ost- und Südseite des Ringes ihre Waare feilhalten, und die wegen der Höhe ihrer Preise die Apothekerfrauen genannt werden (man kauft bei ihnen eine gute Beurré blanc für 1—2 Sgr., auch theurer). Sie haben ihre besondern Verbindungen theils mit herrschaftlichen Gärtnereien, theils im Auslande, und führen Obst aus

Böhmen, Tyrol u. a. O. ein. Bei ihnen findet man also auch gute neuere Sorten, z. B. Napoleons Butterbirne, die späte Hardenpont und einige andere, aber nie eine größere Auswahl. Der große Obstmarkt kennt neuere Sorten nicht, die Landleute bringen das Obst zur Stadt, welches vor 80 Jahren in Schlesien eingeführt wurde oder schon früher hier heimisch war. Verhältnißmäßig am reichsten ist das Kirschsortiment, welches die Trebnitzer Gegend liefert; es enthält etwa 10 Sorten guter Kirschen, z. B. Frühe Maikirsche, Folgerkirsche, Frühe Herzogskirsche, mehrere Sorten Bigarreau, Lauermannskirsche, Schwarze Herzkirsche, Braune Knorpelkirsche, Glaskirsche. Außer der Haus- oder Bauernzwetsche kommt die Grüne Reineclaude in verschiedenen Varietäten häufig vor, nächstdem die Rothe (Cyprische) Eierpflaume, die Gelbe Eierpflaume; auch die Große Mirabelle (Drapd'or), die Kleine (gelbe) Mirabelle. Von Pfirsichen findet man gute und edle Sorten, diese aber von ausgezeichneter Schönheit und Güte (das Stück bis 5 Sgr.) nur bei den Apothekerfrauen, ebenso gute Aprikosen. Von Birnen kommt die Johannisbirne, die Zartschalige Sommerbirne (hier Zitronenbirne, in der Provinz Sachsen Muskatellerbirne), die Rothe Bergamotte (nicht die von Diel so genannte), und zwar diese wiespelweis, die (Schlesische) Weinbirne, Römische Schmalzbirne (hier Tafelbirne), die Zwiebelbergamotte (Diels Rothe), der Wildling von Lamotte (hier Griesbirne), Beurré blanc (Blangsche), Holländische Feigenbirne, Beurré gris, Virgouleuse (als Neißer Bergamotte) nicht selten vor. Von den Kochbirnen, welche zu Markte kommen, kenne ich die Grüne Pfundbirne und den Kleinen Katzenkopf, finde auch zuweilen das Königsgeschenk von Neapel (wie ich es in Görlitz ausgestellt hatte; Freund Jahn bestritt die Richtigkeit des Namens) und den Großen Katzenkopf. Die 5 oder 6 andern Sorten sind mir unbekannt und wahrscheinlich noch gar nicht beschrieben. Unter den Aepfeln ist in Schlesien der Lehmapfel, was in Württemberg der Luiken; er ist als Wälsch Weinling seit länger als 200 Jahren hier heimisch und von Lehmanns Ungarapfel ganz verschieden. Nächst dem kommt der Böhmische (Rothe) Jungfernapfel am häufigsten vor, dann die Graue Reinette, der Rothe und der Grüne Stettiner, der Borsdorfer, auch der Wachsapfel. Auch die Büschelreinette findet sich zuweilen als Rothe Reinette, ebenso eine Goldreinette, die ich für die Orleansreinette halten möchte; nur ist sie erheblich kleiner. Vor 2 Jahren fand ich auch in einem Keller einen bedeutenden Vorrath von der Englischen Winter-Goldparmäne; er war aber aus dem Sächsischen Erzgebirge eingeführt. Von Streiflingen haben wir eine nicht kleine Zahl Varietäten, doch bin ich nicht im Stande, sie zu benennen.

Dr. K. Fickert.

Notizen zur Geschichte des Obstbaues in Thüringen.

Von Hrn. Bürgermeister Kehl in Arnstadt.

Welch eine wichtige Rolle bei der Förderung des Obstbaues die Klöster auch in Deutschland gespielt haben, darüber ist man wohl einstimmig einverstanden. In ihrer Abhängigkeit von der weltbeherrschenden Roma und in ihrer steten, innigsten

Verbindung mit derselben überkamen sie ohne Mühe Alles, was dem gesegneten Boden Italiens an edeln Obstfrüchten schon Jahrhunderte früher, als der päpstliche Krummstab zur Herrschaft gelangte, von den siegreichen Römern aus dem Oriente zugeführt und einverleibt worden war. Zur Pflege und Fortbildung des auf diesem Wege Empfangenen fehlte es den geistlichen Herren weder an Zeit, noch an Gelegenheit. Die Obstzucht war für sie eine eben so angenehme als nützliche Beschäftigung und Unterbrechung ihres beschaulichen Lebens; die meist weitläufigen und von schützenden Mauern umschlossenen Klostergärten boten die tauglichsten Plätze dazu. So wurden die Klöster die wahren und ersten Pflanz- und Pflegestätten des Obstbaues. Es erinnert noch heute gar manche köstliche Frucht durch ihren Namen an ihre klösterliche Abkunft und legt Zeugniß ab für den guten Geschmack ihrer Erzieher.

Nächst den Klöstern nahmen auch größere und kleinere Dynasten in Deutschland den Obstbau in ihren Schutz, widmeten ihm eine ganz besondere und gedeihliche Vorliebe und legten großen Wetteifer an den Tag, es darin einander zuvorzuthun. In unserem Thüringen that sich besonders das gräflich Schwarzburgsche Haus seit dem 16. Jahrhundert schon durch eine solche Vorliebe für Obstcultur und Ziergärtnerei hervor, und der Schloßgarten zu Arnstadt enthielt gar manche Seltenheit an Obstarten, Zier- und Gewürzpflanzen, Blumen und Gemüse, um derentwillen die Grafen von Schwarzburg berühmt waren und beneidet wurden.

Wir wissen, daß namentlich der Landgraf Wilhelm von Hessen-Cassel, der Herzog Adolf von Schleswig-Holstein, der Kurfürst Friedrich der Aeltere von Sachsen und der Herzog Johann Wilhelm von Sachsen-Weimar, Alle in der letzten Hälfte des 16. Jahrhunderts lebend, mit den Grafen von Schwarzburg zu Arnstadt und Sondershausen in einem lebhaften und zum Theil recht scherzhaften Briefwechsel über Gegenstände der Gärtnerei standen, von diesen Obst, Pfropfreiser, Sämereien, Absenker und Pflanzen aus dem Schloßgarten zu Arnstadt begehrten, aber dagegen auch ihrerseits nicht unerkenntlich für das waren, was sie empfingen, sondern einen fleißigen Tauschhandel unterhielten. Im Jahre 1564 sendet der Herzog von Schleswig-Holstein Artischocken (Artizois); 1572 der Landgraf von Hessen-Cassel für empfangene Birnreiser und schwarzblühende Rosenstöcke „etzliche samen auß Italia", erwartet dagegen, wenn der Graf von Schwarzburg „etzwas selzames vnd gutes von samen von Prag" zugeschickt erhalten werde, daß er auch davon mitgetheilt bekomme. 1583 dankt derselbe Landgraf für eine empfangene Sendung Sylvesters-Birnen und begleitet seinen Dank mit einer Gegensendung von — vermuthlich ausländischen — Wachholder-Sträuchern. Einer andern Birnsorte, Waltersbirne, wird großes Lob von ihm gespendet.

Der Kurfürst Friedrich von Sachsen schreibt 1553 dem Grafen Günther zu Arnstadt und Sondershausen:

„Unsern grus zuvorn, Wolgeborner liber getrever. Wir haben euer schreiben zusamt den vberschickten Fruchten vnd gewechse empfangen vnd gelesen. Als vermerken wir solche schickung von euch zu gnedigem gefallene Thun vns auch derselbigen gnediglich bedancken, Können auchwol erachten,

das Jr vns solche Früchte darumb vberſendet habt, das ſie zur Arnſtad gewachſen, aber der liblikeit des welſchen gewiehs nicht gleich ſein. (Pfirſichen und Aprikoſen?) Wir haben ſie aber gerne geſehen, den ob wir whol aus unſer Cuſtodi dergleichen ſamen herein in vnſer obſtgartten auch geſchickt, So befinden wir doch, das von vnſern leuten der vleis nicht, wie euer gerttner gethan, beſcheen."

„Wir weren auch gnediglich geneigt geweſen, euch hinwidder mit früchten ſo ſelzam wheren, zu verſehen, ſo haben wir doch bißer zeitt nichts."

So genoß alſo ſchon im 16. Jahrh. Arnſtadt durch ſeine von den damaligen Grafen begünſtigte Schloßgärtnerei eines nicht unbegründeten Rufes, wofür, wenn es nicht überflüſſig ſchiene, noch weit mehr Spezialitäten könnten beigebracht werden. Dieſer Ruf erreichte ſeine höchſte Blüthe in der andern Hälfte des 17. Jahrhunderts durch die Beſtrebungen eines ſ. Z. ganz ausgezeichneten Hofgärtners. Hans Timme iſt ſein Name. Abgeſehen von dem zweideutigen Verdienſte dieſes Mannes, die Cichorie zuerſt als Kaffeeſurrogat angebaut und empfohlen zu haben, befleißigte ſich derſelbe neben der Cultur von Gewürzkräutern auch noch beſonders mit dem Obſtbau.

Unter dem 17. Oktober 1682 beſtellte dieſer Timme für den hieſigen Schloßgarten bei den Handelsgärtnern Marcus Langfelt in Frankfurt und Johann Böckmann in Hamburg

39 Stück Aprikoſenbäume,
15 „ unterſchiedliche Pfirſchen,
10 „ frühe desgl.
16 „ blaue desgl.
10 „ Apriko desgl.
5 Stück Nuß-Pfirſchen,
6 „ Mirabellen,
20 „ unterſchiedl. Arten Pflaumen,
20 „ „ „ Kirſchen,
6 „ Meyen-Kirſchen,
4 „ große Miſpeln,
10 „ große Quitten.

Im Jahre 1687 überreichte Timme ſeinem gnädigen Herrn, vermuthlich auf deſſen Verlangen, einen Catalog über die im hieſigen Schloßgarten ſchon cultivirten edeln Obſtſorten.

Wir irren wohl nicht in der Annahme, daß der eifrige Mann das Wörtchen „ſchon" mit einer gewißen Abſichtlichkeit gebraucht habe. Auf die Reichhaltigkeit ſeines Obſtſortimentes für jene Zeit konnte er ſich mit Recht etwas zu Gute thun und er mochte alſo wohl darauf hinweiſen wollen, daß er in der Anſchaffung und Cultur neuer guter Obſtſorten nicht zurückgeblieben ſei und nichts verſäumt habe. Der brave Timme ſtand mit der altfranzöſiſchen Orthographie auf dem vertrauteſten Fuße nicht eben, und deshalb iſts nicht leicht, die richtigen Namen aller Sorten, die er beſaß, zu entziffern. Sprachgelehrten Leſern d. Bl. mag ich nicht vorgreifen und die Gelegenheit nicht verkümmern, durch Conjekturen den Text des intereſſanten Dokumentes zu berichtigen. Aus dieſem Grunde laſſe ich es nach Timmes eigener Niederſchrift folgen. Auf den erſten Blick begegnen wir ja doch mancher wohlbekannten und wohlbewährten Sorte.

Von Birnen führt er auf:

Bon Chrestien d'Hyver, Beurre gris, Beurre blang ou Dojeuné, Bergamotte hagi, Rondlette d'hyver, Poir de la Camp, Poir de Prince, Clair vilognec,

France Reale, voit ou Prestor, Quitte soif ou gros mouillebouch, Poir Mondieu Musque, Lovis bonne, Bon Chrestien d'Hispagne, Piragille, Roset de Reims, Petit Cuisse de Madame, Portail, Messios Jean blang, Gros Cuisse Madame, Rousse, Pergamotte de Automne, Orange Musque, Mon Dieu, Gros Citron de Carmes, Luquez, Eping d'Hyver, Bourdon Musque, Cailloto Rozatt, Oigonnette, Ambrotte, Ama Dotte, Double floir, Gro musque d'Hyver, Bon Chrestien d'Este Musque Parable.

An Aepfeln besaß er in seinem Sortimente:

Rambouillet, Peremens, (Parmaine?) Reinette gris, Reinette blang, Pigeon, Monstrinze, Passe Pomme rouge, Querier blang, Borsdörfer, Pascalvile blang, Cyrus, Perett, Pomme de Monsieur, Rambour rouge, Pas Pomme blang, Clair, Pomme d'Apy, Calvil d'Este, Carpendie rouge, Pipin d'Angleterre, Pomme de nostre Pere, Rambour vert, Pas pomme blang Ordinair, Calvill rouge, Reinette d'Ore, Reinette Coloré, Reinette d'Automne, Incognue, Pater nostre, Cousinotte, Rambour d'Orléans, Reinette rouge ou Pomme d'Escarlotte.

Sein Verzeichniß an Steinobst und France-Pflaumen enthielt:

Prune d'Apricott, Amly, Krosie, Virginale, Cour de Pigeor (coeur de pigeon?), Mirable blang, Mirable violette, Renne Claude, Damas noir Rustitt, Damas violette, Witte Cataloni, Mignonne, Damas Punolle, Damas de Pologne, Prin de Monsieur Perdigon violette, Imperatrise.

An Niedriche Kirschen waren bei ihm zu finden:

Maykirsch, Ammeril-kirsch, Kirsch von der Natt, Muscatell-kirsch, Göllnische-kirsch, Cerise de touts sainette, Große rothe ou Cins de la vall, Johanneskirsch oder doppelte Maykirsch, Klusterkirsch, Cerise la vale de monmoranti, Athonii-kirsch, Merisier.

Das vorstehende Verzeichniß der hier cultivirten Obstsorten verdient im Hinblick auf jene Zeit gewiß den Namen eines reichhaltigen und erklärt, warum unsere Stadt und Umgegend sich in Zucht edlen Obstes früh auszeichnete und eines wohlverdienten Rufes genoß. In dem hiesigen Schloßgarten wurden durch das ganze 18. Jahrhundert hindurch noch ansehnliche Baumschulen von den Hofgärtnern unterhalten, aus denen der Bedarf der Stadt und des Landes von Edelstämmen reichlich gedeckt wurde. Als von dem zu Anfange des vorigen Jahrhunderts in den Fürstenstand erhobenen gräfl. Schwarzburg. Geschlechte Sondershausen zur Hauptresidenz erkoren worden war, fehlte dem hiesigen Schloßgarten freilich das Auge des Herrn, auch flossen ihm wohl die Mittel nicht mehr reichlich genug zu, um sich auf der Höhe seiner alten Berühmtheit behaupten zu können. Es war schon genug, wenn das Gute, was er enthielt, erhalten und gepflegt wurde. Für die weitere Förderung des Obstbaues und seine Bereicherung durch neue Sorten traten von der Mitte des vorigen Jahrhunderts an einzelne Privaten in unserer Stadt ein. Meistens waren dies höhere Beamte, die im Besitze von zum Theil sehr umfangreichen und zum Obstbau trefflich geeigneten Gärten und Berggärten der Pomologie mit großem Eifer oblagen. Einer derselben, der Hofrath Heinrich

Franke benutzte seine Anwesenheit in Paris dazu, sich mit dem französischen Obstbau recht genau zu befreunden. Zu diesem Zwecke knüpfte er mit den Karthäusern in Paris Verbindung an, unterhielt mit denselben bis an sein Lebensende einen fleißigen und freundschaftlichen Briefwechsel und bezog von ihnen in Edelreisern und Edelstämmen Alles, was nur Gedeihen in unserer Gegend versprach. Jener Briefwechsel, der noch vor nicht langer Zeit existirte, ist leider der Vernichtung übergeben worden, bevor Einsender dieses etwas von ihm erfuhr. Für die Geschichte des hiesigen Obstbaues ist das ein unwiederbringlicher Verlust. Wir wissen heute nicht mehr, was und wie viel vor hundert Jahren schon an edeln Obstsorten auf diesem Wege eingeführt worden und sich mit günstigem Erfolg bei uns eingebürgert hat. Die Sorten sind, wenn noch vorhanden, nicht mehr an ihren ersten Pflanzstellen zu finden, sondern nach allen Richtungen hin zerstreut, haben ihre ursprünglichen Namen eingebüßt und dafür die trivialsten eingetauscht, deren Ursprung zu enträthseln einem noch so scharfsinnigen Sprachforscher eitele Mühe machen würde. Einem günstigen Zufalle ist es zu verdanken, wenn einmal solch ein edler Findling von alter Zeit her aus dem Dunkel ans Licht tritt und nach sorgfältigem Forschen und Vergleichen sein Wappen und sein Ursprung ermittelt wird.

Gingen hierauf in der neueren Zeit die Bestrebungen eines Sickler, der ja in unserer Nähe wirkte, nicht spurlos an den hiesigen Obstzüchtern vorüber und wurde auch manche edle Sorte aus seiner Sammlung hierher verpflanzt, so steht doch diese Sortenvermehrung in untergeordnetem Verhältnisse zu der, welche durch den Bezug vollständiger Sortimente aus Diels Baumschulen erzielt wurde. Das Beste, was in diesen Baumschulen jemals gezüchtet worden, war im ersten und zweiten Jahrzehent unseres Jahrhunderts hier vertreten und verbreitete aus Privatgärten sich ziemlich rasch in weitere Kreise.

Im Jahre 1813 wurde unser Obstsortiment wiederum ansehnlich bereichert. Der damals hier lebende Prinz Carl von Schwarzburg-Sondershausen, Onkel unseres jetzt regierenden Fürsten, ein großer Gartenfreund, erkaufte von der Stadt einen Theil der Stadtgräben und Zwinger und ließ diese durch die hohen Stadtmauern gegen Nord- und Ostwind völlig geschützten Grundstücke mit Spalierbäumen der neuesten und besten Kern- und Steinobstarten bepflanzen, deren er eine große Anzahl aus dem königl. Hannoverschen Hofgarten zu Herrenhausen hatte kommen lassen. Unter der fürstlichen Obhut und Pflege gediehen diese Bäume vortrefflich und lieferten die köstlichsten Früchte. Nach dem Wegzuge des genannten Prinzen von hier entbehrte diese Pflanzung eine Reihe von Jahren der ziehenden Hand und verwilderte. Nachdem sie aber in das Eigenthum der Kunst- und Handelsgärtner Hrn. Hoffmann (Firma: Gotthold u. Co.) übergegangen, ist diese schöne Pflanzung wieder unter die rechte Zucht gekommen und in die frühere Ordnung zurückgebracht, vergilt aber nun auch wieder Jahr um Jahr die ihr gespendete Aufmerksamkeit und Pflege reichlich. Ziemlich in dieselbe Zeit fallen auch die ersten städtischen Obstanlagen, die — worüber man sich billig wundern darf — nicht ohne großes Widerstreben der Stadtbehörde auf Befehl

der Regierung gemacht werden mußten. Heute haben sie eine Ausdehnung von 8168 Stämmen, die durch ihren selten ganz ausfallenden Ertrag sehr schönen und werthvollen Obstes eine im Stadthaushalte nicht unwichtige Revenue geben. Großes Verdienst um den Obstbau in unserer Stadt erwarb sich darauf der Kanzleirath Kleinschmidt, ein ebenso feiner Obstkenner als geschickter Baumzüchter, der etwa von 1820 an in den Schloßgräben eine musterhafte Spalierbaumanlage einrichtete und eine Baumschule anlegte, aus der nur wenige unserer Gärten sich nicht mögen rekrutirt haben. Was von neuen gerühmten Obstsorten an das Licht trat, das eignete er sich alsbald zu und unterstellte es seiner genauen Prüfung. Darum ist auch Alles, was seine Pflanzung nach seinem Tode noch aufzuweisen hat, ausgezeichnet. Mit dem bekannten Küchenmeister Dittrich in Gotha, dem größten Baumschulbesitzer Thüringens s. Z., mit dem dasigen Gartenbauvereine und dem in Meiningen stand er im innigsten Verkehr. Nach seinem Plane und unter seiner Leitung entstand die seit 1851 eingegangene sogenannte Kammerbaumschule, aus welcher die fürstl. Domainen des Arnstädter Bezirkes mit Edelstämmen der besten und nutzbarsten Art versehen wurden.

Mit Kleinschmidt wetteiferten für den Obstbau der Appellationsgerichts-Präsident Busch, der Geheime Staatsrath Schönemann, der Justizrath Hunnius und der Hospitalverwalter Lange, deren Gärten jährlich mit neuen edeln Sorten bereichert wurden.

Der Tod des Letztgenannten und die Versetzung der beiden Ersteren führte einen mehrjährigen Stillstand in den pomologischen Bestrebungen Arnstadts herbei, der glücklicher Weise zeitig genug sein Ende durch die allgemeine Begeisterung fand, die in Deutschland für die Pomologie zu Tage trat und als deren Vereinigungspunkt die erste allgemeine Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg a. S. zu bezeichnen ist.

Unmittelbar nach derselben bildete sich auch hier ein Obstbauverein, der den bis dahin isolirt gebliebenen Bemühungen einzelner Obstzüchter einen gemeinschaftlichen Halt und Stützpunkt gibt und nach allen Richtungen hin für Förderung des Obstbaues in seiner Umgebung und unter seinen Mitgliedern wirkt.

Ueber seine glücklichen Erfolge ist bereits berichtet und von gewichtigen Auctoritäten gerichtet worden.

Einige Zweifel und Bedenken.

Von Ed. Lange.

Neben der Freude über das ungestörte Fortschreiten des Illustrirten Handbuchs der Obstkunde erhebt sich bereits bei manchen Abnehmern desselben die Frage nach dem endlichen Umfange und Preise desselben. Andern ist dieses ziemlich gleichgiltig, weil sie einige Thaler nicht ansehen, sobald sie nur etwas vollständiges und gediegenes dafür erhalten. „Etwas vollständiges" — das ist ein vieldeutiges Wort, das in diesem Falle sogar zuletzt so viel heißen kann als etwas nie zu beendigendes.

Wer ein Handbuch der Pomologie erst dann für vollständig hält, wenn es

von allen vorhandenen Obstsorten Beschreibungen enthält, der muß auch den Abschluß und die Vollendung unseres trefflichen Handbuchs bis zum jüngsten Tag hinausschieben. Denn könnte man auch, was ich sehr bezweifle, mit der Beschreibung aller bereits vorhandenen Provinzial- und Lokalsorten durch vereinte Kräfte mit der Zeit, z. B. in etwa 10 Jahren fertig werden, so liefern die während dieser Zeit aus Kernsaaten gewonnenen neuen Sorten, die nun doch auch beschrieben werden müssen, wiederum für eine Reihe Jahre Stoff zu Beobachtungen, Zeichnungen und Beschreibungen und während dieser Jahre treten dann abermals neue Sämlinge auf die Bühne und machen, laut ausposaunt und angerühmt, dieselben Ansprüche. — Wer bedenkt, daß ungefähr 50 Jahre hingereicht haben, die große noch immer wachsende Mannigfaltigkeit unserer gefüllten Georginen aus ungefüllten Blumen zu erziehen, und wer, wie ich, aus wiederholter Erfahrung weiß, daß jeder einzelne Kern selbst eines und desselben Apfels eine neue, von allen andern verschiedene Frucht liefert — (ich habe niemals aus 2 Kernen desselben Apfels unter sich gleiche Apfelsorten erhalten) — wird mir hierin wohl Recht geben müssen.

Es kann daher von einem Handbuche der Obstkunde niemals verlangt werden, daß es alle Obstsorten ohne Ausnahme enthalte. Es gilt vielmehr, sich bei einem solchen weise zu beschränken und statt etwas unmögliches lieber etwas zweckmäßiges anzustreben.

So wie gewiß Niemand einem geographischen Handatlas Unvollständigkeit vorwerfen wird, wenn er nicht alle europäischen, asiatischen, afrikanischen, amerikanischen und australischen Städte und Dörfer enthält, ebenso kann man auch einem deutschen pomologischen Handbuche daraus keinen Vorwurf machen, daß es des Nachbars Scheun- oder weichen Süß- oder harten Kernapfel, oder daß es mehrere neue amerikanische Süßäpfel oder Rambure oder einige laut ausposaunte englische oder französische Obstsorten, die wie etwa der „neue englische Pigeon" nicht den 10. Theil von dem erfüllen, was sie dem Auge versprechen, mit Stillschweigen übergeht. Gerade so wie ein deutscher Handatlas oder wie eine deutsch geschriebene Weltgeschichte von dem, was uns Deutschen fern liegt, nur das bedeutendste und wichtigste liefert, so soll auch ein deutsch geschriebenes Handbuch der Pomologie dem Fremden und in unserm Klima noch nicht Bewährten gegenüber weise Vorsicht und Sparsamkeit üben. Haben sich doch selbst die neuerdings so laut gepriesenen neuen Tyroler Sorten, wenigstens in unserer Gegend, so wenig bewährt, daß wir jetzt bedauern, über dem lauten Lobe die Verschiedenheit des Bodens und Klimas zu wenig beachtet und sie herbeigezogen zu haben. — Und was ist es denn für unsere deutsche Pomologie für ein Gewinn, wenn wir neben der Unzahl zum Theil entschieden besserer deutscher Süßäpfel nun auch noch den amerikanischen gestreiften Süßapfel bei uns anbauen? Ebenso hätten auch Longvilles und Lucombes Sämling, denen das Handbuch, das doch mit dem Lobe keineswegs geizig ist, nur das Lob recht tragbarer Wirthschaftsfrüchte gibt, lieber gleich ganz wegbleiben können, da wir dergleichen bereits überall eine große Fülle noch unbeschriebener Sorten besitzen. Deßgleichen

hätte ich den böhmischen Rosenapfel, Pomphelias, Reinette und Wellington, die zwar sämmtlich tragbar sind, aber wegen ihres groben Fleisches trotz ihres schönen Aussehens eher verdienen, daß man vor ihrer Vermehrung warnte als sie zum Anbau für den Obstmarkt d. i. zur Täuschung des unkundigen Publikums empföhle, am liebsten ganz mit Stillschweigen übergangen und dafür einige andere bessere Sorten beschrieben gesehen. Uebrigens muß ich hierbei gleich noch erwähnen, daß der böhmische Rosenapfel sich bei mir voriges Jahr als identisch ausgewiesen hat mit dem „großen rothen Sommerhimbeerapfel," den Diel und nach ihm Dittrich beschrieben haben, weßhalb auch dieser ältere Name, zweckmäßig verkürzt, herzustellen sein dürfte.

Ich weiß recht gut, daß sich gegen diese Ansichten und namentlich auch gegen die von mir beispielsweise angeführten Obstsorten gar manches sagen läßt; dennoch aber halte ich es durchaus für räthlich, daß die verdienten Herausgeber des Illustrirten Handbuchs sich über diese Fragen, sofern es noch nicht geschehen ist, einigen und dem Publikum gegenüber aussprechen, damit das Handbuch im Sinne wohlberechneter Beschränkung etwas vollständiges, aber nicht eine Schraube ohne Ende werde.

Nachschrift der Redaction
zu dem vorstehenden Aufsatze des Herrn Professors Lange „Einige Zweifel und Bedenken."

Dem Herrn Professor Lange weiß ich herzlichen Dank für die vorstehenden anregenden Bemerkungen. Es ist ja heilsam, wenn man seine eigenen Gedanken an den Gedanken und Ansichten Anderer einmal prüfen kann und von einem gewissen Standpunkte aus betrachtet enthält das Gesagte eine Wahrheit, indeß auch nur wenn man die Sache von diesem zu einseitigen Standpunkte aus ansieht. Es sei mir erlaubt, Einiges zu entgegnen, zumal mir dies Gelegenheit geben wird, manche Bemerkung über das Illustrirte Handbuch zu geben, die für dessen richtige Beurtheilung und für das Obst bauende Publikum von Wichtigkeit sein wird.

Zunächst die Erklärung, daß die Redaction des Illustrirten Handbuches keineswegs daran denkt, aus demselben eine Schraube ohne Ende zu machen, noch viel weniger daran, alle möglichen Provinzialfrüchte, die wir in Deutschland haben und bauen, deren Zahl wahrhaft Legion ist, in demselben zu beschreiben. Vorerst wird an die Fortsetzung gedacht, da noch eine Menge bereits bekannterer, allgemeiner verbreiteter und theils höchst schätzenswerther Obstsorten vorliegt, die im Illustrirten Handbuche zu beschreiben und zu besprechen, für den Obstbau gewiß heilsam sein wird. Sollte das Handbuch einmal dahin gelangen, daß es nach meinen Gedanken so ziemlich als ein Vollständiges zu betrachten wäre, so wird es doch immer noch nicht die Zahl der Hefte und den Preis des Dielschen Werkes erreichen, und wenn zu Diels Zeit das pomologische Publikum Geld und auch Eifer genug für den Obstbau hatte, daß dieses Werk sehr guten Absatz fand, ja, wenn es fast gleichzeitig 80 Thaler an den Teutschen Obstgärtner wandte, sollte es gegenwärtig ärmer oder engherziger sein?

Sollte es zurückstehen wollen hinter der Bereitwilligkeit der Herausgeber, eine in der That lastende Mühe beharrlich zu übernehmen, um ein großes Ziel für die Pomologie zu erreichen? Das freilich ist wahr, daß es niemals ein absolut vollständiges sein wird, am allerwenigsten, wenn das Züchten neuer Obstsorten in bisheriger Weise fortgehen sollte; aber dann würde nicht allein das Handbuch, selbst wenn die Redaction wünschen sollte, es in infinitum fortzusetzen, von selbst, aus Mangel an Abnehmern seinen Schluß finden, sondern wir würden auch in einen Zustand des Obstbaus gerathen, bei dem aller rationelle Obstbau und alle ausgebreitetere Obstkunde gänzlich aufhörte, alle bisherigen Bemühungen der Pomologen mit Vergessenheit begraben werden würden, und jeder Obstfreund nur die Sorten nehmen und bauen müßte, die eben bei den Handelsgärtnern und nach deren Vortheile am meisten en voque wären. Gerade so ist es jetzt mit Georginen, Pelargonien ꝛc. Mag da eine Blume noch so schön, ja vollendet schön sein, so wird man sich länger ihrer doch nur freuen können, wenn man sie sich selbst zu conserviren sucht, und nach 4—5 Jahren wird man sie bei den Handelsgärtnern bereits vergeblich suchen, sie ist dann bereits über Bord geworfen, um anderen, weil neu, besser bezahlten Blumen Platz zu machen. Versäumt man das eigene Nachziehen und läßt sich wieder ein Sortiment von einem Handelsgärtner kommen, so wird man für theures Geld, mindestens ein Drittel höchst mittelmäßiger, oder nach der Lokalität selbst schlechter Blumen erhalten. Welchen Schaden würde es dem Obstbau bringen, wenn es in wenigstens ähnlicher Weise bei demselben einmal dahin käme! So lange es freilich Obstpflanzer gibt, die bei ihren Pflanzungen mehr einer gewissen Liebhaberei, als praktischen Zwecken folgen, die sich auch ihrer Obstbäume nicht recht freuen können, wenn sie nicht etwas Neues, etwas Apartes haben, das Andere nicht besitzen, so daß die Handelsgärtner bei dem Ausbieten neuer gerühmter Sorten ihre höchst einträgliche Rechnung finden, so lange es geschehen kann, daß ein schlichter Landmann einem Handelsgärtner (was dieser mir selbst erzählte), für ein Reis der Birn General Tottleben, da kein Stamm von derselben vorräthig war, 2 Thaler bietet, um diese gerühmte Sorte nur zu haben, wird das Züchten stets neuer Sorten nicht aufhören; aber es sollte auch eine ernste Aufgabe aller Pomologen und namentlich auch aller einzelnen Gartenbauvereine sein und stets mehr werden, dieser gemeinschädlichen Thorheit beim Obstbau entgegenzuwirken, das Publikum zu warnen, nicht die neuen, so oft aus merkantilem Interesse viel zu sehr gepriesenen Sorten zu pflanzen, sondern sich an das in jeder Gegend bereits Geprüfte und Bewährte zu halten. Geschieht dies immer mehr, so wird das eifrige Züchten neuer Sorten von selbst aufhören, wenigstens in die Schranken verwiesen werden, in welchen es, nachdem wir eine so reiche Zahl der trefflichsten Obstsorten haben, daß kaum von der Kernzucht noch etwas Besseres zu erwarten steht, für den Obstbau noch einigermaßen nützlich, wenigstens nicht schädlich werden kann.

Eine andere Frage ist, ob nicht das Handbuch mit dem Raume bisher hätte

sparsamer sein und manche Obstsorte, die nur geringeren Werth hat, hätte unerwähnt und unbeschrieben lassen mögen. Diese Ausstellung hätte vollen Grund, wenn das Handbuch lediglich zu praktischen Zwecken und nur für den praktischen Obstbau geschrieben wäre, und es ist mir auffallend, wie verbreitet diese Ansicht ist. Sie zeigt sich auch darin, daß so manche Obstfreunde von mir gar oft selbst untergeordnete, im Handbuche wenig gelobte Sorten verlangen, ja daß selbst Besitzer größerer Baumschulen mit einer gewissen Passion alle Sorten des Handbuches zu besitzen wünschten und ich nicht genug von deren Anzucht abrathen konnte.*) Auf der einen Seite ist dieses Streben wohl sehr erfreulich, indem es von erwachtem regem Interesse für den Obstbau zeugt, aber das Handbuch hat zu dieser Ansicht bisher keinen Anlaß gegeben, und die Frage, welche Obstsorten vorzugsweise und auch von dem größeren Publikum zu bauen seien, muß noch in anderen Schriften, als in dem Handbuche beantwortet werden. Zum Theil ist dies ja schon von Lucas und mir in früheren Aufsätzen, sowie am Schlusse der Schrift „Beiträge zur Hebung des Obstbaus", geschehen, wie auch die Verhandlungen auf den bisherigen großen Pomologenversammlungen sich vorzugsweise darauf hinrichteten. Wäre das Handbuch lediglich für einen praktischen Zweck geschrieben, so hätte es nicht einmal den Umfang der drei ersten Bände sich zu stecken brauchen, ein einziger Band hätte genügt. Ein paar Schriften, die lediglich den praktischen Gesichtspunkt verfolgen, haben mir noch so eben zur Ansicht vorgelegen, und werden deren mit der Zeit mehrere entstehen. Genügend können sie erst gegeben werden, wenn über die Obstsorten noch weit längere und umfassendere Erfahrungen gemacht worden sind, als wir jetzt haben, und werden vielleicht einmal in einiger Vollendung aus den jetzt im Entstehen begriffenen pomologischen Gärten hervorgehen, nachdem in diesen sehr zahlreiche Obstsorten längere Jahre hindurch beobachtet worden sind.

Das Illustrirte Handbuch muß zunächst einen wissenschaftlichen Zweck verfolgen, und kann auch praktische Zwecke nur genügend fördern und zur Hebung des Obstbaus im Allgemeinen das Seinige beitragen, indem es eben die wissenschaftlichen Gesichtspunkte zunächst festhält. Hätten die Pomologen, die beschreibende Werke lieferten, nur den praktischen Zweck im Auge gehabt, so stände unser Obstbau noch da, wo er vor 60—80 Jahren stand. Es will zunächst der forschende Pomologe ein Werk haben, in dem er über eine möglichst große Zahl von Obstsorten einigermaßen Aufschluß erhält, und war es auch in Gotha die klar ausgesprochene,

*) Bei Manchem zeigt es sich dabei selbst, daß sie in der Ansicht, daß alles im Handbuch beschriebene Obst eben das beste sei, was man jetzt kenne, die begehrten Sorten gewählt haben, ohne das Handbuch genau gelesen zu haben. Hundertmal habe ich bereits darauf aufmerksam machen müssen, daß der Gelbe Herbstkalvill und die Marmorirte Rosette gar nicht mehr zu haben seien, vielleicht selbst nicht mehr existirten, weil, wie im Handbuche gesagt sei, die Bäume bei Hrn. v. Flotow und mir eingegangen seien, so daß ich, um des beständigen Schreibens überhoben zu sein, wünschen möchte, diese Sorten zu besitzen, wenn jemand sie noch nicht hat.

den Herausgebern gemachte Aufgabe, nach dem Vorgange des Dittrich'schen Handbuches ein Werk zu liefern, in welchem der Pomologe sich möglichst über das jetzt bekannte Obst unterrichten könnte. Der Dochnahlsche Führer ist, so viel ich habe wahrnehmen können, bei aller seiner Unvollkommenheit, ein den Pomologen erwünschtes Buch geworden, weil er, wenn auch nur kurze und unvollkommene Notizen über eine große Zahl von Obstsorten beibringt; sollte man einen dreifachen Preis nicht gern für das Handbuch zahlen, wenn es denselben Zweck auf vollkommenere Weise und nur nach eigenen Erfahrungen derer, die es schreiben, zu erreichen sucht?? — Der beschreibende Pomologe muß aber nicht bloß in Hinsicht auf die ausführlicher forschenden Pomologen möglichst viele Sorten in seinen Bereich ziehen, er muß selbst den Dilettanten in der Pomologie und den Gartenbauvereinen mehr bieten, als seiner Ansicht nach gebaut werden soll, da seine Ansicht eben eine lokale und beschränkte ist, und man nie wissen kann, welchen Werth eine neue Obstsorte entweder für das Allgemeine, oder für einzelne Gegenden haben kann. Auch das wüßte ich nicht, daß ich bei einer von mir beschriebenen Obstsorte zu freigebig mit dem Lobe gewesen wäre; ich habe mich vielmehr immer streng an den nach den erbauten Früchten mir vorliegenden objectiven Werth einer Obstsorte gehalten. Es ist klar, daß sie diesen nicht an allen Orten haben wird, und wenn man nun anfangen wollte, z. B. bei Riga oder Stockholm im Vertrauen auf mein Urtheil gleich alle von mir gelobten Sorten zu bauen, so wäre das eben so wenig meine Schuld, als es Lucas Schuld ist, wenn er den Edelrothen und Köstlichsten (auf diese Sorten zielt wahrscheinlich die Bemerkung des Herrn Professors Lange hin) nach dem, was er an den in Tyrol erwachsenen Früchten fand, lobte, diese Sorten aber bei Altenburg nicht den gleichen Werth entwickelten und schlecht waren, denn es ist bereits hinlänglich bekannt, daß die Tyroler Rosmarinäpfel, manche Moldauer Sorten ꝛc. in Norddeutschland geringen Werth haben, und war Gleiches von anderen Tyroler Sorten wohl immerhin zu erwarten. Aber sollten selbst die Rosmarinäpfel nicht beschrieben werden, weil sie in Norddeutschland keinen Werth haben? Bisher noch gar nicht bekannte Sorten habe ich ohnehin allermeist nur erst der weiteren Beachtung der Pomologen und Gartenbauvereine empfohlen.

Ich stimme, nach den Ergebnissen meiner Gegend dem Herrn Professor Lange vollkommen bei, daß der Böhmische Rosenapfel, Pomphelias Reinette, Wellington geringen Werth haben, aber das ist nicht eben so in anderen Gegenden; sollten sie darum aus dem Handbuch wegbleiben, weil sie bei mir und in Altenburg höchst entbehrlich sind? Die Wellingtons Reinette wird an manchen Orten gar sehr geschätzt, der Böhmische Rosenapfel ist in Böhmen verbreitet gebaut, und die dort wohnenden Obstfreunde wollen diese Sorten im Handbuch auch finden. Oft ist der geringere oder größere Werth einer Sorte ein wahrhaft lokaler. So habe ich den Engl. Prahlrambour getadelt und vor seinem Anbau gewarnt, und er war auch in Nienburg und in meinem jetzigen Boden bisher schlecht, so daß ich schon fürchtete, da Andere doch lobten, die unrechte

Sorte von Diel erhalten zu haben und dies um so mehr glaubte, nachdem ich in dem nahen Herrenhausen wahre Prachtfrüchte von dieser Sorte sah, die dem Namen entsprachen. Voriges Jahr indeß brachte mein Baum neben mehreren unvollkommenen, kleinen und höchst unansehnlichen Früchten 2 größere hervor, die vollkommen den Herrenhäuser Früchten glichen, und nur etwas kleiner waren.

Daß das Handbuch etwas Vollendetes liefere, dazu ist der jetzige Standpunkt der Pomologie überall noch nicht angethan, und wird dies vielleicht erst den Forschungen in den pomologischen Gärten, verbunden mit einer steten Beobachtung, wie die in diesen gebauten Obstsorten an anderen Orten gedeihen, möglich werden, und wenn Herr Professor Lange das Handbuch als ein „treffliches" bezeichnet, so ist dies Lob zwar von den Herausgebern angestrebt, kann indeß doch nur als ein relatives angenommen werden, wenngleich ohne Zweifel das Handbuch eine gar merkliche Weiterförderung der Pomologie und des Obstbaus bewirken wird.

Mag denn das Handbuch auch nicht ganz in die Fußstapfen des Naturforschers treten, der alles Vorhandene, auch das kleinste Infusionsthierchen und das unbedeutendste Moos in seinen Bereich zieht, in Etwas wird es doch mehr dem Naturforscher, als dem ein Handbuch abfassenden Geographen folgen müssen. In dasselbe gehören nach meiner Ansicht hinein 1) alle Sorten, die bereits bei bekannten Autoren sich finden, namentlich wenn sie noch vorhanden sind und angebaut werden, selbst wenn sie geringeren Werth haben sollten. Sie müssen einer neuen Revision und Prüfung unterzogen werden, (wie oft ist diese schon gegen das frühere Urtheil berichtigend ausgefallen!) und nöthigenfalls muß vor ihrem Anbau, wie öfter im Handbuche geschehen ist, gewarnt werden. 2) Wirklich schätzbare Sorten des Inlandes, namentlich wenn sie (wie z.B. Buntebirn, Thielebirn, Kuhfuß, Braune Speckbirn ꝛc.) in größerer Ausdehnung und mit Vorliebe in ihrer Gegend gebaut werden. — 3) Sorten des Auslandes, die sich bei uns schätzbar zeigen, oder zu einiger Berühmtheit gelangt sind. Je mehr wir jetzt mit dem Auslande in Verbindung kommen, um so mehr werden solche Obstsorten, auch ohne den Dienst der Pomologen bei uns einwandern, und der Pomologe sucht über sie mit Recht Aufschluß.

Wegbleiben möchten dagegen alle bisher noch nicht beschriebenen Sorten, die nur geringen Werth haben. Herr Professor Lange hat Recht, daß ein Dutzend solcher Sorten, vielleicht deren zwei im Handbuche vorkommen, aber ich will nur offen bekennen, wie diese hineingekommen sind. Habent sua fata libelli! Die Herausgeber des Handbuches waren auf dessen Herausgabe durch Vorarbeiten noch keineswegs vorbereitet (die Kräfte sind größtentheils erst im Gehen gewachsen); eine edle Ungeduld des pomologischen Publikums wollte befriedigt sein, die Verlagsbuchhandlung drang auf Vollendung der Hefte, um die erste entstandene Wärme nicht nachtheilig erkalten zu lassen (der Geldpunkt spielt auch in der Wissenschaft eine merkliche Rolle); und so sind wohl, namentlich in der ersten Zeit, auch einmal ein paar Sorten mit aufgenommen, um die nöthige Zahl für das Heft zu haben, die lieber weggeblieben wären. Wenn das Publikum indeß diese wenigen

Sorten, und noch einige einzelne Doppelbeschreibungen hat mit bezahlen müssen, die bis jetzt vorgekommen sind, weil Mehrere an dem Handbuche arbeiteten, so ist das doch gar nicht zu rechnen gegen die bei Diel sehr zahlreich vorkommenden Doppelbeschreibungen, ja vier- und fünffachen Beschreibungen derselben Frucht, die zusammen leicht ein paar seiner Hefte einnehmen würden.

Was die nächsten Hefte des Handbuchs bringen werden, hängt allemal davon ab, welche uns bereits mehr bekannten Sorten tragen, um eine Figur von denselben zu zeichnen. Die Zahl dieser uns schon bekannteren Sorten dürfte mit je einem neuen Bande Kernobst und einem bereits im Manuscripte fertigen Hefte Steinobst ziemlich erschöpft sein, und dann werden längere Beobachtungen nöthig sein, ehe wieder neue Hefte erscheinen können.

Schließlich will ich noch auf einen Irrthum über den Großen Rothen Sommer-Himbeerapfel aufmerksam machen, in welchem Hr. Professor Lange nach seinen hier vorliegenden Mittheilungen sich befindet. Es muß seine Forschungen sehr zurückhalten, daß er seine Reiser zu sehr aus unsicheren Quellen bezogen zu haben scheint. Die gedachte Sorte ist von dem Böhmischen Rosenapfel gewaltig verschieden, was ich eben darunter von Diel erhielt, stimmte, nach den erbauten Früchten, zwar mehrmals mit seiner Beschreibung gut überein, wich in anderen Jahren aber auch wieder ab, wurde hochaussehend, sehr dunkelroth, stark roth im Fleische, so daß ich mich endlich durch Probezweige, die auf demselben Baume angebracht waren (hierin finde ich immer nur die endgültige Entscheidung), überzeugte, daß diese Dielsche Sorte von dem Rothen Herbstcalvill nicht verschieden sei. Der Böhmische Rosenapfel färbt sich nur gelblich roth (ziemlich lackroth), hat in meiner Gegend an der Schattenseite viele freie Grundfarbe, ist käsförmig platt (nach Diel, und häufig auch bei mir 3″ breit und nur 2″ hoch), nimmt nach beiden Seiten gleichmäßig ab und ist einer der frühesten Sommeräpfel (nach Diel schon Ende Juli zeitigend). Den großen Rothen Sommerhimbeerapfel schildert Diel als zwar platt von Ansehen, aber doch nur ½″ breiter als hoch, sehr schön calvillartig, nach dem Kelche stärker abnehmend, mit einem dunklen Purpurroth rein verwaschen, das nur manchmal nach der Schattenseite hin wie etwas streifig werde, und setzt seine Reife Ende September oder Anfangs October, wie sie auch bei mir eintrat.

Oberdieck.

Jeinsen, 15. März 1864.

II. Praktischer Obstbau.

Der Obstbau in der Schweiz.

Langenthal, März 1864. Der Bericht, den ich Ihnen am Ende des verflossenen Jahres über den gegenwärtigen Zustand der Obstbaumzucht in der Schweiz mitgetheilt habe, gibt Ihnen ein ziemlich düsteres Bild. Vergessen freilich darf nicht werden, daß es nicht in der ganzen Schweiz so schlimm bestellt ist, wie bei uns im Kanton Bern. Der Obstbau spielt in einigen Gegenden eine sehr bedeutende Rolle. Im Thurgau, in St. Gallen, Luzern und Zug und auch in einigen Gegenden von Zürich und anderen Kantonen sind nicht nur Straßen und Ackerränder mit Bäumen besetzt, sondern auch Felder und Wiesen. An verschiedenen Orten findet man nicht nur viele und große Bäume, sondern auch wohlgepflanzte, denen mans ansieht, daß sie der Landmann zu schätzen weiß.

Der Kanton Bern hat schöne Alpen, große Wälder und in den Thälern ist die Bebauung der Felder auf eine hohe Stufe der Vollkommenheit gelangt. Nirgends in der Schweiz, und wohl nirgends in ganz Europa, findet man durchgehends Aecker und Wiesen so gut und schön und fleißig bestellt, wie hier. Darum haben wir aber auch bei rauhem Klima und nur mittelmäßigem Boden so reiche Ernten. Neben solchem Feldbau kann die Obstbaumzucht nur schwer aufkommen. Der schönste und fruchtbarste Baum im Acker, oder auch nur am äußersten Rand desselben macht Schatten und ist ein ärgerliches Hinderniß bei der Bearbeitung. Die Hecken in Feldern und Wiesen verschwanden und wo noch etwa Bäume standen, da mußten auch diese weichen. Deshalb drängte man in den Baumgarten auf möglichst wenig Raum eine große Anzahl zusammen. Vieles erinnert noch daran, daß der Feldbau früher nicht auf so hoher Stufe stund und daß damals auch dem Obstbau mehr Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Es gab eine Zeit, wo man selbst an rauhen Orten, wo edle Bäume nicht mehr gedeihen, Holzbirnen und Holzäpfel pflanzte, die Großeltern wissen noch, daß Obst in sehr beträchtlicher Menge gedörrt, ja, daß an einigen Orten sogar Most bereitet wurde. 50—100jährige Bäume sind seit Menschengedenken zu Hunderten und Tausenden gefällt worden und gepflanzt dagegen nur sehr wenige.

Die Kartoffeln führten die Herrschaft, sie gediehen alle Jahre und lieferten hohe Erträge. Sie waren ein gutes und mit Milch auch ein passendes Nahrungsmittel für den Menschen, sie waren ein vorzügliches Futter für das Vieh und sie lieferten durch ihren Branntwein, der in Menge bereitet wurde, einen Ersatz für den uns fehlenden Wein. Was brauchte man da Obst, Most oder Obstbranntwein?! Vor etwa 20 Jahren giengen die meisten Baumschulen, die im Kanton herum sich vorfanden, fast sämmtlich ein. Sie waren freilich nur klein gewesen, aber am Ende mußten sie doch die schönsten Bäume um den Holzwerth abgeben, nur um damit aufräumen zu können. Aus der Baum-

schule des Seminars zu Müncherbüchser wurden die Bäume sogar verschenkt und als sie auch so keine Abnehmer mehr fanden, hackte man sie zu Reiswellen.

Das war die Zeit der Erdäpfel, des Klees und des Getreides. Dann kommen die Käsereien auch in der Ebene immer mehr in Flor und die Runkeln waren in den Augen des Landmannes eine weit interessantere Frucht als eine saftige Butterbirne oder ein gewürziger Rosenapfel.

Die Kartoffelkrankheit, die hohen Preise der Nahrungsmittel, der theure Wein, die Verheerungen des Schnapses, der erleichterte Verkehr durch die Eisenbahnen und einige außerordentlich reiche Obsternten, das Alles wirkte endlich zusammen und richtete unser Augenmerk wieder auf den Obstbau.

Ein neues reges Leben ist nun in dem Gebiete des Obstbaues und der Obstbaumzucht erwacht und ich beschränke mich heute darauf, Ihnen summarisch anzuführen, was in den letzten Jahren bei uns gethan worden ist.

1) Bei schweizerischen und auch bei kantonalen Ausstellungen landwirthschaftlicher Erzeugnisse spielte das Obst eine bedeutende Rolle und immer mehr richtete sich die Aufmerksamkeit der Behörden, der Vereine und der ganzen Bevölkerung auf diesen Zweig der Landwirthschaft.

2) An verschiedenen Orten veranstaltete man Ausstellungen von Most und ertheilte Prämien an die besten Sorten.

3) Der schweizerische landwirthschaftl. Verein gibt ein vorzügliches Obstbilderwerk heraus, in welches 100 Sorten Aepfel und Birnen aufgenommen werden.

Ich muß Ihnen hierüber nächstens einmal weitläufiger schreiben. Es verdient dieses Werk wohl, daß ihm auch die deutschen Pomologen ihre Aufmerksamkeit zuwenden.

4) Der Kanton Thurgau hat eine Obstbau-Statistik herausgegeben, und in mehreren andern Kantonen sind die Vorarbeiten dafür schon gemacht. Für eine schweizerische Obstbau-Statistik wird eifrig Material gesammelt.

5) Der Kanton Bern ist daran in Verbindung mit der landwirthschaftlichen Schule eine Baumschule zu errichten. Es soll ein Stammregister der vorzüglichsten Sorten angefertigt und ein Stammobstgarten angelegt werden. Schon dieses Frühjahr wird der erste Kurs für Bildung von Baumwarten abgehalten. Die kantonale pomol. Kommission hat auf Ende Febr. dieses Jahres eine Ausstellung von Winterobst angeordnet und dieselbe war eine sehr gelungene. J. Gut.

Etwas über den Altenburger Obstbau.

Von Ed. Lange.

Unsere „Altenburger Pflege" ist in der That ein reich gesegnetes Fleckchen Deutschlands. Fruchtbare Felder mit tiefgründigem Lehm, deren sanfte Neigung dem überflüssigen Wasser den Abzug erleichtert, zahlreiche Dörfer, von Obstgärten umgeben, treffliche Communikationswege, oft von Kirschalleen beschattet, und ein überall hervortretender Wohlstand der auch durch ihre Tracht auffallenden Bewohner — das sind die Eigenthümlichkeiten, die auch dem rasch vorüberreisenden Fremden in die Augen springen.

Lassen wir jetzt alles Uebrige, um die Obstpflanzungen genauer zu betrachten!

Die meisten befinden sich in den sogenannten Grasgärten. Diese sind entweder von einem lebenden Zaune oder von einer Lehm- oder Ziegelmauer umfriedigt und liegen meistens unmittelbar neben und an dem Gehöfte oder Hause, zu dem sie gehören, und gelten so sehr als nothwendiges Zubehör zu einem Landgut, daß, wenn von einem solchen einmal der Sitz verlegt und das Gehöft irgend wo neu aufgebaut wird, dann auch gleich neben dem neuen Gehöfte ein neuer Gras- oder Obst-, und ein neuer Gemüsegarten hergestellt und eingerichtet wird.

Aber sehen wir uns nun im Obstgarten etwas genauer um! Ist dieser erst neuerdings angelegt, so sind die Bäume stets regelmäßig in gerade Linien gepflanzt, und zeigen ein fröhliches Wachsthum. Besteht er aber, wie gewöhnlich, aus altem, schon mehrere hundert Jahre benutztem Baumlande, so zeigen die Bäume weder so große Regelmäßigkeit noch so freudigen Wuchs. Neben einzelnen riesigen Birn- und Apfelbäumen meist geringer Sorten und neben einer Menge unregelmäßig durcheinanderstehender, hoch hinaufgetriebener Zwetschenbäume winden sich dazwischen gepflanzte, ältere und jüngere Nachkömmlinge mühsam zum Sonnenlichte hindurch, das ihnen oft eben so spärlich zugemessen ist, wie ihren Wurzeln in dem durch die Länge der Zeit nach und nach an Baumnahrung erschöpften Boden die unentbehrlichen mineralischen Nährstoffe.

Der Altenburger Landmann ist aber zuerst und vor allem Ackerbauer und Viehzüchter. Alles Uebrige ist ihm bloße Nebensache. Und so wenig er auch das Obst für sich und seine Leute entbehren kann und mag, so ist doch die Sorge für die Nahrung überhaupt und für das Obst insbesondere zunächst Sache der Hausfrau und kümmert ihn in erster Linie nicht mehr als im Vergleiche mit den Pferden und dem Rindvieh die An- und Aufzucht der Hühner und Gänse. Das ist eben Frauensache. Daher verpachtet er auch gewöhnlich den Obstertrag seiner Gärten und Alleen an Obstpächter und bedingt sich nur neben dem Pachtgelde einen Auszug der verschiedenen Obstsorten in natura aus. Dadurch ist er nicht allein der Sorge für die Bewachung des Obstes gegen Diebe und für das Ernten desselben in einer Jahreszeit, wo Feld und Wiese die Arbeitskräfte ohnehin stark in Anspruch nehmen, überhoben, sondern hat auch in guten Jahren eine hübsche Reineinnahme aus dem Obstgarten, dessen Gras außerdem noch als Viehfutter dient.

Diese Einrichtung wirkt natürlich auch auf die Auswahl der anzupflanzenden Obstsorten vielfach ein, d. h. sie macht den Gutsherrn ziemlich gleichgiltig gegen die in seinem Garten vorhandenen Obstsorten. Nur wo ein Obstpächter einen und denselben Garten eine längere Reihe von Jahren hindurch in Pacht hatte, räth dieser dem Besitzer, doch noch diese oder jene werthvolle und tragbare Obstsorte sich anzuschaffen und veredelt nach erhaltener Zustimmung damit dann einige junge kräftige Bäume, deren Sorten als besonders schlechte Marktwaare er während seines Pachtverhältnisses kennen gelernt hat. Dadurch sind die Obstpächter, zumal wenn sie zugleich Baumschulbesitzer und Pfropfer sind, bei uns als wichtige und einflußreiche Mittelspersonen für den Stand und die Verbesserung der Obstzucht zu betrachten. Neben ihnen kommen andere Baumschul-

besitzer, zumal wenn sie neben den hier gangbaren Marktsorten noch allerhand neue fremde Obstsorten zu verbreiten wünschen, bei dem Landmann selten in Aufnahme. Denn die Bäume — so heißt es — sind in ihren Baumschulen „getrieben" und gehen, weil sie viel zu üppig erzogen sind, nach der Verpflanzung in den ländlichen Baumgarten gewöhnlich bald wieder ein. Ueberhaupt passen — so heißt es weiter — alle diese fremden Sorten nicht für uns und sind entweder zu zärtlich, oder zu klein, oder sie reifen zu spät, oder sie tragen zu wenig, oder wohl auch zu viel, so daß sie deßhalb bald wieder absterben — kurz sie gefallen dem Obstpächter und Obstzüchter nicht, schon deßhalb nicht, weil er sie nicht kennt und nicht selbst gezogen hat.

Weil nun aber der Gutsbesitzer mit seinem Obstpächter zufrieden ist und keinen Grund hat, ihm gerade hierin zu mißtrauen, so läßt er ihn gewähren und die Folge davon ist, daß unser Obstbau, den Fortschritten der übrigen Landwirthschaft gegenüber, unverkennbar zurückgeblieben ist, obgleich für denselben von einzelnen Liebhabern seit langer Zeit verhältnißmäßig gewiß eben so große Opfer gebracht worden sind, als für die Hauptzweige der Landwirthschaft.

Der Waizen-, der Grau- (rothe Cardinal), der Safran-, der fränkische Süß-, der Pfingst-Apfel, das Spitzhütchen, der rothe Stettiner, die rothe Reinette und die Süßäpfel, Streiflinge und Kronäpfel führen noch immer das Regiment auf dem Obstmarkte. Ihnen schließt sich dann ein Troß geringerer und minder bekannter Aepfel an, neben welchen dann noch hie und da als vornehme, wenig gekannte und noch nicht recht eingebürgerte Fremdlinge die Sommerparmäne, der Grafensteiner, die Muskat-, die Carmeliter-, die Ananas- und die Große Caßler Reinette, wohl auch der Rothe Taubenapfel und der Englische Goldpepping nach einem bescheidenen Plätzchen trachten. Aehnlich ist es mit den Birnen, an deren Spitze sich hier gewiß noch lang die Peters- und die Rettigbirne behaupten werden. An diese schließen sich dann die Johannisbirne (Grüne Sommermagdalene), die Sommermuscateller, der Seitenschwanz, die mancherlei Honigbirnen, die Schuppenbirne, die Butterhose und die Winterbirne als Marktfrüchte an. Die Weiße Herbstbutterbirne aber, Napoleons und Diels Butterbirne, die Herbstcoloma und der Wildling von La Motte sind bei uns noch immer mehr vornehme Fremdlinge aus den Stadtgärten als eingeborne, völlig heimathsberechtigte Insassen der Dorfgärten. Dazu kann sie hier bei uns kein Landpfarrer und kein Dorfschullehrer, noch viel weniger aber ein Pomolog erheben, sondern das wirkliche und volle Indigenat können ihnen, so lange nicht etwa die Obstkunde unter den ländlichen Guts- und Gartenbesitzern einmal Mode werden sollte, bloß die Obstpächter bei den ländlichen Gartenbesitzern auswirken, wenn sie nur erst selbst durch höhere Erleuchtung von der Vorzüglichkeit dieser mit Argwohn betrachteten Fremdlinge belehrt sein werden. Darum wollen wir dieser höhern Erleuchtung auch noch ferner geduldig und glaubensvoll entgegenharren!

Wirkungen der Cultur beim Kernobst.

Von Ed. Lange.

Vor 4 Jahren kaufte ich hier in Altenburg mit meinem Bruder zusammen ein Stück gutes Feld und pflanzte darauf theils hoch-, theils niederstämmige Obstbäume. Sie gediehen meist vortrefflich und viele derselben haben mich schon mit Früchten erfreut. Unter diesen waren die Winter-Dechantsbirnen, ganz besonders bei meinem Bruder, von einer Größe und Schönheit, wie ich sie bisher noch nie erbaut hatte. Dasselbe war auch bei einigen Früchten der Carminreinette*) in meinem Garten der Fall, die kaum noch zu erkennen waren, so groß und breit waren sie geworden. Aber ihr Geschmack war wässerig und stand hinter den kaum halb so großen Carminreinetten, die ich in meinem Garten in Saara auf Hochstamm in Grasland erbaut habe, entschieden zurück. Auch bekamen sie sehr bald unter der Schale zahlreiche Stippen. Ebenso erzählte mir mein Bruder, daß seine üppig erwachsenen Winter-Dechantsbirnen zwar saftig und butterig gewesen seien, dabei aber so fad und nichtssagend, wie er sie vorher noch niemals gegessen habe. Das veranlaßte mich, nun auch meine hier in meinem Garten erbauten, ebenfalls schönen, glatten Winterdechantsbirnen zu kosten. Sie waren ebenfalls ohne Kraft und Würze und mit den in meinem Saara'schen Garten erbauten, weit kleinern, stellenweis sogar steinichten Früchten an Güte gar nicht zu vergleichen. Das bestätigte auch mein Bruder, als ich ihm einige dieser Früchte zur Vergleichung gegeben hatte.

Wohl konnte ich mich durch diese und manche ähnliche frühere Erfahrung zu der Annahme berechtigt halten, daß unsere Obstfrüchte durch die sogenannte Cultur an Größe und Schönheit nur so viel gewinnen, als sie an Kraft und Würzigkeit des Geschmacks verlieren. Doch würde eine solche Annahme immerhin etwas voreilig sein. Denn bei andern Früchten, z. B. bei der Weißen Herbstbutterbirne und der Novemberdechantsbirne hat in demselben neuen Gartengrundstück die Güte des Geschmacks durchaus nicht durch die mit der Freudigkeit des Wachsthums zugleich hervorgetretene größere Schönheit und Glätte der Früchte gelitten.

Ich theile diese Erfahrungen vor der Hand einfach mit, um dadurch auch Andere zu weitern Beobachtungen und Mittheilungen zu veranlassen.

*) Multhaupts Reinette? O.

Zur Erdbeer-Cultur.

Herr Rittmeister Borchers in Hildesheim fordert mich im November- und Dezemberheft 1863 auf, die Gründe anzugeben, warum ich die Erdbeerbüsche ihre Ausläufer (Ranken) ungestört entwickeln lasse. Dazu bin ich gern bereit. Auch ich habe viele Jahre lang die Erdbeeren behandelt, wie ich es gelernt hatte, d. h. ich habe die Ausläufer entfernt. Da man aber, wenn man weiter kommen will, nicht immer bei dem Alten stehen bleiben darf, so versuchte ich das entgegengesetzte Verfahren und ließ auf demselben Beete einigen Büschen ihre Ranken, während ich sie den andern nahm. Die Vortheile jenes Verfahrens bestimmten mich, es allein in Anwendung zu bringen und das alte ganz

aufzugeben. Die Gründe sind folgende: 1) ernte ich mindestens eben so viele, eben so große und eben so schmackhafte Früchte als früher. 2) halten sich meine Stöcke besser. Den Grund sehe ich in Folgendem. Jeder Busch treibt nach Alter, Größe und Kraft eine bestimmte Anzahl Ranken und beschränkt diese Thätigkeit auf eine bestimmte Zeit; alsdann fängt er an, sich auszuruhen. Entfernt man die Ausläufer, so dauert die Thätigkeit länger, und der Stock kommt später zur Ruhe, wendet auch bei dem immer erneuten Reiz zum Austreiben mehr Kraft auf. Denn ist die erste Pflanze des Ausläufers gehörig angewurzelt, d. h. sind ihre Wurzeln verholzt und braun gefärbt, so hört der Saftzufluß durch die Ranke vom Mutterstock bald auf, und die Ranke erhält nun ihre Nahrung von der neuen Pflanze und so weiter von jeder folgenden. Davon kann man sich überzeugen, indem man die Ranke zwischen der ersten gut angewurzelten Pflanze und dem Mutterstock durchschneidet. Wenn daher Jemand auf den Gedanken käme, zwei Stöcke so zu vergleichen, daß er dem einen die Ausläufer allmählich nähme und sie aufbewahrte, die des anderen aber erst im Herbst entfernte und das Gewicht beider in trockenem Zustande vergliche, um zu erkennen, durch welches Verfahren dem Mutterstock mehr Kraft entzogen sei, so müßte das Resultat trügen. Aus dem Bemerkten folgt, daß man für das zeitige und gute Anwurzeln der ersten jungen Pflanze zu sorgen hat. Dies erfolgt von selbst, wenn der Boden des Beetes, was auch sonst nothwendig ist, locker gehalten wird, und wenn man die Pflanze nicht muthwillig losreißt. 3) Geht mir eine Pflanze ein, oder läßt sie in ihrer Vegetation nach, so habe ich gleich den Ersatz bei der Hand und bin des Nachpflanzens überhoben. Daß aber nicht verpflanzte Stöcke früher und reichlicher tragen als noch so sorgfältig verpflanzte, davon habe ich mich hinreichend überzeugt. Einen andern Vortheil habe ich erst im letzten Winter kennen gelernt. Ich habe nämlich die Ausläufer als Schutz für den Winter stehen lassen und meine Erdbeerbeete gar nicht gedeckt. Obwohl nun der Winter sehr streng war (bis 17° R.) und eine genügende Schneedecke fehlte, weil der Wind den sehr locker gefallenen Schnee immer forttrieb, so sind meine älteren Beete vortrefflich aus dem Winter gekommen, während die ebenfalls unbedeckt gebliebenen neuen Pflanzungen — sie standen im Herbst sehr schön — vielfach gelitten haben.

Eine Bemerkung noch für Diejenigen, welche die Ausläufer entfernen wollen. Fehlerhaft ist es sicherlich, die Ranken 14 Tage alt werden zu lassen, ehe man sie wegnimmt; vielmehr muß dieß, wenn es überhaupt in der Vegetationsperiode geschehen soll, in viel kürzeren Fristen und wo möglich vorgenommen werden, ehe der Ausläufer die Länge eines Zolls erreicht hat.

Breslau, im März 1864.

Dr. K. Fickert.

Das Ueberwintern der Topfbäume im Freien.

Im Frühjahr 1863 hatten meine Topfbäume, als ich sie in das Freie brachte — sie hatten den Winter über in dunkeln, ungeheizten Wohnzimmern gestanden —

bereits ihre Blüthenknospen anschwellen lassen und überhaupt ihre Vegetation weiter entwickelt als die Bäume im freien Lande. Da mir die Zeit fehlte, sie zu schützen, was, wenn sie in Reihen stehen, durch vorgehängte Decken leicht geschehen kann, so verlor ich durch das später eintretende ungünstige Wetter fast die ganze Obsternte, die nach dem sehr reichen Blüthenansatz einen guten Ausfall versprochen hatte. Dem Herrn Zimmermeister Krause, dessen vortreffliche Obstcultur zu erwähnen ich mehrmals Gelegenheit hatte, erging es nicht besser. Wir haben also im letzten Winter den Versuch gemacht, die Bäumchen im Freien zu lassen, um sie an zu frühem Treiben zu hindern. Hr. Krause hat diejenigen, welche sich austopfen ließen, ausgetopft, ich habe alle in ihren Töpfen, resp. Körben belassen; sonst haben wir die Bäume reihenweis in die Erde gesetzt, so daß die Töpfe oder Wurzelballen vollständig bedeckt waren. Der Erfolg ist bis jetzt ein sehr günstiger gewesen. Trotz der strengen Kälte (17° R.) und des häufigen Wechsels zwischen Thauwetter und starkem Frost, zeigt sich kein erheblicher Schaden — das Erfrieren von unreifem Holz kann nicht rechnen — und die Topfbäume sind in ihrer Vegetation nicht weiter als die anderen. Die Blüthenknospen stehen sehr gut. Ich habe freilich an den Töpfen einen Verlust erlitten, indem an einer Stelle, wo der Boden etwas feucht ist, die schwach gebrannten Töpfe, welche Feuchtigkeit eingesogen hatten, vom Frost zersprengt sind. Die hartgebrannten sind ohne Ausnahme unversehrt geblieben. Daß an den Körben der Frost keinen Schaden thun kann, ist klar. Ich glaube also nach dieser Erfahrung, daß man die Topfbäume ohne weiteren Schutz den Winter über im Freien lassen kann, und daß sie nicht mehr leiden als Pyramiden und Spaliere im freien Lande. Will man ihnen einen Schutz gewähren, so genügen Bretter oder Decken auf 2 Seiten, allenfalls auf 1 Seite. In diesem Falle schütze man die Südseite. Denn die Einwirkung der Sonne in Verbindung mit vorangehendem oder nachfolgendem Frost ist das Gefährlichste. Will man den im Freien zu überwinternden Topfbäumen ein Wetterdach geben, oder will man sie in einem Schuppen aufbewahren, so ist Beides gleich thunlich. Nur müssen jedenfalls die Töpfe in die Erde kommen.

Breslau, im März 1864.

Dr. K. Fickert.

Einiges über die Pyramiden- und Spalierbaumzucht.

Man hört so oft von Obstfreunden die Klage aussprechen, daß Pyramiden- und Spalierbäume, sowohl Aepfel als Birnen in ihren Gärten nicht gedeihen wollen, und manche sehen sich deßhalb veranlaßt, diesen edlen Kulturzweig aufzugeben.

Nicht mit Unrecht wird diese Klage ausgesprochen, denn man findet häufig Bäume, die bei ihrem geringen Alter wenig Lebensthätigkeit zeigen und nur schlechte, unausgebildete Früchte liefern, wenn diese nicht schon bei anhaltender Trockenheit vorzeitig abfallen.

Vielleicht gelingt es mir durch Hinweisung auf ein bewährtes Verfahren einigen Obstfreunden, die durch die ungünstigen Resultate ihres Bestrebens ermüdet

sind, dienen zu können und sie dadurch zu veranlassen, sich ihrer Liebhaberei mit freudiger Hoffnung auf bessere Resultate wieder zu widmen.

Als Unterlage für Aepfel-Pyramiden- und Spalierbäumchen bedient man sich der Johannisstämmchen; zu den Birnen der Quitten; dieses ist die allgemeine Grundregel. Bekanntlich hat man von diesem Verfahren in den meisten Fällen die sichersten Resultate zu erwarten.

Die auf Quitten und Johannisstämmchen veredelten Bäume verlangen einen guten oder wenigstens Mittelboden; wo dieser vorhanden ist, wird man bei richtiger Behandlung auch gute Erfolge sehen. Nun kommt es aber häufig vor, daß in Gärten mit sandigem und schlechtem Boden ebenfalls solche Bäume angepflanzt sind und aus diesen ist es, von wo aus die Klagen laut werden. Die Ursache liegt meistens darin, daß die Besitzer derselben sich zu streng an die Grundregel halten und glauben, besagte Bäumchen müssen auf benannte Unterlagen veredelt sein. Man thut in solchen Fällen besser, nur auf Wildling veredelte Stämme zu pflanzen, diese werden im sandigen und schlechten Boden nicht den frechen Wuchs zeigen, den man in gutem Boden zu fürchten hat. Durch den richtigen, namentlich den Sommerschnitt, ist man im Stande, den etwa vorkommenden starken Holztrieb zu bändigen und die Bäume zum baldigen Fruchttragen zu zwingen.

Bonstedt,
Stadtgärtner zu Naumburg a. S.

Anm. der Red. Vorstehendem Rath, auf Wildlinge veredelte Pyramiden zu pflanzen, kann ich nach den hiesigen Erfahrungen in umfassender Weise beipflichten; allein es muß der Schnitt auch richtig angewendet und namentlich gleich anfangs beim Pflanzen sehr wenig geschnitten werden. Ich erhalte von den meisten auf Wildling veredelt angepflanzten Birnpyramiden im 3ten Jahr nach der Anpflanzung sicher Frucht, oft schon im 2ten, und daß diese Bäume gesunder und dauerhafter als die auf Quitte oder Johannis veredelten sind, unterliegt keinem Zweifel. Für kleine Gärten mit gutem Boden sind aber die letzteren doch stets vorzuziehen, wenigstens bei sehr vielen Sorten. E. L.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Circulair an den Ausschuß des Deutschen Pomologen-Vereins,

zugleich an die Vereinsmitglieder überhaupt.

Den Herren Vorstands- und Ausschuß-Mitgliedern des D. P. V. wird es erinnerlich sein, wie der Unterzeichnete vor längerer Zeit — Monatsschr. 1861 S. 35 — die Herausgabe eines pomolog. Werkes seitens des Vereins in Anregung brachte.

Indem ich auf gen. Citat verweise, erlaube ich mir diese Angelegenheit wieder in Anregung zu bringen. Es ist meines Wissens gegen das Vorhaben selbst ein Einwand nicht erhoben worden und nur H. Sup. Oberdieck hatte gelegenheitlich

jenes Aufsatzes das Bedenken wegen einer systematischen Ordnung aufgestellt.

So steht die Sache wohl noch heute. Es würde sich nun fragen: ist der Verein gewillt, an die Herausgabe eines Kupferwerkes zu gehen — oder soll er solches unter allen Umständen unternehmen? — Mag eine oder die andere Frage bejaht werden — und ich kenne keinen einzigen stichhaltigen Gegengrund — so ist es Zeit, die nöthigen Vorbereitungen zu treffen, soll anders die angenommene Zeit — das Jahr 1870 — eingehalten werden.

Angenommen die bejahende Beantwortung der Vorfrage, so ist zunächst die Erledigung der Systemfrage zu bewirken. Soll also das Werk systematisch geordnet erscheinen? und angenommen die Aepfel kämen zunächst an die Reihe, welches System soll da gewählt werden? —

Meine Ansicht geht nun dahin, daß für solches Werk zunächst die Aepfel ins Auge gefaßt werden. Für diese Obstgattung haben wir die meisten Vorarbeiten; es ist die in Deutschland verbreitetste Obstgattung — und am meisten angebaute. Wie sollen sie geordnet werden? — Die Systemfrage würde Differenzen hervorrufen, die zu erwähnen unnöthig, die aber leicht und sogar wahrscheinlich die Betheiligung manches Mitgliedes, wo nicht das Scheitern des ganzen Unternehmens herbeiführen würde. Einigen wir uns also über einen Modus, der diese Frage vorweg abschneidet und nehmen Sommer-, Herbst- und Winteräpfel an, eine Theilung, die wir wahrscheinlich für die Folge bei den Birnen anzuwenden genöthigt sein werden.

Findet dieser Vorschlag den nöthigen Anklang, dann würde die betreffende Vorbereitung zu Herbeischaffung guter Abbildungen — Frucht, Holz ꝛc. — getroffen werden müssen. Entsprechend halte ich die Beschränkung auf solche Früchte, deren bereits im Illustrirten Handbuch Erwähnung geschah.

Durch die Vorbereitung zu dem Werke würde zugleich der andere frühere Wunsch erledigt — die Anlage eines Albums des Vereins. Zur Realisirung der Vorbereitung hätte der Vorstand des. D. P. Vereins die nöthigen Maßregeln zu treffen und zwar

1) eine Aufforderung zur Betheiligung an dem Werke an alle Mitglieder, namentlich an die verbündeten Vereine durch

a) Einsendung von guten, treuen, kolorirten Abbildungen der namhaft zu machenden Früchte oder

b) Einsendung der Früchte selbst,

c) Einsendung von Beschreibungen, Notizen, Beobachtungen in Betreff der Cultur, Verbreitung ꝛc. ꝛc.

2) eine Aufforderung an die betr. Mitarbeiter des Illustr. Handbuches dahin gehend, die früher gegebene Beschreibung zu ergänzen ꝛc. — und ob sie solche gleichfalls für das neue Werk zu übernehmen geneigt seien — zu erlassen. Nach Erlaß einer solchen Aufforderung und gegründet auf deren Erfolg würde der endgültige Beschluß über Bearbeitung des Werkes zu fassen sein.

Angenommen es sei der Beschluß zur Herausgabe eines solchen Werkes feststehend, so fragt es sich: was soll es geben und bieten. Hier erlaube ich mir folgende Vorschläge:

1) ein Kupferwerk — mit entsprechendem Text.

a) Kupfer — Abbildung der Frucht, baumreif und lagerreif; einen Längen- und, wo es nöthig oder wünschenswerth, einen Querdurchschnitt — illuminirt nach der Natur. Jahrestrieb mit Laub; ersterer kolorirt.

b) Text — enth. eine ausführliche Fruchtbeschreibung, Culturangabe ꝛc. auf einem halben Bogen.

2) Format in hoch 4° — lateinische Lettern, gutes, weißes Papier und eleganten Druck.

Spezieller schlage ich vor, den Text in größter Ausführlichkeit zu fassen und ganz besonders dem Wuchse des Baumes, der Cultur ꝛc. mehr zu berücksichtigen, als dieß leider zu oft im Illustr. Handbuche geschah, wo einzelne Fruchtbeschreibungen ꝛc. nach einem Probezweige oder einem Topfbäumchen gefertigt werden mußten.

Enthalten soll die Beschreibung durchweg —

1) Angabe sämmtlicher Synonymen, denen sich die Trivial- oder Provinzialbenennungen unter Angabe des wo? anzuschließen haben.

2) Sämmtliche Literatur, soweit sie zu geben irgend möglich; die Kupferwerke getrennt von denen, die bloßen Text geben.

3) Die Fruchtbeschreibung — entweder nach dem Schema des Illustrirten Handbuches oder nach einem anderweit zu vereinbarenden.

4) Beschreibung des Baumes, seines Wuchses ꝛc.

5) Culturanweisung — z. B. Angabe der Baumform ꝛc. —

Die Frage: wer soll die Leitung des Ganzen übernehmen? — beantworte ich in dem Folgenden.

Die Abbildungen, Fruchtbeschreibungen Notizen, wie Alles, was die Herstellung des Werkes angeht, wird am Centrale des Vereines, also bei dem Pomolog. Institute in Reutlingen niedergelegt, geprüft und mit Bemerkungen versehen einer aus 2—3 Personen bestehenden Redaktionskommission vorgelegt, diese stellt das Material zusammen, beurtheilt dasselbe ganz ausführlich und übergibt das Resultat mit den erhaltenen Vorlagen an die Schlußredaktion — welche unbedingt aus einer einzigen Person zu bestehen hat. Diese fertiget das Manuskript druckfertig, überwacht den Druck und besorgt die Revisionen sowohl der Kupfer, wie des Textes.

Vor der Hand hätte sich das Werk auf das Kernobst zu beschränken. Die Aepfel machen den Anfang, nach der Reifzeit geordnet und hier ist eine Auswahl derjenigen Sorten zu treffen, welche unbedingt feststehen. Ich schlage vor vorab

25 Sommeräpfel,
25 Herbstäpfel,
50 Winteräpfel

ins Auge zu fassen und auszuwählen. Es würde dieser Theil dann in 4 Abtheilungen zu je 25 Früchten bestehen.

Zu den Sommeräpfeln würde ich z. B. vorschlagen:

Jakobs-A. 447. — Weißer Astrachan 28. — Rother do. 24. — Margarethen-A. 29. — Tetowka 279. — Charlamowsky 32. — Somm.-Rabau 101. — Virgin. Rosen-A. 99. — Favorit-A. 97. Fraas Somm.-Calv. 4. — Pfirsichrother S.-A. 31. — Somm. Goldpeppin 369. Marmelade-A. 103. — Somm.-Api 95. — S.-Gewürz-A. 86. — Reyal. Birn-A. 94. — Süßer Bough. 119. — Kent. Küchen-A. 180. Braunsch. Milch-A. 188. — S. Pfirsich-A. 372. — Weißer Somm.-

Strich-A. 204. — Rother Quarrendon 98. — S.-Zimmt-A. 100. — Weißer S. Tauben-A. 206. — Böhmischer Rosen-A. 93.

Weitere Auswahl der anderen Abtheilungen ist leicht zu geben.

Soweit mein Vorschlag im Allgemeinen und nun noch einige Worte den Kostenpunkt betreffend.

Was die Vorbereitung des Werkes angeht, so sind die Abbildungen der Früchte zu berücksichtigen. Sie erfordern den meisten Aufwand. Allein ich glaube, diese Ausgabe kann die Vereinskasse allein bestreiten, zumal dem Vereine, selbst wenn die Herausgabe des Werkes später sich nicht ermöglichen ließe, die Blätter verbleiben und seinen Sammlungen einverleibt würden. Ich wenigstens stimme für diese Ausgabe unbedingt. Sie läßt sich ja auch recht wohl übersehen. Würde z. B. die Herstellung einer solchen Abbildung 1 fl. — einen Gulden kosten, so wären die entstehenden Beträge mit je 25 fl. wohl zu decken. Und selbst wenn der doppelte Preis gezahlt werden müßte, so finde ich die Vereinskasse allein stark genug, diese Ausgabe zu tragen.

Sind die Vorbereitungen im Gange, die Möglichkeit der Publikation des Werkes evident, dann tritt eine andere Frage an uns heran — der Kostenpunkt der Herstellung des Werkes in Druck und in den Kupfern — doch so weit sind wir noch nicht — und sind wir erst so weit, dann wird sich darüber sprechen und auch dieser Punkt sich erledigen lassen.

Zur Zeit wollen wir uns nicht bange machen.

Und nun bitte ich um recht ausführliche Begutachtung, allseitige Besprechung und Erklärung. v. Bose.

Bemerkungen zu dem Circulare des Herrn Baron von Bose, wegen Herausgabe eines pomologischen Kupferwerkes.

Dem von Herrn v. Bose wieder angeregten Unternehmen, durch Mittel des Pomologen-Vereins die Herausgabe eines pomologischen Kupferwerkes vorzubereiten und zu unterstützen, was uns Deutschen Ehre mache, stimme ich gar gern bei und habe auch meinerseits gleich nach Bildung des Pomologen-Vereines in der Monatsschrift schon den Gedanken hingeworfen, daß Förderung und Unterstützung der Herausgabe eines pomologischen Kupferwerkes mit wirklich naturgetreuen Abbildungen mir ein recht passendes und würdiges Unternehmen für den Pomologen-Verein zu sein scheine. Meinerseits zahle ich gern den doppelten jährlichen Beitrag, wenn ein Werk vorbereitet wird, das richtig benannte Obstsorten in wirklich naturgetreuen Abbildungen liefert. Auch dem stimme ich durchaus bei, daß die Herausgabe nicht sofort in Angriff genommen, sondern eine Anzahl Jahre hindurch gehörig vorbereitet werde, und fallen dann auch meine Bedenken wegen einer systematischen Anordnung weg, zumal wenn diejenige einfache Ordnung gewählt wird, die Herr Baron von Bose vorschlägt. Obschon 1870 die Herausgabe werde in Angriff genommen werden können, muß sich darnach ergeben, ob es bis dahin gelingen wird, von allen in das Werk aufzunehmenden Obstsorten eine recht passende Abbildung zu gewinnen. Der Text wird sich durch Benützung des Illustrirten Handbuches ohne große Schwierigkeit geben lassen, welches durch Nachträge zu vervollkommnen ich meinerseits

mir sehr angelegen sein lasse, und dazu Bemerkungen in mein Exemplar des Handbuches eintrage.

Auch dem stimme ich vollkommen bei, daß in dem herauszugebenden Werke entweder allein oder doch zunächst die Aepfel ins Auge gefaßt werden, da das Ausland von Birnen bereits gute Abbildungen geliefert hat. Manche Aepfel sind auch in englischen und amerikanischen Werken bereits höchst naturgetreu dargestellt, und würde es gewiß kein Unrecht sein, diese Abbildungen nur zu copiren, wenn im Texte gesagt würde, daß die Abbildung, als sehr gelungen, aus dem und dem Werke entnommen sei. Ich erwähne z. B. die sprechend kenntliche Abbildung des Weißen Astracan bei Ronald.

Die Abbildungen allein auf das, was das Illustrirte Handbuch bereits gegeben hat, zu beschränken, scheint mir nicht ganz angemessen, da gar manche wichtige Obstsorte in demselben wegen mangelnder Frucht zur Entwerfung einer Umriß- und Durchschnittszeichnung noch nicht hat beschrieben werden können. Ich erwähne da z. B. den Dielschen Rothen Sommercalvill, der schon wegen seiner weiten Verbreitung, außerdem wegen größerer Güte weit eher in das Werk würde aufgenommen werden müssen, als der ohnehin von Diel unrichtig benannte, nur durch reiche Tragbarkeit schätzbare Dielsche Marmeladeapfel. Einige Pomologen würden sich vereinigen müssen, aus dem ganzen, bis jetzt bekannten Obstvorrathe diejenigen Sorten auszuwählen, welche bis zu der Zahl von Abbildungen, welche gegeben werden sollen, als die schätzbarsten unter allen bekannten Varietäten für unser Vaterland zu betrachten sind. Bis 1870 würde indeß das Handbuch hoffentlich seine Vollendung erreicht haben.

Die Mitglieder des Pomologen-Vereins aufzufordern, Abbildungen von Früchten einzusenden, selbst wenn solche namhaft gemacht würden, scheint mir für den genügenden Erfolg etwas mißlich und würden vielleicht manche Kosten vergeblich ausgegeben werden. Selbstbeschreibungen, Notizen ꝛc. wird man nur von solchen Personen annehmen können, bei denen man versichert sein kann, daß sie die betreffende Obstfrucht auch wirklich unter rechtem Namen kennen. Besser scheint es mir zu sein, wenn, sobald ein recht tüchtiger Maler gefunden wäre, der das Obst wirklich naturgetreu darstellt, alle möglichst an Einem Orte vorbereitet würde.

Daß als Hauptabbildung die Frucht immer in der Baumreife gegeben werde, scheint auch mir zweckmäßig, da in der Baumreife die Früchte mir im Allgemeinen noch kenntlicher, als in der Lagerreife zu sein scheinen. Ob es nicht besser sein würde, statt einer daneben zu gebenden Abbildung in der Lagerreife eine so oft vorkommende Abweichung in der Form darzustellen, die ja dann in der Lagerreife dargestellt werden könnte, kann disputabel sein und möchte man dabei wählen, was bei der vorliegenden Frucht eben das Zweckmäßigste zu sein scheint, um sie wohlkenntlich zu machen.

Den Wuchs des Baumes, dessen Cultur ꝛc. in dem herauszugebenden Werke mehr ins Auge zu fassen, als dieß im Handbuche hat geschehen können, ist im Allgemeinen wünschenswerth und nöthig, wird sich indeß selbst 1870 wegen bei manchen Obstsorten noch mangelnder genügender Erfahrung, vollständig nicht geben lassen.

Ich glaube kaum, daß es z. B. bei Titowka (ich bin durch Pomologen in Rußland benachrichtigt, daß diese Sorte nicht Tetowka sondern Titowka heiße, nach einem Russischen Dorfe, Titusdorf) Sommer-Goldpeppin, Diels Marmelade-Apfel, Sommer-Api ꝛc., selbst 1870 möglich sein werde, einen schon mehr herangewachsenen Hochstamm oder selbst Zwergstamm davon aufzufinden. Derartige Notizen werden vollständig einst erst die jetzt in Gründung begriffenen Pomologischen Gärten geben können.

Neben 25 Sorten Sommeräpfeln nur 25 Herbstäpfel und nur 50 Winteräpfel zu geben, scheint mir kein ganz angemessenes Verhältniß, wenn zunächst ins Auge gefaßt wird, das bekannte Beste zu geben, und würde ich die Zahl der zu gebenden Abbildungen lieber auf mindestens 150, ja selbst auf 200 feststellen, damit das Werk auch wirklich ein würdiges nationales Unternehmen werde. Selbst diese Zahl von Abbildungen in einer Reihe von Jahren auf Kosten des Pomologen-Vereins zu liefern, möchte nicht unerschwinglich für dessen Mittel werden, wenn auch die einzelne Abbildung mehr als einen Gulden kostet, und dürfte selbst noch eine Summe zu den Druckkosten sich aus Mitteln des Vereins erübrigen lassen. Es könnten auf der nächsten Pomologen-Versammlung über dieses Alles ja nähere Beschlüsse gefaßt werden.

Jeinsen 16. April 1864.

Oberdieck.

Correferat von Lucas.

Auch ich möchte mir gleich jetzt noch erlauben, meine Ansicht über das projektirte „Deutsche Obstwerk" hier anzuschließen, und wenn ich nicht in Allem mit dem verehrten Antragsteller und dem obigen Referat übereinstimme, so mag daraus nur gefolgert werden, daß es wünschenswerth ist, verschiedene Ansichten sine ira et studio offen und frei ausgesprochen zu sehen, wobei ich übrigens im Voraus bemerke, daß ich meine Bemerkungen für durchaus nicht unfehlbar oder für andere maßgebend erachte.

1) Möchte ich sehr wünschen, daß das Werk zu Stande käme und zwar so ausgezeichnet, daß alle Anforderungen und Wünsche befriedigt werden.

2) Möchte ich wünschen, daß in Format, Ausführung und Druck die deutsche Pomona sich ganz und zwar so genau als möglich dem ausgezeichneten Werke Decaisne's „Jardin fruitier du muscum" anschlöße, so daß beide Werke in einem Format erschienen, die Abbildungen gleich wie jene so sorgfältig und schön behandelt würden und bei den Beschreibungen die wichtigeren Autoren wörtlich kurz angeführt würden, wie es Decaisne gethan hat.

3) Sollte wie bei Decaisne jede Abbildung und Beschreibung ein abgeschlossenes Ganzes bilden und zwar zu 1 Tafel Abbildung immer ½ Bogen zu der Beschreibung vorhanden sein.

4) Die Anordnung des Ganzen müßte von einem Redactions-Comité selbstverständlich, sowie sämmtliche Fragen, dieses bedeutende Werk betreffend, entschieden werden. Der Anordnung nach der Reifzeit kann ich mich ganz wohl anschließen, vorausgesetzt, daß bei jeder Sorte auch die Klasse und Ordnung einer oder einiger erprobter Systeme angegeben wird, was am Ende ein Erforderniß der Wissenschaft ist, dem Rechnung getragen werden muß.

5) Die Ausdehnung des ganzen Werkes. Hier stimme ich ganz entschieden Oberdieck bei und möchte 1½—2 Centurien Aepfel gewiß nicht zu viel sein, wenn wir auch nur das wirklich Werthvolle, d. h. für gewisse Zwecke vorzüglichste der vorhandenen und näher bekannten Aepfelsorten uns wählen wollten. Hierbei würde freilich ein Marmeladeapfel nach meiner Meinung nicht genannt werden. Die Zwecke und die Anforderungen an die Pomologie sind sehr verschieden und in einem größern Werk soll möglichst Allem Rechenschaft getragen werden. Doch sollten nur wirklich bedeutende Sorten, d. h. solche, die sich entweder durch Schönheit und Güte, oder durch Güte und lange Haltbarkeit, oder durch hohen ökonomischen Werth und gutes Gedeihen in minder günstigen Verhältnissen, oder durch große Verbreitung in einzelnen Gegenden auszeichnen, gewählt werden und in naturgetreuen Abbildungen zur allgemeinen Beachtung und Kenntniß gebracht werden.

6) Die Beschreibungen selbst müssen zunächst wie die Decaisne's eine kurze Diagnose der hervortretendsten Merkmale enthalten und dann erst die specielle Beschreibung folgen. Der Ansicht bin ich entschieden, daß der Cultur und dem für die einzelnen Sorten empfehlenswerthesten Schnitt u. drgl. möglichst viele Aufmerksamkeit geschenkt werde und darin sollte etwa so verfahren werden, wie in der von Willermoz herausgegebenen Pomone française, deren Abbildungen zwar nicht genügen, deren Beschreibungen und Culturangaben aber sehr practisch gehalten sind. Es soll mit einem Wort dieses Werk mehr für den Praktiker wie für den eigentlichen Pomologen berechnet werden.

7) Die Abbildungen. Ich kann hier der Ansicht beider verehrten Referenten, daß es zweckmäßig sei, die Früchte zu coloriren, wie sie vom Baume kommen, nicht beipflichten, und zwar aus folgenden Gründen. Erstens ist dieses ganz unmöglich, da sich die Färbung der nur kernreifen, aber noch nicht lagerreifen Frucht fast täglich verändert, man also einen Herbstapfel, den man mit grünlich-gelber Grundfarbe dem Maler vorlegt, nach 3 Tagen, während welcher Zeit er in dessen Stube nachreifte, strohweiß gefärbt erhält, und dann trifft man ja auch am Baume selbst, bekanntlich gar sehr verschieden gefärbte Früchte. Nur erst mit erlangter Fleischreife nimmt die Farbe eine gewisse Beständigkeit an. Ich bin überzeugt, daß diese Gründe um so mehr gewürdigt werden, als sonst die Abbildungen auch viel zu kostspielig werden würden.

Ich bin nur für die genaue Darstellung der Frucht isometrisch dargestellt und für einen Längsdurchschnitt, wobei denn auch eine häufig vorkommende Formabweichung mit dargestellt werden kann. Der Querdurchschnitt ist größtentheils entbehrlich. Die Farbe des Fleisches ist selbstverständlich nur von der völlig genußreifen Frucht zu entlehnen.

Der Zweig colorirt und die Blätter in schwarzen Umrissen ist nothwendig und zweckmäßig; auch könnte den letzteren vielleicht ein Ton, der nicht eigentliche Farbe ist, gegeben werden.

8) Was die Kosten der Herstellung anbetrifft, so wäre am Ende wohl ein tüchtiger Verleger für dieses Werk zu finden, der dafür, daß ihm die Vorlagen vom Verein umsonst geliefert werden, das Werk für die Vereinsmitglieder um namhaft

billigere Parthieenpreise abgeben könnte. Die Herstellung der Abbildungen, die ich doch nicht unter 1 Thlr. für die Obstsorte anschlagen möchte, hätte jedenfalls der Verein zu übernehmen, sowie vielleicht auch das Honorar für die Beschreibungen, so daß der Verleger nur ein Redactionshonorar zu zahlen hätte und die Ausführung des Werkes in würdiger Weise um so mehr von ihm gefordert werden könnte.

9) Einsendungen von guten Abbildungen würde zu nichts Vollkommenem führen; es müßte ein Künstler dazu besonders gewonnen werden, der die Abbildungen liefert, und diesem das Material dargeboten sein, daher es sich nur um Uebersendung von guten Früchten und Zweigen, nicht aber um Zeichnungen handeln kann. Jeder Früchtemaler hat fast eine andere Methode, und es ist sehr schwer, einen Künstler zu finden, der auch so weit Naturkenner ist, daß er Wesentliches vom Zufälligen unterscheiden kann. Erhielt ich doch als Probe sogar einmal eine Nachbildung eines am Stiel etwas faulen Apfels, bei dem die Stielhöhle schwarz gemalt war. Aehnliches könnte ich noch mehr berichten.*)

10) Dagegen dürften Einsendungen von Culturbemerkungen, Erfahrungen über das Gedeihen der zu beschreibenden Sorten da und dort, über die Erfolge dieser oder jener Cultur, natürlich nur von erfahrenen Züchtern, die die Sorte genau kennen, vom größten Werthe sein.

11) Um das Ganze würdig und ganz unpartheiisch richtig und gut zur Vollendung zu bringen, müßte jede Abbildung erst, sowie die Beschreibung, von den Mitgliedern des Redactions-Comités genau beaugenscheinigt und geprüft werden.

12) Dann bin ich aber auch der Ansicht, daß, wenn das ganze Unternehmen in eine Hand gelegt würde, dasselbe am ersten etwas Einheitliches und Ganzes werden würde.

*) Es befindet sich gegenwärtig im Pomologischen Institut ein Zögling aus Stettin, der mir in der That sehr gut colorirte und richtig gezeichnete, in jeder Hinsicht ausgezeichnete Abbildungen von Früchten liefert; ein solcher zugleich der Pomologie kundiger Künstler wird jedenfalls die besten und pomologisch werthvollsten Abbildungen nach der Natur zu liefern im Stande sein. E. L.

Folgende Herren sind dem deutschen Pomologen-Verein seit dem 15. Februar als Mitglieder neu beigetreten:

Grüzmacher in Oranienburg.
Krabes in Torna b. Brehna.
Koberstein in Brehna.
E. Dietzel Gleiwitz in Schlesien.
Ferd. Kroczak in Brünn.
Winkelmann in Gleiwitz a. M.
Engel in Bernburg a. O.
Müller, Kunstgärtner in Gotha.
F. Beeger in Coelln bei Meißen.
A. Zlick, Vicar, Teschen in Oestr. Schlesien.
Klose, Amtmann in Spalitz i. Schlesien.
A. Eisele in Schussenried. (Württembg.)
Schriever sen. in Nienburg a. W.
J. Remagen i. Niederbiber a. Rh.
Brugger in Rahlen b. Ravensburg.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Notizen aus einem Schreiben des Herrn Klostervogt Hennings in Schöneberg (Holstein).

Meine diesjährigen Winter-Dechantsbirnen zeitigten merkwürdig früh, eine schon vor Weihnachten, die übrigen zeitigten Weihnachten und Neujahr und nur ein Exemplar habe ich noch, welches jetzt eine gelbe Farbe anzunehmen anfängt. Die bereits gezeitigten Exemplare waren ganz vorzüglich; ob die noch vorhandene schmelzend oder rübenartig wird, muß die Zukunft lehren. Ganz vorzüglich haben sich aus der diesjährigen Aepfelernte die Siegende Reinette (Oberdieck), Harberts Reinette und Englische Königsparmäne erwiesen, und sind alle drei für das hiesige Clima geeignete Früchte. Das Ihnen in meinem letzten Schreiben mitgetheilte Experiment der Aufbewahrung der Grünen Reinette und des Parkers Pepping in Sand hat sich in so fern völlig bewährt, als die Früchte nicht im geringsten gewelkt sind, dagegen hat diese Art der Aufbewahrung den Uebelstand, daß die Früchte, von denen ich mehrere versuchte, einen erdigen, muldrigen Geschmack bekommen haben. Möglich, daß der Sand, welchen ich dazu benutzt habe, vom Meeresufer, obgleich er zuvor gewaschen und getrocknet wurde, die Schuld trägt, möglich aber auch, daß die eingeschlossene Luft Ursache ist; der Geschmack ist ziemlich dem ähnlich, welchen in der Erde in Buchweizenhülsen aufbewahrtes Obst hat, eine Art der Aufbewahrung, welche hier nicht selten angewandt wird.

Aus einem Schreiben des Herrn Vicar Arnold Ilick in Teschen (Oestr. Schlesien).

Schon seit vielen Jahren beschäftigen sich viele Männer sehr eifrig mit der Pomologie in unserem kleinen Ländchen Schlesien, das durchaus keine günstige Lage hat. Die größten Verdienste um Pomologie hat Pastor Kotschy, Mitbegründer der Société van Mons, der seit langen Jahren ununterbrochen und unerschrocken trotz vieler klimatischen Schwierigkeiten die Pomologie, d. h. den Obstbau in Schlesien zu heben suchte, und das ihm auch glücklich gelungen ist, denn von ihm allein rühren alle die neuen und guten Sorten her, die jetzt sehr verbreitet sind, von ihm allein ging der Impuls aus, auf dem Gebiete des Obstbaues auch in Schlesien zu versuchen. Und siehe, auch nach seinem Tode, der im Jahre 1856 erfolgte, blieb die Pomologie nicht ohne Pfleger, nein, die Schüler des Kotschy, die große Männer sind, beschäftigen sich eben so eifrig, wenn auch nicht mit derselben Energie, demselben Kosten-Aufwande, mit der Obstbaumzucht. Die Resultate, die hier erzielt, werden hier bedeutend und erfreulich. Kotschy, der einen großen Garten besaß in einer äußerst günstigen Lage, hatte beinahe Jahr aus Jahr ein ungeheure Obsternten prachtvollster Art, und viele Metzen wurden bis nach Rußland versandt. Leider schadete der Winter des Jahres 1855—56 mit einer Kälte von 29 ° R. den Obstbäumen, die Knospen erfroren an beinahe allen Bäumen, so daß im Frühjahre die Rinde platzte, in Folge dessen viele Bäume zu Grunde gingen, andere sich bis heute erhielten, ohne aber wieder die vorige Lebenskraft erhalten zu haben. Am standhaftesten verhielten sich die Muscat-R., an denen auch nicht eine Knospe erfror. Seit jenem Winter hatten wir zwar einige ergiebige Obsternten, doch nicht mehr in dem Maße wie vorher. Freilich sind seit jener Zeit schon wieder viele Bäume herangewachsen, die auch schon tragen. Am meisten litten von Aepfeln die Cassel-R., Spital-R., Stahlmüller und Goldp., von denen einige bis in die Wurzeln erfroren. Von Kirschen vorzüglich Lauermanns Kirsche. Kotschy selbst erlebte nicht mehr diesen großen Schaden, er würde ihn auch schwer getragen haben, er starb in selbem Winter in ziemlich

hohem Alter, betrauert von Allen, die ihn kannten. Seine Mitarbeiter und Schüler, die größtentheils auch Pastoren oder Lehrer sind, pflegen, wie ich sagte, mit demselben Eifer die Obstbaumzucht. Zu diesen ersteren gehört auch mein Vater, Pastor in Teschen, der schon mit Kotschy gemeinsam an der Hebung der Obstbaumzucht arbeitete. Er besitzt einen großen Garten, in dem er viele Hunderte von Bäumen erzogen hat, die alle doch beinahe alljährlich ziemlich ergiebige Ernten liefern.

Aus einem Schreiben des Herrn Samuel Maltzi in Torda (Siebenbürgen).

Ich habe diesen Winter eine bittere Erfahrung gemacht und diese will ich Ihnen für die Monatsschrift mittheilen. Wir haben nämlich einen furchtbaren Winter gehabt, der zwar den Aepfeln und Pflaumen nicht, oder sehr wenig geschadet — Aprikosen, Pfirschen und Birnen aber beinahe ganz vernichtet hat. Ich werde, weil ich es für nützlich halte, Ihnen die Sorten namhaft machen, welche diesen Winter glücklich überstanden haben, damit Andere es sich zur Warnung dienen lassen, Sorten anzupflanzen, welche sich für unser Clima nicht eignen. Die neuen belgischen Sorten: Tottleben, Nouvelle Fulvia, Hertrich, Louis bonne de printemps, Poir Pêche, Dr. Lenthier, Clairgeau, Marchall de la Cour etc. taugen alle nichts; aber auch die alten Sorten, wie Kronprinz Ferdinand, Bosc Flaschenbirn, Jaminette ꝛc. sind erfroren. Liegels Winterbutterbirne hat dagegen den Winter ohne den geringsten Schaden überstanden. Doch werde ich Ihnen später ausführlicher berichten und auch angeben die Beschaffenheit des Standortes und das Alter der Bäume.

So geht es mir nun seit 25 Jahren — ich kann nicht zu Bäumen kommen — sie wachsen einige Jahre recht schön, dann kommt so ein verwünschter Winter, und Alles geht aus. Nun habe ich endlich so weit Erfahrung, daß ich weiß, was für unser Clima geeignet ist — es sind in der That sehr wenige Birnsorten mir bekannt, die für uns passen, doch genug, um gute Birnen auch hier ziehen zu können. Hier in Torda fiel der Thermometer auf 24 Grad Reaumur, in „S. Regen," wo ich 2 Gärten habe, auf 26 Grad. Das dürfte mithin für uns ein wahrer Probewinter gewesen sein, und ich glaube, daß diejenigen Sorten, die denselben überstanden haben, mit Beruhigung angepflanzt werden können.

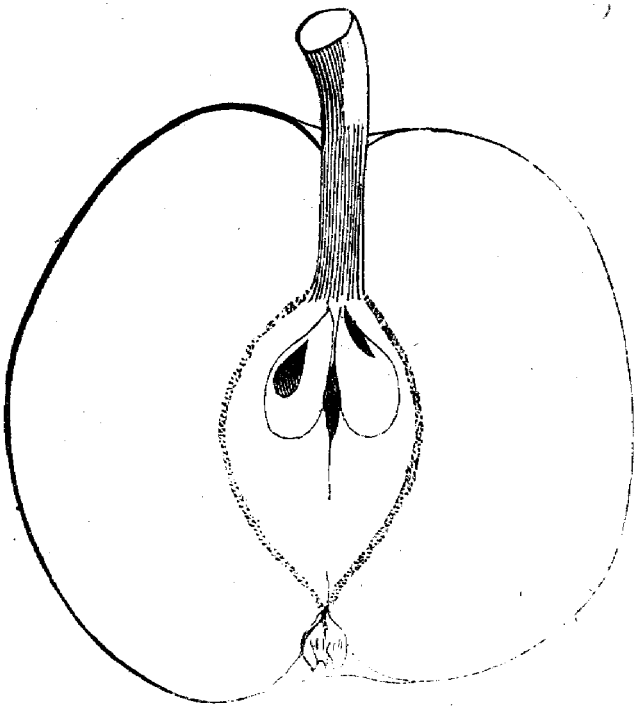
Ich glaube nicht, daß im ganzen Land auch nur ein einziger Pfirschenbaum geblieben ist, und wir werden Jahrelang keine Pfirsche sehen.

Für einen der vorzüglichsten Aepfel halte ich unsern Gyogger Apfel, der im Frühjahr für jeden Obstfreund von Interesse ist. Außer seinem erfrischenden Wohlgeschmack hat er seltene Vorzüge: er ist sehr fruchtbar, ihm schadet weder Hitze noch Kälte; die Aepfel werden von den Bäumen mit Stangen heruntergeschlagen, mit Schaufeln in eine Grube geworfen, im Frühjahr in Säcke geworfen und auf Pferden und Wägen auf holprichen Straßen 50 Meilen weit geführt (in die Bukowina) und doch geht höchstens 1—2 Proc. zu Grunde. Dazu vermehrt sich der Baum durch Wurzelausläufer ächt, ja die Bauern behaupten, daß auch aus dem Kerne die nämliche Frucht entstehe, doch habe ich über letzteres keine Erfahrung. Sollte ich dieses Frühjahr nach Clausenburg kommen, so werde ich Ihnen einige Aepfel schicken, weil hier kein Zollamt ist. Eben habe ich einige wurzelächte Bäumchen erhalten, doch sind sie in elendem Zustande angekommen. Ich habe sie versetzt, und wenn sie aufkommen, so soll es mir ein Vergnügen sein, Ihnen nächsten Herbst oder Frühjahr 1—2 Bäumchen zu schicken. Ich glaube, es sei der Mühe werth, diese Sorte auch in Deutschland zu verbreiten. Durch Pfropfen soll die Sorte ausarten.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von C. Greiner in Stuttgart.

I. Pomologie.

Beschreibung einer neuen Obstsorte.



Die Passe Crassanne.

XI. 1. b. Plattrunde Winterbirn mit grundfarbiger Schale und aufrechtstehendem Kelch. Fam. Bergamotte.

Diese ausgezeichnete neue Birnsorte wurde im Jahre 1855 von dem Baumschulenbesitzer und Pomologen Herrn Boisbunel in Rouen erzogen und in den Handel gebracht.

Synonyme: In Baltets Auswahl werthvoller Birnsorten ist bei der Passe Crassanne das Ill. Handbuch und Liron d'Airoles Surpasse Crassanne als Synonym citirt. Dies ist ein Irrthum und

die Surpasse Crassanne, Neue Crassanne des Handbuchs eine schon ältere und geringere Birnsorte.

Gestalt: die Frucht ist mittelgroß bis groß, plattrund, öfters auch rundlich, doch am Kelch und Stiel immer abgeplattet.

Kelch: weit und groß, halbgeschlossen, derselbe ist in eine enge trichterförmige Höhle eingesenkt; die Kelchblätter sind schwärzlich.

Stiel: etwas eingesenkt, ½—¾″ lang und von bräunlicher Farbe.

Schale: die Schale fühlt sich rauh an, ihre Farbe ist am Baume dunkelgrün und erhält in ihrer Reife einen gelblichen Schein; mattgelbe und grauliche Punkte sind auf der Frucht zerstreut, ebenso finden sich einzelne Rostfiguren vor.

Fleisch: gelblich, sehr fein, schmelzend, saftig und von sehr erhabenen, mit einer feinen Säure gemischtem Geschmack (acidulée).

Reifzeit: diese sehr schätzbare noch wenig bekannte Frucht, welche, wie angegeben, nicht mit der im Ill. Handbuch Nr. 221 aufgeführten Neuen Crassanne identisch ist, reift Ende Dezember und hält bis zum Frühjahr. Eine Commission hat bei der den 21. März 1861 zu Paris abgehaltenen Ausstellung diese Frucht geprüft, für ausgezeichnet gefunden und dem Erzieher eine goldene Medaille dafür zugesprochen. Wie die meisten Winterfrüchte so will auch diese lange am Baume hängen, da sie in den letzten Wochen des Oktobers noch auffallend wächst. Die Früchte hängen sehr fest und werden nicht leicht vom Sturme abgeworfen.

Der Wuchs des Baumes ist auf Wildling und auf Quitte kräftig. Die Seitenäste stehen in sehr spitzen Winkeln vom Stamme ab, verästeln sich sehr gern und sind meistens reichlich mit Dornen versehen. Der Baum bildet sich von Natur aus sehr gut zum Spindelbaum (fuseau) und liefert auch am freistehenden Spalier sowie am Hochstamm schöne Früchte, wie die oben abgebildete Frucht, welche am freistehenden Spalier gezogen worden ist. Es ist schwierig, dem Baume eine weite Ausdehnung nach den Seiten zu geben, indem sein Wuchs sehr pyramidal ist und die untern Aeste oft schwächlich bleiben.

Obige Beschreibung fertigte ich nach den bei Herrn Baltet in Troyes beobachteten Bäumen und Exemplaren dieser köstlichen Birnsorte.

Fritz Lucas.

Troyes im März 1864.

Schattenseiten einiger guten Apfelsorten.

Von Ed. Lange.

So wie wir selbst nicht frei sind von Fehlern und Mängeln, welche unsere etwaigen Vorzüge mehr oder weniger verdunkeln, so sind auch selbst unsere besten Obstsorten bald mit diesen, bald mit jenen Fehlern behaftet, deren Kenntniß dem Obstzüchter nöthig ist, damit er nicht, Anfangs zu viel von ihnen erwartend, später um der sichtbar werdenden und vielleicht gerade einmal etwas grell hervortretenden Mängel willen, selbst gegen ihre Vorzüge ungerecht werde.

Diese Schattenseiten zeigen sich aber entweder an den Bäumen selbst oder erst an den Früchten, die wir von diesen ernten.

Ein Hauptfehler der Apfelbäume ist

nun zunächst ihr Krebsig- und Brandigwerden. Mag dieses nun auch zum großen Theile von dem Klima und Boden abhängen, in welchem die Bäume stehen, und manche Apfelsorte in einem milderen Klima und in kräftigem Mergelboden durchaus gesund bleiben, die anderwärts fast stets kränkelt, so ist doch in dieser Hinsicht immer ein großer Unterschied zwischen den verschiedenen Sorten, indem manche Sorte selbst noch in den ungünstigsten Verhältnissen zum Theil gesund bleibt, während andere Sorten selbst in den besten Verhältnissen noch bisweilen kranke Aeste zeigen und fast niemals ein hohes Alter erreichen. Es sind aber zum Brandigwerden vorzugsweise gerade viele der feinsten Apfelsorten geneigt, z. B. der Weiße und der Rothe Wintercalvill, die Muskatreinette, van Mons Reinette, Bischoffsreinette, Edelreinette und Englische Granatreinette, ferner auch der trag- und haltbare Rothe Borsdorfer, Cludius Herbstapfel und der Rothe Stettiner, dessen Holz noch obendrein gern knollig und beulig wird, während die letzten Sommertriebe im Herbst gewöhnlich Blattern bekommen und dann im Winter weit herab absterben.

Ein anderer Fehler der Apfelbäume ist, daß manche Sorte zu wenig oder zu spät oder an falschen Stellen Tragknospen ansetzen. Zu wenig und zu spät setzen solche an: der Edelborsdorfer, der Safranapfel, der Süßfranke, auch Jansen v. Welten, der Weiße Wintercalville, so lange der Baum gesund bleibt, Harberts Reinette, Rambourreinette und Carmeliterreinette. Auch zeigt die Carmeliterreinette ihre Blühknospen gar oft an den Spitzen der Sommertriebe, besonders nach trockenen Sommern, worauf dann die jungen Früchte in der Regel wieder abfallen. Die vortreffliche Muskatreinette aber und die ihr ähnliche aber größere und minder feine Englische Granatreinette blühen zwar meistens alljährlich reichlich, lassen aber die meisten Blüthen ohne Fruchtansatz wieder abfallen.

Dagegen tragen die Gaesdonker Goldreinette, Downtons, Hughes und Franklins Goldpepping und die Englische Spitalreinette so häufig, daß die Bäume dabei nie recht kräftig heraus wachsen und meistens wieder absterben, ehe sie nur die Mittelgröße erreicht haben.

Andere Sorten tragen in der Regel nur ein Jahr ums andere, dann aber meistens so übervoll, daß wenn man nicht die Mehrzahl der Früchte zeitig abbricht, nur ein sehr kleiner Theil derselben seine wahre Güte und Größe erreicht, die übrigen aber fast ganz werthlos bleiben. Das ist eine Unart des Rothen Taubenapfels oder Königl. Täublings, des Boutignapfels, bisweilen auch der Wintergoldparmaine.

Manche Apfelsorten zerspringen auf dem Baume, sobald die Witterung ihrer Entwicklung nicht ganz besonders günstig ist, und faulen dann in großer Menge meist schon vom Baume herab. Das thut besonders die Kleine Caßler (oder deutsche Forelle) Reinette, die Orleansreinette, Downton Nonpareil, van Mons Reinette, der Lange Bellefleur, van Mons Engelsapfel, auch Langtons Sondergleichen, der Oberländer Himbeerapfel, der Sommerstrichapfel, bisweilen auch die Carmeliter, und die Muskatreinette.

Andere Sorten cicadiren gern oder werden bald mehlig und unschmackhaft, z. B. der Walliser Limonenpepping, Beauty

of West, Gloria mundi, Türkenapfel, selbst die Große Caßler Reinette, deren Haltbarkeit so gerühmt wird und die, wenn das Stippigwerden bei ihr auf dem Lager im Winter eintritt, diese Entartung dann gewöhnlich nicht blos zunächst unter der Schale, sondern durch die ganze, halb harte und halb milbige Frucht zeigt.

Noch andere Sorten werden in der Mitte Deutschlands nicht ordentlich reif und verlieren, weil sie auf dem Lager schnell welken, großentheils ihren sonstigen Werth, z. B. der ohnehin zu kleine Zimmtartige Kronapfel, die Grüne Reinette, die Spitalreinette, Bulloks Pepping, der Punktirte Knackpepping und selbst der Frühe englische Gewürzpepping, die Bischoffreinette, die Graue portugiesische Reinette und der wohl sehr tragbare, aber für uns doch im Ganzen wenig werthvolle Lange Bellefleur.

Andern Sorten mag dieses unvollständige Ausreifen einen bitterlichen Beigeschmack geben, welcher deßhalb in guten Jahren stets weniger merklich ist als in ungünstigen und kalten Jahren. Hierher gehören, wenigstens bei zu reichlichem Tragen, die Wintergoldparmaine, der Graue Kurzstiel, Schaffners Herbstreinette, Harberts Reinette, der Lange Bellefleur, der Gefleckte Goldapfel und bei uns auch die gerühmten Tyroler Sorten: der Böhmer, Edelrothe und der Köstlichste.

Mögen nur auch alle diese Schattenseiten zum Theil die Folgen der Klima- und der Bodenverhältnisse und deßhalb nur lokal sein, so dürften sie doch immerhin einige Beachtung verdienen, weil sich dergleichen Verhältnisse in einem großen Theil Deutschlands vorfinden, und weil es bei der großen uns zu Gebote stehenden Auswahl empfehlenswerther Obstsorten doch gewiß räthlicher ist, sie vor der Anlage einer neuen Pflanzung zu berücksichtigen, als ihre Wahrheit erst nach einer Reihe von Jahren durch eigene unangenehme Erfahrungen zu erkennen.

Anm. d. Red. Es ist immer erfreulich, Urtheile ohne irgend ein Vorurtheil über Obstsorten, die im allgemeinen gerühmt werden, zu hören, aber eigenthümlich bleibt es doch, daß Sorten, die man doch fast überall als „ohne Fehl und Tadel" betrachtet, aus der schönen Altenburger Gegend ein so zweifelhaftes Lob erhalten. Worin liegt die Ursache? Die Muskatreinette trägt z. B. hier wie auch in der Gegend von Hohenheim (beide 1200′ über M.) gut und sogar recht gut und ein hiesiger Gartenfreund hat bis jetzt 14 Bäume derselben und auch noch einige junge dieses Jahr wieder gepflanzt. Die Goldparmäne habe ich von jungen wie alten Bäumen immer delicat gefunden und die Carmeliter Reinette, von welcher ich in Hohenheim wohl 25 ältere Hochstämme hatte und die allerdings sehr viel an den Spitzen schlanker Fruchtruthen ansetzt, hat doch immer auch an diesen dort reichliche und köstliche Früchte getragen.

Mögen diese jedenfalls sehr interessanten Mittheilungen unseres verehrten Lange dazu beitragen, auch Sorten, die sonst als empfehlenswerth genannt werden, in einer Gegend, wo sie verbreitet werden sollen, zunächst nur entweder als Pyramide oder auf Sortenbäumen zu veredlen, oder nur einen Probebaum davon zu pflanzen und erst, wenn sich die Sorten nach allen Richtungen hin in jener Gegend bewährt haben, sie dort allgemein zu verbreiten. E. L.

II. Praktischer Obstbau.

Der Pfirsichbaum
zu allgemeinerer Anpflanzung empfohlen.

Notizen aus einem Vortrage des Hrn. Jos. Deuringer, Privatier, gehalten in der November-Versammlung der k. Bayer. Gartenbaugesellschaft in München.

Redner erwähnte Anfangs, daß er auf Wunsch des Ausschusses wieder einmal in Betreff des Obstbaues spreche, für den noch weit mehr Theilnahme erweckt werden müsse.

Sein Programm sei, wie man wisse, für den Werth der Obstsortenkenntniß überhaupt und insbesondere der besseren und für hiesige Gegend geeigneteren zu predigen, und gegen höchst schädliche Vorurtheile wegen des Klimas von München anzukämpfen.

In dieser letzgenannten Richtung wolle er, nur Einzelnes berührend, heute sprechen.

Entgegengesetzt der Behauptung Einzelner, daß der Pfirsichbaum in München nicht gut gedeihe und dessen weitere Ausbreitung nicht rathsam scheine, müsse Redner die Ansicht geltend machen, daß in geeigneten Lagen der Pfirsichbaum sich für München recht wohl empfehle.

Der Pfirsichbaum, dessen Vaterland das trockene Persien, der in Peru bei fast gänzlichem Regenmangel gut fortkömmt, verlangt einen trockenen Boden, den wir in München an den meisten Orten zu bieten vermögen, wo durchlässiger Untergrund vorhanden ist. Gesellt sich hierzu östliche Lage, Schutz vor Regen und heftigen Winden, so sind die lokalen Vorbedingungen zum Gedeihen gegeben.

Die Bäume des Herrn Lehrers Reis am Feldwege in München, dessen herrliche Pfirsiche die Gesellschaft auf früheren Ausstellungen zu sehen Gelegenheit hatte und zwei in meinem eigenen Garten in Sendling an einer Ostwand stehende 15 bis 16 Jahr alte Bäume, die nie gedeckt werden während des Winters, mögen zum Beweise dienen.

Feuchter Boden, feuchte Atmosphäre, Nebel und Regen während der Blüthezeit sind dagegen für die Pfirsichbäume sehr schädlich.*) Deßhalb gedeihen sie vorzugsweise gut, wenn dieselben durch ein Vordach am Spalier geschützt sind.

Die Pfirsichbäume unterwerfen sich willig jeder Formgebung, sind bildsam wie die Weiden und dabei fruchtbar hier, wie im nördlichen Frankreich, wo sie par excellence, wie man weiß, nur in rein regelmäßig gezeichneter Verästelung, künstlich an den Wänden hinaufgezogen werden.

Aber auch bei uns bietet dies Verfahren keine Schwierigkeiten dar und liefert die gleichen Erfolge, wie in der kgl. Parkanlage zu Feldafing thatsächlich gezeigt ist.

Redner wiederholte, es sei außer Zweifel, daß der Pfirsichbaum bei uns am Spalier sich dankbar erweise; da aber die Spalierzucht Kenntniß und Uebung voraussetzt und viele Mühe verursacht, welche nicht Jeder daran zu verwenden in der

*) Als Beispiel mag ein Garten an der Winterstraße beim Englischen Garten dahier dienen, wo trotz aller Anstrengung des tüchtigen Gärtners kein Pfirsichbaum aufzubringen ist.

Lage ist, und weil es dennoch wünschenswerth ist, daß diese schätzbarste und leckerste aller unserer Früchte in jedem Garten sich finde, so ist es wohl des Versuches werth, die Pfirsiche an freistehenden Bäumen, also auf die einfachste Art, zu ziehen.

Die Erfahrungen, welche in dieser Hinsicht Hr. W. Haffner, Postexpeditor in Cadolzburg, gemacht hat, seien so befriedigend für die dortigen Verhältnisse, unter denen der Erfolg auch unerwartet erschien, daß Redner dringend ermuntern müsse, unter vortheilhaften lokalen Umständen jene Experimente zu machen.

Haffner zieht, (wie sein Bericht in der Monatsschrift für Pomologie vom Oktober 1863 besagt), vier Sorten als freistehende Bäume, er nennt sie Heim's Purpurpfirsich, Weiße Magdalena, Farnbacher-Pfirsich und Muscat-Pfirsich.

Seine Bäume haben nur theils 2', theils 4' hohe Stämme, sind in Reihen gepflanzt bei einem Abstande von 7 1/2' in magerem und 10' in reichem Boden und werden alle 4 bis 5 Jahre durch Zurückschneiden auf das dreijährige Holz verjüngt. Der jährliche Schnitt erstreckt sich dagegen nur auf die Haupttriebe, welche um den dritten Theil ihrer Länge verkürzt werden.

Zwischen Cadolzburg bei 1000 Fuß Höhe über dem Meere und München bei 1500 Pariser Fuß, ist allerdings ein beträchtlicher Unterschied, der aber nicht gar so bedeutend erscheint, wenn man berücksichtigt, daß Haffner sagt, auch in Cadolzburg seien schon bis 20 Grad Kälte beobachtet worden.

An den Ufern des Starnberger Sees bei einer noch größeren Elevation stehen freistehende Pfirsichbäume (kleines Wörthhäuschen in Feldafing als Beispiel) seit langen Jahren, ohne Winterschutz zu erhalten, fast jährlich in reichlicher Tragbarkeit. Im Inn- und Salzach-Thale bis nahe zum Gebirge, ja diesem entlang, sah der Redner hunderte von freistehenden Pfirsichbäumen. Allerdings gehört die Mehrzahl den Wildlingen an, dennoch fanden sich unter denselben einige sehr werthvolle Sorten.

Redner schloß mit dem Wunsche, es möchten sich Gartenbesitzer in verschiedenen Theilen der Stadt und Umgebung baldigst herbeilassen, freistehende Pfirsichbäume unter angemessenen Umständen zu pflanzen. Zur Anpflanzung dürfe man nicht die nächstbesten Sorten nehmen, sondern zunächst nur diejenigen zu den hiesigen Versuchen verwenden, welche sich in Cadolzburg bewährt haben. Deshalb empfehle er vorläufig nur Heim's Purpur-Pfirsich, welche am wahrscheinlichsten Erfolg verspricht.

Nachschrift der Redaction. Wir entlehnen diesen werthvollen und praktischen Vortrag unseres verehrten Freundes Deuringer dem „Bericht über die Thätigkeit der bayerischen Gartenbaugesellschaft im Jahr 1863, von dessen ersten Schriftführer Herrn Hofgärtner Karl Effner," einem höchst werthvollen Werke, aus welchem noch weiteres mitgetheilt werden soll, da dasselbe nicht in den Buchhandel zu kommen scheint.

Obigem möchte ich eine Erfahrung, die ich diesen Winter und dieses Frühjahr gemacht, beifügen. — Aus den Steinen der Heim's Purpurpfirsich erzogene Pflanzen, die ich vor 3 Jahren aus Cadolzburg erhielt, sind in 2 Sommern zu starken kräftigen Hochstämmen herangewachsen und

ein Theil derselben wurde verflossenen Winter bereits als Hochstamm abgegeben. Ich hatte im Winter 1862—63 die Stämmchen sämmtlich einbinden lassen; im Winter 1863—64 unterblieb es gänzlich, allein es wurden bei Eintritt der ersten Fröste (etwa am 25. Oktober) sämmtliche Blätter abgestreift. Trotz der strengen Kälte, die manchen Schaden anrichtete, erfror von diesen Pfirsichen kaum hie und da eine kleine Zweigspitze, trotzdem, daß sie ganz unbeschützt stehen und nicht eingebunden wurden. Ein Theil derselben zeigte Blüthen und um die Früchte beobachten zu können, ließ ich etwa 6 Stück unbeschnitten, die Zweige der andern wurden auf etwa 6—8 Augen eingestutzt, um hübsche Kronen zu erzielen. Gegenwärtig (25. Mai) stehen alle nicht beschnittenen Bäumchen vollkommen gesund, während fast alle beschnittenen einzelne Blätter zeigen, die jene Wucherungen haben, die man die Kräuselkrankheit (la cloque) nennt. Dieselbe tritt nun zwar nicht stark auf, allein es ist jedenfalls auffallend, daß bei den nicht beschnittenen sie sich nicht zeigte, sondern nur bei den beschnittenen.

Ich werde nun einige der nicht beschnittenen nach dem Schluß des ersten Triebs etwa in 2 Wochen kräftig einstutzen, um eine gute Form zu erhalten und beobachten, ob bei diesem späteren Beschneiden ins vorjährige Holz sich diese Krankheit ebenfalls zeigt.

Den 26. Mai 1861.

Ed. Lucas.



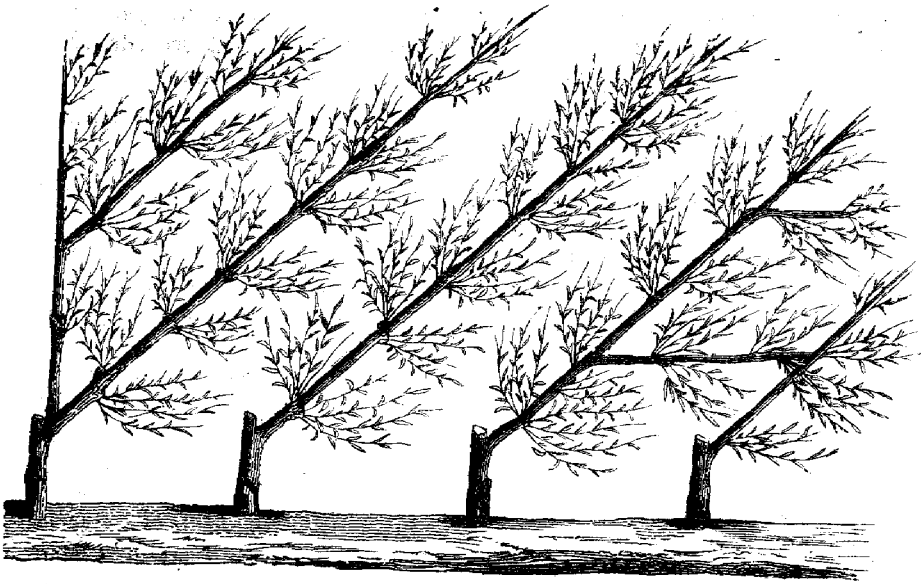
Ueber die Anpflanzung der Pfirsiche als schräge Cordons nach der Methode von Morey.

Aus der Revue hortic. 1864 Nr. 1, übersetzt von Th. Emmel.

Die Methode des Professor Dubreuil, die Obstbäume, besonders Pfirsiche, als schräge Cordons zu ziehen, wie auch der gute Erfolg, dessen man von einem so gezogenen Baume bezüglich seiner Fruchtbarkeit und der schönen Ausbildung der Früchte sich zu erfreuen hat, ist wohl Allen bekannt, welche sich mit Baumzucht beschäftigen. Allein ein Punkt, nämlich das schräge Pflanzen der zu dieser Form bestimmten Bäume, welches nöthig ist, um denselben eine Neigung in dem Winkel von 45 Gr. zu geben, führt zu Nachtheilen, bezüglich der Dauerhaftigkeit solcher Bäume, indem die Wurzeln derselben nicht alle in der gleichen Tiefe des Bodens ruhen, und ein Theil derselben bei dieser Art zu pflanzen, dicht unter der Oberfläche der Erde zu liegen kommen.

Ein Baumzüchter von Dijon, Herr Morey, räth nun, um diesem angeführten Nachtheile der Dubreuil'schen Methode vorzubeugen Folgendes. Anstatt die Bäume in schräger Richtung zu pflanzen, setze man dieselben senkrecht in den Boden, in Zwischenräumen von $2\frac{1}{2}$—3 Fuß, was sich jedoch nach der Höhe der zu bekleidenden Mauer richtet, und bediene sich eines unteren seitlich hervorwachsenden Zweiges zur Bildung des schief zu ziehenden Stammes dieser Cordons, wodurch die Bäume die Form erhalten, wie sie die Abbildung, welche ein vierjähriges Spalier darstellt, zeigt.

Die Pflanzung geschieht am besten im



Frühjahr und werden die Bäumchen 8 bis 10 Zoll über dem Boden auf zwei Augen über demjenigen zurückgeschnitten, aus dessen Trieb der Cordon gezogen werden soll; ferner beobachte man, daß das Auge, welches zu diesem Zwecke bestimmt ist, genau auf der Seite steht, wohin der Cordon gebogen werden soll.

Haben diese beiden oberen Augen, wie auch die, welche sich unter dem Bildungs-Auge des Cordon befinden, vorzeitige Triebe entwickelt, so werden diese auf 2 Augen pincirt und man wendet alsdann im Laufe des Sommers nach Bedürfniß ein beständiges Einkneifen aller Triebe an, außer demjenigen, der zur Bildung des Cordon bestimmt ist.

Im August oder September entfernt man alle diese eingekneipten Triebe, schneidet den Zapfen, welcher oberhalb des Hauptzweiges im Frühjahr stehen blieb, glatt ab und verstreicht die Wunden mit Baumwachs.

Sobald der Hauptzweig die Länge von 1½′ erreicht hat, biegt man ihn zu der festen Stellung nieder, die er einnehmen soll und was sich nach Verhältniß der Höhe der zu bekleidenden Wand richtet.

Ein Besuch in Kronberg vor der Höhe.

Schon längst zog es mich, Kronberg, die Heimath und den vieljährigen Wirkungskreis Christs zu besuchen. Endlich fand sich dieses Frühjahr in den ersten Tagen des März hierzu Zeit und Gelegenheit.

Kronberg ist 3 Stunden von Frankfurt entfernt, ist aber von der Station Weißkirchen aus in 1½ Stunden zu Fuß zu erreichen. Das Städtchen liegt sehr

romantisch auf einer kleinen Anhöhe, sich an den weithin sichtbaren Schloßberg mit einer ansehnlichen Ruine anlehnend, die auf Gneisfels und andern Urgebirgsarten erbaut ist, von den romantischen Höhen des Taunus umgeben. Die Aussicht von da oben ist wahrhaft bezaubernd und ein Besuch von Kronberg für jeden, der Sinn und Gefühl für eine reiche Natur hat, gewiß jederzeit lohnend.

Christ starb 1813, und es tauchte der Plan auf, ihm an einem sehr passenden Platz in Kronberg ein einfaches Monument zu errichten, wozu das Jahr 1863, das 50. Jahr nach seinem Tode ganz geeigneten Anstoß gegeben hätte. Eine Obstausstellung sollte die Mittel dazu verschaffen. Der Erfolg war aber nicht genügend und es dürfte vielleicht eine andere Veranlassung kommen, die eher diese Mittel darböte; übrigens würden zu einem einfachen Gedenkstein wohl die Mittel zu beschaffen sein, wenn bei einer pomologischen Versammlung die Sache kräftig in die Hand genommen wird. Christs Andenken lebt zwar ohne dieses fort und ist ihm wohl in Jahrhunderten noch in dem von ihm gepflanzten Wald von Echten Kastanien und den vielen Tausenden von Mirabellenbäumen, die immer ausgedehnter angepflanzt werden, das bedeutungsvollste und sprechendste Denkmal gesetzt.

Ich lade nun meine geehrten Leser ein, mich zunächst auf einem Gang durch die zahlreichen Baumschulen Kronbergs zu begleiten.

Es mögen wohl 10—12 verschiedene größere, sämmtlich an Bergabhängen liegende Baumschulen dort sein, unter welchen die an dem nördlichen Bergabhang liegende des Herrn Eichenauer, den Besuchern der Wiesbadener Versammlung wohl bekannt, die, bezüglich der Sortenbezeichnung und Sortenwahl auch theilweise der Qualität der Bäume nach, die bedeutendste sein wird. Die ganze dortige Baumzucht hat mich aber nicht befriedigen können; eine regelmäßige Bewirthschaftung war nicht wahrzunehmen, meist fehlte auch alle und jede Bezeichnung, und ich fand Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche u. s. w. in mehreren Baumschulen bunt durch einander stehend. Dabei aber muß ich zugestehen, daß ich theilweise sehr schöne kräftige und wie ich später mich überzeugen konnte, auch wohlbewurzelte Bäume in vielen schätzbaren Wirthschaftssorten dort fand und auch eine ziemlich große Anzahl derselben antraf, allein dazwischen standen eine noch größere Menge von mißrathenen Exemplaren, so daß ich die Besitzer bedauern mußte, daß sie es nicht verstanden oder nicht verstehen wollten, aus diesem für den Baumwuchs vortrefflichen Boden eine höhere Rente zu erzielen.

Eichenauers Angaben nach sind diese Baumschulen nun meist schon lange Jahre in Betrieb und haben schon viele Tausende herrlicher Bäume geliefert. Ein tüchtiger Baumzüchter, der mit den neueren Regeln des Schnitts bekannt ist, würde hier außerordentliches leisten können, denn gar viele der vorhandenen Schwächlinge ließen sich durch einen kräftigen Rückschnitt noch zu schönen, anpflanzungswerthen Bäumen heranziehen, auch könnten die meisten Pfähle ganz entbehrt werden.

Der Obstbau in der Umgegend Kronbergs ist sehr entwickelt und steht auf einer hohen Stufe, wenn auch der Baumpflege

in mancher Hinsicht noch mehr Sorgfalt gewidmet werden dürfte.

Von großem Interesse müßte ein Besuch der dortigen umfassenden Obstanlagen unmittelbar vor der Obsternte sein, wie denn überhaupt für eine der nächsten Versammlungen der deutschen Obst- und Weinproducenten Frankfurt ausgewählt und nach Kronberg eine gemeinschaftliche Excursion gemacht werden sollte. Manche sonst längst verschwundene oder als neu wieder irgendwo aufgetauchte Sorte würden wir da auf großen Bäumen finden und bewundern können, manche neue werthvolle Sorte, die sonst nirgends vorkommt, dort finden können.

Zwei Obstbaumarten sind es namentlich, deren umfangreiche Cultur Kronberg beträchtliche Summen jährlich einträgt; es ist die Cultur der Echten Kastanie und der Gelben Mirabelle.

Von letzterer hörte und las ich früher, daß dieselben in Kronberg aus Wurzeltrieben sich ächt fortpflanzten — daran war keine Silbe wahr. Ich fand Tausende von jungen und bis 35jährigen Hochstämmen, die bei 5½' Stammhöhe auf Pflaumenwildstämme oculirt worden waren, vor, meist alle mit hübsch ausgelichteten kugelförmigen Kronen. Ueber 36 Jahre wird selten ein Mirabellenbaum alt, er trägt aber schon vom 3. Jahre nach der Veredlung. Die Zahl der in der Gemarkung von Kronberg angepflanzten Mirabellenbäume wurde mir auf nahezu 20,000 Stück angegeben, welche einen Ertrag von 15—18,000 fl. und zwar fast jährlich liefern sollen. Ein Besitzer erlöste von 1000 Bäumen für 1800 fl. Mirabellen in einem Jahre. Die Früchte werden in Masse frisch vom Baum weg verkauft, in weit größerer Menge aber gedörrt. Ich sah mehrere der dortigen Dörren, fand aber deren Einrichtung noch mangelhaft und unsern hiesigen in der Leistungsfähigkeit jedenfalls nachstehend. Die gedörrten Mirabellen von Kronberg werden weithin, besonders nach England, versendet und sind ein sehr werthvoller und gesuchter Artikel.

Diese ausgedehnte Mirabellencultur wurde zuerst durch Christ dort eingeführt.

Von nicht minderem Interesse war die ausgedehnte Cultur und der herrliche Stand der Echten Kastanien. Es zeigte sich auch hier, daß diese Baumart vorzugsweise auf Urgebirgsboden gut gedeiht und reichlich trägt. Zwei Stammbäume sollen von den Rittern von Kronberg zur Zeit der Kreuzzüge aus Palästina dorthin mitgebracht worden sein. Der vermehrte Anbau derselben ist aber auch der Anregung Christs vorzüglich zu verdanken, welcher einen ganzen Bergabhang, der jetzt einem Walde gleicht, damit bepflanzte. Die Zahl der jetzt dort angepflanzten tragbaren Kastanienbäume wurde mir auf 6000 angegeben. Der durchschnittliche Ertrag eines Baumes soll sich auf ¼ Malter, im Werth von 4—5 fl., belaufen; von 50 erwachsenen Bäumen erntete ein dortiger Obstgutbesitzer 200 fl. durchschnittlich.

Für pomologische Wanderer empfehle ich, daß sie bei dem dortigen Postmeister einkehren, einem sehr eifrigen Pomologen und großen Baumgutbesitzer, der über alles Interessante mit großer Bereitwilligkeit Aufschluß giebt, und daß sie nicht versäumen, den alten Kunst- und Fachgenossen Eichenauer zu besuchen. Die Nähe von Homburg a. H. mit seinen herrlichen

Gartenanlagen, die unter der umsichtigen und ausgezeichneten Leitung des bekannten Pomologen Garteninspector Julius Fischer stehen, dürften auch den Freund der bildenden Gartenkunst und der höhern Pflanzencultur ein weiterer Anziehungspunkt werden, diese reizende und reich gesegnete Gegend zu besuchen.

Ed. Lucas.

Erfahrungen über Topf-Obstbaumzucht.*)

Briefliche Mittheilung an den Ausschuß**) von Hrn. Hofrath Dr. v. Fischer.

Die Einladung, über meine Erfolge in der Topfobstbaumzucht Bericht zu erstatten, setzt mich in soferne in einige Verlegenheit, als ich mit meiner Topfobstbaumzucht mich noch so ziemlich im Kindesalter befinde, erst seit 4—5 Jahren die Sache treibe und genöthigt war, mir in Ermangelung käuflicher Topfobstbäume meine Bäumchen fast sämmtlich selbst zu veredeln und heranzuziehen. Ich habe nur einige Pfirsichbäume vom Wiener Augarten, welche ich vielleicht 5 Jahre besitze, deren Wurzelwerk ich aber ebenfalls erst an den Topf gewöhnen mußte. Mit einer großen Partie selbstveredelter Apfelstämmchen hatte ich vor 2 Jahren das Unglück, sie durch Düngung mittelst Blut sämmtlich zu tödten. Von den 140 Topfobstbäumchen (ohne Reben und Feigen), welche ich besitze, muß also die weitaus größte Zahl erst in den nächsten 2 Jahren tragbar werden; die Zahl derjenigen, welche bereits Früchte tragen, beschränkt sich auf circa 30—36. Es ist begreiflich, daß die besonders günstigen Erfolge, welche ich bis jetzt erzielte, sich noch auf ein Kleines beschränken, und daß es somit von mir unbescheiden wäre, Ihnen von Resultaten zu sprechen, welche ich vielmehr erst erwarte. Vielleicht begnügen Sie sich aber, wenn ich Ihnen einige Erfahrungen mittheile, welche ich bisher bei der Erziehung meiner Bäumchen in Töpfen zu machen Gelegenheit hatte. Ich beginne hiebei ex ovo und spreche deßhalb zuerst vom Wildstamme, auf welchen ich die verschiedenen Sorten veredelte.

Als Wildstamm wählte ich für Aepfel Johannisstämme, für Birnen Quitten, für Weichsel die Mahalebkirsche, für Pflaumen und Zwetschgen Dornschlehe, für für Pfirsiche Mandeln. Hiebei habe ich die Erfahrung gemacht, daß sich dieselben vollkommen gut den Töpfen accommodirten, schönes Wurzelwerk entwickelten und hinreichend rasch heranwuchsen. Die Veredlung geschah gewöhnlich in der Hand, der veredelte Stamm wurde nachher in den Topf verpflanzt.

Eine kleine Partie veredelte ich im Monate Februar, pflanzte sie dann in ein Frühbeet und versetzte sie erst im darauffolgenden Herbst in Töpfe. Die sogleich in Töpfe verpflanzten veredelten Stämmchen pflegte ich ins freie Gartenland zu versenken und ihnen den ganzen Sommer über wenig Pflege angedeihen zu lassen. Die Pfirsichbäumchen pflegte ich nur aus-

*) Aus dem Bericht über die Thätigkeit der Bayerischen Gartenbaugesellschaft in München im Jahre 1862.

**) Die namhaften Resultate, welche Herr Hofrath Dr. v. Fischer in der Topfobstbaumzucht erzielt hat, veranlaßten den Ausschuß, an den genannten Herrn das Ersuchen um Mittheilung seiner Erfahrungen zu richten.

Anmerk. d. Red. des Berichts.

nahmsweise zu pfropfen; die meisten wurden auf halbjährige Mandelbäumchen, d. i. solche, die aus Mandeln, welche ich im März säte, bis zum August federspuhldicke Stämmchen geworden waren, oculirt.

Versetzen der Bäumchen im Herbst. Alle meine Topfbäumchen pflege ich im Monat Oktober zu versetzen und habe hiebei dem in einem englischen Werke empfohlenen Grundsatz gehuldigt, dieselben an der Wurzel stark zu beschneiden, vollkommen von der Erde zu befreien und wieder in neue Erde einzutopfen. Den nicht tragbaren Stämmchen bekam dieß vollkommen gut, sie wuchsen nach der Ueberwinterung im Keller im nächsten Frühjahre wieder prächtig fort. Bei den tragbaren aber bemerkte ich, und zwar am auffallendsten bei den Pfirsichbäumchen, daß, wenn sie auch im Frühlinge herrlich gediehen, trieben und blühten, dennoch fast alle Blüthen abfielen und nur höchst einzelne sich zu schönen Früchten entwickelten. Ich unterließ nun im Herbste 1861 zum ersten Male das starke Beschneiden der Wurzeln und ebenso das Entfernen der die Faserwurzeln einhüllenden Erde; ich versetzte den nur wenig verkleinerten Ballen des Bäumchens in einen etwas größeren Kübel und umgab denselben mit frischer Erde. Das Resultat war ein sehr erfreuliches, indem fast alle Blüthen „schöpften" und ich im Herbste 1862 an allen meinen Pfirsichbäumchen die schönsten Früchte (12—33) hatte. Ich werde deßhalb in Zukunft den Ballen aller tragbaren Bäumchen im Herbste nur wenig verkleinern, die Thätigkeit der Faserwurzeln nicht stören, da ich überzeugt bin, daß hievon das „Schöpfen" der Blüthen im Frühjahre abhängig ist.

Beim Versetzen meiner Bäumchen im Herbst habe ich wiederholt die sehr erfreuliche Beobachtung gemacht, daß dieselben nur so lange ihre Wurzeln durch die am Boden des Topfes befindlichen Löcher in das unterliegende Erdreich zu treiben pflegen, als sie nicht tragbar sind; ferner daß, nachdem die sogenannten Pfahlwurzeln 3—4 Herbste hindurch abgeschnitten worden waren, die Pfahlwurzelbildung aufhörte und sich dagegen mehr Faserwurzeln entwickelten. Von meinen 5jährigen Pfirsichbäumen war im Oktober d. J. nicht eine einzige Wurzel durch den Topf gewachsen.

Um der Wurzel die Luft zu benehmen, nach unten zu wachsen und zugleich eine trockene Unterlage für meine Bäumchen — was besonders im Winter und Frühlinge wichtig ist — zu haben, pflege ich die frisch versetzten Bäumchen auf Bauschutt, der nur mit wenig Erde vermengt ist, zu stellen, sie gut einzufüttern und den ganzen Winter über in einem vor Frost und Sonne geschützten Holzkasten aufzubewahren. Die Töpfe belege ich oben mit einer dünnen Schichte dürren Laubes und halte sie den ganzen Winter über vollkommen trocken.

Düngung. In dieser Beziehung habe ich verschiedene Versuche gemacht, bin aber zuletzt auf ein allbekanntes Mittel, das mir früher nicht gut genug schien, zurückgekommen, nämlich auf die Düngung mit Malzkeimen. Als sehr bewährt fand ich allerdings auch die Düngung mit Cloakeninhalt, allein ich gab sie wegen des höchst unangenehmen, lange anhaltenden Geruches und wegen der Menge von Insektenlarven, welche ich dadurch in meine Töpfe bekam, wieder auf.

Eine Düngung mit Ochsenblut be-

kam den Birnen vortrefflich, sehr schlecht dagegen den Aepfeln, welche mir sämmtlich zu Grunde gingen, obwohl ich sie, als sie zu trauern anfingen, sogleich aus dem Topf ins freie Land setzte. Ich habe zwar ohne Zweifel das Blut zu concentrirt angewendet, indem ich beim Umtopfen der mit Blut gedüngten Bäumchen am Boden des Geschirres ein sulziges Coagulum vorfand, welches voll von lebenden Larven war. Die Wurzeln aller Aepfelstämmchen waren schwarz, die Rinde wie verbrannt. Ein von Herrn Dr. Zoeller vorgeschlagener Versuch, die Bäumchen mit einer Mischung von Kalksuperphosphat, Salpeter und Guano zu düngen, mißlang in so ferne, als ich schon nach der zweiten Düngung ein Trauern der Bäumchen bemerkte, welches sich nach der dritten Düngung wiederholte, so daß ich die Lust verlor, eine vierte vorzunehmen. Es lag dieser Düngmethode die Absicht zu Grunde, den Bäumchen Kali und zwar als salpetersaures Kali zuzuführen. — Nunmehr versetze ich Malzkeime mit Wasser und übergieße mit diesem Aufgusse die Bäumchen tüchtig alle 3—4 Wochen.

Schnitt der Bäumchen. Im Frühjahre pflege ich meine Bäumchen auf die gewöhnliche Weise zu beschneiden und nehme dabei vorzüglich auf Erhaltung einer gewissen Form der Krone Rücksicht. Viel wichtiger aber ist das während des Sommers zweimal zu wiederholende Abkneipen der jungen Triebe, besonders bei Sauerkirschen, Birnen, Pfirsichen, und Aprikosen. Ich setze dieses Abkneipen der jungen Triebe von Anfang Mai bis Ende Juni ununterbrochen fort und halte es nicht nur für das beste Mittel, die Fruchtbildung zu beschleunigen, sondern auch für die leichteste Methode, eine gefällige und gedrungene Form des Bäumchens zu erzielen. Die jungen Triebe müssen bis auf 4—5 Augen zurückgekneipt werden; läßt man ihnen mehr Augen, so entwickelt sich das oberste Auge regelmäßig zu einem langen Triebe, während die tiefer stehenden Augen todt stehen bleiben und so für die Form des Bäumchens nichts gewonnen wird. Eine zweifellose und sichere Beobachtung ist es übrigens, daß nur diejenigen Bäumchen übermäßig viele und lange junge Triebe machen, deren Wurzeln durch den Topf gedrungen sind, während alle jene, deren Wurzelstock im Topf bleibt und mehr an Faserwurzelbildung gewöhnt ist, den abnormen Trieb zur Bildung langer junger Zweige verlieren.

Mit dem Abkneipen der Aepfelbäumchen pflege ich etwas vorsichtiger umzugehen, weil sie weniger lange Triebe zu machen pflegen und weil manche Sorten an den Spitzen der Triebe Fruchtknospen ansetzen und die tiefer stehenden Augen — besonders wenn das Abkneipen auch noch nach Johanni fortgesetzt wird — nicht mehr zu vollkommenen Blattaugen sich ausbilden und so fürs nächste Jahr leicht leere, kahle Stellen am Zweige entstehen. Vielleicht hängt jedoch diese Beobachtung an meinen Apfelbäumchen mit der etwas trägen Vegetation der Johanniswildstämme zusammen.

Erdmischung. Ich versetze meine Bäumchen in eine Mischung von gewöhnlicher Garten- und Mistbeeterde zu gleichen Theilen und füge noch etwas gebrannten Lehm von Bäckeröfen bei, nebst einer kleinen Quantität Quarzsand.

Vom Lüften, Beschatten und Begießen

der Topfbäumchen zu sprechen, halte ich für überflüssig, weil hierüber nichts Besonderes zu sagen ist; doch darf sich der junge Topfobstbaum-Züchter wohl merken, daß er den Bäumchen nie zu viel Luft zukommen lassen kann, — daß er sie, wenn er nicht Läuse haben oder ziehen will, vor zu greller Sonnenhitze zu schützen und das tägliche öfter zu wiederholende Bespritzen des ganzen Bäumchens, besonders während der Zeit des „Schöpfens" der Blüthen nicht außer Acht zu lassen hat. — Birnbäumchen verlangen ganz besonders fleißiges Begießen, sie sind immer durstig.

Meine Beobachtungen über besonders gern tragende Sorten sind noch zu einseitig, als daß ich hierüber Gründliches berichten könnte; vorläufig kann ich nur so viel bemerken, daß alle Steinobstsorten verhältnißmäßig viel früher tragbar wurden, als Kernobstsorten. So habe ich von Pflaumen und Reineclaudes, welche ich auf Dornschlehen veredelt hatte, schon im dritten Jahre der Veredlung Früchte erhalten. Aepfel pflegen später zu tragen als Birnen.

Ueber die Vertilgung der Stachelbeer-Raupe.

Jeder Gartenfreund wird schon von dem Beschwefeln der Weinstöcke als Mittel gegen die in den letzten Jahren so häufig vorkommende Krankheit der Trauben gehört haben; dagegen wurde das Schwefeln noch nicht, so viel mir bekannt, bei Stachelbeersträuchern angewendet.

Letzteres wird nicht sowohl gegen eine Krankheit als gegen die so sehr gefräßige Stachelbeerraupe (Bombyx grossulariata) angewendet. Diese Raupe, welche gewöhnlich massenweise auftritt, kann in 1—2 Tagen einen großen Stachelbeerbusch gänzlich entblättern, was die Nachtheile zur Folge hat, daß die Beeren entweder abfallen oder nicht ausreifen.

Die Methode, welche ich in letzter Woche mit großem Erfolg anwandte, diese Raupe vollständig zu entfernen, ist folgende: Man lege einen großen Bogen starkes Papier unter den Busch und bepudere dann mit einer sogenannten Puderquaste*), wie sie zum Schwefeln der Reben



dient, die ganzen Sträucher. Die Puderquaste ist mit Schwefelblüthe gefüllt, und sind die Zweige hauptsächlich von unten herauf zu bepudern, indem die Raupen meistentheils unten an den Blättern sitzen. Sowie der Schwefel die Thiere berührt, erschrecken sie und fallen ab, was man durch ein leichtes Klopfen mit einem Stock an die Stämme der Sträucher noch sehr beschleunigen kann, und durch welches noch eine Menge anderes Ungeziefer, hauptsächlich Blattläuse, abgeklopft werden. Sämmtliches aufs Papier gefallenes Ungeziefer wird in ein Gefäß zusammengeschüttet und auf irgend eine Art getödtet. Nach 2 Tagen konnten die hier sehr stark

---

*) Die Puderquaste besteht aus einem Blechrohr mit Deckel zum Einfüllen der Schwefelblüthe und einem mit vielen Löchern versehenen Boden, in welchem Wollfäden befestigt sind, durch welche die feinste Vertheilung des Schwefels möglich ist.

ergriffenen Stachelbeersträucher durch obiges Verfahren als vollkommen von den Raupen gereinigt betrachtet werden.

Reutlingen im Mai 1864.

Fr. Lucas.

Beitrag zur Veredlung der Aprikosen durch Copulation von H. Maurer in Jena.

Auf den Wunsch meines hochverehrten Freundes Lucas erlaube ich mir meine Erfahrungen in dieser Beziehung hier folgen zu lassen, die vielleicht nicht neu sind, aber jedenfalls dazu dienen können, den praktischen Baumzüchter sicher zu führen.

Die stete Klage, daß die Veredlung der Aprikosen gewöhnlich unsicher sei, veranlaßte mich seit Jahren zu verschiedenen Versuchen, die mich endlich dahin brachten, künftig nur das einfachste Verfahren anzuwenden, nämlich die gewöhnliche Copulation, und alle anderen Künsteleien als unsicher zu unterlassen.

Ich schneide zu diesem Zwecke meine Aprikosenreiser im Januar und conservire sie im Freien an einem schattigen Orte, bis ich Ende März oder Anfangs April an das Copuliren gehe. Die Aufbewahrung der Reiser ist meiner Ansicht nach ein Hauptpunkt bei der ganzen Sache und man sollte nie Reiser anwenden, die nur im geringsten gelitten haben.

Die Copulation selbst mache ich auf gewöhnliche Weise mit wo möglich gleich starken Reisern und lege hierauf einen Verband von Papierstreifen an.

Die Resultate, welche ich hierdurch erreichte, waren stets günstig und sind auch in diesem Jahre, trotz der trockenen Winde und trotz der Spätfröste auffallend gut zu nennen.

Eine Nußvarietät.

Bei einem Dorfe unweit der Stadt Kaaden steht ein Nußbaum, welcher schon alle Jahre Nüsse trug, die in einer Eigenschaft von allen anderen Nüssen abweichen und deßwegen als der einzige Nußbaum dasteht. Noch nirgends hat man einen Baum mit derartigen Nüssen angetroffen.

Seine Nüsse sind von gewöhnlicher Größe und im Aeußern ganz den gewöhnlichen Nüssen gleich, sowohl was die grüne Schale, als die darunter befindliche steinartige Hülle betrifft; öffnet man aber die Nuß, so zeigt sich ein schwarzbrauner Kern. Man sollte beim ersten Anblicke glauben, der Kern sei krank oder verdorben, beim Genusse zeigt es sich aber, daß dieß nicht der Fall ist. Bricht man den Kern entzwei, um ihn auch in seinem Innern näher zu betrachten, so ist er wohl nicht so schwarzbraun, wie das ihn umgebende dünne Häutchen, hat aber dennoch eine stark graue Farbe; genießt man ihn, so merkt man nichts von einer Verdorbenheit. Der Geschmack ist ziemlich gut, doch scheint man etwas Brenzliches wahrzunehmen.

Merkwürdig ist noch, daß die lederartige dicke Haut, welche in Gestalt zweier Flügel mitten durch den Kern sich zieht und wahrscheinlicher Weise früher zur Ernährung desselben diente, fast dieselbe lichtgelbe Farbe hat, wie bei anderen gewöhnlichen Nüssen.

Man kann nun fragen, wie kam die braunschwarze Farbe in den Kern, da das Auge in allen übrigen Theilen der Nuß von jenen anderer Nüsse keinen Unterschied bemerkt?

Man könnte wohl verführt werden,

eine Erklärung zu geben, welche aber sehr gewagt sein dürfte. Man hat hier und da den Glauben, daß man recht dünnschälige Nüsse erhält, wenn man um den Nußbaum die Schalen der genossenen Nüsse eingräbt. Daß dieß ein Vorurtheil sei, ist wohl nicht sehr zu bezweifeln, aber der Gedanke fiel mir ein, daß man an dem Orte, wo der Nußbaum steht, entweder vor oder nach dem Setzen des Baumes eine größere Quantität grüner Schalen vergrub, welche eine schwarzbraune Farbe geben. Man hat ja Beweise genug, daß man durch dem Boden beigegebene Farbestoffe auch die Farbe der Blüten von Pflanzen veränderte, welche man darin zog.

Hatte man um den Baum absichtlicher oder unabsichtlicher Weise grüne Nußschalen verschüttet, so könnte man vielleicht annehmen, daß die Wurzeln doch einmal aus dem Bereiche dieser Schalen kommen und von ihnen keine Farbe mehr annehmen können. Der oben erwähnte Baum trägt aber schon viele Jahre und jedes Jahr bis jetzt Nüsse mit schwärzlichen Kernen. Dagegen könnte man wieder sagen, daß die färbenden Theile durch das eindringende Regenwasser in die Tiefe und nach allen Seiten hin geführt werden und dieß kann durch sehr viele Jahre dauern, wenn die Masse der vergrabenen grünen Schalen eine sehr große war.

Daß die in Rede stehende Varietät keinen Werth habe und jeden Käufer abstoße, liegt auf der Hand, ihre Merkwürdigkeit besteht nur in der bloßen Varietät als solcher.

Wie trocknet man Nüsse?

Ich war zugegen, wie man sich unendliche Mühe gab, die Nüsse durch Waschen von dem schmutzig schwarzen Flecken, welche von der grünen Schale herrührten, rein zu machen. Man hatte sie in einem Gefäße, schüttete immer wieder reines Wasser darauf und bearbeitete sie mit einem struppigen Besen. Man mußte oftmal das schmutzige Wasser abgießen und wieder frisches, reines aufgießen und doch kam man lange nicht zu einem gewünschten Ziele der Reinheit; immer blieb noch etwas Unreinigkeit an der harten Schale sitzen, wodurch die Nüsse im Ansehen litten.

Solche Mühe hat man freilich, wenn man die Nüsse entweder zu bald vom Baume nimmt, oder sie mit der grünen Schale auf Haufen lange liegen läßt. Im ersten Falle bringt man die grüne Schale nicht leicht von der Nuß und es bleiben Theile davon hängen; im zweiten Falle fault die grüne Schale und die Jauche davon beschmutzt und schwärzt die Steinschale.

Man thut am besten, wenn man die Nüsse erst dann vom Baume nimmt, wenn die grüne Schale mürbe zu werden anfängt und aufspringt. Sie ist dann mehr trocken, aber auch der Stein wird trockener. Die Nuß fällt entweder selbst aus der Schale oder sie löst sich ohne viele Mühe von der Schale; höchstens bleibt an der harten Schale etwas Faserwerk.

In diesem Falle ist gar nicht nothwendig die Nüsse zu waschen, oder wenn man dieses dennoch thut, so ist die Reinigung fast augenblicklich geschehen.

Das längere und öftere Waschen ist für den inneren Kern sogar nachtheilig,

denn es zieht sich Feuchtigkeit hinein und man hat hernach desto mehr Mühe und braucht längere Zeit zum Trocknen.

Um das Trocknen etwas schneller zu bewerkstelligen, wenden Manche die Ofenhitze an, womit man freilich bei nicht beobachteter Vorsicht viel verderben kann. Die Feuchtigkeit wird aus der Nuß zu schnell vertrieben und der Kern schrumpft mehr oder weniger ein, verliert von seiner schönen natürlichen Farbe und wird bräunlich. Dieß ist um so mehr der Fall, je weniger Luftzuzug stattfindet, je größer die angewendete Wärme ist und je länger man die Nuß derselben aussetzt.

Am besten trocknet man die Nüsse, welche gut enthülst sind, auf einem freien Platze in der Luft und im Sonnenschein. Man kann damit in einigen Tagen fertig sein. Jeden Abend muß man die Nüsse wieder unter das Dach bringen, damit sie vom Thaue nicht feucht werden. Die wenigen Fasern, welche noch an der Steinhülle haften, trocknen und werden dürre; durch die mehrmalige Bewegung der Nüsse fallen sie von selbst ab. So erhält man ganz trockene, reine, schöne Nüsse, welche von ihrem Wohlgeschmacke nichts verlieren.

Klimatologische Notizen aus Norwegen.

Durch die Gefälligkeit eines lieben Bekannten in Erfurt erhielt ich ein interessantes Druckwerk geliehen, welches leider im deutschen Buchhandel nicht zu erlangen ist, betitelt: „Die Culturpflanzen Norwegens", von Dr. Schübeler 1862 in Christiania edirt.

Von dem, was ich daraus schöpfte, erlaube ich mir Folgendes mitzutheilen.

Zwischen dem 60. und 70. Grade nördlicher Breite reifen nicht allein die meisten unserer Culturpflanzen gegen Ende des Sommers, sondern die Cerealien nehmen auch an Körnergewicht nicht unbedeutend zu. Kern- und Beerenobst, ja sogar Wurzelgemüse, wie Sellerie, Möhren u. s. w., auch mehrere Gewürzpflanzen, wie Coriander u. s. w. besitzen dort ein stärkeres Aroma. Gelbe Erbsen färben sich dort grün, weiße Bohnen erlangen eine intensive dunke Färbung.

Von den durchschnittlichen Graden der Sommerwärme werden bei Christiania + 16° Reaum. und an den etwas nördlicher gelegenen Ufern des Hardanger-Fjords unter dem 60. Grade nördlicher Breite + 13° Reaum. angenommen.

Außer der Sommerwärme trägt aber gewiß wesentlich zur schnellern Entwickelung der Vegetation die lange Einwirkung des Lichtes in den Sommermonaten bei, die fast ununterbrochen ist, da z. B. von Mitte Mai bis Mitte Juli so dunkle Nächte wie bei uns, dort nicht existiren. In Alten unter dem 70. Grade nördlicher Breite steht die Sonne vom 24. Mai bis 19. Juli fortwährend über dem Horizont. Als wesentliche Ursache obiger außerordentlichen klimatischen Verhältnisse dieses überaus interessanten Landes, ist der Golfstrom anzusehen, in seinem Verlauf und Wesen eines der merkwürdigsten Phänomene, welches die Physik der Erde nachzuweisen hat. Ohne diesen und die natürlich in seinem Gefolge wehenden warmen westlichen Winde, würde der bei weitem größte Theil der Westküste, so wie der ganze nördliche Theil Norwegens, schwerlich bewohnbar sein, ja, eine der wesentlichsten Erwerbsquellen des Landes, eine Ein-

nahme von 3 Millionen Thaler, die Fischerei, der Stockfischfang bei den Lofoten, 68° n. Br., im Januar und Februar, würde der Kälte und des Eises wegen, unter die absoluten Unmöglichkeiten gehören.

Bekanntlich versteht man unter dem Golfstrome eine ungeheure, aus dem Busen von Mexiko kommende Strömung warmen Wassers, die mit reißender Schnelligkeit, 4 Meilen in einer Stunde, nach der Floridastraße, dann in verschiedenen Richtungen ostwärts nach Europa sich bewegt, die Westküste Norwegens umspülend, endlich im Eismeer sich verliert.

Wenn Herr Dr. Schübeler in Christiania denen, die es begehren, Sämereien und Pfropfreiser von dort frühreifen Obstsorten gratis abzugeben wünscht, so wäre insofern dieses Anerbieten dankbar anzunehmen, weil etwa für 3—4 Jahre auch bei uns Nutzen und Gewinn davon zu erzielen wäre.

Lampersdorf im April 1864.

v. Thielau.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder, deren Namen noch nicht in der Monatsschrift angezeigt wurden:

Freiherr von Freiberg in Haldenwang bei Burgau in Bayern.

Freiherr H. von Zwierlein, Dr. Jur. u. Kammerherr in Geisenheim im Rheingau.

Freiherr von Hornstein in Binningen in Baden.

Der landwirthschaftliche Bezirksverein in Heigerloch in Preußen.

Der Güterbesitzerverein in Stuttgart.

Herr J. Hampel, Pomolog u. Gutsbesitzer in Kleinherrlitz, Preuß. Schlesien.

In den Tagen vom 3. bis 10. Mai wurden im deutschen Centralobstgarten in Mähringen wieder circa 200 neue Obstsorten, deren Reiser größtentheils von Hrn. Superintendent Oberdieck bezogen wurden, einzeln aber auch von andern Pomologen gesendet wurden, veredelt.

Von den im 1. Schlag vor 3 Jahren veredelten Sorten standen dieses Jahr schon verschiedene in Blüthe und bis in einigen Jahren wird dieser Muttergarten sicher schon vieles wissenschaftliche Interesse darbieten.

Ed. Lucas.

Gutachten des Herrn Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig über das projectirte deutsche Obstwerk.

Aus der Monatsschrift Maiheft 1864 ersehe ich zu meiner großen Freude, daß der Gedanke keimt, ein großes, würdiges pomologisches Werk für Deutschland vorzubereiten. Wenn ich nun auch noch Anfänger in diesem Zweige des Wissens bin, und verhältnißmäßig nur noch wenige Obstsorten aus eigenen Untersuchungen kenne, so habe ich mich doch in den letzten Jahren eifrig mit pomologischen Arbeiten im Interesse unserer Musterpflanzung in Braunschweig beschäftigt, habe manche Lücke in unseren wissenschaftlichen Hülfsmitteln kennen gelernt und möchte gern mein Theil dazu beitragen, daß diese durch das bevor-

stehende Werk ausgefüllt würden. Deßhalb folgende Bemerkungen.

Daß das Werk mit den Aepfeln beginne, dem stimme ich aus den schon in der Monatsschrift vorgebrachten Gründen vollständig bei, wünsche aber, daß darin alle Aepfel aufgenommen werden, welche noch in irgend welcher Gegend Deutschlands mit Erfolg angebaut werden und zu irgend welchem Zwecke noch fernerhin zum Anbau empfohlen werden dürften. Es wird schwer sein, die Anzahl dieser Aepfel für ganz Deutschland festzustellen, da sich deren recht viele finden werden, doch ein großer Verein wird wohl in 6 Jahren etwa Großes leisten können. Ich wünsche, daß nur die werthvollsten und am meisten allgemein verbreiteten oder zu empfehlenden Sorten bildlich dargestellt, die übrigen aber an entsprechender Stelle mit kurzer Beschreibung und kleinerem Drucke eingeschaltet werden. Ich glaube, daß für die Abbildungen etwa 200 Sorten genügen, von denen vielleicht 15 für den Sommer, 35 für den Herbst, 120 für den Winter, 30 für das Frühjahr sich berechnen würden. Eine genaue Vertheilung wird nicht räthlich sein, bevor nicht festgestellt ist, welche Sorten überall aufgenommen werden sollen.

Daß das beabsichtigte Werk in Format und Ausstattung sich dem Werke „Le jardin fruitier de muséum“ von Decaisne anschließt, finde ich sehr passend, namentlich würde ich mit so guten Abbildungen und so ausgezeichneten Durchschnitten sehr zufrieden sein. Ich halte die Abbildungen des Decaisne für entschieden besser und richtiger, als die der Annales de Pomologie, und so schöne Durchschnittszeichnungen sind noch nie geliefert, so weit ich pomologische Bilderwerke kenne. Es ist schade, daß er so viele, schon jetzt werthlose Sorten dargestellt hat. Text und Literatur finde ich im Illustrirten Handbuch meist besser, als bei Decaisne und würde mich hierin lieber dem erstern anschließen. Die Literatur muß möglichst vollständig aufgenommen werden, der erste bekannte Name einer Frucht sollte nie fehlen, jeder Name oder jedes Synonym sollte durch den ersten Autor desselben bezeichnet sein, die Provinzial-Synonyme, für die ein Gewährsmann nicht da ist, scheinen mir werthlos, und würde man deren eine fast unendliche Menge beibringen können.

Herr v. Bose hat den Vorschlag gemacht, die Früchte in dem beabsichtigten Werke nach der Zeitigung ausschließlich zu ordnen, Lucas hat nur verlangt, daß die Angabe der Klasse und Ordnung beigefügt werde. Diese Vorschläge gefallen mir gar nicht, ich halte sie für einen Rückschritt in vor Diel'sche Zeiten, den ich in Reutlingen 1866 mit allen Kräften bekämpfen werde. Die bedeutenden deutschen Pomologen unserer Zeit haben eine große Menge Sorten gesammelt, kritisch gesichtet, kenntlich beschrieben, wovon das Illustrirte Handbuch schon jetzt deutliche Kunde gibt, sie haben eine große Menge herrlicher Bausteine bearbeitet, es wäre wohl endlich an der Zeit, davon ein vollständiges Gebäude aufzuführen. Die Aufgabe ist groß, denn bei Naturkörpern, welche nicht einzelne, ganz constante Erscheinungen als Momente der Anordnung darbieten, muß man nothwendig die Gesammtheit der Erscheinungen auffassen und darnach das Aehnliche zusammenstellen. Für die Kräfte unseres

Deutschen Pomologenvereins ist diese Aufgabe sicher nicht zu groß, wenn man sich mit dem Erreichbaren bescheidet. Erreichbar ist es wohl unzweifelhaft, daß der bei weitem größte Theil der Aepfel nach ihrer Aehnlichkeit in Gruppen geordnet werde, und wollen sich manche Formen oder Sorten dieser Anordnung nicht fügen, so ist das ein Uebelstand, der sich in der Zoologie, Botanik ꝛc. auch findet und die passendste Stellung mancher Sorten zweifelhaft lassen wird. Eine natürliche, auf Aehnlichkeit in möglichst vielen Beziehungen gegründete Zusammenstellung ist bei der großen Menge vorhandener Aepfel ein dringendes Bedürfniß für die Uebersicht und wird die Sortenkenntniß mächtig fördern. Die gleiche Zeitigung ist auch ein Moment der Aehnlichkeit, und zwar ein sehr praktisches, welches berücksichtigt werden sollte, doch nicht ausschließlich, zumal die Zeitigung nicht constanter ist, als viele andere Eigenschaften des Obstes und bei so gar vielen Sorten zusammenfällt. Ich glaube, das von Diel aufgestellte, von Lucas vervollkommnete System ist für die Aepfel noch immer das beste, da in ihm sich jedenfalls eine Menge sehr ähnlicher Gruppen vereinigt finden. Wie viel Aehnliches haben doch die Calvillen, Rambour-Reinetten, Gold-Reinetten ꝛc. unter einander, wenn auch einmal eine Frucht, z. B. die Fette Gold-Reinette (Schmidb.) nicht so ganz vollständig dazu paßt. Ich schlage vor, daß die Klassen und Ordnungen des Systems nach Diel-Lucas dem beabsichtigten Werke zum Grunde gelegt werden und daß man dann die Beschreibungen, resp. die Beschreibungen und Abbildungen der einzelnen Sorten nach Maßgabe der Zeitigung folgen läßt. Z. B. erste Klasse Calvillen, erste Ordnung grundfarbige Calvillen, darin folgen dann nach der Zeitigung der Weiße Sommer-Calvill (Diel), Sommer-Pfirschenapfel (Diel), Fraas Sommer-Calvill (Lucas) ꝛc. bis zum Schnee-Calvill (Diel) und Weißer Winter-Calvill (Diel).

Die Unterabtheilung nach dem offenen oder geschlossenen Kelche könnte man der Rücksicht auf die Zeitigung opfern. Es bleibt dabei unbenommen, die in allen ihren Erscheinungen sich am nächsten stehenden Sorten auch in dem beabsichtigten Werke zusammenzustellen.

Wenn die deutschen Pomologen in den nächsten Jahren sich besonders damit befassen wollten, die Aepfel nach ihrer Aehnlichkeit zusammenzustellen, so würden sich gewiß auch die einzelnen Klassen noch schärfer umgrenzen lassen, als dieß bis jetzt möglich war.

Sollte aber auch eine natürliche Gruppirung der Aepfel noch manches Lückenhafte zeigen, so wäre sie doch noch weit besser, als eine Aufführung der Sorten ohne alle Ordnung oder nur nach der Zeitigung und wird das Studiren sehr erleichtern. Die herrlich ausgestatteten Birnwerke der Belgier und Franzosen sind für die Vergleichung einer bestimmten Sorte sehr nützlich, einen Ueberblick über die Birnen zu geben sind sie nicht im Stande. Möge das neue deutsche Werk den Nachbarn zum Vorbilde dienen. Hoffentlich wird es in der Absicht liegen, dasselbe in einem Gusse herauszugeben, es wenigstens nicht, wie das Werk von Diel oder das Illustrirte Handbuch in solche Hefte zu zersplittern, welche immer wieder

von vorn, d. h. mit den Calvillen beginnen. Diesem Fehler wird dadurch vorgebeugt werden können, wenn vor Beginn des Druckes das gesammte Material, wenn auch nicht ausgearbeitet, doch wenigstens vollständig zusammengestellt ist. Sollte es nicht zweckmäßig sein, daß ein bedeutender Pomolog schon jetzt ein Verzeichniß aufstellte, welches alle in das neue Werk aufzunehmenden Aepfel in der später beizubehaltenden Ordnung enthielt? Dasselbe könnte bei dem Vorstande und dem Ausschusse des deutschen Pomologen-Vereins cirkuliren, würde manche Berichtigungen, Ergänzungen, Umstellungen erleiden, würde dann mit Benützung der Verbesserungsanträge von der schon vorher zu bestellenden Redaktion noch einmal umgearbeitet mit Bezeichnung der Früchte, die bildlich dargestellt werden sollen, und könnte endlich, nachdem es vorher durch die Monatsschrift veröffentlicht ist, den Pomologen in Reutlingen 1866 zur letzten Besprechung vorgelegt werden. Der einheitliche Plan wäre dann gesichert, die einzelnen Mitarbeiter hätten für ihre Ausarbeitungen die genügende Zeit, vollendete Früchte und Holz könnten in genügender Auswahl für die bildliche Darstellung beschafft werden, so daß der Beginn des Druckes mit 1870 anfangen könnte. Die Herstellung der Originalabbildungen erfordert nicht so gar viel Zeit, wenn nur Normalfrüchte vorhanden sind, ein geübter Künstler kann recht gut 2 bis 3 Früchte sehr schön colorirt mit Längsschnitt und erforderlichen Falls mit Querschnitt täglich darstellen. Für die Darstellung des Holzes oder wenigstens des Laubes eignet sich vielleicht am besten der Naturdruck. Sollte es nicht vielleicht zweckmäßig sein, daß die einzelnen Mitarbeiter sich so in dem Materiale theilten, daß Jeder eine bestimmte Klasse oder Abtheilung von Aepfeln abzuhandeln hätte? Es ist wohl bequemer, aber sicher nicht so gut, wenn Jeder die Früchte wieder beschreibt, welche er schon für das Illustrirte Handbuch geliefert hat. Die Vertheilung der Arbeit nach Gruppen wird immer in derartigen naturhistorischen Werken gewählt, und verspricht zu große Vortheile, als daß man davon abstehen dürfte. Jeder kann alsdann seine Gruppe schärfer abgrenzen, kann eine umfassendere Uebersicht darüber geben und wird verhindert, die Beschreibungen so ganz ins Blaue hinein zu liefern, wie es öfter vorkommt, sondern er wird gezwungen, seine Beschreibung mehr zum Zwecke einer differenziellen Diagnose anzufertigen, damit aus demselben besonders die Merkmale hervortreten, durch welche eine Frucht sich von ihren nächsten, ähnlichsten Nachbarn unterscheidet. Wird der Plan auf diese Weise schon jetzt festgestellt, so hat jeder Mitarbeiter die volle Zeit, die ihm übertragene Gruppe ganz in seine Gewalt zu bekommen.

IV. Literatur.

Der nederlandsche Boomgard.

Unter dem Titel „der Niederländische Baumgarten, mit Abbildungen nach der Natur von Berghuis," erscheint ein Werk, welches vorzüglich die in Boscoop cultivirten Obstsorten enthalten wird. Die als Probe vorliegende Tafel ist gut ausgeführt, allein es stört allemal, wenn die so wenig charakteristisches enthaltende Stielhöhle als Hauptgegenstand einer Apfelbildung erscheint, und wir möchten rathen, lieber bloß die Frucht und deren Durchschnitt und einen Zweig zu geben, die Ansicht von unten aber wegzulassen. Da die Namen der auf der Probetafel dargestellten 2 Obstsorten nicht genannt sind, ist auch nicht zu sagen, ob dieselben charakteristisch ähnlich gefertigt sind.

Jedenfalls dürfte dieses Prachtwerk, wie es in der Anzeige mehrmals genannt wird, uns mit vielen schon werthvollen Sorten älterer wie neuerer Abkunft bekannt machen, und wir wollen für jetzt nur vorläufig darauf aufmerksam machen, um später ausführliche Mittheilungen darüber in diesen Blättern zu geben.

Gartenbuch, Anleitung zur Erziehung, Pflanzung und Pflege aller Küchengewächse, Obstbäume und Zierpflanzen von Joh. Metzger. 4te vermehrte Auflage von Fr. Jac. Dochnahl, Kunst- und Handelsgärtner in Neustadt a. H. Mit 1 Gartenplane und vielen Holzschnitten. Frankfurt a. M. bei Brönner.

Metzger selbst hatte dieses Gartenbuch nur für Anfänger im Gartenbau und für gewöhnliche Gartenliebhaber bestimmt, für die es gewiß auch in dieser 4. Auflage gut und brauchbar ist. Nur wird derjenige, der etwas Neues darin sucht, darnach vergeblich forschen, und den angehenden Gärtnern ist dasselbe, der mannigfachen Unrichtigkeiten halber, die da vorkommen, nur mit Vorsicht in die Hand zu geben. Namentlich wird der Pomolog durch einen wahren Synonymenunfug sehr überrascht werden, wie z. B. die Wolfsbirn und die Hasemerbirn als Champagner Bratbirn vorkommen sollen, die Grüne Mostbirn sogar Holländische Zuckerbirn und die Rattenschwanzbirn Pfullinger genannt werden soll, was alles auf bloßem Irrthum beruht.

Der Große edle Prinzessinapfel heißt in Frankreich nur Pomme carré, aber nirgends (wie pag. 209 steht) Princesse noble, indem unter diesem Namen durch ganz Frankreich die Orleans-R. verstanden wird. Besonders interessant ist die Synonymie der Neujorker R. (pag. 207) unter welchem Namen hier ohne Zweifel die Orleans-R. verstanden ist und für welche folgende Synonyme aufgezählt sind: Scarlet nonpareille, Newtown-Pepping, Amerikanischer Gewürzapfel (Sickler), Green Winter-Pippin (Downing) Neustadts Pepping (Christ), Namen, die den allerverschiedensten Obstsorten angehören.

Daß unter den Blumenpflanzen, von pag. 347 an, eine Menge falsch geschriebene oder gedruckte Namen vorkommen und viele höchst unbedeutende Pflanzen, deren Cultur Niemand einfallen wird, wie z. B. Allium ursinum u. A. vorkommen, mögen die blumistischen Blätter rügen.

Wir wissen wohl, daß Metzger selbst manche Verstöße in diesem Buch hatte, allein in einer neuen Auflage hätten viele doch vermieden werden können.

Uebrigens hat dieses Gartenbuch als praktischer Rathgeber bei der gewöhnlichen Gartencultur doch sein Gutes und wird bei seiner populären Schreibart seinen Zweck in dieser Richtung nicht verfehlen. R.

Kurzgefaßte Anleitung zur Obstbaumzucht für die Jugend auf dem Lande. Botzen 1863. Wohlgemuth'sche Druckerei.

Der ungenannte Verfasser — ein für die Obstcultur sehr eifriger Gutsbesitzer und Kauf-

mann — hat hier auf 56 Seiten das Wichtigste der Obstcultur für die ländliche Bevölkerung in Frage und Antwort zusammengefaßt und wir dürfen dieses Schriftchen als eine gelungene und praktische Arbeit begrüßen, die sicher für den bestimmten Zweck viel Gutes stiften wird.

E. L.

Aufzählung und Beschreibung der wichtigsten Kernobstsorten des Kantons Zürich, veranstaltet durch den Züricher Verein für Landwirthschaft, redigirt durch J. M. Kohler, Seminarlehrer. Zürich 1861. Druck von Schiller u. Comp.

Eine kleine ausgezeichnete Schrift. Der Verfasser sagt in der Einleitung:

„Die Obstbaumwaldungen unsers Kantons sind sprechende Zeugen der Wichtigkeit dieser Kultur, die Ausstellungen der Obstsorten einzelner Gemeinden, Bezirke, und dann die des ganzen Kantons lassen eine so große Mannigfaltigkeit der Sorten erkennen, wie dieß wohl selten auf so kleinem Flächenraum vorkommt. So enthält ein von mir im Laufe der Jahre angefertigtes Verzeichniß nicht weniger als 502 verschiedene Apfelsorten und 175 Birnsorten. Wenn ich auch annehme, daß wohl da und dort dieselbe Sorte unter verschiedenen Namen aufgeführt sei, so habe ich doch die Ueberzeugung, daß die vorkommenden Sorten noch zahlreicher sind als oben angegeben wurde, denn es ist mein Verzeichniß bei weitem nicht vollständig. —

Diese große Mannigfaltigkeit ist die Folge der für Obstbäume so günstigen Verhältnisse des Bodens und Klimas, so daß Sämlinge massenhaft ohne irgend welche Pflege erwachsen, und wenn sie nach Wuchs und nach sonstigem gute Eigenschaften verrathenden Aussehen, geeignet erscheinen, unveredelt bleiben, und je wieder eine neue Sorte darstellen können. Es ist auf diese Weise denn auch die mögliche Sortenzahl eine unbegrenzte, da jeder Same von einem und demselben Baume, ja aus ein und derselben Frucht, je eine besondere Sorte erzeugen kann. Die Samen des Ufter-Apfels z. B. geben nicht wieder Ufter-Apfelbäume, oft ähnliche, oft unähnliche, und so ists mit allen unsern Apfel- und Birnsorten. Demnach ist es also weder ein Verdienst noch von Nutzen, gar viele Obstsorten zu besitzen. Nur der Landwirth verdient als Obstzüchter Lob, der weder schlechte noch mittelmäßige, sondern durchaus gute und daher werthvolle Sorten auf seinem Grund und Boden duldet.

Der Begriff gut und werthvoll ist aber kein absoluter. Es hängt hier viel von den Umständen ab. Wer in der Nähe volksreicher Städte wohnt, guten, reichen Boden in mäßiger Ausdehnung zur Verfügung hat, und durch mildes Klima begünstigt ist, wird wohl mit dem meisten Nutzen auf die Cultur edlen Tafelobstes hinarbeiten; er wird zwar in jeder Jahreszeit, die Obst bietet, Etwas zu Markte bringen, den größten Vorrath aber doch für den Winter gewinnen. Auf größeren Gütern, wo die Baumgärten um die Häuser und die Obstfelder entfernter belegen sind, da halte man in erstern auch wieder das Tafelobst, auf den Feldern das Wirthschaftsobst. Von diesem wähle man dasjenige, das sich durch Fruchtbarkeit auszeichnet, das zu verschiedenen Verwendungen sich eignet, und das im Herbste nicht gleich vorübergeht, damit man auch in Jahren des Ueberflusses Zeit habe, seine Vorräthe zu rathsamen, damit nicht große Massen trotz alles Mühens und Plagens ganz oder theilweise zu Grunde gehen!"

Nach der Einleitung folgt eine kurze Anleitung zur Obstbaumzucht, die in kurzer klarer Weise mit Berücksichtigung der neueren Erfahrungen und Fortschritte durchaus empfehlenswerth ist.

Das Werkchen enthält die kurzen Beschreibungen von circa 50 Apfel- und Birnsorten, wobei die bewährtesten Sorten für die dortige Gegend und die für die herrschenden Verhältnisse nutzbarsten sich befinden. Bei jeder Sorte ist auf die jeder Sorte zu gewährende specielle Behandlung besonders hingedeutet.

Wir geben eine solche Beschreibung des Po-

meranzenapfel (Diel), der in der Schweiz, wo er heimisch ist: Breitaar, Breitacher, Breitlicher genannt wird.

„Breitaar (Albisrieden), Breitaar und Sonnenwirbel (Egg), Scheibler, Breitaar, Breitiker, Maur-A. (Richtersweil, Stäfa, Thalweil), Wald-A. in Schöfflisdorf, Schwarzlöchler in Niederhasli.

Dieser Apfel ist einer der verbreitetsten im Kanton Zürich, doch fehlt er unter den 20 besten Sorten des Bezirks Pfäffikon, und auch Wädenweil führt ihn nicht auf, das freilich im Ganzen nur 3 Sorten namhaft macht.

Alle Berichte sind einstimmig in dem Lob dieser Frucht; sie ist eine unserer schönsten und besten Sorten für die Tafel, doch auch vortrefflich zum Kochen. Zu Most selten verwendet, weil er sich für sonstigen Gebrauch viel höher verwerthet.

Dauert bis zum Frühjahr, ohne bedeutend zu welken, besonders wenn er erst spät, mit dem Eintritt der Kälte, in den Keller gebracht wird. Blüht früh (Anfangs Mai).

Der Baum wächst langsam, bildet breite, niedere Kronen, setzt viel Fruchtholz an, und trägt alle andere Jahre reichlich. Der Baum ist etwas zarter Natur, und man thut gut, ihn auf andere große, gesunde Bäume zu veredeln. Paßt für höhere Lagen nicht, und verlangt selbst in mittleren Lagen tiefgründigen Boden, und lohnt Düngung, die der Baum recht gut verträgt, reichlich. Beim Ausputzen ist mit Vorsicht zu verfahren, starkes Auslichten bekommt ihm nicht gut.

Weiach erwähnt noch eines diesem sehr ähnlichen Apfels, benannt Weißer Breitliker. Dieser sei etwas größer, heller gelb, saurer, trockneren Fleisches; im Ganzen ein beliebter Wirthschafts-Apfel. — Auch einen süßen Breitiker gibt es."

Das Büchlein ist jedenfalls zugleich ein sehr werthvoller Beitrag zu einer Pomona der Schweiz und der Verfasser hat durch dasselbe den Dank aller Pomologen und Obstzüchter, besonders aber deren des Canton Zürich, in hohem Grade sich erworben. E. L.

Arnoldis Obstcabinet.

Von diesem ist jetzt die 22. Lieferung erschienen. Dieselbe enthält folgende Sorten: No. 60 Edelreinette als Punktirter Knackpepping bezeichnet, aber sicher die Franz. Edelreinette Diels, 61 Kleiner Fleiner (vortrefflich), 62 Englischer Gewürzapfel, 63 Calvillartige Reinette, 64 Rother Wintercalvill (ausgezeichnet gut), 65 Pomeranzenapfel. Diese Lieferung reiht sich den letzteren rühmlich an und giebt neues Zeugniß von dem eifrigen Bestreben des Herrn Comerzienrath Arnoldi, nur vollkommen gute und characteristische Abformungen der interessanteren Obstsorten zu liefern. Ed. L.

Woermann, der Garteningenieur, Berlin 64, E. Schotte u. Co.

2. Abtheilung: Die Teppichgärten und deren Anlage, mit 7 Tafeln Farbendruck.

3. Abtheilung: Die Canal- und Ofenheizungen. Die Gärtnerwohnungen. Mit 6 Tafeln Abbildungen.

Wir haben die 1. Abtheilung dieses in der That ausgezeichneten und für jeden größeren Gartenbesitzer und Gärtner nicht genug zu empfehlenden, ja in gewisser Weise unentbehrlichen Werkes bereits besprochen und es aus vollster Ueberzeugung bestens empfohlen. Die 2. Abtheilung enthält nun Belehrung über die Anlage der sog. Parterregärten, Blumenteppiche oder Teppichgärten. Wir können dieser modernen Künstelei, die so ungemein kostspielig in der Anlage und Unterhaltung ist, keinen rechten Geschmack abgewinnen; allein es ist Mode, solche Parterre mit allen möglichen Abänderungen und prezioſen Formen zu haben, und wohl nirgends wird eine vollständigere Anleitung für den Gärtner zur Anlage solcher Blumenstücke in den geschmackvollsten künstlichen Formen zu finden sein, wie hier.

Die 3. Abtheilung betreffend, so hat diese wieder einen allgemeineren Werth. Nach einer wissenschaftlichen Abhandlung über die Wärme und die Wärmebildungsfähigkeit verschiedener Materialien, über den Verbrennungsprozeß, wobei auf schnellen Effect wie Nachwirkung stets Rücksicht genommen ist, wird der Thermometer besprochen und dann die Kanal- und Ofenheizungen speciell gründlich erläutert. Diese Abhandlung wird keinen Kenner unbefriedigt lassen.

Der 2. Haupttheil dieser Abtheilung „die Gärtnerwohnungen" ist ebenfalls sehr interessant und gehaltreich und ist für alle Verhältnisse hier Vorbildliches zu finden.

Die beiden Abtheilungen beigegebenen Abbildungen sind sehr schön gezeichnet und sauber ausgeführt, wie überhaupt die typographische Ausstattung durchaus lobenswerth und gediegen ist. E. L.

Die Obstbaumzucht in Töpfen oder Kübeln. Nach dem Englischen des Th. Rivers von Hrn. v. Biedenfeld. 2. verbesserte Auflage von J. Hartwig, großh. sächs. Hofgärtner in Weimar. Weimar 1864. B. Fr. Voigt. 60 Seiten gr. 8.

Die erste deutsche Ausgabe von Rivers interessanter Schrift ist sehr verbreitet; ohne Zweifel hat diese 2. Ausgabe von der Hand eines tüchtigen Fachmannes wesentliche Vorzüge vor der ersten und wird Vieles dazu beitragen, der neuerdings wieder erwachten Lust und Freude an der Obstorangerie neue Nahrung zu bieten und die Erfolge der Züchter sicherer zu machen.

Die Schrift schildert I. Allg. Culturbedingungen und hier ist zunächst das Obstglashaus beschrieben, dann aber auch einfachere Ueberwinterungsräume besprochen und besonders gemauerte Mistbeetkästen auch empfohlen.

Bei der Durchwinterung im Freien ist gerathen, die Töpfe in den Boden einzusenken und mit einer guten Laubschicht gegen das Einfrieren zu schützen. — Hier muß ich bemerken, daß einem Freunde, der diese Methode befolgte, in letztvergangenem Winter die Mäuse, ohne daß er es gleich bemerken konnte, fast seine sämmtlichen Bäumchen abnagten und man demnach bei der Laubdecke sehr oft nachsehen muß. Weit besser ist es, erst dann zu bedecken, wenn der Boden 1″ tief gefroren ist und statt Laub, Tannennadeln oder alte gut getrocknete Lohe (besonders Tannenlohe) zu nehmen. Mit Recht heißt es pag. 9: Keller, dunkle Winkel oder Kammern, geheizte und bewohnte Räume, kurz jede Räumlichkeit, welche nicht hell und luftig ist, und nicht andauernd einen niederen Temperaturgrad hat, ist als Durchwinterungsort zu verwerfen.

Die Anzucht enthält nichts besonderes Neues; es hätte doch auch sollen derjenigen Unterlagen gedacht werden, die nach deutschen Erfahrungen gute Topfbaumunterlagen sind, z. B. die Sämlinge des Kleinen Api für viele Apfelsorten u. s. w.

In Bezug auf die Allg. Behandlung der veredelten Stämmchen räth der Verf. die oculirten Stämmchen, wenn der Edeltrieb 6″ lang gewachsen, auf 4″ zu pinciren und von den sich bildenden Seitentrieben nur 3 für die Grundlage der kleinen Baumkrone zu benutzen. Solche Bäumchen können dann im Herbst schon in Töpfe gepflanzt werden, doch kann man sie auch noch ein Jahr im Lande lassen.

Bezüglich der Erde ist ganz richtig gesagt: es eignet sich jede gute Gartenerde, welche keinen frischen Dünger enthält und die nicht zu bündig ist, für die Topfobstzucht.

Das Einpflanzen geschieht meist im Frühjahr; doch tragen solche Bäumchen selten Frucht in demselben Jahr; während die im Herbst eingepflanzten meistens ihre Blüthen behalten und ansetzen.

Als Düngung wird ein sehr kräftiger Compost empfohlen; mir würde die zweite empfohlene Düngung besser gefallen; sie besteht aus Mistbeeterde und Ofenruß.

Als beste Zeit zum Verpflanzen der Obstorangeriebäumchen ist pag. 18 der Herbst und

zwar „sobald die Bäumchen in den Ruhestand getreten sind," empfohlen.

Was den Standort der Topfobstbäumchen im Sommer anbetrifft, so ist gewarnt vor den zu dichten Stellen, vor zu sehr exponirten Plätzen, und empfohlen, die Bäumchen bis an den Rand der Töpfe in den Boden zu versenken.

Der II. Hauptabschnitt enthält die Kulturmethode bei den einzelnen Obstsorten und ist hier die Topfcultur der Apricosen, Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen, Feigen, Birnen, Aepfel, Weintrauben und Erdbeere speciell kurz besprochen. Den Schluß bildet eine kurze allgemeine Uebersicht der Kulturbedingungen für die Topfobstzucht.

Ed. L.

Soeben ist in England eine neue Auflage dieses Schriftchens erschienen unter dem Titel: Thomas Rivers, the orchard brase, or the cultivation of fruit-trees under glass. Eleventh edition. London 1863. 8.

Auswärtige neue pomologische Literatur.

Von Decaisne, le jardin fruitier du muséum sind die Lieferungen 66—70 erschienen und enthalten:

Lieferung 66. — Pêcher Teton de Vénus; Pêcher Mignonne hative; Poire Chat brulé; P. Louise de Boulogne.

Lieferung 67. — Pêcher belle de Doué: Pêcher Brugnon hatif d'Angervilliers; Poire d'Argent; P. de Saint-Ours.

Lieferung 68. — Poire Maton; P. Baronne de Mello; Pêcher pleureur; P. Galande pointue.

Lieferung 69. — Pêcher Madeleine blanche; P. Sieulle. — Poire Liebart; P. Defays.

Lieferung 70. — Pêcher Montigny; P. de Chine a fleurs doubles rouges. — Poire Jansemine; P. Thompson.

In der letzteren Zeit ist dieses Werk leider weniger regelmäßig vorgeschritten als früher, was sehr zu beklagen. Es ist noch Vieles zu thun übrig, denn sind auch die Birnen bis zur Zahl von 236 gestiegen, so sind außerdem, das Beerenobst abgerechnet, nur 2 Pflaumen und 20 Pfirsich erschienen. Die Abbildungen der letzteren sind wohl das Beste, was je von Obstabbildungen, und ganz besonders der Pfirsich, erzielt worden ist.

v. B.

Annales de pomologie belge et étrangère.

Livr. 7, 8, 9 des 8. Bandes bringen folgende Früchte: Poire Gros Rousselet d'août; Pomme Robin; Poire Général Tottleben; Prune Buel's favorite; Poire Braconnot (d'Epinal); Pomme Vaugoyeau (cadeau du général); Poire Souvenir Favre; Cerise Coe's transparent; Poire Aglaé Grégoire; Pomme Reinette d'Allemagne (Borsdorffer); Poire Joseph Staquet; Reinette de la Rochelle (des ménonites). v. B.

The vine and its fruit, more ecpecially in relation to the production of vine. By James L. Denmann. London, 1864. 8. (338 S.)

Unter den bedeutenderen Werken des Gesammtgebietes der Landwirthschaft nennen wir als auch für den Bereich der Monatsschrift bedeutend:

Le livre de la ferme et des maisons de campagne, sous la direction de M. P. Joigneaux. Paris 1836. 64. 2 Bde. Lex. 8° mit zahlreichen Abbildungen im Text. Preis 30 Frcs.

Die Zahl der Mitarbeiter ist eine ziemlich bedeutende und darunter wohlklingende, bekannte Namen. P. Joigneaux selbst ist uns bekannt als der Verfasser von les arbres fruitiers, manuel populaire, mit dem Bildniß J. B. van Mons's und außerdem der Causeries sur l'agriculture et l'horticulture, deren klassische Besprechung durch Ch. Baltet in der Rev. hort.

wir mit Vergnügen lasen, der Monographie über den Kohl ꝛc. ꝛc. Dann sind es die Namen der Gebrüder Baltet, die uns besonders anziehen. Charles B. ist uns bestens bekannt; Ernest B. tritt wohl zuerst als Schriftsteller uns entgegen und als Pomolog.

Die Artikel, welche uns zunächst und am meisten interessiren, sind: über Johannis- und Stachelbeeren von Ernest Baltet; er gibt das zu wissen Nöthige für die Praxis, beschränkt sich auf eine kleine Auswahl und ertheilt Anleitung zur Vermehrung, Schutz gegen schädliche Insekten ꝛc. Unbekannt ist ihm die schwarze Johannisbeere (Cassis) als Mittel gegen die Stachelbeerraupe. — Ueber Aepfel — du pommier (fruits simples [melonides]) von Ernest Baltet — selbstverständlich auf rein französischem Standpunkte und passend für den Zweck. Der Verfasser beklagt sich über die Confusion der Nomenklatur, da einzelne Sorten in den verschiedenen Gegenden die verschiedensten Namen führen; als Beispiel gibt er den Bellefleur und sagt: im Depart. der Aube Belle femme, im Depart. der obern Marne Auberive, in Burgund Richarde, in der Dauphiné Crôtte, in Belgien Belle-fleur de France und double belle-fleur etc. Manche Namen sind fehlerhaft geschrieben, so z. B. Rein. Bredon, Gäsdont ꝛc. Die Beschreibungen der einzelnen Früchte sind kurz, aber klar und deutlich gegeben, die Abbildungen — leider nur 8 Früchte — im verkleinerten Maßstabe, aber sehr gut. Auch hier ergibt es sich deutlich, daß man in Frankreich den rothen Wintercalvill nicht kennt, denn der Verfasser bezeichnet den rothen Herbstcalvill als côtelé (gerippt) und den Wintercalvill als fondement côtelé (stark gerippt) und so stellt sie auch die betreffende Abbildung dar. Die gegebenen Auswahlen der Aepfel, als deutsche, russische, französische ꝛc. sind sehr beschränkt und kommen manche Sorten vor, die in Deutschland kaum bekannt sein dürften. Ausgiebig besprochen wird die Vermehrung auf Wildling, Doucin, Paradies und die Erziehung der verschiedenen Formenbäume, dann der Schnitt, die Krankheiten des Apfelbaums und die ihm schädlichen Insekten.

Der Abschnitt über den Birnenbaum ist von Ch. Baltet. Das allein wäre hinreichend und genug gesagt. Wir kennen ja den Verfasser und seine Weise. Und doch müssen wir Einiges bemerken.

Eingezwängt in den Rahmen eines nicht speciell dem Obstbaue gewidmeten Werkes bildet der ganze Abschnitt dennoch ein abgerundetes Ganze, gewissermaßen ein Buch für sich im Buche selbst. Hier weht wohl kein rein französischer Wind, nein, man sieht es dem Ganzen an, daß der Verfasser auf einem Standpunkte steht, der das allgemeine, das ganze Birnengebiet umfaßt, und dieß in einer Weise, wie Wenige. Die Fruchtbeschreibungen sind kurz, ich möchte sagen determinirt, aber durchweg erschöpfend, der Styl überhaupt in einer Weise, die ich nur klassisch nennen kann, die mir bei keinem andern französischen Pomologen bekannt. Die Abbildungen, gleich denen der Aepfel in Verkleinerung, sind ausgezeichnet bis in das Detail; genau in Form der Frucht, der Blätter, des Fruchtsatzes ꝛc. und es sind ihrer ein volles Schock — 1122 bis 1181.

Natürlich redet der Verfasser der Veredlung auf Quitte das Wort, erwähnt die verschiedenen Vortheile und sagt, ein solcher Baum daure ein Menschenalter. Nun angenommen, es sei das nur 30 Jahre, so ist das doch wohl etwas zu lange. Dagegen verwirft er die Veredlung auf Weißdorn, die Verbindung sei rarement intime, da kann man wohl fragen, welche von beiden ist die innigere? Die Formenbäume, deren Bildung, Schnitt ꝛc. werden mit großer Ausgiebigkeit behandelt und durch Abbildungen erläutert, fast zu breit für das vorliegende Werk. Aber es ist das nun einmal Mode.

Bei weitem weniger vollständig sind die Abschnitte über Steinobst (drupes), zunächst die Kirschen und Pflaumen, beide von Ch. Baltet; es fehlen da manche gute Früchte, deren Bekanntschaft wir seit Jahren in Deutschland gemacht haben, und es würden auch diese beiden

Abschnitte als lediglich vom französischen Standpunkte ausgehend zu betrachten sein. Im Uebrigen ist die Behandlung die gleiche und die Abbildungen sind exakt. Dankenswerth ist der Anhang über die Kultur ꝛc. der Agener Pflaume des Hrn. Goux in Agen.

Der Pfirsichbaum wird von P. Joigneaux behandelt und auch hier der Erziehung, Bildung und Behandlung der Formenbäume ein weiter Raum gegeben. Die Auswahl der Sorten ist beschränkt.

Ch. Baltet bespricht den Aprikosenbaum kurz und bündig und ist hier besonders der Satz über Schnitt auf Fruchtholz zu erwähnen. Auch den Schnecken ist ein Abschnitt gewidmet — Colimaçons überschrieben —; es werden Limaces und Escargots unterschieden, aber was ist dann Colimaçons?

Die übrigen Abschnitte, z. B. Berberis, Quitte, Mispel ꝛc. ꝛc. sind von geringer Bedeutung, und es genügt, zu sagen, daß nichts vergessen, was irgend hierher gehört.

Von Bedeutung sind noch die Abschnitte: du Verger von Ernest B. und du Jardin fruitier von Ch. B., beide allgemein gehalten, aber in einer Weise geschrieben, die Niemanden unbefriedigt lassen wird. Sie und das ganze Werk empfehle ich Allen, die sich für landwirthschaftliche Lektüre im Allgemeinen interessiren.

v. B.

Le fraisier, sa botanique, son histoire, sa culture par le Comte Léonce de Lambertye. Paris, Aug. Goin, 1864. 392 pp. 8° (5 francs).

Der Verfasser der vorliegenden Monographie ist den Lesern bereits durch seine anderweiten Arbeiten bekannt, besonders seine Culture forcée des fruits et légumes de primeur, wovon mehrere Lieferungen erschienen sind, z. B. Melon et concombre; vigne etc., und eben dieser Arbeit verdanken wir den Entschluß, eine Monographie der Erdbeeren zu schreiben, dessen Ausführung hier vorliegt.

Das Werk selbst zerfällt, wie schon der Titel andeutet, in drei Abtheilungen: 1) Botanik, 2) die Geschichte und 3) die Kultur.

Die erste Abtheilung, genre, espèces et varietés, S. 9—114, ist unbedingt die wichtigste des ganzen Buches. Nach Feststellung des genus Fragaria. — Endlicher, Duchesne, Poiteau, St. Hilaire, werden die verschiedenen Unterarten besprechen. Gay stellte 8 Arten auf, 3 in Europa, vesca, elatior und collina, 3 in Amerika, chiloensis, virginiana und Grayana, 2 in Asien, Doltoniana und Nilgerrensis. Der Verfasser klassificirt nach dieser Annahme in folgender Weise zunächst für Europa: 1) F. vesca. Dahin gehören F. semperflorens mit der Unterart F. de Gaillon, Monatserdbeere ohne Ranken, welche le Baudé in Gaillon um 1825 aus Samen erzielte (weiße und rothe Frucht). F. muricata Linn., sylvestris muricata (F. de Plymouth), seit 1823 bekannt. F. hortensis F. monophylla (de Versailles; commun à feuilles simples) 1761 in Versailles gezogen. F. efflagellis, eine Unterart ohne Ranken, die nicht mit F. de Gaillon zu verwechseln. Sie ist seit dem 17. Jahrhundert bekannt, meist als Fraisier-buisson oder F. de L'Amuy. F. multiplex, sylvestris Duch. F. vulgaris fl. semi pleno, botryformis. S. Paulli sah sie 1640 in Kopenhagen, doch soll sie in England entstanden sein, woher sie auch Gloede in neuester Zeit wieder eingeführt hat. Der Verfasser rechnet hieher die F. d'Angleterre (à châssis) des Duchêne die auch mit weißer Frucht variirt, dann die F. de Florence bei Poiteau und die Fraise hative de Fontenay-aux-Rose, Vilm.

2) Elatior, caperon, hautbois. Mit den Unterarten: Capron royal, elatior, regalis, Poit. Bekannt seit 1770. Cap. framboise, F. elatior favosa, Cap. abricot, F. elatior rotunda, zu dieser zählt der Verfasser capron noir (black hautbois), capron monstrueux und die belle Bordelaise.

3) F. Collina, Breslinge, Craquelin,

Nach Poiteau rührt der Name Craquelin von dem Geräusche her, welches beim Entfernen des Kelches von der Frucht entsteht (craquement) weil die fünf fest auf der Frucht liegenden Kelchblätter einen weißen Stern bilden, wurden sie étoilées genannt. Unterarten sind abortiva (coucou), Breslinge borgne oder aveugle des Anglais, deren Kultur Quintinye angibt. Pentaphylla à cinq feuilles (folioles), heterophylla; Breslinge d'Allemagne (nigra). Sie kam durch Haller nach Trianon 1766. Pistillaris (Duchesne Poit.). Namen wie marteau etc. erhielt sie von ihrer Form. Duchesne erhielt sie 1768 von Beçanson, weßhalb Poiteau ihr diesen Namen gab. Hispida, Fr. de Longchamp, Fr. du bois de Boulogne, seit 1767 bekannt. Viridis, vert d'Angleterre, green strawberry, seit 1597 bekannt und 1765 in Trianon eingeführt. Die von Duchesne beschriebene Unterart der F. collina, die Fr. pratensis (breslinge de Suede, fr. Brugnon) erklärt der Verfasser als nicht mehr vorhanden.

Hier schaltet der Verfasser die fr. hagenbachiana ein, welche Cäsalpinus 1583 bei Bargemon fand. Mad. Elisa Vilmorin hat sie im Jard. fruit. du muséum beschrieben und Gay erklärt sie dort für eine Hybride der collina und vesca. Demnach bleibt es zweifelhaft, ob sie eine Hybride oder eine selbstständige Art. Synon. sind: Fraise de Bargemont; majaufe oder majaufe de provence; green strawberry de Bargemont, Fragaria Bargea, majaufa.

Für Amerika: F. Chiloensis, fraise du Chili. Frézier brachte sie 1712 aus Chile nach Europa. Der Verfasser gibt den Text nach Duchesne, Poiteau und Villmorin mit der chemischen Analyse von Buignet und als Unterarten: Chili orange; F. Suchiana, von Souchet 1808 in Versailles gezogen, jetzt verloren; f. ananasa, chilensis ananaeformis, Quoimis de Harlem, zuerst von Müller beschrieben; f. Carolinensis, quoimis de Caroline; f. Bathonica, Bath, calyculata. F. Virginiana, die Scharlachbeere.

Hier bricht der Abschnitt plötzlich ab und wir erfahren weder etwas von der Grayana, noch von den beiden früher aufgeführten asiatischen Arten. Der zweite Abschnitt handelt von geographischen Verbreitung der Erdbeeren und da findet sich die f. Grayana, genannt nach Asa Gray, der sie aus Nordamerika nach Cambridge brachte.

Der 3. Abschnitt bringt eine Auswahl von 40 Erdbeeren, die der Verfasser zur Kultur empfiehlt; er sagt: „quarante fraises" m'est venue de quarante poires des Herrn von Morthillet. Jeder Sorte ist eine ausführliche Beschreibung der Frucht und Pflanze, eine historische Notiz, Literatur ꝛc. beigefügt, so daß beim Durchlesen wohl das Verlangen entsteht, alle Arten in dieser Weise beschrieben zu wissen.

Die 2. Abtheilung des Werkes ist die geschichtliche; sie zerfällt in 3 Perioden, deren 1. die Zeit von 1750 bis 1766 umfaßt. Im Jahre 1570 erschien nämlich die erste Ausgabe des Maison rustique von Jean Liebault, in welchem nach des Verfassers Ansicht zuerst der Erdbeeren umständlich gedacht wird. Die betreffende Stelle ist nach der 2. Ausgabe von 1600 abgedruckt. Hier ist der Verfasser offenbar im Irrthum, zumal er ausdrücklich bemerkt, in dem Praedium rusticum des Car. Stephanus (1554) werde der Erdbeeren nicht gedacht. Das Maison rustique ist Uebersetzung zumeist und eine Ueberarbeitung des praedium rusticum, und in diesem letzteren ist der Erdbeere (fraga, fraises) allerdings gedacht; es werden da weiße und rothe (et utraque facultatis) genannt; montana (Walderdbeere) und terrestria oder sativa, durch Kultur gewonnene, unterschieden, auch erwähnt, man esse sie mit Wein, Rahm und Zucker ꝛc. Auf Liebault folgt Olivier de Serres 1600, dann Mollet 1652, der Jardinier François, 1683, Quintinye 1746 und Bon Jardinier 1763. Was diese Autoren über Kultur der Erdbeeren enthalten, ist hier mitgetheilt. Weßhalb, darf man fragen, sind hier einige Werke nach deren erster Ausgabe andern nach deren späteren citirt und excerpirt? Wäre es

nicht richtiger gewesen, stets die erste Ausgabe zu wählen? So z. B. ist der Quintinye von 1690 nicht der von 1746.

Die zweite Periode umfaßt die erste oder von Duchesne an bis zum Erscheinen der zweiten Ausgabe der Pomone française des Grafen Lelieur, 1766—1342. Dahin gehören und sind hier speciell excerpirt, zuerst Duchesne 1766; Duhamel 1768; Berriays 1789; Poiteau und Turpin 1807—1836; Poiteau, pomologie franç., 1836—46; Noisette 1839, dann die Repetitionen des Werkes von Duchesne im de Lamark, diction. encycl., und Deterville, cours d'agriculture; die verschiedenen Ausgaben des Bon jardinier etc.

Die dritte Periode beginnt mit der zweiten Ausgabe des Lelieur (1842) und geht bis auf die neueste Zeit (1863). Hier finden sich auch deutsche Werke aufgezählt, wie Legeler Obsttreiberei, 1842; Tratter Obsttreiberei, 1861; ferner Courtois-Gérard 1863; Maffre 1844; Mac-Ewen 1856 ꝛc.; aber Decaisne fehlt. So weit thunlich sind diese Perioden mit großer Ausführlichkeit behandelt, und hat der Verfasser nicht verabsäumt, seine divergirende Ansicht seinen Gegnern gegenüberzustellen, auch diese selbst gegen einander. Beigegeben sind einige Anmerkungen; so über Coucou und seine Bedeutung; über den Grafen Lelieur ꝛc.

Die dritte Abtheilung des ganzen Werkes behandelt die Kultur der Erdbeeren und zwar in drei Abschnitten. Zunächst die der Fragr. vesca, var. semperflorens (quatre-saisons) im freien Lande, äußerst weitläufig. So die Methode Lelieur, die Pflanzung und Behandlung derselben im ersten und zweiten Jahre. Im zweiten Abschnitte folgt die Kultur der großfrüchtigen Erdbeeren (fraises de race americaine; fr. anglaises) und wird hier die französische von der englischen getrennt, letztere nach Mac Ewen und James Cuthill. Angehängt ist ist eine Anleitung zur Erzielung neuer Varietäten nach de Jonghe, Gloede, Lecoq ꝛc.

Der dritte Abschnitt behandelt die Treiberei der Erdbeeren und gibt in 2 Abbildungen die Ansicht von Treibkästen. Es ist dieser Abschnitt scheinbar mit großer Vorliebe vom Verfasser behandelt worden, so daß über Behandlung der zu treibenden kaum eine größere Ausführlichkeit gedacht werden kann. Der Raum gestattet nicht, vom Detail zu sprechen, aber unterlassen mag ich es nicht, auf die praktische Wichtigkeit dieses Abschnittes hinzuweisen.

Der Werth des Ganzen ist bedeutend und abgesehen von der Zusammenstellung alles dessen, was die Literatur des Auslandes, besonders Frankreichs, bisher über Erdbeeren gebracht, die sich hier vorfindet, erzielt es eine nur zu selten erscheinende Vollständigkeit. Streitet der Verfasser in vielen Beziehungen gegen bisher geltend gemachte Ansichten und weicht er vielfach vom bisher Angenommenen ab, so ist darauf kein Vorwurf zu gründen, denn der Verfasser hat eifrig geforscht in Theorie und Praxis und das gewonnene Resultat liegt vor.

Es empfiehlt sich das Werk von selbst, wie ich erwarte auch in Deutschland, wenn es auch hier nicht Epoche machen wird, wie es in Frankreich der Fall. Eine gewiß bald zu erwartende neue Auflage wird das Fehlende ergänzen und Gegebenes verbessern, so daß Aller Forderungen befriedigt sind. v. B.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Ueber den Weinbau auf dem Johannisberg.

Die Rev. hort. theilt in ihrer neuesten Nummer vom 1. Juni, p. 204, einen Brief mit, welchen Ch. Baltet von der Schweiz aus an sie richtete, worin es unter anderm heißt: Bei einem Besuche der berühmten Weinberge

von Johannisberg, Rounberg (sic), Geisenheim, Rüdesheim ꝛc. ꝛc. war ich erstaunt, den Weinstock auf 1 oder 2 Reben geschnitten zu sehen, gebogen wie es Hooibrenk empfiehlt ꝛc. ꝛc." und dann wieder: „hat vielleicht der Besitzer des Johannisberg, der Fürst Metternich, der Hooibrenk berufen, um seine Methode da in Anwendung zu bringen?" — Auf meine Frage wurde mir mitgetheilt, der Weinstock werde seit mehr als 50 Jahren so behandelt und man habe eine andere Methode nie gehabt." —

Schon der letzte Satz hätte Baltet bewegen sollen, sich die Sache genauer anzusehen, — ob der Schnitt ꝛc. des Weinstockes im Rheingau in der That der Hooibrenk'schen Methode gleich sei — was in der That nicht der Fall, wenn auch zugegeben werden muß, daß beide Methoden auf dem gleichen Prinzipe beruhen. Dieß zur Ehre der Rheingauer Winzer.

Sollte wohl der Besitzer des Johannisberges, oder die sämmtlichen Besitzer desselben den alten, ehrwürdigen Ruf ihrer Berge, des Edelsteines der deutschen Weinberge, durch Einführung des noch keineswegs als unbedingt empfehlenswerthen Hooibrenk'schen Patentes in Frage zu stellen geneigt sein? — Ich kann das nicht glauben. Fürst Metternich mag der besten Oesterreicher Einer sein, allein den Johannisberg einem österreichischen Patente zu Liebe oder zu Gefallen, diese ertragreiche Besitzung auf fraglichen Ertrag zu stellen, dazu ist er zu klug.

Die Redaktion der Rev. hort. bemerkt zu dem Schreiben, es sei avec cette verve geschrieben, welche B. charakterisire. Ist dieser Ausdruck auch nur in optimistischer Bedeutung zu nehmen, so bezeichnet er doch eine chaleur d'imagination, deren Dämpfung dem Berichterstatter jederzeit obliegen sollte. v. B.

Statut der bayerischen Prüfungs-Station zu Weyhenstephan für landwirthschaftliche Maschinen und Geräthe.

§. 1. Es besteht zu Weyhenstephan eine Station, welche im Auftrage des k. Staatsministeriums des Handels und der öffentlichen Arbeiten, sowie in laufendem Einverständnisse mit dem General-Comite des landwirthschaftlichen Centralvereins von Bayern die Prüfung von landwirthschaftlichen Maschinen und Geräthen vorzunehmen und über die Ergebnisse derselben geeignete Veröffentlichungen eintreten zu lassen hat.

Als Vorstand der Station fungirt der Direktor der k. landwirthschaftlichen Centralschule. Derselbe hat die Station nach seinem Ermessen zusammenzusetzen und auch im Besonderen zur Theilnahme an den Arbeiten derselben einzuladen, wen er für geeignet erachtet.

Als ordentliche Mitglieder der Station werden Professoren der vorgedachten Lehranstalt aufgestellt.

Als außerordentliche Mitglieder der Station betheiligen sich ausübende Landwirthe, namentlich größere Grundbesitzer, sowie geeignete Mitglieder des General-Comites, je nach Besonderheit der Fälle an den Prüfungen. Jedenfalls treten diese vor Abschluß von Prüfungsergebnissen mit ihren Urtheilen hinzu.

Je nach Bedürfniß steht es endlich dem Stationsvorstande zu, noch außerdem Angehörige der Centralschule, anderweitige Sachkundige ꝛc. hinzuzuziehen, resp. einzuladen.

§. 2. Betreffs der Existenz und Aufgabe der Station haben zweckmäßige Veröffentlichungen in landwirthschaftlichen und anderen gewerblichen Zeitschriften, politischen Zeitungen u. dergl. Statt zu finden, und ist in geeigneter Weise dazu einzuladen, daß betreffende Prüfungsgegenstände an die Station eingesandt werden.

§. 3. Nur über empfehlungswürdige, nicht aber auch über bemängelungswerthe Maschinen und Geräthe werden Berichte veröffentlicht. Hiebei sind die besonderen Verhältnisse und Umstände anzugeben, unter welchen die Prüfungsergebnisse erlangt wurden. Die Berichte erscheinen zunächst in der Zeitschrift des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern und werden Separatabdrücke davon genommen, um sie bei der

Ausstellung am Oktoberfeste in München zu vertheilen.

§. 4. Die Prüfungen der landwirthschaftlichen Maschinen und Geräthe, welche der Station obliegen, bilden zugleich ein Unterrichtsmittel an der landwirthschaftlichen Centralschule.

§. 5. Die Prämiirungen am Oktoberfeste sollen nicht unmittelbare Rückbeziehung auf die Prüfungsergebnisse der Station nehmen, überhaupt nicht der Güte einzelner oder aller landwirthschaftlichen Maschinen und Geräthe eines Ausstellers gelten, sondern nur wie bisher im Allgemeinen für den Eifer und die den Fortschritt bekundenden Gesammtleistungen der Aussteller gegeben werden.

Weyhenstephan, im April 1864.

Der Vorstand der bayerischen Prüfungs-Station für landwirthschaftliche Maschinen und Geräthe.

Dr. Wentz.

Flotows Garten.

Wir halten es für unsere Pflicht, Pomologen, oder auch Anfänger in der Pomologie, welche den Wunsch hegen, sich schnell umfassende pomologische Kenntnisse zu erwerben, darauf aufmerksam zu machen, daß die Besitzung des jüngst verstorbenen Herrn Geheime Rath G. v. Flotow in Dresden (Neustadt) zu verkaufen ist. Sie besteht aus einem schönen massiven Wohnhaus und einem sorgfältig gepflegten mäßig großen Garten, der theils auf Sortenbäumen, theils auf einzelnen Stämmen über 600 der edelsten und werthvollsten Apfel- und Birnsorten, und zahlreiche andere Obstsorten enthält. Offerten von Pomologen wollen die Hinterbliebenen den Anerbietungen von Anderen den Vorzug geben.

Alles Nähere besorgt Herr Stadtrath und Advokat Anger in Dresden (Leipziger Straße) der auch auf portofreie Zuschriften über die Kaufsbedingungen schriftlich Nachricht zu geben, die Güte hat.

Möchte dieser schöne und reiche Garten bald wieder in würdige Hände kommen, in Hände, die dies Vermächtniß Flotows wahrhaft zu schätzen, zu erhalten und für die deutsche Pomologie nutzbar zu machen verstehen. Ed. L.

Personalnachrichten.

Der bekannte Pomolog Herr von Trapp in Wiesbaden wurde von Sr. Hoheit dem Herzog von Nassau zum „Geheimen Regierungsrath" ernannt.

Garteninspector Ed. Lucas wurde vom Gartenbauverein in Nürnberg zum Ehrenmitglied ernannt.

Todesnachricht.

Der Nestor der Gärtner Englands, der berühmte Begründer der Baumschule in Brompton, Joseph Kirke, starb am 26. März im 95. Jahre in Huggin's College in Northfleeth. Er war der Erzieher zahlreicher neuer Obstsorten und ebenso der Verbreiter einer großen Zahl der edelsten Sorten, so der Engl. Spital Reinette. Viele werthvolle Sorten, wie Kirke's Pflaume, Kirke's Lord Nelson, Kirke's golden peppin, Kirke's admirable, tragen seinen Namen und machen ihn in der Pomologie unvergeßlich. E. L.

Todesnachricht.

So eben trifft die Trauerkunde ein vom Hinscheiden Sr. Majestät des Königs Wilhelm I. von Württemberg.

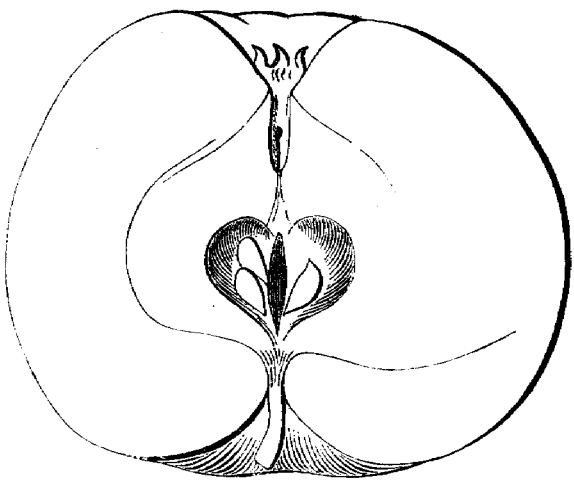
Er war ein wahrer Vater des Vaterlandes und alle Zweige der landwirthschaftlichen Cultur erfreuten sich seiner besonderen Gunst.

Reutlingen, den 25. Juni 1864.

E. L.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von E. Greiner in Stuttgart.

I. Pomologie.



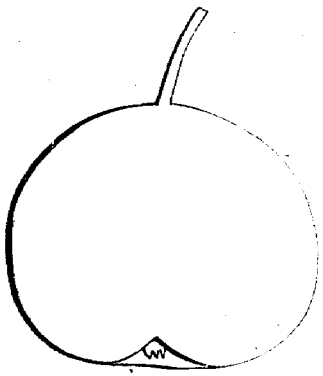
Ein paar auffallende Beispiele, wie unter Umständen eine Frucht ihre Form gänzlich verändern kann.

Mitgetheilt von Oberdieck.

In Görlitz zeigte mir v. J. Hr. Graf von Schlippenbach aus Arendsee unter seinen schönen, vorzüglich gut cultivirten Früchten, zwei schöne, gut ausgebildete, auf Spalier gewachsene Früchte von der Form, wie die Figur 1 oben sie zeigt, mit der Frage, ob ich errathen könne, was das sei. Da mir auffallende Abänderungen der Form von Früchten schon öfter vorgekommen waren, rieth ich wirklich aus der Feinheit der Schale und der Färbung richtig, daß es Exemplare des Pigeon rouge seien; hätte aber die Frage des Herrn Grafen mir nicht schon angedeutet, daß ich eine bekannte, nur veränderte Frucht vor mir habe, würde ich bei den vorliegenden Früchten an Pigeon rouge nicht gedacht haben, so gänzlich verändert war der ganze Habitus derselben. Ich nahm beide Exemplare mit und bestätigten später Fleisch und Geschmack vollkommen, daß es Früchte des Pigeon rouge waren. Es ist schon von älteren Pomologen behauptet worden, daß vorzüglich der Pigeon rouge nach dem Grundstamme und andern Um-

ständen manchen Abänderungen unterworfen sei, und habe ich selbst davon ziemlich schlagende Beispiele wahrgenommen. In Lüneburg hatte ein Bekannter von mir einen Spalierstamm einer ihm nicht zusagenden Reinette mit Pigeon rouge überpfropfen lassen. Große, herrliche Früchte, die er mir davon gab, welkten auf dem Lager merklich, ohne zu früh gebrochen zu sein, und hatten ziemlich reinettenartiges Fleisch. In Nienburg hatte ein Freund von mir 2 Stämme des Pigeon rouge dicht neben einander stehen, von gleichem Alter und Stärke, die wohl aus derselben Baumschule bezogen sein mochten. Auf dem einen dieser Stämme waren die Früchte immer weit stärker geröthet, als auf dem andern. Unter Früchten, die mir zur Bestimmung gesandt wurden, habe ich grell gestreifte Exemplare des Pigeon rouge gefunden, die durch ihr Fleisch und den leicht kenntlichen Geschmack sattsam als solche sich auswiesen, und dann ist die Färbung einmal wieder fast bloß verwaschenen, selbst in sanfter Röthe, wie sie Dittrich bei seinem Rosenfarbigen Taubenapfel schildert, den ich vom Rothen Wintertaubenapfel in nichts Wesentlichem habe unterscheiden können.

Die 2. hier oben dargestellte Frucht fand ich auf der Rückreise von Görlitz bei einem Besuche bei dem Herrn Geheimen Rath von Flotow, der mir sagte, daß sie auf einem Probezweige der Forellenbirn erwachsen sei, an welchem die übrigen Früchte von der gewöhnlichen Form und Größe noch saßen. Das verbildete kleine Exemplar hatte gleichfalls vollkommen die Zeichnung der Forellenbirn, wie es aber gekommen ist, daß dieses eine Exemplar theils so klein geblieben war, theils völlige



Bergamottform angenommen hatte, läßt sich vor der Hand nicht erklären. Eben so wenig ist vor der Hand erklärt, weshalb die Früchte auf dem Spaliere des Herrn Grafen von Schlippenbach von der gewöhnlichen Form des Pigeon rouge so gänzlich abgewichen waren, und ich möchte den Herrn Grafen bitten, uns später in der Monatsschrift mitzutheilen, ob die Abänderung in der Form auf demselben Baume sich wiederholt. Sollte dies der Fall sein, und der Grundstamm triebe etwa einmal unter der Veredlungsstelle ein Reis, oder man könnte ein solches künstlich hervorlocken (etwa aus einer abgeschnittenen, in die Höhe gehobenen Wurzel) so müßte man dies auf einen Probezweig setzen, um zu sehen, ob es etwa eine flach gedrückte Frucht lieferte. Daß der Grundstamm mitunter eine Frucht wirklich verändern, ja selbst die Vegetation merklich modificiren kann, davon hatte ich in Sulingen ein Beispiel, als ich einen werthlosen, früh reifenden Haushaltsapfel in der Krone mit dem Goldzeugapfel umgepfropft hatte. Die aus den aufgesetzten Reisern erwachsenden Zweige hatten weit dickere, steifere, wie geschwollene Sommer-

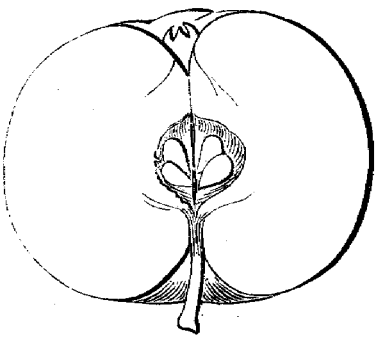
triebe, als der Goldzeugapfel im normalen Zustande zeigt, und auch die Früchte fielen geschwollener und unförmlicher aus, wurden stippig und hatten weit geringere Güte im Geschmack. Die aufgesetzten Zweige fingen nach und nach an abzusterben und nahm ich sie zuletzt wieder ab.

Auch in meiner Brochüre über Probebäume (Hannover bei Hahn, 1844), habe ich Seite 41—45 manche Beispiele über merkliche Abänderungen von Früchten beigebracht und die Frage erörtert, ob solche Abänderungen etwa durch eine fremde Bestäubung in der Blüthe hervorgerufen werden könnten, welche bis jetzt nicht genügend beantwortet ist, ja deren Bejahung nicht ganz wahrscheinlich ist, obwohl man findet, daß wenn Levkojen von verschiedener Farbe neben einander blühen, die erwachsenden Schoten einzelne ganz anders gefärbte Körner bringen (z. B. blaue zwischen rothen), die auch entsprechend gefärbte Blumen hervorbringen, und daß, wenn man türkischen Weizen mit braunrothen und mit gelben Körnern neben einander blühen läßt, in derselben Körnerrispe gelbe und rothe Körner vermengt erwachsen. Salisbury sah z. B. (Transact of the Hort. Soc. I. S. 103) mehrmals auf Pfirsichbäumen mit wolligen Früchten einzelne Nectarinen erwachsen, selbst eine Frucht, die auf der einen Seite behaart, auf der andern glatt war. Knight sah einen Stamm der Gelben Eierpflaume in einem Jahre auch rothe Früchte tragen, und ich selbst fand einmal an einem Weinstocke mit schmutzig röthlichen Beeren (wohl Grauer Champagner oder Rother Traminer) eine Traube heranwachsen, an der die oberste Seitenrispe 7 völlig dunkelblaue Beeren lieferte, denen am Weinstocke des Nachbars gleich, wobei dennoch gefragt werden muß, warum, wenn solche Abänderungen von einer fremden Bestäubung, etwa durch eine Biene, herrührten, sie nur so sehr selten sich zeigen, da ja Weinstöcke mit ganz verschieden gefärbten Beeren oft genug dicht neben einander und selbst durch einander blühen, auch die Bienen immer geschäftig sind.

Auch ein sehr auffallendes Beispiel von Abänderung nicht bloß in der Form, sondern selbst im Geschmacke der Frucht, habe ich in meiner obgedachten Brochüre S. 42 angeführt. Herr Pastor Wöhrmann zu Fallingbostel im Hannoverschen sandte mir am 12. Septbr. 1840 2 aus demselben Zweige und, wie ich genau erkundet, selbst dicht neben einander erwachsene Birnfrüchte von gänzlich verschiedener Beschaffenheit. Die größere Frucht war 2½" breit, 3½" lang, birnförmig, mit flachen, vom Kelche sich herauf ziehenden Erhabenheiten, die Stielspitze in den Stiel auslaufend, die Schale gelblich grün ohne Röthe, häufig punktirt, der Geschmack rosenartig, etwas säuerlich, und die ganze Frucht einigermaßen einer starken Erzherzogsbirn ähnlich; die zweite abweichende Frucht dagegen war 2" hoch und breit, bergamottförmig, an Größe und Gestalt einer Rothen Bergamotte ähnlich, am Stiele etwas abgestumpft, Kelch und Stiel in flachen Senkungen, Kelchsenkung eben, Bauch ziemlich in der Mitte der Frucht sitzend, schön gerundet, die etwas starke Schale dunkelgrasgrün mit zersprengtem Roste bedeckt, der die Kelchfläche und einen Theil des Bauches fast ganz überzog. Reife ein paar Wochen später eintretend als bei der großen Frucht, und der Geschmack merklich müskirt. Ein Baum der Rothen Bergamotte hatte in der Nähe

gestanden, doch ließ eine Bestäubung mit dieser Sorte schon wegen des merklich müskirten Geschmackes sich schwer annehmen.

Es wäre wohl der Mühe werth, daß Pomologen auf derartige Erscheinungen allgemeiner und genauer achteten, um endlich vielleicht eine genügende Erklärung davon zu finden.



Schwarzer Api. *†. Dez.—Apr.

Heimath und Vorkommen: Ist eine durch ihre sehr dunkle, fast schwarze Farbe weit verbreitete, schon alte Frucht, die häufig auch (wie auch im Hannoverschen mir vorkam) Schwarzer Borsdorfer und Zigeunerapfel genannt wird. Der Baum ist sehr tragbar und die Frucht immerhin brauchbar, indeß von zu vielen besseren übertroffen. In der Topforangerie und in Boskketten als Pyramide gezogen, kann sie sehr zur Zierde dienen.

Literatur und Synonyme: Es gibt mehrere kleine und mittelgroße schwarzrothe Aepfel, deren Benennungen bei den Pomologen mehrfältig verwechselt zu sein scheinen, und denen auf der Ausstellung zu Görlitz in der Collection aus Boskoop noch ein Schwarzer Kurzstiel hinzugekommen ist (Monatsschr. 1864 S. 5). Die beiden ähnlichsten darunter, die in den Synonymen am meisten verwechselt zu sein scheinen und wohl beide unter den Benennungen Pomme noire, Kohlapfel (Pomme de charbon) Kleiner Kohlapfel, Schwarzer Pepping, Pomme de l'enfer, Pomme violette vorkommen, sind der Obige, den Diel IX. S. 214 beschreibt, und Diels Schwarzschillernde Violette (Diel II. S. 198) von welcher letzten, Frucht Diel behauptet, daß nur ihr das Synonym Schwarzer Borsdorfer zukomme und Pomologen öfter (z. B. Christ H. W. B. S. 25) den Schwarzen Borsdorfer und Schwarzen Api zusammengeworfen hätten. Diel hat außerdem noch (V. 6. S. 9) als Zigeunerapfel Calville noire eine größere, ganz calvillförmige schwärzlich gefärbte Frucht, und als Kohläpfel kommen noch andere größere Früchte vor (wie selbst der Braune Matapfel mitunter so genannt wird), wie auch noch größere Violetten vorkommen, z. B. der Herbst- und Winter-Veilchenapfel (T. O. G. 14 S. 83 Taf. 4 und XXI. S. 170 Taf. 16.; verglichen auch Ronalds Pyr. Mal. Taf. 20 Fig. 2 Pomme violette or Black apple). Der Unterschied zwischen den beiden ähnlichsten, der Schwarzschillernden Violette und dem Schwarzen Api besteht nach Diels Beschreibungen hauptsächlich darin, daß jener kleiner, nur 1¾" breit und 1½" hoch ist, nach dem Kelche etwas mehr abnimmt, einen sauren, fast herben Geschmack hat und das Blatt oval ist, der Schwarze Api aber 2¼" breit und etwas über 1½" hoch, nach beiden Seiten gleich gewölbt, das Fleisch fein, fest, unter der Schale oft etwas röthlich, der Geschmack aber an-

genehm, süß weinsäuerlich etwas violenartig, und das Blatt eiförmig ist. Wenn Diel von dem Schwarzen Api sagt „er bekomme die Größe eines gewöhnlichen Edelborsdorfers, sei aber in seiner Form platter, und dem kleinen Api ähnlich (die flache Form und Aehnlichkeit mit dem kleinen Api gibt er auch bei der Schwarzschillernden Violette an), nur etwas größer, so sollte man glauben, daß man viel eher den Schwarzen Api auch Schwarzen Borsdorfer nennen könnte, als die Schwarzschillernde Violette. — Bei den älteren französischen Autoren hat Etienne außer dem Api rouge (Kleiner Api) auch noch einen Api blanc, Melappe, Malappia, aber keinen Schwarzen Api. Merlet hat nur den Kleinen und Großen Api. Der obige findet sich zuerst bei Duhamel II. S. 38 Nr. 31 ohne Abbildung. Er hat daneben S. 39 noch einen Pomme noire, Zigeunerapfel, der nur 15—16‴ breit und 12—13‴ hoch sei, an beiden Enden breitgedrückt, mit sehr flachstehendem Auge, von weißem, unter der Haut schwach rothem Fleisch und süßem, fast fadem Geschmacke. Diese Angaben wollen auf Diels Schwarzschillernde Violette auch nur halb passen. Manger hat S. 18 Nr. 1 einen Schwarzen Borsdorfer, den er als 3⅜″ breit und 2¾″ hoch bezeichnet, übrigens nicht selbst gekannt zu haben scheint, und der mit obigen 2 Früchten nichts gemein hat. S. 32 Nr. XXXIII. hat er noch einen Api noir wohl nur nach Duhamel. Schabol (Pratique du Jardinage 1774) Pomme noire Nr. 17 citirt Diel Anfangs bei der Schwarzschillernden Violette, hält aber beim Schwarzen Api Schabols Frucht für diesen. — T. O. G. XII. S. 276 Taf. 16 Schwarzer Borsdorfer, ist wohl ohne Zweifel der obige. Der Geschmack wird (was Christ nachher nachschreibt) als mispelartig und citronensäuerlich bezeichnet. Was dagegen der T. O. G. XV. S. 282 Taf. 13 als Schwarzen Api hat, mit dem Synon. Bleiapfel, und eine deutsche, erst im März zeitigende, bis Michaelis haltbare Frucht sein soll, die ziemlich konisch abgebildet ist, ist weder der Duhamelsche noch der Dielsche Schwarze Api. Zinks Schwarzer Borsdorfer Pomme noire, Taf. 11 Nr. 90 ist weder die Gestreifte Violette, noch der Schwarze Api und wenn Diel diese fast kugelrunde 2½″ breite und 2¼″ hohe Frucht bei seiner Schwarzschillernden Violette anführt, so ist das unkritisch und verläuft gegen seine Beschreibung der Frucht. Christ H. W. B. S. 25 hat — wohl nur nachschreibend und zusammenwerfend — einen Schwarzen Borsdorfer, den er auch Kleiner Violetter Apfel, Kohlapfel, Schwarzer Api und Zigeunerapfel nennt. In der Vollst. Pomol. (1809) hat er diesen nicht, aber eine Große Violette, und Schwarzschillernde Violette und hält sich bereits an Diel. — Der Lond. Cat. hat S. 5 ohne Nummer einen Api noir und S. 7 Nr. 64 einen Black Crab Syn. Black Borsdorfer; Unterschied ist nur, daß jener als oblate von Dec.—Jan. dauernd, dieser als roundish von Nov.—Dec. dauernd bezeichnet wird, beide vom 3. Range. Hogg hat beide Früchte S. 26 und S. 218 und beschreibt den Api noir etwas ausführlicher, bemerkt auch, daß Poiteau und Turpin ihn abgebildet hätten. Unter den Amerikanern finde ich bei Elliott S. 184 einen Black Lady apple mit Syn. Api noir, mit kurzen Angaben.

Gestalt: flachrund, nach Diel 2¼″

breit und nur etwas über 2½" hoch. Die oben dargestellte Frucht brachte ich in mehreren Exemplaren aus Görlitz aus einer französischen Collection mit, wo sie als Api noir lag, und hatten die Früchte nicht ganz die von Diel angegebene Größe. Der Bauch sitzt in der Mitte, um Stiel und Kelch wölbt die Frucht sich flach, so daß beide Wölbungen oft nicht verschieden sind.

Kelch: klein, geschlossen, sitzt in weiter, bald flacher, bald auch ziemlich tiefer Senkung, häufig mit feinen Rippchen umgeben, und auch die Rundung des Bauchs ist oft durch breite Erhabenheiten ungleich. Manche Früchte sind jedoch am Bauche eben und schön gerundet, so daß die schöne Rundung, welche Diel bei der Schwarzschillernden Violette angibt, kein charakteristisches Kennzeichen derselben ist.

Stiel: dünn, holzig, bald sehr kurz, bald ½—1" lang, sitzt in geräumiger und tiefer, trichterförmiger Höhle, welche bald glatt, bald mit feinem grünlichen Roste belegt ist.

Schale: zart, glatt, glänzend, am Baume mit Duft belaufen; von der grünen, später gelben Grundfarbe ist nur durchscheinend etwas zu sehen, indem die besonnten Stellen mit einem sehr dunkeln blutartigen Carmoisinroth, das ins Violettschwärzliche schillert, stark verwaschen sind und auch die Schattenseite ein dünneres, ebenfalls oft ins Schwärzliche schillerndes Roth überzieht. Etwas beschattete Früchte haben nach Diel besonders um die Stielwölbung herum deutlich viele kleine dunkelröthere Streifen. Diese sah ich an Früchten des hiesigen Schwarzen Borsdorfers und an den aus Görlitz mitgenommenen Früchten nicht, habe wohl nur stark besonnte Früchte gesehen, und notirte die Färbung an besonnten Stellen als schwärzlich dunkelroth, an weniger besonnten als dunkel braunroth mit etwas durchscheinender Grundfarbe. Punkte waren wenig bemerklich, und sagt Diel, daß diese bald ganz zu fehlen scheinen, bald man deren im Roth viele feine, gelbbräunliche sehe; je höher gefärbt die Frucht sei, desto weniger seien die Punkte bemerklich. Dazu gesellen sich oft noch kleine und starke schwärzliche Rostflecken. Geruch sehr schwach.

Fleisch weiß (ich notirte es als schwach grünlich mattgelb) sehr fein, fest, saftvoll, unter der Schale oft etwas ins Röthliche spielend, nach Diel von angenehmem, süß weinsäuerlichen, etwas violenartigen Geschmacke; (ich notirte den Geschmack bloß als weinsäuerlich gezuckert und gut.)

Kernhaus: bald geschlossen, bald etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten viele schöne, vollkommene, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Dec. und hält sich bis zum Frühjahre. Diel bemerkt, er müsse, wie der Kleine Api, vor den ersten Fröſten nicht gepflückt werden.

Der Baum wächst lebhaft, macht nach Diel viel feines Holz, setzt sehr viele, etwas Wildes verrathende Fruchtspieße an, trägt die Aeste gern etwas hängend, und liefert sehr reichliche Ernten. Sommertriebe ziemlich lang, nach oben mit feiner Wolle belegt, dunkel violettbraunroth, wenig glänzend, ziemlich zahlreich aber fein und nicht ins Auge fallend punktirt. Blatt klein, flach, eiförmig, mit kurzer scharfer Spitze mit ziemlich starken, stumpfspitzen

Zähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen ziemlich stark, länglich, wenig wollig, sitzen auf ziemlich vorstehenden gerippten Trägern.

Oberdieck.

Auswahl von neueren oder weniger bekannten werthvollen Kern- und Steinobstsorten.

Von Charles Baltet in Troyes.

Nach Revue hort. 1864, 4. Heft, von Th. Emmel.

Jedes Jahr findet man in den Catalogen Anpreisungen verschiedener neuer Früchte aufgezeichnet, welche theilweise durch Zufall oder auch durch künstliche Zucht aus Samen erzeugt wurden.

Von den meisten dieser Sorten kennt man die Abstammung nicht, doch werden alle von den Besitzern derselben auf das wärmste empfohlen.

Sehr gut ist es daher, daß Liebhaber von Früchten nicht blindlings alle Neuheiten anschaffen, denn mancher würde sich wohl nicht selten in seinen Erwartungen getäuscht finden, da weit nicht alle Früchte erster Qualität sind.

Viele derselben sind gut, bedeutend mehr hingegen nur mittelgut und nur einige sind als sehr gut zu betrachten. Das schwierigste ist immer, diese vielen neuen Sorten kennen und unterscheiden zu lernen.

Der Baumschulenbesitzer ist daher nur als Vermittler zwischen dem Züchter neuer Sorten und dem Käufer zu betrachten. Er zahlt dem ersteren sein Produkt sehr theuer als Novität und übernimmt damit ein großes Risiko; er muß sie prüfen, um sie danach entweder zu empfehlen oder zu verwerfen.

Wir glauben daher eine Pflicht zu erfüllen, wenn wir die Beobachtungen, welche wir in den letzten Jahren bezüglich der neueren oder weniger bekannten Früchte, die in den Baumschulen oder den Obstgärten gezüchtet wurden, machten, hier zusammenstellen.

Gleichfalls werden wir diejenigen Sorten bemerken, welche schon seit einiger Zeit verbreitet sind, ferner solche, obgleich verschiedene Sorten, welche noch unter gleichem Namen verkauft werden. Ueber Sorten, von deren Echtheit wir überzeugt sind, tragen wir kein Bedenken, zu berichten.

Wünschenswerth wäre es, wenn andere Baumzüchter diesem Beispiele folgten und durch Vergleichungen und Discussionen den finstern Chaos, der jetzt „Pomologie" genannt wird, aufzuklären helfen würden.

Wir werden so viel wie möglich die Reifzeit angeben, doch sei dabei erwähnt, daß die letzte Ernte (1863) sehr viel vor der gewöhnlichen Zeit der Reife eintrat.

Aprikosen.

Große Johannisaprikose, Gros Saint Jean (?). Frucht groß, stumpf eiförmig, von wachsgelber Farbe, theilweise mit Zinoberroth bedeckt und purpurroth gefleckt. Fleisch ziemlich schmelzend, honigsüß, erhaben. Reifzeit Ende Juni bis Anfang Juli. Der Baum ist sehr wüchsig und fruchtbar. Diese Sorte ist in den Gärten von Troyes eben so viel verbreitet, wie die Aprikose von Nancy.

Büschelaprikose, A. de trochets, mittelmäßig groß, rundlich, safrangelb, leicht okerfarbig, Fleisch schmelzend, schmackhaft, leicht muskirt. Reifzeit Mitte August. Baum starkwüchsig und von großer Fruchtbarkeit.

Kirschen.

Werdersche frühe schwarze Herzkirsche, Guigne Werder's early black heart. Mittelgroß, dunkelroth, säuerlich süß, gut; Reifz. Ende Mai. Baum von mittelstarkem Wuchs, fruchtbar.

Frühe Herzkirsche von Tarascon, Guigne precoce de Tarascon; ziemlich groß, dunkel purpurroth, säuerlich süß, gut; Mai bis Juni. Baum sehr starkwüchsig.

Herzkirsche: Schöne vom Ohio, Guigne Ohio's beauty. Groß, süß, glänzend kirschroth auf Incarnatgrund, sehr gut. Erste Hälfte Juni. Baum sehr wüchsig und von einer merkwürdigen Fruchtbarkeit. Seine Blüthe ist groß und schön.

Doktorkirsche, Guigne the Doctor. Groß, etwas uneben; Schale hell carminroth, ziemlich gut, hat einen großen Stein. Anf. Juni. Baum wüchsig und fruchtbar.

Gouverneur Woods Herzkirsche. G. Governor Wood. Groß, Schale rosenroth, ziemlich gut. (Stein anhängend.) Mitte Juni. Wuchs und Fruchtbarkeit mittelmäßig.

Herzkirsche von Buxeuil, Gu. de Buxeuil. Mittelgroß, hellrosa auf bernsteinfarbenem Grund, süß, gut. Reifz. Juni bis Juli. Baum sehr wüchsig, fruchtbar (wurde in Buxeuil, Dep. Aube aufgefunden).

Kreiselförmige Herzkirsche, Gu. taupie. Mittelmäßig, spitz herzförmig, dunkelrosa, ziemlich gut. Juli. Wuchs und Fruchtbarkeit gewöhnlich.

Rival Herzkirsche, Gu. Rival. Mittelgroß, schwarzroth, säuerlich süß, ziemlich gut. August. Baum von untersetztem Wuchse, blüthenreich, läßt seine Frucht häufig vor der Reife abfallen.

Reverchon Knorpelkirsche, Bigarreau Reverchon. Ziemlich groß, herzförmig, schwarzroth, passabel. Anfang Juni. Baum von gewöhnlichem Wuchs und Fruchtbarkeit.

Jaboulaye Knorpelkirsche, Bigarr. Jaboulaye. Groß, purpurroth, gut. Anfang Juni. Baum sehr wüchsig, mit hängenden Zweigen, fruchtbar.

Knorpelkirsche von Cleveland, Big. Cleveland. Groß, gelbweiß, mit durchsichtigem Rosa marmorirt, gut. Mitte Juni. Baum sehr starkwüchsig, dichtästig, fruchtbar.

Rockport Knorpelkirsche, Big. Rockport. Ziemlich groß, etwas beulig, karminrosa, ziemlich gut, mit großem festhängendem Steine. Mitte Juni. Baum gut wachsend, reich verzweigt und fruchtbar.

Kaiserin Eugenien Weichsel. Cerise Imperatrice Eugénie. Ziemlich groß, dunkelroth, süß, leicht säuerlich, sehr gut. Mitte Juni. Baum mit kurzem Holze und sehr reichtragend.

Herzogin von Palluau Weichsel, Cerise Duchesse de Palluau. Mittelmäßig groß, hell carminroth, süß, sehr gut. Mitte Juni. Baum mit langem Holze, trägt sich gut, fruchtbar.

Weichsel von Vaux, Cerise de Vaux. Groß oder ziemlich groß, karminroth, süßsäuerlich, sehr gut. Juni, Juli. Baum mit kurzem Holz und großer Fruchtbarkeit (wurde in einem Weinberge zu Yonne aufgefunden).

Schöne von Orleans, Cerise Belle d'Orleans. Sehr groß, dunkelroth, süß säuerlich, sehr gut. Anfang Juli. Der Baum wächst sehr gedrungen und ist sehr fruchtbar. Dieser Sorte, die früher den ältern Autoren als Portugiesische

Weichsel bekannt war, und in England Jeffreys Duke hieß, wurde durch den Congreß von Lyon der Name Belle d'Orleans gegeben. In Paris und Orleans wird eine Art früher rother Herzkirsche auch so benannt.

Planchoury Weichsel, Cerise de Planchoury. Groß, lebhaft karminroth, säuerlichsüß, sehr gut. Juli, August. Baum mit schlankem Holze, vieläſtig, sehr wüchsig, sehr fruchtbar.

Prachtvolle Chatenay Weichsel, Cer. Belle de Châtenay Magnifique. Groß, hochroth, süßsäuerlich, sehr gut. Juli, August. Baum wüchsig, mit nach unten geneigten Zweigen und wohltragend.

Rose Charmeux's Weichsel, Cerise Rose Charmeux (?). Groß, schön purpurroth, säuerlich süß, sehr gut. Juli, August. Baum schön wüchsig, trägt sich gut, sehr fruchtbar.

Montmorency-Brettonneau Glaskirsche, Cer. Montmorency Bretonneau. Mittelgroß, roth, süßsäuerlich, sehr gut. Mitte August. Baum schön wüchsig, mit feinem Holz, fruchtbar.

Double Marmotte Süßweichsel, Griotte imperiale double marmotte. (Der Erzieher ist unbekannt.) Ziemlich groß, länglich, kurz gestielt, säuerlich, ziemlich gut. Juli. Wuchs mäßig, sehr fruchtbar.

Achers Süßweichsel, Griotte Acher. Groß, schwarz purpurroth, säuerlich, gut. August. Baum stark wüchsig, mit feinem Holz, trägt sich gut und zeigt eine seltene Fruchtbarkeit. Wenn diese Sorte in nördlicher Lage gepflanzt wird, so reifen die Früchte wie bei der Rose Charmeux u. a. gute Weichseln, um einen Monat später.

Kornelkirschen.

Weißfrüchtige Kornelkirsche, Cornouille a fruit blanc. Diese Sorte unterscheidet sich von der ursprünglichen nur durch die gelbweiße Färbung der Frucht. Ein Unterschied im Geschmack findet nicht statt.

Großfrüchtige rothe Kornelkirsche, Cornouille a gros fruit rouge. Die Frucht ist größer als bei der gewöhnlichen Sorte. Beide genannte Varietäten sind sehr fruchtbar.

Erdbeeren (remontirende).

Fraise a fruit pourpre oder a fruit long ou Lagrange. Gute Sorte, deren Synonyme die Form und die Farbe derselben bezeichnen.

Blanche d'Orleans, Weiße Orleanserdbeere. Schöne längliche Frucht.

Desportes, Desportes Erdbeere. Eine gute Untervarietät der vorigen.

Carolina superba. Fruchtbar, groß, gut bis sehr gut. Ende Juni.

(Fortsetzung folgt.)

Anm. d. Red. In Jeinsen hat die Kreiselförmige Herzkirsche auf einem großen Probezweige bei sechsmaliger guter Blüthe 8 Früchte zur Welt gebracht, und war dadurch ohne allen Werth; Gouverneur Wood, Knorpelkirsche von Rockport, Schöne von Ohio, Knorpelkirsche von Cleveland waren dagegen sehr gut und reich tragbar.

O.

II. Praktischer Obstbau.

Weitere Nachricht von den Resultaten meiner Versuche mit der Copulation aufs schlafende Auge.

Wie ich bereits am Schlusse eines früheren Aufsatzes versprach, unterlasse ich nicht, weitere Nachricht über die Erfolge meiner vorigjährigen Herbstcopulation zu geben. Es hat sich zwar herausgestellt, daß diese Methode der Veredlung für das Steinobst, woran es mir hauptsächlich lag, nicht den sicheren Erfolg gewährt, den ich, nach früheren Versuchen davon erwartete; dennoch glaube ich, daß dieselbe auch weiter alle Beachtung verdient, und gewiß zu vielseitiger Anwendung gelangen wird.

Ich begann die Copulation aufs schlafende Auge am 25. August mit einer Anzahl Reiser, die ich theils aus Herrenhausen mir mitgebracht hatte, theils durch die Freundlichkeit des Herrn Leroy in Angers erhielt, der mir ein Dutzend amerikanischer Birnen, wie: Brandywine, Tyson, Moyamensing, Edwards Elizabeth, Andrews, Chancellor, Lawrence, Adams, Colins, Sheldon etc., auch etliche Apfelsorten, 3 Pflaumen- und 2 Kirschensorten gesandt hatte, und wurden Reiser theils auf gute Wildlinge, theils auf Probezweige, — die Birnen auf eine schon mehr herangewachsene kräftige Pyramide gesetzt. Unter den an diesem Tage auf Wildlinge gesetzten Birnreisern machten 4 nachher noch einen kleinen Trieb, 2 nur eine kleine Blätterkokarde, 2 einen kurzen Trieb von 3‴ Länge mit drei Blättchen, der aber später bis zum December noch so ausreifte, daß er die harten Fröste im Januar überstanden hat.

Die Veredlung des Steinobstes nahm ich am 1. und 2. September vor und veredelte circa 100 Kirschenwildlinge und eben so viel Pflaumenwildlinge, setzte auch circa je 50 Sorten auf Probezweige. Später, um die Mitte des Septembers setzte ich noch einige Birn- und Apfelsorten auf, die ich von einer Ausflucht nach Hildesheim und Uelzen namentlich von Herrn Lieke in Hildesheim mitgebracht hatte, der mir die in meiner Baumschule verloren gegangenen Birnsorten Markbirn und Lange gelbe Winterbirn, die ich ihm vor vielen Jahren mittheilte, noch ganz ächt wiedergeben konnte, wie gleich die Vegetation entschieden zeigte. Ich fügte diesen Sorten, zum Versuche, noch einige Kernobstsorten aus meiner Baumschule hinzu, so daß nun im Ganzen 60—70 Stämmchen auch mit Kernobst veredelt waren. Als Baumwachs wandte ich das schon im Frühlinge 1863 mit bestem Erfolge versuchte kaltflüssige Baumwachs an, bereitet aus 1 Pfund weißem Harz, gut 2 alte Loth ($^2/_{32}$ Pfd.) Rindertalg und $2^1/_2$ alte Loth Weingeist, um theils ein mögliches Verbrennen der Reiser durch angewandtes warmflüssiges Baumwachs zu verhüten, theils ein Verderben der Reiser durch Eindringen des Weingeistes in die Rinde abzuwenden. Das Wetter war nachher trocken und ziemlich warm, besonders in den ersten acht Tagen nach dem Aufsetzen der Steinobstreiser, und

will ich noch bemerken, daß die veredelten Pflaumenwildlinge, durch spätere reichlichere Regengüsse großentheils noch im Trieb waren, weshalb ich, wo es sich thun ließ, das Reis so aufsetzte, daß noch 1—2 Seitentriebe unter dem Reise blieben.

Anfangs schien Alles aufs Beste gelungen zu sein. Eine genauere Untersuchung im December ergab aber, daß doch ein Theil der auf Wildlinge gesetzten Kirschenreiser, etwa der vierte Theil, auf Probezweigen über die Hälfte eingeschrumpft und abgestorben war, von den Pflaumen aber auf Wildlingen nur noch die Hälfte, auf Probezweigen aber noch weniger lebte, während dagegen sämmtliche Kernobstreiser sich noch frisch zeigten. Weshalb die früher weit besser gelungene Copulation der Pflaumen diesmal so wenig Erfolg gab, ist mir vor der Hand noch ein Räthsel; sollte dazu beigetragen haben, daß auch die aufgesetzten Triebe, wie an manchen sich bemerken ließ, noch nicht reif genug gewesen wären, und daher noch zu viel ausgedunstet hätten, so daß die Schnittwunde anfangs gegen den Verbrauch nicht Saft genug auffaugen konnte und dadurch das Reis zum Anwachsen zu saftlos blieb? Ich habe wenigstens, wie viel ich auch vom krautartigen Pfropfen gelesen habe, bisher nicht nur vergeblich versucht, Melonentriebe auf die für das krautartige Pfropfen angegebene Weise anzubringen, sondern vermochte auch nie, junge, noch grüne Triebe von Kernobst anzubringen, die ich im Sommer durch Copulation aufsetzte, selbst dann nicht, wenn ich den Schnitt noch im vorigjährigen Holze machte.

Der Januar brachte ohne Schneedecke harten Frost, der mehrmals auf 18° Reaum. stieg und mir einen Goldregen, sowie viele Augen an den in Stroh eingebundenen Weinstöcken, einen jungen Pariser Gutedel aber bis gegen die Erde hin ganz getödtet hat. Dennoch trieben jetzt im Frühlinge die aufgesetzten Kernobstreiser sämmtlich aus, mit Ausnahme der Langen gelben Winterbirn, deren Reiser erfroren und ganz schwarz waren, ferner eines auf Wildling gesetzten Reiser der Andrews, das gleichfalls schwarz war, während das auf die Pyramide gesetzte gut geblieben ist, beider aufgesetzten Reiser der Birn Chancellor, die im April starke Frostflecke hatten, und zweier Reiser des von Herrn Schiebler aus Celle mitgebrachten wohl während der Reise etwas saftlos gewordenen und erst Mitte September aufgesetzten Garibaldi Calvills. Aufgesetzte Pfropfreiser werden immer etwas empfindlicher gegen Frost sein, und hat der Frost im Uebrigen die Birnbäume hier nicht beschädigt, und mir nur noch ein halbes Dutzend schlechter, v. J. umgesetzter, und nur dürftig wieder ausgegrünter Birnstämme getödtet. Von Kirschen auf Wildling waren durch den Frost auch noch mehrere Reiser getödtet, doch trieben gut $^2/_3$ der aufgesetzten Reiser aus und wachsen bis jetzt recht freudig und sind bereits noch einmal so lang, als die erst im April aufgesetzten. Von den auf Probezweige gesetzten Kirschen ist etwa die Hälfte angegangen, während von den Pflaumenreisern nur etwa der dritte Theil auf Probezweigen austrieb.

Vor der Hand steht nun so viel wohl fest, daß die Copulation Anfangs Sept. für das Kernobst selbst bei nachfolgenden stärkeren Winterfrösten einen sehr sicheren Erfolg

gibt, und man vom Froste nur etwas zu befürchten hat, wenn derselbe überhaupt die Baumschulenstämme beschädigt. Da man durch die Herbstcopulation im Frühlinge den ganzen ersten Trieb gewinnt, im September gewöhnlich der Baumschulenbesitzer noch am meisten Zeit hat und das Wetter eher milde ist, so wird doch die Herbstcopulation viele Vortheile gewähren. Bei dem Steinobste habe ich — was für meine Zwecke viel werth ist, wenigstens so viel erlangt, daß ich 2 mitgebrachte Pflaumensorten (von den 3 von Herrn Leroy erhaltenen Pflaumensorten ging nur Monsieur jaune in allen drei aufgesetzten Reisern), sowie die von Herrn Leroy erhaltenen 2 Kirschensorten angebracht habe, auch durch die nochmalige Veredlung der fehlgeschlagenen Kirschenstämmchen nun jetzt auf allen 100 Kirschenwildlingen Reiser angegangen sind, bis auf 3 Stämmchen, wo auch der Wildling abgestorben ist, welches Resultat die einmalige Copulation im Frühlinge nicht gehabt haben würde. Auch die Pflaumen habe ich, durch die im Frühlinge wiederholte Veredlung großentheils, und selbst auf Probezweigen zum Wachsen gebracht.

Weitere Versuche müssen zeigen, ob es noch gelingen wird, bei der Herbstcopulation des Steinobstes noch sicherere Resultate zu gewinnen und sich von der Witterung dabei unabhängiger zu machen, die wohl offenbar auch im Herbste auf den dasmaligen geringeren Erfolg Einfluß gehabt hat. Wie sehr man bei der Veredlung des Steinobstes von der Witterung abhängig ist, ergab abermals auch die diesjährige Frühlingscopulation, und will ich darüber diesem Aufsatze noch Einiges beifügen.

Ich begann die Veredlung am 11. oder 12. April, bis wohin die Osterarbeiten und die noch immer nicht ganz beendete Versendung von Pfropfreisern mich nicht dazu hatte kommen lassen, und war es mir lieb, daß ich erst so spät begann, da in der ersten Woche des April mehrere sehr harte Nachtfröste, bis zu 6° R. eintraten, bei denen im Schatten auch bei Tage die Erde nicht aufthauete. Hätte ich früher begonnen, so wäre das Resultat ein weniger sicheres gewesen, und wäre dem Froste etwa zugeschrieben worden, was er vielleicht doch nicht verschuldet hätte; später hatten wir nur leichte Nachtfröste. Die Veredlung des Steinobstes wurde noch in der 2. Woche des April beendigt, und folgte dann das Kernobst, mit dessen Aufsetzen ich erst am 8. Mai ganz fertig wurde, da ich 500 Probezweige angefertigt habe, und 1500 bis 1600 Wildlinge dasmal zu veredeln hatte, indem ich im Frühlinge 1862 wohl 1000 schöne Wildlinge unveredelt angesetzt hatte, um den Schaden der Jahre 60 und 61 auszugleichen, wo in meinem Boden die gleich nach dem Hinsetzen veredelten Wildlinge sehr schlecht gerathen waren, während ich nun recht kräftige Wildlinge hatte, zu denen ich aber, um mein Sortiment gehörig wieder zu vervollständigen und die neu erhaltenen vielen Sorten anzubringen, noch fast sämmtliche gezogene jährige, noch auf den Beeten der ersten Auspflanzung stehende Wildlinge hinzunehmen mußte. — Gleich nach dem Aufsetzen des Steinobstes erfolgten einige ziemlich warme Tage, dann bis tief in den Mai hinein eine trockene Zeit, wo häufig starke dörrende Ost- und Nordostwinde wehten und die nur durch ein paar leichte Sprüh-

regen unterbrochen wurden. Die Witterung blieb im Allgemeinen so kalt (auch im Mai noch Nachtfröste von $1\frac{1}{2}^{0}$ R.), daß die Kirschen erst am 12. Mai recht blühten und erst mit dem 22. Mai, wo die Aepfel in voller Blüthe standen, erfolgte mehr Regen, zugleich bei sehr geringer Wärme, mehrmals von nur 5^{0} R. Die Kirschenreiser schoben Anfangs alle sehr günstig, so daß man ein fast allgemeines Ausschlagen hoffen mochte; aber unter den anhaltenden dörrenden Winden wurden, wie das 1862 eben so ging, doch noch viele schon geschobenen Augen welk und standen ab, andere blieben wenigstens stehen und quälten sich erst unter den im Juni folgenden Regengüssen durch. Die Steinobstreiser hatte ich, um der Witterung mehr zu entgehen, zumal ich wohl 50 neue Sorten erhalten hatte, zu drei verschiedenen Zeiten aufgesetzt, je 8 Tage auseinander, zuerst je 1 Reis auf die besten Wildlinge, dann ein zweites auf theils weniger kräftige Wildlinge (Ausläufer der Bunten Frühpflaume, die erst 1863 gepflanzt waren, und noch eng zusammen standen) zuletzt 1—2 Reiser von jeder Sorte auf Probezweige. Der erste Satz schob anfangs sehr günstig, aber in den späteren dörrenden Winden sind weit mehr Reiser davon zurückgegangen, als von dem 2. Satze, der im Wuchse bald voraneilte, und die auf Probezweige gesetzten Reiser sind noch besser und wohl zu $\frac{3}{4}$ angegangen, wie auch mehrere noch im Mai auf umzupfropfende Hochstämme gesetzte Pflaumen- und Kirschenreiser mit 2—3 Ausnahmen gekommen sind. Die Reiser des Kernobstes sind äußerst günstig angeschlagen, und sind nur manche schwache oder verkrüppelte Reiser ausgeblieben, die ich von ganz in Fruchtholz gegangenen Probezweigen oder absterbenden Baumschulenstämmchen genommen hatte, während doch selbst von solchen Reisern nicht wenige gekommen sind. Nur auf zwei kräftigen schon zehn Jahre stehenden Apfelpyramiden auf Wildling, die ich zu Probebäumen machte, blieb eine merklichere Anzahl Reiser (wohl der 6. Theil) aus, wurde nach und nach im Verbande so lose, daß sie sich heraus ziehen ließen, und mußte ich diese Reiser, nachdem ich sie mit frischem Anschnitt 24 Stunden lang in Wasser gestellt hatte, vor 8 Tagen nochmals aufsetzen, worauf sie nun großentheils bereits schieben und wohl ziemlich sämmtlich kommen werden. Ich weiß die Ursache dieser Erscheinung nur in dem starken soorenden Winde bei hellem Sonnenschein zu suchen, der an den zwei Nachmittagen herrschte, wo ich selbst diese Reiser auf die gedachten beiden Bäume setzte. Ich konnte mich mehrmals nur mit Anstrengung auf der Leiter halten, und ging die Operation dadurch theils nicht ganz so rasch als gewöhnlich, theils vertrocknete der Saft auf den Schnitten rasch, so daß diese zu trocken an einander gekommen sein mögen. Ich will noch erwähnen, daß ich bei der Veredlung des Steinobstes mich größtentheils auch im Frühlinge des obgedachten kaltflüssigen Baumwachses bediente, nachher aber, und mit dem allerbesten Erfolge, mein warmflüssiges Baumwachs anwandte, das auch großentheils bei den auf Probezweige gesetzten Pflaumenreisern gebraucht ist. Ich bereite es aus 1 Pfd. Colophonium, 4 alten Loth Wachs und, je nach Wärme der Witterung, 2—$2\frac{1}{2}$ alte Loth Rindertalg, oder gebe auch statt mehr Talg bei kalter Wit-

terung dicken Terpentin zu. Es ist so leichtflüssig, daß wenn die Witterung nicht allzukalt ist, man es gar nicht immer auf dem Kohlenbecken stehen zu lassen braucht, und es, nachdem ein auf die Hand gelassener Tropfen davon gar nicht mehr brennt, noch ziemlich lange mit einem selbst angefertigten kleinen Pinsel von Schweinsborsten aufgetragen werden kann, was rascher geht, als das Auftragen des kaltflüssigen Baumwachses und wobei jedenfalls der Vortheil ist, daß es besser in das Bindegarn eindringt und sich gleich dicht an die Rinde des Wildlings anlegt, und daß man Hände und Zeug weit weniger damit beschmutzt. Verbrannt ist mir durch das warmflüssige Baumwachs nicht ein einziges Reis, während ich unter den mit dem kaltflüssigen Bauchwachse bestrichenen Kernobstreisern wieder 3 gefunden habe, die erst trieben und dann rasch hinwelkten, und bei denen, nachdem sie losgemacht wurden, die Rinde an dem Reise, so weit es in dem Verbande gesessen hatte, gänzlich schwarz war, so daß ich glauben muß, daß sie durch den Weingeist, obwohl von demselben gegen früher nur das halbe Quantum zu dem kaltflüssigen Baumwachse genommen war, eben so getödtet worden ist, wie ich dies 1863 bei fast einem ganzen Quartier von circa 100 Stämmen fand (siehe meinen früheren Aufsatz), bei denen ich kaltflüssiges Baumwachs ohne Talg und mit Zusatz von 5 alten Loth Weingeist angewandt hatte. Eine Zeit lang konnte ich das weiße Harz in Hannover nicht einmal bekommen, und erhielt, trotz hingesandter Probe zweimal dafür Colophonium. Man muß etwas kaltflüssiges Baumwachs noch immer haben, um es da zu gebrauchen, wo das Schmelzen und der Gebrauch des warmflüssigen zu umständlich sein würde.

Jeinsen Mitte Juni 1864.

Oberdieck.

Noch ein auffallendes Beispiel, wie man Bäume und Gesträuche, die nach dem Verpflanzen nicht austreiben wollen, in Trieb bringen kann, wenn man sie wieder aufnimmt und nach frischem Beschneiden der Wurzeln wieder einsetzt.

Von Oberdieck.

Seitdem ich im 1. und 2. Jahrgange der Monatsschrift mitgetheilt hatte, wie ich, nach dem Verpflanzen meiner Baumschule von Nienburg hieher, wohl 800, nach Johannis und später noch schlafende Stämme dadurch ins Leben gerufen hatte, daß ich sie wieder aufnahm, an den Wurzeln, bis auf recht frisches Holz nochmals beschnitt, dann wieder einsetzte und anschlämmte, ist in diesen Blättern von dieser Belebungsmethode nicht austreiben wollender Bäume mehrfältig die Rede gewesen, ohne daß sie dennoch allseitiger beachtet und angewandt zu werden scheint, und ist es vielleicht nicht überflüssig, wenn ich nochmals ein recht auffallendes Beispiel von der sicheren Wirkung dieser, noch jährlich mit Erfolg von mir angewandten Methode anführe.

Mein Schwiegersohn, Herr Kaufmann Hansen zu Hildesheim hatte sich einen Garten gekauft, und hatte im Herbste 1862 aus dem bisher gemietheten Garten auch ein Dutzend hochstämmiger, schöner Rosen dahin verpflanzt. Die werthvollste darunter, die gelbe gefüllte Espartero schlief noch, als ich gegen Johannis 1863

in dem Garten war. Ich rieth, sie wieder aufzunehmen, an der Wurzel nochmals zu beschneiden und dann unter Anschlämmen wieder einzusetzen, was er jedoch, eben weil er auf die Rose vielen Werth setzte, und Beispiele von der Wirkung der angerathenen Belebungsmethode nicht kannte, nicht gern wollte, meinend, sie komme ja wohl mit dem Johannistriebe noch. Nach dem Ansehen des Stammes sagte ich ihm bereits vorher, daß dies nicht der Fall sein werde, und als ich Mitte Juli wieder da war, sah der wilde Grundstamm bereits eingeschrumpft aus, die durch Oculation in die Krone erwachsenen Triebe der Espartero aber waren, bis auf ein 2 Zoll langes Stück neben der Veredlungsstelle, völlig abgestorben und trocken. Auch dieser kleine Rest der aufoculirten Sorte sah stark faltig und wie vertrocknet aus, doch hatte die Rinde unterwärts noch grüne Farbe und baute ich darauf die Hoffnung, daß eine Wiederbelebung noch möglich sei, wie mir denn nun auch der Stamm zu solchem Versuche gänzlich zur Disposition gestellt wurde. Ich nahm, unter Hülfe des anstelligen Hausknechts, den Stamm aus, zeigte demselben, wie ich ihn an den Wurzeln, denen es an Faserwurzeln gänzlich fehlte, nochmals beschnitt, und gab ihm dann auf, den Stamm 24 Stunden lang in den am Garten hergehenden Graben zu stellen, damit er sich gehörig voll Saft saugen könne, ihn dann nochmals frisch an den Wurzeln, eben so, wie ich es gethan hatte, zu beschneiden, gleich einzusetzen und eine ganze Gießkanne voll Wasser daran zu gießen. Dies war gut ausgeführt worden, und als ich gegen Ende Sept. wieder in dem Garten war, hatte die Rose einen stark anderthalb Fuß langen, schönen und kräftigen Trieb aus dem gedachten 2″ langen ächten Ende gemacht. Leider ist dennoch die Rose im letzten Winter, bei dem harten Froste im Januar, trotz Bedeckung verloren gegangen, wozu beigetragen haben mag, daß der erst spät hervorgelockte junge Trieb nicht reif genug geworden ist. Wäre das Umpflanzen Mitte Juni geschehen, so würden nicht allein mehrere Triebe hervorgekommen sein, sondern diese hätten auch wohl gehörige Reife erlangt, um dem Froste hinlänglich widerstehen zu können.

Es bestätigt auch dieser Fall, daß das Schlafenbleiben verpflanzter Stämme nur daher rührt, daß sie nicht hinreichende Saftmenge haben, um junge Wurzeln hervorzutreiben. Die mehrjährige Wurzel saugt — wie ich auch meinerseits durch directe früher mitgetheilte Versuche zu erweisen gesucht habe, nichts mehr ein, und ist auch die Schnittwunde an den Wurzeln durch Liegen an der Luft vor dem Einsetzen, oder durch Anfaulen in der Erde im Winter unfähig geworden, Saft einzusaugen, so bleiben solche Gewächse zu saftlos, um junge Wurzeln zu treiben, und müssen, wenn man ihnen nicht durch Anschneiden der Wurzeln einen neuen Mund zum Einsaugen von Wasser schafft, nothwendig zu Grunde gehen.

Wie rasch die Wirkung oft erfolgt, berichtet mir eben mein Nachbar, Herr Oekonom Petrosilius. Dieser hatte im letzten April einen Hochstamm von der Regentin als Spalier an eine Wand gesetzt, ohne daß er im Mai ausgrünte. Selbst zweimaliges neues Beschneiden der Wurzeln und neues Einsetzen hatte während der Dürre im Mai nicht geholfen. Da rieth ich ihm, den Stamm nochmals

aufzunehmen und mit frischen Anschnitten an den Wurzeln eine Nacht hindurch ins Wasser zu stellen. Dies ist geschehen und hat nach dem darauf wieder vorgenommenen Pflanzen der Baum bereits nach drei Tagen Trieb gezeigt und ist jetzt grün. Gleichen Erfolg hatte ich bei einigen größeren Hainbuchenstämmen für eine Laube, die in der Dürre im Mai nicht kamen, nachdem ich sie 24 Stunden lang mit frischen Schnitten an den Wurzeln in ein Regenwasserfaß gesetzt hatte.

Das Gelbwerden der auf Quitte veredelten Birnbäume.

Vom Herrn Geheimen Regierungsrath v. Trapp in Wiesbaden.

Ueber die Ursachen dieser Krankheit, welche ich nicht nur in meinem eigenen Garten seit einer langen Reihe von Jahren wahrgenommen, sondern auch von andern Gartenbesitzern häufige Klagen über dieselbe vernommen habe, ist schon an verschiedenen Orten namentlich auch im Jahr 1853 auf der Versammlung in Karlsruhe gesprochen worden. Die dabei meist vernommene Behauptung, daß die Krankheit in Nahrungslosigkeit des Bodens ihren Grund habe, kann ich nach meinen Wahrnehmungen nicht als richtig zugeben. In einer ganzen Reihe von Fällen wurde, so bald sich die Krankheit zeigte, deren Verlauf mehrere Jahre dauert, und nach gänzlichem Abbleichen der Blätter mit dem Absterben des Holzes endet, der Boden in ansehnlicher Tiefe mit kräftiger Erde erneuert, ohne daß der gehoffte Erfolg eintrat. Das Ausschneiden des Fruchtholzes und tief herabgehendes Zurücksetzen der Leitzweige zeigte sich nur in einigen Fällen wirksam.

Ich nehme daher an, daß die gleiche Krankheitserscheinung aus verschiedenen Ursachen entspringt. Welche sind aber diese, und welche Heilmittel haben sich als wirksam erwiesen, darüber möchte ich eine eingehende Besprechung in unsrer Monatsschrift und die Mittheilung anderwärts gemachter Erfahrungen hiermit angeregt haben. Der Gegenstand ist für viele Gartenbesitzer, welche die auf Quitte veredelten Birnen wegen früher eintretender Tragbarkeit und ihrer mäßigen Ausdehnung vorziehen, von Belang, wie es überhaupt vorzugsweise Alles ist, was auf die Pflege und möglichst lange Erhaltung der Obstbäume Beziehung hat. Deßhalb wünschte ich auch, daß dieses so wichtige Kapitel recht eingehend in unsrer Monatsschrift behandelt würde. Eigenthümlich ist bei der fraglichen Krankheit die Erscheinung, daß oft mehrere Jahre hindurch einzelne Zweige ganz gesund ihre Holz- und Fruchtbildung fortsetzen, während bei den übrigen die Krankheit fortschreitet; auch dieser Umstand scheint mir dafür zu sprechen, daß die Ursache des Uebels nicht immer in einem nahrungslosen Boden zu suchen ist. Auch bei jungen Birnpyramiden von drei- bis vierjähriger Veredlung, die noch keine Früchte geliefert hatten, nahm ich die Krankheit wahr, ohne daß eine Kräftigung des Bodens eine Heilung bewirkte.

Anm. Antworten auf diese Anfrage, die sich auf bestimmte practische Erfahrungen stützen, werden sehr willkommen sein. Die Red.

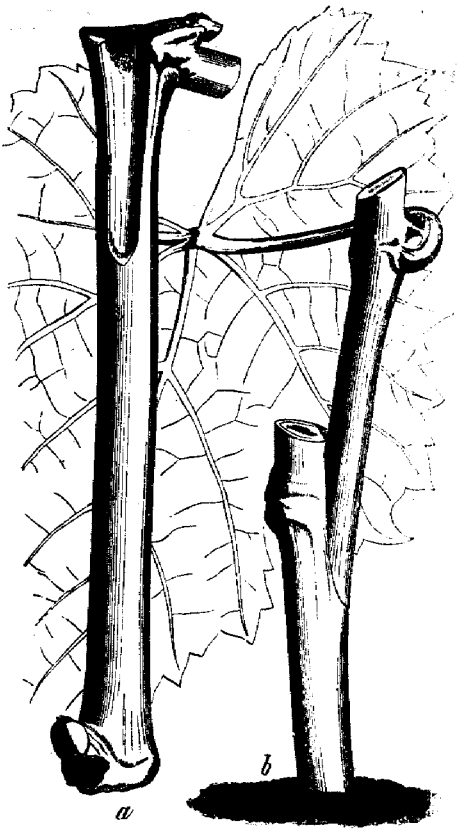
Die Veredlung des Weinstocks auf unbewurzelte Stecklinge.

(Nach dem französ. Kalender für Gärtner 1863.)

Die Vermehrung des Weinstocks durch Veredlung auf Wurzelstöcke, welche in Frankreich fast überall bekannt und angewendet ist, wurde durch die Vermehrung durch Stecklinge aus nur einem Auge bestehend, ziemlich verdrängt. Beide Vermehrungsarten wurden indessen nur zur schnellen Vermehrung edlerer Sorten, und vorzugsweise wo der Weinstock unter Glas gezogen wird, angewendet. Wir theilen hier nun eine andere Art der Vermehrung des Weinstocks, die durch Veredlung gewisser Reiser auf unbewurzelte Stecklinge mit, welche an Zweckmäßigkeit beide oben angeführte Vermehrungsarten übertrifft, da zu der Zeit, in welcher dieselbe vorgenommen wird, der Weinstock am reichsten mit gesundem brauchbarem Holze versehen ist.

Diese Veredlung und Behandlung geschieht auf folgende Weise:

Im Monat September, wenn bei den Reben das Stadium eintritt, wo das Holz seine feste Consistenz erhält oder ausreift, schneidet man von gewöhnlicheren Sorten, welche man zur Unterlage der Veredlungen verwenden will, Stecklinge von zwei Augen, ganz nach der bekannten Weise wie Stecklinge geschnitten werden, welche im freien Lande zur Bewurzelung gebracht werden sollen. Die Veredlung dieser Stecklinge geschieht durch Anplatten (siehe die Abbild.) und stellt die Fig. a einen solchen Steckling dar, wie er zu diesem Zwecke geschnitten werden muß. Alsdann schneidet man die Reben derjenigen Sorten, welche zur Veredlung bestimmt sind, in Stücke von $1\frac{1}{2}$—$2''$, so daß ein jedes derselben mit einem Auge versehen ist,



welches an dem oberen Theile des Reises stehen muß.

Die Stecklinge werden, wenn das Reis aufgesetzt, verbunden und mit Baumwachs verstrichen ist, einzeln in Töpfe zur Hälfte ihrer Länge gepflanzt, und unter Glocken in ein Vermehrungshaus gebracht, wo sie stehen bleiben, bis man deren Bewurzelung und Anwachsen bemerkt, was zu gleicher Zeit erfolgt, und wozu die Zeit von 5 bis 6 Wochen erforderlich ist.

Th. Emmel.

Anm. d. Red. Diese Methode hat

besonders in sofern einen praktischen Werth, als man auf diese Art auch schwaches und nicht ganz reifes Holz edlerer Rebsorten, welches man auf Reiser (Fechser oder Blindreben) von anderen starkwüchsigen, gewöhnlicheren und dauerhafteren Sorten durch Anplatten oder Copuliren mit dem Klebreis veredelt, zur Vermehrung mit Vortheil benutzen kann und es verdient in dieser Hinsicht diese neue Vermehrungsart allerdings vor der sonst ganz ausgezeichnete Resultate liefernden Augenvermehrung im Februar und März den Vorzug. E. L.

Obstbaumsetzlinge.

Von Johann Schamal.

Die sehr schmeichelhafte Anerkennung meiner Leistungen in der Monatsschrift 1864, S. 115—117 veranlaßt mich zu nachstehenden bescheidenen Aufklärungen:

Obwohl meine mehr als 30jährige rastlose Thätigkeit in der Obstzucht nicht wenig dazu beitrug, bei jeder noch so unbedeutend scheinenden Verrichtung in der Baumschule unter sorgfältiger Beachtung der Dynamik zu manchen ganz neuen Theorien die Bahn zu finden, wobei gewöhnlich die Noth oder ein reiner Zufall die Hauptrolle spielten: so hätte ich doch bei alle dem kaum die Hälfte meines dermaligen Standpunktes erreicht, hätte nicht der noch vor 30 Jahren bloß zum Getreidebau benützte Boden sein wesentlichstes Schärflein dazu beigetragen. Dieser eben vor 30 Jahren in eine Baumschule umgewandelte Acker hat eine nur 6—10" mächtige bedeutend sandhaltige Krume mit einem grobkiesigen, häufig mit Letten gemengten Unterboden, der noch nie rajolt (doppelt überworfen) worden ist.

Obwohl nach Haller's Worten ins Innere der Natur kein erschaffener Geist zu dringen vermag, so scheint doch die Ansicht der Wahrscheinlichkeit am nächsten zu liegen, daß die zarten Baumwurzeln nicht tiefer in den unrajolten todten Unterboden eindringen, sondern vielmehr nur in der seichten aber nahrhaften Ackerkrume sich ausbreiten wollen. Hiedurch erfolgt ganz gleichartig, wie bei verpflanzten Sellerieknollen, eine reichliche Vermehrung der Wurzeln bloß in dieser Ackerkrume nach allen Seiten, nie aber pfahlwurzelartig in die nahrungslose Tiefe, welcher Umstand beim Pikiren der noch krautartigen Baumpflänzlinge mit ihren Samenlappen im Mai, insbesondere der Birnen, vorzüglich maßgebend erscheint, indem durch dieses Umpflanzen ein wenigstens zweijähriger Vorsprung in der Obstbaumzucht gewonnen wird.

Ein ähnlicher Vorsprung findet auch bei der Waldkultur in meiner Nachbarschaft, nämlich auf der Herrschaft Kosmanos statt, wo der Herr Forstmeister Feurich ein gleichartiges Pikiren der Eichensämlinge bei dem mit einer sehr seichten Ackerkrume umgebenen Forsthause „Holá" mit dem glänzendsten Erfolge vornimmt, und sie dann erst, reichlich bewurzelt, in tiefgründige bessere Böden verpflanzt. Seine Manipulation dabei ist so leicht und so sicher, daß er nach rechtzeitigen Vorausbestellungen ganz gleichartig wie ich, im Stande wäre, Sendungen reichlich bewurzelter Eichensämlinge nach allen Richtungen in der Nähe und Ferne in ziemlich bedeutenden Quantitäten alljährlich zu effectuiren.

Ich halte daher das bisher so allgemein übliche Rajolen einer seichtgründigen

Baumschule für nachtheilig, weil gerade eine derlei besondere Beschaffenheit meines Oberbodens sowohl den piquirten Wildlingen als Zimmerkopulanten vorzugsweise zusagt. Mein Boden verrichtet sonach, ohne alles Zuthun von meiner Seite, das Wichtigste. Nur das Pikiren und Isoliren der Pflänzlinge nebst öfterer Bodenlockerung zwischen denselben ist mein Werk. Uebrigens bin ich weit entfernt, über die Nützlichkeit des Rajolens ziemlich schwerer Lehm- oder ähnlicher Böden mein Urtheil abzugeben.

Was nun das Räthselhafte bezüglich der Zwetschensämlinge in Böhmen betrifft, so dürfte dasselbe sehr leicht sich aufklären, wenn nachstehende bei mir übliche Manipulation berücksichtigt wird: es werden nämlich alle beim Zwetschenmußkochen frisch herausgenommenen Steine von allen Seiten massenhaft zusammengekauft, jedesmal sogleich gewaschen, von allen anklebenden Fleischtheilen befreit, und alle oben schwimmenden ganz oder halbtauben Steine sogleich beseitigt. Dieser Abfall ist in manchen Jahrgängen ganz unbedeutend, in manchen aber (wie 1863) so groß, daß ich z. B. von eingekauften 5 Scheffeln Zwetschensteine bei 3—4 Scheffel wegwerfen muß, daher auch in Böhmen fast dieselbe Calamität vorwaltet, wie in Reutlingen, wo manchmal von 100 Zwetschensteinen kaum 5 Stück keimfähige Samen haben.

Doch nicht bloß am Samen, sondern vorzüglich an der Witterung ist viel, ja oft das meiste gelegen. Wintert es beispielsweise nach der Aussaat bald zu und bleiben die Saatbeete bis spät im Frühjahre zugefroren, so können die atmosphärischen Agentien in den Boden nicht eindringen, daher den Keimungsprozeß nicht entsprechend vorbereiten, und ist nebenbei die Frühjahrswitterung stark windig und andauernd trocken, dann sieht es mit dem Keimen der Zwetschensteine wahrhaft sehr kläglich aus. Dies ist eben heuer offenbar der Fall, und zwar um so mehr, als der 7. Mai mit seinem starken Frost alle gerade um diese Zeit aus der Erde emporkeimenden noch sehr zarten Pflaumen-, Kirschen- und ähnliche Sämlinge vollends vernichtet hatte!

Als im Herbst 1862 nach der Aussaat meiner sämmtlichen Baumsämereien der Gartenboden fortwährend, ja den ganzen Winter hindurch offen und den atmosphärischen Einwirkungen zugänglich verblieb, konnte ich des besten Keimungsprozesses schon im Voraus versichert sein. Dieser erfolgte auch wirklich und meine Saatbeete standen allseitig mit der jungen Brut so vollgedrängt, daß ich nur allein von Zwetschensämlingen leicht etwa $^1/_4$ Million hätte zusammenzählen können. Es rentirt sich sonach meine Anzucht der Zwetschensämlinge — die ungünstigen Jahre zu den günstigeren gerechnet — wenigstens so weit, daß sich meine Lust zur Fortsetzung dieses Geschäftes nicht so leicht abkühlen wird. Eine derlei Abkühlung dürfte sich vielleicht früher beim Pikiren der noch krautartigen Aepfel-, Birn-, Kirschen- und ähnlicher Sämlinge kundgeben; indem einestheils beim Auspflanzen derselben sehr viele durch Unvorsichtigkeit und Unkenntniß der Pflanzer zu Grunde gehen, anderntheils aber sehr viele im Wachsthume so zurückbleiben, daß ich aus ihnen, unter Belassung der schwächeren zum einheimischen Bedarf, oft kaum den dritten oder gar nur den vierten Federkiel starken

Theil auszuschneiden und das Hundert mit 175 Kreutzer österr. W. = Rthlr. 1 5 Ngr. preuß. = 2 fl. 4 kr. südd. Währung abzugeben im Stande bin; und dennoch scheint dieser Preis noch manchen Abnehmern hoch zu sein! — Nachdem jedoch derlei pikirte Sämlinge für die Zimmerkopulation vorzugsweise geeignet erscheinen: so darf ich mit Uebergehung aller pekuniären Vortheile schon aus Rücksicht auf die bei mir zum Haupt- oder Fabriksgeschäft gewordene Zimmercopulation, welche bereits auch anderwärts häufige Nachahmung findet, diesen Geschäftszweig ebenfalls nicht vernachlässigen.

Und nun zum Schlusse noch, als Nachtrag zur Monatschrift 1863, S. 276—278 und 1864, S. 71—73 einige Bemerkungen über die Anzucht der Hauszwetschen zu Hochstämmen. Mit dieser Anzucht geht es freilich wohl etwas langsamer, aber es geht dennoch vorwärts, und wenn man es sich nach den Jahrgängen einzurichten weiß, so verspürt man das Langsame gar nicht; man hat dann freilich nicht vermeintlich schon nach 3—4, sondern erst nach 6—8 Jahren alljährlich die gewünschte Anzahl kräftiger Hochstämme. Doch eben dieses längere Zuwarten scheint den meisten ungeduldigen Baumzüchtern des Auslandes, die durch das Abschneiden dreijähriger Zwetschenstämmchen dicht über der Erde sogleich einen kräftigen Hochstammtrieb aus dem Stumpf wie bei Aepfel- und Birnbäumen herbeiführen wollen, die Anzucht der Zwetschenbäume aus Samen zu verleiden.

Es haben wohl die Hauszwetschen, wie überhaupt viele andere Pflaumengattungen, die Unart, lieber strauchartig als in die Höhe zu wachsen, allein da kann man ja bekanntermaßen die Seitentriebe nur wegschneiden, einstutzen, oder nach Bedarf, wenn sie noch krautartig sind, an ihren Spitzen abzwicken, um den vertikalen Wuchs ganz naturgemäß zu fördern. Dies machen ja die meisten Landleute Böhmens und erfreuen sich eben hiedurch der besten Resultate. Es ist sonach schwer zu begreifen, wie nach dem Herrn F. Lukow diese Manipulation nicht gelingen wollte, da sie doch bei seinen Zwetschencopulanten, die doch ein ähnliches strauchartiges Wachsthum äußerten, so glänzend ausfiel. Daß ihm im dritten Frühjahre das Abschneiden dicht über der Erde keinen kräftigen Trieb aus dem Stumpf herbeiführte, läßt sich wohl aus der vorerwähnten Unart oder Neigung der Zwetschen zum strauchartigen Wachsthum sehr leicht erklären.

Mit Rücksicht auf das Aufsetzen der Edelreiser von bestimmten größeren Zwetschensorten gewährt wohl das Copuliren die gewünschten von Herrn Lukow angeführten Vortheile, allein es bleibt immerhin nur ein Gegenstand der Liebhaberei für Privatgärten oder kleinere Anlagen, nicht aber für große Gütercomplexe, wo, wie z. B. in Böhmen, viele Tausende von Zwetschenhochstämmen fast alljährlich ausgepflanzt werden.

Jungbunzlau in Böhmen Ende Mai 1864.

Johann Schamal,
Baumschulbesitzer.

Nachschrift d. Red. Was jüngst ein sehr erfahrener Obstzüchter hier, als er meine jungen Zwetschenbäume sah, äußerte, mag ich, weil es zu ruhmredig klingen würde, hier nicht wiederholen, kann

aber versichern, daß ich vom Pflanzen der Wurzelschößlinge an gerechnet, in 4 bis längstens in 5 Jahren so schöne, starke Zwetschen-Hochstämme durch Oculation oder Gaisfußpfropfen erziele, daß man kaum irgendwo wird schönere und kräftigere Bäume finden können. Ich habe mir von Freund Schamal dieses Frühjahr eine größere Zahl von Zwetschensämlingen kommen lassen, welche ich im August 1865 oculiren lassen werde und bis Herbst 1867 oder 68 hoffe ich auch von diesen, auf die erwähnte Art sehr schöne Hochstämme zu erhalten, sie unveredelt in die Höhe zu ziehen, würde ich nie wieder thun und möchte auch nach hiesigen Beobachtungen Niemanden dazu rathen.

Uebrigens verdanken wir unsern französischen Collegen die nähere Kenntniß einer schon früher in Deutschland ohne Erfolg empfohlenen Unterlage, welche für Pflaumen, Zwetschen und auch für Aprikosen die größten Vortheile bietet und wahrhaft prachtvolle Stämme liefert, es ist die aus Stecklingen sehr leicht zu vermehrende Kirschpflaume, Prunus cerasifera, die sowohl zur Nieder- wie zur Kronenveredlung die herrlichsten Unterlagen liefert. E. L.

Auswahl der werthvollsten und besten Erdbeersorten, welche im Pomologischen Institut in Reutlingen, sowie bei Hofgärtner Maurer in Jena cultivirt und um beigesetzte Preise abgegeben werden.

Die Erdbeer-Cultur hat seit einem Jahrzehnt einen großen Aufschwung erhalten; ausgezeichnete Züchter und Cultivateure, wie de Jonghe, Nicholson, Dr. Nicaise, Kittley, Cuthill, Ingram, Pelvilain, Glöde, Nardy, Myatt, Jamain u. A. haben eine große Anzahl ausgezeichneter neuer Sorten gezüchtet, Sorten, welche die vor 20 Jahren in unsern Gärten cultivirten, weit übertreffen.

Die Methode, welche nach bisherigen Erfahrungen als die beste und sicherste betrachtet werden muß, um neue und immer mehr vervollkommnete Sorten zu erziehen, ist jedenfalls die folgende. Man wählt von einer sehr vollkommenen Erdbeersorte, welche möglichst viele schätzbare Eigenschaften in sich vereinigt, eine durch sorgfältige Cultur besonders kräftige, gesunde Mutterpflanze aus und läßt diese nur 1 bis 3 Früchte tragen, und von denselben nimmt man, vorausgesetzt, daß sich diese Früchte sehr vollkommen entwickeln und ausbilden, die Samen zur Aussaat. Man erhält auf diese Art, da die Erdbeere sehr geneigt ist, Varietäten zu bilden, viele schöne und neue Sorten und kann von diesen die schätzbarsten und fruchtbarsten zur weiteren Cultur auswählen und die andern wieder eingehen lassen. Ueber die Qualität einer neuen, auf solche Art erzogenen Sorte ist übrigens erst die zweite Ernte und nie die Frucht des ersten Ertragsjahres entscheidend.

Bekanntlich sind es eine Anzahl Arten (Species), deren Abarten oder Varietäten wir cultiviren.

Diese Species der Gattung Erdbeere Fragaria sind folgende:

I. Fragaria vesca. Die Walderdbeere und ihre Varietät:

Ia. Fragaria vesca semperflorens die Immerblühende oder Monatserdbeere.

II. Fr. elatior (Hautbois, Caprons). Hochstengliche Erdbeere, Zimmt- oder

Moschuserdbeere. Beide Arten sind in unsern Wäldern heimisch.

III. Fr. virginiana. Virginische oder Scharlacherdbeere, aus Nordamerika stammend.

IV. Fr. chilensis. Chilierdbeere, aus Chili stammend.

V. Fr. grandiflora. Ananaserdbeere, aus Südamerika, auch Englische Erdbeere genannt.

Die characteristischen Unterschiede dieser 5 Arten sind kurz folgende:

Die Walderdbeere hat kleine, rundliche oder kegelförmige Früchte, deren Kelch zurückgebogen ist; die Blattstiele sind meistens mit anliegenden Haaren versehen. Dieselben bilden eine Menge von dünnem Ranken; die Monatserdbeeren blühen mehrere mal und liefern fast den halben Sommer hindurch fortwährend Früchte. Der Geschmack ist angenehm und fein gewürzt, doch meist etwas zu säuerlich.

Die Moschuserdbeeren liefern die vorzüglichsten und am reichsten gewürzten Früchte, doch sind sie weniger tragbar und werden auch nicht selten diöcisch, d. h. manche Pflanzen tragen bloß Staubfäden, und diese geben dann keine Frucht. Zum Einmachen sind diese Erdbeeren wegen der größeren Festigkeit ihres Fleisches sehr zu empfehlen. Der Stengel ist ziemlich hoch wachsend, der Blüthenkelch zurückgebogen, die Haare an den Blatt- und Blüthestielen sind abstehend. Die Stöcke sind mittelgroß und die Blätter oberseits grünlich glänzend und gefältelt.

Die Scharlacherdbeeren haben einen abstehenden Kelch, die Haare der Blattstiele sind aufwärts gerichtet, die der Blüthenstiele angedrückt, die Blätter oberseits glatt und glänzend. Die Frucht ist rundlich und wird nur mittelgroß. Die Ranken sind meistens dünn und röthlich angelaufen: die frühesten Erdbeersorten gehören hieher.

Die Chilierdbeere hat einen aufgerichteten Kelch, die Haare der Blatt- und Blüthenstiele sind sehr abstehend, die Blätter behaart und daher von weißgraulichem Anflug. Die Blüthen sind groß und haben 7—8 Blumenblätter und sind auch hie und da diöcisch; die Frucht ist groß, sehr edel von Geschmack, und diese Art liefert gewöhnlich die spätesten Früchte. Die Chilierdbeeren verlangen die beste Lage.

Die Ananaserdbeere bildet starke, kräftige Stöcke und hat große, lederartige, oberhalb ziemlich glatte Blätter und große Blumen mit sehr ausgebreiteten Petalen und aufrechtstehenden Kelchblättern, deren Zahl 10—12 ist. Hieher gehören unsere werthvollsten Erdbeersorten und die weitaus größte Zahl der gegenwärtig cultivirten Varietäten.

Diese unterscheidenden Merkmale sind bei den direct aus dem Samen der einzelnen Species hervorgegangenen Varietäten constant, dagegen unsicher bei den vielen durch gegenseitige Befruchtung erhaltenen Hybriden. Letztere sind ihrem Hauptcharacter nach eingereiht und allermeistens unter die Abth. Ananaserdbeeren gestellt.

Es folgt nun hier zunächst eine Aufzählung der neuesten und als vorzüglich erprobten Erdbeersorten.

A. Neueste Erdbeeren ersten Ranges
das Stück 24 kr. = 7½ Sgr.

Bijou (de Jonghe), ovale, große, stark geröthete Beere mit mattweißem Fleisch, delicat.

Coxcomb (K. Garten von Frogmore).

Ungemein große, dicke und hahnenkammförmige, mattrothe Frucht; Fleisch blaßrosa, vorzüglich.

Gloria (Nicholson). Dicke, kegelförmige, glänzend orangerothe Frucht mit delicatem, süß erhabenen Fleisch.

Haquin (Haquin). Sehr dicke, kegelförmig-eirunde, zuweilen plattrunde, glänzend rothe Frucht mit rothgeadertem, weißlichen Fleisch, von vortrefflichem Geschmacke.

Hero (de Jonghe). Kräftige Pflanze mit rundovaler, glänzendrother Frucht und rothem Fleisch von erhabenem Zuckergeschmacke.

Progress (de Jonghe). Sehr große, dickrunde, prachtvolle Frucht von dunkelrother Färbung und röthlichem Fleisch; sehr delicat.

Royal Hautbois (Rivers). Vorzügliche neue Moschuserdbeere, von runder oder ovaler Form, stark mittelgroß und sehr wohlschmeckend; sie reift ziemlich spät.

Souvenir de Kiew (de Jonghe). Große, stumpfkegelförmige, schön rothe Beere mit festem, saftigen, blaßrothen Fleisch.

Le Titien (Henderson). Sehr große, scharlachrothe Frucht von regelmäßiger, guter Form und röthlich weißem, festen, vortrefflichen Fleisch.

Victory of Bath (Hydiard). Große, rundeiförmige, orangerothe Frucht; Fleisch weiß, fest, sehr delicat.

I. Die Wald- und Monatserdbeere.

Beide sind sehr genügsam in ihren Anforderungen an den Boden; öfteres Zwischenstreuen von zerriebenem alten Mist oder Compost zwischen die Stöcke trägt sehr zu ihrem Gedeihen bei; man kann die Beete mit diesen Pflanzen dann 5—6 Jahre immer gut benützen, ohne sie umzupflanzen. Sie lieben sonnigen Stand und werden da viel süßer als im Halbschatten.

Gute und zu empfehlende Walderdbeeren sind folgende:

Heterophylla,

Majaufe de Bargemon,

Vineuse de Champagne,

Walderdbeere von de Jonghe, schön und gut.

Walderdbeere mit gefüllter Blüthe, sehr schön zu Einfassungen. Von diesen Sorten kosten 2 St. 3 kr., 100 Stück 1 fl. 10 kr.

Diese Walderdbeeren haben durchschnittlich die doppelte Größe unserer gewöhnlichen Walderdbeere und ganz das feine Aroma derselben. Sie sind mit Zucker genossen ein wahrhaft köstliches Essen, und da sie eine längere Zeit durch täglich Früchte liefern und so wenig Pflege erfordern, ist ihre Cultur zu empfehlen.

Grünblühende Walderdbeere, interessant 2 Stück 14 kr. = 4 Sgr.

Von Monats- oder Alpenerdbeeren (Fragaria vesca semperflorens) sind zum Anbau besonders zu empfehlen:

Rothe Monatserdbeere,

Weiße Monatserdbeere. Von beiden kosten 3 St. 7 kr. = 2 Sgr., 10 St. 18 kr. = 5 Sgr.

Galland, große, schöne Beere, neu. 2 St. 10 kr. = 3 Sgr.

Gloire de St. Genis Lavall, sehr zu empfehlen, 2 St. 10 kr.

Triomphe d'Hollande, neu und interessant, 1 St. 7 kr. = 2 Sgr., 12 St. 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

Versailler Monatserdbeere, sehr zu empfehlen durch Tragbarkeit und

Güte, 3 Stück 7 kr., 25 Stück 42 kr. = 12 Sgr.

Blanche d'Orleans, sehr gut. 1 St. 10 kr. = 3 Sgr.

Rothe Monatserdbeere ohne Ranken,

Weiße Monatserdbeere ohne Ranken, 3 Stück 7 kr. = 2 Sgr.

II. Moschuserdbeeren.

Diese sind in ihrer Cultur anspruchsvoller als die vorhergehenden und lieben viel Feuchtigkeit des Bodens vor und bei dem Fruchtansatz, wenn sie gut tragen sollen. Die unfruchtbaren Pflanzen (Càprons) müssen von Zeit zu Zeit herausgerissen werden. Das wahre Gewürz erhalten diese Früchte nur bei der vollsten Reife. Auffüllen der Beete mit Compost ist sehr zu empfehlen.

La belle Bordelaise, sehr gut, lange fortblühend und forttragend.

Large flat Hautbois, schön und delicat.

Myatts fertilized Hautbois, sehr gut und lange forttragend.

Vierländer Erdbeere.

Black Hautbois, fast schwarze, sehr gewürzhafte Beere. — Diese 5 Sorten die Sorte 2 St. 10 kr. = 3 Sgr.

Royal Hautbois (Rivers) neue vortreffliche Sorte, à 18 kr. = 5 Sgr.

III. Scharlacherdbeeren.

3 Stück 7 kr. = 2 Sgr.

Beehive (Bienenstockerdbeere), ungemein tragbar, verlangt aber öftere Verjüngung; gute Frucht.

Marie Amelie, sehr früh und gut.

May Queen (Maikönigin), die früheste Sorte, sehr gut.

Scarlet Carmin, groß, glänzend, roth, sehr gut.

Die Scharlacherdbeeren tragen sehr bald und schon im ersten Jahr reichlich; sie dürfen aber nicht über 3 Jahre unverpflanzt und auf demselben Beete bleiben. Auch ist fleißiges Begießen während des Fruchtansatzes sehr zu empfehlen.

IV. Chilierdbeeren.

1 St. 14 kr. = 4 Sgr.

Die Chilierdbeeren liefern die größten und zugleich köstlichsten Früchte, verlangen aber einen sehr guten, milden, humusreichen Lehmboden; einzelne Sorten gedeihen nur in Heide- oder Walderde. Bei guter Lage, sorgfältiger Cultur, Erneuerung des Beets alle 3 Jahre, ist der Anbau dieser Erdbeeren sehr lohnend. Besonders für feine Deserts sehr zu empfehlende Früchte.

Wahre Chilierdbeere, große vorzügliche Beere, blaßroth, vortrefflich.

Weiße Chilierdbeere, die vorige, aber blaßrosa gefärbt.

Madame Elise Vilmorin (Gloede) aus der Chili, befruchtet mit Brittish Queen erhalten; sehr groß, rosa in orange übergehend, weißfleischig, mittelfruchtbar, aber von ausgesuchter Güte.

Premices de Bagnolet, sehr gut und sehr schöne Frucht, läßt sich auch gut treiben.

Chili Orange, die beste Chilierdbeere, spätreif; Frucht: groß, rund, lebhaft orangeroth gefärbt, sehr gut.

Wilmots superb, Hybride von der Chili und Scharlacherdbeere, sehr groß, sehr schön geformt, glänzend roth gefärbt; Fleisch rosenroth, sehr schmackhaft und delikat.

Eigenthümlich ist, daß bei den meisten Chilierdbeeren die 2 seitlichen Blätter immer schief gebildet sind, was bei allen andern Spezies selten vorkommt.

V. Ananaserdbeeren.

Hierbei sind die größten und schönsten Erdbeeren; theils haben sie einen sehr edlen, theils aber auch einen zu wenig gewürzten Geschmack. Zu reiche Düngung, namentlich stickstoffreiche Düngmittel, verschlechtern, namentlich im Frühjahr angewendet, den Geschmack. Diese Erdbeeren verlangen einen kräftigen Lehmboden, freien sonnigen Stand und bei trockenem Wetter besonders vor und zur Zeit der Blüthe reiches Begießen. Feuchtes Wetter zur Zeit der Fruchtreife, sowie zu oftes Gießen schadet der Qualität sehr, wie denn überhaupt die Größe nicht immer der innern Güte gleich kommt. Eine Düngung im Spätsommer oder Herbst mit Compost um die Stöcke ist sehr gut.

Die Pflanzungen müssen spätestens alle 3 Jahre vollkommen verjüngt und erneuert werden. Je nach der Stärke des Wuchses der Sorte setzt man die Pflanzen 1¼—1½′ weit entfernt. Von den Ranken werden nur so viele gelassen, als man zur Gewinnung neuer junger Pflanzen braucht.

Die a bezeichneten Sorten kosten das Stück 14 kr. = 4 Sgr., die b bezeichneten je 2 Stück 10 kr. = 3 Sgr., die c bezeichneten je 2 Stück 7 kr. = 2 Sgr., die d bezeichneten je 2 Stück 3½ kr. = 1 Sgr.

Bei Bestellung von mehreren Exemplaren einer Sorte treten, so weit unsere Vorräthe reichen, namhafte Ermäßigungen und zwar bei 6—10 Stück 10 %, bei 10 bis 25 20 % des obigen Preises ein.

d. Aigborth Seedling, groß, kegelförmig, dunkelroth, sehr gut.

c. Ananas Lecoq, sehr kräftige Pflanze, sehr fruchtbar, große in ihrer Form abändernde Frucht, von blaßrother Farbe, Fleisch rosenroth: gut zum Treiben.

c. Athlète (Salter), sehr große unregelmäßig gestaltete, leuchtend rothe Frucht; Fleisch roth, ziemlich gut; spät reifend.

c. Auguste Rietmayer (de Jonghe), sehr große, länglich runde, glänzend rothe Frucht; Fleisch salmroth, von ausgezeichneter Feinheit.

c. Barnes Bicton Pine, große, platte, runde Frucht von weißlicher Färbung; Samen röthlich, Fleisch weiß, sehr fein, reich gewürzt; eine der besten Erdbeeren.

c. le Baron (Prince), schöne, runde Frucht, Fleisch weißlich rosa, süß; früh reifend und sehr fruchtbar.

c. Beauty of England (Frewin), sehr große, längliche aber abgestumpfte Beere von glänzend rother Farbe und rothem reich gewürzten Fleisch.

d. Belle de Machetaux (Tourrés), sehr große, schön plattrunde, rothe Beere. Fleisch rosenroth, fein und gewürzt; kräftige, fruchtbare Sorte; sehr zu empfehlen.

d. Belle de Vibert (Vibert), früh reifende, sehr fruchtbare Sorte; mit großer unregelmäßiger, leuchtend rother, sehr süßer Frucht.

d. Bicolor (de Jonghe), mittelgroße, kegelförmige Frucht von blaßrother Färbung mit weißlicher Spitze; Fleisch, sehr fein, süß gewürzt.

d. Bonté de St. Julien (Carré), schöne Frucht von mittlerer Größe, leuchtend roth mit rosenrothem, gewürztem Fleisch; sehr fruchtbar.

c. Carolina superba (Kittley) sehr große, schön geformte, rundherzförmige, orangenrothe Beere, mit festem, weißem, vortrefflichem Fleisch; sehr kräftige Pflanze.

d. Comtesse de Marnes (Graindorge), sehr große, unregelmäßig gebildete,

lebhaft rothe Frucht mit blaßrothem, süßem Fleisch; sehr fruchtbar und lange forttragend; gut zum Treiben.

c. Comte de Paris (Pelvilain), sehr schöne und sehr große Beere von leuchtender, dunkelrother Färbung, Fleisch roth, etwas fein säuerlich; treibt sich gut und ist sehr zu empfehlen.

c. La Constante (de Jonghe), große, sehr schöne regelmäßig, stumpf kegelförmige Frucht von glänzend rother Färbung und blaßrothem, festem, erhabenem, sehr edlem Fleisch; reift etwas spät und läßt sich gut treiben für eine spätere Ernte; sehr zu empfehlen.

a. Cornucopia (Nicholson), große herzförmige Frucht mit rosenrothem, süßem Fleisch; vorzüglich.

d. Cremont, schöne, tragbare, sehr große, wohl geformte rothe Beere, von guter Qualität; gut zum Treiben.

c. Duc de Malakoff (Gloede), eine der größtfrüchtigsten Sorten von dunkelrother Farbe, festem, süßem, aprikosenartigem Fleisch; sehr kräftige und fruchtbare Pflanze, welche sich vorzüglich treibt; sehr zu empfehlen.

a. Duc de Beaumont (Lorio), sehr dicke, süße Frucht von vorzüglicher Güte; Pflanze sehr fruchtbar.

a. Eclipse (Reeve), große ovalrunde Frucht von süßem, nicht gewürztem Fleisch; fruchtbar und frühreifend.

d. Eleanor (Myatt), späte, sehr fruchtbare Sorte; sehr große, länglichkegelförmige, lebhaft rothe Beere mit feinem gewürztem Fleisch; zur Spät-Treiberei sehr gut.

c. Eliza (Myatt), sehr große, glänzend rothe, vorzügliche Frucht; sehr zu empfehlen.

b. Emily (Myatt), große, rundliche schön rothe Beere mit braunem Samen und weißem, sehr delikatem Fleisch; etwas spätreifend.

c. Empress Eugenie (Knevett), außerordentlich große, oft monströse, hahnenkammartige, purpurrothe Frucht mit roth geadertem, sehr delikatem Fleisch; kräftige, sehr fruchtbare Pflanze; ausgezeichnet zum Treiben und sehr zu empfehlen.

c. Excellente (Lorio), sehr große, plattrunde, dunkelrothe Frucht mit rosenrothem Fleisch; sehr fruchtbar.

d. Exhibition (Nicholson), sehr schöne Beere von veränderlicher Form und blaßrother Farbe; Fleisch weiß, sehr gut, sehr lange forttragend.

d. Ferdinand (Lorio), große, längliche, dunkelroth glänzende Beere.

d. Filbert Pine (Myatt), sehr ausgezeichnete, äußerst fruchtbare Sorte, große, länglich runde, rothe Beere mit weißem festem Fleisch, von erster Qualität; sehr zu empfehlen.

d. Fill Basket (Nicholson), ungemein fruchtbare Sorte, runde, große, blaßrothe Frucht, frühreifend, Fleisch weiß; sehr empfehlenswerth.

b. Filmore (Feast de Baltimore), regelmäßig runde, große, glänzend purpurrothe Frucht, Fleisch roth, sehr schmackhaft, sehr zu empfehlen und gut zum Treiben.

b. Frogmore late Pine, eine der besten, spätreifenden Erdbeersorten, sehr groß, stumpf kegelförmig, glänzend rothgefärbt, Fleisch fest, sehr schmackhaft.

b. Garibaldi (Nicholson), sehr große ovale, lebhaft rothe Beere mit sehr festem, reich gewürztem Fleisch.

d. Gelineau (Gelineau), sehr späte, große, stumpf kegelförmige, glänzend, dun-

kelrothe Beere mit rothem, sehr schmackhaftem Fleisch.

d. General Havelock (Tiley), große stumpf kegelförmige, lebhaft rothe Beere mit rosenrothem, erhabenem, sehr edlem Fleisch; mittelfrüh und fruchtbar.

c. Goliath (Kittley), große, stumpf kegelförmige, leuchtend rothe Frucht, Fleisch weiß, gewürzt; mittelfrüh; läßt sich gut versenden; sehr zu empfehlen.

b. Grande mère de Bollwiller, sehr große, etwas unregelmäßig gebaute rothe gute Beere, sehr zu empfehlen.

d. Henriette, große, schön geformte, lebhaft rothe Frucht; Fleisch weiß, sehr schmackhaft.

d. Hoveys Seedling, große, rundliche, lebhaft rothe Frucht, Fleisch rosenroth, gewürzt; früh und sehr fruchtbar.

c. Jenny Lind (Isaac Fay), schöne, mittelgroße, kegelförmige, lebhaft scharlachrothe Frucht, Fleisch ziemlich fest, rosenroth, sehr schmackhaft; frühreifend.

d. l'Imperiale, sehr groß und gut.

d. Jova d'Amerique, sehr großfrüchtig, lang, dunkelroth; zu empfehlen.

d. Jucunda (Salter), sehr große, verschieden geformte, sehr schöne, lebhaft rothe Frucht mit weißem Samen, Fleisch rosenroth, süß, aber wenig gewürzt; sehr fruchtbar, spätreifend.

d. Keen's Seedling, bekannte gute Sorte, deren erste Früchte immer ausgezeichnet schön und gut sind, während die späteren nur klein bleiben.

c. Knevett's new, eine schöne und gute ältere Sorte mit großen, unregelmäßigen rothen Beeren und weißem, gewürztem Fleisch.

c. Lady Anna Murray, sehr große, längliche, dunkelrothe Beere; sehr zu empfehlen.

c. Leopold (Lorio), groß, dunkelroth, mit rosenrothem, weinigem Fleisch; sehr gut.

d. Louise Marie (Lorio), sehr große, schöne, eigenthümlich schmeckende Frucht.

a. Lucas (de Jonghe), eine der vollkommensten und edelsten Erdbeeren, die bis jetzt gezüchtet worden; sehr große, schöne, ovalrunde, leuchtend carmoisinrothe Frucht, Fleisch blaß rosa, sehr süß und reich gewürzt; kräftige und fruchtbare Pflanze.

d. Mammouth (Myatt), unregelmäßige, sehr große, lebhaft rothe Beere, Fleisch weiß, wenig gewürzt.

c. Marguérite (Leberton), sehr große, oft enorm große, eigenthümlich lange, lebhaft rothe prachtvolle Beere, Fleisch gelbröthlich, vorzüglich; eine der ausgezeichnetsten Erdbeeren und gut zum Treiben.

d. Marquise de Latour (Jamin et Durand) sehr gute, zu empfehlende, frühe und tragbare Sorte, große, schöne, glänzend rothe aromatische Beere.

d. Merveille de Flandre, große und dunkelrothe, delikate Beere.

d. Monstrueuse de Robin (Robin), kräftiger, fruchtbarer Stock, sehr große, unregelmäßig gebildete, lebhaft rothe Frucht; Fleisch rosenroth, gut.

d. Naimette (Lorio), mittelgroße, runde, sehr dunkelrothe Beere, Fleisch roth, weinig, süß gewürzt.

c. Napoleon III. (Gloede), große, runde, öfters hahnenkammartige, lebhaft rosenrothe Beere; Fleisch weiß, süß, sehr erhaben; außerordentlich fruchtbar, spätreifend, sehr zu empfehlen.

a. Ornement de Tables (Soupert et Nothing) sehr schöne, große, ovale,

glänzend gelbrothe Frucht; Fleisch schmackhaft, sehr süß mit einem vorzüglichen Gewürz, frühreifend und sehr fruchtbar.

d. Oscar (Bradley), sehr große, rundliche oder kegelförmige Frucht, glänzend roth; Fleisch blaß rosenroth, fest, aromatisch, sehr süß; frühreifend und sehr gut zum Treiben.

c. Prince Alfred (Ingram), sehr große, herzförmige, leuchtend rothe Beere, Fleisch rosenroth, sehr süß und gewürzt.

c. Prince Arthur (Wilmot), spätreifende, große, längliche, lebhaft rothe Beere von veränderlicher Form; Fleisch rosenroth, süß, erhaben.

d. Prince imperial (Graindorge), sehr frühreifende, mittelgroße, glänzend rothe Beere von veränderlicher Form; Fleisch rosenroth, süß; reichlich und lange tragend, sehr gut zum Treiben.

c. Prince of Wales (Toyne), sehr große, längliche, schöne rothe Beere, Fleisch weiß, vorzüglich; sehr fruchtbar, eine der besten Sorten.

c. Prince royal of England (Pelvilain), Frucht sehr groß und glänzend roth; sehr zu empfehlen.

c. Princesse royal of England (Cuthill), schöne kegelförmige Beere, süß und von sehr angenehmem Geschmack; empfehlenswerth.

d. Princesse Alice (Maud), große, kegelförmige, blaßrothe Beere, Fleisch weiß, süß, erhaben; frühreifend und gut zum Treiben.

c. Princesse Frederic William (Niven), die früheste aller großfrüchtigen Sorten, schöne rundliche, oft hahnenkammförmige scharlachrothe Beere von vorzüglichem Geschmacke; sehr fruchtbar und gut zum Treiben; sehr zu empfehlen.

d. Queen Victoria (Myatt), schöne, mittelgroße, kegelförmige, lebhaft rothe Frucht, Fleisch rosenroth, gewürzhaft, sehr frühtragend und leicht zum Treiben.

c. la Reine (de Jonghe), sehr interessante, große, längliche blaßrosenrothe Frucht mit weißem, festem, gewürzhaftem Fleisch.

c. Reine des fraises, große, runde, weiße, sehr zu empfehlende Beere.

b. Rifleman (Ingram), sehr große Frucht mit süßem, festem, wohlschmeckendem Fleisch.

c. Rival Queen (Tiley), sehr kräftige und fruchtbare Pflanze, mittelgroße, kegelförmige, orangenrothe Frucht, weißes, sehr feines Fleisch; spät reifend.

c. Robert Trail (de Jonghe), sehr große, spitzherzförmige, lebhaft rothe, glänzende, spätreifende Frucht; Fleisch rosenroth, vorzüglich.

c. Saint Lambert (Lorio), große, fast viereckige Frucht von blutrother Farbe; Fleisch fast dunkelroth von vorzüglichem Geschmacke; sehr zu empfehlen.

c. Scarlet nonpareil (Patterson), sehr große, plattrunde, lebhaft scharlachrothe Beere, Fleisch roth, weinig, gewürzt.

d. Sir Charles Napier (Smith), schöne, spitzherzförmige, große Frucht, glänzend roth, von vorzüglicher Qualität; sehr gut zu Spät-Treiberei.

c. Sir Harry (Underhill), ausgezeichnet werthvolle Sorte, von delicatem Geschmacke, große, regelmäßig geformte, rothe Beere, früh reifend, sehr gut zum Treiben.

c. Stirlings Castle Pine, große und schöne, kegelförmige, blaßrothe Frucht, Fleisch weiß, fest, gewürzt.

c. la Sultane (Dr. Nicaise), pracht-

volle, große, kegelförmige Frucht, glänzend roth, Fleisch weiß, sehr gewürzt.

d. Victoria (Trollop), sehr große, schön geformte, regelmäßig runde, blaßrothe Beere, mit süßem, wenig gewürzten Fleisch; mittelfrüh, gut zum Treiben.

a. Wizard of the Nord (Robertson), große Beere von veränderlicher Form, lebhaft roth, von rosenrothem, dunkel geädertem Fleisch und gutem, etwas gewürztem Geschmacke; sehr fruchtbar.

c. Wonderful (Jeyes), große länglich, breit abgestumpfte Beere, lebhaft roth gefärbt; Fleisch weiß, fein; sehr fruchtbar, spät reifend; zu empfehlen.

Von den genannten Sorten werden Sortimente nach unserer Wahl zu sehr ermäßigten Preisen abgegeben, und zwar von den schönsten und werthvollsten Sorten von jeder 2—3 Pflanzen, jede Sorte mit Namen bezeichnet:

a. ein Sortiment zu 10 Sorten 35 kr. = 10 Sgr.

b. ein Sortiment zu 20 Sorten 56 kr. = 16 Sgr.

c. ein Sortiment zu 30 Sorten 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

d. ein Sortiment zu 60 Sorten 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 Sgr.

Die Versendung beginnt nach Mitte August und dauert fort bis zum Eintritt des Winters. Die beste Versendungszeit ist der Monat Septbr. bis Ende Octbr., doch auch zeitig im Frühjahr.

Die Beträge werden entweder baar erbeten, oder es werden 6 Wochen nach der Absendung Posten unter 5 Thlr. durch Postvorschuß, so weit es möglich, über 5 Thlr. durch Wechsel nach Sicht eingezogen.

Die Emballage wird aufs Billigste berechnet.

Alle Sendungen gehen wie üblich auf Gefahr des Bestellers.

Um genaue Adressen und genaue Angabe der Versendungsweise wird geben.

Reutlingen und Jena, Juli 1864.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Obstbaumzucht in der Mark Brandenburg.

Es ist hin und wieder der Mark Brandenburg der Vorwurf gemacht worden, als sei sie arm an Obstbäumen und an Obstbaumzucht. Der Vorwurf mag zum Theil von Reisenden herrühren, welche mit Recht klagten, die Landstraßen nicht mit Obstbäumen besetzt zu finden;*) aber bei vielen Gutsbesitzern und städtischen Eigenthümern ist die Obstbaumzucht stets mit besonderem Eifer betrieben. Was Einzelne gethan haben, zu nennen, würde Ungerechtigkeit gegen diejenigen sein, welche nicht genannt worden. Ich beschränke mich daher nur auf dasjenige, was seit mehr als einem halben Jahrhundert von Ihren Majestäten den Königen Friedrich II., Friedrich Wilhelm II. und III. für Obstbaumzucht und zugleich für damit verbundene Anzucht von wilden Bäumen und Pflanzungen, ohne alles, was für das Forstdepartement geschah, gethan ist.

Se. Majestät König Friedrich II. schuf

*) Dieser Vorwurf traf aber alle Provinzen des preußischen Staats jenseit der Elbe. In den letzten Jahren hat sich vieles in der Mark und in Niederschlesien geändert. Allein im Regierungsbezirk Liegnitz sind im Jahre 1823 durch die thätigen Bemühungen des Herrn Regierungs- und Bauraths Manger über 50,000 Obstbäume an den Landstraßen angepflanzt.

Sans-Souci, und durch die Anpflanzung der trefflichsten Obst- und Weinsorten ward der beste Grund zur Verbreitung der Obstkunde und Obstbaumzucht in der Mark gelegt, obgleich eigentliche Baumschulen zur Verbreitung der Bäume noch nicht da waren. Ebenso gab derselbe dem Oberförster zur Megede in Bornim (½ Meile von Potsdam) jährlich 600, 800 und mehr Thaler, um auf der Insel Potsdam wilde Anpflanzungen vorzunehmen, die jetzt noch herrlich die Insel verschönern.

Se. Majestät König Friedrich Wilhelm II. ließ den neuen Garten bei Potsdam und die Pfaueninsel anlegen, und sowohl durch diese Gärten, wie durch Verschönerung von Sans-Souci durch den Hofgärtner Eiserbeck gewann die bildende Gartenkunst und die Anzucht von zierenden Bäumen und Sträuchern ungemein. Ganz besonders aber verdienen die von diesem Könige veranlaßten Baumschulanlagen rühmende Erwähnung. Da ich, als Nachfolger des berühmten Pomologen Oberhofbauraths Manger seit 1790, amtlich mit der Leitung aller dieser Baumschulanlagen beschäftigt war, so bin ich im Stande, eine genauere Darstellung derselben zu geben, welche kürzlich folgende ist:

1) Seit 1791 im k. Küchengarten zu Charlottenburg von 1 Morgen zu 180 Quadratruthen. Dieser ist 1802 verkauft worden.
2) Seit 1790 die Baumschule zu Malchow bei Berlin von 20 Morgen. Sie wurde 1810 verkauft.
3) Seit 1780 die Baumschule zu Oranienburg von 3 Morgen, auch für wilde Bäume. Sie wurde 1802 mit dem Schloß verkauft.
4) Seit 1798 die Baumschule zu Schönhausen bei Berlin, von 2 Morgen.
5) Die Baumschule zu Schönholz bei Berlin. Sie wurde späterhin verkauft.
6) Die Baumschule zu Schwedt und
7) zu Monplaisir bei Schwedt.
8) Seit 1790 zu Kaputh bei Potsdam von 5 Morgen. Sie ist 1815 mit dem Schloß verkauft.
9) Seit 1790 zu Sans-Souci. Zu dieser wurde ein noch wüstliegender Fleck von 20 Morgen durch Aufhöhung von 2—3 Fuß eingerichtet.

Ich beschränke mich, bei dieser Baumschule einiges über die Einrichtung derselben näher anzuführen. Die ganze Schule wurde in einige 70 Quartiere vertheilt. Jedes Quartier war mit einer Rabatte umgeben, welche die Mutterstämme enthielt. Die ganze Baumschule war mit einer Rabatte umgeben, welche in alphabetischer Ordnung, den lateinischen Namen nach, alle hier im Freien ausdauernden Bäume und Sträucher enthielt. Noch größere Vollständigkeit erhielt diese, unter der Intendantur des Staatsministers von Wollner*) unternommene Anlage, als unter der Regierung Sr. Maj. König Friedrich Wilhelm III. der Intendant der k. Gärten, Obermarschall Herr von Massow die Zahl dieser Exemplare von 303 auf 500 vermehren, und vor jedem Baum den Namen auf einem Sandsteinpfahl anbringen ließ.

10) Neben dem Ruinenberge hinter Sans-Souci ward für wilde Bäume die Baumschule in der sogenannten Remise angelegt. Diese 3 Morgen haltende Anlage ist der k. Regierung zur Schule für Bäume zur Bepflanzung der Chausseen abgetreten.
11) Seit 1798 die Baumschulen im Schloßgarten zu Charlottenburg.

Unter der Regierung Sr. Maj. Friedrich Wilhelm III. kamen hierzu noch

12) Seit 1813 die Obstbaumschule von 3 Mor-

*) Der Verfasser schmälert auch hier wieder sein eigenes Verdienst, wie er stets sein Wirken, Streben und Schaffen mit einer Bescheidenheit hinstellt, die seinem edlen Herzen und ehrenhaften Charakter eigen war, aber ihm nie Nutzen noch Anerkennung geschafft hat. Diese Baumschulanlage ist sein alleiniges Werk. Er erbat im amtlichen Verhältniß allerdings die Erlaubniß dazu von ꝛc. Wöllner, die er unter der Bedingung auch erhielt: „keine extraordinären Kosten zu beanspruchen.“ Mehr bedurfte es für ꝛc. Schulzes Eifer für die gute Sache nicht. Als ein guter Wirth machte er es möglich aus Etatsersparnissen diese vortreffliche Baumschule herzustellen, die das Mißwollen nach 30 Jahren, 1822, vernichtete, um kostspielige Parkanlagen daraus zu machen!! Ein Mitlebender und Zeuge.

gen vor dem Berliner Thor bei Potsdam, welche in neueren Zeiten zu einer Samenschule für amerikanische Bäume und Sträucher eingerichtet ist.*)

13) Seit 1802 die Obstbaumschule auf der Nordseite des Gartens Sans-Souci an der Stelle der ehemaligen Fasanerie.

14) Ebenso muß auch die, unter dem jetzigen Intendanten der k. Gärten, wirkl. Geh. Rath und Hofmarschall Baron von Maltzahn besonders vervollkommnete Einrichtung, daß jeder k. Hofgärtner, zum Ersatz des Abganges in seinem Revier und zur Bereicherung desselben an tragbaren Obstbäumen, eine eigene Baumschule unterhält, erwähnt werden.**)

Außer diesen Anstalten sind aber in den letzten Jahren (1822—23) noch zwei, mit dem k. Hofgartenwesen nicht in vollständiger Verbindung stehende Anstalten zu erwähnen.

a) die seit einigen Jahren 1820—23 unter Mitwirkung des k. Garteningenieurs Lénne angelegte Obstbaumschule des k. Schullehrerseminariums für die Kurmark hierselbst vor dem Rauner Thor,***) in welcher, außer dem Zweck der Verbreitung der Obstbäume, besonders der Unterricht künftiger Landschullehrer in der Obstbaumzucht beabsichtigt wird;

b) die im Jahre 1823 erst in ihrer Begründung angefangene große Obst- und wilde Baumschule des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin, unter Leitung des obengenannten ꝛc. Lénne. Sie ist in der Pirschheide ½ Meile von Potsdam belegen.

Dankbar müssen noch die Verdienste einiger bereits verstorbener Hofgärtner für die ihnen anvertrauten Baumschulen erwähnt werden, als Salzmann sen. und jun. resp. bei Nr. 9 und 13, Kommerzienrath Bartsch bei 3, Eichstädt bei 2, Fintelmann sen. bei 1, Nietner I. bei 4, Nietner II. bei 5, Wilhelm Sello bei 9 und 10, Ludwig Sello bei 13, Eiserbeck bei 11.

Alle diese Anlagen von Nr. 1 bis 14 wurden aus Ersparnissen vom Etat, ohne extraordinäre Zuschüsse gemacht. Was diese Anstalten von 1790 bis 1822 genützt haben, mag die nachfolgende Uebersicht zeigen, welche in drei verschiedenen Colonnen eine aus amtlichen Nachrichten (welche bei einigen Revieren für manche Jahre noch sogar fehlen) gezogene Nachweisung enthält, wie viele Bäume und zu welchem Werth sie gezogen und verbreitet sind. Freilich hat nur die dritte Colonne den k. Kassen baaren Geldgewinn gebracht; es war ja aber auch, was wohl zu bedenken ist, nicht der baare Geldgewinn, sondern der allgemeine Nutzen, der Hauptzweck. Daß dieser erreicht ist, zeigt die Menge und Größe des Geleisteten.

Arten von Bäumen.	Zu k. Pflanzungen gelieferte Stück.	Verschenkte Stück.	Verkaufte Stück.	Summa Stück.
1) Apfelbäume	6,312	3,361	8,804	18,477
2) Birnbäume	8,843	663	11,291	20,797
3) Kirschbäume	7,261	603	9,811	17,675
4) Pflaumenbäume	2,142	190	2,137	4,469
5) Pfirschbäume	1,446	3	3,454	4,903
6) Aprikosenbäume	805	101	1,195	3,101
7) Feigenbäume	45	—	20	65
8) Weinstöcke	7,957	280	5,802	14,039
9) Aechte Maulbeerbäume	13	—	42	55
10) Wall- und Haselnüsse, Mandeln, Mispeln, Quitten- und ächte Kastanien	595	46	965	1,606
11) Himbeeren, Stachel- u. Johannisbeeren	1,663	456	2,470	4,589
12) Wilde Obstbäume von den Klassen Nr. 1—4	5,861	—	4,155	10,016
13) Wilde Bäume u. Sträucher	124,608	28,954	94,606	248,178
Summe	167,551	34,667	143,752	345,970

Unter diesen 345,970 Bäumen und Sträuchern waren also:

1) ächte Obstbäume, Nr. 1—6 67,422 St.
2) wilde Bäume, Nr. 12 10,016 St.
3) andere Fruchtbäume und fruchttragende Sträucher, Nr. 7—11 20,345 St.

Summe 97,791 St.

Es betrug der Werth der Bäume und Sträucher im Ganzen:

*) Ist an den Militärfiskus überlassen.

**) Ist auf des ꝛc. Schulze Antrag eingerichtet worden.

***) Das Terrain derselben ist der längst geschlossene Kirchhof.

	Thlr.	Sgr.	Pf.
1) der zu königl. Pflanzungen gelieferten	23,867	20	5
2) der an Privatpersonen, meistens Dorfgemeinden, verschenkten	3,723	3	9
3) der an Privatpersonen verkauften, und von diesen wirklich bezahlten	21,989	24	5
Summe	49,580	18	7

Rechnet man hierzu, daß in der vorstehenden Nachweisung aus verschiedenen Jahren die Berechnungen für einzelne Reviere fehlen, daß vom Herbst 1806 bis ins Jahr 1808 gar nichts für die Baumschulen geschah und geschehen konnte, daß manche Quantitäten Bäume gegen aus fremden Gärten angeschaffte neue Arten eingetauscht wurden, daß endlich bei allen verkauften Baumschulen der vollbesetzte Bestand derselben an Bäumen mit verkauft wurde, dessen Zahl fast der Zahl der verkauften Bäume gleich war, und dessen Werth bei obiger Berechnung nicht mit eingeschlossen ist: so sage ich nicht zu viel, daß in einem Zeitraum von 30 Jahren allein aus kgl. Gärten etwa 120,000 ächte, und 20,000 wilde Obstbäume, 24,000 andere fruchttragende Bäume und Sträucher und 300,000 wilde Bäume und Sträucher in der Mark Brandenburg verbreitet worden sind.

Potsdam im Novbr. 1824.

Schulze,
königl. Oberhofbaurath und
Gartendirektor.

Wir verdanken diese historisch und auch sonst sehr interessante Mittheilung aus den nachgelassenen Papieren des hochverdienten Gartendirektor Schulze der freundlichen Güte der Tochter desselben, Fräul. Carol. Schulze in Potsdam, welcher wir hiemit zugleich unsern ergebensten Dank abstatten. D. Red.

Aufbewahrung der Edelreiser.

Die gute Erhaltung der Edelreiser, welche die Möglichkeit bedingt, der Zeit für die Frühjahrsveredelungen eine große Ausdehnung zu geben, ist für jeden Obstbaumzüchter ein sehr wichtiger Gegenstand. Unter den mancherlei Verfahrungsweisen zu sicherer Erreichung des Zwecks finde ich diejenige des Herrn Lehrers Fischbach in Prath, Nassauischen Amtsbezirks St. Goarshausen, eines wohl unterrichteten und sehr fleißigen Obstzüchters, als eine der sichersten für eine möglichst lange Aufbewahrung und will solche deßhalb kurz hier mittheilen. In einem Keller, der allerdings von Mäusen frei sein muß, breitet man eine zureichend ausgedehnte, fingerdicke Lage Stroh auf dem Boden aus, auf welche die Reiser nach den Sorten zusammengebunden gelegt und sodann mit einer gleich starken Strohmatte bedeckt werden, die man noch mit einigen Brettern und Steinen belastet, so daß die obere Decke möglichst geschlossen aufliegt. Bei diesem Verfahren erhalten sich die Reiser im besten Zustande bis in den Juni, also bis zur äußersten Zeitgrenze der Frühjahrs-Veredlung.

Für diejenigen Freunde der Obstcultur, welche an den werthvollen Frühkirschensorten von Kestert ein Interesse nehmen, kann ich die Adresse des Herrn Fischbach zum billigen Bezuge von Edelreisern aufs Beste empfehlen. Der für die Obstcultur sehr günstig am Rheine gelegene Ort Kestert ist eine halbe Stunde von Prath entfernt.

Wiesbaden, im Mai 1864.

v. Trapp.

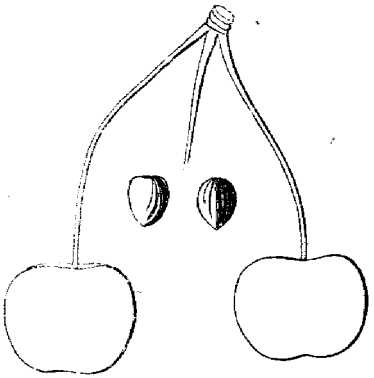
Beerenobst-Ausstellung.

Im Pomologischen Institut in Reutlingen wurde am 20. Juli eine Ausstellung von Beerenobst abgehalten, auf welcher etwa 300 Sorten Stachelbeeren und 25 Sorten Johannisbeeren vertreten waren.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von C. Greiner in Stuttgart.

I. Pomologie.

Die Röschers-Kirsche. Truchseß I. A. a. Schwarze Herzkirschen.



Röschers-Kirsche. Fast **†. Ende der 1ten Woche der Kirschenzeit.

Heimath und Vorkommen. Auf meine S. 320 der Monatsschrift von 1862 vorgetragene Bitte um Mittheilung von Reisern der frühesten Kirschensorten in Süddeutschland, theilte Herr von Langsdorf zu Carlsruhe mir freundlich Reiser von der obigen Sorte, der Schneiderskirsche und Elsners-Kirsche mit, als den drei frühesten und für den Export wichtigsten Kirschen, welche an der Bergstraße zwischen Heidelberg und Weinheim gebaut werden, gibt auch von diesen Kirschensorten S. 55 der Monatsschrift von 1863 eine nähere Nachricht. Die obige Sorte hält er wohl für die früheste aller Kirschen, welche ihren Namen davon haben werde, daß sie auf dem Hofe eines Dossenheimer Bauern Namens Röscher zuerst gefunden sei, wie sie denn auch bis jetzt nur bei Dossenheim in beträchtlicher Zahl in älteren Hochstämmen sich finde. Ihre Früchte gingen, im halbreifen Zustande gepflückt, besonders nach England und würden anfänglich mit 24 Kreuzern das Pfund bezahlt. Sie reife durchschnittlich Mitte Mai, und seien 1862 schon am 10. Mai Früchte davon in Hannover zu Markte gebracht. Mein 1863 erhaltenes Reis setzte auf einem Probezweige gleich 1864 ziemlich viele Früchte an, und wenn ich deren Beschreibung schon jetzt, nach einmaligen Fruchtproben gebe, so geschieht es, um darzulegen, daß die Kirschen bauenden Distrikte doch wohl thun würden, wenn sie auf die Forschungen der Pomologen einige Rücksicht nähmen und die von den Pomologen empfohlenen, be-

sten Sorten wenigstens versuchsweise vorerst in einzelnen Stämmen anzupflanzen suchten, indem sie dann sicher noch bessere Sorten erhalten würden, als sie bis jetzt haben, und ihr Obstbau noch einträglicher werden dürfte. Bis jetzt scheint dies nirgends der Fall zu sein, und schon die obgedachten Namen zeigen, daß es eben so nur ganz örtliche Benennungen sind, wie die bei einer andern Gelegenheit schon gedachten Sorten Meta Sumfield, Sumfields Beste, Möhlmanns Weiße, Weißberster ꝛc., welche ich vor Jahren als im alten Lande besonders geschätzte Sorten erhielt. Die Obige ist durch Frühzeitigkeit und reiche, auch frühe Tragbarkeit immerhin werthvoll, ist aber weder die früheste aller Kirschensorten, noch diejenige schwarze Herzkirsche, welche ich in Hannover, wo ich die Obige noch nicht sah, als aus Süddeutschland bezogen, immer zuerst bei den Obstverkäuferinnen gesehen habe, und von der ich nach der Reifzeit der obigen jetzt nicht mehr zweifeln kann, daß es die Coburger Maiherzkirsche des Handbuchs sein werde, die sich durch ihren langen Stiel und den dickbackigen mehr runden Stein unter den frühesten Sorten leicht kenntlich macht. Die Röschers-Kirsche macht sich kenntlich durch ihre ziemlich viereckige Gestalt, färbte sich und reifte bei mir 1864, in dem spätesten Kirschenjahre, welches ich bisher erlebte, in welchem die Kirschen in meiner Gegend erst am 10. Mai allgemeiner blühten und die frühe Maiherzkirsche und Coburger Maiherzkirsche erst 2. Juli durchschnittlich hinlänglich reif waren, (die 1862 schon am 12. Juni hier reiften) mehrere Tage später als die frühe Maiherzkirsche, Coburger Maiherzkirsche und früheste bunte Herzkirsche, und war erst am 6. bis 7. Juli in der größeren Merzahl der Exemplare reif.

Literatur und Synonyme: Nur die Monatsschrift am angeführten Orte gibt bisher von ihr Nachricht.

Gestalt: Mittelgroß, fast zum Kleinen neigend, etwas breiter als hoch, am Stiele stark gedrückt, auch am Kopfe merklich und zu beiden Seiten etwas (auf der Rückenseite am stärksten) gedrückt, wodurch die Frucht eine etwas viereckige Gestalt annimmt. Die Bauchseite hat flache Furche, die Rückenseite mitunter auch, gewöhnlich jedoch nur eine feine Linie. Der Stempelpunkt liegt in einem merklichen Grübchen.

Stiel: mittelstark, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$" lang, sitzt in mäßig weiter und tiefer Höhle, deren Rand nach beiden Seiten sich nur wenig stärker aufwirft, als nach Bauch und Rücken.

Haut: fein, doch zähe, ziemlich glänzend, in voller Reife schwarz.

Fleisch: dunkelroth, zart, saftreich, Saft dunkelroth, Geschmack etwas weinartig süß und angenehm.

Der Stein ist für die Frucht nicht zu groß, mäßig dickbackig, so hoch als breit, ei-oval, einzelne wirklich kurzoval, die Rückenkanten sind ziemlich flach.

Reifzeit, wie schon obgedacht, einige Tage nach den allerfrühesten Sorten, Ende der ersten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum ist nach der von Herrn von Langsdorf gegebenen Nachricht schwachwüchsig, bleibt klein und macht eine kugelige Krone.

Ich benutze diese Gelegenheit, um zugleich noch einige seit dem Erscheinen des ersten Kirschenheftes des Handbuchs über

die frühesten Kirschensorten gemachten Erfahrungen mitzutheilen.

1. Coburger Maiherzkirsche, dürfte unter den frühesten, bisher bekannten Sorten im Ganzen wohl die schätzbarste sein, und macht sich kenntlich durch ihren langen Stiel und dickbackigen, breiteiförmigen, gegen den Stein der frühen Maiherzkirsche mehr gerundeten Stein, so daß der passendste allgemeine Name für sie langstielige Maiherzkirsche wäre, indem der Name Coburger Maiherzkirsche (Coburger frühe schwarze Herzkirsche, Dittrich) auch nur zufällig dadurch entstanden ist, daß sie ohne Namen in dem Garten eines Bäckermeisters zu Coburg, der den Baum von Baumann zu Bollweiler erhalten hatte, sich fand, und von da aus in Thüringen sich verbreitete. Es hat sich meine im Handbuch bereits geäußerte Vermuthung bestätigt, daß sie nicht identisch ist mit der Baumanns Mai die ganz sinnlos auch Bigarreau Mai genannt wird, dagegen identisch ist mit der Early pourple Guigne der Engländer und Amerikaner und mit der Sorte, welche Hr. Medicinalassessor Jahn mir als Anatolische schwarze Herzkirsche sandte. Sie trägt voll, wird in Gegenden, die für den Kirschenbau günstiger sind, als mein Boden und Klima, noch etwas größer als sie im Handbuche dargestellt ist. In schönster Vollkommenheit bildet sie Hovey, Fruits of America, I. S. 93 ab, und gibt aus dem Berichte über diese Sorte in den Hortic. Soc. Transactions IV. Taf. 4 die Nachricht, daß sie aus Genf unter dem falschen Namen Griotte de Chaux nach London kam, wo Thomson sie zuerst Early pourple Griotte nannte, welchen Namen er, da sie keine Griotte ist, später mit der Benennung Early pourple Guigne vertauschte. Englische und amerikanische Werke führen bei ihr sehr irrig als Synonyme German Mai Duke auf, denn sie ist keine Duke (Süßweichsel) und unsere Mai Duke könnte nur die rothe Maikirsche sein.

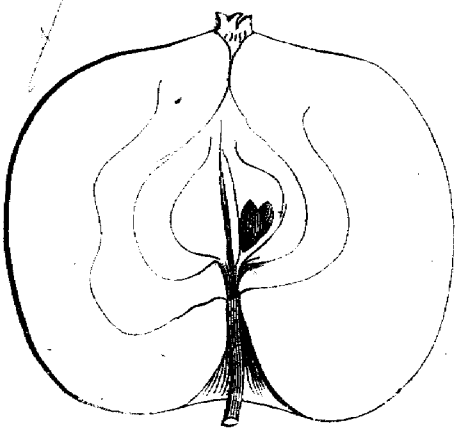
2. Frühe Maiherzkirsche. Sie ist kenntlich und unterscheidet sich von den Vorigen durch ihren merklich kürzeren Stiel und flachbackigeren etwas länglichen, ziemlich ovalen Stein. Es hat sich meine Vermuthung bestätigt, daß die Bigarreau Mai, Baumanns Mai (welche ich von Hrn. Behrens habe) die frühe Maiherzkirsche ist, welche ich auch in der Abbildung der Mai Bigarreau bei Hovey I. S. 55 leicht erkennen kann, und sagt Hovey, daß die Mai Bigarreau und Early pourple Guigne die beiden frühesten Kirschensorten seien. (Die früheste bunte Herzkirsche ist Engländern und Amerikanern unbekannt.) Auch die rosenrothe Maikirsche (Handbuch Nr. 4) war bei dreimaligem Tragen gänzlich gleich Frühe Maiherzkirsche und konnte ich das, was ich als Süße Maiherzkirsche von Liegel, Jahn und 1862 auch von Herrn Rodt (weiter herstammend aus Prag) erhielt, auch ferner von der Frühen Maiherzkirsche nicht unterscheiden, die sich also mehrfältig irrig als süße Maiherzkirsche verbreitet hat, aber die Truchseßische Sorte des Namens nicht sein kann, da Truchseß, welcher die Reife der Frühen Maiherzkirsche in seiner Gegend in frühen Jahren Ende Mai, vor allen andern Kirschen setzt, und deren Stein länglich nennt, die Süße Maiherzkirsche nie vor dem 8. bis 10. Juni reif hatte, die in späten Jahren selbst erst im ersten Drittel des Juli reifte, und ihren Stein als dickbackig und kugelrund bezeichnet. Dagegen habe ich von Liegel als Frühe Maiherzkirsche eine Sorte er-

halten, die mir zuerst 1864 vollkommene Frucht brachte und mir durch ihre bei allen vorhandenen Exemplaren spitze, herzförmige Gestalt und auch lang- fast spitzeiförmigen Stein von der Frühen Maiherzkirsche des Truchseß wesentlich verschieden zu sein scheint, mit der sie gleichzeitig reifte. Ich werde den Stamm sorgfältig weiter beobachten, ob diese Form der Frucht sich wiederholt. Leider kann ich nun nicht mehr nachfragen, woher Liegel diese Sorte hatte; es wird mir aber jetzt erklärlich, wie Liegel bestimmt und wiederholt gegen mich behaupten konnte, daß seine Frühe Maiherzkirsche und Süße Maiherzkirsche wirklich verschiedene Sorten seien.

3. Noch will ich hinzufügen, daß Tabors Schwarze Knorpelkirsche von Jahn, und dessen Prinzessinkirsche sich auch bei mir als treffliche frühe Sorten zeigten, von denen an Größe und Güte jene der gleichzeitig reifenden Hedelfinger Riesenkirsche, diese der Winklers Weißen Herzkirsche sehr nahe kommen. Die Reifzeit der Prinzessinkirsche trat bei mir kaum etwas nach der Reife der Winklers Weißen Herzkirsche und noch etliche Tage vor der Reife der Lucienkirsche ein, so daß die Reifzeit im Handbuche zu spät angegeben ist, und Anfangs der 3. Woche der Kirschenzeit gesetzt werden muß. Auch die Schöne von Marienhöhe zeigte sich auch bei mir als eine treffliche frühe Sorte, wie nicht weniger die amerikanischen Sorten Governor Wood, Beauty of Ohio, Cleveland Bigarreau und Rockport Bigarreau treffliche frühe Sorten sind, die mir bereits wiederholt trugen, so daß das nächste Kirschenheft des Handbuchs bereits deren Beschreibung geben kann. Die beiden ersten sind bunte Herzkirschen, die beiden letzten die bis jetzt bekannten frühesten bunten Knorpelkirschen.

Oberdieck.

Beschreibung und Abbildung einiger interessanter Obstsorten der Görlitzer Ausstellung.



1. Zitzenreinette.

Syn. Venusapfel.
Rein. de la Chine.

Diel 21. S. 146. — sagt: schöner und ästhetischer hätte man diese Frucht „Venusapfel" genannt. Wäre er in Görlitz gewesen, so hätte er den ausgesprochenen Wunsch erfüllt gesehen. Dort war die Frucht zweimal ausgestellt, als Reinette de la Chine und als Venusapfel, beide in der Collektion des Fürsten Adolf Schwarzenberg — Zittolieb in Böhmen. — Dittr. I. 415. — Diel hatte die Frucht von Sternals bei Wien und derselben Quelle mag auch vorliegende entsprungen sein. — Mayer's Zitzenapfel, grande mammeuse, gehört nicht hierher. In wiefern der Herrenhäuser Venusapfel — Dittr. I. 81. —,

den Diel unter die Gulderlinge setzt, während die Zitzenreinette zu den grauen Reinetten zählt, hierher gehört, weiß ich nicht, da Diel III. 16. mir nicht zur Hand.

Gestalt: mittelgroße, hochaussehende Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte; die Wölbung nach beiden Seiten gleich.

Kelch: lang und spitz, aufrechtstehend, umgeben von kleinen Falten, welche eine runde Erhöhung bilden, die aus der Frucht heraustritt und so einige Aehnlichkeit mit einer Brustwarze (Zitze) hat. Die Erhöhung und der Kelch selbst sind grün.

Stiel: kurz, dick, holzig; steht in einer engen Senkung, die grün gefärbt ist.

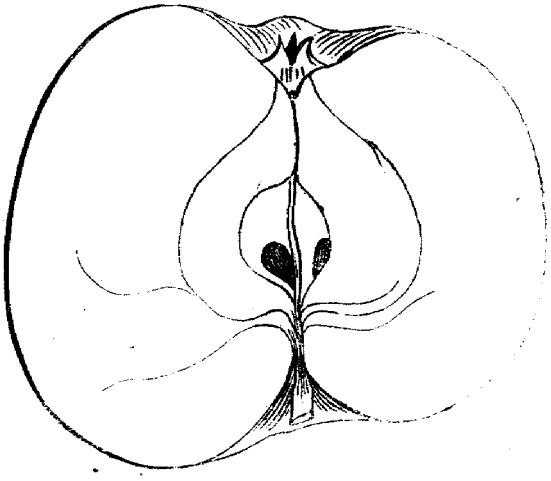
Schale: glatt, glänzend, grünlichgelb, später goldgelb, wobei die halbe Frucht stark geröthet, geflammt und gestreift. An einzelnen Stellen tritt im Roth das Gelb hervor und im Gelben finden sich viele einzelne Anflüge von Roth, theils fleckig, theils in Streifen. Punkte zahlreich, im Gelben rostfarben, im Roth heller. Warzen sind über die Frucht zerstreut.

Fleisch: fest, trocken, etwas wenig weinig gezuckert — gelblich weiß, unter der Schale fein geröthet. Von einer Aehnlichkeit mit der Reinette von Orleans keine Spur — wohl aber erinnerte mich der Geschmack an eine mehlige Dietzer Goldreinette. — Möglich — die Frucht war zu zeitig gebrochen.

Kernhaus: offen und voll Samen.

In den ersten Tagen des December war die Frucht zeitig.

v. Bose.



2. **Bezy tardive.**

Unter obigem Namen in Görlitz ausgestellt von Mart. Müller aus Straßburg, 108. Sonst ist mir dieser Apfel gänzlich unbekannt.

Gestalt: mittelgroß, fast kugelförmig, 2¾" breit und ebenso hoch, doch ist die eine Hälfte niedriger als die andere.

Kelch: offen, mit aufrechtstehendem

Blättchen, in ziemlich tiefer Einsenkung, die sich wegen Unregelmäßigkeit der Frucht nach der einen Seite abflacht.

Stiel: dick, holzig, sehr kurz. Die Stielhöhle weiter und flacher als die des Kelches, ist stark rostig auf grünem Grunde.

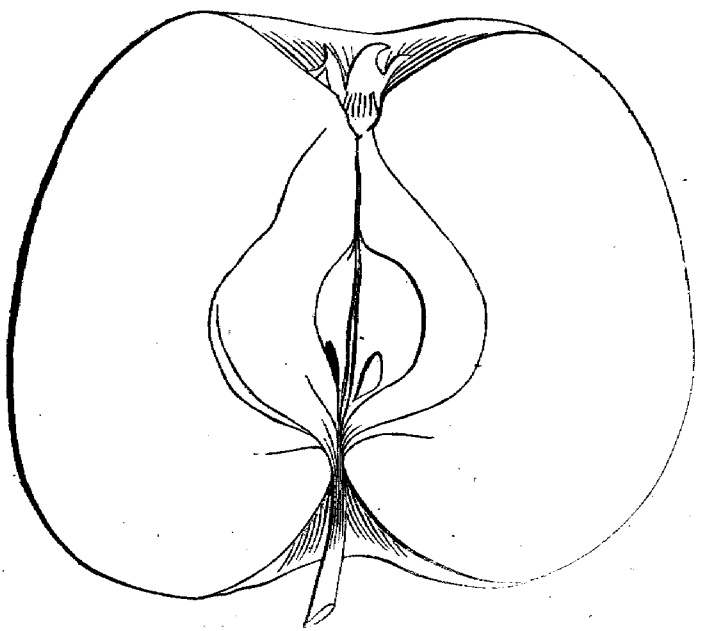
Schale: glatt, glänzend strohgelb, an der Sonnenseite dunkler. Punkte zahlreich, besonders an der Sonnenseite, wo sie mit roth umgeben. Rostflecken und Warzen sind über die Frucht zerstreut.

Fleisch: grünlich, ins Gelbe übergehend und unter der Schale meist Quittengelb, wenig gewürzt und trocken; fast schwammig.

Kernhaus: klein, geschlossen, vollsamig.

Die Frucht war am 25. November völlig zeitig und bereits etwas stippig.

v. Bose.



3. Bedfordshire Foundling.

Das Original vorstehenden Durchschnittes war ausgestellt in Görlitz durch Mart. Müller aus Straßburg (61).

Die Frucht ist bereits bekannt, mehrfach abgebildet, b. Ronalds 28. 2., Biv. Ann. VI. 69., und beschrieben Hogg 34. Downing p. 207. Im Cat. Hort. soc. führt sie d. Syn. Cambridge pippin. Hogg Man. 2.

Gestalt: große, schöne Frucht, fast gleich hoch und breit, 3¾" hoch 3½" breit, etwas verjüngt nach dem Kelche zu, doch weit weniger als dieß auf der Abbildung in den Annalen der Fall.

Kelch: offen, wollig, grünbleibend, aus 5 großen Blättchen bestehend in einer tiefen, schön gerundeten Höhlung, deren oberer Rand fast scharfkantig begränzt, ohne alle und jede Falte.

Stiel: lang, holzig, in einer tiefen und nicht engen, aber stark berosteten Höhle.

Schale: glatt; an der unteren Seite der Frucht einige Roststreifen, die vom Stiel auslaufen. Grundfarbe grünlich gelb, später schön gelb, an der Sonnenseite goldgelb. Punkte braun, mit weißlicher Umgebung, sind sehr zahlreich. Nach dem Stiel zu einige schwarze Punkte und Flecken mit Roth umgeben. Von rothen Streifen, wie in den Annalen keine Spur.

Fleisch: fast grobfaserig, trocken, doch angenehm gewürzt und durch hervortretende Säure nicht unangenehm; gelblich, unter der Schale fast gelb mit zahlreichen grüngelben Adern durchzogen, in der Mitte, vom Kelch bis zum Stiel, weiß.

Kernhaus: klein für die Größe der Frucht, offen; Samen unausgebildet.

War am 1. December völlig zeitig.

v. Bose.

Auswahl von neueren oder weniger bekannten werthvollen Kern- und Steinobstsorten.

Von Charles Baltet in Troyes.

(Schluß.)

Erdbeeren (nicht remontirende Sorten).

(Die Verdeutschung der Namen ist hier entbehrlich, da die meisten Sorten nur unter französischen Benennungen bekannt sind.)

May Queen. Sehr fruchtbar, mittelgroß, ziemlich gut. Ende Mai.

Princess Frédéric William. Fruchtbar, ziemlich groß, gut. Mai, Juni.

Princess Alice. Fruchtbar, groß und ziemlich groß, mittelgut. Anfang Juni. Sehr kräftige Pflanze.

Marquise de Latour-Maubourg. Ziemlich fruchtbar, ziemlich groß, gut und sehr gut. Anfang Juni.

Triomphe de Liège. Fruchtbar, groß bis sehr groß, gut. Anfang Juni. Robuste Pflanze.

Non plus ultra. Ziemlich fruchtbar, ziemlich groß bis groß, gut. Anfang Juni.

Marguérite. Sehr fruchtbar, sehr groß, gut. Anfang Juni. Wüchsiger Stock.

Victoria. Fruchtbar, groß bis sehr groß, sehr gut. Anfang Juni.

Oscar. Ziemlich fruchtbar, groß, sehr gut. Mitte Juni. Von gewöhnlichem Wuchse.

Excellente. Fruchtbar bis sehr fruchtbar, groß, sehr gut. Mitte Juni. Wuchshafter Stock.

La Constante. Fruchtbar, groß, sehr gut. Juni. Delicate, ausgezeichnete Erdbeere.

Jucunda. Ziemlich fruchtbar, groß, gut. Mitte Juni.

Duc de Malakoff. Ziemlich fruchtbar, sehr groß, gut. Mitte Juni. Robuster Stock.

Belle de Croncels. Fruchtbar, ziemlich groß bis groß, sehr gut. Mitte Juni. Starkwüchsig.

Empress Eugénie. Fruchtbarkeit mittelmäßig, groß, sehr gut. Mitte Juni. Delicat.

Sir Harry. Sehr fruchtbar, groß, gut. Ende Juni. Wenig Wurzelschosse machend.

Carolina superba. Fruchtbar, groß, gut bis sehr gut. Ende Juni. (Wurde irrthümlich pag. 199 schon aufgeführt. E. L.)

Himbeeren.

Cäsar-Himbeere, Caesar (nicht remontirend). Groß, hochgelb, gut, starkwüchsig und fruchtbar.

Schöne von Orleans, Belle d'Orleans (remontirend). Groß, purpurroth, von guter Qualität. Sehr wüchsig und fruchtbar.

Johannisbeeren.

Frühe von Bertin, Hâtive de Bertin. Fruchtbar, Trauben von gewöhnlicher Größe mit großen, dunkelrothen Beeren, mit ziemlich hervorstechender Säure. Frühreif. Vom ersten Range.

Weiße Gondoin-Johannisbeere, Gondoin blanc. Fruchtbar, Trauben ziemlich lang, Beeren mittelgroß, weißgelb, süß, ohne Säure. Vom ersten Rang.

Versailler Johannisbeere, La Versaillaise. Fruchtbar, schöne, großbeerige, rothe Traube, zum ersten und zweiten Rang zu zählen. Sehr schöne Frucht.

Die Fruchtbare, La Fertile. Sehr fruchtbar, Trauben ziemlich groß, Beeren ziemlich groß, roth, mit hervorstechender Säure. Vom zweiten Rang.

Schöne von St. Gilles, Belle de Saint Gilles. Fruchtbar, Trauben ziemlich groß, Beeren mittelmäßig, dunkelroth. Zweiten Ranges.

Fruchtbare von Palluau, Fertile de Palluau. Von seltener Fruchtbarkeit, Trauben ziemlich lang, Beeren mittelmäßig, roth. Vom ersten Rang.

Fruchtbare von Angers, Fertile d'Angers. Sehr fruchtbar, ziemlich langtriebig, Beeren mittelmäßig, roth. Vom ersten und zweiten Rang.

Rothe holländische Johannisbeere, Hollande rouge. Ziemlich fruchtbar, Trauben ziemlich groß, großbeerig, dunkelroth, wenig Säure, mit großen Kernen versehen. Vom zweiten Rang.

Weiße holländische Johannisbeeren, Hollande blanche. Sehr fruchtbar, Trauben sehr lang, Beeren groß, weiß, mit ziemlich hervorragender Säure. Vom ersten Rang. (Die Letztere ist bei uns entschieden weniger sauer als die Vorhergegangene; sollte das Klima diese Verschiedenheit bewirkt haben? E. L.)

Chenonceau-Johannisbeere, Chenonceau. Wenig fruchtbar, Trauben nicht voll, Beeren groß und sehr groß, dunkelroth, von hervorragender Säure. Vom zweiten Rang. Diese Sorte hat viel Aehnlichkeit mit der Kirsch-Johannisbeere.

Königin Victoria, Queen Victoria. Fruchtbar, Trauben lang, Beeren mittelmäßig, hellroth, ohne Säure. Vom ersten Rang. Nicht wüchsig.

Ruhm von Sablons, Gloire de Sablons. Fruchtbar, hat gewöhnliche Trauben, Beeren klein, weiß und roth gestreift, sehr säuerlich.

Johannisbeere von Ferrières, de Ferrières. Fruchtbar, Trauben ziemlich groß, Beeren ziemlich groß, hellroth, säuerlich. Späte Frucht. Vom zweiten Rang.

Schwarze neapolitanische Johannisbeere, Cassis royale de Naples. Scheint wenig von der gewöhnlichen schwarzen Johannisbeere verschieden.

Haselnüsse.

Spanische langfrüchtge Haselnuß, d'Espagne a fruit long. Ziem-

lich schöne Frucht mit rothem Häutchen (wohl unsere rothe Lambertsnuß?).

Runde spanische Haselnuß, d'Espagne a fruit rond. Ziemlich schöne Frucht mit weißem Häutchen.

Downtons Haselnuß, Downton. Schöne rundliche Frucht mit weißem Häutchen.

Pfirsiche.

(Geerntet auf Hochstamm.)

Willermoz's Pfirsich, Willermoz. Frucht sehr groß, rundlich, orangengelb, Carmin und Zinoberroth colorirt, Fleisch safrangelb, vortrefflich. Anfang September. Der Baum, wüchsig und fruchtbar, läßt sich durch Samen echt fortpflanzen.

Syrische Pfirsich, Pèche de Syrie. Große, längliche Frucht, grünlich mit Purpurroth verwaschen, Fleisch weiß, ein wenig säuerlich; eine ziemlich gute Sorte. Ende September. Kräftiger sehr fruchtbarer Baum; pflanzt sich aus dem Samen fast ohne alle Abänderung treu fort.

Birnen.

Sepastopolbirne, Poire Sepastopol. Frucht mittelgroß, abgestumpft birnförmig, weißgrünlich; Fleisch halb schmelzend, mittelmäßig. Anfang August. Baum sehr wüchsig und fruchtbar.

Nerard's Dechantsbirne, Poire Doyenné Nerard. Klein, abgerundet eiförmig, weißlich mit Incarnat verwaschen; Fleisch etwas brüchig, leidlich. Eine Art Blanquette. Mitte August. Der Baum hat einen mittelstarken Wuchs und ist sehr fruchtbar.

Erzbischof Hons Birne, Poire Monseigneur des Hons. Mittelgroß, länglich birnförmig, grasgrün und roth marmorirt, mit Rostflecken versehen. Fleisch ziemlich fein, schmelzend, saftreich, gewürzt, gut. Mitte August. Baum sehr wüchsig und fruchtbar. Die deutschen Pomologen, welche diese Birne kosteten, erklärten sie für eine der besten Sommerbirnen (diesem stimme ich vollkommen bei C. L.).

Poire Beurré rose, bekannt unter Duchesse de Berry d'été, Sommerbirne Herzogin von Berry.

Pfirsichbirne, Poire Pèche. Klein, rundlich, olivengrün mit Rostflecken; Fleisch halbfein, schmelzend, saftreich, öfters bitter, gut. Mitte August. Baum schönwüchsig und fruchtbar.

Königin Caroline, Poire Reine Caroline. Durch ihre zarte, wachsartige weiße Färbung schöne Frucht; Fleisch mehlig werdend; wird sehr von den Ameisen geliebt; mittelmäßig. Ende August.

St. Roche's Dechantsbirne, Doyenné St. Roche. Schöne, lebhaft gefärbte Birn; sie wird leider auf dem Baum taig und ist von geringer Güte. Ende August.

Reinettenartige Bergamotte, Poire Bergamotte Reinette. Von mittlerer Größe, plattrund, meergrün in citronengelb übergehend; war sehr gut im Jahr 1862, passable 1863. August, September. Baum sehr wüchsig und tragbar.

Osbauds Sommerbirn, Poire Osbauds Summer. Kleine Frucht, müssirt, in Büscheln tragend.

Madame Treye, Poire Madame Treye. Groß, bis sehr groß, quittenförmig oder breit kreiselförmig, hellgrün in Gelb übergehend, blaßroth verwaschen. Fleisch fein, schmelzend mit hervorragendem

mandelartigem Saft; köstliche Frucht. August, September. Baum von gutem Wuchse und gutem Ertrag.

Boutocbirn, P. Boutoc. Mittelgroß, abgestumpft birnförmig, graugrün in dunkelgelb übergehend und mit gelbbraunen Rostflecken. Fleisch ziemlich fein und schmelzend, mit ausgezeichnet gewürztem Wohlgeschmack; vom ersten Rang. August, September. Baum von großer Ueppigkeit und sehr fruchtbar.

Parütbirn, P. Parut. Mittelgroß, stumpfbirnförmig, grün ins gelbe übergehend. Fleisch fein, schmelzend, angenehm, gut. August, September. Baum von gemäßigtem Wuchs und von großer Fruchtbarkeit.

Barbara Nelisbirn, P. Barbe Nelis. Mittelgroß, kreiselförmig, blaßgrün, ins strohgelbe übergehend. Fleisch ziemlich fein und ziemlich schmelzend. Baum wüchsig und ziemlich fruchtbar.

St. Isaurebirn, P. Saint Isaure. Schöne, langbirnförmige und zugespitzte Birn, ziemlich gut; wird aber ohne äußere Anzeichen taig. August, September.

Monchalardbirn, P. Monchallard. Ziemlich groß, walzenförmig, saftgrün, ins schwefelgelbe übergehend. Fleisch fein, schneeig, angenehm, gut; August, September. Baum wüchsig, unterseßt und tragbar.

Sommer Colmar, P. Colmar d'été. Kleine Frucht, welche auf dem Baume schon moll wird. Vom dritten Rang.

Oudinotbirn, Beurré Oudinot. Ziemlich groß, birnförmig; Schale dick, saftgrün mit dunkelkarmin gefleckt. Fleisch fein, schmelzend, saftig, durch eine feine Säure gehoben, angenehm. Anfang September. Baum wüchsig und sehr tragbar.

Downingsbirn, P. Downing. Mittelgroß, eiförmig, ambrafarbig mit Rostpunkten. Fleisch ziemlich fein, schmelzend, ist dem Taigwerden unterworfen, ziemlich gut; Anfang September.

Buffumbirn, P. Buffum. Mittelgroße in Büscheln tragende Frucht von mittelmäßiger Güte.

Vereins-Butterbirn, P. Beurré de Cercle. Mittelgroße, birnförmige, auf der Sonnenseite schön geröthete Frucht mit ziemlich feinem, fast schmelzendem Fleisch; ziemlich gut. Mitte September.

Orpheline Colmarbirn, P. Orpheline Colmar. Frucht ziemlich groß bis groß, bauchig-birnförmig, grün in gelb übergehend. Fleisch ziemlich fein, markig, wenig gewürzt, ziemlich gut. Mitte September. Der Baum ist auf Quitten veredelt empfindlich; sehr fruchtbar.

General Dutilleuil, P. Général Dutilleuil. Mittelgroß, zusammengedrückt birnförmig. Schale weißgelb, rostig punktirt. Fleisch ziemlich fein, schmelzend, erhaben, gut. Ende September. Der Baum hat eine mittlere Stärke und ist sehr fruchtbar.

General Bosquet, P. Général Bosquet. Ziemlich groß dickbauchig eiförmig, grün oder weißgrün. Fleisch ziemlich fein, markig, nur wenig erhaben. Der Baum ist fruchtbar.

General Tottleben, P. Général Tottleben. Sehr groß, bauchig, flaschenförmig, graugelb, oft karmin gefleckt. Unsere Früchte waren in der Ausstellung in Troyes im Moment ihrer vollen Reife ausgestellt, es war uns leider nicht möglich sie rechtzeitig zu versuchen. Der Baum ist schön, von sehr kräftigem Wuchs und fruchtbar.

Doktor Lenthier, P. Docteur Lenthier. Mittelgroß, von der Form der Regentin, mattgelb und rostig punktirt. Fleisch fein, schmelzend, gut. Mitte September. Der Baum ist kräftig und fruchtbar.

Onondagabirn, P. Onondaga. Schöne, kreiselförmige Frucht, gelb mit rosenroth verwaschen. Fleisch fein, schmelzend, gewürzt. Ende September. Der Baum ist empfindlich auf Quitte; sehr fruchtbar.

Jägerbirn, P. des Chasseurs. Mittelgroß, länglich und am Kelch abgestumpft, graugrün und rostig punktirt. Fleisch ziemlich fein, schmelzend, ziemlich gut. Ende September. Der Baum hat einen mittleren Wuchs und ist sehr fruchtbar.

Helene Gregoire, P. Hélène Grégoire. Mittelgroß, dickeiförmig. Schale grün in gelb übergehend. Fleisch sehr fein, schmelzend, erhaben, mandelartig, ausgezeichnet. September, Oktober. Der Baum hat einen mittelstarken, gedrängten Wuchs und ist sehr fruchtbar.

Heinrich Caperon, P. Henri Caperon. Mittelgroß, abgestumpft kreiselförmig. Schale gelblich weiß mit lackroth verwaschen. Fleisch halb fein, schmelzend, ziemlich gut. Anfang Oktober.

Schöne von Rouen, P. Belle Rouenaise. Mittelgroß, birnförmig, gelb mit grün vermischt, roststeckig. Fleisch fein, ziemlich schmelzend und schmackhaft. Der Baum ist gut wachsend und fruchtbar.

Doktor Nelis, P. Docteur Nélis. Klein, rundlich, grüngelb; war 1862 gut, 1863 nur mittelmäßig. Der Baum wächst sehr kräftig und ist sehr fruchtbar.

Fultonsbirn, P. Fulton, mittelgroß, rund, halbfein, halbschmelzend, leicht taigig werdend, mittelgut. Oktober.

Ruhm von Cambron, P. Gloire de Cambronne. Eine Art Englische Sommerbutterbirn, nur einen Monat später reifend. Der Baum ist sehr kräftig und eignet sich gut für einen Obstgarten.

August Royer, P. Auguste Royer. eine Frucht von gewöhnlichem Ansehen, aber sehr gut. Der Baum hat einen guten Wuchs und scheint fruchtbar zu sein.

Adele Lancelot, P. Adèle Lancelot. Ziemlich groß, abgestumpft birnförmig, langestielt. Schale hellgelb, röthlich gestreift. Das Fleisch ist ziemlich fein, halbschmelzend, etwas erhaben, ziemlich gut. Anfang Oktober.

Philipp Gös, P. Philippe Goös. Synonym von Baronin von Mello; sehr fruchtbar und sehr gut.

Tougards Flaschenbirn, P. Calebasse Tougard. Mittelgroß, birnförmig, rostschalig auf gelbbraunem Grund. Das Fleisch ist salmroth, ziemlich fein, schmelzend, angenehm, gut. Mitte Oktober. Der Baum ist kräftig und fruchtbar, verlangt in kalten Gegenden Spalier.

Howellsbirn, P. Howell. Ziemlich groß, schön gebildet. Schale schmutzig gelb. Fleisch in warmer Lage gut. Tragbar.

Erstling von Ecully, P. Prémices d'Ecully. Mittelgroß, breitbauchig, blaßgelb, rosa verwaschen. Fleisch ziemlich fein, ziemlich schmelzend, gut. Mitte Oktober.

Puvis' St. Germain, P. Saint Germain Puvis. In der Form der gewöhnlichen St. Germain gleich. Das Fleisch ist schmelzend, aber dem Taigwerden unterworfen. Schön pyramidenförmiger, sehr tragbarer Baum.

Hardenponts Leckerbissen, P. Délices d'Hardenpont. Delicióse Frucht, in Frankreich unter dem Namen

Erzherzog Carl bekannt, während die Délices d'Hardenpont d'Angers nichts anderes ist als die Fondante de Panisel.

Wredow's Birn, P. Wredow. Delicióse Frucht; verlangt kräftige Unterlage.

Doktor Gall, P. Docteur Gall. Identisch mit Delices de Lowenjoul. Der Baum ist empfindlich auf Quitte.

Butterbirn von Apremont (Bosc's Flaschenbirn), P. Beurré d'Apremont. Groß, flaschenförmig, mit gelbröthlichem Rost bedeckt. Fleisch fein, schmelzend, vorzüglich. Mitte Oktober. Der Baum ist empfindlich auf der Quitte.

Es gibt immer noch Leute, welche diese Birn Beurré Bosc nennen, während die hundertjährigen Bäume in Apremont lange vorhanden waren, ehe Bosc geboren wurde. Wir bemerken, daß auch die Calebasse Bosc als Calebasse musquée beschrieben war.

Vereins-Dechantsbirn, P. Doyenné du Cercle. Klein fast rund. Fleisch halbfein, halbschmelzend, wenig erhaben.

General von Lourmel, P. Général de Lourmel. Mittelgroß, apfelförmig, grün mit ziegelroth verwaschen. Fleisch fein, schneeweiß, ziemlich gut. Ende Oktober. Der Baum wächst gut und ist recht fruchtbar.

Manna Birn von Artois, P. Colmar artoisenet. Große und gute Oktoberfrucht. Der Baum ist kräftig und fruchtbar.

Birn von Tongres, P. de Tongres. Prachtvolle, große oder sehr große flaschenkürbisförmige Frucht; die Schale roth, wie mit Karminlack überzogen auf grüner Grundfarbe. Fleisch ziemlich fein, fast schmelzend, saftreich erhaben, ausgezeichnet. Ende Oktober. Der Baum ist kräftig mit dünnen Zweigen, fruchtbar.

Flons Butterbirn, P. Beurré Flon. Frucht ziemlich groß und groß, elliptisch. Schale grün in gelb übergehend. Fleisch fein, schmelzend, angenehm. Ende Oktober. Der Baum ist fruchtbar, wird aber wie die Frucht leicht fleckig.

Delfosse's Butterbirn, P. Beurré Delfosse. Mittelgroß, abgestumpft, bleich, rostig gefleckt. Fleisch fein, ziemlich schmelzend, delicat und vom ersten Rang. Ende Oktober. Der Baum ist auf Quitte schwach wüchsig, tragbar.

Louis Gregoire, P. Louis Grégoire. Mittelgroß, am Kelch breit, gegen den Stiel zugespitzt, blaßgelb, grau gefleckt. Fleisch ziemlich fein, etwas brüchig, saftreich, erhaben, gut. Ende Oktober. Der Baum bildet sich schön und trägt ziemlich gut.

Luizets Butterbirn, P. Beurré Luizet. Groß, länglich birnförmig, gelblich, ziegelroth getuscht. Fleisch ziemlich fein, halb schmelzend. Oktober, November. Der Baum ist kräftig und tragbar.

Henriette Bouvier, P. Henriette Bouvier. Frucht mittelgroß. Da wir sie an die Gartenbaugesellschaft in Paris geschickt hatten, konnten wir sie nicht versuchen. Der Baum wächst sehr kräftig.

Gute Gustavsbirn, P. Bon Gustave. Schöne und gute Novemberfrucht, deren einziger Fehler darin besteht, daß der Baum nicht gut trägt.

Thompsonsbirn, P. Thompson. Ziemlich groß, länglich, zusammengedrückt, grün in safrangelb übergehend. Fleisch fein, schmelzend, erhaben. Von erster Qualität. November.

Doktor Trousseau, P. Docteur Trousseau. Schöne und große Frucht, gelblich grün, röthlich verwaschen, hat den Fehler der Colmar d'Arenberg, eine gewisse Herbigkeit zu behalten, welche indessen manche lieben. Der Baum bildet sich schön und ist fruchtbar.

Dechantsbirn von Bordeaux, P. Doyenné de Bordeaux. Die Frucht sieht der Winterdechantsbirn sehr ähnlich, wird aber leicht moll.

Anna Audusson, P. Anna Audusson. Mittelgroß, abgestumpft, beulig, lebhaft grün. Fleisch fein, schmelzend, gut. November, December. Der Baum wuchshaft und fruchtbar.

Princèrebirn, P. Princère. Klein, rund, gelblich, mit Rost bestäubt. Fleisch ziemlich fein und schmelzend, fade schmeckend. Ende November. Der Baum kräftig und tragbar.

Rousselette von Van der Weken, P. Rousselet Van der Weken. Sehr kleine Frucht, in Büscheln tragend.

Columbia, P. Columbia. Schöne elliptische Frucht, einfarbig grün. Die dicke Schale verlangt Wärme, damit das Fleisch zart werde. November, December. Der Baum hat gedrungenen Wuchs.

Mac Laughlin, P. Mac Laughlin. Mittelgroß, broncirt, gut, in der Jugend nicht fruchtbar. November, December. Der Baum ist auf Quitte empfindlich.

Durmont-Dumortier, P. Dumont-Dumortier. Mittelgroß, grün. Fleisch halbfein, schmelzend, erhaben, gut. Ende November.

Lawrence, P. Lawrence. Mittelgroß, rundlich, schmutzig grün, gut. November, December. Der Baum ist empfindlich auf Quitte.

Six's Butterbirn, P. Beurré Six. Eine durch ihre Fruchtbarkeit, Größe und Güte sehr werthvolle Frucht. Das Fleisch ist eines der feinsten wie die Nouveau Poiteau und Hélène Grégoire. Wir haben davon Exemplare geerntet, die 750 Grammen wogen und 0m 36 im Umfang maßen.

Grand-Soleilbirn, P. Grand Soleil. Ausgezeichnete November-, Decemberfrucht, welche wir unter dem Namen Auguste Jurie (Willermoz) erhielten.

Bacheliers Butterbirn, P. Beurré Bachelier. Durch Schönheit und Fruchtbarkeit des Baumes, Größe und Güte der Frucht ganz ausgezeichnete Sorte. November, December.

Castelline, P. Castelline. Köstliche, mittelgroße Decemberbirn, welche man noch zu wenig cultivirt. Das Fleisch ist fest, doch fein und hält sich längere Zeit in der Reife.

Dussard's Bergamotte, P. Bergamotte Dussard. Mittelgroß, forellenartig gelbbraun gefleckt. Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, von fadem Saft. Ende December. Der Baum mittelstark wachsend, sehr fruchtbar.

Delahaut's Mannabirn, P. Colmar Delahaut. Ziemlich groß, bauchig birnförmig, grün mit dunkelgrau vermischt. Fleisch fein, halbschmelzend, erhaben. Ende December. Der Baum ist sehr kräftig und tragbar.

Neue Fulviabirn, P. Nouvelle Fulvie. Durch ihre Schönheit und guten Geschmack eine der ersten Früchte. November bis Januar. Der Baum hat einen abstehenden Astbau und ist sehr fruchtbar.

Commissär Delmotte, P. Com-

missaire Dellmotte. Mittelgroß, in Form und Farbe der Jaminette ähnlich. Fleisch ziemlich fein, schmelzend, saftreich, gut. December bis Januar. Der Baum ist robust und tragbar.

Februar-Butterbirne, P. Beurré de Février. Kleine Frucht von ordinärer Qualität. Der Baum ist empfindlich auf Quitten.

Zephirin-Louis, P. Zéphirin-Louis. Mittelgroß, rund und plattrund. Schale gelbgrün und roth gefleckt. Fleisch mittelfein oder halbfein, halbbrüchig, 1862 gewürzhaft, 1863 geschmacklos. Der sehr kräftige Baum trägt in Büscheln.

Die Edelcrasanne, P. Passe-Crasanne. Ganz ausgezeichnete Sorte. Große plattrunde oder runde Frucht, grün mit goldfarbigem Rost. Fleisch ziemlich fein, schmelzend, süß, erhaben, sehr gut. December bis Januar. 1863 hatten wir Früchte von 0m 30 Umfang. Der Baum treibt viel Holz, paßt gut zur Säulenform und ist sehr fruchtbar.

Franzens Passe-Colmar, P. Passe-Colmar François. Ausgezeichnete kleine Frucht, würdig mit der Passe-Colmar verglichen zu werden. Januar. Der Baum von gemäßigtem Wuchs, untersetzt, bildet schöne Pyramiden.

Großbirn, P. Cross. Kleine, sehr gute Birn.

Madame Verté, P. Madame Verté. Mittelgroß, abgestumpft, fleischfarbig mit zinnoberroth verwaschen. Kräftiger Baum, welcher fruchtbar zu sein scheint.

Vauquelin, P. Vauqelin. Durch üppigen Wuchs, Fruchtbarkeit und Güte der Frucht werthvolle Sorte, einer Saint-Germain ähnlich, aber bauchiger. December bis März. In kälteren Lagen wird sie das Spalier verlangen.

Aglae Gregoire, Aglae Gregoire. Rund und plattrund, weißgelb, braun gefleckt. Fleisch fein, halbbrüchig, saftreich und erhaben. Januar bis März. Der Baum wächst gedrungen pyramidenförmig und trägt in Büscheln.

Marie Thereſia, P. Marie Thérèse. Quittenförmig, gelbgrün, karmin verwaschen. Fleisch ziemlich fein und schmelzend. Januar bis März. Der Baum hat verworrene Aeste und ist fruchtbar.

Vincent de Paulbirn, P. Saint Vincent de Paul. Mittelgroße Frucht mit gelbröthlicher Färbung. Das Fleisch ist brüchig, gewürzt. Januar bis März. Der Baum wächst kräftig und ist sehr tragbar.

Iſeure's Mannabirn, P. Colmar d'Iseure. Synonym von Prevostbirn.

März-Colmar, P. Colmar de mars. Mittelgroß oder klein, gelblichgrün, braun colorirt. Fleisch halbfein, halbbrüchig, gewürzt. Februar bis April. Der Baum kräftig, wird leicht vom Schorf befallen.

Prinz Albert, P. Prince Albert. Mittelgroß, birnförmig, blaßgelb, rostig punktirt, Fleisch fein, fest, halbschmelzend, erhaben. Februar, April. Der Baum schön wüchsig und fruchtbar.

Senator Moßelmann, P. Senateur Mosselmann. Klein, rundlich, grün in citronengelb übergehend, mit gerötheter Sonnenseite. Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend. Februar, April. Der Baum schlankästig, fruchtbar.

Napoleon Savinien, P. Napoléon Savinien. Mittelgroß, abgestutzt, gelbgrün, braun punktirt, die Sonnenseite

schön geröthet. Fleisch fest, halbbrüchig, erhaben. Februar, April.

Connings Butterbirn, P. Beurré de Conning. Identisch mit Cadet de Veaux.

Winter-Gute-Louisenbirn, P. Louise Bonne de printemps. Schöne Frucht, hat aber nur brüchiges Fleisch. Der Baum von geringem Wuchs.

Madame Millet, P. Madame Millet. Mittelgroß, fast rund. Die Schale grau auf grünem Grunde. Das Fleisch fast fein, halbbrüchig, ziemlich gut. Der Baum ist empfindlich und es ist zweckmäßig, ihn auf eine andere robuste Sorte zu pfropfen.

Morelsbirn, P. Morel. Mehr zu Cider und zum Kochen als eine Tafelbirn.

Späte von Toulouse, P. Tardive de Toulouse. Ausgezeichnete Frucht; war 1864 Ende März noch nicht reif, seit zwei Jahren kosteten wir diese Sorte im April und Mai und erkannten in ihr eine Varietät ersten Ranges.

Pflaumen.

Ottomanische Kaiserpflaume, P. Impériale Ottomane. Mittelgroße, rundeiförmige Frucht, eigelb, ziemlich saftreich, aber von wenig erhabenem Geschmack. Juli, August. Sehr kräftiger und volltragender Baum.

Bejonnières Pflaume, P. des Béjonnières. Mittelgroß, eiförmig, ambrafarbig mit schwarzblau überzogen. Fleisch aprikosenartig, erhaben, ausgezeichnet. Juli, August. Der Baum hat gedrungenen Wuchs und ist ausnehmend fruchtbar.

Frühzwetsche, P. Quetche hâtive. Mittelgroß, spitzeiförmig, dunkelviolett, gut zu Prünellen. Juli, August. Der Baum ist kräftig und sehr fruchtbar.

Reineclaude von Quillins, P. Reine-Claude d'Ouillins. Groß, rundeiförmig, grün, später schmutziggelb. Fleisch ziemlich schmackhaft, wenig erhaben. Anfang August. Der Baum ist sehr fruchtbar und sehr starkwüchsig.

Jodoigner Reineclaude, P. Reine-Claude de Jodoigne. Eine gute Untervarietät der grünen Reineclaude.

Montfort-Pflaume, P. de Montfort. Ziemlich groß, länglich eiförmig, violett und etwas gestreift. Fleisch saftreich, gewürzhaft, von guter Qualität. Mitte August. Der Baum ist mittelstark, trägt reichlich.

Gelbe Herrnpflaume, P. de Monsieur jaune. Ziemlich groß, plattrund, blaßgelb mit lila vermischt. Fleisch aprikosenartig, sehr gut. Mitte August. Der Baum ist vieläßig und außerordentlich tragbar.

Kaiser-Reineclaude, P. Impèrial Gage. Sehr gute Sorte Reineclaude und besser als Lawrence Gage.

Durchsichtige, P. Reine-Claude diaphane. Groß, rund, graugrün und blaßroth; Fleisch schmelzend, schmackhaft, erhaben. Ende August. Sehr kräftiger, fruchtbarer Baum.

Kirkes Pflaume, P. Kirke. Groß, rundeiförmig, schwarzblau. Fleisch saftreich, erhaben. Anfang September. Der reich verzweigte Baum ist sehr fruchtbar.

Dörells frühe große Zwetsche, P. Quetche de Dörell. Ziemlich groß, eiförmig, schwarz violett, gut zu Prünellen. Baum fruchtbar.

Brignole, P. Brignole. Ziemlich groß, rundeiförmig, goldgelb mit roth

gefleckt. Fleisch markig, ziemlich schmackhaft, gut; frisch, wie Prünellen. Mitte September. Zarter, sehr fruchtbarer Baum.

Späte Muskatellerpflaume, P. Tardive musquée. Ziemlich groß, rundlich, violett schwarz; Fleisch sehr schmackhaft, erhaben, starkduftend. Ihre Reife ist Mitte August bis Ende September. Kräftiger Baum von großer Fruchtbarkeit. Diese Sorte, welche wir in unserem Etablissement erhielten, ist nicht nur eine der besten Pflaumen für die Tafel, sondern auch die beste zu Prünellen.

Gelbe Spätpflaume, P. Jaune tardive. Mittelgroß, eiförmig, trübgelb, weiß punktirt. Fleisch aprikosenartig, saftreich, schmelzend, leicht gewürzt. Ende September. Der Baum von sehr starkem Wuchs und jährlicher Fruchtbarkeit. Wir fanden diese Sorte in einem Ort des Dep. Aube, wo sie aus dem Kern entstanden ist.

Violette Coespflaume, P. Coé à fruit violet. Groß, dickbauchigeiförmig (krugförmig) blauviolett. Fleisch fest, saftreich, erhaben. Ende September. Der Baum kräftig und sehr tragbar.

Späte Mirabelle, P. Mirabelle tardive. Sehr werthvolle Sorte, die Vorzüge der Reineclaude und Gelben Mirabelle vereinigend; klein, rund, beiderseits abgestumpft, graugrünlich, roth verwaschen. Fleisch schmelzend, saftreich, zuckersüß mit einer feinen Säure, angenehm. Ende September bis Ende Oktober. Baum sehr kräftig, viel verzweigt, sehr fruchtbar.

Wir haben hier die aus der praktischen Beobachtung hervorgegangenen ganz selbstständigen Urtheile und Beobachtungen eines der tüchtigsten Pomologen vor uns; sie sind genau nach der Revue horticale mitgetheilt und nur deutsche Namen beigesetzt worden, soweit dies möglich war.

Solche Zusammenstellungen, wenn sie ganz ohne alles Vorurtheil, wie hier, gegeben werden, haben einen großen praktischen Werth; wenn auch das Urtheil hier sich nur auf eine Gegend bezieht und daher für andere Verhältnisse oft nicht maßgebend und zutreffend ist, so ergibt sich doch aus verschiedenen derartigen Zusammenstellungen, besonders über neu eingeführte Sorten, namentlich von verschiedenen Gegenden und Verhältnissen, sofern sie, wie sehr häufig der Fall sein wird, mit einander über den höheren oder geringeren Werth einer Sorte harmoniren, ein ziemlich sicherer Maßstab über die Empfehlenswürdigkeit und den wahren Werth einer so in verschiedenen Gärten geprüften Obstsorte.

Ed. L.

II. Praktischer Obstbau.

Wirksames Mittel sich der Sperlinge zu entledigen.

Mitgetheilt von Oberdieck.

Wie ich bisher schon immer genöthigt gewesen bin, um Zweige von denjenigen Kirschen, welche zur Benutzung für das Handbuch oder zur Vergleichung mit andern Sorten, zu gehöriger Reife kommen sollten, Stücke von alten weißen Gardinen zu spendeln, weil mir die Sperlinge fast keine einzige frei sitzende Kirsche zur Reife kommen ließen, so waren ihre Verheerungen an den Kirschbäumen dies Jahr wieder besonders stark, da ihre Zahl sich wieder außerordentlich vermehrt hatte, indem die Ortschaft es müde geworden war, die Lieferung von Sperlingsköpfen, welche sie im Jahre 1860 sich selbst auferlegt hatte, auch im verwichenen Winter fortzusetzen. Nicht nur mehrere Sperlingsfamilien fanden sich täglich in meiner vor dem Orte liegenden Baumschule und auf den mehr als 30 daselbst stehenden jüngeren und schon etwas herangewachsenen, dasmal voll tragenden Kirschbäumen ein, sondern nachdem die Sperlinge in Schwärmen sich zusammengesellten, um das reifende Korn heimzusuchen, fand sich täglich mehrmal ein ganzer Schwarm von Sperlingen daselbst ein, sowohl wenn sie früh ins Feld hinausflogen, als auch namentlich gegen Mittag und Abend, wenn sie, gesättigt, zurückkehrten, und sich dann auf Stellen in der Baumschule, wo frisch umgegraben oder gehackt war, kleine Steinchen zur Verdauung der gefressenen Körner suchten. Selbst noch ein Dutzend Staare half die Verheerungen auf den Kirschbäumen vollenden, und verwüstete noch viel rascher, als die Sperlinge; indeß nahmen die Staare doch Raison an und entfernten sich wieder, nachdem ich ihnen mehrmals eine nachdrückliche Weisung gegeben hatte. Die Sperlinge aber waren nicht zu vertreiben, selbst nachdem ich ihrer wohl 40 geschossen hatte, und haben sie mir buchstäblich von allen Kirschen früher und mittlerer Reifzeit nichts, als die Steine auf den Bäumen gelassen und ließen keine durch Gardinenzeug nicht geschützte Kirsche auch nur der Reife nahe kommen.

Am verwichenen Freitage (14. Juli) war ich nun in Hildesheim und besuchte auch den bei der Irrenanstalt daselbst angestellten Hrn. Sanitätsrath Dr. Meyer, der nicht blos eine der schönsten Rosenfloren und herrliche Erdbeerbeete hat, sondern auch seit einigen Jahren mit Pomologie sich eifrig beschäftigt. Indem wir in den großen, mit hohen Mauern umgebenen, zu der Irren-Anstalt gehörenden Gärten umhergingen, kamen wir auch an einen großen Kirschbaum, der voll der herrlichsten Früchte hing, und auf dem ich von Sperlingen angebissene Frucht nicht wahrnahm. Ich bemerkte, es sei doch auffallend, daß hier, in einer Stadt, die Sperlinge den Kirschen weniger gefährlich geworden seien, als bei mir auf dem Lande, da es doch auch in den Städten an Sperlingen nicht fehle. Er entgegnete, daß in

der Stadt die Sperlinge den Kirschen wohl nicht weniger verderblich seien, als auf dem Lande, er habe ihnen aber eine Mahlzeit gegeben, durch welche er sich ihrer gründlich entledigt habe, und erzählte er mir nun, daß er 1 Skrupel salpetersaures Strychnin in 6 Unzen Wasser habe auflösen lassen, mit dieser Lösung Weizen stark befeuchtet habe, so daß er etwas gequollen sei, und die wieder trocken gewordenen Körner, auf Papier gelegt, den Sperlingen hingesetzt habe. Die Wirkung des Giftes sei so rasch gewesen, daß nach ganz kurzer Zeit sie todt zur Erde gefallen seien, und habe er an dem Tage über hundert Sperlinge im Garten auflesen lassen. Ich bemerkte noch, ob nicht zu besorgen sei, daß auch andere Thiere, die von den Körnern fräßen, oder namentlich Katzen, die etwa einen der gefallenen Sperlinge verzehrten, dadurch getödtet würden, worauf der mit uns gehende Gärtner erwiderte, Hühner und Tauben kämen in ihre Gärten nicht, das nicht gefressene Korn sei sorgfältig wieder entfernt worden und habe er gesehen, daß eine Katze zwei von den gefallenen Sperlingen gefressen habe, die indeß noch ganz gesund sei. Herr Sanitätsrath Meyer fügte hinzu, daß die Portion Gift, die in den wenigen von den Sperlingen gefressenen Körnern enthalten gewesen sei, für die Katze zu klein gewesen sein möge, außerdem möge auch wohl das Gift im Magen der Sperlinge schon eine Veränderung erleiden.

Mir war klar, daß ich dieses Mittel auch auf meinem, von dichten Hecken umgebenen Gartenkampe vor dem Orte würde anwenden können, wohin Federvieh nie kommt und auch eine Katze sich selten verirrt, und ließ ich mir auf der Apotheke gleich eine Portion bereiten. Da die Sperlinge an dem Roggen im Felde jetzt schon eine reichliche Nahrung haben, und damit die Wirkung desto sicherer sein möchte, streute ich an mehreren passenden Stellen erst mehrere Tage hindurch nicht vergifteten Weizen mit einer Quantität Weizenkaff vermengt hin. Nachdem sie diesen Weizen hinlänglich gefunden und mehrmal rasch verzehrt hatten, benetzte ich um Mittag in einer beschädigten Steinschale, die nicht weiter gebraucht wurde, ein paar Hände voll Weizen mit der Strychninlösung so weit, daß der Weizen hinlänglich naß war und noch etwas Feuchtigkeit unter demselben stand, bestreute auch die Masse mit etwas fein gestoßenem Zucker, damit die Sperlinge den bittern Geschmack des Strychnins weniger merken möchten, und mengte alles wohl durch einander. Um 4 Uhr Nachmittags benetzte ich den Weizen nochmals mit der Strychninlösung, von der im Ganzen kaum ein Weinglas voll verbraucht wurde, so daß ich an dem vierten Theile der obgedachten Portion reichlich genug gehabt hätte (die indeß ihre Kraft lange behält), worauf gegen Abend der Weizen halb gequollen war, den ich nun die Nacht hindurch auf Papier ausbreitete, damit er wieder abtrocknete. Um 4 Uhr Morgens, wo der Tag trocken bleiben zu wollen versprach, wurde er ausgestreut und entfernte ich bis Mittag auch die Arbeiter aus der Baumschule. Um Mittag ging ich hin und konnte einige fünfzig Sperlinge auflesen, deren etliche schon auf dem Platze, wo das Gift lag, gestorben waren, die meisten nahe dabei lagen oder doch nur 10 bis 15 Schritte weit davon entfernt niedergefallen waren. In einer noch weiteren Entfernung fand

ich auch beim Suchen in der ganzen Baumschule in den nächsten Tagen kein gefallener Sperling.*) Sie lagen alle auf dem Bauche und mußte der Tod sehr rasch erfolgt sein. Bei einem halben Dutzend untersuchte ich den Magen und fand bei den meisten nur ein gefressenes Weizenkorn, bei zweien deren zwei; bei einem andern Sperlinge, der noch mehr Körner gefressen hatte, waren diese nur bis in den Kropf gekommen, als schon der Tod erfolgt war. — Nachmittags wurden noch weitere 10 Sperlinge aufgelesen und am nächsten Tage deren noch 15, worauf meine Kirschen nun Ruhe haben und sich nur noch vereinzelte Sperlinge in der Baumschule zeigen, so daß ich glauben mag, daß der Schwarm, welcher aus der Süd- und Südwestseite von Jeinsen sich ins Feld zog, nunmehr ziemlich vernichtet ist.

Es werden nicht wenige Lokalitäten sich finden, wo das von mir gegen die Sperlinge gebrauchte Vertilgungsmittel ebenso unbedenklich angewandt werden kann, und würden die Sperlinge über den Waizen noch begieriger hergefallen sein, wenn er ihnen etwas früher, als sie noch keine reichliche Nahrung im Felde hatten, hingelegt worden wäre. Aber durch eine passende Vorrichtung wird man zur Winterzeit auch mitten auf Hühnerhöfen durch den, wie gedacht, vergifteten Weizen die Sperlinge tödten können. Man lasse sich von Latten einen etwa 3 Fuß langen und 2 Fuß breiten und hohen Kasten machen, der mit der offenen Seite auf dem Hofe auf die Erde gestülpt und so weit befestigt wird, daß er nicht leicht verschoben werden kann. Zwischen den einzelnen Latten lasse man überall so viel Raum, daß bequem ein Sperling, aber selbst eine Taube nicht hinein kommen kann, und an beiden Enden bringe man ein paar bewegliche Latten an, die in die Höhe gezogen werden können, damit, so lange man es will, auch die Hühner unter den Kasten gehen können, um die Sperlinge sicherer zu machen. Unter diesen Kasten streue man nicht vergiftetes Korn und Kaff, bis die Sperlinge dreist geworden sind und unbedenklich unter denselben gehen. Die beweglichen Latten schließe man schon etliche Zeit vorher, ehe man das Gift legen will, und halte etwa, wenn es früh Morgens gelegt ist, das Hühnervieh noch etliche Stunden im Stalle, suche auch die Sperlinge, so wie sie gefallen sind, sorgfältig auf. Hielten mehrere Personen in einem Orte solche Sperlingsfallen, so würden die Sperlinge dadurch sich sehr wirksam vermindern lassen. Auch die Kükenbauer, welche man auf Höfen hat, um die Glucke fest zu halten, während die Küken durch das Geflecht hindurch gehen können, würden zu dem hier gedachten Zwecke tauglich sein, und würde es angemessen sein, das Gift nicht etwa zu legen, wenn Schnee liegt, indem sonst auch Finken und Goldammern, die bei Schnee auf die Gehöfte kommen, dadurch mit würden getödtet werden. Die meisten Hofbesitzer werden auch sehr wohl im Stande sein, einen halben Tag das Federvieh in den Ställen so fest zu behalten, daß keines davon auf den Hof kommen kann, und wenn man früh Morgens, etwa auf einem alten mit Kaff

*) Auch ein paar Mäuse, die sich in meiner Kammer an einen Rest des vergifteten Waizens gemacht hatten, fand ich die eine todt auf dem Weizen in der Schale, die andere zwei Fuß weit davon liegen.

ganz überstreuten Sacke oder Strohmatte oder einem mit flachen Leisten umgebenen Brette das vergiftete Korn hinlegt, so daß man nachher das, was die Sperlinge nicht gefressen haben, die nichts umherstreuen, leicht sämmtlich wieder wegnehmen kann, so wird es in ein paar Stunden seine Dienste gethan haben und man kann das Federvieh dreist wieder auf den Hof lassen, ohne daß es Schaden nehmen wird. Es hat die Tödtung der Sperlinge durch die Strychnin-Lösung vor der schon öfter in Anwendung gebrachten Tödtung derselben durch mit Arsenik vergifteten Weizen jedenfalls den Vorzug, daß die Sperlinge weit rascher darnach sterben, nicht erst weit davon fliegen und leicht sämmtlich aufgelesen und in die Erde gescharrt werden können.

Schließlich will ich eines andern Mittels gedenken, dessen man sich in einer benachbarten kleinen Landstadt bedient hatte, um auf Hühnerhöfen die Sperlinge zu fangen. Man hatte ihnen in starkem Branntwein gequollenen Weizen hingesetzt und waren sie dadurch betrunken geworden, so daß sie nicht mehr hatten fliegen können und man sie mit Händen gegriffen hatte.

Jeinsen im Juli 1864.

Kann man unsere edeln Obstarten durch Stecklinge oder Ableger vermehren?

Ohne Zweifel würde es für unsere Obstbaumzucht ein großer Vortheil sein, wenn sich die edeln Obstarten so wie andere Bäume, Sträucher und Pflanzen durch Stecklinge oder Ableger vermehren ließen. Könnte man auch nicht gerade Hochstämme auf diese Art ziehen, so würden doch solche Stecklinge für Zwerge und Topfbäume sich sehr gut eignen, und man würde an diesen eine frühere Tragbarkeit erreichen, als dies durch Veredelung möglich ist. Aus diesem Grunde, und weil ich in ältern und neuern Gartenbüchern von dieser Art der Vermehrung las, auch von tüchtigen Gärtnern mir auf das Bestimmteste die Möglichkeit, so Aepfel, Birnen u. s. w. fortzupflanzen, versichert wurde, habe ich seit vielen Jahren versucht, von unsern edeln Obstsorten Stecklinge und Ableger zu machen; ich habe dabei alle möglichen Methoden angewendet, aber niemals eine Wurzelerzeugung erlangt. Selbst krautartige Stecklinge im Treibkasten, in einer Mischung von Sägespänen und Sand, in der ich sonst die haltlichsten Pflanzen zur Bewurzelung brachte, gingen nicht an. Ein sonst im Vermehren sehr geschickter Gärtner, Herr Kuschel, jetzt in Salaberg in Oberösterreich, machte unter meinen Augen ähnliche Versuche, ebenfalls erfolglos. So gab ich die Sache endlich auf. Da las ich von einer Veredelungsart, bei der zugleich immer ein Steckling erzogen werden sollte. Man nimmt ein langes Pfropfreis, steckt den untern Theil neben dem zu veredelnden Wildling etwa 2 Zoll tief in die Erde, so daß 1 oder 2 Augen zwischen der Erdoberfläche und der Veredlungsstelle zu stehen kommen, schneidet den Wildling schräg ab und plattet das Edelreis an oder sattelt es auf. Ich erkannte sogleich, daß, wenn überhaupt edles Holz sich bewurzeln kann, es auf diese Weise geschehen muß, und versuchte die Sache. Es gingen auch die Edelreiser an und trieben nicht blos die obern Augen, sondern auch die untern aus, doch beide schwach, die obern weit schwächer, als bei gewöhn-

licher Copulation zu geschehen pflegt, die untern immer nur Blätter. Um den Prozeß nicht zu stören, suchte ich auch nicht nach den Wurzeln, sondern lockerte nur die Erde vorsichtig auf und hielt sie mäßig feucht. So ließ ich die Stämme 3 Jahre stehen. Nun mußten die Wurzeln da sein, wenn sie überhaupt kommen wollten; ich sah also in diesem Frühjahr nach, fand aber von Wurzeln keine Spur. Das Edelreis war, so weit es in der Erde steckte, allmählich immer weiter abgestorben, und sein Trieb unterhalb der Veredlungsstelle war nur durch ein Herunterströmen des Saftes bewirkt. Meine Ueberzeugung, daß unsere edeln Obstarten sich durch Stecklinge oder Ableger nicht fortpflanzen lassen, weil sie aus über der Erde gewachsenem Holz niemals Wurzeln treiben, hat also eine neue Bestätigung erhalten. Jetzt zwei Fragen: 1) Hat Jemand anders die entgegengesetzte Erfahrung gemacht? 2) Worin liegt der Grund dieser Erscheinung, daß Aepfel, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen — mit allen habe ich es versucht — sich nicht durch Stecklinge fortpflanzen lassen? Eine gründliche Untersuchung dieser Erscheinung und ihrer Gründe ist eine Aufgabe für diejenigen, welche sich ex professo mit der Physiologie der Pflanzen beschäftigen.

Dr. K. Fickert.

Etiquetten für Baumschulen.

Wir besitzen wieder zwei neue Arten von Etiquetten, welche beide sehr praktisch sind. Die eine Sorte verdanken wir Hrn. Schloßgärtner Kuschel in Salaberg. Diese sind von Thon und der Name wird eingebrannt und mit einer Glasur überzogen, wodurch sie ganz unzerstörbar werden.

Man nimmt vom Töpfer feinen gut geschwemmten Thon und läßt sich von demselben gleich mittelst blecherner Formen kleine Tafeln von etwa 20‴ Länge, 7‴ Breite und 2 bis 3‴ Dicke machen. In diese halbtrockenen und mit einem Loch bereits versehenen Thontäfelchen schreibt man mit einem Bleistift oder dergleichen die Namen ein und auf die Rückseite Nummer und Bezugsquelle u. dgl. Dieß muß aber bald nach einander geschehen, da auf die Täfelchen, zu trocken geworden, nicht mehr gut schreiben ist. Hierauf werden diese Thontäfelchen wieder zum Töpfer geschickt, der sie mit andern Thonwaaren brennt und dann noch mit einer Glasur überzieht. Hier kam das Hundert etwa auf 1 Thaler inclusive Einschreiben und Draht zum Anhängen.

Eine zweite Art Etiquetten verdient die wärmste Empfehlung und dürfte bald die allgemeinste Verbreitung erlangen. Es sind dies die von Herrn Faber und Stein bei Nürnberg neuerdings angefertigten weiß überzogenen Schieferetiquetten.

Diese sind sehr schön und elegant, sehr dauerhaft und es läßt sich mit der sog. Gräf'schen Tinte sehr gut und leicht darauf schreiben. Die Schrift widersteht der Witterung bis jetzt vollkommen und es ist sicher zu erwarten, daß sie von vorzüglicher Dauer ist.

Der Preis solcher Schieferetiquette soll im nächsten Heft bekannt gemacht werden. Dieselben sind vom Pomologischen Institut zu gleichem Preis, wie von der Fabrik zu beziehen.

Diese Faber'schen weißen Schieferetiquetten zum Anhängen, mit dün-

nen Klemm'schen Lederstreifen befestigt und mit Dr. Gräf'scher Tinte beschrieben, erfüllen sicher alles, was man von guten und praktischen Etiquetten verlangen kann, sie sind sehr billig (das Hundert kostet im Durchschnitt 48 kr.), sehr schön und gut lesbar und durchaus dauerhaft sowohl im Material als in der Schrift, so viel sich von einem bis jetzt 2 Monate dauernden größeren Versuche schließen läßt.

E. L.

Der Obstbau in der Provinz Sachsen und den angrenzenden Ländern.

Von Herrn Lehrer Immisch in Magdeburg.*)

I.

1. Einleitung.

Auf der 4. Versammlung Deutscher Pomologen im October 1863 zu Görlitz waren nach öffentlichen Mittheilungen alle Provinzen des gesammten deutschen Vaterlandes reichlicher durch ausgestelltes Obst vertreten als die Provinz Sachsen, obgleich diese mit ihren angrenzenden Ländern, wie überhaupt im Norden Deutschlands eine der obstreichsten ist. Der Kenner weiß, daß dies weder Folge eines mangelhaften Anbaues der verschiedenen Obstarten, noch eines zum Anbau ganz ungünstigen Bodens ist, im Gegentheil erscheint dieser letztere gerade in diesen Länderstrichen im Norden ziemlich sandig und eben und dennoch reichlich bepflanzt mit den verschiedensten Obstarten, welche freilich den Bedarf der großen volkreichen Städte noch lange nicht decken. In der Mitte dagegen wird der Boden hügelig und wellenförmig abgedacht. Untersucht man denselben tiefer hinein, so ist er theils mit fruchtbaren Lehm- und Thonarten, theils mit verwitterten Granit- und Steinmassen stark gemischt, in deren Inneres wenig bemerkbar vielleicht schon Jahrtausende hindurch reichlich befeuchtete Humustheile sich gesenkt haben, so daß nicht nur an allen Abhängen der Berge, sondern auch in den angeschwemmten Stein- und Kiesmassen der Thäler alle Arten Bäume und namentlich auch Obstbäume in Menge recht freudig und üppig wachsen. Hier im Harz ist der Hauptsitz unsres Obstbaues. Man versetze sich zu dem Zwecke in die Gegend von Blankenburg, Suderode, Gernrode und Ballenstedt, namentlich aber auch in die Gegend von Quedlinburg, wo nach vollendeter Separation des Stadtfeldes mit einem Areal von 30,000 Morgen Landes der gärtnerische Leiter dieses schwierigen Geschäftes, der umsichtige Kunstgärtner Keilholz sen., auf augenscheinlich ganz werthlosen Bodenarten Obstplantagen und allerlei andere Baumanlagen in ausgedehntem Umfange zum Besten der Stadtkasse veranlagt hat, deren Gedeihen ich nach meinen beschränkten Erfahrungen im Flachlande geradezu für unmöglich hielt; allein sämmtliche Bäume, obgleich fast in reinem Kiesboden (Bodekies) stehend, zeigten schon im ersten Sommer ein so allgemeines fröhliches Gedeihen, daß ich solchen handgreiflichen Beweisen gegenüber beschämt schwieg und nach Verlauf von etwa 6—8 Jahren ganz verstummte ob

*) Diese auch in den Blättern für Handel, Gewerbe und sociales Leben erschienene sehr interessante und vielfach lehrreiche Arbeit, wurde der Redaktion der Monatsschrift auch gütigst für unser Blatt mitgetheilt.

E. L.

meiner ursprünglichen Zweifel an dem Gedeihen der Bäume.

Auch die Obstfreunde rings umher beruhigten sich nach und nach, wenn sie sahen, wie in Folge der Separation ein Baum, eine Obstplantage nach der andern verschwand, nachdem sich diese fast alle überlebt hatten. O wehe uns Armen, wir werden in Zukunft keine Kirsche, keine Pflaume, keine Birne, keinen Apfel mehr genießen können, weil die Separation allen Obstbäumen die Axt an die Wurzel legt!

Und siehe da! Wie steht es jetzt? Man erntet viel mehr und viel besseres Obst, man verzehrt mehr, man verkauft mehr, ja man gibt gegen höhere Preise selbst an entfernte Gegenden noch reichlich ab, denen der Obstsegen nicht so reichlich zufällt wie jenen Gebirgsbewohnern.

2. Obst im Flachlande.

So viel über den Obstbau der Provinz Sachsen im Allgemeinen. Wende ich mich nun im Besondern zu denjenigen Distrikten, welche vermöge ihrer Einwohnerzahl das meiste Obst verlangen, so ist es vor allem Magdeburg, wo Obst am meisten gesucht und am besten bezahlt wird. Die Stadt selbst aber mit ihren Gärten in unmittelbarer Nähe derselben liefert gegen die Menge des Bedarfs äußerst wenig Ausbeute. 60,000 Menschen, auf den engen Raum einer Festung mit dem vielbesprochenen Rayonrecht eingeschränkt, denken nicht an große Garten- und Baumanlagen, sondern zuerst und vor allen Dingen an Haus und Hof für Weib und Kind. Diese Menschen alle sind größtentheils lauter achtbare Arbeiter, welche sich durch den Fleiß ihrer Hände ihr Brot reichlich verdienen, und eben darum beanspruchen sie auch viel, sehr viel von dem, was die Jahreszeit sowohl zur Erfrischung als auch zur Stärkung des Menschen bietet; daher strömt der größere Theil des Obstsegens selbst aus weiter Ferne hierher, zumal wenn die Baumanlagen in der Nähe der dienstfertigen Eisenbahnen liegen. Was von besserm Obst etwa an den Markt kommt, sind nur Kleinigkeiten, welche der Landwirth auf seinem Rücken in die Stadt trägt. Die Dorfgärten sind in der Regel mit Obstbäumen schlecht ausgestattet, weil unser kleiner wie großer Landwirth meint, er verdiene auf seinem guten Boden mit Getreidebau, Zuckerrüben, Cichorien und Kartoffeln mehr als mit ein paar Obstbäumen, denen noch dazu Diebe zum großen Schaden der Bäume vor der Zeit nachstellten. — Aus demselben Grunde werden auch die Ackerränder bei uns nicht mit Bäumen versehen, weil man nur an den Schaden denkt, welchen sie anrichten, keineswegs aber an den Nutzen, welchen sie nebenbei stiften, ich meine als Ruhepunkte für allerlei rabenartige Vögel als entschiedene Freunde des Landwirthes, dessen wachsamste Polizei sie sind.

Zahlreiche Obsthändler kaufen daher selbst in weiter Ferne alles Obst ohne Unterschied in Massen auf, bringen es hier in Keller, lesen da alles fleckige, unansehnliche aus, und verkaufen es rasch an hiesige Unterhändler; alles bessere, feinere Obst dagegen geht erst vom Keller aus in andere Hände über, oder wandert wohl verpackt nach noch größern Städten, so daß in der Regel nur hier allein gutes Obst zu höheren Preisen zu haben ist.

Die oben angeführte thörichte Abneigung unsres Landmannes gegen alles, was Baum heißt auf dem Felde, geht bei uns

so weit, daß selbst diejenigen Waldbäume, welche einige Baumfreunde bei uns zu meiner Freude (z. B. bei Benneckenbeck) weit ab von ihren Ackerrändern für ihre Arbeiter wie für ihr Vieh hatten anpflanzen lassen, kein volles Jahr überdauerten, so waren sie ganz spurlos wieder verschwunden.

Um wie viel besser erging es dem vor kurzem verstorbenen Amtsrath Engelhardt in Ampfurt bei Seehausen i. M., der seine ganze ausgedehnte Feldflur nach Bedarf theils mit Obst- theils mit Waldbäumen, in Summa 18,000 Stück bepflanzt hatte, welche bei seinem Abgange von der Pachtung nach etwa 20—30 Jahren wenigstens einen Holzwerth von 1 Thlr. pr. Stück ausmachten, wenn er sie theils als Nutz-, theils als Brennholz verkauft hätte, und kaum war der Ehrenmann aus dieser Pachtung geschieden, so fing er auf seinem eigenen Gute Pöthen bei Gommern dieselbe Pflanzart von neuem an, obgleich er selbst sie nicht lange mehr benutzen konnte.

Ganz arm an Gärten ist übrigens Magdeburg auch nicht, vielmehr ist es in seinen drei Vorstädten reichlich mit Obstgärten versehen, von denen viele einen recht guten und gesuchten Obstbestand haben, welcher gleich aus der ersten Hand entnommen und gut bezahlt wird.

Außer den Handelsgärten mit Verkaufsobst gibt es aber auch mehre Prachtgärten mit reich ausgestatteten Gewächshäusern und ausgesuchten Obstpflanzungen, von denen aber sehr wenig an den Markt kommt, desto mehr an die Tafel der wohlhabenden Eigenthümer. Die Obstausstellungen des Gartenbauvereins im Herbst und Frühjahr geben Zeugniß von der Umsicht, von dem Fleiß und der Sorgfalt, mit welcher man die Auswahl getroffen hat. Bei diesen Ausstellungen waren vorzugsweise fast immer vertreten: der Garten des Hofbuchdruckers Hänel, der Fabrikbesitzer Pfeiffer u. Schmidt, desgl. Hauswald, Hennige, Bünger, der Frau Commerzienräthin Hennige, des Gutsbesitzers Lederbogen bei Magdeburg u. s. w. Sie alle, besonders den zuletzt erwähnten, darf ich fast unermüdlich nennen im Anschaffen des neuesten und besten Obstes nicht nur, sondern auch in einer unermüdlichen Pflege der Bäume; denn wer bloß zahlt und pflanzt, hat eigentlich wenig Verdienst um die Hebung und Förderung des Obstbaues im Lande umher.

Die ausgestellten und richtig benannten Sorten wurden von andern Gartenbesitzern mit ihren eignen vielfach verglichen und danach berichtigt, ja sogar ohne erhebliche Kosten konnte durch gegenseitigen Umtausch besserer Sorten ihr eigener Bestand mehrfach dadurch bereichert werden. Und so muß es sein! Das ist die Aussaat, der Segen der Ausstellungen, welche unserm Gartenbauverein in der Regel sein baares Geld kosten. Der Lederbogen'sche Garten mit seiner kostbaren, und zuverlässigen Sammlung in ansehnlichen Standbäumen von viel gepriesenen und doch nicht immer zusagenden Sorten steht mir zu Beobachtungen, Vergleichen und Rücksprachen über eigenthümliche Erscheinungen an einzelnen Sorten jederzeit offen, so daß also auch der fernstehende Obstfreund aus solchen unparteiischen Mittheilungen Nutzen ziehen kann, wenn er Ohren hat zu hören.

Aus diesem Garten empfehle ich nachdrücklich besonders eine Frucht, nämlich „Lederbogen's Butterbirne", welche

sich in dem ungünstigen Sommer von 1863 wiederum ebenso ausgezeichnet hat wie in allen vorhergehenden Jahren, nämlich durch ihre außerordentlich große Fruchtbarkeit fast in jeder Bodenart. Als Herbstbirne, mit weichem, saftigem Fleische verbindet sie eine Dauer von 4—6 Wochen, ohne sich zu verändern, eine Eigenschaft, welche wir vielleicht bei keiner einzigen andern Birne finden, die als gute Marktfrucht gelten soll. Ist sie auch nicht so süß und fein wie die weiße Butterbirne, so ziehe ich sie doch mancher andern großen Butterbirne vor, z. B. der Holzfarbigen Butterbirne, der Grumbkower mit ihren leicht schwarz werdenden Warzen auf ihrer Oberfläche (deshalb schwer oder fast gar nicht zu transportiren), der Beurré d'Amanlis, Crassanne u. a., von denen manche in ihrer völligen Reife nicht einmal die drei Tage der Ausstellung überdauern, obgleich alles an diesen ganz über die Maßen herausgestrichen wird; allein eine so außerordentlich schnell vorüber gehende Dauer genügt mir nicht; darum mache ich es wie die Besitzer kleiner Gärten in der Nähe von Bennecken-beck, welche für viele andre Birnen mit verlockenden Namen danken und nur diese eine allen neuern Birnen vorziehen. So kann ich sprechen, da ich keine Bäume feil biete!

II.

Was in den Dorfgärten meiner Umgegend von Obst anderweitig vorkommt, ist größtentheils gewöhnlicher Art, und wo der Bestand in Sorte und Anzahl der Bäume über das gewöhnliche hinausgeht, da liegt irgend eine Ursache zur Begründung vor. Bald ist es in dem einen Dorf der Lehrer, in dem andern der Prediger oder der Gutsbesitzer, welcher sich hier und da einen bessern Bestand angeschafft, denselben nachher vermehrt und vertheilt, d. h. verschenkt hat, indem man sich bald davon überzeugte, daß eine einzige Frucht ihrer Art im Dorfe den Angriffen der Näscher mehr ausgesetzt ist, als wenn sie im Besitze fast aller Dorfbewohner ist. Durch einen guten Obstbestand zeichnen sich in meiner Nähe aus die Dörfer: Rothensee, sonst am rechten Ufer der Elbe, seit Friedrich dem Großen aber am linken Ufer; ferner Ottersleben, Diesdorf, Dodendorf, Atzendorf und Förderstedt, alle mit sehr fruchtbarem Boden und größtentheils an der Leipziger Chaussee liegend. Obgleich der Obstbau an allen diesen Orten ziemlich stark getrieben wird, so wandert von diesem Obste doch nur äußerst wenig nach der Stadt, sondern es findet größtentheils alles in der unmittelbaren Nähe seines Ursprunges unter den sehr wohlhabenden Bewohnern dieser Dörfer seinen Markt. Sehenswerth selbst für Fremde sind die Gravensteiner Aepfel von Förderstedt, sowohl durch ihre Größe, als auch durch ihre äußere wie innere Vorzüglichkeit.

Durch die Separation sind an dem linken Elbufer entlang, da wo sonst die Fluthen der Elbe tobten, große Obstbaumanlagen seit einer Reihe von Jahren in's Leben getreten, z. B. von Kirschen, Pflaumen, und auf passenden Bodenarten Kernobstbäume, fast alle zur Spengler'schen Zuckerfabrik gehörig. Alle diese Anlagen, auf schwerem Weizenboden liegend, gut gepflegt und gezogen, geben dem Besitzer nach Umständen schon einen erheblichen Vortheil, der sich noch bedeutend vergrößern wird.

Hier finde ich Gelegenheit nachzuwei-

sen, welche Staatseinrichtungen dazu beigetragen haben, die Obstbaumanlagen in unsrer Provinz zu vermehren. Das ist hauptsächlich geschehen durch das Gesetz über die Bepflanzung der Communicationswege, der Kreis- und Staatschausseen mit solchen Anlagen. Dieses Gesetz verpflichtet alle an dergleichen öffentlichen Straßen wohnenden Ortschaften gesetzlich zu solchen Anpflanzungen nicht nur an allen Wegen, sondern auch an allen Weideplänen der Gemeinden. In Folge dessen wurde die Pappel an allen diesen Wegen immer seltener, nachdem der Ackerbesitzer sich schon längst davon überzeugt hatte, wie unbequem diese ihm war. In deren Stelle traten nun immer mehr Obstbaumpflanzungen. Zwar sahen die Ortschaften das Gesetz noch lange Zeit als eine Last an, obgleich sie die Zweckmäßigkeit desselben und die Gefahren für ihr Fuhrwerk und ihre Fußgänger in bösen Wintertagen anerkennen mußten. Es ist aber hier wie gewöhnlich der Kostenpunkt, der durch die häufig wiederkehrende Beschädigung der Bäume bedeutend gesteigert wurde. Sind aber solche Anlagen zweckmäßig ausgeführt, und fließt in Folge dessen ein bedeutender Gewinn in die Ortskasse, so werden auch die Anpflanzungen von Ort zu Ort gern fortgesetzt. Auf diese Weise ist bei Brumbi, unweit Calbe a. S., eine schöne Anpflanzung von Aepfeln entstanden und auch vom Nachbarorte in derselben Weise fortgesetzt. Beide geben reichen Ertrag. Diesen folgte bald nach die Gemeinde Staßfurt mit einer Anlage von Kirschen, Birnen und Aepfeln, beiläufig bemerkt, eine Auswahl, die nicht ganz zu billigen ist, weil diese die Bewachung der Früchte, so wie die Ernte selbst bedeutend erschwert.

Uebrigens haben jetzt die meisten Ortschaften das Recht und ihre Verpflichtung zur Bepflanzung der Wege an einzelne Privatpersonen überlassen, und daran haben sie wohl gethan; denn nicht etwa einzelne oder alle Glieder einer Gemeinde haben so viel Vorliebe zu solchen Anlagen, so viel Geschick und Ausdauer, wie solche freiwillige Unternehmer, die nur in ihrem eignen Interesse ganz entschieden nach reiflicher Ueberlegung handeln. Mit der Pflanzung selber ist es nicht gethan, sondern die stete Beaufsichtigung solcher öffentlichen Anlage ist die Hauptsache zum Gedeihen derselben.

Noch andre schöne und einträgliche Kirschplantagen befinden sich an der Leipziger Chaussee zwischen Förderstedt und Neu-Gattersleben, welche mitunter schon 3—900 Thlr. Ertrag geliefert haben. Diesen ist bald gleich zu stellen an derselben Chaussee die erste Meile von Magdeburg aus. Die Pflanzung war im Anfange in den Sorten ganz verfehlt, weil die Baumschulenbesitzer, wie man weiß, das nicht immer liefern, was sie versprechen. Es standen hier wohl schöne Bäume, aber sie brachten keinen Ertrag. Durch den unermüdeten Fleiß des Besitzers ist sie aber in eine tragbare und gut lohnende Plantage umgewandelt worden. Dieses ist ausgeführt durch vorsichtige Veredlung der stehen bleibenden großen Bäume.

Von diesen wurden zuerst nur einige Zweige abgeworfen, um neuen Austrieb zur spätern Veredlung (Copulation) zu bewirken. Dem starken Harzen wurde mit dem Messer in der Hand durch Beförderung des Zutritts der freien Luft zur Wunde wirksam entgegen getreten. Dagegen sind andre Kirschbaumanlagen mit gro-

ßen Bäumen an einem andern Orte — bei Barleben — durch unzweckmäßiges Abschneiden aller Zweige zum Behufe der spätern Veredlung fast ganz zu Grunde gegangen. Das kann der Kirschbaum, wie jedermann weiß, nicht vertragen, wohl aber der Apfel- und Birnbaum, jedoch auch nur mit einiger Vorsicht; dann aber werden auch solche Bäume um so schöner belaubt und verzweigt.

Außer den Süßkirschenplantagen gibt es in unserer Provinz auch solche, welche nur Sauerkirschen liefern. Einige derselben sind einträglich und zwar diejenigen, welche mit der sog. Leitzkauer Sauerkirsche bepflanzt sind. Für Wegepflanzungen haben die Baumschulen der hiesigen Gegend nicht zweckmäßig gesorgt. Die Bäume sind im Allgemeinen zu niedrig in der Krone und zu schwach im Stamm, weil sie ohne Sporen aufgewachsen sind und dabei doch hoch im Preise stehen. Das letztere hat seinen Grund doch offenbar in dem hohen Preise des Bodens, welchen der fleißige Gärtner kaum für sich in Besitz bekommen kann. Daher fangen bei uns jetzt einige, wie der Gärtner Rögge in Genthin bei Burg an, sich passenden Grund und Boden zu einer Baumschule zu pachten, denselben gründlich zu bearbeiten, d. h. zu rigolen und in eine Baumschule mit einem 6jährigen Umtrieb einzurichten. Was dabei nicht freudig heranwächst, wird zuletzt weggeworfen und das Land erhält dann eine anderweitige Bestimmung. Für solche Bäume kann man gut sagen; andern aber, bei denen der Pflanzenwechsel nicht so regelmäßig eingehalten wird, fehlt der Trieb zum freudigen Anwachsen mehr oder weniger. Die Bäume aber aus weit entfernten Baumschulen zu verschreiben, vertheuert die Waare über ihren Werth, besonders wenn man großen Bedarf nöthig hat. Aus diesem Grunde fehlt es bei uns noch an manchen Fruchtarten, besonders an Birnplantagen, theils mit Sommer-, theils mit Winterfrüchten für die Tafel, wie für die Küche; auch die Landpflaume findet sich noch nicht so zahlreich vor, um unsern Bedarf zu decken, und doch ist der richtige Boden dazu in Menge vorhanden. Dagegen sind Süßkirschenplantagen bedeutend vermehrt, weil man die Bemerkung machte, daß einige Anlagen der Art reichen Ertrag lieferten.

Wenn solche Plantagen überhaupt einträglich werden sollen, so hat der Pflanzer Folgendes wohl zu berücksichtigen:

1) den Boden, um die Fruchtarten danach zu bestimmen:
2) die Sorten; große Früchte taugen weniger ins Freie;
3) das Wachsthum der Obstsorten, ob sie mehr nach oben oder nach unten hin wachsen. Der Weg unter den Bäumen muß frei von Zweigen bleiben;
4) man sorge für hohe u. starke Stämme;
5) man befördere so viel wie möglich das Gradehalten der Bäume bei ihrem fernern Gedeihen, und
6) man sorge besonders in den ersten Jahren für einen guten Schnitt.

Am billigsten kommt man freilich zu einer guten Plantage, wenn man sich die Bäume vorher in einer Baumschule selbst heranzieht.

Erwähnenswerth ist hier in meiner Nähe, dicht vor der Neustadt, noch der Ertrag eines 10 Morgen großen Nutzgartens mit etwa 8—900 Stück guten, nicht

sehr alten Obstbäumen. Für den ganzen Garten gibt der Pächter eine jährliche Pacht von 500 Thlr. Außerdem trägt er noch alle öffentlichen Lasten und alle Baulichkeiten (an der Planke), ein Haus dagegen gibt es nicht, ebenso auch keinen Brunnen zu einem Tropfen Wasser — wegen des Rayongesetzes. Dennoch findet man hier alles vereinigt, was der Garten für jede Jahreszeit Erfreuliches und Einträgliches liefert, nämlich: Spargel, Obst (mehr Kern- als Steinobst), Stachel-, Johannis- und Himbeeren, nebst Maulbeeren (M. nigra) und Erdbeeren, jede Sorte einzeln in großen Beeten, die nach einem bestimmten Turnus mit einander abwechseln; ferner Wein (an 800—1000 Fuß Planke), Reineclauden, Pfirsiche, Aprikosen und feine Mistbeettreibereien, Blumen u. dgl. Das feine Tafelobst wird sehr gesucht und hat selbst in dem vorigen ungünstigen Sommer seine Schuldigkeit sehr reichlich gethan. An gutem Absatz der Früchte fehlt es niemals; denn schon im November sind alle Vorräthe ohne große Mühe verwerthet. Allein zu einer solchen Gartencultur gehört ein sehr betriebsamer und geschickter Gärtner, wenn die Vegetation des ganzen Areals zu mehr als einer, ja manchmal zu einer zwei- und dreimaligen Ernte ohne Aufhören in Thätigkeit erhalten werden soll.

Daß dazu ein bedeutender Düngervorrath gehört, zumal da man kein einziges Stück Vieh hier halten kann, ist selbstverständlich. Man sucht sich also zu helfen durch vorsichtigen Gebrauch des Guano u. dgl., durch Kuhmist, Jauche aller Art, zeitig im Frühjahr und selbst durch Straßendünger ꝛc. Der Garten liegt nämlich auf zwei, ja zum Theil auf drei Seiten mit einer hohen Planke an einer sehr belebten Straße zwischen der Alt- und Neustadt Magdeburg. Hier fegen die Arbeiter des Pächters in früher Morgenstunde etwa 2—3mal im Sommer allen Staub und Unrath zusammen, karren denselben in den Garten auf Haufen, lassen ihn bei öfterem Umstechen einige Zeit brennen und verwenden ihn so in seiner schönen dunkeln Farbe mit Vorliebe als Düngepulver zu recht gelungenen Culturen. Dieser Dünger kostet außer der Mühe nichts und leistet viel mehr als das jetzt vielfach angebotene künstliche Düngepulver für schweres Geld. Daß der Garten bei einer solchen, der betreffenden Pflanze jedes mal angewiesenen Düngung im Verlauf der Zeit etwa an Altersschwäche leide, ist bei den bedeutenden Anforderungen an den Boden noch nirgends von mir bemerkt worden, obgleich der Contract schon 14 Jahre ununterbrochen fortdauert. Davon kann sich jeder andre auch gründlich überzeugen. Daß übrigens der zuletzt erwähnte Dünger auf unserm schweren Boden etwas Erkleckliches leistet, war von mir schon früher bemerkt nicht nur an den Bäumen in Lederbogens Baumschule, sondern auch an dessen Standbäumen, welchen mit verrottetem Straßendünger beim Pflanzen ein wirklicher Liebesdienst erwiesen wird.

Doch nun genug vom linken Elbufer! Auf dem entgegengesetzten Ufer, weiter oberwärts in der Kreuzhorst, einem Besitzthum des Klosters U. L. Fr. hier, befindet sich ganz in der Nähe der Elbe ein ziemlich großer Forst und in dessen Mitte auf fruchtbarem Boden eine Kernobstplantage von 6 Morgen 12 Quadrat-Ruthen Ausdehnung, welche lange Zeit

sehr wenig Ertrag gab, weil sie fortwährend durch Raupenfraß viel zu leiden gehabt hatte. Im vorigen Sommer aber holte sie das Versäumte reichlich wieder nach zur Lehre und Warnung für diejenigen, welche allen Naturübeln gleich mit der Axt entgegen treten wollen. Die Natur schlägt und heilt Wunden, und zwar für uns kurzsichtige Menschen auf eine nicht immer ganz durchsichtige, sondern, ich möchte sagen, fast wunderbare Weise.

Verfolgt man den jährlichen Ertrag dieser Anlage seit den letzten 6 Jahren, so war er:

1858:	115 Thlr.	1861:	50 Thlr.
1859:	112 „	1862:	70 „
1860:	77 „	1863:	396 „

also in einem sechsjährigen Durchschnitt etwa 131 Thlr. Forscht man aber bei diesem auffallenden Unterschiede in den einzelnen Jahren weiter nach dem Grunde, so folgte ein höherer Ertrag immer nach einer mehr oder weniger starken Ueberschwemmung des hiesigen Waldbodens durch die nahe Elbe, worauf erst im folgenden Jahre nach Umständen die reichlichere Ernte wieder eintrat. Durch die Ueberschwemmung nämlich war alles, was als Larve oder Brut im Boden überwintert, insgesammt umgekommen, vor allen Dingen die Hauptfeinde des Obstbaues, der Blüthenwickler (Tortrix pomonana), der Frostnachtschmetterling (Geometra brumata) u. a., nur nicht die Eier in den Fruchtknospen, in dem Moose und der alten vieldurchfurchten Rinde. Diese Eier kommen im Jahre der Ueberschwemmung zur vollen Entwicklung, nur nicht die in der Erde ruhenden Larven und sonstiges Ungeziefer. Deshalb gibt es im ersten Sommer nach der Ueberschwemmung wohl noch Raupenfraß, aber beziehungsweise nicht im zweiten Sommer. Es fragt sich nun, könnte der Mensch mit seinem fast alles durchdringenden Verstande diesem Naturübel nicht wirksam entgegen treten? Ich glaube es wohl, wenn er die Entwicklungsstadien dieser kleinen, aber höchst schädlichen Obstfeinde gehörig berücksichtigt, sowohl über der Erde durch das Wegfangen der flügellosen Weibchen mit dem Theerring um jeden Baum im Spätherbst, als auch unter der Erde durch flaches Umgraben des Bodens unter solchen Obstfeldern. Bekanntlich liegen dergleichen Larven nur flach unter der Erdoberfläche; es wird also nicht lange dauern, so werden sich die Gräber in einer zahlreichen Gesellschaft kleiner Vögel befinden, welche mehr ausrichten können als die klugen Menschen.

Allein dieses einfache Verfahren muß nicht erst im Frühjahr, sondern schon im Herbst angewendet werden, ehe der kleine Feind seine Schlupfwinkel verlassen und seine Verwandlung schon begonnen hat. Bei Nichtberücksichtigung dieser Vorsichtsmaßregel half bei einer großen Kirschbaumanpflanzung hier bei Magdeburg (im Herrenkruge) das Umgraben des Erdbodens unter den Bäumen durchaus nichts, vielmehr ging die Anlage, welche früher schon einmal 1200 Thlr. (?) Pacht gegeben hatte, bis auf wenige alte Bäume ganz ein. Diese gaben erst im Jahre 1863 wieder reichlichen Ertrag.

Sollte also das Umgraben zur rechten Zeit nicht alle die Kosten reichlich decken, welche man auf die Erhaltung der vollen Ernte verwendet hat? Ich zweifle nicht daran!

III.

Harzobst.

So viel von dem Obst in der Gegend von Magdeburg, also im Norden der Provinz; allein mehr nach Westen und Süden hin ist dieselbe noch reicher mit Obst ausgestattet. Westlich von Magdeburg ist es der Harz mit seinem stark wellenförmigen Boden, so wie mit seinen ziemlich hohen Vorbergen, der in Bezug auf die Früchte aller Art unser dankbarstes, bestes und schönstes Obstland aufzuweisen hat. Dasselbe beginnt schon mit der großen, umfangreichen Besitzung des verstorbenen Grafen v. d. Asseburg in Reinstedt, unweit Oschersleben. Zu dem Schlosse gehört ein recht ansprechender Park mit Gewächshaus, so wie ein großer Gemüsegärten mit ausgedehnten Obstplantagen.

In der Nähe von Halberstadt mehren sich die Obstfelder nicht nur in den Gärten, sondern auch in ganzen Obstplantagen, welche jenseits Halberstadt schon zahlreich vertreten sind bei dem Rittergute Mahndorf, einem Besitzthum des Hrn. Herm. Löbekke, der ein eben so ausgezeichneter Landwirth als geschickter Baumzüchter ist. Seit dem Jahre 1840 hat derselbe seine ganze Feldmark mit sehr zweckmäßig ausgewählten Obstbäumen eingefaßt und außerdem befindet sich neben dem Schlosse noch eine große Plantage von ausgezeichnetem Kernobst. Weiter nach Westen hin zeigte man mir sogar einige junge Birnbäume, welche 1857 aus der Hand des verstorb. kenntnißreichen Pomologen, Generals v. Pochhammer, hervor gegangen waren. Im Jahre 1862 erschien aus dieser Plantage eine ausgesucht große, zahlreiche und schöne Sammlung von Aepfeln auf der Ausstellung in Magdeburg, welche unter allen ausgestellten Früchten der Art bei weitem die größten, schönsten und besten waren, welche eben darum auch mit einer Prämie bedacht wurden.

Weiter nach Westen, d. h. nach der Gegend von Wernigerode hin, mehrt sich das Obst aller Art zusehends. Hier sind alle Landstraßen, alle Chausseen, alle Gärten mit Obstbäumen, ja selbst mit edlen Kastanien in geschützter Lage reich besetzt, und letztere liefern fast alljährlich eine gute Rente.

In der Gegend von Blankenburg betritt man das ergiebigste Obstland des Harzes. Blankenburg ist die einzige Stadt Norddeutschlands, welche einen besoldeten Baumwächter und Obstzüchter hat — den Gärtner Hartmann — der seine Procente von der steigenden Pacht contractlich bezieht. Zur Zeit der Obsternte sieht man hier Obst aller Art: Kern- und Steinobst, Nüsse, Kastanien u. dgl. in großen Haufen unter den Bäumen liegen. Und was für Bäume sind das? Wahre Staatsbäume mit einer glänzenden Rinde, die aussieht wie polirt. Dabei liefern sie nicht etwa nur gewöhnliches Obst, sondern auch feine Belgische Tafelbirnen, zu welchen aus dem nahen Park des Rittergutsbesitzers und Bürgermeisters a. D. Hrn. Löbbeke die Edelreiser ohne Kosten bezogen werden; allein dabei habe ich schon einmal zur Vorsicht, zur äußersten Vorsicht ermahnt, und ich thue es hiermit nochmals, theils weil die neu empfohlenen Französisch-Belgischen Birnen sehr empfindlich gegen unser Deutsches Klima, theils aber auch mitunter nicht besser sind als die schon vorhandenen Sorten, welche sich bei uns bereits gut bewährt haben.

Von da weiter zurück durch verschiedene

Thäler und Schluchten kommt man durch lauter Dörfer mit starkem Obstbau, wenn auch nicht mit so schön und regelrecht gezogenen Bäumen wie bei Blankenburg, wo freilich auch die höchste Rente von denselben bezogen wird. Dergleichen Dörfer sind z. B. Thale, Webbersleben, Suderode, Meisdorf und die Städte Gernrode, Ballenstedt und Quedlinburg, von denen mancher genannte Ort wiederum allein 500—1000 Thlr., ja wohl auch 2000 Thaler Pacht einnimmt für Stein- und Kernobst. Vor allem sind die Pflaumen und Kirschen hier eben so gesucht und geschätzt, wie in Sommerschenburg, einem Dorfe weiter zurück in der Nähe des Harzes mit dem Stammgute des Grafen v. Gneisenau, wo nicht nur das Gut, sondern auch jeder kleine Dorfgarten mit Kirschen derselben Art reich bepflanzt ist, welche dem kleinen Mann fast jährlich eine Rente von 30 bis 40 Thlrn. einbringen, dem Gutsbesitzer natürlich noch weit mehr. Wie viele Landleute könnten aus ihrem schlecht bepflanzten kleinen Dorfgarten eben so viel lösen, wenn sie nicht zu bequem wären!

Nicht so bequem sind die Bewohner des Dorfes Stecklenberg, deren Kirschen durch ihre Größe, Schönheit und ihren Wohlgeschmack von allen Harzreisenden und Badegästen aus Suderode außerordentlich hoch geschätzt werden. Diese Anlagen sind in der neuesten Zeit hier noch stark vermehrt durch den Baron v. d. Busche-Streithorst in Thale, welcher die Domäne Stecklenberg mit allem, was an Grund und Boden dazu gehört, im Wege Rechtens für die ehemalige Curie des Domherrn v. d. Busche in Magdeburg zum Eigenthum erhalten hat. Dadurch ist dem Letztern ein schön abgerundetes Areal an Wald und Flur zugefallen, so daß ich mich jedesmal über den Bestand an jungen schlanken Buchen freue, so oft mich mein Weg durch diese gelungene Cultur führt. In dieser Gegend bin ich sehr bekannt, weil ich mich hier fast jedes Jahr 6—8 Wochen lang bei den Meinigen in einem gesegneten Obstlande aufhalte und späterhin auch meinen Obstbedarf in ausgezeichneten Exemplaren von daher beziehe, nur begreiflicher Weise nicht im vorigen Jahre. Eigenthümlich leicht und sicher wird der Transport des Obstes von hier aus bewerkstelligt, nämlich in einem durchlöcherten Fasse, wohin ein jedes Stück in etwa ¼ Bogen weiches Papier gewickelt und nachher ganz dicht und fest verpackt wird ohne alle Zuthat von Stroh und Heu. Dabei bleiben die Früchte selbst auf einem weiten Wege ganz unversehrt und ungedrückt.

In Meisdorf, unfern dem lieblichen Selkethal, findet man in dem schönen Schloßgarten, so wie in den ausgedehnten Obstplantagen des Grafen v. d. Asseburg das vortrefflichste Obst, als: Kern- und Steinobst, namentlich Pfirsiche, Kirschen und Pflaumen, letztere besonders berühmt und gesucht wegen ihres vorzüglich guten Geschmackes, der wahrscheinlich von der schroffen Abwechslung der Lufttemperatur zwischen Tag und Nacht in dieser Gebirgsgegend herrührt.

Sinsleben in der Nähe und weiter ab Aschersleben mit seinem guten Boden, so wie noch weiter Staßfurt an der Bode beziehen auch ansehnliche Einnahmen von ihren Obstplantagen.

Das durch die Separation seiner alten Bestände an Obstbaumanlagen beraubte

Quedlinburg hat sich durch die Fürsorge des geschickten Baumzüchters und Handelsgärtners Keilholz sen. wiederum überreich mit dergleichen Anlagen versorgt, und sieht mit der Zeit einer bedeutenden Erhöhung seiner Kämmereieinnahmen durch alle diese Pflanzungen von Obst- und Waldbäumen, so wie von Weiden, Pappeln und andern Schmuckbäumen mit großer Befriedigung entgegen.

Hier verlasse ich die obstreichen Anhöhen des Harzes und steige mit meinem Leser östlich vom Harz hernieder in die fast ebenso obstreichen Niederungen der Flußthäler. Zuerst betrete ich das der Saale bei Alsleben und Calbe, ferner das der Mulde bei Dessau, der Elbe bei Barby ꝛc. mit ihrem bedeutenden Obstreichthum, in welchen sich viele Städte und Dörfer, ja selbst entfernte Länder mit Hülfe der Schifffahrt und der Eisenbahnen theilen. In Calbe a. S. ist noch ganz besonders zu erwähnen der vom Amtsrath Fischer daselbst in dem neuesten Geschmack angelegte schöne Park nebst Gewächshaus, Obst- und Gemüsegarten, deren Produkte ich schon zwei mal auf Ausstellungen bewundert habe, nämlich 1862 in Dessau mit einer großen schönen Azaleengruppe und 1863 in Magdeburg mit einer ausgesucht schönen Sammlung des feinsten französischen Kernobstes, wahrscheinlich von Zwergstämmen entnommen. Die Bäume waren erst in demselben Frühjahr gepflanzt und die Früchte im Herbst desselben Jahres ausgestellt. Einige nähere Angaben über diese Bäume und Früchte von Seiten ihres Züchters würden für mehr als gewöhnliche Obstfreunde gewiß viel Interesse haben. Vielleicht sind Sorten unter denselben, welche es verdienen Gemeingut der ganzen Provinz zu werden, wozu der edle Besitzer gewiß gern die Hand bieten würde.

Viel Verdienst um Beförderung des Obstbaues in der Provinz hat auch der Guts- und Fabrikbesitzer, Commerzienrath J. G. Bolze in Salzmünde bei Halle a. S., dessen Baumpflanzungen nicht etwa auf einen kleinen Raum sich beschränken, sondern vielmehr über alle Wege eines Areals von 4000 Mrg. fruchtbaren Landes im Mansfelder Kreise sich ausdehnen. Im ganzen Mansfeldischen Kreise findet man nicht nur viel Obst, namentlich Aepfel und Pflaumen, sondern auch der schönsten Art, besonders Borsdorfer Aepfel, von denen ein einziger Gutsbesitzer (H. B. Becker in Dedderstedt bei Eisleben) gleich über 3 Wispel auf einmal absetzte. Verfolgt man von Halle aus die Thüringer Eisenbahn weiter nach Süden hin, so habe ich die Hauptorte mit ihrem Obst- und Weinsegen nur zu nennen, ohne ins Einzelne mich zu verlieren, und man wird mir überall auf Treu und Glauben beistimmen, z. B. Freiburg a. U., Weißenfels, Gosek, Naumburg, Schulpforta u. a., welche mehrentheils alle ihren Obstsegen auf Leipzig ausschütten. Betrachtet man hier überall die jetzt cultivirten Obstsorten, so kann man recht augenscheinlich wahrnehmen, welch einen reichen Segen die Versammlung der Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 in die ganze Umgegend gebracht hat, ein mächtiger Sporn für alle Meister der Pomologie, welche das schöne Werk ins Leben gerufen haben.

Groß ist auch der Nutzen, welchen die Landesschule Schulpforta und deren Oekonomie unter der umsichtigen Leitung des Oberamtmanns Jäger aus der Versammlung der Pomologen in Naumburg

gezogen hat. Die Anstalt hat nämlich große Baumanlagen weit umher und außerdem noch einen 21 Morgen großen Garten, ringsum von einer hohen Mauer umgeben. Dieser sog. Klostergarten, zum Theil von einem Mühlgraben der nahen Saale durchschnitten, ist in seiner Mitte etwas feucht und zum Reifen des feinern Obstes nicht ganz geeignet; allein an der sehr hoch liegenden Mauer entlang gedeiht auch dergleichen Obst in Menge.

Von hier weiter hinab nach Erfurt, Gotha ꝛc. steigt zwar die Vorliebe für Pflanzenbau, besonders bei ersterem Orte in einem hohen Grade; jedoch ist bei diesem der Obstbau den andern feinern Gartenculturen mehr untergeordnet. Von Erfurt dagegen über Stotternheim nach Heldrungen und Artern hin ist wiederum für den Obstbau mehr geeigneter Boden, oben schwarzer Humus hinlänglich, d. h. 2—4 Fuß tief, unten Kies, eine Bodenbeschaffenheit, welche dem besten drainirten Boden gleich zu achten ist. Daher überall reicher Obstvorrath in den Gärten, an Wegen und auf fast allen Anhöhen.

Forts. f. 305

Für Liebhaber des Beerenobstes.

Zugleich als Antwort auf mancherlei an mich gerichtete Fragen und für die Leser der Monatsschrift will ich einige Bemerkungen über Beerenfrüchte aufsetzen, die sich mir auch in diesem Jahre, wo eine in der Qualität seltene Ernte stattfand, von neuem bewährten.

Vorab die Erklärung, daß ich mich mit der Abgabe von Beerenfruchtsträuchern durchaus nicht befasse. Alle Liebhaber und Begehrenden muß ich an das Pomologische Institut in Reutlingen oder an den Herrn Hofgärtner Maurer in Jena verweisen. So weit es mir möglich, werde ich das Verzeichniß des Letzteren nach den No. allegiren.

Zunächst die Himbeeren.

Seit mehreren Jahren besitze ich eine gelbe Himbeere unter dem Namen Blanche du Rooker und fand, daß sie mit der von Maurer erhaltenen Blanche de Rokser (?) — 14. — übereinstimmt. Der eine vorliegende Maurer'sche Catalog bezeichnet sie als eine ganz vorzügliche große Beere. Ich finde in ihr eine große Beere, doch erreicht sie hier nicht die Größe der gelben Antwerpener, übertrifft sie aber an Tragbarkeit und feinem Aroma, das ich als unübertrefflich bezeichnen möchte, d. h. bei einer Himbeere überhaupt. Ich empfehle sie in jeder Beziehung als eine vorzügliche Frucht, ganz besonders aber denjenigen Gärtnern, welche für Tafelobst zu sorgen haben. Sie färbt sich bei weitem schöner als die Antwerpener, hat auch eine mehr rundliche Form, so daß sie in der Fruchtschale mit der Antwerpener zugleich aufgelegt, wahrhaft prachtvollen Effekt macht.

Unter den Johannisbeeren steht die Kirsch-Johannisbeere oben an. Sie war heuer riesig groß aber auch riesig sauer. Es ist so recht eigentlich eine Einmachfrucht für den Obstmarkt, wo sie überall Effekt machen und gern gekauft werden wird. Da sie sich sehr leicht zu Kronenbäumchen erziehen läßt, selbst bis zur Höhe von 8 Fuß, und dann noch recht gut trägt, wird sie vielfache Verwendung finden.

Die vielgerühmte Versaillaise, die ich nicht von Maurer bezog, ist bei mir eben nur unsere alte Bekannte, die langtraubige rothe Johannisbeere, in guter Kultur. Ich finde keinen Unterschied. Geiler Wuchs und dunkle Belaubung zeichnen beide aus.

Eine bei weitem größere Ausdehnung findet die Liebhaberei für Stachelbeeren und ich finde das erklärlich, weil kein anderes Obst einen solchen Ertrag gewährt, wie diese. Am meisten werden große Beeren gesucht und doch sind das eben nicht immer die besten im Geschmack. Ich will mich hier darauf beschränken, einige Früchte zu nennen, die sich in einer Reihe von Jahren bei mir bewährt haben, solche die ich Jedem empfehlen kann.

Ich spreche nur von englischen Sorten, die sich alle mehr oder weniger dickschalig erweisen. Die dem Geschmack nach beste aller Stachelbeeren ist Shannon, Hopley's (105.) — eine große, weiße Beere, sehr reich tragend, dünnschalig. Die Abbildung der Beere im Jenaer Obstcat. VI. 1. ist in der Farbe verfehlt; sie ist strohweiß und die Adern reinweiß; öfters findet sich ein gelblichrother Anflug.

Unter den rothen Beeren ist Roaring lion, Farrow's (41.) eine sehr große, eiförmige, reichtragende Sorte, die sich schöner färbt, als es die Abbildung im J. O.C. VI. 1. darstellt. Dann Red Smith, eine große, sehr dunkle Beere von vorzüglichem Geschmack und guter Tragbarkeit. Emperor, eine schmutzig rothe Beere, sehr groß und sehr stark behaart, fast stachelig; sie ist rund und oben und unten — an Blüthe und Stiel — flach gedrückt. Geschmack sehr gut. Reiche Tragbarkeit zeichnet sie aus.

Unter den gelben Stachelbeeren kenne ich wenig Vorzügliches; diese und die grünen excelliren in Dickschaligkeit. Shuttle yellow, Dudsons (194.), ist eine enorm große, lange Beere, die sich sehr ertragreich erwies. Bei mir die größte aller Stachelbeeren, aber sehr dickschalig. Gewogen ergeben einzelne Beeren ein Gewicht von über 2 Loth; durcheinander vom Stock gebrochen 37 ein Zollpfund. — Duckwing, Buerdsill's, habe ich von Maurer unter No. 28. eine andere Frucht, als die im J. O.C. VI. 2. abgebildete; eine gelbe große Beere mit stark braunrother Backe, großer Tragbarkeit und später Reife. Es mag das Pansner's Agathe sein. Ich kann sie sehr empfehlen.

Unter den grünen ist Lovely Anne (3.) — J. O.C. VI. 1. — unstreitig die beste. Green Willow, Johnsons (112.) ist eine schöne, birnförmige, sehr große Frucht, die recht gut trägt, etwas dickschalig aber von gutem Geschmack. Als Justitia (230.) habe ich eine Frucht, die zu den gelben ebensogut, wie zu den grünen Beeren gerechnet werden kann; ich empfehle sie des guten Geschmackes und ihrer Dünnschaligkeit wegen ebensowohl, wie wegen großer Tragbarkeit und früher Reife.

Soweit stützt sich meine Empfehlung auf langjährige Erfahrung bei einem Sortiment von einigen achtzig Sorten. Gewiß wird Niemand sich getäuscht fühlen und finden, wenn er dem nach sich richtet. Anders würde eine solche Empfehlung lauten, wollte ich auf Verschiedenheit der Formen und Farben Rücksicht nehmen. Das überlasse ich denen, die über größere Sortimente verfügen oder Gelegenheit haben die Wirkung einer Zusammenstellung der verschiedenen Früchte in der Fruchtschale zu prüfen.

Und nun ersuche ich den Herrn Hofgärtner Maurer, den ersten deutschen Beerenobstzüchter, um seine unumwundene Erklärung pro oder contra.

v. Bose.

Bemerkungen zu dem vorigen Artikel „Für Liebhaber des Beerenobstes“ von Hrn. v. Bose

von H. Maurer.

Es ist gewiß mit dem größten Danke anzuerkennen, wenn Männer, wie Herr v. Bose, in unparteiischer Weise ihre Ansichten und Erfahrungen in diesen Blättern niederlegen, und bin ich gerne bereit, eine Beurtheilung seiner Mittheilungen hier folgen zu lassen.

I. Hinsichtlich der Himbeeren:

Die von ihm erwähnte Blanche de Cockson (nicht Rooker oder Rookser) verdient das ihr gespendete Lob in hohem Grade, und stimme ich Herrn von Bose vollständig bei, wenn er ihr Aroma als unübertrefflich bezeichnet.

Ich kenne unter den gelben oder weißen Himbeeren nur eine Sorte, die ihr dem Aeußeren nach als Tafelfrucht an die Seite zu setzen wäre, und dieß ist die noch etwas größere und ansehnlichere Gelbe von Malta.

Leider haben diese besseren weißen Himbeeren fast sämmtlich die üble Eigenschaft, daß sie wenig Holz machen und in feuchten Lagen bei strenger Kälte leicht erfrieren, was jedoch Niemand abhalten sollte, sie zu cultiviren, da sie durch reiche Tragbarkeit und hohen Wohlgeschmack der Früchte, die auf ihren Anbau verwendete Mühe und Kosten reichlich lohnen.

II. Bezüglich der Johannisbeeren hat Hr. v. Bose vollkommen Recht, wenn er die Kirsch-Johannisbeere als Effekt machende Marktfrucht bezeichnet und ihre Qualifikation zur Anzucht von Hochstämmen rühmt, doch kann ich nicht unterlassen, für beide Zwecke die so vorzügliche, echte, große, rothe, holländische, geht auch unter „Prinz Albert“, „Neue Kirsch“ u. s. w., zu empfehlen, da sie von größerer Fruchtbarkeit ist und sich vorzugsweise gut baut.

Die unter Versaillaise gehende (auch als Belle de St. Gilles, Fertile, Fertile de Paluan, Attractor, Rouge de Lecoq vorkommende) von mir cultivirte Varietät, gehört zu unseren besten Johannisbeeren.

Sie trägt gern und macht große, dunkelrothe Beeren an langen Trauben. Von Geschmack ist sie mild und angenehm.

Wahrscheinlich hat Herr v. Bose nicht die echte Varietät.

III. In Bezug auf Stachelbeeren muß ich leider bestätigen, daß, wie Herr von Bose erwähnt, die Abbildungen von Stachelbeeren im deutschen Obstkabinet keinen großen Anspruch auf Treue machen können, auch kann ich der Behauptung desselben, daß ein Theil der großfrüchtigsten Sorten nicht gerade vorzüglich von Geschmack sei, nicht entgegentreten, doch dürfte sich dieß nur auf eine geringe Zahl derselben erstrecken, da wir eine bedeutende Partie sehr großfrüchtiger und dabei wohlschmeckender Sorten besitzen. Man sollte dieselben stets nur auf wärmere Punkte cultiviren und sie gehörig ausreifen lassen.

Wenn Herr von Bose über Shanon Hopleys (105), Roaring Lion Farrows (41) und Red Smith (82) sich günstig ausspricht, so stimme ich Dem vollkommen bei, da sie wirklich zu dem Besten gehören, was wir besitzen.

Liebhabern von sehr großen Früchten empfehle ich die größte bekannte rothe Sorte Monstreuse (73), ferner unter den gelben Feazer Prophets, unter den grünen Jolly Angler's (224) und unter den weißen Apollo Gibston's (225). Sie

sind sämmtlich wohlschmeckend und empfehlenswerth.

Unter den gelbfrüchtigen Sorten sind die von Herrn von Bose angeführten Shuttle yellow Dudsons (194) und Dukwing Buerdsills (28), welche letztere von Anderen auch zu den grünen gezählt wird, allerdings zu empfehlen, doch möchte ich außerdem denselben noch Globe yellow (4), früh und dünnschalig, und Smiling Beauty yellow (190), sehr groß, rund, behaart, als des Anbaues sehr würdig, zur Seite stellen.

Von grünen Sorten empfiehlt Herr von Bose mit Recht Lovely Anne (3), Green Willow (112), Justitia (230), welche letztere von Manchen zu den Gelben gezählt wird, und ich füge denselben noch hinzu Green Wallnut (116), Jolly Angler's (224).

Interessant ist mir die Erfahrung des Herrn von Bose, und jedenfalls auf die Verschiedenartigkeit von Boden, Lage, Klima u. s. w. begründet,

daß bei ihm die gelben und grünen Sorten in Dickschaligkeit excelliren, während es bei mir gerade umgekehrt ist, denn unter diesen befinden sich vorzugsweise meine frühen, dünnschaligsten und wohlschmeckendsten Sorten.

Man sieht hieraus wieder, daß bei der Cultur des Beerenobstes dieselben Faktoren zur Geltung kommen, wie bei anderem Obste; Standort, Boden, Klima, Alter und Cultur rufen oft die auffallendsten Erscheinungen hervor, die es zuweilen sehr schwer machen, sich zu orientiren.

Kurzer Bericht über Anzucht der Pflaumen aus Samen (Steinen).

Oefter wurde schon von mehreren praktischen Pomologen in den verschiedenen Jahrgängen der „Monatsschrift über Pomologie" über Aussaat und Erziehung der Pflaumen aus Samen geschrieben, und allgemein (mit Ausnahme Hrn. Schamal's zu Jungbunzlau) diese Saat als nicht befriedigend erklärt, da sich aus Kernsaaten keine kräftigen Hochstämme erziehen ließen. — Da ich nun auch schon seit mehr als 30 Jahren, fast jährlich, mich mit dem Anbau von Pflaumen befasse, auch vor ungefähr 25 Jahren ganz befriedigende Resultate erzielte, will ich hiemit meine gemachten Erfahrungen mittheilen. Im Jahre 1839 baute ich — wie in frühern Jahren mit weniger Erfolg — Ende September ungefähr 3—4000 Körner „ächte blaue Hauszwetsche" auf zwei 4 Fuß breiten Beeten in 4 Reihen an — ließ selbe fest andrücken und bekümmerte mich nicht mehr, bis im Frühling 1840 sämmtliche Körner aufgingen und mit solcher Ueppigkeit wuchsen, daß ich im hierauf folgenden Frühjahre, selbe alle in Schule verpflanzen und größtentheils noch in demselben Sommer oculiren konnte, woraus durchaus kräftige und gesunde Bäumchen erwuchsen. Dieser günstige Erfolg spornte mich seit der Zeit zu alljährlichen mehr oder weniger großartigen Aussaaten an, doch gelang es mir seit der Zeit nie mehr so viele und kräftige Sämlinge zu erzielen, obgleich ich seit einer Reihe von Jahren den Samen stets (wie bittere Mandel) kernweise stupfen lasse, was jedenfalls zweckmäßiger als reihenweises Ausstreuen des Samens ist — und doch erzog ich seit der Zeit nie mehr

so viele und kräftige Sämlinge, als von ersteren: wo jeder Kern meistens im flachliegenden Zustande aufging — als dazumal. Dieses bewog mich hierüber auch anderwärtige Erfahrungen einzuholen, worauf ich nun ganz sicher vermuthe: das Gedeihen der Pflaumensämlinge hängt jederzeit von der Art des Mutterbaumes, von welchem der Samen gewonnen wurde, ab. Ist selber ein kräftiger aus Samen gezogener Baum, und sind dessen Früchte gehörig reif, so geht fast jeder Kern auf; ist selber aber aus einem Wurzeltrieb, und vielleicht schon von der 2. bis 3. Generation eines Wurzeltriebes, so ist sehr selten Keimkraft in noch so vollkommen aussehenden Körnern, und solche liefern dann nur elende strauchartige Setzlinge, welche wenig Lebenskraft besitzen, und daß aus der 8. bis 10. Generation eines Wurzeltriebes, auch von gelben und andern gemischten Pflaumen u. dgl., selten oder nie lebensfähige Pflanzen erzogen werden können, erfuhr ich schon selbst seit 18—20 Jahren, da ich zuweilen zentnerweise dergleichen Samen anbaute, ohne nur das mindeste Resultat zu erzielen.

Meine Ansicht hierüber ist gerade wie bei mancher Sorte Kartoffel, welche stets nur durch Knollen vermehrt und gepflanzt, nach Reihen von Jahren keinen Samen mehr lieferte — und, wie bekannt, viel eher der Kartoffelkrankheit unterworfen waren, als die übrigen neueren aus Samen erzogenen Arten.

Daß nun aber bei diesen Culturen, wie allgemein bei sämmtlichen Obstanlagen, alles von der Lage, climatischen Einflüssen und Boden abhänge, ist ganz erwiesen, denn erwähnte günstige Saat im Jahre 1839 unternahm ich in Zalaber, Zalader Comitat, und alle größeren Aussaaten seit 1846 hier in Enying ohne besonders günstige Erfolge, dagegen ich verflossenes Jahr von Matern aus Graz die üppigsten Hauszwetschensämlinge erhielt — auch diesen Herbst besonders üppige Sämlinge der Kirschpflaume (Prunus cerasifera) zu Unterlagen für Pfirsiche von dort beziehen werde, welche ich voriges wie dieses Jahr als wirklich in seiner Schule erbaut dort vorfand.

Daß man im Allgemeinen nur Wurzelausläufer zu Unterlagen sämmtlicher Pflaumen und Aprikosen nimmt, weiß ich wohl, daß aber diese Wurzelausläufer nie so kräftige und alte Bäume liefern als von Kernsaat, wird Niemand in Zweifel ziehen, da mich schon an verschiedenen Orten derlei Anpflanzungen belehrten, deren Wurzeltriebe und zu schnelles Absterben aber leider von Unwissenden meistens der ungünstigen Lage oder schädlichen Witterungseinflüssen zugeschrieben wird.

Daß im größten Theile Böhmens hochstämmige Pflaumen aus Samen gezogen werden, beweist Hr. Schamal zu Jungbunzlau; daß Prunus domestica, mirabolana oder cerifera (Kirschpflaume) nebst Prunus spinosa (Schlehe) zu 1000 bei Matern in Graz alljährlich gebaut werden, und daß schon mehrere 1000 von Hauszwetschen ich selbst aus Samen erbaute, aber durchgängig veredelte, und hieraus üppige Bäumchen erzog, auch Prunus spinosa 1—2jährige Sämlinge nach 1000 besitze, versichere ich hiemit, und empfehle Jedermann die Aussaat und Veredlung der Pflaumen.

Die Kirschpflaume, nebst mehr als 20 der edelsten Pflaumen veredle ich seit einigen Jahren auf bittere Mandeln mit dem besten Er-

folge, empfehle aber vor allen die Kirschpflaume, weil man selbe auch durch Stecklinge vermehren kann, leider aber bringt selbe hier äußerst selten Früchte, da deren Blüthezeit zu früh eintritt und stets mehr oder weniger durch Nachtfröste zerstört wird; übrigens ist diese Pflaume wegen ihrer Dauerhaftigkeit eine der besten Unterlagen für Aprikosen, Pfirsich und alle Arten Pflaumen, und deren Vermehrung zu diesem Zwecke, als auch in Parkanlagen, wegen früher reichlicher Blüthe, langer Lebensdauer, gefälliger Form und dichter Belaubung aller Orten besonders zu empfehlen.

Enying, 25. August 1864.

W. Glocker,
fürstl. Batthyanischer
Hofgärtner.

Daniel Hooibrenk's Pflanzen-Cultur-System.

Vor etwa 40 Jahren hat der k. k. Hr. Oberlieutenant Balassa von den Czikoschen (Pferdehütern) in Ungarn ein leichtes Beschlagen der Pferde erlernt und sofort die an verschiedenen Orten zerstreut gesammelten Erfahrungen scharfsinnig in ein theoretisches Ganzes so zusammengestellt, daß er staunenswerthe Proben hievon abgab. Dafür wurde er zum Rittmeister außer der Tour befördert und mit der Mission betraut, bei allen k. k. Cavallerie-Regimentern in diesem Hufbeschlage Unterricht zu ertheilen. Zur Erleichterung dieses Unterrichts gab er eine Broschüre heraus, aus welcher die Anwendung des thierischen Magnetismus in seinem ganzen Umfange hervorleuchtete. Doch die Erlernung war wegen seltenen Vorhandenseins der magnetischen Kraft gewöhnlich so schwer, daß man nach und nach das Ganze aufgab und zu anderen leichter durchzuführenden Manipulationen wieder seine Zuflucht nahm.

Ganz gleichartig sind nun die angeblich neuen Theorien Hooibrenk's. Was seit jeher mit den Pferden die Czikoschen in Ungarn, dasselbe thaten auch mit den Gewächsen die Garten- und Weinbergbesitzer in Frankreich, Deutschland und anderwärts, und nur ganz unbedeutende, oft nur schwer oder aus Dilettantismus durchzuführende Modifikationen dürften dießfalls auf Rechnung des scharfsinnigen Compilators Hooibrenk kommen. Dies nur theilweise anzudeuten, sei der Gegenstand des vorliegenden Aufsatzes, wie folgt:

Vor etwa 18 Jahren bekam ich zufällig Hrn. Hooibrenk zum Reisegefährten, und groß war meine Freude über diese neue Bekanntschaft. Wir sprachen unermüdlich von unseren Lieblingsbeschäftigungen — ich nämlich von meiner massenhaften Erzeugung, Pikirung und Veredlung der Obstwildlinge in kleinen Blumentöpfen, dann von mehreren anderen Abweichungen von der bisherigen Manipulation in den Baumschulen — er dagegen von seinem ausgebreiteten mit Reisen in fremde Länder verbundenen Handel mit exotischen Gewächsen, von dem im Rheingau und anderwärts üblichen Incliniren oder Anheften der Tragreben in Bogen u. dgl. — Zu Ende der Reise trennten wir uns ganz vergnügt über unsere neue Bekanntschaft, doch sahen wir uns seit dieser Zeit nicht wieder; nur bestellte er bei mir etwa 10 Jahre später eine ungewöhnlich große Quantität von allerlei Wildstämmchen, die ich ihm jedoch mit Hinblick auf meinen eigenen ausgedehnten Bedarf zu liefern unvermögend war.

Kurz darnach vernahm ich jedoch, daß Hooibrenk wegen mißlich gewordenen Handels mit exotischen Gewächsen nunmehr einen neuen Erwerbszweig, nämlich, in Nachahmung des von mir Gehörten, eine massenhafte Anzucht der Topfbäumchen durch Warmtreiberei ins Leben gerufen, und somit die bereits seit mehr als 30 Jahren in meiner Baumschule eingeführte Manipulation als seine eigene Erfindung sich angeeignet habe, worauf dann die thunlichste Anrühmung seiner interessant neuen Baumzucht durch allerlei Zeitschriften mit Blitzesschnelle erfolgte.

Nun wurde mir plötzlich klar, warum meine bei der landwirthschaftlichen Ausstellung in Wien am 11. bis 16. Mai 1857 exponirt gewesenen Obstbäume und Rosen durchaus keiner Beachtung gewürdigt worden, da sie doch noch im selben Jahre, nämlich in der allgemeinen Ausstellung zu Gotha vom 9. bis 13. Oktober 1857 laut Ausstellungsbericht und laut pomologischer Monatsschrift vom Jahr 1858 Seite 47 allgemeine Anerkennung fanden. — Und welche Verdienste um diese angeblich neue Baum-Cultur-Methode hat nun Hooibrenk aufzuweisen? — Er hat bloß in seinen Gewächshäusern zu Hietzing das vor 10 Jahren von mir Gehörte daher erst zu einer Zeit angefangen und als seine Erfindung sich angeeignet, wo ich es bereits längst wieder als zu kostspielig, zeitraubend und der allgemeinen Landescultur minder zusagend gänzlich aufgegeben und mit bedeutend glänzenderen Resultaten bloß im freien Gartengrunde meine sämmtlichen Obstbäume ganz systematisch spielend leicht und so massenhaft zu cultiviren angefangen hatte, daß ich sie nunmehr nach der Aeußerung vieler Abnehmer fabelhaft billig abzugeben im Stande bin. Und eben darin dürfte die Förderung der allgemeinen Landescultur ihre glänzendste Lichtseite gefunden haben. So habe ich beispielsweise eben heuer, wo mir in dem höchst abnormen Winter und Frühjahre fast alle stärkeren Mutterstämme erfroren sind, dennoch Tausende der kräftigsten Aprikosen-, Pfirsich- und Rosenedlinge nebst unzähligen anderen Copulanten ins Leben gerufen.

Die Darstellung des Daniel Hooibrenk'schen Pflanzen-Cultur-Systems von Josef Peterffy (Berlin, Verlag von Theodor Thiele ohne Jahreszahl) hat mich auf der 8. Seite wahrnehmen lassen, daß Hooibrenk meine ihm als Reisegefährten ganz umständlich erklärte Wildlingszucht entweder nicht gut aufgefaßt, oder theilweise wieder vergessen habe, indem er außer einigen anderen dem natürlichen Fürgange minder zusagenden Handgriffen, die ich ihm doch ganz anders erklärt hatte, obendrein höchst auffallend und ganz überflüssig seine pikirten Sämlinge mit Rohr- oder Strohdecken vor Sonnenschein zu schützen bemüht ist. Was für ungewöhnliche Auslagen und Depositorien müßte ich nun haben, wenn ich sogestaltig meine 2—3 Joch Pikirlandes alljährlich decken wollte!

Zu einer Zeit, wo Hooibrenk (Peterffy S. 9) mit der Veredlung seiner etwa 4 Monate alten Wildlinge, nachdem sie ihren zweiten Saftfluß bereits beendet hatten, in seinen Treibhäusern sehr kostspielig sich abzumühen anfängt, habe ich verhältnißmäßig mit gar wenigen Arbeitern die spielend leichte und höchst wohlfeile Veredlung meiner massenhaft pikirten Wildlinge vom gleichen Alter im freien Gartengrunde bereits vollendet.

Das von Peterffy (S. 10 u. flg.) an-

gedeutete Biegen der Aeste unter die Horizontallinie an den Maulbeerbäumen, sowie an den Obstbäumen überhaupt, ist eine zwar schon längst bekannte, aber nach Liegel und Anderen nur theilweise und nur unter gewissen Umständen durchzuführende Sache, die schon längst in der theoretisch-praktischen Anleitung zur Baumzucht von M. H. Du Breuil, Berlin 1847, S. 534 und folgend, umständlich beschrieben erscheint. Meine eigenen hoffentlich naturgemäßeren Grundsätze in der Behandlung der Maulbeerbäume werde ich demnächst der Publicität übergeben.

Die Hooibrenk'sche Cultur des Weinstockes hat wohl einestheils in der Benützung der neueren önologischen Werke, anderntheils aber in den häufigen Reisen durch Frankreich, Deutschland, Ungarn und dann in der jedenfalls nach Art des vorerwähnten Hrn. Balassa scharfsinnigen Zusammenstellung der zerstreut gesammelten Erfahrungen ihren Ursprung, denn außer anderen zahlreichen Oenologen hat ja Kecht in Berlin bereits vor 40 Jahren ein schätzbares Werk über derlei Cultur des Weinstockes herausgegeben, und in der siebenten Auflage desselben, Berlin 1850, S. 73 und folgend, Tafel 5, Fig. 6, dann Tafel 10, Figur C und D, ist ja das ganze Inclinationsverfahren, sowie S. 45 das Abzwicken der Fruchtschößlinge bis auf 4 Blätter über der zu oberst hängenden Frucht, und zwar so früh als möglich noch vor der Blüthe ganz umständlich, ja viel naturgemäßer beschrieben, indem Peterffy (S. 29 und 38) den Zeitpunkt des Abzwickens erst nach der Blüthperiode, wo schon kleine Beeren sichtbar sind, festsetzt, was nach Kecht S. 45 einen offenbar unnöthigen Kraftverlust und andere Nachtheile herbeiführt; daher ich unter theilweise abweichender Benützung der vorerwähnten Grundsätze dieses Inclinationsverfahren in meiner Baumschule an 500 neu gepflanzten Rebstöcken noch heuer versuchsweise in praktische Ausübung zu bringen nicht unterlassen werde.

Ohne mich in eine überflüssig ermüdende Citirung der bereits in vielen Zeitschriften angedeuteten Pro- und Contra-Ansichten, oder in eine Vindikationsklage gegen Hooibrenk bezüglich meiner sich widerrechtlich angeeigneten Manipulation einzulassen, erlaube ich mir schließlich nur noch zu bemerken, daß die allgemeine land- und forstwirthschaftliche Zeitung der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft in Wien vom 1. Mai 1860, S. 198 u. flg., dann die Wochenschrift für Gärtnerei und Pflanzenkunde, Berlin den 6. Dezember 1862; S. 383 und 9. Januar 1864, S. 1, endlich die pomologische Monatsschrift, Stuttgart, 1864, S. 190 und 191 und die neuesten Erfindungen, Wien den 9. August 1864, S. 221 und 222 dießfalls einen nur zu genüglichen Aufschluß geben, und daß somit die vorerwähnten auffallend überraschenden Knalleffekte, sowie die weiteren gärtnerischen Lufthiebe des Hooibrenk bezüglich seiner Luftdrainage, dann der reichlichen Obstbaum- und Getreidebefruchtung, sofort des Niederbiegens der Blätter bei den Kraut-, Sellerie- und Rübenpflanzen nur gar zu bald in Vergessenheit und daher dorthin gelangen dürften, wohin das Eingangs erwähnte Magnetisiren beim Hufbeschlage bereits längst gelangt ist.

Jungbunzlau im August 1864.

Johann Schamal.

Großartiger Maikäferfang in der Gegend von Magdeburg.

Herr Gutsbesitzer Lederbogen in Beneckenbeck hatte die Güte folgendes der Redaktion mitzutheilen: es ist eine Nachricht die derselbe brieflich erhielt.

„Ihrem Wunsche gemäß theilen wir Ihnen mit, daß von 9 Fabriken hiesiger Gegend 47 Wispel 6 Scheffel 13 Metzen Maikäfer aufgekauft sind, und daß nach unserer Ermittelung die Metze 900 Stück, obiges Quantum also 16,341,300 Stück Maikäfer enthält."

Hierzu fügt Herr Lederbogen noch, daß sich die 9 Fabriken auf einem Flächenraum von nicht ganz 2 Quadratmeilen in der nächsten Umgebung Magdeburgs auf dem linken Elbufer befinden. Derselbe bemerkt ferner:

die Käfer scheinen, trotz ihrer Menge, keinen erheblichen Schaden angerichtet zu haben, denn wie ich höre, soll es, außer Kirschen, Obst in Menge geben.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Folgende neue Mitglieder sind seit der letzten Anzeige dem Vereine beigetreten:

Herr Obergerichtsrath Kettler in Osnabrück.
„ Senator Simeon Staits in Groß-Beeskereck.
„ Gutsbesitzer Jisca in Csan bei Klausenburg.
„ Lehrer Kober in Bockenau bei Creuznach.
„ Handelsgärtner Limbach in Prickfenstadt, Ostpreußen.
„ Lehrer Simmen in Schinznach, Schweiz.
„ Fabrikant A. Schwinz in Zweibrücken.
„ Dr. Med. Bleck in Zweibrücken.
„ Fabrikant H. Simon in Zweibrücken.
„ Advokat G. L. Golsen in Zweibrücken.
„ Buchhändler Schweizerbarth in Stuttgart.
„ Apotheker Dr. Mauz in Eßlingen.

Die in diesen Blättern (vergl. Literatur) besprochene Schrift von L. Müller in Züllichau „Beiträge zur Förderung der Obstcultur und Obstkunde in Deutschland", wurde nach einstimmigem Beschluß des Vereinsausschusses an sämmtliche Mitglieder, welche dem Vereine bis 1. Oktober 1863 beigetreten waren, als Vereinsgabe vertheilt. Diese Vertheilung fand durch Buchhändlergelegenheit und zwar durch die Verlagshandlung von Schweizerbarth in Stuttgart statt.

Sollte ein älteres Vereinsmitglied diese Schrift nicht erhalten haben, so wäre eine baldige Anzeige mir sehr erwünscht.

Alle in diesem Vereinsjahre 1863/64 neu eingetretenen Mitglieder erhielten die vorigjährige Vereinsgabe „Baltet, Auswahl werthvoller Birnsorten" zugeschickt.

Für das mit Tod abgegangene Mitglied des Ausschusses, Herrn Geheimerath von Flotow in Dresden wurde durch

große Stimmenmehrheit des Ausschusses der Herr Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig in den Ausschuß des Pomologenvereins berufen und derselbe war auch so freundlich, diese Wahl anzunehmen.

Der Geschäftsführer des Vereins:
Ed. Lucas.

In der am 12. Oktober v. J. abgehaltenen zweiten Sitzung des deutschen Pomologenvereins während dessen Versammlung in Görlitz, fand eine längere Verhandlung über den Ort der nächsten, über drei Jahre statthabenden fünften Versammlung statt.

Der Antrag des Herrn Garteninspektor Lucas, die Stadt Reutlingen zu wählen, begleitet von einer Erklärung der Stadtbehörde, dahin gehend, daß die Pomologen dort freundlichst aufgenommen werden würden, erhielt trotz mehrfacher Unterstützung nicht die Majorität, zumeist weil Sup. Oberdieck Braunschweig in Vorschlag brachte. Schließlich einigte man sich auf Vorschlag des Geh.-Rath Knerk dahin, daß man dem Berliner Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den preuß. Staaten das Mandat die dritte Versammlung deutscher Pomologen ꝛc. zu berufen ertheilte, worauf die bez. gestellte Frage: „Wünsche man, daß diese Versammlung wo möglich in Reutlingen tage?" — einstimmig bejaht ward. —

Dieß ist der einfache Beschluß; meines Erachtens verständlich genug und doch hat er eine mehrfache Deutung erfahren, die dann in ihrem Gefolge Ungewißheit über den nächsten Versammlungsort bewirkt hat, zu deren Beilegung einige Worte genügen mögen. Zunächst meine Ansicht. Man hat angenommen, dem Berliner Verein sei völlig freie Hand in Bezug auf Ortsbestimmung gelassen worden, und um so mehr, als bereits in Görlitz das Bedenken auftrat, Reutlingen sei für solche Versammlung zu klein, biete keinen Raum für die Ausstellung und dergleichen mehr — das sei durch das womöglich in der gestellten Frage ausgedrückt. Ich halte das für eine irrige Auffassung. Die Zweifel über die Räumlichkeiten, die Größe ꝛc. ꝛc. der Stadt Reutlingen wurden in der Sitzung selbst schlagend widerlegt und auf Grund der Einladung der Stadt Reutlingen hin die deßhalb gestellte Frage einstimmig bejaht. Die Einschiebung des „womöglich" ist keine hindernde oder nur beschränkende Form; es spricht das vielmehr aus, es sei der allgemeine Wunsch in erster Reihe: Reutlingen. Kann der Berliner Verein die Unmöglichkeit in Reutlingen die 5. Versammlung deutscher Pomologen abzuhalten nachweisen, dann — aber nur dann ist er befugt einen andern Ort für dieselbe zu bestimmen.

Diese meine Ansicht ist nicht alleinstehend. Ich theile hier die eines der hervorragendsten Mitglieder des Pomologen-Vereins mit, weil sie von der meinigen abweicht. Sie lautet: „Es war bisher „Gebrauch, daß die Versammlungen deutscher Pomologen vom Berliner Gartenbau-„Vereine aus festgestellt und geleitet wurden. Auch der inzwischen gebildete deutsche „Pomologenverein hat diesen Gebrauch bis „jetzt durch einen Beschluß nicht aufgehoben. Die in Görlitz ergangene Einladung für den nächsten Congreß nach „Reutlingen wurde vom Verein dankbar „angenommen und ward dem noch nicht

„aufgehobenen Gebrauche folgend, der Ber„liner Gartenbauverein aufgefordert, die „nächste Versammlung nach Reutlingen zu „berufen, insoweit dem kein wesent„liches Hinderniß entgegenstände. Wenn „also Reutlingen bei seiner Einladung „bleibt, steht die nächste Versammlung für „Reutlingen fest, da nur von dorther „ein Hinderniß kommen kann."

So weit stimmt die Ansicht mit der meinigen überein, aber weiter gehen beide auseinander. Es heißt da:

„Bleibt Reutlingen bei seiner Einla„dung und der Berliner Gartenbauverein „sollte dennoch einen andern Ort für den „nächsten Congreß bestimmen, — was ich „mir nicht denken kann — so hat er sein „Mandat verwirkt und es bleibt dann „nichts weiter übrig, als daß der Vorstand „unseres Vereins die deutschen Pomologen „selbstständig nach Reutlingen einladet und „dieser Einladung wird dann sicher Folge „geleistet. Auch hätte diese Versammlung „alsdann das Recht vollgültige Beschlüsse „zu fassen."

Von einer Ungewißheit also keine Rede. So viel bekannt, steht Reutlingen zur Zeit noch bei seiner Einladung, allein es ist nicht bekannt ob und wie der Berliner Gartenbauverein diese Einladung beantwortet hat oder anderweite Verhandlungen einleitete. Und das werden wir ja hören.

v. B.

Das projektirte Obstwerk angehend, sind bereits drei Meinungsäußerungen abgegeben und in der Mönatsschrift abgedruckt worden. Es sei mir erlaubt einige Worte über dieselben zu sagen. Vorerst die Bemerkung wie mein Cirkulair an den Ausschuß des Vereins keineswegs für den Druck bestimmt war. Da es nun gedruckt vorliegt, Nichts mehr daran geändert werden kann, so beschränke ich mich darauf, bei Besprechung der gegentheiligen Ansichten Eines oder das Andere zu ergänzen.

Zunächst das Referat von Oberdieck — S. 154. 1864. — Im Ganzen und in den Hauptzügen stimmt es mit meinen Vorschlägen überein; abweichend spricht sich derselbe aus:

1) über Beschränkung auf das im Ill. Handb. Gegebene. — Ich hatte diesen Vorschlag nicht für sich alleinstehend gemacht, sondern in Bezug auf den Punkt, welcher vorab einhundert Sorten zu wählen vorschlägt. Es ist dieser Passus unrecht verstanden worden. Ich schlug vor „vorab" diese Zahl festzusetzen und hatte dabei im Sinn, sollte das Unternehmen des Werkes als ein lebensfähiges sich nicht erweisen, so war mit der von mir genannten Zahl gewissermaßen ein Abschluß vorhanden und es blieb dann bei dem einen Bande. Zeigte es sich dagegen, daß das Unternehmen Anklang fand und prosperirte, dann sollte ein zweiter Band die gleiche Zahl von Sorten bringen und so fort. — Diese einhundert Sorten sollten keine anderen, als die bereits im Illustr. Handbuch gegebenen, umfassen.

Oberdieck bemerkt hierbei noch, es würde kein Unrecht sein, Abbildungen anderer Werke zu kopiren ꝛc. mit dem Beisatz z. B. die sprechend kenntliche Abbildung des Weißen Astrakan bei Ronalds. Das führt mich auf die Frage, ob Baumreif oder Lagerreif, die ich später zur Erledigung bringen werde.

2) Ueber die Aufforderung der Mitglieder des Pomologenvereins — S. 152.

1. 2. — Ich verband damit den Zweck, auf diesem Wege die vollständige Synonymenkenntniß zu erzielen und zugleich die Gewißheit zu erlangen, daß unter einem und demselben Namen eben überall in Deutschland eine und dieselbe Frucht gehe. Und — darf ich wohl fragen — ist es denn so sehr nachtheilig, der Redaktionskommission über eine und dieselbe Frucht viele Abbildungen und Beschreibungen vorzulegen? — Mir erscheint das im Gegentheil sehr zweckmäßig, denn einmal kann da die beste Abbildung ausgewählt werden und dann steht zu erwarten, daß durch die Mehrheit der Notizen eine Vollständigkeit erzielt werde, z. B. der Erfahrungen über Wuchs ꝛc., die dem Einzelnen nicht zugemuthet werden kann. Das Unbrauchbare bleibt ohne Berücksichtigung und kommt einmal eine Frucht unter falschem Namen — nun dann ist es Sache der Commission, zu erkennen, ob der Name falsch oder ob die Frucht unter diesem Namen anderswo vorkömmt. Z. B. die Redaktionscommission verlangt Abbildungen und Beschreibungen des Eiserapfel, setzt dabei in Klammern „Paradiesapfel" — Sie erhält unter Anderem da die Abbildung des rothen Herbstcalvill's als Paradiesapfel. Ist das ein Unglück? — Gewiß nicht. Es wird dadurch constatirt, daß der Rothe Herbstcalvill in der Gegend, aus welcher die Abbildung ꝛc. kam, als Paradiesapfel verbreitet ist.

3) Ueber die zu gebenden Abbildungen in Bezug auf die Form. Hier wünscht O. statt der Lagerreife, eine Abbildung der so oft vorkommenden Formabweichungen. Dieser Wunsch könnte zugleich mit der Abbildung der lagerreifen Frucht, indem derselben eben eine andere Form gegeben wird, in Ausführung gebracht werden. Uebrigens bin ich persönlich nicht für Wiedergabe der Formabweichungen, oder doch nur in sehr beschränkter Weise, denn der Abweichungen in der Form gibt es bei einzelnen Früchten sehr viele, z. B. bei dem Pleisner Rambour.

Das Correferat von Lucas — S. 156. 1864. — zerfällt in 12 Punkte, voran 1—4 zustimmend; 5) bereits durch Obiges 1) erledigt ist. — 6) verlangt eine Diagnose — wie bei Decaisne. Dagegen habe ich kein Wort zu sagen, sofern sie für die Praxis von Wichtigkeit. 7) bespricht die Frage: baum- oder lagerreif, und sagt eine Abbildung baumreif zu geben, sei unmöglich, weil sich, wie z. B. bei Sommeräpfeln, die Farbe so schnell verändere, daß die Frucht bereits in Lagerreife übergehe, bevor die Abbildung fertig. Daß die Dauer der Sommeräpfel eine sehr kurze, wissen wir alle, allein daß sie so kurz und so schnell in Ueberreife übergeht, um nicht einmal eine genaue und exakt kolorirte Abbildung der Frucht zu fertigen — das sei mir erlaubt in aller Bescheidenheit zu bezweifeln. Lucas spricht da noch von fleischreif. Was ist das? — wir haben Kern-, Baum-, Lager-Reife und nun noch Fleischreife. Ist sie eine mit keiner der drei genannten zusammenfallende Zeitigung oder liegt sie zwischen Kern- und Baum-, oder Baum- und Lager-Reife. Wenn mich z. B. Jemand fragen sollte, wenn ist diese oder jene Frucht fleischreif, so würde ich sagen, wenn ich sie essen kann. Essen, d. h. hier: genießen mit Genuß — denn essen kann ich auch eine unreife Frucht aber ohne Genuß — kann ich eine Frucht, je nach Art, in der Kern-, in der Baum- oder in der Lager-

reife. Welches ist also der Zeitpunkt, der die Norm der Abbildung geben soll? — „In der Fleischreife nimmt die Farbe eine gewiße Beständigkeit an" — ist das richtig. Als ein Beispiel hier den Weißen Astrakan, dessen von Ronalds gegebene Abbildung Oberdieck als sehr gelungen bezeichnet. Es ist wahr, diese Abbildung ist sehr kenntlich, allein sie ist weder baumnoch lagerreif, also wohl auch nicht fleischreif dargestellt, sondern nur kernreif. Der Weiße Astrakan ist baumreif weiß, nicht strohweiß, wie zumeist angegeben wird, sondern reinweiß oder wachsweiß.

Die übrigen Punkte bieten keinen weiteren Stoff und nur zu 9*) möchte ich bemerken, wie ich persönlich Gelegenheit gehabt mich von den Leistungen des Stettiner Zöglings im pomolog. Institut zu überzeugen. Ich unterschreibe das „ausgezeichnet" in jeder Weise und erlaube mir die Frage, ob derselbe nicht für die Abbildungen gewonnen werden könnte?

Aus dem dritten Gutachten, dem des Herrn Medicinalrath Dr. Engelbrecht hebe ich nur hervor, was anderweit noch nicht besprochen wurde. Dort wird vorgeschlagen (S. 180): daß die Klassen und Ordnungen des Systems nach Diel-Lucas dem beabsichtigten Werke zu Grunde gelegt werden — die einzelnen Früchte dann nach der Zeitigung geordnet folgen. — Es ist das unbestritten ein Cardinalpunkt und ich gebe meine früher ausgesprochenen Bedenken gern auf, wenn die Ansicht des Dr. Engelbrecht Beifall findet. Den meinigen hat sie bereits.

Und nun verehrte Pomologen nah und fern, werdet warm im Eifer für dieses Werk, schreitet rüstig voran, liefert Bausteine zu dem Nationalbau eines ächt deutschen Werkes, zunächst durch die Aufstellung der Classen und namentlich rufe ich auf — Dr. Engelbrecht — Goldreinetten — von Trapp — graue Reinetten — Oberdieck — Calvillen — Lukas — Rosenäpfel — Jahn — Schlotteräpfel, Gulderlinge — Oberf. Schmidt — Ramboure — ꝛc. ꝛc. und ein Jeder wirke in seinem Kreise zum Frommen des Ganzen und rüstig voran!

v. Bose.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Werkzeuge, Geräthe und Modelle, sowie verschiedene Materialien für die Obstcultur.

Zugleich eine Zusammenstellung der bis jetzt bekannten, praktischsten Handgeräthe für den Obst-, Wein- und Gemüsebau.

Die Geräthe werden größtentheils aus der berühmten Fabrik der Gebrüder Dittmar in Heilbronn bezogen und um die dortigen Fabrikpreise abgegeben, theils werden sie unter unserer Aufsicht 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.

I. Messer zum Baum- oder Rebschnitt.

Die besten Messer zum Baumschnitt sind diejenigen, welche eine sanft und gleichmäßig gebogene, nicht zu lange Schneide haben und deren Griff die Hand gehörig ausfüllt und bequem darin liegt. Mit diesen läßt sich ein gezogener 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 großen Klingen ebenso wenig passend, wie die sog. Hapenmesser (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 Schneiden nicht belästigt.

Nr. 1. Gewöhnliche Gartenmesser für Baumschnitt mit englischer sanft gebogener Klinge 1a à 48 kr. = 14 Sgr., 1b 1 fl. = 17½ Sgr., 1c 1 fl. 3 kr. = 18 Sgr., 1d 1 fl. 14 kr. = 21½ Sgr., je nach der Größe und Eleganz; sämmtlich sehr praktisch und gut.

Nr. 2. Dasselbe Messer, stärker 1 fl. 38 kr. = 28 Sgr. Der Griff sehr bequem in der Hand liegend; sehr zu empfehlen.

Nr. 3. Englisches Gartenmesser mit einer Säge 1 fl. 21 kr. = 23 Sgr., dasselbe außerdem noch mit einem Oculirmesser 3a 1 fl. 48 kr. 3b Neues Gartenmesser mit Säge, die vollständig versenkt ist, so daß sie beim Schneiden mit dem Messer gar nicht bemerklich wird, sehr praktisch, 1 fl. 54 kr. = 1 Thlr. 3 Sgr.

Nr. 4. Weingärtnerhape aus Naumburg, auch sehr praktisch und geschickt für Baumschulbesitzer 21 kr. = 6 Sgr.

Nr. 5. Große Weingärtnerhape aus Metz mit schließbarer Klinge; ein neues für den Gebrauch in Weinbergen sehr passendes Werkzeug 1 fl. = 17½ Sgr. Kleinere Form, 48 kr. = 14 Sgr., 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 Scheere 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 wegblieb, 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 Scheeren 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 feinern, zum Schnitt der 1—2jährigen Zweige bestimmten Scheeren, nicht älteres und starkes Holz abschneidet, sondern dazu lieber die Säge nimmt, so können wir versichern, daß die hier aufgeführten und empfohlenen Baumscheeren allgemeinen Anklang bei unsern Praktikern finden und sich als zweckentsprechend und dauerhaft bewähren werden.

1a. Gewöhnliche starke Baum- oder Rebscheeren, für den gewöhnlichen Gebrauch a) 1 fl. 30 kr. = 26 Sgr.; b) stärkere Sorte schön gearbeitet 2 fl. 24 kr. = 1 Thlr. 12 Sgr.

1b. Baumscheere, stärkere Sorte, schön gearbeitet 2 fl. 24 kr. = 1 Thlr. 12 Sgr.

1c. Baumscheere, stärkere, neueste Construktion, doppelschneidig, sehr empfehlenswerth, 2 fl. 42 kr. = 1 Thlr. 16 Sgr.

1d. Baumscheere, stärkere, sehr schön und dauerhaft, mit abnehmbaren

Federn, nebst 2 Federn zum Ersatz für etwa zersprungene, sehr praktisch, 2 fl. 56 kr. = 1 Thlr. 20 Sgr.

1e. Neueste Baumscheere aus Troyes, sehr schön gearbeitet, der Griff groß, aber ausgehöhlt und die Feder hierin versenkt, sehr schöne und werthvolle, praktische Scheere, 3 fl. 12 kr. = 1 Thlr. 25 Sgr.

1f. Dieselbe mit einer Stange und der Einrichtung als Raupenscheere, sehr zu empfehlen und besonders für Gartenfreunde geeignet, 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

2. Secateur Vigier, Vigiers Spalierscheere, in Frankreich patentirt, eine vorzügliche Scheere für den feineren Baumschnitt 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 Sgr. Derselbe mit abgeänderter Feder als Secateur Brassod sehr praktisch, 2 fl. 34 kr. = 1 Thlr. 13½ Sgr.

3. Neue Baumscheere mit Spiralfeder, eine ganz vorzügliche und dauerhafte Scheere in 3 Größen, a) 2 fl. 48 kr. = 1 Thlr. 18 Sgr., b) 2 fl. 34 kr. = 1 Thlr. 13½ Sgr. und c) 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 Sgr. 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 diesen Scheeren ist das auch 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 für den Baumschnitt.

4. Kremser Messerscheere, in Oesterreich als Rebscheere 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. Dittmar'sche Baumscheere (Messerzange) 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. Pincirscheere (Zwickscheere) dient zum Abkneipen der krautartigen Zweigspitzen (Pincement), sowie auch zum Brechen (Cassement) beim Sommerschnitt. Dieselbe hat unterhalb der Schneide ein gerieftes Eisen, womit der beschnittene krautartige Trieb zugleich etwas gequetscht wird, was wesentlich zur Schwächung des Holzwuchses und zur frühen Bildung von Blüthenknospen beiträgt. Auch dient 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. = 1 Thlr. 13½ — 1 Thlr. 18 Sgr., je nach ihrer Eleganz.

7. Ringelzange, zum Ringeln der Reben, um die Trauben früher reif und vollkommen zu erhalten, sowie zum Ringeln der Aeste der Obstbäume, um dieselben zum Fruchtansatz zu zwingen, 2 fl. 54 kr. = 1 Thlr. 20 Sgr.

8. Traubenscheere aus Wien, sehr praktisch, sowohl zum Ernten der Trauben, wie zum Ausbeeren derselben dienend, 35 kr. = 10 Sgr.

9. Rosenscheere, sehr zierlich, zum Blumenschneiden, und das Abgeschnittene festhaltend, 1 fl. 30 kr. = 26 Sgr.

10. Zwickzange, neuer Construction,

dient besonders beim Schnitt der Spaliere, um kleine Aeste dicht an ihrer Basis vom alten Holze wegzuschneiden, 2 fl. 27 kr. = 1 Thlr. 12 Sgr.

III. Werkzeuge und Materialien zur Veredlung.

1. Hohenheimer Veredlungsmesser mit geradliniger Klinge zuerst von Metzger eingeführt und von Unterzeichnetem verbessert; dient zum Copuliren, Oculiren, Propfen in die Rinde und Schäften und hat sich seither als sehr praktisch erwiesen, 42—49 kr. = 12—14 Sgr.

2. Siebenfreud'sches Veredlungsmesser mit geradliniger Klinge, welche vorn schräg abgestutzt ist und deren abgestutztes Ende zum Lösen der Rinde dient; ein sehr praktisches und für alle Reiser- wie Augenveredlungen brauchbares Messer; sehr zu empfehlen a) einklingig 42 kr. = 12 Sgr., b) zweiklingig 54 kr. = ½ Thlr.

3. Gewöhnliches Oculirmesser. 42 kr. = 12 Sgr.

4. Kleines Oculirmesser, neuerer Art, besonders zum Rosen- und Pfirsichoculiren, zugleich zum Schneiden der Stecklinge; sehr nettes und praktisches Werkzeug. 28 kr. = 8 Sgr.

5. Oculirmesser nach englischer Art. 35 kr. = 10 Sgr.

6. Oculirmesser nebst Copulirmesser. 49 kr. = 14 Sgr.

7. Gewöhnliches Spaltpfropfeisen, dient zum Aufspalten der zu pfropfenden Aeste und zum Offenhalten des Spaltes, wozu dasselbe vorn eine keilförmige Spitze hat. 49 kr. = 14 Sgr.

8. Gaisfuß, gewöhnliche Art, zur Fertigung eines rechtwinkligen Ausschnitts aus dem Stamm, um ihn zu pfropfen; sehr zu empfehlen. Das Reis wird mit 2 Schnitten ebenfalls rechtwinklig 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 kr. — 1 fl. 24 kr. = 19—24 Sgr.

9. Eberhard'scher Gaisfuß nebst Anschäfteisen, sehr zu empfehlen, und für Viele durch die horizontale Stellung desselben bequemer als Nr. 8. 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

10. Anschäfteisen oder Hohlschnittmesser, 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. = 7 Sgr.

11. Schleifsteine, a) für die Werkzeuge Nr. 8, 9 und 10 besonders zugerichtet 12—18 kr.; b) für alle anderen Arten von Messern und Scheeren 7—14 kr. 10 Stück 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr. Diese Schleifsteine sind trotz ihrer Billigkeit sehr gut und werden hier allgemein verwendet.

12. Kaltflüssiges Baumwachs nach Lucas, aus Harz und Weingeist 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 ½ Pfd. haltend 28 kr. = 8 Sgr.

(Sofern der Preis des Harzes wieder

herabgeht, wird auch das Baumwachs billiger notirt.)

13. Kaltflüssiges Baumwachs nach Oberdieck, aus Harz, Weingeist und Talg bestehend; eine große Büchse, 1 Pfd. haltend, 42 kr. = 12 Sgr., die kleinere Büchse 28 kr. = 8 Sgr. Herr Superintendent Oberdieck hat nach der Monatsschrift für Pomologie 1863 diese von ihm zusammengesetzte Mischung sehr bewährt gefunden.

14. Wollgarn, grobgesponnenes, ausgezeichnet zum Binden beim Oculiren der Rosen und des feinern Steinobstes, weil es sowohl durch seine Elasticität nachgibt und nicht so leicht einschneidet, als auch als schlechter Wärmeleiter das eingesetzte Auge vor Hitze und dem Austrocknen schützt. 1 Pfd. 1 fl. 20 kr. = 23 Sgr.

15. Grobes Baumwollgarn, Twist, ausgezeichnet zum Verbinden der Edelreiser beim Copuliren, Schäften, Pfropfen, sowie auch beim Oculiren der Aepfel und Birnen. 1 Pfd. 1 fl. 40 kr. = 29 Sgr.

IV. Geräthe zur Baumpflege und zur Obstcultur im Allgemeinen.

1. Bogensäge nach Lucas mit stellbarem Sägeblatt; den Griff bildet der hintere Theil des Bogens: a) stärkere Sorte für Baumzüchter 1 fl. 34 kr. bis 1 fl. 48 kr. = 27 Sgr. — 1 Thlr. 1 Sgr., b) schwächere Sorte für Gartenfreunde 1 fl. 27 kr. = 25 Sgr., c) kleinste Form oder Spaliersäge, besonders auch für Baumschulen geeignet zum Abschneiden starker Zapfen von Oculanden, 42 kr. = 12 Sgr., d) größere Sorten mit besonderem Griff, sehr bequem und empfehlenswerth, 2 fl. 48 kr. = 1 Thlr. 18 Sgr.

2. Neue Baumsäge ohne Bogen nach Pariser Art; zum Ziehen eingerichtet, also die Zähne rückwärts gerichtet; gutes Werkzeug. 1 fl. 14 kr. = 22 Sgr.

3a. Taschensäge, sehr zweckmäßige Baumsäge für den Gebrauch in Gärten und Baumschulen zum Zuschlagen eingerichtet und Gartenfreunden sehr zu empfehlen und da sie noch recht gut Aeste von 3—4" durschneidet, in den meisten Fällen eine größere Baumsäge entbehrlich machend; ebenfalls zum Ziehen eingerichtet und die Zähne rückwärts gestellt. 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

3b. Neue französische Taschensäge, sehr bequem und praktisch 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

4. Baumscharre, Reutlinger; a) größere Sorte 42 kr. = 12 Sgr., b) kleinere Sorte 35 kr. = 10 Sgr. Diese Baumscharren sind sehr praktisch und zum Abkratzen der Rinde vor allen andern derartigen Werkzeugen zu empfehlen.

5. Wellenförmige Baumscharre zum Abkratzen des Mooses und der Flechten bei Spalier- und Pyramidenbäumen, deren dichtgestellte Aeste den Gebrauch der obigen Baumscharre nicht gestatten. Die verschiedenen Weiten der Ausbiegungen sind für die verschiedene Stärke der Aeste berechnet. 42 kr. = 12 Sgr.

6. Astputzer, ein an einer langen Stange befestigtes Werkzeug zum Abstoßen oder Abschneiden von Wasserschossen, zugleich zum Abknicken dürrer Zweigspitzen und zum Raupern. 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

7. Wundenreiniger, Instrument zum Auskratzen der Baumwunden, zum Ausschneiden des Krebses, sehr praktisch und dem Baumwärter unentbehrlich, auch als Reisser 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 Obstzüchter, welche Drahtspaliere anlegen wollen, sehr zu empfehlen. 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

9. Raupenscheere; 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 Raupen sehr vortheilhaft ist, 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.; b) kleinere Sorte zum Schneiden der Edelreiser von hohen Bäumen u. dergl. 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 Sgr.

10. Pflanzhacke, für Baumschulen sehr praktisch beim Pflanzen der Wildlinge. 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

11. Kleinere Pflanzhacke, zum Pikiren von Wildlingen sehr gut, wie auch für Gemüsegärtner, um damit stärkere Setzlinge zu pflanzen. 28 kr. = 8 Sgr.

12. Pfahleisen. Dasselbe wird an den rechten Fuß geschnallt und zwar den Haken zum Fassen des Pfahles nach innen. Mittelst des Gewichts des Körpers wird der Pfahl dann leicht und gut befestigt; ein in vielen Gegenden ganz unbekanntes, äußerst praktisches Werkzeug; für den Weinbau unentbehrlich. Vollständig mit Riemen versehen. 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

13. Neue Drahtspanner, bestehend in einer langen Schraube mit breiter Flügelschraubenmutter und einem Häkchen zum Halten des Drahtes; sie werden durch einen Pfahl gesteckt und durch die Schraubenmutter der ganze Drahtzug fester oder lockerer gestellt; weit besser als die andern Drahtspanner, das Stück 15 kr. = 4 Sgr.

14. Pflanzkelle zum Versetzen mit den Ballen, 42 kr. = 12 Sgr.

15. Schröpfeisen, ein kleines Eisen an einem gebogenen Griff zum Aufritzen der Rinde der Obstbäume, 48 kr. = 14 Sgr.

V. Geräthe zur Obsternte und zur technischen Verwendung des Obstes.

1. Obstbrecher nach Lucas; dieselben sind sehr praktisch, leicht zu handhaben und bestehen aus Zinken von Draht, welcher auf- und niedergebogen und in einen Reif von Blech angelöthet sind, an welchem sich ein Säckchen zum Aufnehmen des gebrochenen Obstes befindet. Der ganze Obstbrecher ist sehr leicht und faßt etwa 6 mittelgroße Aepfel; a) größere Sorte für die Obsternte 1 fl. = 17½ Sgr. b) kleinere Sorte, für Pomologen, zum Pflücken einzelner Probefrüchte, 49 kr. = 14 Sgr.

2. Neuer amerikanischer Obstbrecher. Derselbe verengert sich nach beiden Seiten hin und bildet so zwei 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 mitunter vorkommt, vorgebeugt. 42 kr. = 12 Sgr. a) gewöhnliche Form, b) verbesserte Form.

3. Obsthäkchen mit 4′ langem Stiel, dient dazu, einen abzuerntenden Zweig eines Obstbaumes heranzuziehen und so zu halten, daß der auf der Leiter Stehende leicht die Früchte pflücken kann. Hiezu 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, verbesserte; dieselbe ist sehr leicht zu handhaben und wird hier fortwährend in ausgedehnter Weise zum Schälen von Aepfeln und Birnen gebraucht. Sie unterscheidet sich von der gewöhnlichen Art durch die weit praktischere, geradere Stellung des Messers; a) polirt und elegant gearbeitet 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr., b) für gewöhnlichen Gebrauch 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

5. Obstschnitzmaschine, verbesserte. Sie dient dazu, die geschälten Früchte (oder auch nicht geschälte) in vier Theile zu spalten. Der auf die Früchte drückende Hebel ist durch eine hölzerne Gabel so gehalten, daß er immer einen gleichen senkrechten Druck auf die zu zerspaltenden Früchte ausübt; a) polirt 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr., b) gewöhnlich 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

6. Kernhausbohrer; dient zum Ausstechen des Kernhauses bei geschälten und ganz zu dörrenden Aepfeln und ist dazu ganz unentbehrlich. 28 kr. = 8 Sgr.

7. Kernhauslöffelchen, ein kleines löffelartiges Instrument von Blech, welches dazu dient, bei geschälten Aepfeln oder Birnen nach dem Spalten die Kernhausfächer auszuschneiden; hier in Reutlingen häufig im Gebrauch. 18 kr. = 5 Sgr.

8. Obstmesser von Horn; sie dienen zum Schälen der Tafelfrüchte, wie des feinsten Dörrobstes, namentlich saftiger Birnen, und sind hiezu besonders empfehlenswerth. 1 St. 18 kr. = 5 Sgr., 12 St. 3 fl. = 1 Thlr. 22½ Sgr.

VI. Geräthe zur Bodenbearbeitung.

1. Baumschulspaten, sehr stark und dauerhaft, die hintere Seite ohne Vertiefung; sehr gut zum Bäumeausgraben, sowie zu jedem Gebrauch in schweren Böden; a) stärkste Sorte 1 fl. 34 kr. = 27 Sgr., b) schwächere Sorte ¼ leichter 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr., c) kleinste Sorte 1 fl. 14 kr. = 21 Sgr.

2. Schaufelspaten. Derselbe dient sowohl zum Umgraben des Landes, wie zum Ausschaufeln der Gänge, zum Ausheben von Obstbäumchen zum Beischaufeln der Erde beim Pflanzen der Bäume und ist überhaupt ein sehr vielseitig brauchbares Werkzeug. 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

3. Reihenhacke, ein für Reihensaaten von Obstkernen, sowohl zu deren Verdünnung 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. = 20 Sgr., b) schwächere Sorte 1 fl. 3 kr. = 18 Sgr.

4. Krail oder Dreizack, ein sehr vielfach verwendbares Werkzeug, einer Mistgabel mit rechtwinklig herabgebogenen Zähnen gleichend. Der Krail dient zum feineren Bearbeiten des frisch umgegrabenen Landes, zum Einhacken von kurzem Dünger, zum Zerschlagen von Schollen, zum Reinigen von verquecktem Boden und dergleichen; a) stärkere Sorte für Baumschulen 49 kr. = 14 Sgr., b) schwächere Sorte für Gärten 42 kr. = 12 Sgr., c) dieselbe mit einer kleinen Sensenhacke versehen 1 fl. 3 kr. = 18 Sgr.

5. Eiserne Handhacke, dient zum Behacken von verschiedenen kleinen Culturen und zugleich zum Ausstechen von Un-

kräutern, sowie als Pflanzspaten. Diese Hacke ist ganz von Eisen, daher sehr dauerhaft. 52 kr. = 15 Sgr.

6. Kleine Karsthacke, ein häufig gebrauchtes Gartenwerkzeug, theils zum Reinigen der Saaten, zum Lockern des Bodens u. dergl., theils zum Behacken dienend. 1 fl. 14 kr. = 21 Sgr.

7. Neuer 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 kr. = 12 Sgr., ohne Stiel 35 kr. = 10 Sgr.

8. Sensenhacke, ein vortreffliches Werkzeug. An einem an dem gebogenen Hals befindlichen Eisenstab wird ein Stück einer alten Sense angenietet, und man hat eine Hacke, die nie stumpf wird. 1 fl. 3 kr. = 18 Sgr.

9. Wegputzer, das gleiche Werkzeug, nur umgekehrt, und zum Abstoßen des Unkrautes auf den Wegen eingerichtet, sehr zweckmäßig. 1 fl. 3 kr. = 18 Sgr.

VII. Geräthe zu verschiedenen andern Zwecken.

1. Gießkanne, verbesserte, sehr zu empfehlen. Die Kanne ist oval, unten mit starkem eisernen Ring versehen, der Handgriff ist ganz rund und hat dieselbe Richtung wie das Rohr. Die Brause ist so eingerichtet, daß sie zugleich zum Starkspritzen wie zum Feinspritzen dient; a) größere Sorte für Gärtner mit Brause 2 fl. 42 kr. = 1 Thlr. 16 Sgr., b) kleinere Sorte für Gartenfreunde, ebenso, 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 Sgr.

2. Baum- und Pflanzenspritze, vereinfachte, grün lackirt, zum Bespritzen aller Arten von Pflanzen, besonders auch zum Vertreiben der Blattläuse durch Bespritzen mit Seifen- und Tabaksbrühe; sehr zu empfehlen. 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr.

3. Sähorn zur Reihensaat, für alle Arten von Samen dienend, besonders für große Baumschulen mit Wechselculturen von Gemüsen ꝛc. zu empfehlen. Das Sähorn ist so eingerichtet, daß alle Samen vom Mohn bis zur Ackerbohne damit in Reihen gesäet werden können. 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 Sgr.

4. Pflanzenstecher, ein praktisches, einfaches Werkzeug, dient zum Pflanzen und Ausheben von Erdbeeren, Schnittlauch u. s. w., zum Theilen von Dahlienknollen, zum Verpflanzen von Reben aus Augen gezogen u. dergl. 35 kr. = 10 Sgr.

5. Jäteisen, ein gabelartiges Werkzeug zum Ausheben tiefwurzelnder, besonders perennirender Unkräuter; hier allgemein im Gebrauch. 35 kr. = 10 Sgr.

6. Spargelmesser, zum Stechen der Spargeln; a) gewöhnliches doppelschneidiges 42 kr. = 12 Sgr., b) verbesserte Art mit kleiner zugespitzter Schneide. 52 kr. = ½ Thlr.

7. Gartenhammer, englischer, ganz von Eisen und zugleich Hammer, Zange und Stemmeisen, zum Verpacken der Pflanzen in Kästen, bei hölzernen Umzäunungen u. s. w., verdient dieses ungemein dauerhafte und praktische Werkzeug allgemeinen Gebrauch. 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

8. Pfahlhape, zum Spitzen der Pfähle für Baumschulen u. s. w., doppelschneidig 2 fl. 12 kr. = 1 Thlr. 8 Sgr.

9. Amerikanisches Beil mit Hammer und Nägelzieher, sehr praktisch und zu empfehlen, besonders zur Erhaltung großer Stangen- oder Bretterumzäunungen. 2 fl. 48 kr. = 1 Thlr. 18 Sgr.

10. Bohnenschneidmaschine, eine kleine, sehr praktische, ganz von Eisen verfertigte Maschine, welche die vorher von ihren Fasern befreiten Bohnen in gleiche längliche Stücke mit großer Schnelligkeit zerschneidet, sehr zu empfehlen. 8 fl. 10 kr. = 4 Thlr. 20 Sgr.

11a. Bohnenhobel, wird wie die vorige Maschine an den Tisch festgeschraubt, und hat den Zweck, die Fäden (Gefäßbündel) an beiden Seiten der grünen Bohnen wegzuschneiden, ganz von Eisen; ein sehr beliebtes Werkzeug. 1 fl. 14 kr. = 21 Sgr.

11b. einfacher, das Gestell von Holz, sehr gut, 35 kr. = 10 Sgr.

12. Rettigschneider, ein ganz einfaches, sehr hübsches Werkzeug, in die Tasche zu stecken; es besteht aus einer in der Mitte des zu schneidenden Rettigs einzusetzenden Schraube, einem daran befindlichen Messer und einem Ring am Ende desselben, durch welches das Werkzeug drehend in Bewegung gesetzt wird. 35 kr. = 10 Sgr.

13. Puderquaste, zum Bestreuen kranker Reben mit Schwefelblüthe als Mittel gegen die Krankheit der erstern, sowie zum Vertreiben der Blattläuse an Obstbäumen, 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

14. Ablegerzange, zum Einschneiden der Absenker, 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

VIII. Nummerhölzer und dazu Gehöriges.

1. Anhängehölzer zum Anhängen, mit gelber Oelfarbe angestrichen und mit Bindfaden versehen; a) größere Sorte 4 bis 5″ lang, 100 Stück 18 kr. = 5 Sgr., b) kleinere Sorte 3 bis 3½″ 15 kr. = 4 Sgr.

2. Nummerhölzer zum Einstecken, mit gelber Oelfarbe angestrichen; a) größere Sorte 15 kr. = 4 Sgr., b) kleinere Sorte 10 kr. = 3 Sgr.

3. Unverlöschliche Tinte von Dr. Gräf, zum Schreiben auf die mit Oelfarbe bestrichenen Nummerhölzer, 1 Fläschchen nebst Gebrauchsanweisung 32 kr. = 9 Sgr. Diese Tinte, mit der sich sehr gut schreibt, hat sich bis jetzt hier vollkommen bewährt.

4. Präparirte Lederbänder, vorzügliches Material zum Anbinden der Bäume, zu Nummerhölzern u. dergl.

100 Stück 1′ 7″ lang 54 kr. = 15 Sgr.
100 Stück 1′ 5″ lang 42 kr. = 12 Sgr.
100 Stück — 8″ lang 35 kr. = 10 Sgr.
100 Stück — 7″ lang 28 kr. = 8 Sgr.

Diese Bänder sind durch einen auf der einen Seite derselben befindlichen Einschnitt sehr leicht zusammen zu knüpfen. Das hierzu verwendete Leder bleibt viele Jahre in der Luft weich und biegsam.

5. Palmfaser zum Anbinden, als Ersatz für Weiden und Bast; sehr zweckmäßig und praktisch und hier jetzt allgemein in Anwendung, 1 Pfd. 7 kr. = 2 Sgr.

6. Neue Schieferetiquetten von Faber in Nürnberg. Dieselben sind auf der einen Seite mit einer weißen Lackfarbe bestrichen und werden mit Gräf'scher Etiquettentinte beschrieben. Sie sehen sehr elegant aus und sind ebenso dauerhaft als billig, daher werden sich dieselben schnell verbreiten.

a. Stecketiquetten:

Nro. 3. 5″ lang u. 1″ breit pr. 100 33 kr.
„ 4. 6″ lang „ 1¼″ breit „ „ 39 kr.
„ 5. 7″ lang „ 1½″ breit „ „ 45 kr.

b. Anhängeetiquetten.

Nro. 6. 2″ breit u. 1½″ hoch pr. 100 36 kr.
„ 7. 2½″ breit „ 2″ hoch „ „ 48 kr.
„ 8. 3″ breit „ 2¼″ hoch „ „ 1 fl.
„ 9. 3¾″ breit „ 2¾″ hoch „ „ 1 fl. 12 kr.

IX. Modelle, Tableaux und Obstnachbildungen.

1. Neue Obstdörre von Lucas construirt, Modell in 1/5 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 Ersparniß an Feuerungsmaterial, als auch eine sehr gleichmäßige Erwärmung des Dörrraums erzielt wird. Die Dörre enthält 9 Schubladen und faßt auf einer Dörrfläche von 54 Quadratfuß circa 5 Simri = 175 Pfund Zollgewicht Obst, welches aber nach 6—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. = 5 Thlr. Verpackung dazu eine Kiste 1 fl., wozu eine gedruckte Beschreibung und lithographirte Abbildung als Gemeindeobstdörre, beigegeben wird.

2. Modell einer kleinen Obstdörre, 1/5 der natürlichen Größe, sehr zweckmäßig, schnell dörrend und für gewöhnliche Haushaltungen ganz geeignet. 3 fl. 44 kr. = 2 Thlr. 4 Sgr.

3. Tableau der 12 wichtigsten Veredlungsarten, besonders für Schulen berechnet 1 fl. 24 kr. = 24 Sgr.

4. Arnoldi's Obstkabinet aus Porcellain-Compositionsmasse, enthält in 20 Lieferungen 60 Aepfel, 40 Birnen, 16 Pflaumen 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 Landwirthschaft dasselbe sich anschaffen. Die Lieferung kostet inclusive der Verpackung in viele kleine Kistchen und gedruckter Beschreibung jeder Sorte 2 Thaler, das Ganze also bis jetzt 40 Thaler, wofür man eine äußerst instruktive fortwährende Obstausstellung erhält. Die 21. Lieferung wird eben ausgegeben; das Ganze wird regelmäßig fortgesetzt.

IV. Literatur.

De Nederlandsche Boomgaard, beschreven en uitgeven door het Bestuur der Vereeniging tot regeling en verbetering van de Vruchtsoorten te Boscop, met afbeeldingen naar de natuur door S. Aerghuis. — Opgedragen van Z. M. den Koning. — Van eene voorrede voorzien door Dr. H. C. van Hall, hoogleeraar in de faculteit der wis — en natuurkundige u Acuschappen, te Groningen. Nom. 1—4. Groningen, J. B. Walters, 1864. 4°.

Das ist der holländische Decaisne. Der ausführliche Titel gibt so ziemlich volle Auskunft

über das, was er enthält und was zu erwarten steht.

Die vorliegenden vier Tafeln mit Text zeigen uns offenbar, daß die Auffassung der vorgesteckten Aufgabe Seitens der Herausgeber eine der deutschen Ansicht entschieden fern-, wo nicht direkt entgegenstehende ist. Deutsche würden eine gewisse Ordnung der Früchte nach einem System oder nach der Reifzeit für unerläßlich halten. Hier bei den Holländern finden wir dagegen die naive Bemerkung: „ausländische Pomologen „haben sich viel Mühe gegeben, das Obst in „Klassen und Ordnungen zu bringen. Das ist „eine weitschweifige Beschäftigung — (omslag-„tige bezigheid) — deren Zweck — (doel-„matigheid) — und Nutzen wir nicht einsehen. „Jeder Pomolog hat da sein eigenes System „und an welch System soll man sich an-„schließen?"

Das Werk soll nun alle Obstsorten umfassen, deren Verbreitung für Holland von Werth — die Aepfel beginnen — in Aussicht gestellt sind: Birnen Kirschen, Pflaumen — für jede Obstsorte ist die Art und Weise der Beschreibung, wie solche das Werk liefern soll, genau angegeben. Großer Werth ist auf die Form der Früchte gelegt, in dessen Folge für Aepfel 10, für Birnen 12, für Kirschen 5 und für Pflaumen 6 verschiedene Formen angenommen werden. So z. B. bei den Aepfeln: plattrund; plattrund-gespitzt; plattrund-gerippt! walzenförmig (rolvormig); kugelförmig; hochrund; hochrund-gespitzt; hochrund-eingebogen; eiförmig; kegelförmig. Obgleich bei jeder Form die Normalfrucht angegeben wird, möchte es doch sehr schwer fallen, solche Formentheilung festzuhalten.

Als Werke, die bei Bearbeitung des Textes gebraucht werden sollen, sind angegeben: Knoop, van Noort, als inländische; man möchte fragen, warum Sorruriers Wörterbuch unbeachtet blieb. Ist es auch meistens Uebersetzung von Christ, so finden sich doch manche Zusätze darin; die namentlich für Holland von Werth. Ferner: die belgischen Annalen, das Journal der Pariser Gartenbaugesellschaft; Decaisne; der Katalog der Londoner Gartenbaugesellschaft; die „Anleitung" Oberdiecks und das Illustrirte Handbuch. Mithin eine ziemlich magere Wahl.

Als Probe des Werkes selbst liegen nur 4 Blätter mit 4 Tafeln Abbildungen in Farbendruck vor. Jedes Blatt gibt auf der ersten Seite lediglich die Namen der umstehend beschriebenen Früchte, deren je 2 auf einer Seite und auf einer Tafel sich finden. Der Text auf der 2. Seite ist kurz und bündig, auch verständlich, allein vermißt wird das Kernhaus. — Die beschriebenen Sorten sind folgende: 1) Goldparmäne; 2) Pariser Rambour (Reinette); 3) Ribston; 4) Baumanns Reinette; 5) Nonpareil scarlet; 6 rother Eisenapfel (Dubbele zure Paradys); 7) zoete Ermgarde; 8) Ländsberger Reinette.

Jede Tafel enthält 2 Früchte und jede Frucht in 3 Abbildungen, nämlich die Sonnenseite, die Schattenseite und der Durchschnitt. Die Ausführung derselben ist gut, d. h. sie sind fein, leiden aber mehr oder weniger an Mangel an Treue. Wer erkennt z. B. in dem Pariser Rambour die ächte Frucht und nun erst die Reinette Baumann! — Der Durchschnitt ist offenbar die beste Wiedergabe der betreffenden Frucht und eine Abbildung ist überflüssig. Wozu Schatten- und Sonnenseite? — Wäre es nicht besser gethan, dafür baumreif und lagerreif zu geben?

Bei den Fruchtbeschreibungen ist zu bemerken, daß einmal die Angabe der Form mangelhaft, ungeachtet der oben gedachten speciellsten Theilung derselben. Wäre es da nicht einfach richtig gewesen, kurz wenigstens die betreffende Zahl zu nennen, welche die Hauptform andeutet und Abweichungen in derselben durch die Beifügung weiterer Zahlen anzudeuten? Statt dessen heißt es z. B. bei der Goldparmäne wörtlich: Vorm: zich gelychblijvend. — Das sich gleichbleibend ist eine Formbezeichnung, die in der festgestellten Formentheilung nicht vorkommt und mir durchaus unbekannt ist. Dann wäre zu erinnern, weßhalb bei Früchten, welche z. B. Knoop beschrieb, dieß nicht angedeutet wird; so

z. B. bei dem doppelten Paradies-Apfel. Es ist da gesagt, Knoop habe ihn als alte Sorte beschrieben, aber das Wo? — fehlt. Es hat Knoop einen doppelten rothen Winter-Paradies-Apfel, allein einen doppelten sauern Paradies-A. finde ich da nicht. Das Citat bei Knoop war deßhalb erforderlich. Van Novet wird nicht einmal erwähnt, und doch hat er den Yzer-appel. Halten die Herausgeber diesen für eine andere Frucht? — Unter welchem Namen finden wir ihn bei Serrurier? — Uebrigens nennt ihn das Handbuch nicht Eisen-, sondern Eiser-Apfel.

Die Ausstattung im Ganzen ist gut, läßt einen gewissen Luxus nicht verkennen, steht aber dem Decaisne weit nach. Zu tadeln ist durchaus die Ersparniß des Papiers zu den Kupfern, deren jedes um 1 Zoll kleiner als der Text, wodurch der breite Rand des letzteren dem Messer des Buchbinders verfällt — eine übel angebrachte Spekulation!

Weßhalb die holländische Sprache? Da heißt es S. XI.: „Ausländische Kupferwerke sind wegen der Sprache, in der sie geschrieben, für das Publikum in der Regel (veelal) unzugänglich und dabei viel zu hoch im Preis." Also ein Nationalwerk für, wie die Vorrede besagt, „ons rykgezegend land"; nun das läßt sich hören, wenn die Ausführung nur dem nachkäme und vorzugsweise nationale Früchte berücksichtigt würden, — Der Verbreitung außerhalb Holland ist durch die Sprache ein mächtiger Damm gesetzt, zumal kein gutes Wörterbuch existirt.

v. B.

De Nederlandsche Boomgaard, beschreven en uitgeven door het Bestuur der Vereeniging tot regeling en verbetering van de Vruchtsoorten te Boskoop, met afbeeldingen naar de natuur door S. Berghuis. — Groningen I. B. Walters Buchhandlung 1864.

Das hier bezeichnete Werk, von welchem mir die 2 ersten Lieferungen vorliegen — enthaltend die Abbildung und Beschreibung von 16 Obstsorten, je 2 auf derselben Tafel, und jede Sorte von der Kelchseite, Stielseite und im Durchschnitt dargestellt, verspricht für die Pomologie und den Obstbau werthvoll zu werden, und wird gewiß den bisher vorhandenen, schätzbaren pomologischen Werken sich würdig an die Seite reihen, da tüchtige pomologische Kräfte dabei betheiligt sind, und die Herren zu Boskoop eine große Zahl von Obstsorten in ihren Baumschulen versammelt haben. Insbesondere ist zu hoffen, daß das Werk, welches Früchte aus allen Obstklassen umfassen wird, uns einmal wieder einen näheren Einblick in das Holland eigenthümliche Obst gewähren wird, wo ja die Obstcultur seit so langer Zeit schon in reicher Blüthe stand, und woher so manche unserer besten Obstsorten gekommen ist. Wie ich höre beabsichtigt die Verlagsbuchhandlung uns Deutschen das Werk durch eine deutsche Uebersetzung des Textes in separater Ausgabe noch zugänglicher zu machen, welche durch den uns als eifrigen und kenntnißreichen Pomologen bereits bekannten Herrn Fabrikanten Doorenkaat zu Norden gefertigt werden wird, der auf eigene Kosten jetzt auch einen Pomologischen Garten von 16 Morgen Größe angelegt hat. — Die 2 ersten Lieferungen enthalten Wintergoldparmänen, Pariser Rambourreinette, Ribston Pepping, Baumann's Reinette, Scharlachrother Nonpareil, Rother Eiserapfel (als Paradys doubbele zuren), zoete Ermgaarde, Landsberger Reinette, Paradys zoete, du Halder, Große Casseler Reinette, Rother Weinapfel, Herefordshire Parmäne, Weißer Winter-Calvill, Reinette doubbele zure grauwe (welche für die Graue französische Reinette unseres Handbuches gehalten wird, während die Frucht, die ich unter diesem Namen v. J. aus Görlitz aus der Boskooper Collection mitnahm, mir anders von Geschmack und werthvoller schien) Reinette monstreuse. Die Färbung ist getreu dargestellt, wie ich sie an Früchten, die ich voriges Jahr aus Görlitz mitnahm, sah, und fallen auch schon in meiner Gegend die Farben bei einzelnen Früchten etwas lebhafter aus, z. B. bei Baumanns Reinette, so erkennt man doch die Früchte auch in dem Kleide, welches sie mehr

nach Süden hin annehmen, in den Abbildungen völlig wieder. Nur der Rothe Eiserapfel hätte in der Färbung noch etwas dunkler gehalten werden mögen, ist jedoch immerhin kenntlich. Dagegen ist Du Halder ganz so abgebildet, wie die Frucht sich auch bei mir nach dem von der Société van Mons bezogenen Reise gab, so daß ich, da Form und Färbung von der Abbildung in den Annales merklich abweichen, schon an der Aechtheit meiner Sorte zweifeln wollte. Herefordshire Parmäne ist getreu so dargestellt, wie ich die Frucht v. J. aus Görlitz mitnahm; da indeß Ronald und Hogg die Frucht nach dem Kelche mehr zugespitzt und mit starker Röthe mit noch dunkleren Streifen darin darstellen, und so auch die Frucht bei mir, nach einem von der Hortic. Soc. bezogenen Reise zu werden scheint, das dies Jahr trägt, so möchte eine kleine Frage entstehen, ob die abgebildete Sorte die rechte ist; möglich, indeß hat sie in Holland wenig Röthe.

Jeder Abbildung ist eine Beschreibung der Frucht, nebst den bedeutenderen Synonymen beigegeben, und verspricht das Werk auch für die Kenntniß der Synonyme wichtig zu werden, da die Herren zu Boskoop nur nach selbst erbauten Früchten arbeiten werden. Nach einer von Hrn. Professor H. C. van Hall zu Groningen geschriebenen Vorrede wird eine kurze Einleitung gegeben, welche durch beigefügte Figuren die Kunstausdrücke erläutert und die bei Herausgabe des Werkes benutzten Schriften namhaft macht. Neben den holländischen Werken von Knoop und van Noort, sind dies nur wenige neuere Werke, als Annales de Pomologie, Jardin fruitier du Museum, Londoner Catalog, meine „Anleitung ꝛc." und insbesondere unser Illustrirtes Handbuch, über welches ein äußerst günstiges Urtheil gefällt wird. Ein System soll dem Werke nicht zu Grunde gelegt werden, indem der Nutzen der Systeme für die Pomologie fraglich sei und die verschiedenen Autoren verschiedene Systeme aufstellten; doch werden einfache Eintheilungen der Form der Frucht gegeben, als bei den Aepfeln: 1) flachrund, 2) flachrund-zugespitzt, 3) flachrund-gerippt, 4) walzenförmig, 5) kugelförmig, 6) hochrund, 7) hochrund-gespitzt, 8) hochrund-eingebogen, 9) eiförmig, 10) kegelförmig; ferner bei den Kirschen: 1) plattrund (Große Gobet), 2) rund (doubbele Maikers), 3) hochrund (Reine Hortense), 4) herzförmig (Eltonkirsche), 5) stumpfherzförmig (Adams Crown).

Zu bedauern ist, daß nicht etwas mehr Rücksicht auf die Vegetation genommen ist, als sich in dem Werke findet, und im Plane der Herausgeber liegt, da bei ähnlichen Sorten gar oft die Vegetation allein über die Verschiedenheit entscheidet, und den Pomologen das sicherste Kennzeichen an die Hand gibt. Auch wäre es bei nicht Holländischen Früchten immer von Wichtigkeit wenn die Herren Herausgeber mit bemerkten, woher sie das Reis bezogen, und möchte stets noch bemerkt werden, ob eine Frucht in der Baumreife oder in der Lagerreife abgebildet sei. O.

Mit dem hier beschriebenen Kupferwerke steht in Verbindung und ist dabei gleichfalls benutzt ein kleineres Werk: Beschryving der Vruchtsoorten, uitgegeven door de Vereeniging tot Regeling en Verbetering der Vruchtsoorten, te Boskoop, wovon 2 Lieferungen erschienen sind, bei G. B. van Goor zu Gouda, 1862 und 1864, und welches noch fortgesetzt werden soll. Es kann dies Werk als ein ausführlicherer Catalog der in den Baumschulen zu Boskoop gezogenen Obstsorten betrachtet werden, gibt bei jeder Obstsorte eine kurze Beschreibung, nebst Angabe der Reifzeit, Güte ꝛc. und bringt reiche Angaben über Synonymen bei, aus denen ich gar Manches im Handbuch werde nachzutragen haben.

Jeinsen im August 1864.

Oberdieck.

Daniel Hooibrenk's künstliche Behandlung und Befruchtung der Körnerfrüchte und Bäume von J. J. Rochussen, Staatsminister. Aus dem Hol-

ländischen von E. von Franckenberg. Mit 10 Abbildungen. Hamm, G. Grote'sche Buchhandlung 64, gr. 8., 48 Seiten.

Hooibrenk's neue Entdeckungen im Bereich der Landwirthschaft und Gartencultur haben in den letzteren Jahren vieles Aufsehen gemacht, so die Luftdrainage, die sog. neue Weinerziehungsmethode, die Inclination der Obstbäume und der Pflanzen und neuerdings die künstliche Befruchtung des Getreides.

Was die Luftdrainage anbelangt, so muß Referent bekennen, daß es ihn sehr überraschte, als er 1860 in Wien selbst von Bekannten und Verehrern Hooibrenks hörte, daß sich diese Erfindung nicht bewährt habe, und daß trotz aller pomphaften Ankündigungen, diese Erfindung als ein bereits überwundener Standpunkt zu betrachten sei. Daß durch eine Zuleitung von Luft in die Tiefe des Bodens der Verwitterungsprozeß namhaft befördert werde, steht fest, allein es ist etwas ganz anderes, wenn wir durch die Drainage Wasser ableiten und in den poröser gewordenen Boden Luft eindringen kann, als wenn wir den Boden bloß mit Röhren durchziehen und damit eine kräftige Wirkung auf den Boden äußern wollen. Offenbar wird durch Doppeltpflügen oder rigolen des Bodens ein noch ganz anderes Resultat und mit weit weniger Kosten erzielt.

Was die Weinerziehungsmethode anbetrifft, so konnte ich mich zur Genüge überzeugen, daß dieselbe ganz nach Hooibrenks Angaben ausgeführt, zwar enorme Massen von Trauben in den ersten 2—4 Jahren liefere, allein bereits die im 5. Jahre so behandelten Weinberge ungemein im Trieb nachließen und die an den Hooibrenkstöcken befindlichen Trauben auch namhaft denen in der Gleichheit der Reife nachstanden, die ganz in der gleichen Lage und Boden und dicht dabei, nach der dort üblichen Methode des Kahlschnittes (Kopfschnitt) behandelt waren. Es unterliegt keinem Zweifel, daß diese Methode bloß wieder auf die alte wichtige und vorzügliche Methode des Streckschnitts oder niederen Rahmenzugs, wie sie längst bekannt und beschrieben und geschätzt ist, zurückgeführt wird. Hooibrenk hat dann allerdings das Verdienst auf eine der besten Weinschnittmethoden wieder hingeführt zu haben.

Hooibrenk ist ein denkender Kopf und ein genialer Cultivateur, das ist nicht zu bestreiten, allein er hat den Fehler alles etwas zu übertreiben und wenn dann die erwarteten großartigen Resultate nicht eintreten, so hinterläßt ein solches Resultat immer einen Rückschlag und manche Unzufriedenheit.

Wir übergehen das über Luftdrainage und Inclination gesagte und wollen nur aus dem Abschnitt III. einiges mittheilen.

„Das dritte und wohl wichtigste Kapitel von Hooibrenk's System betrifft, wie bereits oben gesagt, **die Blüthe und die Frucht**, oder besser **die Befruchtung der Blüthe**.

Es ist bekannt, daß wie im Thierreich, so auch im Pflanzenreich, zwei Geschlechter bestehen, das männliche und das weibliche (!?); daß es Bäume, Sträucher und Kräuter gibt, welche entweder blos männlich oder blos weiblich sind; doch daß die meisten Pflanzen, besonders in Europa, beide Geschlechter in sich vereinigen. Der Stempel (Pistill oder Stigma) muß durch den Blüthenstaub (Pollen) befruchtet werden; der Pollen wird durch die honigartige Feuchtigkeit, womit das Pistill bedeckt ist, gleichsam aufgeklebt. Im naturgemäßen Vorgange löst sich der Pollen, wenn er vollkommen reif ist, los und fällt dann auf das Pistill; geschieht dies Letztere nicht, so entsteht aus der Blüthe keine Frucht. Nun ist es leicht begreiflich, daß dieß häufig der Fall ist; z. B. wird bei heftigem Winde der Pollen in die Luft geführt und fällt dann nicht auf das Pistill; so sieht man wohl zuweilen über einem in Blüthe stehenden Getreidefelde ein Wölkchen, wie aus Staub, dies ist aber der Pollen, der durch den Wind aufgetrieben wird und seine Bestimmung, Befruchtung der Blüthe, nicht erfüllt. Bei starken Regen wird der Pollen wie Kleister und löst sich nicht los, so daß er dann auch nicht zur Befruchtung dient. Daher kommt es, daß so oft ein Getreidefeld, welches gut aufgewachsen ist und reich geblüht hat, wenig Körner liefert,

und daß man findet, wie von 60 Blüthenhüllen einer Getreideähre nur 30 oder 40 ein Korn enthalten; die Ursache ist, daß der Pollen nicht auf die Pistille der leeren Blüthenhüllen gefallen ist; daher kommt es auch, daß ein Obstbaum oft wie überdeckt mit Blüthen aussieht und doch wenig Früchte trägt; die Ursache ist wiederum, daß der Pollen nicht auf die Pistille fiel. In einzelnen Fällen geschieht es auch, daß durch übergroße Massen von Bienen oder anderen Insekten der Honig von dem Pistill weggenommen ist, so daß der Pollen nicht darauf haftet, woraus man den Schluß ziehen kann, daß das Halten von Honigbienen nicht selten für den Ertrag der Obstbäume schädlich ist.

Um nun die regelmäßige Befruchtung, das ist das Niederfallen des Pollens auf das Pistill, sicher zu stellen und zu befördern, hat Herr Hooibrenk das allereinfachste Mittel erfunden, um im geeigneten Momente eine kleine Bewegung in das Getreide zu bringen, wodurch der Pollen losläßt und auf die Blüthe oder besser auf deren Pistill niederfällt. Ich habe gesagt das allereinfachste Mittel, und wahrlich, es ist ebenso einfach als billig. Es besteht ja nur darin, daß man einen Strick nimmt so lang, als das Feld, welches man befruchten will, breit ist; an diesen Strick befestigt man dicht nebeneinander Fäden von grober Wolle, welche eine drittel Niederländische Elle oder $1\frac{1}{4}$ Fuß lang sind. An je den 5. oder 6. Faden hängt man ein kleines Stückchen Blei, um dem Fransenwerk einige Widerstandsfähigkeit zu geben; zu demselben Zweck kann man es auch mit etwas Honig bestreichen. Diese Vorrichtung, welche jeder Ackerbauer selbst machen kann, kostet beinahe Nichts.

Wenn nun das Getreidefeld blüht, so geht man zu beiden Seiten mit dem Strick in der Hand und bewegt denselben hin und her, so daß die Fäden an den Halmen und Aehren eine kleine Erschütterung und Beugung verursachen, wodurch der reife Pollen losläßt und auf die nächsten Aehren fällt. Auch dieß letztere, daß nämlich der Pollen nicht dieselbe Aehre, sondern eine nebenstehende befruchtet, ist ein Vortheil für das Getreide. Herr Hooibrenk hat durch Versuche constatirt, daß das, durch Pollen derselben Aehre befruchtete, Getreidekorn weniger schwer ist, als das durch Pollen einer andern Aehre befruchtete.

Dieses Verfahren muß, wie oben gesagt, im geeigneten Momente stattfinden, das heißt, wenn das Getreide in Blüthe steht; — wenn es sehr windig ist oder regnet, muß es bis zu stillem und trockenem Wetter aufgeschoben werden. Am vortheilhaftesten ist es, das Verfahren zwischen 9 Uhr Morgens und 4 Uhr Abends stattfinden zu lassen, weil in dieser Zeit der Morgenthau aufgetrocknet ist und noch keine Abenddünste das Getreide feucht gemacht haben; es muß zweimal wiederholt werden, also dreimal stattfinden, da nicht alles Getreide an demselben Tage blüht. Gewöhnlich beginnt die Blüthe auf der Ostseite, folgt dann auf der Süd- und Westseite und zuletzt auf der Nordseite des Feldes.

Es ist klar, daß diese einfache und bequeme Behandlung, welche durch Frauen geschehen kann, beinahe Nichts an Arbeitslohn kostet; sie liegt durch diese Einfachheit und Billigkeit innerhalb des Begriffsvermögens und Bereiches des geringsten Landmannes.

Was die künstliche Befruchtung der Obstbäume, einschließlich des Weinstockes, betrifft, so gilt hierbei derselbe Grundsatz: der Natur behülflich zu sein, den Pollen auf das Pistill zu bringen; jedoch kann dabei nicht dasselbe Mittel, wie bei dem Getreide, angewandt werden. Um denselben Zweck zu erreichen, bedient man sich eines Puderquastchens, das an einen Stock gebunden wird und womit man jede Blüthe berührt, indem man das Quastchen leicht darüber streicht, wodurch der Pollen theilweise auf das Pistill kommt, theilweise sich an die Federchen der Quaste hängt und so mit dieser auf andere Blüthen übertragen wird. Man denkt vielleicht, daß dieses Verfahren sehr zeitraubend ist, aber darin täuscht man sich; bei einiger Gewandtheit sind schnell alle Blüthen eines Baumes berührt; nicht weniger als 60 Hectaren Weinberg, Herrn Jacquesson gehörig, sind in wenigen Tagen durch eine geringe Zahl Arbeiter befruchtet worden,

wodurch, nach Aussage des genannten Herrn, der Weinberg das Dreifache von dem Produkt anderer, in der Nähe und unter ganz gleichen Verhältnissen belegenen, Weinberge geliefert hat. Wenn es sich um feines Obst an den Spalieren, wie Pfirsiche, Aprikosen, feine Birnen u. s. w. handelt, kann man die Befruchtung aller Blüthen noch mehr sicherstellen, wenn man den Finger in Honig taucht und damit das Pistill eben berührt, ehe man das Quastchen darüber bringt, weil es zuweilen geschieht, daß durch Honigbienen oder andere Ursachen der natürliche Honig von der Blüthe weggenommen wird."

Diese Erfindung Hooibrenk's ist sicher von der größten Bedeutung und verdient die allgemeinste Beachtung.

Weiter enthält die kleine Schrift nur Belege zu den erzielten Resultaten und Anerkennungen aller Art.

Möge das vielfach interessante Büchlein zu noch manchen derartigen pflanzenphysiologischen Versuchen aneifern, es hat jedenfalls das Gute auf Erscheinungen aufmerksam gemacht zu haben, welche noch lange nicht genügend erforscht sind. Das Buch ist sehr gut geschrieben und schön ausgestattet. E. L.

Beiträge zur Förderung der Obstkultur und Obstkunde in Deutschland von Leop. Müller in Züllichau. Stuttgart. E. Schweizerbart'sche Verlagsbuchhandlung u. Druckerei. 8. 15 Bg. 1 fl. 20 kr.

Daß der Ausschuß des deutschen Pomologen-Vereins nach vorhergegangener Prüfung der vorliegenden Schrift den Beschluß einstimmig gefaßt, dieselbe als Vereinsgabe zu vertheilen, spricht gewiß für den Werth derselben und wir können nach sehr spezieller Prüfung dieses Buch aus vollster Ueberzeugung als ein ebenso praktisch werthvolles als wissenschaftlich gutes und seiner Aufgabe vorzüglich entsprechendes, bestens empfehlen. Der Inhalt der vorliegenden Schrift ist folgender:

I. Die Ursachen, aus welchen der Obstbau bisher noch nicht die ihm gebührende Beachtung gefunden hat.

II. Die Vortheile des Obstbaues.

III. Die besten Mittel, durch deren Anwendung sich die Obstzucht in Aufnahme bringen läßt.

IV. Um einen möglichst hohen Gewinn aus Obstanpflanzungen zu ziehen, ist aber auch eine den bestehenden örtlichen Verhältnissen gemäße Auswahl der Sorten durchaus nothwendig.

Obstsorten, welche zum allgemeinen Anbau zu empfehlen sind: A. Aepfel, B. Birnen, C. Kirschen, D. Pflaumen, E. Aprikosen, F. Pfirschen, G. Weintrauben, H. Beerenobst.

Tafelfrüchte. Wirthschaftsfrüchte. An Landstraßen passende Sorten. Zur Anpflanzung auf Dorfauen, an Feldwege, auf Felder und Raine geeignete Sorten. An Gartenwege passende Sorten. Zur Bereitung von Obstwein vorzüglich geeignete Früchte. Für höhere und nördliche Lagen passende Sorten. Aepfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen, nach der Reifzeit geordnet. Verzeichniß, in welchem die Hauptnamen der vorbenannten Obstsorten nebst Identitäten und Synonymen in alphabetischer Ordnung aufgeführt sind.

Da die Schilderungen des Verfassers kurz und bündig sind, so ist ein Auszug schwer zu geben. Seine Ansichten über das, was dem Obstbau mangelt und was für seine Hebung und Verbreitung geschehen sollte, sind übrigens in jeder Beziehung beherzigungswerth.

Die von ihm getroffene Sortenauswahl umfaßt beinahe nur solche Sorten, über deren Gedeihen und spezielle Bedürfnisse schon genügende Erfahrungen vorliegen und die beinahe alle vom Herrn Verfasser selbst cultivirt und mehrjährig beobachtet worden sind.

Die Aufzählung der Synonymen ist eine sehr sorgfältige.

Wir empfehlen wiederholt diese schätzbare Schrift allen deutschen Obstzüchtern bestens.

E. L.

Westermann's illustrirte deutsche Monatshefte enthalten in No. 94. — Juli 1864 — einen Aufsatz von Friedrich Mohr über den Schnitt des Weinstocks. — Es genügt hier auf diesen ziemlich umfassenden Aufsatz aufmerksam zu machen, da Alles, was den Namen des Verfassers trägt, sich von selbst empfiehlt. Ein großer Werth liegt in der Klarheit der Darstellung, die durch die beigegebenen exakten Abbildungen, wenn dieß möglich wäre, noch erhöhet wird.

Von Decaisne, jardin fruitier etc. ist Lieferung 71 erschienen. Sie enthält: Pêcher d'Ispahan; Pêcher Bourdine. Poire d'Ange; Poire Marsaneit.

Traité théorique et pratique d'arboriculture, nouvelle théorie, par J. L. Préclaire, membre et lauréat de la Société d'émuletion des Vosges, membre de la Société d'arboriculture, délégué cantonal pour d'instruction primaire, aucien professeur deesin industriel, Paris 1864. 180 pp. 8°. Dazu die Kupfer in 4° unter dem Titel: Atlas du traité théorique et pratique d'arboriculture etc., enthaltend 15 Tafeln. (5 francs.)

Bereits bei Gelegenheit des Buches von Gressent, Mtschr. 1862, S. 319, habe ich bedauert, daß nicht einer unserer bedeutenderen Baumzüchter über Werke dieser Art sich vernehmen läßt. Ich bin zu wenig Baumzüchter, um ein richtiges Urtheil abgeben zu können, am wenigsten über die „nouvelle théorie" des Herrn Preclaire. Ich begnüge mich deßhalb mit der bloßen Anzeige und bemerke nur, daß die Ausstattung des Buches Manches wünschen läßt.

Ueber die Instruction pratique pour le soufrage de la vigne et résultat d'observations nouvelles sur le soufre, l'oïdium et les mélanges sulfurent des Herrn de la Vergne ist bereits die 14. Auflage erschienen.

Bei dieser Gelegenheit will ich nicht unterlassen zu erwähnen, daß das von den Herren Baudrimont und Le Nat in Bordeaux zusammengesetzte poudre anti-oïdique vorzügliche Resultate geliefert hat. Es soll dem Wein keinen Beigeschmack geben, auch bei den Arbeitern einen nachtheiligen Einfluß nicht äußern, wie der Schwefel. Der Preis ist 5 Francs für 100 Kilogrammes.

Die illustrirte landwirthschaftliche Zeitung des Dr. W. Loebe bringt vielfach Pomologisches, wohl auch werthvolles. Diesesmal wollen wir auch einen ziemlich unklaren Artikel registriren, der sich in No. 23. 1864. unter der Rubrik: Pomologisches findet. Dagegen findet sich in No. 24. Besseres. K. Fischer, unser Bekannter, berichtet über die „Aussaat entkörnter Zwetschensamen" — wie er solche bei dem Gärtner C. Köster in Hagensdorf zu beobachten Gelegenheit hatte. Die Steine werden über Winter in Kisten im Keller aufbewahrt und im Frühjahre durch einen Schlag mit dem Hammer, auf der schmalen Seite, geöffnet, sofort gesäet und sollen zumeist aufgehen.

In derselben No. klagt ein Herr —r. über die Bienen. Er habe bisher immer gehört, die Bienen trügen sehr viel zur Befruchtung der Blüthen bei, allein heuer habe er sich vom Gegentheil überzeugt. Durch sich Eindrängen in die Blüthe seiner Topfbäumchen hätten die Bienen alle Blüthen ruinirt, daß sie verwelkt und keine angesetzt habe. — Nun der gute Herr hat eine merkwürdige Beobachtung gemacht; zu bedauern, daß sie nicht bewiesen ist.

In No. 26. findet sich ein längerer Aufsatz unter der Rubrik: „Der Sperling vor den Schranken des öffentlichen Gerichts". — Auch die Monatsschrift kennt den Sperling, weiß von ihm zu erzählen und so sei dieser Aufsatz allen Lesern derselben bestens empfohlen. — Was ist nicht Alles über den Spatz geschrieben worden! — Die Geschichte mit den Kirschen Friedrichs des Großen — bis zu der französischen Sturmpetition! Der Eine will, daß er lauter Insekten fresse, während ihm der Andere nur

Körner zudiktirt. Was soll der arme Kerl da machen? — wohl weislich verhält er sich wie bisher und bleibt der Spatz.

Einen Sperlingsartikel bringen auch die Mittheilungen der k. k. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft für Ackerbau ꝛc. No. 45, welcher sich in soferne charakterisirt, als er lediglich anti-Spatz und auf den Ausspruch des Schnepfenthaler Lenz basirt ist, der da sagt: „wo man Staare, Finken oder ähnliche Raupenfresser zur Genüge „hat, da mag man immerhin die Sperlinge aufs „Aeußerste verfolgen."

Wir empfehlen diese Ansicht allen Sperlingsgegnern, zumal hier auch der Ansichten und Erfahrungen Oken's und Oberdiecks gedacht wird.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Der Obstertrag in Württemberg in den letzten zehn Jahren 1853—62.

Aus dem K. Wttb. Staatsanzeiger.

In allgemeinere Aufnahme kam der Obstbau mit dem Beginne des laufenden Jahrhunderts; ein besonderer Aufschwung darf vom Anfang der fünfziger Jahre datirt werden; eine intensivere Benutzung der Baumfrüchte ist erst seit wenigen Jahren wahrnehmbar. Zur Verbreitung der Obstbaumzucht trug zunächst die von Herzog Karl in Hohenheim begründete, doch bis zum Jahre 1801 unbedeutend gebliebene Baumschule bei, welche aber von jenem Zeitpunkte an in rasche Aufnahme kam und im Jahre 1823 bereits 25 Morgen umfaßte und seitdem Hunderttausende von veredelten Obstbäumen hervorgebracht hat. Neben dieser bestehen im Lande noch die mit den Ackerbauschulen verbundenen Baumschulen, ferner mehrere große Privatbaumschulen und werden insbesondere auch von den Weingärtnern junge Obstbäume in Menge gezogen. Auch in der Volksschule geschieht Manches zur Verbreitung der Obstbaumzucht. Im Jahre 1833 nahmen in 42 Orten 8600 Kinder Theil an einem Unterricht im Obstbau. In früheren Zeiten wurde kein Versuch gemacht, den Ertrag der Obstbäume in Württemberg zu erheben und in Zahlen auszudrücken. Memminger noch sagt in seiner „Beschreibung von Württemberg": — „Die Zahl aller Bäume angeben zu wollen, wäre ein vergebliches Unternehmen, da bei ihrer großen Menge in den obstreichen Gegenden nicht einmal der einzelne Eigenthümer seinen Besitz kennt. Einen Begriff von dem Obstertrage kann man sich machen, wenn man bedenkt, daß oft ein einziges Dorf, wie z. B. Gönningen am Roßberg, über 100,000 Simri gewinnt, die Stadt Eßlingen aber im Jahre 1822 nach einer Schätzung über 30,000 Eimer Most, also 7—800,000 Simri Obst machte." Genauere und umfassendere Angaben über den Obstertrag stehen erst seit dem Jahre 1852 zu Gebot, welches Jahr nach zwei Richtungen für die Geschichte des württembergischen Obstbaues von Interesse ist. Zunächst fand in jenem Jahre, in Verbindung mit dem landwirthschaftlichen Feste in Cannstatt, im Kursaal eine Ausstellung der wichtigeren Kern-Obstsorten des Landes statt. Als den besonderen Zweck jener Ausstellung geben die württembergischen Jahrbücher (Jahrgang 1852, Seite 120) an: „eine Uebersicht der inländischen Produktion mit ihren durch die Verschiedenheit der Landes-Gegenden bedingten Eigenthümlichkeiten darzubieten und, soweit dieß möglich, eine Verständigung über die verschiedenartigen Benennungen der einzelnen Sorten und eine Beurtheilung ihres Werthes herbeizuführen, indem bei den Einladungen zu derselben besonders gebeten wurde, hauptsächlich diejenigen Sorten einzusenden, welche dem Betriebe oder der Gegend des Einsenders eigenthümlich angehören." Es hat diese von der königlichen Centralstelle veranstaltete Ausstellung

wesentlich dazu beigetragen, die Aufmerksamkeit von Produzenten und Consumenten auf den ungeheuren Reichthum an Obst in Württemberg zu beleben. Die andere Richtung, in welcher das Jahr 1852 für den württembergischen Obstbau von Interesse ist, geht dahin: Das K. statistisch-topographische Bureau veranstaltete in jenem Jahre die Aufnahme zuverläßiger Notizen über die Zahl der auf den einzelnen Gemeindemarkungen befindlichen Obstbäume, sowie über den Ertrag derselben. Was die Zahl der Bäume betrifft, so ergab die Aufnahme

	Kernobstbäume:	Steinobstbäume:
im Neckarkreis	1,742,413	879,881
im Schwarzwaldkreis	1,040,854	855,614
im Jaxtkreis	1,073,882	1,038,717
im Donaukreis	866,953	499,360
im ganzen Lande	4,724,102	3,223,572

Bei einer mittleren Ernte wird von diesen Bäumen ein Ertrag von 6,717,561 Simri Kern- und 1,360,253 Simri Steinobst gewonnen. Nehmen wir das Simri zu einem durchschnittlichen Werthe von 30 kr. an, so ergibt sich eine Summe von über 4 Millionen Gulden, die sich in einem reichen Obstjahre wie 1847, 1860 verdoppeln und damit einem Weinjahre gleichstellen kann, vorausgesetzt, daß jene intensivere Benützung allgemein wird, welche in neuerer Zeit in der That immer weitere Verbreitung findet. Der Ertrag in einem Mitteljahre ist veranschlagt:

	Kernobst:	Steinobst;
im Neckarkreis	2,757,583 Sri.	369,886 S.
im Schwarzwaldkr.	1,566,812 „	369,886 „
im Jaxtkreis	1,179,655 „	380,653 „
im Donaukreis	1,213,561 „	179,534 „
im ganzen Lande	7,717,561 Sri.	1,360,253 S.

Wir beginnen die übersichtliche Darstellung eines Decenniums mit dem Jahre 1853.

Das Jahr 1853 ergab 4,805,950 Simri Kernobst und 916,343 Simri Steinobst; der Ertrag war bei ersterem um 38%, bei letzterem um 33% unter einer mittleren Ernte. Wenn es bei einer mittleren Ernte auf 1 Menschen $4_{,41}$ Simri Kern- und $0_{,77}$ Simri Steinobst trifft, so ergab das genannte Jahr auf 1 Kopf nur $2_{,74}$ Simri Kern- und $0_{,52}$ Simri Steinobst.

(Schluß folgt.) S. 317

Obstausstellungen 1864.

Der Gartenbauverein in **Frankfurt** a. M. veranstaltet vom 30. September bis 4. Oktober eine Ausstellung von Früchten, Gemüsen, Blumen u. s. w. Für ausgezeichnete Einsendungen werden öffentlich zu publicirende rühmende Anerkennungen decretirt. Die Zusendungen haben franco und zwar bis spätestens den 29. Septbr. Nachmittags zu geschehen.

In Linz findet am 10. bis 13. September ein großes Volksfest mit Ausstellung der verschiedensten Produkte der Landwirthschaft und Gartencultur statt, also auch von frischem und getrocknetem Obst und sollen eine Anzahl Preismedaillen zur Austheilung kommen. Das Programm theilen wir hier auf Wunsch des verehrl. Ausstellungscomite's mit und sind gerne bereit vollständige Ausstellungsprospecte auf frankirtes Verlangen zuzusenden.

E. L.

Reihenfolge der Festlichkeiten bei dem Volksfest am 10—13. Septbr. in Linz.

Samstag den 10. September,

10 Uhr Vormittags: Gottesdienst in der St. Josefs-Pfarrkirche.

Hierauf feierliche Eröffnung der Ausstellungen.

Sonntag den 11. September,

Vor- und Nachmittags Ausstellung.

3 Uhr Nachmittags: feierliche Uebergabe der Ehrenmedaillen und Diplome an die zur Auszeichnung bestimmten Gewerbsgehilfen und Dienstleute.

Nachmittags 4, 5 und 6 Uhr Hunderennen.

Montag den 12. September,

Vor- und Nachmittags Ausstellung.

8 Uhr Früh Beginn des Freischießens.

Viehmarkt während des ganzen Tages.

3 Uhr Nachmittags: feierliche Vertheilung der Geldpreise für die ausgestellten Thiere und den Thierzutrieb. Die prämirten Thiere werden hiebei geziert vorgeführt.

5 Uhr Nachmittags: Erprobung der Tüchtigkeit der Jagdhunde durch lebende Füchse.

Dienstag den 13. September,

Vor- und Nachmittags Ausstellung.

Fortsetzung des Freischießens.

Hundeausstellung von 9 Uhr Früh bis 3 Uhr Nachmittags.

10 Uhr Vormittags: feierliche Vertheilung der Preismedaillen für die Ausstellungsgegenstände.

5 Uhr Nachmittags: Vertheilung der Preise für die ausgestellten Hunde.

Verloosung der zu diesem Zwecke angekauften Thiere und sonstigen Gegenstände.

Täglich von 4 Uhr Nachmittags Volksbelustigungen.

Der Verein für Gartenkultur und Botanik in Cöln a. Rh. veranstaltet eine Ausstellung von Früchten, Gemüsen, Blumen ꝛc. vom 2. Oktober ab in Cöln im Lokale des Herrn Dickopf, zum großen Kometen — vulgo Geistersteeg — und werden 62 Medaillen (Silber und Bronze) den Preisrichtern zur Verfügung gestellt. — Für Obst z. B.: 1. das reichste Sortiment richtig benannter Aepfel; 2. desgl. Birnen; 3. desgl. Tafeltrauben; 4. die reichste Aufstellung verschiedener Obstfrüchte aus allen Gattungen; 5. für durch Cultur zu besonderer Vollkommenheit gebrachten Obstfrüchte. — Die Kosten der Einsendung trägt der Verein.

Die Neunte Versammlung des Congresses französischer Pomologen findet 1864 in Nantes statt, dauert sechs Tage, vom 24. September ab. Zu gleicher Zeit findet daselbst eine Ausstellung von Obst, Gemüsen und Obstbäumen statt, vom 24.—28. September.

Personalnotizen.

Garteninspector Ferd. Jühlke in Erfurt wurde am 10. September zum Königl. Preuß. Gartenbau-Director ernannt und zwar „in Anerkennung seiner Wirksamkeit als Lehrer des Gartenbaus und Vorsteher des Botanischen Gartens in Eldona.

Wir wünschen unserem verehrten Freunde von Herzen zu der wohlverdienten Auszeichnung alles Glück! d. Red.

In Vesoul starb am 19. Juni 60 Jahre alt der als Landwirth bekannte Charles Lahérard. Seine Bemühungen um Einführung des Unterrichts über Landwirthschaft und Gartenbau in den Primärschulen machen sein Andenken zu einem bleibenden. Uns geziemt es, seiner zu gedenken, da er vielfach den Unterricht über Obstbaumzucht ertheilte. Möge er zahlreiche Nachfolger finden.

Der Professor der Baumzucht und Botanik, Mitglied der Königlichen Commission für Pomologie, Direktor der Königl. Baumschule und der Staats-Gärtnerschule in Vilvorde in Belgien, Xavier de Bavay starb daselbst im Alter von nur 33 Jahren. So berichtet Ed. Morren in den Belgique horticole. (Weitere Nachrichten erwarten wir in den Belgischen Annalen.)

Uns Deutschen ist er bekannt durch seinen Cours pratique — vgl. Mtsschr. 1861. S. 348, — und durch seine einnehmende Zuvorkommenheit gelegentlich des internationalen Congresses in Namur.

Unterzeichneter wird die Ausstellungen in Cöln und Braunschweig besuchen und daher vom 2—15. Oktober von Reutlingen abwesend sein. E. L.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von C. Greiner in Stuttgart.



F. H. Müschen.
p. t. Organist.

Pomolog. Monatsschrift. 1864.

F. H. Müschen.

Der erste Pomolog in Mecklenburg-Schwerin.

Ein Lebensbild,

mitgetheilt von C. H. und G. B. Müschen.

Unser Vater, Franz Hermann Müschen, wurde zu Boizenburg an der Elbe, wo sein Vater Thor- und Mühlenschreiber war, am 9. Mai 1774 geboren, besuchte später die dortige, guten Ruf habende Stadtschule, und arbeitete sich bald zum ersten Platz in der Oberklasse hinauf, ward auch durch Privatunterricht bei einem gebornen Pariser Sprachlehrer der französischen Sprache sehr mächtig, so daß er später seinem Vaterlande in den Kriegsjahren auch dadurch sehr nützlich werden konnte; überhaupt hatte er eine für jene Zeit ungewöhnliche Schulbildung sich angeeignet, was ihm bei seiner leichten Auffassungs- und regen Geistesgabe nicht wird schwer geworden sein.

Schon als Knabe zeigte derselbe große Vorliebe für Gärtnerei, und mußte sogar zuweilen Zurechtweisungen der Eltern deswegen hinnehmen. Der Garten seines Vaters lag zwischen Stadtmauer u. Boize. Ein altes Stück Mauer wurde weggerissen, der Knabe bearbeitete die Schuttstelle und steckte Kürbiskerne, die so wohl gediehen, daß er sich von den Pflanzen eine Laube an Bohnenstangen zog, die sich voll der schönsten Früchte hing, und unter deren Laubdache der kleine Gärtner am liebsten seine Schularbeiten machte. — Am Ufer der Boize war ein Apfelwildling aufgewachsen. Ein alter Invalide der Thorwache zeigte dem Knaben das Pfropfen in den Spalt, gab ihm auch ein Edelreis und dieser machte sein erstes Probestück in der Veredlungskunst, und hatte die Freude des besten Erfolgs. Bei seinen Besuchen in der Heimath, im Jünglingsalter, hat er sich oft an den Früchten dieses Baumes erlabt, uns aber nicht mitgetheilt, welcher Sorte die Früchte waren. Ein tiefer, unverhehlter Schmerz war es ihm aber, als er im Mannesalter erfahren mußte, daß ein älterer Bruder, Nachfolger im väterlichen Dienste, diesen Baum, der sich mehr und mehr dem Wasser zuneigte, weggehauen hatte.

Nach beendeter Schulzeit wollte unser Vater sich dem Studium der Medicin zuwenden und ging zur Erwerbung der praktischen Vorkenntnisse zu einem sehr berühmten Wundarzte nach Lüneburg; allein körperliche Schwäche, die namentlich nächtliches Erwecken aus dem Schlafe nicht ertragen wollte, ließ ihn, obwohl mit großer Selbstüberwindung, von diesem Lebenswege abstehen, statt dessen er sich jetzt dem Lehrstande zuwandte, wozu er seine musikalische Befähigung schon während der Schuljahre durch den Organisten Holmann in seiner Geburtsstadt erhalten hatte. Im Jahre 1792 wurde er als Aspirant des Seminars zu Ludwigslust angeschrieben, trat am 8. Januar 1797 in diese Anstalt ein und blieb in derselben bis zum 8. Juni 1798, zu welcher Zeit

ihm die Belitzer Organistenstelle verliehen war. Wegen besonderer Befähigung im Rechnungswesen und in schriftlichen Arbeiten wurde er während seiner Seminarzeit auch sehr viel im herzoglichen Cabinette beschäftigt, ihm auch mehrmals eine Anstellung in demselben angeboten, die er aber ablehnte, weil er sich nach Landluft und Landleben sehnte.

Als er Anfangs Februar 1798 seine Vocation nach Belitz erhielt, verlobte er sich mit Elise Lohr, Tochter des Hofmaurermeisters Lohr in Ludwigslust, und heirathete dieselbe am obengenannten Tage seines Abgangs vom Seminar. Neun Kinder wurden ihm in dieser sehr glücklichen Ehe geboren, von denen aber nur vier, zwei Söhne und zwei Töchter, ihn überlebten, und noch leben. Von diesen ist sein Nachfolger im Amte und in seinen pomologischen Bestrebungen der jüngste, der ältere Sohn ist Cantor in Teterow und als Blumist, besonders als Georginenzüchter bekannt. Leider schied unsere theure Mutter nach neunjähriger Krankheit schon am 11. September 1816, im eben begonnenen 35. Lebensjahre, von dieser Erde. Lange Zeit hindurch konnte der trauernde Wittwer sich nicht entschließen eine zweite Ehe einzugehen, doch am 31. Juli 1822 verheirathete er sich in Homburg mit einer Jugendbekannten, Marie Elisabeth Lohmann, deren Vater daselbst Kaufmann und Oberalter war. Diese Ehe blieb kinderlos, und auch diese zweite Lebensgefährtin mußte unser Vater scheiden sehen; sie starb am 17. Januar 1844, und dem nun 70jährigen Greise wurde sein jüngster Sohn, der schon seit 1838 sein Gehülfe gewesen war, adjungirt, der sich sogleich verheirathete, um so dem lieben Vater weibliche Pflege wieder zuführen zu können. Doch nur wenige Jahre hatte das junge Ehepaar die Freude den theuren Vater zu pflegen, denn im Herbste 1846 nahmen dessen Kräfte auffallend ab, und bald nach Anfang des Jahres 1847 konnte derselbe sein Bette nicht mehr verlassen, kurz, nach sechswöchentlichem Lager endete ein sanftes Hinüberschlummern am 27. Februar sein thätiges und viel bewegtes Leben im fast vollendeten 73. Lebensjahre.

Das beigefügte sehr ähnliche Abbild, nach einem Oelgemälde, zeigt denselben in seinem kräftigen Mannesalter von 45 Jahren.

Mit Uebergehung dessen, was unser Vater sonst geleistet und erstrebt hat, auch auf den Feldern der Landwirthschaft, der Blumistik und des Gartenbaues im Allgemeinen, soll hier nur mitgetheilt werden, wie er in der Obstbaumzucht und Pomologie thätig gewesen ist und genützt hat.

Von Jugend auf voll Vorliebe für Gartenbau und Baumzucht, wie vornen gesagt, hatte derselbe im Jünglingsalter keine Gelegenheit diese Neigung ausüben zu können, und erst als er die Stelle in Belitz bezog, ward ihm dieselbe wieder. Sein Amtsvorgänger, Kasten, hatte freilich ebenfalls Liebe für Gartenbau und Obstbaumzucht gezeigt und angefangen den Dienstgarten zu verschönern und mit guten Obstsorten zu versehen, aber dieß genügte unserem Vater nicht, um so weniger, da er ein so großer Obstfreund war, der in seinem späten Alter noch täglich Obst genoß; er suchte also seinen Garten mit guten Obstsorten hinreichend zu besetzen. Es gelang ihm endlich, junge Bäume mit großen Kosten zu erhalten, aber leider zeig-

ten die Früchte ganz andere Sorten, als es sein sollten, dazu größtentheils unbrauchbare, weshalb die gewünschten Sorten darauf veredelt werden mußten.

Bald nach diesen Erfahrungen sprach unser Vater mit dem damaligen Minister und Geheimerathspräsidenten, Grafen von Bassewitz (der gewöhnlich wegen seines Amtes in der Residenz Schwerin wohnte, aber einen Theil jeden Sommers auf seinen Landgütern, besonders auf Prebberede, zur Belitzer Kirchengemeinde gehörend, zubrachte) über Obst und Obstbau in Mecklenburg, und daß kaum eine Obstbaumschule, noch weniger eine zuverlässige im Lande zu finden sei, wie er selbst zu seinem Nachtheil erfahren habe.

Darauf erwiderte der Minister: „Nehmen Sie doch die Sache in die Hand; „bei Ihrer Umsicht und Liebe zum Obstbau würden Sie gewiß etwas Tüchtiges „leisten; ich halte gerade Sie für den rechten Mann zu diesem Unternehmen, welches dem Lande so nützlich werden könnte, „und das Land würde es Ihnen noch einmal danken."

Wenn auch unser Vater noch manche Einwendungen machte, so wußte der hohe Herr dieselben doch durch Gründe zu beseitigen und denselben zur Anlage einer Obstbaumschule zu überreden, und dies um so leichter, da eigene Neigung Vater die Bedenken kleiner erscheinen ließ; bald erfuhr er auch den Segen, da die Einnahmen aus der Baumschule es ihm ermöglichten seiner kranken Gattin alle möglichen Bequemlichkeiten zu verschaffen und theure Kuren zu bezahlen, wozu sein Amtseinkommen lange nicht ausreichte.

Die ersten Obstkerne werden etwa 1802 gesäet sein, da 1808 die ersten Bäumchen verkauft wurden. Im Jahre 1809 wurden die ersten Verzeichnisse gedruckt. Wegen Edelreiser wandte sich Vater zuerst an Christ, dessen bis dahin erschienenen Schriften er sich verschaffte, später auch die übrigen, wie die Diel'schen, von dem er auch gerne bedient wurde; allein leider waren viele Sorten falsch, andere für diese Gegend werthlos, wodurch viele Unannehmlichkeiten entstanden, auch für manche dieser Sorten erst jetzt die richtigen Namen gefunden sind. Später wurden dieselben und andere Sorten von Diel bezogen, die sich fast alle als ächt erwiesen. Kirschenreiser wurden dann auch direct von Truchseß beschafft, so daß das ganze Sortiment 530 Sorten enthielt, wozu später noch 110 Weinsorten und mehrere Sorten anderes Beerenobst kamen.

Schon 1808 zeigte der zur Baumschule bestimmte Raum sich als zu klein, und Vater suchte vom Gute eine Fläche Landes in Pacht zu erhalten, welches ihm auch gegen sehr geringen Jahrespacht gelang, und dieser Pacht ist auch jetzt noch nicht erhöht.

Die Kriegsjahre bis 1813 brachten nur sehr geringen Absatz, so daß beim Friedensschluß die Baumschule dicht voll der prächtigsten Kronenbäume stand, reichlich 20,000 Stück. Nun aber wurde auch der Absatz bedeutend stark, selbst nach Rußland hinein und in das benachbarte Neuvorpommern, sowie nach der Insel Rügen gingen viele Sendungen, doch die meisten blieben im Lande selbst. Edelreiser wurden auch häufig versandt, nach auswärts besonders an v. Flotow in Dresden und Oberförster Schmidt in Blumberg. Der bedeutende Baumabsatz währte etwa bis 1830, dann nahm er mehr und mehr ab,

so daß Vater in den letzten 10 Jahren nur sehr gering anpflanzte.

Gleich beim Empfang der Edelreiser neuer Sorten veredelte er dieselben auf Hochstämme um sie zu prüfen, bevor er sie in die Baumschule aufnahm, und wenn einige günstige Obstjahre ihn auch zuweilen zu Mißgriffen verleiteten, so hat er doch im Ganzen nur werthvolle Sorten darin aufgenommen und verbreitet. Sorten- u. Probebäume pflanzte derselbe schon in den ersten Jahren gegen 200 für sich aus und schrieb das Verhalten der einzelnen Sorten in unserem Klima durch mehrere Jahre nieder.

Doch ohne Verluste ging es auch bei Vater nicht ab; die Kriegsjahre brachten solche theilweise schon, weil der Absatz geringe und die Erhaltungskosten oft nicht gedeckt wurden. Noch größeren Schaden brachten die Hasen in schneereichen Wintern, die ganze Pflanzungen um mehrere Jahre zurücksetzten, ja viele Stämmchen total vernichteten, bis Vater mit großen Kosten zu solchen Zeiten einen Wächter hielt. Zur andern Zeit, wohl 1821, brachte der März so starkes Thauwetter, daß das Wasser aus der Baumschule nicht schnell genug abfließen oder einziehen konnte; darauf trat starker Frost ein, und an 10,000, besonders ganze Quartiere veredlungsfähige Birnwildlinge erfroren; doch diese Verluste hemmten keineswegs seine Thätigkeit, sondern er fuhr um so emsiger in seinen Bestrebungen fort, und keine Witterung hielt ihn ab, wenn nothwendige Arbeiten zu beschaffen waren.

Mit vielen Obstfreunden in der Nähe und in der Ferne trat Vater in Verbindung, und Erfahrungen wie Obsorten wurden gegenseitig ausgetauscht; so besonders mit Herrn v. Lassert auf Lehsen, Klosterprobst Eschenbach zu Rostock u. A. Einen besondern Gönner erwarb er sich in dem Professor Dr. Karsten in Rostock, der als Hauptsecretair des patriotischen, landwirthschaftlichen Vereins ihn auch veranlaßte seine Beobachtungen der einzelnen Obstsorten in den Annalen dieses Vereins abdrucken zu lassen, wovon für seine Arbeit eine große Anzahl Separatabdrücke ihm zugestanden wurden. Im Jahre 1821 erschien die erste Abtheilung dieser Schrift, unter dem Titel: „Beschreibung der älteren und neuesten Kern- u. Steinobstsorten, die sich sicher und mit Nutzen im nördlichen Deutschland anpflanzen lassen.“ In den Jahren 1826 bis 1828 folgten noch drei Abtheilungen davon, die auch Beschreibungen von Traubensorten und anderen Beerenfrüchten brachten, wie Winke über die Behandlung der Obstbäume und Cultur des Weinstocks enthielten.

Dieses Werk überreichte unser Vater Sr. Königl. Hoheit, dem damaligen Großherzoge Friedrich Franz I. mit der Bitte, zur Conservirung seiner Anlagen, dereinst einem seiner Kinder seine Stelle huldvollst wieder zu verleihen; worauf ihm ein gnädigstes Schreiben wurde, worin sein Verdienst huldreichst anerkannt, und ihm die Verheißung gegeben wurde: daß eines seiner Kinder ihm dereinst im Amte nachfolgen solle, welche Verheißung auch durch Se. K. Hoheit, den jetzigen Großherzog in Erfüllung gegangen ist.

Wenn unser Vater auch alle von ihm als für unser Klima passend erkannten Obstsorten mehr oder weniger verbreitete, so waren es doch besonders die folgenden, die er überall empfahl:

Aepfel: Rother Sommercalvill, Rother

Herbstcalville, Buchholzer Calville (Hirschfelds Grand Richard), Mecklenburger Wintercalvill (Mecklenb. Königsapfel), Weißer Wintercalvill, Gravensteiner, Danziger Kantapfel, Mecklenburger Kantapfel, Meißner leberrother Himbeerapfel, Sommer-Gewürzapfel, Prinzenapfel (als Berliner), Gestreifter Imperial, Goldgulderling, Safranapfel, Weißer Astracan, Reval'scher Birnapfel, Müschens Rosenapfel (als Weißer Sommer-Rambour), Sommerzimmtapfel, Traubenapfel (Kl. Herrenapfel), Königl. Täubling, Geflammter Cardinal, Kaiser Alexander, Rother Cardinal, Goldzeugapfel (als Weißer Stettiner von Christ erhalten), Pariser Rambourreinette (als Gr. engl. Reinette), Krötenreinette, Ananasreinette, Champagnerreinette, Gaesdonker Reinette, Crede's Quittenreinette, Willy's Reinette, Reinette von Breda, Edel-Borsdorfer, Doppelter Zwiebelapfel, Sommerparmäne (als Engl. Birnreinette), Loans Parmäne, Carmeliter Reinette, Baumanns Reinette, Mandelreinette, Muskatreinette, Kräuterreinette, Reinette von Montmorency, Graue franz. Rein., Graue Osnabrücker Rein., Spitals Rein., Engl. Wintergoldparmäne, Gr. Casseler Rein., Engl. Granatreinette, Reinette von Orleans, Vintscherer Goldreinette ꝛc.

Birnen: Gelbe Sommerbutterbirn, Franzmadame, Grüne Magdalena, Sparbirn, Grüne Hoyerswerder, Stuttgarter Gaishirtel, Gute Graue, Volkmarser, Klevenowsche, Herrnbirn, Hangelbirn, Stallbirn (als Cassolette), Sommerbergamotte, Colomas Herstbutterbirn, Graue und Weiße Herbstbutterbirn, Holzfarbige-, Napoleons Butterbirn, Aremberg, Rothe Bergamotte, Rothe Dechantsb., Köstliche von Charneu, Prinzessin Marianne, Wildling v. Motte, Aarer Pfundbirn, Friesländische Birn, Vom Tertolens Herbstzuckerbirn, Diels Butterb., Hardenponts Winterbutterb, Winterdechantsb., Forellenbirn, Hardenponts Leckerbissen, Colomas köstliche Winterbirn, Baronsbirn, Gracieuse, Gr. Katzenkopf, Löwenkopf, Gr. Winter-Rousselette u. a.

Pflaumen: Herrnpfl., Gelbe Mirabelle, Durchsichtige, Große Reineclaude, Königspflaume von Tours, Rothe Kaiserpflaume (als rothe Eierpflaume) Aprikosenartige, Damascene v. Mougeron, Goldpflaume, Katharinenpflaume, Reitzensteiner Zwetsche.

Kirschen: Große Maiherzk., Schwarzes Taubenherz, Büttners Schw. Herzk., Betenb. schw. Herzk., Große schw. Knorpelk., Lucienkirsche, Tilgners Rothe Herzk., Engl. weiße Frühk., Schöne von Rocmont, Büttners rothe Knorpelk., Große Prinzeßkirsche, Folgerk., Herzogsk., Rothe Maik., Rothe und Prager Muskateller, Doppelte Natte, Schattenmarelle, Ostheimer Weichsel, Gr. Gobet, Königl. Amarelle, Doppelte Glask., Große Glaskirsche v. Montmorency, Rothe Oranienkirsche und andere, die in allen Theilen des Landes noch als Zeugen seines Wirkens stehen.

I. Pomologie.

Ueber pomologische Nomenklatur.

Mein Bruder, Kreisgerichtsrath in Quedlinburg, schickte mir kürzlich einige pepin permain, dort pomme d'Angleterre genannt.

Dieser zweifache Name des so schönen Apfels rief in mir den Gedanken hervor, daß doch die Nomenklatur der Obstsorten eine sehr verwirrte sein müsse.

Möchte doch der Hochverehrl. Deutsche Pomologenverein dahin wirken, eine deutsche Nomenklatur herbeizuführen, und sich zugleich dadurch das hohe Verdienst erwerben, der herrlichen Muttersprache ein Recht, wie dem gesammten deutschen Vaterlande eine Einigkeit, auch in dieser Beziehung, zu verschaffen.

Ich habe es zu wagen versucht, einige Ableitungen der fremdsprachlichen Namen aufzufinden, um sie ins Deutsche zu übertragen, und lege sie im Vertrauen zu der verehrl. Redaktion unserer Monatsschrift vor, mit der dringenden Bitte, mir Ihre gütige Nachsicht zu schenken.

Pepin, heißt nach Thibaut franz. Lex. Kern, von veget. Fleisch umgeben.

Pippin, engl., der Pippinapfel, dabei im engl. Lexikon die franz. Uebersetzung: pomme renette.

Pipping, engl., wie ich ihn auch zuweilen geschrieben gefunden, heißt: pfeifend, rauchend, siedend.

Rénette heißt nach obigem Lex.: Wirkmesser, Wirkeisen (i. d. Schmiede).

Reinette aber heißt: Renettapfel. Abgeleitet von Reine würde es Königinapfel heißen, der Kürze wegen Königsapfel.

Permain dürfte aus dem Lat. abgeleitet werden müssen: permaneo — ? — verbleiben, beharren, folglich Pepin permain, Dauerapfel, wie er es ist.

Hiernach wäre also pepin und renette nur Apfel überhaupt, der hinzugefügte Name die Eigenschaftsunterscheidung.

Wäre es nun nicht angemessen, ja wünschenswerth den Obstarten Namen ausgezeichneter Pomologen beizulegen, wie die Botaniker den Entdeckern einer Pflanze ꝛc. dessen Namen geben. Man könnte also einen Apfel, Birne ꝛc. einfach nennen: der Dielsapfel, der Liegelsapfel ꝛc.

Solche Namen der Apfelarten, deren Ableitung entweder gar nicht, oder schwierig aufzufinden ist, müßten zwar ihren bisherigen Namen behalten, wenn man sie nicht völlig umtaufen wollte oder möchte.

Calville? etwa von Calleux, schwielig, voller Schwielen, ist im Thibaut Schlotterapfel oder Kantapfel genannt.

Calw, Stadt in Württemberg, dürfte wohl nicht als Ableitung gelten? Calvele oder Calvelege, eine ehemalige Grafschaft, von deren Lage aber man nichts weiß anzugeben, welche aber vermuthlich in Westphalen gewesen. (Zedler Universl.-Lex.)

Ob nun Calville aus dem Französ. abzuleiten sei, oder von den beiden letzteren Angaben scheint erstere unzweifelhaft, da in Südeuropa die Obstbaumcultur vielleicht Jahrhunderte früher vorhanden ge-

wesen, als namentlich in unserem deutschen Vaterlande.

Könnte man nicht gar manchen fremdsprachlichen Apfel deutsch nennen? Z. B.:

Nonpareil, der Unvergleichliche.

Fenouillet, Fenchelapfel.

Courpense, gris, rouge, blanc, Hofhangender? —

Pomme d'Api (Thibaut) Franzapfel.

Passe pomme (rouge) nach Thibaut Johannisapfel (ohne Kern).

Drap d'or, ist in dem Katalog des ꝛc. Schulze in Sanssouci, Karakterapfel genannt.

French pepin, engl. Lex. Franzosenapfel, franz. Apfel.

The Holland pepin (Wyker pepin), holländischer Apfel ꝛc. ꝛc.

Wir sagen Borstorfer, Stettiner, Rostocker ꝛc. warum nicht Reutlinger, Görlitzer, Berliner Apfel ꝛc.

Wenn dieser Gedanke einer deutschen Nomenklatur Anklang finden möchte, oder vielleicht schon längst angeregt wäre, würde es mir zu großem Vergnügen gereichen, Namensforschungen fortzusetzen.

Potsdam, im Decbr. 1863.

Karoline Schulze.

Anmerkung der Redaktion.

Der sehr wohlgemeinte Vorschlag der eifrigen Pomologin Fräulein Schulze in Potsdam, welche auch dem Pomologenverein als Mitglied angehört, verlangt doch reife und sorgfältige Ueberlegung, so annehmbar er wohl auch scheinen möchte.

In allen Wissenschaften und die Pomologie verdient sicher ihrem jetzigen Standpunkt nach, zu denselben gerechnet zu werden, haben sich fremde Worte, die meistens von dem ersten Entdecker eines Lehrsatzes oder dem Auffinder eines neuen Gegenstandes herrühren, eingebürgert; dies findet in allen Sprachen statt und es ist wohl geradezu unmöglich, hierin eine gründliche Reformation vornehmen zu wollen.

Die Namen Pepping, Calvillen, Reinetten sind so in die deutsche Sprache übergegangen, daß man sie so gut als zur deutschen Sprache gehörige Worte betrachten kann, wie die Namen unserer Monate.

Uebrigens ist so Manches, was die geehrte Verfasserin wünscht, bereits in der Wirklichkeit vorhanden. Nirgends wird in den deutschen Handbüchern der Fenouillet der Franzosen anders als „Fenchelapfel" genannt, Drap d'or, Goldzeugapfel, Courtpendu, Kurzstiel ꝛc., French Pippin wird unsere „Französische Edelreinette" oder wie sie jetzt heißt „Edelreinette" sein, Holland Pippin ist unsere Reinette von Orleans.

So gut wir Muskatnuß sagen, ist auch Muskatreinette zulässig, anstatt etwa des deutschen „Moschusapfel".

Die consequente Durchführung dieses Vorschlags wäre jedenfalls nicht möglich.

Allein wir müssen uns Mühe geben, soviel als möglich gut gebildete deutsche Namen oder in das Deutsche aufgenommene fremde Namen mit deutscher Endung festzustellen und dies in unsern Handbüchern stets uns zur Vorschrift machen.

Trotzdem wird es nicht gelingen den in Norddeutschland eingebürgerten Ausdruck „Blanche" für Weiße Herbstbutterbirn, sowie in Süddeutschland „Ismbart" für Graue Herbstbutterbirn so bald aus dem Munde des Publikums zu verdrängen.

Betreffend der Ableitung der fremden Namen zeigt schon das Referat der geehrten Verfasserin, wie schwierig dies ist und es könnte ebensogut Calville wie oben von

Calleux schwielig, von Calvaire der Schädel abgeleitet werden, während Andere dieses Wort von Calvile der Benennung einer zugespitzten französischen Bauernmütze herleiten wollen. Ed. L.

Zur Liegels Winterbutterbirne.

Es dürfte den verehrten Lesern dieses Blattes vielleicht angenehm sein, noch etwas über jene Birne, die nun des berühmten Pomologen Liegel Namen trägt, zu erfahren und zwar von einem Insassen, resp. Gemeindevorsteher von Kopertsch, wo jene Birne aus Samen entstanden sein soll.

Ich habe in einem früheren Jahrgange dieser Zeitschrift, gestützt auf zwei bewährte Männer, welche zugleich Pomologen waren, die Geschichte dieser Birne mitgetheilt. Neulich wendete ich mich brieflich an den Gemeindevorstand von Kopertsch mit der Bitte, mir Einiges in Bezug der obigen Birne mitzutheilen, wenn man im Orte noch etwas davon wisse. Ich stellte zugleich einige bestimmte Fragen, deren Beantwortung wünschenswerth wäre. Gleich nach einigen Tagen erhielt ich von dem Gemeindevorstand folgenden Brief, welchen ich hier wörtlich mittheile.

Euer Hochwürden!

Auf Ihr verehrtes Schreiben vom 2. Oktober habe ich die Ehre zu erwidern, daß dieser Baum, der die so berühmt gewordene Kopertschbirne trägt, vor 80 Jahren von meinem Schwiegervater Gallin, Wirthschaftsbesitzer in Nro. 10, in seinem Garten als Wildling vorgefunden wurde, wo er als solcher diese Früchte getragen hat, welche man als ungenießbar erklären wollte, aber nun erst durch langes Abliegen zur Kenntniß des guten und feinen Geschmackes dieser Birne gekommen ist und der Reiser von dem Baume in die Kopertscher Gärten zum Veredeln der Bäume verwendete.

Nachdem fremde Obstkäufer das Obst von den Insassen kauften, mag es gekommen sein, daß diese Birne ihres guten Geschmackes wegen überall als Kopertsche Birne bekannt wurde.

Derselbe alte Stamm besteht noch, obwohl er nur noch einen einzigen Ast hat, aber er trägt immer noch Früchte.

Man will behaupten, daß diese Birne, auf ihrem heimathlichen Boden gezogen, den besten Geschmack haben soll.

In Kopertsch besteht eine gut unterhaltene Baumschule der Fr. Marie Schäfer in Nro. 28 gehörig, welche jährlich einige hundert Stämmchen liefert. In dieser Baumschule wird meistens nach den Kopertscher Birnbäumchen gefragt.

Die Birne nehmen wir in der 2. Hälfte des Oktober ab, wo sie grün, hart und ungenießbar ist; gegen Weihnachten wird sie etwas gelblich, sehr saftig und schmeckt gewürzig süß.

Hat sie einen guten Ort zur Aufbewahrung, so hält sie bis September des nächsten Jahres aus.

Der jetzige Besitzer von Nro. 10 ist ebenfalls ein Gallin.

Indem ich Euer Hochwürden stets zu Diensten bereit bin, zeichne ich mich mit größter Hochachtung

ergebenster
Karl Scheithauer,
Gemeindevorsteher.

Kopertsch, 5. Okt. 1864.

NS. Ich erlaube mir noch zu bemerken, daß der damalige Hr. Direktor von Postelberg meinen Schwiegervater manch-

mal besuchte, welcher ihm auch diese Birne vorsetzte. Der Hr. Director fand diese Birne für sehr gut und brachte sie auf die fürstliche Tafel, worauf Se. Durchlaucht der Fürst Schwarzenberg befahl, Reiser von dem Baume allsogleich nach Postelberg bringen zu lassen.

Karl Scheithauer,
Gemeindevorsteher.

Ich glaube, daß es nun keinem Zweifel mehr unterliege, daß Liegels Winterbutterbirne von Koppertsch abstamme. Der Hr. Gemeindevorsteher hat in seinem Brief Kopertsch mit pp geschrieben, wahrscheinlich weil es dort so üblich ist. Das Dorf liegt im Brüxer Bezirk des Saazer Kreises in der Nähe der Straße, welche von Saaz nach Brüx führt. Nicht weit davon und zwar gegen Nordosten erhebt sich das durch seinen Obst- und Getreidebau so fruchtbare böhmische Mittelgebirge; Kopertsch selbst liegt ganz im Flachlande und gehörte früher zur fürstlich Schwarzenberg'schen Herrschaft Postelberg, von welcher Stadt es etwa 2 Stunden gegen Nordosten entfernt ist.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß Reiser von diesem Baume wegen seiner edlen Frucht überall hin versendet wurden. Ich kenne in meiner Nähe einen Garten und zwar auf dem dem Fürsten Schwarzenberg gehörigen Gute Mohr, der fast keinen andern Baum hat, als jenen mit der Kopertscher Birne. Dieser Garten gehört zum Gute selbst.

Daß diese Birne durch die weithin verbreiteten Verbindungen des Fürsten Schwarzenberg auch in entferntere Länder kam, liegt am Tage, da sich der Fürst für diese edle Birne um so mehr interessirte, da sie auf einem seiner Herrschaft unterthänigen Gute entstanden ist. Da der damalige fürstliche Besitzer sich mit einer Arenberg'schen Prinzessin aus Belgien vermählte, so ist es höchst wahrscheinlich, daß der Fürst dorthin nicht nur Reiser, sondern auch vielleicht Bäumchen, mit dieser Birne veredelt, sendete.

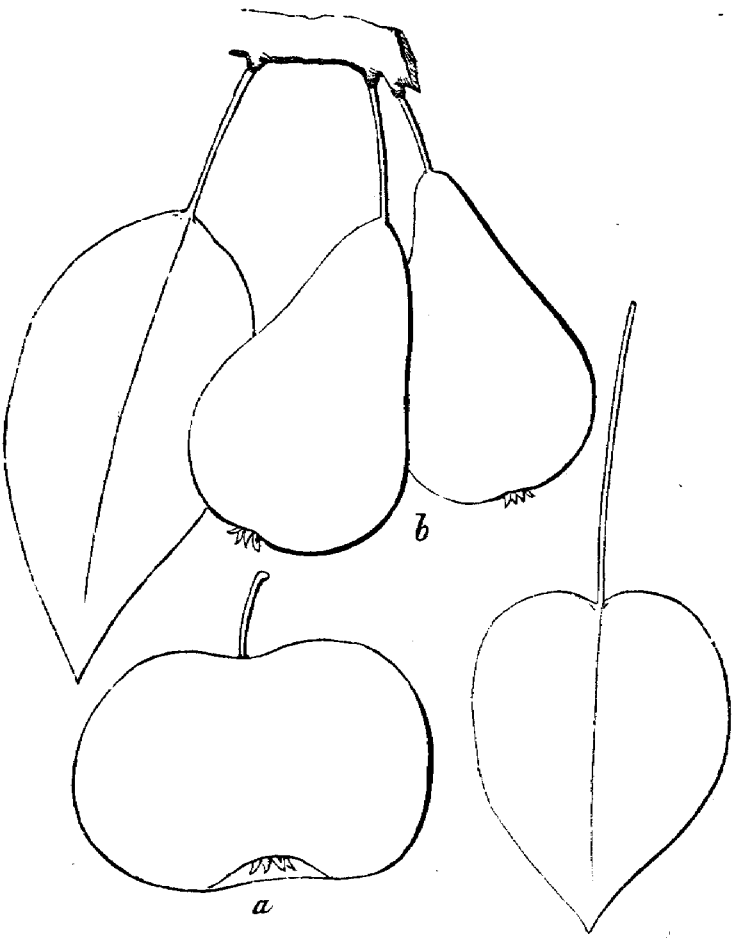
Aber unbegreiflich ist es, wie es mehrere andere Ortschaften aus Böhmen wagten zu behaupten, daß die Birne bei ihnen entstanden sei, da sie doch gleich bei ihrem ersten Erscheinen die Namen Kopertscher, Postelberger trug. Wenn auch der Name Kopertsch, als der Name eines Dorfes, weniger bekannt sein dürfte, so ist und muß doch der Name Postelberg als einer Stadt in ganz Böhmen bekannt sein. Es ging dieser Birne wie dem Dichter Homer, um dessen Geburtsort sich viele Städte wetteifernd stritten.

Daß die Kopertscher Birne in ihrem Geburtsorte einen bessern Geschmack haben dürfte, wie mein Berichterstatter mir schrieb, ist sehr wahrscheinlich. Gleich in dem angrenzenden, viel wärmer liegenden, Leitmeritzer Kreise will die Birne nicht gedeihen; doch hat hier ein Professor der Landwirthschaft in Leitmeritz, Hr. Joseph Hackel, aus dem Kerne einer Kopertscher Birne ein Bäumchen gezogen, dessen erste Frucht der Kopertscher Birne ganz ähnlich ist.

Kaaden, 9. Okt. 1864.

Karl Fischer,
pens. Pfr.

II. Praktischer Obstbau.



Merkwürdige Abänderung einer Frucht. In der Monatsschrift von 1864 S. 194 habe ich bereits einen Aufsatz über merkwürdige Abänderungen von Früchten theils in der Form, theils selbst im ganzen Habitus und Geschmack gebracht. Ein Pendant zu den dort gedachten von Hrn. Pastor Wöhrmann zu Fallingbostel mir

gesandten Birnen ist mir seitdem im allgemeinen deutschen Garten-Magazin Jahrg. 1810 Seite 52 vorgekommen, welches hier nochmals mit dem von mir Gegebenen zusammenzustellen nicht uninteressant sein möchte. Der Aufsatz rührt von dem Hrn. Garten-Inspektor Wendlandt zu Herrnhausen her. Er berichtet zunächst, daß in Herrnhausen vor 15 Jahren ein weißer Wintercalville in einen gemeinen Süßapfel übergegangen sei, und noch jährlich solche Früchte trage (? O.) Es habe ferner einer seiner Verwandten, der alles an seinen Bäumen selbst thue und sehr accurat sei, ein Reis des Calville blanc auf einen alten Stamm des Calville rouge (wird der Rothe Herbst-Calville sein sollen, da man den Rothen Winter-Calville früher bei uns nicht kannte, O.) gesetzt; die so erbauten Früchte des Calville blanc hätten gar keine Kanten gehabt, und hätten einen Süßäpfel gegeben, den er und seine Nachbarn in ihren Gärten nicht besessen hätten. Dann berichtet er folgendes: Ein gewiß über 100 Jahre alter Birnbaum der Grauen Herbstbergamotte habe, sowie alle im flachen Lande befindlichen Obstbäume, im kalten Winter 1788 vom Froste viel gelitten, habe aber, nach abgestorbenen dünneren Zweigen aus den alten Aesten wieder junge Triebe gemacht. Besonders seien auf einer Seite, sowohl nächst der Basis als in der Mitte der alten Aeste einige junge Triebe gegen die andern schnell hervorgekommen, hätten alle andern hervorkommenden Triebe im Wachsthume überholt und viele Nebenzweige gemacht. Die alten Aeste hätten sich nach und nach erholt und hätten dann ihre Bergamottbirnen so gut wie früher geliefert. So wie aber die gedachten, schnell hervorgekommenen Triebe im Wachsthume zugenommen hätten, hätten die alten Aeste über diesen jungen Zweigen jährlich an Wachsthum abgenommen und nur noch kleine Bergamottbirnen gebracht. Nach Verlauf von 8 Jahren hätten auch die stark hervorgewachsenen Zweige Früchte gebracht, die früher und schon zu Anfang August reif gewesen seien. Die Form der Früchte habe ihn nicht erinnert, daß er ähnliche im Garten besäße und der Geschmack habe dies noch mehr gezeigt. Eine nochmalige Untersuchung der an der Basis der alten Aeste hervorgekommenen starkwüchsigen Triebe habe ihm nicht ergeben, daß diese etwa unter der Stelle der zur Krone geschehenen Veredlung könnten hervorgekommen sein, theils weil sie höher gestanden hätten als die alten Zweige da wo diese aus dem Hauptstamme hervorgekommen seien und theils weil der Stamm sichtbar nahe an der Erde veredelt sei, indem der Stamm ganz unten viel dünner gewesen sei als ein wenig weiter herauf, wie es bei veredelten Bäumen sich öfter finde. Er habe nun von beiden Birnenvarietäten dieses Baums eine Zeichnung gemacht, die er auch in der hieneben reproduzirten Figur mittheilt. Fig. a sei die Mutterfrucht des alten Baumes, Fig. b die neu hervorgewachsene Frucht, eine mehlige Sommerbirn, die auch ein anderes Blatt gehabt habe, und bis 1810 sich in diesem Zustande erhalten habe.

Es bleibt bei diesem Beispiele allerdings immer noch die Möglichkeit übrig, daß der Wildling zuerst nahe an der Erde mit der Birnsorte b veredelt worden wäre, und man eben, weil die Sorte schlecht war, in den Kronenzweigen die graue Bergamotte (wird die Dielsche Rothe Bergamotte

sein sollen) aufgesetzt hätte; indeß wird die wieder dadurch unwahrscheinlich, daß noch höher hinauf von demselben Aste eben solche starkwüchsige Zweige hervorgekommen waren. Zur Erklärung läßt sich vor der Hand nichts sagen, und theile ich das hier Gegebene nur mit, um die allgemeine Aufmerksamkeit auf dergleichen Fälle mehr hinzulenken, ob derartige Vorkommnisse etwa einmal ohne allen Widerspruch gewiß constatirt werden möchten.

Oberdieck.

Eine Ursache des Mangels an Tragbarkeit der Obstbäume.

Eine häufige Klage bei Obstbäumen, besonders bei Aepfeln und Birnen, ist die, daß sie sehr wenige Früchte tragen. Man hat viele Ursachen zur Vermeidung dieses Fehlers aufzusuchen sich bemüht. Theils ist vorzüglich der pomologische Zauberring anempfohlen, theils hat man das künstliche und zu starke Beschneiden der Obstbäume getadelt. Doch dies trifft einzelne Fälle; auch der Zauberring wird nicht immer helfen, auch das Unterlassen des Beschneidens an früher beschnittenen Bäumen gab ihnen, wie mehrjährige Erfahrung mich gelehrt hat, keine erhöhte Tragbarkeit. Bei fortgesetzter Aufmerksamkeit fand ich einen Grund jenes Fehlers der Bäume auf, welcher wegen seines häufigen Vorkommens um so mehr Berücksichtigung verdient.

Jedem Baumschulwirth ist bekannt, daß beim Veredeln der Obstbäume nicht jede Veredlung fortgeht (annimmt, haftet), vorzüglich beim Oculiren; daher man im folgenden Jahr die zurückgebliebenen Bäume von neuem veredeln muß. Besonders findet es sich, daß in Baumschulen, wo fortgegangene und zurückgebliebene Bäume vermischt stehen, wegen der Nähe und Bequemlichkeit die zu groß gewordenen, oder die entbehrlichen Triebe der fortgegangenen jungen Bäume beim Verschneiden gleich wieder zur Veredlung benützt, oder doch zur Benützung aufbewahrt werden.

Hierin liegt der Fehler. — *)

Die veredelten Reiser und Augen von solchen Bäumen, welche selbst noch nicht getragen und ein gehöriges Alter erreicht haben, sind eben diejenigen, welche zum Veredeln nicht taugen. Bloß durch das Aechtmachen von Stämmen, welche selbst noch nicht getragen haben, gibt man vielen Stämmen die Eigenschaft, daß sie nie gehörig tragen. Es muß daher das Hauptaugenmerk darauf gerichtet werden, jede Veredlung nur von Stämmen herzunehmen, welche schon gehörig Früchte getragen haben.

Der Grund dieser Wirkung scheint sehr erklärbar. Alle Obstsorten sind nur Abarten, und können daher nicht durch Samen, sondern nur aus Reisern und Augen durch

---

*) Daß dies nicht so schlimm ist, wie es scheint, ist durch die Erfahrung längst dargethan, allein immerhin möchte doch, so viel möglich, dahin gewirkt werden, daß man die Reiser zur Veredlung von solchen Mutterstämmchen nimmt, die sehr gut und sehr vollkommen ihre Früchte zur Entwicklung bringen. Ist eine Sorte wie man sagt „von guter Quelle" d. h. nicht allein als wahrscheinlich oder bestimmt als ächt zu betrachten, sondern ist das erste Reis von einem kräftigen fruchtbaren Baume genommen, dann kann man ohne alle Sorgen Reiser dieser Sorte von den mit dem ersten Reis veredelten Baumschulstämmen nehmen und wird immer fruchtbare Bäume erhalten. Es ist daher Baumschulbesitzern sehr zu empfehlen, hierauf Rücksicht zu nehmen. E. L.

die sogenannte Veredlung erzeugt werden. Jedes Reis kann nur seine Eigenschaft fortpflanzen. War es selbst von einem Baume, dessen Reife noch nicht bis zur Fortpflanzungsfähigkeit gediehen war, so kann es dieselbe auch nicht den von ihm ausgehenden Reisern oder Trieben mittheilen. Kurz, bei der Thier- und Pflanzenwelt ist der giltige Grundsatz unumstößlich, daß unreifes Alter nicht zur Fortpflanzung taugt. Man sieht ja sogar bei wirklichen Pflanzenarten den traurigen Erfolg an dem Kränkeln derjenigen Exemplare, welche aus zu schwachen oder nicht gehörig gereiften Samen gezogen sind.

Schulze,
Kgl. Oberhofbaurath u.
Gartendirektor in Potsdam.

Eine Erfahrungsbestätigung obigen Grundsatzes über Fortpflanzung von Bäumen u. Pflanzen, die bereits etc. Schulze schon beobachtet hat.

Im Herbst (Sept.) des Jahres 1861 schnitt oder brach Unterzeichnete 2 Zweige von einem Oleander ab; den einen, der bereits im Sommer geblüht hatte, der andere war ein junger Zweig. Beide setzte sie in ein und dasselbe mit Wasser gefüllte Gefäß, (das fest verschlossen werden muß, also in eine Flasche, die mit einem Propfen so dicht verschlossen ist, der Pfropfen nur für die Größe des Zweiges ausgeschnitten, daß keine Luft eindringen kann). Ersterer setzte nach etwa 4 Wochen Wurzeln und ist auch bereits in Erde verpflanzt; der zweite zeigt nach 6 Monaten noch keine Spur von Wurzelerzeugung.

Kaktusvermehrung geschieht bekanntlich durch Blätter oder Theile der Pflanze. Nimmt man zu dieser Vermehrung oder Fortpflanzung ein Blatt oder einen Wuchs, der noch nie geblüht hat, so kommt es vor, daß er entweder gar nicht zur Blüthe gelangt, oder höchstens erst nach Jahren, wogegen ein Blatt oder Wuchs, der bereits geblüht hatte, man auch sehr bald den Steckling davon wird blühen sehen.

Februar 1862.

K. Schulze, Tochter d. Obig.

Anmerk. Diesen nicht abzuläugnenden Thatsachen stehen indessen auch manche andere Erfahrungen gegenüber. Allein die Grundidee des verdienten längst verschiedenen Gartendirektor Schulze, daß gewiße Eigenthümlichkeiten einer Pflanze oder eines Theiles einer Pflanze sich durch Stecklinge, Ableger und Veredlung fortpflanzen, seien es günstige — Fruchtbarkeit — oder ungünstige — Unfruchtbarkeit — steht eben so fest, als wie wir Zweige mit panachirten und gefleckten Blättern, die da und dort erscheinen durch Veredlung eines solchen Reises forterhalten und vervielfältigen können. E. L.

Obstausstellung des Gartenbauvereins zu Frankfurt a. M.

Die Obstausstellung des Gartenbauvereins in Frankfurt a. M. fand vom 30. Sept. bis 4. Okt. in der sehr geräumigen Lederhalle statt und wurde zu diesem Zwecke der Raum von 180′ Länge und 42′ Breite durch aufgepflanzte Fichten abgeschlossen.

Obst, Gemüse wie Blumen waren auf eine Weise aufgestellt, daß deren genaue Besichtigung für den Besucher sehr erleichtert wurde, was umsomehr erforderlich war, da die Lederhalle aus Mangel an genügen-

dem Licht, sich weniger gut zu einer Obstausstellung eignet, indem doch ein klares helles Licht in jeder Hinsicht, als erstes Bedingniß erforderlich ist, um Obstsorten genau besichtigen und kennen lernen zu können.

Im Allgemeinen war die Ausstellung als eine sehr befriegende zu betrachten; indem die meisten Sammlungen wohl geordnet waren und von guter Cultur zeugten.

Am Eingange der Halle hatte man zunächst verschiedene Blumen und Decorationspflanzen aufgestellt, deren genauere Schilderung in diesem Blatte übergangen werden kann. Gemüse war viel und sehr schön vertreten, und gab dieses ein schönes Bild über die gute Cultur der betreffenden Einsender.

Unter den ausgestellten Früchten bemerkt man zur Hälfte Wirthschaftsobst von Apfeln und Birnen, während Steinobst und Trauben nur wenig vertreten waren.

Im Ganzen betheiligten sich 23 verschiedene Gärtner und Gartenfreunde an der Ausstellung, wovon der Verein selbst das reichhaltigste Sortiment von 100 Apfel- und 60 Birnsorten meistens in schönen Exemplaren und alle gut bezeichnet, ausgestellt. Hr. Dr. Jäger, gegenwärtiger Vorstand des Gartenbauvereins, welcher mit aufopfernder Mühe dem Interesse des Vereins seine freie Zeit widmet, gab auch hier wieder seine Umsicht kund, indem Hr. Dr. Jäger das Sortiment Aepfel und Birnen Familienweise zusammenstellte, wodurch es dem Besucher sehr erleichtert wurde sich mit den verschiedenen Sorten der einzelnen Familien leichter und übersichtlicher bekannt zu machen.

Viele Früchte wurden von Mitgliedern des Vereins gebracht und durch diese Zusammenstellung konnte, wenn auch der beigegebene Name nicht jedesmal als pomologisch richtig zu betrachten war, doch ein Jeder, der Früchte ohne Namen brachte, sich selbst wenigstens die Familie bezeichnen, zu welcher dieselben gehörten.

Neuere Sorten waren in dieser Vereinssammlung nicht vertreten, allein sämmtliche Früchte zeugten von guter Cultur und zeichneten sich durch besondere Schönheit aus Danziger Kantapfel, Goldparmäne, Gravensteiner. Beurré Hardy, Bezi de Chaumontel, Trésor, Curé, Beurré Six waren besonders in schönen Exemplaren vorhanden.

Herr Veit, Obergärtner bei Hrn. Dr. Zimmer in Frankfurt hatte das zunächst größte und wohlgeordnetste Sortiment von 113 Aepfeln und 60 Birnen, welche meistens sehr schön waren und aus größtentheils sehr edlen Tafelsorten bestanden. Hr. Veit hatte zugleich eine Sammlung Topfobstbäumchen ausgestellt, welcher der erste Preis zuerkannt wurde. Die Bäumchen, sämmtlich in kleinen Töpfen, ließen dennoch an Schönheit und Tragbarkeit nichts zu wünschen übrig. Unter denselben waren hauptsächlich Englische Sommerbutterbirn, Hardenponts Winterbutterbirn, Downton Pepping, Goldgulderling, Goldgelbe Sommerreinette, Spanischer Pepping, Goldparmäne überreich an Früchten. Von seinen ausgestellten Früchten bemerkte ich von seltener Schönheit Hardenponts Winterbutterbirn, Louise bonne d'Avranches, Argenson, Capiaumont, Sparbirn, van Marums Schmalzbirn, Wahre Winter-Ambrette. Von Aepfeln hingegen Reinette von Bedfordshire, Limonenpepping, Eva-Apfel, Edelkönig, Königsapfel von Jersey,

Wagenerapfel, Knollenapfel, Punktirte Reinette nebst einem sehr großen Apfel dem Dominisca oder Götterapfel.

Das größte Traubensortiment stellte gleichfalls Hr. Veit aus und erhielt dafür den ersten Preis; durch ihre Schönheit zeichneten sich aus Dolcedo, Blaue Fleischtraube, Oporto, Perle rose und Gewürztraube.

Handelsgärtner Buch hatte ein sehr schönes und gut bezeichnetes Sortiment von 70 Birnen und 40 Aepfeln ausgestellt. Die Birnen waren meistens nur Tafelsorten, worunter sich einige Sorten, als: Louise bonne d'Avranches, Laura von Glymes, Beurré Six, Beurré Benner, Belle de Bruxelles, Bergamotte d'été, Clairgeau, Mignonne d'hiver sich besonders durch Größe und Schönheit auszeichneten.

Diese bei Buch bezeichnete Mignonne d'hiver fand sich in den meisten andern Sammlungen mit Muscat Robert bezeichnet. Unter diesem Namen wurde die Birn aus der Ring'schen Baumschule hier in der Gegend wegen ihrem gefälligen Wuchse u. großer Tragbarkeit sehr verbreitet. Die Frucht ist oft an Form einer Duchesse d'Angoulème gleich, wird jedoch größer, ist saftgrün mit blaßroth verwaschenen Streifen, Kelch offen und Stiel kurz, reift im Sept., Okt. Es steht daher fest, daß weder Mignonne d'hiver noch Muscat Robert die richtige Bezeichnung dieser Birne ist; es war die Holzfarbige Butterbirn.

Kunstgärtner Eisler hatte auch ein sehr schönes Sortiment Früchte von 100 Aepfeln und Birnen aufgestellt, worunter hauptsächlich Beurré gris, Triomphe de Jodoigne, Nouveau Poiteau, Capitain John Franklin, Marie Louise, Conseiller de la Cour, Doyenné Sieulle wegen Schönheit Erwähnung verdienen.

Das Sortiment Aepfel und Birnen von Hrn. Lehrer Jäger zu Bischoffsheim bestand aus 72 Sorten, meist nur Wirthschaftsobst, doch sämmtlich wohl geordnet und gut bezeichnet.

Unter der ausgestellten Sammlung des Hrn. Haag bemerkte ich einen Apfel als Sämling bezeichnet, welcher an Form, Farbe, Größe, überhaupt ganz, dem Langen Bellefleur gleichkommt.

Von E. Dienst war ein sehr schönes Sortiment Birnen, nebst einem Sortiment Kartoffeln von 16 Sorten ausgestellt. Birnen waren größtentheils wohl geordnet und zeichneten sich Beurré Bauquain, Marie Louise, Fondante de Bois durch besondere Schönheit aus.

Unter der Sammlung des Hrn. von Bethmann sah man die schönsten Früchte, doch nur 30 verschiedene Aepfel und ebensoviel Birnen, doch alle gut bezeichnet, bis auf eine Sorte, bezeichnet Bezi de Bollviller. Diese Frucht ergab jedoch nach genauerer Untersuchung, daß es Laura v. Glymes war. Hauptsächlich waren unter den Birnen Belle de Nancy, Curé, Diels Butterbirn von seltener Größe u. Schönheit. Von Aepfeln waren Belle des femmes, Belle de Cotés, Menagère, Calville St. Sauveur durch ihre Größe hervorragend.

Hr. Gärtner Hirschmann stellte eine Anzahl Topfobstbäumchen aus, welche zwar sehr üppig waren, allein nur wenig Früchte hatten.

Von Auswärtigen betheiligten sich an der Ausstellung Hr. Schmelz von Mainz, Hr. Arnould von Nancy, Hr. Generalconsul Ladé in Geisenheim.

Die Sammlung von Hrn. Schmelz

in Mainz enthielt 60 Aepfel- u. 60 Birnsorten, sämmtlich schöne und wohlgeordnete Früchte. Bei den Aepfeln bemerkte ich, daß der Kaiser Alexander unter dem Namen Président Napoleon, einem neueren Synonym ausgestellt war. Von Birnen zeichneten sich Duchesse d'Angoulème panachis, Belle de Bruxelles, Beurré de Merode durch Schönheit aus.

Das schönste, reichhaltigste wie bestgeordnetste Birnsortiment, stellte Hr. Generalconsul Eduard Ladé aus, welcher auch den ersten Preis erhielt. Von ausgezeichneter Schönheit waren: Duchesse d'Angouléme, Van Marum, Colmar d'Aremberg, Clairgeau, Bergamotte Crassanne, Knight Edward, Urbaniste, Louise bonne d'Avranches, Suzette de Bavay, Doyenné d'hiver, Beurré Bachelier, Beurré Luizet, Fondante de Noël, Nouvelle Fulvie, Marquise d'hiver, Beurré superfin u. a. und Belle de Geisenheim.

Die unter diesem Namen bezeichnete Birn, ergab nach genauer Prüfung die in Frankfurt falsch verbreitete Muscat Robert, also die Holzfarbige Butterbirn.

Unter der Sammlung des Hrn. Arnould von Nancy befanden sich lauter Tafelsorten, als: Beurré Delfosse, Beurré Basiner, Soldat Bouvier, B. de Merode, Professeur Dubreuil, Poire de Tongres, Doyenné Dilien, Marie Louise (Delcourt), Jaminette u. a.

Außer den hier geschilderten Sammlungen waren noch aufgestellt von H. J. Müller 130 Apfelsorten doch nur Wirthschaftssorten und wenig mit Namen. Müller stellte noch einige Sämlinge aus, welche durch Tragbarkeit zu empfehlen sind.

Von L. Neder, Saldner u. Schwab, Ablung, Flauaus, Leicher, Wilb ꝛc. waren noch kleinere Sammlungen aus Wirthschafts- und Tafelobst bestehend doch zum großen Theile nicht genau bezeichnet.

Für die kurze Zeit in welcher der Verein besteht und in der er sich zu seiner Hauptaufgabe die Pomologie setzte, kann man bezüglich seines Wirkens, sich nur sehr günstig äußern.

Mögen die Mitglieder des Vereins Hrn. Dr. Jäger an der Spitze, in ihrem Streben fortfahren, so wird in wenig Jahren ein klares Licht das Dunkel verdrängen, welches hier noch über einem großen Theile der in alten Gärten vorhandenen Obstsorten schwebt.

Theodor Emmel.

Obstausstellung in Limburg (Nassau).

Aus dem Commissionsberichte der Ende vorigen Monates in Limburg stattgehabten Obstausstellung des von der Natur so überaus gesegneten Herzogthums Nassau entnehmen wir Folgendes:

Bei der Preisvertheilung am 25. Sept. wurden die Apfelcollectionen des Grafen Kielmannsegge zu Nassau und des Herrn von Dungern zu Weilburg, sowie die Birnen des Grafen von Wolderdorff zu Molsberg besonders ausgezeichnet. Auch die gemischte Obstausstellung des Herrn Bornis zu Waldmannshausen fand vielen Beifall.

Die werthvollste Ausstellung war die Birnsammlung des Herrn Generalconsul Ladé in Geisenheim im Rheingau; sie war die Perle der ganzen Ausstellung. Mit gewohnter Bereitwilligkeit, wo es die Förderung gemeinnütziger Unternehmungen gilt, hatte Hr. Ladé dem Ersuchen des Ausstellungscomités um Ein-

sendung seiner prachtvollen Birnen Folge gegeben.

Die zweckmäßig ausgestellte Sammlung enthielt in 80 Sorten das Werthvollste und Neueste von Tafelbirnen in unübertrefflich schöner und vollkommener Cultur, und könnte nach diesen Eigenschaften mit dem besten und Schönsten was Frankreich und Belgien im Herbst 1862 zu Namur bei dem internationalen pomologischen Congresse ausgestellt hatten, weiteifern. Herr Generalconsul Ladé ist dermalen einer der strebsamsten Pomologen Deutschlands; der von ihm unter Mitwirkung der Herren Thelemann, Lucas, Baltet und von Trapp angelegte, über 14 Morgen große Obstpark zur Seite seiner geschmackvollen Villa ist das Schönste, Belehrendste und Interessanteste, was man von einer Obstpflanzung nur sehen kann; wir glauben daher die Freunde der Obstcultur auf denselben besonders aufmerksam machen zu sollen und dürfen die Bemerkung beifügen, daß der Eigenthümer mit größter Bereitwilligkeit den Eingang gestattet.

Eine große Zierde der Ausstellung war sodann die Obstsammlung des Hrn. Geheime Regierungsraths v. Trapp, welche neben 20 Sorten Tafelbirnen und Apfelsorten das Vorzüglichste in Tafelsorten, darunter nicht wenige werthvolle Raritäten, nach dem Diel'schen Systeme geordnet und etiquettirt, enthielt. Die vollkommene Cultur der meisten Sorten, das wunderschöne Colorit derselben bei der schon mehr vorgerückten Reife, und die bei vielen Sorten hochgefüllten Teller gaben dieser Sammlung ein höchst vortheilhaftes Ansehen. Auf einige aus Gemeinden des Amtes Wiesbaden gesammelte Wirthschaftsfrüchte machte Hr. Geheime Regierungsrath v. Trapp die Besucher der Ausstellung besonders aufmerksam.

Durch Einsendung des sehr reichen Kartoffelsortiments und einer sehr werthvollen mit den Sortennamen versehenen Obstsammlung von 50 Apfel- und 50 Birnsorten hat sich das Directorium des landwirthschaftlichen Vereins ein sehr großes Verdienst erworben, was die allgemeine Anerkennung fand. —

Der Obstbau in der Provinz Sachsen und den angrenzenden Ländern.

Von Herrn Lehrer Immisch in Magdeburg.

Fortsetzung und Schluß von pag. ~~240.~~ 257

IV.

Obst im Herzogthum Anhalt.

Hieran schließt sich endlich ganz naturgemäß mitten in der Provinz Sachsen noch eine reiche Obstquelle, nämlich das von Preußen ganz umschlossene kleine Herzogthum Anhalt, dessen Fürsten der Vorzeit sich viel mit Hebung des Gartenbaues in ihrem Lande beschäftigt haben. Alle Wege, Stege und wüste Stellen wurden mit Baumanlagen reichlich versehen und dadurch verwandelte sich das ganze Ländchen in einen wahren Obstgarten. Aus dieser Zeit stammen die schönen Obstplantagen, welche nach allen vier Weltgegenden das kleine Land durchziehen. Statt der Obstplantagen machte man bei uns um jene Zeit Anpflanzungen von Waldbäumen, z. B. von Kanadischen, Italienischen Pappeln, (P. dilatata) und Akazien, welche den benachbarten Ackerboden sehr erheblich entkräfteten. Schon lange vor 1851 hatte die preußische Regierung die

Pappeln an allen Chausseen zu beseitigen angefangen; da legten einige Gemeinden in meiner Nähe noch Fürbitte für diese ausgezeichnete Dorfzierde ein! Davon nahm ich Gelegenheit, die wenigen verblendeten Landwirthe zu beruhigen durch einen Artikel in der „Magdeb. Ztg." unter dem Titel: „Landschaden der Pappeln an öffentlichen Wegen." Jetzt stehen beide Länder in Rücksicht auf Baumanlagen auf gleicher Stufe und nur in einer Hinsicht unterscheiden sie sich noch von einander, nämlich in Bezug auf die größere Zahl von Chausseehäusern, welche auf dem Anhaltischen Boden manchmal wie Pilze aus dem Boden hervor schießen, so oft man das preußische Gebiet verläßt. In der Volkssprache heißt es: Da kommt der Hallore mit der Angel schon wieder!

Wo bleibt unser Obst?

Das oben von mir angeführte Quantum der Obsternte in allen Theilen der Provinz scheint jedenfalls groß, sehr groß zu sein; jedoch kann ich ohne Rücksicht die Versicherung geben, daß ich fast an jedem Orte dasselbe immer zu niedrig angegeben habe, weil ich die Früchte wohl an vielen, aber nicht an allen Orten gesehen habe. Mag ich die Ernte aber hier zu niedrig, dort zu hoch veranschlagt haben, so ist es sicherlich nicht mit Absicht geschehen, und aus dem Grunde darf ich wohl auf einige Nachsicht rechnen.

Wenn man nun von hier aus nochmals zurückblickt auf die Masse des geernteten Obstes, so liegt die Frage sehr nahe: Wo bleibt all dieses Obst? Wird es etwa blos im frischen Zustande verwendet, oder auf Fabrikationswege erst verschiedenartig zubereitet, ehe es als Nahrungsmittel für Menschen verwendet wird? Nach der Mittheilung eines tüchtigen Landwirths und Vorstehers einer zahlreichen Familie, des Oberamtmanns Jäger in Schulpforta, in öffentlicher Sitzung der Land- und Forstwirthe zu Magdeburg im Jahre 1850 soll der Ertrag einer Mittelernte im Obstbau etwa den 21. Theil aller Nahrungsmittel für Menschen betragen. Unsere Provinz ist zwar in Bezug auf Fabrikwesen, namentlich auf die Zuckerfabriken, eine der ersten und bedeutendsten, wodurch sich eben die Boden-Cultur derselben so außerordentlich hoch gehoben hat, daß sich trotz unserer Zucker-, Spiritus- und Cichorien-Fabriken der Getreidebau nicht nur nicht vermindert, sondern gegen sonst sogar bedeutend gehoben hat; allein in Bezug auf Obstbenützung stehen wir im Vergleich mit andern Provinzen Deutschlands noch weit zurück. Das wird Manchem vielleicht übertrieben erscheinen; aber es ist dennoch wahr, wenn ich z. B. Eduard Lucas' Buch: Ueber Obstbenützung, 314 Seiten stark mit dem vier Seiten engen Druckes beigefügten Inhalts-Verzeichnisse aufschlage und mich frage: Was bereiten wir denn aus unserem Obstsegen? Oder wenn ich aus der Berliner Obstausstellung im Jahre 1860 anführe: Was der Kunst- und Handelsgärtner Otto Eichler in Grünberg aus seinen ausgestellten schönen Früchten bereitet, nämlich in einer Fabrik für eingemachte Früchte allerlei gesuchte und gut bezahlte Handelsartikel; oder in anderer Art sehr zuckerreiche Fruchtsäfte, z. B. von Himbeeren, Stachel-, Johannisbeeren ꝛc., wovon die Masse des Volks zwar nicht unmittelbar lebt, aber doch von der Fabrikation derselben seinen Lebensunterhalt zieht.

Höchstens trocknen wir bei uns einige Kirschen, Pflaumen, Aepfel, Birnen, oft nur zum Privatgebrauch, oder ist das nicht der Fall, so sind sie eben nicht von der besten Art, sondern nur Fall- oder wurmstichiges Obst, das einen unangenehmen Geschmack auf der Zunge hinterläßt. Davon nehme ich ganz entschieden aus das von Göthe, dem Vorsteher der Obstbauschule zu Obergorbitz bei Dresden in den Handel gebrachte ganz vorzüglich gute Backobst, z. B. Kirschen, Birnen ꝛc., das selbst an Tafeln vielseitigen Beifall gefunden hat; leider ist es bei uns noch wenig bekannt.

Pflaumen werden bei uns in Thüringen gleich in der Nähe der Wächterbude in einem schlecht konstruirten Darrofen in Menge getrocknet und als Handelsartikel versendet.

Als ich aber späterhin den auf der Berliner Ausstellung im Jahre 1860 empfohlenen neuen Lucas'schen Darrofen zu Wedderslebe n im Harz zur Einführung daselbst vorschlug, da wunderte man sich nicht wenig darüber, wie gut, wie sicher, wie schnell und wie wenig kostspielig er seine Dienste verrichte. Jetzt fängt man auch an, die hier häufig geernteten Borsdorfer geschälten und getrockneten Aepfel zu allen Zeiten des Jahres als sehr angenehme Zuthat zur Hauptmahlzeit zu verwenden.

Nur einer einzigen Obstfrucht hat sich bei uns die Fabrikation im Großen bemächtigt und das ist die Kirsche, d. h. die Sauerkirsche, die ächte Leitzkauer, von welcher Hunderte und Tausende von Scheffeln und Centnern oder Wispeln abgebeert oder gestreifelt und aus weiter Ferne hier angekauft und in Spiritusfabriken verarbeitet werden, der Wispel à 25 Scheffel, im Ankaufspreis nach Umständen von 30 Thlr. an bis zu 120 Thlr. (und solcher Fabriken gibt es bei uns etwa 10 an der Zahl, von denen jede im Durchschnitt gegen 130 Wispel solcher Kirschen verarbeitet). Die von einer solchen Menge verbleibenden Rückstände werden nebenbei noch als sehr wirksamer Brennstoff in der Fabrik selbst verwendet, früher zuvor erst geformt und getrocknet, wie Lohtorfsteine, jetzt aber in ganz nassem Zustande, d. h. gleich von der hydraulischen Presse hinweg.

Unser Obstmarkt.

Will man den Obstertrag einer Gegend in großem Maßstabe übersichtlich ermessen, so genügt es nicht, wenn man einzelne Distrikte mit ihrer Aussicht auf den vollen Ernteertrag aufsucht, sondern man muß hauptsächlich den Obstmarkt großer Städte nicht etwa einmal, sondern mehrmals regelmäßig hinter einander aufsuchen, um sich gründlich davon zu überzeugen, was es eben daselbst gibt und welche Preise man anzulegen hat für seinen Bedarf. Das ist für meinen Zweck hier zeitig vom Sommer an geschehen, wenn auch nicht immer durch mich, sondern auch durch andere zuverlässige Personen, und das Ergebniß dieser vielfachen Beobachtungen lege ich jetzt der Oeffentlichkeit zur Prüfung vor.

Im Ganzen war, wie schon im Eingange angedeutet ist, im vergangenen Jahre wenig Obst am Markte. Die Birnen eröffneten den Verkehr mit der wohlbekannten Weinbirne à Scheffel mit 1 Thlr. 15 Sgr. bis 1 Thlr. 20 Sgr. Hierauf folgte die Hangelbirne, eine kostbare Frucht zu 2 Thlr. pro Scheffel, und Muskateller eben so viel. Der sonst viel vorhandene Zuckerhut war dießmal wenig am Markte.

Hierauf kam die Sommerbergamotte mit sehr reichem Ertrag zu 1 Thlr. Jetzt erschien das erste fremde Obst aus Böhmen. In diese Zeit fällt merkwürdigerweise bei uns mehr Wirthschaftsobst, namentlich die Karweilbirne. Sie ist gut und 3—4 Wochen haltbar im Herbst; alsdann verdrängt sie alle andern Birnen. Ein anderer, namentlich ein wissenschaftlicher Name ist mir nicht bekannt und auch eben ihrer kurzen Dauer wegen schwer zu erlangen. Daher rathet, helfet, ihr pomologischen Freunde, nahe und fern.

V.

Das Volk soll nicht ewig im Finstern tappen! Sehr gut vertreten für Tafel und Wirthschaft war späterhin die Pfalzgrafenbirne; allein mit Recht muß man sich wundern, daß diese in Oberdieck's Handbuche nicht genannt und beschrieben ist! — Jetzt sollten nach der Reihenfolge der Fruchtreife folgen die Herbstäpfel; allein diese waren fast gar nicht vertreten; ebenso gieng es den Pflaumen, d. h. den süßen, viel dagegen war vorhanden die etwas weinsäuerliche Diamantpflaume, ingleichen die rothe und gelbe Eierpflaume. Viel Erntesegen lieferte auch Coes golden Drop. Sie ist sehr dankbar, geht aber leider gar nicht vom Stein.

Von der Landpflaume erschien viel und Schönes zugleich aus den sehr ergiebigen Plantagen von Arneburg an der Elbe. Diese versorgten außerdem fast den ganzen Markt von Hamburg allein. Die ersten Kirschen kamen nach Magdeburg von Demker in der Altmark; allein die Werder'schen aus den Plantagen zwischen Potsdam und Groß-Kreuz geben hier den Ausschlag im Preise.

Erdbeeren, besonders die Crémont, weiß und schön von Farbe, kommen viel von Schöppenstedt im Braunschweigischen; sie darf aber nicht zu reif sein, sonst verträgt sie die Reise nicht.

Herbstobst für den Markt wird sehr gut von den hiesigen Gärtnern geliefert, z. B. von Birnen Calebasse, per Schock 1 Thlr., Kaiser Alexander, Köstliche von Charneu, Koloma's Herbst-Butterbirne, Grumbkow u. a. Die Umgegend liefert Aepfel und Birnen, mit denen der kleine Landwirth späterhin sogar noch den Markt besucht.

In allen spätern Fruchtarten bestimmt jedoch das Obst aus Böhmen unsere Marktpreise. Im Jahre 1863 kamen in etwa 25 Zillen, d. h. kleinen neuen Schiffen à 25 Wispel Obst hier an, also über 600 Wispel, und zwar alle Sorten meist bunt durcheinander. Was ich Abschnitt 2—4 von dem Obstbau der Provinz Sachsen gesagt habe, wird in dem Leser die Meinung erwecken, unser Obstbau sei ziemlich bedeutend; allein gegen Böhmen stehen wir noch auf einer niedrigen Stufe. Das lehren uns, wer es gesehen hat, nicht nur die unzählig vielen Alleebäume an allen Chausseen des Landes, sondern auch die auf fast allen Aeckern reichen Obstplantagen. Dieses Obst von den Chaussee- und Ackerbäumen, dachte ich, gehört zu dem großen Troß. Dergleichen haben wir auch in Menge aufzuweisen. Als ich aber bald darauf den großen, berühmten Schloßgarten des Grafen Franz v. Thun-Hohenstein in Tetschen an der Elbe, ferner den reizend liegenden Kinsky'schen Garten in Prag u. a. mit ihren großen Obst-, Gemüse- und Blumenabtheilungen, insbesondere mit ihren wahrhaft ausge-

dehnten Obstplantagen in den schönsten und besten Sorten gesehen und bewundert hatte, da verstummte ich, und zwar um so mehr, als ich hörte, daß es im Lande umher deren noch viele gibt.

Der große Obsthändler kauft nun bei uns gleich eine ganze Kahnladung unter dem gewöhnlichen Marktpreise. Die schlechten, abgefallenen und gedrückten Früchte werden auf dem Kahn sofort ausgelesen, an die Höcker verkauft für etwa 1 Thlr. per Scheffel und auf diese Weise durch viel geschäftige Hände schnell abgesetzt. Das feinere Obst dagegen wandert sogleich in die Keller und wird erst von hier aus- späterhin zu höhern Preisen verkauft, per Scheffel etwa zu 3—3½ Thlr.

Unter den bessern Obstsorten war in diesem Jahre die Virgouleuse sehr wenig, der rothe Stettiner dagegen und der Winterborsdorfer sehr viel und gut vertreten. Die Pflaumen aus Böhmen sind zu allen Zeiten sehr fruchtbar und in der Frucht sehr groß; daher werden sie alle ausgezählt oder geschockt. — Aisleben a. S. mit ähnlichen schönen Pflaumen hat in diesem Jahre wenig geschickt.

Pfirsiche und Aprikosen lieferten die Gärtner Magdeburgs vorzüglich gut, besonders der Handelsgärtner Stake am besten und meisten. Einige Früchte kleinerer Art von demselben schienen von wurzelächten oder sehr trocken stehenden Bäumen abzustammen.

Wein. Wiewohl der Markt Magdeburgs von früh bis spät Wein liefert, sogar von Bernburg und andern Orten Anhalts her (letzteres namentlich für Patienten zur Weinkur), so ist doch die Qualität im Allgemeinen noch auf einer sehr niedrigen Stufe, was schon aus der Verkaufsart nach Maß und nicht nach Gewicht hervorgeht, per Scheffel 20 Sgr. Dazu verwendet man den Elbling; besser ist der gewöhnliche Gutedel und der Früh-Leibziger. Nach dem Gewicht verkauft man in dem Weingarten, sowie bei den beiden Handelsgärtnern Jseke und Jänsch jun. Der letztere hat seinen Bestand durch fortwährendes Prüfen und Forschen wesentlich verbessert, so daß er es bis jetzt in Trauben und Wurzelstöcken (Fechsern) wohl bis auf 40 frühreifende Sorten gebracht hat.

Magdeburg, 1864.

Immisch, Lehrer a. D.

Ueber Norwegens Obstcultur.

Aus der sehr interessanten Schrift „Die Culturpflanzen Norwegens. Von Dr. F. C. Schübeler, Conservator des bot. Museums der Universität in Christiania. Mit Erlaubniß des Verfassers in einigen Auszügen zur Veröffentlichung in Deutschland zusammengestellt und gratis zum Druck befördert von Friedrich v. Thielau. Breslau, 1864, möge Folgendes hier Platz finden.

Pyrus Malus L. Der wildwachsende Apfelbaum wird in den niedrig gelegenen Theilen Norwegens zerstreut angetroffen und kommt bis nach der Insel Tutero bei Throndhjem (63° 35′ N. B. 28° 20′ O. L. von Ferro) vor. Der Besitzer des Hofes Aga in Hardanger pflegt in seinem Garten unter Anderen auch einen Apfelbaum, welcher gegenwärtig (1861) 61—62 Jahre alt sein mag. Dieser Baum hat eine Höhe von 40 Fuß, der Stamm mißt in Brusthöhe 6 Fuß 8 Zoll im Umfang und die Krone hält 41 Fuß im Durchmesser. Die größte Ernte, welche dieser Baum in einem

Jahre lieferte, betrug 13 Tonnen reifer Aepfel.

Als Beispiel eines ungewöhnlich raschen Wuchses des Apfelbaumes in Norwegen kann die Scheibe eines Stammes dienen, die vom Pfarrhofe Borgund, nahe bei dem Städtchen Aalesund (62° 28′ N. Br. 23° 54′ O. L. von Ferro) stammt. Sie zeigt ein Alter von 55 Jahren und mißt, ohne Rinde, 17 Zoll im Diameter.

Im Jahre 1792 führte der Bauer Johannes Aga die beiden ersten Gravensteiner-Aepfel von Hamburg in Hardanger ein. Beide Bäume stehen noch heute auf dem Hofe Aga und tragen recht gut; 1858 z. B. gaben sie zusammen 3—4 Tonnen reife Aepfel. Alles, was jetzt in Hardanger an Gravensteiner Aepfelbäumen gefunden wird, stammt von diesen Bäumen ab.

Im Jahre 1781 erschien in Kopenhagen eine Beschreibung von Hardanger von dem Prediger Joh. Schnabel, in welcher es heißt: „Thormod Aga ist ein Mann, welcher besonders für das Kirchspiel Kinservig von großem Segen geworden ist. Er war der erste, der jenen Apfel dorthin brachte, den man noch jetzt den „Thormod-Apfel" nennt. Der erste Baum, den er pflanzte, ist nunmehr wohl über 100 Jahre alt, und dennoch steht er noch jetzund (1781) auf dem Hofe Aga, ungeachtet seines hohen Alters, alle seine Nachkommen an Fruchtbarkeit übertreffend. Möge Thormod's Andenken in dankbarer Erinnerung bleiben, er hat verdient, daß man ihm in Hardanger ein Ehrendenkmal errichtete."

Ueber eine dem Prof. Dr. E. Morren in Lüttich im Dezember 1858 zugesandte Sammlung von Aepfeln und Birnen äußert sich derselbe in der von ihm redigirten „La Belgique horticole", wie folgt:

Diese Früchte, welche in Aepfeln und Birnen bestehen, gehörten ausgezeichneten Arten an und sahen ganz so aus, wie die schönsten in unserem Lande geernteten Erzeugnisse. — Bezüglich einer ihm zugesandten neuen Varietät des „Kaupanger" Apfels erwähnt er: „Diese Abart ist ganz besonders zu empfehlen. — Sie sieht sehr schön aus, hat eine untadelhafte Form, läßt sich sehr lange aufbewahren und ist wohlschmeckend. — Während der drei Monate, in denen sie sich hat aufbewahren lassen, hat sie fortwährend ein feines, durchdringendes Aroma verbreitet. Das Fleisch ist fest und gewürzartig duftend." — Am Schluß sagt er: „Unsere nationale Obstkunde kann also nur gewinnen, indem sie die aus dem rauhen Klima Norwegens herstammenden besten Arten heranzieht." — Vom „Aga-Apfel" sagt er: „Der Agaapfel verbreitet ein sehr feines Aroma, wie das der Reinetten. Es ist eine Frucht erster Klasse. Das Fleisch ist weiß, fest, sehr fein, von aromatischem, zuckersüßem Geschmack und in der That eine Frucht von vorzüglicher Qualität. Außerdem verbreitet sie einen zarten, vortrefflichen Geruch." — Schließlich die Aeußerung: „Diese Thatsachen werden ohne Zweifel die Herren Liebhaber und Baumschulenbesitzer veranlassen, sich mit ihren Herren Mitbrüdern in Norwegen in Verbindung zu setzen, um die Einführung ihrer Früchte in unserer Heimath zu versuchen. Wir wiederholen es, bei diesen Versuchen wird man sich weniger verrechnen, als bei denen, die aus mehr südlichern Gegenden gemacht worden sind."

Dr. Morren wiederholt a. a. O.: „Unsre

einheimische Obstkunde kann also nur gewinnen, wenn sie die besten, aus dem rauhen Klima Norwegens herstammenden Arten aufnimmt." — Ferner sagt derselbe in Veranlassung der Akklimatisation auch bei Kernobst in Norwegen: „Das bei der Verbesserung oder Einführung der den Ackerbau betreffenden Arten zu lösende Problem, ist in Norwegen die Frühreife: je weniger eine Pflanze Zeit brauchen wird, um zur Reife zu gelangen, desto mehr wird man versichert sein, sie gedeihen zu sehen. Diese Frühreife entwickelt sich allmählich mit den Jahren, als ob die Pflanzen nicht plötzlich dem Einflusse des neuen Klima's gehorchten, unter welches man sie gebracht hat, sondern mehrere auf einander folgende Generationen verlangten, um sich daran zu gewöhnen. Aber was noch merkwürdiger und von größerem Interesse für die Theorie der Akklimatisirung der Pflanzen ist, besteht darin, daß diese Frühreife darnach strebt, sich, was Wuchs, Farbe, Geschmack u. s. w. betrifft, zu befestigen und zu constituiren. Pflanzen, die mehrere Jahre hintereinander unter einem nördlichen Klima angebaut werden, wo sie sich so zu sagen beim Wachsen und Reifen sputen, behalten, in einen südlicheren Breitengrad gebracht, Etwas von ihrer Schnelligkeit in der Entwickelung bei und zeigen sich als früher reifend, als dieselben Pflanzen, welche in ihrer ersten Lage geblieben sind, wenn sie auch neben einander angebaut werden. Die aus diesen Daten zu ziehenden Folgerungen sind, daß man früh reifende Arten der meisten nützlichen Vegetabilien, die wir anbauen, aus dem Norden holen muß, nachdem sie sich entwickelt haben."

In gewöhnlichen Sommern erhält man bei Throndhjem den Prinzenapfel bis 12 Loth, die Rothe Herbsticalville ebenfalls bis 12 Loth und den Astrachaner Sommerapfel bis 9 Loth wiegend.

Nach Allem, was an mehreren Orten Deutschlands und Norwegens bemerkt worden, bin ich fest überzeugt, daß der letztgenannte Apfel das ihm eigenthümliche charakteristische Merkmal der glas- oder wachsartigen (Flüssigkeit) Durchsichtigkeit um desto mehr entwickelt, je weiter nördlich er zur Reife kommt.

Am meisten verbreitet und am beliebtesten sind in Norwegen der Gravensteiner Apfel und der Prinzen- oder Nonnenapfel. Der nördlichste Punkt, von woher man ersteren in gutentwickelten und wohlreifen Exemplaren erhält, ist der Hof By, Kirchspiel Stod, im Stifte Throndhjem (64° 5'). Das gewöhnliche Gewicht eines Gravensteiner Apfels in Norwegen beträgt durchschnittlich 12—16 Loth.

Prunus domestica L. Keiner der Bäume, die man bisher für die Mutterpflanze der jetzt kultivirten Pflaumen- und Zwetschenvarietäten zu halten pflegt, kommt in Norwegen wildwachsend vor. Der Pflaumenbaum wird hier bis nach Inderoen, im Stifte Throndhjem, unter dem 64. Breitengrad, kultivirt und unter dieser Breite reift in guten Sommern die gewöhnliche Reineclaude nebst ein paar andern Sorten an freistehenden Kronenbäumen.

Es muß unstreitig jedem Sachkundigen auffallend sein, daß die Pflaume bis zu einer so hohen nördlichen Breite als hier angegeben, reif werden kann. Unter „reif" ist gemeint, daß die Frucht im botanischen Sinne des Wortes, vollständig entwickelt ist; nimmt man das Wort in der alltäglichen Bedeutung, indem man den Grad

der Reife, den eine Frucht erlangt hat, nur nach ihrem Geschmacke beurtheilt, so wird ein Feinschmecker und Pflaumenkenner unter den in Norwegen wachsenden Pflaumen nur wenige Sorten finden, die ihm munden möchten. Es ist bereits bemerkt worden, daß bei dem Obst im Allgemeinen der säuerliche Geschmack stärker hervortritt, je weiter man nach Norden kommt; schon bei dem Abstande von 3½ Graden, zwischen Christiania und Throndhjem, ist in dieser Beziehung der Unterschied bei einer und derselben Frucht, die an beiden Orten „reif" genannt wird, sehr auffallend. So entschieden wie bei der Pflaume ist diese Thatsache übrigens bei keiner andern Frucht beobachtet worden.

Auf dem Dorfe Donnäs in Helgeland im Nordlande (genau 66° 5′ N. B. 30° 3′ O. L. von Ferro), wachsen jedes Jahr reife Kirschen an freistehenden, mittelstämmigen Bäumen; am Spalier würde die Kirsche ohne Frage noch nördlicher gedeihen.

Bericht des Herrn Regierungsrath Weber in Bern über die Mittel zur Hebung der Obstcultur im Canton Bern,

vorgetragen in der öffentlichen Versammlung im Casino zu Bern, den 10. Novbr. 1863, zu Besprechung der Mittel zur Hebung und Förderung der Obstbaumzucht.

Die Landwirthschaft hat in den letzten Jahrzehnten in unserm Canton bedeutende Fortschritte gemacht; mit der außerordentlich vermehrten Futterproduktion, den erleichterten Verkehrsverhältnissen, sind die wesentlichen Bedingungen zu einem intensiven Betrieb der Landwirthschaft gegeben, nämlich: reichlicher Dünger und guter Absatz der Produkte.

Mit gutem Erfolg haben die bernischen Landwirthe die veränderten Verhältnisse benutzt, um in den verschiedenen Zweigen ihrer Wirthschaft zeitgemäße Reformen einzuführen.

Bei diesem steten, wenn auch allmäligen Fortschreiten im Ackerbau, im Wiesenbau, in der Viehzucht ꝛc. ist aber ein Zweig der Landwirthschaft ganz bedeutend zurückgeblieben, nämlich die Obstbaumzucht, die Obstbaumzucht, in der wir ohnedieß schon früher gegenüber unsern Nachbarn in der Ostschweiz im Rückstand waren.

In den letzten Jahren haben die landwirthschaftlichen Vereine unseres Cantons, ganz besonders die ökonomische Gesellschaft und der ökonomisch-gemeinnützige Verein des Oberaargau's, anerkennenswerthe Anstrengungen gemacht, um die Obstbaumzucht zu heben, und es ist denselben auch gelungen, eine größere Regsamkeit auf diesem Gebiete hervorzurufen.

Die ökonomische Gesellschaft hat Preise für Baumschulen ausgesetzt, eine Schrift über Obstbau verbreitet, eine Preisaufgabe über Mostbereitung ausgeschrieben, eine Mostpresse angekauft, Wettbaumputzen angeordnet ꝛc.

Der ökonomisch-gemeinnützige Verein des Oberaargau's hat ebenfalls Mostpressen und Baumschulen prämirt, eine ständige Obstbau-Commission aufgestellt ꝛc.

Die Commission für Landwirthschaft hat die heutige Besprechung angeordnet, um die Vereine in ihren Bestrebungen zu fördern, um Hand in Hand mit ihnen die Förderung der Obstbaumzucht anzustreben; sie hat daher die Vorstände der verschiedenen landwirthschaftlichen Vereine unseres Cantons speziell zu den heutigen Verhandlungen eingeladen, sowie auch

mehrere andere Freunde der Obstbaumzucht.

Es wird sich wesentlich darum handeln:

1) das anzustrebende Ziel klar zu bezeichnen;
2) die Mittel zu berathen, um dasselbe zu erreichen;
3) unter diesen Mitteln auszuscheiden diejenigen, welche in den Bereich der Initiative des Staates, und diejenigen, welche in den Bereich der Vereinsthätigkeit fallen möchten, und ein planmäßiges Zusammenwirken derselben anzubahnen.

Betreffend das Ziel, so wird dasselbe in der Hauptsache darin bestehen, daß eine vermehrte Obstproduktion angestrebt wird, und zwar sowohl in der Menge als im Werth.

In einigen Landesgegenden unseres Cantons finden sich bedeutende Obstgärten, fast bei jedem Bauernhaus steht eine freundliche Hofstatt, und einzelne Dörfer und Weiler sind ganz heimelig in einem grünen Obstwäldchen versteckt; in andern Landesgegenden aber sind die Obstgärten nur dürftig vertreten, und noch in andern sind die Obstbäume geradezu eine Seltenheit. Das sollte anders werden; bei jedem Haus in Dörfern, Weilern und Höfen sollte ein wohlgepflegter Obstgarten stehen; es würde dieß nicht nur zur Zierde des Landes, sondern auch zur Hebung seines Wohlstandes gereichen.

Der Canton Thurgau mit seinen 16 Quadratmeilen Flächengehalt zählt 877,000 Obstbäume, es wird denselben in der amtlichen Statistik vom Jahr 1861 ein Werth von 44 Millionen Franken beigelegt und der durchschnittliche Jahresertrag auf 2 Millionen Franken berechnet. Im Canton Zürich sind es die Bezirke Thalwyl und Oberrieden, Uetlikon, Höngg, Weyach und Dettenried, welche sich durch Obstreichthum auszeichnen; reich an Obst sind auch der Canton Zug und einzelne Theile der Cantone Luzern, Aargau und St. Gallen.

Der Kanton Bern hat 128 Quadratmeilen, rechnen wir davon, um einen Vergleich mit Thurgau anstellen zu können, die Hälfte ab, als Terrain, das wegen Lage, Klima und Boden den Obstbau nicht zuläßt, so bleiben zum Vergleich 64 Quadratmeilen, d. h. ein Territorium 4 Mal so groß, als der Canton Thurgau. Wird von den Obstbaumpflanzungen auf Aeckern und Wiesen abstrahirt, wie solche im Canton Thurgau üblich sind, so müssen von Obigem noch 25% abgerechnet werden. Nach diesen approximativen Annahmen könnte unser Obstbaumkapital auf circa 130 Millionen und der Jahresertrag auf circa 6 Millionen gebracht werden, ohne Benachtheiligung des Ackerbaues und der Futterproduktion. Unsere Obstproduktion kann aber noch bedeutend vermehrt werden, selbst unter der Voraussetzung, daß nicht ein einziger Baum mehr gepflanzt wird, als gegenwärtig der Obstkultur gewidmet sind.

In unserer Obstbaumzucht wird gegenwärtig schwer gesündigt, indem man zu wenig Gewicht auf die Wahl der Obstsorten legt; geht ein alter Baum ab, so setzt man wohl einen jungen an dessen Platz, aber in den wenigsten Fällen nimmt man bei der Wahl des jungen Baumes Rücksicht auf die Obstlage oder auf einen bestimmten wirthschaftlichen Zweck, daher die Erscheinung, daß in vielen von unsern Obstgärten Bäume stehen von geringer Tragbarkeit, ein buntes Durch-

einander von Obstsorten aller Art, ohne wirthschaftlichen Endzweck, worunter viele Sorten von geringer Qualität.

Ein Baum, der reichliche und gute Früchte trägt, nimmt nicht mehr Platz in Anspruch, als ein Baum, der wenige und schlechte Früchte bringt, und doch kann sein Ertrag ein zehnfacher und mehr sein. Der Landwirth hat daher ein großes Interesse daran, nur solche Bäume in seinen Obstgärten zu pflanzen, die ihm reichliche und gute Frucht bringen.

Durch eine sorgfältige Auswahl der Bäume und der Obstsorten kann unsere Obstproduktion allein schon in bedeutendem Grade erhöht werden.

Ein weiteres Ziel, das man ganz besonders in's Auge fassen sollte, ist die Verbreitung guter Mostobstsorten. Haben wir gute Obstsorten zum Mosten, so können wir guten Obstwein machen, und guter Obstwein wird sich in kurzer Zeit als Hauptgetränk der arbeitenden Klasse Bahn brechen.

Besser als alle Gesetze, besser als alles Moralisiren wird ein billiger und gesunder Obstwein der Branntweinpest entgegenwirken.

Uebergehend auf die Mittel zur Erreichung dieses Zieles, so hat die Kommission für Landwirthschaft in ihrem Programm bereits einige Punkte angedeutet.

Die schwächste Seite unserer Obstbaumzucht liegt, wie bereits gesagt, in der Unsicherheit und Planlosigkeit bei Auswahl der Obstsorten und theilweise in der Unkenntniß derselben. Diesem Uebelstand kann entgegengewirkt werden durch die Aufstellung eines Stammregisters derjenigen Obstsorten, welche sich zur Verbreitung für unsern Canton eignen. Werden in dieses Register nur vorzügliche und ertragsfähige Obstsorten aufgenommen und dieselben mit Sachkenntniß nach den vorkommenden Obstlagen und nach den verschiedenen wirthschaftlichen Zwecken ausgeschieden, so erhält jeder Obstbaumzüchter einen sichern Anhaltspunkt, welche Sorten er unter gegebenen Verhältnissen zu wählen hat.

Mit dem Stammregister sollte dann noch ein Baumgarten (Stammobstbaumschule) und ein Obstkabinet in Verbindung gebracht werden, in welchen die in das Register aufgenommenen Sorten durch einen oder mehrere Mutterstämme und durch künstliche Obstexemplare vertreten wären.

Durch diese drei Maßnahmen könnte vor Allem System und Plan in die ganze Entwicklung der Obstbaumzucht gebracht werden. Die Ausführung dieser Maßnahmen sollte der Staat in die Hand nehmen.

Ein weiteres Mittel zur Hebung der Obstbaumzucht liegt besonders in der Anlage von Obstbaumschulen in den verschiedenen Landestheilen; nur dadurch kann dieselbe in Aufschwung gebracht werden, daß im eigenen Land für die Nachzucht junger Obstbäume gesorgt wird.

Dieß ist in erster Linie Sache der Privaten und landwirthschaftlichen Vereine; der Staat kann helfend und ermunternd einwirken durch Anlage einer Musterobstbaumschule an der landwirthschaftlichen Schule; durch Verabreichung von Edelreisern aus der Stammobstbaumschule; durch Verkauf von Edelstämmchen an die Privatbaumschulen mit entsprechendem Rabatt, und endlich durch Prämirungen von solchen Baumschulen, welche systematisch und zweckmäßig angelegt werden.

Ein weiteres Mittel zur Hebung der Obstbaumzucht liegt in der Heranbildung zuverlässiger Baumzüchter; dieß könnte am erfolgreichsten durch Anordnung von besondern Lehrkursen an der landwirthschaftlichen Schule erzielt werden.

Diese Andeutungen mögen genügen als Nachweis, daß auf diesem Felde noch viel, sehr viel zu thun übrig bleibt.

Die Kommission für Landwirthschaft wird weitere Vorschläge von Seite der Versammlung mit Dank entgegennehmen.

Die Versammlung faßte hierauf einstimmig folgende Resolution:

Es ist wünschbar, daß der Staat in Verbindung mit den landwirthschaftlichen Vereinen Schritte thue, um auf eine vermehrte Obstproduktion hinzuwirken, ganz besonders durch Verbreitung der vorzüglichsten Mostobstsorten.

III. Deutscher Pomologen-Verein.

Verzeichniß neu beigetretener Mitglieder.

Obergärtner F. J. Pfister auf der Günthersburg, Frankfurt a. M.

Karl Kraaz, Gutsbesitzer in Brehna, Sachsen.

Medicinalassessor Hamecher, Vorstand des Gartenbauvereins in Cöln.

Gaddum, Oberst a. D. in Cöln.

Mühlens, Stadtrath in Cöln.

Dr. Theodor Kyll, Chemiker in Cöln.

Wilh. Henninghaus, Kaufmann in Cöln.

Herm. Maschmeier, Obergärtner auf Villa Oppenheim bei Cöln.

W. Nourney, jun. in Cöln.

Niepraſch, Gartendirector in Cöln.

Jac. Burchartz, Kunst- u. Handelsgärtner in Cöln.

Friechlingsdorf, Kunst- und Handelsgärtner in Cöln.

Hotelbesitzer Dickopf zum großen Kometen in Cöln.

Bergmann, Kunst- und Handelsgärtner in Cöln.

J. B. Hilgers, Graveur, Cöln.

Gartenvorstand Strauß in Cöln.

Der Verein für Gartenbau und Botanik in Cöln.

Griepenkerl, Landesöconomierath in Braunschweig.

Baron v. Kramm auf Rhode bei Königslütter, Braunschweig.

Oberamtmann Engelbrecht in Stauffenberg bei Seesen, Braunschweig.

Kunstgärtner Barnsdorf in Braunschw.

Hofkassier Jürgens in Braunschweig.

Revierförster Uhde zur Asse bei Wolfenbüttel, Braunschweig.

Professor Paul Müller in Braunschweig.

Kreisbaumeister Götter in Wolfenbüttel,

Jul. Mendeke, Oekonom und Baumschulbesitzer in Braunschweig.

Lehrer u. Pomolog Fisse bei Osnabrück.

Heydenreich, L., Gutsbesitzer in Speyer, Rheinbayern.

Oberförster Großholz, Direktor der Abth. Creuznach d. Rheinpreuß. landw. Vereins auf Forsthaus Entenpfuhl bei Sobernheim.

Maassen, Jos. Hubert, Cassier u. Lehrer am Pomologischen Institut in Reutlingen.

Haag, sen. in Eßlingen, Württemberg.

Die Jahresabrechnung wird mit dem vollständigen Verzeichniß des jetzt 420 Mitglieder zählenden Vereins den Mitgliedern unter Kreuzband zugehen. Mit dem Einzug der Beiträge, pro 1. Oktober 1864 bis 30. Septbr. 1865, soweit sie nicht zuvor eingegangen, wird am 15. Januar begonnen werden und erlaube ich mir hiermit anzuzeigen, daß ich die Cassengeschäfte laut Beschluß der Generalversammlung in Görlitz dem Herrn Jos. Hub. Maassen, Kassier und Lehrer am Pomolog. Institut übertragen habe.

Den 20. Okt. 1864.

Der Geschäftsführer des Vereins:
Ed. Lucas.

IV. Literatur.

Prof. Dr. Karl Koch Bericht über die 4. allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter in Görlitz. Weimar, Voigt 1864. Gr. 8. 154 S.

Wir können uns über diesen gegen Ende des Juni erschienenen Bericht kurz fassen, da sein wesentlichster Inhalt den Lesern d. Bl. meistens schon bekannt ist. Wir geben daher nur einige kurze Bemerkungen.

Daß bei der Discussion über die empfohlenen Obstsorten (vergl. pag. 27) ein paar solcher, die sicher nach dem Urtheile aller Pomologen, die sie wirklich kennen, die allgemeinste Empfehlung verdienen, von mir, vielleicht aus Versehen, mitgenannt wurden, mag wohl der Umstand entschuldigen, daß ich auf Zuspruch mehrerer bedeutender Pomologen, ohne irgend welche Vorbereitung und ganz aus dem Gedächtniß über den speciellen Anpflanzungswerth der circa 50 empfohlenen Sorten referirte, was ich allerdings hätte lieber unterlassen sollen. Ich habe daher sehr um Nachsicht zu bitten, daß ich 2 Sorten vergessen und dafür 6 andere genannt habe; die von mir so kühn eingeschwärzten Sorten sind:

Graue französische Reinette, offenbar einer unserer besten und nutzbarsten Tafel-, Wein- und Handelsäpfel, der Winter-Citronenapfel auch Königs-R. (Diel) einer der haltbarsten und schönsten und in der That recht guten Winteräpfel, der vielleicht am ehesten den immer mehr verschwindenden Rothen Stettiner ersetzt, die Holzfarbige Butterbirn, eine so herrliche und ansehnliche Herbstbirn, die sich ohne unser Zuthun schon verbreitet hat; dazu habe ich ferner noch die köstlichste aller bekannten Sommerbirnen die Stuttgarter Gaishirtenbirn, die gewürzhafteste und als Hochstamm so herrlich gedeihende Rothe Dechantsbirn und die überaus köstliche Marie Louise mit aufgeführt.

Leider habe ich und zwar nur blos aus Versehen Liegels Winterbutterbirn vergessen und so auch die nach pag. 49 höchst zweifelhafte Sorte Grüne Tafelbirn.*) (Das Beiwort fürstliche blieb sehr passend im Handbuch weg.)

*) Bericht 1865 S. 303

Wenn letztere, wie pag. 40 behauptet wird, mit der Römischen Schmalzbirn identisch ist, so habe ich von drei norddeutschen Pomologen, die sie zu kennen vorgaben, der Vegetation nach zu urtheilen, diese fürstliche Tafelbirn falsch erhalten, auch ist dann die Beschreibung im Ill. Handbuch unrichtig.

Ich möchte dagegen doch glauben, daß zwischen der Römischen Schmalzbirn, die seltener Franzmadam als Cuisse Madame genannt wird und der in Thüringen als Franzmadam häufig verbreiteten Sparbirn, ein ebenso großer Unterschied obwaltet, als zwischen beiden und der Grünen Tafelbirn. Schon der Name Grüne fürstl. Tafelbirn für eine leuchtend carminroth gefärbte Birnsorte wie die Röm. Schmalzbirn, wäre ja ein reiner Unsinn.

Störend sind einzelne fatale Namenfehler, die doch wohl hätten in diesem Bericht vermieden werden können; ich nenne nur pag. 52. Doyenné rouge ou jaune, soll heißen D. roux und ist D. rouge eine von D. jaune himmelweit verschiedene Sorte. Ch. Dunieux statt Ch. Durieux, Tongard statt Tougard, d'Angres statt d'Angers u. s. w.

Schade ist, daß pag. 52 nicht gesagt ist, von wem die neuen aus fremden Ländern eingeführten Obstsorten, außer den bereits angeführten, noch als „vorzüglich" genannt wurden; unerklärlich bleibt auch das „außer den bereits genannten" da ja auf derselben Seite weiter oben Millets Butterbirn und Birn von Tongres schon aufgeführt sind, die sich unter den erwähnten befinden.

Sehr interessant sind die Jahn'schen nachträglich eingesandten Bemerkungen über eine Anzahl von der Ausstellung mitgenommener Obstsorten, doch möchte ich nicht alle diese Bemerkungen unterschreiben. So ist sicher Boiken und Wintercitronenapfel zweierlei und der Eisbrucker, ein sehr geringer Schlotterapfel, hat mit dem Gestreiften Wintercalvill auch gar nichts gemein, auch ist v. Bose's „Rother Herbstcalvill" gar sehr vom Purpurrothen Cousinot verschieden. Doch sind die allermeisten Bemerkungen treffend und zeigen den sorgfältigen Forscher.

Im 3. Abschnitt „die Ausstellung" kommen manche sehr interessante Notizen vor, auf die ich die Leser speciell hinzuweisen mir erlaube. Jedenfalls ist dieser Bericht allen Pomologen zum Studium zu empfehlen und der Herr Verfasser verdient für die mühevolle Abfassung desselben unsern Dank. E. L.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Der Obstertrag in Württemberg in den letzten zehn Jahren 1853—62.

(Schluß von pag. 287.)

Vom Jahr 1854 berichten die württemb. Jahrbücher ganz kurz: „Die Frühlingsfröste, welche auch dem Weinstock verderblich waren, haben den in Aussicht gestandenen reichlichen Ertrag der Obstbäume in einer Weise zerstört, daß nach den übereinstimmenden Berichten der landwirthschaftlichen Vereine die Menge des gewonnenen Obstes als Nahrungsmittel nicht in Betracht kommt."

Im Jahr 1855 berechnete sich der Obstertrag zu 4,507,700 Simri Kern- und 441,600 Simri Steinobst; es entfielen auf 1 Einwohner 2½ Simri Kern- und ¼ Simri Steinobst.

Das Jahr 1855 gehörte zu den geringeren Obstjahren; die ganze Ernte betrug 1,044,760 Simri Kern- und 306,304 Simri Steinobst.

Vom Jahre 1857 ab gewähren uns außer den „Württembergischen Jahrbüchern" auch die „Jahresberichte der Handels- und Gewerbekammern" erwünschtes Material für die gegenwärtige Darstellung; dieselben verbreiten sich nicht bloß über Obstertrag, sondern auch über Obstverkehr. Im genannten Jahre betrug die

Ernte 8,025,815 Simri Kern- und 1,116,269 Simri Steinobst. Die „Jahrbücher" erwähnen der allgemeinen Zunahme der Obstbaumzucht selbst in solchen Bezirken, wo dieselbe bisher ganz unerheblich war, z. B. in den Oberämtern Freudenstadt, Ellwangen, in welch letzterem binnen anderthalb Jahren etwa 24,000 Stück junge Obstbäume gesetzt worden waren. Mostobst kostete 24—36 kr. pr. Simri, der Eimer Most kam auf seinen althergebrachten Preis von 12—15 fl. zu stehen. Birnen wurden mit 18—24 kr., Tafelobst mit 40 kr. bis 1 fl. 12 kr. bezahlt. „Ein Landwirth im Remsthal", sagt der Bericht der Stuttgarter Handelskammer, „machte zum ersten Male den Versuch, frisches Obst nach London zu verschicken und soll seine Rechnung gefunden haben." Gleichwohl wird sorgfältig gedörrtes oder eingemachtes Obst als ein lohnenderer und sicherer Handelsartikel bezeichnet. Händler kaufen für Frankfurt und München.

Das Jahr 1858 ergab mit 3,982,738 Sri. Kern- und 702,588 Simri Steinobst nicht einmal eine halbe Mittelernte und kam einer solchen nur im Donaukreis nahe; der Ertrag war sehr ungleich vertheilt, die Qualität nicht gut. Der Sack wurde mit 2 fl. 30 kr. bis 3 fl. bezahlt; Tafelobst galt 40 kr. bis 1 fl. pr. Sri. Nur die Kirschenernte war in einzelnen Gegenden reich ausgefallen, so daß mehrere Wochen lang ganze Waggons mit Kirschen beladen nach Bayern abgingen. Die Blüthe des Kernobstes hatte ungünstige Witterung und in Folge der Trockenheit des Sommers fiel der größere Theil der Früchte ab.

Im Jahr 1859 ergab die Ernte nur 472,416 Sri. Kern- und 111,106 Sri. Steinobst; in manchen Gegenden fehlte das Obst gänzlich, in manchen gab es nur $1/20$ Ernte. An Kernobst ergab sich für den Kopf nur $1/4$ Sri., an Steinobst gar nur $1/20$ Sri. Die Mißernte war Folge der nassen und kalten Blüthezeit. Mostobst wurde mit 7—8 fl., in Herrenberg mit 10 fl. per Sack bezahlt; Tafelobst mit 3 fl. das Sri. Nur das Oberamt Tettnang hatte eine ziemlich gute Obsternte.

Um so reicher war das Jahr 1860. Wenn der Ertrag des Jahres 1847 zu 21,547,477 Sri. angenommen war, so erntete man im Jahr 1860 19,445,687 Sri., nämlich 16,305,050 Sri. Kern- und 3,140,637 Sri. Steinobst. Ein solcher Reichthum mußte einen großartigen Verkehr in Obst herbeiführen, lehrte aber auch auf Mittel sinnen, diesen Reichthum besser zu verwerthen, als es bisher der Fall gewesen und denselben auf mehrere Jahre zu vertheilen. In dieser Richtung erwarb sich Inspektor Lucas in Reutlingen große Verdienste einmal durch seine Obstausstellung, welche die Aufmerksamkeit des Auslandes auf sich zog, sodann durch eine Schrift: „Anleitung zum Obstdörren", eine gemeinfaßliche Belehrung, die von der K. Centralstelle für Landwirthschaft möglichst zu verbreiten gesucht wurde. Es entwickelte sich ein belangreicher Verkehr in gedörrtem Obst. Rauchfreie Waare wurde: Aepfel, mit 26 fl., Birnen mit 8—9 fl., Zwetschgen mit 9 fl., Kirschen mit 40 fl. pr. Ctr. bezahlt. Zur Mostbereitung fanden verbesserte Mahl- und Preßmaschinen hundertfach Eingang.

Das Jahr 1861 ergab 722,011 Sri. Kern- und 170,015 Simri Stein-Obst; es traf auf den Kopf an ersterer Frucht $1/2$, an letzterer $1/10$ Simri. Der Ausfall war in soferne weniger fühlbar, als noch vom vergangenen Jahre her große Vorräthe an gedörrter Waare vorhanden waren, und als nach Amerika fast gar kein Export stattfand. Die besten Geschäfte machte das pomologische Institut in Reutlingen, dasselbe erlöste für sein gedörrte und geschälte, feigenartig dargestellte Birnen (Kapfeldörre) 50—60 fl., für ganze, gedörrte und geschälte Aepfel 45 fl. per Centner.

Das Jahr 1862 brachte einen Ertrag von 2,470,904 Simri Kern- und 204,059 Simri Steinobst. Die Blüthen des Steinobstes und eines Theiles der Birnen waren unter starkem Schneefall begraben und hatten in den milderen Gegenden stark unter Nachtfrösten zu leiden. Einen reicheren Obstsegen erhielten die rauheren und späteren Gegenden, den reichsten die Bodenseegegend bis zur Donau, einen befriedigenden

die Hochebene der Alp, das Filsthal, der Welzheimer und Mainhardter Wald. Das Jahr ist besonders durch eine ihm eigenthümliche Erscheinung ausgezeichnet. Zum erstenmale brachte die Eisenbahn ganze Wagenladungen von Obst aus Oberschwaben in's Unterland. In Friedrichshafen verlud die Eisenbahn bis zum Oktober nicht weniger als 142,000 Ctr., nahezu eine halbe Million Simri Aepfel und Birnen; ja noch im December und Januar langten neue Zufuhren an, so daß da und dort die Mostpressen auf's Neue in Thätigkeit gesetzt wurden.

Nach dieser Zusammenstellung hat das Jahrzehnt von 1853—1862 ergeben 42,337,344 Sri. Kern- und 7,108,921 Sri. Steinobst, im Ganzen 49,446,265 Simri Baumfrüchte aller Art.

Die Benützung des Obstes zu einem wohlschmeckenden Getränke ist uralt; Herzog Karl hat sich einmal den Scherz gemacht, seinen Gästen vortrefflichen Bratbirnenmost als Champagner vorzusetzen. Die neuen Verkehrsmittel haben weitere Verwerthungsarten herbeigeführt. Grünes Obst geht in großer Menge nach Frankfurt, nach Bayern, gedörrtes Obst nach allen Richtungen, insbesondere aber nach Amerika. Der dadurch gewonnene größere Markt, die gestiegenen Weinpreise, die auch auf den Obstpreis wirken, werden die Obstpreise stets auf einer Höhe erhalten, welche den Obstbau immer lohnender macht. Der Obstbau läßt sich bei sorgfältiger Auswahl der Sorten auch in den rauhesten Gegenden des Landes ausdehnen; er fordert wenig Mühe, während die Verwerthung des Produktes eine Menge Hände beschäftigt und eine hübsche Summe Arbeitslohn in Umlauf setzt. Es wäre zu wünschen, daß sich Anlaß zu einer neuen Zählung der Obstbäume des Landes bieten würde, um die Ausdehnung dieser Cultur in dem letzten Jahrzehent zu ermessen. Die letzte Zählung ergab, wie oben angeführt worden in runder Summe 8 Millionen Bäume. Nehmen wir, wie der „Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer für 1862" thut, von diesen Bäumen einen jährlichen Abgang von 3 Prozent, und nehmen wir den Baum zu einem Werthe von 2 fl. 30 kr. an, so ergibt sich damit auch eine Art forstlichen Ertrags, der mit einer jährlichen Summe von 600,000 fl. gar nicht gering anzuschlagen ist. Von Bedeutung ist der Umsatz des Baumhandels, der sich nicht bloß auf das Land und auf die nächsten Nachbarstaaten erstreckt, sondern auch nach Rußland ausdehnt. Selbst der Handel mit Obstkernen ist nicht unerheblich. Wie viel geringes Obst und Obstabfälle zu Branntwein verwendet wurden, mag daraus hervorgehen, daß (nach „Riecke, statist. Mittheilungen über die württ. Finanzen) in den 5 Jahren 1855/56 bis 1859/60 an Branntweinmaterialsteuer entrichtet wurden: beziehungsweise 33,923 fl. 10 kr., 20,568 fl. 51 kr., 78,786 fl. 21 kr., 56,864 fl. 17 kr. u. 22,960 fl. 5 kr. Allerdings sind hierunter auch noch andere Materialien, doch in geringer Bedeutung begriffen. Nicht zu übersehen ist auch der Verdienst, welcher seit der intensiveren Benützung des Obstes, der Mechanik für Mühlen u. Pressen, der Schreinerei für Dörreinrichtungen u. s. w. zufließt.

Ueber die relative Verbreitung der Obstcultur im Lande gibt das „Königreich Württemberg, eine Beschreibung von Land, Volk und Staat", S. 485 ff. näheren Aufschluß. Am dichtesten stehen die Obstbäume auf der Markung Stuttgart; auf 5445 Morgen sind 105,000 Obstbäume, fast durchweg werthvolle Sorten gezählt worden. Die zahlreichsten Bäume hat das Oberamt Eßlingen mit 250,000 Stück. Am dünnsten stehen die Bäume im Oberamt Münsingen, das auch die niederste Zahl hat, nämlich 20,486 Stämme. Bei diesen Angaben ist, wie ausdrücklich bemerkt wird, die Zählung vom Jahre 1852 zu Grunde gelegt, die seitdem andere Verhältnisse angenommen haben mag. Im Ganzen aber wird die Ansicht richtig sein, daß „Württemberg, wenigstens was die Ausdehnung des Obstbaus betrifft, den Vergleich mit keinem andern deutschen Land zu scheuen hat und daß es wohl zu den obstreichsten Ländern Europas zu zählen sein wird."

Fabrik gedörrter und eingemachter Früchte.

Wir halten es für unsere Pflicht auf ein Etablissement aufmerksam zu machen, welches jährlich an Bedeutung gewinnt und welches zur Hebung des Obstbaues durch die ausgezeichnete technische Veredlung und Conservirung der verschiedensten Obstbauprodukte wesentlich fördernd beiträgt. Wir sahen und kosteten auf den Ausstellungen in Berlin und Görlitz die Obstprodukte des Herrn Kunst- u. Handelsgärtner Otto Eichler in Grünberg i/Schl., und können nur mit aller Anerkennung dieselben hier erwähnen.

Herr Eichler zieht die Früchte großentheils in seinen eigenen umfassenden Obstgärten, wo er die für die verschiedenen Zwecke der Obstbenützung besten Sorten cultivirt.

Der Preiscourant pro 1864 enthält folgende Angaben*):

Gedörrte Früchte: Aepfel, ungeschält, 4, geschält und geschnitten, 5½, geschält und gestochen, 6, Borsdorfer, 10, Birnen, ungeschält, 3, geschält, 6, 7, Feigen- (Butterbirnen), 10, Kirschen, Sauer-, 4, Süß-, ohne Stein, 10, Pflaumen, 3½, ohne Stein, 7, ohne Stein, geschält, 8, Gründörrbohnen, 20, Gründörrschoten, 30, Aprikosen, Pfirsich.

Eingesottene Früchte: Pflaumen, Kreide, alte Zucker, 5, in Broden, neue, 5, Mus, neu, 3, Kirschen, Kreide, mit vollem Safte, 6.

Eigemachte Früchte in Zucker: in Blechbüchsen à 1, 1½ u. 2 Pfd.: Ananas, 30, Aprikosen, 20, Erdbeeren, 20, Pfirsich, 15, ächte Magdalene, 20, Pflaumen, 12, Reineclauden, 15, in Krausen: Himbeeren, 15, Johannisbeeren, 15, Kirschen, Süß-, 15, Weichsel-, 15, Preiselbeeren, 15, Wallnüsse, 15, Speckhanbutten, 20, Quitten, 12, Brombeeren, 15.

Gelées: Brombeeren, 15, Aepfel, 15, Aprikosen, 20, Himbeeren, 17½, Johannisbeeren, 17½, Quitten, 15, jede Sorte ¼ Pfd.-Glas, 6.

Syrup: à Flasche: Himbeeren, 22½, Johannisbeeren, 22½, Erdbeeren, 25, Kirschen, 17½, Quitten, 20.

In Gewürzessig: Pflaumen, 10, Kirschen, 10, Weinbeeren, 12½, Perlschalotten, 10.

Gemüse in Schmalz: à 2 Pfd.-Büchse: Grünbohnen, 15, Grünschoten, 25.

Weintrauben, nach Zeitpreis, Daueräpfel, à Schffl. 2 Thlr., Dauerbirnen, à Schffl. 2 Thlr., Wallnüsse à Schock 2½, 3, 4.

*) Die den einzelnen Obstpodukten beigefügten Zahlen 4, 5½, 6 ꝛc. zeigen den Preis für 1 Pfund in Silbergroschen (30 = 1 Thlr.) an.

Das Generalregister über die 10 Jahrgänge der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau.

Nach dem Wunsch mehrerer namhafter Pomologen soll ein übersichtlich geordnetes Sachregister, sowie ein Namen- und Autorenregister über die nunmehr beinahe vollendeten 10 Jahrgänge der Monatsschrift bearbeitet werden. Dasselbe wird zu Anfang des Jahres 1865 erscheinen und der möglichst billig zu stellende Preis später bekannt gemacht werden.

Die Red.

Personalnotizen.

Garteninspektor Ed. Lucas wurde von dem Freien deutschen Hochstift in Frankfurt a. M. für Wissenschaften, Künste und allgemeine Bildung zum Meister und Ehrenmitglied ernannt und ist dies der vierzigste der verschiedenen Vereine für Naturwissenschaften, Pomologie, Gartenbau und Landwirthschaft, welcher denselben zu seinem Ehren- oder correspondirenden Mitglied ernannte.

Herr v. Langsdorff, langjähriger Vorstand der landwirthschaftl. Gartenbauschule und des landwirthsch. Gartens in Carlsruhe wurde zum Generalsecretär des landw. Vereins in Baden ernannt und dessen seitherige Stelle durch Hrn. Junghans, einen jungen, sehr gebildeten Landwirth ersetzt.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von C. Greiner in Stuttgart.

I. Pomologie.

Zwei neue, sehr werthvolle, späte Winterbirnen.

General Duvivier. (Boisbunel). Boisbunel in Rouen erzog dieselbe und brachte sie 1860 in den Handel, und das Pomolog. Institut bezog sie von dem berühmten Züchter direkt in einer jungen Pyramide in dem genannten Jahre. Das auf Quitte veredelte Mutterbäumchen zeigt etwas schwachen Wuchs, trug aber 1861, 62 und 63 und zeigte auch 1864 wieder einige Früchte.

Die Birn ist von mittlerer Größe, länglich kegelförmig, etwa von der Form und Färbung eines recht vollkommenen Punktirten Sommerdorns und zeitigt im Januar und Februar; die Birn wurde hier in allen 3 Jahrgängen theils vollkommen schmelzend, theils halbschmelzend und hatte einen sehr edlen Geschmack. Auf Wildling wächst sie kräftig und bildet schöne Pyramiden, auf Quitte treibt sie nur schwach. *)

Bergamotte Hertrich. (Baumann). Diese sehr schöne echte Bergamotte wurde von Mr. Hertrich in der Nähe von Bollwiller erzogen und von A. Nap. Baumann dort in den Handel gebracht, von welchem sie direkt hieher gelangte. Der von dort 1860 erhaltene Mutterbaum steht auf Quitte und lieferte, nachdem er zu einer sehr schönen, gesunden Pyramide herangebildet war, 1863 die ersten Früchte in Büscheln stehend, von der Größe einer Rothen Dechantsbirn, von plattkugelicher Gestalt und ganz berostet wie die Mutterfrucht, die Fortunée, aus deren Samen die Hertrich erzogen wurde. Die Früchte setzten sich zu 2 und 3 an einem Fruchtkuchen an; jetzt — August 1864 — hängt das Bäumchen voll von Früchten.

Ich nahm eine B. Hertrich mit nach Görlitz und da ich nicht sicher war, in welchem Zustand ich die hier noch befindlichen Früchte nach meiner Rückkehr wieder antreffen würde, nahm ich diese Birne wieder mit zurück.

Höchst interessant war nun folgende Wahrnehmung. Die früh gepflückte (etwa den 24. Sept.) und zweimal eingepackte Birne wurde gegen Ende November vollkommen schmelzend und war delikat; die später gebrochenen und hier in dem Gewölbe, wo das Obst aufgestellt wird, bewahrten Früchte waren noch im Februar hart und ungenießbar und wurden weitaus nicht so gut, als die erstere Frucht. Dies erinnert an die früher schon von Hrn. Postexpeditor Haffner in Gadolzburg empfohlene Aufbewahrung spätreifender Birnen in Schichten mit völlig trockenem Laub, worin sich dieselben weit besser als im Keller hielten, nicht fleckig wurden und ihre volle Güte erreichten.

Hätte ich die erwähnte Erfahrung mit der Hertrichs-Bergamotte nicht gemacht, so würde ich zu dem Glauben gekommen sein, es eigne sich diese Sorte nicht für

*) Zeitschrift 1865 S. 304

unser Klima (Reutlingen liegt 1200′ üb. M.), allein so halte ich sie für eine der besten, frühe und reichtragendsten Winterbergamotten, deren Anbau sehr zu empfehlen ist. Die Aufbewahrung in Laub oder völlig trockenem Moos und das nicht länger Hängenlassen, als bis zu dem Beginne des Blätterabfalles sind Dinge, die leicht zu erfüllen sind und wir haben dadurch eine eben so schöne als köstliche Frucht für die Tafel mehr gewonnen.

Sicher sind noch manche andere späte und sonst gewöhnlich nicht schmelzend werdende Winterbirnen durch Beachtung dieser Rathschläge erst zu ihrem wahren Werth zu bringen.

Schließlich darf nicht unbemerkt bleiben, daß die meisten Winterbirnen einen gewissen und nicht zu geringen Grad von Bodenfeuchtigkeit durchaus zu ihrer vollkommenen äußeren, wie inneren Ausbildung erfordern und eher etwas zu viel Nässe, als große Trockenheit ertragen können.

(A. d. Taschb. f. Pom. 1864.) E. L.

Ueber einige neue Sommerbirnen.

Die soeben (den 24. Aug.) reife, unten beschriebene, köstliche Barbara Nelisbirn mahnt mich daran, einige der neueren und in der That vorzüglichen Sommerbirnen hier kurz zu erwähnen und zu ihrem Anbau aufzumuntern, und zwar dies um so mehr, als merkwürdigerweise auf unseren hiesigen Obstmärkten außer der Grünen Sommer-Magdalene oder Glasbirn, der Sparbirn und der Stuttgarter Geishirtenbirn beinahe keine gute Sommertafelbirn zu finden ist, während eine Menge Sorten mit kaum halbschmelzendem, großentheils sogar rübenartigen Fleisch, z. B. unsere Grunbirn oder Feigenbirn den Hauptbestand des Obstmarkts in den Monaten Juli und August ausmachen.

Eine der werthvollsten neueren Sommerbirnen die Erzbischof Hons Birn (Monseigneur des Hons) wurde schon früher in diesen Blättern rühmlich erwähnt und kann ich hier nur bestätigen, daß sie eine sehr edle, schöne, bald und reich tragende Augustbirn ist, die alle Empfehlung verdient und welche den erhabenen Rousselettengeschmack wirklich in hohem Grade zeigt, der von ihr gerühmt wird. Es ist eine mittelgroße, länglich birn- oder auch länglich kegelförmige rostschalige Sommerbirn und der Baum sehr stark und kräftig wachsend und früh und reichlich tragbar.

Etwas früher oder fast gleichzeitig mit derselben reift die Barbara Nelisbirn (Barbe Nelis), eine ganz vorzügliche frühe Butterbirne, welche in diesem Jahre hier erstmals trug, sich aber durch ihr sehr feines, schmelzendes, erhaben süßes und durch eine feine Säure besonders delikates Fleisch auszeichnete.

Die sehr gerühmte Juli-Dechantsbirn will hier nicht tragen. Ein damit vor 3 Jahren gepfropfter Hochstamm hat nicht nur bis jetzt keine Frucht geliefert, sondern ist auch sichtlich krank und zwar wohl nur in Folge des gar sehr schwachen Wuchses der aufgesetzten Sorte. Es scheint diese Sorte besondere Cultureigenthümlichkeiten zu besitzen, die erst studirt sein wollen.

Eine sich beiden ersteren Sorten würdig anschließende ist die Pfirsichbirn (Poire Pèche), eine sehr schön geformte, dickbauchig und stumpfkegelförmige, matt olivengrüne, mittelgroße, meistens rundeiförmige Birne, deren Reife in die letzte Woche des August fällt. Das wahrhaft schmel-

zende Fleisch derselben wird ihr den Namen „Pfirsichbirn“ zugetheilt haben. Der Baum treibt sehr stark und ist auf Wildling wie auf Quitte sehr tragbar; die 1860 hier gepflanzte Pyramide trug voriges wie dieses Jahr sehr reich.

Eine ebenfalls vollkommen schmelzende, aber noch wenig bei uns bekannte, sehr gute Sommerbirn ist die Rostiezerbirn; sie kommt besonders im Elsaß vor und wird dort sehr geschätzt. Die Frucht ist lang kegelförmig, rostschalig, mittelgroß, der Baum schön und kräftig wachsend, gibt schöne, kräftige Hochstämme. Diese Birne gehört in die Familie der Rousseletten.

Auch noch eine sehr gute, neuere Sommerbirn ist die Giffards Butterbirn (Beurré Giffard). Sie ist bauchig birnförmig, stark mittelgroß, gewöhnlich den 20.—25. August reif und durch ihr schönes Aeußere sehr verlockend.

(Taschenb. f. Pom. 1864.) E. L.

Barbara Uelis.

Kl. II. 2c. Rundl. Sommerbirn mit gerötheter Schale. Unvollk. Kelch; Fam. Butterbirnen.

Gestalt: Eine eher kleine als mittelgroße dickbauchig kegelförmige Birn, welche einer Stuttgarter Geishirtenbirn ziemlich ähnlich ist, aber auch einer kleinen Forellenbirn in Form und Farbe gleicht. Der Bauch nimmt die ganze obere Hälfte der Frucht ein und wölbt sich schief und platt gegen den Kelch ab; gegen den Stiel spitzt sich die Frucht sanft bogig und auf einer Seite ziemlich geradlinig zu. Wahre Unebenheiten fehlen.

Kelch: Hart, verkrüppelt, mit kurzen hornartigen Blättchen theils obenständig, theils in einer nur wenig vertieften, ebenen Einsenkung, deren Umgebung aber stets schief ist.

Stiel: 1" lang, dick, orleanfarbig, von Fleischhöckern umgeben und häufig durch dieselben schief gedrückt.

Schale: Vom Baum gelbgrün, später grünlich gelb und bei der Ueberreife citronengelb. Die Hälfte und oft drei Viertheile der Frucht ist mit einem etwas trüben, blutartigen Carmoisinroth bedeckt, welches aber meist in Punkten und in streifiger Röthe besteht. Feine graue Punkte finden sich deutlich nur bei der noch nicht reifen Frucht, später sind sie nicht mehr deutlich wahrzunehmen, wogegen Rostflecken und Baumflecken gewöhnlich nicht fehlen.

Fleisch: Mattweiß, sehr fein, sehr saftreich und butterhaft schmelzend, von einem köstlichen Bergamottengeschmack, der durch eine feine Säure noch gehoben wird.

Kernhaus: Klein, engkammerig, etwas hohl in der Mitte, mit meistens unausgebildeten Samen.

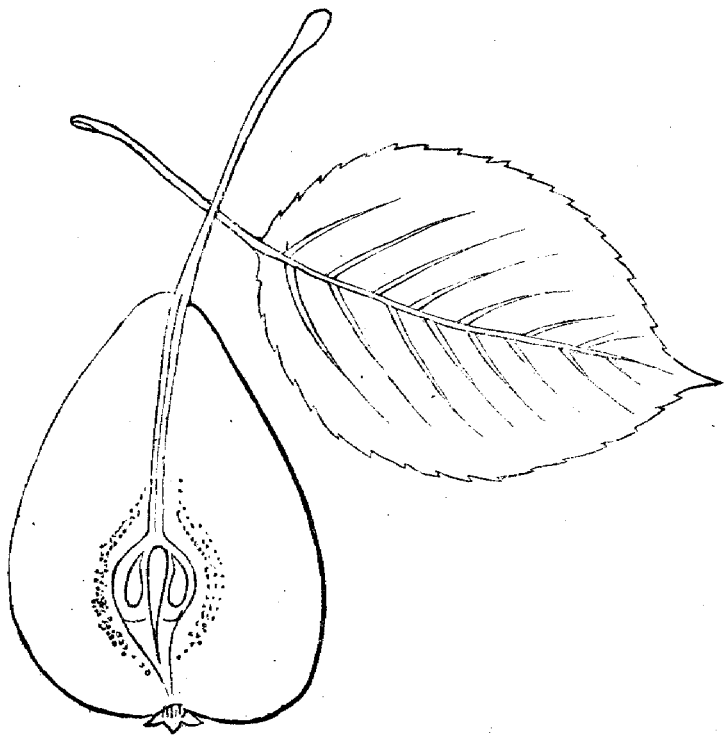
Reife und Nutzung: Den 20—26. August 1864, hielt etwa 10—14 Tage und wurde dann theils mehlig, theils weich und fleckig. Tafel- und Marktfrucht ersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum macht starkes gelbes Holz, er wächst gemäßigt und gedeiht besser auf Wildling wie auf Quitte; das Blatt ist langgestielt, oval, mit kurzer, feiner Spitze versehen und an dem Rande der vordern Hälfte fein und scharf gesägt. E. L.

Rostiezer Birn.

Diese Frucht ward meines Wissens zuerst beschrieben von Maming, book of fruits. 1838. No. 28 und im Magaz. of

horticult. (Hovey) VI. 89 und IX. 135. — Hovey hat sie später in sein Werk, fruits of America, aufgenommen, unter No. 49 beschrieben und abgebildet. Hiernach hat sie Downing — 1861, S. 442 — im Umriß gegeben und den Hovey'schen Text excerpirt. — Cole, americ. fruit book, S. 154, 15. mit Umriß. — Kurz erwähnt



wird sie ferner von P. Barry, fruit garden, S. 301, 19. — von J. J. Thomas, americ. fruit culturist, S. 213, mit Umrißzeichnung, — von Elliot, western fruit book, S. 346. — Abbildungen und Beschreibungen stimmen ziemlich überein, nur Thomas gibt die Frucht gedrungener und nicht so birnförmig, wie Hovey und Downing.

Nach Hovey's Angabe erhielt Manning diese Frucht von Gebr. Baumann in Bollwiller 1834 oder 35 und knüpft daran die Vermuthung es sei eine deutsche Frucht — (undoubtedly).—.

Gestalt: mittelgroß und klein, länglich birnförmig, wie die Edle Sommerbirn, nach Hovey 2″ lang und 1¾″ breit; bei mir oft noch kleiner.

Kelch: weit offen, mit den 5 Blättchen sternförmig aufliegend, öfters mit feinen Falten und Erhöhungen umgeben.

Stiel: sehr dünn, 1½″ lang, öfters länger, grün, nach dem Fruchtholz zu ins Rostbraune übergehend. In der Regel ist er schief eingesteckt und geht dann eine

Fleischwulst über den untern Theil, der mehr oder weniger berostet.

Schale: rauh, mattgrün, an der Sonnenseite zuweilen trübroth verwaschen und gefleckt. Rostanflüge, Flecken und Punkte haben fast alle Früchte. — Weißliche Punkte sind über die Frucht zerstreut. — In voller Reife wird die grüne Grundfarbe etwas gelblich, zumeist an der Schattenseite. — Hovey gibt ein leuchtend Rosenroth auf der Sonnenseite.

Fleisch: etwas grobkörnig, gelblich grün, (Hovey: rather coarse, yellowish), schmelzend, außerordentlich süß und gewürzt. (Hov. delicious spicy perfume).

Hovey vergleicht sie mit der Seckel; das mag seine Richtigkeit haben, allein ich finde sie besser und würde sie unbedingt zu den besten Sommerbirnen zählen. — Bei mir ist sie etwas steinig um das Kernhaus.

Kernhaus: klein und eng, hohlachsig — ganz von den Kernen ausgefüllt.

Reifzeit: Mitte August bis Mitte September. Cole gibt an 20. August bis 10. September. Es ist eine Tafelfrucht ersten Ranges und in besseren Gegenden wohl allerersten Ranges.

Der Baum wächst bei mir kräftig, aber etwas verworren, trägt sehr reich und hängt deßhalb die Zweige. Der Jahrestrieb ist braunröthlich mit helleren Punkten; die Blätter oval, scharf zugespitzt und gezahnt.

v. Bose.

Einige Notizen über die bei der vom Schlesischen Central-Gärtnerverein veranstalteten Ausstellung im Oktober 1864 ausgestellten Früchte.

Obschon dieses Jahr für die Obsternte in qualitativer Beziehung sehr ungünstig und die Betheiligung bei dieser Ausstellung, was Obst anbelangt, gerade nicht bedeutend war, so läßt sich doch nicht in Abrede ziehen, daß bei dieser kleinen Ausstellung viele recht gut cultivirte Früchte vorlagen. Wäre die Nomenklatur auf gleicher Höhe mit der Cultur der Früchte gestanden, so hätte man das Unternehmen, in pomologischer Hinsicht, als ein gelungenes, wenn auch nur in kleinem Maßstabe betrachten können.

Es liegt nicht in meiner Absicht jetzt hier den Nutzen, den eine richtige Bestimmung der Obstsorten sowohl für den Baumzüchter als auch den Obstzüchter hat, darzuthun, allein so viel steht fest, daß dieser Nutzen kein kleiner ist, und wenn auch nicht von allen, so doch von den meisten Fachmännern, als solcher anerkannt wird.

Gehen wir die ausgestellten Sammlungen genauer durch, so können wir der des Herrn Grafen Limburg-Styrum auf Groß-Peterwitz bei Canth (Obergärtner Fehse) obgleich blos einige und 50 Sorten Aepfel, etwa 30 Sorten Birnen und etwas Steinobst, den ersten Platz nicht absprechen. Man sieht hier recht deutlich, wie Herr Fehse bemüht ist, mit der Zeit fortzuschreiten. Alles ist aufs genaueste bezeichnet. Nicht zufrieden damit den richtigen Namen bei einer Frucht zu haben, hat Fehse auch die Pflückezeit, Dauer, ob vom Hochstamm oder Spalier, ob Schattenfrucht oder nicht, beigefügt und alles soviel wie möglich genau angegeben. Namentlich letzteren Punkt müssen wir dankbar anerkennen, denn er hilft uns, wenn uns alles im Stich zu lassen scheint, doch einigermaßen zur richtigen Kenntniß einer Frucht.

Sehr schön vorhanden waren: Ananasreinette, Muskatrein., Pariser Rambour-

rein., Pleißner Rambour, Kaiser Alexander, Hohenheimer Schmelzling, Rother Herbstcalvill, Kleiner Bohnapfel, Goldmohr, Rothe Walze, Gravensteiner ꝛc.

Als Gestreifter Oktobercalvill (?) war eine Frucht nach dem Kelche spitzzulaufend, mit geschlossenem Kelch, schöner strohgelber Grundfarbe mit hellem Roth verwaschen und gestreift; dürfte wohl der Gewürz-Calvill = Gelber gestreifter Herbstcalvill gewesen sein. — Mit eigenthümlich grüner Färbung lag der Königliche Kurzstiel auf.

Eine Provinzialsorte ging unter dem Namen „Knorrapfel", sprechend ähnlich mit der Pariser Rambourreinette in Form, Färbung ꝛc., doch stellt Herr Fehse die Güte dieses Apfels weit unter die des genannten. Sollte vielleicht die Unterlage oder der Standort des Baumes diesen Unterschied herbeiführen? — Die Frucht ist, wie angedeutet, mit der Pariser Rambourrein. so ähnlich, daß dieselbe von Hrn. Fehse selbst nicht wieder erkannt wurde. Versuche auf anderem Boden und selbstverständig anderer Unterlage müßten doch ergeben, ob diese Sorte so ausartet, oder ob diese beiden Sorten wirklich von einander verschieden sind.

Von Birnen sind besonders hervorzuheben: Rothe Dechantsbirn, Napoleons Butterb., St. Germain, Grumkower Btrb., Wildling von Motte, Liegels Winterbutterb., Sommer-Eierbirn, (Beste Birn), Diels Butterb., Marie Louise, Königsgeschenk von Neapel ꝛc. Diese letztere in zwei sehr abweichenden Formen; einmal in länglicher, flaschenbirnförmiger Gestalt und dann wieder mehr plattgedrückt kreiselförmig, welche den Zusatz „Großer Mogul" (Jahn) trug. Einige Schatten-Amarellen bilden den Schluß dieser Sammlung.

Würdig schließt sich der Gartenbauverein Ratibor mit einer Sammlung von bedeutender Sortenzahl an, und zwar trotz der exponirten Lage in welcher die Mehrzahl dieses Obstes produzirt wurde, in sehr wohlgebildeten Früchten. Die Winter-Goldparmäne begegnet uns viermal unter verschiedenem Namen. Unter Nr. 9 als Spital-Reinette, Nr. 10 Kronenreinette, Nr. 13 Newyorker Reinette, Nr. 45 Winter-Königs-Parmäne. In Größe einander sehr ferne stehend, vereinigen sie sich aber in Gestalt, Färbung, Kelch und Stiel unverkennbar.

Die als Barzeloner Parmäne, gleich Carmeliter Reinette, ausgestellte Frucht, war wohl die echte nicht. Sie war von platter, verschobener Form mit geschlossenem Kelche und langem Stiele.

Ferner sind noch vorhanden: Bunter Prager, Kaiser Alexander, Limonien und Ribstons Pepping, letzterer sehr groß; Grüne Lothringer Reinette, Gravensteiner, Danziger Kantapfel, Böhm. Jungfernapfel, Große Kasseler Reinette, Rother Stettiner u. a. m., sowie mehrere Lokalsorten.

Birnen waren auch gut vertreten; z. B. Winterdechantsbirn, Herbstsylvester, Napoleons Butterbirn, Grumkower Butterbirn, Blumenbachs Butterbirn, Prinzessin Marianne, Forellenbirn.

Die Holzfarbige Butterbirn liegt zweimal auf, als Verlaine u. Merveille de Charneu. Die Sammlung enthält auch noch einige hübsche Sämlinge, den Winterfrüchten angehörend. Außerdem stellt der Verein noch einige Sorten Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen, Weintrauben, Mandeln, Quitten, Mispeln und Kastanien, was von dem thätigen Eifer und Bestreben dieses Vereins Kunde giebt.

Aus dem Garten des Hrn. v. Kessel auf Ob. Glauche bei Trebnitz (Obergärtner Galle) war ein hübsches Sortiment Aepfel und Birnen ausgestellt. Bemerkenswerth sind: Rother Herbst- und Weißer Wintercalvill, Gravensteiner, der auch noch als Sommercalvill ging, die Champagner Reinette als Weißer Kurzstiel, Danziger Kantapfel als Benteleber Rosenapfel. Ferner: Carmeliter Reinette, Ribstons Pepping, Kaiser Alexander, Pariser Rambourreinette, Ananas- u. Muskatreinette, Rother Stettiner, Italienischer Rosmarinapfel, u. a. m.

Birnen: Sparbirn, Forellenbirn, Virgouse, Liegels Winterbirn, auch als Breslauer Winterbirn und die St. Germain als Lungenbirn, wahrscheinlich von Bergamotte longue abgeleitet.

Herr Kunst- u. Handelsgärtner Breiter in Breslau stellte ein Sortiment Kernobst und ein dito Steinobst aus. Letzteres läßt eine Beurtheilung nicht wohl zu, indem die meisten Früchte künstlich bis zur Ausstellung conservirt und auch zum größten Theil passirt waren. Genug, daß sie noch vorhanden waren.

Aepfel sowohl als Birnen zeugen in den ausgestellten Exemplaren von guter Cultur; leider läßt die Bezeichnung der Aepfel manches zu wünschen übrig.

Wieder ist es die Winter-Goldparmäne, die uns unter 3 verschiedenen Namen vorkommt. Einmal als Große Kasseler Reinette, dann als Goldmohr, an Größe bedeutend abweichend von der vorigen und sogar als Nonpareil de Langton, welche Frucht der erstern ganz gleichkommt. Ebenso verhält es sich mit der Muskatreinette. Einmal finden wir sie als Röthliche Goldreinette und dann noch als Reinette Orleans. Erster vielleicht um 14 Tage früher gebrochen, hatte mehr gelbe Grundfarbe, während Beide, die Röthliche Goldreinette wie die Orleansreinette den von feinen Falten umgebenen, in mäßiger fast gleichförmiger Einsenkung sitzenden grünen Kelch, der geschlossen ist, gemein haben. Die Reinette Orleans aber hat unseres Wissens nur offenen Kelch, in welchem sogar in den meisten Fällen die Staubfäden zu erkennen sind.

Es dürfte hier am Platze sein des Referats zu erwähnen und dasselbe zur genaueren Durchsicht zu empfehlen, welches Herr Superintendent Oberdieck in der pomologischen Monatsschrift, Juliheft 1864 unter dem Titel „Ein paar auffallende Beispiele, wie unter Umständen eine Frucht ihre Form gänzlich verändern kann", schreibt, namentlich da der Herr Verfasser klar darthut, daß der Grundstamm mitunter eine Frucht wirklich verändern, ja selbst die Vegetation merklich modificiren kann ꝛc. (Pomol. Monatsschr., 10. Jahrg. S. 194). Wir werden weiter unten auf diesen Gegenstand zurückkommen und zu zeigen suchen, daß die Veränderung einer Sorte nicht zu den Seltenheiten gehört.

Die als White Pepping ausgestellte Frucht war wohl die Carmeliterreinette, obwohl wir zugestehen, daß man nach ein paar Früchten und ohne von der Vegetation Kenntniß zu haben, sich irren kann; aber der offene zurückgebogene Kelch und der kurze wulstige Stiel sowie Form und Farbe sprechen ganz für genannte Frucht. Der als Scheibenreinette ausgestellte Apfel war die Champagner Reinette. Sonst sind noch bemerkenswerth von Aepfeln: Gelber Herbstcalvill, Rother und Gelber (?) Gravensteiner, Parkers Pepping, Reinette von

Canada, (Pariser Rambourreinette), Kaiser Alexander und Comte de Sabisch, wohl noch wenig gekannt und verbreitet.

Von Birnen, welche sehr reichhaltig vertreten waren, heben wir hervor: Esperens Herrnbirn, Doyenné Goubault, Capiaumont, Williams Christbirn, Bosc's Flaschenbirn, Beurré blanc u. a.

Herr Kunst- und Handelsgärtner Ulrich aus Rosenthal stellte ein Körbchen mit Früchten von der Beurré Clairgeau aus, die am Hochstamm erwachsen sein sollen, aber nichts zu wünschen übrig ließen und welche Sorte daher allgemeine Verbreitung verdient.

Herr Handelsgärtner Schulze aus Pol. Wartenberg gab einige Früchte meistens ohne Namen, darunter: Champagner Reinette, Große Kasseler Reinette, Großer Bohnapfel, Langtons Sondersgleichen. Nr. 1—5 waren in dieser Collection die Winter-Goldparmäne und auch so bezeichnet, aber dabei bemerkt, daß selbige von 5 verschiedenen Bäumen geerntet wurden, wobei sich das Ausgesprochene, daß der Grundstamm einen merklichen Einfluß auf die Früchte hat, eclatant bewahrheitet. Jede dieser 5 Früchte hatten ganz entschieden andere Färbung und Gestalt, nur der Kelch blieb sich gleich, und doch war es immer dieselbe Sorte.

Herr Hofgärtner Spaniel aus Pol. Wartenberg stellte einige Apfel-, Birn- und Pflaumen- und Weinsorten aus. Als Niederländische Glocke lag die Holzfarbige Butterbirn auf. Unter dem Wein waren die Trauben des Malingre précoce sehr gut reif, d. h. sie waren trotz dem ungünstigen Wetter im Freien gereift und verdient diese Sorte recht häufigen Anbau.

Unter den Früchten aus dem herrschaftlichen Garten zu Schalkau (Obergärtner Pawel) lag u. a. Ribstons Pepping als Reptons Pepping. Die Muskatreinette lag daselbst ohne Namen auf. Als englische Zuckerreinette war die Pariser Rambour-Reinette bezeichnet und der Hohenheimer Schmelzling als Tafel-Rambour.

Außer diesen Obstfrüchten stellte die landwirthsch. Akademie Proskau ein bedeutendes Sortiment Kartoffeln aus, mit Angabe des Ernteertrages und Stärkegehaltes. Ferner eine Collection abgeschnittener Halmfrüchte und eine größere Anzahl naturgetreuer Abdrücke von Blättern exotischer Bäume.

Den Schluß bildet prächtiges Gemüse von verschiedenen Einsendern, worunter: Blumenkohl, Sprossenkohl, Carotten, Riesenkohlrabi und sonstige Kohlsorten; ferner: Kerbelrüben, Zwiebel, Sellerie, Champignon und eine kleine Anzahl von Monaterdbeeren. Doch dürfen wir auch der riesigen Runkelrüben nicht vergessen, es war wahrscheinlich Pohl's Riesenrunkelrübe.

In festen Ballen und Körben waren musterhaft gezogene Obstbäume aufgestellt, sowie einige interessante exotische Bäume. Erstere von Fehse in Gr. Peterwitz, Letztere von Handelsgärtner Wekwerth in Schalkau.

Breslau im Okt. 1864.

Jettinger,
Gärtner d. Sektion für Obst- und Gartenbau.

Bericht über die Erfahrungen in Kurhessen, namentlich in der Umgegend von Kassel, hinsichtlich der in den allgem. Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter zu Naumburg a. d. S., Gotha und Berlin (1853, 1857 u. 1860) empfohlenen Obstsorten.

(Aus Dr. Kochs Wochenschrift 1864, pag. 340 mit Anmerkungen von E. L.)

I. 1853 in Naumburg a. d. S. empfohlene 10 Sorten Aepfel.

1. Gravensteiner. Frucht sehr gut und sehr beliebt. Baum gesund, wird groß und ist sehr fruchtbar, darf aber nicht viel beschnitten werden, weil er sonst bei seinem kräftigen Wuchse den Krebs bekommt. Wird jetzt allgemein angepflanzt und ist für alle Oertlichkeiten gut. Für die Tafel sowohl, als auch als Wirthschaftsapfel nicht genug zu empfehlen.

2. Danziger Kantapfel. Frucht gut, trägt schon in der Baumschule. Alte Bäume sind in der Umgegend noch nicht anzutreffen, um ein weiteres Urtheil abgeben zu können.

3. Großer Bohnapfel. Frucht nicht alle Jahre gut; hängt der Baum voll, so bleiben die Früchte sehr klein und haben keinen Werth. Der Baum wächst sehr kräftig, setzt viel Holz an und erzeugt dadurch eine sehr verworrene Krone. Dieser Apfel findet hier wenige Verehrer und wird in der neueren Zeit nicht mehr angepflanzt.

Dieses Urtheil über den Kronenbau des Großen Bohnapfels ist völlig unrichtig. Derselbe bildet stets die schönste hochgehende Krone mit starken und dicht mit kurzem Fruchtholz besetzten Aesten und kann von einer verworrenen Krone nicht die Rede sein.

4. Luikenapfel. Erst nach der Empfehlung in Naumburg hier eingeführt. Der jungen Stämmchen sind schon viele an Landstraßen angepflanzt. In der Baumschule haben die Bäumchen sehr lange, dünne Triebe und können ohne Pfähle schöne Stämmchen nicht gezogen werden, welcher Umstand Obstbaumschul-Besitzern die Anzucht verleiden wird.

Ich lade den Berichterstatter ein, die Baumschule in Reutlingen zu besuchen und gebe ihm für jeden Pfahl, den er in den Luikenabtheilungen findet einen Thaler, ebenso auch für jeden nicht gerade gewachsenen Baum dieser Sorte. Hier fehlt es am Schnitt und ohne Schnitt kann man keine Luikenhochstämme ziehen.

5. Rother Winter-Taubenapfel. Frucht gut und für die Tafel sehr gesucht. Der Baum ist sehr verbreitet und gesund. Sehr geeignet für Gärten und geschützte Lagen, bleibt jedoch nur ein mittelmäßig großer Baum. (Pfarrer Jäger: Der Apfel gut, der Baum jedoch schmächtig und wird leicht krebsig.)

6. Große Kasseler Reinette. Baum gesund und auch zur Anpflanzung an Landstraßen zu empfehlen. Die Frucht etwas säuerlich, für die Wirthschaft gut. Lagerreife gegen Ostern.

Wenn die Große Kasseler Reinette guten Boden hat und sich einigermaßen ausbilden kann, wird sie immer eine Tafelfrucht ersten Ranges und ist im Frühjahr als solche sehr gesucht und sehr gut bezahlt.

7. Pariser Rambour-Reinette (Reinette von Canada). Frucht sehr gut. Der Baum trägt gern und reichlich. Wuchs gesund; kräftig in der Baumschule, wie an älteren Bäumen. Wird mit der Zeit die Reinetten älterer französischer Abkunft verdrängen, die öfters hier durch Frost leiden.

8. Winter-Goldparmäne. Die

Frucht ist eine der vorzüglichsten und schönsten; Baum sehr fruchtbar, wächst in der Baumschule sehr schön und kräftig; im Alter läßt das Wachsthum nach. Baum gesund und sehr viel verbreitet an Straßen und in Gärten.

9. Karmeliter Reinette. Trägt reichlich, Wuchs kräftig, gesund und verdient allgemeine Verbreitung. (Im Pfarrgarten zu Heiligenrode befand sich schon vor 50 Jahren ein tragbarer Baum. Jäger.)

10. Edel-Winter-Borsdorfer. Der bekannteste aller Aepfel und gern gekauft, aber noch sehr wenig angepflanzt, weil die Bäume erst im hohen Alter tragbar werden und öfters mehre Jahre hintereinander kein Obst bringen. Wuchs in der Baumschule, wie überhaupt, sehr langsam. Dessen ungeachtet finden sich hier viele alte, gesunde, große Bäume mit ausgebreiteten Kronen.

II. 1853 in Naumburg a. d. S. empfohlene 10 Sorten Birnen.

1. Weiße Herbst-Butterbirn (Beurré blanc). Auch hier eine verbreitete und beliebte gute Birn. Baum gesund, wächst gut und ist fast alljährig tragbar.

2. Die Grumkower Butterbirn, stammt aus Grumkow in Hinterpommern; Frucht groß, meist unregelmäßig gestaltet, grünlich gelb, mit vielen starken Punkten, von säuerlichsüßem, angenehmem Geschmack, reift gegen Ende November, wird aber, wie die meisten Butterbirnen, nach 3 Wochen teigig. (Der Baum trägt bei mir als Zwerg auf Quitte sehr reichlich, ist aber gegen starke Kälte empfindlich und verlangt einen geschützten Ort. Ich zähle sie zu meinen guten Birnen. Jäger).

Die Empfindlichkeit des Holzes der Grumkower Butterbirn ist von mir noch nirgends und noch in keinem Winter beobachtet worden, sie zeigt sich im Gegentheil dauerhafter als sehr viele edle Tafelbirnen und da sie in den Weichselniederungen, wo die Kälte jährlich 22—24° R. erreicht, im Großen angepflanzt wird, läßt sich wohl folgern, daß sie sehr dauerhaft sei.

3. Capiaumonts Herbst-Butterbirn. Die Frucht ist sehr gut; der Baum wächst ziemlich kräftig, wird aber nicht groß, trägt schon als kleines Stämmchen in der Baumschule sehr reichlich. Ist sehr zu empfehlen, auch hier schon viel verbreitet.

Der Stamm der Capiaumont wächst so kräftig, daß Professor Lange ihn als Zwischenstamm vorschlug, um schwachwachsende Sorten darauf in die Krone zu veredeln.

4. Coloma's Herbstbutterbirn. Die Frucht ist sehr gut, der Baum gesund und kräftig, bringt aber wenig Früchte; wird erst völlig auswachsen müssen. Ganz alte Bäume finden sich nicht vor.

Wie über die Fruchtbarkeit der Colomas Herbstbutterbirne zu klagen ist, verstehe ich nicht; sie trägt allerdings als Pyramide auf Wildling erst nach 5—6 Jahren, aber die Hochstämme und alten Pyramiden tragen doch überall sehr reich.

5. Napoleons Butterbirn. Allerseits als eine der vorzüglichsten Birnen anerkannt und schon sehr verbreitet. Der Baum wird nicht sehr groß und wächst schwächlich, setzt alle Jahre Fruchtholz an und bringt auch alljährlich Früchte. Für geschützte Lagen als Hoch- und Zwergstämme sehr zu empfehlen. Pyramiden, auf Wildlinge veredelt, sind auf offenen Plätzen ebensowohl dauerhaft.

6. Forellenbirn. Frucht sehr gut, Baum gesund und von gutem Wuchs,

trägt dankbar. Es finden sich nur wenige alte Bäume vor, die Sorte wird jetzt aber viel angepflanzt.

7. Liegels Winter-Butterbirn (Suprème Coloma). Frucht gut. Baum wächst sehr kräftig, hat bis jetzt aber sehr wenige Früchte gebracht. Die Bäume sind noch zu jung und werden erst ein höheres Alter erreichen müssen.

8. Hardenponts Winterbutterbirn. Zuerst als Kronprinz Ferdinand hier bekannt geworden. Eine sehr zu empfehlende, gute Wintertafelbirn. Die Frucht reift nach und nach aus und hält sich bis März. Ist viel verbreitet. Baum gesund und kräftig, verlangt aber einen guten, nicht zu trocknen Boden, weil sonst die Früchte steinig werden. Hat hier noch nicht vom Frost gelitten.

9. Der Katzenkopf, eine hier sehr bekannte und wegen ihrer Haltbarkeit bis zum Mai und noch länger sehr beliebte Kochbirn. Baum gesund, kräftig und in allen Lagen gut.

10. Die Winter-Gute-Christbirn; nur junge Bäumchen, bei einzelnen Liebhabern zu finden (1862 nur als Kochbirn zu gebrauchen).

III. 1857 in Gotha empfohlene 10 Sorten Aepfel.

1. Ananas-Reinette. Große Bäume finden sich hier nicht, ist aber in den letzten Jahren vielfach angepflanzt. (Frucht von vortrefflichem Geschmack und haltbar, daher auch zu empfehlen. Gläßner.)

2. Goldzeugapfel. Für die hiesige Umgegend ein sehr bekannter und beliebter Wirthschaftsapfel, auch für die Tafel zu gebrauchen. Der Baum wächst kräftig und bringt reichlich Früchte, eignet sich auch zur Anpflanzung an Straßen und öffentlichen Plätzen.

3. Virginischer Sommerapfel. Ist hier noch nicht bekannt.

4. Prinzenapfel (Nonnenapfel). War bis jetzt hier unter den Namen: Mönchsclos, Paradies- oder Petersilienapfel bekannt. Ein beliebter, guter Apfel, besonders von den Landleuten sehr geschätzt.

5. Rother Eiserapfel. Wird hier Bursfelder genannt. Der Baum wächst sehr kräftig, besonders gut zur Anpflanzung an Landstraßen geeignet. Die Früchte lassen sich in kalten Kellern 2 Jahre aufbewahren, sind aber nur als Wirthschaftsobst zu gebrauchen. Auf dem Lande sehr verbreitet. Die hierbei zugleich mit zur Sprache gekommenen Aepfel: Pommerscher Krummstiel, Winter-Citronenapfel und der Purpurrothe Winter-Coussinot sind hier nicht bekannt.

6. Champagner-Reinette findet sich hier auch; ist aber nicht als Wirthschafts-, noch weniger als Tafelapfel zu empfehlen.

Diese Angabe beruht offenbar auf einem Irrthum. Metzger führt schon an, daß dieser Apfel im Frühjahr zu 3 kr. das Stück in Heidelberg verkauft worden und ist sein Werth als Tafelfrucht noch nie bestritten worden. Als Wirthschaftapfel nimmt derselbe einen sehr hervorragenden Rang ein und gibt herrlichen Obstwein.

7. Englische Spitalreinette. Ist hier auch verbreitet; doch bleibt der Apfel größtentheils sehr klein und unansehnlich, findet deshalb keine Liebhaber und hat nur geringe Verbreitung.

8. Königlicher rother Kurzstiel. Frucht gut, von großem Werth für die Tafel; noch sehr wenig verbreitet. Wird an Landstraßen den geeigneten Platz fin-

den. Der Baum wächst sehr schwach. (Blüht spät und wird dadurch leichter tragbar, welches besonders hervorzuheben ist. Jäger.)

Der Königl. Kurzstiel wächst gedrungen, aber nicht sehr schwach.

9. Orleans-Reinette; hier unter dem Namen Peppin Parmaine sehr bekannt. In den Gärten, auch schon an Landstraßen häufig zu finden. Wird mit Recht zu den allerbesten Tafelfrüchten gezählt. Der Baum gesund, wächst rasch und wird noch sehr viel angepflanzt.

10. Harberts Reinette. (Vergl. Beschluß der Berliner Versammlung). Erst seit einigen Jahren angepflanzt. Wächst als junger Baum kräftig.

IV. 1857 in Gotha empfohlene 12 Sorten Birnen.

1. Grüne (fürstliche) Tafelbirn. Unter diesem Namen sind gar verschiedene Sorten hier, weshalb kein Urtheil abzugeben steht.

2. Sommer-Dechantsbirn; wird gern moll und deshalb nicht gesucht; wenig verbreitet.

3. Gute Graue. Hier unter dem Namen graue Butterbirn bekannt und sehr beliebt. Eine gute Septemberfrucht, die sich 14 Tage aufbewahren läßt. Baum gesund, stark wüchsig; es stehen viel Bäume in den Gärten und an den Landstraßen. Für die Tafel, wie als Wirthschaftsobst gleich gut; es ist in unserer Gegend keine Herbstbirn aufzufinden, in der sich alle guten Eigenschaften so vereinigen.

Der in dem Bericht hier beigesetzte franz. Name Beurré gris ist falsch und gebührt der Grauen Herbstbutterbirn. Hier scheint auch eine Verwechslung obzuwalten, da die Gute Graue keine Herbst- sondern eine Sommerbirn ist.

4. Punktirter Sommerdorn. Nach einer Empfehlung von Kiel aus erst wieder eingeführt. Die Frucht soll gut und sehr dauerhaft sein.

5. Wildling von Motte ist hier wenig bekannt.

6. Köstliche von Charneu. Frucht sehr gut, kann für unsere Gegend nicht genug empfohlen und angepflanzt werden. Baum gesund, seit 25 Jahren hier eingeführt und hat niemals durch den Frost gelitten.

7. Regentin. An Pyramiden schöne, große Tafelfrüchte, auch volltragend; als Hochstamm vielfach verbreitet, jedoch sind noch keine tragbare Bäume vorhanden.

8. Winter-Nelisbirn. Erst in neuerer Zeit eingeführt.

9. Winter-Dechantsbirn; hier die allervorzüglichste Wintertafelbirn, die alljährlich voll trägt. Baum gesund, wächst aber etwas langsam. Als Hochstamm ist's am besten, wenn man älteren Bäumen die Kronen umpfropft.

10. Bosc's Flaschenbirn. Viel verbreitete, gute Birn für die Tafel. Von den Hochstämmen wirft der Wind leicht die Früchte ab. Baum gesund, wird aber nicht sehr groß und hat wenig Holz. Pyramiden auf Wildlinge gezogen, können den Schnitt sehr gut vertragen, ohne der Ernte Eintrag zu thun.

11. Kuhfuß, wird allgemein hier Pfundbirn genannt. Keine so beliebte Kochbirn, wie der Katzenkopf. Steht zu entbehren und ist nicht zu empfehlen.

Früher glaubte ich auch, daß der Kuhfuß, den der Name Westphälische Glockenbirn besser empfehlen würde, entbehrlich

sei; ich habe mich aber jetzt überzeugt, daß es in der That keine delicatere Kochbirn gibt als diese, und daß der Baum sehr schön wächst und enorm trägt.

12. Kampervenus. Vor einigen Jahren erst eingeführt, hat jedoch noch nicht getragen. (Eine Kochbirn nach Jäger).

V. Von den 1860 von der zu Berlin stattgehabten 3. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter zur Berucksichtigung empfohlenen Birnen sind als gut befunden worden:

1. Herbst-Sylvesterbirn (König von Württemberg), nur als Pyramide auf Wildling.

2. Diels Butterbirn. Als Hochstamm wie Pyramide auf Wildling sehr volltragende gute Tafelbirn; sehr zu empfehlen und schon viel verbreitet.

3. Holländische Feigenbirn. Der Hochstamm hat etwas sehr lange Aeste; als Pyramide auf Wildling sehr gut. Früchte am Hochstamm ebenso gut, als an der Pyramide.

4. Volkmarser Birn soll von dem hessischen Städtchen Volkmarsen aus verbreitet worden sein; der Baum wird groß, wird alt und ist viel verbreitet.

5. Rothe Dechantsbirn, als Beurré rouge, bekannt als eine der besten Birnen; der Baum wächst langsam, ist gesund und wird alt. In Gärten und an Straßen viel verbreitet.

VI. Ebenso sind von den zu Berlin empfohlenen Aepfeln hier als gut befunden:

1. Weißer Astrachan, verdient sehr viel angepflanzt zu werden.

2. Rother Herbstcalvill. Ist ein schon aus ältesten Zeiten bekannter, guter Apfel und findet sich in vielen Gärten, wird auch noch sehr viel angepflanzt.

3. Kaiser Alexander. Ist noch nicht sehr lange bekannt, aber doch schon hinlänglich verbreitet und verdient als Wirthschaftsapfel große Anerkennung.

Warum nicht auch als Tafel- und Marktfrucht?

4. Rother Stettiner. Für den Haushalt eine sehr gute Frucht. Baum gesund und wächst sehr kräftig.

Bestätigt sich diese Notiz, so könnte vielleicht durch Reiser von dort diese werthvolle Frucht, deren Baum fast überall sich krank zeigt, wieder erhalten werden.

Mit Kirschen werden die Einwohner zu Kassel so reichlich von der nicht sehr entfernt liegenden Stadt Witzenhausen versehen, daß dadurch der Anbau etwas vernachlässigt ist; aber doch alle die besseren Sorten sind, wenn auch vereinzelt, in den Gärten um Kassel anzutreffen.

Die Kirschen an den Bergen zu Witzenhausen werden auf die Ostheimer Weichsel veredelt.

Hierüber wären weitere Mittheilungen sehr interessant. Es ist uns kein Fall bekannt, daß man Süßkirschen zu hochstämmigen Culturen auf Ostheimer Weichseln veredelt habe.

Nicht allein nach Kassel, sondern auch nach Göttingen, Hannover, Braunschweig und andere Orte werden jährlich sehr bedeutende Quantitäten Kirschen, nicht nur aus Witzenhausen, sondern auch aus mehreren, diesem nahe gelegenen Orten, versandt, und bildet der Erlös eine bedeutende Einnahmequelle für die Einwohner, die in manchen Jahren auf 10,000 bis 15,000 Thaler anzuschlagen ist.

Von den zu Berlin empfohlenen Pflaumen sind hier viele Sorten bekannt, ob-

gleich es doch noch zu wünschen wäre, daß sich hier ein Liebhaber fände, der sich allein mit dieser einträglichen Fruchtgattung, deren Nutzen noch nicht allgemein genug anerkannt wird, beschäftigte. Unter den vor ungefähr 10 Jahren eingeführten Pflaumen haben sich die Gelbe Herrenpflaume und die Reine Victorie als delikat und die Bäumchen auch als dankbar tragende erwiesen; dahingegen hat sich die sehr angepriesene Frankfurter Pfirsichzwetsche vom Anfange an als ungenießbar gezeigt.

Es ist mir nicht klar, welche Sorten als Gelbe Herrrnpflaume und Reine Victorie hier gemeint sind. Ueber die Frankfurter Pfirsichpflaume hört man aber doch sonst nur Rühmliches.

Nachschrift.

Mögen diese Bemerkungen von dem mir nicht bekannten Referenten nicht als systematische Opposition aufgenommen werden. Es ist eine Pflicht, die jeder praktische Obstzüchter hat, Urtheilen frei und offen entgegenzutreten, die über anerkannt werthvolle Früchte irre führen können und ich bin überzeugt, daß der Herr Berichterstatter bei längerer Beobachtung dieser Sorten mir schließlich dankbar ist, daß ich diese Entgegnungen mir erlaubte. Gar oft stützt sich solches Urtheil auf die Beobachtung von einem zufällig ungünstig placirten Baum. Solche Urtheile können aber nicht maßgebend sein. C. L.

II. Praktischer Obstbau.

Einiges über den Obstbau in Schweden.

Schweden hat bekanntlich kein Weinklima, aber das Land besitzt verhältnißmäßig zu seiner nördlichen Lage ein mildes Klima im Vergleich zu andern nördlichen Ländern, die sich in derselben nördlichen Breite befinden, z. B. Rußland.

Schwedens Hauptcultur ist Ackerbau und Viehzucht, für Gärtnerei ist bis jetzt von den Oekonomen wenig gethan worden, besonders ist aber für Obstbau wenig geschehen. In früheren Zeiten hatte man geglaubt, daß Glashäuser, Treibereien ꝛc. in Schweden Bedürfniß seien, aber dieß war nicht der Fall. Solche Culturen sind allein für Königliche Gärtnereien und für reiche Grundbesitzer, aber nicht für einen gewöhnlichen Oekonomen.

Man hat seit vielen Jahren sich über den niedrigen Stand der Obstcultur beklagt, aber so lange diese Glashäusercultur in den Köpfen war, konnte ein rationeller Obstbau nicht vorhanden sein.

Man baute Gewächshäuser, eines nach dem andern, füllte diese mit exotischen Pflanzen aller Zonen und glaubte, jetzt habe man alles gethan; ließ aber seine Obstbäume wachsen wie sie wollten, und mit einer solchen Cultur wurden die Bäume voll von Moos, trockenen Aesten, sie trugen wenige und schlechte Früchte und dieser Obstbau hatte einen schlechten Eindruck auf die schwedischen Bauern gemacht. Eine Pflanze kann nicht in ihren Werth kommen, ehe sie nicht cultivirt und geschätzt wird.

Später verloren die Glashäuser dadurch etwas an Werth, daß Gärtner und große Gartenbesitzer durch Reisen nach Deutschland und Frankreich auf die Obstbaumzucht aufmerksam gemacht wurden. Man fing an Bäume zu pflanzen, hatte aber nicht vorher daran gedacht, woher sollen wir junge kräftige Bäume bekommen und zwar auch in passenden Sorten. Einige kleinere Baumschulen waren schon da, aber diese waren nicht genügend. Man ließ von Deutschland Bäume kommen, ohne nach für unser Klima passenden Sorten zu fragen. Man bekam alsdann eine Masse Sorten ohne Werth, meistens Sommerfrüchte, so daß man ihren Ertrag nicht einmal vollkommen verbrauchen konnte, sondern man mußte viele Früchte den Schweinen geben und dadurch war wieder ein besseres Resultat nicht zu gewinnen.

In neuerer Zeit haben sich in verschiedenen Gegenden Gartenbau-Gesellschaften gebildet und Obstbäume werden mehr von dem Landmann gepflanzt und geschätzt.

Jetzt fängt man auch an danach zu fragen, was für Sorten man pflanzen soll und pflanzt nicht mehr wie früher blos Bäume ohne Namen. Dies haben wir besonders Hrn. Dr. O. Eneroth zu danken, unsrem bedeutendsten schwedischen Pomologen, welcher durch That, Reisen und Schrift die Culturfreunde auf obiges aufmerksam gemacht hat; ihm ist Schweden viel Dank schuldig. Er widmet alle seine Zeit der schwedischen Pomologie und überhaupt wirkt er eifrig für die Naturverschönerungskunst im Norden.

Ungeachtet Schweden so große Fortschritte gemacht hat, können unsere Baumschulen doch nicht genügend Bäume produciren, sondern man ist gezwungen, viele Tausende von Bäumen aus Deutschland kommen zu lassen, nebst Obst für einige Tausende Rthlr.*)

Anstatt Bäume und Früchte zu kaufen, könnte Schweden seine Nachbarn in Finnland und einen Theil von Rußland mit solchen versehen, aber unsere Obstbaumzucht steht noch auf geringer Stufe.

Junge Gärtner, die sich in Pomologie und Obstbaumzucht ausbilden wollen, müssen diese Kenntnisse in Deutschland und in Frankreich erwerben. Aber wir hoffen, es wird noch besser. Dr. O. Eneroth will einen pomologischen Reichsgarten anlegen, wo erst alle Sorten geprüft werden sollen und woher man Edelreiser versenden und alle Beobachtungen allgemein verbreiten will.

Schweden besitzt noch einen eifrigen Pomologen Herrn Direktor Hüttig in Alnarp bei Malmö.

Er hat dieses Jahr eine Reise durch Deutschland, Frankreich und Belgien gemacht, um Erfahrungen über Obstbaumzucht zu sammeln.

Junge Gärtner, die sich in Obstbau und Pomologie ausbilden wollen, bekommen Unterstützung durch Hrn. Dr. Eneroth. Von ihm werden jährliche Obstausstellungen veranstaltet und Prämien ausgetheilt. Es werden da die Obstsorten geprüft und mit den nöthigen Namen bezeichnet.

Schweden besitzt viele Nationalsorten, von denen mehrere sich den ausländischen ebenbürtig zur Seite stellen können, aber diese Sorten hier alle anzuführen ist unmöglich, da mir die Namen nicht genügend bekannt sind. Herr Hüttich

*) Ein schwedischer Rthlr. ist = 40 Kreuzer rhein. = 11 1/2 Sgr. preuß.

hat jedoch in der Pomologischen Monatsschrift, 10. Jahrgang, Aprilheft, die wichtigeren dieser Sorten genau beschrieben.

Obwohl, wie ich schon sagte, keine bedeutende Obstanlage in Schweden besteht, muß ich jedoch einer erwähnen, welche zwar zum Verhältniß der Jahre wo dieselbe besteht, keine hervorragende ist, dennoch für die Zukunft sehr viel hoffen läßt.

Dieser Garten befindet sich in dem Königlichen Thiergarten zu Stockholm und hat unter der umsichtigen Führung des Herrn N. U. Blomberg einen hübschen Aufschwung gewonnen. Die Aufgabe des Herrn Blomberg ist die Gärtnerei in allen ihren Zweigen zu befördern und wurden somit die von Seite des Königs wie der Mitglieder des Gartenbauvereins bewilligten Mittel, welche sich jährlich auf 7000 Rthlr. belaufen, für die verschiedenen Zweige der Gärtnerei verausgabt, wodurch natürlich für den Zweig der Pomologie auch etwas bestimmt werden kann.

Das Terrain dieses Gartens enthält etwa 37 württembergische Morgen, und wurde von der Königin zur freien Benützung dem Verein überlassen, und hat der Garten nur die Zimmer der Königin das Jahr durch zu decoriren.

Ungefähr zwei Morgen dieses Areals wurde mit den Sortiments-Bäumen des Kernobstes bepflanzt, während der übrige Theil zur Baumschule, Parkanlage, Gemüsegarten, Mistbeete und Blumenzucht benutzt wird. Auch befinden sich einige schöne Gewächshäuser dorten, von welchen ich nur den Wintergarten, das Vermehrungshaus, wie auch diejenigen bemerke, welche zur Treiberei der Ananas, Pfirsich und der verschiedenen Weinsorten benutzt werden.

Der Verein hat ferner jedes Jahr einen Rechenschaftsbericht über die angestellten Versuche und deren Resultate abzulegen und wird derselbe gedruckt, um als Vereinsgabe für die Mitglieder verwendet zu werden.

Jungen Leuten wird in dieser Anstalt Gelegenheit geboten, sich in allen Zweigen der Gärtnerei praktisch wie theoretisch auszubilden und habe ich noch nie bereut, mich einige Jahre dort aufgehalten zu haben.

Aug. Ericsson aus Stockholm.

Beschreibung einer Drainage auf dem neuerworbenen Baumgute des Pomol. Instituts.

Ehe ich diese Drainage beschreibe, glaube ich die Hauptgründe, die dieses Unternehmen nothwendig machten, anführen zu müssen, und ich will daher versuchen, nicht nur die Drainage, sondern auch die Beschaffenheit, die Lage und den Boden des obengenannten Gutes einigermaßen zu schildern.

Dieses Grundstück liegt ½ Stunde nördlich von Reutlingen, wurde im Frühjahr 1864 durch das Pomologische Institut von der Stadtgemeinde Reutlingen käuflich erworben und umfaßt circa 9 Magdeburger Morgen, worauf 310, meistens schon tragbare Bäume stehen.

Vor mehr als 20 Jahren wurde der daselbst reichlich vorhandene Lehm zur Ziegelfabrikation ausgegraben, dabei die obere Erdschichte auf die Seite geschafft, und nachdem sämmtlicher verwendbare Lehm ausgegraben war, erstere wieder gleichmäßig auf der ganzen Fläche vertheilt.

Vor 20 Jahren wurde das ganze Grund-

stück auf städtische Kosten mit Bäumen bepflanzt, die auf 30′ breite gewölbte Beete in der Linienentfernung von 30′ gepflanzt wurden.

Zu beiden Seiten der Beete wurden Gräben gemacht, die das Wasser, welches in Folge des undurchlassenden Untergrunds nicht in die Tiefe konnte, abführen sollten, was auch einigermaßen bezweckt wurde.

Bis jetzt wuchsen die Bäume trotzdem, daß ihre Wurzeln nicht in die Tiefe, sondern sich nur auf der Oberfläche ausbreiten konnten, und da sie doch noch viel von Nässe zu leiden hatten, mittelmäßig gut.

Doch jetzt, da die Bäume schon eine ansehnliche Größe erreicht haben, und dadurch, besonders in der freien Lage, in der sie stehen, den Stürmen weit stärker ausgesetzt sind als bisher, mußte auf Mittel gedacht werden, den Untergrund gleichsam aufzuschließen, denselben den Wurzeln zugänglich zu machen, und hiedurch den Bäumen einen festern Standort und zugleich mehr Nahrung zu geben.

Auch wurden die großen Kosten einer Drainage durch Folgendes noch mehr in den Hintergrund gestellt:

Das Terrain war durch die vielen Beete und Gräben ein sehr unebenes und der Boden sehr schwer zu bearbeiten, auch ging durch die breiten Gräben ein großer Theil für die Cultur verloren.

Ersteres wurde durch das Drainiren fast ganz eben und der Boden wurde poröser, folglich auch für andere Culturen zugänglicher gemacht.

Ich gehe nun zur Beschreibung der Drainage über.

Der Plan zu dieser größeren Drainage wurde im Auftrag der Centralstelle, durch den K. Wiesenbaumeister Schäfer in Freudenstadt, dem Staats-Techniker für Drainirung, Wiesenbau ꝛc. ꝛc. für den Schwarzwaldkreis, wozu Reutlingen gehört, gefertigt; der Kostenüberschlag belief sich in runder Summe auf — 300 fl.

Die Summe der Kosten betrug nur wenig mehr als der Ueberschlag.

Es wurden nach diesem Plane 2 Haupt- oder Sammeldrains gemacht, einer an der südlichen und einer an der entgegengesetzten Seite, wie es durch das Gefälle nöthig wurde.

Die Nebengräben oder Saugdrains, kamen in die alten Gräben, denn erstens wurde hiedurch Geld und Zeit beim Ausgraben erspart, und zweitens blieb man den Wurzeln der Bäume gleich weit entfernt, da sich die Gräben genau in der Mitte zwischen zwei Baumreihen hinzogen.

Die Hauptgräben mußten je nach dem Gefälle 4—5′, die Seitengräben 3½ bis 4½′ tief gemacht werden. Erstere wurden mit gebrannten Thonröhren von 1½ bis 2″ Durchmesser, letztere abwechslungsweise einer mit einzölligen Röhren, der andere mit Hohlziegeln gelegt.

Durch das tiefe Legen der Drainage mußte die undurchlassende Erdschichte durchbrochen werden, auch wird je tiefer die Drainage, desto stärker die Wirkung derselben.

Als Hauptzweck wurde die Ableitung desjenigen in den Boden gesickerten Wassers betrachtet, welches derselbe nicht mehr aufnehmen kann, und welches, indem es in den Untergrund nicht einzudringen vermag, den oberen Boden naß und kalt macht.

Die Röhren wurden alle von den Zöglingen des Pomologischen Instituts gelegt, auch wurden einige Gräben von denselben gemacht, das Ausfüllen sowie auch das

Graben der übrigen Gräben wurde an hiesige Weingärtner veraccordirt.

Der Erfolg war bis jetzt die Ableitung des Wassers betreffend ein sehr günstiger, indem nirgends mehr, wie seither, Wasser an der Oberfläche, welches nicht eindringen konnte, stehen blieb, und die aufgewendeten Mühen und Kosten werden durch die Verschönerung des Gutes, die Verbesserung des Bodens und das üppigere Wachsthum der Bäume sowie auch deren größere Dauerhaftigkeit reichlich ersetzt werden.

Die Zwischenräume der Baumreihen dieses Gutes sollen hauptsächlich zur Wildlingszucht verwendet werden, wozu das ganze Feld in Schläge und dieselben auf folgende Weise eingetheilt werden.

An den Baumreihen werden auf jeder Seite 5′ also 10′ mit englischem Raygras (Lolium perenne) angesät, weil die Cultur von Wildlingen unter den Bäumen nicht geeignet wäre.

Der übrige Raum, also 20′ in der Breite und 30′ in der Länge zwischen jedem Baumquadrat wird in 5′ breite Beete eingetheilt, worauf die Obstsaaten reihenweise in der Entfernung von 1′ dünn gesät werden.

Jedes Jahr wird ein neuer Schlag angelegt, und wenn ein Schlag geleert ist, wird er einige Jahre zu andern Culturen verwendet, worauf er wieder mit Obstsamen eingesät wird.

Auf diese Weise wird das Grundstück bei weniger Arbeitsaufwand nicht nur sein Interesse, sondern auch einen namhaften Reinertrag abwerfen.

(A. d. Taschenb. f. Pomol.)

Louis Trumpp von Nesselbach
OA. Gerabronn.

Auswahl passender Unterlagen für Apfelzwerge.

Ich bezog vor mehreren Jahren aus der Fremde eine Partie Zwergäpfelstämmchen, die viele wichtige Gebrechen zur Schau trugen, daher auch die meisten nach ihrer Auspflanzung eingingen. Doch trieben mehrere gesund gebliebene Unterlagen Wurzelschosse, die ich später auf die in den meisten Baumschulen bisher übliche Art als sogenannte „Johannisstämmchenbrut" benützte, ohne mich um die Abweichungen der einzelnen Wurzelstöcke in ihrem Wachsthume nur im Mindesten zu kümmern. Hoffentlich mag dieselbe Sorglosigkeit auch in der Baumschule, woher ich die Zwerge bezog, stattgefunden haben. Die Folge davon war ein gewaltiger Unterschied im Wachsthum der Veredlungen, indem manche aus ihnen ganz zwergartig blieben, andere dagegen mehr ja sogar auffallend kräftig in die Höhe schossen. Die Ursache blieb mir unbekannt.

Erst als ich im Frühjahre 1863 mit meinen alten Wurzelstöcken anderweitig verfügen wollte, erkannte ich unter denselben manche sichtliche Varietäten, nämlich den ächten „Paradiesapfel" mit seinen vielen Wurzelschößlingen und den ächten „Splitt- oder Johannisapfel" mit wenigeren Wurzelschossen, daher beide ganz mit derselben im „Illustr. Handb. der Obstkunde, erste Lieferung, Seite 1." — genau angedeuteten Charakteristik. Ich untersuchte noch weiter und fand selbst unter den Splittäpfelstöcken vier auffallende Varietäten, u. z.:

a) zeitlich und gerade ohne Seitendorne in die Höhe treibend mit röthlicher Rinde;

b) gleichartig wie vorgehend, jedoch etwas später treibend und braunrindig;

Ergänzungen z. Jahrg. 63
S. 307

c) zeitlich wie bei a), jedoch etwas stärker und Dorne treibend, mit röthlicher Rinde;

d) am spätesten und bei weitem stärker wie bei c) treibend, mit vielen starken Dornen und dunkelbrauner Rinde.

Zudem bekam ich vor mehreren Jahren aus der Haffner'schen Baumschule in Cadolzburg

e) einen noch viel kräftiger als bei d) wachsenden, jedoch auch durch Wurzelschosse und Senker sich vermehrenden sogenannten „Heckapfel", der ein weit gedrängteres Wachsthum als die Sämlinge von Pyrus baccifera (Sibirischer oder Beerenapfel) äußert, daher dieser letztere als Unterlage für Apfelpyramiden wesentlich vorzuziehen wäre.

Ohne mich nun bezüglich dieser 5 Varietäten in eine nähere physiologische Prüfung, wozu mir durchaus keine Zeit erübrigte, einzulassen, unterließ ich wenigstens nicht, die Vermehrung der durch die obangeführten Merkmale besonders hervorragenden und sorgfältig abgesonderten Wurzelstöcke durch Absenker einzuleiten, und werde sofort diese Vermehrung alljährlich im thunlichst ausgedehnten Maßstabe fortsetzen.

Die sorgfältigste Auswahl gleichmäßig wachsender Zwergunterlagen ist von größter Wichtigkeit bei der Anlage einer sogenannten Normandie (Hardy-Jäger Obstbaumschnitt, Leipzig 1855, Seite 45 und 81), eines Horizontalcordons (Pomol. Monatsschr. 1863, Seite 18), oder einer ähnlichen Anlage, bei welcher ein ganz gleichmäßiges Wachsthum der Zwergbäume das Auge des Beschauers angenehm überraschen, nebenbei aber die bewährte Umsicht eines denkenden Cultivateurs bethätigen soll. Und wie sieht es bis nun mit den seit zwei Jahren so allgemein gesuchten „Cordonbäumchen" aus? — Haben sie alle, um dem Zwecke zu entsprechen, gleichmäßig treibende Unterlagen? —

Es bleibt mir, der ich bisher nur wenige Nebenstunden, und dieß bloß zur Erholung, der Obstbaumzucht widmen, daher nicht, wie Andere, viele Nachforschungen pflegen konnte, immerhin räthselhaft, wie man in den meisten Baumschulen diesen durch häufige Bereisung Frankreichs, durch Lectüre und zahlreiche Praxis schon längst bekannt gewordenen Umstand so wenig beachten und so lange zuwarten konnte, bis endlich in der Monatsschr. 1863, S. 264 und 265 ein „Johannisdoppelgänger" als der wahre Uebelthäter entdeckt werden mußte.

Wie schön und faßlich hat Hr. Kunstgärtner Mart. Müller aus Frankreich in seinem theoretisch-praktischen Vortrage gelegenheitlich der vorjährigen Pomologenversammlung zu Görlitz diesen Umstand beleuchtet, und wie ganz klar hiebei nachgewiesen, daß nur die ächten Paradiesäpfelstämmchen als einzige Unterlagen für wahre Zwerge bei Einfassungen mit Horizontalcordons entsprechen können! — Hiezu sei nebenbei bemerkt, daß selbst in den französischen Baumschulcatalogen ausschließend nur die Veredlungen auf Paradiesunterlagen als eigentliche Zwerge verstanden werden, indem es dort ausdrücklich unterscheidend heißt: „Arbres nains sur paradis", Zwerge auf Paradies, dann: „Mitiges sur doucin" und „Pyramides sur doucin", Halbstämme und Pyramiden auf doucin oder Splittapfel. Und Halbstämme oder Pyramiden sind doch wohl keine eigentlichen Zwerge? —

Als wißbegieriger Zuhörer des Herrn

M. Müller unterließ ich sonach nicht, mir gleich damals zu Görlitz einige Hundert Stück derlei ächter Paradiesstämmchen aus Frankreich zu procuriren und werde nicht ermangeln dieselben ganz gleichartig, wie die vorerwähnten Splittäpfelsorten, jedoch stets genau abgesondert, reichlich zu vermehren.

Jungbunzlau im Novbr. 1864.

Joh. Schamal,
Baumschulbesitzer.

Protokoll der Versammlung der württemb. Obst- und Weinproducenten in Ravensburg

den 4. Oktober 1864.

Am Schlusse der 10. Versammlung württemb. Wein- und Obstproducenten zu Eßlingen wurde festgesetzt, daß die 11. Versammlung dahier tagen solle.

Zu Erörterung der von dem landwirthsch. Ausschuß aufgestellten und von der Centralstelle durch Erlaß vom 19. Aug. d. J. genehmigten Fragen ist der heutige Tag bestimmt worden.

Neben den zahlreich anwesenden Wein- und Obstproducenten von der Stadt und Umgegend Ravensburg erschienen Deputationen von den Bezirken Tettnang, Stuttgart, Neckarsulm und Weinsberg, was mit vieler Anerkennung aufgenommen wurde und zu Erhöhung des Interesses an dem Wein- und Obstbau und Verbreitung allgemeiner und specieller Kenntnisse darüber, für die Zukunft auch von andern landwirthschaftlichen Vereinen um so mehr nachgeahmt werden dürfte, als die damit verbundenen Kosten, wie zum Theil auch zwar geschehen, auf die Vereinskassen ganz oder theilweise übernommen werden könnten.

Außerdem beehrte auch der Vorstand der Centralstelle für die Landwirthschaft, Herr Oberregierungsrath v. Oppel, die Versammlung mit seiner Gegenwart.

Dieselbe wurde durch eine Bewillkommnungsrede des Vicevorstandes des Ravensburger Vereins, Oekonom Brugger von Rahlen, eröffnet und sofort auf dessen Vorschlag durch Zuruf zum Vorsitzenden Kameralverwalter Dornfeld von Weinsberg und zum Sekretär Oberamtssparkassier Jutz von Ravensburg gewählt, worauf mit der Tagesordnung begonnen wurde wie folgt:

I. Fragen zur Berathung über den Weinbau.

1) Welche Verjüngungsart der Reben ist vorzuziehen, die durch dreijährige Würzlinge oder die durch Gruben vom Mutterstock erzielte?

Nachdem von dem Vorsitzenden zunächst der Unterschied zwischen der Verjüngungsart der Weinberge in der Neckar- und der Bodenseegegend kurz auseinandergesetzt und bemerkt wurde, daß in der letzteren Gegend hauptsächlich die Erneuerung durch Vergruben (d. h. durch das Einlegen ganzer Mutterstöcke eingeführt sei, wurde nach längerer Berathung sich dahin ausgesprochen, daß in der Bodenseegegend bei den dortigen klimatischen und Bodenverhältnissen die Verjüngung durch Gruben vom Mutterstock zweckmäßiger sei, weil sie den Vortheil gewähre, daß die eingelegten Reben bälder und hie und da schon im ersten Jahre in Ertrag kommen, nur sollte bei dieser Methode darauf gesehen werden, daß die eingelegten jüngeren Reben bälder sich kräftig bewurzeln und selbständig werden, weil sich sonst durch das öftere Vergruben ein oft mehrere Zoll starkes Netz von Wur-

zeln über den Weinberg verbreite, was den Boden aussauge und einem tieferen Vergruben Schwierigkeiten in den Weg lege. Jenes werde durch Anbringen von Drahtringen am Ende des jungen Schenkels gegen den Mutterstock erreicht, wodurch sich der junge Stock vom alten in ein paar Jahren abscheide und letzterer so nach und nach verfaule.

Nur in dem Falle, wenn eine bessere Qualität von Reben gewünscht und deswegen eine größere Fläche alter Reben ausgehauen, oder wenn ganz neue Anlagen gemacht werden, oder auch wenn eine größere Menge alter Mutterstöcke wenig junges Holz zur Nachzucht mehr haben, sei Verjüngung durch Würzlinge nothwendig, wobei jedoch die Erziehung von solchen in besondern Rebländern denjenigen, die sich durch Ableger von alten Rebstöcken erziehen lassen (s. g. Fechsern) vorzuziehen seien.

2) Eignet sich nicht auch die Ruländer Rebe ebenso gut wie die Bodensee-Burgunder-Rebe zu Anpflanzung für die Bodenseegegenden, insofern dieselbe die gleiche Reifeigenschaft besitzt?

Die Trauben dieser Rebe geben einen feinen süßen Wein und würde sich derselbe daher sehr gut zum Wein von der Bodensee-Burgunder-Rebe eignen und denselben verbessern, die Trauben seien aber sehr gedrungen und würden daher bei den engstehenden Reben gern faulen, auch dürften sie im Ertrag dem Bodenseeburgunder nachstehen, doch wäre es wünschenswerth, wenn mit der Ruländer Rebe in guten Lagen und kräftigem Boden weitere Versuche gemacht und dabei auf diejenige Gattung Rücksicht genommen würde, die in den Rheingegenden unter dem Namen „Grauer Tokayer" bekannt ist.

Außerdem wurde für den Bodensee auch der in der Gegend von Offenburg angepflanzte Blaue Arbst empfohlen, indem derselbe eine lockere Traube sei, die weniger faule und einen guten rothen Wein gebe.

3) Kann das Begießen oder Bespritzen der von der Traubenkrankheit befallenen Rebstöcke mit Leimwasser nicht ebenso gut wie Schwefel als Mittel gegen die Verbreitung dieser Krankheit empfohlen werden?

Der Schwefel sei dem Leimwasser vorzuziehen, weil durch letzteres die Poren der Beerenhäute verstopft werden und die Trauben dadurch im Wachsthum und Reifen stille stehen, während das Gedeihen der mit Schwefelblüthe behandelten Trauben nicht in Frage steht, besonders wenn nicht nur die ganzen Stöcke mit einem Puderpinsel eingeschwefelt, sondern wenn auch die einzelnen Trauben oben und unten mit einem in Schwefelblüthe eingetauchten gewöhnlichen Mauerpinsel bedupft werden, indem durch das Bedupfen der Pilz schon an und für sich etwas zerstört wird und der Schwefel besser an den einzelnen Beeren hängen bleibt. Im übrigen habe man in der hiesigen Gegend noch keine Gelegenheit gehabt, das eine oder das andere Mittel in Anwendung zu bringen, da diese Krankheit hier noch nicht vorgekommen sei.

4) Welche Art des Drahtrahmenbaues ist sowohl in Bezug auf Bequemlichkeit als Zweckmäßigkeit anzurathen?

Von dem Vorsitzenden wurde zunächst

über den Rahmenbau im Allgemeinen die Erläuterung gegeben, daß derselbe sich abtheile in Rahmen von Holz, wobei die feststehenden Stickel mit schmalen Latten oder Stänglen verbunden werden, und in Rahmen mit Drahtbezügen, wobei dann die untere Linie behufs der Feststellung des ganzen Baues wieder mit Halblatten und dann die weiteren Linien mit starkem Draht oder sämmtliche Linien mit Draht bezogen werden können. Wie viel Linien mit Holz oder Draht zu beziehen seien, hänge von der Triebkraft des Bodens und der Reben ab, man könne dabei 2—4 Linien (Züge) annehmen, die je 1—1½ Fuß von einander abstehen.

Für die Bodenseegegend sei der Drahtrahmenbau mit etwa 3 Zügen besonders zu empfehlen, weil er um die Hälfte wohlfeiler sei als der Bau mit Pfählen oder Stänglen, und weil es hiedurch möglich werde, die hohe Erziehung der Reben etwas zurückzuführen und dem Boden näher zu bringen, auch würde in die dadurch gebildeten Gassen die Sonne kräftiger einwirken können und durch all dieses die Reife der Trauben sehr beschleunigt werden.

5) Welche Traubenraspel ist vorzuziehen, die Hohloch'sche oder Neff'sche?

Von der K. Centralstelle sind Modelle verschiedener Raspeln mitgetheilt worden, deren Gebrauch von Gemeinderath Single von Stuttgart näher erläutert und worauf sich dahin geeinigt wurde, daß wenn man mit der Arbeit schnell fertig werden wolle, so sei die alte Neff'sche Raspel ohne Gitter am Platze, wer aber eine pünktlichere Arbeit wünsche, namentlich die Kämme von den Beeren genau abgeschieden wissen wolle, für den sei die Hohloch'sche Raspel zu empfehlen.

Am einfachsten, zweckmäßigsten und wohlfeilsten erscheint die sog. Walzenraspel, unter der sich ein 4eckiger trichterförmiger Kasten befindet, in den die Traubenbeeren beim Raspeln fallen, und der unten eine schmale längliche Oeffnung hat, unter der zwei hölzerne mit gerippten weißem Eisenblech beschlagene Walzen sich befinden, zwischen welchen die darauf fallenden Beeren gedruckt werden und sofort in die darunter befindliche Kufe kommen.

Von dem Vorsitzenden wurde sodann noch bemerkt, daß nach seinen Wahrnehmungen eine bessere Einrichtung der Weinbereitung für die Bodenseegegend ein dringendes Bedürfniß sei, wobei zunächst der Anfang damit gemacht werden sollte, daß für ein besseres Zerdrücken der Traubenbeere zu sorgen wäre, entweder durch Einführung des Trettzubers oder der Walzenraspel und daß die in den Keltern befindlichen Stauden (Kufen) unten mit einem Zapfloch zum Ablassen des Weins versehen werden, so daß der Vorlaß und Druck von einander geschieden werden können, indem es Thatsache sei, daß der erstere eine weit bessere Qualität als der letztere gebe und durch das Aufnehmen des Weinmostes von den Trebern auch die Gährung des Weins weit vollständiger als im andern Falle vor sich gehe.

Am Schlusse der Berathung über vorstehende Fragen empfahl der anwesende Herr Vorstand der Centralstelle, Oberregierungsrath v. Oppel die Errichtung eines Musterweinberges, wie dieses auch schon in einigen anderen Bezirken der Fall ist, für die Bezirke Ravensburg und Tettnang und stellte hiezu Staats-

unterstützung in Aussicht, indem hiedurch am besten Gelegenheit gegeben werde, über all' die gestellten Fragen praktische Auskunft zu erhalten, worauf von den anwesenden Mitgliedern dieser Vereine die Versicherung gegeben wurde, daß diese Empfehlung in reifliche Erwägung gezogen und darnach die erforderlichen Beschlüsse werden gefaßt werden.

II. Fragen für den Obstbau.

1) Welchen Vor- oder Nachtheil gewährt der Frühlings- oder Herbstbaumsatz in unserer Gegend?

Ueber diesen wichtigen Gegenstand wurde sich von verschiedenen Mitgliedern ausführlich ausgesprochen.

Im Allgemeinen sei der Frühlingssatz dem Herbstsatz vorzuziehen, was schon die Jahreszeit mit sich bringe; in unserer Gegend, wo es noch viele nasse und kalte Gründe habe, sei der Herbstsatz ohnehin nicht anzurathen; jedenfalls sollten die Wurzeln eines im Herbst gesetzten Stammes mit Stroh, Dünger ꝛc. bedeckt werden.

Sehr zweckmäßig sei es, wenn für den Frühlingssatz bei strengem Boden schon während des Winters weite und tiefe Gräben gemacht werden, damit der Boden ausfriere und dadurch milder und zur Aufnahme der zarten Wurzeln tauglicher gemacht werde.

Besonders für den Kernobstsatz sei entschieden das Frühjahr besser, während der Steinobstsatz im Herbst weniger zu leiden habe.

2) Ist das Nichtbeschneiden beim Satz räthlich?

Es werden verschiedene Beispiele angeführt, wonach das Nichtbeschneiden sowohl als das Beschneiden der Bäume beim Satz von gutem Erfolg gewesen sei, doch werde sich im Allgemeinen mehr für das Beschneiden und jedenfalls für den Grundsatz ausgesprochen, daß die Krone mit der Wurzel im Einklang stehen müsse, wo also ein Mißverhältniß stattfinde, da müsse das Beschneiden jedenfalls eintreten, übrigens dürften in dieser Beziehung noch weitere Erfahrungen gesammelt werden.

3) Wie kommt es, daß bei uns so viele Bäume durch Brand und dergleichen leiden und zu früh absterben.

Häufig rühre der Brand von klimatischen Verhältnissen her; in Lagen, in welchen Hitze und Kälte oft schnell wechsle, trete eine Saftstockung ein, die den Brand zur Folge habe, zwar müsse den Bäumen öfters zur Ader gelassen werden; dann rühre der Brand aber auch von unpassenden Unterlagen her, weßhalb beim Veredeln der Bäume auf eine kräftige, dem Edelzweige mehr entsprechende Unterlage hauptsächlich gesehen werden müsse.

Vorzugsweise sollten nur solche Bäume gepflanzt und gesetzt werden, welche in der Gegend selbst erzogen werden und an die klimatischen Verhältnisse gewöhnt seien.

Bäume, welche dem Brand mehr als andere unterworfen seien, seien der Rothe Bietigheimer (Rothe Stettiner) der Graue Kurzstiel, die Goldparmäne und die Große Casseler Reinette.*)

*) Anm. d. Red. Es ist wirklich unerklärlich wie diese sonst überall die gesundesten dauerhaftesten Bäume liefernden Sorten in dem milden und vortrefflichen Bezirk von Ravensburg sollen vom Brand, worunter hier Krebs verstanden ist, leiden. Daß der Rothe Stettiner sehr häufig krebsartige Wucherungen an seinen Zweigen trägt, ist bekannt, wer hat aber je bei dem Grauen

4) Welche Erfahrungen liegen über die in neuerer Zeit eingeführten Obstsorten vor?

Für unsere Gegend seien im Allgemeinen spätere und rauhere Sorten mehr zu empfehlen, als das frühere Tafelobst. Zu den ersteren Sorten gehöre namentlich der Frauen- und Granat-Apfel, die Champagner-Reinette und Langtons Sondersgleichen.

Die Goldparmäne sollte alle zehn Jahre verjüngt werden.

Der Luikenapfel trage erst spät, wenn er aber anfange zu tragen, so trage er gerne und bei seinem dauerhaften Leben auch lange.

Von Birnen eignen sich in rauheren Lagen die Regentinbirn und die Grumkower Birn, welche beide auch lange halten.

Bei Berathung dieser, sowie

der 5. Frage, an welchem Mangel leidet überhaupt unser Obstbau

a. im Schussenthal und Seegegend und

b. auf hochgelegenen Orten?

wurde auf die Aeußerung verschiedener Obstzüchter über den Obstbau und dessen Mängel in hiesiger Gegend eingehende Belehrung zu erhalten, von Herrn Oberregierungsrath von Oppel die Versicherung ertheilt, daß man von Seite der Centralstelle gerne bereit sei, zu dem angeführten Zwecke den Institutsgärtner Konzelmann in Hohenheim herzusenden. Wie ausgedehnt und beachtenswerth der Obstbau in der Bodenseegegend ist, davon gab die von den landwirthschaftlichen Vereinen Ravensburg und Tettnang in einem besondern Saale veranstaltete Obst- und Trauben-Ausstellung Zeugniß, indem dieselbe nicht nur hinsichtlich der großen Zahl, sondern auch hinsichtlich der schönen und edlen Obstsorten vieles Interessante darbot, daher für die den Wein- und Obstproduzenten dieser Bezirke dadurch bewiesene Aufmerksamkeit der besondere Dank hier auch noch öffentlich ausgesprochen wird.

Zum Schluß wurde als Ort der 12. Versammlung der württ. Wein- und Obstproduzenten die Stadt „Oehringen" gewählt, wovon dieselbe von dem landwirthschaftlichen Vereine Ravensburg besonders wird in Kenntniß gesetzt werden.

Zur Beurkundung

Vorsitzender: Dornfeld. Sekretär: Jutz.

Kurzstiel, der Goldparmäne und der Casseler Reinette dies beobachten können. Ist hier nicht ein Irrthum obwaltend, so liegt der Grund entweder darin, daß diese in jener Gegend erst in den letzten 3 Jahrzehnten eingeführten Sorten häufig, wohl etwa in den Jahren 1830—45, wo besonders im Oberland sehr schlecht und stets zu tief gepflanzt wurde, (ich erinnere an die Berichte des † Pfarrers Nägele, der in der dortigen Gegend lange lebte und wirkte) oder daß theilweise der Boden wirklich sehr krebssüchtig sei, in welchem Fall aber die 3 erwähnten Sorten jedenfalls am längsten dieser Krankheit Widerstand geleistet haben würden. E. L.

Veredlung im Spätsommer.

Herr Sup. Oberdieck hat darüber schon so umfassende Mittheilungen gemacht, daß ich für das folgende Scherflein die Leser um Verzeihung bitte.

Mitte August d. J. copulirte ich 9 Pflaumenwildlinge mit Aprikosen. Acht Reiser sind angewachsen; zwei davon treiben schon. Die Ursache dieses Uebelstandes mag sein, daß die sehr schwachen Wildlinge unter der Veredlungsstelle keinen

Zweig hatten, auch kein Auge daselbst austrieb, um den überflüssigen Saft auszuscheiden. Als nun durch feuchte Witterung und wärmere Tage das Pflanzenleben neu erregt wurde, mußten die Edelreiser wohl austreiben.

Schon früher ist das Copuliren der Pflaumenstämme mit Aprikosen um Johannis empfohlen worden. Sie sollen dann noch Triebe machen, welche einem mäßigen Winter gut widerstehen.

Ebenfalls um Mitte August pfropfte ich einige Birnen- und Aepfelzweige, ebenso 2 Pflaumenzweige, einen auf Aprikosenwildling, einen auf Pflaumenwildling, in die Seite und zwar hinter die Rinde, ohne den Wildling darüber abzuschneiden. Den Verband machte ich theils mit Anwendung von Baumwachs, theils nur mit wollenem Garn, theils nur mit Lindenbast. Alle diese Pfropfreiser stehen so schön, daß mir diese Veredlung ebenso sicher scheint, als das Oculiren, wobei der Vortheil ist, daß von zwei und drei Augen der Pfropfreiser sicherer eines treibt, als das einzelne oculirte Auge.

Bei Rosen habe ich das Seitenpfropfen im August schon oft mit Erfolg versucht; die oft sehr dünnen Edelreiser fordern dazu von selbst auf.

Besonders eignen sich zum Pfropfen in die Seite hinter die Rinde Zweige, welche durch Herabbinden halbkreisförmig gewachsen sind, da sie einen solchen Zungenschnitt erlauben, daß das Edelreis nachher vom Stamm absteht, was namentlich dann angenehm ist, wenn man einem kahlen Stamm neue Aeste einsetzen will.

Herr Garteninspektor Lucas hat das Pfropfen in die Seite, sowohl für das Frühjahr als den Spätsommer schon mehrfach empfohlen. Es wird aber, wie ich glaube, diese schöne und leichte Veredlungsart noch lange nicht genug geübt. Ich will daher hiedurch von Neuem daran erinnert haben.

Franz, Rector.

Pfirsichzucht im Freien.

Mein über diesen Gegenstand im Oktoberheft der Monatsschrift des vorigen Jahres veröffentlichter Artikel hat allenthalben beifällige Aufnahme gefunden, wie mir zahlreiche Zuschriften aus Nah und Ferne bewiesen. Zu meiner Freude ist der Zweck, allgemeines Interesse für die Sache zu wecken, dadurch erreicht, und ihre weitere Ausbeutung durch intelligente Züchter wird nicht verfehlen, ihr stets neue Freunde zuzuführen.

Ich will hier noch Einiges folgen lassen, das nicht ganz ohne Interesse sein wird.

Die freistehenden Pfirsichbäume hatten seit einem Jahr harte Kämpfe gegen die Einflüsse abnormer Witterung zu bestehen. Der schneelose Winter brachte anhaltenden, tief in den Boden eindringenden Frost, der hier 15° Reaumur erreichte. Viele Obstpflanzen und Bäume litten dadurch an ihren Wurzeln, zumal auf grobkörnigerem Sandboden, insbesondere beschädigte der Frost die im Herbst verpflanzten Bäume, ein neuer Beweis, daß Frühjahrspflanzungen den Vorzug verdienen. Den Pfirsich-Kernbäumen schadete dieß jedoch nicht, dagegen waren die Spätfröste ihrer Blüthe nachtheilig (noch am 31. Mai fror es hier) und nur in den noch nicht geöffneten Nachzüglern der Blüthen blieben die Fruchtknoten gesund, wovon man sich beim Durchschneiden derselben überzeugen konnte, da

die erfrorenen im Centrum braun, die gesund gebliebenen gelbgrün sich zeigten. Auch der weiteren Vegetation war der kalte Sommer nachtheilig, und an den zärtlicheren Pfirsichsorten zeigte sich dießmal die Glocke oder Kräuselkrankheit stärker als sonst. Diese unliebe Erscheinung hört jedoch stets Mitte Juni auf und verschont von da an den Baum.

Das Keimen der Kerne ist nicht immer von gutem Erfolg, wenn man sie im freien Land ausgesät hat. Ich bin auf nachfolgende Art besser zum Ziel gelangt. Ich nahm Ende Februar die Mandeln aus den Steinen, indem ich diese behutsam (auf die Kante) aufklopfte, und legte sie in mit angefeuchteten Sägespänen angefüllte Töpfe, Schachteln ꝛc., die ich ins warme Zimmer stellte. Nach 2—3 Wochen hatten zwei Drittheile davon Keime getrieben und wuchsen heraus, hielten sich auch gut, so daß ich sie im April ins Freie verpflanzen konnte. Die nicht angekeimten Mandeln legte ich ins freie Land in 2" tiefe Rinnen, wo sie bald sämmtlich aufgingen. Bei dieser Methode hat man sich indeß vor zu vieler Anfeuchtung zu hüten, weil die Keimlinge sonst an den Wurzeln faulen.

Liebhabern kann ich dießmal von meinen Pfirsichsaaten nicht viel Kerne ablassen, weil die Ernte gering war, doch offerire ich gegen franco Einsendung des Betrages von Heims Purpurpfirsche 100 Stück zu 1 fl. 45 kr., von Farrnbacher Pfirsche 100 Stück zu 1 fl. 45 kr., von Weißer Magdalene 1 Stück für 3 kr., von Muskatpfirsche 1 Stück für 3 kr., von Heims Doppelpfirsche 1 Stück für 3 kr., Hochstämme der Heims Purpurpfirsche à 1 fl., Halbstämme à 45 kr. per Stück, 1jährige Bäumchen von dieser und der Farrnbacher per Stück 9 kr., 100 Stück 14 fl. = 8 Thlr., (dergl. II. Wahl à 10 fl. per 100), von den übrigen 3 Sorten à 20 kr. per Stück.

Der billige Preis der einjährigen Kernbäumchen ermöglicht deren Versendung durch die Post auch in größerer Menge und empfehlen sie sich auch Baumzüchtern zu Hoch- und Halbstämmen, die nach 2—3 Jahren verkäuflich sind.

Zugleich erbiete ich mich noch zur Besorgung von Aufträgen auf Baumschulenprodukte aller Art aus der Plantage meines Bruders Leonhard Haffner hier, deren Cataloge auf Franco-Briefe gratis zu Dienst stehen.

Wilhelm Haffner, Postexpeditor
in Kadolzburg bei Nürnberg.

Ableger von edeln Obstsorten.

Herr Dr. Fickert theilt im August- u. Septemberheft der Monatsschr. S. 244 f. seine vergeblichen Bemühungen mit, unsre edeln Obstsorten durch Stecklinge und Ableger zu vermehren und stellt deshalb einige Fragen. Hier etwas zur Antwort.

Durch Stecklinge — also abgeschnittene Zweige — ist mir in vielfachen Versuchen vor längeren Jahren die Vermehrung der edeln Obstsorten nicht gelungen, wiewohl ich als Knabe schon die damals gerühmten Versuche mit Einsteckung in Kartoffel u. deren Pflanzung mehrfach versuchte.

Wohl aber hat Herr Garteninspektor Lucas in der Monatsschr. früher mitgetheilt wie in Wasser gestellte Pfropfreiser von Kirschen Wurzeln gebildet haben, nachher eingepflanzt worden und gewachsen sind. *)

*) Welche jedoch sehr bald wieder eingingen. E. L.

Unter Ablegern verstehe ich Zweige, welche man, ohne sie vom Stamme zu trennen, so in die Erde legt, daß sie in derselben einen Bogen bilden, und ihr Ende noch mehr oder weniger aus der Erde ragt, wie man sonst die Weinstöcke sehr häufig vermehrte und das Verfahren als Absenken, die eingelegte Rebe als Senkrebe bezeichnete.

Man verzeihe diese Bemerkung zur Verständigung über Begriffe, die wohl nicht immer scharf getrennt werden.

Daß sich durch dergleichen Ableger oder Senker Aepfel- und Birnbäume wurzelecht herstellen lassen, habe ich in der Mtsschr. 1859 S. 156 erzählt.

Der sel. Pfarrer Kotschy theilt in der Pomona, wenn ich nicht irre 1854, mit, daß er in seinem Boden, der in geringer Tiefe schlechten Untergrund hatte, die Birnen auf Quitte veredelte, und zwar sehr niedrig; dann pflanzte er später sie so, daß die Veredlungsstelle einige Zoll tief in die Erde kam, wobei er sie mit sehr guter Erde umgab, nach einiger Zeit auch wohl senkrecht von oben nach unten einige Rindenstreifen entfernte. So trieben die Bäume flache Wurzeln, die mehr in der Oberfläche blieben und aushielten, wenn auch die Quittenunterlage abstarb. Sie waren also nun wurzelecht.

Mehrfach habe ich gelesen, daß Aepfel auf Johannisstamm veredelt ebenfalls Wurzel schlagen, wenn die Veredlungsstelle in die Erde kommt. Es wird daher vorsichtiges Pflanzen empfohlen, weil sonst der Baum bald als Zwergbaum nicht mehr zu brauchen ist.

In den Frauendorfer Bl., glaube ich, hat vor längerer Zeit Jemand mitgetheilt, daß er ein Birnenstämmchen sehr schräg gepflanzt und sämmtliche Zweige an dem Erdboden angeheftet habe. Die Augen hätten ihre Triebe nun senkrecht gemacht. Er habe sie im Herbst soweit mit sehr guter Erde bedeckt, daß sie in derselben 3—4 Zoll hoch gestanden hätten. Entweder schon im nächsten Jahre, oder doch in 2 bis 3 Jahren hätten diese Triebe sämmtlich Wurzeln gebildet.

Das wären also einige Versuche, die zu wiederholen wären, um ihre Richtigkeit festzustellen.

Franz, Rector.

Veredlung der Pflaumen auf Aprikosen-Wildlinge.

In der Mtsschr. habe ich darauf schon aufmerksam gemacht.

Im v. J. veredelte ich einige Zweige eines 6jährigen starken Wildlings mit der Blauen Jerusalempflaume. Die Augen haben d. J. sehr kräftige Triebe gebildet. Ebenso wächst die Rothe Nektarinenpflaume auf einem andern Wildling ganz zufriedenstellend.

Franz, Rector.

Einiges über den Obstbau bei Ravensburg (Württemberg).

Aus einem Brief des Baumwärters Körber in Weiler OA. Ravensburg an C. L. v. März 1864.

Hier übersende ich Ihnen, die zwei gewünschten Sorten Edelreiser, welchen Sie die Namen gegeben haben, und zwar der ersten meinen Namen, für welches ich Ihnen gebührend danke. Die Reiser davon sind nur kurz, weil der Baum letztes Jahr ungeheuer voll mit Früchten hing, machte er keine so lange Triebe, auch dieß

Jahr ist er wieder voll mit Fruchtknospen; er ist noch ein junger Baum, steht erst 10 Jahre an seinem Platz, den er aber später wohl braucht; seine Krone wird groß im Umfang, auch hoch, dick beastet, stark im Stamm und Ast, gesund und ungemein lebhaft im Wuchs, besonders in den ersten Jahren, so wirds auch in der Baumschule sein. Der Baum wurde in Ravensburg auf dem Markt gekauft und ist wahrscheinlich aus der Bodenseegegend, weil man damals die Unterländer Bäume (aus der Neckargegend) nicht gern kaufte, aus Unsinn, jetzt ist's nicht mehr so. Die zweite Sorte haben Sie Winter-Prinzenapfel genannt; sie wurde ebenfalls mit gekauft und alle andern, von welchen ich Ihnen Früchte gesandt habe. Diese Sorte ist ebenfalls kräftig im Wuchs, früh, und fast jährlich tragbar, doch war der Baum voriges Jahr nicht so voll wie der andere, er wirds aber heuer einbringen. Er hat eine hochkugelförmige Krone, und wäre ebenfalls empfehlenswerth in Baumschulen gezogen zu werden. Beide Sorten sind sehr spät blühend.

Noch einer Sorte von den Ihnen gesandten Früchten muß ich erwähnen, welchen Sie Kugelapfel genannt haben (wir hier Rosenthaler) von welcher Sie aber keine Reiser verlangt haben, dieser wäre der allerkräftigste im Wuchs. Wegen seinen ungeheuren, starken, dicken und langen Trieben, glaube ich, daß er in Baumschulen zwei Jahre bälder als andere, groß gezogen wäre, aber leider werden die Früchte gern vom Sturm abgeworfen. *)

*) Dieser Apfel wird wegen seines ganz enormen Wuchses von den Baumhändlern sehr gern gezogen oder aufgekauft und ist vielfach verbreitet; er wird aber meist wieder umgepfropft. C. L.

Der Preis der Bäume steigt bei uns ungemein, gestern wurde auf dem Baummarkt in Ravensburg für Apfelbäume mittlerer Stärke 52—54 kr. bezahlt; Birnen 1 fl 6 kr. bis 1 fl. 12 kr. Dieser Preis ist zwar offenbar zu viel, aber Bäume will man setzen und wo nehmen; bereits alle Bauern weit und breit hatten gestern Mittag und Abend beim Heimfahren Bäume auf ihrem Wagen. Man muß nur lachen, wenn man daran denkt, wie da jetzt geschanzt wird; ich habe schon Viele rappelig im Kopfe gemacht, oder baumrinderig, wie die Bauern bei uns theilweise sagen. Ich habe jetzt gerade vollauf zu thun, mit Anlegen von Gemüse- und Baumgärten. Setzen einzelner Bäume überall, vom Putzen älterer Bäume ist gar keine Rede mehr, und kann mit allen meinen Arbeitern, deren es diese Woche 6—7 sind, nicht die Hälfte der längst bestellten Arbeiten vollbringen, doch was man jetzt nicht thut, wird später gethan.

Die ungeheure Menge wilder, auch so zu sagen ganz häßlicher, sowie anderer unfruchtbarer Bäume, die ich schon abgepfropft weit und breit, haben schon viele Hundert reichlich getragen, so daß man unter ihnen große Säcke füllen konnte, auch von den besten Sorten, die ich bekommen konnte, ich habe z. B. den Alexander gepfropft, der voriges Jahr, das 3. Jahr nach dem Abwurf, einen Apfel getragen hat, der 19″ im Umfang hatte. Auch viele Kirschen und Zwetschen habe ich veredelt, mit der Lucas-Frühzwetsche und der Großen Italienischen, die alle erfreuten, auch überall reichlich tragen. Auch viele Baumschulen habe ich angelegt, die einem aber zu viel Arbeit geben, werd's nicht mehr thun; nur habe ich leider mir

selbst noch keine angelegt, weil ich keinen nahen geschickten Platz dazu habe, auch aus dem Grunde, weil ich nicht hier in Weiler für mein ganzes Leben zu bleiben gedenke, doch wird auch dies noch geschehen.

Pomologische Notizen aus Kaaden.

Aus einem Schreiben des Herrn Pfarrer Fischer.

In dem Keller meiner Wohnung hat ein Obsthändler sein gepachtetes Obst deponirt. Das Obst liegt nach den Sorten streng abgetheilt. Wie erschrak der Eigenthümer, als er nach einigen Tagen wieder in seinen Keller kam und einen ganzen Haufen Obst von mehreren östr. Metzen gänzlich bis auf einen Apfel zusammengeschroten fand. Es war unschwer zu errathen, was hier geschehen. Aus des Nachbars Keller waren die Ratten herübergedrungen, indem sie sich durch die Mauer arbeiteten. Merkwürdig ist es aber, wenn man bedenkt, über welche Obstsorten sie ihr Zerstörungswerk ausübten. Es lagen Haufen da von verschiedenen Sorten, von den besten bis zu den schlechtesten. Letztere waren kleine Aepfel, wie die Wallnüsse, und wahrscheinlich eine ganz wilde Sorte, denn sie waren Anfangs Februar noch nicht genießbar, wovon ich mich selbst überzeugte. Diesen großen Haufen wählten sich die Ratten aus zum Werke ihrer Zerstörung, während sie die besten Apfelsorten in Ruhe ließen. Ich durchsuchte den durch und durch zerschrotenen Haufen mit aller Aufmerksamkeit und fand, daß die Ratten das Fleisch liegen ließen und es nur zernagten, um zu den Kernen zu gelangen, welche sie suchten. Nun war es mir klar, warum die Ratten gerade diesen Haufen in Angriff nahmen. Bei diesen kleinen Früchten kamen sie bald auf die Kerne, ohne erst viel Fleisch durcharbeiten zu müssen, auch fanden sie in diesen wilden Aepfeln die meisten Kerne. Es ist hier auffallend wie richtig der Instinkt diese Thiere führte. Es liegt auf der Hand, daß hier eine Auswahl stattfand und zwar aus guten Gründen, deren sich die Thiere gewiß mehr oder weniger bewußt waren. Ich bin nicht gut auf das Wort „Instinkt" zu sprechen und würde wünschen, daß es aus der Naturwissenschaft gänzlich verbannt werde, weil es nichts erklärt und nur ein testimonium paupertatis von Seite unseres Verstandes ist. Ich kenne nicht leicht ein schlaueres und bissigeres Thier als die Ratte. Ich wette, hätte einer die Kerne vergiftet und zur Vertilgung der Ratten im Keller hingelegt, die Ratten würden sie nicht angerührt haben.

Man zog gegen die Ratten mit allen möglichen Mitteln schnell zu Felde, mit Vermauern der Löcher, mit Eisen, Phosphorkugeln ꝛc. Am wirksamsten schienen sich die Phosphorkugeln bewährt zu haben.

Ich kann es nicht leicht glauben, was mir ein Obstbaumzüchter mittheilte. Er baute oftmals Nüsse an, aber diese wurden jedesmal eine Beute der Ratten. Nur menschliche Excremente unter die Erde gemischt entfernten endlich die Ratten. Die Nüsse wurden im Herbste mit der grünen Schale gelegt, darunter ein Brett zur Verhütung der Pfahlwurzeln.

Es soll ein Naturgesetz sein, daß sich bei den Bäumen im Anfange, vorzugsweise im ersten Jahre, die Wurzel im

Verhältnisse zum oberirdischen Theile besonders stark entwickle. Dies fand ich wohl bei Birnen, Aepfeln, Kirschen, Pflaumen, bei Prunus Mahaleb, Schleben und Aprikosen. Bei Aprikosen ist die Wurzelbildung vorzugsweise stark, sowohl was die Länge als auch die Stärke betrifft. Aber wo bleibt dieses Gesetz bei der Pfirsche? So viele einjährige Pflanzen ich ausgehoben habe, fand ich bei allen Bäumchen, selbst bei jenen, welche 2 Fuß hoch waren und eine ziemliche Stärke hatten, das Wurzelvermögen äußerst schwach. Von einer Pfahlwurzel war wenig oder nichts zu sehen, die wenigen feinen Wurzeln lagen sehr oberflächlich. Und doch übertrifft die Pfirsche im 2. und 3. Jahre alle übrigen Obstbäumchen im Wachsthume.

Ich werde im Herbste eine Pfirsich übersenden von einem unveredelten Stamme, welche bei ziemlicher Größe einen außerordentlich kleinen Stein besitzt. Die Frucht hat einen bessern Geschmack als alle hiesigen Pfirschen.

Man hat die Obstsamen oft mit ihrem Fleische in die Erde gelegt und versprach sich davon eine außerordentliche Wirkung. Ich versuchte es auch, allein mit sehr schlechtem Erfolge. Jetzt weiß ich von Liebig die Ursache des schlechten Erfolges. Das Fleisch kann nur dann als Nahrung für den Samen dienen, wenn es gänzlich in seine einfachen mineralischen Bestandtheile durch Verwesung übergegangen ist. Bis dahin kommt es über Winter sehr selten. Das nicht in Verwesung übergegangene Fleisch düngt nicht nur gar nicht, sondern wirkt durch Verschimmlung sogar noch schädlich. Würde das Fleisch, wie es ist, als Nahrung für den keimenden Kern dienen, dann würde ja letzterer sogar eingeschlossen in der Frucht, keimen. Es kann also nur vortheilhaft sein, die Kerne von allem Fleisch, sogar vom Schleime zu reinigen.

Da gegenwärtig zum Behufe der Seidenraupenfütterung sehr viele Maulbeerbäume gezogen werden, habe ich für letztere aus Erfahrung eine andere Manipulation vorgeschlagen. Die Entblätterung des Baumes oder Strauches entstellt diesen nicht nur, sondern ist ihm auch schädlich. Man ziehe den Maulbeerbaum strauchartig; z. B. als Einfriedigung und halte sie unter der Scheere. Diese Erziehung und Behandlung nimmt der Maulbeerbaum sehr gut an. Wir haben hier eine Einfriedigung mit sehr dicht gepflanzten Maulbeersträuchern, welche gewiß schon 20 Jahre und darüber alt ist. Sie ist kaum 3 Schuh hoch und so dicht, daß sie undurchdringlich ist. Statt daß man das Laub nimmt, nehme man lieber ganze Zweige mit Blättern. Die Zweige schneide man entweder dort ab, wo sie zu dicht stehen oder man nehme sie oben durch Einstutzen ab. Man warte mit dem Ausschlüpfen der Seidenraupen nur so lange, bis der Maulbeerstrauch kurze Zweige getrieben hat. Das Abschneiden der Zweige am rechten Orte ist eher nützlich als schädlich. Um eine etwas dichtere Hecke zur Einfriedigung zu erzielen, wird das Setzen einer einfachen Reihe freilich nicht genügen, es wird eine doppelte Reihe nothwendig sein.

Ich habe viele Obstbäumchen im Herbste mit noch ganz frischen Blättern und zwar

schon im September versetzt, ohne einen Nachtheil davon zu sehen. Das Versetzen geschiehet nun alle Jahre.

Oft glaubte ich, daß es um das Bäumchen geschehen sei, wenn die Blätter vertrockneten, allein ich hatte mich geirrt. Manchmal fingen sogar die Zweige an etwas einzuschrumpfen. Auch dieses hatte keine gefährlichen Folgen, wenn ich die Blätter bis auf die Stiele wegschnitt. Im vorigen Herbste sagte ich einem Gartenbesitzer, welcher einige Bäumchen zu versetzen hatte, er möge dieses immerhin vornehmen, wenn die Blätter auch noch ganz grün wären. Der Mann that es. Es war noch ziemlich zeitlich. Als ich nach einigen Wochen in den Garten kam, fand ich an den versetzten Bäumchen alles Laub vertrocknet und fest an den Zweigen sitzen. Ich hatte wirklich große Besorgniß wegen des Fortkommens dieser Bäumchen, besonders da darunter auch Aprikosenbäumchen und edle Pflaumen waren. Als ich gegenwärtig (am 10. März) in denselben Garten kam, traute ich kaum meinen Augen. Die Bäumchen waren leer vom Laube und zeigten in allen ihren Zweigen eine hoffnungsvolle Frische. Bemerken muß ich, daß der Garten eine ziemlich feuchte Lage hat.

Ich fürchte mich jetzt nie mehr, im zeitlichen Herbste und sei es im September, Bäumchen zu versetzen. Man ist oft dazu genöthigt, weil Umstände drängen. Dagegen habe ich erfahren, daß man mit dem späten Versetzen im Frühjahre oft unglücklich ist.

Das zeitliche Versetzen im Herbste mag auch vortheilhafter sein, wie das spätere in derselben Jahreszeit; weil viele Bäumchen vielleicht im ersten Falle noch anwurzeln, oder der Wurzelschnitt sich mit Callus überzieht.

Ich stehe mit einem sehr thätigen und intelligenten Landwirth in Neuvorpommern in Correspondenz. Dieser erzählt mir von der Obstbaumzucht seiner Gegend eine Thatsache sehr trauriger Art. Ich führe hier seine eigenen Worte an. „Mit unserem Obstbau geht es successive zu Ende. Sie fragen vielleicht, woher dieses komme? Es erklärt sich aber nichts leichter als dieses. Vor 20—30 Jahren gab es hier so viel Obst, daß aus einem Bauerngarten jährlich mehrere große Fuhren verkauft wurden. Es kam daher, daß die Obstgärten alle geschützt lagen. Bei jedem Bauernhofe befand sich ein kleines Gehölz, welches größtentheils als Koppel (Weide) für das Jungvieh benutzt wurde. Die Bauern waren dazumal Zeitpachter und mußten mit ihren Leuten und Gespannen zu Hofe dienen. Später wurden sie in dem Pacht erhöht und der Hofdienst fiel weg. In den 30er und 40er Jahren trat die Separirung ein und jeder Bauer mußte seinen Hof kaufen. Schulden waren ihnen etwas Unbekanntes. Weil sie aber durch den Kauf doch in Schulden kamen, gingen ihnen erst die Augen auf, daß sie als Pachter schlecht gewirthschaftet haben. Sie sahen es ein, daß sie nach der alten Wirthschaftsmethode die jährlichen Zinsen nicht decken können, und fingen allmählig an etwas besser zu wirthschaften. Die kleinen Gehölze wurden ausgerottet und zu Acker urbar gemacht; in Folge dessen aber kamen die Obstgärten frei zu liegen und um die Obsternten war es geschehen. Meine Vorfahren besaßen an 100 Obstbäume, ich habe deren nur noch 12 übernommen, die

aber auch alle schon ihrem Ende nahe sind. Weil aber Obst doch etwas sehr Angenehmes ist, habe ich in meinen neuangelegten Garten im vorigen Herbst 12 junge Bäume gepflanzt, und zwar 5 Apfel-, 1 Birn-, 5 Pflaumen- und 1 Kirschbaum. In diesem Garten haben 30—40 Obstbäume Raum, welche ich im Laufe des Jahres hineinzusetzen beabsichtige. Alsdann will ich als Schutzwehr für die Obstbäume um den Garten herum eine Akazienhecke ziehen. Die Akazie wächst bekanntlich am schnellsten."

Möge man dieses Geständniß für die Obstbaumzucht beherzigen. Ein Gehölze verschönert nicht nur die Gegend, sondern schafft auch vielfach Nutzen.

Ueber Herrn Daniel Hooibrenk's künstliche Befruchtung des Getreides u. der Obstbäume.

Von Dr. F. F. Runge, Professor der Gewerbekunde in Oranienburg.

Ein Herr Hooibrenk hat im vorigen Jahre in dem französischen Blatte „le Moniteur" unterm 10. September (Nr. 253) ein Verfahren beschrieben, das Getreide künstlich zu befruchten.

Die meisten Fachzeitungen und selbst politische, haben davon wortgetreue Uebersetzungen gebracht und das mit einem Eifer und einer Schnelligkeit, als ob es gewiß sei, daß nun endlich vom Stein der Weisen wenigstens ein Stück gefunden worden, und man künftig die Menschheit um den halben Preis beköstigen könne.

Herr Hooibrenk sagt nämlich: „Ich bringe den Landwirthen ein sicheres Verfahren zur Kenntniß, durch welches sie ohne Kosten und auf einfache Weise Jahr für Jahr um die Hälfte mehr als von einer gewöhnlichen Ernte an Getreide erzielen können."

„Mein Mittel," sagt er ferner, „besteht in der künstlichen Befruchtung des Getreides, und das Werkzeug, dessen man sich dazu bedienen muß, sind wollene Fransen, welche man in der Blüthezeit durch und über die Aehren gleiten läßt. An einer starken Leine, so lang wie das zu befruchtende Feld, sind Fransen oder Lappen von grober Wolle befestigt, 4—6" lang." (Es ist dies also eine Art biegsamer Harke mit biegsamen Zähnen — eine Lappenharke.) „Zwei Arbeiter, zu beiden Seiten des Feldes aufgestellt, halten die Leine in der Weise, daß die Aehren nur von den Fransen berührt werden und im Vorwärtsschreiten sich so bewegen, daß sie leicht gegen einander schlagen. Durch diese abwechselnde regelmäßige Bewegung verbreitet sich der dadurch hervorgelockte Blüthenstaub gleichmäßig über alle Aehren."

„Bei dieser künstlichen Befruchtung muß man das erste Mal von Osten nach Westen mit der Leine gehen, weil die nach Osten gerichtete Seite der Aehre stets am ersten zur Fruchtbildung gelangt. Zwei oder drei Tage später geht man sodann mit der Leine von Westen nach Osten. Nach weiteren zwei bis drei Tagen begeht man noch einmal das Feld nach Gutdünken, um die zurückgebliebenen Aehren zu berücksichtigen, und damit ist die künstliche Befruchtung vollendet."

„Die ebene beschriebene künstliche Befruchtung wurde auf dem Gute Sillery des Herrn Jacquesson ausgeführt, und zwar mit Roggen, Weizen, Gerste und Hafer."

Das Ergebniß war nach Hrn. H. ein überaus befriedigendes, und aus den von ihm angeführten Zahlen ergibt sich, daß „der Ertrag des Getreides durch die künstliche Befruchtung durchschnittlich um die Hälfte gesteigert ward und zwar, da die Ausgaben für Fransen und Arbeitslohn kaum zu rechnen sind, ohne wesentliche Erhöhung der Kosten."

Dies Ergebniß wurde nach Hrn. H. durch drei Preisrichter festgestellt: Herrn Payen vom Institut de France, Herrn Dailly, Landwirth zu Trappes, und Hrn. Simons vom landwirthschaftlichen Ministerium. Die Zeitungen meldeten später, der Kaiser Napoleon III. habe Hrn. H. 20,000 Francs als Belohnung gegeben.

Wer dies so liest, ohne je eine Blüthe der vier genannten Getreidearten genau betrachtet zu haben und ohne folglich die Werkzeuge zu kennen, von denen die Bestäubung ausgeht und die Befruchtung abhängt, der wird dem Hrn. H. nicht nur glauben, sondern ihn auch vielleicht noch loben und preisen.

Ich möchte auch Lob, Preis und Dank dem Hrn. H. spenden, wenn ich nur nicht den Blüthenbau der Getreidearten zu genau kennte. Dieser ist aber von der Art, daß die Behandlungsweise des Hrn. H. durchaus den beabsichtigten Zweck verfehlt und verfehlen muß, und die ganze weltbeglückende Erfindung des Hrn. H. als eine der glänzendsten Aufschneidereien der Neuzeit erscheint.

Betrachten wir nun den Bau der Getreideblüthen und die Umstände, unter welchen das Samenkorn sich bildet.

Eine Roggenähre enthält meistens an 40 Doppelblüthen, auf jedem Spindelabschnitte eine. Eine solche besteht aus zwei schmalen Deckspelzen, deren äußere in eine lange Granne ausgeht; die innere ist flach und ohne Granne. Sie schließen 3 Staubgefässe ein, die anfangs fast nur aus großen Staubbeuteln — die fast eben so lang sind wie die Spelzen — mit ganz kurzen Staubfäden bestehen. Die sehr kleine gefiederte Narbe wird dicht von den Staubbeuteln eingeschlossen. Später werden die Staubfäden so lang, daß sie mit den Staubbeuteln aus den geöffneten Deckspelzen nach außen herabhängen.

Wenn dies in die Erscheinung tritt, hat die Bestäubung und Befruchtung im Innern bereits stattgefunden; denn die Staubbeutel sind geplatzt, der Fruchtknoten ist schon merklich entwickelt, und von der gefiederten Narbe tritt ein Theil seitwärts aus den Spelzen hervor.

Dies alles ereignet sich bei den einzelnen Blüthen nach und nach, und zwar zuerst an der einen Seite der Aehre. Später folgt die andere Seite, so daß dies Aufblühen der einzelnen Blüthen einer Aehre wohl an 8 bis 10 Tage lang dauert.

Sehr bemerkenswerth ist die Fülle von Blüthenstaub, welche die heraushangenden Staubbeutel spenden. Die Umgebung wird davon mit einem gelben Anflug überzogen. Dies kann auch nicht anders sein, da an einer einzigen Aehre sich nach und nach 80 Blüthen mit je 3 Staubbeuteln, also 240 Stück, entwickeln.

Eine jede Aehre hat demnach für sich des Staubes genug zur Befruchtung und braucht nicht von der Nachbarähre zu borgen.

Es ist demnach das „Gegeneinanderschlagen der Aehren", wie es Herr H. mit seiner Harke bewirken will, durchaus überflüssig. Auch ist es unthunlich. Die Aehren stehen nie in gleicher Ebene. Man kann 5—6 verschiedene Höhen blühender Roggenpflanzen bemerken. Wäre hier nun ein Bewegen der Aehren vonnöthen, so könnte ihnen Hr. H. mit seiner Vorrichtung nicht beikommen, aber der Wind würde das schon besorgen.

Es ist überhaupt verwunderlich, daß Hr. H., dessen ganze Erfindung auf einem Versetzen und Ueberführen des Blumenstaubes der einen Pflanze auf die andere beruht, so ganz und gar den Wind außer Acht läßt. Aber dieser paßte ihm nicht in seinen Kram, da er selbst den Windmacher spielt.

Bei der Weizenähre stehen 5 Blüthen auf einem Spindelabschnitt. Von diesen Blüthen sind 3 fruchtbar, d. h. jede enthält, dicht eingeschlossen zwischen zwei Blüthenspelzen, die Staubgefäße nebst Griffel und Narbe. Diese Narbe ist gefiedert und tritt niemals aus der Spelzenumhüllung heraus. Mit den Staubbeuteln geschieht dies aber wie beim Roggen. Die anfangs sehr kurzen Staubfäden verlängern sich und treten heraus, so daß sie mit den Staubbeuteln herunterhängen. Wenn dies eingetreten, ist im Innern die Bestäubung der Narbe und die Befruchtung des Keims bereits geschehen, gerade so wie es beim Roggen der Fall ist.

Da beim Roggen die Narbe theilweis aus der Spelzumhüllung heraustritt, so ist, wenn auch unnöthig, doch eine künstliche Bestäubung möglich. Hier ist sie aber vermöge des dichten Verschlusses durch die breiten Spelzen ganz unausführbar. Herr H. hat demnach mit seiner künstlichen Weizenbefruchtung den Leuten etwas aufgebunden und seine Angabe, dadurch den Ertrag um die Hälfte vermehrt zu haben, ist eine Unwahrheit.

Die fruchtbare Blüthe an der Gerstenähre kann man eine bewaffnete Blüthe nennen. Ihre 3 Staubfäden und 2 gefiederten Narben werden von 2 Spelzen eingeschlossen, von denen die eine mit einer 5—6 Zoll langen Granne versehen ist. Diese Blüthen stehen nun so auf den Spindelabschnitten, daß die mit der Granne versehene Spelze nach außen gekehrt ist, während sich die unbewaffnete Spelze dicht an die Spindel anlegt. Auf diese Weise ist ihrem Inhalt gar nicht beizukommen. Die Bestäubung und Befruchtung geschieht hier in einem völlig verschlossenen Raume. Erst nachdem dies geschehen, werden die 3 Staubfäden mit den Staubbeuteln äußerlich bemerkbar. Die Narbe kommt dagegen vor der Befruchtung nie zu Tage.

Oeffnet man kurz vorher, ehe die Staubfäden äußerlich sichtbar werden, die Blüthe, indem man sie mit der linken Hand an der langen Granne festhält und nun mittelst einer Zange die innere oder obere kleine Spelze zurückbiegt, so bemerkt man die 3 Staubgefäße dicht über der gefiederten Narbe. In den meisten Fällen sind die Staubbeutel nun schon geplatzt, so daß der Blüthenstaub auffliegt. Die Befruchtung ist also geschehen.

Nun möchte ich Hrn. H. sehen, wie er es anfängt, ein Gerstenfeld mit seinen wollenen Befruchtungslappen zu befruchten und zwar so, daß die Ausbeute, wie er behauptet, die Hälfte mehr beträgt, als ohne seine Lappalien! Man weiß nicht,

ob bei dem Manne Dummheit oder Unverschämtheit das Vorwaltende ist. Jedenfalls sind seine Behauptungen in Bezug auf die Gerste sämmtlich ebenso erlogen, wie ich dies soeben von denen des Roggens und Weizens nachgewiesen habe.

Der Hafer treibt Rispen mit 4, 5—6 Aesten, die 4—5 Doppelblüthen tragen. Diese Blüthen sind von einem gemeinschaftlichen Kelch dicht umschlossen, der aus zwei bauchigen, großen, weiten Spelzen besteht.

Jede einzelne Blüthe hat ebenfalls 2 Spelzen, welche den Griffel und die Staubfäden gleichfalls dicht einschließen. Eine längere Zeit bleibt dieser Verschluß vollkommen. Dann aber öffnet sich der gemeinschaftliche Kelch, einem Storchschnabel gleich, und die beiden Einzelblüthen werden sichtbar. Hierauf öffnet eine derselben ihre beiden Spelzen, und es werden die drei Staubfäden mit den Staubbeuteln und der Griffel mit den federartigen Narben sichtbar und ragen seitwärts hervor.

Wenn dies geschieht, ist die Bestäubung und somit die Befruchtung bereits geschehen, denn diese geht früher vor sich, als die beiden Spelzen sich öffnen und die Staubgefäße nebst den Narben sichtbar werden.

Dies Sichtbarwerden der Staubgefäße geschieht durch Verlängerung der Staubfäden, so daß sie dann mit den Staubbeuteln schlaff herunterhängen. Denn anfangs vor der Bestäubung sind sie kaum länger als der Griffel nebst Narben und stehen straff und dicht um dieselben herum, so daß sich die Bestäubung gleichsam von selbst macht.

Viele Blüthen öffnen ihre Spelzen gar nicht, so daß die Staubgefäße durchaus nicht sichtbar werden. Zerlegt man nun eine solche Blüthe, die neben einer bereits längere Zeit geöffneten steht, also alt genug ist, daß sie sich hätte öffnen können — so findet man ein schon ziemlich entwickeltes Samenkorn mit milchigem Inhalt. Also ist die Befruchtung geschehen. Die welken Staubbeutel befinden sich über dem Samenkorn an den verlängerten Staubfäden, noch fest umschlossen von den beiden Spelzen.

Hiernach ist es 1) nicht nöthig, daß zur befruchtenden Bestäubung von außen eingewirkt werde, und 2) ist eine solche Einwirkung geradezu unmöglich, da man der Narbe wegen der Spelzenhülle von außen gar nicht beikommen kann. Wenn dies aber später bei einigen Blüthen möglich wird, indem die gefiederten Narben aus den geöffneten Spelzen hervortreten, so sind sie, wie gesagt, schon befruchtet. Auch geben die Staubbeutel keinen Blüthenstaub mehr, er ist längst verflogen.

Wenn daher Herr H. behauptet, mittelst seiner wollenen Lappenharke auch den Hafer künstlich befruchtet und dadurch den Ertrag um die Hälfte gesteigert zu haben, so hat er auf das Unverschämteste — gelinde gesagt — aufgeschnitten und verdiente mit einer andern Art Harke dafür eine gründliche Bearbeitung.

Wir haben nun an einer genauen Betrachtung der vier verschiedenen Getreideblüthen gesehen, daß eine künstliche Befruchtung, wie sie der Herr H. bewirkt haben will, weder stattfindet, noch überhaupt stattfinden kann, und es drängt sich die Frage auf: Wie war es möglich, daß man dem Manne Glauben schenken konnte? Besonders ist es auffallend, daß

die Herren Preisrichter und andere verständige Männer sich täuschen ließen. Es scheint, als ob Keiner von ihnen sich recht klar gemacht hat, um was es sich hier handelt, und daß sie der fabelhaften Befruchtungs-Maschine des Hrn. H., der Lappenharke, mehr Aufmerksamkeit geschenkt haben, als dem eigenthümlichen Bestandtheil der Blüthe, der befruchtet werden sollte, dem Griffel mit der Narbe. Daß diese fast nie zu Tage kommt und dem Hrn. H. mit seiner Lappenharke unerreichbar ist, bleibt ihnen ein Geheimniß. Auch fragten sie nicht danach, weil Herr H. wie ein kluger Taschenspieler in der Beschreibung seiner Entdeckung durch mehrere Schwindeleien, denen er einen wissenschaftlichen Anstrich zu geben wußte, die Aufmerksamkeit von der Hauptsache ablenkte. So stellt er die Behauptung auf, daß der Blüthenstaub von einer und derselben Pflanze eine bei weitem geringere Befruchtungskraft übe, als der von einer in ihrer Nähe stehenden Getreidepflanze gleicher Art. „Jede Aehre" — sagt er — „stellt gleichsam eine Familie vor, bei welcher die eingegangenen Verbindungen nicht die zu erwartenden ersprießlichen Folgen haben, wenn sie sich innerhalb der Glieder dieser Familie vollziehen. So gibt die benachbarte Aehre ihrer Nachbarin eine größere Fruchtbarkeit, und das durch den Blüthenstaub einer fremden Aehre befruchtete Korn entwickelt sich bei Weitem besser als dasjenige, welches durch den Blüthenstaub einer Aehre des gemeinschaftlichen Halmes befruchtet wird."

Dieses Gesetz, das von Thieren und Menschen allerdings gilt, wendet unser Schwindler auf Pflanzen an, deren Blüthen Zwitter sind, wo also selbstverständlich und nothwendig der eigene Blüthenstaub zur Befruchtung des eigenen Samenkeims bestimmt ist.

Diesen Umstand haben sich die Wenigsten klar gemacht, denen Herr H. seine Entdeckung anpries; daher wurde ihm aufs Wort geglaubt und ohne nähere Prüfung betrachtete man wirklich das von ihm empfohlene Gegeneinanderschlagen der Aehren als die Hauptsache bei seiner künstlichen Befruchtung.

Dasselbe Streben, seiner sogenannten Entdeckung eine wissenschaftliche Grundlage zu geben, zeigt sich auch in der folgenden Behauptung: „Es steht als Regel fest, daß das weibliche Organ zur Befruchtung bereit ist, indeß der Blüthenstaub noch nicht so weit gediehen. Da nun ein Theil der Aehre in voller Blüthe stehen kann, während dies bei einem andern Theile derselben noch nicht stattfindet, so muß man diesen Umstand scharf in's Auge fassen."

Ganz recht: „scharf in's Auge fassen!" damit man die eigentliche Flunkerei nicht merkt. Ein dem Hrn. H. auf's Wort Glaubender wird daher bereitwilligst sich der Lappenharke bedienen, wenn er an seinem Weizen- oder Roggenfelde das einseitige Heraushängen der Staubgefässe bemerkt. Die Wirkung kann gar nicht fehlen, denkt er, wenn nur die blühende Seite der einen Aehre mit der andern in Berührung gebracht wird. Daß nun aber an dieser nichtblühenden Seite gar nichts von außen zu befruchten ist, das entgeht ihm, da Herr H. ihm wohlweislich verhehlt, daß das weibliche Organ hier dicht von den Kelchen umschlossen ist.

Eine gleiche Bewandtniß, den Leuten Sand in die Augen zu streuen, hat es mit der scheinbar gelehrten Behauptung, daß,

wenn der Narbe, die zur Blüthenstaubaufnahme nöthige Feuchtigkeit fehle, diese durch Honig ersetzt werden könne.

Man vernehme, wie Herr H. dies bewirkt. „Um die Folgen der zufälligen Vernichtung des Honigtropfens der Staubwege auszugleichen, bestreiche ich die wollenen Fransen mit Honig; welcher den der Staubwege vortrefflich ersetzt."

Nun denke man sich einen mit Honig bestrichenen wollenen Lappen einer Roggenähre gegenüber, an der 70 bis 80 Narben vorhanden sind, von denen eine jede ihr Tröpfchen Honig erhalten soll!! Wären alle Narben bloß nach außen gekehrt, so würden wohl einige mit Honig beschmiert werden, aber nie in der Art, daß dadurch die natürliche Feuchtigkeit der Narbe — die übrigens gar kein Honig ist — ersetzt würde.

Nun sind aber alle 70—80 Narben der Aehre zwischen zwei eng anschließenden Kelchblättern wohl verwahrt, von denen das eine sich in eine mehrzöllige Granne verlängert. Dies gibt 70—80 Grannen, die gleich Pallisaden die Aehre von außen einschließen. Da komme nun einmal Hr. H. mit seinen Honiglappen an!

Wäre aber auch „dieses Honig um den Bart schmieren" wirklich ausführbar, so würde es doch nicht nützen, sondern schaden, denn die Staubbeutel würden ebenfalls ihren Theil bekommen, und damit würde dann die Quelle des Blüthenstaubes verstopft.

Diese Honigangelegenheit ist in der That mehr als unverschämt; aber sie wird noch durch die folgenden Rathschläge überboten, die Herr H. in diesem Frühjahr von sich gegeben hat.

In einem Pariser Blatte — sagt die Leipziger Bilderzeitung, 1864, No. 1087, S. 299 — gibt Herr Hoyibrenk das Verfahren der „künstlichen Befruchtung der Obstbäume" an und sagt wörtlich:

„Ich halte es für meine Pflicht, das Mittel anzugeben, sich eine reichliche Ernte zu sichern. Um diesen Zweck zu erreichen, muß man das Pistill der Blüthe leicht mit dem in Honig getauchten Finger berühren. Dann fährt man mit einem Büschel von Schwanenflaum über alle Blüthen, um die Versetzung des befruchtenden Staubes zu erleichtern. — Solche Fruchtbäume, deren Blüthen man mit der Hand nicht erreichen kann, befruchtet man, indem ein mit Honig bestrichener Schwanenbüschel an eine bewegliche Gerte befestigt wird, mit welchem man das Pistill betupft, worauf über dasselbe, wie oben gesagt, mit einem Flaum ohne Honig hinweggefahren wird."

In diesen Rathschlägen, sich eine reiche Obsternte zu sichern, und deren Ertheilung Herr H. „für seine Pflicht hält", erreicht seine Unverschämtheit im Aufschneiden ihren Gipfelpunkt!

Man denke sich einen Obstgarten mit 50 Bäumen in voller Blüthe. Herr H. steht mit einem Honigtöpfchen und erhobenem Zeigefinger vor einem Birnbaum, dessen Blüthenmenge ein Dase auf eine halbe Million schätzen würde. Herr H. hat .... Doch ich unterlasse die weitere Ausmalung des Bildes. Es ist gar zu lächerlich, wenn ein solcher Knirps den Weltverbesserer spielen und die ewigen Naturgesetze vervollkommnen will. Ueberdies wird Herr H. sich wohl hüten, seinen unsinnigen Vorschlag selbst zu befolgen; das über-

läßt er Anderen. Ihm ist es nur darum zu thun, neue Anhaltspunkte der Wahrscheinlichkeit für seinen Getreideschwindel zu haben.

Die obigen Vorschläge sind in der That die Fortsetzung desselben. Die Lappenharke wird hier durch den in Honig getippten Finger nebst Schwanenbüschel und Schwanenflaum ersetzt.

Wie wohl einer Biene eine solche Befruchtungspfuscherei erscheinen möchte? Könnte sie denken und sprechen, so würde Herr H. Spott und Hohn zu hören bekommen, und mit gerechtem Zorn würde sie ihn auf ihren alten Freund Christian Conrad Sprengel verweisen, der in seinem Buche: „Das entdeckte Geheimniß der Natur im Bau und in der Befruchtung der Blumen. Berlin, 1793" ihre emsige Thätigkeit, Staub von Blüthe zu Blüthe zu tragen, so schön bewiesen, gepriesen und verherrlicht hat!

Const. v. Schönebeck's Ansicht über das Ausarten der Obstsorten.

(Aus d. Zeitschrift „der Fortschritt" XIII, 14.)

Aeltere und neuere Schriftsteller haben geglaubt, daß die Krankheiten der Obstbäume, Krebs, Brand ꝛc. sich durch Propfreiser fortpflanzten, und der englische Pomolog Knight hat 1795 behauptet: „Aepfelbäume, die man seit mehr als 100 oder 200 Jahren ununterbrochen durch Pfropfen fortgepflanzt hätte, z. B. die in England so beliebten Peppings und Nonpareils wären jetzt, wegen ihres hohen Alters, dem Krebs und anderen Krankheiten so sehr unterworfen, daß sie, wenn sich schon die Güte ihrer Früchte gleich geblieben wäre, des fernern Fortpflanzens nicht werth gewesen wären, denn die Impfreiser wären, wenn man sie gleich auf andere Bäume verpflanzte, doch nur Verlängerungen des Urstammes und denselben Wirkungen des Alters, wie dieser, unterworfen; Reiser von zweijährigen, aus dem Samen entsprossenen Apfelbäumchen, auf zwanzigjährige tragbare Stämme gepfropft, hätten 9 Jahre nachher noch keine Blüthe gezeigt; der Zustand des Urstammes habe also auf jenen der eingeimpften Reiser einen entschiedenen Einfluß; ein aus dem Samen erwachsener Apfelbaum trage insgemein erst nach 13—14 Jahren Früchte; wäre hingegen der Urstamm zu alt, so würde das von demselben genommene Pfropfreis zwar sogleich fruchtbar sein, aber keinen gesunden Baum geben; er habe immer vermuthet, daß die Lebensdauer der Apfel- und Birnbäume bei verschiedenen Sorten verschieden sei; nun müsse er auch schließen, daß die von ihnen genommenen Schnittlinge und Pfropfreiser gar nicht, oder nicht viel länger als ihre Urstämme vegetiren könnten, wenn diese letztern nämlich bloß Alters wegen eingingen.

Diese Meinungen haben auch in Frankreich Eingang gefunden. Thouin begründet darauf mit Darwin seine Theorie über das Ausarten der Kartoffeln und sagt bei dieser Gelegenheit: „Wenn man einen Baum während einer Reihe von Jahren durch Ableger und Schnittlinge vermehrte, so pflanze man nur das Individuum fort, man dehne seine Existenz aus und verlängere seine Dauer, aber er verliere stufenweise etwas von seinen ursprünglichen Eigenschaften, seine von dem Urstamme entferntesten Theile würden mager und kraftlos und brächten endlich entweder gar

keine oder nur samenlose Früchte hervor; dieses sei der Charakter der Hinfälligkeit bei Pflanzen, sowie bei Thieren."

Die oben angeführten Meinungen haben, so paradox sie auch sein mögen, beim ersten Anblick etwas Blendendes, untersucht man sie aber bei dem Lichte der Theorie und der Erfahrung genauer, so verschwinden sie wie Dunstgestalten, von selbst. Es würde in der That mißlich um unsere ganze Pfropfkunst aussehen, wenn Knight's und Darwins Theorie die richtige wäre.

Das individuelle Leben eines Ablegers, eines Schnittlings, eines eingeimpften Reises oder Auges hängt ja mit dem Mutterstamme ebenso wenig mehr zusammen, als der Polyp mit denjenigen, wovon er sich getrennt hat; sie beginnen eine neue Laufbahn und leben ihr eigenes Leben. — Eine jede, durch das Pfropfen und Okuliren fortgepflanzte Obstsorte ist von einem einzigen Urstamm entsprossen und nur von einigen neuen, aus dem Samen entstandenen Arten darf man annehmen, daß ihre Urstämme noch irgendwo existiren. Wäre also Knights Behauptung begründet, so müßten ja alle mit Pfropfreisern von den seit Jahrhunderten bekannten Sorten besetzten Bäume mit ihrem Urstamme zu Grunde gegangen sein; wir geriethen also wieder in das mystische Reich der Sympathie, in eine Feenwelt und in die wundervollen Zeiten Ovidischer Verwandlungen, wir hätten also jetzt weder Borsdorfer, noch Goldpeppings und graue Reinetten, weder Winter-Bonchretiens, noch Herbstbergamotten und andere Sorten, deren 200—300jähriges Alter sich genau erweisen läßt. Wir haben aber noch eben so kraftvolle und dauerhafte Borsdorfer Bäume, als unsre Vorfahren und die von Quintinye beschriebenen Birnsorten sind alle noch jetzt vorhanden.

Seit Jahrtausenden erzieht man den Weinstock aus Ablegern und Schnittlingen, und der Ursprung der Reben wovon man den geistigen Rheinwein, den köstlichen Burgunder gewinnt, verliert sich in dem Nebel der Zeiten, wenigstens sind sie keine neuern Sämlinge.

Die frühere oder spätere Tragbarkeit eines Obstbaumes hängt theils von der Natur der Art, theils von dem Grundstamm und theils von der Behandlung ab. Setzt man Pfropfreiser von einem sehr alten Baume auf junge Kernwildlinge, so tragen sie nicht früher, als wenn man sie von einem erst ein Jahr vorher veredelten Bäumchen genommen hätte, und Bäume, die man aus Pfropfreisern von ganz jungen Bäumchen erzieht, verspäten dadurch ihre Tragbarkeit nicht, wie dieses die Praxis aller Baumschulen beweist. Reiser ein- oder zweijähriger Kernwildlinge auf Orangerieстämmchen gepfropft, liefern in Scherben wenigstens nach 3 Jahren Früchte, während dem die Urstämme erst nach 5 bis 8, oft erst nach 10 bis 12 Jahren ihre erste Fruchtbarkeit zeigen.

Krebs und andere Krankheiten entstehen nicht durch das hohe Alter der individuellen Art, sondern durch Fehler des Grundstammes, durch Klima und Boden ꝛc., oder wenn eine Art von Natur dazu geeignet ist, z. B. einige Calvillsorten und alle zärtlichen aus warmen Ländern herstammenden Apfelarten, besonders wenn sie auf Paradiesstamm gepfropft sind. Unser Borsdorfer ist ja auch schon ein sehr alter Apfel und der Baum bleibt bis zu seinem höchsten Alter gesund. Daß durch Pfropfreiser von krebshaften Bäumen diese Krank-

heit fortgepflanzt würde, darüber hat man noch keine bestimmten Erfahrungen, vieles ist hiebei wahrscheinlich nur Illusion; der weiße Calvillbaum ist in einem gewissen Alter ja immer dem Krebs unterworfen. Der Hr. Verfasser glaubt im Gegentheil, daß die Abweichung des Bildungstriebes von seinem Normalzustande und die scharfen Säfte, welche der mit dem Krebs behaftete Mutterbaum den Pfropfreisern mitgetheilt haben könnte, durch das Pfropfen auf einen gesunden Kern, wenn anders die Pfropfreiser selbst nicht wirklich krebsig sind, verbessert werden. Inzwischen ist es, ehe diese Streitfrage durch Versuche entschieden ist, allzeit rathsamer, Pfropfreiser nur von gesunden Bäumen zu nehmen.

Was stellt der praktische Obstbaumpflanzer vorzüglich für Anforderungen an das projektirte große deutsche Obstwerk?

Die Obstbaumzucht auf Gemeindegrundstücken und an öffentlichen Wegen gewinnt immer größere Ausdehnung. Meistens führen Unkundige solche Anlagen aus; einzelne darunter haben sich wohl mit Baumzucht zu beschäftigen, in der Regel jedoch keine Gelegenheit gehabt, eigentlich pomologische Kenntnisse zu erwerben. Daher die häufig verfehlte richtige Auswahl der Sorten. Erst wenn die Bäume tragbar werden, zeigt sich, daß sie entweder nur ein minder werthvolles Obst liefern, oder aber so wenig für Bodenbeschaffenheit als für Standort passen. Solche Erfahrungen haben für den ersten und wichtigsten Schritt jeder derartigen Anlage, für die richtige Auswahl der Obstsorten, allgemeine Aufmerksamkeit angeregt. In der neueren pomologischen Literatur ist viel geschehen, diesen gemeinnützigen Zweig der Nationalökonomie zu entwickeln und sein Gedeihen zu fördern. Namentlich trägt dazu das Illustrirte Handbuch bei, durch Zurückführung der vielen Synonyme auf die angenommene einfachere und richtigere Bezeichnung der Sorten und durch Darstellung der Eigenschaften der Frucht und des Baumes. Indessen noch fehlen die Eigenschaften des Baumes für manche Sorten ganz, für andere sind sie lückenhaft, hie und da anscheinend unsicher geblieben. Und doch haben der Laie und der blos-praktische Baumzüchter, wenn sie einen Baum pflanzen wollen, das hauptsächlichste Interesse an den Fragen:

Welche Ansprüche macht er an Bodenbeschaffenheit und Standort?

Ist sein Wuchs langsam oder lebhaft, gesund oder leicht krebsig und kränklich?

Wie bildet er die Krone, gehen die Hauptäste in die Luft, oder streben sie mehr sich auszubreiten und gar herabzuhängen?

Widersteht er den Einwirkungen des Frostes, blüht er früh oder spät?

Trägt er früh und reichlich?

Ist er den hervorgehobenen Eigenschaften nach für einen freien Standort, namentlich für Bepflanzung öffentlicher Wege zu empfehlen?

Wiederholt und noch in der neuesten Zeit habe ich bei mir selbst erfahren, wie schwer es dem Unkundigen fällt, für neue Obstbaumanlagen die passenden Sorten auszuwählen. Mag es deshalb gestattet sein, die Beantwortung der oben aufge-

zählten Fragen nach den Eigenschaften des Baumes als einen wesentlichen Gesichtspunkt für die Vorbereitung des größeren deutschen pomologischen Werkes hervorzuheben.

Osnabrück im Septbr. 1864.

Söhlke.

Die Obstcultur in Witzenhausen a. d. Werra.

Von Pinckert.

Wenn man den Schienenweg auf der thüringer und kurhessischen Friedrich-Wilhelmsbahn durchfliegt, glaubt man nichts weniger als obstreiche Gegenden zu sehen, wenn man einmal das Saal- und Ilmthal passirt ist; aber man wird angenehm überrascht, wenn man dann wieder auf der Bahn von Kassel nach Göttingen bei Hannöverisch-Münden den Eisenbahn-Waggon verläßt und beim Städtchen Witzenhausen an der Werra auf einmal in einen großen Obst- und Weingarten gelangt; denn in der Wirklichkeit ist dies der nördlichste Punkt in Kurhessen überhaupt im nordwestlichen Deutschland, wo noch die Rebe ohne Spalier gedeiht. Ueberhaupt ist das Werrathal eine der obstreichsten Gegenden Mitteldeutschlands und in dieser Beziehung ganz mit dem Saalthale Thüringens zu vergleichen. Während hier Zwetschgen die Hauptobstgattung ausmachen, sind dort schon in sehr früher Zeit Süß- und Sauerkirschen überwiegend gepflanzt worden. Nächst Witzenhausen sind in dieser Beziehung die Gegenden von Allendorf, Eschewege, Wanfried, Altenbursla, Feldern ꝛc. bemerkenswerth. Die Stadt Allendorf am Fuße des Meißner ist der berühmteste Sauerkirschenort Kurhessens, indem dort 1858 allein 800 Centner Sauerkirschen frisch nach Außen verkauft und auch bedeutende Quantitäten getrocknet worden. Bei Eschewege und Wanfried sind wieder Süßkirschen vorherrschend. Im letzteren Orte werden in günstigen Jahren für mehr als 2000 Thlr. Kirschen abgesetzt. Doch ist Witzenhausens Süßkirschencultur ganz vorzüglich in Betracht zu ziehen.

Ich war dort im Frühjahr 1862, um jene allerdings sehr zahlreichen Kirschenculturen in Augenschein zu nehmen. Witzenhausen liegt in einem tiefen und nicht eben weiten Thale der Werra, welche von steilen Bergwänden eingesäumt ist, die jene so oft gepriesenen Obstculturen tragen. Auf den Höfen sind sie gewissermaßen mit herrlichen Laubwaldungen von Buchen und Eichen zum Theil decorirt. Im Ganzen findet man an den Bergen mehr Obstplantagen mit Feld- u. Gemüsebau, als Weinberge. Letztere sind sporadisch vertheilt und mit feinern Kirschensorten (Rothe Maikirsche, Rothe Muskateller ꝛc.) bepflanzt, die damals nur hin und wieder schwach mit Früchten behangen waren. Außer der vorherrschenden Süßkirschencultur findet man doch auch die Kirschenanlagen hin und wieder gemischt mit Apfel-, Birnen-, Pflaumen- und Zwetschgenbäumen. Die vielen kleinern Obstculturen (ich möchte fast sagen, daß hier jeder Bürger seine Obst- und Weingärten im Freien besitzt) liegen zerstreut gruppenweise an den Bergen um die Stadt herum, und so weit ich sehen konnte, habe ich nirgends große, geschlossene und regelmäßige Plantagen oder Alleen bemerkt. Anlagen aus welchen ein einzelner Besitzer für mehrere hundert Thaler aus Obst löst, sind hier nicht zu finden. Augenscheinlich haben die meisten Bäume drei bis vier Jahrzehnte und viele noch kürzer gestanden.

Leider waren hier wiederum, wie im vorhergehenden Jahre die Kirschen in der Blüthe erfroren, wodurch den betriebsamen Bewohnern empfindliche Wunden geschlagen worden sind, da früher dieser Ort durch den Kirschenbau seine beste Geldeinnahme hatte und gewissermaßen zur Wohlhabenheit gelangt war. Es ist sehr wahrscheinlich, daß hier in Zukunft diese traurigen Einwirkungen klimatischer Extreme öfter wiederkehren werden. Hätte der Frost aber auch die Hoffnungen nicht vernichtet, so würde damals Witzenhausen dennoch keine reiche Kirschenernte gemacht haben, da überall die Raupen das Laub zerfressen hatten, weshalb die Bäume kahl und traurig aussahen und man nicht wahrnehmen konnte, was für Sorten von Süßkirschen hier vorzugsweise gebaut werden. Sollten hier derartige Mißernten in den nächsten Jahren wiederkehren, so wird die ehemals blühende Kirschencultur Witzenhausens wahrscheinlich andern einträglicheren und sichereren Culturzweigen und namentlich der Hopfencultur weichen müssen, die hier augenscheinlich in neuerer Zeit im Entstehen begriffen ist und auch gut gedeiht, folglich einer größern Ausdehnung entgegengeht.

Neben und zwischen den Obstbäumen wird hier der Gemüsebau und wie es mir schien, besonders der Bohnenbau sehr emsig betrieben. Der Witzenhäuser Obst- und Gemüsezüchter ist sehr betriebsam. Er sammelt die thierischen Auswürfe auf Wegen und Straßen, um sie in Körben auf die steilen Berge zu tragen. Nach einer statistischen Angabe von Jäger führt Witzenhausen 1857 3573 Ctr. Kirschen im Werthe 20,628 Thlr. aus. Der Centner kommt hiernach circa auf 5½ Thlr., während man z. B. im Altenburgischen den Ctr. circa für 2½—3⅓ Thlr. versendet hat. Jene hohe Summe ist daher nur möglich, weil die Kirschen dort viel höher als in Mitteldeutschland und namentlich in den Kirschengegenden von Thüringen und Sachsen verwendet werden können.

Nächst Witzenhausen haben die benachbarten Dörfer, Wendershausen, Fischhausen, Oberrieden, Hilgershausen ꝛc. ebenfalls einen bedeutenden Kirschenbau indem sie zusammen in günstigen Jahren für 6000 bis 8000 Thlr. Kirschen verkauft haben. So viel ich auf meiner Rückreise von den Obsthändlerinnen in Kassel erfahren konnte, baut man in Witzenhausen späte, schöne und große Kirschen; denn so bald diese auf den Markt kämen, wäre mit den sog. Frankfurter Kirschen kein Geschäft mehr zu machen.

Ueber die Obsternte 1864.

Briefliche Mittheilung von Hrn. Klostervogt Hennings in Schönberg bei Kiel.

Nachdem der Herbst hier in unsrem Norden schon bedeutend vorgeschritten ist und nur die wenigsten Bäume noch ihr schönes Laub haben, einige bereits entlaubt und auf den übrigen die Farben des Laubes sich in Gelb und Roth verwandelt haben, wird es ihnen hoffentlich nicht uninteressant sein, Einiges über die Witterungsverhältnisse und den Ausfall der Obsternte in hiesiger Gegend zu erfahren.

Was zunächst die Witterungsverhältnisse betrifft, so ist der verflossene Sommer ein so ungünstiger gewesen, wie ich ihn kaum noch erlebt habe. Im Vorsommer oder schon im Frühjahr ein ungefähr sechs Wochen andauernder, größtentheils ziem-

lich heftiger Ostwind mit Dürre und Kälte, worunter die dießjährigen Frühjahrsveredlungen in einer Weise litten, daß sie sich den ganzen Sommer nicht wieder erholt und ihr sonst gewöhnliches freudiges Wachsthum wieder erlangt haben, dann den ganzen Sommer mit sehr wenigen kurzen Unterbrechungen nasse und kalte Witterung in einem solchen Grade, daß die zartern Gemüsearten, wie Bohnen, Gurken u. s. w., wo sie nicht eine durchaus geschützte Lage hatten, im günstigsten Fall nur einen geringen, zum Theil gar keinen Ertrag gegeben haben. Dabei abwechselnd Stürme aus verschiedenen Himmelsgegenden, wie sie in der wärmeren Jahreszeit sonst nicht vorzukommen pflegen. Eine solche Witterung hat auf die Obsternte keinen günstigen Einfluß haben können und es ist in der That zu bewundern, daß demungeachtet, was das Kernobst betrifft, die Ernte eine ziemlich reichliche geworden ist. Hinsichtlich der Qualität, so ist das Obst im Allgemeinen klein und manche Sorten, welche bereits gezeitigt sind, lassen das ihnen eigenthümliche Gewürz in höherem oder geringerem Grade vermissen und ebenso fehlt ihnen Saft, was nach meinen bisherigen Erfahrungen mir um so merkwürdiger erscheint, als dieser Saft bei steter nasser Witterung, wenn auch von wässeriger Beschaffenheit, überflüssig vorhanden zu sein pflegt. Ohne Zweifel ist die diesjährige Saftlosigkeit des Obstes der herrschenden Kälte zuzuschreiben. Von den feinern Sorten haben mehrere ihre Vollkommenheit nicht erreicht und haben Risse bekommen, welche sie zum Theil ganz unbrauchbar machen, bekanntlich gilt dieß von den feinern Birnsorten. So hat die schöne, seit langen Jahren hier eingebürgerte und sehr verbreitete Holländische Feigenbirn, welche sonst vortrefflich gedeiht und ihre Vollkommenheit erreicht, in diesem Jahre bewiesen, daß sie gegen die Einflüsse der Witterung nicht unempfindlich ist, denn sie ist stellenweise völlig unbrauchbar. Was meine kleine Ernte betrifft, so haben sie bei mir ihre Vollkommenheit ohne Ausnahme erreicht, von Birnen: Capiaumont, Coloma's Winterbutterb., Sparbirn, Williams Bonchretien, Seckelbirn, Schwesterbirn (Poire de deux soeurs) und die Stuttgarter Geishirtenbirn und Beurré Delfosse (von Behrens in Travemünde), indessen weiß ich von dieser letzteren noch nicht, was daraus wird; Baltet gibt sie als Sommerbirn an, ich habe aber deren gepflückt Mitte September, Anfang Oktober und Mitte Oktober, es ist aber keine der gepflückten Früchte noch genießbar und die noch am Baum sitzenden sind noch ebenso hart, wie die gepflückten, auch zeigen weder die letztern noch die erstern eine Veränderung in der Farbe, ziemlich dunkles Grün, zum Theil mit einem Anflug von Röthe. Gelitten haben dagegen theilweise: Hardenpont und Winterdechantsbirne, von welchen einige Früchte klein und rissig sind, doch haben die meisten ihre Vollkommenheit erlangt, ganz unbrauchbar ist die Herbstsylvester, sie ist bis auf wenige Ausnahmen voller Risse und die Ausnahmen haben rübenartiges Fleisch. Von den Aepfeln haben eigentlich keine gelitten, die meisten haben ihr gutes Aussehen behalten und sind höchstens etwas kleiner als gewöhnlich, namentlich der Todapfel (von Oberdieck), die Englische Wintergoldparmäne u. s. w., wogegen die Orleans-Reinette, Canada- (Pariser Rambour) Reinette, Parkers grauer Pepping, Ribston Pepping fast

größer und schöner sind als in gewöhnlichen Jahren, und die Braddick's Nonpareil in der That größer ist, als ich sie früher gehabt habe. Ein sehr schöner Apfel ist Crede's Quittenreinette, welche in diesem Jahre zum ersten mal getragen hat; ein etwas düster aussehender, der Winterpfirschenapfel (von Behrens) ebenfalls eine Erstlingsfrucht, welche bis Mai haltbar sein soll. Wenn der Apfel nur nicht welkt, es ist dieß hier unser Leiden mit den feinern spätern Obstsorten. Ich hatte voriges Jahr den Old Nonpareil (Grüne Reinette), welche auch dies Jahr reichlich und gut vorhanden ist und Parkers grauen Pepping in Sand vergraben, worin sie sich vortrefflich hielten, da ich aber aus Mangel an andrem, Sand vom Meerstrande genommen hatte, so hatte das Obst, ungeachtet ich den Sand wiederholt hatte auswaschen lassen, einen seegrasartigen Geschmack angenommen, der wenigstens mir dasselbe ganz verleidete. Ein sehr hübscher und guter Apfel ist auch noch die Englische Königsparmäne, welche nicht welkt, lange dauert und hier jedes Jahr reift. Die Carmeliterreinette hat dieß Jahr zum zweiten Male bei mir getragen, ich erhielt sie von Dittrich unter dem Namen Lange rothgestreifte, grüne Reinette, sie entspricht aber in keiner Hinsicht der Beschreibung. Die Stuttgarter Geishirtenbirn, welche ich voriges Jahr in einem kleinen Exemplar von Reutlingen erhielt, trug dies Jahr, freilich zum Nachtheil des Bäumchens 5 Früchte, welche vollkommen und ganz ausgezeichnet waren. Ich halte diese Birne für eine gute Aquisition für unsern Norden, denn konnte sie in diesem Sommer gut werden, dann muß dies stets der Fall sein.

Das Verdorren der Zweige hat sich auch in diesem Sommer einzeln gezeigt, ich möchte es aber nicht dem Frost zuschreiben, derweil es gewöhnlich erst nach Johannis eintritt und ich mehrmals die Erfahrung gemacht habe, daß ein gesunder Zweig austreibt, wenn ich das Verdorrte wegschneide. Ich suche noch immer die Ursache in einer Beschädigung des Sommertriebes der correspondirenden Wurzel, möge diese nun durch Nässe, Beschädigung durch Insekten oder durch nachtheilige Beimengungen im Erdreich herbeigeführt sein, (Wurzelfäule).

Ueber den kurzen Schnitt der Wurzeln bei der Pflanzung der Bäume.

(Sur la taille courte des racines. Lors de la plantation des arbres.)

(Nach der Revue horticole 1864. Nr. 21.)

Ein Artikel von Herrn Karl Baltet, veröffentlicht in der Revue horticole vom 16. Juli d. J. (S. 274), gab mir den Gedanken ein Beispiel der Resultate anzuführen, welche ich durch den kurzen Schnitt der Wurzeln solcher Bäume erhalten habe, die zur Pflanzung bestimmt waren. Es geschah folgendermaßen, daß ich die Entdeckung der Nützlichkeit dieser Operation machte:

Im Jahr 1853 erhielt ich zu Ende November eine Sendung Obstbäume für die Gärten, die ich zu leiten berufen bin. Während dem Transport, welcher 2 Tage erforderte, bevor sie an Ort und Stelle ankamen, verwandelte sich das Wetter, das vorher regnerisch und feucht war, plötzlich in einen sehr heftigen Frost und beschädigte den größten Theil der Baumwurzeln derjenigen Bäume in den Ballots zu äußerst gepackt waren. Sobald ich sie

erhielt, beschnitt ich mit dem Messer alle Wurzeln, welche mir schienen am meisten gelitten zu haben, bis aufs lebendige Holz. Es waren hauptsächlich die Apfel- und Kirschenbäume, die am meisten beschädigt waren; ihre Wurzeln wurden derart verkürzt, daß ihnen kaum eine Länge von 5 bis 6 Centimeter blieb, welche der Frost verschont hatte. Eine Anzahl Pyramiden auf Quittenstämme veredelt, sowie auf Paradies veredelte Apfelbäume hatten alle ihre langen Faserwurzeln erfroren; die stärkern Wurzeln wurden so kurz geschnitten wie die der übrigen Stämme. Diese unglücklichen Pflanzen glichen nach dieser Operation den Weidenstämmchen, die man zu Steckreisern benützt.

Ich faßte nun den Entschluß sie bei mir zu pflanzen, um aus ihnen den noch größtmöglichen Nutzen ziehen zu können. Wenn ich schon am Gedeihen einer großen Anzahl unter ihnen zweifelte, so widmete ich dennoch dieser Pflanzung dieselbe Pflege wie gesunden Bäumen. Eine gute Decke Mist bedeckte die ganze Oberfläche der Baumscheiben, um die oft so schädlichen Wirkungen der Sommertrockne zu begegnen. Was geschah? Die Rückkehr der Vegetation, welche ich mit Ungeduld erwartete, war herangerückt und die unglücklichen Opfer (die so zu sagen der meisten Theile der zu ihrem Leben nothwendigen Organe beraubt waren) begannen auszuschlagen mit derselben Kraft, wie wenn ihnen nichts widerfahren wäre und fuhren das ganze Jahr hindurch fort eine wahrhaft prächtige Vegetation zu entwickeln.

Im Herbst desselben Jahres wollte ich mir davon Rechnung geben, was in den unterirdischen Theilen der Pflanzen vor sich gegangen wäre; ich riß mehrere dieser Bäume aus und war nicht wenig erstaunt als ich die Schönheit und Größe der Wurzeln gewahrte, die sie erzeugt hatten. Eine oder mehrere Wurzelbüschel saßen dicht am Wurzelhals jedes Baumes. Die größten Wunden waren zugeheilt und hatten 8 bis 10 Wurzeln von 0^m 40 bis 0^m 50 Länge getrieben. Im Ganzen betrachtet gewiß erstaunliche Resultate!

Dieser Umstand bewog mich zur Verpflanzung eines 4—5jährigen Birnspaliers. Statt wie sonst die geringsten Faserwurzeln zu schonen, damit — sagte ich mir — den Wechsel des Standortes gar nicht fühle, schloß ich nunmehr nicht nur, daß das weniger sorgfältige Ausreißen eine Zeitersparniß, sondern auch das Gedeihen durchaus kein schlechteres sein werde. Bloß 2 Bäume wurden mit der größten Sorgfalt verpflanzt und ich kann versichern, daß diese allein fehlschlugen, während die übrige Pflanzung aufs herrlichste gedieh, wie man sich noch heute, nach 8 Jahren, davon überzeugen kann.

Dieses ist denn nun die Methode, deren ich mich seither allgemein bediene und zwar bei mehreren Hunderten von Pflanzen jährlich. Nur muß ich noch bemerken, daß ich beim Beschneiden der Wurzeln nicht ganz auf die oben angeführte Weise verfahre. Wenn meine Bäume in gutem Zustand sind, so schneide ich wohl die Wurzeln kurz, allein im Verhältniß zum Alter und zur Stärke der Pflanzen und ich lasse nur 3—4 Centimeter Faserwurzeln stehen. Zu gleicher Zeit entferne ich auch das zur künftigen Bestimmung der Bäume unnöthige Holz.

Ich schließe diese Notizen indem ich das Resultat meiner Erfahrungen mittheile über die Zeit, welche die günstigste ist zur

Verpflanzung der veredelten Pfirsiche auf Mandelbäume und der Rebe. Das Wiedergedeihen ist gesicherter und der Wuchs kräftiger, wenn man die Pfirsiche vom 10. bis 20. Februar und die Rebe gegen Ende März verpflanzt.

F. Marc, Sohn,
Gärtner zu Notre Dame du Vandreuil.
(Eure.)

Kongreß zum Studium des Mostobstes in Frankreich.

Zu Ende September fand in Nantes ein Kongreß statt zur Beurtheilung des Tafelobstes, welcher die erfahrensten und eifrigsten Pomologen zum neunten Male versammelte, um die guten Sorten herauszusuchen und deren Verbreitung unter bestimmten Benennungen zu begünstigen und die leidigen Synonymen und Lokalnamen abzuschaffen, die so viel Grund zu Irrthümern und Verwirrungen in der Pomologie geben.

Neben diesem löblichen Unternehmen steht ein anderes nicht weniger empfehlenswerthes, das gleichfalls die Theilnahme derer verdient, die zur Gartencultur noch den Obstbau im Großen betreiben. Wir wollen nämlich vom Studium desjenigen Mostobstes sprechen, welches in den nordwestlichen Departementen Frankreichs eine unerschöpfliche Quelle des Segens für die Landleute ist und ihnen ein gesundes Getränke liefert, welches sie genügend für das Nichtgedeihen der Weinreben entschädigt, die eben ein wärmeres Klima verlangen. Den erfahrenen Baumzüchtern von Rouen gebührt der Ruhm die erste Idee gehabt zu haben zu einer Verbesserung in diesem Gebiete, welche bestehen sollte im Studium der Mostbirnen und Mostäpfel, in der Wahl der besten Sorten und in der Zusammensetzung eines einzigen Katalogs, aus dem man die Früchte mit Sicherheit bestimmen könnte.

Unter der Aufsicht der Behörden fanden zwei Ausstellungen statt, von denen die erste im Herbst 1862 in Rouen ihren Sitz hatte, wo einer Gesellschaft von den kompetentesten Männern, mehrere Hunderte von Früchten zur genauen Prüfung vorlagen. Dieses Obst wurde beschrieben, beurtheilt und mit ebensoviel Geschicklichkeit als Genauigkeit gezeichnet.

Die große Menge der ausgestellten Früchte hat unzweifelhaft bewiesen, daß bei genauerer Kenntniß der Namen und bei der Veredlung gut ausgewählter Sorten, die sorgfältig der Natur jedes Bodens und jeder Lage angepaßt sein müssen, man weit schönere Resultate erzielen, sowie namentlich die Quantität der zu produzirenden Getränke vermehren und deren Qualität verbessern würde. Welcher ungeheure Vortheil aber darin liegt, wird Jedermann leicht einsehen, besonders zur heutigen Zeit, wo die Entwicklung der Eisenbahnen dem Mostobst ganz neue Absatzwege verschafft, welche die Obstbaumzucht für die Gegenden der Picardie, der Bretagne und der Normandie noch weit profitabler machen können.

Wird man nicht ganz natürlich zu solchen Gedanken hingeführt, wenn man weiß, daß seit mehreren Jahren in der Normandie nicht bloß die fabrizirten Getränke, sondern auch das Obst aus dem sie erstellt werden, in großen immer zunehmenden Quantitäten weit fort und selbst bis in's Centrum von Frankreich geführt werden. Wenn man nun eine Menge solches Obst

mosten oder zum Verkauf ausführen sieht, das zum größten Theil ein so geringes Aussehen und so zweifelhaften Werth hat, so stößt einem unwillkürlich die Frage auf, ob beim Anbau von nur guten Sorten und bei der Verbesserung der Obstbaumzucht überhaupt, nicht der Reichthum des Landes bedeutend erhöht werden müsse.

Die Baumzüchter von Caen haben die Sache ebenso gut begriffen wie ihre Collegen in Rouen und haben sich ihren Bestrebungen angeschlossen. Die Vereine für Gartenbau und Landwirthschaft dieser Stadt, die in gar mancher Hinsicht so interessant sind, haben am 7. November eine Ausstellung von Tafel-, hauptsächlich aber von Mostobst veranstaltet.

In Folge dieser Bemühungen wird der neue Kongreß — fortgehend in dem eingeschlagenen Wege wo er sich jedes Jahr an einem andern Ort versammeln wird — seine dritte Sitzung halten, deren Resultate mit denjenigen, die schon in Rouen erzielt worden, zusammengestellt und zu denen Jedermann eingeladen ist, seine Erfahrungen und Kenntnisse hinzuzufügen.

(Revue hort. 1864. Nr. 21.)

Henri Michelin.

Vom Zerdrücken der Spitzen der jungen krautartigen Triebe beim Pinciren.

(Nach der Revue horticole 1864. Nr. 21.)

Man weiß, daß jeder Ast eines Obstbaumes, der einem jährlichen Schnitt und einer bestimmten Richtung unterworfen ist, von der Basis bis zum Gipfel mit kleinen Zweigen besetzt sein soll, welche die Bestimmung haben Früchte zu tragen. Man weiß ferner, daß diese kleinen Zweige nur dann fruchtbar sind, wenn sie einen gewissen Grad von Stärke nicht überschreiten. Endlich weiß man, daß oft einige dieser kleinen Zweige, durch ihre Stellung begünstigt, Neigung haben ins Holz zu wachsen und daß man verschiedene Mittel anwendet um dieß zu verhindern, von denen das hauptsächlichste das Pinciren ist. Nun ist aber das Pinciren schwer gut auszuführen, weil es unmöglich ist für alle die verschiedenen Fälle seiner Anwendung eine bestimmte Anweisung zu geben und führt deshalb oft nicht zum Ziele. Dann sieht man sich genöthigt andere Operationen vorzunehmen, wie z. B. das vollständige oder theilweise Brechen, das Drehen, der grüne Schnitt, der Schnitt auf den Astring (taille en couronne) u. s. w.

Niemand, wie ich glaube, dachte aber bis jetzt an das Zerdrücken (l'ecrasement).*)

Was ist das Zerdrücken, wie soll es ausgeführt und welche Wirkung soll es erzeugen? Das ist's was ich hier summarisch darstellen will.

Das Zerdrücken besteht im Pressen, im beinahe Zerquetschen des Fruchttriebes an der Stelle wo der Obstzüchter sonst das Pinciren in Anwendung brachte, und zwar im krautartigen Zustande. Diese Verstümmelung läßt sich versuchsweise mit einer kleinen Kneipzange ausführen, und wenn sie die Wirkungen hervorbringt, die

*) Anm. Diesem ist zu entgegnen, daß zu dem Zweck des Quetschens der Spitzen schon vor einigen Jahren in d. Bl. ein eigenes Instrument „die Pincirzange" abgebildet und beschrieben wurde und daß dasselbe bereits in Deutschland vielfach und mit Nutzen Anwendung gefunden hat. D. Red.

ich davon erwarte, mit einem Zerdrückungswerkzeug, dessen Form ich bald angeben werde.

Ich beeile mich übrigens zu erklären, daß meine dießfallsigen Anwendungen noch zu neu und unvollständig sind, als daß es mir erlaubt wäre, eine bestimmte Meinung über dieses Verfahren abzugeben. Ich beschränke mich demnach auf einige Wahrnehmungen, die ich bei meinen ersten Versuchen zu machen Gelegenheit hatte.

Ein starkes Pressen zerstört auf einer geringen Ausdehnung das Zellgewebe. Das krautartige Ende des Triebes, das einige Zeit kümmerte, bekommt bald wieder etwas Leben. Der kleine Theil, der verstümmelt worden, übernarbt sich, bleibt abgeplattet, dient als Hinderniß beim Saftlauf und mäßigt auf diese Weise den Wuchs indem das Ansetzen von Früchten an den Augen nahe seiner Basis begünstigt wird. — Das Zerdrücken bringt auf die Knospe dieselbe Wirkung hervor, wie das halbe Brechen auf den Zweig.

Das Zerdrücken oberhalb dem fünften oder sechsten Blatt gnügt für mäßig starke Knospen.

Was diejenigen Knospen betrifft, welche in der Nähe des Schnittauges und in den Winkeln der Zweige stehen und Neigung haben ins Holz zu wachsen, so muß man sie bei Zeiten in fruchttragende umwandeln mit Hilfe eines ersten Zerdrückens nahe an der Basis des Triebes.

Man weiß, daß die Wulstringe oder Astringe in gewisser Hinsicht die Thüren sind durch welche der Saft zum Trieb gelangt. Je mehr die Wulstringe sich vergrößern, desto mehr Saft geht durch, je mehr sie sich verengern, desto weniger Saft geht durch. Um den Wuchs zu mäßigen genügt es somit, den Eingang zu verkleinern, den Durchpaß zu verstopfen, wo der Saft in den Trieb eintritt, und zwar in dem Zustand wo derselbe noch weich und krautartig ist. Wenn dann der Trieb von dieser ersten Verstümmelung hergestellt, eine Länge von ungefähr 0^m 15 bis 0^m 20 erlangt hat, so wiederholt man die Operation von neuem oberhalb des 5. oder 6. Blattes.

Welche Kraft beim Zerdrücken soll man anwenden und auf welche Länge soll man die Knospen zerdrücken? — Das sind zwei wichtige Fragen, welche ich noch nicht beantworten kann. Das Zerdrücken des Wulstrings darf nicht so stark sein, daß der Trieb dadurch zerstört wird. Geschieht aber das Zerdrücken erst beim 5. oder 6. Blatt, so kann es mit weniger Schonung geschehen. Es ist am Praktiker die Wirkung der verschiedenen Grade des Drückens, die er anwendet zu studiren.

Was die Breite des zerdrückten Theiles betrifft, so ist hier ebenfalls ein Studium zu machen. Je größer diese Breite ist, desto mehr leidet der Trieb. Man muß also die Wirkungen des Zerdrückens auf verschiedene Breiten studiren, von 3 oder 4 Millimeter bis zu 2 Centimetern.

Man könnte zu dieser Operation eine Zange anwenden, deren Enden spitzig zulaufen und gegen den Griff hin sich erweitern, die also jede beliebige Breite darbietet. Man wird die Enden der Zange gebrauchen um eine kleine Stelle zu zerdrücken und wird immer weiter und weiter mit dem Werkzeug greifen, je breiter die Stelle werden soll. Ich wiederhole es indessen, daß bei derartigen praktischen Vorgängen die Erfahrung immer mehr werth

ist als die beste Theorie. Deshalb höre ich für den Augenblick auf die Aufmerksamkeit der Obstzüchter auf diese neue Methode die zu starken Knospen in fruchttragende umzuwandeln, hinzulenken.

Laujoulet.

IV. Literatur.

Welche Obstsorten sollen wir anpflanzen? Separatabdruck aus der Mecklenburger landw. Zeitschrift. Gr. 8. 42 Seiten.

In dem längern Aufsatz „Welche Obstsorten sollen wir anpflanzen?" theilt der bekannte Pomolog Organist Müschen in Belitz eine Reihe von interessanten Beobachtungen über eine Anzahl werthvoller Obstsorten mit, unter welchen folgende Mecklenburg angehörige Sorten als noch weniger bekannt, ein besonderes pomologisches Interesse haben. Wir theilen daher die über dieselben von Müschen gegebenen Notizen hier mit.

Wahnschaftsapfel-Franz Kant. **†† Octbr. Decbr. Mecklenburger Sorte, die alle Beachtung und Verbreitung verdient. Die Frucht mittelgroß, oft groß, von feinem Fleisch und angenehmem, himbeerartigem Geschmack; zu allen Zwecken werthvoll. Der Baum groß und fruchtbar, in den meisten Bodenarten gesund, doch in feuchtem und schwerem Boden zu Krebsbildungen geneigt, wie die meisten Calvillen.

Buchholzer Calvill. **† Octbr. Novbr. Mein Vater erhielt die Sorte aus Buchholz bei Schwerin und benannte sie, wie vorsteht; doch zweifle ich kaum, daß der rechte Name „Hirschfelds Richard" sein wird, welche Sorte in Holstein so beliebt ist. Die Frucht ist fast groß, hat sehr weißes Fleisch und einen angenehmen süßsäuerlichen Himbeergeschmack. Baum mittelgroß und sehr fruchtbar, leidet aber in manchen Bodenarten am Krebse.

Mecklenburger Wintercalvill. **†† Nov. Febr. Ist in dieser Gegend als Calville rouge (Kaffalaruhs) verbreitet und beliebt; heißt im Strelitzschen „Königsapfel". Ich hielt ihn früher für den Diel'schen „Rothen Wintercalvill", bis ich bei der Berliner Ausstellung von meinem Irrthum überzeugt wurde, zugleich aber fand, daß ich letzteren schon lange als „Carmin-Calvill" von Diel besaß. Herr Superintendent Oberdieck benannte die Sorte, wie vorsteht. Die Frucht ist mittelgroß, oft groß, hat grünlichweißes, feines, sehr saftreiches Fleisch von edlem Himbeergeschmack. Baum groß, meistens gesund und sehr fruchtbar.

Mecklenburger Kantapfel. *†† Decbr. Apr. Hier allgemein unter diesem Namen, oder blos als „Kantapfel" bekannte und beim Landmann beliebte große gute Frucht. Fleisch mittelfein, fest, saftig: Geschmack angenehm pikant himbeerartig. Ganz gut für die Tafel, aber besonders werthvoll für Küche und Markt, besonders auch wegen seiner langen Haltbarkeit. Baum sehr groß, gesund, dauerhaft, alt werdend und sehr fruchtbar; nach meinen Beobachtungen in jedem Boden gedeihend, doch besser in feuchtem, kräftigem.

Gelber Richard = Mecklenburger Richard, Körchower Richard, Grand Richard. **!†† Nov. Febr. Scheint eine speciell Mecklenburger Sorte zu sein, die bis vor wenigen Jahren fast allen auswärtigen Pomologen unbekannt geblieben war. Eine große, vorzügliche, und bei Allen, die sie kennen, mit Recht beliebte Frucht, die aber selbst bei uns noch lange nicht genug verbreitet ist, oder man hat eine andere Frucht dafür. Die Frucht ist gern hochaussehend, nach dem Kelche (Blume) zu stark abnehmend. Schale fein, glatt, geschmeidig, hellgelblich, nur zuwei-

len auf der Sonnenseite blaß carmoisinroth angelaufen. Punkte weitläufig vertheilt, fein bräunlich umflossen, so daß die ganze Frucht sehr zart aussieht. Fleisch sehr weiß, fein, mürbe, saftig; Geschmack sehr edel rosen- oder himbeerartig, durch sehr wenige pikante Säure gehoben. Der Baum gedeiht in allerlei Boden, ist gesund, groß und sehr fruchtbar; scheint aber doch vorzugsweise leichten Boden zu lieben, und reifen in solchem die Früchte früher, halten sich aber nicht viel länger als bis Weihnacht, und die Fruchtbarkeit ist dort noch besser. Ist ein Calvill. Andere stellen diese Frucht zu den Taubenäpfeln.

* Müschens Rosenapfel. **!†† Ausgangs August oder Anfangs September. 6—8 Wochen. Diese fast große, sehr schöne und ausgezeichnet gute Sorte erhielt mein Vater in Reisern von Diel mit dem falschen Namen „Weißer Sommer-Rambour". Da sie aber kein Rambour sondern ein Rosenapfel ist, und in Berlin keiner der anwesenden Pomologen sie kannte, so benannte sie Herr Superintendent Oberdieck wie vorsteht, bis sich etwa der rechte Name noch findet. Die Frucht ist in ihrer richtigen Größe 3 Zoll breit und $2^1/_2$ Zoll hoch, hat sehr feine Haut von gelblichweißer Grundfarbe, die aber oft rundum, bei beschatteten Früchten an der Sonnenseite mit schönem Carmoisin reich gestreift und getuscht ist, wodurch die Frucht ein sehr brillantes Aussehen erhält und zu den schönsten gehört, die ich kenne. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, weich und sehr saftvoll, von pikant süßweinigem, erdbeerartigem Geschmack. Zu allen Zwecken sehr vorzüglich und findet auf dem Markt reißenden Absatz, ist aber wegen seiner Zartheit schwer zu transportiren. Er ist zu seiner Reifezeit der **beste Apfel** und sollte in keinem Garten fehlen. Der Baum wächst fast in jedem Boden kräftig und gesund, wird groß und bald recht fruchtbar und bildet eine sehr schöne Kugelkrone, die mit den zahlreichen, schönen Früchten einen imposanten Anblick gewährt. Gedeiht selbst in sehr beschatteten Lagen.

Krötenreinette. **†† Dec.—Mai. Kam von Christ unter falschem Namen hierher, und habe ich sie in meinem Verzeichnisse als „Christs (unbekannte) Reinette" aufgeführt. Durch Lucas habe ich nun endlich den vorstehenden richtigen Namen erhalten; heißt auch Krötenrabau. Eine große, in jeder Hinsicht vorzügliche Frucht. Schale grüngelb, auf der Sonnenseite mit erdartiger Röthe schwach getuscht; über die ganze Frucht ziehen sich netzartige Rostfiguren, die oft in der Kelchhöhlung zusammenhangend die Schale bedecken. Fleisch weiß, weich, fein, milde, saftvoll; Geschmack angenehm gewürzhaft, süßweinig, himbeerartig. Baum wächst kräftig, wird groß und bald sehr fruchtbar, leidet aber in dazu eignendem Boden an Krebs, bleibt jedoch dabei recht fruchtbar und wird alt.

Teterower Citronenapfel. *†† Jan. Mai. Verdient als Haushaltungsfrucht von langer Dauer Verbreitung; wenn sie auch zu den kleinen neigt, so ist sie doch äußerst reichtragend und scheint in unserm Lande heimisch zu sein und in jeder Lage gut zu gedeihen. Baum gesund, mittelgroß und sehr fruchtbar.

Vollbrechts Borsdorfer. **†† Octbr. Jan. Sehr gute, empfehlenswerthe Frucht von ausgezeichnet schöner Färbung und Form, die wahrscheinlich speciell Mecklenburg angehört und von mir benannt wurde. Fleisch ziemlich weiß, fein, mürbe, saftreich, von feingewürztem, delikatem Süßweingeschmack. Der Baum ist gesund, wird groß und sehr fruchtbar und alt. Er scheint auf den Boden nicht eigen zu sein, da ich ihn in allerlei Boden kräftig und gesund und die Früchte immer sehr delikat fand.

Kleiner Herrnapfel. *†† Octbr. Decbr. Diese fast kleine Frucht ist bei uns allgemein als „Traubapfel" verbreitet und namentlich bei den Kindern beliebt. Im Hannoverschen heißt sie „Klusterapfel". Fleisch und Geschmack hinlänglich bekannt, wie seine Brauchbarkeit für die Wirthschaft. Baum gesund, mittelgroß und ein Jahr ums andere sehr fruchtbar.

Klevenowsche Birne. *(*)††! Aug. Sept. 3 Wochen. P. Z. Ende Aug. oder wenn die Grundfarbe anfängt gelblich zu werden. Von Allen, die sie hier kennen, wird diese fast kleine

Frucht als angenehme Tafel- und ausgezeichnete Dörrfrucht sehr geschätzt; auch gekocht gibt sie ein sehr gutes Gericht und kann mit Recht empfohlen werden. Fleisch gelblichweiß, mürbe, saftreich, im Munde zergehend, von einem eigenthümlich angenehmen, gewürzten, zuckersüßen Geschmacke, der dem der „Grünen Hoyerswerder" ähnelt. Der Baum wächst lebhaft und gesund, wird groß und bald sehr fruchtbar.

Bunte Birne. †† fast * Sept. 6 Wochen. P. Z. Mitte Sept. Kocht sich schön roth und gibt sehr gutes Dörrobst; Frucht mittelgroß. Fleisch riecht fein muskirt, ist um das Kernhaus etwas körnig, saftreich, meistens abknackend, von rosenartigem, angenehmem, starkem Zuckergeschmack. Der Baum liebt mehr leichteren Boden, wo er auch früher schon trägt; wird aber auch in schwerem Boden sehr groß, und liefert später bedeutende Erträge.

Hangelbirne, im Volksmunde Speckbirn und Langbirn. *††! Aug. Sept. 3 Wochen. P Z. 15.—20. Aug. Große, oft sehr große Frucht, die geschält sehr vorzügliches Dörrobst gibt, auch bei richtigem Pflückpunkt eine gute Tafelfrucht wird. Fleisch ziemlich fein, oft wenig körnig, saftvoll, fast schmelzend, von angenehmem, säuerlich süßem Geschmack. Mecklenburger Sorte. Baum groß und fruchtbar, wird aber in nassem, schwerem Boden leicht brandig, wodurch das junge, oft auch älteres Holz absterbt.

Herrenbirne (Mecklenburger Sorte). ††! Sept. 3 Wochen. P. Z. wenn sie anfängt zu fallen. Sehr vorzüglich zum Dörren wie zum Kochen, wobei sie sich roth kocht. Fleisch saftig, feinbrüchig, angenehm süß. Sehr zu empfehlen. Baum eichengroß, gesund, dauerhaft und sehr fruchtbar; oft 18 Scheffel von einem Baum.

Kuhfuß, in Mecklenburg bekannt als Widdelbirne. ††! fast * Sept. 4 Wochen. P. Z. 4.—12. Sept. Vorzügliche, große Wirthschaftsfrucht, die sehr zu empfehlen ist und, wo sie bekannt, allen andern vorgezogen wird; ist in manchen Gegenden auch als „Pfundbirne" bekannt. Fleisch feinkörnig, doch steinfrei, ziemlich saftig, mürbe und schmalzartig; überreif etwas mehlig, von reinem, etwas zimmtartig gewürztem Zuckergeschmack mit wenig Säure. Baum gesund, sehr groß, alt und herangewachsen fast jährlich sehr fruchtbar. Gedeiht am besten auf schwerem Boden.

Oiler Soobbirne. *†† Aug. Sept. 3 Wochen. P. Z. 12.—15. August. Ansehnlich groß, angenehm zum rohen Genuß und sehr schätzbar für Haushalt und Markt. Fleisch mürbe, saftvoll, von angenehmem, wenig gewürztem, weinigem, zuckerartigem Geschmack. Baum gesund, ziemlich groß und sehr reich tragend; wächst auch in weniger gutem Boden rasch.

Wallbirne. Unter diesem Namen wohl in Mecklenburg allgemein bekannt. ††! Sept. 14 Tage. P. Z. wenn sie anfängt zu fallen. Meistens nur klein, aber hier von allen Birnen am meisten beliebt zum Dörren, so daß sie frisch noch einmal so hoch bezahlt wird als andere Dörrobstsorten. Sie wird in der Regel unzerschnitten gedörrt, und ist das Dörrobst viel theurer als das von anderen Sorten. Auch zum Kochen hat sie hohen Werth, während sie sich zum Rohgenuß nicht eignet. Baum gesund, mittelgroß und ausgezeichnet fruchtbar; wird ziemlich überall gedeihen.

Fuchsbirne, Mecklenburger Sorte. ††! Sept. Oct. 3 Wochen. P. Z. Mitte Sept. Sehr beliebte und sehr zu empfehlende große und vorzügliche Haushaltsfrucht, die zu allen Zwecken höchst brauchbar ist; sie kocht sich sehr roth. Fleisch fein, abknackend, nur wenig körnig um's Kernhaus, Geschmack weinig zuckerartig. Baum gesund, groß und ausgezeichnet fruchtbar.

Müschens Haushaltsbirne. (Ich benannte sie nach meinem Bruder, in dessen Garten der Mutterbaum steht.) ††! Große, schöne, zu allen Haushaltszwecken sehr vorzügliche und angelegentlichst zu empfehlende Frucht. Eignet sich zum rohen Genuß nicht. Fleisch halbfein, saftig, abknackend, herbsüß, wenig gewürzt. Baum gesund, groß und ausgezeichnet fruchtbar, scheint auf den Boden nicht eigen zu sein.

Belitzer Mauerbirne. Hiesige Stamm-

sorte, die den Namen ihres Standorts trägt. ††! fast * October 4 Wochen. P. Z. Michaelis. Sehr werthvolle, zu empfehlende, große Frucht, die frisch von Landleuten gern gegessen wird, aber zu allen Haushaltszwecken sehr vorzüglich ist. Fleisch halbfein, halbschmelzend, ziemlich saftvoll, gewürzt weinigsüß. Baum gesund, mittelgroß, fast jährlich recht fruchtbar und auf den Boden nicht eigen.

Die ganze Auswahl von Sorten die Müschen gibt, ist eine sehr sorgfältige und es wäre wohl gut gewesen, diesen Aufsatz, der in einem Mecklenburger landwirthsch. Blatt erschienen, als kleine pomologische Broschüre erscheinen zu lassen, um ihn so auf die entsprechende Weise zu verbreiten.

E. L.

Wörmann, Der Garteningenieur, Abth. V. 1. Heft. Die Schutzwände und Schutzhäuser (Conservatorien. Mit 5 Tafeln Abbild. Berlin, Ernst Schotte u. Co. Gr. 8.

Wir haben schon die früheren Lieferungen dieses in jeder Hinsicht ausgezeichneten Werkes besprochen und können nur sagen, daß sich diese neue vorliegende ebenso wie die vorhergehenden durch wissenschaftliche und zugleich durchaus praktische Darstellung, Vollständigkeit und werthvolle zuverlässige Rathschläge auszeichnet. In diesem 1. Heft der 5. Abtheil. sind die Schutzwände (Spalierwände) und Winterhäuser abgehandelt. Gerade diese Abhandlungen sind für den Baumzüchter sehr werthvoll.

Wir entnehmen der Schrift einen kurzen Abschnitt und zwar die Einleitung zu den Spalierwänden.

Die einfache Spalierwand ohne Glasdecke.

Sie besteht aus einer einfachen Wand, an welche sich nach der Seite zu, an welcher die Spalierfrucht gezogen werden soll, ein hölzernes Spalier anlehnt. Ihr Zweck ist, eine besonders verlangte, für gewiße Vorhaben brauchbare Lage zu den Himmelsgegenden, nicht allein zur vollen und alleinigen Geltung zu bringen und alle anderen nicht für sie wirkenden Umstände abzuschneiden oder zu schwächen, sondern auch noch die auszunutzende Lage in ihrer Wirkung zu heben, sie somit stärker und durchgreifender zu machen.

Die Einwirkung des Sonnenlichtes und der Sonnenwärme, die man hauptsächlich zu nützen beabsichtigt, entscheidet über die Richtung, welche man der Spalierwand zu geben hat. Sollen die an ihr angebrachten Spaliere nur der Morgen- oder Abendsonne ausgesetzt sein, so muß sich die Spalierwand in der Richtung von Nord nach Süd erstrecken. Soll die Spalierwand hauptsächlich der Wirkung der Mittagssonne ausgesetzt sein, so muß sie in der Richtung von Ost nach West liegen, soll ihr die Morgen- u. Mittagssonne oder die Abend- und Mittagssonne gleich gut zu Statten kommen, so muß sie von Nordost nach Südwest oder von Nordwest nach Südost gelegt werden. Die Wirkung der aus dem kalten Norden kommenden Einflüsse werden durch den Schutz, den die Wand gibt, in den meisten dieser Lagen abgeschwächt. Dadurch aber, daß die Sonnenstrahlen gegen das Spalier und gegen die hinter demselben liegende Wand wirken, wird nicht blos das von ihr erwärmt was am Spalier selbst steht, also der Spalierbaum, sondern auch die dem Spalierbaum zugewendete Fläche der hinter ihm liegenden Wand.

Ein Theil der Sonnenstrahlen und somit der Sonnenwärme fällt durch den Spalierbaum hindurch auf die Wand, wird theilweise von ihr aufgenommen, anderntheils von ihr zurückgeworfen. Der erstere Theil erwärmt die Wand und speichert sich als Vorrath in ihr auf (Siehe Abthl. III. die Wärme) der zurückgeworfene Theil kommt dem Spalierbaum zu gute und zwar auf der Seite, die der Sonne abgekehrt ist, dessen also am meisten bedarf.

Hat die Sonne ihren Lauf vollbracht, so tritt nach ihrem Untergange oft ein sehr stark hervortretender Temperaturwechsel in der Luft ein, der sich mit dem Hereinbrechen der Nacht immer mehr und mehr hervortretend zu gestalten pflegt, und der am vollen Tage vor sich gegangenen pflanzlichen Entwickelung nichts weniger als gün-

stig ist. Entweder schaden diese kalten Nächte durch unmittelbare Verheerung oder wirken doch wenigstens aufhaltend. Das erste bringt Verluste, das letztere keine Vortheile.

Die am Tage von der Sonne erwärmte, also mit Wärmevorrath versehene gewissermaßen geheizte Spalierwand hebt diese nächtlich eintretenden Nachtheile zum Theil wieder auf, und eben hierin liegt, außer dem Schutz, den sie gegen Norden oder gegen eine andere Himmelsgegend hin gewährte, ihr zweiter hervorspringender Vortheil.

Von dem Augenblicke an, wo die, den Sonnenstrahlen nicht mehr ausgesetzte Luft niedriger in ihrer Temperatur wird, wie die Temperatur der von der Sonne durchwärmten Mauer, fängt diese an, von ihrer Wärme an die nächste kältere Umgebung abzugeben. Zu dieser Umgebung gehört auch der dicht vor ihr stehende Spalierbaum. Sie dient ihm also für die Dauer der Nacht oder doch für einen großen Theil derselben als Heizapparat, macht somit die Einflüsse, die durch die Nacht heraufbeschworen sind, weniger fühlbar und wirksam. In diesem Doppelschutz besteht der eigentliche und wahre Nutzen der Spalierwände im Allgemeinen.

Da der Sonnenstrahl der einzige Heizer derselben ist, so würde die gegen Süden gelegene Spalierwand, da sie die Mittagssonne erhält, entschieden die größte Menge Wärme in sich aufzunehmen vermögen, während die gegen Osten und Westen gerichteten weniger vortheilhaft erscheinen. Die erstere hat nur den Vorzug einer früheren Erwärmung, kommt aber auch um so eher in Gefahr, dieselbe vor der Zeit wieder abzugeben. Die letztere wird erst sehr spät erwärmt, ist dagegen im Stande, die Wärmequelle der Sonne bis zum letzten Augenblicke des Tages zu ihren Gunsten auszubeuten.

Die Lagen der drei Wandrichtungen sind also in ihrer Wirkung verschieden. Da sie trotz dessen alle drei ihre Anwendung finden, so muß ihre Verschiedenheit doch günstige Augenblicke bieten, die ihre Anwendung bald in dieser, bald in jener Lage als Nothwendigkeit erheischen.

Die am Spalier gezogenen Stämmchen haben in Bezug auf die Jahreszeit oft eine sehr frühzeitige, für unsere wechselnde Witterung nicht ganz passende Entwickelung. Hierzu gehört bei vielen eine früh eintretende, durchaus günstige Verhältnisse verlangende Blüthezeit. Die Blüthen selbst sind empfindlich und werden oft durch den leisesten Frosthauch vernichtet, mit und in ihnen geht die gehoffte Ernte schon im Keime verloren.

Werfen wir einen kurzen Blick auf den Frost und seine Wirkung, so sehen wir sehr bald, daß die Kälte an und für sich in den wenigsten Fällen die Schuld der Vernichtung allein trägt, sondern daß die Wärme einen fast eben so großen Theil daran hat. Die meisten Pflanzen erleiden erst dann eine nachtheilige Wirkung, wenn dem vorangegangenen Frost ein plötzliches Aufthauen folgt, daher ist klares sonniges Wetter nach Nachtfrost so gefürchtet, deßhalb suchen wir beim Eintritt dieser Witterung die vom Frost heimgesuchten Pflanzen durch Schatten zu schützen, deßhalb nehmen wir vor Sonnenaufgang zum Spritzen mit kaltem Wasser unsere Zuflucht, um unter seiner weniger schroffen Einwirkung ein allmähliges Aufthauen herbei zu führen, deßhalb legen wir unsere Wände oft mit der Spalierseite dem Abende zu.

Wenn die nach einer frostigen Nacht erstarrte und glasspröde gefrorene Blüthe eines Spalierbaumes, von den Wirkungen des frühen, zu dem Nachtfrost im schroffen Gegensatz stehenden warmen Strahles der Morgensonne getroffen, urplötzlich aufthaut, so muß dieß auch in den meisten Fällen zu ihrer Vernichtung führen. Man sichert sich vor einer solchen Verheerung, indem man der Wand eine Lage gibt, die das Eintreten eines solchen plötzlichen Wechsels unmöglich macht.

Wie in diesem einen Falle, so kann auch in andern Fällen zur Erreichung eines bestimmt vorgeschriebenen Culturzweckes die oben angegebene verschiedene Lage der Schutzwand zu den Himmelsgegenden geboten werden. Eine specielle Erörterung dieser Fälle ist Sache der Pflan-

zencultur, gehört mithin nicht zu unserer Bearbeitung.

Die Herstellung der Spalierwände geschieht aus verschiedenem Material. Wir wollen sie nach diesem geordnet, einer ins Einzelne gehenden Betrachtung unterziehen."

Es ist fast unmöglich einen der andern Abschnitte auszüglich mitzutheilen, da die Angaben sich fast durchaus auf die zahlreich beigegebenen sehr guten Abbildungen beziehen.

Wir empfehlen dieses schätzbare Werk auf's Wärmste allen Gärtnern und Gartenfreunden.

E. L.

V. Notizen und kurze Mittheilungen.

Decaisne über pomologische Systeme.

Fast alle Pomologen, ich meine diejenigen, die dieses Namens würdig sind, haben es versucht die Birnbäume zu klassificiren; alle scheiterten und wegen der Untermischungen der Charaktere waren sie nicht im Stande, eine nur einigermaßen natürliche Eintheilung zu Wege zu bringen.

Ich glaubte, wie meine Vorgänger, im Anfang meiner Studien diese Arbeit mit einiger Hoffnung auf Erfolg an die Hand nehmen zu können; heute bin ich von dieser Ansicht zurückgekommen und fürchte mich nicht zu erklären, daß jede Eintheilung hier bloß eine künstliche sein kann. Das einzige Princip, welches man als Ausgangspunkt nehmen kann, wird, wie ich glaube, die Zeit der Reife der Früchte sein, denn in Hinsicht auf den ökonomischen Gebrauch beherrscht dies alles andere. Weder die Form der Früchte, noch ihre Größe, noch ihre Farbe, noch ihre Saftigkeit oder ihr Geschmack, ebenso wenig als der Habitus der Bäume, oder die Farbe des Holzes, die Größe der Blätter und Blüthen ꝛc. können sichere Basen zu einer Eintheilung liefern, denn alle diese Punkte sind rein individuell, pflanzen sich nicht getreulich fort und gibt es sogar Beispiele wo sie sich auf einer und derselben Pflanze verändern durch lokale Umstände oder Vorfälle, welche man sich nicht immer zu erklären vermag.

Schlußwort und Anzeige.

Die seither von Herrn Superintendent Oberdieck in Jeinsen und mir redigirte „Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau" ist mit dem 10. Jahrgang abgeschlossen und mit dem Uebergang unseres Blattes an eine andere Verlagshandlung, die Dorn'sche Buchhandlung in Ravensburg, beginnen wir eine „neue Folge" und zugleich, indem wir die Tendenz unserer Zeitschrift erweitern, ein den jetzigen Anforderungen, wie wir hoffen, vollkommen genügendes Blatt.

Die neue Folge der Monatsschrift erhält den Titel:

Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau.

Organ des deutschen Pomologen-Vereins.

Unter der Redaktion von
Superint. Oberdieck in Jeinsen, Apotheker Fehleisen
und
Garteninspektor Lucas in Reutlingen.

Eine große Anzahl tüchtiger Pomologen, Wein- und Obstzüchter haben uns ihre eifrige Mitwirkung für die „Pomolog. Monatshefte" zuzusagen die Gewogenheit gehabt und mögen folgende Namen dafür bürgen, daß der Inhalt der Hefte ein gewiß allseitig interessanter und gediegener sein wird: Freiherr v. Babo, Direktor in Klosterneuburg, Obergärtner Belke in Weißkirch, Hofgarteninspektor Borchers in Herrenhausen, Baron von Bose in Emmaburg, Lehrer Breuer in D'horn, Lieutenant Donauer in Coburg, Senator Iten Dornkat-Koolmann in Norden, Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig, Dr. Olof Enneroth in Stockholm, Pfarrer C. Fischer in Kaaden, Direktor Dr. Fickert in Breslau, Rektor Franz in Neubrandenburg, Dr. Golsen in Zweibrücken, Hofgärtner Glocker in Enying, Dekan Dr. Graf in Steineberg, Postexpeditor Wilh. Haffner in Cadolzburg, Lehrer Hauser in Hall, Oberlehrer Hinger in Vaduz, Gartendirektor Hüttig in Allnarp, Pastor Jacobi in Hainroda, Hofgärtner Jäger in Eisennach, Jahn, Assessor in Meiningen, Jettinger, Gärtner im pomolog. Garten in Breslau, Koch, Obergärtner der Landesbaumschule in Braunschweig, Seminarlehrer Kohler in Küßnach am Zürichsee, Hofgärtner Koppe in Plossenstein bei Malaska, Generalconsul Ed. Ladé in Geissenheim, Professor E. Lange in Altenburg, Generalsecretär v. Langsdorff in Carlsruhe, Hofgärtner Maurer in Jena, Kaufmann L. Müller in Züllichau, Gutsbesitzer Pinkert in Etzdorf, Gutsbesitzer Pfau-Schellenberg auf Christenbühl, Kreisofficial Joh. Schamal in Jungbunzlau, Bürgermeister a. D. Schanzlin in Kandern, Geheime Staatsrath Schönemann in Sondershausen, Professor Dr. Seelig in Kiel, Schloßgärtner Fr. Slaby in Groß-Ullersdorf, Pastor Stenzel in Nutha bei Zerbst, Garteninspektor Stoll in Miechowitz, Pastor Thieme in Beundorf, Stadtrath Thränhardt in Naumburg, Geh. Regierungsrath von Trapp in Wiesbaden, Direktor Wickberg in Helsingfors, zu welchen Herren noch manche kommen werden, deren zusagende Antworten noch ausstehen.

Es sind somit nicht nur fast alle wichtigeren Obstbau treibenden Gegenden Deutschlands vertreten, sondern auch mehrere Pomologen außerhalb unseres deutschen Vaterlandes haben ihre thätige Beihülfe zugesagt. Sachgemäße praktische Beiträge werden übrigens von jedem Pomologen oder Baumzüchter, sowie Weinbauer stets mit Dank angenommen.

Ueber die Einrichtung der Illustrirten Monatshefte haben wir Folgendes hier mitzutheilen.

Dieselben erscheinen stets am Anfang des betreffenden Monats und enthält jedes Heft 2 Bogen Text in groß Octav und zwar auf vielfachen Wunsch mit lateinischer Schrift gedruckt.

Jedes Heft erhält eine Abbildung und

außer derselben die durch den Text gebotenen Holzschnitte.

Die Monatshefte werden folgende Abschnite enthalten:

1. Specielle Pomologie und Oenologie. Systemkunde, Obstbeschreibungen, Beschreibungen neuer Rebsorten.

2. Praktischer Obstbau; Obstbaumzucht und Obstbaumpflege.

3. Baumschnitt und Topfobstzucht.

4. Weinbau.

5. Obst- und Rebschutz. Entomologische Abhandlungen.

6. Obsternte, Obstbenutzung, Weinbereitung.

7. Geräthe und Materialien für Obst- und Weinbau.

8. Berichte über den Stand und die Fortschritte des Obst- und Weinbaus. — Ausstellungs- und Reiseberichte.

9. Rundschau in der deutschen, französischen und englischen einschlägigen periodischen Literatur mit kurzen Auszügen werthvoller Artikel.

10. Literaturberichte und Kritiken von Werken über Obst- und Weinbau, Landwirthschaft und Gartencultur überhaupt.

11. Angelegenheiten des deutschen Pomologenvereins und Berichte über das Pomologische Institut, sowie über den Centralobstgarten in Mähringen.

12. Kurze Notizen. Personalnachrichten.

Der Preis der Monatshefte ist ganz der gleiche wie der der Pomologischen Monatsschrift, nämlich 2 Thlr. 15 Sgr. oder 4 fl. 12 kr. rhein. und liefern alle Buchhandlungen, sowie die Postämter und auch direct unter Band das Pomologische Institut in Reutlingen die Monatshefte um diesen Preis. Selbstverständlich ist bei letzterem Bezug da, wo das Porto für 1 Bogen Kreuzband über 1 kr. rhein. beträgt, z. B. in der Schweiz, der Mehraufwand für dasselbe zu ersetzen.

Mit Befriedigung dürfen wir übrigens auf die nun abgeschlossenen 10 Jahrgänge zurückblicken; sie enthalten einen Schatz von Erfahrungen und Beobachtungen, lehrreichen Ansichten und Anregungen und es möchte wohl wenige Zeitschriften von ähnlicher Tendenz geben, welche so reich an Originalarbeiten waren wie unsre Monatsschrift; die Redaktion hat daher alle Ursache, nicht weil es die Form so verlangt, sondern aus vollster und innigster Ueberzeugung, den vielen sehr geehrten Gönnern und Freunden, welche ihr so eifrig die Hand darboten, jetzt am Schluß noch von ganzem Herzen ihren wärmsten Dank auszusprechen.

Es soll nun ein übersichtlich geordnetes Sachregister über diese 10 vollendeten Jahrgänge mit ganz kurzer Inhaltsangabe der einzelnen Artikel bearbeitet werden, welches wohl bis zum Beginn des Frühjahrs beendigt sein wird und welches einen sehr interessanten Ueberblick über die seitherigen Leistungen und Fortschritte auf dem pomologischen Felde geben wird.

Namens der Redaktion:
der verantw. Red. Ed. Lucas.

Verantw. Red.: Ed. Lucas in Reutlingen. — Stuttgart, Verlag von Ebner und Seubert.
Druck von C. Greiner in Stuttgart.

(Vierter Jahrgang.)

1864.

Preis-Verzeichniß

über

Bäume, Sträucher, Rosen, Sämereien ꝛc.

aus dem pomologischen Garten zu Hildesheim

von

Butterbrodt.

(Der pomologische Garten umfaßt ein Areal von pr. pr. 18 Morg., und es wird alle nur mögliche Sorgfalt aufgeboten, um die darin zu bauenden Artikel zur höchsten Vollkommenheit zu bringen.)

Zur gefälligen Beachtung: Die Preise sind in Courant, den Thaler zu 30 gr à 10 ₰ gestellt, und verstehen sich für Zollgewicht. — Bei Sämereien ist der Bequemlichkeit halber, statt 3 Quint, 1 Lottheil alt Gew., welches dem Gewichte nach 3 Quint gleich gewogen wird, gerechnet. — Mir unbekannte Besteller bitte ich, den Betrag oder eine sichere Anweisung der Bestellung beizufügen, oder mich zu ermächtigen denselben an Post-Vorschuß entnehmen zu dürfen. — Die Waaren werden gut verpackt, jedoch auf Gefahr und Kosten der geehrten Besteller versandt. — Die Emballage wird aufs billigste berechnet. — Beim Steigen und Fallen der gangbarsten Artikel unterziehe ich mich keiner Verbindlichkeit, werde jedoch stets bemüht sein, die billigsten Preise zu stellen. — Briefe und Gelder werden franco erbeten. — Gold und Papiere nach dem Tages-Course.

A. Bäume ꝛc.

Zur Massen-Vermehrung werden nur die bewährtesten früh, mittel, und spät reifenden Obstsorten angezogen, jedoch sind meist sämmtliche im illustrirten Handbuche der Obstkunde aufgeführten Sorten vorhanden. — Mein Haupt-Katalog über die Namen der Obstsorten wird auf Wunsch gern und portofrei zugesandt.

	à Stück gr
Apfelbäume, hochstämmig mit Kronen	10
„ halbstämmig ohne „	7
„ ein- und zweijährige Veredelungen	4
„ Zwergbäume zu Espalier und Pyramiden	7
„ Zwergbäume bereits gebildete	20
„ Topfbäumchen, in 6—8 Zoll großen Töpfen	7
„ Topfbäumchen, in ca. 12 Zoll großen Töpfen	10—20
Birnbäume, hochstämmig mit Kronen	12
„ halbstämmig ohne „	10
„ Zwergbäume zu Espalier und Pyramiden	8
„ Zwergbäume bereits gebildete	25
„ Topfbäume in 6—8 Zoll großen Töpfen	8
„ Topfbäume in circa 12 Zoll großen Töpfen	12—25
Kirschbäume, süße und saure Sorten, hochst. mit Kronen	10
Kirschbäume, Zwergbäume, (Schattenmorellen und mehrere andere Sorten)	7
„ Zwergbäume, bereits gebildete Fächerbäume	20
„ Topfbäume in 6—8 Zoll großen Töpfen	7
„ Topfbäume in circa 12 Zoll großen Töpfen	10—20
Zwetschenbäume, gemeine Hauszwetsche hochstämmig	7
„ veredelte, auch Pflaumen, Mirabellen und Reineclauden, hochstämmig	10
„ Zwergbäume zu Espalier und Pyramiden	7
„ Zwergbäume bereits ausgebildete	20
„ Topfbäume in 6—8 Zoll großen Töpfen	7
„ Topfbäume in circa 12 Zoll großen Töpfen	10—20

	à Stück gr
Wallnußbäume, gewöhnliche hochst.	10
„ Zwergwallnuß niederst.	15
Apricosen in 6 guten Sorten, hochst.	—
„ dito breit gezogene Fächerbäume	20
„ dito zweijährige Veredelungen	10—15
Pfirsiche in 4 guten Sorten, hochst.	—
„ dito breit gezogene Fächerbäume	20
„ dito zweijährige Veredelungen	10—15
Weinreben in 6 guten Sorten I. Qualität, tragbare Reben	10
dito II. Qualität	5
Himbeeren in 10 guten Sorten	2
Johannisbeeren in 12 guten Sorten	3
Stachelbeeren „ 30 „ „	3
Brombeeren „ 2 „ „	
Amerikanische	7
Erdbeeren in 14 guten Sorten à Schock 15 gr, à Dutzend 6 gr	1
Maulbeerbäume, schwarze mit eßbaren Früchten, hochstämmig	—
„ dito breit gezogene Fächerbäume	—
„ dito zweijährige Veredelungen	10
„ **zur Seidenzucht,** morus moretti hochstämmig	12
„ dito halbstämm. (Buschbäume)	8
	100 St.
„ dito Sämlinge, 3jährige	50
„ „ „ 1 „	20
Obstwildlinge, Apfel, 2jährige	30
„ „ 1 „	15

	100 St.
Obstwildlinge, Birn, 2jährige	45
„ „ 1 „	20
„ Kirschen, süße, (dieselben sind nur aus den reinen Samen der rothen Vogelkirsche gezogen, und daher dem späteren verderblichen Harzflusse nicht unterworfen) 2jährige stark	30
„ dito 1jährige	15
„ saure, 2jährige stark	15
„ „ 1jährige	10
„ Schlehen, zu Unterlagen 2jährige stark	60
„ dito 1jährige	20
Gehölzsämlinge, Götterbaum 2jährige	—
„ „ 1 „	45
Edelreiser aller auf dem pomologischen Garten vorhandenen Obstsorten à Stück 1 gr.	
Rosen in den schönsten Sorten von Thee-, Bourbon-, Remontant-, Noisett- und andern Rosen, hochst. von 5—7 Fuß Höhe	à Stück 30
„ hochst. von 4—5 Fuß Höhe	15—20
„ halbst. „ 3 „ „	10
„ Thee- u. andere Rosen in Töpfen, von 3 Fuß Höhe	15
„ Thee- u. andere Rosen in Töpfen, von 1 Fuß Höhe	7

NB. Der Versand der Rosen kann nicht vor dem Monat April stattfinden.

B. Gemüse- und Feldsämereien ꝛc.

Küchenkräuter.

	A gr	Loth gr	₰
Anies	—	—	5
Basilikum, großer	—	1	—
Dill	—	—	5
Fenchel	—	—	5
Gartennelke, rothe	—	—	5
„ gelbe	—	—	5
Körbelrüben, sibirische delicat (werden im Herbst gesäet, im andern Herbst verpflanzt, und im darauf folgenden Sommer geerntet)	15	1	—
Majoran	—	1	6
Melisse, Citronen-	—	2	4
Petersilie, gewöhnliche	5	—	5
„ extra krause Zwerg-	6	—	5
Sauerampfer, großblättriger	—	1	—
Sellerie, großer dicker Knollen-	10	1	—
Spinat, großer rundblättriger mit rundem Samen	5	—	5
„ großer rundblättriger mit scharfem Samen	5	—	5
Thimian, deutscher oder Winter-	—	1	6
Wermuth,	—	2	—

	A gr	Loth gr	₰
Blumenkohl, bester früher	—	4	—
„ großer später	—	4	—
Kopfkohl, frühest. Maispitz- (Zuckerhut)	—	2	—
„ platter Braunschweiger	—	2	—
„ platter Magdeburger	—	—	—
„ spitzer Hildesheimer, diese von mir gezogene Sorte hat sich seit einer Reihe von Jahren als die festeste und zugleich zarteste erwiesen	50	2	—
„ rother Ulmer	—	1	5
Wirsing- oder **Savoyerkohl,** niedriger früher Ulmer	—	1	2
„ „ großer später Ulmer	—	1	2
„ „ neuer engl. Victoria-	—	1	6
Kraut- oder **Blätterkohl,** hoher grüner gewöhnlicher	10	—	8
„ „ hoher brauner gewöhnl.	—	1	—
„ „ niedriger grüner „	—	—	5
„ „ „ brauner „	—	—	5
„ „ Brüsseler Rosen- oder Sprossen-	—	1	—
„ „ Riesen- oder Baumkohl	—	1	5
„ „ Butterkohl, zarter gelber	12	1	—

	A gr	Loth gr	Loth ₰
Kohlrabi, engl. früher weißer Glas-	—	1	—
„ „ „ blauer „	—	1	—
„ „ großer später weißer-	—	1	—
Kohl- oder Steckrüben, große gelbe runde	—	—	5
„ „ große weiße runde	—	—	5
„ „ rothgrauköpf. Riesen-	—	—	5
Wurzeln, lange rothe Braunschweiger	8	—	5
„ „ „ Altringham	8	—	5
„ kurze frühe holländische Treib-Carotten (auch für's freie Land)	10	—	5
„ kurze frühe dowwicker Treib-Carotten (auch für's freie Land)	10	—	5
„ mittellange feine weiße zum Schmoren	10	—	5
„ lange weiße grünköpfige Riesen-Futter-	10	—	5
„ lange gelbe Riesen-Futter	10	—	5
„ Pastinaken, große lange	—	—	5
„ Petersilienwurzeln, frühe kurze dicke	—	—	5
„ dito späte lange	—	—	5
Mairüben, frühe runde weiße	6	—	5
„ „ „ gelbe	6	—	5
„ amerikanische neue runde rothe	—	1	5
Herbstrüben, große lange weiße rothk.	5	—	5
„ große lange weiße grünk.	5	—	5
„ plattrunde rothköpfige	6	—	5
Runkelrüben, lange rothe gewöhnliche, 100 ℔ 7 ₰	3	—	—
„ lange gelbe gewöhnliche, 100 ℔ 8 ₰	3½	—	—
„ lange gelbe flaschenförmige Riesen- 100 ℔ 8 ₰	4	—	—
„ lange rothe flaschenförmige Riesen- 100 ℔ 8 ₰	4	—	—
„ runde rothe Klumpen-	4	—	—
„ „ gelbe „	4	—	—
„ lange weiße in der Erde wachsende, zur Zuckerfabrikation 100 ℔ 5 ₰	2½	—	—
Rothe Rüben, (Salatbeete) schwarzrothe	—	—	5
„ „ (Salatbeete) grauhäutige	5	—	5
Kopfsalat, klein. früh. gelber Steinkopf	—	1	6
„ klein. früh. grüner Steinkopf	—	1	6
„ großer Riesen-Mogul-	—	1	6
„ „ gelber Prinzenkopf	—	1	6
„ „ „ asiatischer	—	1	6
„ „ brauner Doppelkopf	—	1	6
„ „ „ Forellen-	—	1	6
„ „ „ Blut-	—	1	6
Schnittsalat, frühe gelbe Latuke	—	1	—
„ Gartenkresse, gew. krause	—	—	5
„ „ ächte engl. gelbe	—	—	5
„ Rapunzel	4	—	5
„ Winterendivien, gewöhnl. krause	—	1	—
Schnittsalat, Winterendivien, breite vollherzige	—	1	—
„ Sommerendivien, gew. krause	—	1	4
„ Sommerendivien, selbstschließende	—	1	4
Zipollen, blaßrothe runde harte holländische	20	1	6
„ dunkelrothe runde harte Braunschweiger	20	1	6
Porree, dickpolliger Winter-	12	1	—
„ „ früher Sommer-	—	1	—
Radiese, runde weiße Monats-	—	—	5
„ „ rothe „	—	—	5
„ „ gelbe frühe Wiener-	—	—	5
Rettige, lange schwarze Winter-	8	—	5
„ runde chinesische	—	1	—
Gurken, lange grüne Schlangen-, extra	—	4	—
„ „ weiße holländische	—	4	—
„ „ grüne gewöhnliche volltragende	90	3	6
„ neue chinesische, 25 Korn 1 gr	—	6	—
Melonen, französische weiße Land-	—	4	—
„ „ beste Netz- 25 Korn 2 gr	—	—	—
Kürbis, großer grüner Speise-	—	4	—
„ „ gelber „	—	4	—

Erbsen.

a. **Ausspuhlerbsen**, frühe Mai- Daniel O'Rourke, 3' hoch	3	—	—
„ dito Gutenberger 3' hoch	2½	—	—
„ dito Hildesheimer, sehr reichtragend, 3' hoch	3½	—	—
„ dito Prinz Albert, 3' hoch	3	—	—
„ Erfurter gelbe Klunker- 3' hoch	2½	—	—
„ Honigerbse, vorzügl., 4' hoch	3	—	—
„ Capererbse, grünbleibende 2½' hoch	3	—	—
„ Schnabel- oder Sabelerbse 4' hoch	3	—	—
„ Knigths marrow, weiße engl. 3' hoch	4	—	—
b. **Zuckererbsen**, frühe engl. 3' hoch	4	—	—
„ große weiße Schwert- 4' hoch.	4	—	—
„ neue krummschotige, mit wachsgelb. Schoten, ganz vorzüglich, 3—4' hoch	4	—	—
Stangenbohnen, lange weiße breite Schwert- (Fleischbohnen)	4	—	—
„ lange weiße Schwert- zum Trockenkochen	2½	—	—
„ schwarze Wachs-, mit gelben Schoten	4	—	—
„ weiße Wachs-, mit grünen Schoten	3	—	—
„ kl. weiße Perl-, ohne Faden	4	—	—
„ Türkische rothblühende	—	—	—
„ „ weißblühende	—	—	—
Kruphohnen, früh. holländ. Schwert-, z. Treib. u. für's freie Land	3	—	—

	℔ gr	Loth gr	₰
Krupbohnen, feine weiße Zucker-, Perl- oder Salat-	4	—	—
„ gelbe Pariſ., z. Trockenkochen	4	—	—
„ dicke runde weiße Perl-	3	—	—
Krupbohnen, l. w. Nieren- 100 ℔ 6 ₰	2	—	—
Gartenbohnen, gewöhnliche	3	—	—
„ große Windſor-	3½	—	—
„ Johnſons köſtliche	3½	—	—

C. Oekonomiſche Samen.

	℔ gr	Loth gr	₰
Klee, rother Kopfklee, I. Qualität 100 ℔ ₰	—	—	—
„ dito II. Qualität 100 „ ₰	—	—	—
„ weißer Steinklee 100 „ ₰	—	—	—
„ Hopfen- oder, Schneckenklee 100 ℔ ₰	—	—	—
Luzerne . . . . 100 „ ₰	—	—	—
Esparſette, . . . 100 „ ₰	—	—	—
Raygras, italieniſches 100 „ ₰	4½	—	—
Raygras, franzöſiſches 100 ℔ ₰	4½	—	—
„ engliſches 100 „ ₰	3½	—	—
Thimotheegras, 100 „ ₰	5	—	—
Mais, großer Futter- oder Pferdezahn-	—	—	—
Malve, ächte ſchwarze, ungemein einträgliche Feldpflanze	—	2	—
Weberkarde, franzöſiſche, ungemein einträgliche Feldpflanze	—	2	—

D. Verſchiedenes.

	℔ gr	Loth gr	₰
Spargelpflanzen, 1j. 100 Stück 10 gr	—	—	—
„ 2j. 100 „ 15 gr	—	—	—
Pflanzzwiebeln, 100 „ 3 gr	—	—	—
„ 1000 „ 24 gr	—	—	—
Maulbeerſamen, morus alba	—	2	—
„ „ moretti	—	3	—
„ „ cedrona	—	4	—

E. Pflanzkartoffeln.

	pro 100 ℔ ₰	à ℔ gr
1) Frühe weiße Achtwochen-	2	1
2) Mittelfrühe gelbe Eierkartoffeln	2	1
3) Frühe gelbe Nieren-	—	—
4) Dalmahoy, weiße mittelfrühe, die einträglichſte aller Kartoffelſorten	—	3
5) Hildesheimer blaßrothe (mittelfrüh)	1½	1
6) Preis von Holland (mittelf. gelbe)	2	1
7) Rothauge- (Einlochs-)	—	—
8) Hochrothe Futterkartoffeln, gedeihen am beſten auf magerem und trockenem Boden	1½	1
9) Fluks, ſpäte platte, ertragreich	—	2
10) Heiligenſtädter, ſpäte weiße	2	1

Die Sorten Nr. 4 und 8 haben der Kartoffelkrankheit ſeither größtentheils, die Sorten Nr. 9 und 10 aber gänzlich widerſtanden.

☛ Alle hier nicht aufgeführten Artikel, ſowie **Wald-** und **Blumenſamen** ꝛc. werden bei zeitiger Beſtellung zu den feſtſtehenden Katalogspreiſen in der kürzeſten Zeit beſorgt.

Hildesheim, im Januar 1864.

Butterbrodt.

Druck von Gebr. Gerſtenberg in Hildesheim.

Todesnachricht.

Am 29. April 3/4 5 Uhr verschied sanft nach zehnwöchentlichem Leiden der hochverehrte Nestor der deutschen Pomologen

Gustav von Flotow,

Geheimerath a. D., Comthur des Civilverdienstordens, Ehrenmitglied zahlreicher Vereine für Pomologie, Gartenbau und Landwirthschaft

in seinem 85. Lebensjahre.

Wir theilen unsern verehrten Lesern und allen Freunden der Pomologie diese traurige Nachricht mit, indem wir überzeugt sind, daß sie mit uns den schweren Verlust fühlen werden, den die deutsche Pomologie durch diesen Tod erlitten hat. Flotows reiches, der pomologischen Wissenschaft so lange Jahre gewidmetes Wirken, wird den Namen „Flotow" in den Annalen der Pomologie für alle Zeit unvergeßlich machen.

Die Redaktion:
Oberdieck. Lucas.

Inhalt.

I. Deutscher Pomologen-Verein.

Seite

Der deutsche Pomologen-Verein, neue Mitglieder 24. 88. 158. 178. 265. 315
v. Bose: Cirkular a. d. Ausschuß des deutschen Pomologenvereins, das neue Obstwerk betr. 151
— das projektirte Obstwerk angehend 267
Oberdieck: Referat über das neue Obstwerk 154
Lucas: Correferat über das neue Obstwerk 156
Dr. Engelbrecht: Gutachten über das projektirte neue Obstwerk 178
Söhlke: Was stellt der praktische Obstbaumpflanzer vorzüglich für Anforderungen an das projektirte große deutsche Obstwerk 360

II. Allgemeines über Obstcultur und Pomologie,

Ausstellungen, Berichte über den Stand des Obstbaues u. s. w.

Ed. Lucas: Obstausstellung und pomolog. Versammlung in Görlitz mit Abb. 1
— Einige Notizen aus der Görlitzer Ausstellung 115. 47
Emmel: Obstausstellung des Gartenbauvereins zu Frankfurt a. M. 301
Jettinger: Einige Notizen über die bei der vom Schlesischen Central-Gärtnerverein veranstalteten Ausstellung im Oktober 1864 ausgestellten Früchte 325
— Frühjahrs-Ausstellung in Gotha 32
Michelin: Kongreß zum Studium des Mostobstes in Frankreich 366
Obstausstellungen im Jahr 1864 . . . . . 287. 288
Obstausstellung in Limburg (Nassau) 304
Dornfeld: Protokoll der Versammlung in Ravensburg 340
Pinckert: Die Obstcultur in Witzenhausen an der Werra 361
Körber: Einiges über den Obstbau bei Ravensburg 347
Kehl: Notizen zur Geschichte des Obstbaues in Thüringen 131
Ed. Lucas: Ein Besuch in Kronberg vor der Höhe 168
Ed. Lange: Etwas über den Altenburger Obstbau 145
Aug. Ericsson: Ueber den Obstbau in Schweden 334
Weber: Bericht über die Mittel zur Hebung der Obstcultur im Kanton Bern 312
Immisch: Der Obstbau in der Provinz Sachsen und den angrenzenden Ländern . 246. 305
J. Gut: Der Obstbau in der Schweiz 144
v. Thielau: Klimatologische Notizen aus Norwegen 177
Schübeler: Ueber Norwegens Obstkultur 309
E. Lucas: Generalregister über die 10 Jahrgänge der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau 320

Seite

v. Flotow: Einige Bemerkungen über die Ergebnisse des Obstbaues im Jahr 1863 in der Umgebung von Dresden überhaupt und in meinem Garten insbesondere 75
O. Hüttig: Einiges über den Standpunkt des Gartenbaues, besonders des Obstbaues in Schweden 111
Schulze: Obstbaumzucht in der Mark Brandenburg 221
Ed. Lucas: Flotows Garten 192
Decaisne: Ueber pomologische Systeme 374

III. Specielle Pomologie und naturwissenschaftliche Abhandlungen.

E. Lucas: Die neue Stuttgarter Butterbirn 14
v. Bose: Grosse face d'Amerique 16
Haußer: Neue Pfirsichsorte: Ed. Lucas 33
E. Lucas: Die Souvenir Favre, neue Birnsorte 34
v. Bose: Gubener Warraschke 129
Fritz Lucas: Die Passe Crassanne, Edelcrassanne 161
Oberdieck: Die Röschers-Kirsche 225
v. Bose: Beschreibung und Abbildung einiger interessanter Obstsorten der Görlitzer Ausstellung: Zizenreinette, Bezi tardive, Bedfordshire Foundling . . . 228
K. Fischer: Zu Liegels Winterbutterbirn 296
E. Lucas: Bergamotte Hertrich 321
— Ueber neue Sommerbirnen: Barbara Nelis, Erzbischof Hons, Pfirsichbirn, Rostiezerbirn, Giffards Butterbirn 322
v. Bose: Beschreibung der Rostiezer Birn 323
E. Lucas: Beschreibung der Barbara Nelis 323
Ch. Baltet: Auswahl v. neueren od. weniger bekannten werthvollen Kern- u. Steinobstsorten 199. 231
Oberdieck: Notizen, gesammelt auf der Obstausstellung zu Görlitz 1. 35
v. Bose: Görlitzer Aphorismen 9. 117
E. Lucas: Ueber den Werth der auf deutschen Pomologen-Versammlungen empfohlenen Obstsorten 53
Ed. Lange: Einige Zweifel und Bedenken über empfohlene Obstsorten 137
Hennings: Pomologische Notizen aus einem Schreiben desselben 159
Vikar Arnold Zlick in Teschen: Pomologische Notizen aus einem Schreiben desselben . . 159
Maltzl in Torda: Pomologische Notizen aus einem Schreiben desselben 160
Ed. Lange: Schattenseiten einiger guten Apfelsorten 162
Dr. Koch's Wochenschrift: Bericht über die Erfahrungen in Kurhessen über die empfohlenen Obstsorten, mit Bemerkungen von E. Lucas 329
E. Fischer: Pomologische Notizen aus Kaaden 349
— Zur Funktion der Blätter am Obstbaume 17. 61
Deines: Classification der Pfirsiche 97
Ed. Lange: Wirkungen der Cultur beim Kernobst 148
E. Fischer: Eine Nußvarietät 175
Oberdieck: Auffallende Beispiele, wie unter Umständen eine Frucht ihre Form gänzlich verändern kann 193
Schamal: Daniel Hooibrenks Pflanzencultur-System 262
Karoline Schulze: Ueber pomologische Nomenklatur 294
Oberdieck: Merkwürdige Abänderung einer Frucht 298
Dr. F. Runge: Ueber Herrn Daniel Hooibrenks künstliche Befruchtung des Getreides . . 352
Schönebeck: Dessen Ansichten über das Ausarten der Obstsorten 358

Seite

Clas: Die Urzeugung 103
Oberdieck: Nachschrift zu „Lange's Zweifel und Bedenken" 138

IV. Obstbaumzucht im engern Sinne.

Franz: Aprikosenwildlinge als Unterlagen für Pflaumen 65
Luckow: Beitrag zur Zwetschenkultur 71
Maurer: Beitrag zur Veredlung der Aprikosen durch Copulation 175
Oberdieck: Weitere Nachricht von den Resultaten meiner Versuche mit der Copulation auf's schlafende Auge 202
v. Trapp: Aufbewahrung der Edelreiser 224
Dr. Fickert: Kann man unsere edlen Obstarten durch Stecklinge oder Ableger vermehren? . 244
Glocker: Kurzer Bericht über Anzucht der Pflaumen aus Samen 260
Karol. Schulze: Erfahrungsbestätigung des Grundsatzes über Fortpflanzung von Bäumen von Schulze 301
Johann Schamal: Obstbaumsetzlinge 210
— Auswahl passender Unterlagen für Apfelzwerge 338
Franz: Veredlung im Spätsommer 344
— Ableger von edeln Obstsorten 346
— Veredlung der Pflaumen auf Aprikosenwildlinge 347

V. Obstbaumpflege.

Maliva: Erfahrungen über das Umpflanzen der Bäumchen im Sommer 110
Herrmann: Herbst-Versetzung 121
Deuringer: Der Pfirsichbaum zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen 165
Oberdieck: Wie man Bäume und Gesträuche, die nach dem Verpflanzen nicht austreiben wollen, in Trieb bringen kann 206
Schulze: Eine Ursache des Mangels an Tragbarkeit der Obstbäume 300
Louis Trumpp: Beschreibung einer Drainage auf dem Baumgut des pomolog. Instituts 336
Wilh. Haffner: Pfirsichzucht im Freien 315
F. Marc Sohn: Ueber den kurzen Schnitt der Wurzeln bei der Pflanzung der Bäume . . 364

VI. Strauchobst und Beerenobst.

Jäger: Beitrag zur Cultur der Haselnüsse 119
Staby: Ueber Züchtung der Haselnüsse als Kronenbäumchen 60
Jäger: Aufforderung zur Anzucht der Rosenäpfel, Rosa pomifera 120
— Die Corneliuskirsche oder Herlitze als Fruchtbaum 121
v. Bose: Für Liebhaber des Beerenobstes 257
H. Maurer: Bemerkungen zu dem Artikel pag. 257 „Für Liebhaber des Beerenobstes" . . 259
Emmel: Ueber das Treiben der Erdbeeren in einem heizbaren Kasten und über die Anzucht der dazu bestimmten Pflanzen 66
Hoffmann: Gerberlohe als Düngung für Erdbeeren 126
Dr. Fickert: Zur Erdbeerkultur 148

VII. Rebcultur.

A. Delaville ainé: Wechselcordons von Reben 69
C. Fischer: Das Beschneiden des Weinstockes 82
Dr. Enz: Ueber Weinbau in der Cote d'or. 86

Seite

Baltet: Ueber den Weinbau auf dem Johannisberg 190
Emmel: Die Veredlung des Weinstocks auf unbewurzelte Stecklinge, aus dem französischen Kalender für Gartenbau. 1863 209

VIII. Obstschutz.

C. Fischer: Die Delinquenten (Sperlinge) 94
Fr. Lucas: Ueber die Vertilgung der Stachelbeer-Raupe 174
Oberdieck: Wirksames Mittel sich der Sperlinge zu entledigen 241
Lederbogen: Großartiger Maikäferfang in der Gegend von Magdeburg 265

IX. Obsternte und Obstbenutzung.

Jäger: Die Parfümerie der Früchte 21
Palandt: Bereitung von Johannisbeerwein 73
W. Ottolander: Ueber die Benutzung der Süßäpfelsorten in den Niederlanden 84
C. Fischer: Wie trocknet man Nüsse 176
Württb. Staatsanzeiger: Obstertrag in Württemberg in den letzten 10 Jahren . 286. 317
Eichler: Fabrik gedörrter und eingemachter Früchte 320
Hennings: Ueber die Obsternte 1864 362

X. Geräthe und Materialien.

Ernst: Die Pfropfkapsel, ein sehr praktisches Hülfsmittel beim Umpfropfen der Bäume . . 21
Augustin Kuschel: Sehr dauerhafte Etiquetten aus gebranntem Thon 23
C. Lucas: Strohmatten zum Bedecken der Spaliere, Glashäuser 93
— Neues Bindematerial 96
Gb. a. Württ.: Imprägnirtes Holz von Chemiker Mayer 96
Dr. Wentz: Statut der bayerischen Prüfungsstation zu Weyhenstephan für landwirthschaftliche Maschinen und Geräthe 191
C. Lucas: Etiquetten für Baumschulen aus Schiefer 245

XI. Literatur.

Rationeller Weinbau und die Weinbereitungslehre von J. Dornfeld 28
Geographisch-physikalisch-statistische Reise-, Geschäfts- und Schulkarte von Mitteleuropa von Haurand, Oeconomierath 28
Küchen-Garten für Hausfrauen von Henriette Davidis 31
Taille de la vigne à cordons. — Vignes et vins étrangers. — Cépages et vins américains. — Questions mises à l'étuds par le Congrès scientifique de France en 1861. Par M. Lés Laliman 89
Almanach du Jardinier 1864 90
Le parfait vigneron. Almanach du Moniteur vinicole 90
Le pommier. Almanach du pays à cidre 1864 91
Wine, the vine and the cellar. By Thomas George Shaw 91
Jägers allgemeines illustrirtes Gartenbuch 122
The florist and pomologist: a pictorial monthly magazine of flowers, fruits, and general horticulture by Robert Hogg 124
L'abeille pomologique, par l'abbé D. Dupuy 125
Revue horticole sous la direction de M. J. A. Barral 125

Seite

Gartenbuch von Joh. Metzger, neu aufgelegt durch Dochnahl 182
Kurz gefaßte Anleitung zur Obstbaumzucht von Bauer, Botzen 182
Aufzählung und Beschreibung der wichtigsten Kernobstsorten des Kantons Zürich, redigirt durch J. M. Kohler 183
Arnold's Obstkabinet 25. 184
Wörmann, Der Garteningenieur 26. 184. 372
Die Obstbaumzucht in Töpfen oder Kübeln nach Th. Rivers von H. v. Biedenfeld. 2. Aufl. von J. Hartwig 185
Le jardin fruitier du muséum von Decaisne 89. 186. 285
Annales de pomologie belge et étrangère 186
The vine and its fruit, more eepecially in relation to the production of vine. By James L. Denmann 186
Le livre de la ferme et des maisons de campagne, sous la direction de M. P. Joigneaux 186
Le fraisier, sa botanique, son histoire, sa culture par Le Comte Léonce de Lambertye . 188
De Neederlandsche Boomgaard von Berghuis 182. 278. 280
Daniel Hooibrenks künstliche Behandlung und Befruchtung der Körnerfrüchte und Bäume von J. J. Rochußen 281
Beiträge zur Förderung der Obstcultur und Obstkunde in Deutschland von Leop. Müller 284
Instruction pratique pour le soufrage de la vigne etc. von de la Vergne 285
Illustrirte landwirthschaftliche Zeitung von Dr. W. Löbe 285
Bericht über die 4. allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter in Görlitz von Professor Dr. Karl Koch 316
Welche Obstsorten sollen wir anpflanzen? von F. H. Müschen 369

XII. Pomologisches Institut in Reutlingen.

Bestimmungen für die Obstbauschule 24
Auswahl der werthvollsten und besten Erdbeersorten, die im Pomologischen Institut, sowie bei Hofgärtner Maurer in Jena abgegeben werden 213
Beerenobst-Ausstellung in Reutlingen 224
Werkzeuge, Geräthe u. Modelle, sowie versch. Materialien f. d. Obstcultur, Verzeichniß derf. 269

XIII. Personal-Notizen.

Hannemann in Proscau (Schlesien) (Ernennung als Garteninspektor) 32
Oberdieck (Ehrenbezeugung) 32. 96. 342
E. Lucas (Ehrenbezeugung) 32. 96. 320
Ed. Richter zu Luisium bei Dessau (Todesanzeige) 32
Knerk, Geheime Oberregierungsrath in Berlin (Ehrenbezeugung) 126
Gustav von Flotow (Todesnachricht) 160
Joseph Kirke in Huggin's College in Northfleeth (Todesanzeige) 192
Wilhelm I. König von Württemberg (Todesanzeige) 192
Ferd. Jühlke in Erfurt (Ernennung als Gartendirektor) 288
Charles Lahérard in Vesoul (Todesanzeige) 288
Xavier de Bavay Professor in Vilvorde (Belgien) (Todesanzeige) 288
F. H. Müschen, der erste Pomolog in Mecklenburg-Schwerin. Ein Lebensbild 289
v. Langsdorff in Carlsruhe (Ernennung als Generalsecretär) 320