

Illustrierte  
Monatshefte für Obst- u. Weinbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter der Redaction von

**J. G. C. Oberdieck,**  
Superintendent in Jeissen,

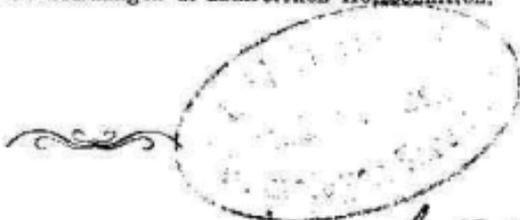
**Fehleisen,**  
Apotheker in Reutlingen,

und

**Ed. Lucas,**  
Garteninspector in Reutlingen.

*Ed. Lucas*  
**Jahrgang 1865.**

Mit 9 color., 3 Lithographie-Abbildungen u. zahlreichen Holzschnitten.

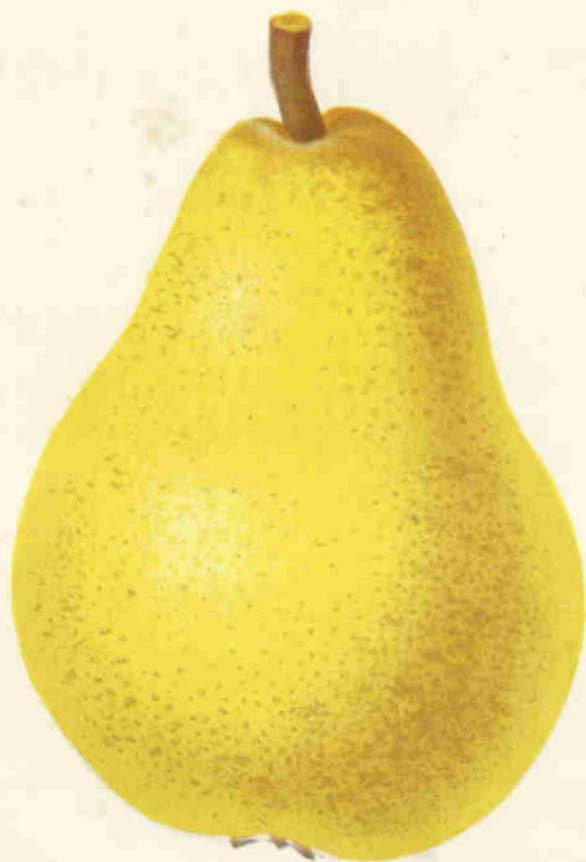


**Ravensburg**

*A. 12. 6.*

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1865.



*Blumenbach's Butterbirne.*



## Wo stehen wir?

---

Die Monatsschrift hat ihr erstes Decennium vollendet, und tritt in das zweite hinein mit etwas verändertem Titel und unter einiger Erweiterung ihres bisherigen Planes, indem künftig auch auf den Weinbau eine nähere Rücksicht genommen werden soll, wozu wir der Mitwirkung des im Weinbau sehr kundigen Herrn Apotheker Felleisen zu Reutlingen uns erfreuen. Beides wird hoffentlich zu ihrem und des Obstbaus Vortheile ausschlagen, und werden wenigstens die Herausgeber sich bemühen, in dem bisherigen Geiste thätig weiter zu wirken.

Wenn eine gute Strecke Weges zurückgelegt worden ist, so schaut man wohl billig einmal zurück, um wenigstens im allgemeinen zu überblicken, was bisher für die Zwecke, die man zu fördern strebte, geleistet worden und ob man dem erstrebten Ziele wirklich näher gekommen sei, um dadurch um so mehr diejenigen Gesichtspunkte zu finden, die zunächst im Auge zu behalten sind, wenn das vorgesteckte Ziel immer mehr erreicht werden soll.

Möge eine derartige kurze Ueberschau denn auch zu Anfange der neuen Folge unserer Zeitschrift ihren Platz finden.

Wenn die Herausgeber glauben, mit Freudigkeit sagen zu können, dass bereits gar Vieles geleistet sei, und Obstbau und Obstkunde, in Vergleichung mit dem Zustande, in welchem sie vor zehn Jahren waren, sich gar merklich gehoben haben, dass gegenwärtig fast überall ein reger Eifer für Hebung der Obstkultur sich zeigt, so bescheiden sie sich vollkommen, dass dies nur zum kleineren Theile die Frucht ihres persönlichen Wirkens ist; eben so viel haben diejenigen geehrten Männer zur Förde-

rung der von uns verfolgten Zwecke gethan, die uns mit schriftlichen Arbeiten für unsere Zeitschrift unterstützten und wir unterlassen nicht, diesen auch hier unsern wärmsten Dank auszusprechen. Ja die Herausgeber verkennen es nicht, dass die Monatsschrift eben auch nur an ihrem Theile zur Förderung des Obstbaus mitgewirkt hat, und dass die von dem Gärtenbau-Vereine in Preussen mit Austrengung und manchen Opfern an Geldmitteln ins Werk gesetzten allgemeinen deutschen Obst-Ausstellungen und Pomologen-Versammlungen wenigstens in Norddeutschland dazu mit beigetragen haben, die, unterstützt von den jetzt beträchtlich erleichterten Communicationsmitteln, gar sehr ein regeres Interesse für den Obstbau förderten, wie zur Verbreitung richtigerer Sortenkenntniß beigetragen haben, indem sie namentlich ein allgemeineres Zusammenwirken unter den Freunden des Obstbaus aubahnten.

Fragen wir denn überhaupt nur nach dem was geleistet ist, so springt als eine wesentliche Besserung zunächst eben dies ins Auge, dass die Förderung des Obstbaus und der Sortenkunde nicht mehr, wie noch vor zehn Jahren, hauptsächlich nur Streben weniger, vereinzelt stehender und daher auch bei dem besten Willen und ausgedehnten Kenntnissen nicht genügend wirkender Männer ist, sondern weit mehr ein allgemeineres Interesse für den Obstbau, ja immer mehr auch für richtige Sortenkenntniß rege geworden ist, und die Bestrebungen des Einzelnen, durch die allgemeinen Verbindungen, sei es durch das Band der Monatsschrift, sei es durch die allgemeinen Obstausstellungen und Pomologen-Versammlungen, sei es durch den Pomologen-Verein, mehr Zusammenhang und durch vereinte Kräfte auch nachhaltigere Wirkung erlangt haben. Die Zahl derer, die sich bemühen, richtige Obstkenntniß zu erlangen, ist ungemein viel zahlreicher geworden, als vor zehn Jahren, selbst der blosse Gartenfreund, der damals gleichgültig gegen richtige Sortenkenntniß war, oder diese als etwas Unmögliches betrachtete, fängt immer ernster an, nach richtig benannten Obstsorten zu fragen und während auf den ersten grossen Obstausstellungen die weit überwiegende Mehrzahl der ausgestellten Früchte falsch benannt war, haben schon immer zahlreicher richtige Benennungen sich eingefunden, und selbst auf den Ausstellungen mancher kleineren Orte kam man

schon nicht selten viel richtig benanntes Obst finden, wie dies z. B. auch unlängst in Hildesheim, in Cöln und Braunschweig bemerkt worden ist.

Die Thätigkeit unserer Gartenbau- und Obstbauvereine hat sich in dem genannten Zeitraum fast überall gehoben und es haben sich zahlreiche neue Societäten der Art gebildet. Der für die deutsche Obstkultur bedeutungsvollste dieser neu gegründeten Vereine, der deutsche Pomologen-Verein verdankt ebenfalls den in der Monatsschrift gegebenen Anregungen sein Entstehen und sein schnelles Emporblühen; die Zahl seiner Mitglieder ist jetzt bis über 400 gestiegen und allgemein wird anerkannt, was durch die von ihm geleiteten Bestimmungen unbekannter Obstsorten bereits für die deutsche Obstkunde geleistet worden ist.

Möge dies vereinte, gemeinnützliche Streben sich nur kräftig weiter erhalten und es wird nicht ohne beträchtliche Wirkungen bleiben.

Als eine weitere Besserung müssen wir die vielen gesammelten Erfahrungen über das Verhalten mancher Obstsorten in verschiedenen Gegenden und Bodenarten, manche in der Obstkultur und für den Baumschuttenbetrieb gemachte neue Erfindung und Entdeckung betrachten, wie die Monatsschrift das alles nach und nach besprochen und bekannt gemacht hat. Die Werkzeuge für die Betreibung der Obstbaumzucht sind zahlreicher geworden, oder haben eine zweckmässigere Einrichtung erhalten, die Methoden der Veredlung sind theils vereinfacht und erleichtert, theils vermehrt worden, und wir glauben, dass durch das alles die bisherigen Jahrgänge der Monatsschrift immer bleibenden Werth behalten werden.

Als ein wesentlicher Fortschritt muss ferner die Wiederaufnahme der Zwergbaumzucht, überhaupt der feineren Obstzucht in ihren, gegen früher merklich verbesserten Methoden betrachtet werden, die vor zehn Jahren in vielen Gegenden Deutschlands von keiner hervorragenden Bedeutung war.

Einige bedeutende begüterte Obst- und Gartenfreunde haben das Verdienst, mit Aufwendung beträchtlicher Kosten diese feinere Obstbaumzucht in Norddeutschland wieder eingeführt und die durch dieselbe erzielten Resultate auf den grossen Obstauss-

stellungen zur allgemeinen Anschauung und Erweckung der Nachahmung vorgelegt zu haben. Die Resultate davon lagen noch so eben in dem Pomologischen Garten zu Braunschweig und auf der dortigen Obstausstellung uns vor Augen, wo unter der kundigen und thätigen Hand des Herrn Obergärtners Koch eine ziemliche Anzahl im Frühling 1863 gepflanzter, namentlich als Cordons gezogener Obstbäumchen (sowohl Aepfel als Birnen) bereits voll herrlicher Früchte sass, von denen manche an Grösse den grossen, aus Paris bezogenen Früchten, die auf der Ausstellung mit ausgelegt waren, nichts nachgaben.

Durch die Anzucht der Cordons, neben gehöriger Anwendung des Pincircens ist selbst neben den Probelbäumen ein neues Mittel gegeben, auf einem kleineren Raume sehr zahlreiche Obstvarietäten zu ziehen und in ihrer Güte oder etwaigen Identität mit anderen Sorten genauer kennen zu lernen. Wohl hat es sich gezeigt, dass durch die beträchtliche, durch die künstliche Zwergbaumzucht herbeigeführte Vergrösserung der Früchte manche Sorte an innerer Güte, gegen Früchte von guten Hochstämmen verliert, andere Sorten gewinnen aber auch dadurch sichtbar an Güte, und jedenfalls weckt es sehr den Eifer für die Obstbaumzucht, Früchte in solcher Grösse und Schönheit ziehen zu können, wie das jetzt durch die Zwergbaumzucht möglich geworden ist.

Als die wichtigste und die folgenreichste in den letzten zehn Jahren gegründete Einrichtung, ja als ein Ereigniss für den Obstbau muss wohl ohne Zweifel die Gründung von Pomologischen Gärten und Obstbauschulen betrachtet werden. Beide stehen mit einander in genauer Verbindung und Wechselwirkung, und wo eine Lehranstalt für den Obstbau begründet ist, muss nothwendig auch bald eine grössere pomologische Pflanzung entstehen, sowie umgekehrt eigentliche Pomologische Gärten auch bald die Gründung von Obstbauschulen zur Folge haben werden. Herr Garten-Inspector Lucas hat das bleibende Verdienst, zuerst die Gründung eines umfassenderen Pomologischen Gartens mit Obstbauschule ins Werk gesetzt zu haben und ein Institut zu begründen, in welchem nun schon so mancher kundige und eifrige Baumwärter unterrichtet wurde und jetzt auch immer mehr der höheren Obstgärtnerei und der Pomologie kundige Gärtner, an denen es so gar sehr in Deutschland fehlte, herangebildet

werden. Seitdem es aber durch die bekannte, von Lucas und mir verfasste Schrift über die Nothwendigkeit Pomologischer Gärten, die, um dauernd zu wirken, unter öffentlicher Aufsicht und Schutz stehen müssen, gelungen ist, wenigstens bereits zwei derartige Anstalten, zu Braunschweig und Kloster Neuburg bei Wien ins Leben zu rufen, denen bald andere folgen werden, habe ich keine Sorge mehr, dass die jetzige bessere Obstkunde jemals zum grösseren Theile wieder untergehen sollte, und glaube damit das eigentliche Ziel, worauf von jeher meine pomologische Bestrebungen gerichtet waren, erreicht zu haben. Gar sehr habe ich mich gefreut, den Pomologischen Garten in Braunschweig in so raschem Fortschritte seiner Vollendung entgegengehen zu sehen. Schon wachsen grosse Baumschulen-Quartiere dort kräftig, eine stattliche Wohnung für den Obergärtner, nebst grossen Kellern und einem Saale zu einer permanenten Obstausstellung ist fast fertig, und neben der bereits in Ausbildung begriffenen Abtheilung für die feinere Zwergbaumnzucht stehen vollständig die Reihen von Hochstämmen und Zwergbäumen da, die nun im nächsten Frühlinge mit richtig benannten Obstsorten in systematischer Reihenfolge veredelt werden sollen, und die es möglich machen werden, nicht bloss die besten jetzt bekannten Obstsorten in Hochstämmen und Zwergbäumen dort dauernd zu haben, sondern auch gar zahlreiche andere Obstsorten in weitere Prüfung zu nehmen, und immer mehr die vorhandenen Identitäten herauszufinden und die Unterschiede der Sorten von einander zu bestimmen.

Von der Wein- und Obstbauschule in Kloster Neuburg bei Wien wissen wir, dass unter von Babo's Leitung auch diese Anstalt, die ein noch grösseres Areal hat, als in Braunschweig zu Gebote steht, und auch auf den Weinbau ganz vorzüglich ihr Augenmerk richtet, gleichfalls bestens gedeihe und wirke. Wird in diesen Anstalten nun dafür gesorgt, dass die Namen der angepflanzten richtig benannten Sorten nicht wieder verloren gehen können, dass namentlich mehrere, an verschiedenen Orten aufzubewahrende genauere Grundrisse der Pflanzungen mit eingetragenen Namen der gepflanzten Sorten angefertigt werden, welche demnächstige Leiter dieser Anstalten in kurzer Zeit wieder in das Ganze einweihen können, so dass

sie im Stande sind, auf den Schultern ihrer Vorgänger stehend, weiter zu arbeiten, so müssen solche Pomologische Gärten, sowohl für richtigere Obstkunde, als auch durch die Verbreitung besserer Obstsorten bald die beträchtlichsten Resultate erzielen. Diese Anstalten sind es, die durch den in ihre Gärten gestatteten Zutritt, durch permanente Obstausstellungen in ihrem Ausstellungslokale, durch Verbreitung richtig benannter Stämme und Propfreiser, durch Beschickung anderer Obstausstellungen mit richtig benannten Sorten, ja durch jährliche Verschiebung von Obstsortimenten gegen Zahlung oder Abonnement an Privatpersonen, die sich Sortenkunde zu erwerben wünschen, demnächst ausserordentlich in die Hebung unseres deutschen Obstbaus eingreifen werden.

Einer dritten bedeutenden Anlage dieser Art darf hier nicht zu erwähnen vergessen werden, es ist der der Gemeinde Mähringen (zwischen Tübingen und Reutlingen) gehörige, vom Deutschen Pomologenverein überwachte deutsche Centralobstgarten. Hier sind bereits gegen 600 werthvolle Kernobstsorten auf Hochstämmen veredelt und soll der Umfang dieser ganzen Anlage sich auf etwa 1000 Kernobstbäume, die mit ebensoviele Sorten veredelt sind, erstrecken.

Was Herr Clemens Rodt zu Sterkowitz in Böhmen an grossen pomologischen Anlagen ausgeführt hat, ist bekannt, und auch der als eifriger Pomologe bekannte Herr Fabrikant J. ten Dorukaat-Koolmann zu Norden hat begonnen, ein circa 15 Hannover'sche Morgen grosses Grundstück zu einem Pomolog. Garten einzurichten.

Fragen wir nun nach dem, was zunächst weiter nöthig ist, um die vorliegenden Ziele immer vollständiger zu erreichen, so ist die Antwort zunächst die: wir wollen auf den bisher betretenen Bahnen rüstig und mit vereinten Kräften weiter fortschreiten. Wir, die Herausgeber dieser Zeitschrift nehmen uns vor, für dieselbe ferner mit Fleiss und Ausdauer thätig zu sein, auch auf deren steigende Vervollkommenung hinzuarbeiten, wozu Aussichten vorliegen, da dieselbe sich immer mehr auszubreiten und die Verlagsbuchhandlung für die aufgewandten Kosten zu entschädigen scheint, und wir bitten dringend, uns dabei mit gemachten Erfahrungen und durch Zusendung guter Aufsätze ferner kräftig unterstützen zu wollen. Es wird eine Vervollkommenung unserer

Zeitschrift um so mehr möglich werden, je mehr Freunde des Obstbaus derselben eine grössere Verbreitung zu verschaffen suchen, denn noch ist sie keineswegs überall in Deutschland bei den Obstfreunden bekannt, und noch jährlich kommen dem Unterzeichneten Obstfreunde vor, die nur erst dankte Kunde von den jetzigen Bestrebungen im Obstbau haben, oder nur ganz zufällig davon gehört haben.

Auch die Herausgeber des Illustrierten Handbuches der Obstkunde werden ferner sorgen, dass an demselben mit Fleiss weiter gearbeitet und durch dasselbe ein Werk geschaffen werde, das ferneren pomologischen Bestrebungen zur leitenden Grundlage möge dienen können. Auch für das in Anregung gebrachte Kupferwerk über die Äpfel, das bei der grossen Unvollkommenheit früherer Abbildungen von Obst wichtig werden dürfte, soll schon immer mehr gesammelt und vorbereitet werden.

An die pomologischen und Gartenbau-Vereine überall in Deutschland haben wir die Bitte, in ihren Bestrebungen rüstig fortzufahren, denselben wo möglich immer weitere Ausdehnung zu geben, und, so viel es nur geschehen kann, dahin zu streben, dass ihre Einwirkungen dauernd bleiben und nicht etwa mit dem Tode der jetzt an der Spitze stehenden, leitenden Personen wieder eingehen. Die einzelnen pomologischen Vereine in Deutschland, welche in jeder Provinz, wo Obstbau betrieben werden kann, thätig sein sollten, sind es, auf deren kräftiges Mitwirken es hauptsächlich ankommt, wenn richtige Obstkenntniss immer mehr im grösseren Publikum sich verbreiten und in jeder Gegend das für sie brauchbarste und beste Obst angebaut werden soll. Wie viel auch in diesen beiden Rücksichten schon geschehen ist, von dem Ziele sind wir noch gar weit entfernt, und kann das auch gar nicht anders sein.

In der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts waren es einzelne verdiente Männer, welche die Obstkunde, durch Anfertigung guter Obstbeschreibungen und Angabe des Werthes der verschiedenen Sorten zu fördern strebten. Sie machten wohl manche gute Erfahrung, sagen uns auch oft, diese oder jene Sorte verlange guten, gebauten Boden, oder gedeihe überall, verlange den Zwergbaum, die Wand etc., aber sie urtheilten meist nur nach den Ergebnissen ihrer eigenen Gärten, und kamen meistens

über ihre Gegend nicht weit hinaus; daher zeigen sich ihre Angaben, je mehr unsere Erfahrungen sich erweitern und bereichern, gar oft als gänzlich ungenügend.

Diese Erfahrungen zu erweitern, wenigstens mit Sicherheit zu erweitern, war bisher um so weniger möglich, als, wenn auch andere Männer, ausser den leitenden Pomologen, über den Werth einer Sorte, den für sie erforderlichen Boden etc. urtheilten, gar keine hinlängliche Sicherheit vorlag, dass sie bei ihrem Urtheile wirklich auch die rechte Obstsorte vor Augen hatten, vielmehr ist auf diesem Wege manches ganz unrichtige Urtheil in die Pomologie hincingekommen. Erst jetzt, wo eine richtige Sortenkenntniss mehr ermöglicht ist und sich auch wirklich mehr verbreitet, können mit mehr Sicherheit und in grösserer Ausdehnung derartige, gerade in der Pomologie und zum Gedeihen des Obstbaus so wichtige Erfahrungen gewonnen werden, die nicht selten überraschende Resultate ergeben.

Ich will hier nur Ein Beispiel davon anführen. Nach den bisherigen Erfahrungen ist der Weisse Astracan als eine Frucht angesehen worden, die eigentlich doch nur wegen ihrer sehr frühen Reife und ausserordentlichen Tragbarkeit Werth habe und sich nicht lange halte, und so wird es auch an recht vielen Orten sein. Im vorigen Jahre sandte mir nun Herr Baron von Bose zu Emmaburg kurz vor Michaelis einen Apfel, von dem er behauptete, dass es der Weisse Astracan sei. Ich stritt dagegen und konnte auch nach allen meinen bisherigen Erfahrungen gar nicht glauben, dass ein Weisser Astracan, der, sobald er reif wird, mir immer abfiel und schnell mehlig ward, um Michaelis noch existiren könne. Gegenseitige, mehrmalige Zusendungen von Früchten des Weissen Astracan haben mich aber in diesem Jahre vollkommen überzeugt, dass Hr. v. Bose denselben Weissen Astracan hat, den ich besitze, dass diese Frucht, die auch bei ihm nicht selten schon Ende Juli reift, dort sehr fest am Baume sitzt, einen weit edleren Geschmack hat als bei mir und sich bis Michaelis meistens am Baume hält, und noch am 15. October gab er mir dies Jahr in Braunschweig, wohin er eine grössere Anzahl dieser Früchte mitgebracht hatte, ein paar Exemplare, in denen ich vollkommen den Weissen Astracan erkannte, und die ich, als ich sie ass, zu den delikatesten Tafeläpfeln rechnen musste;

wie auch Herr von Bose sagte, dass fast sein täglicher Gang um sich Obst zum frischen Genusse zu holen, nach seinen Bäumen des Weissen Astracan sei.

Ist nun an dieser Vorzüglichkeit der Frucht in Emmaburg der schwere Thonboden oder die hohe Lage (etwa 1400 Fuss über dem Meere) Ursache? Diese Fragen sind noch nicht gelöst und erfordern noch weitere Beobachtung. Auch Lucas theilt mit, dass in der Umgebung der etwa 2200' über dem Meere gelegenen Württemb. Stadt Isny der Weisse Astracan in grosser Ausdehnung kultivirt und wegen seines Wohlgeschmacks und auch ökonomischen Werthes allgemein geschätzt werde.

Mögen denn die verschiedenen Gartenbau-Vereine zunächst für sich selbst nach einer immer richtigeren und ausgebreiteteren Sortenkenntniss streben, und sich Mühe und Kosten dabei nicht verdriessen lassen; mögen sie durch gemachte Pflanzungen -- sei es auch nur in verschiedenen Gärten ihrer Mitglieder, wenn die Mittel, einen Vereinsgarten zu gründen, nicht vorhanden wären, -- oder wenigstens durch angelegte Probebäume, mit Forschungen voran gehen, was in ihrer Gegend am besten gedeihe, und zu dem Ende auch die ihnen bekannten Obstsorten in ihrer weiteren Umgegend in verschiedenen Lagen und Bodenarten zu beobachten suchen, und die darüber gemachten sicheren Erfahrungen niederschreiben, damit sie nicht wieder verloren gehen!

Mögen sie ferner gebildete Personen zu voranlassen suchen, von ihren Gärten sich einen Grundriss, nur als Handzeichnung, zu machen und die Namen der gepflanzten oder schon vorhandenen Sorten darin an den betreffenden Stellen einzutragen. Bisher geschieht dies fast nirgend, so leicht es auch wäre und so sehr der Nutzen davon auf der Hand liegt. Der Obstfreund lässt die mit den bezogenen Obstbäumen erhaltenen Etiketten oder Nummern sehr sorgfältig an den Bäumen, bindet sie, wenn die Bindfäden abfaulen, allenfalls auch nochmals wieder an, aber wenn die gepflanzten Bäume später tragen, sind glücklich alle Namen immer wieder verloren.

Auch darauf mögen die verschiedenen Gartenbau-Vereine in nächster Zeit immer wieder hinzuwirken suchen, dass die fei-

nerer Zwergbaumzucht sich weiter verbreite; sie mögen ferner sorgen, dass das Publikum mit den verschiedenen Arten der Obstbenutzung immer mehr bekannt gemacht werde, worin sie mit eigenem Beispiele vorangehen müssen, zumal schon treffliche Werke über die verschiedenen und besten Arten der Obstbenutzung vorliegen. Bisher ist namentlich in Norddeutschland die ausgedehntere Obstbenutzung noch höchst mangelhaft, oft hat der Landmann nicht einmal Keller, um für sich selbst einen Vorrath von Obst für den Winter aufzubewahren, und ein Fortschritt in dieser Hinsicht fängt eben erst an sich anzubahnen. So lange nicht eine ausgedehntere Obstbenutzung in Gang kommt, wird der Eifer für den Obstbau durch öfter eintretende allzugeringe Preise für das Obst, — wie sie z. B. in meiner Gegend, trotz einer im allgemeinen nur mittelmässig zu nennenden Erndte, wieder herrschen, — immer wieder sehr abgekühlt werden.

Schliesslich möchte ich durch diese Zeilen noch ein paar eifrige Obstfreunde für die Erhaltung eines ausgebreiteten Sortiments von Kirschen und Pflaumen wenigstens für die nächsten 40–50 Jahre anwerben.

Wie viel ich auch von den obgedachten pomologischen Gärten erwarte, so muss doch der Natur der Sache nach, und wenn man auch zugiebt, wie es der Fall ist, dass das Steinobst in seiner Bedeutung für den Obstbau längst noch nicht gehörig gewürdigt sei, in den Pomologischen Gärten die Haupttrucksicht auf das Kernobst genommen werden. Da werden nun z. B. in Braunschweig etwa 85 Stämme von Kirschen und eben so viele von Pflaumen gepflanzt, aber wenn ich auch nur die mir jetzt bekannten vorzüglich schätzbaren Sorten überzähle (und ich keine gar viele noch nicht) so finde ich doch mindestens 120 Sorten, deren Conservation für die Zukunft ich dringend wünschen möchte, ja ich möchte noch mehrere wenigstens vorerst conservirt sehen, da es nicht gerathen ist, eine Obstsorte eher untergehen zu lassen, als sich ihre Entbehrlichkeit oder Unbrauchbarkeit in grösseren Bezirken hinlänglich gezeigt hat. Truchsess z. B. verworfen den grossen Gobet als unfruchtbar; hätten wir ihn auf sein Urtheil untergehen lassen, so wäre eine der allerschätzbarsten Kirschen verloren gegangen. Beispiele der Art liegen bereits zahl-

reich vor. Möchten daher ein paar Obstfreunde mit hinreichenden Mitteln und Grundbesitze sich finden, die, so lange Jahr, ich und Hr. Keindl (Liegels Gärtner und Erbe seiner Gärten) noch leben, das in unsern Händen befindliche Sortiment auf ihren Besitzungen der eine die Kirschen, der andere die Pflaumen anzupflanzen suchten, um diese Obstfrüchte noch weiter hinsichtlich ihres Werthes zu beobachten, entschiedenere Erfahrungen über das, was am meisten entbehrlich ist, zu sammeln, und die Resultate demnächst in einem herausgegebenen Werke bekannt zu machen. Bis jetzt drohen die inuner neu aufkommenden oft sehr geringen Werth habenden Sorten noch immer vielen alten, weit besseren den Untergang, wenn nicht auch hier ein conservatives Element kräftig einwirkt.

Nun wohl auf! mit vereinten Kräften an die Arbeit! Möge das nächste Decennium uns dem Ziele mindestens um eben so viel näher gebracht haben, als das jetzt abgelaufene.

Jeinsen im October 1864.

Oberdieck.

## I. Specielle Pomologie.

### Kurze Beschreibungen neuer werthvoller Obstsorten.

Wir können wohl diesen Abschnitt nicht besser beginnen, als wenn wir unsere Leser und besonders die schon erfahreneren Pomologen bitten, sich bei ihren Notizen über irgendwelche Obstsorten, die sie näher zu beobachten Gelegenheit haben, einer gewissen Gleichförmigkeit in ihren Notizen zu befeissigen, so dass es später leicht ist, sie zusammen zu stellen und sich schnell über dieselben zu orientiren. Besonders bitten wir bei gefälligen kurzen Mittheilungen über Obstsorten die wesentlichen und charakteristischen Unterscheidungsmerkmale recht genau und bestimmt zu bezeichnen und sich zur Feststellung der Gruppe des Systems, wohin die Früchte gehören, zunächst bei dem Kernobst folgender beiden Systeme, welche bei jeder Sorte in den sich leicht ergebenden gut verständlichen Abkürzungen angegeben werden können, bedienen zu wollen.

Nähere Erläuterungen über diese Systeme finden sich in meiner „Anleitung zum Bestimmen der Obstsorten“ Dorn'sche Buchhandlung 1863. 12 Sgr.

### A. Künstliches auf äussere Merkmale sich stützendes System.

Klasse	Aepfel.	Klasse	Birnen.
I.	Platte Sommeräpfel	I.	Platte Sommerbirnen
II.	Rundliche „	II.	Rundliche „
III.	Zugespitzte „	III.	Längliche „
IV.	Längliche „	IV.	Lange „
V.	Platte Herbstäpfel	V.	Platte Herbstbirnen
VI.	Rundliche „	VI.	Rundliche „
VII.	Zugespitzte „	VII.	Längliche „
VIII.	Längliche „	VIII.	Lange „
IX.	Platte Winteräpfel	IX.	Platte Winterbirnen
X.	Rundliche „	X.	Rundliche „
XI.	Zugespitzte „	XI.	Längliche „
XII.	Längliche „	XII.	Lange „

Ich bemerke hier nur kurz, dass alle Früchte, die bis Ende September zeitigen, d. h. völlig geniessbar oder vollkommen den höchsten Punkt ihrer Fleischreife erlangen, Sommerfrüchte, solche, bei denen dies von Anfang October bis Mitte November eintritt, Herbstfrüchte, und solche, deren Fleischreife d. h. also die völlige chemische Umbildung der Säfte und des Fleisches bis zu dem Punkt, wo die Frucht ihre höchste Vollkommenheit und Güte erreicht und von wo dieselbe wieder zurückgeht oder passirt, erst nach Mitte November eintritt, als Winterfrüchte betrachtet werden.

Was die Formverhältnisse betrifft, so sind alle Früchte, deren Längsdurchmesser (von der Stielwölbung bis zur Kelchblöche) kleiner als der der Breite ist, platte, sind beide Durchmesser gleich oder beinahe gleich und bei den Aepfeln die Kelchwölbung kuglich abgerundet, so heissen die Früchte: rundliche, sitzt bei den Aepfeln die Bauchwölbung stark unterhalb der Mitte und ist von da gegen den Kelch zu die Frucht kegelförmig abnehmend, so heisst sie zugespitzt, und werden sowohl rundliche wie platte Früchte, die deutlich kegelförmig gebaut sind, besonders aber die rundlichen von dieser Gestalt, hieher gerechnet, während diejenigen Aepfel, deren Längsdurchmesser grösser ist als der der Breite „Längliche“ genannt werden. Längliche Birnen sind solche, welche bis zu  $\frac{1}{4}$  länger als dick und Lange die, welche mehr als  $\frac{1}{2}$  länger als dick sind.

Zu jeder Klasse, deren Nro. bei jeder Frucht angegeben wird, kommen noch zunächst die Zahlen 1 oder 2 oder 3, welche die Farbe bezeichnen und zwar:

**Äpfel.**

- 1) grundfarbig (ohne Röthe),
- 2) deckfarbig,
- 3) gestreift.

**Birnen.**

- 1) grundfarbig,
- 2) gefärbt (geröthet),
- 3) rostfarbig.

Ist eine Birne zugleich geröthet und rostfarbig, so wird 2, 3 gesetzt, ist ein Apfel grundfarbig, nimmt aber zuweilen Röthe an, so wird 1 (2) gesetzt, ebenso 1 (3), wenn er nur seltene feine Streifen zeigt, sonst aber nur grün, gelb oder weiss ist, u. s. w.

Ferner ist zu jeder Frucht die Beschaffenheit des Kelches zu setzen und zwar bei den Äpfeln bedeutet

a) Kelch offen, b) Kelch halboffen, c) Kelch geschlossen, bei den Birnen bedeutet

- a) Kelch regelmässig, sternförmig ausgebreitet,
- b) Kelchblättchen aufwärts in die Höhe gerichtet,
- c) Kelch fehlend oder hornartig verkrüppelt.

Nach Feststellung der Klasse, Ordnung und Unterordnung, in welche die Frucht gehört, ist auch die natürliche Familie anzugeben, wohin sie zu zählen ist und dadurch das 2te oder

**B. Natürliche System.**

Dieses System enthält 15 Familien für die Äpfel und 15 für die Birnen; sie heissen nebst den dafür zu gebrauchenden Abkürzungen und zwar für die Äpfel:

Calvillen — Calv.	Einfarbig oder Wachs-
Schlotteräpfel — Sch.	Reinette — Ef. R.
Gulderlinge — Guld.	Borsdorfer Rein. — Borsd. R.
Rosenäpfel — R. A.	Rothe Reinetten — R. R.
Taubenäpfel — T. A.	Graue Reinetten — Gr. R.
Ramboure — Rbr.	Gold-Reinetten — G. R.
Rambour-Reinetten —	Streiflinge — Str.
Rbr. R.	Spitzäpfel — Sp. A.
	Plattäpfel — Pl. A.

Die Familien der Birnen heissen:

Butterbirnen — B. B.	Flaschenbirnen — Flb.
Halbutterbirnen — Hbb.	Apothekerbirnen — Apb.
Bergamotten — Bg.	Russeletten — Russ.
Halbbergamotten — Hbg.	Muskatellerbirnen — Musk.
Grüne Langbirnen — G. L.	Schmalzbirnen — Schmb.

Gewürzbirnen — Gewb.	Längliche Weinbirnen —
Längliche Kochbirnen —	LWb.
LKb.	Rundliche Weinbirnen —
Rundliche Kochbirnen —	RWb.
RKb.	

Nun sollte auch die Grösse, als sehr gross, gross, mittelgross und klein bei jeder Obstsorte angeführt sein und solche Merkmale, die besonders entschieden vortreten, wie besondere Länge des Stils, Glatt- oder Fettigsein der Schale, Rostpunkte, stärkere Rippen u. s. w.

Wesentlich ist die Angabe des relativen Werths einer Sorte entweder für die Tafel oder ist sie auch für die Oeconomic brauchbar, hierzu, und zwar mittelst der bekannten Zeichen \* und †, die schon Diel anwendete. Tragbarkeit und Gedeihen, Wuchs ist ebenfalls womöglich kurz zu bemerken, namentlich bei selbstgezogenen Früchten, wie auch die Reifzeit noch genauer nach Monaten und die Dauer zugleich zu bemerken ist. Schliesslich wäre es gar sehr erwünscht, wenn bei neuen Früchten eine allgemeiner bekannte, ältere und verbreitete Sorte, mit welcher die neue wirklich Aehnlichkeit hat, angegeben würde, wenn dies ohne allen Zwang geschehen kann. Ist über den ökonomischen Nutzen etwas Besonderes zu bemerken, so darf dies nicht vergessen bleiben.

Lange Beschreibungen gehören in ein Handbuch, kurze Notizen dagegen in eine Zeitschrift und nur bei wirklich neuen und hervorragend interessanten Obstsorten soll daher die vollständige Beschreibung hier gegeben werden, sonst nur wie hier folgt, kurze Notizen, welche sich dem Gedächtniss gut einprägen und die Frucht zu vergleichen und zu prüfen, wenigstens theilweise möglich machen, was noch durch die meist dazu gefügten Abbildungen, wie Durchschnitzzeichnungen sehr erleichtert werden wird.

## Beobachtungen über neuere Obstsorten.

**St. Germainapfel.** \* † Aug. Sept.

Mit Abbildung.

I. 3 c. Fam. der Rosenäpfel: — Ein grosser schöner und ungemein fruchtbarer früher Sommerapfel, der um Mitte August zeitigt und 4—6 Wochen sich kühl aufbewahrt gut hält. Von

Form ist der Apfel plattkugelig, sehr schön milchweis, die Sonnenseite goldartig geröthet und fein gestreift. Tafelobst 2ten Ranges, für den Obstmarkt sehr zu empfehlen. Der Baum ist gar nicht empfindlich, blüht etwas spät und wird sich sehr gut für raube Lagen eignen. Als Cordon auf Johannis trägt er sehr reich und ziemlich alle Jahre. Mit einem sehr grossen Weissen Astracan haben die blossern Früchte viel Aehnlichkeit. Sehr zu empfehlen! Reiser sind aus dem Pom. Inst. in Reutlingen zu beziehen.

E. L.

### Ettlin Reinette. (Luc.) \*\*†† Winter.

IX. 2 c. Gold-Reinette. — Mittलगrosse einer grossen Muskat-R. ähnliche, doch mehr am Kelch abgestumpfte, sehr schöne, freundlich geröthete neue Winterfrucht. Der Mutterbaum befindet sich auf dem Gize Landenberg, im Besitz des eifrigen Pomologen Landammann Dr. Ettlin in Sarnen, welcher mir Früchte und Reiser zusendete. Charakteristisch ist der kleine, geschlossene Kelch, Porellpunkte auf der Sonnenseite, feine Rostpunkte und feine gelbe Rostanflüge. Das Fleisch ist gelblich, mürbig, und von sehr edlem Reinettengeschmack.

Die Früchte waren am 5. Mai 1864 noch ungemein delieat.

Der Baum macht etwas Hängäste, blüht nicht sehr früh, die Frucht hängt fest und ist die Sorte ausserordentlich fruchtbar.

Der Mutterbaum, jetzt 30 Jahre alt, ist ohne alle weitere Pflege unvoredelt auf einem steinigen Untergrund sehr freudig aufgewachsen und zeigt sich gesund und dauerhaft. Der Apfel giebt delieaten 3 Jahre haltbaren Obstwein.

Reiser sind durch das Pom. Inst. zu beziehen.

E. L.

### Erstling von Ecully (Premices d'Ecully). \*\* E. Aug.

III. 1 b (c). Halbbusterbirn. Ziemlich grosse bis grosse sehr schöne und gute, früh und guttragende Sommerbirn, reifte hier 1864 Ende August. Stiel  $\frac{3}{4}$ —1" lang ziemlich stark. Schale trübgelb, auf der Sonnenseite trübroth punkirt; hier und da feine Rostfiguren; Fleisch weiss, halbschmelzend, von recht angenehmem, etwas fein herbem Zuckergeschmack; schätzbare Marktfrucht. Der Baum zeigt hier im Muttergarten einen sehr kräftigen und gesunden Wuchs; derselbe stammt von Baltet in Troyes. E. L.

## Andenken an Favre, Souvenir Favre. \*\* Novbr. Dec.

VII. 3 (1) a. Butterbirn. Die Erstlingsfrucht zeitigte Anfang November 64 und war wirklich delicat; das grünliche Fleisch war vollkommen schmelzend und in der That delicat. Weitere Beobachtungen müssen genaueres ergeben. Characteristisch scheint der kurze und auffallend dicke Stiel der Frucht.

Bekanntlich wurde diese neue Birn von Perrier in Sennecey le Grand 1862 in den Handel gebracht und von dem Pomologischen Congress in Frankreich 1862 als zu weiterer Verbreitung zu empfehlen, angenommen.

Perrier sagt: der Baum ist kräftig, sehr fruchtbar, die Frucht mittelgross und gross, hat feines, schmelzendes sehr gutes Fleisch, reift im Okt. und Novbr. und ist eine der besten Birnsorten dieser Reifperiode.\*

E. L.

## Probst Jodok Pfirsich (Oberlaber).

Eine der schönsten und zartesten Frühpfirsiche, die allgemeine Beachtung verdient. Herr Stifft Hofmeister und Gartendirector Oberlaber in St. Florian sendete mir am 9. Septbr. 1864 einige Früchte, die ganz vorzüglich und in Colorit und Grösse sehr der Grossen Mignonne ähnlich waren. Der Mutterbaum steht nicht besonders günstig, liefert aber dennoch sehr schöne Früchte. Der gegenwärtige Abt von St. Florian ist Herr Stiftsprobst Jodok, dem zu Ehren diese vortreffliche neue Sorte genannt wurde. Es ist diese Sorte eine Echte Pfirsich (Pêche) mit wolliger Schale und ablösigem Stein und gehört in die Familie der Magdalenenpfirsiche.

Diese neue Pfirsich reiht sich den früher in St. Florian von Schmidberger erzeugten neuen Sorten würdig an und darf als eine in jeder Hinsicht äusserst schätzbare Acquisition für unsere Obstgärtner betrachtet werden.

Das Pomol. Institut erhielt im vorigen Jahre einige Exemplare von St. Florian, welche hier angepflanzt sind und tüchtig vermehrt werden sollen.

E. L.

## Die Lucas Frühtraube, Glocker. *Nachtrag 1867*

Der eifrige Obst- und Weinzüchter Hofgärtner Glocker in Enying erzog dieselbe und war so freundlich, ihr meinen Namen zu geben. Es ist nach vom Erzieher erhaltenen Trauben eine Anfang September reife ziemlich grosse, lockere, rundbeerige Traube von grüner Farbe, sehr dünnhäutig, süss, doch nicht so süss wie die Malingerttraube. Der Wuchs dieser Rebe ist sehr kräftig und ihre Tragbarkeit soll ausserordentlich sein. *4.34*  
*186.*  
*Lucas*  
*48*

Von besonderer Schönheit ist das Blatt und zwar sehr auffallend und zierlich gebuchtet und bei dem starken Trieb eignet sich diese schöne Rebsorte sehr gut zu Laubengängen und zu hochgehenden Spalieren.

Eine Zeichnung werde ich später mittheilen. Originalpflanzen werden zu 1 Thlr. das Stück im Pomolog. Institut abgegeben, soweit der beschränkte Vorrath reicht.

E. L.

## II. Praktischer Obstbau.

### Beitrag zur Erziehung der Bäume ohne Pfahl.

Da in der hiesigen Stiftsbaumschule seit mehreren Jahren die Erziehung der Bäume ohne Pfahl angewendet wird, so will ich hier erwähnen, was mir zum grossen Vorthcile des Ganzen schien. Wir haben diese Behandlung erst angefangen, als Garteninspector Lucas in der Landwirthschaftlichen Zeitschrift für Oberösterreich dieselbe kund gab und als erprobt bewies. Selbes mag vor 3 Jahren gewesen sein, als ich eben meine jungen Veredlungen ohne Pfahl ihrem Wachsthum überliess; jedoch die Winde richteten mir vielen Schaden an und ich musste mich kleiner Pfählchen bedienen. Bei Pflirsichen wurde hier häufig das Einkneipen der Okulanden bei dem 4. und 5. Auge angewendet und zwar dies schon frühzeitig, um recht niedliche buschige Treillagebäumchen zu erhalten. Ich habe solche an Garteninspector Lucas gesandt, der über die gut cultivirten Pflirsichbäumchen mir seine Zufriedenheit äusserte. Ich machte gleich den Versuch, bei allen

Gattungen Obstbäumen nach ihren ersten Veredlungstrieb bei dem 4. und 5. Auge zu pinciren und habe dadurch die Pfähle gänzlich aus den Baumschulen entfernt.

Das Resultat, welches sich so frühzeitig herausstellte, ist, dass 1. die Veredlungsstelle sich schneller vernarbt und viel früher die Verbindung des Reises mit dem Stamm hervortritt, 2. gelangt das Bäumchen viel früher zur Stärke und Reife des Holzes; treiben die Bäumchen hernach zu stark, so pincire ich selbe nochmals und nächstes Jahr ist stets ein gutausgebildetes Auge zum Frühjahrsschnitt zu finden. Die oft häufigen Winde richteten nunmehr keinen Schaden mehr an.

Nur muss ich erwähnen, dass dieses Pinciren bei Zwerg- und Hochstamm auf zweierlei Art vorgenommen wird.

Bei den Zwergbäumchen nehme ich es meistens nur einmal vor, wenn dieselben nicht zu stark wachsen, da dieselben im ersten Jahre schon zur förmlichen Ausbildung gelangen, und es werden nur noch die überflüssigen Triebe entfernt. Bei Kernobst kommt meistens nur ein Trieb hervor, was bei Steinobst nicht der Fall ist.

Bei den hochstämmig zu ziehenden kommen vermöge der Kraft der Unterlage stets neue Nebenzweige, welche stets bei dem dritten Auge pincirt werden, und der Leitzweig des Baumes bleibt nach seinem ersten Einkneipen seinem Wuchse überlassen; nur bei Schwächlingen wird zum zweitenmal die Einkneipung bei ihrem Haupttriebe vorgenommen. Ich finde dies bei Erziehung der jungen Bäumchen besonders nothwendig und würde sehr erfreut sein, wenn jene Herrn Pomologen, welche solches ebenfalls anwenden, ihr eigenes Urtheil abgeben würden. So weit mein Versuch reicht, hat sich das Verfahren als sehr gut erprobt und bin ich versichert, dass es noch in vielen Baumschulen völlig unbekannt ist, was ich bei vielen erhaltenen Zwergbäumchen von andern Baumschulen fand.

Allen Gärtnern und Gartenfreunden, welche es noch nicht versucht, und die Erziehung der Bäume ohne Pfahl vornehmen, wird obiges Verfahren gewiss, welches ich meiner eigenen Erfahrung allein nicht zuschreibe, ein besonderer Vortheil sein.

St. Florian, den 2. September 1864.

Joseph Kinast, Stiftsgärtner,  
Mitglied des D. Pom.-V.

**Nachschrift.** Wir danken dem tüchtigen Baumzüchter Herrn Kinast für seinen interessanten Beitrag zur Erziehung schöner Hochstämme und Zwergbäume. Für letztere wird das Pinciren wohl jetzt in vielen grösseren Baumschulen und zwar in ziemlicher Ausdehnung angewendet. Die Pflirsiche, welche ich von St. Florian erhielt, waren in der That sehr schön gezogen und konnten theils als Pyramiden, theils als Spaliere gut weiter gezogen werden, ohne erst die Hauptzweige neu bilden zu müssen.

Dass bei Hochstämmen in Baumschulen, die viel von Stürmen zu leiden haben und wo man die jungen Veredlungen nicht an Stäbchen oder an Zapfen anbindet, das Abzwicken der Spitze häufig sehr gut ist, habe ich ebenfalls erfahren, und wenn Herr Kinast in den folgenden Jahren die Erziehung der Hochstämme genau so wie ich sie in der Schrift „Lucas — Medicus, die Lehre vom Obstbau“ geschildert, vornimmt, so wird er sicher vorzügliche Resultate erhalten.

E. L.

## Beitrag zur Pflirsichkultur.

Von H. Jäger.

Sicherlich ist es am besten, in Gegenden, wo die Pflirsiche gut gedeihen und die Frühlingsfröste nicht zu nachtheilig sind oder durch besondere Schutzvorrichtungen unschädlich gemacht werden, die Spalierbäume ganz nach den Regeln der französischen Obstzüchter zu behandeln.

Hierzu gehört auch der Schnitt im Frühjahr.

Zum Troste derjenigen Obstzüchter aber, welche wenig von der Kunstfertigkeit des Baumschnittes verstehen, gebe ich das Verfahren an, wie man hier in der Gegend in zwei Gärten seit einer Reihe von Jahren verfährt, welche in sehr rauher Lage liegen.

Im Sommer bindet man alle Zweige, welche nicht überflüssig sind, also die nicht nach hinten und vorn oder zu dicht stehen, in entsprechender Richtung an, entspitzt (pincirt) aber niemals. Im Spätherbst, wenn die Blätter abfallen, wird der Baum losgebunden und beschnitten. Die Leitzweige werden so zurückgeschnitten, wie es der Platz erlaubt, stärkere Triebe  $\frac{1}{3}$  der Länge, schwächere um die Hälfte, kurze gar nicht. Dann bindet man die Aeste und Zweige wieder an, deckt die Bäume mit Fichtenreisig und kümmert sich nicht wieder darum als bis im Mai, wenn

die Nachtfroste vorüber sind. Im Frühjahr fallen die Nadeln der Deckung nach und nach ab, und die Bäume blühen unter der Bedeckung. Wollte man die Bäume im Frühjahr schneiden, so müsste man die Bedeckung darüber nochmals erneuen. Die so behandelten Bäume, junge und ganz alte, zum Theil mit halb entrindeten Stämme, sind zwar keine Muster, einige nur einseitig, weil die andere Hälfte verloren ging; aber sie tragen sehr reichlich und schöne, grosse Früchte, die an Güte den an besser behandelten Bäumen gezogenen, nicht nachstehen. Man sieht, dass man auch auf einfache Art Pfirsiche ziehen kann.

Beiläufig bemerke ich, dass ich durch wiederholtes Entspitzen (Pinciren) im Sommer gar keine Erfolge erzielt habe. Endlich theile ich noch mit, dass Pfirsichsämlinge von 4 Fuss Höhe, 2 Jahre alt, den ungewöhnlich harten Winter von 1863/64 auf dem schweren Boden unserer ungemein kalt liegenden Baumschule in Wilhelmsthal, gänzlich ohne Schaden ausgehalten haben. Auch nicht einmal eine Spitze ging verloren.

Diesem sehr practischen Artikel meines verehrten Freundes Jäger möchte ich noch beifügen, dass in dem Garten des Herrn Deuringer in Sendling bei München mehrere sehr grosse, schöne, gesunde und jährlich ungemein volltragende mit den herrlichsten Früchten prangende Pfirsich- und Apricosenbäume sich an der Wand des Wohngebäudes befinden, welche noch nie bedeckt wurden, bei denen aber auch jener ganz einfache kunstlose Schnitt von jeher angewendet wurde und welche jenes Resultat, wovon Jäger spricht, vollkommen bestätigen. Auch im Badischen sind mir Gärten bekannt, wo die Pfirsichbäume fast ganz wie es Jäger schildert, behandelt werden und wo man erst, wenn die Früchte haselnussgross sind, die Tannenreiser wegnimmt, welche das gleiche gute Resultat gewähren. Vom Pinciren ist weder hier wie dort die Rede; allein es scheint, dass diese, bei so einfacher Behandlung so gut tragende Pfirsiche, Sorten angehören, welche bei gemässigtem Wuchs an sich schon sehr fruchtbar sind, wie die Grosse Mignonne.

Wir wollen damit nicht etwa dem alten Schlendrian huldigen und die vielen schätzbaren Fortschritte, welche die Pfirsichkultur in dem verflossenen Decennium gemacht, missachten; sondern wir wollten nur constatiren, dass auch bei sehr einfacher Behandlung

dieser Obstbaum schöne, delicate Früchte in reicher Fülle darbietet. Dass übrigens diese denen an sorgfältig und kunstgerecht gezogenen Bäumen erzielten Früchten immerhin um ein Namhaftes nachstehen, lässt sich nicht widerstreiten. Gartenfreunden, welche für ihren kleinen Garten keinen Gärtner und Obstzüchter halten können oder wollen, ist die oben besprochene Methode, wie sie Jäger angiebt, sehr zu empfehlen.

**E. L.**

## Die schwarze Wallnuss als Unterlage für Nussbäume.

Die schwarze Wallnuss (*Juglans nigra*) und wahrscheinlich auch die graue (*J. cinerea*), beide Arten aus Nordamerika mit unbrauchbaren Früchten, nimmt die Veredlung der gemeinen Wallnuss sehr gut an, sei es durch Oculiren im Sommer oder bei der Winterveredlung im Topfe. Dies ist ein sehr grosser Vortheil, denn erstens findet man sehr selten veredlungsfähige Wallnussbäumchen, weil die jungen zu markig gewachsen sind, und namentlich schwer passende Exemplare für den Topf zu finden sind; zweitens wächst *Juglans nigra* auch auf feuchtem Boden, sogar besser als auf trockenem, und man kann solche Bäume an Plätze pflanzen, wo sonst Wallnussbäume nicht fortkommen. Bei der grossen Verbreitung der schwarzen und grauen amerikanischen Wallnuss in den Gärten als Zierbäume, sind Sämlinge davon in jeder grösseren Baumschule zu bekommen.

Ich bemerke beiläufig, dass die genannten Nordamerikanischen Wallnussbäume ein vorzügliches Meubelholz abgeben, welches wenig von dem so gesuchten und immer seltener und theurer werdenden europäischen Nussbaumholz verschieden ist, und wie Nussbaumholz behandelt selbst von Kennern nicht davon zu unterscheiden ist. Forstleute und Gutsbesitzer sollten daher diese sehr rasch wachsenden Bäume als Nutzholz anpflanzen, wozu sich jeder feuchte nahrhafte Boden, selbst solcher, wo nur Erlen, Weiden und Pappeln fortkommen, eignet.

**Jäger.**

## Der Speierlingbaum.

Von Bürgermeister a. D. **J. G. Schanzlin** in Kandern (Baden).

Der Speierlingbaum, *Sorbus domestica* (auch zahme Eberesche, Adelesche, Sperberbaum, Sperbiole, auf der linken Rheinseite im

Elsass Escherizen, Eschkricchen und Eschkriesel benannt) ist zugleich Wald-, Feld- und Gartenbaum, und es wächst derselbe auf günstigem Standorte in unsern Wäldern in fast eichenähnlicher Grösse. Diese Eigenschaft so wie die zierlichen roth und gelben birnförmigen Früchte machen den Speierling auch zum angenehmen Parkbaum. Des vorzüglichen Holzes wegen ist derselbe von den Mühlebauern zur Verwendung von Räderwerken, zu Zapfenlagern u. s. w. sehr gesucht. In neuerer Zeit wird das Holz von mechanischen Webereien theuer bezahlt und statt dem Buchsbaumholz verwendet. Die Rinde und das geschnittene Holz des Speierlings gleichen der Rinde und dem Holze des gewöhnlichen Birnbaumes und des Elsbeerbaumes; das Laub aber hat grosse Aehnlichkeit mit demjenigen des Vogelbeerbaumes (*Sorbus aucuparia*, gemeine Eberesche). — Hier im badischen Oberland zwischen dem Rhein und dem Schwarzwald kommt dieser Baum nur noch in seltenen Exemplaren vor und wird wegen der grossen Nachfrage und der theuern Bezahlung (der Kubikfuss badisches Maass stehet auf etwa 3 fl. für geschnittenes Holz, während das eichene etwa  $\frac{3}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  fl. gilt) um so mehr in der Zahl immer kleiner werden, als der Nachzucht wenig Sorge zugewendet, insbesondere in den Baumschulen hiesigen Landes nicht nachgezogen und zum Verkauf gebracht wird. Die zierlichen kleinen Birnchen können nur teig genossen werden und es sind solche in diesem Zustande von ähnlicher Güte wie die Mispeln und Elsbeeren. Auch der hievon bereitete Branntwein wird von ausgezeichneter Güte. Bei der ersten Obstausstellung des landwirthschaftlichen Bezirksvereins dahier, welche im Spätjahr 1864 dauernd bis in den Winter stattfindet, wurden die Speierlingsfrüchte von mir etwa 3 Stunden weit her bezogen und mit der Erklärung über die Eigenschaften des Holzes und der Früchte zur Ausstellung gebracht, um die Besucher derselben zum Anbau des Baumes zu ermuntern. Um nun diesen Zweck auch in grösseren Kreisen zu erreichen, benütze ich die in neuer Form erscheinende, so sehr geschätzte als weit verbreitete pomologische Monatsschrift zur gleichen Anbau-Empfehlung. Gibt es doch noch so viele leere Stellen in Waldungen, auf Waiden, an Rainen und Wegen, so dass auch dieser nützliche Baum mehr als bisher Raum finden dürfte. Durch Samen ist die Nachzucht leicht zu bewerkstelligen. Die schnellere Heranziehung des Speierlings ist aber durch Ver-

odlung auf den in mittlern und höhern Gebirgen fast überall vorkommenden Vogelbeerbaum nützlich, da wegen der Verwandtschaft beider Sorbus-Arten diese Veredlung wohl gelingt. — Fabrikanten, Besitzern von Mühlenwerken und mechanischen Werkstätten dürften sich um die vermehrte Nachzucht des Speierlingbaumes interessiren, da ich mich von der Vorzüglichkeit des Holzes in meinem eigenen Räderwerk überzeugt habe. Bei grösseren Fabriken sieht man öfters auch schöne Parkanlagen mit vielen, keinen weitern Nutzen bringenden, Zierbäumen und Gesträuchern; die Pflanzung des Speierlings würde die Zierde mit dem einstigen Nutzen vereinigen. Auch die Forstbeamten, Wald- und andere Bodenbesitzer würden ihren Vortheil finden, wenn sie sich um den vermehrten Anbau eines Baumes bemühen wollten, welcher in spätern Jahren so hohen Ertrag abzuwerfen Aussicht hat. Endlich auch im Vortheil der Baumschulenbesitzer dürfte die Pflanzung und die Bekanntmachung der Eigenschaften dieses auch in geringerm Boden fortkommenden Baumes liegen. In den wenigen mir jährlich zu Händen kommenden Samen- und Pflanzen-Katalogen finden sich in einzelnen wohl Samen des Speierlingbaumes, aber nur in demjenigen des grossen und gut renommirten Gartengeschäftes des Hrn. A. N. Baumann in Bollweiler im Elsass wird dieser Baum als verpflanzbarer Hochstamm um den Preis von 2 bis 3 Franken angeboten.

October 1864.

### III. Baumschnitt und Topfobstzucht.

#### Ueber Spaliergärten oder Compartiments.

Gegenwärtig werden gewisse etwas geschützt und warm gelegene kleinere Abtheilungen der Gärten, theils des Gemüsegartens, theils des Obstgartens zur feineren Obstzucht eingerichtet und dienen als solche zum Nutzen, zum Vergnügen und auch wesentlich zur Belehrung.

Einen der schönsten solcher Spaliergärten, der trotz seiner, erst im Frühjahr 1863 geschehenen Anlage doch eine Menge schöner und sehr vollkommener Früchte lieferte, sahen wir jüngst

in der herzogl. Landesbaumschule bei Braunschweig und erfuhren zugleich, dass der herzogl. Obergärtner Koch, welcher jene Anlage ausführte, auch für Se. K. Hoheit den Herzog von Braunschweig jetzt ein derartiges Compartment anzulegen im Begriff stehe.

Ueber diese Anlage sagt Medicinalrath Dr. Engelbrecht in No. 255 der deutschen Reichszeitung: „Vor etwa 16 Monaten wurden die ersten Bäumchen in dem Spalier-Mustergarten gepflanzt, und schon erweckt diese kleine, aber reizende Anlage, welche wesentlich nur dazu dienen soll, den Obstbaumschnitt und die Heranbildung von Zwerg- und Formbäumen zu lehren, die Bewunderung aller Besucher. Schon jetzt regt er zur allgemeinen Nachahmung an, ein jeder Gartenfreund wünscht so schnell als möglich in seinem Garten eine ähnliche Anlage zu schaffen. Sechzehn Monate sind verflossen, der Winter mit seinem langen späten Froste, der kalte, windige Sommer waren für eine so exponirte Lage recht ungünstig, und doch prangen die meisten Bäumchen im vollen Schmucke der Früchte, und geben uns practische Winke für ihren Anbau. Man bemerkt schon bei der jetzt nur noch geringen Anzahl von Sorten grosse Verschiedenheit in der Entwicklung, welche uns deutlich zeigt, dass auch bei diesen Baumformen der Boden seinen Einfluss ausübt, und dass manche Sorten durch die Cultur auf Zwergbaum sehr gewinnen, einige andere gar nicht. Ausgezeichnet schön entwickelt sind unter den bei uns schon länger bekannten Aepfeln die Pariser Rambour-Reinette (Reinette d'Angleterre) Carmeliter-Reinette, Winter-Gold-Parmaene und mehrere ihr sehr nahe stehende Sorten, ferner die Orleans-Reinette, der Rothe Winter-Calvill, Sommer-Gewürzäpfel u. s. w. Einige bei uns noch nicht eingebürgerte Aepfel nehmen sich prächtig aus, z. B. Reinette grise du Canada, Reinette du Canada panaché, Reinette très tardive, Reinette du Vigan, Reinette grise d'hiver la petite, Reinette Joegers, Belle Dubois, Menagère, Nègre doré, Calvill St. Sauveur u. s. w. Dagegen ist der Rothe Herbst-Calvill auf Cordon nicht einmal so gut geworden, als auf Hochstamm, und der Weisse Winter-Calvill zeigt dieselben Fehler, welche er auf unserm Sandboden fast immer zu haben pflegt. Die Birnen sind weniger als Cordon gezogen, sondern werden mehr zu Formbäumen herangebildet, und konnten deshalb nur in geringerer Menge Früchte liefern. Am meisten zeichnen sich unter ihnen aus William's Christbirne, Louise bonne

d'Avranches, Herzogin von Angoulême, Regentin u. s. w. Wird der Freund des Obstbaues schon bei oberflächlicher Betrachtung durch die Erträge, welche sich in so mannigfaltiger Weise, im kleinsten Raume und so kurzer Zeit erzielen lassen, freudig überrascht, muss er auf den ersten Blick erkennen, zu welcher bedeutenden Vollendung die überwiegende Mehrzahl der Früchte durch zweckmässig geleitete Zwergculturen gebracht werden kann, so wird der Sachkennner, der Gärtner von Fach noch mehr angezogen durch die Untersuchung der Methode, welche zur Bildung vollendeter Zwerg- und Formbäume führt. Er sieht, wie hier mit vollem Verständnisse und klarer Einsicht des Zweckes die Gesetze des pflanzlichen Lebens den Absichten des Gärtners folgen müssen ohne unnütze Verschwendung an Saft und Holz. Zunächst wird immer das Stämmchen in kräftige Vegetation gebracht, dann werden die untern Theile des Gerüsts, zu denen der Trieb am schwierigsten hingeleitet werden kann, und welche ohne diese Vorsicht so leicht verkümmern, vollständig herangebildet, und dann erst im Verhältniss zu den Kräften des Baumes die höheren Etagen angefangen. Schwache Theile werden begünstigt, unvorhältnissmässig kräftige zurückgehalten, damit gleichmässig die Ernährung alle Theile durchdringt. Der Holztrieb wird nur an den Spitzen des Stammes und der Aeste geduldet, alle anderen Augen, deren keines, soweit es die Säfte des Baumes zulassen und Luft und Licht ihnen zugänglich gemacht werden können, schlafen bleibt, müssen sich in Fruchtholz verwandeln. Auf welche Weise hierbei verfahren wird, das lässt sich zwar beschreiben, aber weit vollständiger und leichter durch die Anschauung erkennen, zumal bei Zwergbäumen, bei denen der ganze Vorgang so nahe vor unsern Augen liegt. Was für die Erziehung dieser kleinen Bäumchen gilt, das lässt sich auch auf die Bildung von Hochstämmen auf ähnliche Weise anwenden. Die Gesetze des Lebens sind dabei dieselben, und das Ziel, welches erreicht werden soll, ist das gleiche.“

Wir werden in einem der nächsten Hefte Plan und Beschreibung eines solchen Spaliertgartens mittheilen.

Eine hier im Pomolog. Institut im Frühjahr 1864 gemachte derartige Anlage lieferte diesen Herbst bereits einige Früchte und viele der angepflanzten Bäumchen haben bereits schöne Tragknospen gebildet.

## IV. Weinbau.

### Gute auf einander folgende Weinjahre in diesem Jahrhundert.

Wenn wir verflorbenen Herbst trauernd auf unsere vom Frühfrost zerstörten Weinberge blickten, so wollen wir nicht undankbar vergessen, dass eine Reihe von sieben ununterbrochen auf einander folgenden Weinjahren hinter uns liegt, wie sie noch niemals, seit wir Aufzeichnungen darüber besitzen, vorgekommen ist.

Es dürfte viele unserer Leser interessiren, aus der im Jahre 1860 bei W. Nitschke erschienenen Chronik von Weinsberg, in welche auch eine fortlaufende Wein-Chronik einverwoben ist, eine Zusammenstellung der sich in früheren Jahrhunderten ununterbrochen folgenden Weinjahre hier zu finden.

Im 13. Jahrhundert, wo freilich die Aufzeichnungen noch sparsam fließen, kommen nur drei, ununterbrochen sich folgende Weinjahre mit „reichlichem und vorzüglichem Wein“ vor, nämlich 1293—1295.

Im 14. Jahrh. folgen sich einmal fünf Jahre, von 1383—87 mit „viel und gut.“

Im 15. Jahrhundert finden sich drei mal drei Jahre ununterbrochen mit gutem und „vorzüglichem“ Wein, nämlich 1444—46, 1448—50 und 1482—84; einmal vier Jahre 1470—73 und einmal fünf Jahre 1493—97.

Die meisten finden sich im 16. Jahrhundert mit fünf mal drei aufeinander folgenden Jahren 1508—10, 1521—23, 1539—41, 1545—47, 1550—52; und zweimal vier continuirende Jahre 1503—6 und 1534—37; (öfter „wenig aber gut“.)

Im 17. Jahrhundert kommen zweimal drei Jahre 1629—31, 1636—38 und zweimal vier Jahre 1644—47 und 1652—55 (öfter „wenig aber Ausbund.“)

Im 18. Jahrhundert folgen sich die drei Jahre 1737—39 und die vier Jahre 1744—47 (mit „wenig aber vorzüglich“ oder „reichlich aber mittelmässig.“)

Und in unserem 19. Jahrh., wo der Ausbund von 1811 isolirt steht und der 22er und 34er und der 46er ohne Compagnone kamen, hatten wir uns nun erst seit 1857 sieben ununterbrochener Weinjahre zu erfreuen, während in den sechs vorangegangenen

Jahrhunderten sechs continuirliche Weinjahre gar nicht, fünf nur zweimal, vier Jahre sechsmal, drei dagegen zwölfmal vorkamen.

Möchten die 7 guten Weinjahre dieses Jahrhunderts sich noch öfter in demselben wiederholen; die weit bessere Qualität des jetzt erzeugten Weines, gegen früher, dürfen wir nicht allein den wärmeren Sommern, sondern auch den sehr grossen Fortschritten im Weinbau zurechnen.

### Traubensorten, welche im Pomolog. Garten in Reutlingen 1864 gut ausreifen.

Wir schliessen hieran eine Empfehlung von Traubensorten, welche auch in diesem schlechten Weinjahr (1864) im Freien und zwar in dem 1200 Fuss üb. d. M. gelegenen Garten des Pomolog. Instituts bei sehr mässigem Schutz sehr gute reife Trauben lieferten.

Vor allem die Frühe Malinger Traube; diese ausgezeichnete neue Sorte verdient alle Verbreitung; die Traube ist locker, mittelgross, die Beere länglich, mittelgross und bei voller Reife goldgelb, von ausserordentlicher Süsse. In jedem Garten sollte diese Sorte stehen; sie reifte hier 1862 und 1863 in der ersten Hälfte des August, 1864 Mitte September und zwar ohne allen Schutz, ganz frei stehend. Dazu ist ihre frühe und reiche Tragbarkeit wahrhaft bewundernswerth.

Nach ihr zeitigte die frühe Leipziger oder die Eicheltraube und mit dieser die frühe Magdalentraube, eine sehr gute frühe blaue Sorte, dann kam der Kaisergutedel (Chasselas imperial), der Frühe von Saumur (Précocce de Saumur) erstere eine sehr schöne grosse gelbe Traube mit grossen runden Beeren, letztere sehr ähnlich dem Pariser Gutedel. Dieser reifte nebst dem Rothem Gutedel Ende September und war delicat; beide, aber namentlich der Pariser Gutedel (Chasselas Fontainebleau und jetzt als Chasselas d'orée von den französ. Oenologen bezeichnet) sind mit die vortrefflichsten und fruchtbarsten unserer mittelfrühen Tafeltrauben. Die Jostings St. Alban Traube reifte etwa Anfang October; es ist dies eine sehr starkwüchsige Sorte mit kräftigem gelbem Holz. Die Traube wird sehr gross, die Beeren sind gross rund, locker, grün, ins Röthliche schillernd und sehr gut; sie muss noch weiter beobachtet werden.

E. L.

## VII. Geräthe und Materialien für Obst- und Weinbau.

### Conservirung der Etiquetholzer und Pflanzenstocke.

Von Hrn Professor Dr. Seelig in Kiel.

Blumenstocke, Nummerhölzer und ähnliche weiche Holzstücke, welche in den Boden gesteckt werden, sind bekanntlich einer sehr schnellen Vermoderung, besonders an der Parthie unterworfen, wo abwechselnd die atmosphärische Luft und die Bodenfeuchtigkeit auf sie einwirken. Um ihnen eine grössere Haltbarkeit zu geben, wendet man eine Menge verschiedener Mittel an, das Verkohlen dieses unteren Stückes, Anstrich, Impragniren mit einer Fäulniss verhindernden Substanz u. s. w. Unter letzterer wird besonders eine Auflösung von schwefelsaurem Kupfer (s. g. Kupfervitriol, Blaustein) vielfach empfohlen. Ich habe mich derselben auch bedient, aber mit einer Modification, die meiner Meinung nach von sehr wesentlicher Bedeutung ist, und deren ich noch nirgend sonst Erwähnung gefunden habe. Ich bereite mir eine sehr starke Lösung von Kupfervitriol, indem ich in etwa 10 Litres kochendes Wasser 1 Pfund dieser Substanz auflöse. Die zu impragnirenden Hölzer werden in ein Gefäss dicht neben einander gesteckt, wo möglich dasselbe ganz anfullend. In den Zwischenräumen bleibt noch immer Raum genug zur Aufnahme der Kupfervitriol-Lösung, welche noch warm hineingegossen wird und die so hoch hinaufreichen muss, als die Hölzer getränkt werden sollen. 24 Stunden bleiben die Hölzer in der Flüssigkeit stehen, dann werden sie herausgenommen und an der Luft so weit getrocknet, dass sie sich nicht mehr nass anfühlen. In einem zweiten Gefäss habe ich zuvor eine ziemlich gesättigte Lösung von frischgebranntem Kalk oder Kreide in Wasser (s. g. Kalkmich) bereitet, in welche nun die Hölzer eingesenkt werden, um wiederum 24 Stunden darin zu bleiben. Sobald sie dann abgetrocknet sind, können sie gebraucht werden. Das Holz zeigt, so weit es diesem Verfahren unterzogen ist, sofort eine viel grössere Härte, die dadurch hervorgebracht ist, dass in den Poren desselben Gyps niedergeschlagen ist. Der Kalk nämlich vertreibt vermöge seiner gros-

seren Affinität das Kupfer aus seiner Verbindung mit der Schwefelsäure, um sich selbst zu schwefelsaurem Kalk oder Gyps zu bilden. Seit 3 Jahren habe ich so präparirte Nummerhölzer und Blumenstöcke, theilweise in feuchtem und moorigem Boden stecken gehabt, ohne dass dieselben in dieser Zeit von dem Einflusse der Erdfeuchtigkeit gelitten hätten. Beim Herausnehmen zeigt es sich sogar, dass der präparirte im Boden befindliche Theil noch eine ganz weisse Farbe hat, während das obere nicht präparirte Holz schon mehr grau aussieht. Wie es scheint, werden diese Hölzer noch einige Zeit länger Dienste thun, wenn nicht bei den Nummerhölzern die Oelfarbe und die eingeschriebenen Namen verwittern. Meine Versuche haben sich bis jetzt nur auf weiches Holz, Fichten oder Föhrenholz, erstreckt, deren poröse Textur das Einsaugen der Flüssigkeit, damit auch das Ablegen des Gypses am leichtesten zulässt, die ja aber auch derartigen Schutzes am meisten bedürfen.

Anfangs glaubte ich solcher präparirter Pflanzenstöcke und Nummerhölzer bei der Topfkultur oder bei zarten Pflanzen mich nur mit grosser Vorsicht bedienen zu dürfen, weil ich fürchtete, die neben dem Gyps entstehende Kupfer-Verbindung könne etwa ihnen Schaden bringen. Allein nach und nach habe ich solche Hölzer auch hier in grossem Umfang angewandt, ohne dass mir bis jetzt irgend ein Anzeichen eines solchen schädlichen Einflusses begegnet wäre. Im Gegentheil will es mir vorkommen, als ob diese geringe Kupferlösung, welche sich im Holze befindet, dazu diene, Regenwürmer und ähnliche ungeliebte Gäste aus ihrer Nähe zu vertreiben.

## Neue Reb- und Baumscheere mit Säge.

Mit Abbildung.

Die neue Rebscheere, die wir hier vor uns haben, ist uns aus der Schweiz zugekommen. Es ist uns dieselbe sogleich aufgefallen und dürfen wir sie allen unsern Lesern warm empfehlen als ein Instrument, das sich durch seine Einfachheit, Solidität und praktischen Werth sehr auszeichnet.

Vorliegende Zeichnung stellt das Werkzeug in  $\frac{1}{4}$  natürlicher Grösse dar. In a befindet sich die Feder der Scheere selbst, in b ist mittelst einer Feder eine Säge (c) angebracht,



welche grosse Bequemlichkeit darbietet. Sollen nämlich kleinere Aeste abgesägt werden, so hat man hier gleich ein Werkzeug zur Hand, welches sehr gut zu diesem Zwecke geeignet ist und verliert man bei dichtstehenden Aesten nicht viel Zeit damit, die Baumsäge zu richten etc. Noch muss besonders erwähnt werden, dass diese Säge in geschlossenem Zustande (so wie wir sie hier in der Zeichnung sehen), beim Gebrauch der Scheere durchaus kein Hinderniss oder irgend welche Unbequemlichkeit etc. darbietet, sondern nicht im geringsten genirt. Wir müssen gestehen, diese Scheere hat uns gut gefallen und empfehlen wir sie daher unsern Lesern bestens.

Der Preis derselben war 8—9 Frcs. und wird wohl die Dittmar'sche Fabrik in Heilbronn sie auch um diesen Preis herstellen.

E. L.

## X. Literatur.

### Practische Mathematik als Vorbereitung zum Feldmessen.

Ein Handbuch für Gärtner, Gärtnergehülfen und Gärtnerlehrlinge, Ingenieure, Architekten u. s. w. von R. W. A. Woermann, Privat-Garteningenieur. Berlin 1864. 176 S. gr. 8. mit 8 Taf. Abb. Ernst Schotte & Co.

Der Verfasser, der sich durch seine ausgezeichnete Schrift „der Garteningenieur“ schon sehr grosse Verdienste um die Gärtnerei erworben hat, gibt hier für die Obengenannten berechnet, eine ebenso klare, als practische Anleitung zum Studium der Mathematik und Geometrie. Nach genauer Einsichtnahme können wir diese Schrift als ihrem Zweck vollkommen entsprechend, als durch kurze und deutliche Darstellung und Reichhaltigkeit ausgezeichnet, allen unsern jüngern Kunstgenossen aufs wärmste empfehlen, wie wir sie auch als Lehrbuch an dem liegenden Institut sofort benützen werden.

E. L.

## Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde.

Herausgegeben von dem Pomologischen Institut in Reutlingen. 4. Jahrgang mit 10 Abbildungen und 1 Plan. Stuttg. 1864. Verlag von Lubrecht & Co. 36 kr. 8. 112 Seiten.

Wir erfahren durch diese kleine interessante Schrift, welche eine Menge werthvoller Artikel enthält, von den Fortschritten des Pomolog. Instituts und freuen uns von ganzem Herzen des guten Gedeihens dieser gemeinnützigen Anstalt. Die gegebene Beschreibung über die Einrichtung des Gartens nebst Plan ist für jede grössere Baumschule als Vorbild zu empfehlen. Die Schrift enthält 8 Aufsätze über neue Geräthe und Werkzeuge, 6 über allgem. Pflanzenbau und Gemüsezcucht, 2 über Treiberei, 11 über Obstbau, 3 über Topfobstzucht, 1 über Weinbau und schliesst mit der Aufzählung der im Institut verkäuflichen Gegenstände.

Wir haben das Büchlein mit sehr grossem Interesse gelesen; wenn auch die einzelnen Arbeiten grösstentheils von Zöglingen der Anstalt verfasst sind, so darf Niemand glauben, dass es Schülerarbeiten sind; sie enthalten einen Schatz von Erfahrungen und Beobachtungen und wir können die kleine Schrift allen Gärtnern und Gartenfreunden aufs Wärmste empfehlen. **Mr.**

## XI. Angelegenheiten des deutschen Pomologen-Vereins.

Die verehrlichen Vereinsmitglieder erhalten in nächster Zeit unter Band das neue Mitgliederverzeichnis und einen kurzen Bericht über die Vereinsverwaltung und den Kassenstand im Vereinsjahre 1863/1864. Zugleich wird daran erinnert, dass die Beiträge pro 1. Oct. 1864 bis 30 Sept. 1865 jetzt fällig sind und wir werden wie früher auf jene verehrlichen Mitglieder, welche bis 15. Januar ihren Beitrag (1 Thlr.) noch nicht an die Vereinskasse entrichtet, per Post Nachnahme nehmen, wie es auch von verschiedenen Mitgliedern vorgeschrieben wurde.

Es wird nochmals erwähnt, dass durch Beschluss des Vereinsausschusses alle Mitglieder, welche dem Verein schon vor 1. October 1863 angehörten, als Vereinsgabe für 1864 die Schrift von Müller „Beiträge zur Förderung der Obstcultur und Obstkunde“ erhielten, während die während des Jahres 1863/64 neu eingetretenen die Schrift „Auswahl werthvoller Birnsorten von Baltot und Lucas“ erhielten. Für eine Vereinsgabe pro 1865 ist noch kein Beschluss gefasst.

Unterzeichneter erlaubt sich Freunde der Obstcultur zum Beitritt zu unserem Pomologenverein freundlichst einzuladen und stehen allen, die sich für denselben interessieren, Statuten und Mitgliederverzeichnisse gerne zu Diensten.

Der Geschäftsführer des Vereins: **E. Lucas.**

## XII. Kurze Notizen.

**Amsterdamer Ausstellung.** In Amsterdam wird im Frühjahr 1865 eine Allgemeine Ausstellung von Erzeugnissen des Gartenbaus stattfinden. Diese wird im Industriepalast daselbst abgehalten. Geschäftsleiter ist J. H. Krelage, an den die Zuschriften zu richten sind.

Für Collectionen von Früchten von 1864 sind 2 Medaillen ausgesetzt, so auch für getriebene Früchte; für getriebene Trauben sind 4 Medaillen bestimmt.

**Ausstellung in Chemnitz.** Dieselbe findet vom 13.—18. April statt und ist eine Allgemeine für Pflanzen, Blumen, Gemüse und Früchte, sowie Gartengeräthe. Für gut conservirtes Obst, sowie für getriebene Früchte sind Preise und Diplome ausgesetzt. Anfragen und Anmeldungen sind an Herrn H. Herbsch, Holzmarkt 7 in Chemnitz zu richten.

**Pflanzung ohne Beschneiden der Zweige.** Hierüber theilt Professor Dr. Seelig in Kiel uns schriftlich folgende interessante Erfahrung mit: Bei meiner vorjährigen Pflanzung — Herbstpflanzung — habe ich mit bestem Erfolge die Bäume so behandelt, dass ich die theilweise schon ziemlich starken Kronen meist unbeschritten liess und nur, wenn es nöthig, durch Ausdünnen das Gleichgewicht zwischen Krone und Wurzel herstellte. Ich bin mit dem Resultat sehr zufrieden. Hier verfährt man durchweg noch nach der alten Manier und schneidet die Krone ganz kurz. Die „Sachverständigen“ schüttelten den Kopf zu meiner Pflanzung, aber jetzt müssen sie sich geschlagen bekennen. Von 120 Hochstämmen ist keiner ausgeblieben. 1 Apfel- und 1 Birnbaum waren Johannis noch nicht ausgetrieben; da wandte ich das Oberdiecksche Verfahren an, umwickelte aber die frisch beschnittenen Wurzeln auch noch mit Torfmoos. Beide Stämme haben jetzt noch  $1\frac{1}{2}$  Fuss lange Triebe gemacht.

**Obstmost aus der Weilerschen Mostbirn.** Von der durch Bezirksförster Laurop in Sinsheim bekannt gewordenen Weilerschen Mostbirn erhielt ich durch die Güte des genannten Herrn eine Schachtel Früchte. Herr Apotheker Fehleisen presste den Saft aus und wog ihn. Derselbe zeigte nach der Sacharometrischen Wägung auf der Oechsleschen Wage 830, also weit mehr, als alle bekannten Birnweine. Die Säure war schon früher zu  $4\frac{1}{2}$  per M. bestimmt worden. Der Saft lief hell von der Presse und schmeckte so gewürzhaft süß, dass ein guter Weinkenner den 3 Tage alten Most für süßeren Pfälzer Weinstock hielt. Einen vorzüglicheren Birnmost habe ich noch nie gekostet. Dazu ist der Baum ausserst tragbar und die Frucht gänzlich ungenießbar.

**Rhabarber-Wein.** Bei der letzten Ausstellung in Stuttgart hatte der Lederfabrikant Th. Klemm in Pfaffingen Rhabarberwein ausgestellt, welchen er aus dem ausgepressten Saft von der Queen Victoria Rhabarber mit Zucker und ohne irgend eine Beigabe von Gewürz, dargestellt hatte. Derselbe war vom Jahr 1863 sehr delicat und der neue von 1864 auch schon sehr schmackhaft. Klemm rühmt die günstige Wirkung dieses Weines auf die Verdauung und empfiehlt ihn besonders für Personen, welche eine sitzende Lebensweise führen. E. L.



*St. Germain - Apfel.*

An Herrn Superintendent

# J. C. G. Oberdieck.

Mit einem Portrait.

Mögen Sie, hochverehrtester Herr Superintendent, nicht zürnen, wenn ich den Wünschen mehrerer pomologischen Freunde entspreche und das an Ihrem 70. Geburtstag gefertigte und mir gütigst übersendete Bild, welches so ganz Ihre wohlwollenden und freundlichen Züge wiedergibt, in den Monatsheften veröffentliche. Ich gestehe es offen, dass es ohne Ihre Erlaubniß geschah, doch wird der Dank derer, die darum baten und die Ihnen wie mir nahe stehen, wohl Sie versöhnen, wenn Sie über diese Eigenmächtigkeit mir böse sein sollten.

Mögen Sie noch recht viele Gelehrstage so froh und heiter wie Ihren 70. erleben und die neue Aera der Pomologie, die Sie mit Ihrer kleinen anspruchlosen, aber so reichen Schrift „die Sortenbäume“ eröffneten, und welche neue Aera Sie durch Ihr grosses vortreffliches Werk über die in Norddeutschland zur Anpflanzung zu empfehlenden Obstsorten, weithin verbreiteten und durch Ihr stetes Bestreben, identische Obstsorten nur unter einem Namen zu verbreiten, namentlich aber von den vielen Sorten nur das gut unterscheidbare bessere Obst auszuwählen und echt zu erhalten, so recht eigentlich begründeten, — mögen Sie diese neue Epoche der deutschen Pomologie noch zu allgemeiner Entwicklung und Geltung kommen sehen.

In diesen wenn auch etwas späten Glückwunsch zu Ihrem 70. Geburtstag stimmen sicher alle deutschen Pomologen, die die Ehre haben, Sie zu kennen, von ganzem Herzen mit ein.

**Ed. Lucas.**

**General Tottleben. Fontaine.**

**Heimath und Vorkommen:** Sie wurde von dem Franzosen Fontaine aus Samen gezüchtet und an Verschaffelt in Gent zur Verbreitung in den Handel gegeben.

**Literatur und Synonyme:** Ausser in dem Verschaffelt'schen Cataloge auch in einigen deutschen beschrieben. Bei namhaften Autoren habe ich sie noch nicht gefunden. Die pomologische Zeitschrift hat ihrer einige Male gelegentlich erwähnt.



**Gestalt und Grösse:** Wie die obige Abbildung, die nach einem der am vollkommensten ausgebildeten Exemplare angefertigt ist, getreu zeigt. Auffallend war mir, dass sämtliche auf dem Probezweige befindliche Früchte (14 Stück) ziemlich dieselbe Form zeigten; nur eine einzige Frucht davon hatte einen um die Hälfte kürzern Stiel, und haben auch nicht alle Früchte ungleiche Hälften.

**Kelch:** Gross, der Ausschnitte meistens beraubt, fast nur

aus einem scharfen Rande bestehend und stets vollkommen offen, in einer flachen Einsenkung mit leichten Erhabenheiten umgeben, die auch zum Theil breit über die Frucht laufen und oft die Rundung verderben oder eine Hälfte der Frucht stärker machen als die andere.

Stiel: Holzig,  $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$  Zoll lang, meist durch einen fleischigen Wulst (wie in der Abb.) zur Seite geschoben und daher schief anstehend, bei einigen wenigen Früchten oben auf, bei allen Früchten aber, wie in der Abbild., charakteristisch krumm gebogen.

Schale: Etwas hart, auffallend dick, ähnlich wie bei Diel's Butterbirne; vom Baume grasgrün, in der Reife mehr gelblich grün; die kleine Stelle, wo der Stiel eingefügt ist, war in der Reife bei allen Früchten hellgelb, welche Farbe sich verwaschen in das Hellgrün der Schale verlor. An der Sonnenseite zahlreiche feine Rostpunete, die sich nach der Schattenseite fast verlieren. Rost findet sich häufig, am meisten indess nach der Sonnenseite und dem Kelche zu, die Schattenseite ist, wenn auch nicht bauer, doch häufig frei von Rost.

Fleisch: Unter der Schale grünlich weiss, nach dem Kernhaus zu gelblich weiss; um's Kernhaus mit einer etwas breiten Reihe feiner Körnchen umgeben, ziemlich schmelzend, von erfrischendem schwach gewürztem nur schwach weinartigem gezuckertem Geschmack, der zwar angenehm ist, doch der Sorte keine Vorzüge vor mancher andern gleichzeitig reifenden gibt, die edler schmecken und fleischiger sind. Ich bemerke noch, dass mein Garten nicht trocken — aber sehr warm liegt, und namentlich Birnen darin durchweg gut gedeihen.

Kernhaus: Klein, geschlossen, Kammern enge; nicht immer vollkommene Kerne; die vollkommenen braun und lanzettförmig.

Reife und Nutzung: Zeitigte mir in dem nasskalten Jahre 1864 schon Anfang November. Ob Tafelfrucht ersten Ranges muss erst noch mehr beobachtet werden; indess glaube ich, da selbst in diesem schlechten Jahre die Frucht fast delieat war, dass sie ersten Ranges sein wird.

Eigenschaften des Baumes: Ich kenne denselben nur als sechsjährige Pyramide auf Kernwildling; derselbe wächst sehr stark und pyramidenförmig, trug aber noch keine Früchte. Eine fünfjährige Pyramide auf Quitte wächst nicht so stark, blühte

indess im letzten Frühlinge recht voll, warf aber im Juli sämtliche Früchte ab. Der dreijährige Probezweig — auf Ochsenherz hoch oben im Gipfel veredelt — blühte sehr spät, nachdem alle Birnen abgeblüht waren, setzte recht voll an, so dass ich viel ausbrechen musste. 14 Früchte liess ich sitzen, wovon 13 zur Reife kamen. Blätter breit lanzettlich, der Spitze zu gesägtgezähnt, und beide Hälften immer auffallend in die Höhe gebogen, so dass das Blatt rinnenförmig erscheint. Sommertriebe lang und schlank, Blattaugen stufig; die Silberhäutchen der Sommertriebe halten sich meistens durch den Winter bis zum Frühling. Der Mutterstamm, von welchem ich das Reis zu obigem Probezweige nahm, ist direct von Verschaffelt bezogen, und kann daher an der Aechtheit der Sorte wohl nicht gezweifelt werden.

Ich glaube somit fest, dass wir an der Birne Tottleben in warmen, sonnigen Jahren eine gute Tafelbirne für October und November erhalten werden, die sich ihrer Eigenschaften wegen nahe an die Calabasse Bose, Grumkower Butterbirn und Köstliche von Charneu anschliessen, aber dieselben nicht übertreffen wird; so steht doch wiederum schon so viel fest, dass die Birne für uns Norddeutsche das nie werden wird, was die vielen Anpreisungen schon im Voraus — ohne sie zu kennen und geprüft zu haben — daraus machten. — Auch in Frankreich und Belgien ist die Birn — wie mir Hr. Schiebler jun., der jüngst diese Länder bereiste, sagte — nur Herbstbirn, ohne sich also in den Winter hinein bis März und April zu halten.

Hildesheim, den 8. Novbr. 1864.

Palandt.

Nachschrift der Red. Wenn wir dieser vielgerühmten Birnsorte zu ihrem Recht verhelfen wollen, so geschieht es nicht, weil wir glauben, dass wir an dieser Sorte einen ganz besonderen Schatz errungen haben und möchten wir auch eine gute Beurré gris oder eine Doyenné rouge, eine Forellenbirn, eine Argenson ihr nicht unterordnen. Trotzdem war sie, wie wir sie noch Anfang December, freilich etwas überreif, von Hofgärtner Müller in Cannstatt erhielten, wirklich delicat, und würde ich nicht anstehen, ihr den allerersten Rang zu geben.

Auch hier steht eine Pyramide der Tottleben, die 1860 von Verschaffelt bezogen wurde, auf Wildling veredelt; sie zeigt mässigen Wuchs und blühte 1863 und 1864, allein warf sämtliche

Blüthen, wohl in Folge der sehr schlechten Witterung während der Blüthe, ab. Hofg. Müller pflanzte 1862 eine ältere Pyramide und einen freistehenden Spalierbaum mit der T. um und erhielt, da er die Triebe im vorigen Jahr nicht zurückschnitt, eine Menge von Blüthenknospen und 1864 eine grosse Zahl von Früchten, welche wenigstens doppelt so gross als die Abb. darstellt, waren und im November auf die königliche Tafel geliefert wurden. Das herrliche zweifarbige aussen weisse, in der Mitte hellrothe Fleisch macht diese Birne aufgeschnitten zu einer wahren Tafelzierde.

Als Ergänzung obiger Beschreibung ist zu bemerken, dass die Sommertriebe röthlich gelb gefärbt sind und mit feinen länglichen strichartigen Punkten, doch nicht gehäuft, besetzt sind.

Was die gegen die seitherigen Angaben sehr früh eintretende Reife anbelangt, so hat der Erzieher solche offenbar etwas zu spät angegeben; allein der diesjährige Jahrgang ist, schon weil die Erstlingsfrüchte nie ganz massgebend sind, nicht als normal anzunehmen, zumal bereits Mitte November die Diel, Argenson u. a. Sorten völlig reif waren, während Anfangs December ich vollkommen schmelzende Winterdechantsbirnen und sogar Bergamotte Esperen hatte, Sorten, die bekanntlich erst im März und April zeitigen.

E. L.

## Bestimmung einiger in Frage gestellten Aepfelsorten.

Von Direktor Dr. Thomae in Wiesbaden.

Ueber die Obstausstellung zu Carlsruhe und Wiesbaden im Jahr 1853 hat Hr. Ministerialrath (jetzt Geheim. Regier.-Rath) von Trapp 1854 im Wochenblatte des Vereins Nass. Land- und Forstwirth Nr. 38, 39 und 40 „Mittheilungen“ gemacht, in welchen eine namhafte Zahl von Früchten, namentlich Aepfel, als dem Hrn. Verfasser bis dahin unbekannt, theils mit den lokalen Trivial-Namen der Aussteller aufgeführt, theils mit neuen Namen belegt worden sind. Frhr. v. Biedenfeld, der diesen Bericht im Auszug als II. Anhang dem zweiten Theil seines Handbuchs aller bekannten Obstsorten, Jena 1854, angefügt hat, klagt in einer Anmerkung dazu mit Recht, dass durch die Aufzählung einer Menge von Aepfeln, deren Namen und Beschreibung ihm sonst nirgends vorgekommen seien, die Zahl der Ungewissheiten, Zweifel und Bedenken im Bereich der

Obstkunde sich abermals vermehrt hätten, und bittet am Schluss des Anhangs jeden Leser, der einen dieser zweifelhaften Aepfel kenne, auf beliebigem Wege darüber Auskunft zu ertheilen.

Da ein grosser Theil dieser Aepfel aus dem Herzogthum Nassau stammte, so war es mir vergönnt, in der Obstausstellung zu Wiesbaden 1858 einen Theil dieser fraglichen Aepfel mit denselben Trivial-Namen von denselben Einsendern zu sehen; einen anderen Theil habe ich nur in den folgenden Jahren nach und nach von denselben Orten und Züchtern verschafft und sehe mich im Stande, nun ein Scherflein zur Obstkunde beizutragen, indem ich im Folgenden vorläufig von einem Theile dieser Ungewissheit und Zweifelhafte die in der Wissenschaft unbekanntem Trivial-Namen auf die in der pomologischen Literatur bekannten zurückführe. Ich folge dabei dem Anhang in v. Biedenfeld und setze die dort gemachten Mittheilungen, welche zur Ersparung des Raumes hier in kleinerer Schrift etwas zurückgesetzt werden mögen, in „“.

Unter der Abtheilung **A. Calville** heisst es:

„5. Ein anderer Calville, den ich bis jetzt nicht beschrieben gefunden habe, war von Hrn. Gärtner Weber dahier (Wiesbaden) eingesendet; es ist dieses eine Frucht von sehr auffallender Form, einem recht hohen Spitzapfel sehr ähnlich, nicht stark calvilleartig eingeschnitten; um den Stiel so wenig Fläche, dass nicht alle Früchte aufstehen. Die Grundfarbe ist ein trübes Grün, das auf der Sommerseite durch viele Streifen von einem trüben Erdroth unterbrochen wird. Die Frucht hält sich bei gutem Geschmack bis Ende Februar.“

Dieser Apfel ist der **Roth gestreifte Anisapfel**, *Pomme d'Anis rouge*. Diel hat ihn unter diesem Namen zuerst beschrieben im 18. Hefte (11. Aepfelhefte) Seite 31. Dittrich hat ihn nach Diel im I. Bd. Seite 174 unter Nro. 89. Nach Diel stammt dieser Apfel aus der Baunschule zu Rumpenheim a. M. Diel erhielt ihn von dem Oberappellationsgerichtsrathe v. Günderrode zu Darmstadt, vermuthet aber, dass die Sorte ursprünglich in Holland zu Hause sei, weil man dort mit dem Namen „Anisapfel“ viel zu thun habe. Die Gärtner in Wiesbaden kennen diesen Apfel unter dem Namen „Rumpenheimer“; ich sah ihn seit 1858 fast in jedem Herbst, auch noch in dem gegenwärtigen (1864), namentlich in dem schönen Sortiment Topfbäumchen des Gärtners Ferd. Fischer dahier. Bekanntlich gehört dieser Apfel aber nicht zu den Calvillen, sondern zu den Gülderlingen.

„6. Ein ausgezeichnete Weisser Herbst-Calville, von Geschmack so vorzüglich, wie der Weisse Winter-Calville, war von der Frau Gräfin in Eltville an. eingesendet.... Ich habe auch diese Frucht unter den beschriebenen Sorten nicht sicher auffinden können. Sie ist wenig eingefurcht, von bleichgelber Farbe, ohne alle Röhre, hochgebaut, von der Grösse einer Orleans-Reinette, Anfangs Oktober gelessbar.“

Dieser Calville ist der von Dittrich im III. Bde. S. 2 unter No. 4 beschriebene Gelbe Herbst-Calville, Calville jaune d'automne. Dittrich hatte die Frucht aus Klein-Fahnen in Thüringen bezogen. Eine noch exaktere Beschreibung davon gab später v. Flotow im Illustr. Handb. der Obstkunde Bd. I. S. 37.

Weiter heisst es unter E. Strellinge:

„5. Bonbonnier. Unter diesem Namen wurde mir von Hrn. Bauunternehmer Mäkler in Wiesbaden ein kleiner, platter, stark calvilleartig eingeschnittener Strelling gestellt, der noch Ende März wohl erhalten und von ganz ausgezeichnetem Geschmack war. Ich finde die Sorte, welche ihrem Namen nach aus Frankreich zu stammen scheint, in den pomologischen Schriften nicht beschrieben; sie kann, da sich ihrer ausgezeichneten Güte und langen Dauer auch der Vorzug der Fruchtbarkheit zugesellt, aufs beste empfohlen werden.“

Der Bauunternehmer Mäkler, vor Jahren von Vallendar bei Coblenz nach Wiesbaden übergesiedelt, verschaffte mir den Apfel durch seinen Neffen, A. Bender, in Vallendar. Der Begleitbrief zum Kistchen, datirt Vallendar 4. Jan. 1859, von Hrn. A. Bender lautet:

„Durch meinen Oheim, Baumeister A. Mäkler dort, habe ich erfahren, dass Sie einige Bonne Pomme-Aepfel zu haben wünschen. Es macht mir Vergnügen, Ihnen beifolgend einige Exemplare zu übersenden. Es ist dies derselbe Apfel, welchen Sie mit Bonbonnier bezeichnen, und erlaube ich mir zu bemerken, dass derselbe hier auch sehr häufig nach dem Baume selbst Bon Pommier genannt wird. — Mein sel. Vater, der ein Freund der Obstzucht war, empfahl den Bonne Pomme als einen guten Wirthschaftsapfel, weil er sich lange hält und zum Trocknen (Dörren) besonders eignet. Der Bon Pommier — hier jetzt häufig — wurde vor ungefähr 30 Jahren von der Familie D'Estor aus Malmedy hier eingeführt und deshalb früher auch „Wälscher Apfel“ genannt. Hier blüht der Bon Pommier später als die andern Aepfelbäume, trägt sehr gern und bildet gewöhnlich einen kräftigen starken Baum mit schöner Krone.“

Ich wusste nun, dass der Name Bonbonnier falsch sei und Bon Pommier gesprochen und geschrieben werden müsse. Bei Diel fand ich nun den Lütticher platten Winterstreifling als Bon Pommier de Liège im 8. Hefte (6. Aepfelhefte) S. 155 beschrieben. Diese Beschreibung passte zwar nicht zu meinem Apfel, aber bemerkenswerth schien mir die Anmerkung Diel's zu dieser Beschreibung, dass die Franzosen noch mehrere Bon Pommiers hätten und er (Diel) z. B. noch einen Bon Pommier de Flandre, de Brabant, de Bruxelles u. s. w. besitze. Da aber die Form meines vulgo Bon Pommier so variabel war, dass unter einem ganzen Duzend Exemplare nicht zwei mit einander völlig übereinstimmten und keine Beschreibung und Abbildung darauf recht klappen wollte, so schickte ich einige Exemplare nach D'Horn zu Hrn. Lehrer Breuer, hoffend, dass dieser vielleicht das Räthsel lösen könne. In der sehr freundlichen Antwort dieses erfahrenen Pomologen vom 11. März 1859 las ich folgende Sätze:

„Ich muss bedauern, dass der unterm 6. v. Mts. mir übersandte Apfel nicht mehr in dem Zustande war, der ein sicheres Urtheil darüber abzugeben gestattete. Ob er das natürliche Ziel seiner Dauer erreicht oder früher vom Frost überrascht worden, — genug, er war mehlig, daher am Geschmaek nicht mehr zu erkennen. Seinem (zwar auch etwas alterirten) Colorit gemäss glich er sehr dem Rothen holländischen Bellefleur. Obschon dieser letztere in seiner Form häufig etwas verschoben ist und dann auch wohl hochgebaut erscheint, so ist er darin doch keineswegs constant, sondern kommt auch sehr häufig in der regelmässigen Form des Fraglichen vor. Da man den Bellefleur auch an seinen linsenartig rundlichen Kernen erkennt, so habe ich ein besonderes Augenmerk auf diese gerichtet, unglücklicher Weise aber die Uebereinstimmung damit nur an einem einzigen Kern constatirt gefunden; denn der Apfel enthält bloss diesen einen. Wenn Sie noch im Besitze anderer Aepfel dieser Sorte sind, so wollen Sie auf dieses Kennzeichen, sowie auch auf die verschobene Form einmal achten. Entscheidend wäre dann auch noch zur Constatirung der Identität mit dem Bellefleur die Vegetation des Baumes. Diese tritt nämlich so spät ein, dass man denselben für verdorrt halten möchte, weil er noch keine Spur von

„Grün zeigt, während dieses an anderen Bäumen schon bedeutend entwickelt ist.“

Hrn. Breuer hiermit nachträglich besten Dank für diese trefflichen Notizen. Seit jener Zeit habe ich Gelegenheit gefunden, Frucht und Vegetation genauer zu beobachten und kann jetzt mit Bestimmtheit versichern, dass der fragliche Bonbonnier der Rothe holländische Bellefleur wirklich ist, zuerst beschrieben von Diel im 16. Heft (10. Apfelhoff) S. 133, dann von Dittrich im I. Bde. S. 361 unter Nro. 336. Beide Schriftsteller zählen den Apfel aber nicht zu den Streiflingen, sondern zu den Rothen Reinetten.\*)

„8. Unter den hingelichen walzenförmigen Streiflingen: Kloppenheimer Madapfel. Diese Frucht fand ich in der Gemarkung Kloppenheim, Amte Wiesbaden, indem mich Herr Bürgermeister Gossmann auf dieselbe aufmerksam machte. Sie ist ein anschaulich grosser Streifling von hoher, oben und unten ziemlich gleich abgerundeter Form, von vortrefflichem Geschmacke, bis weit in den Sommer haltbar und von hervortretender Fruchtbarkeit. Die Grundfarbe ist grün, der grössere Theil der Schale aber roth gestreift und verwaschen. Bei voller Lagerreife erköht sich die Schönheit des Colorits noch durch goldgelbe Punkte, die in dem Roth verstreut sind. Am Baume sind die Früchte mit einem violetten Duft überzogen. Die Frucht ist für das Wachskabinet des landwirthschaftlichen Instituts abgebildet worden, und kommt dort unter dem in Kloppenheim gangbaren Namen „Bender's Süssapfel“ vor. Da sie aber kein Süssapfel ist und ich sie nirgends in pomologischen Schriften beschrieben finde, so habe ich ihr zu bestimmterer Vergleichung den Namen Kloppenheimer Madapfel beigelegt. Die Sorte verdient die weiteste Verbreitung und ich habe daher eine grosse Partie Edelreiser in diesem Frühjahr an Bekannte abgegeben.“

„9. Der Berliner Madapfel. Auch diese Frucht gilt in der Gemarkung Kloppenheim als eine sehr empfehlenswerthe wegen der jährlichen Trag-

---

\*) Wer sucht, der findet, wenn auch nicht gerade das, was er eben sucht. Durch Hrn. Breuer auf die Bellefleurs hingelenkt, schlug ich in den Annales de Pomologie belge nach und besah mir die beiden Bellefleurs, die im II. Bde. auf S. 47 und 48 von Royer beschrieben sind. Zunächst gewahrte ich, dass die Nummern der Beschreibung nicht mit den Nummern auf der zugehörigen Tafel passen. Nro. 1 der Beschreibung des Bellefleur de Brabant ist Abbild. Nro. 3 und Nro. 2 der Beschreib. des Bellefleur de France ist Abbild. Nro. 4. Schnittspahn (Nachweis der Abbild. der Obstarten) elirt S. 5. Abbild. Nro. 4 zum Langen Bellefleur, fügt aber bei: „etwas abweichend“. Hr. Jahn (Monatschr. 9. Jahrg. S. 77) scheint damit einverstanden. Ich halte diesen Bellefleur de France nicht für den Langen Bellefleur, sondern für ein üppiges hohes Exemplar des Rothen holländischen Bellefleur.

barkeit, auch selbst in ungeschützter Lage. Die Sorte ist dort unter dem angeführten Namen sehr verbreitet. Gewöhnlich ist die Frucht etwas kleiner und etwas spitzer zulaufend, als unser Leichter Madapfel, dem sie in der Färbung sehr ähnlich sieht, an Dauer denselben aber übertrifft. Im Geschmacke ist zwischen ihr und dem leichten Madapfel wenig Unterschied zu bemerken. Die Blüthe kommt sehr spät und daher erklärt sich auch die Tragbarkeit des Baumes.<sup>4</sup>

Obschon mir im Herbste 1858 der Bürgermeister Gossman in Kloppenheim zwei Apfelsorten — jede in 6—8 Exemplaren — persönlich brachte mit der Versicherung, dass diese dieselben Sorten von denselben Bäumen seien, auf welche er seiner Zeit Hrn. v. T. aufmerksam gemacht habe, so habe ich aus den vorstehenden Beschreibungen nicht recht klug werden können.

Der eine dieser Äpfel (wahrscheinlich unter Nr. 9 obiger Mittheilung verstanden) lag damals allerdings, ja er liegt heute noch mit der Angabe, dass das Original von Bürgermeister Gossman zu Kloppenheim geliefert worden, getreu abgeformt und colorirt in der Wachsf Früchte-Sammlung des landw. Instituts zu Hof Gaisberg, aber nicht unter dem Namen „Bender's Süßapfel“. Dieser Namen kommt überhaupt nicht in dem Verzeichniss der Wachsf Früchte-Sammlung vor, und was man in Wiesbaden und Kloppenheim Bender's Süßapfel (auch Französischer Süßapfel) nennt, ist ein ganz anderer Apfel. Bei der Vergleichung der Wachsf rucht aus dem Jahre 1858 mit den natürlichen Exemplaren aus dem Jahr 1858 erkannten der Bürgermeister Gossman und ich auf den ersten Blick nicht nur die Identität beider Früchte, sondern waren auch darüber einig, dass der in Wachs dargestellte Apfel mit dem ihm beigelegten, in Kloppenheim und in der ganzen Umgebung gebräuchlichen Trivial-Namen „Frankfurter Madapfel“ unzweifelhaft richtig benannt sei. Bekanntlich wird in der weiten Fläche des Mainthales um Frankfurt eine bestimmte Varietät des von Christ (Vollständ. Pomologie Bd. I. S. 312 unter No. 237) beschriebenen Leichten Madapfels, dessen zahlreiche Variationen Metzger (Kernobstsorten des südl. Deutschlands S. 24 unter No. 11) als Deutsche Schafsnase zusammenfasst, unter Frankfurter Madapfel verstanden. Hiernach wäre also der angebliche Berliner ein bekannter Frankfurter. Metzger führt übrigens unter den 44 Synonymen zu seiner Deutschen Schafsnase für das nicht weit von Klop-

penheim entfernte Hornau\*) im Nass. Amte „Königstein“ auch „Berliner Apfel“ an.

Die andere Apfelsorte von Gossmann (wahrscheinlich unter Nro. 8 obiger Mittheilung genannt) konnte ich in der mir zu Gebot stehenden Literatur nicht auffinden und sandte sie deshalb im Winter 1858—59 dem Hrn. Superintendenten Oberdieck nach Jeinsen. Derselbe hatte die Güte, dazu zu bemerken: „Ich möchte „diesen Apfel für Kirke's schönen Rambour\*\*“) halten, wenn gleich meine Exemplare bisher stärkere und breitere Bandstreifen hatten. Für einen Madapfel halte ich ihn fest entschieden „nicht, sowohl nach Form und Färbung, wie nach Geschmack.“ Im Frühjahr 1859 habe ich Hrn. Oberdieck Reiser von diesem Baume (aus der Hand des Bürgermeisters Gossmann) geschickt und darf wohl der Hoffnung leben, dass dieser Forscher das Weitere über diesen Apfel gelegentlich mittheilen werde. Für Kirke's schönen Rambour halte ich den Apfel nach Vergleichung mit ächten Originalen übrigens noch nicht.

(Schluss folgt.)

## Ueber Identitäten.

Von Herrn Baron v. Bose in Emmaburg.

Das illustr. Handbuch bringt gelegentlich der grauen Herbst-BB. — Nr. 38 — S. 100 die Bemerkung, es gebe von derselben eine Abart, die mehr berostet und geröthet, welche Diel und Andere Rothe normännische Butterbirne etc. benannt. Ein wesentlicher Unterschied besteht aber nicht und rühre die verschiedene Färbung wohl vom Standorte her.

Ich kann mich dieser Ansicht nicht anschliessen und zwar aus folgenden Gründen. Die Rothe normännische Butterb.

\*) Metzger gibt Hornau, als in Rheinhessen gelegen, an. Diese Angabe beruht auf einem Irrthum. Bekanntlich liegt Hornau, der Stammsitz der Familie v. Gagern, von welcher der Berliner Apfel zur Ausstellung in Mainz 1840 eingesandt worden war, im Nass. Taunus.

\*\*\*) Ich muss hierzu bemerken, dass ich zur Zeit des hier gedachten Schreibens genügt war, eine handliche, mir mehrmals als Kirke's schöner Rambour zugekommene Frucht für die rechte zu halten, mich später aber überzeugte, dass mein nicht handlicher Kirke's schöner Rambour von Diel doch eher die rechte engl. Frucht ist. Die mir gesandte Frucht werde ich wohl als Kloppenheimer Rambour in grossen Probenzweige haben und erwarde Frucht.

hat sich bei mir in den einigen und zwanzig Jahren, seit welcher Zeit ich sie kenne, immer als eine Frucht erwiesen, die hier in dem rauhen Klima in jeder Lage, bei jeder Veredelung, und selbst auf Hochstamm recht gut gedeiht. Sind auch die Früchte klein, jedenfalls kleiner als die Umrisszeichnung der grauen Herbst-BB. des Handbuches, so werden sie doch alljährlich vollkommen schmelzend. Bei der Grauen Herbst-BB. ist dies nicht der Fall, sie gedieh nur am Spalier und erst seit ich die passende Unterlage erforscht, gibt sie am freien Spalier reiche und gute Ernten.

Aufmerksam gemacht auf die Identität beider Früchte habe ich zu deren Feststellung, resp. Prüfung auf die Krone eines Halbstammes die Beurré gris, die Rothe norm. BB. und die B. blanc gesetzt. Die erste und letzte Frucht excelliren hier in krüppelhaften Früchten. Alle drei haben während 5 Jahren recht gut getragen und ich will das Resultat hersetzen, welches sich mir aus dem Vergleiche ergab. In der Form kommen beide Früchte nicht überein. Die rothe norm. BB. läuft gegen den Stiel spitzer zu, als die B. gris und ist zumeist nach einer Seite hin eingebogen, so dass der Stiel schief oder krumm. Ueberhaupt ist ihre Form nicht so regelmässig wie bei der B. gris und kömmt diese letztere auch nie so geformt hier vor, wie das Handbuch sie darstellt, so ist die Verschiedenheit immer eine wesentliche.

In der Farbe weichen beide noch mehr ab. Die B. gris ist hier mehr berostet, als vielleicht anderwärts, was an der scharfen Luft liegen mag, aber ihr Rost ist fein und graubraun und wo die grüne Grundfarbe hervortritt, ist dieses ein schönes Hellgrün, das mehr oder weniger ins Gelbe übergeht. Roth kömmt seltener vor und dann ist es nicht braunroth, sondern reines aber mattes Roth. Die Rothe norm. BB. ist stark braunroth berostet, so dass die Frucht sich rauh anfühlt, dabei meist sehr geröthet in düsterer blutrother Farbe, die ich auch, obgleich ich nie einen Drachen noch dessen Blut sah, mit der Farbe vergleichen möchte, welche im Handel als Drachenblut figurirt. Tritt die grüne Grundfarbe hervor, dann ist es ein reines Grasgrün, das in Verbindung mit dem Trüben der übrigen Färbung eben nichts Einladendes bietet und sie wesentlich von der grauen HBB. unterscheidet.\*)

\*) In Form und Färbung kommt der Rothem normännischen BB. bei weitem am nächsten von Mons zimtfarbige Herbstbirn, wie ich solche von Jahr habe.

Das Fleisch beider Früchte unterscheidet sich durch die Farbe. Die rothe norm. BB. hat grünliches Fleisch, das bei kleinen, unvollkommenen Früchten meist recht unangenehm grün ist, während das Fleisch der grauen HBB. weiss und gelblich weiss, selten und nur bei kleinen Früchten ins Grünliche spielt. Beider Fleisch ist vollkommen schmelzend, doch möchte ich der grauen HBB. im Gewürz den Vorzug geben.

Der Wuchs beider differirt im Allgemeinen wenig, dagegen ist die Belaubung nicht gleich. Die Rothe norm. BB. hat helleres Laub, das überdiess mehr gebogen, fast gerollt, während die Graue HerbstBB. schönes dunkles und wenig einwärts gebogenes Laub hat. „Dunkelgrün und glänzend“, wie das Handbuch sagt.

Ein differirender Moment ist endlich die Reifzeit beider Früchte. In dem so ungünstigen Jahre 1864 fing die Graue HerbstBB. bereits zu Ende Septembers an zu fallen und als ich nach Braunschweig ging, war sie gänzlich vorüber — 12. Oktbr. Die Rothe norm. Butterbirne ist diesen Augenblick in voller Güte — also Mitte November. Zuggeben, dass die Unterlage einen bedeutenden Einfluss ausübt, — die eine steht auf später Winterbirn, die andere auf *Verte longue*, so kann dieser auf 4 Wochen sich wohl kaum erstrecken.\*)

Das Resultat meines Versuches war für mich die Ueberzeugung, es seien beides verschiedene Früchte, keine eine Abart der anderen; ferner dass die Rothe norm. BB. hier recht gut gedeiht, während die Graue HerbstBB. gleich der B. blanc besondere Vorkehrungen zu gutem Gedeihen beansprucht. Die Rothe norm. BB. steht noch heut auf Halbstamm, während die B. gris der Schönlin's WB. und die B. blanc der Herzogin von Brabant weichen musste.

Uebrigens halte ich die B. gris für die fruchtbarere dieser beiden. Sie trägt nicht allein reichlich, sondern ihre Früchte en trochet zu 3—4 Stück. Die Rothe norm. BB. dagegen bringt nur Einzelfrüchte; höchst selten zu zwei und meist an den Spitzen.

Ich gebe Diel vollkommen recht, der beide Früchte scheidet.

\*) Nach der Reife steht die Rothe normännische Butterbirne hier zwischen Coloma's Herbstb. und der Napoleon's BB.

Bei dem Grossen (französischen) Katzenkopf — Nr. 251 — gibt das Illustrierte Handbuch als Synonyme: Gilogile und gros Gilot — hält demnach beide Früchte für gleich.

Decaisne 115 (IV. 1) gibt als Poire Gilot mit den Syn. Gil-ô-gil (P. Gille) eine andere Frucht und allegirt das Pom. Mag. 65, das die gleiche Frucht habe.

Nach den von mir gemachten Erfahrungen stimme ich Decaisne bei und erkläre beide Früchte als durchaus verschieden.

Die Form beider weicht sehr ab. Gilot ist rund, bergamott- oder wie Decaisne sagt, apfelförmig, der Katzenkopf bauchig-kreiselförmig, wie das Illust. Handb. die Form recht gut wiedergibt.

Die Vegetation differirt theils in der Farbe der Sommertriebe, die bei der Gilot dunkler, theils in den Blättern, die beim Katzenkopf stark wollig.

Die Färbung der Frucht ist bei Gilot bräunlich durch starken Rost und oft stark geröthet; beim Katzenkopf dagegen sehr mattes Grün mit nur wenigem Rost. — Beide Früchte sind schlechterdings gar nicht zu verwechseln.

Ob Gros Gilot eine andere Frucht und ob es der Grosse Katzenkopf, dem Jahr zugleich mit dem Gil-ô-Gil in seinem neuesten Catalog dieses Syn. gibt, gehört an einen andern Ort, wo über die von Bivort und Baltet gegebene Frucht zu sprechen sein wird.

Decaisne erklärt die beiden Birnen Curé und Paternoster für zwei verschiedene Früchte und beschreibt sie sehr abweichend, erstere 3 und letztere 61 mit den entsprechenden Abbildungen.

Dem entgegen erklärt das Illust. Handbuch die Pastorenbirne — Curé — Nro. 240 — identisch dem Paternoster — Pater notte) — bemerkend, es habe Decaisne wahrscheinlich die Clairgean als Paternoster beschrieben (s. S. 504). Worauf diese Vermuthung sich stützt, weiss ich nicht. Der Grund ist nicht angegeben, auch nicht gesagt, welche Frucht dann Decaisne als Clairgean gibt.

Ich habe die Paternoster als eine grosse und gute Frucht mehrfach und auch in diesem schlechten Jahre 1864 erzogen und muss bekennen, dass ich sie als durchaus mit der Beschreibung der Curé des Handbuches nicht übereinkommend, für eine von diesen verschiedene Frucht halte.

## Bruttaebuona di Giavenna.

II. 1 a. Berg., einer kleinen Juli-Dechlantsbirne in der Form annähernd kuglich.

Diese Frucht stammt, wie der Name besagt, aus dem Sardinischen Flecken Giavenna, am Fusse der Alpen. Dort ist sie vielfach verbreitet und angebaut, erscheint auf den Märkten von Turin und Mailand etc., wo sie eine stets gesuchte Marktfrucht. Verbreitet ward sie über ihre Heimath hinaus besonders in Turin und Umgegend durch den Chev. Paolo Musso in Turin. Im übrigen Italien ist sie nicht bekannt.

Mein Reis verdanke ich Herren Burdin son. in Mailand.

Beschrieben und abgebildet ist die Frucht nur bei Galesio pom. ital. — Dort findet sich folgende Diagnose: *pyrus sycophanta, fructu parvo, estivo, rotundo, epicarpo scabro, lucide virente; sarcocarpo albo, succoso, in ore liquescente.*

Der Name *Bruttaebuona* (*brutt' e bona; brutte-bonne*) ist jedenfalls eine Collectivbezeichnung, wie *bugiarda, sozzobuona, inganna — villani etc. etc.* Dasselbe gilt von der Benennung *pera panevino* für die *Beurré blanc*. — Das illustrierte Handbuch übersetzt bei der Brieff'schen Pomeranzenbirne das *brutte-bonne* durch „guter Wildling“ und Christ im Handwörterbuch bei der *Papstb.* als: „gut fürs Vieh.“ Aber es handelt sich hier nicht um *bruto*, sondern um *brutto* = schlecht. Es ist also die wörtliche Uebersetzung: schlecht und gut; also äusserlich schlecht, wenig versprechend, nicht einladend — innerlich desto besser und gut. Anderweit bezeichnen es die Italiener mit *malvestita*. Alle diese Bezeichnungen betrachte ich nicht als einer Frucht allein gegeben, glaube vielmehr, dass sie einer ganzen Sippe zukommen, überhaupt allen Birnen, welche mit unscheinbarem Aeusseren eine hohe innere Güte verbinden. Die einzelnen Sorten werden durch den Zusatz bezeichnet, wie hier die *Giavenna*.

Dasselbe gilt von *Bugiarda*. *Porta* nennt sie *pozzelle* oder *malvestita*; *Aldrovandi-sozzo-bona*, während sie in Rom *brutt' e buona* genannt wird. Das Wörterbuch der *Crusca* erklärt *bugiarda* als Bezeichnung einer Frucht, die man, obgleich sie vollkommen zeitig und gut, nach ihrem Aeusseren für unreif und schlecht hält.

Im Deutschen würde sich die Bezeichnung wiedergeben lassen

durch Schelmbirn — ich denke dabei weder an die Schelmbirn Christ's, noch an Pendar (pendard) des La Quintinye — oder besser durch Vexirbirn. Beiläufig mag bemerkt sein, dass das französische Pendar (pendard) einen Schelm in übler Bedeutung, also einen Galgenstrick bezeichnet, während wir im Deutschen mit Schelm schlechtweg den Begriff der Gutmüthigkeit verbinden.

Die Schale der rundlichen Frucht ist rostig punktiert und theilweise mit gelblichem Rost überzogen, sonst gelbgrün; der Stiel ist gerade, 1" lang, das Fleisch ist gelblich, ziemlich saftig, halbschmelzend, steinfrei, äusserst süss und gewürzt; nach Galle sie soll diese Frucht vollkommen schmelzend werden.

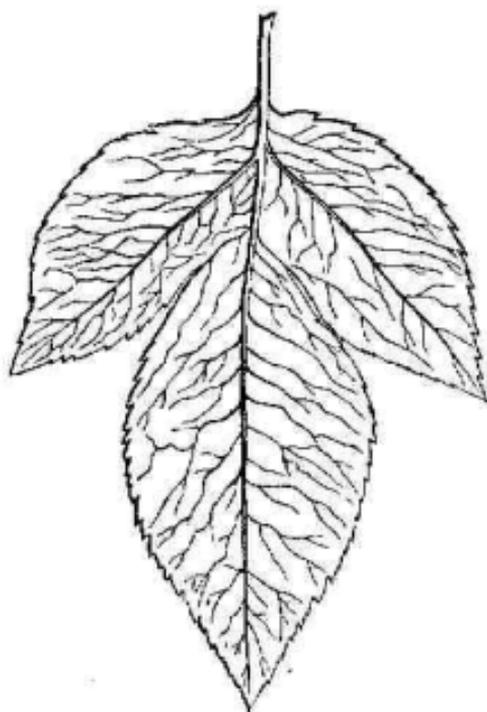
Reife Mitte August, hält grün gebrochen 14 Tage. Die Früchte hängen meist in Büscheln zu 3—5 zusammen. **v. Bose.**

## Ein Birnbaum mit dreilappigen Blättern.

Vom Herrn Hofgärtner **Stork** in Schoeneberg (Hessen).

Im vorigen Jahre fand ich auf einem Beet voll krautartig verpflanzter Birnsämlinge aus Samen der „Weissen Herbstbutterbirne“ (B. blanc) eine Pflanze mit dreilappigen Blättern, wie die Abbildung zeigt, gross, mittel und klein, je nachdem dieselben höher oder tiefer am Zweige standen; da jedoch zuweilen auch ganze oder normal entwickelte sich unter den gelappten vorfanden und damit gewissermassen ein Rüchschlähligwerden angedeutet war, wie dies ja öfters vorkommt, so liess ich, um diesem Falle allenfalls zu begegnen, einige Augen mit Blättern von beiliegender Form auf zwei Quittenunterlagen übertragen, um vielleicht das sich Gleichbleiben mehr zu erhellen, unter der Folgerung, dass die Beschaffenheit des Blattes mit dem sich daran befindlichen Auge in dem allerinnigsten und abhängigsten Zusammenhange des Bildungs- und Entwicklungsganges stehe, und siehe da, meine Erwartung fand sich in Wirklichkeit bestätigt, die Augen trieben im letzten Frühjahr aus und zwar nur Blätter in der interessanten gelappten Form. Das Holz der Bäumchen ist von heller gelber Farbe und deutet damit die Abstammung von der B. blanc gewissermassen an. Um nun möglichst bald zu erfahren, welche Fruchtqualität u. s. w. sich an diese Blättererscheinung knüpft, werde ich in kommandem Frühling die Gipfel-

äste einiger älteren fruchtbaren Bäume mit Reiseru von dieser Sorte pflanzen, um auch den Werth derselben in dieser Beziehung zu erproben; allein sollte gleichwohl nur eine Frucht von untergeordnetem Werthe ins Dasein treten, so bleibt es immer-



hin der interessanten Blätter wegen eine werthvolle Acquisition; denn der Eindruck ist ein ganz eigenthümlicher und glaubt man erst, man sähe die Blätter von einer oder der andern Malvacee oder Urticee (Morus). — Das Mutterstämmchen, welches in dem einen Jahre etwa 3 Fuss hoch geworden war, wurde über Winter von einer Scheermus von unten herauf ganz gefressen, so dass dasselbe verloren ging.

Eine andere auffallende Erscheinung von demselben Baum, von dem die Samen jener 3blättrigen Birnbäumchen stammten,

ist die, dass sich schon mehrmals Früchte daran fanden mit einem  $\frac{1}{4}$  Zoll breiten von dem Kelch bis zum Stiel reichenden glänzend scharlachrothen Bandstreifen, so scharf gezeichnet und begrenzt, wie ein solches als gewöhnliche Dekoration niemals bei Birn- oder Apfelfrucht von mir gesehen wurde; ich bedaure aber dabei, dass mir noch nicht gelingen wollte, davon denjenigen Zweig kennen zu lernen, worauf solche Früchte wuchsen; immer wurden dieselben erst entdeckt bei dem Auslceren der Säcke oder auf dem Haufen. Künftig werde ich das Aberndten dieses Baumes schärfer kontroliren, um vielleicht solcher einmal habhaft zu werden und neue Versuche damit anstellen zu können; denn haben wir solchen zufälligen Erscheinungen nicht eine sehr grosse

Zahl unserer besonderen Dekorationsmittel für Gärten und Anlagen zu verdanken? Fast alle bunt-, spitz- und kraussblättrige Pflanzen sind zufällige Ergebnisse, und ebenso die Hänge-, wie Pyramidal- und Kugelkronigen Bäume und Gesträuche; ich zähle selbst die Kugelakazie hierzu. So findet sich seit einer Reihe von Jahren ein *Cytisus Laburnum* in hiesiger Gärtnerei vor, welcher auf einem Aste ganz absolute Hängezweige trägt, welche mit Blüthen reich behangen einen ganz eigenthümlichen Kontrast darbieten. Hängezweige von 5—7' Länge sind keine Seltenheit.

Unter unseren Fruchtbäumen und Sträuchern stossen wir zwar im Ganzen weniger häufig auf Wandlungen unmittelbarer Art, wie die oben angegebenen; allein dennoch finden wir darunter mit bunten Blättern, bunter Rinde und Früchten, welche directe Uebergangsprodukte sind. — Ich besitze z. B. einen Rebstock von dem Alter von 27 Jahren; er wurde als Grauklävner oder Ruländer gepflanzt und trug in den ersten Jahren auch die dieser Sorte entsprechenden Früchte. Vor etwa 12 Jahren changirte derselbe nicht bloß die Farbe seiner Beeren nach und nach, sondern auch Laub und Holz damit und wurde in wenigen Jahren, da das Ruländer Holz etwas kürzer geschnitten wurde, ein vollständiger „Schwarzklävner“; doch seit zwei Jahren scheint derselbe Stock ohne auch das geringste weitere Zuthun seine Untreue zu bereuen; er trägt wieder Frucht, Holz und Blätter in seiner ehemaligen Färbung, denn nur diese war verändert gewesen. Weiter trägt ein alter Baum von der Sorte „Schwarzer Matapfel“ hier und da einzelne ganze Aeste voll Früchte von der gestreiften Sorte, ein andermal sind sie wieder alle von der eigenthümlich dunkelbeerenbraunen Farbe, welche dieser Sorte eigen ist.

Unterschätzen wir den Werth derartiger Erscheinungen nicht, bringen uns dieselben zum Theil auch keinen materiellen Nutzen, unsere Einsicht und Kenntnisse vermehren und erweitern sich dadurch unbedingt, wesshalb ein oder mehrere misslungene Versuche u. s. w. nicht abschrecken sollten; die Natur ist gar reich und bietet der Schätze so sehr viele. Ich nannte mit dem Obigen nur einen Theil der hiesigen Vorkommnisse, werde aber Veranlassung nehmen, später darauf zurück zu kommen und weitere Resultate in diesen Blättern zu veröffentlichen suchen.

## Erfahrungen über die Folgen des Hagelschlags an Obstbäumen.

Auf den geäußerten Wunsch der Redaction kann man sich nur eine Ehre daraus machen, die Folgen eines schweren Gewitters auf die Obstbäume und ihren Ertrag anzugeben, welches am 17. August 1863 in der zweiten Mittagsstunde unter einem furchtbaren Sturm und Hagel so zerstörend über unsere Markung und Umgegend sich entlud, dass sich rings umher nur mehr der Anblick einer Wüste darbot. Die grösste Beschädigung, welche dadurch auf dem Felde noch angerichtet wurde, erlitten die Obstbäume, welche vom Sturme umgerissen, abgeknickt und die übrigen vom Hagel so schlimm zugerichtet wurden, dass sie theils schon abgestanden sind und noch abstecken werden. Es lässt sich nicht schildern, sondern man muss es gesehen haben, um sich eine Vorstellung von solcher Wuth entfesselter Elemente zu machen. Der Niederschlag auf die Bäume war so stark, dass von der Seite, wo er herkam, die Rinde nicht bloss am Stamme und an den stärkeren Aesten, sondern an allen, auch an den dünnsten Zweigen, sogar an den einjährigen Pflanzen in der Baumschule abgeschält wurde. So weit daher das Gewitter seinen Lauf mit solcher Heftigkeit nahm, sind es nur noch wenige ältere, recht starke Bäume, welche vorigen Sommer noch solche Triebe machten, dass man hoffen kann, sie allmählig noch gedeihen zu sehen. So aber öffnet der Anblick nach dieser Richtung dem Pomologen kein Feld zu Beobachtungen, Wahrnehmungen und Erfahrungen.

Meine Angabe bezieht sich daher auf solche Striche, wo die Bäume nicht fast gänzlich, aber doch immerhin noch sehr stark verlagelt, auch mehr oder weniger an der Rinde abgeschält und sonst arg verwundet wurden. Hier liess sich wahrnehmen, welche Obstarten, und unter diesen wiederum welche Obstsorten weicher oder härter sind. Am weichsten zeigten sich die Steinobstbäume, besonders die Kirschen- und Pflaumen-Bäume, die fast alle unterlagen, und wenn, so nur noch da und dort an einzelnen Zweigen, ausschlugen. Besser widerstanden die Zwetschgenbäume, so weit ihre Aeste vor den der Wetterseite zugekehrten Aesten Schutz hatten, so dass sie, dürr an der einen und grün an der andern

Seite, gleich halben Bäumen dastehen, welche nach Beseitigung der abgestorbenen Aeste mitunter einen gar sonderlichen Anblick gewähren. Unter den Kernobst-Bäumen hielten die jüngeren Birnstämme weniger als die Aepfelstämme aus, und namentlich anfallend ist an den Birnpyramiden, dass der Hauptstamm nach Oben vielfältig abstand, während die Nebenäste wieder auflebten. Solche Pyramiden bilden sich jetzt wider Willen zu unansehnlichen Kesselbäumen aus. Vielleicht dass die Strenge des Winters 1864 hierzu auch noch beigetragen hat. Auch unter den Sorten zeigte sich die Ausdauer gegen solche Einflüsse verschieden. So litten, um nur einige anzuführen, am meisten unter den Birnen: Diels Butterbirne, W. Dechauts B., Hardenponts W.-Butter-B., Williams bon Chrétien, Duquesnes S. Mundnez B., der Wildling von la Motte. Unter den Aepfeln: sämtliche Lederäpfel, Pariser Rambour-Renette, Ren. von Orleans, Carmeliter Ren., Golden von Blenheim, Kronen-Ren. Mehr widerstanden von den Birnen: die Remelen, die Lange grüne Muskateller, der Punktirte Sommerdorn, die Weisse Herbst- und die Holzfarbige Butter-Birne. Von den Aepfeln: die Luiken und die Stromer (Streichling) Arten überhaupt, der Oberländer Himbeer-A., der Goldzeug-A., Rother Kurzstiel, Muskat-, Champagner-, Gäsdonker-Renette und am meisten die schöne und köstliche Ananas-Renette.

Was die Behandlung der verhaagelten Bäume betrifft, so war sie vom besten Erfolg bei den jüngeren Bäumen, wenn die Wunden sogleich ausgeschnitten und mit der gewöhnlichen Baumsalbe — von Kuhmist und Letten etc., nöthigenfalls wiederholt, überschmiert wurden. Es setzte sich dabei der Callus so reichlich an, dass die Wunden am äusseren Rand denselben Herbst noch grösstentheils verheilten. Auf diese Weise wurden viele Aeste noch so gerettet, dass sie theils noch Blüthenknospen behielten, theils im Sommer 1864 wiederum, und mitunter reichlich neue Blüthenknospen bildeten; nur gieng ein Theil der alten Blüthenknospen, weil durch die Verwundung und Entblätterung der Zweige die Saftthätigkeit gehemmt wurde, noch im Herbste mit schwachen Blüthen auf, was die Hoffnung auf den folgenden Ertrag noch mehr verminderte; Bäume mit schwacher Triebkraft im Frühjahr erholten sich durch starkes Zurückschneiden. Bei den grossen

Bäumen konnte obiges Verfahren nicht angewendet werden, man schnitt sie daher auf kurze Stumpen zurück, oder überliess sie geradezu der treibenden und heilenden Kraft der Natur. Letzteres bewährte sich als das bessere, nicht nur, weil die der Wetterseite nicht unmittelbar ausgesetzten Aeste theilweise dieses Jahr noch Früchte trugen, sondern mehr noch dadurch, dass im Frühjahr und den Sommer über die kränkeren und gesünderen Aeste recht sichtbar wurden, und mithin, wenn die einen beseitigt, die andern dagegen belassen werden, bei solcher Nachhilfe die Bäume in tragbarem Stande erhalten, und bei richtiger Benutzung der Wassersprossen mit frischem Holze hinlänglich versehen werden konnten. Es ist diess auch eine Verjüngung, nur keine totale und deshalb vorzuziehen, weil die Bäume nicht der Gefahr, im Saft zu ersticken, ausgesetzt werden.

Auf den Ertrag konnte ein solcher Hagel nur höchst nachtheilig einwirken. Auch an den minder beschädigten Bäumen litten die Blütenknospen dadurch ungemein, dass sie theils geradezu weggeschlagen wurden, theils den Herbst noch anfiengen, und theils so getroffen wurden, dass sie kümmernten, kränkelten, und im Frühjahr schwache Blüten trieben, welche keine Frucht ansetzten. Von den doch noch angesetzten Früchten aber fiel aus Mangel an Saftzufluss, der durch die vielen Wunden zurückgehalten wurde, ein beträchtlicher Theil wieder ab. Allein dennoch erhielt man bei dem oben angegebenen schonenderen Verfahren noch einigen Ertrag, und was wohl noch mehr Werth hat, ist die bessere Aussicht aufs nächste Jahr, welche die noch erhaltenen Aeste mit ihrem frischen Knospenansatz gewähren.

Marchtal.

Pfarrer Schefold.

### Asche gegen die Rebenkrankheit.

Nach dem Journal „Sciences pour tout“ versuchte, wie die „Const. Oest. Zeit.“ mittheilt, ein Weinbauer Asche gegen die Rebenkrankheit, und zwar bei fünf sehr kranken Stöcken.

„Einen der 5 Stöcke überliess ich,“ so spricht der betreffende französische Landwirth, „seinem Schicksal, um komparativ zu arbeiten, aber um jeden andern zog ich einen Graben von beiläufig 8 Zoll Tiefe, welchen ich mit  $\frac{7}{10}$  Maass gewöhnlicher Holz-

asche anfüllte, mit Erde überwarf und mit etwas Taubenmist mengte.

Im nächsten Frühjahr zeigten sich diese 4 Stöcke kräftig, und die gebildeten Trauben waren gesund und in grosser Menge vorhanden. Die Früchte blieben im normalen Zustande und gelangten zur vollkommenen Reife. Der fünfte Stock hatte zum Anfang des Frühjahrs ein elendes Aussehen und machte ganz schwache Triebe, welche noch vor Eintritt des Sommers nebst den wenigen Trauben, die sie erzeugt hatten, durch das Oidium vernichtet wurden.

Nicht weit von meinem damaligen Aufenthalte befand sich ein Spalier mit einer Bretagner Rebe besetzt. Es war dies ein Exemplar von einer immensen Ausdehnung, aber arg erkrankt, so dass die Trauben, welche im Frühjahr sich stets in grosser Menge bildeten, seit mehreren Jahren nicht zur Reife gelangen konnten. Das Oidium verzehrte die Trauben schon vor der Zeitigung. Der Stock war schon zum Feuer bestimmt, als ich den Rath gab, ihn mit Asche zu behandeln. Die Anwendung derselben rettete ihm das Leben, wofür er sich dankbar zeigte, indem er eine Menge der schönsten Trauben zur vollkommenen Reife brachte.

Diesen Erscheinungen folgten die umwohnenden Winzer, wie leicht zu begreifen ist, mit grossem Interesse, und es ist auf der ganzen Bretagnischen Halbinsel in diesem Jahre die Asche gegen das Oidium angewendet worden.\*

Nachschrift. Aus dieser Erfahrung sowohl wie aus den Versuchen mit Kartoffelasche bei Kartoffeln, welche darnach ebenfalls keine Spur von Krankheit zeigten, während andere daneben krank waren, leuchtet hervor, dass wahrscheinlich ein eingetretener Mangel an löslichen Mineralbestandtheilen (Aschenbestandtheilen) des Bodens bei einer auch sonst gewöhnlichen Zufuhr von organischen Nährstoffen eine solche Schwächung des Organismus zur Folge hatte, dass die Pilzbildung und die dadurch verursachte Verbreitung der Krankheit in bedeutendem Grade aufzutreten im Stande war, was sicher nicht geschehen wäre, wenn alle Nährstoffe in gehöriger Menge und richtigem Verhältnisse und besonders in gehörigem Zustand der Löslichkeit und Assimilirbarkeit vorhanden gewesen wären.

E. L.

## Verwundung beim Schneiden kranker Reben.

Nach dem Journal d'Agric. prat. hat ein Arzt in Frankreich eine Beobachtung gemacht, welche von den Winzern beherzigt werden sollte. Derselbe hat nämlich einige Arbeiter behandelt, welche sich an der Hand oder den Füßen verwundet hatten, als sie Reben schnitten, welche von der bekannten Krankheit befallen waren. Die Wunden zeigten dabei so bedenkliche Erscheinungen, dass man denken sollte, der bei der Rebenkrankheit auftretende eigenthümliche Pilz sei in die Wunden gedrungen und habe schwere Störungen verursacht.

Einige Wunden wurden brandig, bei andern zeigten sich sog. Schwämmchen (*Oidium albicans*). Wenn auch die wenigen Fälle, welche bisher beobachtet wurden, nicht genügen können, das Urtheil über diese Sache festzustellen, und Irrthum und Uebertreibung obwalten mag, so kann es doch nicht schaden, wenn die Winzer, welche erkrankte Reben zu schneiden haben, dabei doppelte Vorsicht anwenden.

(Wochenbl. des J. V. in Baden 1864, pag. 92.)

---

## Der Secateur von Corny in Troyes.

Durch einen günstigen Zufall in den Besitz einer solchen Scheere gelangt, halte ich es für Pflicht, dieses ganz vorzügliche vielleicht unübertreffliche Instrument einem Jeden, der sich mit Obstkultur oder Gehölzzucht etc. beschäftigt und es noch nicht kennt, auf's Angelegentlichste zu empfehlen.

Es genügt diese Scheere fast allen an dergl. Instrumente zu stellenden Anforderungen, sie ist einfach construirt, macht einen glatten Schnitt, ohne zu quetschen, und ist von so vorzüglichem Material und so dauerhaft gearbeitet, dass ich nach unausgesetztem, fast  $\frac{1}{2}$ jährigen forcirten Gebrauch nicht nöthig gehabt habe, sie nur ein einzigesmal schärfen zu lassen oder eine Reparatur an der Feder gehabt hätte. Während meiner vieljährigen Praxis sind mir schneidende Instrumente der verschiedenartigsten Construction und Qualität durch die Hände gegangen, aber keines derselben hätte mich veranlassen können, es öffentlich zu empfehlen. Ich kenne den Verfertiger nicht, aber es drängt mich, ihm hiermit öffentlich für den unserer Sache geleisteten Dienst

zu danken und seinen Secateur jedem Collegen oder Gartenliebhaber auf das angelegentlichste zu empfehlen.

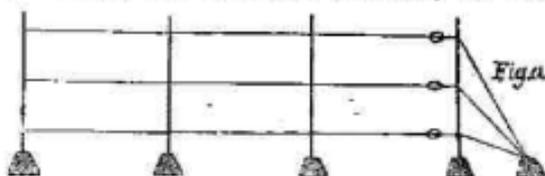
Vielleicht unternimmt es das Pomolog. Institut in Reutlingen, dies Instrument ächt zu verbreiten. \*)

Jena, den 27. Novbr. 1864.

H. Maurer.

## Neues Gitterwerk für Spaliere und Einfassungen.

Die Art von Gitterwerk, die wir heute empfehlen, ist sehr einfach. Sie besteht aus eisernen Pfählen, in welche Löcher



gebohrt sind, durch die Drahne gespannt werden, welche durch Halter angezogen sind. Das Ganze ist durch Figur a versinnlicht. Ist das Gitterwerk dermassen hergestellt, so dient es sehr schön zur Aufrichtung von Spalieren und zu Apfelfcordons in einer oder zwei Reihen, indem man auf die Eisendrahne vertikale Stäbe in größerer oder geringerer Entfernung anbringt, kann das Gitter zu allen möglichen Arten von größeren Einfassungen dienen.

Was aber den Hauptverdienst dieses Systems ausmacht, das ist die Billigkeit und die Leichtigkeit, mit der es herzustellen ist, welche es jedem Gärtner ermöglicht, dieses Geschäft selbst zu verrichten. Die eisernen Pfähle (Fig. b) sind an ihren untern Enden von römischem Cement umgeben, dessen Form eine konische ist und dessen Umfang sich nach der Höhe der Pfähle richtet. Man kauft diese Pfähle mit dem Cementfusse, und zur Aufrichtung derselben genügt es, Löcher zu machen, die Pfähle mit ihren Cementfuen hineinzustellen und einfach mit Erde zu umgeben. Solchermassen bedarf man keines Maurers und die Pfähle können doch so gut befestigt werden, dass es unmöglich ist, sie herauszureissen. Die Haltbarkeit des römischen Cementes in der Erde ist aber, wie bekannt, eine unendliche.



\*) Es sind solche Scheren direct von Troyes bezogen zu 3 fl. 50 kr. das Stück im Pomol. Institut jetzt vorräthig, und können wir obiges Urtheil vollkommen bestätigen.

Dieses Gitterwerk, das so solid und dauerhaft ist, kommt aber nicht theurer zu stehen als ein ganz gewöhnliches aus Holz. Der Preis der Eisenpfähle wechselt von 35 Ct. bis 1 Fr. 25 Ct. je nach der Höhe derselben, welche für einfache Apfelfcordons 0<sup>m</sup>. 50 und für Spaliere und Einfassungen 1<sup>m</sup>. 30 bis 2 Meter beträgt. Für die Letztern kosten die Vertikallatten zu 0<sup>m</sup>. 10 Distanz 1 Fr. der laufende Meter.

Der Erfinder dieses Gitterwerks, Hr. Pécheur Sohn, Rue grande Nr. 24 zu Fontenay-aux-Roses an der Seine, wurde bei der Obstausstellung zu Paris anno 1862 mit einer silbernen Medaille und ebenso noch bei den Ausstellungen in Versailles, in Beaune und in Dôle mit verschiedenen Medaillen belohnt. (Nach der Revue hort. 1864 Nr. 21.)

**A. Ferlet.**

## Mittheilungen über eine pomol. Reise im October 1864.

Von **Ed. Lucas.**

Nach ziemlich vollendeter Obsternte entsprach ich mit grosser Freude einer Einladung zu der am 14. October zu eröffnenden Obstausstellung nach Braunschweig zu kommen, um so mehr als ich hoffen durfte, dort in stetem Verkehr mit Dr. Engelbrecht und den ebenfalls eingeladenen Herren Superintendent Oberdieck und Baron von Bose einige recht lehrreiche Tage zuzubringen. Da ich zugleich vom Verein für Gartenbau und Botanik in Cöln zu der dort stattfindenden Ausstellung von Früchten und Blumen aller Art ebenfalls eingeladen worden war, so machte ich einen Umweg, um zugleich auch diese Ausstellung zu besichtigen.

Mein Weg führte mich zunächst nach Stuttgart. Dort hatte die städtische Behörde in Gemeinschaft mit dem Gewerbeverein zur Einweihung der sehr schönen und geräumigen neu errichteten Markthalle in derselben eine in der That sehr schöne und reiche Ausstellung veranstaltet.

Die Mitte des grossen viereckigen Raums war durch den geschickten Landschaftsgärtner Wagner in Stuttgart in eine reizende Anlage in natürlichem Styl umgewandelt, in welcher Gruppen mit den schönsten Erzeugnissen der Blumistik mit einzeln gestellten seltenen Gewächsen aller Art abwechselten, während dichte Gruppen von Grünpflanzen das Bild umschlossen. Längs

der Fenster waren Tafeln und Stellagen angebracht, worauf die Obstsorten, abgeschnittenen Blumen, Geräthe, Bücher, Pläne etc. aufgestellt waren.

Wir betrachten die Früchte ein wenig. Am Eingang rechts war die erste Ausstellung, die aus etwa 140 Sorten bestehende nach Familien geordnete Collection des Pomologischen Instituts in Reutlingen. Da schon am 23. Sept. eingeliefert werden musste, waren die Früchte grossentheils nicht völlig ausgewachsen. Merkwürdig war, dass diesen Herbst die Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte vielfach zusammen ausgestellt werden konnten. Von weniger verbreiteten werthvolleren Obstsorten bemerken wir in dieser Sammlung: Virginischer Rosen-A., Purpurrother Agat-A., Somm. Zimnapfel, London Pepping, Grünling von Rhode Island, Northern Greening, Pfingst-R. (R. Pentecôte), Langer Bellefleur, Vollbrechts Borsdorfer, Malapias, Bullocks Parm., Herefordshire Parm., Königsfeiner, Hawthornden, Spätblühender Taffet-A., Kleiner Langstiel, Reutlinger Bronnapfel, Winter-Citronen-Apfel; von Birnen: Ida Müller, Esperine, Souvenir Favre, Albrets Butterb., Goubaults Butterb., Millets B.-B., Delices de Lovenjoul, Hertrichs Bergamotte, Broom Park, de Spoelberg, Laura von Glymes u. a. Ausserdem waren Modelle meiner neu construirten Obstdörren und von Klemm in Pfullingen ein Sortiment seiner Lederstreifen zum Anbinden der Bäume und die sehr einträgliche und recht gute Grüne Einbecker Kartoffel, welche von der Krankheit beinahe völlig freigeblieben war, ausgestellt.

An diese Collection schloss sich die viele sehr schöne und gute Sorten enthaltende Sammlung des Apotheker Fehleisen von Reutlingen an, welcher das Hohenheimer Sortiment folgte. Dasselbe war in der That sehr schön. Ein von Ansehen sehr schöner Apfel war der Lyoner, aus dem Thurgau stammend und wohl noch nicht beschrieben. Die Sammlung sah sehr gut aus, wenn auch etwas zu bilderreich, da auf jedem einzelnen Etiquett das Hohenheimer Schlossgebäude abgebildet war. Die Sammlung enthielt 190 Apfel- und 50 Birnsorten. Eine der bedeutendsten Sammlungen war die von Handelsgärtner Neuner, welcher einige Kisten sehr schöner Früchte aus Frankreich bezogen und ausgestellt hatte. Unter diesen waren mannigfache Identitäten und mehrfach dieselbe Sorte unter dreierlei Namen vorhanden. Grössere Sammlungen hatten noch aufgestellt: die

Königl. Hofgärtner in Stuttgart und Cannstadt, welche sehr viele neuere Sorten enthielten, besonders sehr schöne Exemplare des General Tottleben; Stefan Büchler, Handelsg. in Stuttgart, Stadtrath Essig in Leonberg, der Gartenbau-Verein in Hall — sehr schöne Collection von 104 meist richtig benannten Sorten — Apotheker Hoser in Heilbronn, Pfennig, Baumgärtner in Reutlingen, Hofgärtner Koch in Schwaigern, Mauerhan, Handelsg. in Berg, welcher auch theilweise Obst aus Frankreich hatte, Joh. Müller, Gärtner in Stuttgart, Schultheiss Occhele in Löffenau, C. Schickler, Kunst- und Handelsgärtner in Stuttgart — besonders die Neue Stuttg. Butterbirne, eine von demselben aus Samen erzielte sehr edle frühe Herbstbutterbirne, und ein schönes Obstsortiment von Herrn Pardatscher in Meran in Tirol. Der Güterbesitzerverein in Stuttgart hatte eine ziemlich umfassende Sammlung von Obst und Trauben ausgestellt.

Im Ganzen sollte diese Ausstellung mehr eine Schaustellung als eine wissenschaftliche Ausstellung sein, da für Berichtigung von falschen Benennungen nichts gethan ward; übrigens bot dieselbe ungemein viel Sehenswerthes dar und war äusserst reich an Abwechslungen und schönen malerischen Bildern.

Meine Reise führte mich nun nach Frankfurt a. M., wo ich Sonntag den 2. Octbr. ankam und sofort die dortige Ausstellung besuchte. Dieselbe fand, wie im Octoberheft des 10. Jahrgangs der Pomolog. Monatschrift berichtet wurde, in der sehr geräumigen Lederhalle statt und war in der That sehenswerth. Zwischen der vor 2 Jahren hier stattgehabten Ausstellung, die ich auch zu besuchen Gelegenheit hatte und der letzten war ein grosser Unterschied und ein sehr bedeutender Fortschritt bemerklich. Die reichsten und schönsten Sortimente waren die von Dr. Zimmer in Frankfurt und Generalconsul Ladé in Geisenheim.

Während in der Stuttgarter Ausstellung die aus Paris bezogenen Früchte die deutschen Produkte meistens überragten, waren hier die deutschen jedenfalls ebenso vollkommen und schön gebildet, auch in der Reife so weit vorgeschritten, wie das französische Obst. Uebrigens wird die Sucht, nur grosso und prachtvoll gebildete Früchte zu ziehen, selbst auf Kosten der Güte und Haltbarkeit, wohl nicht zu lange dauern und wir werden uns bestreben müssen, nicht nur möglichst vollkommenes, sondern auch möglichst edles und haltbares Obst zu produciren.

Diese genannten deutschen Collectionen hatten daher jedenfalls grössern Werth als die durch allerlei künstliche Mittel und reiche Zufuhr von flüssigem Dünger erzielten Riesenfrüchte der französischen Züchter, da erstere sicher eher ihren vollen Wohlgeschmack erhielten, als letztere. Viele Birnen können eine Vergrösserung der Frucht ohne Schaden für ihren inneren Werth ertragen, allein bei unseren edlern Aepfeln ist es anders. Der in dem üppigen Boden von Botzen erwachsene Borsdorfer (Machansger) ist weitaus nicht so gut, als der kleine Borsdorferapfel aus der Leipziger Gegend und eine künstlich zu einer besondern Grösse gesteigerte Orleans-R. verliert namhaft an ihrem Aroma.

Es war mir leid, in der wirklich reichen Frankfurter Ausstellung nur  $1\frac{1}{2}$  Std. zubringen zu können, meine Reise musste fortgesetzt werden und die nächste Station war Geisenheim, wo ich die herrlich gelegenen Gärten des Herrn Generalconsul Ladé besuchte. Der Obstgarten desselben ist ein wahres pomologisches Paradies. Alle Bäume sauber und dauerhaft und grösstentheils vollkommen richtig bezeichnet, bietet dieser Garten ein äusserst reiches Sortiment von Obstsorten aller Obstarten dar und die meisten in mehrfachen Exemplaren und in verschiedenen Erziehungsformen.

Da in einer der nächsten No. dieser Hefte eine ausführliche Beschreibung des Ladé'schen Obstparks nebst Plan mitgetheilt werden soll, so will ich nur erwähnen, dass der Obstertrag in diesem Jahre, dem 3. Sommer der Anlage, ein sehr reicher und zugleich sehr ausgezeichneter war und trotzdem dass der Boden ein ziemlich hitziger und viel grobkörnigen Sand enthaltender, traf ich dort Früchte von einer ganz ausgezeichneten Vollkommenheit und Schönheit. Durch fleissiges Giessen und Umlegen des Bodens um die Bäume mit kurzem Dünger oder Lohe waren besonders, sowie durch den sehr pünktlichen Schnitt, diese schönen Resultate erzielt worden. Anstatt man sonst, besonders auch im Jahr 1863 mit einem sehr starken Holztrieb zu kämpfen hatte und das Pinciren statt den Trieb zu schwächen, gar häufig nur das erneute Austreiben der Knospen zur Folge hatte, wodurch die bereits abgelagerten Reservestoffe wieder in Thätigkeit kamen, war hier ein sehr gemässigter Holztrieb, dagegen eine wirklich stark hervortretende Neigung zur Fruchtbarkeit bemerklich. Das herrliche Klima des Rheingaus, die milde warme Luft, die durch

die Nähe des Rheins bedingte Luftfeuchtigkeit übten auf die Schönheit der Färbung der Früchte, sowie auf die Feinheit ihrer Schale und die Eleganz ihres Ansehens einen sehr grossen Einfluss aus und man konnte in der That nicht wohl irgendwo schönere und wohlgebildete Früchte sehen wie hier.

Von Geisenheim fuhr ich mit der Bahn nach Cöln. Es war mir leider durch die Kürze der Zeit nicht vergönnt, manche für die Obstcultur wichtige Plätze wie Bonn, Neuwied, Godesberg u. s. w. zu besuchen, was mir um so mehr leid war, als ich namentlich die Baumschulen von Herrn Cohn in Bonn und die reizenden Garten- und Obstanlagen von Herrn Ph. Engels in Godesberg gar sehr gern besucht hätte.

In Cöln hatte die dortige sehr thätige Gesellschaft für Gartencultur und Botanik eine grosse Herbstausstellung veranstaltet. An der Spitze dieses Vereins steht Herr Medicinalassessor Hamecher, welchem sehr tüchtige Kräfte wie Gartenvorstand Strauss, Obergärtner Maschmeyer, Gartendirector Nieprasch u. a. zur Seite stehen, so dass hier wohl etwas bedeutendes geleistet werden kann.

In dem sehr geräumigen, hellen Concertsaal des Herrn Dickopf, ebenfalls eifriger Pomolog und Gartenfreund, war die Ausstellung; leider etwas vom Centrum der Stadt abgelegen und daher nicht so besucht, wie es diese schöne Ausstellung werth gewesen wäre.

Reiche Blumenparthieen wechselten mit Gegenständen der Kunst und seitwärts und auf den Gallerien war auf grossen Tafeln das Obst aufgestellt.

Einige der vorzüglichsten Sortimente konnte ich genauer durchgehen und kann über diese auch einiges mittheilen. Die grösseren Collectionen, welche zugleich auch prämiirt wurden, waren die folgenden: die des Chev. A. de Biseau d'Hauteville in Binche (Belgien) eine Sammlung von mindestens 150—180 meistens neueren und neuesten Birnsorten, welche höchst interessant und pomologisch werthvoll war; die des Herrn Vereinsvorstandes Hamecher aus Cöln, sehr viele pomol. Schätze enthaltend und namentlich auch die von v. Mons ihm zu Ehren genannte Beurré Hamecher, die Sammlung des Herrn Theiler aus Basel, die neben viel schönem und gutem Obste doch auch manches entbehrliche und hie und da eine Sorte unter zweierlei Namen enthielt, die Sammlung eines sehr verdienten Veteranen der deut-

sehen Obstcultur, des Herrn Gartendirector Funke in Salm Dyck, die Collection des Herrn Fabrikbesitzer Uhlhorn in Grevenbroich, in welcher eine vorzügliche Auswahl werthvoller Tafel- und Wirthschaftsobstes, besonders eine reiche Auswahl vortrefflicher Apfelsorten zu finden war, worunter z. B. Prachtexemplare des Cornwalliser Nelkenapfel, dessen Güte und Fruchtbarkeit der Herr Aussteller sehr rühmte, sich befanden. Andere erwähnenswerthe Sammlungen waren wohl noch die der Herren Lehmann in Adenau, N. Baumann in Bollviller, Hugo Frensdorf in Ruhrort, H. Maschmeyer (Villa Oppenheim) in Cöln, Organist Müschen in Beelitz.

Die vorzüglich häufig vertretenen Obstsorten mochten etwa sein: Pariser Rambour R. (in mehrfachen Abänderungen), Purpurrother Cousinot (sehr häufig), Weisser Winter-Calv., Langtons Sondergleichen, Orleans Rein., Engl. Goldpepping, Pleissner Rambour, Edelborsdorfer, Zwibelborsdorfer, Edelreinette, Ribston P., eine Menge Graue Reinetten (Rabau gen.), die schöne Meusers rothe Rein., Goldparmäne, Champagner R., Schicks rhein. Landapfel, Rother und Gelber Stettiner, Carmeliter R. und eine Menge besserer Streiflinge. An Birnen war die Ausstellung sehr reich und es lagen in sehr schönen Exemplaren die meisten der aus Belgien und Frankreich bei uns eingeföhren bessern Sorten auf.

(Fortsetzung folgt.)

## Deutscher Pomologen-Verein.

Die gegenwärtige Mitgliederzahl beträgt 430. Diese vertheilen sich nach politischen Grenzen geordnet wie folgt: Anhalt 4, Baden 10, Bayern 30, Braunschweig 13, Bremen 1, Frankfurt a. M. 7, Hamburg 3, Hannover 18, Hessen-Darmstadt 6, Hessen-Homburg 1, Hessen-Kassel 7, Lübeck 2, Mecklenburg-Schwerin und Strelitz 7, Nassau 12, Oesterreich mit Ungarn und Galizien 53, Oldenburg 3, Preussen 147, Reuss-Grätz 1, Königreich Sachsen 6, Sachsen-Weimar 7, Sachsen-Meiningen 2, Sachsen-Altenburg 2, Sachsen-Coburg-Gotha 7, Schleswig-Holstein 3, Schwarzburg-Sondershausen 2, Waldeck 1, Württemberg 65. Ausserhalb Deutschland: Frankreich 1, Holland 2, Russland 2, Schweden 2, Schweiz 10.

Seit der letzten an alle Vereins-Mitglieder unter Kreuzband ergangenen Anzeige sind bis 25. Jan. folgende neue Mitglieder dem Verein beigetreten, welche unter obiger Zahl noch nicht inbegriffen sind: Stenzel, Th., Pfarrer in Nutha bei Zerbst-Anhalt; Gtofka, Gutsbesitzer, Wundschütz bei Constadt, Ober-Schlesien; Kuntzen, Obersenmann, Gebhardshagen bei Wolfenbüttel; Müllerlein, B., Carlstadt am Main; Schöber, J. H., Advokat und Gutsbesitzer, Utrecht; Siemens, Oberamtmann, Lutier, A. B. Berge; Wartenberg, Kunstgärtner, Schmetzdorf bei Bernau; Wichelhausen, H., Gutsbesitzer, Amalienberg bei Muggensturm, Baden; v. Wirsing, Freiherr, Major, Ludwigsburg; Plochberger, Anton, Enns, Ober-Oesterreich.

Als an ihrem früheren Wohnort unbekannt kamen einige Berichte unter Kreuzband zurück und zwar von H. Beycr aus Fürstenwalde, Schönfeld in Gramsow bei Potsdam, und ersuche ich diese Herren um gefällige Angabe ihrer gegenwärtigen Adressen.

Der Geschäftsführer: E. Lucas.

## Pomologisches Institut.

Der Frühjahrs- und Sommerkurs (Cursus für Baumwärter und Obstgärtner), sowie das Sommersemester für die Lehranstalt und Gartengauschule beginnt den 6. März 1865 und haben die neu eintretenden Züglinge den 5. einzutreffen.

Vorgetragen wird im Frühjahr und Sommer 1865: Allg. Gartenbau, Gemüsebau, Spec. Theil, Obstbau und Baumschnitt, Pomologie, Weinbau, Landschaftsgärtnerei, Encyclopädie der Landwirtschaft (Fortis.); Geognosie, Botanik, Geometrie, Buchführung, Zeichnen.

**Aufnahme und Bewegung des Nahrungssaftes.** In einer Sitzung des naturwissenschaftlichen Vereins zu Gratz zeigte Herr Prof. Unger über die Saitleitung in den Pflanzen, dass die Aufnahme und Fortführung des ersten Nahrungssaftes sich nicht vollständig durch die Diffusionsgesetze erklären lassen, dass aber auch die durch Professor Böhm aufgestellte Theorie, nach welcher der Luftdruck das Steigen des Saftes bewirke, nicht hinreicht, um alle Phänomene bei der Saftverteilung der Pflanzen zu erklären. Prof. Unger sieht, auf Versuche gestützt, in der Einsaugungsfähigkeit der Zellmembran die einzig zulässige Ursache, aus der sich alle auf Saftbewegung bezüglichen Erscheinungen ungezwungen ergeben. Nicht die Capillarität der Gefässe, nicht der Diffusion der Zellflüssigkeit, ebensowenig die Saugwirkung der Transpiration bewegen den rohen Nahrungssaft von der Wurzel bis zu den Gipfeln der höchsten Bäume, sondern die Anziehungskraft des Zellstoffes für Wasser und wässrige Lösungen, welche in den äusserst kleinen Zwischenräumen dieser Substanz sich überall leicht und rasch verbreiten, wo Elementartheile vorhanden sind und sich gegenseitig berühren. Es ist also gleichsam das mehr lockere Gerüste des Pflanzenkörpers, das zu dieser wichtigen Funktion berufen ist.

Nach Dr. Regels G. u. 1864.

**Die Palmfasern** (Reste von der Palmblutfabrikation aus *Carinodora palmata*) haben sich sowohl zum Anbinden der Reben wie Spalierbäume, als auch, vorher gut eingeweicht, zum Binden bei Veredlungen, besonders Ablactirungen sehr bewährt, so dass dieses Bindematerial bei seiner grossen Billigkeit (1 Pfd. 7 kr. = 2 Sgr.) alle Empfehlung verdient.

**Als Oculirverband** für junge Obstbäume wie Rosen u. s. w. werden jetzt mit namhaftem Erfolg schmale Streifen der Blätter des Rohrkolbens (*Typha major*), welche Pflanze in unseren Sümpfen überall zu finden, verwendet. Man schneidet die Blätter im Herbst, trocknet sie an der Luft und hebt sie dann trocken aufbewahrt bis zur Oculirzeit auf. Auch zum Umbinden von Ballotta ist dieses Gras sehr gut als Ersatz der Weiden zu gebrauchen.

**Obstertrag in Württemberg 1863.** Nach den Berichten des statistisch-topographischen Bureaus war der Obstertrag in Württemberg 1863 1,724,800 Scl. Kernobst und 596,000 Scl. Steinobst. ( $2\frac{1}{2}$  Scl. ist gewöhnlich = 1 Ctr. Zollgewicht). Der 10jährige Durchschnitt der Jahre 1853—1862 ist beim Kernobst 4,297,925 Scl. und Steinobst 1,734,800 Scl.

**Bemerkungen über den Honigthau.** (Aus der Gartenflora 1864 Seite 42.)  
 Nach meinen Beobachtungen wird der Honigthau häufiger von den Blättern ausgeschwitz, als dass er in Folge von Blattläusen und durch diese entsteht. Ich halte den Honigthau in vielen Fällen für eine Absonderung desjenigen Zuckergehalts der Säfte, welchen die Pflanzen nicht durch die Blüthe verarbeiten und aus ihrem Organismus entfernen können. — Zu dieser Annahme bewog mich die wiederholte Beobachtung, dass im Schnitt gehaltene Lindenbäume, welche nie zur Blüthe gelangen können, eine solche Menge von Zucker (Honigthau) ausschwitzen, dass derselbe tropfenweise von den Bäumen fällt und auf Brettern aufgefangen und von diesen in Gläser geleitet wurde, soweit er nicht von Insekten verzehrt war. Blühende Linden zeigen zwar auch Honigthau, doch habe ich ihn nie an sehr vollblühenden bemerkt, wozu ich, zwischen Linden wohnend, die beste Gelegenheit hätte. **J.**

**Nachschrift.** Diese Beobachtung unseres verehrten Freundes Jaeger verdient jedenfalls Beachtung; ob er vollkommen Recht hat, ist mir noch nicht ganz klar und ich habe den Honigthau ohne Unterschied bei alten, wie jungen Holzwäuchern der verschiedensten Art beobachtet und zwar immer nach mehreren sehr heissen und trockenen Tagen und besonders nach thauarmen Nächten. Es ist recht wohl erklärlich, dass die Säfte dann concentrirter sind und dadurch auch zugleich zuckerreicher, und als unendlich feine Zuckertröpfchen aus den Poren ausgeschwitz werden. Dass dann Blattläuse sich hier, wo für sie reichlich der Tisch gedeckt ist, schnell einfinden, sich in Ueberzahl und unglaublich schnell vermehren, ist eine Erscheinung, die sich in der Natur auch bei andern Insecten gar häufig vorfindet; aber dass die Blattläuse die Erzeuger des Honigthaus wären, wie es besonders von Forstleuten behauptet wird, kann wohl gewiss nicht als richtig und wahr gelten. **E. L.**

**Rattenvertilgung.** Um Ratten mittelst der Fallen leicht zu fangen, empfehlen die landwirthschaftlichen Mittheilungen: ausser dem gewöhnlichen Köder einige Tropfen von *Oleum ligni Rhodii*, das jede Apotheke verkauft, in die Falle träufeln zu lassen. Es soll dies eine vorzüglich gute Witterung geben, welcher die Ratten eifrigst nachgehen. (Bad. Wochenbl. 64 p. 143.)

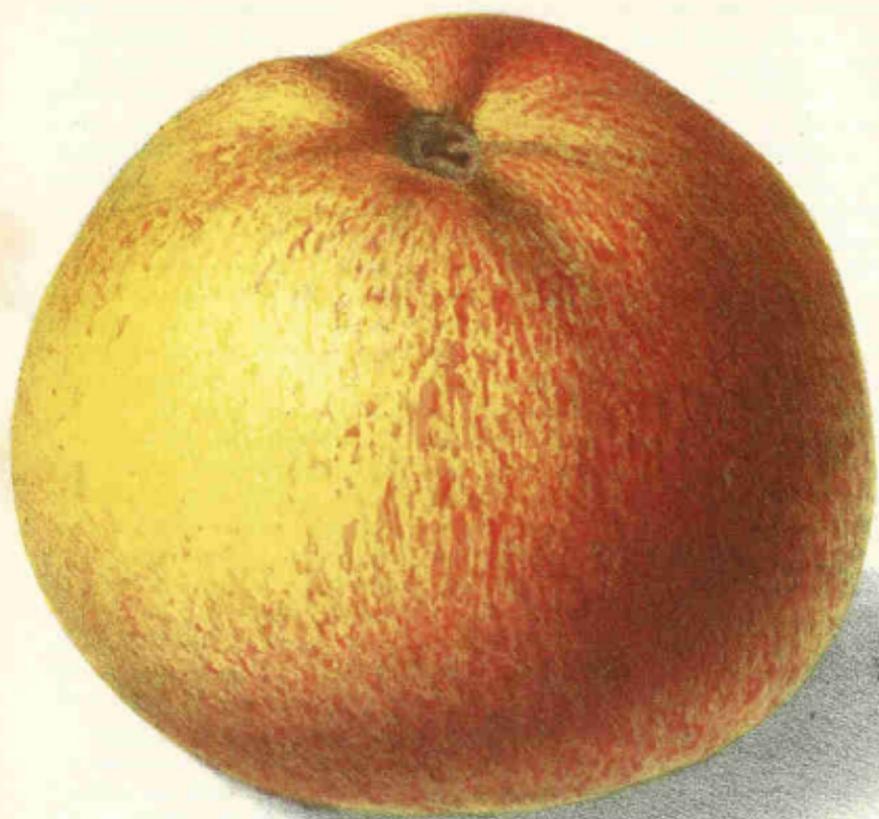
**Ausstellungen 1865.** Im September 1865 findet zu Erfurt der 2. Congress deutscher Gärtner, Botaniker und Gartenfreunde statt, und zugleich eine allgem. Anstaltung von Gemüse, Obst, Blumen, Geräthen u. s. w., und sollen zahlreiche Preise dabei zur Vertheilung kommen.

In Würzburg veranstaltet der Fränkische Gartenbauverein 7.—9. April eine Ausstellung von Blumen und andern Gartenprodukten.

## Personalmeldungen.

Herr Superintendent Oberdieck wurde von dem freien Deutschen Hochstift im Göthehaus in Frankfurt a. M. zum Meister und Ehrenmitglied ernannt.

Der seitherige Kgl. Gartenmeister Borchers wurde zum Kgl. Garteninspector befördert.



*Gestreifter Beaufin.*

Farbendruck v. W. E. Baisch, Stuttg.

## Gestreifter Beaufin, Striped Beaufin Lindl.

Mit Abbildung.

Durch Herrn Generalconsul Ladé in Geisenheim erhielt ich vorigen Herbst einen Apfel, welcher einen ganz verketzerten unrichtigen englischen Namen führte. Derselbe ist von Lindley zuerst unter obigem Namen beschrieben worden. Der Catalog der Hort. Soc. führt 3 verschiedene Beaufins auf. Beau heisst Stutzer, galanter Herr, fin bedeutet unser fein und ist es wohl sicher besser, den englischen Namen Beaufin beizubehalten als „Gestreifter feiner Stutzerapfel“ zu setzen.

Lindley sagt darüber, es stamme diese Sorte aus Norfolk und sei eine vortreffliche Varietät; die Frucht sei sehr gross und habe oft über 12 Zoll Umfang; der Kelch gross, offen, tief liegend, Stiel kurz, tief eingesenkt; Schale grün, später gelbgrün, durchaus mit prächtigen rothen Streifen bedeckt; Fleisch weiss, angenehm säuerlich; hält bis Mai (Lindl. M'Intoch. p. 401).

Hogg führt p. 343 den Lindl. Namen auf, aber als Syn. zu „Striped Beefing“, was wohl dasselbe bedeuten wird. Er nennt diese Sorte einen der schmackhaftesten und besten Küchenäpfel — wozu bekanntlich in England fast alle grossfrüchtigen Sorten gezählt werden — und giebt die Reife von October bis Mai an. Hier war er im December sehr gut und jedenfalls einer der besseren Ramboure. Der Baum wächst nach Hogg sehr stark und trägt sehr reichlich, was auch Herr E. Ladé bestätigt.

Hogg berichtet über die Abstammung dieses prachtvollen Apfels, den ich für einen der allerschönsten, die ich je gesehen, erklären muss, dass er von Georg Lindley eingeführt worden sei, der ihn in dem Garten von W. Growe in Lackenham bei Norwich aufgefunden habe. Er giebt obiges Maass ebenfalls an und sagt, dass er 12½ Unzen gewogen habe.

Hogg erhielt 1847 Reiser dieser Sorte und verbreitete sie in die englischen Baumschulen.

Norfolk Beaufin, schöner von Norfolk, ist ein ähnlicher, aber doch sehr verschiedener und kaum halb so grosser Apfel.

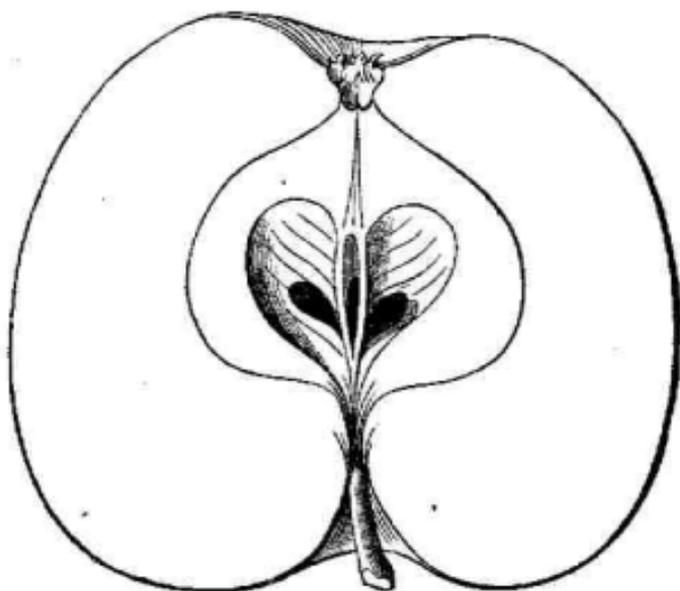
Wir glauben diesen prachtvollen und recht guten Apfel nicht genug empfehlen zu können.

Edelreiser das Stück zu 30 kr. können durch das Pomolog. Institut bezogen werden.

Ed. Lucas.

**Oberdiecks Reinette.** (Luc.) \*\*†† Winter.

Diese neue und vorzügliche Einfarbige Reinette (Pl. Wtr.-A. IX. 1 a) fand ich nicht weit von hier (bei Cannstadt) als Sämling. Eine ausführliche Beschreibung soll das Handbuch im 6. Apfelheft bringen. Hier will ich nur vorläufig kurze Nachricht davon geben, dass Herr Superintendent Oberdieck, welchem ich eine Frucht im Januar d. J. schickte, die Widmung gerne angenommen. Derselbe sagt in seinem Schreiben, dass es eine sehr gefällig geformte, werthvolle Frucht sei, deren Geschmack edel



sei, doch etwas mehr gewürzt sein könne, was aber bei eintretender Cultur des Mutterbaumes, der jetzt zwischen Ziergesträuch steht und dadurch im Boden sehr benachtheilt ist, und namentlich in einem wärmeren Jahrgang, sicher eintreten werde.

Ich finde den Geschmack dieses Apfels äusserst angenehm, er hat ein gelbliches, sehr mürbes, saftreiches und mild süß weinsäuerliches Fleisch mit etwas quittenartigem Gewürz und wie die bald zu gebende Abbildung zeigen wird, ein sehr schönes und edles Aeussere.

Reiser wie junge Bäume können erst 1866 abgegeben werden.

## Neuere Birnsorten aus Binche in Belgien.

Der ausgezeichnete Pomolog und gründliche Forscher Chevalier A. de Biseau de Hauteville zu Binche in Belgien sendete auf die Ausstellung nach Cöln im Herbst 1864 ein ausgezeichnetes Sortiment edler und meist neuerer Birnsorten; ich suchte dasselbe anzukaufen, allein es war schon darüber verfügt. Chev. de Biseau, der von diesem Wunsch Nachricht erhielt, sendete mir im November 1864 noch 102 Sorten neuere Birnen; von diesen sind 36 Sorten noch nicht völlig reif (20. Febr. 1865), die übrigen konnten dagegen geprüft und über ihren Werth Notizen gemacht werden. Einige dieser Notizen folgen nun hier und sollen in den nächsten Heften fortgesetzt werden.

Bezüglich der Reifzeit muss ich vorausschicken, dass manche — aber weitaus nicht alle — Winterfrüchte viel vor der gewöhnlichen Reifperiode zeitigten, worüber Ch. d. B. auch in seinem letzten Brief sehr klagte und schrieb, man werde im Februar kaum noch einige gute Birnen in Belgien finden.

Leon Gregoire Greg. „Ende Decbr. Jan.“ Eine vortreffliche Butterbirn XI. 1 (3) ac. Fleisch sehr delicat, ganz schmelzend, grünlich, ums Kernhaus gelblich, reich gewürzt; Schale grün, mit grauem Rost angeflogen und punktiert. \*\*! hat Aehnlichkeit mit einer Mannabirn; Anfang December 1864.

Doyen Dillen. „Ende Oct. — Decbr.“ VIII. 1 (3) b. Butterb. hielt bis Anf. Decbr., gute und sehr zu empfehlende vollkommen schmelzende Frucht. Schale gelb mit feinem braunlichem Rost ziemlich viel angeflogen. (Ill. Hdb. No. 34.)

Fondante de Noël Esp. „fast exquisit 25. Decbr. — 25. Jan. vom Hochstamm, sehr fruchtbar“ XI. 2 b. Rouss. Deliciöse Frucht vom schönsten Ansehen; Schale goldgelb, SS. sehr schön lackroth marmorirt und oft streifig geröthet. Fleisch gelblichweiss, delicat, sehr saftreich von einem an die Forellenbirn erinnernden sehr angenehmen Geschmack; reif Anfang Decbr. 1864.

Beurré d'Arcenberg „Febr. — März“ war Mitte Decbr. vollkommen reif; diese stimmt nicht ganz mit dem Handbuch Nr. 167. XI. 1 (3) b. Butterb. Schale grün, berostet und rostig punktiert; Geschmack ähnlich der Wildl. v. Motte, Fleisch gelblichweiss, unter der Schale grünlich, schmelzend mit etwas mandelartigem sehr guten Beigeschmack, aber nicht auffallend gewürzt.

Broom Park. IX. 1 b. Berg. reife Mitte Decbr. 1864. Schale blassgoldgelb ohne Röthe, fein punkirt mit zimmtfarbigen feinen Punkten, glatte sehr kenntliche Frucht. Fleisch weiss, gut, halbflein, fein muskirt, von angenehmem kräftigem Geschmack.

Poire de Chasseurs Ms. „exquisite Fr., Dec., sehr fruchtbar, bildet die schönsten Pyramiden, auf Wildlinge zu veredeln.“ XII. 3 (1) c. Flb. eine ganz vortreffliche Frucht vom allerersten Rang, von sehr edlem der Beurré gris ähnlichen Geschmack und dem gleichen starken Gewürz. Schale gelbgrün, mit Rost fast ganz überdeckt; würde bei weniger Rost eine „Grüne Langbirne“ sein.

Anm. „—“ sind Bemerkungen von Chevalier de Biseau.

## Ueber einige von mir beobachtete und erkannte Apfelsortenidentitäten.

1. 1821 erhielt mein Vater ein Reis von Diel als „Gestreifter Imperial“ und mein Vater sowohl, als ich, glaubten die rechte Sorte zu haben, so dass ich mich dagegen auflehnte, die von Oberdieck behauptete Identität dieser Sorte mit dem Alantapfel anzuerkennen. In diesem Jahre trug ein von Oberdieck erhaltenes Reis des „Süssen Königsapfels“ mehrere vollkommene Früchte, die gar keinen Zweifel liessen, dass ich diese Sorte von Diel als „Gestr. Imperial“ hatte. Die Sorte ist sehr zu empfehlen.

2. Oberdiecks „Schilgens birnförmiger Apfel“ ist sicher nichts anders als die Sorte, die ich von Christ als „Seidenhemden“, von Diel als „Horsets Schlotterapfel“, welcher letztere Name richtig ist, erhalten habe.

3. Dass der „Rothe Wiener Sommerapfel“ der „Gestreiften Sommerparmäne“ gleich ist, kann ich ebenfalls bestätigen,\*) wie

4. die Gleichheit des „Grossen rothen Herbst-Faros“ mit dem „Danziger Kantapfel“.

Belitz, im December 1864.

Gr. B. Müschen.

\*) Da hat der Herr Verfasser den (Rothen) Wiener Sommerapfel nicht recht, der von der Sommerparmäne gar sehr verschieden ist. Dagegen habe auch ich die Identität von Schilgens birnförmigem Apfel mit Horsets Schlotterapfel gefunden.

## Pomologische Mittheilungen von Fr. Jahn.

1. Die Grüne Tafelbirne. Im Octoberhefte der pomolog. Monatsschrift v. 1864 S. 317 nimmt Herr Garteninspector Lucas Bezug auf die in Hrn. Professor Koch's Bericht über Görlitz S. 49 ausgesprochene Vermuthung, dass die Römische Schmalzbirne mit der im Illustr. Handbuch II. S. 203 vom Hrn. Oberförster Schmidt beschriebenen Grünen Tafelbirne identisch sei und bemerkt dagegen sehr treffend, indem er diese Identität bezweifelt, dass schon der Name „Grüne Tafelbirne“ nicht auf die gelbe, an der SS. meist leuchtend geröthete Römische Schmalzbirne passe, die allerdings in Thüringen und so auch in meiner Gegend am meisten als Fürstliche Tafelbirne und als Franzmadame bekannt ist. Ich habe mich bereits im August 1864 in Koch's Wochenschrift dahin geäußert, dass beide Birnen bestimmt verschieden sind, will aber nicht unterlassen, in diesen Blättern ebenfalls hervorzuheben, dass ausser der verschiedenen Färbung die Grüne Tafelbirne auch eine andere mehr kegelförmige Gestalt besitzt (nach welcher es nicht unwahrscheinlich ist, dass sie, wie im Illustr. Handbuch bemerkt wurde, die von Diel beschriebene Ende Sept. oft aber früher reifende Trompetenbirne ist,\*) sie zeitigt ferner 14 Tage bis 3 Wochen früher als die Römische Schmalzbirne und hat gegen letztere ganz schmelzendes wohlschmeckenderes Fleisch und ihr Baum eine ganz andere Vegetation, in welcher Beziehung ich nur auf die verschiedene Farbe der Sommerzweige hinzuweisen brauche. Hr. Oberförster Schmidt, welcher mir 1864 Früchte sandte, die in diesem kühleren Sommer zu Anf. des Sept. reiften und welche mit der Mecklenburger Champagnerbirne, unter welchem Namen ich die Birne früher sah, ganz übereinstimmen, hat dieselbe im Illustr. Handb. gut abgebildet und beschrieben, doch fand ich ihren Geschmack nicht gerade mürkirt, sondern die Süßigkeit ist mit etwas Säuerlichem oder Weinartigem gemischt, was Diel oft, auch bei Mangel an Mürkirtem, als Muskatellergeschmack bezeichnet

\*) Anm. d. Red. Die Diel'sche Trompetenbirne besitze ich von Diel und hatte nach 1864 wieder mehrere Früchte, sie ist aber von Schmidts Grüner Tafelbirne, welche ich gleichfalls von Schmidt in guten Früchten erhielt, gänzlich verschieden und in meinem Boden sehr steinig.

hat, indem er jedenfalls an die feine Säure des Muskatellerweins gedacht haben mag.

2. Ueber panachirte Früchte. In meinen Bemerkungen über Früchte der Görlitzer Ausstellung erwähnte ich bereits, dass die Früchte einer auf einem Stamme der Frühen Schweizerbergamotte mit anderen Sorten veredelten Beurré Bretonneau (Dr. Bretonneau des Illustr. Handb.), die vom Baume abgenommen nur einfarbig grün sind, in einzelnen Exemplaren gelbe Streifen zeigten. Ich bemerkte dies erst an den bereits eingeernteten Früchten und es that mir leid, diese Färbung am Baume nicht wahrgenommen zu haben, damit ich das Holz bezeichnet hätte, an welchem sie gewachsen waren, um zu beobachten, ob das Holz selbst bereits die Fähigkeit angenommen habe, auf andere Stämme aufgesetzt, panachirte Früchte zu liefern oder ob der Saft des Grundstammes nur auf die Frucht allein gewirkt habe. Im darauffolgenden Sommer trug der Probest wieder einzelne Früchte, doch wurde ich nichts von Streifen an denselben gewahr, aber sie hatten sich überhaupt nur unvollkommen ausgebildet, weil die Witterung fortwährend kühl war und ich muss desshalb weitere Beobachtungen für künftig aufsparen. Das bereits Wahrgenommene gibt immerhin den Fingerzeig, dass in solcher Weise gestreifte Varietäten entstehen können.

Ueber den von mir im Illustr. Handb. 10. Lieferung S. 181 nach Früchten, die ich vom Herrn Rath Dr. Loeper in Neubrandenburg empfang, beschriebenen Mecklenburger Junkerapfel zugleich die nachträgliche Bemerkung, dass die aus Hrn. Dr. Löpers Zweigen erzogenen jungen Stämmchen, wie ich dies an dem mit den Früchten empfangenen Holze nicht wahrgenommen habe, sehr auffällig panachirtes roth und grün gestreiftes Holz besitzen und auch die Blätter zeigen meist um die Mittelrippe herum einen deutlichen gelben Fleck. Diese Färbung ist beim Junkerapfel noch stärker als an einer von Herrn Professor Hennau in Lüttich erhaltenen Reinette de Canada panachée, die ich auch als Reinette panachée von Herrn Millet in Thilemont werde erhalten haben. Da bei uns bis vor Kurzem nur der Pappapfel, Diel VIII. S. 19, als panachirte Apfelart bekannt ist,\*) so bin ich in Besorgniss, ich möge den letztgenannten nochmals

\*) Rose panachée oder Api panachée hat das schönste gestreifte Holz und sehr gut auch gefleckte Blätter.

als Mecklenburger Junkerapfel beschrieben haben, denn obgleich Diel angibt, dass die jungen Zweige theilweise gestreift, theilweise auch nur einfarbig braunroth seien und ich an meinem von Liegel erhaltenen Papageiapfel nichts Streifiges wahrnehme,\*) so trug letzterer doch noch nicht und kann möglicher Weise falsch sein. Denn es zeigt sowohl die Abbildung des Papageiapfels im Deutschen Obstgärtner, XIII. Taf. 5, streifiges Holz, wie diejenige desselben im Jen. Obstrab., Sect. I., Lief. 15, zwar nicht gerade Streifen am Holze, doch den gelblichen Fleck in Mitte der Blätter, und es bezeichnet auch Mayer in Pom. franc. III. tab. IX. S. 83 das junge Holz als röthlich, gelb und weiss gestreift, am 2jährigen mehr, am älteren nicht mehr bemerkbar, ähnlich wie bei der Schweizerbergamottbirne.“ Wiewohl ferner meine Umrisszeichnung und Beschreibung im illustr. Handbuch, wie die nach denselben von Dr. Lüper empfangenen Früchten im Jenaer Obstcab. von mir gegebene farbige Abbildung in Form und Färbung eine von dem im T. O. G., Pom. franc. und Jen. Obstcab. abgebildeten Papageiapfel doch wohl verschiedene Frucht vermuthen lassen, indem der Junkerapfel höher gebaut und seine Röthe intensiver und zusammenhängender, weniger streifig ist, so will ich doch nicht unterlassen, von meinen Wahrnehmungen Mittheilung zu machen und die Empfänger von Pfropfreisern des Junkerapfels zu einem noch weiteren Vergleiche dieser interessanten Varietät mit dem Papageiapfel aufzufordern.

Dass übrigens die Panschirung des Holzes an den betreffenden Arten bald stärker, bald schwächer sein kann, zeigen mir 2 junge Bäume der Frühen Schweizerbergamotte, die aus einerlei Holz erzogen wurden. Das eine besitzt die Streifen an allen seinen Zweigen ausserordentlich stark, während sie an dem anderen nur undeutlich und nur noch an einem Theile seiner Zweige wahrzunehmen sind.

(Schluss folgt.)

\*) Was ich von Diel als Papageiapfel erhielt, zeigte auch in Holz und Frucht fast nichts Gestreiftes, ist aber dennoch gewiss die rechte Sorte, die nur die Streifen wieder verloren hat. Dagegen erhielt ich von Herrn Oberförster Schmidt den Papageiapfel mit noch schön gestreiften Trieben. Die gestreiften Varietäten gehen unter Umständen auch in die Ursorten wieder zurück, wie es mir z. B. mit der Späten Schweizerbergamotte von Liegel gieng, die ganz in die daneben sitzende Herbstbergamotte in Frucht und Holz zurückgegangen ist, wie mir auch bloss ein unterer Ast an der Gestreiften Magdalene in Frucht und Holz in die Grüne Magdalene zurückgieng.

## Bestimmung einiger in Frage gestellten Aepfelsorten.

Von Direktor Dr. Thomae in Wiesbaden.

(Schluss.) Nr. 43

„10. Crome-Lohr. Eingesendet von Hrn. Oberschulrath Metzler in Weilburg und von mehreren andern Gutsbesitzern aus dem dortigen Amte, soll aus Weilmünster stammen und ist im Amte Weilburg als eine vorzügliche Wirthschaftsfrucht sehr verbreitet. Im Colorit hat sie viele Aehnlichkeit mit dem Kloppenheimer Madapfel, die Frucht ist aber meist höher und mehr nach dem Kelebe zugespitzt. Ich habe sie anderwärts noch nicht gefunden und glaube um so mehr auf sie aufmerksam machen zu sollen, als sie sich bis weit ins Frühjahr bei gutem Geschmacke erhält. Am Baume fällt sie, gleich dem Kloppenheimer Madapfel, durch ihre etwas hellere, blauröthliche Beduftung in die Augen. Ihr Geschmack hat zwar weniger Zucker als der gedachte Madapfel, aber mehr Gewürz.“

Dieser Crome-Lohr kam auch in der Ausstellung 1858 zu Wiesbaden aus dem Lahnthale wieder vielfach vor und Hr. v. T., der über diese Ausstellung (im Wochenblatte des Vereins Nass. Land- und Forstwirth, Jahrg. 1858 No. 49—51 und Jahrg. 1859 Nro. 7 u. 8) berichtet hat, sagt in Nro. 50 S. 226 des Jahrg. 1850: „Nicht minder hervortretend ist der von Weilburg aus verbreitete „Weilburger Apfel oder Crome-Lohr, dessen Güte und Schönheit noch in meinen Jugenderinnerungen aus Weilburg feststeht.“

Hiernach sollte man glauben, dass der Weilburger Apfel und der Crome-Lohr eine und dieselbe Frucht seien. Dem ist aber nicht so. Beide Aepfel sind von Diel beschrieben: der Weilburger I. Heft Seite 149 unter den „Rothem Reinetten“ „als ein zur Familie oder dem Geschlechte der Borsdorfer gehöriger Apfel von I. Rang“; kenntlich abgebildet ist er bei v. Aehrenthal (Deutschlands Kernobstsorten) I. Bd. Taf. 2 Nro. 3. Der Crome-Lohr ist von Diel unter den „Streiflingen“ im 2. Hefte S. 110 als Zehendheber beschrieben. Beide Aepfel sind im Nassauischen häufig verbreitet. Der Weilburger wurde u. A. in der (leider eingegangenen) Baumschule des Forstgartens der Fasanerie bei Wiesbaden, wo er eine ständige Nummer im Catalog führte und eine Lieblingsfrucht des Dirigenten, Oberförstrath Freiherr v. Massenbach, gewesen sein soll, viele Jahre hindurch vermehrt und von dort aus verbreitet. Dieser Apfel findet sich daher in der Umgegend von Wiesbaden, sowie im Aar- und Lahnthale nicht selten und hat sich des Ranges, den Diel ihm anwies, als würdig bewährt.

Die Gärtner Weif und Fischer in Wiesbaden kennen ihn unter seinem rechten Namen, selbst die Frau des verstorbenen Wachfrüchte-Fabrikanten J. van Beesten, die eines Tages ein Körbchen voll Aepfel aus Heringen im Amte Limburg zum Geschenk erhielt, griff, als das versiegelte Körbchen in meiner Gegenwart geöffnet wurde, lachend in das Sortiment und holte einige Exemplare hervor mit den Worten: „Das ist der ächte Weilburger; „noch mein Liebling von Diez aus,“ (wo sie früher, noch unverbeirathet, gewohnt hatte). Ich sah zu; er war es. Als meine Zustimmung etwas zu langsam kam, sagte sie: „Zweifeln Sie nicht! In Diez kennt ihn jedes Kind.“

Der Zehendheber gehört zwar nicht zu den vorherrschend aber doch im ganzen nassauischen Lahnthal sporadisch vorkommenden Aepfelsorten; seine ältesten Bäume sind über 100 Jahr alt. In meinem Geburtsorte (Dienethal) und in anderen Orten im Amte Nassau führt er heute noch den Namen Zehendheber. Diel, einst Badearzt im Bad-Ems (Amt Nassau) hat diese volkstümliche Benennung, als er den Apfel beschrieb, adoptirt, d. h. in die Wissenschaft eingeführt. Alt und Jung kennt und schätzt diese Frucht unter diesem Namen als einen — wie Diel sagt — „grossen, für die Wirthschaft vortrefflichen und schätzbaren „Apfel, der vom Landmann auch zum rohen Genuss geliebt wird.“ Ich habe den Zehendheber mir aus zuverlässiger Quelle aus dem Amte Nassau kommen lassen und mit dem vulgo Crome-Lohr aus Weilburg verglichen; beide stimmten bis aufs Jota mit einander und mit der Diel'schen Beschreibung überein. Der Zehendheber war auch in der Ausstellung 1858 als solcher von Dausenau im Amte Nassau aufgelegt; der Berichterstatter v. T. gedenkt auch seiner (Nro. 49 S. 223 und 224 des angeführten Wochenblattes) unter diesem Namen, schreibt aber (wahrscheinlich nach dem nicht exakt abgefassten Cataloge) „Zehentheber“ und hält sogar die auch einmal vorgekommene Schreibweise „Zehenthöfer“ für die richtigere. — Hr. Oberdieck, der (im IV. Bd. des Illustr. Handb. der Obstkunde S. 345) den ausserhalb Nassau vielleicht weniger bekannten, seit Diel's Zeiten in der pomol. Literatur kaum mehr beachteten Zehendheber der Vergessenheit mit Recht wieder entrissen hat, darf, wenn seine Beschreibung eine 2. Aufl. erlebt, die guten Eigenschaften etwas mehr betonen und für Nassau, namentlich Weilburg, die

bisher fabelhafte Bezeichnung Crome-Lohr als synonym beifügen. \*)

Zuletzt heisst es unter **C. Plattäpfel**:

„4. Vaterchens-Apfel. Von Hrn. Stadtschulth. Schnas in Oberlahnstein „eingesendet, ebenfalls eine schöne, schmackhafte, langdauernde und nach der Angabe fruchtbare Wirthschaftsorte, die mir anderwärts noch nicht vorgekommen ist.“

Ich habe diesen „Vaterchens-Apfel“ 1853 von Schnas in Oberlahnstein und 1858 von anderen Einsendern in den Ausstellungen zu Wiesbaden gesehen und ihn als „einen alten Bekannten“ begrüsst. Schon im „Teutschen Obstgärtner“ (IX. Seite 94) ist er im Jahr 1798 (von Diel) unter der Bezeichnung „Paternoster-Apfel“ beschrieben und (auf Taf. 6) für die damalige Zeit gut abgebildet worden. Christ hat ihn sowohl im Handwörterbuch (Seite 111, Spalte 2), wie in seinem Handbuch (2. Aufl. S. 516, 3. Aufl. S. 431 und 4. Aufl. S. 385) und in der Vollständig. Pomologie (Bd. I. Seite 58) als „Vaterapfel, Vaterapfel ohne Kern“ und „Paternoster-Apfel.“ Diel beschrieb ihn nochmals als „Vaterapfel ohne Kern. Paternoster sans Pepins“ (im 1. Heft Seite 202), stellte ihn in II. Rang und ordnete ihn zu den „Streiflingen“. Diel, der ihn „um Braubach a. Rhein und der Umgegend stark angebaut und sehr beliebt“ fand und die „ganz eigene Zartheit im Fleische“ mit gesperrter Schrift hervorhebt, bemerkt in einer Note am Ende der Beschreibung: „Die Legende am Rhein sagt, dass ein zahnloser Aeltervater nur noch diesen Apfel habe geniessen können und desswegen hiesse er am Rhein „Vaterchens-Apfel.“ Der Apfel ist leicht zu erkennen; denn „er hat“ — wie Diel wiederum mit gesperrter Schrift hervorhebt — „das Charakteristische, dass das „ziemlich geräumige, etwas offene Kornhaus „fast nie einen Kern enthält, sondern statt deren nur bräunliche „punktgrosse Körperchen.“ Der Vaterchens-Apfel ist unter dieser Benennung nicht nur am Rhein, sondern auch im Lahuthal und an anderen Orten im Nassauischen verbreitet und wohlbekannt. In meinem elterlichen Hause war er von Anfang Oktober bis Mitte Januar, roh mit der zarten Schale genossen, bei allen, namentlich bei uns Kindern einer der liebsten, ungeachtet Calville und edle Reinetten auf dem Aepfelbette daneben lagen.

\*) Danke bestens für diese Nachrichten, die bereits bei der Beschreibung des Zehendebers nachgetragen sind.

Er gehört zu den Diel- und Christ'schen Sorten, die, nach alten Bäumen zu schliessen, schon längst vor Diel und Christ im Nassauischen heimisch waren. Die Vorliebe für diesen Apfel und die Gewohnheit daran bürgen auch dafür, dass diese Sorte im Nassauischen nie untergehen wird. Ich muss es daher Hrn. Oberdieck dankend anerkennen, dass er (im *Illustr. Handb. d. Obstk.* Bd. IV. S. 355), wenn auch zum grossen Theil nur auf Aussagen von Diel gestützt, aber richtig mit \*†† signirt, diesen Apfel, meinen alten Jugendfreund, wieder der Auffrischung in der neueren Literatur würdig erachtet hat.

„5. Anhalter. Von Hrn. Philipp Griesel in Cronberg eingesendet, gut, fruchtbar und bis in den Sommer dauernd, zu jedem Wirtschaftsgebrauch geeignet.“

Diesen „Anhalter“ erhielt ich im Winter 1858—59 von dem Gärtner J. Müller zu Cronberg mit dem Bemerkten, dass dieser Apfel in Cronberg und der nächsten Umgebung auch den Namen „Christ's Wildling“ führe, weil ihn der Pomologe Christ aus Kernen gezogen habe. Müller bestätigte die oben gerühmte Fruchtbarkeit des Baumes und die vielseitige Verwendbarkeit des Apfels im ländlichen Haushalte, wesshalb die Verbreitung dieser Sorte in und um Cronberg sichtlich zunehme. Die grosse Fruchtbarkeit schrieb Müller der ungewöhnlich späten Blüthe des Baumes zu. Von der langen Dauer des Apfels habe ich mich überzeugt, obgleich meine Exemplare durch mangelhafte Verpackung auf dem Transport mehr oder weniger gedrückt worden waren. Gegen Druck scheint dieser Apfel überhaupt empfindlich zu sein. Widerstand gegen Druck und lange Haltbarkeit brauchen bekanntlich nicht vereinigt zu sein. Ich zweifle nicht, dass ich durch Müller den obengemeinten „Anhalter“ von Griesel erhalten habe. Mit dem Namen „Anhalter“ ist übrigens nichts gesagt, da derselbe als Trivial-Bezeichnung an vielen Orten im Nassauischen für ganz verschiedene Aepfel gebraucht wird, namentlich für solche, die nicht leicht von den Winden vom Baume abgeworfen werden. Insofern sind also „Anhalter“ und „Anhänger“ gleichbedeutend. Mit den Herzogthümern Anhalt-Dessau-Köthen etc. hat die Herkommen nichts gemein. Diels „Anhänger“ (im 2. Heft S. 152) ist ein gemeiner Apfel 3. Rangs, ein zugespitzter Streifling, der nie grosse Verehrung genoss und desswegen — wie andere seiner Sorten 3. Rangs — von besseren Sorten beinahe bis zum Verschwinden verdrängt worden ist. — Ich hielt den vulgo „Anhalter“ von Cronberg

nach allen seinen Eigenschaften für einen noch nicht in die Literatur eingeführten „Taffetapfel“.

Im Anschluss an vorstehende Mittheilungen erlaube ich mir noch eine ergänzende Bemerkung zur Charakteristik des Apfels Prinz Nikolaus von Nassau (Monatschr. für Pomologie, 7. Jahrg. S. 6) beizufügen. Diese Frucht ist am Baume um und um mit einem blauen Duft überlaufen. Hr. Jahn, der die Frucht in der Collection des Hrn. v. Trapp zu Namür sah (Monatschrift für Pomol. 9. Jahrgg. S. 141) scheint sie für einen „Streifling“ zu halten, während Hr. Oberdieck in ihr eine „Rothe Reinette“ erkannte und Hr. Lucas sie zu den „Taubenäpfeln“ registrierte. Wer hat Recht?

Nachschrift. In einem Berichte über die Ausstellung landwirthschaftlicher Produkte des Lahnthals in gegenwärtigem Herbst (1864) zu Limburg a. d. Lahn (mitgetheilt in Nro. 49 des Wochenblattes nass. Land- und Forstwirthe) werden der Crome-Lohr (ingesandt von Hrn. Baron v. Dungen in Dehrn bei Limburg) und der Zehendheber (ingesandt von der Gräfl. v. Kielmannsegge'schen Verwaltung in Nassau) abermals als zwei verschiedene Aepfelsorten aufgeführt, der Crome-Lohr französirt als Crome l'or, der Zehendheber als „Zehnthöfer“ mit dem Zusatze: „nicht Zehntheber, wie er irrig oft genannt wird.“ Die Schreibweise Crome l'or mag aus einer ähnlichen Quelle geflossen sein wie die des Bonbonnier für Bon Pommier. Die Wandlung des „Zehendheber“ in „Zehnthöfer“ mag allenfalls passiren, obgleich Diel und dessen Nachfolger „Zehendheber“ schreiben; dagegen liegt für die Ableitung von „Zehnthof“ meines Wissens kein Grund vor. Es dürfte daher besser sein, bei der Diel'schen Benennung und Schreibart „Zehendheber“ zu verbleiben, zumal diese in der Mundart des Lahnthals als richtig begründet ist.

Anm. d. Red. Wenn in diesem Artikel, für welchen wir Herrn Direktor Dr. Thomse sehr dankbar sind, einige frühere Angaben des Herrn Geh. Reg.-Rath von Trapp berichtigt werden, so soll und kann dies den grossen Verdiensten dieses eifrigen Pomologen im geringsten keinen Eintrag thun. Mögen beide verehrte Pomologen vereint fortfahren, ihre an werthvollen Obstsorten so sehr reichen heimathlichen Auen zu durchforschen und über so manche dort seit langer Zeit verbreiteten, aber den Pomologen beinahe fremd gebliebenen Sorten Licht zu verbreiten.

## Ueber einige neuere Traubensorten.

Aus einem Schreiben an Ed. L.

Ich entspreche hiermit Ihrem Wunsche, verehrter Freund Lucas, Ihnen meine Erfahrungen über eine kleine Zahl neuerer Traubensorten mitzutheilen. Möge dies auch andere zu Mittheilungen veranlassen, denn wir tappen hierin noch sehr im Finstern herum, weit mehr, wie bei den neueren Birn-, Aepfel-, Pflaumen- u. s. w. Sorten, wo uns doch schon eine oder die andere competente Stimme (wie Chr. Baltet, August- u. Sept.-Heft der Monatschrift) vorliegt. Wie weit die Kataloge der Gärtner sich in Beziehung auf Traubenbeschreibungen, wie wir sie nicht selten lesen, versteigen können, darüber theilt der Graf Odart in der 5. Auflage seiner Ampélographie ein gar ergötzliches Beispiel mit. Ich gebe hier in der Uebersetzung nur die Beschreibung einer Traubensorte, da die 4 folgenden in einem ähnlichen hohen Styl, — der Marktschreierci — gehalten sind. „Auszug aus dem Nachtrag des Cataloges von M. Tourrés in Macheteaux bei Tonneins. Neue Traubensorten aus Samen. Demermetz-Isabella: weisse Traube mit Ananas-Geruch und Geschmack. Die Sorte hat auf dem Concours in Bordeaux die grosse silberne Medaille erhalten, als die nützlichste und wichtigste Pflanze.“

Dies Wunder der Traubenwelt ist aber seitdem verschwunden, denn ich habe es vergeblich in den reichen Traubensortimenten, die die Kataloge von Andre Leroy, Robert und Moreau in Angers, Simon Louis frères in Metz und Rose-Charmeux in Thoméry einschliessen, zu entdecken gesucht! — Odart, allerdings eine Autorität in Beziehung auf Traubenkunde, hält nichts von dem jetzt häufig betretenen Weg der Gewinnung von Trauben aus Samen, denn er will bloss die älteren, vorhandenen Sorten gesammelt wissen.

Darin geht er offenbar viel zu weit, denn wir würden ja dann nicht Sorten besitzen, deren Worth er selbst gar hochstellt, wie Muscat hatif de Saumur und Précoce de Malingre. Möge man nur fort neue Sämlinge ziehen, das wenige Gute wird sich erhalten und das viele Schlechte wird bald vom Schauplatz verschwinden. Wie auch eine Autorität sich verirren kann, sehen wir in der Beurtheilung unseres Trollingers (Frankenthaler), die uns Odart gibt. Der Trollinger, der als Spaliertraube

von hohem Werth, für die Treiberei gar nicht zu ersetzen, wird von ihm mit souveräner Verachtung behandelt, denn er lässt kein gutes Haar an ihm. Nebenbei kann er seinen Verdruss nicht verbergen, dass die feinzüngigen Pariser eine besondere Vorliebe (Rose-Charmeux sagt auch in seinem kleinen Werkchen „Culture du Chasselas à Thomery,“ dass er in der Gegend von Paris immer mehr angebaut werde) für ihn gewinnen. Auf der Versammlung in Namur hat man ihn ohne weiteres auf das erste Tableau der empfehlenswerthesten Trauben, deren Zahl eine kleine (Chasselas de Fontainebleau, Ch. gros Coulard, Ch. rose, Muscat noir du Jura, Précocé masqué de Courtilier (synon. Muscat hatif de Saumur), Fintendo, Frankenthal, d'Ischia, Malvoisie de Sydges, Pinot gris, Pineau noir, Précocé de Malingre und Ulliade bleu) ist, gebracht. —

Doch beginnen wir unsere kleine Revue.

1) Angers noir hatif oder Frühe Schwarze von Angers, eine Bezeichnung, die sie keineswegs verdient, denn sie reift eher ziemlich spät, Traube und Beeren mittelgross, Geschmack säuerlich — schlecht. Nach dem Katalog von André Leroy ist sie nur 3. Ranges.

2) Tokay rose, mit und etwas nach dem Chasselas Fontainebleau reifend, hellroth, Beeren ziemlich gross mit schöner Traube, Geschmack recht gut. Zeigt sich auch hier sehr tragbar, was schon Odart von ihr sagt, der sie in die Klasse der Guteedel einreicht, wohin sie nach Form und Geschmack auch offenbar gehört.

3) Chasselas Napoléon, ein Name, der ihr erst in der neuen Zeit gegeben, denn sie kommt unter vielen andern, wie Panse jeune, Raisin des dames u. s. w. vor, am Mauerspalier in guter Lage sehr spät zeitigend, Beeren weiss, länglich rund (eiförmig) und sehr gross. Nach Odart neigt sie in der Blüthe gern zum Abfall, wogegen sich in günstigen Jahren prachtvolle Trauben am Stocke bilden. Sie ist fürs freie Spalier bei uns, wenn nicht Fenster angewendet werden, zu verwerfen. Nach dem „Bulletin van Mons“ ist sie auch in der Liste der für Belgien zu verwendenden Trauben aufgeführt, wo freilich denn auch Sorten vorkommen, wie der Krach- und Rothe Guteedel, die nicht allein bei uns gut gedeihen, sondern auch gut werden.

4) Madelaine de Jacques, zeitigt mit der Précocé de

Malingre; Beeren auch weiss und Trauben jedoch noch kleiner, Geschmack ebenso süss und mehr gewürzt. Die Tragbarkeit ist gering, weit gegen die Malingre zurückstehend. Die Madelaine blanche de Jacques des Grafen Odart ist eine andere, denn er gibt eine spätere Reife für sie an, auch spricht er von ihr als einer schönen Traube, während die Rebe der obigen Sorte nur „Träubchen“ liefert.

5) Chassolas Vibert. Weisse Traube, merkbar früher wie das Chass. de Fontainebleau zeitigend, Beeren gross, Traube ziemlich gross, Geschmack süss und gut. Bei voller Reife nimmt sie eine schöne gelbliche Färbung an. Ueber die Tragbarkeit der Sorte ist man etwas in Zweifel, denn nach dem Katalog von André Léroy ist sie wenig fruchtbar, nach dem von Simon Louis frères aber ziemlich fruchtbar. Nach dem, was ich seit 2 Jahren von ihr gesehen, möchte ich mich der letzten Ansicht anschliessen. Sie verdient jedenfalls wegen Frühereife (de Bavay sagt in seinem „Cours pratique“, dass sie ungefähr 10 Tage früher wie der Chass. de Fontainebleau zeitige), Schönheit und Güte eine Stelle in jedem Garten.

6) Muscat hatif de Saumur (Précoce musqué de Courtilier) sehr früh reifend, ganz kurz nach der Malingre, Beeren und Traube mittlgross, Geschmack sehr angenehm muskirt. Sie ist ein reiner Muskateller. Die Tragbarkeit der Sorte, die zum erstenmal im vorigen Jahre hier trug, wird allgemein gerühmt. Nach Odart ist es die schönste Eroberung, die in der neueren Zeit durch Samenzucht gemacht worden. Auch Forney, im Jardin fruitier, gibt ihr eine höhere Stelle, wie der Malingre. In Namur wurde sie ohne Discussion in das erste Tableau der Trauben eingereiht, während über die Aufnahme der Malingre noch abgestimmt werden musste. Bei ihrem kräftigen Wuchs möchte sie sich auch für den Weinberg eignen, wozu man sie, wie wir hören, auch in Frankreich schon in Aussicht genommen hat.

Die in weiten Kreisen schon sehr geschätzte „Précoce de Malingre“ hat sich auch seit den 6 Jahren, wo ich sie beobachten konnte, immer als sehr früh reifend, süss und äusserst tragbar gezeigt. Wenn man ihr einen Vorwurf machen wollte, so wäre es ihre übergrosse Tragbarkeit, da sie schon an und für sich von schwachem Holzwuchs ist, sich daher gern erschöpft. Man wird wohl thun, mitunter Früchte von ihr auszubrechen. Ich habe sehr kräftige

Stöcke dadurch von ihr gewonnen, dass ich Schnittlinge von ihr pflanzte, so lang ich sie nur haben konnte, die ganz flach in den Boden (10" à 12") kamen. Auch das Pfropfen von Wurzelreben der Malingre auf kräftigere ältere Stöcke, wobei eine neuere Pfropfweise, eine Art Anplatten, zur Anwendung kam, die Rose-Charmeux in seinem kleinen Werkchen „Culture du chasselas à Thomery“ angelegentlichst empfiehlt, lieferte im vorigen Jahr gute Resultate. \*)

Die Verpflanzung der Malingre in den thonschieferhaltigen Boden eines Weinbergs brachte einen kümmernden Stock.

Traben an der Mosel.

F. C. Korn.

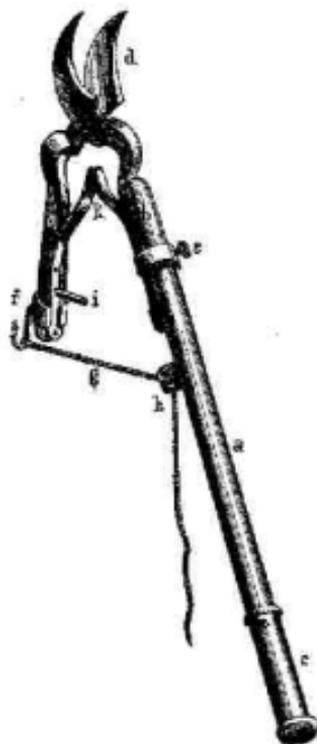
## Neue Baumscheere aus Troyes.

Nebst Abbildung.

Dieses Geräthe ist sehr praktisch und lässt sich auf zweierlei Art verwenden, nämlich als gewöhnliche Baumscheere und als Raupenscheere.

Die Scheere selbst ist an beiden Griffen ausgehohlet, in welchen Höhlungen dann die beiden Federn befestigt sind. Die Form dieser Scheere ist sehr zweckmässig und ein Hauptvorthail derselben besteht darin, dass sie bei gleicher Grösse doch weit leichter ist als alle andern Scheeren. Ueberdiess liegt sie sehr gut in der Hand und ist sehr dauerhaft.

Soll diese Scheere nun als Baum- oder Raupenscheere dienen, so wird der rechte Griff derselben mittelst einer Zwinge (e) an eine 43 Centimeter lange und 2 1/2 Centimeter dicke, runde Stange (a) geschraubt, welche zu diesem Zwecke oben an der inneren Seite (b) eine Höhlung oder Einsenkung hat. An dem



\*) Freund Korn will die Gulte haben, für das nächste Heft seine Erfahrungen über dieses Pfropfen der Reben mitzutheilen, was gewiss allseitig mit grossem Dank anerkannt werden wird.

untern Ende der Stange (e) befindet sich ein hohler Handgriff aus Blech, in welchen noch eine fernere Stange befestigt werden kann, um auch auf hohe Bäume damit reichen zu können. An dem linken Griff der Scheere wird nun ebenfalls eine Zwinge (f) aber ohne Stellschraube befestigt, die von oben herunter geschoben wird und an der sich ein Hakon befindet, an dem eine Schnur festgemacht wird. Diese Schnur (g) läuft über eine kleine Rolle (h), welche an der innern Seite der Stange (etwas unterhalb der erwähnten Einsenkung, in welche der rechte Griff der Scheere eingepasst wird) befestigt ist und muss so lang sein als die ganze Stange.

Diese vorzügliche Baumscheere, die also auch als Handscheere trefflich zu benutzen ist, wird allen Gartenfreunden aufs Wärmste empfohlen.

Diese Scheere wurde zuerst von Hennequin in Troyes erfunden und verfertigt und dort von mir käuflich erworben und nach Reutlingen geschickt.

Nach dem Modell wurden seither in der Fabrik von Dittmar in Heilbronn sehr schöne und vollkommene Nachbildungen gefertigt und ist der Preis der Scheere mit Stange 3 fl. 30 kr. = 2 Thaler, wofür dieselbe im Pomologischen Institut in Reutlingen zu beziehen ist.

Fr. Lucas.

## Mittheilungen über eine pomol. Reise im October 1864.

Von Ed. Lucas.

(Fortsetzung von pag. 62.)

Am Abend fand eine pomologische Besprechung statt, welcher vorzüglich die Mitglieder des Vereinsausschusses anwohnten, wo über die Mittel die Obstkultur zu fördern, über Düngung der Bäume, über Stecklingvermehrung und über Herbstvoredlungen verhandelt wurde. Sämmtliche Anwesende traten schliesslich dem deutschen Pomologenverein als Mitglieder bei, während auch der Verein als solcher seinen Beitritt erklärte. Diese Sitzung machte, da die einzelnen Theilnehmer bei derselben eine streng wissenschaftliche Richtung festhielten, auf mich einen sehr angenehmen Eindruck und ich bin für diesen genussreichen Abend dem sehr verehrlichen Verein für Gartenbau und Botanik zu grossem Danke verpflichtet.

Nach Besichtigung des neuen fecnartigen Blumentempels der „Flora“ und der prachtvollen neuen Anlagen ringsum, sowie des daneben gelegenen Zoologischen Gartens — beide Etablissements sind allen Fremden sehr zu empfehlen — sowie des sehr hübschen Gartens der Villa Oppenheim, setzte ich meine Reise weiter fort und zwar durch einen grossen Theil von Westphalen bis Preuss. Minden und von da nach Hannover.

Hier angekommen, war mein erster Gang nach Herrenhausen, wo ich meinen sehr verehrten Freund Garteninspector Borchers auch glücklich antraf.

Eine Schilderung der sehr ausgedehnten Königl. Obstplantage ist nach einmaligem, nur wenige Stunden dauernden Besuch kaum möglich, zumal es so viel zu sehen und zu lernen und doch so wenige Zeit zum notiren gab.

Die K. Plantage bildet einen 40—50 Morgen umfassenden Bestandtheil der grossen und sehr ausgedehnten Gartenanlagen von Herrenhausen. Der Boden ist vorherrschend Sandboden, theils durch Cultur zu einem humosen schwärzlichen Sandboden, theils aber auch aus einem gelben, etwas lehmhaltigen, theils einem reinen weissgrauen Sande bestehend. Die Lage der Plantage ist etwas geschützt durch die in der Nähe befindlichen hohen Baumgruppen. Doch mögen die Stürme trotzdem da oft genug tüchtig hausen.

Eine schöne Obstbaumallee zeigt schon die Nähe der Plantage und durch eine zweite wird man zum Haupteingange hingeleitet. Diese beiden Obstalleen enthalten schon viele sehr gute Sorten und hier sah ich zuerst vollhängende stärkere Hochstämme des sehr schätzbaren Deutschen Goldpeppings, welchen Oberdieck früher den „Herrenhauser Pepping“ genannt hatte und so manche bekannte gute Reinette, sogar auch einen Luikenbaum angepflanzt, welcher sich übrigens bis dahin in diesem Sandboden noch nicht als sehr tragbar gezeigt hatte.

In der Nähe des Eingangs befindet sich die neue stattliche Wohnung des Garteninspectors, ein sehr geräumiges und zweckmässig construirtes Gebäude, in dessen untern Räumen vortreffliche Obstgewölbe eingerichtet sind.

Die ganze Plantage ist durch gerade laufende Wege in viele Abtheilungen gebracht und dem Hauptwege entlang sind eine sehr beträchtliche Anzahl von Pyramiden angepflanzt, während gar

viele der gebildeten Abtheilungen mit Hochstämmen bepflanzt sind. Eine Menge schöner Früchte waren da zu finden und so viele Sorten trugen, dass mehrere Tage dazu gehört hätten, alle diese Schätze genau zu besichtigen.

Wie ganz anders hatte ich mir, nach den schönen Ausstellungsfrüchten, die Borchers in Gotha, Berlin u. s. w. hatte, Boden und Lage gedacht! es ist wirklich zum Erstaunen, wie in diesem Sandboden solche Erzeugnisse und zwar unter dem 52.<sup>o</sup> nördl. Breite ohne alle Kunst, nur unter sachgemässer Pflege erzielt werden können. Wenn ich sage: ohne alle Kunst, so meine ich ohne künstlichen Schnitt, denn nicht einer der vielen und so reich tragenden Pyramiden hätte einem französisirenden Baumkünstler genügt. Entfernt soll dies kein Tadel sein, sondern im Gegentheil wollen wir constatiren, dass nicht, wie man jetzt gar sehr zu glauben geneigt ist, alles was jetzt im Norden Deutschlands in dieser Richtung erzielt wird, nur durch die umständlichen Verfahrensarten des künstlichen Baumschnitts erreicht werden könne. Gute, wohlgebildete und zahlreiche Früchte zu ziehen, bleibt doch wohl immer die Hauptaufgabe unserer Obstcultar; mit je einfacheren Mitteln wir dies erreichen können, um so besser ist es. Würden wohl diese vielen Pyramiden, die da so voll hängen und so schöne, gesunde, delicate Früchte lieferten, würden sie wohl durch jene künstlichen Schnittmethoden zu höheren Erträgen gebracht werden, würden die dann freier gestellten Aeste den Stürmen so gut Widerstand bieten können, als diese naturwüchsigen Bäume? ich möchte dies in der That bezweifeln und namentlich möchte ich nicht behaupten, dass durch den künstlichen Schnitt die Bäume solche Dauer und solche Gesundheit wie sie hier zeigen, erhalten würden.

Kern- und Steinobst-Hochstämme auf den Abtheilungen der Plantage waren mehrere Tausende da und auch diese hingen theilweise sehr voll; sie waren nach meinen süddeutschen, von unseren Lehmböden abgeleiteten Ansichten, ziemlich dicht (auf 24') gepflanzt, allein dort in dem Sand werden die Bäume nicht so gross und treiben weitaus nicht so ins Holz wie bei uns; sie können nicht nur enger stehen, sie müssen es auch, um sich gegenseitig Schutz gegen Stürme zu bieten.

Borchers hat in seiner werthvollen Schrift „Anleitung zur Vervollkommnung des Obstbaus im nördlichen und mittlern Deutsch-

land, Hannover bei Hahn 1863,\* von pag. 306 an die dort erprobtesten Obstsorten beschrieben und beschränke ich mich, da ich ohnedies nur flüchtig beobachten konnte, nur auf die Nennung einiger Sorten, die ich dort erst recht schätzen lernte: Gellerts Butterbirn, hing sehr voll, vortreffliche Octoberbirn, sehr zu beachten; Holländische Feigenbirn, grosse schöne Frucht, die in trockenem Boden, trotz ihrer Grösse gut zu tragen scheint. Hildesheimer Bergamotte, von Borchers sehr empfohlen, Esperine, delicate und sehr fruchtbare, schöne Octoberbirn, Volkmarische Birn, in der dortigen Gegend sehr verbreitet, trug auf Hochstamm neben Colomas Herbstbutterbirn überaus voll, Esperens Herrenbirn, ebenfalls auf Hochstamm sehr einträglich und wird mit Recht von B. als eine der ausgezeichnetsten Tafelbirnen bezeichnet. Poire de Maraise, eine neue, sehr fruchtbare und sehr schöne Frucht, Baronsbirn, sehr tragbare und von B. besonders geschätzte Kochbirn, Comperette, Capiaumont, Argenson, die Charneu, Napoleon waren häufig angepflanzt und besonders die Marie Louise Dusq. in vielen Exemplaren und überall reich behängt zu sehen. Nirgends sah ich aber noch die Chaumontel so ausgebildet und schön ohne Spalier, wie hier. Die Liebart, Delavigne, Eggermont, Graf Canal, Jules Bivort und verschiedene werthvolle neue Sorten waren in schöner Tragbarkeit da. Von den Aepfeln, die auch sehr zahlreich und schön vorhanden waren, allein doch gegen die Birnen zurückstanden, will ich nicht besonders berichten und bemerke nur, dass Danziger Kanta, Gravensteiner, Baumanns R., Wtr. Citronen A., Parker, Spital R., Goldparmäne, Purpurr. Cousinot und eine grosse Zahl andere anerkannte Sorten recht gut trugen.

Die Abtheilungen junger Bäume waren zwar zahlreich, allein die Bäume sämmtlich an Pfählen gezogen. Auf meine Bemerkung hierüber erwiderte Borchers, dass bei den herrschenden Stürmen und dem leichten Sandboden der Pfahl nicht entbehrt werden könne.

Nachdem ich noch unter Borchers Begleitung die Anlagen des im französischen Styl gehaltenen grossen Gartens, sowie die reichen Pflanzenschätze des Berggartens besichtigt, setzte ich voll der angenehmsten Erinnerungen meine Tour fort und stattete dem rühmlich bekannten Etablissement von Schiebler & Sohn

in Celle einen Besuch ab. Freund Louis Schiebler besitzt da ein Anwesen, das an Ausdehnung wohl von wenigen Privat-Handelsgärten übertroffen wird; es umfasst 200 Hann. Morgen und schliesst eine sehr ausgedehnte Baumschule, grossartige Gehölz-zuchten, wie berühmte Spargelpflanzenzuchten, Gemüsesamenbau und ein namhaftes Pflanzengeschäft ein. Schiebler hat ausser seinem Sohn beständig 3 Obergärtner und etwa 60—70 Gehülften und Arbeiter. Die Obst- und Wildbaumschulen umfassen allein gegen 80 Morgen.

Die Vorräthe sind sehr bedeutend und die Bäume von dort in freier Lage und einem ziemlich leichten Boden — dicht an der Lüneburger Heide — gezogen, sind wahrhaftig nicht verzärtelt. Vorzüglich schön waren die Kirschen, allein auch Aepfel und Birnen waren grossentheils kräftig und wohlgezogen. Unter den Kirschen war eine Sorte „Trauerkirsche“, die wirklich sich durch ihren Wuchs sehr auszeichnete und an die Thränenmuskateller K. crinnerte. Auf Einzelheiten kann ich mich nicht einlassen; ich würde sonst einige Hefte damit anfüllen und ich habe noch eine Hauptstation meiner Reise zu schildern — Braunschweig — wohin mich nun meine geehrten Leser noch ein wenig begleiten mögen.

(Fortsetzung folgt.)

**Des Landwirths Gartenbuch.** Practischer Rathgeber für Oeconomen und Gartenbesitzer. Das Wichtigste über Gartenanlagen, Blumenzucht, Gemüsbau, Obst- und Wildbaumzucht, sowie über Wegverbesserungen enthaltend u. s. w. Von Paul Niemeyer, städtischer Garten- und Ackerinspector in Magdeburg. Mit 52 Abb. und 1 Plan. Liegnitz, Reisersche Buchhandlung, 1865.

Wir haben mit wahrer Freude dieses sehr schöne und anziehend geschriebene, leicht fassliche und doch das Wichtigste der oben genannten Gegenstände enthaltende Buch gelesen und können es als des „Landwirths Gartenbuch“ so recht allen grössern und kleinern Gutsbesitzern, aber auch allen angehenden Gärtnern aufs Wärmste empfehlen.

Der Plan stellt einen Garten mittlerer Grösse dar, in welchem Gemüsegarten, Ziergarten, Obstgarten und Baumschule auf eine

eben so ungezwungene als zweckmässige Weise mit einander verbunden sind. E. L.

**Otto, Adressbuch** sämmtlicher Kunstgärtnerereien, Samen- und Pflanzhandlungen Deutschlands und der Schweiz. 2. Jahrgang. 1. Novbr. 1864.

**Otto, Adressbuch** sämmtlicher Kunstgärtnerereien u. s. w. Frankreichs, Hollands und Belgiens. 1. Jahrg. 1863. 2. Jahrg. erscheint 1. Novbr. 1865.

Herr Otto in Erfurt hat sich durch diese mühevollc Sammelarbeit grosse Verdienste erworben und nicht nur der Handelsgärtner, sondern jeder, besonders auch der junge Gärtner, der reisen will, findet in ihnen einen sehr schätzbaren Rathgeber.

Wir finden in beiden Büchern 1) die Adressen der Kunst- und Handelsgärtner nach dem Alphabet des Wohnorts geordnet, ferner ein alph. Namensverzeichnis sämmtlicher Firmen, 3) Verzeichniss der herrschaftlichen Gärtnerereien, 4) Zusammenstellung der Bezugsquellen für Gartengeräthe und Aufzählung der bedeutendsten herbiculturalistischen Instrumente. E. L.

**Culture de poirier.** Comprenant la plantation, la taille, la mise a fruit et la description abrégée des cent meilleures poires par Charles Baltet. 3. édition des bonnes poires. — Paris 1865. 96 pagg. 8°. — (1 franc.)

Diese kleine, einen Theil der Bibliothéque de l'horticulteur praticien bildende Schrift ist eine wahrhaftige neue Ausgabe der bekannten Bonnes poires. Neu ist die Culturanweisung, neu ist die Zusammenstellung der Sorten, neu ist zumeist der Styl und selbst die Orthographie ist erneuert. Sie ist ein wesentlicher Fortschritt für und auf dem Birnenfeld.

An die Spitze der Einleitung stellt der Verf. den Satz: der Birnbaum ist der erste aller Obstbäume — und wenn er auch nicht alle seine Leser damit überzeugt, so sieht man doch, dass es ihm voller Ernst ist mit diesem Satze.

Die ersten 38 Seiten geben die Culturanweisung — kurz und bündig, wie es des Verf. Art und wie sich solche theilweis im Livre de la ferme findet. Auch das Capitel von Erzielung schöner Birnen findet sich und bezeichnet der Verf. das Frottiren mit

Oel, das Aufkleben von Figuren und das Zwängen in eine Flasche als Spielerei.

Die Aufzählung der Birnen nach der Reifzeit ist dieselbe der früheren Auflagen, doch ist da manches verbessert, sowohl in Bezug auf die Reifzeit als in der Wahl der Sorten. Neu treten da auf: Tyson, Boutoc, Oudinot, Dumont, Bon Gustave, Vauquelin, Besi-mai etc. etc. —

Die Orpheline d'Enghien erscheint hier als solche, nicht mehr als B. d'Arenberg, dann die B. de Rance, früher Rans etc. — Auch die Passe Crasanne erscheint. Zu ihr bemerke ich mit Bezug auf Monatsschr. 1864 S. 161, dass in der Ausgabe der Baltet'schen *bonnes poires*, welche der Uebersetzung zu Grunde lag, diese Sorte nicht enthalten ist, wohl aber unter jenen 27 Sorten sich befand, welche Baltet nachträglich eingereiht zu sehen wünschte. Die Uebersetzung des Baltet'schen Textes dieser Nachlieferung rührt nicht von mir her und die damals unter 119 gegebene Beschreibung passt sehr gut auf die des Illustr. Handb. 221, sehr schlecht aber mit der jetzt S. 79 vorliegenden, wo es heisst — *verd bronze roux und tailler long* etc. etc.

Das Werkchen empfiehlt sich als eine wahrhafte Bereicherung unserer Birnenliteratur. Die Ausstattung könnte besser sein.

v. Bose.

Unter den Catalogen der Obstbaumschulen haben wir früher bereits einen oder den anderen besprochen und so sei es erlaubt, damit fortzufahren. Zunächst nennen wir

**A descriptive catalogue** of fruit-trees, cultivated for sale by Thomas Rivers & Son, the nurseries, Sawbridgeworth, Herts. Septbr. 1864. — London 1864. gr. 8. m. Abb. — 35 S.

Das Etablissement von Rivers und der Catalog desselben sind so bekannt, dass nur im Allgemeinen bemerkt werden soll, dass sich unter den ca. 150 Birnen, 120 Aepfeln, 50 Kirschen etc. manche Neuheit befindet und manche wenig bekannte Frucht, so die Birne Dana's Hovey, der Apfel Ribston Spring etc. etc. — Hervortretend ist der Wein, wo einige 70 Sorten aufgezählt werden. — Möge das Etablissement von Rivers allen Obstfreunden bestens empfohlen sein.

**Guide pratique de Vigneron**, p. M. Fleury-Lacoste. Paris 1865. 8<sup>o</sup>. 32 S. — (40 cents).

Eine kurze Darstellung der Guyot'schen Lehren über Weinbau, welchen eine Aufzählung der Monatsarbeiten beigegeben ist. Ganz populär gehalten ist das Büchlein Jedem verständlich.

v. B.

**Le Verger**, Publication périodique d'arboriculture et de Pomologie, dirigée par M. Mas, Président de la société d'horticulture de Pain, avec la collaboration de Pomologistes Français et étrangers. Paris, libraire agricole de la maison Rustique, 26, rue Jacob.

Das hier bezeichnete Werk, auf welches auch die deutschen Pomologen aufmerksam zu machen ich mich beilege, verspricht nach der Ankündigung und dem mir bereits vorliegenden ersten Hefte viel. Herr Mas sagt in der Ankündigung „La connaissance des différentes variétés d'arbres fruitiers et des soins de culture, qu'elles exigent, est devenue un besoin general. J'ai créé, il y a plus de vingt ans, un vaste jardin fruitier, dans lequel je prends le soin de réunir le plus grand nombre de variétés anciennes ou nouvelles, connues en France et à l'étranger. J'ai attentivement étudié les caractères des organes des arbres; j'ai pu apprécier, par une longue pratique, la qualité de leurs fruits et leurs dispositions vegetatives. J'ai fait des expériences comparatives sur les meilleurs modes de culture, qui conviennent à chaque variété; aussi je crois pouvoir publier les résultats d'un travail entrepris dans le but, de me rendre utile aux progrès de la Pomologie, science à laquelle je voudrais conquérir de nombreux adeptes.

Cette publication contiendra la description de deux milles variétés françaises, allemandes, anglaises, américaines, belges etc. elle sera aussi variée, que possible, ayant à traiter alternativement des espèces suivantes. Poiriers, Pommiers, Pêchers, Vignes à raisins de table, Pruniers, Cerisiers, Abricotiers, Grosseillers.

Jede Monographie soll separat paginirt werden, um die Vereinigung der einzelnen Fruchtsorten in abgesonderten Bänden zu erleichtern. Die beigegebenen Abbildungen (aquarelles) werden unter der Aufsicht des Herrn Mas nach der Natur durch Herrn Lefèvre, geschickten Aquarellisten der Revue horticole, angefertigt und hofft Herr Mas, dass wenn das Werk gute Auf-

nahme finde, es mit der Zeit das vollständigste Repertorium der Pomologie werden dürfte. Jährlich sollen 12 Lieferungen erscheinen. Jede Lieferung soll 8 Abbildungen von Früchten, nebst deren Beschreibung und Cultur enthalten. Man abonnirt auf einen Jahrgang durch frankirte Einsendung von 25 Francs per Post à M. Zanote, Directeur de la librairie agricole, rue Jacob 26 à Paris oder auch par l'entremise des librairies de la Province et par celle de M. Mas (dessen Adresse ist M. A. Mas, à Bourg-en-Bresse, Depart. de l'Ain France). Um die Beurtheilung des Werkes zu erleichtern, soll jedem, der in frankirtem Briefe es wünscht, durch die gedachte librairie agricole ein Heft des Verger franco zur Ansicht zugesandt werden. Band I. soll enthalten Winterbirnen, II. Sommerbirnen, III. Herbstbirnen, IV. spät zeitigende Aepfel, V. frühreifende Aepfel, VI. Pflaumen, VII. Pfirsiche, VIII. Kirschen, IX. Aprikosen, X. Weintrauben, XI. Stachelbeeren und Himbeeren.

Soll bei diesen Monographien noch etwas gewünscht werden, so scheint es mir hauptsächlich nöthig, dass die Form der Frucht etwas näher bezeichnet werde, über die man allermeist nur die Angabe findet, ob die Frucht gross oder mittelgross etc. sei. Die Form erhellet zwar auf der beigegebenen Abbildung, aber diese kann theils durch Schuld des Künstlers missrathen sein, theils variiert sehr oft eine Frucht in der Gestalt und man bleibt bei der Prüfung vorliegender, selbstgeernteter Exemplare oft in Zweifel, wenn man diese Abänderung nicht kennt. Esperens-Bergamotte z. B. kommt zwar auch kreiselförmig vor, wie sie hier abgebildet ist, — wahrscheinlich nach Frucht vom Zwergbaume, — doch möchte die gewöhnlichere Form eine mehr gerundete sein. Auch das möchte immer mit bemerkt werden, ob eine abgebildete Frucht vom Zwergbaume oder Hochstamme genommen ist und in welchem Zustande der Reife, ob in der Baumreife (wie hier Esperens-Bergamotte) oder halben oder ganzen Lagerreife sie abgebildet ist.

Das mir vorliegende Heft enthält Hardenponts Winterbutterbirn, Esperens Bergamotte, Bergamotte fortunée, Bezi sanspareil, Goubaults Dechantabirn, Josephine von Mecheln, St. Germain Vauquelin, Bergamotte Crassane d'hiver. Die Abbildungen sind sehr gut und naturgetreu ausgeführt. Die Beschreibungen nehmen 2 Seiten in gross Octav ein, mit deutlichem, schönem Druck. Jeder

Beschreibung gehen voran die Synonyme und Literatur nach den wichtigsten Werken, unter denen auch unser Illustriertes Handbuch nicht fehlt, (da Herr Mas der deutschen Sprache kundig ist) und die Beschreibung nimmt auch auf den Baum, dessen Cultur und Vegetation, ähnlich wie bei Decaisne, sorgfältige Rücksicht. Besonders finden sich auch schätzenswerthe Angaben über die Cultur jeder Sorte, die Rubriken für die Beschreibungen sind Rameaus, Boutons à bois, Pousses d'été, Feuilles des pousses d'été, Stipules, Feuilles stipulaires, Boutons à fruit, Fleurs, Feuilles des productions fruitieres, Caractère saillant de l'arbre, Fruit, Fleur, Oeil, Queue, Chair.

Jeinsen, den 4. Januar 1865.

Oberdieck.

**Arnoldi's Obstkabinet.** 24. Lieferung.

Dieses schöne und bedeutende Unternehmen schreitet stets ruhig vorwärts und wir begrüßen jetzt schon die 24. Lieferung. Dieselbe enthält Langtons Sondersgleichen, Kleiner Steinpepping, Landsberger Reinette, alle 3 in sehr gelungener Darstellung und von Birnen: Kleine Zimmt-Rousselet, Arembergs Butterbirn, Aarer Pfundbirn. Auch diese sind sehr gut, nur ist die Aremberg nach einem zu stark berosteten Exemplare colorirt, wie es in guten Jahrgängen selten vorkommt.

E. L.

**Woermann, der Garteningenieur.** V. Abth. 2. Heft. Die Kalthäuser mit 14 Taf. Abb. Berlin 1864. Ernst Schotte.

Es ist sehr erfreulich, dass dieses vorzügliche Werk, welches wir schon mehrfach erwähnten, so regelmässig fortschreitet. Der jetzt vorliegende letzterschienene Band enthält die Kalthäuser (Frigidarien) und reiht sich in der sorgfältigen und sachkundigen Bearbeitung den früheren rühmlich an.

E. L.

**Decaisne's Jardin fruitier.** Die neuesten Lieferungen 73, 74, 75 enthalten 6 Pflirsich, —

Brugnon Gathoye, P. tardivedes Mignots, P. brugnon Pimason orange, P. brugnon a fruits jaunes, P. nain und P. brugnon cerise, dann die 6 Birnen: P. Monseigneur Affre, P. Columbia, P. Carrière, P. Seringe, P. Fondante de Malines und P. William Prince.

Für 1865 haben wir dieselben Almanache zu registriren, die

uns seit längerer oder kürzerer Zeit bekannt geworden und zählen wir da die folgenden als beachtenswerth auf:

**Almanach - manuel de Jardinage** — (petit guide manuel du jardinier) par Ragonot-Godefroi. Paris 1865. 16.

Der eigentlich pomologische Theil dieses Heftchens ist sehr unbedeutend und mag es genügen zu erwähnen, dass der alljährlich erscheinende Bon jardinier der Superlativ desselben sein mag.

**Almanach du jardinier.** Paris 1865. 16. — Orné de 40 gravures. (50 cents).

Im 22. Jahrgange bringt dieser gute Freund ausser den bekannten und alljährlich wiederkehrenden Rubriken zunächst die Werkzeuge, den Sécateur Vauthier, die Nummerzange von Hardivillé und den Mooschaber oder Kratzer von Frémot. Dann ist zu nennen S. 99 der Aufsatz von Carrière über die bereits vielfach ventilirte Erdbeere Dr. Nicaise. Der Abschnitt „Baumzucht“ theilt zunächst den bekannten Aufsatz von Decaisne — de la variabilité dans l'espèce du porrier — im Auszuge mit, giebt dann einen illustrirten Beitrag über Schutzdächer der Obstbäume gegen Frühjahrsfröste — S. 122—131 — von Du'Breuil, und eine Anleitung zur Erziehung des Weinstockes an Spalieren oberhalb der Mauern, von Marc-Antoine Peretti. Ob sich diese etwas complizirt erscheinende Methode practisch bewährt, will ich nicht entscheiden, nur bemerken, wie mir die in Belgien übliche Methode weit einfacher und desshalb für die Praxis geeigneter erscheint. — Die „Sommerpflanzung von Bäumen mit fallendem Laube“ v. Bossin berichtet über die durch Marie in Vichy vollzogene Anlagen. Zuletzt giebt de Mortillet einen Satz über den Nussbaum, seine Cultur und Varietäten, der aus der Revue horticole bereits bekannt.

**Le parfait Vigneron.** IV. année. — Almanach du **Moniteur** viticole. 1865. Paris, Pagnerre. 16<sup>o</sup>. — (50 cents). — av. fig.

Unter den einzelnen Artikeln des 4. Jahrganges sind vorzugsweise folgende zu beachten. „Die dem Weinstock schädlichen Insekten“ von Duffour, woran sich ein Lob des Sperlings reiht, unter Bezug auf die Schrift von Prévost, — des animaux d'appartement et du jardin — Die Geschichte des Weinhandels in

Paris vor 1793 — und die Eriedigung von Rechtsfragen in Bezug auf Weinbau, Handel etc.

Praktische Rathschläge, Recepte etc. fehlen keineswegs; auch Abbildungen sind eingestreut und Anekdoten als Lückenbüsser. Dagegen fehlen die rébus und das wohl mit Recht, denn zur Erhöhung des Werthes trugen sie nicht bei. Auch ohne sie und ohne „die schönen Winzerinnen“ wird der Almanach sein Publikum befriedigen.

**Le Pommier.** Almanach du pays a cidre. Prix: 50 cs. au profit des pauvres. 3. année. 1865. Rouen, Boissel. 16<sup>o</sup>.

Diesesmal haben wir neben dem Gregorianischen Kalender, den der französischen Republik, wie ihn das Jahr 1793 einführte, mit seinen messidor, fructidor, seinen duodi, tridi etc., also das Jahr 73/74 der Republik. Daran reiht sich eine Erklärung dieses Kalenders.

Unter dem reichen Inhalte dieses Jahrganges findet sich ein Gegner des „irdischen Paradieses“ und mancher andere witzige Satz, von denen nur „die kleine Frage häuslicher Oekonomie“ erwähnt sein mag. Ausser den Aufsätzen, die speciell den Cidre betreffen — wo besonders die „Geographie und Statistik des Cidrelandes zu nennen — finden sich diessmal auch rein pomologische. So „6 Tafeläpfel“ — Kar. Alexander, Gravensteiner, Wintergoldparmäne, Blenheim Peppin, Reinette carrée, und Railen blanc — und „Jedem sein Vergnügen“. — Auch Recepte sind da, z. B. Häringssalat mit Aepfeln etc., dann Gedichte, z. B. die Physiologie der verbotenen Frucht etc.

Aus dem Ertrage des Pommier sind dem Hospitale in Rouen eine Anzahl Bücher übergeben worden, deren Verzeichniss S. 141 sich befindet. Schon des guten Zweckes wegen, wünschen wir dem Pommier zahlreiche Verohrer.

Unter den Fortsetzungen bereits früher besprochener Werke sind zu nennen:

**De Nederlandsche Boomgaard** — jetzt bis Nro. 16 vorliegend.

Er giebt 34 Aepfel und 16 Kirschensorten in Text und Abbildungen.

Von der Boskooper Vereeniging tot regeling en verbetering der Vruchtsoorten ist das 3. Heft des raisonnirenden Cataloges erschienen.

**Beschrijving der Vruchtsoorten.** Deerde Reeks (dritte Reihe). 1864. Groningen, Wolters 1865. — und enthält die Aepfel 151—201, die Birnen 128—160 und die Kirschen 29—40.

**The vine manual;** or instructions for the cultivation of the grape vine in the Stove, Vinery and Greenhouse, also an Walls and Trellises in the open air and in pots; including also its propagation, diseases and the insect enemies with wish it is infested. With num. illustr. By Contributors to the Journal of horticulture. London J. a. 8<sup>o</sup>.

### Deutscher Pomologen-Verein.

Seit der vorigen Anzeige im Februarheft sind folgende neue Mitglieder dem Verein beigetreten: Oeconom Schumann in Lützen, Preussen; Math. Neven, Kaufmann in Köln, Preussen; Institutsgärtner Kühler in Altenburg, Ungarn; Conr. Hohenstein, II. Gärtner in Mainz; Notar Gassner in Gausalzheim, Rheinpreussen; Haleck, Königl. Förster in Kreuznach, Preussen; Landwirtschaftliche Localabtheilung des Kreises Kreuznach; Fr. Schwürtz, Gutsbaltzer in Baumgarten bei Ohlau; Ernst Roloff, Fabrik- und Gutsbesitzer in Siegfeld bei Siegburg, Rheinpreussen.

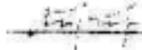
Die zur Bestimmung im Herbst und Winter 1864/65 nach Reutlingen eingesendeten Obstsammlungen belaufen sich bis jetzt (28. Febr. 1865) auf 66. Die Zahl der Obstnummern, welche dieselben in Summa enthielten, beträgt 1560; von dieser Zahl wurden ca. 1100—1200 Nummern pomologisch bestimmt.

Längere Zeit wurden hier zwei geräumige Säle zur Aufstellung von Collectionen verwendet.

Zur Aufsuchung unbekannter Sorten leistete mir ein Auszug aus Dieck 27 Bdn., welche alle von Dieck aufgeführten Sorten nach den zwei von mir aufgestellten Systemen, dem künstlichen (Formen-) System und dem natürlichen, nach Familien geordneten, eingereiht enthält, die wesentlichsten Dienste.

Die Früchte hielten sich auf Tafeln und Kapseln aufgestellt und mit Papier locker belegt, sehr gut; auch übte das mehrmals nöthig gewordene Heizen des Saals keinen ungünstigen Einfluss. Als Merkwürdigkeit langen Haltens ist zu bemerken, dass jetzt noch, 28. Febr., ein vollkommen gutes Exemplar des im Septbr. reifenden Langtons Sondersgleichen neben etwa 45 Sorten Winterbirnen wohl erhalten aufgestellt ist, und überhaupt noch circa 300 Sorten vorhanden sind.

Ed. L.



**Christ's Denkmal.** Nach einer am 25. Januar d. J. von Herrn Baumzüchter Eichenauer senr in Kronberg a. H. erhaltenen Nachricht ist für dasselbe, welches in der Heimath Christ's in Kronberg errichtet werden soll, 100 fl. vorhanden. Die in Kronberg 1868 veranstaltete Obstausstellung hat ca. 40 fl., ein in K. zu diesem Zwecke veranstaltetes Theater 35 fl. eingebracht, das übrige wurde durch

einige Beiträge von dort und durch den Verkauf einer Anzahl Exemplare der Verhandlungen der 1858 in Wiesbaden versammelten Wein- und Obstproduzenten, welche Hr. Geheimerath v. Trapp gesendet hatte, erzielt.

Es ergeht nun zunächst die Anfrage an die Mitglieder des Ausschusses des Deutschen Pomologenvereins, ob sie etwa 25 fl. aus der Vereinskasse geben wollen, und bitte ich bei gelegentlicher Aeusserung hierüber und darf wohl, falls bis 1. Mai sich keine Stimme dagegen äusserte, die Zustimmung annehmen. Aber auch bemittelte Obstbauer und Pomologen sollen sich der grossen Verdienste des ehrwürdigen alten Oberpfarrer Christ erinnern, und ist die Redaction d. Bl. gern bereit, Beiträge nach Kronberg zu übermitteln, und wird der Empfang in den Monatsheften angezeigt werden.

### Kurze Notizen und Mittheilungen.

Eine Erfindung, die, wenn sie sich bewährt, eine gewaltige Revolution auch im Obstbau herbeiführen würde. Die Zeitung für Norddeutschland vom 26. Januar 1865 enthält auf der letzten Seite folgendes Inserat: „(Fleisch-Extrakt). Der aus den Annalen der Chemie und Pharmacie entnommene Artikel „Extractum carnis“ von J. v. Liebig eröffnet die erfreuliche Aussicht, die ungeheuren Fleischmassen, welche in den Haciendas von Südamerika jetzt verderben, für Europa zu retten und dadurch der stets wachsenden Theuerung des Fleisches einigermaßen zu steuern. Es wäre dies eine Wohlthat, deren Folgen auf die ganze Generation gar nicht hoch genug angeschlagen werden könnten. Dabei wird man aber an einen Gegenstand der Pariser Industrie-Ausstellung erinnert, der — unbegreiflicher Weise — nicht weiter verfolgt zu sein scheint. Ein Herr Lamy, zuvor Fabrikant in Clermont-Ferrand, jetzt Universitätsprofessor, bewahrt auch diejenigen Substanzen in ihrem natürlichen Zustande auf, die am leichtesten verderben, ohne sie zu kochen, ohne sie hermetisch zu verschliessen, ohne sie mit einer schützenden Hülle zu umgeben. Die Aufbewahrung scheint nicht kostspielig, da für 2 Pfund Fleisch nur 10 Centimen, also noch nicht ganz 1 Sgr. oder 3 Kreuzer hinreichen, es relativ ewig vor Verderben zu schützen; für 2000 Pfund Früchte betragen die Kosten gar nur 1 Franken. Herr Lamy zeigte zwei Hammelkeulen vor, von denen die eine 5, die andere gar 10 Jahre alt war, und die frei, ohne irgend einen Ueberzug oder Schutz in der Luft hingen. Ein Rehbock, ein Salm, ein Hecht, eine Steinbutte, Rebhühner mit sammt den Eingeweiden und Federn, Gemüse, Weintrauben, Pflaumen, Orangen, Trüffel waren auf dieselbe Weise „jahrelang“ erhalten. Alles hatte ganz das Aussehen der Unversehrtheit. Blumenkohl war von ganz frisch abgeschnittenem nicht zu unterscheiden. Mehreres davon fand auf der kaiserlichen Tafel vielen Beifall. Ein Pariser Obsthändler verkaufte den ganzen Winter hindurch Aprikosen und Pflaumen, nach Lamy's Methode ganz frisch erhalten, um 1½ Franken das Stück. Bisher hat Lamy sein Verfahren nicht angegeben; es soll darin bestehen, die eiweissartigen Stoffe durch Anwendung eines Gases gerinnen zu machen. Bei manchen Stoffen soll das Verfahren noch durch Anwendung eines Salzes, welches aber mit den Lebensmitteln nicht in Berührung kommt und daher keinen gesundheitsschädlichen Einfluss ausüben kann, vervollständigt werden. Es hat den Zweck, den freien Sauerstoff zu ent-

fernen. Die Sache ist von so hoher Wichtigkeit, dass alle Chemiker zur Entdeckung sich verbünden und anstrengen dürften. Auch sollte man meinen, dass Lamy durch eine Belohnung von sehr bedeutendem Betrage, aus Staatsmitteln oder durch ein Actien-Unternehmen aufgebracht, zur Bekanntgabe seines Geheimnisses bewegen werden könnte. Näheres siehe in Abels „Aus der Natur“, Nr. 9, 1856.\*

Die eine Frage freilich tritt gegen die Bewährtheit dieser Erfindung auf, weshalb Herr Lamy nicht selbst, in einem grossen Etablissement, zu seinem Vortheile sie nutzbar macht. Er müsste in Paris dadurch der reichste Mann werden können. Insofern mag, was Herr Lamy bietet, auch nur ein Vorspiel kräftigerer, bewährterer Erfindungen sein, ob es die Chemie nicht noch einmal dahin bringen werde, Fleisch, Obst und Gemüse lange Zeit im ganz frischen Zustande unverdorben zu erhalten, mag man nicht geradezu verneinen.

Oberdieck.

**Ausstellungen 1865.** Zu Anfang des October d. J. wird die Bayerische Gartenbaugesellschaft in München eine grösstere Obstausstellung veranstalten, wobei auch Preise für gut gezogene junge Obstbäume, welche mit ausgestellt werden, ausgesetzt sind. Zur Bestimmung der aufgestellten Sorten sind mehrere Pomologen speciell eingeladen worden.

**Aus dem Lavantthale.** Die sorgfältige Abzünplung der Obstbäume beim Stifte St. Paul hatte in diesem Jahre die glänzendsten Erfolge, indem vielleicht seit 40 Jahren eine so ergiebige Obsternte nicht stattfand, und bloss aus den unedlen Obstsorten gegen 200 Halbstartin Obstmost erzeugt werden dürften. Die Obstbaumzucht beim Stifte St. Paul wird aber auch glänzend gehandhabt, worin vorzüglich der Herr Prälat v. Steinerger selbst als Master-Pomolog\*) den intensivsten Einfluss nimmt, und welcher nun auch beschlossen hat, den um St. Paul liegenden Ortsgemeinden je 1000 Stück Wildlinge zur Zucht zu spenden, welche aus der stets reich begabten stiftlichen Obstbaumschule genommen werden. Der schöne Zweck des Herrn Prälaten ist nicht zu verkennen, indem man wohl in diesem Jahre wahrgenommen, welches Ertrügnis der Obstverkauf bloss im Bezirke St. Paul allein abgeworfen, da um beinahe 10000 fl. Obst verkauft wurde.

A. M.

**Decaisne über pomologische Systeme.** Fast alle Pomologen, ich meine diejenigen, die dieses Namens würdig sind, haben es versucht, die Birnen zu klassifiziren: Alle scheiterten und wegen der Veränderlichkeit der Charaktere waren sie nicht im Stande, eine nur einigermaßen natürliche Einteilung zu Wege zu bringen.

Ich glaubte, wie meine Vorgänger, im Anfang meiner Studien diese Arbeit mit einiger Hoffnung auf Erfolg in die Hand nehmen zu können, heute bin ich von dieser Ansicht zurückgekommen und schone mich nicht zu erklären, dass jede Einteilung hier bloss eine künstliche sein kann. Das einzige Prinzip, 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

\*) Derselbe ist ein eifriges Mitglied des deutschen Pomol.-Vereins.

Blüthen etc. können sichere Basen zu einer Eintheilung liefern, denn alle diese Punkte sind rein individuell, pflanzen sich nicht getreulich fort und es gibt sogar Beispiele, wo sie sich auf einer und derselben Pflanze durch lokale Umstände oder Vorfälle, welche man sich nicht immer zu erklären vermag, verändern.

**Neue Pflanzenetiketten** von grosser Dauerhaftigkeit stellt man dadurch her, dass man die Pflanzennamen auf ein Stück starkes Schreibpapier schön schreibt oder druckt, dieses mit Stärkekleber, flüssigem Gummi (Dextrinlösung) Leinöl oder einer Auflösung von arabischem Gummi so auf einen Streifen dicken Glases klebt, dass das Glas die Schrift bedeckt. Die Rückseite des Papiers wird dann mit Asphalt, oder irgend einem andern Firniss oder selbst nur mit Oelfarbe bestrichen, und nach dem Trocknen dieses Ueberzugs ist die Etiquette fertig, welche nun mittelst eines dünnen Messingdrahtes an Ort und Stelle befestigt wird. Diese Etiquetten sind sehr dauerhaft und elegant und machen an Pyramiden und Spalieren einen rechtlichen hübschen Effect. Aus Müllers III. Gätzg. 1864 p. 112.

**Gegen Hasenschaden** an Obstbäumen hat sich diesen Winter ein höchst einfaches Mittel ausserordentlich bewährt. Es ist dies alter und zwar unbrauchbar gewordener Käse (sog. Backsteinkäse), welcher einen ganz penetranten Geruch hat. Ein Garten, in welchem viele junge Bäume, Spaliere u. a. w. sind, wurde vollständig dadurch vor dem Eindringen der Hasen geschützt, dass man an dem (sehr lückerhaften) Zaun hier und da eine Auflösung solchen Käses anstrich. E. L.

### Berichtigung.

**Zur Kirschencultur in Witzzenhausen.** In der pomolog. Monatsschrift (Nov.—Decbr. 1864) Seite 353 wurde gesagt, dass die Kirschen an den Bergen zu Witzzenhausen auf der Ostheimer Weichsel veredelt würden. Bei einer Besichtigung dieser Kirschenculturen hat mir der Augenschein nach der Höhe, Rinde, Gesundheit und dem Alter zu urtheilen gelehrt, dass die meisten Hochstämme auf süsseren Wildling der Vogelkirsche veredelt sind. Die zum Sauerkirschenschlecht gehörigen feineren Sorten (rothe Maikirsche, rothe Muskateller), die man einzeln in den dortigen Weinbergen findet, könnten dagegen möglicherweise auf Ostheimer Weichsel veredelt sein. — Wenn man je ausnahmsweise einmal Süskirschen auf Sauerkirschenstamm veredelt hat, da erreichen die Bäume kein hohes Alter und bleiben klein und krüppelhaft. Uebrigens schlagen auch Süskirschenreiser auf Sauerkirsch- oder Weichselholz schlecht an. Jedenfalls beruht jene Mittheilung auf Irrthum.

Etzdorf.

F. W. Pinckert.

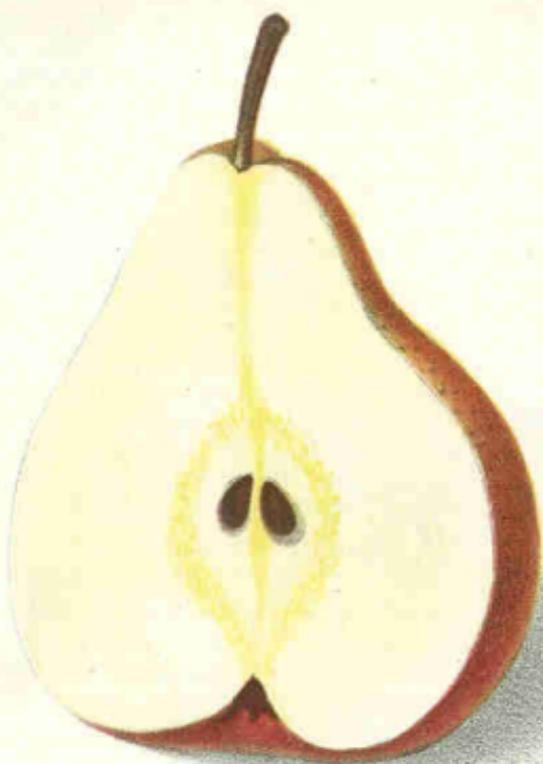
### Personalmeldungen.

Professor Decaisne in Paris, der berühmte Verfasser des Jardin fruitier du Museum wurde für 1865 zum Vicepräsidenten der Academie der Wissenschaften in Frankreich erwählt.

Dr. Schüßler in Christiania wurde zum ord. Professor der Botanik und Director des botanischen Gartens dort ernannt.

Garteninspector Ed. Lucas wurde von dem Verein für Gartencultur und Botanik in Cöln a. Rh. zum Ehrenmitglied ernannt.

Derselbe wurde von dem Cercle professoral pour la progrès de l'Arboriculture en Belgique in Gent zum correspondirenden Mitglied ernannt.



*Butterbirn von Nivelles.*

Forbendruck v. W. G. Bartsch, Stuttg.

## Butterbirn von Nivelles, Beurré de Nivelles.

Mit Abbildung.\*)

Fam. der Butterbirnen; XI. 2 b. Längliche Winterb. mit rothgefärbter Schale \*\*); December — Februar, oft bis März.

Wir erhielten einige Früchte dieser vortrefflichen Winterbirne von Herrn Chevalier de Biseau zu Binche, nach denen die beifolgende Abbildung gemacht wurde. Diese Birn hatte bei einem sehr schönen und freundlichen Aeussern, was sie zur Zierde jeder Tafel macht, ein vollkommen schmelzendes und reich gewürztes Fleisch und gehört dieselbe unstreitig zu unsern besten Wintertafelbirnen. Die kurze Beschreibung in Baltets Auswahl werthvoller Birnsorten passte ganz genau. Letzterer sagt: der kräftig wachsende Baum gerüth auf Quitte wie auf Wildling veredelt, er muss aber ziemlich lang geschnitten werden, die dem Leitzweig zunächst stehenden Augen sind auszubrechen und die Fruchtruhien zu schonen. Die Sorte eignet sich sowohl für Hochstamm, als für Pyramide und Spalier.

Die von Binche erhaltenen Früchte waren vom Hochstamm und auch Chevalier de Biseau rühmt die Güte und das gute Gedeihen wie die Fruchtbarkeit dieser Sorte.

Mit dieser Durchschnitzzeichnung wird zugleich eine Probe gegeben über eine neue sehr vereinfachte und sehr zweckmässige Abbildungsweise der Früchte. Alle gewöhnlichen Abbildungen der Obstsorten sind mehr oder weniger Portraits und man wird gar oft in den Fall kommen, sich, wenn man Früchte von abweichendem Colorit erhält, nicht zurechtfinden zu können. Hier ist es anders; hier wird blos der Character angegeben, der für alle einigermaßen gut entwickelte Exemplare passt, und somit kann man hiernach eine Frucht weit leichter untersuchen, als mit Hülfe einer gewöhnlichen Abbildung. Dazu kommt, dass diese Art der Abbildungen leicht und schnell auszuführen und weit wohlfeiler ist, als jede andere colorirte Abbildung.

Ed. L.

\*) Die Abbildung ist nicht ganz nach Wunsch ausgefallen; die Rösche ist am Kelch zu stark und gehört am Stiel ganz weg. Die Red.

## Notizen aus meiner Obsternte vom Jahre 1864.

Von **Oberdieck**.

Der Sommer 1864 ist der kälteste und für die Güte des Obstes ungünstigste gewesen, der mir seit 1820 vorgekommen ist, und es wird gewiss nützlich sein, dass von mehreren Orten her einige Nachrichten aufbewahrt werden, wie das Obst in diesem so ungünstigen Jahre sich verhalten hat. Was auch da noch in meiner Gegend sich als gut gezeigt hat, davon wird man mit einiger Sicherheit annehmen können, dass es auch für hohe und rauhe Lagen passe, und wohl noch in Livland, dem südlichen Schweden und Norwegen und in ähnlichen Klimaten mit dem besten Erfolge werde ungebaut werden können. Insbesondere gilt das von den Birnen, die sich bei mir auch 1864 noch gut und schmelzend zeigten, da zu dem ungünstigen Sommer mein für die Birnen äusserst ungünstiger Boden (zu hoch gelegener, meistens zu trockener Lehmboden) hinzukommt. Ich kann zwar nur über das Verhalten einer mässigen Anzahl von Birnen Nachricht deponiren, da die jungen Probehirnbäume, welche ich, nach dem Verluste der vor zehn Jahren hier angefertigten, durch die gewaltige Dürre der Sommer 1857 und 1858 fast sämmtlich getödteten grossen Probehirnbäume, aufs Neue anfertigte, erst anfangen zu tragen; indess wird es dennoch für den Obstbau nicht ohne Nutzen sein, wenn ich die gemachten Wahrnehmungen und Erfahrungen in unsern Monatsblättern niederzulegen suche.

Nach einem im Ganzen milden Winter, der nur zweimal eine merklichere Kälte brachte, die manche Augen der Weinstücke und ein paar im Herbst aufgesetzte Birnreiser tödtete, jedoch die Zweige der Obstbäume, auch der Birnen, nicht beschädigte, fand sich im Frühlinge so viele kalte Witterung ein, dass die Kirschen erst am 12.—14. Mai in voller Blüthe standen, die Aepfel erst 22.—26. Mai und sank noch während der Apfelblüthe, bei lebhaftem Nordwestwinde mit Regen- und oft selbst Schlossenschauern begleitet, das Thermometer auf 5<sup>o</sup> Wärme herab, wodurch es wohl kam, dass, wenigstens in der hiesigen Gegend und namentlich in meinen Gärten, die allermeisten Aepfelsorten nichts oder nur einzelne Früchte ansetzten. Auch auf den umliegenden Chausseen bemerkte ich später, dass es immer nur einzelne Sorten waren, deren Bäume voll angesetzt hatten, wiewohl an der Chaussee

von Sarstedt nach Hannover sich merklich mehr tragende Apfelbäume fanden, als an den Chausseen nach Elze, Pattensen und Hildesheim, wie auch schon bei Hildesheim selbst wieder eine reichere Erndte an Aepfeln war, als in meiner nächsten Umgegend. Am vollsten setzten die Birnen an, die eine ziemlich günstige Blüthezeit gehabt hatten, nach ihnen die Süßkirschen, weniger die Sauerkirschen; ein grosser Theil der Kirschen verdarb jedoch im häufigen Regen; die Pflaumen wieder nur in einzelnen Sorten, die sehr voll trugen, während die Mehrzahl der Sorten nichts angesetzt hatte. Die Hauszwetsche, die anfangs wenig angesetzt zu haben schien, sass überall so sehr voll, dass auf manchen Bäumen die Früchte sich nicht gehörig ausbildeten, wie überhaupt die Hauszwetsche ihre rechte Güte nicht erlangte, da die Reifzeit sich bis tief in den October hinein verzögerte und ehe die Früchte noch recht reif waren, schon Nachfröste von mehreren Graden eintraten. Sie fand daher auch auf den Märkten keinen rechten Absatz, und noch Ende October sah man viele Bäume, nach schon abgefallenen Blättern, mit Früchten noch ganz bedeckt. Getrocknet wurden indess ziemliche Quantitäten.

Die Durchschnitts-Temperatur der einzelnen Sommermonate war nach den Aufzeichnungen auf einer Beobachtungs-Station zu Hannover März 4,21<sup>o</sup> R., April 6,87<sup>o</sup>, Mai 8,42<sup>o</sup>, Juni 12,53<sup>6</sup>, Juli 13,10<sup>o</sup>, August 11,60<sup>o</sup>, September 11,48<sup>o</sup>, October 6,80<sup>o</sup>; Durchschnittswärme der 6 Monate Mai—October inclus. circa 10<sup>o</sup> R., wogegen die Durchschnittswärme aus denselben Monaten im Jahre 1862, wo das Obst sich gut entwickelte, sich auf 12<sup>3</sup>/<sub>10</sub> R. stellt und namentlich der August eine Wärme von 13,43 und der October von 9<sup>o</sup> gehabt hat. Verhältnissmässig höchst wenige Tage des vorigen Sommers waren sonnenhell und warm, Regenwetter dagegen sehr häufig und nur höchst selten konnte man im Freien, selbst an vor Wind geschützten Plätzen, ohne Unbehaglichkeit sitzen.

Nach einer solchen Witterung erlangten selbst die Aepfel allergrösstentheils ihre rechte Güte nicht, und der Geschmack der Tafeläpfel war geringer als in besseren Jahren. Faulende Aepfel fanden sich nachher auf den Obatlagern sehr wenige, aber manche welkten, die, spät gebrochen, das sonst nicht thun, wohin diesmal auch der so sehr schätzbare deutsche Goldpepping gehörte. Einige Sorten bemerkte ich jedoch, die durch die kühle

feuchte Witterung selbst schöner, grösser und vollkommener sich ausbildeten, als gewöhnlich, wohin namentlich der Beachamwell, Possarts Nalivia und der Apfel von Hawthornden gehörten. Letzterer hatte auch gar keine vorstechende, etwas scharfe Säure, wie ich in wärmeren Jahren sie an ihm bemerkt hatte, und schmeckte mir recht gut.

Die fast nie in gutem Fruchtertrage fehlschlagenden Aepfel sassen auch diesmal sehr voll, und empfehlen sich dadurch in Norddeutschland zu recht häufigem Anbau. Dahin gehörten namentlich, neben den drei schon genannten Sorten, der Weisse und Rothe Astracan, der Virginische Rosenapfel, Sommer-Gewürz-apfel, Charlamowsky, Gelber Lavendelpepping, Engl. Scharlachpepping (Rother Quarrendon), Rother Sommercalvill (Rother Herbst-Strichapfel), Pfirsichrother Rosenapfel, Böhmischer Sommer-Rosenapfel, Fraas Sommercalvill, Weisser Sommercalvill, Gravensteiner, Langtons Sondergleichen, Kaiser Alexander, Hildesheimer Saftreinette, Sommer-Zimmtapfel, Longvilles Sämling (so schön und nahezu eben so gut, als der Sommer-Zimmtapfel), Herrnhäuser weisser Herbst-Strichapfel, Süsse Herbstreinette, Scharlachrothe Parmäne, Burchardts Reinette, Gefamnter weisser Cardinal (Bürgerherrnapfel), Multhaupts Reinette, Oberdiecks Taubenapfel, Rother Winter-Taubenapfel, Alantapfel, Gelber Bellefleur, Miskirte gelbe Reinette, Winter-Goldparmäne, Goldreinette von Blenheim, Spitalsreinette, Grosse Casseler Reinette, Kleine zartschalige Reinette, Downton Pepping, Scotts Reinette, Fairs Nonpareil, Russet Nonpareil (trotz des kalten Sommers, gegen Ende October gebrochen, im Januar und Februar eben so delikats gewürzt, als gewöhnlich), Rothbackiger Winterpepping (dieser jedoch wegen Neigung zum Welken für nördliche Gegenden, die der See nahen Gegenden etwa ausgenommen, nicht recht tauglich), Winter-Quittenapfel, Wilkenburger Citronenreinette, Landsberger Reinette, Multhaupts Kronenapfel, Braunauer Rosmarinapfel, Champagner-Reinette, Schöner aus Westland, Schöner aus Kent, Grüner Apfel von Sedan, Winter-Bredeke, Grüner Fürstenapfel, Purpurrother Cousinot und einige Andere. Auch Reinette von Orleans, Ribston Pepping, Goldzeugapfel, Carmeliter Reinette, Calvillartige Reinette (im Handbuch Gelbe Spanische Reinette) und Harberts Reinette, trugen in meinen Gärten so ziemlich gut; an andern Orten sah ich sie reicher tragen. — Die Mandelreinette

und der Deutsche Goldpepping trugen sehr voll, gelangten aber nicht zu gehöriger Ausbildung und blieben ohne Güte.

Von den bei mir tragenden Birnen will ich nur diejenigen anführen, die so viele Früchte lieferten, dass man zu verschiedenen Zeiten pflücken und ein genügendes Urtheil über ihren Werth in vorigem Jahre fällen konnte. Ich nenne auch nur die Sorten, von deren Aechtheit ich mich genügend überzeugt habe.

1) Die meiste Güte des Geschmacks hatten die folgenden Sorten, und waren nur einige darunter, in Folge meines für Birnen zu trockenen Bodens, etwas körnig, was sie in irgend günstigem Boden nicht sind.

Amand Bivort; schmelzend wurden erst die nach Michaelis gebrochenen Exemplare.

Ananas von Courtray. Reis von der Soc. v. M.; gab eine delikate Frucht, von Comperette, mit der man sie zusammensetzen will, in Vegetation und Frucht sehr verschieden.

Barbe Nelis, etwa einer Stuttgarter Geishirtel an Werth gleich. Williams Christenbirn. Das Gewürz bei dieser und der Westrumb ist indess in wärmeren Jahren noch merklich delikater.

Butterbirn, Napoleons, etwas körnig.

„ Holzfarbige.

„ von Amanlis.

„ Noisettes grosse Englische, aus Frauendorf, schien doch mit der Amanlis nicht ganz überein, stimmte aber mit der Beschreibung gut.

„ von Mons (Leon Leclerc) an Baumschulenstamm.

„ Six's, von Bivort, hatte auf 2 gesunden kräftigen Probeweigen eine fast kugelförmige Gestalt mit ganz kurzer unbedeutender Stielspitze angenommen, von 2 $\frac{1}{2}$ “ bis 3“ Durchmesser.

Dunmore.

Erzengel Michael (von Decaisne) hatte etliche schöne Bandstreifen, die ich früher nicht sah.

Boses Flaschenbirn, etwas körnig.

Gelbe Frühbirn (Abdonsbirn), mürbe und merklich gezuckert, für meinen Geschmack auch diesmal angenehmer, als die zwar ziemlich schmelzende, aber nicht gewürzte, eher etwas säuerliche Grüne Magdalene.

Gute Graue, etwas körnig.

- Herbst-Colmar (Passe Colmar d'Automne musqué, Esperen), eine delikate, sehr feinfleischige, schmelzende, in Geschmack der Regentin sehr ähnliche, aber schon Ende October zeitigende, reich tragende Frucht.
- Herbst-Sylvester.
- Herrabirn, Esperens, (Oberdiecks Butterbirn), sass äusserst voll, hielt sich lange.
- Hofrathsbirn, die auch als Marechall de la Cour und Duc d'Orleans trug, und grosse, der St. Germain ziemlich ähnlich schmeckende Früchte lieferte.
- Köstliche von Charneu, in meinem Garten meistens von sehr geringem Werthe, erreichte sie diesmal merklich mehr Grösse, wurde fast schmelzend und war sehr angenehm süss, so dass sie in besserem Boden auch v. J. delikat gewesen sein muss.
- Marie Louise (Duquesne).
- Carl von Mons' Leckerbissen (Delices de Charles v. Mons).
- Neue Poitean, nicht ganz so delikat als gewöhnlich, doch immer noch vorzüglich.
- Paternoster Birn, von Decaisne und der Soc. v. Mons übercin, ziemlich gross, schmelzend, nicht zu verwechseln mit der Curé (Pastorenbirn), die auch den Beinamen Pater notte hat.
- Kleine Petersbirn, gut halbschmelzend, sehr angenehm.
- Russet Bivort, klein, aber sehr feinfleischig und delikat.
- „ Französische, (Jahn) delikate Frucht.
- Seckelsbirn, selbst v. J. wirklich delikat, sehr feinfleischig und reich gewürzt. Schon die gegen halben October gebrochenen wurden gut, am besten die vom 22. Octbr. Man muss sie essen, wenn sie gelbgrün ist und wenn die Reife eintritt, nicht über 1 Tag lang in der warmen Stube liegen lassen, sonst wird sie gern plötzlich breiig. Der Baum macht von Natur schöne Pyramiden.
- Edle Sommerbirn, als eine der frühesten recht werthvoll.
- Stevens Genessee, von Downing. Der Beurré blanc in Gestalt und noch mehr Geschmack höchst ähnlich, und wohl längst nicht so eigen auf den Boden.
- Sparbirn, doch nicht aus meinem trockenen Garten, sondern aus einem etwas feuchteren mit Lehmgrund in meiner Nähe.
- Thompson von der Hort. Soc. und Hr. v. Flotow, nicht grosse, aber sehr feinfleischige, delikate Frucht.

Volkmarserbirn.

Windsorbirn, recht angenehm, halbschmelzend.

Westrumb, sehr feinfleischig, siehe oben Williams Christenbirn.

Winter Nelis, zwar ein Geringes körniger als gewöhnlich, gehörte aber auch v. J. mit zu den delikatesten.

Wildling von Montigny, in einer hiesigen Sorte, eine feinfleischige delikate Frucht, die ich bestimmt für die Diel'sche gehalten habe. Etwas bin ich in dieser Ansicht dadurch irre geworden, dass die von Liégel bezogene Wildling von Montigny, die endlich auch einmal trug, und gleichfalls auf die Beschreibung, ja auf Duhamels Figur noch etwas mehr passte, als meine Frucht, eine andere, diesmal wenig werthvolle Frucht lieferte. Leider erhielt ich die Sorte von Diel direct nicht, da ich einmal ein krankes, nachher ein zu stark vom Froste beschädigtes Reis bekam.

2) Recht feinfleischig, ohne alle Körnchen, gross und mehr als halbschmelzend waren auch:

Amandine (Berkmanns) Beurré Delpierre und Napoleons Schmalz-  
birn, doch könnten diese Sorten gewürzt sein.

3) Klein, aber doch schmelzend und sehr schmackhaft waren:

Alexandrine Helie.

Alexandrine Douillard.

Bergamotte Heimburg (die mir von Haçons Incomparable ver-  
schieden schien, mit der man sie zusammenstellt.

Birn von Aston Town.

Mayers frühe Butterbirn.

Beurré Nantais.

General Dutilleul.

Haçons Incomparable.

Heatcote.

Herbstbergamotte (an der Wand gezogen und Ende October ge-  
brochen, wurde sie schmelzend und von sehr angenehmen  
Geschmacke. Leider ist sie nach meinen früheren Erfah-  
rungen nicht recht tragbar.

Madame Adelaïde de Rèves.

Josephine von Mecheln ( $2\frac{1}{4}$ " breit und hoch), 18. October ge-  
brochen, welkte sie noch merklich, wurde aber im Februar  
doch schmelzend, war höchst feinfleischig und von süßem,  
der Regentin ähnlichen, delikaten Geschmacke.

Auch Beurré Delfosse von Hrn. De Jonghe, die man mit der Regentin zusammenstellen will, trug in der Baumschule und wurde schmelzend, war der Regentin wohl etwas ähnlich, zeitigte aber viel früher und schien mir eine andere.

4) Die nachstehenden Haushaltsfrüchte trugen wieder besonders voll und waren gut.

Enghien.

Frankenbirn, sehr werthvoll, lange haltbar, süß.

Hannoversche Jacobsbirn. Ich glaube, dass sie bei einem der älteren Pomologen als Rothe Frühbirn vorkommt, welcher Name auch zu ihrer Schwester in der Reife, der Gelben Frühbirn passt. Leider habe ich nicht sogleich notirt, wo ich das fand, und habe es noch nicht wieder gefunden.

Hessel, von Decaisne, sass klettevoll, angenehm zum rohen Genuss und gekocht sehr gut.

Kampervenus, selbst früh gebrochen den ganzen Winter hindurch trefflich, gehört zu den besten Kochbirnen im Winter.

Kuhfuss, kann nicht genug gepflanzt werden. Herr Garteninspector Lucas, dem ich eine Anzahl Früchte sandte, überzeugte sich gleichfalls von ihrem Werthe. Ist in Deutschland weit verbreitet. Hr. Baron v. Bose sandte mir grosse schöne Früchte, mit der Nachricht, dass sie dort als Westphälische Glockenbirn viel gebaut werde, und Hr. Oberförster Schmidt sandte mir gleichfalls schöne Früchte, mit der Nachricht, dass sie unter dem Namen Ukermärker Pfundbirn in seiner Gegend viel vorkomme. Die Bäume hatten hier erst 1863 voll getragen und sassen voriges Jahr wieder so sehr voll, dass die Früchte ihre rechte Grösse nicht erlangten, was indess dem Werthe keinen Eintrag that.

Braunrothe Speckbirn.

Sommer Robine.

Die Spoelberg (Vicomte de Spoelberg), unermüdlich im Tragen und gekocht recht gut.

Heyers Zuckerbirn, sass äusserst voll.

Rothbackige Sommer-Zuckerbirn.

Schöne Zuckerbirn, wurde diesmal zwar nicht halbschmelzend, hielt sich aber bis Ende November und war gekocht roth und sehr schmackhaft.

Meissner Zwiebelbirn.

Die Schmalzbirn von Delitsch (von Bödiker), welche ich bisher mit der Römischen Schmalzbirn identisch hielt, habe ich diesmal, wo sie gleichzeitig mit der Römischen Schmalzbirn trug, in ihrem Werthe erst recht kennen gelernt. Sie war halbschmelzend und reifte 14 Tage früher als die Römische Schmalzbirn, die hier abknackend bleibt, war eben so stark gezuckert und scheint der Baum hier nicht, wie der der Römischen Schmalzbirn, an Grund zu leiden. Dagegen zeigte Zinks rothe Jungferbirn in Vegetation und Frucht sich mit der Römischen Schmalzbirn gänzlich überein, so dass denn auch diese so sehr kenntliche Frucht Diel unter 4 Namen beschrieben hat (Römische Schmalzbirn, Grosse Sommer-Prinzenbirn, Paradenbirn und Zinks rothe Jungferbirn).

5) Immer noch gut, jedoch an Güte den Früchten aus besseren Jahren merklich nachstehend waren folgende Sorten:

Angeline, schmelzend, aber etwas säuerlich.

Esperens Bergamotte, jedoch noch recht schmackhaft.

Frühe Schweizerbergamotte bleibt stets zu fade und ist auch gekocht ohne rechten Werth. Ist nur schön.

Rothe Bergamotte wenigstens nicht ganz den Früchten aus besseren Jahren gleich.

Brüsseler Birn, zu fade, sonst schmelzend und feinfleischig.

Burgemeister Bouvier, zu steinig.

Brugmanns.

Butterbirn, Achrenthals.

„ Grumkower, zu stark körnig, auch klein, doch wird mein Boden nur daran schuld sein, in welchem sie immer nicht rechten Werth hat, und wird sie in ihr zusagendem Boden auch voriges Jahr wohl sehr gut gewesen sein.

Aremberger Butterbirn, wurde, selbst spät gebrochen, kaum halbschmelzend.

Capiaumonts Butterbirn, wurde nicht recht schmelzend.

Clairgeaus Butterbirn desgl.

Colomas Herbstbutterbirn, gut, hatte indess das delikate kalnusartige Gewürz nicht.

Engl. Sommerbutterbirn, fade, blieb auch klein.

Graue Herbstbutterbirn an der Wand, blieb klein, noch ziemlich gut. Die Amboise von Decaisne (Normännische rothe Herbstbutterbirn) trug auch, was auch schon 1863 der Fall war,

hatte aber gleichfalls bei mir keine Rötthe und war der Grauen Herbstbutterbirn ganz ähnlich. Nur die Verschiedenheit bemerkte ich, dass sie freistehend doch gern ansetzt, während die Graue Herbstbutterbirn freistehend hier höchst selten eine Frucht hat.

Hardenponts Winterbutterbirn wurde, in gut ausgebildeten Exemplaren 24. Oct. gebrochen, lange nicht so schmelzend als gewöhnlich und war etwas gewürzlos.

Holländische Butterbirn (Mausebirn) wurde nicht recht schmelzend, war aber zum Kochen sehr gut. Bei ausnehmender Tragbarkeit und in besseren Jahren langer Haltbarkeit im mürben Zustand ist diese Sorte doch höchst werthvoll.

Liegels Winterbutterbirn, nicht recht schmelzend, ohne das rechte Gewürz. In Braunschweig sah ich sie jedoch besser ausgebildet.

Weisse Herbstbutterbirn, viel aufgerissen und fleckig. Es trug mir auch die Vergoldete weisse Butterbirn, die ich von Dittrich ächt habe, welche an Geschmack der Grauen Dechantsbirn sehr nahe steht (wohl noch stärker gewürzt) aber nicht so berostet und auch im Blatt anders ist.

Arenbergs Colmar, jedoch noch gut und weit besser als die Butterbirn von Arenberg. Beide wuchsen an kräftiger Pyramide.

De Bavay, bleibt stets zu gewürzlos.

Julius Dechantsbirn von der Soc. v. M., trug an Pyramide, blieb klein und ohne Werth und war nicht besser als Früchte, die ich von Hrn. Behrens Reis schon öfter hatte.

Lederbogens Dechantsbirn.

Winter-Dechantsbirn, an Wand gezogen blieb sie unvollkommen und ist vorauszusehen, auch nach einer schon mürben nicht zu zweifeln, dass sie zu körnig und zu gewürzlos sein wird.

Dechantsbirn von Alençon, an Pyramide gewachsen. Selbst 15. Oct. gebrochen welkte sie nicht, und eine zu jener Zeit gebrochene ist schon mürbe geworden und war noch etwas besser, als die Winterdechantsbirn diesmal bei mir geworden ist. Die später gebrochenen sind noch nicht mürbe.

Forellenbirn, klein, fleckig, vom Hochstamm.

Stuttgarter Geisshirtel, 2 Bäume im benachbarten Garten setzten so unnässig voll an, dass die Früchte ohne Werth blieben.

Bilboas Goldbirn, nicht gewürzt, etwas körnig.

Graf Canal (von Schmidt), 1863 war sie delikat, diesmal wollte sie, selbst spät gebrochen, nicht schmelzend werden und war der Geschmack schlecht. Der Baum, der früh und sehr voll blüht, erfordert zum Ansetzen Wärme nach der Blüthe. Fehlt diese, so setzt er sehr wenig an.

Graf Lamy, nicht recht schmelzend, klein.

Graf von Flandern, trägt unermüdlich und liefert an Pyramide grosse, schöne Früchte, die aber bisher nie schmelzend wurden, jedoch feine Kochbirnen sind. Diesmal welkte sie selbst.

Gute Louise von Avranches, vom Hochstamm, klein, körnig. Aus Braunschweig von einem Cordon hatte ich sie besser, doch standen auch diese Exemplare den Früchten aus guten Jahren nach.

Jules Bivort, wird wohl mit der Köstlichen von Lovenjoul, wie statuirt wird, identisch sein.

König Eduard (King Edwards), gehört überhaupt wohl nicht zu den vorzüglichsten Tafelfrüchten und ist mehr gross und schön, war indess früher doch besser.

Magdalene, sowohl die Grüne als die Gestreifte waren zwar ziemlich schmelzend, aber nicht gewürzt und etwas säuerlich.

Runde Mundnetzbirn, nebst der gestreiften Varietät Bergamotte d'été panachée, die ich von Leroy habe, blieb gleichfalls etwas gewürzlos.

Marianne von Nancy, klein, ohne rechten Geschmack.

Hellmanns Melonenbirn, von kräftiger Pyramide, zu körnig ohne den recht edlen Geschmack.

Nonpareille, von Decaisne, klein, doch noch gut.

Regentin, 24. October gebrochen und von Pyramide wurde sie nicht gehörig schmelzend und verdarb eher von innen heraus. Die meisten waren Mitte Februar noch hart. Möglich will diese Sorte nicht so spät gebrochen sein, und ist mir dadurch vielleicht schon öfter nicht gehörig schmelzend geworden. Ich werde das genauer probiren.

Punctirter Sommerdorn, noch gut, doch merklich weniger delikat gewürzt als in besseren Jahren.

Wildling von Motte, fade.

Erzherzog Carls Winterbirn, zeitigte hier merklich später als in Nienburg, war aber stark körnig und der Geschmack nicht edel, obgleich sie schöne Grösse hatte.

6) Als schlecht muss ich die folgenden Sorten bezeichnen, die meist sehr klein blieben und nicht schmelzend wurden:

Bergamotte de Louvain (v. M.), Donauers Bergamotte, Bergamotte von Soulers (Ende Oct. gebrochen, ist sie zwar jetzt nicht gewelkt, zeigt aber genügend, dass sie nicht schmelzend werden wird), Winterbergamotte von Diel desgleichen, Diels Wahre Pfingstbergamotte, (wurde an Pyramide nur  $1\frac{1}{2}$ " gross,) Bezi Mai, von De Jonghe, von Pyramide, blieb schlecht ausgebildet, ziemlich klein, und ist jetzt, ohne welk zu sein, schon so viel kleiner geworden, dass an Schmelzendwerden nicht zu denken ist.

Beurré Burnicq, an Baumschulensamme klein, Ende Octbr. gebrochen, welkte sie stark, wurde zwar ziemlich schmelzend und schmeckte wie Winter Nelis, war aber doch ohne Werth.

Beurré de Wetteren, noch ziemlich gross, wurde aber nicht schmelzend; Beurré Langelier desgl.

Beurré Millet von Leroy, halbschmelzend, ohne Werth.

„ Stappaerts, Ende Octbr. gebrochen gänzlich unbrauchbar, sehr klein.

Blumenbachs Butterbirn (Soldat Laboureur), an 2 kräftigen Pyramiden setzte sie voll an, aber sämmtliche Früchte sprangen schon früh ganz auf bis auf 3, die auch klein und werthlos blieben. In besseren Jahren trugen dieselben Pyramiden sehr gute Früchte.

Catinka, bleibt hier immer klein und schlecht. Aus Böhmen erhielt ich 1863 in Görlitz eine schöne grosse ganz schmelzende Frucht von edlem Geschmacke.

Colmar (die alte) an der Wand gezogen, blieb auch sehr klein.

Colmar Demeestre, sehr klein, ohne Werth.

Dechant Dillen (von Pyramide) desgl.

Duchesse de Brabant, an Pyramide, klein und schlecht, auch 1863 nicht besser.

Henry Bivort, sehr klein, schlecht, von Pyramide  $1\frac{1}{2}$ " gross.

Leon Leclere de Laval, erlangte an Baumschulensamme zwar noch schöne Grösse, blieb aber Kochbirn, die Ende Februar schon stark welkte.

Leopold I., fade.

Maulbirn (De Bouché), Decaisne, sehr klein, schlecht.

Poire Prevost, klein, bleibt auch in besseren Jahren ganz werthlos.

Russeline, ohne Gewürz, welkte.

Auch Adolphine Richard von der Soc. v. Mons blieb klein und ist noch hart, doch lässt diese späte Zeitigung vermuthen, dass die Frucht nicht die rechte ist.

Ich will bei dieser Gelegenheit auch bemerken, dass Bergamotte Crassane von Diel an der Wand mir entschieden falsche Früchte trug, die der späten Hardenpont glichen. Ich habe früher von dieser Sorte Früchte noch nicht gehabt, da Probezweige mir mehrmals verderben. Ich weiss nun noch nicht, ob bei Anfertigung des Probezweiges eine Verwechslung vorgegangen ist, oder ob ich die Sorte von Diel falsch erhalten habe, wollte aber diejenigen, die Bergamotte Crassane von mir erhalten haben, hierauf aufmerksam machen. Auch die Kirchberger frühe Butterbirn von Lucas, die ich etliche Male versandte, trug an einem Hochstamme, den ich mit Lucas Reize voredelt hatte, zwar voll, aber kleine, entschieden unfrüchte Früchte, wie auch Herr Garteninspector Lucas, dem ich sie in Braunschweig zeigte, anerkannte. Ich werde jetzt die rechte Sorte erhalten.

Unter den Pflaumen, die voll trugen, verwandte ich Trummers Damascene, Zahlbruckners violotte Damascene (die auch frisch gut schmeckten), Kleine Reineclaudes (klettevoll, süß und vorzüglich), Lepine und die Diamantpflaume mit Vortheil zu Compot. Die Diamantpflaume will aber dazu geschält sein, was bei ihrer Grösse nicht schwer ist, da die Haut zu starke Säure hat, dann giebt sie mit etwas Zucker ein delikates, erfrischendes Compot.

Schliesslich will ich noch bemerken, dass alle nicht recht früh reifenden Pfirschen (so selbst Rorhe Magdalene) voriges Jahr nicht reif wurden. Sie sassen lange und wenn sie endlich mürbe wurden, waren sie ganz mehlig.

Jeinsen, im März 1865.

### York- und Lancaster-Apfel.

Unter diesem Namen ist in den Proceedings der Horticultural Society in London ein ansehnlicher mehr als mittelgrosser Apfel von plattrunder Gestalt abgebildet, der auf gelbem Grunde ringsum schön dichtgestellte Carminstreifen trägt. Es ist das eine in Neu-Schottland erzogene Sorte, die von Halifax auf den Londoner

Markt gebracht wird, der, wie es scheint, zu den Rosenäpfeln gehört und vom September bis November als vorzüglicher Tafelapfel dient. (Gartfl. 1864.)

### Der Amassia-Apfel oder Asiatischer Rosenapfel.

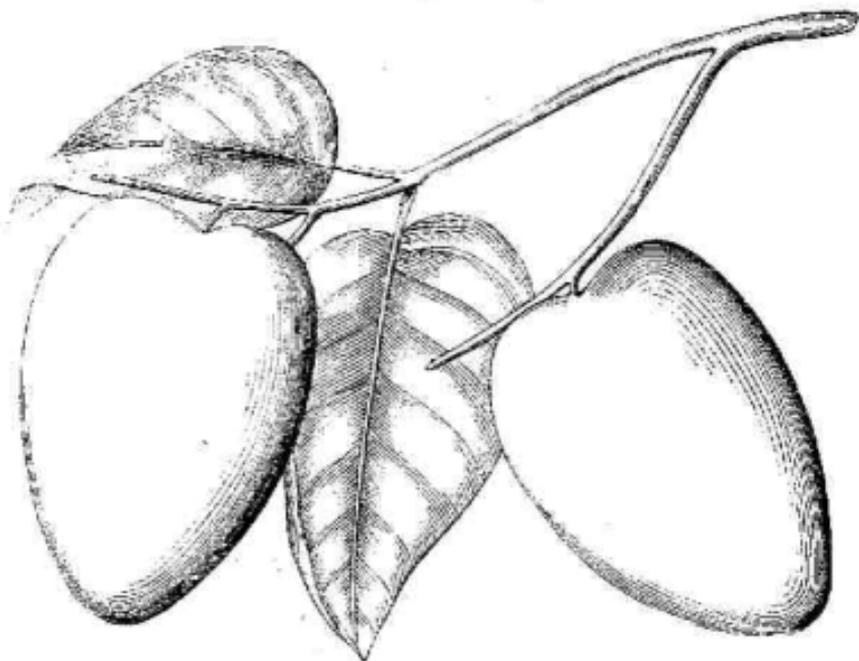
Stammt aus Amassia in Kleinasien und ward durch den englischen Konsul in Samsoun nach England und schon früher einmal nach Basel gesendet. Wird als der beste Apfel dieser hoch über dem Meere liegenden Gegend geschätzt.

Ein rundlicher, mittelgrosser, gerippter Apfel. Schale glänzend, hellgelb und auf Sonnenseite eine zarte Röthe. Fleisch zart, saftig, und von sehr angenehmer Säure. Ist im October zum Genuss geeignet. (Gartfl. 1864.)

### Aprikose von Schiras.

Mit Abbildung.

Wie der Name sagt, ein persisches Produkt, und wie zu vermuthen, konstant in der Fortpflanzung durch Steine, worüber



ich jedoch noch keine sicheren Resultate wegen meiner kurzen Anwesenheit hier erlangen konnte. Ist selbst hier nur in einigen

Gärten noch verbreitet und kann die Zeit ihrer Einführung nicht angegeben werden.

Der Baum (auf die ordinäre kleine Aprikose, hier Kuraga, veredelt), zeigt sehr kräftigen gesunden Wuchs, straffe Zweige mit glatter bräunlichrother Rinde und dichtstehende, scharf markirte Augen. Trägt sehr reichlich und alljährlich. Die Blätter sind grösser und schlanker als bei den übrigen Aprikosen, besonders sehr langstielig und von lebhaftem Grün; stark gerippt und glatt. Die Frucht ist länglich mit vorgezogener Spitze, am Stiel tief gebuchtet und ohne merklich tiefe Längsfurche. Farbe meist strohgelb, nur schwach geröthet, Schale dünn, wenig filzig und zieht sich leicht ab. Fleisch weissgelb, ganz in Saft zerflüssend, feinfaserig und ausserordentlich süss. Stein länglich wie die Frucht, stark gefurcht und ziemlich glatt, ähnelt mehr einer Mandel und hat sehr grossen, süssen, mandelartigen Kern. Reift im Juli und ist eine der köstlichsten Früchte, die ich je gesehen, in ihrem Vaterlande hoch geschätzt, und steht keiner Pfirsich nach.

Im nächsten Herbst kann ich junge Veredlungen an Obstfreunde abgeben und möchte sich die Sorte ganz besonders ihrer frühen Reife und robusten Wuchses wegen zur Treiberei eignen; sie erträgt auch hier 15<sup>o</sup> Reaum. sehr gut und ist völlig hart.

(Obergärtner Scharrer in Tiflis in Regels Gtl. 1864 p. 259.)

## Zur Nomenclatur der Obstsorten.

Die Klage über die Verwirrung, die in der Benennung unserer Obstsorten herrscht, ist bekanntlich eine allgemeine; deshalb sind auch die hervorragendsten Pomologen seit Jahren bemüht, dieser Verwirrung abzuhelfen. Und zwar geht ihr Bestreben dahin, nicht bloss für jede Sorte den ihr zukommenden ursprünglichen Namen festzustellen, sondern auch die zu langen Namen, da wo es angeht, abzukürzen.

Die grösseren Obstausstellungen sind bisher möglichst dazu benützt worden; auch die Monatsschrift für Pomologie hat das Ihrige redlich zu Erreichung dieses Zweckes beigetragen. Hauptsächlich aber ist es das Illustrirte Handbuch der Obstkunde, das hierin sehr Erfreuliches leistet, nicht allein durch Richtigstellung und Abkürzung der Namen, sondern auch durch die beigegebene

Sammlung der Synonymen, mittelst deren das Auffinden der richtigen Benennung sehr erleichtert wird.

Alle diese Bemühungen werden aber so lange nutzlos bleiben oder doch nur einem kleinen Theile der Pomologen und Obstzüchter zu gut kommen, so lange sich nicht auch die Herren Baumschulbesitzer und Handelsgärtner herbeilassen, statt mit grossartigen und fremden Namen zu paradiren, die nun einmal festgestellten Benennungen in ihren Catalogen einzuführen; gerade hier aber gibt es noch sehr viel aufzuräumen. Als Beweis dafür möge Folgendes dienen:

Es wird mir, wie vielen Andern, alljährlich die Ehre zu Theil, im Januar verschiedene Cataloge von Baumschulen und Handelsgärtnerereien zu erhalten, und es interessirt mich da immer sehr, die in denselben aufgeführten Obstsorten und deren Namen zu studiren. Zu meinem grossen Bedauern finde ich aber darin häufig die alten Fehler und Verwirrungen wieder, gleichsam als ob zur Beseitigung derselben noch gar nichts geschehen wäre. Der Kürze halber will ich mich hier blos auf zwei solcher Cataloge näher einlassen.

Der eine derselben rührt aus einer Anstalt, deren Ruf sich über die Grenzen Deutschlands hinaus erstreckt. Er führt unter der Aufschrift: „Auswahl einiger vorzüglicher Apfelsorten“ 80 Nummern auf, von denen mir mehrere dem Namen nach noch gar nicht bekannt sind, und über die ich also auch nicht urtheilen kann. Unter den übrigen aber finden sich folgende, die mit dem Stand der neuerdings richtig gestellten Nomenclatur nicht mehr harmoniren.

Kaiser Alexander von Russland, statt Kaiser Alexander, Emilie, statt Emilie Müller, Rother Herbst-Aniscalvill, statt Gestreifter Herbstcalvill, Domneschti statt Götterapfel (Dominisca), Rosenfarbiger gestreifter Herbst-Cousinot statt Geflammtor Cousinot, Schleswiger Erdbeerapfel statt Sommer-Parmäne, Grosser rother (Herbst-) Faros statt Danziger Kantapfel, Florentiner gleichfalls statt Danziger Kantapfel, Weisses Sommergewürzapfel statt Sommergewürzapfel, Grosser rother Himbeerapfel statt Rother Herbst-Calvill, Belgischer Kurzstiel statt Königlicher Kurzstiel, Englische Winter-Goldparmäne statt Winter-Goldparmäne, Hughe's neuer Gold-Pepping statt Hughe's Gold-Pepping, Englischer Winter-Quittenapfel statt Winter-Quittenapfel, Muskat-Remette

statt Muskat-Reinette, Windsor-Reinette statt Pariser Rambour-Reinette, Baumanns rothe Winter-Reinette statt Baumanns Reinette.

Die — 22 Sorten aufzählende — „Auswahl einiger vorzüglicher Birnsorten“ führt unter andern auf:

Frauenschenkel statt Sparbirne, Bonne de Malines statt Winter-Nelis, Mouille-bouche (Riesenbirne) statt runde Mundnebirne oder Lange grüne Herbstbirne.

Ferner kommen Napoleons Butterbirne und Grosse Grüne Mailänderin als 2 verschiedene Sorten vor, während doch längst bekannt ist, dass beide identisch sind.

Nicht besser steht es bei dem Steinobste.

Ein anderer Catalog stammt aus einer nicht minder renomirten Gärtnerei. Während derselbe seine Apfelsorten meist richtig benennt, führt er seine Birnsorten durchweg nur mit französischen Namen auf und setzt nur hie und da die deutschen in Parenthese bei, z. B. Doyenné d'hiver (Winter-Dechantsbirne), oder Seigneur (Esperens Herrnbirne), während bei andern der deutsche Name ganz fehlt. Wozu ein solches Gebahren? Wir sind Deutsche, und wo es möglich ist, wollen wir deutsche Namen haben. Fremde dürften allenfalls nur da passiren, wo eine gute deutsche Uebersetzung nicht möglich, oder eine deutsche Benennung noch nicht als allgemein gültig festgestellt ist.

Bemerkenswerth ist auch noch, dass derselbe Catalog der Fondante des bois als Uebersetzung „Waldbirne“ beifügt, während sie unter dem, wenn auch schlecht übersetzten Namen „Holzfarbige Butterbirne“ überall geht. Diese vortreffliche Birne hat gewiss der Namen genug, und bedarf keines neuen mehr. Angenommen aber, jene neue Uebersetzung wäre auch besser als die letztere, so glaube ich doch, dass ein einzelner Baumzüchter für sich allein das Recht nicht hat, einen einmal allgemein angenommenen Namen auf eigene Faust zu ändern. Die Syke-house Rousset ist von Diel auch unrichtig in „Englische Spital-Reinette“ übersetzt worden und doch hat es der vorsichtige Herr v. Flotow nicht gewagt, ihn abzuändern (s. III. Handb. d. Obstk. I. S. 155). Gerade durch solche Willkürlichkeiten, wie die obige, sind wir zum Theil zu der grossen Menge von lästigen Synonymen gekommen.

Was ist nun aber zu thun, um den hier geschilderten Uebelständen nach und nach abzuhelfen? Zwang lässt sich natürlich da nicht anwenden, wo man keine Autorität anerkennt. Um so mehr aber dürfte sich hier für die Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins ein Feld der Thätigkeit eröffnen. Diese sollten es sich zur Aufgabe machen, überall, wo in ihrer Nähe Baumschulen sich befinden, durch ihren persönlichen Einfluss dahin zu wirken, dass in denselben mit den schwulstigen, unrichtigen oder hochtrabenden fremden Namen immer mehr aufgeräumt würde.

Der auf dem Felde der Pomologie unermüdet thätige Herr Superintendent Oberdieck hat in der Monatsschrift VIII. S. 38—48 eine Namhaftmachung derjenigen Baumschulen gegeben, in welchen Obstsorten unter richtigem Namen zu haben sein werden. Wie wäre es wohl, wenn derselbe Herr oder eine andere pomologische Autorität sich die Mühe nehmen wollte, auch einmal eine Namhaftmachung solcher Baumschulen zu geben, in welchen Obstsorten mit unrichtigen oder fremden Namen zu haben wären?

**Hausser in Hall.**

Nachschrift der Redaction. Herr Hausser berührt in dem vorstehenden Aufsätze einen sehr wunden Fleck bei unserm Obsthaue. Unrichtige Benennungen, wie sie vorstehend bezeichnet sind und so weit sie die älteren Diel'schen Namen wiedergeben, gehen noch an, und thun uns dar, dass meine früher geäußerte Befürchtung eintritt, dass durch die abgekürzten Benennungen im Handbuche die älteren Dielschen, an die sich Mancher gewöhnt hat, nur schwer würden verdrängt werden. Mancher Baumschulen-Catalog enthält noch viel schlimmere unrichtige Benennungen. Etwas könnte es wohl fruchten, wenn solche Baumschulen, nicht sowohl von mir, als Seitens des Pomologenvereins einmal in den Monatsheften genannt würden; doch gründlich helfen würde auch das schwerlich, so lange die Baumschuleninhaber wissen, dass sie mit den unrichtigen Benennungen bei den Käufern keine Gefahr laufen, vielleicht sich selbst am besten dabei stehen. Die Radikalkur wird von den Käufern ausgehen müssen und wenn diese nur erst immer mehr nach richtig benannten, sowie zur Anpflanzung besonders empfohlener Obstsorten fragen, werden die Sortimente und Cataloge der Baumschulenbesitzer sich bald bessern. In diesem Sinne hauptsächlich auf das Publikum, namentlich die gebildeteren Obstpflanze ein-

zuwirken, muss daher Bestreben aller unserer Gartenbauvereine sein und werden dieselben sich dadurch ein besonderes Verdienst erwerben.

0.

## Ueber Veredlungsunterlagen für Zwergobstformen, besonders für Birnen.

Die Monatschrift hat in ihren verschiedenen Jahrgängen mehrere vortreffliche Abhandlungen über Veredlungsunterlagen für Zwergobstbäumchen gebracht. Namentlich halte ich den im Jahrgang 1858 Seite 212 u. 257 von Herrn Lehrer Hausser in Hall enthaltenen, nicht nur als das Beste, sondern auch als das Gründlichste und Ausführlichste, was sich nicht nur über Unterlagen, sondern auch über die Zwergobstzucht, deren Werth und Vortheile überhaupt, — sagen lässt, weil er alle Erfahrungen Diels, Christs, Sicklers und fort bis in die neueste Zeit in sich fasst, und mit allem, was in dieser Richtung bis zum heutigen Tage bekannt und in der Monatschrift ausserdem noch besprochen ward, in genauester Uebereinstimmung steht.

Aus allem dem ergibt sich dann, dass wir heutzutage in Beziehung auf Veredlungsunterlagen für Zwergbäume genau da stehen, wo Diel und Christ gestanden haben.

Wir kennen eine allen Anforderungen entsprechende Unterlage für Zwergäpfelbäume in dem Johannis- oder Paradiesapfel (*Pirus malus praecox*), und eine ziemlich befriedigende solche für Pflaumen, Aprikosen und Pfirschen, theils in der Zwetschge (*Prunus domestica*), theils in der Haberpflaume (*Prunus insitia*).\*) — Erst in neuester Zeit hat uns Hr. Schamal eine vortreffliche Unterlage für diese Früchte in dem Schleedorn kennen gelernt.

Aber eine alle Anforderungen befriedigende Unterlage für Birnen kennen wir heute noch eben so wenig als Diel. Alles was sich über bisher mit Quitte, Weissdorn und anderen Species gemachten ungünstigen Versuche und deren Verwerflichkeit sagen lässt, ist in dem obigen Aufsätze gründlich erörtert.

\*) Ich habe von Hrn. Hafner in Radolzburg eine Anzahl Pfirschen auf die Kirschkpflaume *Prunus cerasifera* veredelt bezogen und gepflanzt; diese entwickelten einen sehr schlechten Wuchs, während die daneben stehenden auf Zwetschge und Schleedorn gesund und schön sind, dass ich sie jetzt nach dreijährigem Stehen entfernen muss

Obwohl wir für Kirschen eine geeignete Unterlage noch weniger als für Birnen haben, ist der Mangel von dieser doch viel empfindlicher als der von jenen.

Ich habe seit einigen Jahren angefangen, mir eine Topfbstausammlung anzulegen, und hiebei empfand ich den Mangel an hiezu geeigneten Birnunterlagen vor allen anderen.

Aus diesem Grunde erfasste ich eine von dem hiesigen kgl. Hofgärtner am botanischen Garten, Herrn Kolb, in einer Monatsversammlung der Gartenbaugesellschaft mitgetheilte Notiz, derzufolge ein französischer Arzt seine Birnzwergbäumchen mit sehr günstigem Erfolg auf Stämmchen von *Cotoneaster* veredelte, mit Eifer, und beschloss sofort Versuche hiemit zu machen.

Als erste Schwierigkeit trat mir aber entgegen, dass ich *Cotoneaster*stämmchen kaum zu erfragen vermochte. — Die meisten Baumschulkataloge enthalten den Namen derselben nicht. Nach vielen vergeblichen Umfragen wendete ich mich an den kgl. Hofgärtner Hrn. Siebold in Aschaffenburg, welcher der ausgedehnten Baumschule exotischer Bäume und Sträucher im Schönbusch vorsteht, — ihm meine Absicht und Anliegen mittheilend.

Derselbe war so freundlich, mir nicht nur 3 Species von *Cotoneaster*, sondern noch mehrere strauchartige Species aus der Sippschaft der *Pirus* zu senden, um mit diesen Veredlungsversuche anstellen zu können.

Die erhaltenen Sträucher waren: 1. *Amelanchier* (früher *Mespilus* Am., jetzt *Aronia vulgaris*, auch *rotundifolia*); 2. *Aronia arbutifolia*; 3. *Cotoneaster vulgaris*, *tomentosa* und *rotundifolia*; 4. *Crataegus coccinea*; 5. *Mespilus japonica* und 6. *Sorbus americana*.

Im Frühjahr 1863 liess ich solche in meine Baumschule pflanzen, von denjenigen aber, welche ein sehr feines Haarwurzelsystem zeigten, und das waren *Cotoneaster tomentosa* und *vulgaris*, und *Aronia arbutifolia*, — liess ich je einige Stücke in Töpfe pflanzen.

Im Mai 63 wurden sämtliche Stämmchen mit Birnen veredelt, mit Ausnahme je eines Stämmchens von jeder Species, welche ich unveredelt liess, um deren natürlichen Wuchs und Ausdauer beobachten zu können.

Als Resultat des ersten Sommers ergab sich hievon: 1. Von den auf *Crataegus coccinea* veredelten gieng nicht ein einziges

an. 2. Von *Sorbus americana* giengen zwar ca.  $\frac{1}{3}$  an, aber diese hatten den ganzen Sommer ein kränkliches Aussehen. 3. Von *Mespilus japonica* giengen zwar circa  $\frac{2}{3}$  an, zeigten aber während des Sommers kein frisches Wachstum. Im folgenden Jahre lösten sie sich ab und giengen ein. \*) Diesen ungünstigen Resultaten zufolge hielt ich diese 3 Species einer weiteren Beachtung nicht mehr würdig. — 4. Von den auf *Cotoneaster* veredelten schlugen nur einige und namentlich von den auf *rotundifolia* mehrere fehl. 5. Die auf *Amelanchier* veredelten giengen alle an. 6. Auffallend war das rasche und freudige Anwachsen der auf *Aronia arbutifolia* veredelten.

Im Frühjahr 64 liess ich mir wieder Aronien und *Cotoneaster* nachkommen und die Veredlungs-Resultate waren wieder ganz genau dieselben wie im Jahre vorher.

Der Wuchs der unveredelten Stämmchen entsprach mehrfach nicht dem Anwachsen der Veredlungen. Den freudigsten Wuchs zeigte in dem sehr ärmlichen Kalkboden meines Gartens die *Cotoneaster vulgaris* und *tomentosa*; diesen zunächst stand die *Amelanchier*. Der Wuchs der *Cotoneaster rotundifolia* war schwach; aber noch schwächer der der *Aronia arbutifolia*. Von den in Töpfe gepflanzten Stämmchen der letzteren zeigte aber eines einen auffallend schöneren Wuchs. — Bei näherer Untersuchung zeigte es sich, dass dessen Erde aus mir unbekannter Ursache eine starke Beimischung von Holzdammerde erhalten hatte. An dieser zeigte sich aber dann auch der grosse Werth dieser Species als Topfbaumunterlage, — sie hatte ein so schönes und feines Haarwurzelwerk entwickelt, wie man es sich gar nicht schöner denken könnte.

Was nun deren Ausdauer anbelangt, so konnte, trotz des höchst ungünstigen Winters 63/64, in welchem bei uns die Kälte mehrmals  $18^{\circ}$  R. erreichte, nicht an einer Species auch nur der geringste Schaden wahrgenommen werden. (Schluss folgt.)

## Ueber Behandlung von Rückständen junger Bäume. Bildung von Pyramiden überhaupt.

Wer sich je mit Baumzucht abgegeben, wird erfahren haben, dass es in der Baumschule immer eine Anzahl junger Bäume

\*) Der Frucht von *Mesp. japon.* nach zu urtheilen, scheint mir solche dem Apfelfgeschlechte anzugehören.

gibt, die nur schwache oder gar keine neuen Jahrestriebe mehr machen, alles Holz in Ringelholz verwandeln und, je länger sie stehen, ein desto kümmerlicheres Ansehen bekommen. Gewöhnlich findet sich auf den abgeräumten Quartieren einer jeden Baumschule eine grössere oder geringere Menge solcher Restanten vor. Starkes Zurückschneiden hilft ihnen nicht, und sie länger auf den Quartieren zu lassen, wäre nur Raumverlust, da sich in den Zwischenräumen die Cultur anderer Gewächse nicht ohne weitern Nachtheil für sie damit verbinden lässt.

Was ist nun mit solchen Bäumen zu machen? Soll man sie hoffnungslos als Brandopfer verwenden oder neue Culturversuche mit ihnen machen? Die Antwort auf diese Frage glaube ich einmal in einem französischen Werke über Baumzucht gefunden zu haben, welches den Rathschlag ertheilte: man solle solche Bäume verpflanzen und ihnen einen neuen Stamm anziehen. Die Wahrheit dieses Satzes scheint eben so sehr in der Theorie begründet, als in der Praxis ihre Bestätigung zu finden. Es werden sich damit an dahinsterbenden Bäumen, deren es ebensowohl unter der Baumjugend, als unter der Jugend aller geschaffenen Wesen gibt, allerdings keine Wunder wirken lassen, noch wird auch ein erfahrener Baumzüchter solche daran versuchen wollen; allein wo die Ursache dieses Zustandes in einem durch vorangegangene Baumculturen erschöpften Boden liegt, verkehrte Wurzelbildung oder gestörtes Gleichgewicht in der Bewurzelung, oder atmosphärische Einfüsse, Insektenfrass u. dgl. Schuld daran sind, da werden entweder beide Theile des obigen Rathschlages zugleich oder unter Umständen auch bloss der letztere mit Vortheil angewendet werden können. Hierüber Folgendes aus der Praxis.

Liron d'Airoles, der berühmte Birnforscher, erzählt:

Als Herr A. Bivort der Société van Mons seine Baumschule zu Geest-à-St. Remy übergeben, habe er ihm — grösstentheils von jenen neuen werthvollen Sorten — eine ziemlich grosse Anzahl junger Birnstämmchen, auf Quitten und Wildling veredelt, überlassen. Der Boden genannter Baumschule sei der beste nicht und der grösste Theil der von dorthier erhaltenen Stämme schwach gewesen. Er habe für gut gefunden, sie auf mehrere Quartiere seines Gartens, die bis dahin mit Gemüse bestellt gewesen und sich also in einem guten Dung- und Culturzustande befunden,

baumschulartig anzupflanzen. Im ersten Jahre habe er nur die äussersten Zweigspitzen der Bäumchen beschnitten, etwaige Wuchertriebe daraus entfernt und sie im Uebrigen sich selbst überlassen; im folgenden Jahre aber die Bäumchen auf  $\frac{3}{4}$  Fuss von der Erde, kurz über der Veredlungsstelle, zurückgeschnitten. Sobald der Saft zu treiben begonnen, habe er die Stummel mit Vergnügen mehr Triebe machen sehen, die er, um einen Haupttrieb darunter zu wählen, sich entwickeln gelassen, worauf alle übrigen unterdrückt worden seien. Der Stamm eines jeden Bäumchens sei mit einem Stäbchen versehen und dasselbe daran mit zwei Bandweiden gehörig befestigt worden. Er habe darauf den jungen Zweig mit Binsen anheften lassen und denselben auf 10 Zoll pincirt, so wie er es mit den Trieben von Oculiraugen oder Edelreisern gemacht haben würde.

Liron d'Airoles sagt weiter, dass Besucher, die nach 2 Jahren die Bäume gesehen, sie nicht haben wiedererkennen wollen. Die meisten seien stattliche Pyramiden von 5 bis 6 Fuss Höhe geworden, und dieses lediglich durch Anwendung successiven Pincirens.

L. d'Airoles constatirt auch die wohlthätigen Wirkungen der Jauche auf diese Bäume und zieht dieselbe dem festen oder Stalldünger vor. Indess ist dieser Gegenstand zu bekannt, als dass er hier weiter erwähnt zu werden brauchte; nur dürfte es Beachtung verdienen, dass er das Concentriren des Strahls auf den Stamm bei dem Begiessen, sowie auch das Anbringen eines Gefässes am Fusse desselben Behufs dieser Verrichtung entschieden verwirft. Er folgert daraus eine Verhärtung des Erdreichs um diesen Theil des Baumes und fürchtet, dass sich um die starken Wurzeln Höhlungen bilden, durch welche sich die Flüssigkeiten in den Untergrund ergiessen und sie nutzlos machen würden, zugleich aber auch eine Unordnung in der gleichmässigen Vegetation der Wurzeln durch Blosslegung und Isolirung einzelner unter ihnen. Er zieht daher eine flache kreisförmige Rinne in 1—1 $\frac{1}{2}$  Fuss Entfernung vom Stamme vor, um das Begiessen zu bewerkstelligen.

So weit Herr Liron d'Airoles. Ein anderes Beispiel ist Folgendes.

Im Herbste 1862 besuchte ich Herrn Gaujard in Gent. Dieser machte mich auf eine Gruppe von Birnpyramiden auf-

merksam, die alle im vorherigen Winter stark vom Frost gelitten hatten. Einzelne waren in der Vegetation zurück, hatten ein krankhaftes Ansehen und zeigten die Folgen des Frostes noch an ihrem innerlich geschwärzten Holze; viele ihrer Nachbarn aber waren hübsch geformte Pyramiden mit mehreren Stufen Seitenäste. Ich erstaunte, als Herr Gaujard mich versicherte, dass Stamm und Seitenzweige dieser letztern sämmtlich das Erzeugniß des eben abgelaufenen Sommers seien. Als der angegriffenere Theil hatte Herr Gaujard diese Bäume über der Oculirstelle abgeschnitten und ihnen in demselben Sommer nicht nur einen schönen neuen Stamm angezogen, sondern denselben auch mittelst wiederholten Pincirens regelmässig mit Seitenästen bekleidet. Nach Abwerfung des kranken Obertheils hatten also diese Bäume ihre noch sicchenden Nachbarn vollständig überholt und es war augenscheinlich, dass auch für diese kein anderes Heil war, als sie solcher Radikalkur zu unterwerfen.

Diese Beispiele mögen genügen, um daraus zu ersehen, wie junge Bäume zu behandeln sind, deren Vegetation ins Stocken gerathen ist; zugleich werden sie aber auch dazu dienen, zu zeigen, wie man in Frankreich mittels des Pincirens die Bildung der Pyramiden zu fördern und zu beschleunigen versteht.

**Breuer.**

Anm. d. Red. Der Herr Verfasser berührt in dem vorstehenden Aufsatze eine Krankheit der Baumschulenkämme, die ich auch in meinen Baumschulen, namentlich in der jetzigen, zu der in 4ter Tracht befindliches Feldland genommen wurde, oft wahrnahm. Manche Bäume blieben schon klein stehen und verkommen nach und nach ganz, weil sie durch Engerlinge in den Wurzeln zu sehr beschädigt sind, und diese konnte ich nur durch Umpflanzen auf besseres Land theilweise noch retten. Andere wuchsen ein paar Jahre gut, dann steht der obere Theil des Baumes im Wuchse still, macht vielleicht selbst Tragaugen, während mehr nach der Erde hin sich kräftige Triebe entwickeln. Ich habe dann gleichfalls den Baum ohne Schonung bis auf einen solchen kräftigen Trieb zurückgeschnitten. Oft zeigt sich dabei, dass das Holz des Stammes in den oberen Theilen braun ist, was wohl meistens vom Frostschaden herrühren mag. Oft ist dies auch nicht der Fall und habe ich gedacht, dass die oberen Theile des Baumes eben dadurch den Saft verloren haben, dass ich die unten hervorkommenden Triebe hatte wachsen lassen. Gar nicht selten fand ich aber auch die Ursache des gänzlichen Zurückbleibens eines Baumes darin, dass das aufgesetzte Reis zu dem Unterstamme nicht gepasst hatte, und erhielt einen schönen Stamm, wenn ich ein wildes Reis, das unter der Veredlungsstelle austrieb, wachsen Hess und später mit einer andern Sorte veredelte. Wie manchmal Reis und Unterlage so besonders gut zusammen passen, dass ein vor allen andern kräftig wachsender

Baum, resp. auch Probezweig entsteht; und so z. B. der Probezweig von Amand Bivort auf meinem Probebaume der Runden Mundaetzbirn förmlich einen kleinen Baum gebildet hat, und Bollmanns Butterbirn, an einen Nebenzweig meiner Pyramide der Westraub gesetzt (welche Sorte überhaupt nur sehr mässig treibt) so kolossal wächst, dass ich ihn entfernen muss, wenn nicht die Form der Pyramide gänzlich verderben werden soll, so kommt das Umgekehrte auch nicht selten vor. Ob das der Fall sei, wird sich theils dadurch zeigen, dass die Unterlage kräftige Triebe wiederholt hervortreibt, theils am sichersten ergeben, wenn der Baum noch weiter zurückbleibt, nachdem er auf ein frisches, besseres Quartier gepflanzt worden ist.

0.

Zusatz von Ed. Lucas. Was die angeregte Frage „Behandlung von verkümmerten und daher zurückbleibenden Bäumen der Baumschule“ betrifft, so mag mir die Aousserung nicht übel gedeutet werden, dass solche in den meisten Fällen nur als ein schlimmes Zeugniß für den Stand der Cultur in den betreffenden Baumschulen, wo solche Ausschussbäume häufig vorkommen, gelten können.

Freilich liegt die Schuld nicht immer gerade an dem Züchter, sondern gar sehr oft in ungünstigen Verhältnissen, welche abzuändern ausser der Macht und den Mitteln des ersteren liegt.

Die Rentabilität einer Baumschule besteht nicht darin, dass hier und da schöne Bäume gezogen werden, sondern darin, dass mindestens 75 % der angepflanzten Bäume zu gesunden wohlerzogenen Exemplaren, die kauft- und anpflanzungswürdig sind, herangebildet werden.

Ich könnte hier manche Beispiele anführen von renommirten deutschen Baumschulen, welche die obige Behauptung gewiss rechtfertigen. Ich begnüge mich mit einem. Eine der grösseren damals circa 75 Morgen umfassenden süddeutschen Staatsbaumschulen legte jährlich 5 Morgen mit circa 35—40000 Wildlingen an. Der Absatz war gut, d. h. es konnten damals alle verkäuflichen Bäume abgesetzt werden. Die Zahl der wirklich jährlich verkauften Bäume betrug nie über 5000 Stämme, also  $\frac{1}{7}$  derjenigen Zahl, welche jährlich angepflanzt wurden; die übrigen müssriethen und zwar aus verschiedenen Gründen. Die ganze Cultur war eine sehr oberflächliche, aber der Hauptgrund lag in der obern Verwaltung, welche statt zu Rigolen, nur pflügen liess und in Gewährung des erforderlichen Betriebsaufwands aufs äusserste sparte, wozu noch kam, dass der Boden ein durch langjährige Baumzuchten sehr geschwächter war und dass der Dünger, der

angewendet wurde, zwar auf das Baumschulland gebracht wurde, allein längere Zeit vor der Anlage jeden Schlages und durch vorher auf diesem Land statthabende landwirthschaftliche Culturen zum grössten Theil wieder absorbiert wurde.

Glücklicherweise kommen solche Verhältnisse nicht mehr so häufig vor, als früher; doch liegt in übel angebrachter Sparsamkeit gar oft der Grund, dass sich unter den Baumzuchten ein so grosser Rückschlag zeigt.

Ausser der ungünstigen Beschaffenheit, namentlich der Armut des Bodens an löslichen Kaliverbindungen und Phosphaten, fehlt es gar oft an der sorgfältigen Auswahl geeigneter, gesunder und kräftiger Wildlinge. Hier beginnt die Schuld des Züchters; man soll lieber ein Jahr mit der Neuanlage eines Baumschulschlages warten, als zu schwache oder zu alte Wildlinge dazu nehmen. Die Veredlung kann bei den gerügten Fehlern nicht gut gelingen; ein Wildling ohne Saft und Kraft kann ein Reis nur unvollkommen ernähren und es gehen in solchen Fällen gar viele Reiser oder Augen selbst bei sorgfältiger Veredlung nicht an, sie können nicht anwachsen, es fehlt dem Wildling an Saft zu ihrer Erhaltung und Ernährung. Wenn also in solchen Fällen die Veredlung nicht gut geräth, trifft den Züchter keine Schuld, sofern er jene Grundverhältnisse nicht zu ändern vermochte. Allein eine andere Ursache, die meist der Züchter verschuldet, ist die mangelhafte Behandlung der jungen Stämme. Da wird der nöthige Rückschnitt, in dem das Hauptmittel liegt zur Kräftigung schwacher zurückbleibender Bäumchen, nicht angewendet. Dittrich in Gotha lehrte diese vortreffliche Methode zuerst und mit ihrer Anwendung wurde es mir möglich, einen 1860 mit Winterveredlungen angelegten Baumschulschlag 1864/65 vollständig und ohne dass mehr als 5% nicht verwertbare Exemplare zurückblieben, zu leeren. Aber selbst die Gothaer Baumschule hatte dieses grossartige Vermächtniss ihres Gründers Dittrich nicht bewahrt, wie wir dies 1857 an dem Stand derselben leider nur zu sehr bemerken konnten; viele Baumschulen kennen diese Methode gar nicht oder wollen sie nicht kennen.

In meinen Schriften über Erziehung junger Obstbäume habe ich diese Methode mit ihren Vervollkommnungen gründlich gelehrt und besonders in der Lehre vom Obstbau von Lucas — Medicus, von der eben jetzt die 3. Auflage erschienen, sehr ausführlich behandelt.

Wer diese Methode genau befolgt, wird auch in nur mittel-mässig guten Verhältnissen in 6—7 Jahren mehr als 70 % seiner angepflanzten Bäume zu verwertbaren gesunden und starken Hochstämmen oder kräftigen Pyramiden heranziehen und einen kaum nennenswerthen Rückschlag erhalten.

Nun aber die Hauptfrage: wenn man so unglücklich ist, solche Ausschusswaare in Menge zu besitzen, was ist da zu thun, um sie nützlich zu verwenden und verwertbar zu machen.

Hier sind 2 Fälle zu beachten, 1) bleiben trotz dem angewendeten Rückschnitt Bäumchen zurück, oder haben solche durch Frost in ihren oberen Theilen gelitten, oder wollen die Spitzen vertrocknen u. s. w. und bleibt der Schlag noch 2—1 Jahr stehen, ehe er abgeleert wird, so schneide man, ohne auf ein Auge zu achten, gleichsam blind, diese Schwächlinge etwa 1' über dem Boden ab. Von den sich bildenden Trieben wird der bestgestellte begünstigt, die übrigen entfornt und der in Folge des Blindschnittes gebliebene Zapfen im Juni oder Juli über dem neuen Leitzweig glatt abgeschnitten und gut mit kaltschmelzigem Baumwachs verstrichen. Der neue Trieb wird, wenn er 1½' hoch gewachsen, pincirt und dadurch sowohl die Verheilung der Wunde befördert, als auch eine Anzahl Triebe geweckt, so dass man in der That oft im Herbst desselben Jahres ganz hübsche und gut gebildete junge Pyramiden oder Fusaubäumchen hat.

Wird der Schlag geleert, so werden alle Schwächlinge, die noch gut und brauchbar sind und nicht gar zu alt, und nicht mit grossen Wunden behaftet sein dürfen, gut ausgegraben und ein möglichst kurzer Wurzelschnitt vorgenommen, so dass nur fingerslange Wurzelstöcke stehen bleiben; der obere Theil wird nur wenig beschnitten. Man setzt diese Bäumchen auf ein gutes Land mit Compost in neue Reihen und sucht sie durch Bedecken des Bodens mit kurzem Mist, erforderliches Begiessen, zu erhalten und zum schnellen Anwurzeln zu bringen. Im folgenden Frühjahr werden sie nun auch oberhalb stark zurückgeschnitten und die nun hervorwachsenden jungen Triebe zur Bildung eines Pyramidenbäumchens oder einer Palmette u. s. w. benützt, wobei, wie von Herrn Breuer ganz richtig angedeutet, das Pinciren die wesentlichsten Dienste leistet.

Dies ist meine Praxis in solchen Fällen.

## Ueber die gegenwärtigen pomologischen Bestrebungen in Schweden.

Aus einem Schreiben des Herrn **N. U. Blomberg**, Vorstand der Gartenbauanstalt in Rosendal bei Stockholm, an **Ed. L.**

Hier in Schweden haben wir im Sommer 1864 eine sehr schlechte Witterung gehabt; fast immer kühl und regnerisch. Für die Baumzucht ist sie aber sehr vortheilhaft gewesen; neue Baumpflanzungen sind sehr gut gelungen; so auch die Vermehrungen durch Stocklinge, Samen u. s. w. Auch die Obsternte ist recht gut ausgefallen; das Winterobst doch theilweise schlecht ausgebildet. Der Gartenbauverein hatte verflorenen 25. Septbr. eine Ausstellung für Gartenerzeugnisse, insbesondere für Obst, veranstaltet, und es waren dabei recht hübsche Obstsammlungen eingesandt. Man fängt hier im Lande wieder an, sich für Obstbau zu interessiren. Ich sagte wieder, weil wir viele gute Obstpflanzungen seit dem vorigen Jahrhundert haben. Die allmächtige Mode aber hat auch hiebei störend eingewirkt. Es kam eine Periode, wobei es Modesache blieb, Gewächshäuser zu bauen und Topfpflanzen zu kultiviren, auch da, wo es auf Kosten wichtiger Zweige des Gartenbaues geschehen musste, und die Obstpflanzungen wurden vernachlässigt. Jetzt ist eine Reaction darin eingetreten. Man baut wenige Gewächshäuser und interessirt sich mehr für Parkanlagen und Obstpflanzungen. Die provinziellen landwirtschaftlichen Vereine (Hushållningssällskapen) und sogar die Reichs- und die Provinzial-Landesstände fingen an, dem Gartenbau und der Baumzucht Aufmerksamkeit zu schenken, aber doch gibt es so viele andere wichtige Sachen, die die Aufmerksamkeit in Anspruch nehmen: Erziehungswesen, Ackerbau, Kommunikationen u. s. w., dass der Gartenbau sich damit begnügen muss, nicht ganz vergessen zu werden. Für das neuerwachte Interesse für die Obstkultur haben wir dem Herrn Dr. Enneroth viel zu danken. Er ist jetzt eifrig beschäftigt, unsere Obstsorten zu studiren und Kenntnisse darüber zu verbreiten. Mit Unterstützung der Regierung durchreist er jährlich im Spätsommer und Herbst einige Provinzen, um Notiz von den in verschiedenen Gegenden befindlichen Obstsorten zu nehmen, und er hat mehrere werthvolle Sorten angetroffen, die weitere Verbrei-

tung verdienen, und welche wahrscheinlich ursprünglich in Schweden einheimisch sind. Durch sein Wirken fängt man auch an, lokale Obstausstellungen zu veranstalten. Dr. Enneroth ist daneben mit Herausgabe eines Werkes über die schwedischen Obstsorten beschäftigt, wovon der erste Theil erschienen ist. Es wird sehr vollständig und mit Holzschnitten und Tafeln in Farbendruck illustriert. Die Reichsstände haben ihm dazu eine Unterstützung von 4000 schwed. Reichsthaler (etwa 1500 Thaler) bewilligt.

**Jahresbericht des Schlesischen Centralvereins für Gärtner und Gartenfreunde zu Breslau für das Jahr 1864.** Von Winterlich, Secretär des Vereins.

Dieser sehr thätige Verein zählt 105 ordentliche und 10 Ehrenmitglieder. An der Spitze des Ausschusses steht der rühmlich bekannte Kunst- und Handelsgärtner Breiter in Breslau. Jeden Monat finden 2 Sitzungen statt, in welchen allgemein interessante Gegenstände besprochen und belehrende Vorträge gehalten werden. Von letzteren enthält der Bericht 10 abgedruckt. Ausser der Hamburger Gartenzeitung und Regels Gartensflora werden auch unsere Pomolog. Monatshefte gehalten. Auf die Vorträge näher einzugehen erlaubt der Raum nicht; sie bieten ohnehin auch mehr Stoff für den Landschaftsgärtner und Blumisten, als für den Pomologen dar. Eine Bitte möchten wir uns aber erlauben, nemlich dass doch die gar schlechten Obstsortennamen möchten etwas verbessert werden, z. B. Beurré Verboine (ein unerklärlicher Name), Englische Winter-Dechant, Beurré Liegels u. a. (p. 61), Mirabeau Dorellés, Mirabeau double (wohl 2 Mirabellen) u. s. w. Von besonderem Interesse ist der Bericht von v. Dabritzius über die Gartenkultur in Bollviller und mehrere Mittheilungen von Oppler in Plania.

E. L.

#### **Ausländische Literatur.**

**Decaisne, jardin fruitier** bringt in Liefg. 76 folgende Früchte: Pêche Beurre (30) — Pêche Brugnon Newington hatif (31) — und die Birnen: P. de Nantes (233) — P. Lesèble (Hovey) (235).

**The florist and pomologist** von Rob. Hogg hat seinen Jahrgang 1864 glücklich vollendet, und wollen wir hier, wie früher, des pomolog. Inhaltes in der Kürze gedenken. An kolorirten Abbil-

dungen von Obst bringt derselbe nur eine einzige, nemlich die der Curé — als Vicar of Winkfield — Text nach Decaisne. Die Abbildung selbst stimmt keineswegs mit der bei Decaisne und zeichnet sich durch einen sehr langen Stiel aus.

Unter den pomolog. Aufsätzen ist nur erwähnenswerth: the pear and its varieties — die Fortsetzung der British pomology, oder deren 2. Theil, die Birnen enthaltend. Er läuft durch alle 12 Nummern hindurch und bringt in alphabetischer Reihe die Birnen unter A. und B. bis Bergamotte de Coloma — Dittr. 3. 148. — Die Behandlung des Ganzen ist dieselbe, wie wir sie aus dem Theile über die Aepfel kennen; dieselbe Weise der Abbildungen, des Textes und der Kritik. In die Literatur wird auch Zink aufgenommen. Ueber die Behandlung des Stoffes ist Manches zu sagen, doch ist hier nicht der Ort dazu. Wo Herr Hogg zweifelt oder sich nicht zu helfen weiss, da schweigt er vollständig still. Um ein Beispiel zu geben, so findet sich unter Autumn bergamot die Frucht des Pom. mag. 120, aber ohne alles und jedes Citat deutscher Literatur; dagegen unter Bergamotte d'automne die Duhamelsche Frucht mit dem Citat: Zink II. 30 und Kraft 115.

Unter dem weiteren Inhalt erwähne ich die 10 Lektionen über Botanik für Anfänger — for beginners — als besonders empfehlenswerth. Aeusserst treue Holzschnitte erläutern den kurzen aber deutlichen und aussprechenden Text.

---

Unter den gärtnerischen Zeitschriften des Auslandes nimmt in Bezug auf Pomologie die **Revue horticole** einen hohen Rang ein. Der Jahrgang enthält eine Reihe werthvoller pomologischer Mittheilungen, zumeist mit colorirten Kupfern. Wir zählen hier auf: Api noir S. 11. — Brugnon Jalais S. 50. — Poire Roux Carcas — des Hrn. Roux in Carcassonne. Poire Fortunée Boisselot S. 131 — des Hrn. Aug. Boisselot in Nantes. — Raissin gros De Candolle S. 211. — Die Erdbeeren Sir Harry — Roseberry — Cuthill's black prince — Alpen- und Chilierdbeere S. 271, und Deptford pine — Stirling castle — Keen's seedling — Princesse royale S. 369. — Beurré de Sterkmanns S. 310. — Beurré Lebrun (Le Brun) — Erzeugniss des Gärtners Denis Gouéniot in Troyes, 1862 zu Ehren des Präsidenten der Gartenbaugesellschaft im Dep. der Aube. Hr. Le Brun Dalbaane. benannt. — ReINETTE carrée S. 411.

Alle die werthvollen pomolog. Artikel hier hervorzuhoben, würde zu weit führen und sind einzelner bereits im Laufe des Jahres gedacht worden. Es treten hier die bedeutendsten Namen als Mitarbeiter auf, wie z. B. de Liron d'Airoles, Ch. Baltet, Joigneau, Carrière etc.

Für das Jahr 1865 ist Seitens der Redaktion eine Verdoppelung der illuminirten Kupfer in Aussicht genommen und steht zu erwarten, dass die Blumen und Früchte als gleichberechtigt auftreten werden.

Der Preis des Jahrgangs ist für 1865 auf 20 Francs erhöht.

v. B.

### Deutscher Pomologen-Verein.

Folgende neue Mitglieder sind dem Verein seit der letzten Anzeige beigetreten: Arnold, Lehrer in Niederhuckenhach bei Sinzig (Rheinprovinzen); Director Dr. A. Schaffrann in Wusselbeuren in Holstein; Mah. Touchon, Gutsbesitzer in Rothenau bei Mainz; Heinar. Uhlhorn, Fabrikbesitzer in Grovenbruch bei Cöln; Joa. Winter, Jubil. städt. Bauinspector in Graz; Jos. Struska, Obergärtner in Graz; August Schäfflein, Obergärtner in Graz; W. Luther, Rittergutsbesitzer in Lopushowo bei Mur Goslín (Posen); Röhren, Amtsrichter in Aurich (Hannover); Schwilgermann, Landbauinspector in Aurich; J. A. Malitch, Gutsbesitzer in Laibach (Illyrien). Ed. L.

Das **Pomologische Institut** ist gegenwärtig sehr besucht; an dem am 6. März begonnenen Cursus über Pomologie und Obstcultivir, dem sich dann vom 20. Mai an der Sommercurs für die höhere Lehranstalt und die Gartenbauschule anschliesst, nehmen Theil: Aus Grossherzogthum Hessen 12 Züglinge, aus Württemberg 8, aus Preussen 4, aus Schweden und Norwegen 3, aus der Schweiz 3, aus Bayern 2, aus Baden 2, aus dem Königreich Sachsen 1, aus Frankfurt 1.

In nächster Zeit sollen noch eintreten: 1 Zügling aus Holstein, 1 aus Dänemark, 1 aus der Schweiz und 1 aus Württemberg; so dass die Gesamtzahl sich auf 40 Züglinge beläuft. Von diesen gehören 12 ausschliesslich dem Baumwärttercurs an, die übrigen zur höheren Lehranstalt und Gartenbauschule. Eine grössere Zahl der anwesenden Züglinge sind von Staats- oder Gemeindebehörden hieher gesendet.

E. L.

**Berathungsgegenstände** für den 2. Congress deutscher Gärtner, Botaniker und Gartenfreunde in Erfurt (Sept. 1865). 1) Darwins Theorie in Bezug auf neue Pflanzenrassen. 2) Formen der Obstbäume in Bezug auf Verschiedenheit der Obstsorten, sowie auf Standort und Bodenbeschaffenheit. 3) Beseitigung der Uebelstände, welche durch Verschiedenheit der Nomenclatur herbeigeführt worden. 4) Entwicklungsgeschichte einiger wichtiger Florblumen, wie der Leukole, der Aster. 5) Verwendung der Pflanzen zur Verschönerung der Wohnungen und deren Umgebung. 6) Erfahrungen über den Werth der in den letzten 10 Jahren empfohlenen Gartengewächse. 7) Ueber Fortbildungsschulen für junge Gärtner.

In Kritzendorf bei Wien hat sich ein Beeren- und Gestrüchobstverein gebildet, welcher die bessern Sorten Beerenfrüchte anschafft und unter seine Mitglieder vertheilt.

An der Akademie zu Toulon ist ein Lehrstuhl für Pomologie gegründet worden. v. Siebold hat aus Japan einen neuen prachtvollen Zitrusapfelstrauch, *Malus floribunda*, eingeführt, der in der Flore de Serres 1. Bd. 15 abgebildet ist.

Prof. Dr. K. Koch berichtet in der Berl. Wochenschr. 1865 Nr. 5 darüber und führt zugleich noch 4 weitere Ziergewächse der Gattung *Malus* an, nämlich: *M. Toringo*, *M. Ringo*, *M. Mengo*, *M. spectabilis* Kaido. Mit Ausnahme von *Malus Toringo* hält Koch die vier übrigen für Abarten und Formen von *Pirus prunifolia*.

*Malus floribunda* wird als eines der schönsten Blüten- und Fruchtgehölze empfohlen.

Die 25. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe findet gleichzeitig mit der Ausstellung der deutschen Ackerbaugesellschaft vom 25. Juni bis 1. Juli d. J. in Dresden statt. Eine besondere Section für Obst-, Wein- und Gartenbau wird, wenn sich Theilnehmer dafür finden, gebildet werden.

In Bamberg wird vom 29. April bis Dienstag den 2. Mai die Frühjahrsblumenausstellung stattfinden, wobei auch einige Preise für bestconservirtes Winterobst ausgesetzt sind.

Eine äusserst praktische Lederschmiere, welche patentirt wurde, wird hier von Jul. Schauwecker fabricirt; dieselbe ist in Wirklichkeit ein Lederverbesserungsmittel. Ich wende sie seit einem halben Jahre an und finde, dass meine Stiefeln haltbarer und zugleich weicher im Leder sind als früher. Auch konnte ich tagelang in schmelzendem Schnee stehend Edeldreiser in der Baumschule schneiden, ohne dass ich einen nassen Fuss erhielt. Ich glaube meinen Collegen einen Dienst zu erweisen, wenn ich sie auf diesen sogenannten patentirten Leder-Gerb-Fettstoff aufmerksam mache. Der Patentinhaber wird unter Nachnahme die Flasche zu 45 kr. bis 1 fl. wohl überall hin versenden und bin ich gern bereit, etwaige Bestellungen zu vermitteln.

Ed. L.

An der grossen allgemeinen Ausstellung zu Amsterdam 7. April 1865 haben nach den seitherigen Berichten aus Deutschland und Oesterreich 45 Botaniker, Gärtner und Gartenfreunde ihre Theilnahme angezeigt. Es sind von Mitgliedern des Deutschen Pomologenvereins darunter: E. Bonary, J. Hoffmann, Ferd. Jühlke, Dr. Karl Koch, Dr. Entz, Schnitzspahn, Ed. Laddé, F. B. Cramer; von auswärtigen Theilnehmern sind viele bedeutende Namen, wie Barral, Brogniart, Linden, Dr. Ed. Regel, Alex. Bivort, Ch. Baltôt, v. Houtte, von Hoecke de Lenebecke, Lemaire, Ed. Morren, Verschaffelt, Rob. Hogg u. a. dabei und dürfte diese Versammlung von grosser Bedeutung für den wissenschaftlichen Gartenbau werden.

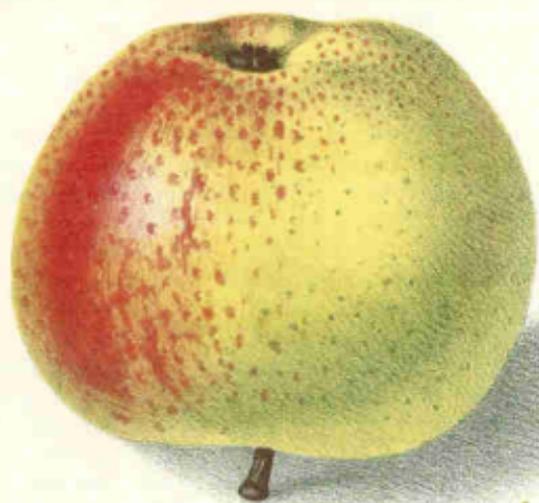
## Personalmeldungen.

Am 1. Septbr. 1864 starb der Professor der Botanik an der Universität Gent, der bekannte Bearbeiter der *Crystogamen-Flora Flanderns*, Kick, im 62. Jahre. Von Mons dedicirte ihm seiner Zeit die noch jetzt vielfach bestrittene Flaschenbirn, als Kicks Flaschenbirn bekannt. Sein Nachfolger in Gent ist unseres Wissens sein Sohn Johann Jacob Kick.

Herr Superintendent Oberdieck wurde von dem Verein für Land- und Forstwirtschaft im Herzogthum Braunschweig zum correspondirenden Mitglied ernannt. Dieselbe Auszeichnung wurde dem Unterzeichneten zu Theil.

Ersterer wurde von dem Cercle Professoral pour le progres de l'arboriculture en Belgique zum correspondirenden Mitglied ernannt.

Ed. L.



*Oelkofer Pepping.*

Farbendruck v. W. G. Baisch, Stuttg.

## Der Oelkofer Pepping. Luc.

Mit Abbildung.

Einfarb. Reinette IX 1 (2) a. Platter Wtr.-A. mit einfarbiger oder nur wenig gerötheter Schale und offenem Kelche. \*\*†† Winter bis in den Sommer.

Den hier abgebildeten, sehr schönen und wirklich guten, sehr haltbaren Winterapfel erhielt ich vor etwa 15 Jahren von einem früheren Schüler, dem Baumzüchter König aus Oelkofen O.-A. Saulgau (Württemberg). Ich beschrieb denselben zuerst nach aus Oelkofen erhaltenen Früchten im Illustr. Handbuch der Obstkunde L. No. 215. König schrieb mir über diesen Apfel, welcher seiner grossen Haltbarkeit wegen dorten Jährler (über 1 Jahr dauernder Apfel) genannt wird. „Diese Sorte ist wegen ihrer reichlichen Tragbarkeit, Güte und ausserordentlichen Haltbarkeit bei uns die verbreitetste. Der Apfel gibt viel und guten Most und ist im Frühjahr eine geschätzte Handelsfrucht.“

„Sechszigjährige Bäume sind noch ganz gesund und kräftig und zeigen keine Spur von Korke. Der Baum blüht etwas spät und ist in der Blüthe nicht empfindlich; er trägt daher gewöhnlich auch alle 2 Jahre überaus reichlich.“

Ich habe diese Sorte schon vielfach verbreitet; so kam auch ein Bäumchen davon in den Obstgarten des Herrn Generalconsul Ladé in Geisenheim a/Rh. Als ich verflossenen Herbst diese reizende und an werthvollen Obstsorten überaus reiche Anlage besuchte, blieb ich aufs höchste überrascht vor einer jungen Apfelpyramide stehen, die voll der schönsten Äpfel hing, deren herrliches Colorit mich ganz entzückte. Das anhängende Nummerholz zeigte zu meinem nicht geringen Erstaunen, dass es der Oelkofer Pepping war, der bei sachkundiger Behandlung und in dem dortigen herrlichen Klima nicht nur an Grösse, sondern namentlich an Schönheit so gewonnen, dass ich unsern Saulgauer nicht leicht wieder erkannt hätte.

Hiernach wurde die Abbildung gemacht; einzelne Früchte waren so stark und schön geröthet, dass man den Apfel zu den Rothen Reinetten hätte zählen können; ich hatte ihn vorher nie so gesehen. Den Geschmack fand ich auch viel süsser, als sonst und das Fleisch auch zugleich noch saftreicher, allein die Oelkofer Früchte waren reicher gewürzt. Hier ist wieder ein Beispiel,

dass durch ein besseres Klima die Frucht schöner, aber nicht immer besser und edler im Geschmack wird.

Das Oberamt Saulgau, wozu Oelkofen gehört, ist einer der rauheren Bezirke Württembergs, (zwischen 1700—2000 par. Fuss Meereshöhe).

Es ist dieser Apfel in jeder Beziehung sehr empfehlenswerth.

Ed. L.

## Die Peppinge.

Von Ed. Lange.

Unter dem Namen Pepping werden bis jetzt sehr verschiedenartige Aepfel aufgeführt: grosse und kleine, platte und hochgestaltete, walzenförmige und zugespitzte, einfarbige, zweifarbige und gestreifte, zu den Calvillen, zu den Rosenäpfeln und zu mehreren Ordnungen der Reinette gehörige. Zum Beleg nenne ich nur den grossen, schön gerundeten Blenheim Pepping, dessen unverkennbarer Reinettecharacter durch den Namen Blenheimer Reinette bereits anerkannt worden ist, den ebenfalls ziemlich grossen, aber nicht so regelmässig geformten Ribston Pepping, der jetzt noch häufiger Englische Granatreinette genannt wird, den weit mehr zu den Calvillen, als zu den Reinetten oder zu den Peppingen gehörigen, sehr tragbaren und mürbflächigen London Pepping, den ebenso, wie der gern welkende Frühe englische Gewürzpepping zu den Graureinetten gehörigen, aber weit kräftigeren und beinahe harten Parkers Pepping, der bisweilen auch den Namen Reinette Nicolas führt, den rothgestreiften, parmänenartigen Kerry Pepping, den vielleicht zu den rothen Reinetten, wahrscheinlich aber wegen seines lockern Fleisches und mangelnden Rostes noch mehr zu den Rosenäpfeln gehörigen Marmorirten Sommerpepping und endlich auch den schön rothen, lockerflächigen, anerkannter Weise zu den Rosenäpfeln gehörigen Englischen Scharlachpepping. Genug der Beispiele, um nachzuweisen, dass der Name Pepping bis jetzt für die Charakterisirung eines Apfels völlig bedeutungslos ist, und dass die Peppinge einer Sichtung und Aussonderung des Ungleichartigen bedürfen, wenn unter ihnen einige Gleichartigkeit hergestellt und überhaupt mit diesem Namen etwas Bestimmtes bezeichnet werden soll. Denn sollte Pepping überhaupt nur einen

Apfelsämling bedeuten, so würden ja alle Aepfel zugleich Peppinge und folglich dieser Name völlig nichtssagend und überflüssig sein.

Dieser Vagheit gegenüber schwebt mir als Grundbild der Peppinge, vielleicht, weil ich ihn schon als Knabe kennen und schätzen lernte, immer der Englische Goldpepping vor, den seine Tragbarkeit, seine wohl gerundete, walzige Gestalt, sein feines Fleisch, kleines Kernhaus, kräftiger und feiner Geschmack, seine Brauchbarkeit für die Küche wie für die Tafel, trotz seiner Kleinheit und seines spärlichen Wachstums jeder Verbreitung werth machen. Ihm nahe, aber doch nicht gleich, steht der ihm an Gestalt und Färbung, Grösse und Tragbarkeit ähnliche Downton Pepping, sowie Hughes und Franklins Goldpepping, wenn diese beiden überhaupt nicht identisch sind. Beide sind aber wesentlich grösser, saurer, dünnchaliger, welken noch weniger und behalten in der Stielhöhle gern, wie die ihnen ziemlich ähnliche, aber höher gebaute und sich stumpf zuspitzende, aromatische Ananasreinette eine grüne Färbung bei, selbst nachdem die ganze Frucht in reinem Goldgelb prangt. Weit weniger zeigt dieses Grün in der Stielhöhle des ebenfalls etwas sauren Downton Pepping, der auch ziemlich klein bleibt und sich dabei am meisten breit und flach baut, während der Englische Goldpepping bald mehr, bald weniger hoch zur Walzenform neigt und Hughes und Franklins Goldpepping nach oben an Umfang, wenn auch nicht so stark und so regelmässig, wie die Ananasreinette, abnehmen. In diese Gruppe gehört auch der Pepping von Kew, jetzt gewöhnlich der Köstliche von Kew genannt, der mit Recht als ein recht grosser englischer Goldpepping beschrieben wird, wenn er auch an Kraft und Erhabenheit des Geschmackes gegen diesen ebensoweit zurück, als an Grösse voransteht.

Unter allen diesen Goldpeppingen ist aber keiner dem Englischen Goldpepping so ähnlich, als ein von mir erzogener, noch nicht weiter verbreiteter Sämling, den ich Altenburger Goldpepping nennen möchte. Er scheint sehr tragbar zu sein, wird schon am Baume goldgelb, ist regelmässig zugerundet, offenkelnig, fein berostet, derbfleischig, haltbar, ohne Grün in der rostigen Stielhöhle, eben so gross, aber etwas platter, als der Englische Goldpepping und steht ihm auf der Tafel, wie in der Küche unter allen mir bekannten Peppingen am nächsten. Ob er ein Sämling

desselben sei, kann ich nicht nachweisen, aber bei der grossen Aehnlichkeit auch nicht bezweifeln. Das Holz scheint etwas sparriger zu wachsen und das gelbliche Fleisch etwas fester, vielleicht auch nicht ganz so saftig und mehr borsdorferartig derb, also für die Küche noch etwas mehr geeignet zu sein. Ausser diesen habe ich schon früher einen andern, aber grösseren Goldpepping aus einem Kerne des Englischen Goldpepping gezogen und Langes Goldpepping genannt. Dieser treibt einen grossen, schönen, kräftig aufstrebenden, gesunden Stamm, und seine Früchte sind grösser, höher, mehr spitzig zulaufend, als der Englische Goldpepping. Seine goldgelbe Schale hat feine weisse Flocken, seine Stielhöhle ist frei von Rost, und sein Kelch ist geschlossen. Sein Fleisch ist markig, saftig, wenig, aber der Geschmack doch nicht so kräftig und erhaben, wie beim Englischen Goldpepping und das Fleisch nicht so derb und consistent, wie beim Altenburger Pepping. Gleichwohl übertrifft er den ihm in mancher Beziehung ähnlichen, doch minder regelmässig zugerundeten Walliser Limonenpepping zwar nicht an Tragbarkeit, aber an Güte und Haltbarkeit. Denn er cicadirt nicht und bekommt auch nicht Stippen unter der Schale und zuletzt auch nicht um das Kernhaus so braunes entartetes Fleisch, wie dieser.

Am frühesten unter den Goldpeppings reift der Gelbe Lavendelpepping. Auch dieser ist nur mässig gross, tragbar, hat aber den offenbaren Fehler, dass seine Früchte gern vom Baume und auf dem Lager faulen und je nach der Jahreswitterung sehr ungleiche Güte erreichen. Seine Gestalt ist wie die des kleineren Downton Pepping, mehr platt und nach oben verjüngt, als walzig, und seine Hälften nicht selten ungleich, was sonst bei den Reinetten und den zu den einfarbigen Reinetten gehörigen Goldpeppings selten der Fall ist. Doch hat der Lavendelpepping auch mehr und gröberen Rost, als die meisten Goldpeppinge.

Um aber nicht blos zu kritisiren und zu tadeln, will ich mir zum Schlusse auch noch einen positiven Vorschlag zur Abgrenzung und klaren Feststellung der Peppinge erlauben. Ich würde sie im Hinblick auf die Rambourreinette charakterisiren als kleine, wohlgerundete, feinberostete (platte, walzenförmige oder zugespitzte) Reinetten von feinem Fleisch und kräftigem Geschmack, so dass nicht nur die zum Theil bereits

unter die Reinnetten verwiesenen grossen Peppinge (Blenheim Reinette und Englische Granatreinette = Ribston Pepping) sammt Neustadts grossem Pepping, sondern auch die stark berosteten, zu den Graureinetten gehörigen Sorten (Parkers Pepping als Reinette Nicolas und der Frühe englische Gewürzpepping, als Frühe Gewürzreinette), sowie der London Pepping, als London Calvill, der frühe Englische Scharlachpepping, als Scharlachrosenapfel und der Marmorirte Sommerpepping als Marmorirter (Sommer-) Rosenapfel von den Peppingen auszuschneiden und die übrigen der obigen Begriffsbestimmung entsprechenden Peppinge in einfarbige, deckfarbige und gestreifte einzuteilen und je nach ihrer Färbung unter den entsprechenden Ordnungen der Reinnetten aufzuführen sein würden. Allerdings kann man gegen diesen Vorschlag das Verwerfliche willkürlicher Namenänderungen anführen; doch ist ein Theil dieser Namen bereits zur Annahme gekommen, ein anderer Theil wenigstens als Synonym anerkannt und ohne diese oder eine andere zweckmässige Sichtung der Peppinge der Peppingname völlig unklar, nichtsagend und haltlos. Es gibt also auch hier die unvermeidlichen Uebelstände gegen einander abzuwägen und den nur vorübergehenden und kleinern zu ertragen, wenn nur der grössere dauernd beseitigt wird.

Anm. d. Redaction. Was der sehr geehrte Herr Verfasser vorstehend sagt, verdient gewiss Beachtung. Unser alter Begriff von Pepping ist durch die vielen grossen, aus England kommenden Pippins, die man so oft durch Pepping wieder gegeben hat, uns fast ganz verloren gegangen. O.

Ich möchte mir erlauben, den Vorschlag unseres verehrten Lauge recht warm zu befürworten. Sechs Jahre suchte ich den Marmorirten Sommerpepping vergeblich auf, weil ich ihn unter den Rosenäpfeln suchte, während Diel ihn als Pepping unter die rothen Reinnetten gestellt hatte. Die Gruppe der Peppinge gibt eine gut zu begrenzende Unterabtheilung der Einfarbigren Reinnetten und wird jeder Pomolog zufrieden sein, wenn Prof. Lauge die Güte hätte, eine kritische und mit ganz kurzen Charakteristiken versehenen Zusammenstellung der „Peppinge“ mitzuteilen. E. L.

## Ueber die Bruttæbuona Birn.

Aus einem Schreiben an Ed. L.

Es ist Ihnen vielleicht von einigem Interesse, über die Bruttæbuona di Giavenna, die in Nr. 2 Ihrer Monatshefte für Obst- und Weinbau von Herrn von Bose beschrieben worden ist, Weiteres zu erfahren.

Diese Birne ist im südlichen Frankreich, von Lyon an, einheimisch und sehr verbreitet und beliebt. Ihre Benennung ist Broute-bonne; dieser Name ist ein Provincialismus und soll wohl bedeuten *bonne à brouter*. Brouter hat hier die Bedeutung: *cascn*, roh essen, vom Baum weg essen.

Nach dem Dictionnaire de l'Académie française bedeutet *brouter*: *paître, manger, l'herbe, la feuille des arbres*.

Diese Birn ist in dortiger Gegend etwa so bekannt, wie hier die Bestebirne (Sommereierbirn).

Vor über 40 Jahren haben meine Grosseltern die Broute-bonne nach ihrem Wohnsitze an dem Rhein, meinem Gute Hohenau bringen lassen, und zwar aus Lyon. Drei Originalstämme davon befinden sich noch hier, sie sind auf Quitten veredelt, tragen sehr reichlich, verlangen aber einen warmen Standort und günstigen Sommer, um schöne, schmackhafte Früchte hervorbringen, aber niemals werden dieselben hier so vorzüglich, als in Frankreich. —

Auf Hochstamm und Birnwildling<sup>4</sup> gebracht, ist die Broute-bonne ganz ausgeartet, der Wuchs des Baumes ist sehr kräftig, die Frucht aber ohne alles Aroma.

Es ist eine Südländerin, die sich an das deutsche Klima nicht wohl gewöhnen kann, ob sie aber von Abstammung eine Italienerin oder Französin ist, kann ich eben nicht weiter ergründen. — Das Italienische *Bruttabuona* lässt sich auch übersetzen mit: Hässlich, doch gut. *Brutto*, *laid*, hässlich.

Damit wäre dem Contrast, der zwischem dem unschönen Aeusseren und dem vorzüglichen Geschmack der Frucht besteht, Ausdruck gegeben.

Edelreiser von dieser Birnsorte stehen mit Vergnügen zu Diensten. — Hohenau b. Mainz. **Max Touchon.**

## Ueber Obstbestimmungen.

Das Verlangen der Obstzüchter, alle die einzelnen von ihnen erbauten Früchte nach ihren pomologischen Namen kennen zu lernen, hat sich von jeher kundgegeben, meistens bei denen, welche Lust und Liebe zur Sache hegten, allein so allgemein, wie dieses Verlangen sich jetzt ausspricht, tritt es erst nach Begründung des allgemeinen deutschen Pomologen-Vereins auf.

Ich für meine Person halte dieses Verlangen für wohlbegründet, billige es durchaus, und so will ich einige Worte darüber sagen.

Das Geschäft des Obstbestimmens — und ich rede hier blos von dem Kernobste, Aepfel und Birnen — ist kein so ganz leichtes und beziehendlich kein eben angenehmes. Ja ich glaube, es ist Manchem sogar widerwärtig. Wer sich demselben unterzieht, muss über einen Theil seiner Zeit verfügen können, denn Zeit gehört dazu, oft recht viele Zeit; muss in den Sorten wenigstens etwas bewandert sein durch die Praxis — auch das ist nicht Jedermanns Sache; muss die einschlägliche Literatur so weit kennen und zur Hand haben, als es nöthig, Sorten, die aus der Praxis unbekannt, auffinden und bezeichnen zu können. Vom Geschmack, Geruch etc. etc. will ich gar nicht sprechen.

Daraus schon geht hervor, wie eine besondere Uebung, ein Ueberblick das Geschäft des Bestimmens erleichtern kann. Ja ich füge bei, dass eben eine solche Uebung, ein solcher Ueberblick schlechterdings erfordert wird, um sich in den so vielfach abwechselnden Formen und Färbungen der einzelnen Obstsorten zu orientiren. Es treten da Fälle ein, die an das Fabelhafte grenzen, und eben desshalb solche leicht zu Irrungen führen, die kaum zu vermeiden sind. Hier ein Beispiel. 1864 ist bei mir der Rothe Cardinal, diese schöne, blutrothe, blaubeduftete Frucht, rein strohweiss, fast wie der Hawthornden und ohne alle Spuren von Röthe; nicht der geringste rothe Punkt ist zu bemerken. Hier muss ich selbst sagen, hätte ich nicht die Früchte am Baume gesehen, ich würde kaum darauf verfallen sein, eine solche mir vorgelegte Frucht, als den Rothen Cardinal zu erkennen.

Erleichtert wird das Geschäft des Bestimmens besonders in zwei Fällen, einmal, wenn die Frucht durch Form oder Färbung sich auszeichnet, und dann, wenn die vorgelegte Frucht zu denen gehört, die ich in Masse selbst gebaut oder mehrmals in Masse genau zu beobachten Gelegenheit hatte. — Allein wie viele Sorten bieten in Form und Farbe etwas Auffallendes und leicht Erkennbares dar? — Von allen beschriebenen Obstsorten vielleicht je die zehnte Sorte — mit den übrigen bin ich demnach ohne Anhalt. Hilft mir hier die Massenkenntniss nicht, so bin ich an die vorhandenen Beschreibungen gewiesen. Da gilt es die Prüfung der Form, der Farbe, des Geschmackes etc. etc. und wie soll ich wissen, ob die vorliegende Sorte überhaupt be-

geschrieben ist? — Es existiren wohl ebensovieler Sorten, die nicht beschrieben sind, als solche, deren Beschreibung wir besitzen. Die nicht beschriebenen bilden eine terra incognita, über welche sich leider nur sehr Wenige Rechenschaft geben.

Dass bei sothaner Bewandniss Irrthümer und Fehler mit unterlaufen, ist schwer zu vermeiden. Ja noch mehr! Es kommen da manches Mal höchst komische Dinge zum Vorschein und ich vermöchte da manches nette Beispiel beizubringen, selbst aus der neusten und allerneusten Zeit — naturgemäss auch von mir und über mich selbst, denn ich bin auch nur ein Mensch — indess besser ist besser — hic hæret aqua — d. h. man soll nicht aus der Schule schwatzen.

Zur Erleichterung des Bestimmungsgeschäftes spreche ich hier in meinem und in aller Namen, welche sich damit abgeben, die gewiss billigen Wünsche aus, nämlich:

- 1) jede Frucht in zwei oder drei regelmässig ausgebildeten Exemplaren einzusenden. Auserlesen-schöne Exemplare sind durchaus nicht erforderlich.
- 2) bei jeder Frucht (Sorte) anzugeben, unter welchem Namen sie am Ursprungsort bekannt ist oder bezogen ward.
- 3) wo möglich anzuführen, woher das Reis stammt, namentlich, ob die Frucht ein Sämling.
- 4) sich auszusprechen, unter welchen Verhältnissen die Frucht gezogen wurde. Dahin rechne ich Angabe der Form und des Alters des Baumes, die Bodenart etc. —

Denn vor der mehr oder minder ausführlichen Weise dieser Angaben hängt das mehr oder minder günstige Resultat der Bestimmung ab. Ja ich nehme keinen Anstand, vorzuschlagen, dass Seitens des deutschen Pomologen-Vereines nur solche Obstsammlungen zur Bestimmung angenommen werden mögen, welche obige Punkte genau erfüllen.

Wie sehr das Obstbestimmungsgeschäft in den letzten Jahren und seit Gründung des deutschen Pomologen-Vereines zugenommen hat, darüber kann unser verehrter Herr Geschäftsführer die beste und genaueste Auskunft geben — und ich bin überzeugt, er theilt vollkommen die eben ausgesprochenen Wünsche. Ich schliesse mit der Bemerkung: im Jahr 1859/60 wurden mir zur Bestimmung 41 Obstsorten zugesendet; dagegen 1864/65 die nette Zahl von 317 Sorten.

Ich stehe allen Obstzüchtern jederzeit und gern zu Diensten, allein was das Obstbestimmen angeht, bitte ich recht sehr, um Berücksichtigung der ausgesprochenen Wünsche. **J. v. B.**

Obigen Wünschen muss ich mich in vollstem Masse anschliessen. Die wenigsten Obstzüchter wissen, welch mühevoll und zeitraubendes Geschäft das Bestimmen von Obstsorten ist und wie eine ganz besondere Liebe für diese Wissenschaft dazu gehört, grössere Sammlungen durchzubestimmen. Es mögen diesen Winter immerhin 1700 Obstnummern (nicht Sorten) mir zur Bestimmung eingesendet worden sein und ich sage wahrlich keine Unwahrheit, wenn ich die auf dieses Geschäft verwendete Zeit zu 2 Monaten anschlage. Bei der Schwierigkeit dieser Arbeit sollte jeder Obstfreund von selbst und in eigenem Interesse die vorn ausgesprochenen Wünsche beachten, und dazu noch weiter womöglich angeben, wie der Baum wächst, ob die eingesandten Exemplare in andern Jahren ebenso oder anders und wie gebildet und gefärbt erscheinen. Ebenso sollte jeder Sammlung eine Liste mit Nr. und Localnamen beigegeben werden, wo sich gut der pomol. Namen und etwaige Bemerkungen eintragen lassen.

Bei der nächsten Pomologenversammlung wird diese Angelegenheit sicher zur Sprache kommen, und gewisse Normen festgestellt werden müssen. **Ed. L.**

## Ueber Veredlungsunterlagen für Zwergobstformen, besonders für Birnen.

(Schluss.)

Da ich mehrfach wahrnehmen musste, dass die fraglichen Species der Aronien und Cotoneaster überhaupt noch sehr wenig gekannt, und bezüglich ihrer Benennung nicht alles in Ordnung sei, gab ich mir Mühe, mich hierin möglichst zu belehren. Unser hochverehrter erster Vorstand der Gartenbaugesellschaft, Herr Geheimer Rath von Martius gieng mir hierin freundlichst an die Hand, und demzufolge vermag ich hierüber Folgendes mitzutheilen.

Die Amelanchier, jetzt *Aronia vulgaris* benannt, wächst auf Kalkfelsabhängen der nördlichen und südlichen Voralpen der Schweiz und Tirols wild; sie zieht sich an den steilen Ufern der

Isar herunter bis München, wo sie bei Harlaching und Menter-schweige üppig wachsend, als Früchte tragender Strauch von 4 bis 8' Höhe gefunden wird. — Dr. Krantz in seiner Flora von München und Dr. Sendtner in seinem hochschätzbaren Werke: die Vegetationsverhältnisse Südbayerns, nennen die bei München wachsende Species: *Aronia rotundifolia*.

Dieser Strauch scheint mir als Unterlage für Birnzwerg des freien Landes die höchste Achtung zu verdienen; theils wegen seiner Anspruchslosigkeit an den Boden und seines guten Gedeihens, theils wegen des leichten und sichern Anwachsens der Veredlungen. Allerdings ist es die Frage, ob er, ein recht eigentliches Kind des Kalkbodens, auch auf kalkarmen oder kalklosen Böden ebenfalls gut gedeiht.

Indessen scheint letzteres fast der Fall, da ich kürzlich in der illustrierten landwirthschaftlichen Zeitschrift von Löbe ein wahres Loblied auf die *Aronia vulgaris* als Birnzweig-Unterlage las. — Der Verfasser, soviel ich mich erinnere, ein Sachse, empfiehlt solche zu diesem Zwecke eingehendst, und sagt, dass er schon 6 bis 8jährige auf *Aronia* vulg. veredelte Birnpyramiden und Spaliere besitzt, von gemässigtem und doch gesundem Wuchs, und von erfreulichster Tragbarkeit.

Zwischen *Cotoneaster vulgaris* und *tomentosa* scheint ein äusserst geringer, ja fast gar kein Unterschied zu sein. Beide wachsen an denselben Orten wie die Amelanchier.

Krantz nennt die bei München wild wachsende *tomentosa*. Sendtner sagt: die *vulgaris* wachse in der Schweiz und an steilen Ufern der Donau bei Regensburg und Woltenburg; die *tomentosa* komme in Tirol und dem bayrischen Vorgebirge vor und sei an den Isarufeln bis Landshut zu treffen, einen ächt zwergartigen Wuchs und eine Höhe von 3 bis 5' zeigend; v. Martius glaubt versichern zu können, dass zwischen beiden ein solcher Unterschied, der die pomologischen Interessen berühre, nicht bestehe. — Dass diese beiden in meinem Garten noch besseres Wachsthum als selbst der Amelanchier zeigen, habe ich schon gesagt. Die *tomentosa* trug diesen Sommer an einer Quirle eine hübsche Anzahl sehr kleiner, ächt birnförmiger reifer Früchte, deren Samen sofort angesät ward. Auch machen sie Wurzelschosse, ähnlich dem Johannisapfel, — durch welche sie ebenfalls leicht zu vermehren sind,

Der *Cotoneaster rotundifolia* scheint ein Ausländer zu sein. Da er keinen so freudigen Wuchs als die vorigen zeigte und da mir diese in allem und jeder Hinsicht genügten, schenkte ich auch diesem keine weitere Aufmerksamkeit.

Die *Aronia arbutifolia* soll ihre Heimath im mittleren Amerika von Texas bis Kanada haben. Die Hamburger Gartenzeitung hat in ihrem 3. Heft des Jahres 1863 einen Artikel über amerikanische Gesträuche von Petzold. In selbem wird von der *Aronia arbutifolia* gesagt: dass sie früher *Pirus floribunda* geheissen, in Virginien zu Hause sei und bei uns gern erfriere. Eine andere, *Aronia glabrescens*, früher *Pirus melanocarpa*, komme mehr nördlich in Kentuki bis Ohio vor, diese sei sehr hart und halte unsere strengsten Winter aus. Sehr oft werde diese als *arbutifolia* benannt und verbreitet. \*)

Diesemnach scheint es, dass die *Aronia*, die ich als *arbutifolia* besitze, die *glabrescens* ist, weil sie den bösen Winter 63/64 ohne allen Schaden überstand.

Ich erwähne dessen aus dem Grunde so ausführlich, weil nach allem, was ich an ihr beobachtete, dieselbe für Topfbirnunterlagen eine kaum zu ersetzende Pflanze sein dürfte.

Auch diese trug im Sommer 64 einen Büschel von sehr kleinen, aber rein birnförmigen Früchten, welche aber noch vor der Reife von Vögeln abgepickt wurden. Auch zeigt sie mehrere Wurzelaustriebe, wodurch deren Vermehrung sehr erleichtert erscheint.

Dies sind die von mir über diese Sträucher als Unterlagen für Birnveredlungen im Verlaufe von 2 Jahren gemachten Erfahrungen und Wahrnehmungen.

Dieser Zeitraum ist natürlich viel zu kurz, um den mitgetheilten Veredlungsergebnissen einen festen und sichern Werth geben zu können. — In dieser Meinung theile ich sie auch nicht mit; wohl aber glaube ich, dass die Zeit lang und das Resultat gut genug sei, um solche zu weiteren und ausgedehnteren Versuchen, namentlich auch unter anderen Bodenverhältnissen, empfehlen zu dürfen.

\*) Der Pflanzen-Catalog von J. Bouth fasst die Aronien unter dem Namen *Pirus Amelanchier* zusammen, und scheint, wie auch bei *Cotoneaster*, ausser den obbenannten, noch manche zu Versuchen anziehende Species zu enthalten. D.

Wenn dann nach 8—10 Jahren diese Veredlungen sich befriedigend zeigen sollten, dann glaube ich, wäre dadurch eine empfindliche Lücke in der Zwergbaumzucht ausgefüllt und in der Pomologie ein tüchtiger Schritt vorwärts geschehen.

Ich glaube schliesslich noch erwähnen zu sollen, wie ich auch das schon weiter oben angedeutet habe, dass ich mit den von Herrn Schamal in Jungbunzlau auf Schleedorn veredelten Pflirschen und Aprikosen Versuche gemacht und von selben eine Anzahl von ca. 30 Stück theils in Töpfe, theils an Spaliere ins Freie gepflanzt, an beiden aber einen so gesunden und gemässigten Wuchs beobachtet, und von einigen im letzten Herbst sogar schon köstliche voll ausgebildete Früchte geerntet habe, — so dass selbe meine grösste Freude sind, und ich sie jedem Liebhaber aufs angelegenste empfehlen darf.

Herr Schamal hat mich aber zugleich mit einer neuen Veredlungsunterlage für Zwergkirschen überrascht, *Prunus chamaecerasus* benannt. — Derselbe sandte mir zugleich mit der Unterlage, — welche wahrhaft zwergartig ist, — auch einige auf selbe veredelte recht schöne und gesunde Kirschbäumchen für Topfzucht.

Aber leider kann ich über deren Gedeihen oder Nichtgedeihen gar nichts mittheilen, da aus einer mir unbegreiflichen Ursache die in Töpfe gepflanzten Kirschen ganz von derselben Krankheit befallen wurden, die alle in meinem Garten, ja selbst in einem gewissen Rayon von ganz München gepflanzten Kirschen zu Grunde richtet.

Mögen daher in Gegenden, wo Kirschen gedeihen, Liebhaber Versuche mit diesen äusserst niedlichen Zwergkirchbäumchen machen und ihre Versuchsergebnisse mittheilen.

Wenn dann diese Kirschenunterlage nebst den von mir angeregten Birnunterlagen sich seiner Zeit bewähren sollten, so wäre ja das ganze Problem der Zwergobstzucht gelöst; d. h. wir hätten für jede Obstgattung eine entsprechende Unterlage zu Zwergformen.

**Untersending** bei München, 20. Decbr. 1864.

**Jos. Deuringer.**

Diesem sehr interessanten Aufsätze, der gar sehr zu weiteren Versuchen auffordert, kann ich die Notiz hinzufügen, dass schon in den zwanziger Jahren unseres Jahrhunderts Herr Oberküster,

Magister Schröder zu Hamburg, der eine sehr ausgedehnte Baumschule besass, mir *Mespilus cotoneaster* als beste Unterlage für Birnzweige empfahl. Ich erhielt auch von ihm etliche Stämmchen; diese wuchsen jedoch in meinem leichten Bardowiker Boden nur schwächlich und da Schröder bald nachher starb, habe ich die Versuche leider nicht fortgesetzt, weiss auch nicht mehr zu sagen, welcher Varietät von *Cotoneaster* die Stämmchen, die ich derzeit hatte, angehört haben mögen. O.

## Das Gedeihen der Obstbäume im schlechten Boden.

Von Pinckert.

Um das Gedeihen der Obstbäume im schlechten Boden zu befördern, hat man vorgeschlagen, das Abstecken der Erde in der Ausdehnung der Krone und das Einlegen des Düngers im Winter. Dieses Mittel ist gut, aber im Grossen, d. h. bei vielen und grossen Obstbäumen nur nicht ausführbar. Will man auf mageren, übrigens aber für den Obstbau geeignetem Boden Obstbäume mit Erfolg ziehen, so muss man die Bäume ganz weit (Steinobstbäume 20—30 und Kernobstbäume 40—50 Schritte) von einander pflanzen und den Boden mit Feldfrüchten bebauen, ordentlich düngen, zweckmässig bearbeiten und von Unkraut reinigen; dann ist eine besondere Düngung der Bäume nicht nöthig. Es versteht sich wohl von selbst, dass man solche Bäume nicht tief pflanze; denn kommen sie zu tief im Boden zu stehen, dann klümmern sie. Bei Äpfeln, Birnen und Zwetschen lässt sich die Obstcultur mit dem Feldbau nach obiger Pflanzmethode recht gut verbinden, aber bei den Kirschen hat es insofern seine Schwierigkeiten, als dieselben zu einer Jahreszeit reifen, wo namentlich das Getreide noch auf dem Halme steht und gewöhnlich beim Abpfücken der Kirschen niedergetreten wird. Mit den Winter-Oelgewächsen geht es noch eher, weil diese mit den Kirschen fast gleichzeitig reifen. Bei Kirschenanlagen kann man ausserdem noch das Feld mit andern Gewächsen bebauen, z. B. mit Futtergemenge, welches bis zur Kirschenzeit abgemäht ist, mit Kartoffeln, mit Herbstfutter, welches nach der Kirschenzeit erst bestellt wird. Auch Futterspärgel lässt sich noch zur Kirschenzeit säen; ingleichen Weissrüben. Nur hüte man sich, Klee in

die Baumfelder zu säen. Am wenigsten können sie die mehrere Jahre andauernde Luzerne und Esparsette vertragen.

Anm. der Red. In den Umgebungen des Ortes Linsenhofen bei Nürtingen (Württemberg) werden sehr viele Kirschbäume gepflanzt und Unterzeichneter überzeugte sich, wie bei grosser Vorsicht auch die Kirschen geerntet wurden, wenn das ganze Feld mit Getreide bestellt war, ohne dass ein merkbarer Nachtheil für letzteres erfolgte. Von Diebstahl ist in jenem Ort keine Rede, da die Zahl der Kirschbäume wohl 10—15,000 beträgt und jeder Bauer auch seine Kirschbäume hat. Ich sah dort auch den grössten Kirschbaum, der mir je vorkam; er hatte 52' Kronendurchmesser und hatte in 1 Jahr für 45 Gulden Kirschen geliefert.

E. L.

## Vorsicht bei der Anpflanzung von Zwerg-Apfelbäumen.

Obschon keine geeigneten Plätze zur Anpflanzung eigentlicher Zwergobstbäume habend, wollte ich doch eine Anzahl schön gezogener Aepfelbäumchen an der Schnur \*) zu Einfassungen, welche ich von meinem Freund, Herrn Martin Müller in Strassburg erhielt, selbst pflanzen. Sie gedeihen gut, und versprechen für das folgende Jahr schon Früchte. Als ich sie aber zu Ende jenes Jahres wiedersah, waren sie sämmtlich von den Hasen abgeschält. Daran hatte ich nicht gedacht und keines von den Meinigen. Ich hätte nun durch Zurückschneiden der Stämmchen noch Zwerg-Buschbäumchen ziehen können, unterliess es aber, weil diese dasselbe Schicksal gehabt hätten.

Ich schreibe dieses zur Warnung nieder, damit Niemand eigentliche Zwergobstbäumchen, deren Aeste den Hasen erreichbar sind, in einen, gegen diese der Baumzucht so schädlichen Näscher nicht vollkommen geschützten Garten anpflanze. An ein Einbinden dieser Bäumchen ist nicht zu denken, denn wollte man sich auch die grosse Mühe geben, so würde dadurch doch das Fruchtholz sehr beschädigt werden. So schön, nützlich und daher empfehlenswerth diese Zwergobstbäumchen sind, so können sie doch nur in einem ganz geschützten Garten Verwendung finden.

**Jäger.**

Nachschrift. Die hier gegebene Warnung unsers verehrten Freundes Jäger ist ganz gerechtfertigt und wird sicher zur Vorsicht ermuntern, um nicht auch erst durch Schaden klug zu werden, zumal die Hasen besonders gern alle Blütenknospen abfressen und dadurch unsere Hoffnungen schnell vernichten.

\*) D. h. als Cordon horizontale.

Ein sehr einfaches Hilfsmittel ist übrigens folgendes: man bespritzt die ganzen Cordons bei Eintritt des Winters tüchtig mit Kalk und kein Hase wird an die Bäumchen gehen. Bei Pyramiden und Spalieren, welche sich in hiesigen ganz freiliegenden Weinbergsgärten befinden, wird dieses Mittel ganz gewöhnlich angewendet.

Da der Kalk im Frühjahr von selbst abfällt, kann man über das schlechte Aussehen der gekalkten Bäumchen nicht klagen, und, dass ihnen der Kalk keinerlei Nachtheil bringt, hat die Erfahrung längst bewiesen.

Ed. L.

### Ueber das Veredeln des Weinstockes.

Ich habe vor längeren Jahren das Pfropfen des Weinstocks in den Spalt auf den Wurzelhals, so dass die Veredlung in die Erde kam, versucht, allein mit so wenigem befriedigenden Erfolg, dass ich seitdem nicht mehr darauf zurückgekommen bin. Bei der Durchsicht des Werkchens von Rose-Charmeux „Culture du Chasselas à Thomery, Paris chez Victor Masson & fils. 1863,“ stiess ich nun auf eine neue Pfropfweise, die derselbe also näher beschreibt und durch Holzschnitte bildlich erläutert. „Wir pfropfen in allen den Fällen, wo wir eine gute Varietät auf eine schlechte oder herabgekommene bringen wollen; wir pfropfen ferner, wenn der Fruchtertrag einer neuen Sorte beschleunigt werden soll. Früher pfropfte man in den Spalt, welches nicht gut gelang; gegenwärtig hat man mit der Methode gewechselt und die Züchter von Thomery haben eine von mir erfundene neue Methode angenommen.

Fig. 1.



Diese besteht in Folgendem: Der Stock wird auf eine Höhe von  $7\frac{1}{2}$  bis  $9\frac{1}{2}$  Zoll preuss. (20 bis 25 Centim.) vom Boden abgeschnitten, dann an der glattesten Stelle desselben mit einem Hohlschnittmesser, das wir hier abbilden, (Fig. 1), eine Rinne eingeschnitten. Wenn die Rinne ausgeführt, so wird von einer jungen kräftigen Wurzelrebe, die als Edelreis zur Verwendung kommt, die Rinde der Rebe so weit entfernt, als sie eingefügt werden soll (Fig. 3 a). Es ist dies nichts anderes als ein etwas verändertes Ablactiren (greffe par approche). Der alte Stock dient als Unterlage und die Wurzelrebe, die an die

Seite gesetzt wird, ist das Pfropfreis. Diese bewurzelte Rebe trägt offenbar dazu bei, das Verwachsen derselben mit dem alten Holz an der Stelle, wo beide sich berühren, zu begünstigen. Wie Wurzelreben können auch in Ermanglung derselben einfache Schnittlinge auf dieselbe Weise verwendet werden. Es ist nicht absolut nöthig, den Stock durch Verkürzung zu dieser Operation

Fig. 2.

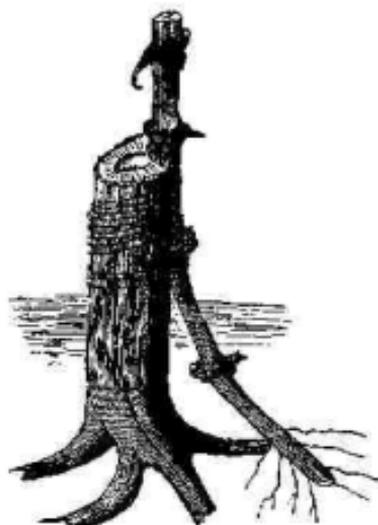


Fig. 3.



vorzubereiten, man kann ebensogut auf verschiedenen Höhen so viel Arten, als man wünscht, pflropfen. Die Arbeit selbst wird bei Beginn des Frühjahrstriebes ausgeführt. So wie die Edelreben in die durch den Hohlmeisel geöffneten Rinnen eingepasst sind, werden sie mit Wollgarn an der Unterlage befestigt und dann die Wunden mit flüssigem Baumwachs oder irgend einem Kitt (Mastic) bedeckt. (Fig. 2.)

Wir lassen den Edelreben oberhalb der Veredlungsstelle 2 oder 3 Knospen. Im Monat Juni, wo die Verbindung vollendet ist, treiben alle Knospen aus, und wenn die Triebe 4 à 4 $\frac{1}{4}$ " (10 à 12 Cent.) Länge haben, so unterdrücken wir die schwächsten und lassen die zwei stärksten stehen. Während der Vegetationszeit dürfen die Nebenruthen (Geiz) durchaus nicht weggenommen werden, es reicht aus, sie oberhalb dem zweiten

Blatte zu pinciren, denn im anderen Falle könnten sich die Augen zu falschen Trieben entwickeln.“ —

Diese Methode des Pfropfens schien mir Aussicht auf Erfolg zu bieten, daher ich denn auch am 31. März v. J. 5 Löcher vor 12jährigen kräftigen Stücken graben liess, die bestimmt waren,

3 *Précoce de Malingre* und

2 *Chasselas Vibert*, deren Knospen als sehr frühe Sorten Miene machten, sich zu regen, in Wurzelreben aufzunehmen. Ich verfuhr nun bei der Operation des Pfropfens wie in der oben beschriebenen Weise, die Stücke wurden in verschiedenen Höhen von 7 à 12" vom Boden, je nachdem mir dieselben geeignete glatte Theile zur Ausführung der Arbeit boten, abgesägt, dann mit dem Messer ein klein wenig abdachend von der Pfropfstelle glatt geschnitten; die Pfropfrebe ihrer Rinde auf eine Länge von einigen Zoll bis auf das Grüne des Holzes so weit beraubt, als die Rinne, die vermittelst eines Anschäfteisens (am Eberhardschen Gaisfuss) eingeschnitten, lang und weit war. Edelrebe und Unterlage wurden hierauf mit dickem Baumwollgarn, da mir starkes Wollgarn fehlte, gehörig mit einander verbunden, die ganze Pfropfstelle mit *Mastic l'homme Lefort* zuerst überstrichen und zuletzt mit *Lucas'schem* flüssigem Baumwachs (man wird sich gewiss ausschliesslich nur desselben bedienen können, wenn es in syrupartiger Dicke, die kein Eindringen in die Pfropfstellen befürchten lässt, angefertigt ist) nochmals versehen. Es wurde noch ein 6. Stock, ein kräftiger Kleinberger, an dessen Fuss eine 3jährige Rebe des Bronnerschen Rothcn Kaiser-Gutedels sass, mit derselben auf eine Höhe von 3' vom Boden veredelt. Im Laufe des Sommers stellte sich Trieb an allen 6 Stöcken ein, der immer mehr zunehmend, mir die Aussicht eröffncte, dass die Pfropfung wohl gelingen werde. — Und so war es denn auch, denn ich konnte mich im höhern Sommer überzeugen, dass eine vollständige Vereinigung von Edelrebe und Unterlage stattgefunden, was auch die kräftigen Triebe an und für sich schon ankündigten. Ich nahm daher keinen Anstand, die Fäden der Verbände nach und nach durchzuschneiden, so dass im Herbst wenige mehr daran waren. Der Kleinberger, auf den ich den Rothcn Kaisergutedel gebracht, machte einen Trieb von wenig-

stens 9 Fuss, der noch länger geworden, wenn ich ihn nicht entspitzt hätte, auch trug er an demselben schöne Trauben. — Am 19. April wurden nun auch mit Schnittlingen von

2 Muscat hatif de Saumur,

1 „ St. Laurent,

1 Chasselas le Mamelon und

1 gros Coulard (mit Knotholz) 5 Stücke veredelt, wobei 4 à 5 Augen der Edelreben in die Erde kamen. Die 4 ersten Reben trieben an, fielen aber bald zurück, nur die letztere entwickelte sich schön, machte einen solchen Trieb, dass ich nicht allein den Verband vollständig wegnehmen konnte, sondern auch mit einiger Bestimmtheit Frucht von ihr in diesem Jahre zu erhalten hoffe.

Zu dem Nichterfolg der Pfropfung der 4 ersten Reben mögen verschiedene Umstände beigetragen haben, in erster Linie waren die verwendeten Reben sehr schwach, kamen mir bei der Pfropfung schon etwas verdächtig (sie lagen längere Zeit in der Erde) aussehend vor, dann lieferte das Eberhard'sche Anschäfteisen für diese schwache Ruthen einen zu breiten Einschnitt; es kam mit anderen Worten nicht genug Holz auf Holz. Das verwendete „Knotholz“ des gros Coulard (die Rebe wurde mir durch einen Freund aus der Gegend von Strassburg zugesandt) dagegen war, wenn auch kurz, da ich nur ein Auge über der Pfropfstelle hatte stehen lassen, um es 3—4 Augen in den Boden bringen zu können, doch sehr dick, so dass die Rinne tief in die Unterlage eingeschnitten werden konnte, wodurch grössere Flächen in gegenseitige Berührung traten.

Mit Wurzelreben gibt diese Pfropfweise also sichere Resultate und mit Blindholz werden gewiss auch gute Erfolge erzielt werden, wenn alle Vorbedingungen dazu nicht fehlen. Ich rechne zu demselben gut ausgereiftes und kräftiges Holz, am besten wohl Knotholz (Schnittlinge, an deren Fuss sich Abschnitte von ein Paar Zoll 2jährigem Holze befänden), das der austrocknenden und kälteren Frühjahrswitterung besser Widerstand leisten kann und bei dessen Verwendung auch grössere Flächen in Berührung mit einander kommen, dann geeignete Hohlschnittmesser. Das am Eberhard'schen Gaissfuss befindliche Anschäfte-

eisen macht, wie es hier nöthig ist, kreisrunde Einschnitte, die aber für die meisten Reben zu weit werden, kleinere Einschnitte macht das Funk'sche Hohl schnittmesser, das die Gebrüder Dittmar in Heilbronn ebenfalls führen, die aber ein wenig oval, wie es die Form dieses Instrumentes ist, ausfallen. Ich habe mir nun bei Gelegenheit einer Reise ein doppeltes Eberhard'sches Anschäfteisen, den Gaistfuss an dem andern Ende ausfallen lassend, nach meinen Angaben machen lassen. Ich habe vor, in diesem Frühjahr grössere Pfropfungen mit diesen verschiedenen Hohl schnittmessern in meinem Garten, die sich aber nur auf Blindholz erstrecken werden, auszuführen. Die das Verfahren erläuternden Bleifederzeichnungen sind genau nach den Hohl schnitten des Werkes von Rose-Charmeux nachgebildet.

#### Traben an der Mosel.

F. C. Korn.

Anm. d. Red. Wir sind dem sehr geehrten Herrn Verfasser für den obigen, höchst interessanten Aufsatz zu grossem Dank verpflichtet, um so mehr, als er unserer Bitte um Mittheilung seiner Erfahrungen so schnell und in so freundlicher Weise entsprach.

Jedenfalls werden Versuche mancherlei Art mit dieser Veredlung der Weinreben gemacht werden. Wir erlauben uns, auf anderweitige Erfahrungen beim Veredeln gütigst, als ein Mittel, welches das Anwachsen der auf solche Art veredelten Blindhölzer sehr bedeutend fördern wird, ein lockeres Umwickeln der Edelrebe vom Boden an bis über ihr oberstes Auge hinaus mit Moos sehr zu empfehlen, indem durch diesen Schutz die Thätigkeit des Holzes und die Lebenskraft der Augen länger erhalten bleibt und Luft und Sonne, sowie auch schneller Wechsel der Witterung, der auf alle Veredlungen immer ungünstig einwirkt, dadurch abgehalten wird.

Die empfohlenen Hohl schnittmesser lasse ich ganz genau in den hier angegebenen Verhältnissen bei Gebr. Dittmar anfertigen und sind dieselben von hier aus zu erhalten. Den Preis wird 1 fl. bis 1 fl. 6 kr. betragen. E. L.

### Vertilgung des Frostnachtschmetterlings (*Phalaena Geometra brumata*) durch Feuer.

In den letzten zwei Jahren hatte der Raupenfrass in einer Pflanzung von nahe 800 Apfelbäumen so sehr überhand genommen, dass bis zum zweiten Trieb fast sämmtliche Bäume vollständig blattlos blieben und keine oder nur einzelne, meist krüppelhafte Früchte brachten.

Vergangenen Herbst (64) hatten wir alle Stämme rein geputzt, eingekalkt und mit Klebbändern versehen, denn, wie ver-

nuthet, waren es vorzugsweise die Raupen des Frostnachtschmetterlings gewesen, welche den Schaden gethan.

Im October zeigten sich dann auch die Schmetterlinge derselben in ausserordentlicher Menge.

Hoffend, dass Feuer die Männchen anlocken würde, zündeten wir eine Menge Repstroh-Feuer Abends an, welches indessen nur sehr geringen Erfolg hatte; dagegen setzten sich die männlichen Schmetterlinge in grosser Zahl an die erhellten Stämme.

Der Gedanke, selbe abzusengen, lag nahe; der Versuch wurde gemacht und erzielte guten Erfolg.

Während 4 Abenden nun wurden die Stämme mit Repstrohfackeln flüchtig abgesengt, — jeder Arbeiter nahm in beide Hände so viel Repstroh er fassen konnte und, ein Bündel nach dem andern, zündete er an den Stämmen flüchtig ringsum auf und nieder.

Der Erfolg war lohnend, indem Männchen, wie auch Weibchen, in sehr grosser Anzahl vertilgt wurden und erstere später in geringer Menge sich noch zeigten. Die meisten Weibchen blieben dadurch unbefruchtet, wie sich später auswiess.

Die angekalkten Stämme blieben durchaus unverletzt.

Uebrigens zeigen die Bäume sämmtlich aussergewöhnlichen Knospensatz und haben durch den zweijährigen Raupenfrass nur sehr wenig gelitten.

Die bei den Bändern angewendete Patentschmiere trocknete meist schon nach 24 Stunden, Steinkohlentheer hielt etwas besser.

Lieutenant Donauer schickte nachstehendes, 1853 in Coburg bewährtes Recept, welches für 4 Wochen ein zwei- bis dreimaliges Bestreichen nur bedarf und weit billiger wie obige Schmierer sind. Ein Pfund Weisspech wird geschmolzen und beiläufig 1 Maas Leinöl dazu geführt, bis die erforderliche Dicke hergestellt ist, so dass bei dünnem Aufstreichen kein Herablaufen erfolgt, noch eine schnelle Vorbärtung.

Thurnau bei Culmbach in Bayern.

G. v. B.

## Vierte Obst- und Gemüseausstellung zu Mährisch Schönberg.

Es ist eine erfreuliche Wahrnehmung, dass durch das in's Lebentreten der vielen Landwirthschaftlichen Vereine in Mähren

unter allen Zweigen die Hebung des Obstbaues am meisten gewinnt. Diese unbestreitbare Thatsache zeigt sich wenigstens in unserm Gebirge, denn seit der hiesige Landwirthschaftliche Verein besteht, sind die Strassen, Raine und Grenzen viel zahlreicher mit Obstbäumen besetzt worden, als früher.

Dass zu allgemeiner Lust und Liebe für Obstbau die Obstausstellungen grossen Einfluss haben, hat die letzte vom hiesigen Landwirthschaftlichen Verein in Schönberg veranstaltete Ausstellung am 2. Oktober vor. J. am deutlichsten dargethan.

Bei den 1864 so äusserst ungünstigen Witterungsverhältnissen für Obst im Gebirge haben die Verzeichnisse von 32 Ausstellern 1066 Nummern gebracht, darunter mit grösstentheils gut ausgewachsenen Früchten, 18 Nummern aus einer Seehöhe zwischen 1700—1800', verhältnissmässig sehr schönes Obst aus der Seehöhe von 1600', und im Allgemeinen das meist schöne Obst von 1000 bis 1200'.

Bemerkenswerth war ein schönes Sortiment von 50 Aepfeln und Birnen, grösstentheils Sämlinge vom verstorbenen Obstzüchter Paul Scholz in Schönberg. Auch das Rossi'sche Sortiment war von dem jetzigen Besitzer ausgestellt, jedoch ohne Namen. Besser hat sich das auch in pomologischen Kreisen rühmliche Andenken an Rossi in den Privatgärten der Stadt Schönberg ehrend erhalten; diess zeigte sich bei den Schönberger Ausstellern, besonders bei dem ausgestellten Obst des Herrn Oberlehrer Oesterreicher.

In der Mehrzahl waren Aepfel und Birnen, weniger Pflaumen, mehrmals Haselnüsse nur in grössern Parthien, Pflaumen, Wein, Pfirsich, Kirschen, Weichseln, Welsch- und Haselnüsse etc. in mehreren Sorten vertreten.

Preise erhielten — nachdem die Domänen Johns dorf, welches lauter schönes Obst brachte, Blauda, Ullersdorf und die gewählten Preisrichter darauf verzichteten — I. Preis Grundbesitzer Herr Franz Peckarp von Rohle für ausgestellte 133 Sorten grösstentheils gut bestimmtes edles Obst, darunter mehrere Sorten Pfirsich. II. Preis Herr Josef Oesterreicher, Rektor in Schönberg für 53 Sorten edler Aepfel und Birnen, durchaus richtig bestimmt, grösstentheils aus Rossi'scher Sammlung. III. Preis Grundbesitzer Herr Franz Böss aus Deutsch-Liebau für 28 Sorten sehr gut gezüchteter Aepfel und Birnen. IV. Preis Herr Franz Riediger, Lehrer in Reigersdorf, Seehöhe 1600', für 19 Sorten sehr schönes,

grösstentheils richtig bestimmtes Obst, nebstbei wurden noch 3 der besten Ausstellungen mit lobender Anerkennung prämiert und hätten noch mehrere Sortimente Prämien verdient.

Dass zum richtigen Obstbaue auch Sortenkenntniss des Obstes nothwendig ist und gewöhnlich später das Verlangen darnach sich von selbst einfindet, hat sich während der Ausstellung deutlich gezeigt. Nicht allein jeder Aussteller, sondern auch blosser Besucher mit Obst in der Tasche bestrebten sich, ihr Obst zu vergleichen und aus den vorliegenden Sortimenten den richtigen Namen ihres Obstes zu erforschen, wobei das Illustr. Handbuch der Obstkunde sich unentbehrlich machte und seinen praktischen Werth glänzend bewahrheitete. Sichtliches Interesse erregte die Classification des von den Domänen Blanda und Ullersdorf\*) darnach aufgestellten Obstes.

Bei der grösstentheils noch im Argen liegenden Sortenkenntniss des Obstes wäre es angezeigt, sogar nothwendig, bei jeder Ausstellung ein möglichst gut bestimmtes Sortiment, wenn nicht anders so durch Ankauf angeschafft, aufzustellen, um damit nicht allein zu belehren, sondern auch zur Nachahmung anzucifern.

Der Besuch der Ausstellung war trotz des sehr schlechten Wetters ein sehr zahlreicher und das Ausstellungslokal am 2. Oktober gedrängt voll.

Man konnte an der regen Theilnahme wahrnehmen, dass jeder Besucher beim Anblick dieser schönen, einladenden und vielen Gaben Gottes erfreut und erregt war und sich ihm der Gedanke aufdrängen musste, dass Obstbau doch gut, nützlich und gegenüber dem so schlechten heurigen Jahrgang auch gedeihlich sein muss. Hat doch selbst ein schlichter Gebirgssohn vom Kutschhocke herab mir 2 Aepfel mit sichlichem Stolze präsentirt, wahrscheinlich um damit anzudeuten, dass auch er sich am Obstbaue erfreue und Obst besitze!

Nachahmenswerth ist das gute Beispiel des Vorstehers der Gemeinde Blanda, Herr Benda, der die Schullehrer und Schulkjugend des Ortes eine Stunde Wegs in die Ausstellung führte, den Kindern belehrend Alles zeigte und erklärte und dann die kleine Gesellschaft in der Restauration nebenan traktirte.

\*) Von den beiden Herrn Mitgliedern des Pomologen-Vereins und eifrigen Pomologen Herrn Pohl in Blanda und Herrn Slaby ausgestellt. D. Red.

Mit der Ausstellung wurde zugleich auch eine Versammlung der Landwirthschaftlichen Vereinsmitglieder abgehalten, wobei ausser andern Gegenständen, eine Berathung wegen Haltung einer Vereinszeitung in monatlichen Ausgaben stattfand und der Antrag des Ausstellungs-Comité beinahe einstimmig angenommen wurde, mit einem Theil der Ausstellungsgegenstände die Ausstellung der Brüner Gartenbau-Sektion am 8. Oktober zu beschicken, wozu zugleich auch zwei Abgeordnete aus der Versammlung gewählt wurden.

Ullersdorf, am 30. Nov. 1864.

Franz Slaby, Fürstl. Gärtner.

## Bericht über die Obst-Ausstellung zu Zerbst.

(Von Th. Stenzel, Pastor in Nutha bei Zerbst.)

Nachdem der naturwissenschaftliche Verein zu Zerbst (Herzogthum Anhalt) bereits im Jahre 1863 für seine Mitglieder eine Obst-Ausstellung veranstaltet hatte, welche leider wenig besichtigt und besucht worden war, erliess der Vorstand desselben im Anfang November 1864 eine Aufforderung zu einer allgemeineren öffentlichen Obst-Ausstellung am 9. und 10. November.

Das anerkennungswerthe Unternehmen darf als ein für einen ersten, ohne weitere Vorbereitungen angestellten Versuch gelungenes bezeichnet werden.

Wenn auch die Pomologie von dieser kleinen Lokal-Ausstellung keinen besondern Vortheil ziehen wird, so will ich doch nicht versäumen, über dieselbe zu berichten, um den sich dafür Interessirenden einen kleinen Ueberblick zu geben über die in hiesiger Gegend besonders verbreiteten Kernobstsorten.

Ich lese mit grossem Vergnügen jeden Bericht über eine Obst-Ausstellung, mag selbige von einem kleinen Städtchen oder von einem grossen Lande, in der Nähe oder in der Ferne veranstaltet sein. Ich denke, diesen meinen Geschmack werden noch viele Leser dieser Blätter theilen.

Obgleich, oder gerade, weil unserer, wie leider mancher andern Ausstellung die rechte instructive Bedeutung gefehlt hat, will ich versuchen, so weit es mir bei meinen noch geringen pomologischen Kenntnissen und Hülfsmitteln möglich ist, aus den etwa 30 einzelnen Sammlungen ein nach dem System von Ed. Lucas geordnetes Verzeichniss der betreffenden Obstsorten zu geben.

Es sollte ja keiner Ausstellung, wie gross oder klein sie auch

sein möge, an einem Muster oder Normal-Sortiment fehlen,\*) das nur wohlgebildete, systematisch nach Familien geordnete und gut übersichtlich zusammengestellte Exemplare von denjenigen, richtig bestimmten Sorten enthält, über deren Namen sich die Pomologen geeinigt haben.

Bei der Zerbster Ausstellung war die Aufstellung solchen Normal-Sortiments leider nicht möglich, weil die Zeit zu kurz war zwischen Einlieferungs- und Ausstellungstermin. Letzterer war überhaupt nicht zeitig genug bekannt gemacht worden, und in diesem Umstande haben wir auch den Grund zu suchen, dass die Beiträge verhältnissmässig sehr unbedeutend gewesen sind. Wäre 4 Wochen früher die beabsichtigte Ausstellung angezeigt worden, dann würden unbedingt viel mehr Früchte eingeliefert worden sein. Dann hätten auch die vielen Fehler in den Bemerkungen berichtigt worden, die richtigsten Sortimente zusammen- und in den Vordergrund und alles nicht Revidirte scitwärts gestellt werden können. Solche gerechte Forderung muss und wird sich jeder verständige Aussteller gefallen lassen. Wer sich derselben aber nicht fügen will, wer überhaupt eine Ausstellung beschickt und besucht in anderer Absicht, als sich und Andere zu fördern in der Kenntniss richtiger und guter Obstsorten, der möge lieber wegbleiben mit seinen Früchten, weil er, meines Erachtens, mehr schadet, als nützt.

Nach dieser kleinen Abschweifung erlaube ich mir nun nur noch folgende Vorbemerkung zu meinem Bericht. Ich führe zunächst die mir bekannten Sorten auf, über welche, meiner Ansicht nach, die Pomologen einig sind. Die eingeklammerten Namen sind diejenigen, unter welchen die ausgestellten Früchte eingeliefert waren. Darnach lasse ich diejenigen Sorten folgen, welche absolut falsch oder mit provinziellen Namen bezeichnet waren und für deren Aechtheit ich nicht einstehen kann, weil sie mir mehr oder weniger unbekannt sind.

## **A. Aepfel.**

### **1. Classe: Calvillen.**

1. Weisser Winter-Calvill. (II. Hdbch. Nr. 1.)
2. Rother Winter-Calvill. (III. Hdbch. Nr. 7.)

---

\*) Vgl. den trefflichen Aufsatz des Hrn. Dr. Fiebert in der Monatsschrift für Pomologie von 1863, S. 257, sowie Herrn Lucas' Wort ebendas. S. 332.

3. Rother Herbst-Calvill (als Calville rouge.) (III. Hdbch. Nr. 5.)

4. Edelkönig (als Roi très-noble.)

Ob 3 und 4 dieselbe Sorte waren, vermag ich nicht zu sagen. Auch kann ich nicht bestimmen, ob dieser Roi très-noble identisch ist mit Herrn v. Rose's „Edelkönig“ (Monatsschr. 1863, S. 190 und 347), der nach Oberdieck's Vermuthung ib. S. 201 b, der richtige „Edelkönig“ sein kann. Der Aussteller, Herr Kreisgerichtsrath Wachsmuth, sagte mir, dass er den Baum aus der von ihm sehr empfohlenen Baumschule des Herrn Rogge in Genthin habe.\*)

5. Gravensteiner (III. Hdbch. Nr. 8.)

6. Rother Gravensteiner. (III. Hdbch. Nr. 82.)

7. Cornwalliser Nelken-Apfel (als Calville d'Angleterre „englische Calv“ und „Nelkenapfel.“) (III. Hdbch. Nr. 85.)

### 2. Classe: Schlotteräpfel.

8. Winter-Postoph. (III. Hdbch. Nr. 87.)

9. Prinzenapfel (als „Klapperapfel und Ananasapfel.“) III. Hdbch. Nr. 13.)

### 3. Classe: Gulderlinge.

10. Gold-Gulderling (als Gelber engl. G.) (III. Hdbch. Nr. 18.)

11. Langer, grüner Gulderling. (III. Hdbch. Nr. 367.)

### 4. Classe: Rosenäpfel.

12. Purpurrother Cousinot (als Rother Hähner, Jagdapfel.) (III. Hdbch. Nr. 383 \*\*).

Oberdieck setzt diese Frucht a. a. O., wie es scheint mit Widerstreben, unter die Rosenäpfel. Ich folge hier dieser Autorität, obgleich ich unsern Apfel am liebsten unter die „Streiflinge“ verweisen möchte. Dahin hat auch Lucas unsern „Jagdapfel, Henschler, Rothchähner“ gesetzt, Kernobst. Württemb. S. 119.

Wofern wirklich Fischers „Doxener Rein.“ (cf. Monatsschrift 1863, S. 205) identisch ist mit unserm Apfel, kann ich Oberdieck nur beistimmen, wenn er sagt, derselbe sei „alt und weitverbreitet.“

\*) Auffällig ist's mir aber, dass in dem mir vorliegenden Rogge'schen Verzeichniss dieser Apfel als Sommerobst bezeichnet ist. Sollte das nicht ein Druckfehler sein, ebenso wie dieselbe Bezeichnung bei der Reinette v. Servignot? Letztere Sorte zeitigt doch bekanntlich erst im Dec. Als „Sommerobst“ könnte sie doch nur gelten, wenn man berücksichtigt, dass sie sich bis zum folgenden Sommer hält. Solche Bezeichnung wäre aber nicht zu billigen.

\*\*) Bei dem im III. Hdbch. angegebenen Synonym Z. 9 v. u.: „Rother Henschler“ hat sich ein Druckfehler eingeschlichen, nämlich: u statt n, denn es muss heißen: „Henschler“ oder „Hähnscher.“

Ich selbst habe einen Baum von dieser Sorte, der gewiss schon gegen Ausgang des vorigen Jahrhunderts gepflanzt ist. In hiesiger Gegend, zwischen Magdeburg und Dessau, kennt wohl Jeder, der nur einiges Interesse für Obstzucht hat, diese Sorte, an ihrem ganz pyramidalen, kerzengraden Wuchs, unter vielen Apfelbäumen heraus. Die Früchte, welche der Baum reichlich, oft überreichlich trägt, büschelartig, bilden sich in Form und Färbung allerdings so abweichend aus, dass man leicht versucht werden kann, zu zweifeln, sie seien von einem Zweige. — Als Reinette noble oder Roi très-noble verdient diese Sorte nicht bezeichnet zu werden, denn wir haben, was den Geschmack anbelangt, viel noblere Früchte. Oberdieck setzt sie gewiss mit Recht nur unter die Wirthschaftsfrüchte ersten Ranges. Doch Jeder hat seinen Geschmack und Jeder nach seinem Geschmack!

### 5. Classe: Taubenäpfel.

13. Mayer's Taubenapfel (als Pigeon blanc und in Thüringen: Schafschnätzchen? Hasenkopf.) (Ill. Hdbch. Nr. 108.)
14. Rother Winter-Taubenapfel (als Pigeon rouge.) (Ill. Hdbch. Nr. 38.)

Wenn, wie Lucas a. a. O. sagt, der „Königliche Täubling“, den ich als Pigeonnet royal kenne, identisch ist mit dem rothen Winter-Taubenapfel, obgleich mir jener meist mehr streifige Röthe als letzterer zu haben scheint, dann kann ich nicht begreifen, mit welchem Recht in der Monatschr. 1863 S. 350 behauptet werden kann, dass zwischen dem weissen und rothen Winterpigeon sicher kein wesentlicher Unterschied bestehe, beide identisch seien und die Abweichung in der Farbe nur ein Unterschied sei.

Wohl mögen die Unterlagen, wie auch noch mancher andere Umstand, einen grossen Einfluss ausüben, auch auf die Färbung der Früchte; aber ich kann mir kaum denken, dass darum der weisse und der rothe Pigeon Eine Sorte sein sollen.

Ich bedauere, dass die Herren Oberdieck und Lucas sich nicht in einer kleinen Nachschrift zu jenem Aufsatz des Herrn Hennings ausgesprochen haben, so, dass ich ersehen könnte, ob ich im Irrthum sei oder nicht.

Ich, Neuling in der Pomologie, bescheide mich natürlich gern vor dem Ausspruch eines so erfahrenen, alten Pomologen, wie Herr H. ist, und thue das um so schneller, wenn die geehrte Redaction der Monatschrift hier nach dem alten Grundsatz gehandelt hätte: Qui tacet, consentit!

Doch erlaube ich mir, Folgendes zu weiterer Prüfung, hinsichtlich des Unterschiedes beider Pigeons anzudeuten. Der weisse Pigeon hat vorherrschend acht Faltenrippchen vom Kelch herab; sein Kelchrand ist gewöhnlich viel unebener, als der des rothen P., bei dem wir meist nur einzelne Bache Erhabenheiten bemerken. Ferner scheint mir der weisse P. weiches, gröberes und weniger weisses Fleisch zu haben, als der rothe, dessen Fleisch viel weisser, feiner und fester, (obgleich locker) ist.

Schmeckt nicht auch der weisse P. etwas säuerlicher, als der rothe?

15. Alantapfel (als Grosser oder Prinzessinapfel.) (Ill. Hdbch. Nr. 109.)

**6. Classe: Pfundäpfel.**

16. Rother Cardinal. (Ill. Hdbch. Nr. 40.)

**7. Classe: Rambour-Reinetten.**

17. Goldzeugapfel (als Weisser Stettiner.) (Ill. Hdbch. Nr. 116.)
- 
18. Pariser Rambour-Rein. (als Stern-R.) (Ill. Hdbch. Nr. 144.)

**8. Classe: Einfarb. Rein.**

19. Champagner-Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 47.)
- 
20. Weisse Wachs-Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 48.)
- 
21. Reinette von Breda (als Rein. v. Aizerna.) (Ill. Hdbch. Nr. 121.)
- 
22. Prinzess Auguste (als Geigers Prinz. Aug.) (Ill. Hdbch. Nr. 407.)
- 
23. Citronen-Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 322.)
- 
24. Downtons Pepping. (Ill. Hdbch. Nr. 221.)
- 
25. Nonpareil, Alter. (Grüne Rein.) (Ill. Hdbch. Nr. 329.)
- 
26. Ananas-Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 50.)
- 
27. Englischer Goldpepping. (Ill. Hdbch. Nr. 404.)
- 
28. Deutscher Goldpepping. (Ill. Hdbch. Nr. 51.)

**9. Classe: Borsdorfer Rein.**

29. Edelborsdorfer. (Ill. Hdbch. Nr. 136.)

**10. Classe: Rothe Rein.**

30. Rother kentischer Pepping. (Ill. Hdbch. Nr. 421.)
- 
31. Carmeliter-Rein. (als Genève-, Schäfer-, Erdbeer-, Haken-Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 65.)
- 
32. Muskat-Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 57.)

**11. Classe: Graue Rein.**

33. Graue portugies. Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 155.)
- 
34. Graue französ. Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 429.)

**12. Classe: Gold-Reinetten.**

35. Winter-Gold-Parmäne, engl. (Ill. Hdbch. Nr. 67.)
- 
36. Rein. v. Orleans. („Triumph-Rein.“) (Ill. Hdbch. Nr. 64.)
- 
37. Grosse Casseler Rein. (Ill. Hdbch. Nr. 66.)
- 
38. Kerry-Pepping. (Dittr. I, Nr. 418.)

(Fortsetzung folgt.) 187

**Der Weinstock und der Wein** von Friedrich Mohr. Coblenz bei J. Holscher.

Jeder verständige Weinbauer muss dankbar sein, wenn die Cultur des Weinstocks und die Behandlung des Weins durch

Veröffentlichung neuer Erfahrungen oder der Resultate wissenschaftlicher Studien neu angeregt und gefördert werden. — Deshalb verdient auch das oben bezeichnete Werk die volle Aufmerksamkeit der Weinproduzenten. Es sind viele Abschnitte desselben sehr sachgemäss und leicht verständlich abgefasst und zeugt namentlich der II. Abschnitt von besonderer Vorliebe für die chemische und wissenschaftliche Behandlung des Weins.

Der Verfasser erregt allerdings durch die Vorrede zu seiner Schrift sehr grosse Erwartungen. Er verwirft die bisher erschienenen Werke über den Weinbau, verheisst eine ganz neue Darstellung der Zucht des Weinstocks, eine wissenschaftliche und klare Schilderung u. s. w.

Wenn nun auch der Verfasser so glücklich ist, in einem Weinlande zu wohnen, wo man, wie er sagt, zum wahren Verständniss des Weins gelebt haben muss, so muss doch behauptet werden, dass seine Ansichten mit denen vieler practischer Weinbauer nicht überall in Einklang zu bringen sind. Namentlich dürften die von ihm als ungenügend verworfenen alten Werke über den Weinbau, unter denen z. B. nur das des Freiherrn v. Babo genannt werden soll, durch seine Schrift nicht entbehrlich geworden sein. — Es würde den Zweck dieses Aufsatzes überschreiten, alle diese abweichenden Ansichten hier einer eingehenden Besprechung zu unterziehen und es können nur einzelne hervorgehoben werden.

Dass die Blume des Weins ein ausschliessliches Eigenthum der nördlichen Gegenden sei (pag. 3) ist nicht richtig, denn nicht alle im Norden vom Rhein gebauten Weine besitzen sie. Die Blume ist vielmehr ein Product gewisser Traubensorten, besonders des Riesling, der auch in südlichen Gegenden, z. B. bei Wien und Ofen mit Sorgfalt gepflegt und ausgelesen dieselbe Blume entwickelt, als am Rhein, deshalb auch in jenen Gegenden sehr in Aufnahme gekommen ist. — Die in Spanien und Frankreich gebauten Muskatweine besitzen sie in hohem Grade.

Die Augen der Zweige (Reben) (pag. 8) sind nach den Erfahrungen aller Winzer nicht gleichmässig zur Fruchtbildung befähigt, denn es werden stets die Augen der Reben, welche auf zweijährigem Holze erwachsen sind, mehr Fruchtbarkeit entwickeln, als diejenigen, die auf Reben stehen, welche aus dem

Wurzelstöcke oder aus mehr als 2 Jahre alten Organen des Weinstocks erwachsen sind.

Die Darstellung der Zucht des Weinstocks (pag. 15) kann als ganz neu nicht anerkannt werden. Der Verfasser sagt ja selbst, dass er an der Hand von Kecht gegangen sei. — Dass auf diese Weise Erfolge erreicht wurden, beweist durchaus nicht, dass der empfohlene Schnitt der allein richtige sei.

Der Verfasser sagt pag. 1: „die Mannichfaltigkeit der Traubensorten sei so gross, als die Arten der Hunde.“ — Will man diesen eigenthümlichen Vergleich festhalten, so ist auch aus ihm herzuleiten, dass jede Race ihre Eigenthümlichkeiten hat und besonders zu behandeln ist. Wer auf alle Traubensorten den Kecht'schen Schnitt nach Mohr anwenden wollte, würde sehr fehlgreifen. — Trauben, Sorte, Klima, Lage, Bodenverhältnisse bestimmen die Behandlungsart und den Schnitt des Weinstocks, und so weit geht die von dem Verfasser oft angedeutete unwissenschaftliche Behandlung des Weinstocks Seitens der Winzer nicht, dass sie vergessen könnten, durch welche Behandlung sie nach den örtlichen Verhältnissen den besten Ertrag aus ihren Grundstücken gewinnen könnten.

Eine Nachricht über die auch mit Erfolg in den verschiedenen Weinländern angewendeten Schnittmethoden und ihre Berechtigung fehlt in dem Mohr'schen Werke. — Die Bodenbearbeitung (pag. 61) wird kaum erwähnt und ihr eine besondere Bedeutung gar nicht beigelegt.

Ueberhaupt scheint es, als wenn den Schwerpunkt des Werks weniger der practische Weinbau, als vielmehr in dem zweiten Abschnitt seiner Schrift die Behandlung des Weins bilden soll.

Hier begegnen wir der oft aufgeführten, aber vielleicht verbesserten Aufführung der ermittelten Bestandtheile des Weines. Es wird Bezug genommen auf die Arbeiten von Pasteur, Gay-Lussac, Gall, Petiot, Berzelius und vieler Anderer; die Widersprüche derselben werden auszugleichen gesucht, es wird zugestanden, dass noch nicht Alles festgestellt werden könne und dann wird die Anwendung der Wissenschaft auf die Praxis vorgelegt. —

Gewiss ist es nothwendig, dass auch der practische Weinbauer diesen Belehrungen nachgeht und dem geehrten Verfasser

für Darlegung seiner mühsam gesuchten Resultate seinen anerkennenden Dank ausspricht. — Allein bei den notorischen Widersprüchen, mit welchen die verschiedenen Chemiker sich bekämpfen, dürfte es dem practischen Weinbauer nicht zu verargen sein, wenn er sich zögernd fragt, welcher Autorität er folgen soll.

Der Verfasser urtheilt aber hin und wieder sehr streng über die practischen Weinbauer. So wird z. B. pag. 205 der Anspruch der Winzer auf Anerkennung ihres bessern Baues auf das kleinste Maass heruntergesetzt, weil sie danach streben, die Güte des Weins auf Kosten der Menge herbeizuführen.

Fast scheint es nach Fassung des Kapitels über die Verbesserung des Weins, welches in einem fast bitteren Tone gegen die Zweiller geschrieben ist, als wenn der Verfasser eigentlich der Meinung sei, dass die Chemie alle Mängel der Natur ausgleichen könne, ja nach pag. 146 ist er in Folge einer Untersuchung von verschiedenen Rheinweinen vom Jahre 1846 durch Fresenius zu dem merkwürdigen Resultat gekommen, dass der 1846er Steinberger Anlese ein Zusatz von 18 Procent Wasser sehr vorthellhaft gewesen sein würde.

Solche Ansichten stellen allerdings die bisherigen Bestrebungen der practischen Weinbauer geradezu auf den Kopf und der Verfasser mag es nicht übel deuten, wenn dieselben bei dem noch nicht erledigten Streite über die Bestimmung der Gerbesäure, der Hefenstoffe, der Gährung und bei den ganz fehlenden Ermittlungen gewisser feineren Bestandtheile des Weins, dennoch fortstreben, einen möglichst guten Naturwein zu erzielen, indem sie zwar die Verbesserung und Genießbarmachung der schlechten Jahrgänge und Gewächse durch Zucker und Wasser willig zugeben, übrigens aber hoffen, mit ihren Producten in guten Jahren, die in den Werkstätten, und nach den Recepten der Chemie zusammengesetzten Weine aus dem Felde zu schlagen.

Im Februar 1865.

Ein alter Winzer.

Der Verfasser des vorstehenden Aufsatzes, einer der tüchtigsten und gebildetsten deutschen Weinproducenten, hat der Schrift von Dr. Mohr über den Weinstock und den Wein, namentlich in Beziehung auf wissenschaftliche Behandlung des letztern seine Anerkennung zwar nicht versagt, aber er scheint einige Empfind-

lichkeit über manche Widersprüche mit den Erfahrungen practischer Weinbauer nicht unterdrücken zu können.

Mohr will, wie es dem Schreiber dieses erscheint, weniger neue Sätze aufstellen, als vielmehr die Keckl'sche Behandlungsweise, welcher er den Vorzug gibt, wissenschaftlich begründen. Wenn er dabei auf Widersprüche mit manchen practischen Weinbauern stösst, so ist dies nicht zu verwundern, wenn man bedenkt, wie verschieden oft die Erfahrungen mancher Weinbauer ein und derselben Gegend sind, welche nichts für sich haben, als das alte Herkommen. Sogenannte Widersprüche alter und neuer Chemiker sind zurückzuführen auf neue Entdeckungen in der Chemie, welche täglich fortschreitet. So steht die Behauptung Mohrs, dass die Gerbesäure die Veranlassung zum Braunwerden der Weine, namentlich der rothen sei, in directem Widerspruch mit der bisher allgemeinen Meinung, dieselbe bedinge die Haltbarkeit desselben.

Da Mohr sich indessen auf die bekannte Eigenschaft der Gerbesäure, an der Luft sich zu oxydiren, beruft, so liegt es an uns, zu ermitteln, ob diese Erscheinung nicht eintritt, wenn die Kerne so viel als möglich entfernt werden.

Die Vergärung mit denselben hat häufig diesen Erfolg nicht gehabt. Was endlich den Streit zwischen den Vertheidigern der Naturweine gegen die künstlich verbesserten betrifft, so wird wohl kaum Jemand den letzteren einen Vorzug vor einem gut gerathenen Naturwein geben; aber es bleibt immer ein Verdienst der Chemie, ein Verfahren gelehrt zu haben, einen nahezu ungeniessbaren Wein trinkbar zu machen, wie dies im vergangenen Jahr häufig geschehen ist.

Ph. F.

### Deutscher Pomologen-Verein.

Der Verein erhielt für seine Bibliothek von Herrn Obergärtner Kiegl in Graz folgende werthvolle Werke als Geschenk: Beschreibung der Obstsorten in der Centralbaumschule des ständischen Musterhofs in Graz. I. Band Aepfel, II. Band Birnen. Graz 1833 und 1844. — Systemat. Classification und Beschreibung der Steiermärkischen Rebsorten von Trummer. Graz 1841. — Nachtrag dazu. Graz 1854. — Versuch einer neuen Classification und Charakteristik der Rebsorten von Dr. Hlubeck. 1841. — Untersuchungen und Betrachtungen über den Weinbau in Untersteiermark von Dr. Hlubeck. Graz 1843. — Der praktische Weinbau in Süddeutschland und Steiermark von Trummer. Wien 1845. — Der Unterzeichnete erlaubt sich, Namens des

Ausschusses dem verehrten Vereinsmitglied den verbindlichsten Dank hiermit auszusprechen, zumal die gesendeten Schriften von wissenschaftlichem Werth und im Buchhandel nur schwer zu erhalten sind. Der Geschäftsführer: Ed. Lucas.

Folgende **neue Mitglieder** sind dem Verein beigetreten: Der Landwirthschaftl. Bezirksverein Ravensburg. Baumschulbesitzer Berg in Potsdam. Georg v. Radic, Professor und Redacteur in Neusatz, Ungarn. Obergärtner Götz in Godesberg bei Bonn. Kunstgärtner Dehmow Udars bei Trent auf Rügen. Obergärtner Ignaz Roder in Czurgo bei Radrik, Ungarn. Fabrikbesitzer Julius Hofmann in Erfurt, Silex, Schlossgärtner in Tamsel, Preussen.

Gestorben sind in jüngster Zeit folgende Mitglieder: Lehrer Immisch in Magdeburg. Rechnungsrath Volz in Meerholz. Der Verein verliert in beiden sehr eifrige und für die Hebung der Obstcultur sehr thätig wirkende Mitglieder.

Ed. L.

Herr Kunst- und Handelsgärtner Metz in Erfurt hat eine kleine einfache Maschine zum Einschlagen von Nummern auf dünnes gewalztes Blei construiert, die gewiss praktischen Werth hat. Sie ist in der Form einer Handstempel-*pre*se ähnlich und es wird das Bleiplättchen auf die betreffende Zahl gelegt und mittelst einem Druck dann eingedrückt. Derselbe liefert diese Maschine à 3—4 Thlr. je nach ihrer Eleganz und gewalztes Blei per Pfund zu 4 und 5 Sgr. je nach seiner Stärke. Geschnittene Riquetten werden starke per Pfund 5 Sgr., schwächere 6—7½ Sgr. von Hrn. Metz angefertigt.

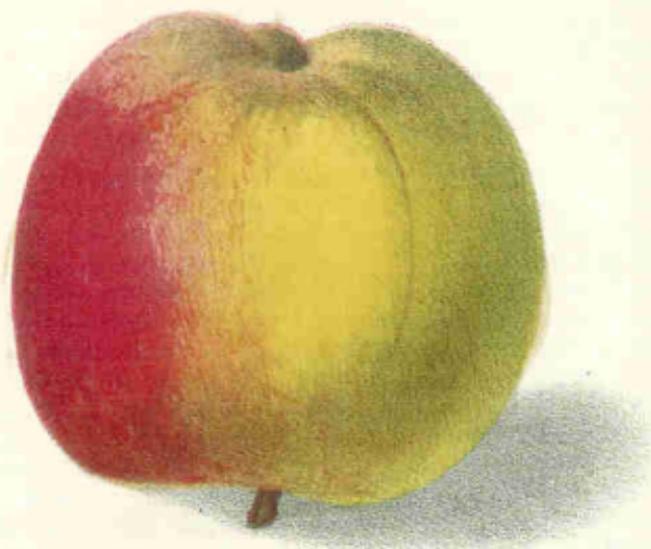
**Ueber Honigthau.** Im zweiten III. Monatshefte Seite 64 wird dem Honigthau der Linden gedacht; ich erlaube mir, auch meine Beobachtungen in dieser Beziehung mitzutheilen. — Im Sommer 1863, der bekanntlich sehr trocken war, litten die Linden an den hiesigen Promenaden mehr als sonst am Honigthau. Diese Erscheinung trat nach der sehr reichen Blüthe derselben ein, an sehr warmen und trockenen Tagen. Die Blätter schwitzten eine dünne Flüssigkeit aus, die sich an der Luft bald verdickte und den Blättern ein Ansehen gab, als seien sie mit Gummi überstrichen; nach einigen Tagen wurde die Ausschwitzung theerartig schwarz, dabei waren die Blätter ganz schlaff. — Mehrere Linden hatte ich wegen krankhaftem Wuchs zurückgeschnitten und diese zeigten einen sehr lebhaften Trieb, was die grossen Blätter bewiesen. Die zurückgeschnittenen Linden zeigten keinen Honigthau, wahrscheinlich weil diesen jungen Trieben eine vollkommene Ernährung zu Theil ward. — An andern Stellen, wo die Linden etwas feuchter und schattiger standen, waren dieselben ebenfalls davon befreit. — 1864 war die erste Hälfte des Sommers feucht und kein Honigthau auf den Linden sichtbar. — Diese Beobachtung bewog mich zu der Annahme, dass Mangel an Nahrung und anhaltende trockene Witterung die Ursachen dieser Erscheinung sind.

Beestedt, Magistratsgärtner in Naumburg a. S.

### Personalmnachricht.

Der sehr eifrige Pomolog und ausgezeichnete Weinzüchter, Herr C. von Zallinger in Bozen, ein für das Gemeinwohl ungemein thätiger Menschenfreund, dem wir in der Pomologie zunächst eine genauere Kenntniss der schönen Tiroler Früchte verdanken, ist in seinem schönsten Mannesalter jüngst gestorben, innig betrauert von allen, die ihn kannten.

E. L.



*Ellins Reinette.*

Farbendruck v. W. G. Baueh, Stuttg.

**Etlin's Reinette. \*)** Luc. \*\*†† Winter.

Nebst Abbildung.

Wir gaben von dieser dem Herrn Landammann Dr. Etlin in Sarnen zu Ehren genannten sehr schätzbaren Goldreinette eine kurze Beschreibung im I. Heft p. 15. Jetzt folgt hier die Abbildung dazu, indem wir nochmals diesen schönen und edlen Apfel bestens empfehlen.

Ed. L.

## Einige Bemerkungen über die Sortenbestimmung der Sommeräpfel und Sommerbirnen.

Vom Geheimen Regierungsrath v. Trapp zu Wiesbaden.

Bezüglich der richtigen Bestimmung derjenigen Aepfel- und Birnsorten, welche dem Sommerobste angehören, bestehen noch zur Zeit nicht geringe Mängel, weil viele dieser Früchte wegen ihrer frühen Reife und der meist kurzen Haltbarkeit bei den Ausstellungen Ende September und im October keine Vertretung finden können. Ich selbst besitze mehrere Sorten, von denen ich heute noch nicht mit voller Sicherheit weiss, was sie sind, ob und welche Ansichten verschiedener pomologischer Freunde, die sie gesehen haben, die richtigen sind. Wie ist da zu helfen? Meines Erachtens möchte es am zweckmässigsten sein, wenn innerhalb einer Frist, welche die Reifezeit der meisten und besten Sommerfrüchte umfasst, von allen denen, welche eine Bestimmung wünschen, die betreffenden Früchte mit einem beschreibenden Verzeichniss, das auch über die Beschaffenheit des Holzes und Blattes — letzteres etwa mit einer Zeichnung — sich verbreitet, nach Reutlingen eingesendet würden. Dort würde Herr Garteninspector Lucas aus diesen Früchten eine instructive Ausstellung formiren, und nachdem er das vorhandene Material durchgearbeitet hat, einige pomologische Autoritäten, denen auf Verlangen die Reisekosten aus der Kasse unseres pomologischen Vereins zu vergüten wären, zu gemeinsamer Berathung und Beschlussfassung einladen. Der darüber zu erstattende Bericht würde

\*) Im I. Heft war der Name unrichtig Etlin statt Etlin geschrieben, was wir zu beachten bitten.

E. L.

auf Kosten des Vereins zu drucken und als Vereinsgabe demnächst zu vertheilen sein.

Wenn mein Vorschlag Beachtung findet, so möchte es angemessen sein, schon für dieses Jahr, wenn uns der gütige Himmel mit Obst beschenkt, zur Ausführung zu schreiten.

Mit den Resultaten der grösseren Ausstellungen, welche im Herbste stattfinden, sind wir bis jetzt nicht erheblich weiter gekommen, weil für die Prüfungscommissionen bei der grossen Menge von Obst die Aufgabe eine zu umfangreiche war, für welche weder die Zeit, noch die persönlichen Kräfte ausreichen. Mir ist dieser Uebelstand schon vor Jahren recht lebhaft vor Augen getreten, und ich hielt es deshalb, als das Programm für die Versammlung und Ausstellung deutscher Wein- und Obstproduzenten in Wiesbaden im Jahr 1858 aufgestellt wurde, für rathsam, in dasselbe die Bestimmung aufzunehmen, dass vorzugsweise bei der Ausstellung gewisse Klassen unserer Kernobstfrüchte gewünscht — und einer eingehenden Prüfung unterworfen werden würden. Beschränkt man in dieser Weise die Aufgabe der Commissionen, unter entsprechender übersichtlicher — eine Vergleichung erleichternder Anordnung für die Aufstellung selbst, durch angemessene Begrenzung, so ist es möglich, alle Klassen während einer Reihe von Jahren gründlich durchzuarbeiten, und in der richtigen Sortenbestimmung auch zum Nutzen des grösseren pomologischen Publikums bessere Fortschritte zu machen. Wesentlich könnte auch der Zweck der Sortenbestimmung bei unseren Herbstausstellungen dadurch gefördert werden, dass während mehrerer Tage, bevor die Ausstellung dem Publikum geöffnet wird und die Verhandlungen beginnen, durch eine Commission, welcher aus der Casse der Versammlung für die Tage ihres dadurch verlängerten Aufenthaltes eine Vergütung zu leisten wäre, das vorhandene Material durchgearbeitet, und das Ergebniss in einen Bericht niedergelegt würde. Für eine solche Anordnung hatte ich dahier im J. 1858 die Einleitung getroffen, indem damals unter Zusicherung entsprechender Kostenvergütung die Herren Oberdieck, Lucas, Siebenfreund, Dr. Reisig und Hörlin von mir eingeladen wurden, einige Tage früher zu entsprechender Vorarbeit sich hier einzufinden. Herr Pfarrer Hörlin war damals der Einzige, welcher meiner freundlichen Einladung Folge gab, und sich mit gewohntem Interesse und bekannter Rührigkeit an

die Arbeit machte; die übrigen Herren waren nach ihren Mittheilungen zu meinem grossen Bedauern verhindert.

Wiesbaden, im März 1865.

v. Trapp.

Nachschrift d. Red. Die hier angeregte Sommerobstausstellung ist eine offenbar sehr wichtige Aufgabe unseres Vereins; doch wollen wir uns die Schwierigkeiten nicht verhehlen, die einer solchen bisher entgegenstanden und noch entgegenstehen. Die Hauptschwierigkeit liegt in der Vergänglichkeit des Sommerobstes und der darin begründeten Schwierigkeit der Versendung; die zweite in der Bestimmung des Zeitpunkts, ob Anfang, Mitte August oder Anfang September. Die im Sommer 1861 dahier veranstaltete Kirschenausstellung hat mir dies zur Genüge bewiesen. Der Vorschlag, diese Ausstellung in Reutlingen zu halten, ist gewiss wohlgemeint und würde von mir mit grosser Freude begrüsst, wenn nicht sehr triftige Gründe eher dafür sprächen, eine Stadt mehr in der Mitte von Deutschland dafür zu bestimmen, und zwar Meiningen. Hier ist Jahn, ist die Anlage auf Jerusalem, ist Pinkert in der Nähe; dahin hat Oberdieck nicht so weit wie bisher und kann in 1 Tag dort sein, dorthin kämen wohl auch Schmidt, der viel gutes Frühobst genauer kennt, und Döwener, der vieles Frühobst cultivirt; Maurer mit seinem reichen Beerenobstsortimente würde dahin kommen; ebenso hätte der geehrte Herr Antragsteller weit näher als hieher. Sicher ist Freund Jahn gern bereit, die Arbeit der Anordnung zu übernehmen, zumal er selbst sehr viel Frühobst cultivirt.

Wenn diese meine Ansicht Beifall findet, woran ich nicht zweifle, so liess sich in der Sache weiter voran gehen. Zunächst würde ich bitten, dass sich die geehrten Mitglieder des Vorstandes und Ausschusses des Pomologen-Vereins darüber in unfrankirten Zuschriften an mich äusserten, ob sie eine Sommerobstausstellung 1865 für zweckmässig halten, ob die Vereinskasse die Porti übernehmen soll, was wohl kaum möglich, und ob an einige Pomologen eine Reiseentschädigung aus der Kasse zu zahlen wäre, was ich für wichtiger halte, dann ob die Reife der späteren Kirschen als die Zeit der Ausstellung bestimmt werden solle, oder die Reife der Gais-hirtlebirn, wo es viele Pflaumensorten gibt, festgehalten werden, d. h. ob Anfang August oder Mitte bis Ende dieses Monats die Ausstellung stattfinden solle. Werden diese Anfragen schleunig beantwortet, so kann nach Massgabe der Mehrzahl der Stimmen im nächsten Heft die Ausstellung ausgeschrieben werden.

Den 2. Punkt betreffend, die Anwesenheit von einigen tüchtigen Sortenkennern vor Beginn einer grösseren Ausstellung, so ist dieser Wunsch ein sehr begründeter und schon mehrfach auch von mir geäussert. Allein auch hier sind die Schwierigkeiten, die in dem dadurch verursachten längern Aufenthalt von der Heimath für die meisten unserer Pomologen liegen, nicht zu verkennen und ich halte, durch die seitherigen Erfahrungen belehrt, an der Ueberzeugung fest, dass eine grössere wie kleinere Ausstellung nur an solchen Orten wirklich von wissenschaftlichem Werth ist, wo ein tüchtiger Pomolog wohnt und dieser gleich beim Auspacken und Einordnen die meisten Sachen berichtigen und ein Hauptsortiment richtig bestimmter Obstsorten zusammenstellen kann, auch nach der Ausstellung noch fortbestimmen kann, ohne dass er seine Berufsgeschäfte ganz versäumen muss.

E. L.

## Pomologische Mittheilungen.

(Als Nachtrag zu dem Artikel „Bestimmungen einiger in Frage gestellten Aepfelsorten“.

In dem zweiten und dritten Hefte unserer pomolog. Monatschrift von diesem Jahre unterzucht Herr Director Thomae dahier eine Anzahl Aepfelsorten, auf die ich in dem Wochenblatte des landw. Vereins für Nassau von 1854 aufmerksam gemacht hatte, einer näheren Kritik, mit einer Einleitung, die mich allein schon zu einer Entgegnung bestimmen musste, wenn ich nicht überdiess im Interesse der Sache einige Gegenbemerkungen zu machen hätte. Wer die Einleitung der Arbeit liest, kann kaum darüber zweifelhaft sein, dass die im 2. Hefte S. 37 Zeile 9 und folgende referirte Bemerkung des Herrn v. Biedenfeld den Vorwurf für mich enthält, als hätte auch ich durch die Aufführung der in Frage stehenden Obstsorten einen nicht dankenswerthen Beitrag zur Vermehrung ungewisser Sorten geliefert.

Die Leser unserer Monatschrift werden, wie ich glaube, darin mit mir einverstanden sein, dass es Herr Director Thomae im Interesse der Sache nicht hätte unterlassen sollen, sich mit mir über die fraglichen Obstsorten, auf die ich ohne den Versuch einer Sortenbestimmung lediglich die Obstzüchter in unserem Lande aufmerksam gemacht hatte, über die von mir seit 1854 gemachten weiteren Beobachtungen zu benehmen, bevor er seine Kritik veröffentlichte, da unsere Wohnungen kaum 15 Minuten von einander entfernt liegen, und ihm wohl bekannt ist, dass ich bei dem bescheidenen Maasse meiner Sortenkenntniss ebenso gerne Belehrungen annehme, als ich mit meinen Beobachtungen zur Hand gehe, um Irrthümer zu beseitigen.

Indem auch ich vielfach die Erfahrung gemacht habe, wie leicht man irren kann, und wie selbst unsere ersten Autoritäten in der Pomologie zuweilen neben die Scheibe schiessen, kann es mich nicht verdriessen, eines Irrthums überführt zu werden, nur muss es cum studio sine ira, im Interesse der Sache geschehen.

Dies als Entgegnung auf die Einleitung des fraglichen Artikels. Die Kritik selbst anlangend, so glaube ich, dass die Ansicht des Herrn Director Thomae, nach welcher er die von mir früher mit der Bezeichnung „Rumpenheimer Calville“ fixirte Apfelsorte für den Rothen gestreiften Anisapfel hält, noch nicht ganz

ausser Zweifel steht. Ich besitze diese Apfelsorte aus der Baumschule des Kurhausgärtners Weber dahier, der dieselbe i. J. 1848 aus Rumpenheim bezogen hatte. Die Pyramide befindet sich noch an ihrer alten Stelle, jetzt in dem Garten des Herrn Rentier Specht dahier, Mainzerstrasse Nr. 9. Die Lectüre von Dietrich und Diel liess mich i. J. 1854 denselben nicht mit Sicherheit auffinden, und so wurde er denn von mir — und nicht wie Herr Thomae behauptet, von den hiesigen Gärtnern — einstweilen Rumpenheimer Calvill genannt. Schon seit 7 Jahren besitze ich zwei Pyramiden dieser Sorte, habe die Frucht wie den Baum lange beobachtet, und kann daher mit Sicherheit über dieselbe urtheilen. Sie ist meines Erachtens nach Form und Geschmack ein Calvill, und wurde von Herrn Garteninspector Lucas für den Cornwalliser Nelkenapfel gehalten, den Dittrich im 3. Bande seines Handbuchs S. 6 Nr. 10 beschreibt. Als Cornish Gilliflower Apple war sie auch zu Namür in einem wenn auch geringen und unscheinbaren, doch hinreichend erkennbaren Exemplare in der englischen Sammlung aufgestellt. Für die Annahme des Herrn Director Thomae spricht ausser einer Reihe von Merkmalen, welche mit der Diel'schen Beschreibung des Rothen gestreiften Anisapfels übereinstimmen, wesentlich der Umstand, dass auch nach Diels Angabe die Frucht, soweit ihr Ursprung bis jetzt ermittelt ist, aus der Baumschule in Rumpenheim stammt. Nach meiner langjährigen Beobachtung der Frucht finde ich indessen Manches an derselben mit der Diel'schen Beschreibung des Rothen gestreiften Anisapfels nicht im Einklang. Dahin gehört namentlich

- a) dass die Frucht durchweg höher als breit ist;
- b) der Stiel mit seltenen Ausnahmen nicht fleischig, sondern holzig — und meist weit über die Stielhöhle hervortretend ist;
- c) dass das Fleisch nicht weiss, sondern gelblich weiss —
- d) die Kelcheinsenkung constant, keine tiefe, sondern gering ist.

Nach meinen Beobachtungen liess auch der Baum keineswegs, wie beim Rothen gestreiften Anisapfel angegeben wird, auf die ersten Früchte lange warten, sondern ist ziemlich frühe tragbar, hat übrigens die nirgends erwähnte Eigenthümlichkeit, dass die Früchte mehr als es bei andern Sorten vorkommt, am Ende der Fruchtruthen sitzen, worauf man bei dem Schütte zu achten hat. Ich kann diese Frucht, von der ich mit Vergnügen Reiser mittheile, für den Garten aufs Beste empfehlen. Der Annahme,

dass dieselbe der Cornwalliser Nelkenapfel und dieser mit dem Rothgestreiften Anisapfel identisch sei, steht zwar der Umstand entgegen, dass ersterer nach Dittrichs Bemerkungen viel später aus England verbreitet worden ist, die Möglichkeit der Identität wird gleichwohl nicht in Abrede gestellt werden können; ich möchte daher die Untersuchung über ihre Bestimmung noch nicht als geschlossen betrachten und werde im nächsten Herbste eine Anzahl Früchte sammt Zweigen und einer genauen Beschreibung der Vegetation an Herra Garteninspector Lucas zur weiteren Prüfung einsenden. Das hätte schon im vorigen Herbst geschehen können, wenn nicht Herr Direktor Thomae hinter und neben mir vorübergegangen wäre.

In wie weit die S. 39 zu Nr. 6 gemachte Bemerkung richtig ist, vermag ich nicht zu beurtheilen, will jedoch unterstellen, dass Herr Direktor Thomae seine Bezeichnung nicht auf die in der Sammlung befindliche Wachsfucht, sondern auf eine sorgfältige Untersuchung von Früchten aus dem Garten der Frau Gräfin von Grüne zu Eltville gegründet hat.

Zu Nr. 5 bemerke ich, dass mir der Bauunternehmer Mäckler unter dem angegebenen Namen, den er selbst auf die Etiquette geschrieben hatte, die in Frage stehende Frucht für die Carlsruher Ausstellung übergab; doch ist durch mein oder des Druckers Verschulden die mir mitgetheilte Benennung incorrect in meinen Bericht übergegangen, indem es statt Bonbonnier Bonbonnière heissen sollte. Wenn Herr Direktor Thomae sein französisches Lexikon nachschlägt, so wird ihm die deutsche Uebersetzung erklärlich machen, dass ich bei einer vorzüglich wegen ihres guten Geschmackes empfohlenen Frucht an dem mir gegebenen Namen keinen Anstand nahm. Ueber das Resultat der Nachforschungen des Herrn Director Thomae sehe ich von Bemerkungen ab, da ich später keine Gelegenheit gehabt habe, die in Frage stehende Frucht einer eingehenden Vergleichung und Prüfung zu unterziehen.\*)

Zu 8. Die Frucht, welche ich Kloppenheimer Matapfel nannte, habe ich nicht nur von dem früheren Bürgermeister Gosemann

---

\*) In einem der letzten Jahrgänge der Revue horticole ist ein Pomme bonbonnière abgebildet; ich habe den Band leider ausgeliehen und kann nicht vergleichen.

in Kloppenheim, sondern nach seinem Tode auch später oft von seinem Dienstmachfolger Esaias erhalten. Noch im abgewichenen Herbste nahm ich mehrere Exemplare derselben, die Letzterer mir auf Ersuchen gesendet hatte, mit zur Ausstellung nach Limburg, um dort auf diese ebenso schöne als werthvolle Wirthschaftssorte aufmerksam zu machen. Was Bürgermeister Gossmann seiner Zeit dem Herrn Direktor Thomae über dieselbe gesagt und nicht gesagt hat, ist jetzt nicht mehr zu ermitteln, da Gossmann schon vor Jahren zu seinen Vätern versammelt wurde. Lassen wir die Todten ruhen und halten uns an das Zeugniß der Lebenden. Herr Direktor Thomae kann stündlich von Bürgermeister Esaias, wie auch von andern Baumgutsbesitzern in Kloppenheim vernehmen, dass diese Frucht dort seit Olym's Zeiten den Namen „Benders Süßapfel“ führt. Wenn Herr Direktor Thomae S. 43 bemerkt, der Name „Benders Süßapfel“ komme überhaupt nicht in dem Verzeichniß unserer Wachsfrüchtesammlung auf dem Gaisberg vor, so ist es ihm entgangen, dass er nach S. 160 der gedruckten Verhandlungen der Wiesbader Versammlung von 1858 unter Nr. 154 einen Benders Süßapfel von dem Bürgermeister Gossmann in Kloppenheim unter den für das Wachscabinet gesammelten Früchten aufführt. Die Bezeichnung Süßapfel ist zwar nach dem Geschmack der Frucht pomologisch nicht correct, findet jedoch ihre Erklärung wohl darin, dass dieselbe bei Weitem weniger Säure hat, als man sie gewöhnlich bei unsern Streiflingen zu finden pflegt. Da mir deshalb der Name Benders Süßapfel nicht anstand, und ich beim Nachschlagen die Sorte nicht sicher herausfinden konnte, so nannte ich dieselbe „Kloppenheimer Matapfel“, später und bis jetzt Kloppenheimer Streifling. Hätte Herr Direktor Thomae über diese Frucht mit mir gesprochen, bevor er seine Bemerkungen über dieselbe in unserer Monatsschrift veröffentlichte, so würde ich ihm mitgetheilt haben, dass Herr Garteninspector Lucas, dem ich sie vor mehreren Jahren zur Prüfung übersandte, wie Herr Direktor Thomae S. 160 des Jahrgangs von 1859 unserer pomologischen Zeitschrift finden wird, als wahrscheinlich ausspricht, dass sie Christ's Winterparmäne sei. Die Richtigkeit dieser Annahme ist mir bis jetzt zweifelhaft geblieben, wesshalb ich für die Sorte vorerst in meiner Sammlung den Namen Kloppenheimer

Streifling beibehielt. \*) Dass diese Frucht nicht, wie Herr Superintendent Oberdieck nach der Erwähnung des Herrn Directors Thomae meint, Kirko's schöner Rambour sei, halte ich für unzweifelhaft; diese letztere Sorte habe ich häufig auf Ausstellungen, zuletzt noch in Namür unter den von Herrn Oberförster Schmidt ausgestellten Früchten gesehen, sie ist eine ganz andere Frucht, als mein Kloppenheimer Streifling. Ob letzterer bereits beschrieben und bestimmt ist, wird demnach vorerst als unentschieden zu betrachten sein. Dass die Sorte, auf welche ich in meinem Berichte vom Jahr 1854 unter Anführung ihres mir von Bürgermeister Gossmann mitgetheilten Localnamens „Berliner Matapfel“ wegen der für ihre Fertilität schätzbaren Eigenschaft einer späten Blüthe aufmerksam machte, der Frankfurter Matapfel sei, wie Herr Director Thomae behauptet, ist unzweifelhaft unrichtig. Beide Früchte existiren in den Gemarkungen Kloppenheim und Bierstadt nebeneinander, sind aber gar nicht mit einander zu verwechseln, weil, abgesehen von der in die Augen fallenden Verschiedenheit in Form und Colorit die Blüthe des ersteren viel später eintritt. Dem Herrn Garteninspector Lucas habe ich von jeder Sorte bei Einsendung gegenwärtiger Entgegnung einige Früchte überschickt. \*\*)

Auf das, was Herr Director Thomae S. 72 des 3. Heftes über den Crome Lohr bemerkt, habe ich zu erwiedern, dass mir der Weilburger Apfel, den Diel beschreibt, und mit Recht empfiehlt, so gut wie Herrn Thomae bekannt ist, da ich denselben selbst auf einem Baumacker besitze, und früher öfter mit dem Eigenthümer eines an dem Wollritzthale in hiesiger Gemarkung stehenden Baumes Früchte von diesem abgenommen habe. In Berlin hatte ich denselben, wie das vorliegende Verzeichniss ergibt, als Weilburger Apfel ausgestellt. Der Weilburger Crome

---

\*) Wenn die Reiser, die ich durch die Güte des Herrn Geheimenrath von Trapp von dieser Sorte erhielt, richtig sind, woran zu zweifeln ich keinen Grund habe, so ist diese Sorte ein wirklicher Matapfel, indem die jungen Bäume in der Baumschule ganz die Vegetation und den sehr kenntlichen Astbau der Matäpfel zeigen. Ich habe daher auch hier den der Sorte früher zugetheilten Namen bereits wieder entfernt und sie als Kloppenheimer Matapfel bezeichnet.

\*\*) Beide Obstsorten sind der Form, wie dem Geschmack nach wesentlich verschieden.

Lohr ist, wie Herr Thomae richtig bemerkt, eine ganz andere Frucht, und wenn ich beide in dem Berichte von 1858 identifizierte, was allerdings nicht hätte geschehen sollen, so mag das darin seine Veranlassung gefunden haben, dass der Crome Lohr hier auch Weilburger Apfel genannt wurde, wie dann noch im vorigen Herbste in Limburg in der Sammlung des Gärtners Stipp von Idstein ein Weilburger Apfel vorkam, der nicht der Diel'sche gewesen ist. Wenn Herr Thomae ermittelt zu haben glaubt, dass der Weißburger Crome Lohr mit dem Zehentheber identisch sei, so kann ich das weder zugeben noch widersprechen, da ich eine Vergleichung noch nicht vorgenommen habe und das jurare in verba magistri mir auch in der Pomologie nicht ansteht. Wenn ich mir übrigens in meinem Berichte über die Limburger Ausstellung erlaubte, den Zehentheber in Zehenthöfer umzutaufen, so geschah es, weil ich mehrfach vernommen hatte, dass die Sorte von ihrem ersten Vorkommen an einem Zehenthofe ihre Benennung herleite; wenn jedoch Herr Thomae für den alten Namen einsteht, so ist dagegen aus Rücksichten der Zweckmässigkeit nichts einzuwenden. Auf das, was Herr Thomae am Schlusse seiner Ausführungen über die Apfelsorte „Prinz Nicolaus von Nassau“ sagt, bemerke ich, dass ich in verschiedenen Jahren, wo Herr Oeconom Müller zu Massenheim die Güte hatte, mir Früchte zu senden, nie eine Spur von Reinettengeschmack bei derselben gefunden habe, wie denn auch im Uebrigen diese Frucht nichts weniger als eine Reinette verrieth. Ich möchte dem Herrn Thomae vorschlagen, im nächsten Herbste, wenn er Früchte erhalten kann, eine eingehende Prüfung darüber anzustellen, ob dieser Apfel nicht der von Diel im 18. Heft S. 43 sq. beschriebene Tulpenartige Täubling ist. An Herrn Garteninspector Lucas werde ich, wenn thunlich, Früchte einsenden. Uebrigens gebührt dem Herrn Thomae das Verdienst, auf diese schöne und recht gute Sorte, welche in der Gemarkung Massenheim, Amts Hochheim, unter dem Namen „Zieglerapfel“ vorkam, aufmerksam gemacht zu haben.\*)

Zum Schlusse meiner Entgegnung noch einige Worte:

\*) Voriges Jahr erhielt ich diesen sehr schätzbaren Taubensapfel — denn das ist derselbe unzweifelhaft — von Herrn Immisch in Magdeburg und auch jetzt Reiser von dorthier, so dass ich die Vegetation mit den Nassauer Reiser, die ich hier veredelte, leicht vergleichen kann. E. L.

Ich habe mich bisher mit Sortenstudien nur in bescheidenem Masse befassen können, weil solche, wenn man sie mit der Gründlichkeit behandeln will, welche allein der Sache nützt, sehr viele Zeit, genaue und wiederholte Beobachtungen und reiche literarische Hilfsmittel erfordert. Die letzteren sind bei mir, da ich in meiner dienstlichen Stellung viele andere literarische Bedürfnisse zu berücksichtigen habe, mässig, und der Gebrauch grösserer Werke von der Landesbibliothek dadurch erschwert, dass sie nach verhältnissmässig kurzer Zeit wieder zurückgehen werden müssen. Noch beschränkter ist meine Zeit, da ich im ganzen Jahre den grössten Theil des Tags durch mein Referat bei der Landesregierung und ausserdem während mehrerer Monate durch unseren Landtag beschäftigt bin. Herr Direktor Thomae dagegen befindet sich in der beneidenswerthen Lage, von Anfang April bis Mitte October jeden Jahrs, während welcher Zeit kein Unterricht im landwirthschaftlichen Institute stattfindet, über den grössten Theil seiner Zeit für wissenschaftliche Arbeiten disponiren zu können. Uebordies hat ihm die Regierung, und zwar wesentlich unter meiner Mitwirkung, schon seit einer langen Reihe von Jahren eine sehr wesentliche Summe zur Vermehrung der Bibliothek des Instituts zur Disposition gestellt. Dadurch ist es ihm möglich geworden, die besten älteren und neueren Werke, unter letzteren z. B. Decaisne's *jardin fruitier* und die *Annales de Pomologie belge et étrangère* anzuschaffen. Daneben steht ihm die reiche und jedenfalls in den meisten Sorten correcte Wachsobstsammlung, so wie die wohlgeordnete und fleissig gepflegte, wenn auch nicht ausgedehnte Baumschule des landwirthschaftlichen Vereins zu Gebote. Man darf daher wohl fragen, wer sich in einer günstigeren Lage für wissenschaftliche Studien auf einem liebgewonnenen Gebiete als Herr Direktor Thomae befindet. Deshalb habe ich gleich Anderen eine grössere wissenschaftliche Arbeit von Herrn Direktor Thomae schon längst erwartet, und deesshalb schien es mir auch angemessen, als mich der Vorstand des Mainzer Gartenbauvereins im vorigen Herbste mit der Einladung beehrte, eine Stelle in dem Preisrichteramte für seine Herbstausstellung zu übernehmen, den Herrn Thomae dafür vorzuschlagen.

Ob übrigens die Bemerkungen desselben über die fraglichen Obstsorten nach der Art und Weise, wie er sich dabei mir per-

sönlich gegenüber gerirt hat, als aus einem rein wissenschaftlichen Interesse hervorgegangen zu betrachten sind, das will ich lediglich dem Urtheile der Leser unserer pomologischen Monatschrift noch anheimgestellt lassen.

Wiesbaden, im März 1865.

v. Trapp.

## Pomologische Mittheilungen von Fr. Jahn.

(Schluss von pag. 71.)

3. Vermeintlicher Schaden durch Engerlinge. Viele Apfel- und Birnstämmchen in einem neu von mir mehr im Thalgrunde angelegten Baumschulenstücke kränkelten den 2. Sommer nach der Pflanzung, während sie im vorausgehenden schön gewachsen waren. Es starben im Laufe des Sommers auch viele ab und an den Wurzeln der abgestorbenen oder im Absterben begriffenen fanden sich Engerlinge (Maikäferlarven). Ich suchte also in diesen sicher den Grund des Uebels, um so mehr, als mir aus andern Gegenden ebenfalls beträchtliche Verluste in Baumschulen durch Engerlinge in jenem Jahre gemeldet wurden. Im darauffolgenden Frühjahr blieben jedoch wiederum auf jenem Grundstücke viele Bäumchen im Austriebe zurück. Da ihr Stamm frisch und gesund war, grub ich den Wurzeln nach und fand diese zwar ebenfalls gesund, allein der Wurzelhals oder ein zolllanges Stück des Stammes dicht unter der Erdoberfläche zeigte sich schadhaf, indem die Rinde durch Fäulniss zerstört war und ich verlor in solcher Weise wieder viele der schönsten Bäumchen, oft mehrere nach einander in einer Reihe, oft aber auch nur eines oder das andere zwischen den andern, die unversehrt blieben. Es zeigte sich hieraus, dass die Engerlinge nicht die directe Ursache und so auch nicht im vorausgehenden Jahre gewesen waren, sondern die Bäume waren erfroren, jedenfalls weil das in der Mittagssonne aus dem schmelzenden Schnee entstehende Wasser nicht schnell genug von der ebenen Grundfläche abfließen konnte und Nachts immer wieder von Neuem froh. Die in jedem nicht zu schweren humushaltigen Boden sich wohl vorfindenden Engerlinge suchten dann im Sommer nur die in Fäulniss übergegangenen Baumwurzeln auf, denn dass in Verwesung begriffene Pflanzensubstanz ihre Lieblingsnahrung ist, sieht man an ihrem

häufigen Vorkommen in Composthaufen, wesshalb man die Anlegung dieser zum Schutze der Culturpflanzen mit Recht empfohlen hat. Vielfach mögen auch anderwärts in angeblich durch Engerlinge zerstörten Baumschulen diese nicht die erste Veranlassung gewesen sein, sondern ähnliche Verhältnisse des vorausgegangenen Erfrierens der Bäume obgewaltet haben.

4. Der Frostnachtschmetterling, *Geometra brumata*, aus dessen im Herbste an die Zweige gelegten Eiern im Frühling die grüne Spannraupe auskriecht, welche seit 2 bis 3 Jahren in meiner Gegend viele Obstbäume entblätterte, erschien im Herbste 1864 gegen Ende October und zwar alsdann erst, nachdem Regen gefolgt war, welcher die Erde, in welcher die Puppen verborgen liegen, erweicht hatte, so dass die Schmetterlinge sich durcharbeiten konnten. Dieselben flogen an einigen windstillen warmen Abenden, an welchen sie am lebendigsten sind, bereits ziemlich stark und es fingen sich viele an den um die Bäume gelegten Klebbändern. Als darauf Nachtfröste folgten, wurden ihrer weniger und nach den um den 6. und 7. Nov. eingetretenen Kältegraden von  $-10$  bis  $12^{\circ}$  R. habe ich auch bei später wieder herrschendem mildem Wetter nichts mehr von ihnen gesehen. Es ergibt sich hieraus, dass dies Insekt sowohl als Raupe, wie als Schmetterling zwar gelinde Fröste bis  $-4^{\circ}$  R. leicht besticht, dass es aber höheren Kältegraden nicht gewachsen ist und es ist darum zu hoffen, wenn nicht etwa noch unversehrte Puppen in der Erde zurückgeblieben sind, die erst noch im Frühling auskriechen, dass damit der Himmel den Verheerungen desselben, für jetzt wenigstens, ein Ziel gesetzt hat. \*)

### Mittheilungen über den Rothen Stettiner.

In der Monatschrift für Pomologie, Jahrgang 1864, wird der Rothe Stettiner von Cassel aus für die dortige Gegend als ein gesund und kräftig wachsender Baum bezeichnet, wozu Lucas die Bemerkung macht, dass er sich in Württemberg fast überall krank zeige.

Ich kann bestätigen, dass der Stettiner in den Gegenden östlich von der Thüringer Saale, im sogenannten Osterlande und Voigtlande den kräftigsten Wuchs zeigt, dort ein Lieblingsbaum und die Frucht eine gewöhnliche Marktfrucht ist. Dagegen muss

\*) Diese Hoffnung hat sich — wenigstens in Württemberg — leider nicht bewahrheitet.

ich bemerken, dass der einzige Stettinerbaum, welchen ich im Garten habe, obschon anscheinend gesund bis vor wenigen Jahren und in einem Alter, wo die Tragbarkeit eine grössere sein musste, auf gutem mässig feuchtem Lehmboden und am Rande eines Gemüsegartens stehend, in 18 Jahren noch keinen Scheffel Aepfel getragen hat und seit wenigen Jahren sichtbar zurückgeht, so dass er gar nicht mehr kräftig treibt. Obschon ich diese Kränklichkeit nur ganz localen Ursachen zuschreibe, so ist es doch auffallend, dass in Württemberg derselbe Fall allgemein ist. Es kommt nun sehr darauf an, zu wissen, wie sich früher der Stettiner in jenen Gegenden verhalten hat. An eine allgemeine Entartung, an ein Eingehen dieser Aepfelsorte kann ich eben so wenig glauben, als bei einer andern Obstsorte. Der Fall einer endlich eintretenden Entkräftung in Folge fortwährender ungeschlechtlicher Fortpflanzung ist zwar denkbar, aber bis jetzt sind alle Beweise, welche man dafür angeführt hat, durch die That- sachen, dass die Entkräftung einer Sorte immer nur eine locale war, widerlegt worden. Es wäre zu empfehlen, dass man aus Norddeutschland Ppropfreiser von gesunden Bäumen nach Württemberg kommen liesse und das Verhalten der so regenerirten Bäume beobachtete.

### Jäger.

Nachschrift. Einen Massstab für die Güte und Ergiebigkeit einer Obstsorte bietet meistens die grössere oder geringere Nachfrage nach derselben in den Baumschulen. Bezüglich des Rothen Stettiners kann ich versichern, dass 200—300 Goldpar- mänen und ebenso viele Grosse Casseler Rein. und Champagner Rein. verlangt werden, als 1 Rother Stettiner. Uebrigens ist der krankhafte Zustand der Rothen Stettinerbäume nicht allein in Württemberg sehr allgemein beobachtet worden, sondern Liegel berichtete schon vor etwa 20 Jahren darüber aus Oesterreich. Es unterliegt keinem Zweifel, dass dieser Apfel allmählig ausstirbt, er wird fast nie nachgepflanzt, nie nachgepfropft auf erwachsene Bäume und wird, wie so manche früher verbreitete Obstsorte, allmählig eingehen. So gut wie Varietäten von Zierpflanzen wieder vollständig eingehen, findet dies auch bei Obstsorten, wenn auch viel langsamer statt. Die früher in Württemberg sehr verbreitete Grüne Schafsnase, ein Süssapfel, und die ebenfalls sehr verbreitete Reichenäckerbirn wird man in 50 Jahren wohl nur mehr aus den ältern Schriften kennen lernen können.

Uebrigens habe ich Edelreiser von gesunden Bäumen des Rothen Stettiners mir verschafft, werde aber kaum mich entschliessen, diesen sonst sehr schätzbaren guten Apfel in grösserem Massstab veredeln zu lassen, da wohl kaum die Bäume Absatz finden würden.

E. L.

## Herbst- oder Frühjahrsplantation.

Von Pinckert.

Die von den württembergischen Obst- und Weinproduzenten 1864 in Ravensburg angeregte Frage über den Herbst- oder Frühlingsbaumsatz ist in neuerer Zeit schon öfters zur Sprache gekommen, aber fast immer zu Gunsten der Frühlingspflanzung entschieden worden. Die letztere empfiehlt sich auch schon deshalb am meisten, weil der Standort des jungen Baumes dazu am besten vorbereitet wird, insofern man die Baumlöcher oder Baumgruben vor Winter fertig machen lässt, damit die Erde durchfriert, überhaupt mild und porös zur günstigeren Entwicklung der jungen Wurzelfasern wird. Wer diesen wichtigen Punkt bei der Baumpflanzung übersieht oder für unwichtig hält, verliert schon viel von den Vorzügen der Frühjahrsplantation, die sich nicht nur bei Kernobst, sondern ganz besonders auch im kalten, bündigen und nassen Boden, ingleichen auf kalten, nassen und exponirten Lagen empfiehlt. Nur darf in diesem Fall im Frühjahr nicht eher gepflanzt werden, bis die im Herbst ausgeworfene Grubenerde eine vollkommen trockene und krümelige Beschaffenheit erlangt hat. Je nachdem der Boden früher oder später trocknet, muss man auch die Pflanzung früher oder später vornehmen. Das Einschlämmen beim Baumsetzen ist nur nöthig, wenn der Boden trockener, leichter, durchlassender Natur ist.

Die Herbstpflanzung dagegen hat nicht nur Vorzüge beim Steinobst, sondern ist ganz besonders auf trockenen Lagen und insbesondere in starkem Kalkboden zu empfehlen, wo das Anschlagen der Bäume nach der Frühjahrsplantation in trockenen Frühjahren oft unsicher ist. Kirschbäume mit unbeschnittenen Kronen bei der Herbstpflanzung sind bei mir zeitig, d. h. vom Anfang October an zu pflanzen, damit die Faserwurzeln noch im Herbst anschlagen. Auch ist das zeitige Pflanzen deshalb vorzuziehen, weil der Boden um diese Zeit sich am trockensten be-

arbeitet, sich nach dem Einsetzen des Baumes wieder gehörig setzt und so den nachtheiligen Einwirkungen des Winterfrostes mehr Widerstand leistet. Zur Abhaltung des Frostes ist es besser, wenn man die Erde um den gepflanzten Baum herum mit Dünger, Laub oder sonstigen vegetabilischen Abgängen bedeckt, was auch im Grossen schnell geht und wodurch auch im Frühjahre die Feuchtigkeit länger bewahrt wird.

Im trocknen Boden lassen sich auch im Herbst Baumschul-sämlinge mit Erfolg einsetzen, dagegen werden sie nach meiner Erfahrung im nassen Boden leicht vom Froste ausgezogen, besonders wenn sie klein sind und kein starkes Wurzelvemögen haben.

Anm. d. Red. Diese Angaben stimmen vollständig auch mit meinen Erfahrungen überein; wenn man nicht sehr bald im Herbstsetzen kann und der Boden die Neubildung von Wurzeln nicht sehr begünstigt, wird immer die Frühjahrs-pflanzung vorzuziehen sein. Ed. L.

### Asche gegen die Rebenkrankheit.

In der Monatschrift 1865 Heft 2, S. 53 wird die Erfahrung eines französischen Weingärtners mitgetheilt, der in der Asche ein sicher erprobtes Präservativ gegen die Rebenkrankheit fand, und wurde hiezu von der Redaction die Bemerkung angefügt, dass „wahrscheinlich ein eingetretener Mangel an löslichen Mineralbestandtheilen (Aschenbestandtheilen) des Bodens eine solche Schwächung des Organismus zur Folge hatte, dass die Pilzbildung in bedeutendem Grade aufzutreten im Stande war.“

Diese Vermuthung findet sich nach Nro. 139, 19. Sept. 1864 des Moniteur Universel du Soir in einem Artikel über die Asche, unterzeichnet A. Boillot, bestätigt. Es heisst dort u. A.: „Die Asche besteht aus 3 Theilen; der erste, löslich im Wasser, besteht aus Pottasche (kohlen-saurem Kali), Pottaschen- und Soda-Carbonaten, Chlorüren und alkalischen Sulfaten, Kalk-sulfat, Silicat und Pottaschenphosphat; der zweite ist unlöslich im Wasser und löslich in Säuren, nämlich kohlen-saurer Kalk und kohlen-saure Magnesia, Kalk-Magnesia und Eisenphosphat und Eisenoxyd; der dritte, unlöslich im Wasser und in den Säuren, ist Kieselerde, die man in Alkalien, wie Pottasche und Soda, auflösen kann; letztere sind gut für die Leinwandwäsche und spielen die Hauptrolle unter den festen Stoffen der Vegetabilien. Der Weinstock

wächst in Böden, die reich an Kali sind, besser als in allen andern. Die Kalksalze sind sehr gut für die Grasarten etc. Daraus erklärt es sich, warum die Asche ein vortreffliches Düngungsmittel ist, indem sie dem Boden diejenigen Ingredienzien ersetzt, die er den Pflanzen abgibt. Die Torf- und Steinkohlenasche enthält wenig Phosphate und Alkalien, aber überflüssig Kalkearbonate und Kieselerde . . . Die Asche ist kostbar für den Weinstock; sie gibt seinem Holze das ihm so nöthige Kali. Der Weinstein, das den Färbern so unentbehrliche Kalisalz, findet sich in ausserordentlicher Menge in den Traubenkernen. Die Weingärtner wissen sehr wohl, dass das Rebholz die beste Asche für die Wäsche liefert.

Dr. Ostertag.

### Bericht über die vom Vereine für Land- und Forstwirtschaft am 14. bis 16. October vorigen Jahrs in Braunschweig veranstaltete Obstausstellung.\*)

Von Herrn Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

Die erste Ausstellung, welche unser Verein veranlasst hat, fiel leider nicht auf ein begünstigtes Obstjahr. Es trugen zwar viele Sorten reichlich, selbst überreich, doch erlangte ein grosser Theil derselben nicht seine normale Ausbildung und seinen vollen Werth. Die weitaus überwiegende Mehrzahl der Früchte hatte weder das ihnen zukommende Gewürz, noch den normalen Zuckergehalt bekommen, viele waren fleckig, manche ganz krüppelhaft entwickelt. So war selbst die Zierde unserer Aepfel, der Gravensteiner, welcher sich so ganz besonders für unsere Gegend eignet, nur selten in vollendeten Exemplaren anzutreffen. Dieses Schicksal scheint uns aber nicht allein getroffen zu haben, wenigstens sind die meisten Früchte aus anderen Gegenden Deutschlands, aus Belgien, selbst aus Frankreich, welche ich dieses Jahr zu prüfen Gelegenheit hatte, weit hinter ihrem normalen Werth zurückgeblieben. Wir dürfen diese Erfahrung bei der Prüfung der Früchte der diesjährigen Ausstellung nicht ausser Acht lassen,

\*) Den Mittheilungen des Vereins für Land- und Forstwirtschaft entnommen, zugleich als Schluss meiner Mittheilungen über meine pomologische Reise im Herbst 1864.

wir dürfen nicht gleich eine Sorte verdammen, welche sich dieses Jahr nicht gut zeigte und müssen es einer jeden, welche sich als werthvoll herausstellte, besonders hoch anrechnen. Ausserdem müssen wir immer festhalten, dass es mehrjähriger Prüfung und Vergleichung bedarf, bevor man den Werth einer Frucht auch nur für eine bestimmte Gegend sicher feststellen kann. Trotz des ungünstigen Jahres ist der Zweck der Ausstellung doch ganz vollständig erreicht. Wir haben mit Hilfe unserer pomologischen Freunde, des Herrn Superintendenten Oberdieck, Garteninspector Lucas und Baron von Rose, deren Eifer und Leistungen wir mit vielem Dank anerkennen, aus der grossen Menge vorhandener Obstsorten eine nicht unerhebliche Anzahl herausgefunden, deren Werth für unsere Gegend unzweifelhaft ist. Die Ausstellung gab schon einen ausreichenden Anhaltspunkt, um in den abendlichen Berathungen feststellen zu können, welche der hier schon vorhandenen Früchte auch ferner den Anbau lohnen werden, und diejenigen Sorten zu bezeichnen, durch deren Einführung die Rente des Obstbaues vermehrt werden dürfte.

Der ganze Eindruck, welchen die Ausstellung machte, war ein durchaus befriedigender. Das Verdienst hiefür fällt ohne Zweifel in etwas auf den grossen schönen Ausstellungsraum, aber noch in höherem Masse auf die geschmackvolle Anordnung der Ausstellung, und können wir nicht unterlassen, den Herren, welche die Leitung derselben übernahmen und die Gruppen der Früchte so sinnig mit Blumen und Blattpflanzen schmückten, unseren Dank auszusprechen. Das Obst war auf Teller gelegt und diese so gestellt, dass man jede Sorte recht nahe und deutlich vor Augen hatte.

Gleich am ersten Pfeiler neben dem Eingange war eine Mustersammlung aus einigen Hundert Sorten richtig benannten Obstes vom Herrn Superintendent Oberdieck ausgestellt. Sie sollte nach Stockholm wandern, wurde aber zuvor den hiesigen Pomologen zum Vergleiche der übrigen Früchte der Ausstellung übergeben, und hat bei der Bestimmung nicht benannter oder falsch benannter Sorten wesentliche Dienste geleistet.

In der Mitte des für das Obst bestimmten Raumes stand ein Tisch, welcher die Aufmerksamkeit der Besucher ganz besonders auf sich zog. Er war mit Früchten aus Paris bedeckt, welche der Herr Haushofmeister Natalis der Vergleichung wegen auszustellen

die Freundlichkeit hatte. Diese Früchte waren fast alle ausserordentlich entwickelt und machten nicht unbedeutenden Eindruck durch ihre Grösse und Schönheit. Ein Theil der Sorten war auch schmackhaft, ein anderer Theil war nur gross und konnte ausschliesslich als Schaengericht dienen.

Nicht weit davon standen die Früchte der Landesbaumschule, und forderten zum Vergleiche mit den Pariser Früchten auf. Zu wessen Gunsten der Vergleich bei manchem Besucher, welcher nicht immer dieselben Sorten mit einander zu vergleichen im Stande war, ausgefallen ist, das lässt sich nicht bestimmen, für die Sachverständigen stand es aber fest, dass durch die Ausstellung der Landesbaumschule für unsere Gegend der Beweis geliefert sei, dass bei sorgfältiger Cultur sich hier Früchte erzielen lassen, welche sich durch ihre Vollendung denen aller andern Länder ebenbürtig an die Seite stellen können.

Die Aepfel waren in fast allen Sammlungen ziemlich gut vertreten, ein Theil der werthvollsten und einträglichsten Sorten fand sich fast in Jeder derselben wieder. Einen ganz besonders günstigen Eindruck machte die Ausstellung des Wegbaukreises Wolfenbüttel, und zeigte, dass der leitende Baumeister seine Pflanzungen mit Liebe und Sachkenntniss beaufsichtigt. Die meisten Früchte waren auch sehr gut entwickelt, man erinnere sich nur an die prächtigen Exemplare der Harbert's Reinette, Grossen Casseler Reinette, Späten gelben Reinette, Winter Gold-Parmäne, des Gelben Winter Stettiner, Braunen Matapfel u. s. w., selbst der Gravensteiner war so schön, wie man ihn dieses Jahr nur in irgend einem Garten finden konnte. Diese Sammlung zeigte recht deutlich, dass sich in unserer Gegend selbst in einem ungünstigen Jahre und in ganz freien Lagen bei richtiger Auswahl der Sorten und guter Behandlung der Bäume herrliche Früchte gewinnen lassen.

Eine grosse Auswahl werthvoller, selbst bei uns noch gar nicht bekannter Aepfel war aus dem Garten des Herrn Ed. Vieweg ausgestellt. Sehr gute Sorten und Exemplare fanden sich auch in der Sammlung des Herrn Gesemann aus Burgdorf, des Herrn G. Bierbaum; und einige ganz ausgezeichnete Aepfel in den kleinen Ausstellungen des Herrn Geheimen Kammerrath v. Unger aus Wolfenbüttel, des Herrn Baron v. Veltheim zu Siecke u. s. w.

Ueberhaupt konnte man mit den ausgestellten Aepfeln schon ziemlich zufrieden sein. Waren auch noch eine grosse Menge Sorten vorhanden, welche entweder überall ihren Platz nicht verdienen, oder wenigstens für unsere Gegend sich nicht eignen und so schnell wie möglich wieder beseitigt werden sollten, so fanden sich doch auch der guten Sorten eine so ansehnliche Auswahl, dass dadurch die Ansicht über den Standpunkt unseres Obstbaues sich schon recht günstig gestalten muss. Hierbei darf man aber nicht ausser Acht lassen, dass die Ausstellung fast ausschliesslich von Männern besichtigt wurde, welche sich mit einer gewissen Vorliebe dem Obstbau widmen, und dass auch diese zum grossen Theile nur ihre besseren Sorten uns vor Augen führten. Wer einmal eine pomologische Rundschau auf unsern Obstmärkten hält, der wird eine weit weniger günstige Ansicht gewinnen, und dürfte bald erkennen, dass es in diesem Zweige der Landwirtschaft hier noch ein grosses Feld für den Fortschritt gibt.

Betrachten wir jetzt die ausgestellten Birnen, so muss es sofort auffallen, dass diese sowohl an Zahl der Sorten, als auch und namentlich an Werth derselben weit hinter den Aepfeln zurückstanden, und dass auch die guten Sorten, welche sich hier finden, fast immer nur sehr vereinzelt vorkommen. Von den einzelnen Wegbaukreisen, welche doch alle eine sehr ansehnliche Zahl von Aepfeln geliefert hatten, waren nur sehr wenig brauchbare Birnen ausgestellt, selbst von dem Wegbaukreise Wolfenbüttel. Der Grund dieser Vernachlässigung der Birnen liegt nicht darin, dass man sie hier gering achtet, oder keinen Markt dafür findet, da gute Birnen, namentlich die späteren und haltbareren Sorten, sehr gesucht und selbst als Kochobst noch gut bezahlt werden, sondern weit mehr darin, dass überhaupt die werthvollen Birnen, namentlich die guten und späten Tafelbirnen hier wenig bekannt sind. Ausserdem ist auch der grössere Theil der wenigen bei uns verbreiteten guten Sorten sehr eigen auf den Boden oder verlangt einen geschützten Stand, so dass sich noch wenige Arten finden, welche man mit Erfolg in freie Lagen pflanzen darf.

Unter den grösseren Sammlungen zeichnete sich besonders die des Herrn Ed. Vieweg durch eine Menge werthvoller, zum Theil bei uns noch gar nicht oder nur sehr sparsam verbreiteter Arten aus. Man erinnere sich nur an Lord Dunmore, Auguste

Royer, Calabasse Tongard, Marie Louise, Clairgeau's Butterbirn, Liegel's Winter-Butterbirn, Winter-Dechantsbirn u. s. w. Ein Theil dieser trefflichen Neuheiten wird aber für unsere Gegend erst noch weiter zu prüfen sein. Sehr gute und allgemeiner Verbreitung würdige Birnen fanden sich ferner in der Sammlung des Herrn Gesemann, welcher eine recht ansehnliche Zahl der werthvolleren älteren, bei uns leider noch selten vorkommenden Sorten vorführte, ferner in der des Herrn G. Bierbaum, leider ohne Namen, endlich in einigen kleineren Gruppen. So stellte z. B. Herr Rischbieter sehr gut entwickelte Exemplare der Prinzessin Marianne, Weissen Herbst-Butterbirn und Napoleon's Butterbirn aus. Manche der älteren werthvollen Sorten fanden sich noch hier und da vereinzelt in recht guter Vollendung, einige sehr zu beachtende Neuheiten in der reichen Sammlung der Gartenmeister Schiebler in Celle. Es leidet wohl keinen Zweifel, dass die uns vorgeführten Früchte aus zu der Hoffnung berechtigen, es werde der grössere Theil der bekannten guten Birnen auch in hiesiger Gegend mit befriedigendem Erfolge entweder hochstämmig oder wenigstens in Zwergform angebaut werden können.

Eine sehr bedauerliche Schattenseite zeigte diese Ausstellung fast durchgängig, nämlich den Mangel an richtiger Benennung der Sorten, sowohl der Aepfel als Birnen. Nehmen wir einige Sammlungen aus, z. B. die der Landesbaumschule, des Herrn Landes-Oeconomierath Griepenkerl, des Herrn Ed. Vieweg, des Herrn Gesemann, des Herrn Gartenmeister Schiebler und etwa noch einige ganz kleine Gruppen, so finden wir in den übrigen sehr viele falsche Namen, und ein grosser Theil der Früchte war gar nicht benannt. Die anwesenden Pomologen haben sich viele Mühe gegeben, die richtigen Namen beizufügen, und es ist ihnen dieses auch mit den besseren und den schon allgemeiner verbreiteten Sorten gelungen. Ein Theil der Früchte konnte nicht benannt werden, weil die vorliegenden Exemplare nicht vollkommen entwickelt, oder weil sie wegen zu geringer Werthes selbst sehr geübten Pomologen nicht sicher bekannt waren. Es fanden sich aber auch in der Ausstellung noch viele Früchte, die gar keinen Namen führen und füglich der Vergessenheit anheimfallen können. Es ist nicht die Aufgabe der Pomologie, alle Früchte, welche sich irgendwo finden, zu kennen und zu benennen, das wäre bei der unge-

heuren Anzahl der vorhandenen Sorten unmöglich, zumal aus jedem Kerne sich neue Arten bilden können, und hätte auch gar keinen Nutzen. Die Pomologie hat vielmehr den Zweck, werthvolle Sorten aufzufinden, unter richtigen, bestimmten Namen zu verbreiten und zu prüfen, in welchen Gegenden, unter welchen Verhältnissen und zu welchen Zwecken sie des Anbaues würdig sind.

(Fortsetzung folgt.)

## Bericht über die Obst-Ausstellung zu Zerbst.

Von Th. Stenzel, Pastor in Nutha bei Zerbst.

(Fortsetzung und Schluss.)

### 13. Classe: Streiflinge.

39. Grosser (rhein.) Bohnapfel. (Ill. Hdbch. Nr. 164.)  
40. Rother Eiserapfel (als Rindfleischapfel.) (Ill. Hdbch. Nr. 438.)

### 14. Classe: Spitzäpfel.

Leer.

### 15. Classe: Plattäpfel.

41. Weissor Taffet-Apfel (als Wachsapfel.) (Ill. Hdbch. Nr. 258.)  
42. Winter-Citronen-Apfel (als Seidenapfel Ill. Hdbch. Nr. 80.)  
43. Grüner Stettiner. (Ill. Hdbch. Nr. 252.)  
44. Gelber Winter-Stettiner. (Ill. Hdbch. Nr. 253.)  
45. Rother Stettiner. (Ill. Hdbch. Nr. 261.)

Von obigen 45 Sorten waren am meisten vertreten: Winter-Citronenapfel, Purpurrother Cousinot, Winter-Gold-Parm., Carmeliter-, Orleans-, Muscat-, Grosse Casseler Rein., Gravensteiner, Stettiner, Pigeons und Gold-Peppings.

Ueber die folgenden Sorten habe ich kein Urtheil. Es fehlte mir in den beiden Tagen der Ausstellung, 9. und 10. November, leider an Zeit, um zu prüfen, resp. mich von Erfahreneren belehren zu lassen, wie weit die Benennungen dieser Sorten richtig sind.

46. Grüner Pauliner. Ist das „Kempes Pauliner = grüner Fürstenapfel. Ill. Hdbch. Nr. 456?

Borchers unterscheidet Gr. und Kempes Pauliner, führt auch den Grünen Fürstenapfel selbstständig auf.

47. Gestreifter Winter-Stettiner, bis Februar dauernd.

48. Baldwin. Scheint mir nicht identisch mit „Baldwin“. III. Hdbch. Nr. 197; doch kann ich auch nicht unterscheiden, ob die vorliegende Frucht etwa *Dittricha-Baldwins rother Pepping* III, 53 sei.
49. Brüsseler Reinette. (Diel, system. Verz. Nr. 584?)
50. Grüne engl. Calville.
51. Violine engl. Calville.
52. Holländischer Pepin.
53. Französischer Pepin — war die Orleans-Rein (Ls.)
54. Chemise de chause blanc (sic!)

Die Bäume von Nr. 48—54 sind aus der Rogge'schen Baumschule. Die Früchte sind sämmtlich sehr schön. Nr. 54 erscheint mir als das „weisse Seidenhemdchen.“ „III. Hdbch. Nr. 185“, (denn 183 ist ein Druckfehler.) „Chause“ im Rogge'schen Verzeichniss ist wohl ein Druckfehler für „soie.“

55. Zimmt-Pepping.
56. Gestreifter Pepping.
57. Gelber Pigeon.
58. Gestreifter Pigeon. Vielleicht der *Pigeonnet royal* oder *Pigeonnet de Rouen*, die gegen den *Pigeon rouge* mehr streifige Röthe haben. cf. Monatsschr. 1863, S. 143.
59. Holländischer Bersdorfer.
60. Stein-Reinette, bis Februar dauernd.
61. Kisapfel, fleischig und saftreich, spätreifend und dauerhaft. Eine mir unbekante, grüne, sehr grosse *Rambour-Reinette*.
62. Japanscher Rother Hähner; aus Samen gezogen, volltragender Baum, Frucht bis Ostern dauernd.

Eadlich hatte Herr Kaufmann Ferd. Rungius in Zerbst, welcher eine Baumschule besitzt, 2 Samenfrüchte ausgestellt, die er selbst gezogen hat, doch keineswegs nach besonderen Züchtungsgrundsätzen. Besagte Früchte erhielten in der Festsitzung des naturhistorischen Vereins ihrem Züchter zu Ehren die Namen:

63. Süssling von Rungius und
64. Ferdinands-Reinette.

Der Süssling — für den ich, was meine Wenigkeit anbelangt, gleich von vorn herein danke — habe ich nicht gekostet, wohl aber die „Ferdinands-Reinette.“ Darf ich mir ein Urtheil

erlauben, so möchte ich sagen, der naturhistorische Verein würde sich eher ein Verdienst erworben haben, wenn er dem Herrn Züchter den guten Rath gegeben hätte, seinen Baum mit der Gasdonker-, Carpentin-Rein., Goldzeugapfel oder Gold-Rein. v. Blenheim zu veredeln, weil er an jeder dieser Sorten, die er noch nicht besitzt, eine viel bessere bekommt und verbreiten kann, als an der faden „Ferdinands-Reinette“, mag diese auch immerhin reichlich tragen, wie gerühmt wird.

Doch bescheide ich mich, wenn Lucas, dem ich diese Sorte zur Probe sende, anders urtheilen sollte. \*)

Ohne überhaupt Herrn Rungius, sowie anderen Samenfruchtzüchtern zu nahe treten zu wollen, mache ich hier kein Hohl daraus, dass ich für meine Person einen unüberwindlichen Widerwillen gegen solche Novitäten besitze.

Wir besitzen neben unseren edlen, erprobten Sorten so viele ganz entbehrliche, dass die grosse Zahl letzterer füglich nicht noch vermehrt werden sollte durch sogenannte „Sämlinge des Zufalls.“ Wohin würden wir denn kommen, wenn von 10 Pomologen immer nur Einer sich auf solche ganz unrationellen Neuzüchtungen legen und alle Ergebnisse derselben anpreisen und verbreiten wollte!

Welche Unmasse unbedeutenden oder wenigstens nicht hervorragend werthvollen Obstes würden wir dann erhalten, denn es steht doch fest, dass nur selten aus der Sämlingszucht eine neue, den bekannten edeln Sorten ebenbürtige Frucht erzielt wird.\*\*)

Ich wünschte, es gingen alle Pomologen von dem Grundsatz aus, nur die werthvollsten, reichtragendsten und dauerhaftesten, für Klima und Bodenbeschaffenheit geeigneten Obstsorten aufzusuchen, in ihrer Gegend zu verbreiten und dann alles weniger Gute zu beseitigen. Denn es ist gewiss ein wahres Wort, das Borchers in seiner „Anleitung“ hierüber sagt, und das ich hierherzusetzen mir erlaube, weil sein treffliches Buch vielleicht Manchem unbekannt ist oder Jemand dem leider oft befolgten Grundsatz huldigt, Einleitungen

\*) Ich kann diesem Urtheil nur beipflichten und halte diesen Sämling für einer weiteren Verbreitung nicht werth. Ed. L.

\*\*) Ich verweise hier auf das nicht genug zu beherzigende Wort von Lucas in der Monatschrift 1863 S. 48 f. in dem Artikel „Ueber neue Obstsorten aus Samen.“

und Vorreden zu Büchern nicht zu lesen. Auf S. IX der „Vorbemerkung“ sagt Borchers nämlich:

„Was nutzt es, seine Zeit dem Studium minder-guter, oft werthloser Obstsorten zuzuwenden? Der Pomolog, der jede einzelne Obstsorte der Beachtung und sorgfältigen Untersuchung würdig hält und deshalb auch die Sorten pflegt, die längst als werthlos anerkannt sind, schafft für die Erreichung unseres grossen Zweckes, der Erprobung und Verbreitung des werthvollsten Obstes, nur wenig....

Ob aber die Welt Kenntniss von der Existenz höchst mittelmässiger oder schlechter Obstsorten erhält, oder ob solche überhaupt existiren, wer vermöchte davon irgend einen Nutzen nachzuweisen? — Nachtheile können dagegen durch die Existenz solcher minder werthvoller Obstsorten für die Obstkultur herbeigeführt werden, denn so lange schlechte Obstsorten von Pomologen gepflanzt werden, ist auch die Möglichkeit ihrer Verbreitung vorhanden, deshalb bin ich meinem Vorsatze, alles sehr mittelmässige oder schlechte Obst ganz zu beseitigen, zu jeder Zeit treu geblieben und erkenne nur in dieser Massregel die einzige Grundlage zu möglichster Vervollkommnung unseres Obsthauces.... Eine Pflanzung aller existirenden Obstsorten.... erscheint mir wenig Nutzen bringend. Vieljährige Erfahrungen haben mich überzeugt, dass eine schlechte Obstsorte selbst in den günstigsten Jahren schlecht bleibt, dass wohl günstige Culturverhältnisse u. s. w. auf das äussere Ansehen einwirken, dass aber die Qualität des Obstes sich kaum merklich verbessert. Deshalb darf ich mit Bestimmtheit versichern, dass eine Obstsorte, die mehrere Jahre sich unter günstigen Verhältnissen nicht als gut bewährte, eines fernern Anbaues auch nicht würdig ist, die weiteren Versuche damit als unnütz zu betrachten sind und sie der Vergessenheit anheim zu fallen verdient.“ \*)

\*) Wir wollen uns hier nur die Bemerkung erlauben, dass der Begriff gut und schlecht als so sehr relativ zu betrachten ist, dass man in der That nicht selten in Verlegenheit kommt, darüber sicher zu entscheiden. Der Obstbau in Gärten und der Obstbau auf Feldern und an Strassen ist etwas sehr Verschiedenes, so auch der Geschmack des Landmannes und der des Städters. Ich habe in dieser Hinsicht, als mit den Obstculturtreibenden Landeuten in sehr ausgedehntem Verkehr stehend, meine besonderen Beobachtungen gemacht und glaube nicht, dass es viel Bauern gibt, die zugeben, dass ein Rother Stettiner nicht so gut sei, wie eine Orleans R. oder ein Goldpepping u. dgl. Hierzu kommt aber noch, dass in Gegenden, wo der Obstbau ganz heimisch ist und die Obstweinbereitung sehr verbreitet ist, Obstsorten 4ten oder noch tieferen Ranges (als Speiseobst betrachtet) geradezu ungeniessbare Früchte, nicht selten den höchsten Werth haben, wie z. B. unsere Champagner Bratbirn, von welcher 100 Pfund nicht selten über 3 Thlr. kosten.

Es kommen da Eigenschaften in Betracht, wie: sehr gutes Gedeihen, späte Blüthe, Festhalten der Frucht, Haltbarkeit derselben, Ungeniessbarkeit vom Baum hinweg und besonders reiche und häufige Tragbarkeit, die die

Weil diese Worte mir und hoffentlich auch manchem Andern so ganz aus der Seele gesprochen sind, wünschte ich, es beliebte der geehrten Redaction und Verlagsbuchhandlung des „Illustrirten Handbuchs“ nach Abschluss dieses so verdienstvollen Werkes, eine billigere Ausgabe davon zu veranstalten. In diese würden dann nur etwa 100—150 der besten Aepfel u. s. w. für „das ganze Deutschland“ aufgenommen werden, mindestens alle irgend entbehrlichen Sorten unbeachtet bleiben müssen. Damit würde sicherlich vielen unbemittelten Pomologen nicht nur, sondern der Pomologie überhaupt ein grosser Dienst geleistet werden. Das Werk hätte mehr den Interessen der Praxis zu dienen, und würde dadurch eben nützlich werden. Ich für meine Person wäre gewiss mit Vielen schon befriedigt, wenn mir so von Birnen und Aepfeln geboten würden, etwa 10—20 Sorten für den Sommer, 30—40 für den Herbst, 50—70 für den Winter, 10—20 für das Frühjahr. Diese Anzahl von Sorten könnte schon genügen, und sind die Früchte alle gut, schön — zum Theil —, durchweg dauerhaft — zum eventuellen Versand —, sowie die Bäume fruchtbar und unempfindlich, auch bei ungünstigen Verhältnissen des Bodens, der Lage, des Clima's. \*)

Wir kommen nach dieser Abschweifung, für welche ich mir Verzeihung erbitte, zu

### B. Birnen.

Dass ich diese nicht auch nach Familien, sondern nach dem künstlichen oder Form-System geordnet habe, wolle man mir

Erhaltung mancher, selbst als Mostfrucht zum 2ten Rang gehörigen Sorte doch aus ökonomischen Gründen für geboten erscheinen lassen.

Sollten nun solche Arten, wenn sie irgendwo verbreitet vorkommen und also auch auf den Anstellungen erscheinen, demnach auch wohl leicht zu Verwechslungen Anlass geben können, nicht von den Pomologen beachtet, ihre Namen nicht festgestellt, ihnen eine Stellung im System verweigert werden?

Meine Ansicht ist in dieser Hinsicht die, dass man vom Tafelobst nur das wirklich gute oder beste, aber vom eigentlichen Wirthschaftsobst alle Sorten fixiren sollte, welche eine gewisse Verbreitung und dadurch eine ökonomische Bedeutung haben. Die faden, werthlosen Sorten aber, wie eine Menge der Septemberfrüchte, die wir haben, fallen besser der Vergessenheit anheim.

Ed. L.

\*) Die 3 Vereinsgaben des Pomologen-Vereins enthalten solche Nachweisungen und Zusammenstellungen, besonders Müllers Beiträge zur Förderung der Obstkultur und Obstkunde in Deutschland. Trotzdem ist der Wunsch des Herrn Ref. sehr beachtungswerth.

Die Red.

nicht übel auslegen, eben so wie, dass ich einzelne Sorten, welche das „Illustrierte Handbuch“ zu den Herbstfrüchten rechnet, zum Winterobst zähle.

### 3. Classe: Längliche Herbstbirnen.

1. Lange, grüne Herbstbirne (als Verte longue, Longsche.) (Ill. Hdbch. Nr. 44.)
2. Gestreifte, lange, grüne Herbstbirne (als Schweizerhose, Melonenbirn; ib. Nr. 44b.)
3. Holzfarbige Butterbirn (als Fondante de resp. des bois, ib. Nr. 33.)
4. Napoleon's Butterbirn (ib. Nr. 58.)
5. Weisse Herbstbutterbirn (Beurré blanc ib. Nr. 43.)

### 4. Classe: Rundliche Herbstbirnen.

6. Hochfeine Butterbirn (B. superfin. ib. Nr. 400.)
7. Rothe Bergamotte, ib. Nr. 37, wofern identisch mit der in hiesiger und der Bernburger Gegend bekannten „Roschwitzer Sommer-Bergamotte.“ (Roschwitz ist ein Dorf bei Bernburg.) Letztere Frucht erscheint mir aber nicht so plattrund, als die Rothe Bergamotte (Nr. 37.) und die ihr ähnliche Hildesh. Bergamotte. (Ill. Hdbch. Nr. 285.)
8. Graue Dechantsbirn (als Doyenné gris jaune.) (Ill. Hdbch. Nr. 56.)
9. Crasanne (ib. Nr. 61.)

### 5. Classe: Längliche Wintertafelbirnen.

10. Hardenponts Winterbutterbirn (ib. Nr. 73.)
11. Diels Butterbirn (ib. Nr. 70.)
12. Liegels Winterbutterbirn (als Coloma's köstliche W.-B.-B. und Copitzer [Copertscher] Fürstl. Tafelbirne) (ib. Nr. 74.)
13. Die Virgouleuse (ib. Nr. 165.)
14. Die Winter-Meuris (als Nec plus Meuris.) (ib. Nr. 168.)
15. Die Colmar (ib. Nr. 172.)
16. Die Forellenbirn (ib. Nr. 67.)
17. Die Regentin (als Passe Colmar, d'Argenson) (ib. Nr. 71.)
18. Winterdechantsbirn (als Lauers Osterbutterbirn, B. Easter, Berg. de la Pentecôte), (ib. Nr. 77.)
19. Grüne St. Germain (ib. Nr. 166.)

Auch eine „gelbe“ Frucht dieses Namens war von demselben Besitzer ausgestellt.

20. Landsberger Malvasier (als Winter-Malvasier), (ib. Nr. 144.)
21. Rorhe Confesselsbirn, ib. Nr. 305, wofern identisch mit der „grauen) Sandersleber Rauchbirn.“

#### 6. Classe: Rundliche Wintertafelbirnen.

22. Wahre Winter-Ambrette (ib. Nr. 319.)
23. Jaminette (ib. Nr. 164.)

#### 11. Classe: Längliche Winter-Wirtschaftsbirnen.

24. Winter-Apothekerbirn (als Winter-Christbirn), (ib. Nr. 324.)

#### 12. Classe: Rundliche Winter-Wirtschaftsbirnen.

25. Die Graziöse (als Pfundbirn), (ib. Nr. 421.)

Von obigen 25 Sorten waren am meisten vertreten: die Napoleon, Diel, Forelle, Virgouleuse, Crasanne.

Auffällig ist's, dass der hier weitverbreitete Wildling von Motte (III. Hdbch. Nr. 51), bekannt als „kurzstielige Bergamotte“ gar nicht vertreten war, ebenso wie die Graue Herbstbutterbirn, (III. Hdbch. Nr. 38), hier allgemein „Eisenbart“ genannt.

Ferner fanden sich in einzelnen Exemplaren folgende mir unbekannt Birnen:

26. Rostbirn.
27. Colonne de Bretagne.
28. Lankaster-Birn, „1. Rangs, bis Mai dauernd.“
29. Beurré Xargau, „1. Rangs, Nov.—Jan.“ (Clairgeau??)
30. Doppelt veredelte Winter-Eisenbart, „sehr saftig, aromatisch, bis Mai.“
31. Winterkönigin; ob die Diels (III. Hdbch. Nr. 439), oder die Christ's (Vollst. Pom. Nr. 38), vermag ich nicht zu sagen.

Es würde mir sehr angenehm sein, wollten erfahrene Pomologen die Güte haben, etwaige Fehler in den obigen Namen zu berichtigen, und -- so weit es ihnen möglich ist -- Näheres anzugeben über die mir völlig unbekannt Früchte. Ich erinnere mich z. B. nicht, je etwas gelesen oder gehört zu haben von einer Colonne de Bretagne und Beurré Xargau! Haben wir in letzterem Wort einen Schreibfehler zu vermuthen, wie er offenbar zu finden ist in „Laureu's Oster-Butterbirn?“ Ich kenne nur eine „bis März, April dauernde Tafelbirn 1. Ranges“, welche Lauer's engl. Osterbutterbirn heisst; oder hätte auch eine solche Birn von einem gewissen Lauren ihren Namen?

Das bringt mich noch auf Einen Punkt, den zur Sprache zu bringen mir erlaubt sei. Möchten doch Alle, welche Bäume, Edelreiser, Früchte, Sträucher u. s. w. abgeben, recht sorgfältig sein im Schreiben der Namen. Durch flüchtige, undeutliche Schrift werden viele Irrthümer je mehr und mehr verbreitet. Kommen undeutlich, wenn auch richtig geschriebene Etiketten an Leute, welche weder Zeit, noch Gelegenheit oder Lust haben, in Büchern zu studiren und sich die Namen aufzusuchen und deutlich zu machen, dann wird das Uebel immer ärger. Ist's nicht haarsträubend, wenn man dann, wie ich in einem mir vorliegenden, geschriebenen Verzeichniss lesen muss: Dupton's Pepeng (für Downton's Pepping), Köstlicher von Reu (statt Kew), Bere Chlirchaux (wohl Clairgeau) u. dgl.?

Auch auf die Correctur der gedruckten Verzeichnisse ist die grösste Sorgfalt zu verwenden, damit Irrthümer vermieden werden.

Nur Ein Beispiel aus meiner eigenen Erfahrung! Ich habe aus guter Quelle eine Stachelbeere bekommen, deren richtigen Namen ich heute noch nicht ergründen kann, denn in 4 Catalogen, die mir vorliegen, finde ich diese Sorte jedesmal anders.

Wer hat Recht, wenn er schreibt oder drucken lässt, Freecost Soetons, Freecost, Freecost Saxtons, Freecost Sieton's? \*)

Ich bitte recht herzlich, Auctoritäten, wie die Herren Lucas, Maurer, möchten die Güte haben, sich in diesem Punkte eines armen Landpastors anzunehmen. Aufrichtig dankbar bin ich auch zu jedem Gegendienst bereit, denn, um zum Schluss noch einmal auf unsere Zerbster Obstausstellung zurückzukommen, erkläre ich, dass ich mich sehr gern bemühen werde, denjenigen Herren, welche etwa von dieser oder jener der oben angeführten Kernobstsorten Edelreiser wünschen, zu dergleichen zu verhelfen.

**Nutha.**

**Th. Stenzel.**

Anmerkung. Auch ich erlaube mir, zu dem vorstehenden, in vieler Hinsicht sehr anregenden Aufsätze noch eine Bemerkung über Pigeon rouge und blanc. So viel ich glaube, ist wohl weniger der eigentliche Weisse Winter-Taubenapfel, wie ihn Diel beschrieb und versandte, bekannt, der sich vom Rothen Winter-Taubenapfel ziemlich leicht unterscheidet.

Auch ich erhielt früher als Pigeon blanc nur eine sehr blassgefärbte Varietät des Pigeon rouge und hatte solche selbst in meinem Garten in

\*) Nach Pansners Monographie der Stachelbeeren, herausgegeben von Maurer, heisst diese Beere-Freecost Saxtons. Ed. L.

Nienburg neben starken gerötheten Früchten von einem andern Baum. Diese Abänderung scheint mir nur auf der grossen Veränderlichkeit des Pigeon rouge in der Färbung, die schon von älteren Pomologen angemerkt worden ist, zu beruhen, und scheint diese Frucht sichtbar nach dem Einflusse des Unterstammes abzuändern. In Bardowik hatte ich selbst einmal durch einen Freund schöne, lebhaft gefärbte, grosse Früchte des Pigeon rouge von einem Spalierbaume, der durch Ueberpfropfung einer welkenden Reinerte mit Pigeon rouge erzogen war, und diese Früchte hatten mehr reinertartiges Fleisch, als gewöhnlich, und welkten in der Obstkammer merklich, was Pigeon rouge sonst nicht thut. Ich sah von dieser Früchtesorte grell gestreifte Exemplare und gar nicht gestreifte, bloss roth verwaschene, ziemlich intensiv geröthete Exemplare und wieder fast weisse, die übrigens in Fleisch, Geschmack, Kernen, sowie der Stammtrieb übereinstimmten.

Herr Medicinalassessor Jahn hat als Donauer Taubenapfel (Hdbch. I. Nr. 35, S. 101) eine fast weisse Frucht beschrieben, und hat sie eben in dieser Form für Pigeon rouge nicht erkannt und für eine besondere Sorte gehalten. Er sandte mir von dieser Frucht 2 Reiser, eins, wie er die Sorte von Donauer, ein 2tes, wie er sie aus Römheld bezogen hatte. Ich setzte beide auf meinen Zwergbaum der Edelreinerte; beide setzten 1863 und 64 Früchte an, die rund um straff, aber vollkommen roth verwaschen waren, wie ich von Dietrich den Rosenfarbenen Taubenapfel wohl hatte, in dem ich auch nur den Pigeon rouge erkennen konnte. Es wäre wohl der Mühe werth, dass ein Pomologe sich einmal dem Sammeln aller solcher Varietäten unterzöge, um sie aus demselben Grundstamme zu erziehen, damit man über die wirkliche Identität oder constante Varietäten gewiss würde.

Auch ich stimme ferner dem Herrn Verfasser in dem lebhaften, oft auch von mir vorgebrachten Wunsche bei, dass die Anzahl der Obstsorten, auf die man beim Anbau reflectirt, sich verringern möge, und wie schon bisher auf den Versammlungen deutscher Pomologen die Bestrebungen dahin gegangen sind, eine wohl zu grosse Anzahl von Früchten namhaft zu machen, die zum Anbau vor andern empfohlen werden könnten, so werden wohl Viele über nur ein paar hundert Sorten, wie der Herr Verfasser sie sich wünscht, nicht lange mehr auf sich warten lassen, und sind ähnliche schon jetzt erschienen. Aber zu dem, was daher Herr Garteninspector Lucas entgegen hat, möchte ich noch hinzu setzen, dass einerseits derartige Werke, die nur das Beste namhaft zu machen suchen, wenig nutzen, so lange noch ein bedeutender Theil der deutschen Baumschulen von allen dahin gehenden Bestrebungen der Pomologen wenig oder gar keine Notiz nimmt und immer noch neuen Sorten strebt, weil das Publikum diese eben am besten und wiligsten bezahlt; — andertheils aber, wir die Acten über die Sorten, welche vor andern zum Anbau empfohlen werden können, längst noch nicht als geschlossen betrachten können. Erst seit ein paar Decennien, wo die Communicationswege sich mehrten, und eine grössere Anzahl von Pomologen in Deutschland anfang, nach richtiger Sortenkenntniss zu streben, haben wir mit mehr Erfolg und in grösserer Ausdehnung angefangen sicherere Notizen über das Verhalten der Früchte in verschiedenem Boden, Climates, Lagen etc. etc. zu sammeln. Da macht man aber gar oft die Erfahrung, dass man

immer noch nicht ausstudirt hat, und findet nicht selten eine Frucht im eigenen Garten ganz trefflich, die schon eine halbe Stunde weiter hin, unter veränderten Umständen keinen rechten Werth mehr hat, oder umgekehrt. Wildling von Nette und Römische Schmalzbirn sind auf den Pomologen-Versammlungen, und nicht mit Unrecht, als ganz besonders schätzbare Früchte empfohlen worden, aber hier im Calenbergischen treffe ich diese Sorten an den allermeisten Orten in trauriger Gestalt, die Frucht der ersieren Sorte fade, klein, die Bäume voll Grind mit herabsterbendem Triebe, und was in specie mein Jeinsen und meinen jetzigen Garten anbelangt, so habe ich, der ich schon in Bardowik und dessen Umgegend, in Sulingen und Nieburg, so wie an so manchen andern Orten des Landes zu beobachten suchte, einen grossen Theil meiner Erfahrungen hier gar nicht nutzbar machen können, und werde genöthigt sein, ein Duzend und mehr Bäume von bisher von mir sehr geschätzten Sorten, umzupfropfen weil sie in meinen jetzigen Boden nicht passen. — Möchten daher alle einzelnen Vereine um so mehr nach richtiger Sortenkenntniß streben und bei den Ausstellungen mit dahin zu wirken, dass bei richtig benannten Früchten mit notirt wird, in welchem Boden sie gewachsen waren, und ob sie sich als recht werthvoll zeigten.

Obördieck.

### Literatur.

**Die künstlichen Düngemittel und die Composte.** Mit besonderer Berücksichtigung der Vermeidung des Düngerverlustes in grösseren Städten. Für Landwirthe, Ortsbehörden, Düngerfabrikanten u. s. w. von Dr. William Loebe. Hamburg, Verlag von Kittler, 1864. gr. 8. 90 Seiten. 12 Sgr.

Diese kleine Schrift enthält 118 verschiedene Kunstdünger und Compostarten und zwar alle die, welche seit etwa 25 Jahren empfohlen wurden und nach wissenschaftlichen Voraussetzungen als praktisch und nützlich zu betrachten sind.

Als ein guter Dünger für Obstbäume ist sub 58 folgende Mischung empfohlen:  $\frac{1}{2}$  Theil Holzaschenlauge,  $\frac{1}{3}$  Theil Rindsblood,  $\frac{1}{10}$  gepulv. Kalk,  $\frac{1}{12}$  Schaf- und Taubenmist. Das Ganze soll einen Winter durch der Luft ausgesetzt bleiben und wird dieser Dünger sodann trocken der Erde beigemischt oder flüssig beim Begiessen in Verwendung gebracht.

E. L.

**Die Freunde und Feinde des Landwirths und Gärtners.** Vollständige Anleitung zur Kenntniss, Schonung und Hegung der dem Feld-, Wiesen- und Gartenbau nützlichen, sowie zur Kenntniss, Abhaltung und Vertilgung der den Pflanzen schädlichen Thiere. Nach den bewährtesten Erfahrungen von Dr. W. Loebe. Hamburg, Verlag von Kittler. 1864. 8. 285 Seiten. 1 Thlr.

Eine sehr reiche Zusammenstellung von allen möglichen Abhaltungs- und Vertilgungsmitteln, bei denen der Praktiker aber ein Urtheil über den praktischen Werth der einzelnen Mittel vermisst. Das Buch ist übrigens lehrreich und vielfach empfehlenswerth. E. I.

**Die Krankheiten der Kulturpflanzen auf Aeckern, in Obstanlagen, Wein-, Gemüse- und Blumengärten.** Anleitung zur Kenntniss, Verhütung und Heilung aller innerlichen und äusserlichen Krankheiten des Getreides, der Hülsenfrüchte, Futterpflanzen, Knollen- und Rübigewächse, Obst- und Maulbeerbäume, des Weinstocks, der Küchen- und Zierpflanzen. Von Dr. Will. Loebe. Hamburg bei Kittler. 1864. 8. 243 S.

Wir müssen offen gestehen, dass uns diese Schrift nicht hat befriedigen können; dies gilt zunächst bezüglich der Krankheiten der Obstbäume; die Krankheiten der landw. Gewächse wollen wir hier nicht weiter beachten. Was soll dies aber heissen: „wächst der Baum mit seinen oberen Aesten in die Rinde, so ist er nicht mehr gesund.“ Dies ist mir wenigstens nicht klar. Wenn ferner (pag. 163) gesagt wird: „In Amerika will man dem Brande der Apfelbäume dadurch vorbeugen, dass man im Frühjahr Theer 1' über dem Boden und 6" breit um den Stamm herum in die Rinde einreibt,“ so sollte wenigstens gesagt sein, dass ein solches unsinniges Mittel, über welches jeder, der das Wesen des Brandes kennt, lachen muss, nicht nachgeahmt werden möge. Wenn ferner pag. 169 gesagt ist, dass man nur durch Entfernung des ganzen Astes eine Mistel vertreiben könne, so wird jeder Baumputzer entgegenen, dass dies eine Sünde wäre, indem man durch scharfes Ausschneiden und Bestreichen der Wunde mit etwas Theer sofort die Mistel vertilgen kann, ohne nur etwas vom Aste wegzuschneiden. Wann und wo Jahn soll gesagt haben, „der Schorf befällt nur zeitige Birnsorten, ist nicht angegeben, allein ich bezweifle sehr, dass er überhaupt diese Aeusserung gethan hat, da bekanntlich Beurré gris, B. blanc und St. Germain, die wohl Niemand zu den zeitigen d. h. frühzeitigen Birnsorten rechnen wird, am häufigsten davon zu leiden haben.

Neben solchen Dingen, die leider dem Buch Eintrag thun müssen, ist übrigens viel Gutes und Interessantes darin enthalten, was es immerhin werthvoll macht. Leider ist beinahe nirgends, wo irgend ein Autor angeführt ist, ein Citat der Stelle, worauf sich bezogen wird, angegeben.

## Deutscher Pomologen-Verein.

**Neu beigetretene Mitglieder:** Der Landwirtschaftliche Verein für den Mainhardter Wald (Württemberg). Herr August Freiherr von Pittel, Hauptmann a. D. und Gutsbesitzer, Obermais bei Meran. Herr Carl Fiola, Gräflich von Dürkheimischer Gärtner zu Hagenberg bei Linz, Carl M. Langer, Fabrikant, Baumschulinspector in Sonnenthal Post Bräusau, Mähren.

Wir bitten den Namen Goelz im vorigen Heft in Fr. Guertz, Obergärtner in Godasberg berichtigen zu wollen.

Diejenigen verehrten Vereinsmitglieder, welche mit ihrem Beitrag pro 1864/65 noch im Rückstand sind und wo eine Nachnahme nicht erwünscht oder nicht möglich ist, werden um frankirte Einsendung gebeten, indem sie sonst bei der Vertheilung einer Vereinsgabe pro 1865 übergangen werden müssten.

Der Geschäftsführer: Ed. Lucas.

## Kurze Notizen.

**Ueber Erkennung von ächtem Rothwein auf optischem Wege.** Ein künstlich gefärbter Rothwein lässt sich durch das Mikroskop leicht entdecken. Jeder Wein, welcher sein Pigment, seine Färbung nicht schon durch den Gährungsprozess assimiliert bekommen hat, kann mittelst des Mikroskops als künstlich gefärbt nachgewiesen werden. Der natürliche Rothwein zeigt nämlich in den eingetrockneten Tropfen eine homogene Mischung des Farbstoffes mit den übrigen Bestandtheilen des Weins; der künstlich gefärbte dagegen zeigt Farbkügelchen von verschiedenen Formen, je nachdem der Wein mit Kirschen, Hollunderbeeren, Malvenblüthen etc. gefärbt ist. Bei starker Beleuchtung und Vergrößerung zeigt sich sogar schon auf dem Papier diese getrennte Ablagerung der künstlichen Pigmente.

(Gewerbeblatt aus Württemberg 1864 Nr. 12.)

**Klebstoff.** Das Befestigen papierner Etiquetten auf Weissblech durch Lösung von Gummi arabicum oder Hausenblase ist wegen der Glätte des Bleches nicht zu empfehlen. Dagegen empfiehlt sich folgendes Klebstoff: Aus Roggenmehl, etwas Leimlösung und Wasser bereite man sich einen nicht zu dicken Kleister und mische dazu so viel venetianischen Terpentin, dass mit dem Gemische bequem die Etiquetten bestrichen werden können. Dieselben halten fest auf dem Weissbleche und Feuchtigkeit wirkt nicht darauf ein.

(Deutsche Industriezeitung 1864 Nr. 10.)

## Personalsnachrichten.

Gelegentlich der Jubelfeier der Vereinigung der Rheinprovinz mit der Krone Preussen erhielt Lehrer Breuer in D'horn das allgemeine Ehrenzeichen.

Der Pomologische Verein für das Königreich Hannover ernannte am 10. Mai 1865 die Herren Superintendent Oberdieck, Medicinalrath Dr. Engelbrecht und Garteninspector Lucas zu Ehrenmitgliedern des Vereins.

Johann Dickopf, Mitglied der Meisterschaft, des Bürger-Comité's und des bürgerlich cameradschaftlichen Vereins, der in weiten Kreisen bekannte Wirth zum grossen Kometen, starb am 11. Mai in Kreise im Alter von 45 Jahren. Er war seit Herbst 1864 auch Mitglied des deutschen Pomologenvereins geworden.



*A. Thraenhardt.*

# Ernst Adolph Thraenhardt,

Stadtrath in Naumburg an der Saale.

## Nebst Portrait.

Wir geben hier das Bild und einen kurzen Lebensabriss eines hochverdienten Pomologen und Oenologen, eines Mannes, der gewiss bei allen Besuchern der deutschen allgemeinen pomologischen Versammlungen, besonders der ersten — in Naumburg, deren eigentliche Seele er war, in der freundlichsten Erinnerung steht.

E. A. Thraenhardt wurde am 5. Sept. 1807 zu Naumburg a. d. Saale geboren, wandte sich, nachdem er die Gymnasien zu Naumburg und Weimar besucht hatte, der juristischen Laufbahn zu und studirte in Jena und Berlin. Nach bestandnem ersten und zweiten juristischen Examen wurde er schon 1836 als Mitglied des Magistrats seiner Vaterstadt erwählt. Im Herbst 1848 trat er von dieser Stellung zurück, nahm aber 1860 die Wahl als erster Stadtrath und Beigeordneter wieder an und ist als solcher noch jetzt für seine Vaterstadt thätig und wird hoffentlich noch viele Jahre in dieser Stellung segensreich wirken.

Durch den Besitz eines grössern Weinbergs von circa 18 Morgen mit 50,000 Stücken und einer schönen und ausgedehnten Obstanlage wurde seine Neigung zum Wein- und Obstbau besonders gefördert. Unter seiner Anregung bildete sich schon 1834 in Naumburg eine Weinbaugesellschaft, deren Vorsther er von Anfang an geblieben ist und durch deren gemeinsame Bestrebungen der Weinbau in der ganzen Umgegend nach Sortenwahl und Behandlung wesentliche Fortschritte gemacht hat. Thraenhardt hat durch seine Reisen in den meisten Weinbau treibenden Gegenden Deutschlands, auch in Frankreich, der Schweiz, Italien und Ungarn Gelegenheit gehabt, die verschiedenen Culturmethoden des Weinbaus kennen zu lernen und eine sehr grosse Kenntniss der verschiedneren Rebsorten zu erlangen. Er hat in seinem Weinberge die aus den verschiedensten Ländern bezogenen Varietäten

der Weinrebe gepflanzt und gewissenhaft beobachtet, die Synonymen gesammelt und für die Feststellung der richtigen Sortenbezeichnung gewirkt. Unter Verwerfung der für ein nördliches Klima durchaus nicht passenden Sorten cultivirt derselbe doch noch über 200 Varietäten der Weinrebe und erhält auch zur Verbreitung der des Anbaus besonders würdigen Sorten eine umfangreiche Rebschule. Seine Schrift über den Weinbau von Naumburg ist ein vortreffliches und äusserst lehrreiches Buch.

Für Obstbau hat Herr Thraenhardt ebenfalls ein grosses Interesse bewiesen und von ihm ging auch zuerst der Gedanke aus, zur Beförderung einer allgemeinen Kenntniss der des Anbaus würdigen Obstsorten grössere Versammlungen der Pomologen und Obstausstellungen zu veranstalten. Die im Jahr 1854 zu Stande gekommene erste Versammlung der deutschen Pomologen in Naumburg fand in seiner Thätigkeit eine grosse Stütze. Für die Verbesserung des Obstbaus in der Umgegend seiner Vaterstadt hat er vielfach gewirkt. Wir verdanken ihm aber auch die Bekanntschaften mehrerer sehr wichtigen und der dortigen Gegend eigenthümlichen Obstsorten, namentlich der Tiefblüthe und Weisskante, auf welche Sorten Thraenhardt wiederholt aufmerksam machte.

Die schönen und grossartigen und jetzt sehr einträglichen städtischen Obstanlagen von Naumburg, ein grösserer Muttergarten aus Hochstämmen sind Zeugen seines segensreichen Wirkens.

Die Redaction.

## Einige Bemerkungen, die Obsternte von 1864 betreffend.

Die Obsternte des Jahres 1864 war im Allgemeinen in der ganzen Provinz Ostfriesland eine sehr reiche. Leider war aber die Witterung dieses Jahres eine so ungünstige, dass sehr viele Sorten und namentlich die feineren Birnen nicht so vollkommen wurden, wie früher. Die am Fusc dieses nachfolgende specielle Betrachtung der einzelnen Sorten wird solches näher darthun, und will ich hier nur noch die auffallende Erscheinung erweisen, dass manche Sommer- und Herbst-Aepfel, sowie auch einige Birnen sich dieses Jahr viel länger gut und brauchbar erhielten, als es sonst hier gewöhnlich der Fall ist. So habe ich z. B. die sonst schon im August vom Baum casbare Scharlachrothe

Sommer-Parmäne bis Ende Februar im Keller gehabt, wo sie noch ganz schön und schmackhaft war. Eine gleiche Haltbarkeit zeigten auch: Langtons Sondergleichen, Rother Wiener Som.-A., und mehrere andere frühe Sorten. Dass diese Erscheinung nur aus der kühlen Sommerwitterung zu erklären ist, dürfte wohl sicher sein. Unerklärlich bleibt es mir aber dabei, wie die auf die Ausbildung so vieler anderen Sorten so ungünstig einwirkende raube und kalte Witterung doch wieder auf einzelne wenige einen entgegengesetzten Einfluss hat ausüben können und solche edler von Geschmack waren, wie in wärmeren Jahren. So zeigte sich unter anderm die Schweizerhose dieses Jahr so edel im Geschmack, dass ich sie den delicatesten Birnen zuzählen musste. Langton's Sondergleichen, ein hiesiger Königsapfel und noch einzelne sonstige Früchte ergaben das gleiche Resultat, und werde ich deshalb die sonst schon zur Cassade bestimmten drei genannten Sorten vorerst noch beibehalten, um sie noch einige Jahre zu beobachten und noch erst weitere Erfahrungen über sie zu sammeln, zumal sie sich sämmtlich wegen früher und grosser Fruchtbarkeit zum Anbau empfehlen.

Indem ich nunmehr zur Charakterisirung der einzelnen Sorten übergehe, bemerke ich im Voraus, dass es mir nicht gut möglich ist, die sämmtlichen von mir gebauten Sorten namentlich aufzuführen. Dies würde mich wegen der grossen Anzahl derselben zu weit führen und auch überall wohl nicht nöthig sein. Was allerseits als gut bekannt ist und zu besondern Bemerkungen keine Veranlassung gibt, werde ich daher nicht weiter berühren, dagegen aber am Schlusse einige Sorten namhaft machen, die ich hier in der Gegend gefunden habe und die sich hier als vorzüglich bewähren.

### I. Aepfel.

- Sommer-Agatapfel (von Holland) war mit dem Englischen Kantapfel und Sommergewürzapfel identisch.
- Gestreifter Agatapfel (Holland), wahrscheinlich der Dieleche war gut, schön und sehr haltbar; bis April. Baum flachkronig und fast jedes Jahr reichtragend.
- Enkhuiser Agatapfel; zeigte sich auch dieses Jahr wieder mit dem von Oberdieck erhaltenen Crede's Taubenapfel identisch. Will hier etwas warm stehen, sonst bleiben die Früchte meist zu unvollkommen.

- Purpurrother Winter-Agat;** Frucht klein, sonst gut, schön und feinfleischig. Der Baum leidet bei mir stark an Brand, so dass ich ihn trotz mehrfacher Versuche nicht fortbringen kann.
- Amtmanns-Apfel;** sehr schön und gut; bis Ende October. Baum zeigt einen sehr sperrigen Wuchs, ist aber sehr tragbar.
- Christ's gelber Augustapfel.** (Jahn.)  $\frac{13}{9}$  abgenommen,  $\frac{1}{10}$  sehr mürbe, saftreich und gut von Geschmack II. Rang.
- Rother Astrachan;** sehr schön und gut; haltbarer und besser als der Weisse. Baum kräftig, früh und sehr fruchtbar. Zu empfehlen.
- Revalscher Birnapfel;**  $\frac{13}{9}$  trocken, fast süß, ohne Gewürz III. Rg.
- Blutapfel.** Schöne, bis Mai haltbare Frucht. Der Baum trägt sehr reich und ist gesund. Haushaltsfrucht ersten Ranges.
- Böhmer.** War schlecht und Ende März ohne angenehmen Geschmack. So ohne rechten Werth. Das Reis erhielt ich von Oberdiek und scheint mir die Frucht echt.
- Rother Winter-Calvill.** Frucht zu unvollkommen — und so ohne rechten Werth. Der Baum leidet hier sehr an Brand und Krebs und taugt für Freistand gar nicht. An der Wand mag er sich wohl besser halten, ist aber dafür wohl kaum tragbar genug.
- Weisser Winter-Calvill.** Brachte mir an der Wand herrliche Früchte vom delikatesten Geschmack. Freistehend taugt die Sorte hier wenig, zumal auch der Baum ungemein stark an Brand und Krebs leidet, was an der Wand besser ist.
- Charlamowsky.** Blieb auch dieses Jahr wieder zu sauer. Der Baum wächst kräftig und schön und ist ungemein fruchtbar.
- Codlin springgrove** (Booth) ist zu grob und auch wegen geringer Haltbarkeit ohne Werth.
- Codlin Manks.** (Booth.) Etwas besser und haltbarer, wie der vorstehende, doch aber auch von zu geringer Güte.
- Comptoir-Apfel.** (Booth.) Erinuert stark an Rambour blanc und Geflammten weissen Cardinal und dürfte damit identisch sein. Grosse, schöne, wohlschmeckende Frucht zweiten Ranges. Baum sehr tragbar und stark wachsend, weitkronig und sperrhaft.
- Couleur de Chair;** (Holland). Ist identisch mit „Gestreifter

Sommerzimmtapfel“ und einem hier altbekannten „Altzimähs-Mundapfel“. Sehr schön und delicat. Sehr fruchtbar. Sehr zu empfehlen.

Purpurrother Winter-Cousinott. Schön und haltbar bis Mai und länger. III. Baum sehr fruchtbar, doch brandig und unscheinend, nur eine kleine Krone bildend.

Edelrother. (Oberdieck.) Selbst von der Wand zu klein und unvollkommen und hier wohl ohne allen Werth. Die Probe-reiser leiden stark an Brand.

Schleswiger Erdbeerapfel. Scheint mir mit dem Rothen Wiener, auch wie ich letzteren von Oberdieck habe, identisch zu sein. Die Engl. Birn-Reinette und auch der Kaiserapfel (Booth) und der Kaiserliche Tafelapfel (Kiel) brachten dieselben Früchte. Bemerken muss ich jedoch, dass mein Rother Wiener bis jetzt kräftiger wächst, als die Bäume vom Schleswiger Erdbeerapfel. Beide Sorten verdienen jedenfalls vermehrte Anpflanzung.

Grüner Fürstenapfel. Ist ungemein haltbar und deshalb zu empfehlen. Die Frucht ist jedoch etwas ordinär und nur eigentlich im Haushalt zu verwenden.

Goldapfel von Kew. Schöner, mittelgrosser, wohlschmeckender Apfel, dessen Baum schön wächst und sehr reich trägt. Sehr zu empfehlen.

Golden noble. (Gelber Edelapfel.) Schöne haltbare Frucht zweiten Ranges, die dieses Jahr besser war wie sonst. Der v. Flotow'sche war anscheinend nicht davon verschieden und konnte ich im Geschmack wenig oder gar keinen Unterschied bemerken, wie auch gleichfalls nicht im Holz.

Gelber engl. Gülderling. Sehr mürbe und delicat, doch von den echten holländischen Gülderlingen gänzlich verschieden.

Doppelter Gülderling. (Holland.) Grosser, schöner Apfel, der bis Mai sich schön und gut erhält. Obgleich eigentlich nur Wirthschaftsfrucht und der ordinärste von allen Gülderlingen, doch noch als Tafelobst zu gebrauchen. Der Baum ist recht fruchtbar, wächst stark und bildet eine sehr hohe und weite Krone, so dass er hier zu den grössten Apfelbäumen zählt.

Goldgülderling. (Holland.) Schöner und besser wie der vorige, jedoch nur bis Ende Februar oder Anfang März haltbar.

- Hat für den Haushalt denselben Werth, wie der Grosse edle Prinzessinapfel (Prinzess noble), ist aber in der Regel haltbarer. Beide Sorten geben, sowie auch der Doppelte Gülderling später, ein sehr schönes und schmackhaftes Mus (Apfelbrei).
- Baardgulden. Wohl der Graue Gülderling des Knoop. Steht in Güte den feinsten Reinetten gleich. Gross, grau und goldig. Baum kräftig und sehr fruchtbar. Sehr zu empfehlen.
- Einfacher Gülderling. Baum etwas kleiner und flachkroniger, wie die vorstehenden, aber noch tragbarer. Die Frucht steht in Güte zwischen dem Doppelten und Goldgülderling, hält sich bis Mai und ist im April am besten.
- Danziger Kantapfel. Baum sperrig und leider zu Krebs und Brand geneigt; sehr fruchtbar. Schöne, schmackhafte Frucht, bis März.
- Köstlicher von Kew. Klein, mittelgut. Baum nur klein und ungemein fruchtbar.
- Multhaupts Winter-Kronenapfel. Gut und sehr haltbar, doch eigentlich nur für den Haushalt. Der Baum ist sehr fruchtbar.
- Gestreifter engl. Kurzstiel (Langtons Sondergleichen). Dieses Jahr sehr gross und besser von Geschmack als sonst. Baum ungemein fruchtbar.
- Königl. rother Kurzstiel. Obgleich etwas welkend, doch auch hier sehr delicat. Für hiesige Gegenden als Wandspalier zu empfehlen, zumal der Baum sehr reich trägt.
- Morgenduft-Apfel (Hoary morning). Schön und wohlschmeckend, doch etwas grobfleischig.
- Possarts Nalivia. Im Januar kaum mittelgut. Der Baum scheint sehr fruchtbar.
- Braddicks Nonpareille. War dieses Jahr nicht so edel gewürzt wie sonst. Der Baum ist sehr fruchtbar und hält sich gesund.
- Badings Nonpareille. Klein aber sehr delikat gewürzt. Der Baum leidet stark an Brand. Was ich von Booths als „Johnapfel“ habe, scheint mir dieselbe Frucht zu sein.
- Russet Nonpareille. Sehr odler, saftreicher Apfel, bis März. Der Baum scheint früh und sehr fruchtbar zu sein. Sehr zu empfehlen.

- Fairs Nonpareille** (Wioks Fancy, Wioks Liebling und Stoggs Nonpareille). Dieses Jahr nur zweiten Ranges und sonst wohl etwas besser.
- Ross Nonpareille**.  $\frac{28}{1}$  feinfleischig, doch ohne angenehmes Gewürz; II.
- Newton Spitzemberg**.  $\frac{29}{12}$  nur III;  $\frac{28}{2}$  etwas besser, doch kaum II.
- Englische Chester-Parmäne**. Dieses Jahr kaum mittelgut, sonst besser, doch immer zu wenig haltbar. Der Baum zeigt sich seither immer noch zu wenig tragbar.
- Englische Scharlach-Parmäne**. Dieses Jahr bis Ende Februar haltbar. Schöne delikate Frucht. Der Baum ist sehr fruchtbar, leidet aber hier an Krebs und Brand.
- Englische Winter-Goldparmäne**. Schöner Apfel, der aber mir immer noch zu wenig Güte hat und als feines Tafelobst nach ostfriesischen Ansprüchen nicht gelten kann. Der stark und kräftig wachsende Baum ist ungemein fruchtbar.
- Polnische Zucker-Parmäne**. Etwas stark welkend, sonst feinfleischig und gut. Gehört zu den grauen Reinnetten. Baum fruchtbar, aber brandig.
- Passe pomme rouge** (Jahn). War identisch mit dem Rothen Sommer-Calvill von Wohlers, dessen Sorte wohl von Oberdieck stammt. Ist von dem hier vorkommenden, aus Holland stammenden Rothen Sommercalvill gänzlich verschieden und bei weitem nicht so gut.
- Pennington** (Booth).  $\frac{30}{3}$  sehr gut und fast I. Ziemlich gross, glatt und rund, etwas berostet. Baum kräftig wachsend, doch krebsig.
- Blenheim-Pepping**. Sehr edle und schöne Frucht und hier entschieden feiner und delicateser als die grossen Früchte, welche ich vor zwei Jahren von Lucas erhielt. Er erinnert im Gewürz stark an eine graue, rothgoldige Reinette, die hier mehrfach vorkommt und die ich für die Duhamel'sche französische Goldreinette, wie Siekler sie abbildet, halten möchte.
- Downton-Pepping**. Etwas klein, sonst sehr gut und angenehm von Geschmack. Der schön wachsende Baum trägt sehr reich.
- Doppelter Goldpepping** (von Holland). Gräser wie der Englische und auch noch fast delikater von Geschmack, obgleich

- letzterer die sonstigen Peppings noch sämmtlich übertrifft. Der Baum scheint auch gesünder zu sein und bildet eine ziemlich grosse und hohe Krone. Früh und sehr tragbar. Sehr zu empfehlen.
- Englischer Goldpepping. Bekannt und sehr delikater, jedoch fast immer etwas welkend. Der Baum ist sehr fruchtbar, leidet bei mir aber immer an Krebs und Brand und bleibt nur klein. Gedeiht hier in Ostfriesland im warmen Kleiboden am besten und gilt auch hier für einen der alleredelsten Aepfel.
- Hughes's Goldpepping. Gut; hatte dieses Jahr sogar weniger scharfe Säure, wie sonst wohl schon früher. I. bis II. Baum sehr fruchtbar, leidet hier jedoch an Krebs.
- Hahnen-Pepping (Coele Pippin). Bis März; fein und gut, doch nicht so edel gewürzt wie in andern Jahren.
- Pippin Hawthornden (Booth).  $\frac{26}{11}$  grobfleischig und ordinär III.
- Weisser Kentischer Pepping. Schön und haltbar, bis Ende April; könnte etwas mehr Gewürz haben. Baum sehr tragbar, doch hier leider brandig.
- Punktirter Knackpepping. Müsiggut und etwas unvollkommen, hatte auch weniger delikates Gewürz als sonst. Der Baum ist so dem Krebs und Brand unterworfen, dass ich ihn nicht fortbringen kann.
- Gelber Lavendel-Pepping.  $\frac{17}{9}$  gut und ziemlich gewürzt, I. bis II. Verliert bald den Saft.
- London-Pepping. Sehr saftreicher, delikater, lange haltbarer Apfel und der Baum auch wohl sehr fruchtbar.
- Walliser Limonen-Pepping. Dieses Jahr nicht so stippig, wie früher; im Allgemeinen jedoch von zu wenig Güte, als dass er den Anbau verdient, obgleich der Baum sehr reich trägt.
- Newton-Pepping. Aehnelt sowohl in Frucht als Wuchs sehr dem Downton-Pepping, bleibt mir aber oft noch kleiner. Scheint sehr entbehrlich.
- Pepping von Nottingham (Oberdieck). Wenn echt, was ich fast bezweifeln möchte, dann ohne Werth. Grobfleischig, fast süß; graugrün, platt, kantig.
- Parkers grauer Pepping. Bis April, sehr gut. I. Baum sehr fruchtbar.
- Ribston-Pepping. Gewürz der Muskat-Reinette, meist noch etwas kräftiger; delikater meist etwas hochgebauter Apfel.

- Baum fast jedes Jahr vollblühend, aber zu wenig Frucht ansetzend. Will wohl wie die Muskat-Reinette freien Stand und feuchtes Wetter während der Blüthezeit haben. Leidet in der Jugend an Brand, was sich jedoch später mehr verliert.
- Marmorirter Sommer-Pepping. Dieses Jahr nicht so gut, wie sonst, doch immer noch sehr schmackhaft, I. bis II. Baum sehr fruchtbar.
- Scharlachrother Sommer-Pepping. Hatte dieses Jahr wenig Güte und passirte auch viel rascher als sonst. War Ende September schon mehlig und faulend.
- Sulinger Pepping. Sehr schöne, haltbare, odle Frucht, die im Geschmack an das Gewürz der Ananas-Reinette erinnert. Scheint sehr fruchtbar zu sein.
- Prinzenapfel. Scheint hier nicht zu taugen und bleibt leicht zu unvollkommen. Die Frucht schlägt leicht ab und der Baum ist sehr dem Krebs unterworfen.
- Geigers Prinzessin Auguste (Jahn).  $\frac{2}{3}$  etwas grobfleischig, sonst gut von Geschmack, mässig saftreich. II.
- Cludius Sommer-Quittenapfel. Schön und delicat. I. Zu empfehlen.
- Lütticher Rambour. Grosser, ansehnlicher, bis Mai haltbarer Apfel; sehr werthvoll für den Haushalt. Baum kräftig, breitkronig, sehr fruchtbar. Einer der besten Ramboure.
- Ananas-Reinette. Als ungemein schöner und delikater Apfel bekannt. Baum sehr reichtragend, doch hier leider sehr brandig.
- Reinette von Auvergne. Sehr gute, bis Mai haltbare graue Reinette, deren Baum kräftig, schön und gesund wächst und dabei sehr fruchtbar ist.
- Baumanns rothe Winter-Reinette. Schön und sehr haltbar. I. bis II. Baum gesund und sehr reichtragend. Zu empfehlen.
- Reinette von Breda. Gut und sehr haltbar, doch reichlich hart von Fleisch.
- Gelbe späte Reinette.  $\frac{20}{4}$  sehr welk und ohne Gewürz. II. bis III. Im November besser von Geschmack.
- De Geers Reinette. Schöne Frucht, fleischig und delikat. Scheint auch fruchtbar zu sein.
- Corneli's Goldreinette. Gehört schwerlich zu den eigentlichen Goldreinetten und hat im Ansehn und Geschmack viel

- von der Tyroler Glanzreinette, von der sie jedoch verschieden ist. II. Mein Reis stammt von Oberdieck.
- Goldgelbe Sommer-Reinette. Dieses Jahr besser wie früher, doch seither im Allgemeinen von zu geringer Güte. Hält sich bis Februar. Der Baum leidet an Brand.
- Hildesheimer Saftreinette.  $20/10$  sehr mürbe und delikate. Trägt gut.
- Multhaupt's Carmin-Reinette. Schön und gut. I bis II. Einzeln etwas stippig. Der Baum wächst gut und trägt reich.
- Pfotenhauers Reinette. Sehr schöne, ansehnliche Frucht, die nur etwas mehr Kraft und Gewürz haben möchte. Der Baum ist gesund und trägt reich.
- Crede's Quitten-Reinette. Schöner-delikater Apfel, bis Mai. Trägt gern.
- Siegende Reinette. Verdient den Namen eigentlich nicht, indem es sehr viele bessere gibt. II. Baum trägt gut.
- Spanische Herbst-Reinette.  $16/2$  welkend und dieses Jahr bei weitem nicht so gut, wie früher, wo sie recht delikate war. Baum trägt reich.
- Reinette verte de Bruxelles (de Jonghe). Scheint eine sehr späte Reinette zu sein und mehr Wärme zu erfordern, um gut zu werden. Bis Mai. II. etwas welkend. Baum scheint sehr tragbar.
- Pilo's Russet.  $24/2$  faulend; mässig gut, doch ohne besonderen Wohlgeschmack. II.
- Lucombe's Seedling (Booth).  $20/2$  ordinäre Frucht. III.
- Grosser Schlosserapfel. Erinuert stark an Comptoirapfel und Geflammtter weisser Cardinal, obgleich diese letzteren etwas besser zu sein scheinen. Gute Wirthschaftsfrucht. Baum kräftig, abstehend und recht fruchtbar.
- Smaakwel.  $24/2$  Recht gute, schöne und haltbare Frucht. Baum abstehend, breit und recht fruchtbar.
- Langerer Streifling. Recht gute, schöne und haltbare Frucht. II. Der schönwüchsige Baum scheint sehr tragbar.
- Minna's bunter Streifling.  $16/2$  sehr gut und saftreich. I bis II.
- Edler Rosenstreifling (wahrscheinlich der Christ'sche). Sehr feines, delikate gewürztes Fleisch. Der Baum stammt von Holland.
- Bunter Taubenapfel (Bonte Pigeon) von Holland. Scheint

noch delikater zu sein als der „Rothe Winter-Taubenapfel“, dem er sonst, die Streifen ausgenommen, sehr ähnlich ist.

Mayers weisser Winter-Taubenapfel (Oberdieck). Ordinaire, dem Enkhuiser Agatapfel ähnliche Frucht, der aber die Röthe des letzteren fehlt. III.

Lucas Taubenapfel. <sup>19/11</sup> ziemlich gut, doch nur II.

Taubenapfel von St. Louis (Oberdieck). Gross, kantig, hochgebaut, etwas röthlich. <sup>14/12</sup> nur II. Fleisch nicht fein und lockerer, als von den eigentlichen Pigeons.

Wilkenburger Währapfel. Sehr schöne, haltbare, gute Frucht zweiten Ranges. Der Baum scheint sehr tragbar.

(Schluss folgt.)

## Die Vielzahl der Sorten.

Die Zahl der Obstsorten, am meisten der uns fortwährend aus Belgien und Frankreich neu zugeführten Birnen wächst in's Unendliche und es wäre an der Zeit, die weniger werthvollen darunter zu sichten, da keine Baumschule gross genug ist, sie alle aufzunehmen und mit zu vielen Sorten dem Publikum gar nicht gedient ist. Bekannt ist es, dass aus jeder Kernaart von edlen Früchten, geschehe diese mit oder ohne Berücksichtigung der Theorie des seligen Herrn von Mons, neue gute Arten hervorgehen, allein es gibt auch stets schlechte und viele mittelgute darunter. Die Liebe dessen, der die Saat machte, zu seinen Zöglingen lässt diese ihm oft besser als sie sind erscheinen. Es haben sich nun zwar viele der jetzt in Belgien und Frankreich bestehenden pomologischen und Gartenbau-Gesellschaften, wie z. B. die Societé van Mons in Brüssel und die Gartenbaugesellschaft in Angers in Frankreich die Aufgabe gestellt, in ihren Schriften neue Früchte nur nach stattgefundener Prüfung zu veröffentlichen. Auch auf den periodisch bald da, bald dort gepflegten pomologischen Congressen bemüht man sich, wie bei uns, ein möglichst auf Vielseitigkeit gestütztes Urtheil über die einzelnen Früchte zu gewinnen und nur die schätzenswerthesten zu empfehlen, allein der grösseren Baumschulen in jenen Ländern gibt es sehr viele und ein Theil derselben sucht aus neu in den Handel gebrachten Arten eine erhöhte Einnahme zu gewinnen. Obgleich nun nicht zu leugnen ist, dass wir diesen Bestrebungen

die frühere Bekanntschaft mit mancher schätzenswerthen Frucht, wie z. B. schon der General Tottleben verdanken, (welche ich diesen Herbst aus Schönebeck bei Magdeburg recht gross und schön, doch schon in Mitte November reifend erhielt, deren lachs-röthliches Fleisch jedoch ganz schmelzend und wohlschmeckend ist.) so wird es doch noch länger fortdauern, dass wir unter den Novitäten manchen sich als gering und entbehrlich ausweisenden, oder unter den Winterbirnen früher reifenden oder zu stark welkenden oder hartfleischigen Früchten begegnen; aber auch selbst unter den von dortigen Gesellschaften approbirten wird manche für unser kühleres Klima im Freien untaugliche und zu klein bleibende Frucht sich herausstellen. Es sollten jedoch Alle, welche in solcher Hinsicht Erfahrungen machen, nicht versäumen, diese zu veröffentlichen und besonders von den Besitzern oder Vorstehern grösserer Obstgärten, welche jeder Species einen selbstständigen Baum und den geeigneten Boden geben können, würde dies sehr zu wünschen sein. Den pomologischen Schriftstellern ist es am meisten Pflicht, mit gegentheiligen Beobachtungen nicht hinter dem Berge zu halten und habe ich mich in solcher Hinsicht auch möglichst bestrebt, das von mir selbst Wahrgenommene den Angaben anderer Autoren gegenüber zu stellen. Hier und da würde ich darin noch etwas weiter gegangen sein, wenn ich nicht besorgen müsste, dass Andere mein Urtheil nicht richtig finden und mit den Früchten mehr zufrieden sein möchten, indem der Boden meines Gartens schwer und trocken, aber überhaupt das Meininger Klima zur richtigen Ausbildung der feineren Birnen nicht gut geeignet ist, die bei mir fast alle unter der angegebenen Grösse zurückbleiben, besonders auf Sortenbäumen, auf welcher oft eine Varietät der andern die Nahrung entzieht.

Wahr ist es, dass Abwechslung auch in diesem Fache er götzt und dass wir auch sonst darin im Fortschritte begriffen sind, indem viele der seit einigen Jahrzehnten bekannt gewordenen neuen Birnen, wie Napoleon, Capiaumont, Diel, Holzfarbige Butterbirne, Coloma's Herbstbutterbirne, Herzogin von Angouleme, Herbst-sylvester, Williams Christbirne, Clairgeau, Neuc-Fulyie u. s. w. besser als die unseren Vorfahren bekannten Tafelbirnen sind, oder dass sie diese, wie z. B. selbst die an sich köstlichen Graue und Weisse Herbstbutterbirne doch in richtiger Ausbildung und im Fruchtertrage selbst auf freiem Stande übertreffen, und es ist

sogar anzunehmen, dass unsere älteren Birnensorten bis auf die allgemein auch hochstämmig und im Freien gedeihenden oder für die betreffende Gegend besonders geeigneten Wirthschaftsfrüchte nach und nach gänzlich werden verlassen werden. Wir sind deshalb den Bemühungen unserer westlichen Nachbarn immer Dank schuldig und nur gegen das zuviel uns Dargebotene und über die Gebühr Gelobte wollen wir Verwahrung einlegen. **Fr. Jahn.**

### Die Moritzburger Goldbergamotte.

Von derselben sandte mir 1864 Herr Hofgärtner Jäger in Eisenach eine Schachtel voll Früchte mit der Bemerkung, dass dieselbe angeblich aus Samen der Beurré blanc in einem Baumgarten bei Moritzburg (Dresden) gezogen und dort und in der Nachbarschaft als Wilde Birne blank bekannt sei. Er habe sie von Schloss Lauterbach erhalten, als er dort vor 3 Jahren Parkanlagen machte und seien die gesendeten Früchte an einem von ihm um jene Zeit gefertigten Probebaume gewachsen. Die Birne gedeihe in rauhester Lage, der grosse und schöne Baum trage sehr reich und jährlich. Leider gehe die Frucht schnell vorüber und werde teig und zwar bleibe sie kaltliegend lange hart-speckig, obgleich bereits gelb, werde aber nach 12 Stunden Zimmerwärme zum Zerdrücken weich. Die Birne sei gut, nur behage seinem persönlichen Geschmacke ihr Gewürz nicht sehr. Herr Hofgärtner Jäger wünscht, wenn die Frucht nicht etwa bereits unter einem andern Namen bekannt sei, Mittheilung von ihr in diesen Blättern, und da sie doch wohl eine neue Frucht, mir wenigstens keine ähnliche bekannt ist, so geschieht ihre Veröffentlichung hiermit unter obigem Namen unter Zugabe der folgenden Bemerkungen:

Die Farbe der sich stellenweise etwas rauh anfühlenden Schale ist hochcitronengelb, doch überzieht das Gelb fast überall ein dünner, stellenweise auch dichter zimtfarbiger Rost, der besonders um den Kelch herum stark und zusammenhängend wird. Die Sonnenseite ist mehr oder weniger intensiv bräunlich geröthet und in dem Roth vielfach und stark schmutzig-weiss punktiert. Die Frucht sieht in dieser Färbung der grauen Dechantsbirne am ähnlichsten, sie unterscheidet sich aber von dieser durch die am Stiele stark abgeflachte Gestalt. Der Stiel sitzt auf einem sich einseitig aus der Frucht erhebenden Höcker, der ihn zugleich schief drückt, in welchen er aber meist auch ausläuft.

Das Fleisch ist mattweiss, ziemlich fein, hinreichend saftig, rauschend oder halbschmelzend von mürkitem Zuckergeschmack, in welchem das Mürkite indessen so stark ist, dass es eben nicht Jedermann gefällt und auch mir, wie Hrn. Jäger, nicht behagte. Hierdurch und durch ihr schnelles Teigwerden, was bei sämtlichen Früchten nach kurzer Zeit eintrat, wird sie weniger werthvoll, wenn sie auch wegen ihrer eigenthümlichen Form und Färbung interessant bleibt. In Betracht der letzteren dachte ich an die in Dittrich III. S. 148 mit Berufung auf Christ und Knoop beschriebene Vergoldete Herbstbergamotte, Goldbergamotte, ich fand jedoch von dieser eine mir noch vom seligen Hrn. Geh.-Rath von Plotow behändigte Abbildung und Beschreibung, wonach sicher eine Verschiedenheit stattfindet, doch glaubte ich den an diese erinnernden Namen wählen zu dürfen. — Die von Hrn. Hofgärtner Jäger den Früchten beigegebenen Blätter besitzen dieselbe elliptische Gestalt wie die Graue Dechantsbirne und Weisse Herbstbutterbirne und die Birne kann hiernach ebensogut ein Abkömmling der ersteren sein, der sie näher als die Weisse Herbstbutterbirne steht. — Wie Jäger noch hinzufügte, stehen von ihm Pfropfreiser derselben gerne zu Diensten.

Fr. Jahn.

## Ueber die Cultur des Weissen Winter-Calvills.

Dieser Apfel wird in Böhmen gemeinhin nur Kittenapfel (Quittenapfel) genannt. In der Gegend von Kaaden findet man denselben meistens nur in Hausgärten in Zwergform, veredelt auf den Johannisstamm. Doch findet man ihn auch in einiger Entfernung von Kaaden in grösseren Obstgärten und Alleen als Hochstamm; doch sah ich ihn nur in Hagensdorf, 1½ Stunden von Kaaden, als einen sehr grossen, gesunden Baum, sonst aber überall als einen schwachen, meistens sehr kränklichen Baum, obwohl neben ihm andere Sorten die üppigsten, stärksten und gesündesten Bäume zeigen.

Man mag sagen was man will, der Weisse Winter-Calvill ist und bleibt für Viele der König der Aepfel. Er zeichnet sich im vollkommen ausgewachsenen Zustande durch seine bedeutende Grösse und sehr freundliche Färbung aus. Seinen überaus feinen Geschmack findet man selbst noch in verkrüppelten Stücken, von

deren der Baum leider sehr oft viele trägt. Der Apfel ist sehr dauerhaft, ohne zu welken oder zu faulen. Man kann ihn bis zu Ostern, ja bis zu Pfingsten aufbewahren.

Wegen seiner Güte und Grösse wird dieser Apfel im Preise sehr hoch gehalten, wozu freilich der Umstand viel beiträgt, dass er nicht so häufig zu haben ist, weil der Baum weniger fruchtbar ist und einen sehr guten Boden verlangt.

In unserer Hauptstadt Prag wird ein schöner grosser Weisser Winter-Calvill gegen das Frühjahr hin nicht viel wohlfeiler als eine Citrone verkauft. Er gehört zu den Delikatessen in den Weinhandlungen. Wie hoch mag erst der Apfel in Petersburg zu stehen kommen, bis wohin er aus Böhmen, Stück für Stück in Papier verpackt, versendet wird? Ein Russe kam in die Gegend von Doxan im Leitmeritzer Kreise Böhmens. Wie soll er erstaunt sein, als er diesen Apfel im Freien und in ganzen Alleon angepflanzt sah, da er der Meinung war, er werde nur in Glashäusern gezogen! Die genannte Gegend mag auch die grössten, schönsten und besten Weissen Winter-Calville liefern, da sie am tiefsten liegt, das wärmste Klima und den besten Boden besitzt.

Da ich alle Jahre eine Parthie von diesen Aepfeln meistens zu meinem eigenen Consume ankaufte, im heurigen Jahre aber besonders mit dem Ankauf mich zu beschäftigen hatte, indem ich von einem Herrn ersucht wurde, eine Sendung davon nach Venedig zu besorgen, so hatte ich Gelegenheit, fast alle Bäume mit diesem Apfel kennen zu lernen, denn ich musste das nothwendige Quantum aus vielen Gärten zusammen tragen, weil wohl überall etwas, aber wenig Schönes gefunden war. Auch musste ich das Obst in vielen Kellern, wo es schon deponirt war, durchmustern.

Was ich heuer und seit Jahren von dem Weissen Winter-Calvill und dessen Baum theils selbst erfahren, theils mir mittheilen liess, mag vielleicht nicht ganz ohne Interesse sein.

Auf der westlichen Seite der Stadt Kaaden befinden sich 3 von Norden nach Süden mit einander parallelaufende Gassen mit niedrigen kleinen Häusern, welche hinter denselben ein grösseres oder kleineres Stück Grund besitzen, das sie mit Gemüse für den Handel bebauen. In diesen Gärtchen haben sie auch einige Obstbäume, theils als Hochstamm, theils in Zwergform stehen. Der Boden ist mehr für Birnen, weniger für Aepfel, am allerwenigsten für Zwetschgen geeignet. Letztere fallen gewöhnlich vor

der Reife ab und bleiben sehr klein, trotzdem dass sie auf Gemüsebeeten stehen, welche begossen werden.

Nun findet man in diesen Gärtchen auch den Weissen Winter-Calvill und zwar in Zwergform. Nur in einem derselben stehen zwei Bäume, welche jedes Jahr nicht nur sehr reichlich, sondern auch schöne grosse Früchte tragen, während alle übrigen Nachbarn mit der Tragbarkeit ihrer Bäume sehr unzufrieden sind; sie tragen nicht nur wenige, sondern auch grossentheils höchst unansehnliche Früchte. Um so merkwürdiger ist es, dass ein solcher unfruchtbarer Baum ganz in der Nähe obiger zwei so fruchtbaren Bäume und zwar in demselben Boden steht.

Da der Boden überall ziemlich gleich ist, so konnte die verschiedene Fruchtbarkeit nicht im Boden liegen. Die Ursache davon musste in der Behandlung gesucht werden.

Was war für mich natürlicher, als dass ich mich darnach erkundigte. Derjenige, welcher die zwei fruchtbaren Bäume besass, theilte mir auf die Frage, wie er diese behandle, Folgendes mit. Die Bäume werden nicht nur alle Jahre sehr scharf beschnitten, sondern es werden noch überdiess viele Aeste ganz entfernt, so dass der Baum ganz gelichtet dasteht.

Neben diesem Beschneiden und Ausästen wird alljährlich die rauhe, rusaige, todte Rinde vom Stamme und von den Aesten bis auf das Lebendige weggenommen und zwar mit einem Instrumente, das demjenigen ähnlich ist, welches die Kaminfeger gebrauchen zum Abkratzen des festen Russes im Rauchfange.

Unmittelbar nach dem Abkratzen folgt das Austreichen mit Lehm, unter welchem etwas Kalk ist.

Es ist höchst wahrscheinlich, dass alle die Manipulationen zusammen die Ursache von der so ungewöhnlichen Fruchtbarkeit sind. Die übrigen Eigenthümer beschneiden höchstens den Baum etwas wenig, unterlassen es wohl auch ganz; an ein Abkratzen der rissigen, todten Rinde und an ein Bestreichen derselben mit Lehm denken sie gar nicht.

Wir haben in der Stadt noch zwei grössere Gärten, in welchen gelehrte Gärtner angestellt sind. Diese 2 Gärten haben viele Bäume mit dem Weissen Winter-Calvill, sie werden jährlich beschnitten, aber das Erträgniss ist ein sehr schlechtes. Dies scheint es wahrscheinlich zu machen, dass das Abkratzen der abgestorbenen Rinde und das Bestreichen derselben eine Hauptsache für den Baum sind.

Durch das scharfe Beschneiden und starke Ausästen wird der Baum kraftvoller, was für seinen Trieb und für die vollkommene Ausbildung seiner Früchte vortheilhaft wirkt. Hat der Baum ein gewisses Alter erreicht, so treibt er gewöhnlich sehr schwach und setzt ungemein viel Blüten an, was um so mehr geschieht, wenn der Baum durch Krankheit leidet, wozu dieser mehr als andere Bäume geneigt ist. Dann ist ein sehr scharfes Beschneiden und starkes Ausästen besonders angezeigt, wenn wegen Kraftlosigkeit nicht die meisten Früchte abfallen oder sich schlecht entwickeln sollen.

Wenn das scharfe Beschneiden und starke Ausästen die Triebkraft des Baumes befördert, so dient das Abkratzen und Bestreichen eines Stammes und seiner Aeste dazu, dass der Baum gesund bleibt.

In Bezug auf Düngung sagte mir der Besitzer jener zwei fruchtbaren und schön gewachsenen Bäume, dass er ihnen keine eigene und besondere Düngung gab, ausser jener, welche ihnen durch die gewöhnliche regelmässige Düngung des Bodens für das Gemüse zu Theil wurde, welche Düngung freilich wegen des tiefen Spatenstiches auch bis zu den Wurzeln der Bäume drang.

Dass man bei einem Hochstamme dieselben Manipulationen vornehmen müsse, um ihn kraftvoll zu erhalten und schöne und grosse Früchte zu bekommen, versteht sich von selbst. Hat man in einer Allee oder in einem Garten Bäume mit dem Weissen Wintercalvill und merkt man, dass sie gegen die anderen Bäume zurückbleiben, was fast überall, nur in Hagensdorf nicht, der Fall ist, wo der Baum im besten Boden steht und mit den übrigen Obstbäumen eine ausgezeichnete Behandlung erhält, so eile man, dem Baum durch Düngung und die oben angegebenen Mittel, nämlich durch Beschneiden der einjährigen Triebe, durch Ausästen, Abkratzen und Anstreichen zu Hilfe zu kommen und seine Lebenskraft zu stärken. Im Falle er zu viele Früchte angesetzt hat, nehme man ihm einen Theil derselben, dass der andere Theil sich vollkommener entwickeln könne.

Wenn man etwa einwirft, dass ein starkes Ausästen grosse Wunden verursache, die dem ohnehin zu Krankheiten geneigten Baume um so nachtheiliger werden können, so diene zur Entgegnung folgendes. Durch das vorsichtige und zweckmässige Aus-

ästen wird die Lebenskraft des Baumes mehr concentrirt, äussert eine stärkere Wirksamkeit, wodurch eben die Wunden eher verheilen, vorausgesetzt, dass sie am gehörigen Orte gemacht, gehörig geglättet und mit einem Anstrich eine Bedeckung erhalten.

Bisher habe ich nur vom Baume gesprochen, habe aber noch Einiges über seine Frucht hinzuzufügen.

Wenn man das Illustrierte Handbuch nimmt und liest, was da vom Weissen Winter-Calvill gesagt wird, dann wird man meine Aepfel kaum als solche erkennen; denn die meisten tragen die grüne Grasfarbe, welche sich sogar bei der Reife nicht im Geringsten verliert. Man wird die weisslich gefärbten und die grünen für verschiedene Aepfel halten und ich selbst würde dies thun, wenn ich nicht vom Gegentheile überzeugt wäre. Denn die grünen Aepfel, welche ihre Farbe bis zur Reife auf dem Lager mit aller Zähigkeit festhalten, sind nicht etwa auf einem andern Baume gewachsen, obgleich dies vorkommt, sondern sie befinden sich mit den weisslichen auf demselben Baume vermischt beisammen.

Man könnte um so mehr zu dem Urtheile verleitet werden, dass der Calvill mit grüner Schale ein anderer Apfel, zum wenigsten eine Varietät vom Weissen Winter-Calvill sei, wenn man ihn zerschneidet und selbst sein Fleisch grünlich und zwar stark grünlich findet. Dieses Fleisch ist dazu noch viel saftiger und milder, hat aber nicht ganz den aromatischen Geschmack, wie bei dem Weissen Winter-Calvill. In der Regel ist der grünliche Winter-Calvill etwas kleiner und sein Stiel etwas länger, welches letztere wohl eine Folge der geringeren Entwicklung ist.

Da dieser Apfel, wie schon erwähnt, auf demselben Baume jährlich vorkommt und zwar in Gesellschaft mit dem Weissen Winter-Calvill, so kann die Ursache davon nur in seiner zurückgebliebenen Entwicklung gesucht werden, welche dann stattfindet, wenn der Baum mit Früchten überladen ist und nicht genug Kraft hat.

Besonders scheint das Jahr 1864 reich an solchen grünen Aepfeln zu sein, was nicht Wunder nehmen darf, da die Entwicklung aller anderen Aepfelsorten wegen Kühle und Trockenheit in der Vegetationszeit zurückblieb. Nur der Winter-Calvill von Hochstämmen hatte seine natürliche, im Handbuch beschriebene weissliche Farbe an Schale und Fleisch; leider waren es meistens kleine fehlerhafte Früchte.

Ich erlaube mir, diesem Aufsätze auch meinerseits noch ein paar Beobachtungen hinzuzufügen, die ich über den Weissen Winter-Calvill machte. Im Pfarrgarten zu Bardowick hatte ich 3 Hochstämme davon, davon jeder im Stamme wohl 1 Fuss Durchmesser hatte. Der eine davon stand in etwas feuchtem, schwarzem, warmem Boden (dem dort sogenannten Suppenkrautboden), litt sehr an Krebs, trug aber die grössten und schönsten und am meisten weissen Früchte, oft mit reizend rothen Bäckchen. Die beiden andern standen gut 2 Fuss höher und trockner, litten nicht an Krebs, brachten aber kleinere, merklich gelbere, nicht ganz so delikate Früchte. Ein Verjüngen der Bäume wandre ich derzeit noch nicht an. Man hat behauptet, auf Johannesstamm veredelt leide der Baum an Krebs nicht. Dies scheint ein Zwergbaum der Art zu bestätigen, der mir schon in Nienburg bis zur Tragbarkeit in einem Boden gesund heranwuchs, in welchem Aepfelbäume viel an Krebs litten und in Jcinsen nun 10 Jahre gesund steht, während um ihn herum mehrere andere Zwergäpfelbäume an Krebs stark leiden. Er trägt vollkommene, gute Früchte.

Oberdieck.

## Bericht über die vom Vereine für Land- und Forstwirtschaft am 14. bis 16. October vorigen Jahrs in Braunschweig veranstaltete Obstausstellung.

Von Herrn Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung von pag 181.)

Nachdem wir einen Blick auf die Ausstellung geworfen haben, will ich es versuchen, eine Uebersicht über die Kernobstsorten zu geben, welche im Herzogthume schon jetzt öfter angebaut werden, und deren Anbau auch ferner rathsam erscheint. Namentlich sollen die Früchte Berücksichtigung finden, welche in der Ausstellung vertreten waren, doch will ich der Vollständigkeit wegen auch einige Sommerfrüchte aufführen, welche wegen früherer Zeitigung nicht mehr mit ausgestellt werden konnten. Sodann will ich die Kernobstfrüchte bezeichnen, welche sich bei uns noch gar nicht oder doch nur selten finden, aber deren allgemeinere Einführung für unsern Obstbau ein wesentlicher Gewinn sein dürfte. Ich benutze bei dieser Darstellung auch das Ergebniss der Berathungen, welche die Obstbau-Section unter Mitwirkung der oben genannten erfahrenen Pomologen an den Abenden nach den zwei ersten Ausstellungstagen hielt.

Um einem jeden Obstfreunde das Auffinden der für seinen Zweck geeigneten Früchte zu erleichtern, soll die Reihenfolge

der Zeitigung entsprechen, so weit sich hierbei Grenzen feststellen lassen. Es ist selbstverständlich, dass je nach der Verschiedenheit der Jahre die Zeitigung sich ändert, auch tritt sie in warmen Lagen früher, in kalten später ein, so brachte z. B. Herr Baron von Bose dieses Jahr aus einer Höhe von 1200 Fuss Früchte des Weissen Astrakan hierher, welche Ende October noch sehr gut waren, auch ist es bekannt, dass der Gravensteiner in Norwegen zur Winterfrucht wird. Trotz dieser Mängel hat die Berücksichtigung der Zeitigung einen praktischen Werth, da die Abweichungen in derselben Gegend nicht sehr bedeutend sind, und die einzelnen darauf hinwirkenden Verhältnisse alle Früchte auf ziemlich gleiche Weise zu troffen pflegen. Bei dieser Eintheilung bitte ich, mittlere Jahre und unsere Ebenen vor Augen zu haben, und den Sommer bis Ende August, den Herbst bis Ende November, den Winter bis Ende Februar, das Frühjahr bis Ende Mai zu rechnen.

Die Namen der Früchte sollen denen des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde, so weit sie darin schon vorkommen, entsprechen, auch werde ich den Autor in Parenthese beifügen. Der Tafelwerth wird auf die übliche Weise durch \*, der Wirthschaftspreis durch † bezeichnet. Bei grösserem Werthe wird das Zeichen verdoppelt, oder selbst ! hinzugefügt, so dass z. B. \*\*! den höchsten Werth für die Tafel bedeutet.

Die ersten Kernfrüchte des Sommers und die spätesten des Frühjahres sind überall am wenigsten gut vertreten, so dass wir an diese noch immer geringe Ansprüche stellen, und manche Sorte, welche in diesen Jahreszeiten geniessbar ist, noch zum ferneren Anbaue empfehlen dürfen, obgleich sie längst nicht den Anforderungen genügt, welche wir an die Früchte der mittleren Zeitigung machen.

## A. Aepfel.

### a. Sommeräpfel.

Unter den Sommeräpfeln finden sich folgende häufiger bei uns: Weisser Astrakan (Diel — Ill. H.) \*†, Mitte Juli bis Mitte August. Findet sich hier schon viel, trägt sehr reichlich, und dürfte, obgleich die Frucht nur mässigen Werth hat, wegen früher Zeitigung ferner empfohlen werden, zumal diese Sorte selbst in nördlichen oder hochgelegenen Gegenden und in ganz freien Lagen noch sehr gut gedeiht.

Braunschweiger Milchapfel (Diel) \*†, Anfang August. Kommt hier häufig vor, wird als frühe Marktfrucht gesucht, ist meistens etwas grösser und schöner als der Weisse Astrakan, dürfte ihm aber im Werthe etwas nachstehen, und sollte nur beschränkten Anbau finden.

Sommer Gewürzapfel (Diel) \*††, Anfang August. Findet sich hier nicht selten, trägt früh und sehr reichlich, gehört zu den besten frühen Aepfeln, und passt für ganz freie Lagen.

Weisser Sommer Calvill (Diel) ††, August. Kommt hier zuweilen vor, ist zum rohen Genusse meistens zu säuerlich, trägt gut, und gedeihet noch in ganz freien Lagen.

Virginischer Rosenapfel (Diel) \*††, August. Ist hier erst in neuerer Zeit mehrfach angebaut, wächst kräftig, aufrecht, trägt früh und reichlich, und dürfte wohl als zweite Sorte gleich nach dem Weissen Astrakan besonders empfohlen werden, zumal die Frucht allenfalls für die Tafel brauchbar ist, und der Baum sich selbst für freie Lagen eignet.

Charlamowsky (Diel) \*††, August. Findet sich hier schon häufiger, trägt früh und sehr reich, und dürfte als grosse, schöne Marktfrucht empfohlen werden, zumal der Baum auch für freie Lagen, welche dem Winde nicht zu sehr ausgesetzt sind, recht gut passt, im Winde wirft er aber leicht einen Theil seiner Früchte ab.

Rother Sommer Calvill (Diel) \*†, zuweilen fast \*\*†, August. Diese Sorte ist hier allgemein verbreitet, passt nur für Gärten und in gutem Boden. Auf Hochstamm bleiben die Früchte meistens zu klein, werden unschmackhaft, deshalb passt dieser Apfel besser auf Zwergstamm, auch muss man auspflücken, da er überreichlich trägt.

Dieses sind die besten Sommeräpfel, welche ich bis jetzt in unserer Gegend angetroffen habe. Sie sind zwar noch nicht sehr gut, doch glaube ich, dass viele ihrer in anderen Gegenden Deutschlands verbreiteten Zeitgenossen, z. B. der Rothe Astrakan (Dittrich), Revalsche Birnapfel (Diel) u. s. w. nicht besser sind. In neuester Zeit wurde aus Frankreich ein sehr gerühmter Sommerapfel, „Pomme St. Germain“, eingeführt, und hat auch schon bei uns im Garten des Herrn Landes-Oekonomie-Rath Griepenkerl getragen. Diese Sorte zeitigt sehr früh, vielleicht schon vor dem Weissen Astrakan, ist aber bis jetzt wegen zu geringen

Werthes noch nicht weiter zu empfehlen. Dagegen dürfte für unsere Gegend zunächst in Gärten zu prüfen sein:

William's Liebling (Ill. Handb.) = William's Favorite (Downing)

\*\*††, Ende Juli, meistens Anfang August. Diese Sorte ist in Deutschland noch fast ganz unbekannt. Der Baum soll gut wachsen und reich tragen. Eine vom Herrn Superintendent Oberdieck zugeschickte Frucht schien mir merklich besser zu sein, als die anderen mir bekannten Sommeräpfel.

Pfirsichrother Sommerapfel (Dittrich) \*\*†, Mitte August bis Anfang September. Gehört zu den schönsten, vielleicht auch besten Sommeräpfeln, soll früh und reich tragen.

Englischer Scharlach Pepping (Diel — Ill. Handb.) \*†† fast \*\*††, Mitte August, Anfang September. Der Baum wird gross und breit, trägt früh und reich, passt sich selbst für rauhe Lagen, doch nicht an Landstrassen.

Gelber Lavendel Pepping (Diel) \*\*††, August, September, hält sich sechs Wochen. Die Frucht erlangt nach Oberdieck's Angabe nur ihren vollen Geschmack, wenn sie zeitig gebrochen wird.

### b. Herbstäpfel.

Von den Herbstäpfeln finden sich bei uns:

Sommer Zimnapfel (Diel) \*\*††, September. Scheint erst in den neuesten Zeiten bei uns angepflanzt zu sein. Ist zwar nur ein kleiner, aber sehr feiner, gewürzhafter Tafel-Äpfel, der sich auch zu jedem Haushaltungszwecke eignet, und als frühe Herbstfrucht für Gärtner empfohlen werden darf.

Sommer Parmäne (Diel) \*\*†, September, October. Diese Frucht trifft man hier häufig, sie führt meistens den Provinzialnamen „Juden Reinette“, ist sehr beliebt, soll sehr tragbar sein, was ich nicht überall bestätigt finde, eignet sich für Gärten, Baumgüter, doch wohl nicht für Landstrassen.

Graue Herbst Reinette (Diel) \*\*††, October. Grosse, für jeden Gebrauch gute Frucht, welche sich hier nicht häufig findet. Der Baum trägt jährlich, doch nicht gerade reichlich, verlangt guten, trockenen Boden und einen geschützten Stand.

Prinzenapfel (Oberdieck) \*\*††, October bis December. Ist bei uns verbreitet und geschätzt, darf für jede Lage empfohlen werden.

- Langton's Sondergleichen (Diel) \*††, October bis December. Trägt früh und sehr reichlich, passt noch für rauhe und ganz freie Lagen, ist für die Landstrassen, an denen wir ihn auch häufig finden, noch ferner zu empfehlen.
- Goldgelbe Sommer Reinette (Diel) \*††, October bis December. Ist bei uns verbreitet, wird von Oberdieck und von Flotow sehr gelobt, scheint aber in hiesiger Gegend sich häufig nicht vollständig zu entwickeln, und kann ich trotz reicher Tragbarkeit doch nur zu eingeschränktem Anbaue rathen.
- Gravensteiner (Diel) \*\*††, viele Obstfreunde würden ihn hier gern mit \*\*!††! bezeichnen. October bis December. Passt für jeden Boden und Stand, gedeiht noch in ganz rauhen Lagen, soll in Norwegen nach Berichten dortiger Pomologen bis zum 64<sup>o</sup> nördlicher Breite vorkommen. Ist bei uns einer der beliebtesten und verbreitetsten Aepfel, findet sich auch an den Landstrassen, doch sollte man ihn da nur an Stellen bringen, welche etwas Schutz gegen Wind und Diebe haben, weil er sonst zu viel verliert.
- Geflammtter weisser Cardinal (Diel) \*†, October bis December. Findet sich hier häufig als Falscher Gravensteiner. Er tritt im Werthe sehr gegen den Gravensteiner zurück, und kann, obgleich er reichlich trägt, doch nur zu sehr beschränktem Anbaue empfohlen werden.
- Rother Herbst Calvill (Diel) \*††, October bis December. Der Baum ist gesund, trägt sehr reichlich, findet sich bei uns in den meisten Gärten, eignet sich auch für freie Lagen, doch nicht gerade für Landstrassen.
- Danziger Kantapfel (Diel) \*\*††, Ende October bis December. Ist bei uns unter dem falschen Namen Rother Cardinal verbreitet, und mit Recht sehr beliebt. Er darf auch ferner zum allgemeinen Anbau empfohlen werden, doch sollte man ihn nur auf gutem Boden, namentlich auf Grabeland in Gärten bringen, weil sonst die Früchte nicht leicht ihren vollen Werth erreichen.
- Kaiser Alexander (Diel) \*††, November, December. Wird hier viel gebaut, und als grosse schöne Markfrucht für den Haushalt gesucht. Passt sich für jeden Boden; auch für freie Lagen, wenn sie Schutz gegen Stürme haben.
- Braunschweiger Tafel-Rambour (Braunschweiger Gartenverein),

**\*\*††**, November bis Januar. Diese bei uns erzogene Sorte findet sich hier noch gar nicht häufig, wodurch Bedenken an ihrem Werthe erregt werden könnten, doch habe ich schon öfter, namentlich aus Vieweg's Garten, sehr schöne und werthvolle Früchte vom Hochstamme erhalten, so dass ich sie doch zu fernerm Anbaue in Gärten glaube empfehlen zu können.

Winter Gold Parmäne (Diel) **\*\*††**, November bis Februar. Sehr reich tragende, allgemein geschätzte und verbreitete Sorte, welche sich für jeden Boden und jede Lage eignet, sich selbst an unseren Landstrassen noch herrlich entwickelt, und auch für sie ganz besonders zum häufigsten Anbaue zu empfehlen ist.

Rother Winter Calvill (Diel) **\*\*††**, November bis Februar. Findet sich hier zuweilen, wird aber auch häufig fälschlich so benannt. Er trägt auf Hochstamm selten gute Früchte, auch gar nicht reichlich, und dürfte wohl nur für Zwergbäume und in gutem Boden zu empfehlen sein.

Edel Borsdorfer (Diel) **\*††** oder **\*\*††**, November bis Februar. Der Baum trägt spät und erst im Alter reichlich, ist eigen auf dem Boden, taugt nicht in unsrer Sandgegend, dürfte aber für schweren, fruchtbaren Boden, da dieser Apfel noch viele Liebhaber hat, auch ferner beizubehalten sein. Diel und auch manche neuere Pomologen halten viel auf diese Sorte.

Zwiebel Borsdorfer (Diel) **††**, November bis Februar. Findet sich in vielen Gärten des Herzogthums, selbst an Landstrassen, dürfte aber als kleine, wenn auch reichlich tragende Haus-  
haltungsfrucht doch nur sehr beschränkten Anbau verdienen.

Golden Noble (Ill. Handb.) **\*††** fast **\*\*††**, November bis Februar. Diese Frucht ist bei uns erst seit wenigen Jahren häufiger angebaut, verdient aber wegen Grösse, Schönheit und früher Tragbarkeit wenigstens für Gärten Empfehlung, zumal auch der Geschmack von manchen Obstfreunden sehr geschätzt wird.

Folgende werthvolle Herbstäpfel sind noch für unsere Gegend zu prüfen:

Marmorirter Sommer Pepping (Diel) **\*\*††**, Ende September, October. Diese Frucht ist mir noch nicht bekannt, doch wird sie wegen Güte und Tragbarkeit für Gärten gerühmt.

- Amtmannsapfel** (Hirschfeld) fast \*\*††, Anfang October. Die Frucht ist dem Gravensteiner sehr ähnlich, noch tragbarer und schöner, doch im Geschmacke etwas geringer, zeitigt aber etwas früher und hält sich nicht ganz so lange.
- Cludius Herbstapfel** (Ill. Handb.). Dieser Apfel ist gross und gut, der Baum gesund, passt für jeden Boden, trägt früh und reichlich. Diese in Hildesheim erzogene Sorte wird sich sicher für unsere Gegend eignen, auch habe ich hier schon von einem hochstämmigen Sortenbaum recht werthvolle Früchte bekommen.
- Scharlachrothe Parmäne** (Diel) \*\*††, October, November. Sie ist der Sommer Parmäne in Geschmack und Form sehr ähnlich, doch hält sie Oberdieck für tragbarer und besser. Ein junger Baum in Voigtländer's Garten liefert reichlich werthvolle Früchte, und ladet zum ferneren Anbaue ein.
- Rother Gravensteiner** (Oberdieck) \*\*††, October bis December. Ist eine Spielart des Gravensteiner, welche weit lebhafter gefärbt ist, und etwas feiner sein soll. Hat bei uns wohl noch nicht getragen, doch fand ich Früchte, welche ich von Oberdieck und in Görlitz erhielt, sehr schmackhaft, so dass ich ihn zum Anbau empfehlen kann.
- Luickenapfel** (Ill. Handb.) \*††!, October bis Januar. Dieser Apfel ist in Württemberg allgemein verbreitet, und wird namentlich von Lucas wegen Gesundheit und grosser Tragbarkeit der Bäume zu Haushaltszwecken, insbesondere auch zur Mostbereitung sehr empfohlen. Aus dem nördlichen Deutschland liegen über ihn noch nicht ausreichende Erfahrungen vor, doch ist wohl der Versuch mit ihm selbst für Landstrassen gerechtfertigt.
- Muskirte gelbe Reinette** (Oberdieck) \*\*††, November, December. Ist im Hannover'schen überall verbreitet und sehr geschätzt, trägt fast jährlich und reich, ist gar nicht eigen auf den Boden, und liefert auch in Gasgärten gut entwickelte Früchte.
- Multhaupt's Reinette** (Diel) \*\*††, November, December. Eine schöne und gute Frucht, welche in Vionenburg erzogen wurde. Gehört auf trockenen Boden, und trägt, wie das auch hier schon die Zweige eines Sortenbaums zeigten, sehr reichlich.

Gestroifter Herbst Calvill (Diel) \*\*††, November, December.  
Steht dem Rothem Winter Calvill an Geschmack sehr nahe,  
doch ist der Baum weit gesunder und tragbarer, kann selbst  
in freie Lagen gebracht werden.

Bödiker's Gold Reinette (Ill. Handb.) \*\*††, November bis Ja-  
nuar. Die Sorte steht der Winter Gold Parmäne sehr nahe,  
der Baum wächst schön, trägt früh und reichlich, dürfte zu-  
nächst für Gärten besonders empfohlen werden.

(Fortsetzung folgt.) *Wichtig!*

### Neueste Literatur Frankreichs.

Vor nicht langer Zeit besprachen wir das Erscheinen einer neuen periodischen Schrift in dem ersten Hefte und jetzt liegt von derselben — **le verger** — das 2. Heft, Februar 1865 vor, dem wir gleichfalls einige Worte widmen wollen, da es eine neue Obstsorte beginnt — die Aepfel.

Auf dem Haupttitel kündigt es sich an als Tome IV. Pommes tardives — Winteräpfel — und enthält gleich dem ersten Birnenheft 16 S. Text und 4 kol. Tafeln, auf denen 8 Früchte abgebildet.

Der Text ist gleich dem bei den Birnen in Bezug auf den Baum erschöpfend, allein bei den Fruchtbeschreibungen nicht ausreichend und oft mit der Abbildung der Frucht nicht vereinbar. So ist z. B. das Kornhaus unberücksichtigt geblieben und die Beschreibung des Kelches passt nirgend zur Abbildung. — Die deutsche Rechtschreibung muss doch den Herren Franzosen ein grosses Obstakel sein; da heisst es stehend Biedens el b st. — feld etc. Auch in den Citaten wäre grössere Genauigkeit äusserst wünschenswerth.

Die kolorirten Kupfer lassen Manches zu wünschen übrig. — Welcher Unterschied zwischen ihnen und denen der Rev. hort.! — Die Form mag eben angehen; der Kelch ist gleichmässig bei allen abgebildeten Früchten ein brauner Klex; die gelbe Färbung wie bei den Birnen zu sehr über einen Leisten — die Früchte absolut nicht zu erkennen. Welch grässliche Winter-Goldparmäne (8). — Sind im Allgemeinen die Farben der Früchte gänzlich verfehlt, so ist das non plus ultra die kehrseitliche Abbildung der Grauen portugiesischen Reinette. Das ist höchstens eine in Asche gebratene Frucht. Und wesshalb eine Abbildung der Stielseite? — doch nur zur Abwechslung. Gegen solch eine Nachahmung des

Boomgaard wäre Nichts einzuwenden, wenn die betr. Frucht ein charakteristisches Merkmal der Erkennung am Stiel darböte; allein hier scheint es fast, als habe man diese Darstellung gewählt, um das Nichterkennen derselben zu befürworten.

Bei dem ersten Auftreten begrüßten wir dieses Unternehmen mit Freuden und noch jetzt wünschen wir ihm den besten Fortgang — allein vorausgesetzt — mit besseren, treueren Abbildungen. Die vorliegenden der Aepfel stehen denen des Boomgaard bei weitem nach und dürften kaum einen Vergleich mit denen der neuen Ausgabe des Deutschen Obstkabinetts aushalten.

Weitere Besprechungen des Werkes werden wir nur dann bringen, wenn eine neue Obstsorte auftritt oder wenn einer der Bände vollständig vorliegt. v. B.

**La vigne par E. A. Carrière.** Paris. — 380 S. 8. mit Holzschnitten — ist der Titel eines neuen Werkes über Erziehung und Behandlung des Weinstocks. Können sich die Franzosen über Reichthum ihrer Literatur, den Weinbau im allgemeinen angehend, nicht beklagen, so verfolgt doch jedes einzelne Werk seinen speziellen Weg und es wird bei der grossen Bedeutung, welche der Weinbau für Frankreich hat, wohl noch manche Bereicherung der Literatur auf diesem Felde stattfinden. Da sind die Werke von Rendu, Guyot, Rose-Charmeux, Du Breuil, das reiche Material im *Livre de la ferme* von verschiedenen Verfassern — und doch wieder ein neues Werk. — Und gewiss wird es seinen Kreis finden und in demselben wirken zur Belehrung und Aufklärung in so manchen dunklen und streitigen Punkten.

Wie der Titel besagt, behandelt das Werk blos den Weinstock — seine Erziehung, Vervielfältigung, Pflanzung und Behandlung — die verschiedenen Erziehungsmethoden nebst deren Schnitt (ausführlich auch Hooibrenk), die Verjüngung alter Stöcke, die Düngung etc. (auch die Hooibrenk'sche Bodenlüftung) — das Schwefeln. Dann die Krankheiten, schädlichen Insekten etc. — worauf ein Verzeichniß der verschiedenen Rebsorten folgt, getheilt in Berg- und Tafeltrauben. Hier könnte Manches verbessert werden, wie es überhaupt bei der grossen Verwirrung, welche unter den Bezeichnungen der verschiedenen Rebsorten annoch herrscht, nicht anders sein kann.

Als Anhang erscheint ein alphabet. Verzeichniß der im Texte gebrauchten Kunstausdrücke. Obgleich nur Auszug aus der Ency-

clopédie horticole desselben Verf. ist es doch eine dankenswerthe Zugabe.

**Taille et culture des arbres fruitiers** par M. Laujoulet, professeur du cours public d'arboriculture à Toulouse. Paris 1864. 400 S. 8. mit 4 Tafeln Abbildungen.

Als ich dieses Buch in die Hand nahm, legte ich mir die Frage vor: ist sein Erscheinen ein Bedürfniss? — und nachdem ich es gelesen, muss ich gestehen, dass ich diese Frage erschöpfend nicht beantworten kann, wohl aber gegen deren Affirmation ganz im Stillen bescheidene Zweifel hege.

Als Grund der Herausgabe gibt der Verf. den Wunsch seiner Zuhörer an. Das ist ein guter und löblicher Zweck — seinen Schülern zur Rekapitulation des Gehörten die Vorträge gedruckt in die Hand zu geben, denn bei dem Umfange und der grossen Ausdehnung desselben mag wohl der Fall eintreten, dass bevor die Hälfte des Kursus erreicht, die Halbscheid der Herren Zuhörer verdufteteten.

Das Werk selbst zerfällt in 4 Abtheilungen — études — deren erste den Baum in seinen Theilen beschreibt, während die 2. unter der Ueberschrift: „Allgemeine Gesetze der Vegetation“ (S. 28—138) gewissermassen das Glaubensbekenntniss enthält. Da heisst es z. B. S. 27: Bien diriger, bien tailler la grosse branche; bien diriger, bien tailler la petite branche; — c'est là toute la science du cultivateur. — Die 3. Abtheilung handelt von den Baumformen, der Cultur, Behandlung etc. und die 4. endlich von der Vermehrung. — Die Abbildungen genügen für den Zweck, machen aber die anderer franz. Werke keineswegs entbehrlich.

Ob es nicht fasslicher für den Unterricht, die Abtheilungen in anderer Ordnung, z. B. 1. 4. 3. 2., zum Vortrag zu bringen, will ich nicht entscheiden. Bei uns in Deutschland wird das Buch wenig Beifall finden, den der Herr Verf. durch das tous droits réservés auf dem Titel in Aussicht genommen zu haben scheint.

v. B.

### Literatur des Auslandes.

Von **Decaisne**, *jardin fruitier* liegen Livr. 77. 78. vor; sie bringen Pêche gain de Montreuil — 33. — P. Br. Hardwik's seedling — 34. — P. Br. Stanwick — 38. und P. a fleur de Camelia — 39. — Dann die Birnen Madame Elisa — 234. — Theodore van Mons — 236. — Grand soleil — 237. — und de vigne — 238.

Der **Boomgaard** bringt in der 6. Liefg. Birnen — auf 4 Tafeln zunächst acht Sommerbirnen. Die Abbildungen sind je dreifach wie bei den Aepfeln.

**Société Nantaise d'horticulture.** — Les arbres fruitiers de la Loire — inférieure. Leur nomenclature descriptive et historique. Travail publié par la Société Nantaise d'horticulture et rédigé par M. Jules de Liron d'Airoles. Nantes 1864. 8. 32 Seiten mit 14 Tafeln.

Le **Verger p. M. Mas** liegt in der März- und April-Lieferung vor. Erstere enthält die Fortsetzung der Birnen, letztere — Nr. 4. — ist die 1. Lieferung von Tom. VI. Prunes.

### Deutscher Pomologen-Verein.

Seit der letzten Anzeige im Juniheft sind als **Mitglieder** dem Verein beigetreten: Friedrich Lange, Gutsbesitzer von Weissenkirchen bei Pfünz bei Eichstädt. Fr. Wilhelm Warm, Obergärtner, Pfünz bei Eichstädt. J. M. Köhler, Lehrer der Naturkunde in Küssnacht, Schweiz. Carl August Richter, Director der Königl. Sächsischen Industrieschulen zu Schwarzenberg, Sachsen, O. Weber, fürstl. Hofgärtner in Kleinheubach.

In Bezug auf den Aufruf des Herrn Geheimen Regierungsraths von Trapp, eine Ausstellung von Sommerobst betreffend, liefen 2 Zuschriften von Ausschussmitgliedern des Vereins ein.

Baron von Bose schreibt unterm 16. Juni: „Die Aussichten auf Obet sind sehr gering, übrigens stimme ich für eine Ausstellung im Sommer, Mitte August, und ist mir die Wahl von Meiningen aus der Seele getroffen.“

Das 2. Schreiben war von Herrn Medicinal-Assessor Jahn in Meiningen und lautete:

„Durch Zufall habe ich das Juniheft der Monatshefte, worin der Vorschlag einer Ausstellung von Sommerobst gemacht und Meiningen als Versammlungs- und Ausstellungs-Ort bezeichnet ist, länger liegen gelassen, ohne es zu lesen und muss deshalb um Entschuldigung bitten, dass ich meine Ansicht erst heute ausspreche. So angenehm es mir sein würde, die Obstfreunde auch einmal in Meiningen zahlreich anwesend zu sehen und so gern ich mich bestreben wollte, denselben den Aufenthalt möglichst angenehm zu machen, so ist dies Jahr gerade nur wenig dazu geeignet. Wir sehen zwar einer ziemlich guten Aepfelernte entgegen, aber andere Obstgattungen fehlen, Birnen gibt es fast nicht, Pflaumen sehr wenig, die Kirschen tragen zum Theil selbst reich, namentlich viele Süsakirschen und Weichseln, aber bei der fortwährend herrschenden Trockenheit bilden sich die Früchte nicht richtig aus und es fehlen die Süßweichseln, deren Blüten bei der im Februar stattgefundenen — 20° R. — schon in der Knospe erfroren sind. Zudem bin ich in Folge einer in diesem Frühjahr mir zugezogenen Erkältung im-

mer noch nuwohl und traue mir nicht zu, vorbereitend durch Sammeln und Anordnen viel wirken zu können.

Die Zahl der sehr frühen, im Juli und August reifenden Aepfel und Birnen ist übrigens keineswegs gross und es mögen nur wenige unbekannte oder nicht beschriebene Varietäten existiren, so dass Diejenigen, welche über eine ihnen unbekannte Sorte Aufschluss wünschen, diesen leicht von einem oder dem andern ihnen am nächsten wohnenden älteren Pomologen erhalten werden. Für die später reifenden mache ich folgenden Vorschlag: der Gartenbauverein in Erfurt hat für die erste Hälfte des September eine grössere Ausstellung von allen Arten von Gartenprodukten ausgeschrieben, die sicher viel Interesse bieten und fleissig besucht werden wird. Damit ist die beste Gelegenheit zur Betrachtung und Feststellung des schon zahlreicheren, um jene Zeit reifenden oder an der Reife stehenden Obstes geboten, was allerdings bis jetzt auf den stets später stattgefundenen grössern Obstausstellungen nicht hat berücksichtigt werden können, weil es bereits vorüber war. Möchte also mein Vorschlag Anklang finden und diese Erfurter Ausstellung, deren Tage vom dortigen Vereine noch genauer werden bestimmt werden, (von welchem auch Programme zu beziehen sind, die von den vorhandenen Kräften und getroffenen Anordnungen rühmliches Zeugniß geben) und bei welcher es an tüchtigen Pomologen und Sammlungen, zum Theil aus weiter Ferne nicht fehlen wird, auch von allen Mitgliedern des Deutschen Pomologenvereins, die sich für das in dieser Zeit reifende Obst interessieren, recht fleissig besucht und besichtigt werden! — Die Ehre, die Herren zu ähnlichen Zwecken in Meinungen zu begrüßen, behalte ich mir, auch Namens des hiesigen Gartenbauvereins, bis zu einem künftigen günstigeren Obstjahre immer noch vor!

Meinigen, 25. Juni 1865.

Jahn, Med.-Assessor.<sup>2</sup>

Meinerseits, von dem der Antrag, in Meinigen diese Frühobstausstellung zu halten, ausging, kann ich nur hinzufügen, dass wenn die Erfurter Ausstellung, wie ich zufällig erfuhr, am 9. September stattfindet, bei der gegen andere Jahre ungemein vorgerückten Periode der Reife eigentliches Frühobst nicht vieles mehr vorhanden sein und also der eigentliche Zweck des ersten Antragstellers, Herrn von Trapp, nicht erreicht werden würde. Immerhin aber wird die Ausstellung in Erfurt Manches für Pomologie Interessante bieten und wäre es jedenfalls erwünscht und der Sache angemessen, wenn der Deutsche Pomologen-Verein zwei oder drei seiner Mitglieder abordnen würde, welche bei dieser Ausstellung die pomologische Abtheilung durchmustern könnten.

E. L.

### Pomologisches Institut.

Der Fortgang dieser Anstalt ist in diesem Frühjahr ein fortwährend günstiger und sowohl die Frequenz derselben (40 Zöglinge), als die Qualifikation der Zöglinge lassen nichts zu wünschen übrig. Auch mehren sich die Nachfragen nach hier gebildeten Zöglingen immer mehr und wurden bisher allen Zöglingen, welche einen Cursus durchmachten und sich als wirklich empfehlenswerth zeigten, so weit sie nicht schon eine Bestimmung hatten,

Stellen, auf denen sie sich entweder fortbilden oder eine passende Existenz finden konnten, zugewiesen. Die Inscriptiionsnummer geht jetzt bis auf 325, welche Zahl von Zöglingen und Hospitanten von der Zeit der Gründung des Instituts (1860) bis jetzt hier war.

Am 23. Mai war die Frühljahrsprüfung, welcher der Herr Regierungsdirector nebst verschiedenen Gönnern und Freunden der Anstalt anwohnte und bei welcher die Zöglinge die vorgelegten Fragen über Obstbau, Baumschnitt, Pomologie, Allgemeinen Pflanzenbau und Geometrie meist sehr gut und verständig beantworteten.

Am 1. Juni wurde der Anstalt die hohe Ehre des Besuchs Ihrer Majestäten des Königs und der Königin von Württemberg zu Theil. Die allerhöchsten Herrschaften wurden mit einem donnernden Hoch von den Lehrern und Zöglingen der Anstalt empfangen, geruhten sich dieselben vorstellen zu lassen und richteten an die meisten Zöglinge auch Fragen über ihre Heimath und die Zustände der Obstzucht in derselben. Die Zöglinge begaben sich sofort an ihre Arbeiten und indem mir die hohe Gnade ward, den Königl. Majestäten die Baumschule und besonders die formirten nun schon recht schön entwickelten Spalierarten und Pyramiden zeigen zu dürfen, begegneten Allerhöchstdieselben den Zöglingen wieder bei dem Ausputzen der Seitenzweige an zu bildenden Hochstämmen und geruhten allergnädigst auch hierüber wieder Fragen an die Zöglinge zu richten. Hierauf wurden die mannigfaltigen Sammlungen des Instituts besichtigt und schliesslich der Festsaal mit einer immerhin noch ansehnlichen Ausstellung von etwa 160 Obstsorten und den schönen Arnoldischen Obstnachschildungen, mit der jetzt über 80 Portraits enthaltenden Pomologengallerie, besucht. Hier geruhten die Königl. Majestäten, einige Erquickungen anzunehmen und sich wiederholt höchst gnädig über die Anstalt und besonders den schönen Zustand der Baumschule und feineren Obstculturen zu äussern.

Es wird dieser Tag ein Tag der dankbarsten Erinnerung bleiben für die unserer Anstalt durch diesen allerhöchsten Besuch erwiesene Gnade.

Ed. Lucas.

### Kurze Notizen.

Zur Ergänzung, resp. Berichtigung, von Fr. Jahn (betreffend das Juniheft dieses Jahrgangs der Monatshefte). Zu S. 172 die nachträgliche Bemerkung, dass meine Hoffnung, die Grüne Spannruppe werde durch die im Nov. eingefallenen, die Schmetterlinge tödtenden stärkeren Fröste verschwunden sein, sich leider nicht bestätigt hat. Sie setzten ihre Verheerungen auch in diesem Frühling wieder fort (wie Herr Garteninspector Lucas auch in seiner Gegend dies bemerkte), wenn auch nicht in gleichem Masse wie früher, weil doch immer nur ein kleinerer Theil Schmetterlinge vor den Frösten noch zum Eierlegen kam und der rasche Anstieb der Blätter auch zu wenig Zeit liess. Dagegen hat sich der Theerring wieder glänzend bewährt; die seit 2 Jahren durch ihn geschützten Bäume tragen jetzt wieder reichlich Früchte, während die sich selbst überlassenen nicht tragen und immer nur mit Ergänzung des abgefressenen Laubes zu thun haben.

Auf S. 189 bin ich mit Unrecht als Verfasser der Beschreibung von Donauers Taubenapfel im *Illust. Handb. I. Nr. 35 S. 101* bezeichnet. Da mir im Gegentheil mein früherer aus Röhmbild empfangener nach einigen Probefrüchten nur der gewöhnliche Rothe W. Taubenapfel zu sein schien, so hat ich Hrn. Lieut. Donauer am Reiser, wovon ich dann an Hrn. Superint. Oberdieck unter Erwähnung meiner Vermuthung abgab, die sich 1864 auch bei mir an der neu bezogenen Sorte wieder bestätigt hat.

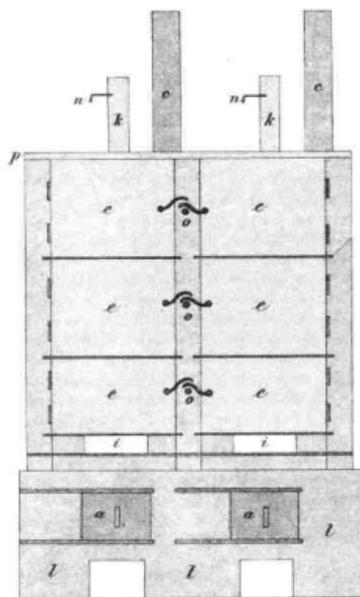
Zu S. 191. Ein Hr. S. ist zwar schon der mir von Hrn. Dr. W. Loebe nachgesagten Behauptung, dass zeitige (also frühreifende) Birnen vom Schorfe befallen würden, entgegengetreten, doch möchte ich selbst immer noch erklären, dass mir eine solche Aeußerung niemals eingefallen ist.

**Ueber die Bereitung des Schweizer-Kirschwassers**, dessen feines Aroma, das an den Geruch des Bittermandelöls erinnert und welches durch vollständige Farblosigkeit und Abwesenheit alles Fuselöls von unseren sogenannten Kirschliqueuren und anderen Herzstärkungen sich unterscheidet, theilt H. Schwarz Folgendes mit. Dieses Kirschwasser wird aus den in grosser Menge in der Schweiz und im Schwarzwalde wachsenden kleinen schwarzen Waldkirschen gewonnen, die sich durch einen sehr grossen Reichthum an Zucker auszeichnen. Die völlig reifen Kirschen werden in grossen Mörsern zerkleinert. Will man dem Kirschgeist ein starkes Aroma geben, so muss man auch die Kerne mit zerkleinern, in deren Samen etwas Amygdalin wie in den bittern Mandeln enthalten ist, d. h. derjenige Stoff, der eben durch seine Zersetzung das Bittermandelöl liefert. Gewöhnlich wird nur  $\frac{1}{2}$  der Kirschen mit den Kernen zerkleinert. Man lässt dann die zerkleinerte Masse in einem bedeckten Gefässe 3—4 Wochen lang gähren, indem man dabei des Tags 2—3 Mal umrührt, um das Entweichen der Kohlensäure zu befördern, die sonst die festen Bestandtheile heraustreiben würde. Nachdem die Gährung beendet ist, was man am Ruhigwerden der Masse bemerkt, bringt man die Masse in eine geräumige Destillirblase, auf die man den Helm erst aufsetzt, nachdem die Masse zum Kochen gekommen und kein Uebersteigen mehr zu befürchten ist. Der übergahende verdünnte Spiritus muss durch Rectification verstärkt werden, falls man, wie es gewöhnlich geschieht, nur eine einfache Blase anwendet, und gewinnt dann durch längeres Lagern erst seine höchste Vollkommenheit.

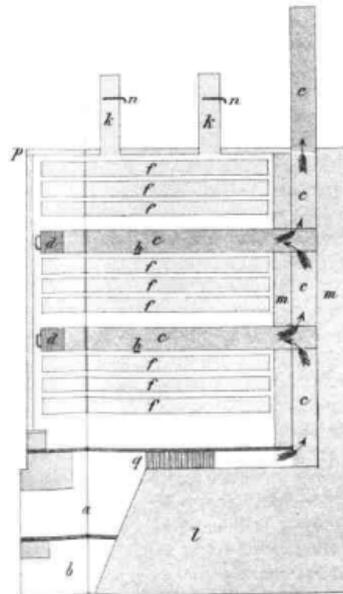
In ganz ähnlicher Weise wird der Heidelbeergeist durch Gährung und Destillation gewonnen; derselbe hat fast noch ein feineres Aroma und würde sich in Schlesien (und in vielen andern waldigen Gegenden) wahrscheinlich mit Vortheil darstellen lassen, zumal man aus der rückschlämigen Schlämpe den zum Färben von Rothwein angewendeten Farbstoff wohl noch gewinnen könnte. In Ungarn, Slavonien etc. wird in ähnlicher Art der sogenannte Sliowitz aus Pflaumen dargestellt. In Bayern findet man häufig die Ebereschen oder Vogelbeeren auf einen sehr wohlschmeckenden Brantwein verarbeitet. — Alle diese Fruchtbrantweine zeichnen sich wegen der langsamen Gährung ohne Hefe durch ein völliges Freisein von dem widerlichen Fuselgeschmacke aus.

(Breslauer Gewerbeblatt 1864 S. 64.)

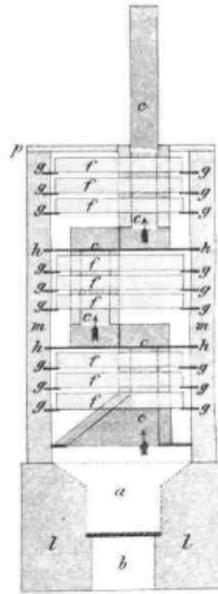




Vordere Ansicht.

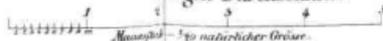


Längen Durchschnitt.



Quer Durchschnitt.

- a.* Heizung.  
*b.* Aschenloch.  
*c.* Rauchabzugsröhre.  
*d.* Kapseln an den Rauchabzugsröhren, welche beim Ausputzen weggenommen werden.  
*e.* Thüren von Holz, welche die Dörren abschliessen.



- f.* Die Dörrenschränke.  
*g.* Eingemauerte Schieferplatten, worauf d. Schmelzläufe.  
*h.* Eiserne Stäbe worauf die Heizcanäle ruhen.  
*i.* Zug an Dörren um frische trockne Luft zuzuführen.  
*k.* Dampfzugsröhren von Holz.  
*l.* Backsteingemäuer.  
*m.* Kluckergemäuer.  
*n.* Schieber zum schliessen der Dampfcanäle.  
*o.* Klammern zum Befestigen der Thüren.  
*p.* Holzerner Deckel der Dörre.  
*q.* Stein in Mitten des Feuerwands der die Hitze regelmässig vertheilen soll.

Neue Obstdörre construirt von Eduard Lucas.

## Ueber die Reinette St. Lambert,

Mäuser's rothe Herbstreinette, Rosenblattapfel, Sternreinette.

Viele der Herren, welche 1857 die Pomologen-Versammlung zu Gotha besucht, werden sich noch des schönen Apfels erinnern, der sich in mehreren Exemplaren in der ausgezeichneten Obstsammlung des jüngst verstorbenen kenntnißreichen Pomologen, Vicar Schumacher von Ramrath bei Neuss, unter dem ersten der obigen Namen vorfand. Der Apfel war dem damaligen Revisions-Ausschusse, wie ich mich als Begleiter des Herrn Schumacher überzeugte, nicht bekannt, zog aber durch seine Schönheit die Aufmerksamkeit so sehr auf sich, dass alsbald sämtliche Exemplare desselben für den folgenden Tag von dem Tische der Ausstellung verschwanden. Es ist dieses wohl die Ursache, warum meines Wissens später nichts über die Frucht veröffentlicht worden ist.

Der selige Schumacher hat diesen Apfel seitdem in Edelreisern oft versandt, und zwar immer unter dem Namen „Reinette St. Lambert,“ indem er gewöhnlich als synonym Mäuser's rothe Herbstreinette beizusetzen pflegte. Es ist daher zu vermuthen, dass dieser Apfel auf künftigen Obstaussstellungen häufiger erscheinen wird, als es bisher der Fall war, und zwar unter dem Namen: „Reinette St. Lambert.“ Es ist aber sehr fraglich, ob dieser Name der rechte ist. Meine mit Herrn Schumacher darüber angeknüpfte Correspondenz ist leider durch dessen unerwarteten Tod abgeschnitten worden. Von anderer Seite habe ich nichts Zuverlässiges über die Herkunft dieses Apfels erfahren können, obschon ich dessen Spur seit 1857 unablässig verfolgte.

Sehr verbreitet ist der Apfel nicht. Mir wenigstens ist er nur sehr vereinzelt vorgekommen. Zuerst fand ich ihn bei einem Liebhaber unter dem sonderbaren Namen Rosenblatt oder Rosenblattapfel wieder. Auf meine Frage: woher dieser Name? erhielt ich zur Antwort: Weil beim Durchschneiden desselben die Schnittflächen wie Rosenblätter aussehen. Allerdings wahr, wenn etwas Phantasie zu Hülfe kommt; denn das Fleisch des Apfels ist durch und durch rosenroth marmorirt.

Der Name Mäuser's rothe Herbstreinette scheint Köl-

ner Ursprungs. Ob der dort verstorbene Pomologe Comanns ihm denselben beigelegt, vermag ich nicht näher anzugeben. \*)

Die Bezeichnung Reinette St. Lambert scheint auf Lüttich und dessen ehemaliges Kloster gleichen Namens hinzudeuten, von welchem auch die Reinette du Val — St. Lambert ihren Namen hat, die mit der Reinette von Orleans identisch sein soll. Indess existirt in Belgien unter dem Namen Reinette St. Lambert ein ganz anderer Apfel, dessen Beschreibung, wie sie die Publications der Société van Mons, I. Band, pag. 202 mittheilt, auf unsern qu. Apfel gar nicht passt.

Endlich hab' ich 1862 in mehreren Collectionen der grossen, internationalen Obstausstellung zu Namur den Apfel gefunden und ihn auch im vorigen Herbste zum ersten Male auf dem Markte gesehen, nämlich zu Maastricht. Auch in der Ausstellung zu Brüssel stand er als Reinette étoilé mehrere Mal. Dadurch scheint sich meine Vermuthung, dass der Apfel belgischen Ursprungs sei, zu bestätigen, und nicht minder meine weitere Muthmassung, dass die zu Namur vorgefundene Bezeichnung des Apfels mit Reinette étoilée oder Sternreinette die richtige ist. Ich habe zwar mehrere belgische und französische Cataloge nachgeschlagen, aber nur in dem von Galopin in Lüttich die Reinette étoilée verzeichnet gefunden. Es sei dem aber, wie ihm wolle; es kann nicht leicht eine passendere Bezeichnung für eine Frucht gefunden werden, als diese; denn sie gibt sich beim Anblick des Apfels gleichsam von selbst. Auf schönem, scharlachrothen Grunde heben sich die breiten, hellen Punkte so charakteristisch hervor, dass ich im Jahre 1857, als ich die Frucht zum ersten Male sah und von einer Sternreinette noch nicht gehört hatte, dieselbe in meinem Verzeichnisse mit den Worten charakterisirte: Ein rothes Firmament mit goldenen Sternlein dran!

Ich erlaube mir denn sonach, den Namen Sternreinette als künftige, allgemeine Bezeichnung für die Reinette St. Lambert vorzuschlagen.

\*) In Cornely Niederrheinischer Obstgarten ist 1844 pag. 116 ohne Beschreibung eine Meusers rothe Reinette aufgeführt; diese wird wohl dieselbe sein; welche Schreibart richtiger ist mit äu oder eu, wage ich nicht zu entscheiden, zumal Cornely ein äusserst unsicherer Schriftsteller gewesen, der in seinen Namen die tollsten Fehler hat, z. B. statt Astracanuscher Afrikanischer Sommerapfel, statt Kerry Verry, statt Holsart Hohlart etc.

Die Frucht ist hübsch geformt, ohne Rippen, gewöhnlich mehr breit, als hoch und hat starke breite Kerne. Sie zeitigt im Oktober und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den December. Das Fleisch ist mürbe und von angenehmem Geschmack.

Der Baum treibt gut, auch auf Johannisstamm, scheint aber später erst fruchtbar zu werden.

**W. Breuer.**

Anm. der Red. Dem Herrn Verfasser sogleich meinen besten Dank für den lehrreichen Aufsatz über Schumachers Reinette St. Lambert, die ich auch meinerseits von der in den Annales V, S. 83 abgebildeten Frucht des Namens für verschieden halten zu müssen glaube. Ich bekam von Hrn. Vikar Schumacher in Gotha 2 schöne Exemplare dieser so charakteristisch und höchst gefällig gezeichneten Frucht, von denen ich Beschreibung vorläufig machte, und sandte er mir nachher auch Pfropfreiser. Leider habe ich von dieser Frucht, so wie von der gleichbenannten der Annales bisher noch keine Früchte erlangen können, da die Probzweige nicht ansetzen oder verdarben. Vielleicht bringt der Sommer dieses Jahres Früchte, und bestätigt sich die Verschiedenheit, so scheint auch mir der Name Sternreinette für Schumachers Frucht sehr passend. Müuser's rothe Herbstreinette von Börmüller in Suhl, (der Angabe nach weiter herstammend von Diel) lieferte mir eine andere Frucht, als die im Handbuche unter dem Namen beschriebene, doch habe ich keine Beweise, dass meine Frucht des Namens die rechte sei.

Man hat in Müuser's rother Herbstreinette die Mauss Reinette aus Herrnhäusen suchen wollen, die aber damit nichts gemein hat.

**Oberdieck.**

Ich erhielt die in Rede stehende Frucht dieses Jahr von Hrn. Uhlhorn in Grevenbroich und halte sie vollständig für die Müuser's Reinette, wie sie auch schon früher und zwar von Schumacher bestimmt worden sein soll. Die in Namur vorgelegene Frucht, die Reinette étoilée ist als Calville étoilée in Bivort's Album der Pomologie beschrieben und abgebildet und wohl sicher keine andere Frucht. Das ill. Handb. führt diese Frucht unter Nr. 419 als Meuser's rothe Herbst-Reinette auf, ein Name, der ebenso gut bloß als Meuser's Reinette oder vielleicht am besten als Meuser Sternreinette festzusetzen wäre, d. h. eine gesternete Reinette aus dem Thale der Meuse. E. L.

## Ueber Formveränderungen der Obstsorten.

In der Monatsschrift über Pomologie und praktischen Obstbau, herausgegeben von den Herren Superintendenten Oberdieck und Garteninspector Lucas (Zehnter Jahrgang, Juliheft S. 193) werden von Eratrem ein paar auffallende Beispiele mitgetheilt, wie unter Umständen eine Frucht ihre Form gänzlich verändern kann.

Herr Superintendent Oberdieck erwähnt dabei zweier Exemplare des Pigeon rouge, welche ihm bei der Obstausstellung zu

Görlitz vom Herrn Grafen v. Schlippenbach aus Arendsee gezeigt worden seien und die bei der gänzlichen Veränderung ihres Habitus kaum als vorgenannte Fruchtarten zu erkennen gewesen wären. Er bemerkt dabei, dass schon von älteren Pomologen behauptet worden ist, dass vorzüglich der Pigeon rouge nach dem Grundstamm und andern Umständen manchen Abänderungen unterworfen sei und dass er selbst davon ziemlich schlagende Beweise wahrgenommen; wünscht aber, da vor der Hand noch nicht erklärt ist, weshalb die ihm vorgezeigten Früchte von der gewöhnlichen Form des Pigeon rouge so gänzlich abgewichen waren, in dieser Monatsschrift Mittheilung darüber, ob die Abänderung in der Form auf demselben Baume sich wiederholt, um dadurch Aufklärung zu erhalten, ob diese Veränderung an der Form der Früchte von der Unterlage des Stammes herrühre.

Da Unterschriebener die Apfelstämme selber gezogen hat, von welchen die oben erwähnten zur Obstaussstellung eingesandten Früchte entnommen waren, so erlaubt sich derselbe folgende, auf sorgfältige Beobachtungen gegründete Mittheilung zu machen.

Vor 24 Jahren pflanzte ich im hiesigen Obstgarten zwei auf gleiche Unterlagen veredelte Pigeon rouge in ein und dieselbe Baumreihe, 36 Fuss auseinander. Der eine der beiden Bäume hat gelinden lehmigen, der andere mehr sandigen Boden. Die ganze Fläche des Obstgartens wurde jedoch im Herbste vor der Anpflanzung 2 Fuss tief rigolt und nachdem im folgenden Frühjahr der Boden geebnet worden war, die Bäume in 2 Fuss breite, mit gutem Boden ausgefüllte Löcher gepflanzt. Nach wenigen Jahren trugen beide Pigeon recht schöne Früchte. Leider aber wurden und blieben nach wiederum einigen Jahren die Früchte des auf milder guten Boden gepflanzten Baumes klein und fleckig, was bis jetzt noch stets der Fall ist, und nach meinem Dafürhalten seinen Grund in dem Boden hat. Der andre Baum trägt hingegen immer schöne Früchte, jedoch nur von der Grösse, wie man diese Art Aepfel von Hochstämmen zu ernten pflegt, und die man nur dadurch etwas grösser erziehen kann, wenn, da der Pigeon von Natur viele Früchte ansetzt, diese, sobald sie die Grösse einer Haselnuss haben, dadurch verringert, dass man die kleineren herauspflückt.

Zur Anpflanzung der hiesigen Contre-Spalieranlagen bekam ich vor mehreren Jahren aus Frankreich auch Bäumchen mit dem

einfachen Etiquette „Pigeon“ zugesandt. Ich vermuthete, dass es unser bekannter Pigeon rouge sein würde. Als diese Bäumchen aber Früchte trugen, fand ich, dass sie es nicht waren. Die Früchte zeigten zwar die grösste Aehnlichkeit mit unserm rouge; die Färbung derselben ist jedoch viel dunkler, und sie haben auch lange nicht den gewürzten, mandelartigen Zuckergeschmack am Kernhause, wie der bei uns in Deutschland bekannte Pigeon rouge. Ich veredelte deshalb Paradiesstämmchen von den vor 24 Jahren gepflanzten hochstämmigen Bäumen und pflanzte diese in der üblichen Cordonform an Contre-Spalieren. Diese Bäumchen gewähren mir nun die Freude, fast immer nur solche grosse und der Form nach ganz gleiche Früchte, wie die auf der Görlitzer Ausstellung ausgestellt, von ihnen zu gewinnen. Hiernach glaube ich, die gänzliche Abweichung von der gewöhnlichen Form des Pigeon rouge bei den ausgestellt, wie auch den übrigen ganz gleichen an den benannten Bäumchen gewonnenen Früchten der Kultur und Behandlungsweise an Contre-Spalieren zuschreiben zu müssen, und ich werde um so mehr in dieser meiner Voraussetzung (Glauben) bestärkt, da ich überdies immer gefunden habe, dass die mehrsten an solchen Spalieren gezogenen Früchte, sowohl Aepfel als Birnen, oft so gross werden und ihren Habitus so verändern, dass man sie fast nicht wieder zu erkennen vermag. So habe ich z. B. unter den unteren Leittrieben einiger Pfirsichbäume den Calville blanc in Cordonform gezogen und dadurch von demselben Früchte gewonnen, die mitunter ganz flach und breit geformt und ohne jegliche Rippen waren, so dass man sie bei ihrer noch hinzugekommenen enormen Grösse schwerlich als solche zu erkennen vermochte.

Arendsee bei Boitzenburg u. M.

Wünn.

Anm. der Red. Für die hier gemachten interessanten Mittheilungen sei Herrn Wünn bestens Dank gesagt.

O.

## Einige Bemerkungen, die Obsternte von 1864 betreffend.

(Schluss von pag. 273.)

### 2. Birnen.

Winter Apothekerbirn. Trug sehr voll; nur Kochbirne von erstem Range, die sich bis Pfingsten gut erhält. Bildet sich an der Wand vorzüglich aus und verlohnt es sich wohl

- der Mühe, sie als Wandspalier zu pflanzen. Verlangt einen grossen Raum.
- Belle d'Esquermes (von Hochst.)  $11\frac{1}{2}$  sehr gut und fein; gut gewürzt I.  $\frac{6}{4}$  nicht ganz schmelzend und Gewürz zu schwach. Muss freistehend spät ab; sehr fruchtbar.
- Holländische Herbstbergamotte. Von der „Rothen Herbstbergamotte“ (Oberd.) verschieden und hier immer besser. Die Früchte waren dieses Jahr grösser und vollkommener als früher. Sehr delikate I. a. Anfang Oktober 6 Wochen.
- Grüne Herbstbergamotte (Wohlrs). Schmelzende Frucht, im Geschmack jedoch etwas geringer als die vorige. Okt. 4 Wochen. Empfiehlt sich durch jährliche reiche Tragbarkeit und übertrifft darin meine sämtlichen sonstigen Bergamotten.
- Volltragende Sommerbergamotte (Sinclair). Schöne Frucht, die aber mir zu wenig Güte hat.
- Brüsseler-Birn (Oberdieck), gut und sehr tragbar. Ende September oder Anfang Oktober.
- Brüsseler-Birn (Holland), stimmt in allem mit der Knoop'schen Beschreibung und ist in Holland überall sehr geschätzt. Gehört jedenfalls zu den allervorzüglichsten späten Sommerbirnen. Was Diel als Sparbirne beschreibt, stimmt sowohl in Frucht als Wuchs des Baumes damit überein, obgleich die von Oberdieck bezogenen Reiser der Sparbirn mir stets kleinere und nicht so delikate Früchte brachten als die Brusselse Peer.
- Bezy de May. Die hochstämmig gebauten Früchte blieben zu unvollkommen und gehört sie jedenfalls an eine warme Wand. Scheint sehr fruchtbar zu sein.
- Antoinettens Butterbirn. Okt. 3 Wochen. Schmelzende, feine und delikate Frucht, die sehr fruchtbar zu sein scheint.
- Arcemberger Butterbirn (Hochst.) Zu unvollkommen, sonst  $20\frac{1}{1}$  gut von Geschmack. Wird hier wohl nur an die Wand taugen.
- Argensons Butterbirn (Regentin, Colmar Souverain). Die Früchte von der sehr volltragenden Pyramide waren meist unvollkommen und schwarzfleckig und im Februar noch hart und nicht schmelzend. Verlangt wohl mehr Wärme und habe ich dem Baum jetzt die Wand gegeben.

- Beurré Bachelier** (Belgien). War dieses Jahr weder vom Hochstamm, noch von östlicher Wand schmelzend. Das Fleisch ist fein. Mitte März noch hart und ohne rechttes Gewürz, während die in andern Jahren an östlicher Wand gezogene Früchte im November und December völlig schmelzend und sehr delikate waren.
- Beurré Berkmanns** (Belgien).  $\frac{7}{8}$  schmelzend, fein und delikate gewürzt, I. a.
- Clairgeau's Butterbirn**. Obschon die Früchte recht gross und schön waren, wurden sie doch weder von warmer Wand noch von freistehender Pyramide schmelzend. Im J. 1863 war dies gleichfalls so und hatte ich sie nur erst einmal schmelzend und delikate.
- Coloma's Herbstbutterbirne** (Pyramide).  $\frac{20}{41}$  nur mittelgut und nicht schmelzend.
- Beurré Giffard**. Grosse, schöne Sommerbirne, die aber weniger gut von Geschmack war als manche andere.
- Holzfarbige Butterbirne** (Hochst.) Dieses Jahr Mitte December noch nicht schmelzend und weniger gut, als 1863, wo sie Ende October schon völlig schmelzend und sehr delikate war.
- Liegels Winter-Butterbirne**. Lagen bis Mitte April, ohne schmelzend zu werden. Die schöne und grosse Pyramide trug sehr voll. Auch an südlicher Wand gezogene, recht grosse Früchte waren Mitte April noch nicht schmelzend, während hochstämmig gebaute, kleinere und etwas welkende schon im Februar schmelzend und gut waren. Bei Wildling von Chaumontel und einigen andern Birnen habe ich diese Erscheinung gleichfalls beobachtet, indem ich davon i. J. 1860 aus Belgien grosse schöne Früchte hatte, die geringe Güte hatten und nicht schmelzend wurden, wohingegen hier hochstämmig gebaute kleinere und welkende gänzlich schmelzend wurden und sehr delikaten Geschmack hatten.
- Mayers frühe Butterbirn** (Hochst.)  $\frac{10}{11}$  nicht schmelzend und von geringer Güte; war sonst im Oktober schmelzend und viel besser. Der Baum blüht jährlich stark, setzt aber selten viel an.
- Oberdiecks Butterbirn** (Esperen's Herrenbirne). War auffallend stark müskirt, was ich früher nie daran bemerkte. Fein und schmelzend, doch nicht so gut wie früher.

- Köstliche von Charneu.** Sowohl von östlicher, wie auch von westlicher Wand fein und delikat. Bleibt mir hier freistehend zu unvollkommen und leidet im Laub sehr leicht durch heftige Winde.
- Colmar d'Arcenberg** (Kartoffelbirne). Pyramide.  $\frac{7}{8}$  noch hart und von schlechtem Geschmacke. War 1863 viel besser. I.
- Comparette** (südl. Wand),  $\frac{16}{11}$  mülkirt, sonst schmelzend und gut.
- Comte de Flandres** (Pyramide). Bis Mitte April. Grosse, ansehnliche Frucht. Hatte zu wenig Güte und war weder schmelzend, noch wohlschmeckend.
- Conseiller de la Cour** (Hofrathsbirne). Schön und gut I. von Hochstamm.
- Early Crawford.** Delikate und sehr fruchtbare Sommerbirne, die anscheinend weitere Verbreitung verdient.
- November-Dechantsbirn** (Vincent), Pyramide. Schön; lag bis Anfang Februar, war aber weder schmelzend, noch wohlschmeckend. 1863 besser, doch im Ganzen genommen doch von zu geringer Güte.
- Winter-Dechantsbirne** (Pyramide und Hochstamm); bis Mai ziemlich schmelzend, doch grobkörnig und steinig. I. bis II.
- Neue Winter-Dechantsbirne.** Sowie früher auch dieses Jahr von warmer Wand stets nur ordinäre Kochbirn, die sich zwar bis Mai hält, aber auch dazu noch bei weitem nicht so gut ist, wie Gelber Löwenkopf und mehrere andere. Soll cassirt werden.
- Dechant Dillen** (Ostwand). Gut, doch  $\frac{13}{4}$  nur halbschmelzend.
- Blanke Diamant** (Hochst.) Eine aus Holland stammende, hier in Ostfriesland mehrfach gefundene, schätzbare Herbstbirne von langer Haltbarkeit. Die grosse und ansehnliche Frucht ist halbschmelzend und hat einen guten, etwas bergamottähnlichen Geschmack. Baum gesund und sehr tragbar.
- Eleonie** (de Jonghe). Recht grosse, ansehnliche Frucht, die aber leider zu wenig Güte hatte. Die Pyramide bezeigt sich recht fruchtbar.
- Enghien.** Mitte September bis Anfang Oktober. Nur mittelgut und so von zu geringer Güte.
- Oranische Flaschenbirn** (Hochst). Schöne, länglichte Frucht, zwar stets schmelzend, doch als Septemberbirn von zu geringer Güte. Die gute Graue übertrifft sie weit.

- St. Germain** (Herrmannsbirn) vom Wandspalier. Auch dieses Jahr, wie stets früher, wieder schmelzend und in diesem Zustande Monate lang (bis Mitte April) sich haltend. Fleisch steinigt und grobkörnig, saftreich und mässig gut gewürzt.
- Grüne Hoyerswerder**. War auch, wie in andern Jahren, wieder so stark müskirt, dass sie förmlich unangenehm schmeckte.
- La Juive** (v. Geert), Pyramide.  $\frac{11}{4}$  etwas grobfleischig und hart und fast nur Kochbirn. Ziemlich grosse und schöne Frucht. Der Baum wächst kräftig und schön und ist sehr tragbar.
- Kleiner grüner Isambert**. Selbst von Pyramide höchst unvollkommen geblieben und gänzlich dahinwelkend.
- Kamper Venus**. Sehr schätzbare Winterkochbirn, etwas länger haltbar, wie die Foppenbirn und fast eben so gut und schön. Sehr tragbar.
- Lauwtjes Peer** (Zoomer Lauwtjé). Schöne frühe Sommerbirne, die hier oft fälschlich als Pypkanne vorkommt. Gleich präzise der Knoop'schen Roodwangetje. Der Baum wächst schön, kräftig, breitpyramidal und sehr fruchtbar. Vorzügliche Marktfrucht.
- Leon Leclere de Laval** (Jahn). Bleibt nach zweimaligem Tragen von warmer Wand nur Kochbirn, die im März und April passirt, ohne im geringsten schmelzend oder auch nur weich zu werden. Schöngelb, ohne Rötze und Rost.
- Louise bonne de Jersey** (d'Avranches). Hatte vom Hochstamm und von östlicher Wand dieses Jahr nur geringe Güte und hielt sich bis Januar, ohne zu faulen. In früheren Jahren waren die vom östlichen Wandspalier besser und schöner, im November halbschmelzend. Sehr reichtragend und für den Haushalt immer von grossem Werth.
- Madame Eliza** (de Jonghe). An kräftiger Pyramide erbaut, waren die ziemlich grossen, halbgrünen Früchte selbst Mitte März noch hart und faulten, bevor sie weich und schmelzend wurden.
- Grüne Sommer-Magdalene**. Vorzüglich schätzbare und delikate frühe Sommerbirne, die hier grössere Verbreitung verdient.
- Mausebirn** (Oberdieck). Trug zum erstenmal und kann, wenn

sie sich später nicht besser zeigt, unmöglich die holländische Flaschenbirn (Calbas musqué) sein, obschon sie sehr viel Aehnlichkeit damit hat.

- Doppelte Muskateller?** (Schiebler). Eine schöne, fast mittelgrosse Augustbirn, die mir jedoch zu stark müskirt ist. Der Baum trägt jedes Jahr.
- Van Mons Leon Leclerc** (Belgien), Pyramide. Obschon etwas unvollkommen, doch butterhaft und gut gewürzt; bis Ende Februar. I.
- St. Michel d'Archange** (Erzengel Michael). Vom Hochstamm völlig schmelzend und fein und gut. I. War 1863 sehr delik. Okt. Nov. Der Baum scheint sehr fruchtbar zu sein.
- Nouveau Poiteau**. Von östlicher Wand  $\frac{25}{4}$  sehr gut und fein.
- Nina**. Zwar klein aber sehr schön und wohlschmeckend. Ende September. 4 Wochen. Verdient weitere Verbreitung.
- Doppelte Philippsbirn**. Vom Hochstamm und östlicher Wand sehr gut. I. November durch und einzeln auch länger.
- Gelbgraue Rosenbirn**. Schätzbare Haushaltsfrucht für den Oktober. War gekocht sehr delikat.
- Salis** (Bon Chretien Williams). Gross, schön und möglich schmelzend. Hätte diese feine Birne nicht stets den starken Muskatgeschmack, die sie hier für Jeden ungeniessbar macht, dann würde ich sie für eine der besten erklären. Auffallend ist es mir, dass hier so viele Birnen stark müskirt sind, von denen dies in der Beschreibung nicht erwähnt wird. Sollte möglicherweise unser kälteres Klima hieran Schuld sein? — Auffallend ist es mir wenigstens, dass in dem so kühlen Sommer 1864 mehrere Sorten gleichfalls müskirt waren, von denen ich dies in früheren Jahren nicht bemerkt habe.
- Salisbury** (Prinzessin Marianne).  $\frac{23}{10}$  sehr fein und delikat. L. a.
- Seckelbirn**. Sehr fein und delikat, etwas müskirt; bis Mitte Novbr.
- Schweizerhose** (Verte longue Suisse). War in früheren Jahren von der Pyramide sowohl wie von warmer Wand stets fade und ohne alles Gewürz, so dass ich schon beschlossen hatte, sie zu cassiren. Nachdem aber auffallender Weise die diesjährigen Früchte so delikat waren, dass ich sie in den allerersten Rang stellen musste, werde ich sie vorerst noch beibehalten. Der Baum trägt sehr reich und hält sich die Frucht den ganzen Oktober durch.

**Herbst-Sylvester.** War auch dieses Jahr gross und schön und sehr delikater; unstreitig eine der besten Birnen.

**Dr. Troussseau.** Von östlicher Wand selbst Anfang Februar noch hart und auch nicht süß; mein Reis erhielt ich von Oberdieck.

**Vicomte de Spoelberg (Pyramide).** Im Januar waren die ziemlich grossen Früchte wohl ziemlich schmelzend, doch von zu geringem Geschmack. II. Die früher von Belgien erhaltenen Früchte waren auch nicht besser. Der Baum wächst kräftig und ist sehr fruchtbar.

**Wildling von Montigny.**  $\frac{1}{4}$  zu stark mürkt, sonst fein und gut.

**Zephirin Gregoire.** Anfang März und auch früher nur mittelmäßig, war in anderen Jahren viel besser. Der Baum scheint ungemein fruchtbar werden zu wollen.

Von hiesigen, mir sonst noch nicht vorgekommenen Sorten führe ich die folgenden an:

### 1. Aepfel.

**Bendetta.** (Von einem hier früher wohnenden Assessor Lot seiner Tochter Benna zu Ehren so benannt.) Delikater, stark gewürzter, einfarbig grügelber Winterapfel, der die Form des Prinzessnoble (Alantapfel) hat, doch meist etwas niedriger gebaut ist. Sehr tragbar.

**Rother Gülderling.** Hier unter dem Namen „dunkle Flambose“ gefunden. Trübrothe, kantige, etwas niedrig gebaute Frucht, die sich bis März sehr schmackhaft hält. Der grosse, plattkronige, hängende Baum trägt sehr stark.

**Zimmt-Gülderling** (von mir so benannt). Wahrscheinlich ein Sämling von Prinzessnoble und Goldgülderling, da die Frucht, wenn schon grösser, in Ansehen und Geschmack dem Prinzessnoble ähnlich ist und die gleiche Güte hat. Der Baum ist gross und hochkronig, wächst ganz wie der Goldgülderling und trägt fast jedes Jahr ungemein reich. Winterapfel bis März und von fast erstem Range.

**Witte Zoomer Framboosappel.** Sehr edler und schöner Sommerapfel, bis Oktober haltbar. I.

**Kruidschyveling.** Lachend schöner, auf gelbem Grunde hochroth gefärbter, früher Herbstapfel zweiten Ranges mit cal-

villartigen Rippen. Der Baum trägt früh und reich. Wenn ich sie haben kann, kaufe ich jedes Jahr davon. (Schyveling werden im holländischen viele glattgebaute Aepfel genannt, heisst so viel wie Scheiben- oder scheibenförmiger Apfel und habe ich noch mehrere andere Schyveling und Schyvers).

**Nonnentütte.** Altbekannter, hier um Norden herum mehrfach angebauter später Herbstapfel, der sich bis März hält, ohne zu faulen. Wegen seiner ungemein reichen Tragbarkeit besonders geschätzt. Rundlicher, gegen die Blume etwas spitz zulaufender, braungefärbter Apfel von mildem, ziemlich feinem, wohlschmeckendem Fleisch. II. Ist mir sonst (auch in dem übrigen Ostfriesland nicht) noch nirgends vorgekommen.

**Rothe Nonnentütte.** Wahrscheinlich ein Sämling des vorigen und eines rothen Calvills. Etwas kleiner wie der vorstehende, aber weit edler und der Baum etwas grösser. Tragbarkeit sehr gut. In Form und Grösse ziemlich mit dem gestreiften rothen Herbstcalvill übereinstimmend, gehört diese Frucht entschieden zu den Erdbeeräpfeln. Das Fleisch ist fein, oft geröthet und sehr angenehm gewürzt. Haltbarkeit bis Ende März, ohne dass man fast je einen nur etwas angefaulten Apfel darunter findet. Kömmt hier nur in einem einzigen Garten vor, verdient jedoch sehr weite Verbreitung. Soll fortan „Grensemanns Erdbeerapfel“ (nach dem Besitzer) heissen.

**Schmidtsapfel.** Recht grosser, schöner bis Anfang Januar haltbarer Herbstapfel. I bis II. Der Baum wächst sehr kräftig, wird gross und recht fruchtbar und macht eine schöne bochrunde Krone.

**Seidenhemdchen?** Hat in Form und Färbung von allen meinen verschiedenen Seidenhemdchen die meiste Aehnlichkeit mit dem Knoop'schen, obschon ich kaum glaube, dass es dieser ist. Gross und sehr gross, rund, vom Baum meist einfarbig grün und nur in warmen Jahren mehr gelb. Das Fleisch ist einzeln etwas stippig, mässig fein und von gutem, angenehmem Geschmack. Der Baum wächst stark und kräftig, trägt jedes Jahr und oft sehr voll. I. bis II.

**Unbekannte graue Reinette.** Das Reis erhielt ich von meinem Vetter Koolmann aus Aurich. Wuchs und Tragbarkeit lassen

nichts zu wünschen übrig. Das Fleisch ist fein, gelblich, mürbe und von angenehmem Geschmack; I. Auch Lucas, dem ich kürzlich davon einsandte, hält sie für etwas Gutes.

**Winter-Prinzessnoble.** Den Baum fand ich hier nur einmal, und zwar im Garten des Amtsvoigten Willms. Die Frucht hat im Gewürz wohl etwas von dem Prinzessnoble (dem Grossen edlen Prinzessinapfel), ist aber meist grösser, haltbarer und auch noch edler von Geschmack. Das Fleisch ist sehr mürbe und etwas parmänenartig, weshalb ich sie Willms Parmäne nennen möchte. Der Baum wächst kräftig und gesund und ist dabei sehr fruchtbar. Ich schätze diesen Apfel von allen mir bekannten Sorten fast am meisten und halte ihn für einen der edelsten Sorten, die wohl grössere Verbreitung verdient.

**Schlichte Reinette?** Unter diesem Namen von einem hiesigen Mehlhändler Tito erhalten. Die Frucht gehört jedoch, ihrem Fleische und dem grossen Kerne nach, zu den Schlotter- und Rosenäpfeln. Sehr mürbes, saftreiches, delikat gewürztes Fleisch und bis Ende März haltbar. Länglich walzenförmiger, etwas kantiger, einfarbig grüner Apfel vom ersten Range. Der Baum ist gesund und recht fruchtbar. In warmen sonnigen Jahren sind einzelne Früchte etwas geröthet. Soll fortan wegen des schönen Gewürzes „Tito's Rosenapfel“ heissen.

## 2. Birnen.

**Diäne.** Interessante Birne, die in Geschmack, Fleisch, Ansehn und Reifzeit sehr mit Beurré blanc stimmt, aber meist grösser wird. Der Baum ist kräftiger und tragbarer und kommt hier viel besser als Hochstamm fort, wie der von Beurré blanc. I. Stammt ursprünglich aus dem Garten eines hier früher wohnenden Justizcommissär Ufen, woher sie der jetzige Besitzer (Amtsvoigt Willms) erhielt.

**Piepkantje.** Kommt hier mehrfach vor, obgleich auch andere Sommerbirnen hier unter diesem Namen gehen. Hat in der Form und Güte vieles mit der „Chair a Dame“ des Knoop (Taf. V.) gemein, bleibt jedoch meist kleiner. Der Baum wächst schön pyramidal und ist sehr fruchtbar.

**Grüne holländische Kochbirn.** Grosse und sehr grosse späte Winterkochbirn, die bis Pfingsten sich hält. Das Fleisch

ist fein und steinfrei. Gehört zu den besten mir bekannten Winterkochbirnen. Der Baum steht in meinem elterlichen Garten und wurde durch meinen Vater aus Holland bezogen. Er scheint etwas spät tragbar zu werden, trägt jetzt aber jedes Jahr und bedarf keines Schutzes gegen den Wind, weil die Früchte sehr fest hängen.

Hier in der Gegend habe ich noch viele andere gute Obstsorten gefunden, die ich jedoch noch erst weiter beobachten muss, obschon es sicher ist, dass sich darunter noch manches findet, was namentlich für Ostfriesland recht werthvoll ist. Das Mehrste kömmt aber meist immer nur in einzelnen Gärten vor, was wohl darin seinen Grund haben wird, dass sich hier selten Jemand damit beschäftigt hat, die hiesigen guten Sorten zu sammeln und zu verbreiten.

Norden im April 1865.

J. ten Doornkaat Koolmann.

## Ueber Auswahl von Obstkernen, Oculir-Augen und Pfropfreisern.

Die Abeille pomologique von Abbé Dupny, I. Jahrgang, pag. 355, entlehnt einem Artikel von A. Duclos über die von Herrn Professor Laujoulet zu Toulouse über Baumzucht gehaltene Vorlesung folgende interessante Sätze, deren Wahrheit sie aus selbsteigener, öftern Erfahrung bestätigen zu müssen erklärt.

Sammle die Kerne oder Steine der Früchte eines und desselben Baumes und theile sie in 3 Haufen: 1) dicke, runde, vollständig entwickelte, 2) mittlere, 3) kleine und platte Samen. Säe sie aus. Die grossen werden einen starken Baum geben, die mittlern einen mittelstarken, die kleinen einen Schwächling. Die gute Beschaffenheit und Stärke eines aus Samen erwachsenen Baumes steht also im Verhältniss mit der guten Beschaffenheit und dem Grade der Entwicklung des Samenkerns, aus welchem er entstanden. In weniger bestimmten Ausdrücken: Die Grösse des Baumes steht im Verhältniss mit der Grösse des Samenkorns.

Demselben Gesetze unterworfen sind veredelte Bäume.

Nimm von demselben Baume gleich gut entwickelte Holz-Augen, jedoch von verschiedener Grösse. Die hervorstehenden,

wohl ausgebildeten, an ihrer Basis wulstigen Augen werden einen sehr kräftigen, die weniger entwickelten Augen einen mittelmässigen, die schwachen und platten einen schwächlichen Trieb machen. Die Stärke eines durch Oculation entstandenen Baumes entspricht sonach der Grösse des Auges, das man eingesetzt.

Nimm Pfropfreiser von demselben Baume von verschiedener Grösse, jedoch mit gleich gut entwickelten Augen. Die grössten Reisser werden, wenn sonst ihr Durchmesser den des Unterstammes nicht übertrifft, einen sehr kräftigen Trieb machen, mittelstarke werden auch mittelstarke Triebe, schwache Reiser auch nur schwache Triebe hervorbringen. — Die Stärke des aus einem Pfropfreise erwachsenen Baumes steht also im Verhältniss mit der Grösse des angewandten Edelreises.

W. Brener.

## Beschreibung einer neuen Wein- und Obstpresse

von Herrn Oeconomierath **Bronner** in Wiesloch.\*)

Diese von mir construirte Schnellpresse leistet beinahe das Doppelte jeder gewöhnlichen Weinpresse.

Das Biet hat nur 5 Fuss im Quadrat, der Presskasten dagegen hat nur  $3\frac{1}{2}$  Fuss im Gevierte. Diese kleine Maschine ruht auf 2 Balken mit 4 Füssen und kann von 4 Männern dahin getragen werden, wohin man will. — Vermöge ihrer Construction bleibt sie allenthalben fest stehen, ohne sich bei der stärksten Kraft zu bewegen; sie bedarf aber einen Raum von 16—18' Quadrat zu ihrer Bearbeitung und muss wagrecht, nicht abhängend stehen. Nach dem Gebrauche kann man sie in jede beliebige Ecke stellen. Ihre Vorzüge bestehen 1) in schneller Bewegung der Schraubenmutter, 2) in vermehrter Hebelkraft, 3) in der Theilung des Widerstandes der elastischen Masse, 4) in der Gewinnung des reinen Traubensaftes.

\*) Der verdiente Bronner starb dieses Frühjahr. Es war mir nicht möglich, Nachrichten über sein wissenschaftlich sehr erfolgreiches Leben zu erhalten und geben wir hier die Beschreibung der von ihm erfundenen Schnellpresse, über welche Bronner bei einer Versammlung württembergischer Wein- und Obstproducenten in Reutlingen einen Vortrag hielt und dann obigen Bericht einsendete.

Die ganze Maschine besteht 1) aus dem Pressbiet, das aus 3 eichenen Bohlen von der Dicke von 4 Zoll, das auf 2 starken eichenen Holzblöcken ruht, bedarf also nicht der Eichbäume zur Unterlage wie bei andern Pressen. In dieses Biet ist ringsum eine 3" breite Rinne ausgehauen, die hinten 1" tief und vornen am Ausflusse  $1\frac{1}{2}$ " tief ist, was hinreichend ist, dass der Most schnell abfließen kann. In dem Pressraume ist die Stärke des Holzes von 4" beibehalten. Unter diesem Biet befindet sich eine 6—8" dicke Presspfanne, die mit der oberen beweglichen Pfanne gemeinschaftlich den Druck befördert.

Durch diese Pfanne und das Biet geht eine 7—8' lange eiserne Spindel von  $2\frac{1}{2}$ " Dicke, welche unten mit einer eisernen Platte versehen ist, die mit 4 Schrauben auf die Pfanne aufgeschraubt ist, wodurch dieselbe nie rinnen kann, weil damit die Oeffnung hinreichend gedeckt ist. Auf diesem Biete befindet sich ein aus 4 Theilen bestehender Holzkasten aus 2" dicken eichenen Bohlen mit einer Menge Löcher, die von unten hinauf gebohrt sind. Dieser Kasten wird mit 4 eisernen Nägeln zusammengehalten, und der auseinander fällt, wenn die Nägel herausgezogen werden, wodurch das Entladen sehr befördert wird.

In die Schraube ist eine eiserne viereckige Mutter gepasst, die durch einen eisernen Schlüssel von 4' Länge schnell auf und abbewegt werden kann, mit dem Vortheile, dass die Pfanne an die Mutter gehängt wird und so sich ebenfalls schnell mit der Mutter auf und abbewegt. Zu dem Kasten gehören 18 bis 24 eichene Bretter von  $\frac{3}{4}$ " Dicke, wovon immer sechs genau in den Kasten passen, der genau viereckig sein muss.

Zu dem Schlüssel gehören zwei 5—6 Fuss lange Hebel zur schnellen Bewegung und zwei 8—10' lange Hebel, in welche die Spitzen des Schlüssels gesteckt werden.

Zum Laden der Presse werden die Trester von 1 Eimer gemosteter Trauben eingeschüttet, genau eben gemacht, und 6 Bretter darauf gelegt und vermittelst 4 Bracken, auf welche nochmal 4 Bracken quer aufgelegt werden, mit dem Hebel gepresst. In einer halben Stunde ist die ganze Pressung fortig, dann werden die Bracken herausgenommen, und die 6 Bretter bilden nun den Boden zur neuen Pressung, auf welchen ebensoviele Treber geschüttet und gepresst werden. Das dritte Mal wird eben so verfahren, und zuletzt herzhaf mit den grossen Hebeln zugezogen,

die einen ungeheuren Druck ausüben. Zu bemerken habe ich dabei, dass beim Laden an den Seitenwänden die Treber fest eingedrückt werden müssen, und zwar mit der flach aufgestellten Hand, wo dann die Trester an den Wänden so trocken sein werden, wie in der Mitte. Auch geht die Pressung schneller und besser von Statten, wenn die Trester nicht vom Weinberge weg, sondern aus einer Bütte genommen werden, aus welcher der Most vorher abgezapft worden war. Es sind also in  $1\frac{1}{2}$  höchstens 2 Stunden 3 Eimer Trauben rein ausgepresst, was eine andere Kelter, wenn man die Eimer und Stunden für den Tag summirt, nicht wohl leisten wird.

Der Hauptvorthcil dieser Schnellpresse besteht aber darin, dass nur der reine Traubensaft ausgedrückt wird, indem die Masse nicht geschnitten wird, wodurch Millionen Kerne, Kämme und Stiele durchschnitten werden, und manch herbes Tröpfchen dem Traubensaft beigemengt wird, was bedeutenden Einfluss auf die Qualität hat.

Ferner liegt ein grosser Vorthcil in Hinsicht auf schnelle und sichere Auspressung in der Theilung der Masse, die den Widerstand bildet und worauf bei den bisherigen Pressen keine Rücksicht genommen wurde. Denn, wenn ich eine Widerstandsmasse in 3 Theile theile und presse mir einen Theil davon besonders, so gewinne ich 2 Theile mehr an Kraft, diesen Widerstand zu überwinden, bedarf also keiner so dicken Spindel, und keines Tummelbaumes, um die Kraft zu vermehren. Nach den Gesetzen der Mechanik drückt immer ein Theil auf einen anderen und mehrere mit gleicher Kraft, als wenn nur der eine Theil gepresst würde, desshalb braucht man zu 3 und 4 Lagern nicht mehr Kraft als zu einem Lager, weil eines das andere mit gleicher Kraft drückt. Dadurch dass also die Lager nicht einzeln aus dem Kasten genommen, sondern erst mit dem dritten Lager herausgenommen werden können, gewinnt man ausserordentlich an Zeit, zumal nichts geschnitten werden darf, indem, wenn die Pressung fertig ist, der Kuchen vom Saft völlig entleert ist.

Was weiter die rasche Pressung bedingt, ist die schnelle Umdrehung der Mutter mit angehängter Pfanne durch den Schlüssel; dann die in denselben gesteckte Hebel, welche so leicht bewegt werden können.

Diese Hebel sind es auch, welche durch den ungeheuren Druck von 16, 18, 20 Fuss Hebelkraft die Trester so schnell ihres Saftes entleeren; zwar sind die Hebel nur 8—10 Fuss lang, wenn sie sich aber begegnen, so führen sie die doppelte Hebelkraft aus, weil sie sich um einen Mittelpunkt drehen und keinen Druck auf die Spindel ausüben. Daher die Presse sich nie vom Platze bewegt; denn nach den Principien der Mechanik heben sich gleiche Kräfte auf, wenn sie sich im Mittelpunkte berühren. Daher ich nur die dünne Spindel von 2½ Zoll seit 18 Jahren verwende, die im Laufe der Zeit nicht die geringste Beschädigung erfuhr. Man vergleiche hiemit die Pressen in Stuttgart, wo 2 armdicke Spindeln mit einem 4 Fuss langen Hebel in Wirksamkeit gesetzt werden, und oft eine 2 Fuss dicke elastische Trebermasse bewältigen sollen!

Zum Schlusse erlaube ich mir noch die Bemerkung, dass man bei Erbauung einer solchen Presse den Presskasten ja nicht weiter als 3½ Fuss im Gevierten bauen lasse, indem sich bis jetzt jede Vergrößerung nachtheilig bewiesen hat; denn mit dem Quadrate der Entfernung vom Mittelpunkte vermindert sich die Druckkraft nach Aussen, indem alle Körper bei angewandtem Drucke biegsam sind, folglich der Druck gegen die Aussenwände sich vermindern würde. Auf die Höhe kann man die Säule unter gleicher Druckkraft aufbauen, aber auf die Weite nicht.

Es sind also in dieser kleinen Maschine alle die Wirkungen des Hebels repräsentirt, welche zur Bewältigung und Pressung eines weichen elastischen Körpers dienen können. Auch ist bei dieser Presse das Abrappen der Trauben ganz überflüssig, weil die Rappen unzerschnitten in der Presse liegen bleiben.

## Radikale Zerstörung der wolligen Blutläuse. (Puceron lanigère.)

Nach der Revue Horticole 1864, 14, S. 273.

Trotz allen Mitteln, die schon über die Zerstörung dieses Insektes veröffentlicht worden sind, und die in der Anwendung von Oelen, Terpentinöl, Waschwasser u. s. w. bestehen, setzt doch die Blutlaus ihre Verheerungen auf unsern Aepfelbäumen fort und namentlich da, wo diese an feuchten, bedeckten Stellen stehen, und vorzüglich auf den kräftigern Bäumen. Unsere ho-

rizontalen Cordons, freistehend oder längs den Mauern hin, werden ebensowenig von denselben verschont, als unsre Topforangerie, Baumgärten etc. Woher kommt das? Wahrscheinlich von der Unwirksamkeit der vorgeschriebenen Mittel, welche schwierig anzuwenden sind und theuer zu stehen kommen. Wie viele andre Baumzüchter, warf auch ich schon vor einigen Jahren eine schöne Anzahl verheerter Aepfelbäume in das Feuer, damit diese lästigen Insekten nicht noch mehr andere Bäume angreifen könnten. Durch dieses Mittel glaubte ich mich nun vollkommen von meinen Feinden befreit, allein vor 4 Jahren und inmitten des Sommers sah ich eine grosse Anzahl meiner weissen Calvillen-Spaliere mit grossen wolligen Flocken bedeckt, welche Myriaden von Blutläusen in sich bargen. Diese neue Invasion führte mich zur Entdeckung des einfachsten Mittels, um dieses kleinen und doch furchtbaren Feindes los zu werden. Mit Ungeduld erwartete ich das Fallen der Blätter, um das Mittel anzuwenden, das meine Aepfelspaliere retten sollte. Im December begab ich mich an Ort und Stelle mit einer rauhhaarigen Bürste, die mit einem Stiel versehen war, bürstete und begoss meine armen Kranken mit siedendem Wasser zum ersten Male. Dann schnitt ich mit einem sehr guten Messer alle durch die Insekten verursachten Male bis auf's lebende Holz aus. Diese Operation brachte eine bedeutende Anzahl solcher Thierchen zu Tage, die sich dahin geflüchtet hatten. Ein zweites und letztes Waschen mit siedendem Wasser (welches ich zu diesem Zwecke immer über Feuer unterhielt) genügte mir schliesslich, um die Läuse vollständig zu vertilgen. Seit dieser Zeit haben sich keine mehr auf meinen Bäumen gezeigt, welche fortwachsen, ohne von der Stärke des Mittels gelitten zu haben. Ich war hier angelangt, als sich letzten Sommer in einem andern Theil meines Gartens und auf einer doppelten Linie meiner schönsten freistehenden Aepfelcordons plötzlich eine Masse dieser Insekten entwickelten. Alle Leute, welche meine Bäume so von allen Seiten von diesem Ungeziefer bedeckt sahen, waren darüber entsetzt. Ich wartete aufs Neue das Fallen der Blätter ab, um diesem Uebel abzuhelpen. Gegen Ende December, gerade an einem meiner Unterrichtstage über Baumzucht, zeigte ich meiner ganzen Zuhörerschaft die Einfachheit meines Mittels, verbunden mit dessen augenblicklicher Wirkung.

Seit dieser Zeit und bei jeder Demonstration empfinden

alle meine Zuschauer das grösste Vergnügen, wenn sie die Umwandlung betrachten, die auf diesen Bäumen stattgefunden hat, welche sie einige Monate vorher zum Tode verurtheilt glaubten. Alle Personen, welche sich dieses einfachen Mittels bedienten, wurden gleich mir von diesen furchtbaren Feinden befreit, ohne weitere Auslagen als ein bisschen Holzkohle oder einige Wellen, wenn es sich um eine Baumschule von grosser Ausdehnung handelt. Nach wiederholten Erfolgen seit mehreren Jahren bei verschiedenen Lagen und bei mehreren Personen, glaube ich mein Mittel meinen Collegen empfehlen zu dürfen, ohne befürchten zu müssen, durch die Erfahrung widerlegt zu werden. **A. Delaville sen.**

Anm. d. Red. Das hier angepriesene Mittel mag mit Vorsicht bei einem einzelnen Baum wohl erst einmal probirt werden, wiewohl kaum glaublich scheint, dass die Rinde der Bäume die Hitze des kochenden Wassers ohne Schaden ertragen werde.

Seitdem ich in dem seltenen, mir bei von auswärts bezogenen Bäumen vorgekommenen Erscheinen der Blutlaus sofort Erdöl oder Schieferöl anwende, womit die angegriffenen Stellen überstrichen wurden, hatte ich jedesmal sofort Ruhe und schädete dieses sehr einfache Mittel niemals. **E. L.**

## Beschreibung einer neuen Gemeindeobstdörre.

Von **Ed. Lucas.**

Mit einer Abbildung.

244-248  
275-278

Im nachfolgenden gebe ich eine genaue Beschreibung einer von mir im Jahr 1860 construirten Gemeindeobstdörre, welche sich in nunmehr 5jährigem Gebrauch als ganz vorzüglich bewährt hat und auch nach stattgehabter technischer Prüfung Seitens der K. Staatsbehörde einer öffentlichen Belobung für würdig erkannt wurde. Inzwischen sind solche Dörren auf meinen Rath und nach meinen Angaben in verschiedenen Orten errichtet worden und alle darüber eingelaufenen Nachrichten bestätigen einstimmig die ausgezeichneten Leistungen derselben.

In Folge einer anderweitigen Benützung des frühern Dörrlocales musste die erste Dörre 1862 in einem andern Raum neu errichtet werden; ich wusste dabei nicht die kleinste Abänderung mehr anzubringen und wüsste auch heute nach neuen wiederum gemachten vielfachen Erfahrungen nichts daran zu verbessern.

Vergleiche ich diese Dörre mit allen den mir inzwischen bekannt gewordenen neuen Dörrreinrichtungen, so muss ich, bei

der unpartheiischsten Beurtheilung bekennen, dass sie in Bezug auf die Einfachheit und den Preis ihrer Einrichtung, in Bezug auf ihre Leistungen, sowie in Bezug auf den sehr mässigen Verbrauch von Heizmaterial nicht nur hinter keiner ihrer Schwestern zurücksteht, sondern dieselben jedenfalls in vielfacher Hinsicht mehr oder weniger übertrifft.

Um übrigens nicht bloss auf mein eigenes Urtheil zu fussen, füge ich hier einige Stellen aus mir zugekommenen Berichten und Gutachten bei.

Herr Stadtpfleger Däube, welcher eine grössere Dörre nach der in Rede stehenden Construction für die Stadt Sindelfingen errichten liess, die 6 einzeln neben einander stehende Dörren enthielt, schrieb darüber: „Mit den Leistungen der Dörre ist man hier äusserst zufrieden gewesen, da bei wenig Holzverbrauch in kurzer Zeit viel gedörret werden konnte. Ich besuchte die unter meiner speciellen Leitung gebaute Dörre fast täglich, um von deren Leistung und Behandlung mich selbst zur Genüge zu überzeugen und fand, dass sie bei geeigneter Behandlung viel und schöne Waare liefert. Es wurden hier im Durchschnitt 30 Simri (10 bis 11 Ctr.) grünes Obst täglich gedörret, Kernobst war durchschnittlich nach 18—20, Zwetschen nach 24—26 Stunden vollkommen gedörret. Viele Einwohner, welche von der Dörre Gebrauch gemacht, sprachen ihren Dank für diese wohlthätige Einrichtung aus. — Zur Feuerung wurde neben Holz vorzüglich Torf und Gerberlohe benutzt.“

In ähnlicher Weise sprach sich das Schultheissenamt in Rommelsbach über die dort errichtete derartige Dörre aus, mit dem Bemerkun, dass der Aufwand für die Errichtung der Dörre durch die Pachtgelder für Dörren in 1 Herbst fast vollständig gedeckt wurde, und dass sich die Leute ordentlich darum stritten, wer zuerst dörren könne und sehr gerne die angesetzte Dörrmiete zahlten.

Ich erlaube mir nun zunächst die Anforderungen, welche man an eine gute Gemeindeobstdörre zu machen hat, kurz zusammenzustellen, damit Jeder um so sicherer beurtheilen könne, ob die neue Dörre denselben vollständig entspricht:

1) Dieselbe muss so eingerichtet sein, dass mehrere Gemeindeglieder zugleich, doch bei völlig abgeschlossenem Dörrraum und mit selbständigen verschiedenen Feuerungen, ihr Obst dörren können.

2) Die Feuerungen und deren Kanäle müssen gut heizen, guten doch nicht zu starken Zug haben, leicht zu reinigen und zu behandeln sein.

3) Die Feuerung muss so eingerichtet sein, dass mit aller Art von Feuermaterial (ausser Koaks und Steinkohlen), also Holz, Holzabfällen, Lohkäsen, Treberkuchen, Torf, Reissach geheizt werden kann.

4) Es muss jede Dörre wenigstens 4—5 Simri = 160—200 Pfund grünes Obst aufnehmen und in längstens 24 Stunden vollständig abdörren und dazu höchstens an Feuermaterial im Betrag von 30 kr., also per Simri 6 kr. gebrauchen. Diess wären z. B. um 6 kr. kleines Astholz und 90—100 Lohkäse, wie es hier angewendet werden wird. Mit diesem Holzaufwand werden aber zugleich noch etwa 2 Simri Obst halb abgedörret, welche nachgefüllt werden, so dass der wirkliche Holzbedarf für 5 Simri sich nicht höher als 28—36 kr. (8—10 Sgr.) berechnen darf.

5) Jeder Rauch muss von dem Innenraum der Dörre entfernt sein.

6) Die Schubladen müssen so placirt sein, dass das Dörren möglichst gleichmässig erfolgt und bei gleich grossen Früchten ein Auslesen möglichst erspart werden kann.

7) Die Wärme muss überall möglichst gleichmässig wirken.

8) Für Abzug der feuchten Luft, sowie für eine fortwährende Luftströmung im Innenraum und gehöriger Zutritt trockener Luft muss Sorge getragen sein und letztere genau regulirt werden können.

9) Eine solche Dörre darf nicht über 56 fl. = 32 Thlr. kosten und muss in jeder Waschküche u. s. w., ohne zu viel Raum zu beanspruchen, aufgestellt werden können.

10) Es muss die Dörre in ihrer Konstruktion so einfach sein, dass sie jeder einigermaßen geschickte Maurer nach der Zeichnung oder einem Modell leicht herstellen kann und muss selbstverständlich den feuerpolizeilichen Vorschriften entsprechend eingerichtet werden können.

### Beschreibung der neukonstruirten Gemeindedörre.

Von dieser Dörre, welche ganz den oben gestellten Anforderungen entspricht, gebe ich hier eine genaue Zeichnung.

Diese Dörre ist selbstverständlich in vielen Theilen vielen anderen Dörren ähnlich; allein den Beweis kann Niemand

führen, dass bereits eine solche Dörre schon vorher existirt, und alle Werkmeister, die sie seither sahen, erklärten sie einstimmig für neu und bedauerten nur, nicht früher diese einfache und höchst praktische Einrichtung gekannt zu haben.

Die Dörre kann als einzelne, oder in Verbindung mit mehreren gleichen Dörren als Gemeindedörre aufgestellt werden. Die Abbildung zeigt 2 an einander gebaute solche Dörren; dieselben haben die Mittelwand gemeinschaftlich; so können 5, 10 und mehr Dörren an einander gebaut werden, wodurch die Wirkung jeder einzelnen Dörre nur noch erhöht wird. Die hier aufgestellte Musterdörre ist 5' 5" hoch, 2' 3" breit, 4' 5" tief und bedarf also eines Kubikraums von 61,5'. In einer Waschküche mit einer Wand von 12' Länge können demnach 6 solcher Dörren aufgestellt werden (da 3" Wandbreite je für 2 Dörren gelten.)

Das Mauerwerk der Heizung besteht aus gewöhnlichen Mauersteinen, das der Wandungen des unteren Kanals und der Kamine aus Kluckern.\*)

Jede Feuerung ist für sich abgeschlossen, hat als Thüre ein Schiebergestell (Fig. 1 a), einen Rost und Aschenloch (Fig. 2 und 3 b) und mündet, wie aus der Zeichnung ersichtlich, am Ende des Rostes ziemlich rasch steigend in den ersten Kanal ein. Diese Steigung ist erforderlich, um dem abziehenden Rauch die nöthige Schnelligkeit zu geben, dass er die 3 horizontalen Kanäle gehörig durchziehen kann. Allein bei dieser Einrichtung findet, da die Steinplatte, welche die Steigung bildet, sich ungemein erhitzt, eine nochmalige Verbrennung des abziehenden Rauches statt und die Folge ist ein nur sehr langsames Verrussen der Kanäle.

Der die Heizung umgebende Unterkörper l ist mit trockenem Schutt und Steinbrocken gefüllt und bildet einen Nachwärmer, indem sich diese Masse allmählich erhitzt und ihre Wärme noch lange, nachdem das Feuer erloschen, in reichem Masse dem Dörrraum mittheilt. Dieser Unterkörper ist oberhalb mit Dachplatten belegt und von 2 Reihen liegender Klucker begrenzt, welche die Umfassung des mit einer starken gusseisernen Platte bedeckten ersten Heizkanals bilden. Dieser ist 2' breit und 2 1/2" hoch, also die Hitze sehr gespannt.

\*) Klucker werden hier die sog. Kaminsteine genannt, gut gebrannte Backsteine, die etwas dicker, 1" weniger hoch aber von ganz gleicher Länge als die Backsteine sind.

Fig. 2 zeigt bei g einen Stein, welcher mitten in diesen Heizcanal gelegt ist; derselbe ist ein gewöhnlicher Klucker und an beiden Seiten elliptisch zugespitzt. Er dient dazu, den Strom der Hitze zu theilen und so gleichmässig unter der ganzen Eisenplatte zu verbreiten, eine durchaus nothwendige Einrichtung.

Die Eisenplatte ist mit gutgewaschenem Sand überstreut. Dies ist absolut nöthig und sollte feuerpolizeilich stets geboten sein. Wenn Jemand sagt, der Sand in dieser Form (grobkörnig und frei von erdigen Gemengtheilen) beeinträchtigt die Wärmeleitung, so zeigt er, dass er gerade in Hinsicht auf Dörren gar kein Urtheil hat. Der Sand ist absolut nöthig, indem jeder Stiel, jeder Tropfen Obstsaft, jeder Schnitz, der auf die Platte herabfiel, sofort glüht und die Funken herumwirft, die die Schubladen, selbst wenn sie 8" davon entfernt sind, entzünden. In der hiesigen städtischen Dörre, bei welcher die Schubladen sehr weit vom Heizcanal entfernt sind, brannte nach Mittheilung des Hrn. Bauinspektor Rupp alle paar Tage eine Schublade an; seitdem Sand aufgestreut wurde, nicht mehr, obgleich das Dörren nicht im geringsten beeinträchtigt wurde. Ohne Sand würde da, wo das Feuer die Eisenplatte berührt, alles verbrennen. Sand ist unersetzlich und absolut nöthig zur gleichen Wärmevertheilung, sobald das Feuer durch Eisenplatten seine Hitze in den Dörraum abzugeben hat.

(Schluss folgt), 275

## Traurige Zustände der Obstcultur in Liebshausen im Jahre 1864.

Um dem Titel zu entsprechen, glaube ich durchaus nicht den Gegenstand mit vielen Worten behandeln zu müssen, sondern beschränke mich nur auf jene Erscheinungen, die meiner Meinung nach die einzigen hauptsächlichsten Ursachen waren, warum unsere Obstcultur im heurigen Jahre nicht den erwünschten Ertrag hat, warum sie nicht ausgezeichnete, sondern nur mittelmässige, ja stellenweise auch eine ganz schlechte Ernte gab.

Unter diesen Erscheinungen ist ohne Zweifel vor allen die grosse Kälte im Jänner 1864 zu erwähnen, welche nicht nur in den Baumschulen, an einjährigen Veredlungen und Hochstäm-

men, besonders Birn- und Zwetschenbäumchen, bedeutenden Schaden anrichtete, sondern auch in freien Anlagen Hochstämme, welche bereits bis zu 10 Jahren ausgesetzt waren, dahinraffte. So hausste der Jänner! doch was auch dieser verschonte, musste dor sonst so willkommene Monat Mai mit seinen anhaltenden und bedeutenden Nachtfrüsten theilweise verderben. Die Blüten, namentlich die Aepfelblüthe wurde zu lange unentwickelt zurückgehalten, so dass sie verbrühte und vertrocknete. \*) Wie blüthenreich heuer bei uns Apfelfebäume, besonders edlere Sorten, wie z. B. Böhm. Jungfernapfel, Borsdorfer (Maschansker), Rother Winter Calvill und Beinetten prangten, denkt man seit vielen Jahren nicht.

Ferner mussten uns, könnte ich sagen, zur gänzlichen Vernichtung der Obstblüthe die Maikäfer, jene unheimlichen Gäste besuchen, welche den 14., 15. und 16. Mai wie dichte Nebelwolken in die Obstgärten einfielen. Es wurde alles aufgeboden zu ihrer Vertilgung; so wurden auf der Fürst Lobkowitzischen Domaine Liebshausen allein an die 300 öst. Metzen gesammelt, ohne die, welche auf den Wegen zertreten, und sonst getödtet wurden. Auf diese Weise würde der erste Anfall noch nicht so vielen Schaden angerichtet haben, aber der Auszug aus den Eichenwäldern wirkte am nachtheiligsten.

Die Eichen waren nämlich um die Zeit noch zu wenig belaubt, um die ungeheuren Schwärme Maikäfer genugsam sättigen zu können, und darum fielen sie um so gieriger abermals in den Obstanlagen ein, dazu entwickelte sich noch die Spanarraupe, welche sich in cinigen Gegenden häufig zeigte. Und so waren Zwetschen-Bäume binnen einigen Tagen entlaubt, die Apfelblüthen wurden so abgenagt, dass nur Stiele zurückblieben, ja selbst Birnbäume blieben nicht unversehrt, was sonst eine Seltenheit war, und endlich wurden noch die Nusebäume so verletzt, dass alle unsere schönen Hoffnungen auf eine reichliche Obsternte fast gänzlich verloren gingen.

**Liebshausen in Böhmen.**

**Hermann,**

Fürstl. Schlossgärtner.

\*) Daran war vorzüglich der Apfelfrüßelkäfer hier Kaiwurm genannt, Ursache, der immer da so verheerend auftritt, wenn die Blüthe in ihrer Entwicklung zu lange aufgehalten ist.

## Ueber die Obsternte in der Gegend von Speyer.

Aus einem Schreiben des Herrn **L. Heydenreich**.

Unsere vorjährige Obsternte ist, — um dies heute kurz zu erwähnen, — in Betreff der Menge des Obstes vorzüglich ausgefallen; in Folge der Trockene und der mangelnden Wärme sind die Früchte theilweise kleiner geblieben, als in sonstigen Jahren; auch die Haltbarkeit ist eine geringere (die Hardenpont z. B. wurde Mitte Dezember schon teig, während sie sonst bis über die Mitte des Januar hin sich hielt); namentlich aber ist es die Güte und Feinheit des Geschmacks, worin die meisten Sorten hinter den Früchten anderer Jahrgänge zurückblieben. — Besonders bewährt haben sich mir auch voriges Jahr von den feineren Birnen die Amanlis, Charneu, B. blanc, Crasanne, Liegels W. Butterbirne, Hardenpont's W. B.-birne und Regentin, während die Duchesse d'Angoulême, La Motte und B. Diel viel geringer waren, als sonst; Pius IX. und und Wächter's Kammernbirn waren sehr schön, aber kaum 2. Ranges.

Bei einer im Februar vorgenommenen vergleichenden Probe kleinerer Aepfel hat die Gaesdonker Rein., die Goldparmäne und Orléans-Rein. an Güte übertroffen, Downton's Pepp. war weit vorzüglicher, als der Engl. Goldpepping. Die Gaesdonker Rein. ist bei uns, — und wohl auch anderwärts unter günstigen Verhältnissen, — eine Goldreinette; sie zeigt eine constantere Röthe, als die Goldparmäne, mehr, als die Hälfte der Früchte ist schön gefärbt. — Ausgezeichnet in Geschmack und Haltbarkeit ist auch dieses Jahr wieder unser Karthäuser, der vielleicht mit dem Gold-Gulderling (Handbuch 67) identisch ist; die Beschreibung des Langen grünen Gulderling's passt nicht recht. Bei uns wenigstens ist der Karthäuser ein Apfel des allerersten Ranges, von schönem Wuchs, fast alljährlicher, oft sehr starker Tragbarkeit, so haltbar, als die Canada-Rein., von vorzüglichem, gewürztem Geschmack und grossem Werthe für die wirthschaftliche Verwendung. Die pomolog. Schriftsteller scheinen ihn noch keineswegs genügend zu kennen, sonst würde ihm bisher die manchmal billig zu erhaltende Ehre des Empfohlenwerden's schwerlich versagt geblieben sein.

## Literatur.

**Praktische Anleitung zur Baumzucht von Ch. Baltet**, Horticulteur in Troyes. Mit einer Einleitung von Generalkonsul Ed. Ladé, Mitglied des Deutschen Pomologenvereins. Mit dem Portrait des Verfassers und 44 Abbildungen. gr. 8. 13 Bog. und VIII. 1 fl. 36 kr.

Wir haben es hier mit einer Schrift zu thun, welche sicher in unserer pomologischen Literatur als eine erfreuliche Erscheinung von bedeutendem Werth betrachtet werden muss, einer Schrift, welche der erfahrene Praktiker, wie der Jünger in der Arboricultur mit Interesse und Nutzen lesen wird.

Die Schrift ist, wie der Titel sehr bestimmt ausdrückt, eine praktische Anleitung zur Baumzucht; man meint, Baltet habe in seiner Baumsehule geschrieben und für seine Leute eine Belehrung geben wollen, wie gearbeitet, wie alles eingerichtet werden müsse. Theoretischen Auseinandersetzungen begegnen wir nirgends. Es ist die genaue Angabe, wie die Baumcultur in den grossartigen Baumschulen der Herren Brüder Baltet in Troyes betrieben wird.

Herr Generalkonsul Ed. Ladé in Geisenheim, dessen hervorragendes Interesse für Pomologie und Obstcultur sich durch die Anlage eines sehr umfassenden Obstgartens bei Geisenheim, welcher ziemlich Alles, was von edlen Obstsorten bekannt ist, umfasst, bethätigte, hat die deutsche Ausgabe dieser Schrift vermittelt und geleitet und sich dadurch ein neues grosses Verdienst um Deutschlands Obstbau erworben.

In der Einleitung schildert Herr Ladé die Person und die pomologischen Bestrebungen Baltets wie folgt:

„Baltet verbindet, gleich den meisten wahrhaft genialen Menschen, mit unermüdlichem Streben nach Selbstvervollkommnung unparteiische Anerkennung der Verdienste Anderer. Namentlich zollt er dem gründlichen Wissen und redlichen Forschen der Deutschen die grösste Achtung; und wenn er auch mit Stolz, oder — richtiger gesagt — in dem bei Franzosen überhaupt lebendiger ausgeprägten nationalen Selbstbewusstsein überzeugt ist, dass die Baumzucht in Frankreich eine glänzendere Geschichte hat, und uns noch heute zum Vorbild dienen kann, so verkennt er doch nicht, wie mächtig sich in Deutschland das intelligente Leben in allen Zweigen regt, und welche Rivalin Deutschland seinem Vaterlande werden muss. Sein freier Blick in selbst entfernte Zustände hat ihn erkennen lassen, dass die Klima- und Bodenverhältnisse Deutschlands mannigfaltiger, die zu überwindenden Schwierigkeiten und also die Erfahrung grösser, Bildung und Wohlstand allgemeiner, und die Bestrebungen unserer Landwirthe und Gärtner, die unserem glorreichen Jahrhundert entkeimenden, in ihren Folgen noch unübersehbaren Errungenschaften auf dem Gebiete der Naturwissenschaften zu verwerthen, verbreiteter und von ausdauernderem Fleisse besetzt sind, als in seinem Vaterlande.“

Nun geht Ladé auf eine grossartige Idee über, welche er zwar nur anregt, die aber jedenfalls eine fruchtbringende weitere Entwicklung erfahren wird und welche wohl schon bei dem in Erfurt den 9. September tagenden Congress deutscher Gärtner und Botaniker eine gründliche Besprechung er-

halten sollte, zumal sich diese Idee Ladé's an mehrere der dort gestellten Programm-Fragen eng anschliesst.

Ladé schreibt: „Dass Frankreich noch gegenwärtig in der Baumzucht, ebenso wie in manchen andern Fächern, mit verhältnissmässig geringeren Mitteln und weniger Anstrengung brillantere Erfolge erringt, liegt in seiner durchgreifenden Centralisation. Alle öffentlichen Bestrebungen geschehen dort nach Einer Richtung hin, und von Einer höchsten Instanz aufgemuntert, unterstützt und belohnt, während sich hier ungleich zahlreichere und mühseligere Anstrengungen ohne entsprechenden Nutzen für das Allgemeine zersplittern. Die kolossalen Werke der industriellen Associationen unserer Zeit beweisen zur Genüge, was die Vereinigung von Kräften vermag. Ebenso würde die Verbindung aller deutschen Land- und Gartenbauvereine zu Einem grossen Bunde ein unendlicher Gewinn für's Vaterland sein. Und solche Einheit Deutschlands, solche Macht in der Einheit liegt in dem Bereiche der Möglichkeiten, weil ehrliches Zusammentreten der Betheiligten, männliches Aufgeben kleinlicher Separatinteressen und Vornurtheile die einzigen Bedingungen sind. Auch ohne deutsche Hauptstadt könnte an irgend einem Punkte Deutschlands ein Haupt eines solchen Nationalverbandes geschaffen werden. Eine solche Central- und oberste Behörde, aus den ausgezeichnetsten Fachmännern bestehend, und mit hinreichenden pekuniären Mitteln versehen, würde Ordnung, Zusammenhang und Licht schaffen, wo jetzt Chaos, Zweifel und Misstrauen walten; sie würde zu wohlthätigen Neuerungen und lehrreichen Versuchen anregen, gute Schriften prämiiren und das Verdienst überall ermuntern und belohnen. Durch sie wäre eine ebenso interessante als lehrreiche Statistik des deutschen Land- und Gartenbauwesens ermöglicht. Sie würde für Jeden und Alle eine stets bereitwillige, meisterhafte Rathgeberin sein. Ihr würde von nah und fern aus jedem Winkel des weiten Vaterlandes jede Entdeckung, jeder neue Gedanke sofort bekannt werden, und sie würde nach strenger Prüfung — das Nutzlose und Trugvolle verwerfend — das wirklich Schöne und Nützliche ebenso rasch wieder zur Kenntniss Aller bringen. Aber auch die Fortschritte anderer Völker würden durch ihre Vermittlung leichter, rascher und sicherer als seither deutsches Gemeingut werden, und zwar in einer den Interessenten unendlichen Zeitverlust ersparenden Auslese des Wissenswerthesten. Sie würde Deutschland in allen internationalen Angelegenheiten würdig vertreten, und den deutschen Ausstellungen den Glanz und die praktische Bedeutung verleihen, die ihnen jetzt noch so sehr mangeln. Ein solches Haupt auf einem solchen Körper mit tausenden geschickten und rührigen Gliedern, wie kein zweiter mehr in dieser Welt, würde sich zu riesenhafter Grösse erheben, und Ruhm und Segen über das gesammte Vaterland verbreiten.“

Die Schrift enthält 3 Hauptabschnitte, deren erster, die Vermehrungsarten der Gewächse, sehr ausführlich von der Erziehung aus Samen, dem Pikiren, dem Absenken, der Stecklingsvermehrung und der Veredlung handelt. Wir finden in diesen Artikeln manches Neue und jedenfalls sehr viel Interessantes, besonders in dem Abschnitt über Veredlung. Hier ist vor Allem das Oculiren vortrefflich behandelt und durch einen sehr guten Holzschnitt, den wir hier wiedergeben wollen, erläutert.

Durch die 2 Querschnitte f wird die Länge des Schildehens bestimmt und g zeigt den Schnitt, wodurch das Auge H gewonnen wird, welches stets mit ein wenig Holz eingesetzt wird und so wie die hiesigen Erfahrungen zeigen, vortrefflich anschlägt. Mein Sohn, der in Baltet's Geschäft 1 1/2 Jahre



als Gehülff war, wendet diese Methode jetzt ausschliesslich an und die Arbeit wird ungemein dadurch gefördert. Bei der Schilderung des Verfahrens ist sehr genaue Rücksicht genommen auf die Reife der Augen und wir pinciren jetzt, ganz nach Baltet's Anweisung und Praxis, die Reiser zum Oculiren 2 Wochen vor der Operation und es ist wirklich interessant, wie in dieser Zeit durch diese kleine Mühe die Augen an Vollkommenheit zunehmen. Dass die Blätter der Typha zum Verbinden verwendet werden, wurde schon früher gemeldet; die Anweisung, sie so vorzubereiten, dass sie recht zähe und haltbar werden, ist p. 45 gegeben.

Pag. 59 ist eine nicht uninteressante neue Art des Pfropfens in den Spalt angegeben, wobei mehrere Spalte seitlich und nicht quer durch den Wildling gemacht werden.

Auch des mehrfach besprochenen Pfropfens im Herbst ist pag. 60 gedacht und dasselbe besonders für Pflaumen und Kirschen empfohlen.

Ein pag. 67 empfohlenes vervollkommnetes Pfropfen in die Rinde ist nichts anderes, als das von mir schon vor mehr als 10 Jahren in meiner „Gemeindebaumschule“ empfohlene Pfropfen in die Rinde mit dem Sattelschnitt.

Von besonderem Interesse ist das pag. 71 beschriebene Pfropfen mit Zweigstecklingen und pag. 72 das Pfropfen eines oculirten Zweiges. Letzteres wird angewendet, um einen Pflaumenstamm, der nicht mehr gut im Auge annehmen würde, da er zu alt und stark geworden, zu veredeln. Man oculirt einen Wildling mit 6, 8 Augen und benutzt die Zweigstücke auf demselben dann im nächsten Frühjahr als Pfropfreis.

Der 2. Abschnitt behandelt die Anlage einer Obst- und Gehölzbaum-

schule und die einschlägigen Culturmethoden. Hier finden wir vortreffliche Erziehungsregeln für die Formirung von Pyramiden, Spalleren und Becherbäumen, während die Bildung der Hochstämme weitaus nicht so gründlich abgehandelt ist, wie dies für unsere deutschen Verhältnisse nöthig wäre und wie ich dies in der „Lehre vom Obstan“ z. B. für durchaus wesentlich gehalten habe; dagegen sind die für Formbäume erforderlichen Verfahrensarten, wie Pinciren, Cassement, Beschneiden im Saft u. s. w. sehr gut geschildert.

Mit Recht ist pag. 119 gesagt, die Mutterstämme bilden die Basis einer guten Baumschule.

Der 3. Abschnitt enthält eine Aufzählung der verschiedenen Baum- und Straucharten, welche in der Baumschule erzogen werden mit Angaben über deren Cultur und Vermehrung.

Indem wir diese Schrift auf's Wärmste empfehlen, können wir nicht umhin, Herrn Generalconsul Ladé für diese von ihm vermittelte Bereicherung unserer Obstbauliteratur unsern besondern Dank auszusprechen.

Ed. L.

**Die kaufmännische Buchhaltung** für Handelsgärtner nach süd- und norddeutschem Münzfuss u. s. w. Von J. G. Meyer, Handelsgärtner in Ulm. Hamburg bei Kitzler, 1864. 9 Ngr.

Der Verfasser ist durch sein 9bändiges Werk, „der rationelle Pflanzenbau“, ziemlich bekannt. Derselbe hat hier eine kleine Brochure von 63 Seiten S. gegeben, welche die Buchhaltung für Handelsgärtner erläutern soll. Je wünschenswerther es ist, eine solche Buchhaltung für die gärtnerischen Geschäfte recht praktisch und einfach herzustellen, um so werthvoller muss eine gute Anleitung dazu sein. Als eine solche kann diese Schrift wenigstens für viele Fälle wohl gelten, wenn sie auch für grössere Verhältnisse nicht genügen wird.

E. L.

**Woermann, Privatgarteningenieur. Der Garteningenieur: Die Circulations-Wasserheizungen** mit Nieder- und Hochdruck in ihrer Anwendung auf die Gärtnerei. Mit 8 Tafeln Abbildungen. gr. 8. 134 S.

Eine sehr ausführliche, auf alle eintretenden Verhältnisse genaue Rücksicht nehmende praktische Anleitung zur Einrichtung der verschiedenen Arten von Wasserheizungen, die ihrer Gründlichkeit und ihres wissenschaftlichen wie praktischen Werthes wegen die beste Empfehlung verdient.

**Die künstlichen Schutz- und Culturräume.** Erster Theil: Praktische Anleitung zur Anlage und zweckmässigen Einrichtung der Schutzwände, Spalierkästen, Nothhäuser, grossen und kleinen Winterhäusern, sowie der Kalt- und Lauhäuser. Nach langjährigen eigenen praktischen Erfahrungen von Woermann, Privatgarteningenieur. Mit 19 [Tafeln Abbildungen. Berlin bei Schotte & Comp. 238 S. gr. 8.

Wir haben die 1ste Abtheilung bereits angezeigt; die 2te vorliegende enthält die eigentlichen Kalthäuser und die Lauhäuser. Leider gestattet der Raum nicht, auf eine specielle Kritik dieser höchst schätzbaren Schrift hier einzugehen. Wir können nur dieselbe als eine ebenso reiche, als interessante und praktisch äusserst werthvolle, allen Gartenfreunden und Besitzern

von Glashäusern bestens empfehlen. Für grosse Anlagen sowohl, wie für kleine Glashäuser sind die besten Rathschläge, erläutert durch vortreffliche Zeichnungen, hier geboten.

E. L.

Ferner ist neu erschienen:

**Das Weinbuch.** — Wesen, Kultur und Wirkung des Weins; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. Nach Shaw, Denman, Franck, Jullien und mit Benutzung officieller und direkter Mittheilungen, sowie eigener Erfahrung bearbeitet von Dr. Wilhelm Hamm. Mit 13 in den Text gedruckten Abbildungen. Leipzig, Weber. Lieferungspreis 2 Thlr.

### Literatur des Auslandes.

**Decalsne, jard. fruit.** 79. Liefg. enthält: Poire Soldat Laboureur; P. Brindamour; und die Pfirsich Souvenir de Java und Petite Madeleine.

Von dem **Vergers par M. Mas** bringt Nro. 5 — oder des 2ten Bandes erstes Heft, Sommerbirnen — Poirs d'été, Nr. 6, Juni 1865, die Fortsetzung der Aepfel — 9 bis 16, wobei der Uebelstand zu rügen, dass die betreffenden Nummern der Früchte mit Tinte handschriftlich verbessert erscheinen.

Als neue Erscheinungen sind zu erwähnen:

**Du Breuil, instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers.** 6. edit. Paris 1865, mit zahlreichen Holzschnitten. Es bildet diese neue Ausgabe des als klassisch bekannten Werkes einen Theil der Bibliothèque de la ferme et des maisons de campagne.

Als ein Theil der Bibliothèque de l'horticulteur praticien liegt eine Brochüre des hinlänglich bekannten Erdbeerzüchters Ferd. Gloede vor, unter dem Titel: **Les bonnes fraises, manière de les cultiver pour les avoir au maximum de beauté** etc. Paris, A. Goin. 150 S. stark.

In mancher Beziehung praktisch für Zwecke dieser Blätter ist:

**L'olagage des arbres forestiers et d'alignement par le Comte A. des Oars.** 2. ed. Paris, Rothschild. 160. mit 72 Holzschnitten im Text.

### Deutscher Pomologen-Verein.

Neue Mitglieder des Pomologen-Vereins. G. Weber, Fürstlich Löwensteinischer Hofgärtner, Kleinheubach, Bayern. E. Lindgren, Director der landwirthschaftlichen Schule bei Stockholm.

### Kurze Notizen.

**Chemische Untersuchungen über die Ernährung der Pflanzen, von W. Knopp.** Schon im Jahre 1858 hatte Knopp Versuche begonnen, um die Liebig'sche Theorie zu stützen: 1) dass die Pflanze ihren Bedarf an Kohlenstoff aus der Kohlensäure und nicht aus dem Humus beziehe, 2) dieselbe nicht allein von der Bodenfeuchtigkeit lebe, 3) sie durch saure Wurzelabscheidungen den festen Boden angreife. Die früheren Versuche werden in umfassender Weise aus

verschiedenen Gesichtspunkten aufgenommen und vervollständigt, und erlauben folgende allgemeine Resultate abzuleiten. 1) Das ganze Gewebe einer Landpflanze von der Epidermis der Blätter an bis zur Spongiola der Wurzeln ist mit kohlenensäurehaltiger Luft erfüllt, deren Sauerstoffgehalt in allen Organen über der Wurzel abnimmt, während hier der Kohlenensäuregehalt zunimmt. 2) Alle Organe absorbiren Sauerstoff unter Kohlenensäurebildung. Diese Kohlenensäure geht Nachts unverändert nach Aussen, Tags wird ein Theil durch die Blätter wieder zersetzt. Die von Saussure ermittelte Thatsache, dass grüne Pflanzentheile Tags Sauerstoff, Nachts Kohlenensäure angeben, sowie dass Wurzeln unter steter Sauerstoffaufnahme Kohlenensäure bilden, mögen unbestritten bleiben, aber ein vegetirender ganzer Organismus einer Landpflanze zeigt andere Erscheinungen. Hier stellt sich bei manchen, z. B. der Bohne, die alternirende Ausscheidung von Sauerstoff und Kohlenensäure auch heraus; allein sehr kräftig arbeitende Landpflanzen, wie Mais, entwickeln Tag und Nacht Kohlenensäure aus der Wurzel, sobald die Blätter mit der Luft in Berührung bleiben, so dass Mais aus einem Boden zu ihrem Bedarf noch Mineralsalze zu lösen vermag, aus dem die Bohne nichts mehr aufzunehmen vermag. 3) Es ist wahrscheinlich, dass die Kohlenensäure am allerwenigsten zur Lösung der Mineralien ausserhalb der Wurzel dient. 4) Man wird aber auch zugeben müssen, dass in speziellen Fällen auch die im Pflanzenreiche sehr verbreiteten organischen, nicht flüchtigen Säuren an dieser Wirkung mit theilnehmen können. Es ist indessen nicht zu übersehen, dass Gräser ausser Kohlenensäure und geringen Mengen organischer Materie noch wesentlich mehrfach — kohlen-saure — Kalk- und bei kalireicher Nahrung auch geringe Mengen von Kali wieder aus der Wurzel abscheiden, während von den Mineralsäuren: Salpetersäure, Schwefelsäure, Phosphorsäure nichts zurückkommt. Man muss es für möglich halten, dass auch rückläufige Basen auf die nächste Umgebung der Wurzeln einen Einfluss ausüben, der Art, dass alternirend, wenn die ausgesonderte Kohlenensäure entfernt ist, auch jene Basen irgend eine chemische Wirkung auf den die Wurzeln berührenden Boden äussern. 5) Was die Art und Weise betrifft, wie die löslich gemachten Mineralstoffe gegen die Wurzelabscheidungen ausgetauscht werden, so herrscht darüber noch ein völliges Dunkel, gewiss ist nur so viel, dass die rein physikalische Endosmose und durch Concentrationsdifferenzen bedingte Diffusion keineswegs zur Erklärung dieser Vorgänge ausreicht. Die Thatsachen, welche als Ergebnisse der Versuche über das Verhalten des Zellgewebes zu Lösungen verschiedener Concentrationen gefunden worden, ferner die, dass die zartesten Wurzeln in sauren neutralen bis schwach alkalischen Lösungen ihren sauren Saft bewahren, dass eigenthümliche Widerstände sich nachweisen lassen, welche lösliche Salze beim Eintritt in das Gewebe mehr oder weniger zurückhalten, und wenn sie einmal aufgenommen sind, in destillirtes Wasser wieder auszutreten ganz und gar hindern, alles dies sind Erscheinungen, welche darauf hindeuten, dass jene rein physikalischen Vorgänge durch andere noch unbekanntes sehr modifizirt werden.

(Annal. der Chem. & Pharm. CXXIX, 237.)



*Grosser Katzenkopf,*

*(vom Hochstamm.)*

## Grosser Katzenkopf, Catillac.

Mit Abbildung.

Wir geben hier die Abbildung einer noch vielfach unter andern Namen vorkommenden höchst schätzbaren Wirthschaftsbirn. Dieselbe ist sowohl zum Einkochen, wie zu Compots und gewöhnlichem frisch gekochtem Obst, als zu Obstwein zu gebrauchen und gehört jedenfalls zu unsern einträglichsten Birnsorten.

Diese Birn ist im Illustr. Handb. II. Band Nro. 251 recht gut dargestellt und namentlich die sehr charakteristische Höhlung im Kernhaus und das grosse rundlich ovale Blatt gut abgebildet.

Wir finden diese Birnsorte in Mittel- und Süddeutschland vielfach verbreitet, auch in Frankreich, namentlich im Elsass. In Württemberg kommt sie unter dem Namen Schlegelbirn, Pfandbirn, Klotzbirn öfters vor und findet sich in wahren Riesenbäumen da und dort an den Landstrassen.

Ueber die grosse und frühe Tragbarkeit dieser Sorte kann ich folgendes Beispiel mittheilen.

In dem Sortiment der Hochstämme stand in Hohenheim ein Winterbirn-Baum, welcher wohl 10 Jahre lang nicht ein einziges Mal eine ausgebildete Frucht trug und daher gar keinen Ertrag lieferte. Ich pflanzte den Katzenkopf darauf und zwei Jahre darnach wurde der Ertrag schon für 5 fl. verkauft. Merkwürdig war auch, dass nun die Unterlage anfang an den stehen gelassenen Zweigen gut ausgebildete Früchte zu tragen, die ich alsbald für die Mannabirn erkannte.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr kräftig und bildet auf seinem Standort bald starkkronige Bäume, die als Wirthschaftsbirnen ihren Platz immer reichlich lohnen.

Es verlangt übrigens der Grosse Katzenkopf, wie alle grossfrüchtigen Birnen einen kräftigen und etwas tiefgründigen feuchten Boden um seine volle Tragbarkeit zu entwickeln. **E. L.**

## Noch einmal die Kirsche Königin Hortensia.

Ueber diese vortreffliche Kirschsorte ist bereits so viel geschrieben und namentlich die Identität derselben mit *Monstreuse de Bavay*, *Hybrid de Laeken* u. s. w. gilt als eine so ausgezeichnete Thatsache (vgl. *Illustr. Handb. d. Obstk. Bd. III. p. 167 fl.*

u. s. w.), dass ich lange Zeit Bedenken trug, meine abweichenden Wahrnehmungen mitzutheilen. Da ich indessen über die Tragbarkeit dieser Sorte so auseinander gebende Urtheile kennen lernte (vgl. Pomol. Monatsschr. 1860), so halte ich es doch für angemessen, auf die hier beobachteten Unterschiede aufmerksam zu machen.

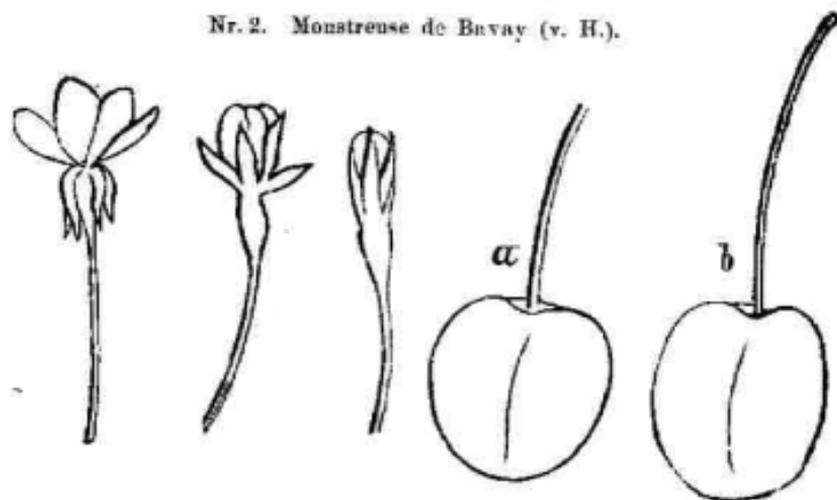
In den hiesigen Gärten kommen zwei verschiedene Formen dieser Kirsche vor, welche in der Frucht nur sehr schwer zu unterscheiden sind, dagegen im Habitus des Baumes, in den Blättern, und namentlich in den Blüthen sehr auffallende Verschiedenheit zeigen. Die eine Form, welche ich unter dem Namen *Reine Hortense* noch von dem ehemaligen Besitzer der Travemünder Baumschule, dem hochverdienten Pomologen Hrn. Bebreus erhalten, die sich in andern hiesigen Gärten auch unter dem Namen *Donna Maria* findet, gleicht im Habitus des Baumes, Blüthe und Blattwerk einer Glaskirsche, junge Exemplare haben auch oft Blätter, die denen der Rothen Maikirsche sehr ähnlich sehen. Diese Form zeigt sich als Hochstamm, wie als Zwerg und auch als Topfbaum auf Mahaleb veredelt ganz gut tragbar.

Die andere Form dagegen, welche ich von Van Houtte aus Herrnhausen und noch anders her übereinstimmend erhalten, zeigt davon sehr merckliche Verschiedenheit. Die auch an jungen kräftigen Stämmchen verhältnissmässig sehr dünnen Jahrestriebe hängen abwärts wie bei der Ostheimer Weichsel, während sie bei der andern Form aufwärts stehen. Die Rinde ist bei der ersten Form mehr rothgrau, bei dieser mehr gelblich. Die Blätter sind schmaler und kleiner als bei der ersten. Den am meisten in die Augen fallenden Unterschied zeigen aber die Blüthen. Die der ersten Form gleichen im Ganzen denen der Rothen Maikirsche, die der zweiten dagegen, welche bei mir auf völlig gleichen Standort genessenden Topfbäumchen immer um 4—8 Tage später aufbrechen, sind so eigenthümlich geformt, wie ich es an keiner andern Kirschsorte noch beobachtet. Die Knospe ist ausnehmend lang und spitz durch die sehr schmalen Kelchblätter. Diese sind nämlich nur etwa 3 Millim. breit (während sie bei der andern Form über 4 Millim. in der Breite messen), und mit einem langen gebogenen Zipfel versehen, was der Blüthe ein ganz besonderes Ansehen verleiht. Die beifolgende Zeichnung wird diesen Unterschied am besten darthun.

Diese zweite Form nun zeigt sich hier viel schlechter tragbar, als die erste. Von jungen Bäumchen, die sehr reich blühten und während der Blüthen sorgfältig gegen Wind und Kälte geschützt wurden, habe ich nur erst in den letzten 3 Jahren jedesmal einige wenige Früchte erhalten, nachdem sie mir vorher schon mehrere Jahre nach reichem Blühen ganz ohne Frucht geblieben waren. Die erste Form dagegen trug selbst als Topfbaum gleich im ersten Jahre, wo sie zur Blüthe kam, einige Früchte und hat damit nie ausgesetzt. An der Frucht kann ich dagegen nur höchst unbedeutende Unterschiede wahrnehmen. Nr. 2 hat bisweilen, namentlich bei der Topfkultur, etwas mehr runde Früchte, wie Fig. a eine solche zeigt. Sonst wollte es mir wohl bisweilen scheinen, als ob der Geschmack derselben noch etwas feiner und piquanter wäre, als der von Nr. 1, auch die Farbe bei voller Reife vielleicht etwas dunkler. Die eigenthümliche Pfäumenkern-ähnliche Gestalt des Steines haben beide Formen.

Die hier mit Nr. 2 bezeichnete Form ist, wie erwähnt, diejenige, welche ich übereinstimmend aus verschiedenen Quellen

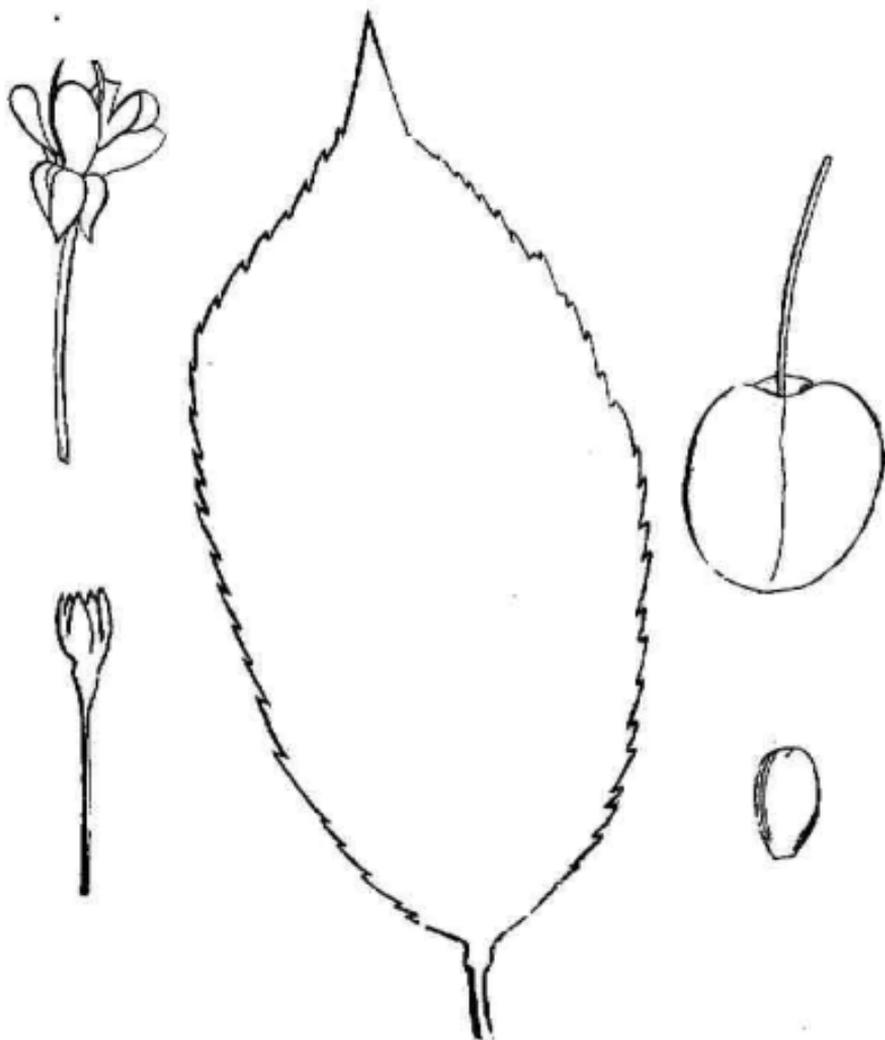
Nr. 2. Monstreuse de Buvay (v. H.).



erhalten habe, während die mit Nr. 1 bezeichneten mir von Travemünde allein zugekommen ist, sonst aber allerdings sich hier schon in mehreren Gärten seit längerer Zeit verbreitet vorfindet, vielleicht eben daher stammend? Ich kann mir nicht wohl denken,

dass ich von Herrn Behrens eine unrechte Sorte erhalten habe, da, wie gesagt, die Frucht in allen Merkmalen mit den Beschreibungen stimmt.

Nr. 1. Reine Hortense. (Trav.)



Sollte es nicht von dieser anfänglich ja unter so vielen Namen verbreiteten Kirsche doch mehrere Formen geben, die nur ausserordentlich ähnliche oder gleiche Früchte besitzen? Die abweichen-

den Urtheile über die Tragfähigkeit konnten vielleicht hierin ihren Grund haben.

In letzterer Beziehung erlaube ich mir aber noch auf die Beobachtungen hinzuweisen, welche Herr Hofgarteninspector Borchers, Vorstand der K. Obstbaum-Plantage zu Herrnhausen, in seiner 1863 erschienenen „Anleitung zur Vervollkommnung des Obstbaues“ veröffentlicht. Dieser edlen Kirschsorte ist in jenem Buche ein besonderer Abschnitt (p. 138 ff.) gewidmet, und nur für sie das Anpflanzen in Pyramidenform an nicht zu sehr geschützten Orten empfohlen. Mässiger Wind befördere den Fruchtsatz, welcher am geschützten Spalier oft ganz fehlschlage. Ich habe von Herrn Borchers ein sehr schönes Exemplar in vollkommener Pyramidenform, so schön, wie man diese bei Kirschen selten findet, erhalten und an einem ziemlich freien Standorte angepflanzt. Seiner Zeit werde ich mir erlauben, die Resultate auch dieser Kultur mitzutheilen. Habitus und Blattwerk dieser Pyramide zeigte nun im verflossenen Jahre schon deutlich, dass auch sie der oben erwähnten zweiten Form angehört. Da ich nun beide Formen als Topfbäume, als freistehende Zwerge, als Hochbäume und am Spalier kultivire und auch auf verschiedene Unterlagen veredelt habe, so hoffe ich bald über diese mich sehr interessirenden Kirscharten weitere Aufschlüsse in Betreff des besten Gedeihens zu erhalten.

Kiel im Januar 1865.

Prof. Wih. Seelig.

Nachschrift der Redaction. Herrn Professor Seelig muss man den besten Dank sagen für die feine und genaue Beobachtung, welche er in dem vorstehenden Aufsätze über eine unserer herrlichsten Kirschen-Varietäten uns liefert. Ich werde im kommenden Frühlinge, wenn meine Baumschulbäume von den 4 Varietäten, die ich von der betreffenden Frucht habe, Blüthe entwickeln, auch meinerseits auf den wahrgenommenen Unterschied achten. Es liegt in der gemachten Wahrnehmung ein neuer Beweis vor, dass wir nicht wohlthun, namentlich bei solchen nicht zu unterscheidenden Früchten, die der Angabe nach an verschiedenen Orten erzogen sein sollen, sofort Identitäten anzunehmen. Wahre Identitäten finden nur da Statt, wo verschiedene Benennungen nur durch Unkunde entstanden sind und die verschieden benannten Sorten sich auf denselben Urstamm zurückführen lassen. So ist z. B. Liegels Winterbutterbirn doch höchst wahrscheinlich keine wahre Identität der Kopertschen fürstlichen Tafelbirn, obgleich Frucht und Baum nicht zu unterscheiden sind. Denn wenn bei einer ganz kürzlich in den Monatsblättern über die letzte aus Kopertsch gegebene Nachricht gesagt wird, dass in Kopertsch ein Fall vorgekommen sei, wo die treffliche Frucht sich aus Samen identisch reproducirt habe, so kann man die Behauptung

des Herrn Pfarrers Langoecker zu Buschitz auch nicht ohne Weiteres für unwahr erklären, dass er seine Liegels Winter-Butterbirne aus dem Kern erzogen habe. Lassen derartige angeblich an verschiedenen Orten erzogene Früchte in Gesundheit und Tragbarkeit nichts zu wünschen übrig, so ist es für die Praxis wohl gleichviel, wenn man sie als Identitäten betrachtet. Haben aber anscheinend identische treffliche Früchte irgend einen Mangel, wie im vorliegenden Falle unsere Kirsche, so thut man gewiss wohl, sie noch weiter genau zu beobachten, ob sich nicht noch Unterschiede finden, und dann nur die beste Varietät zu behalten. So ist es mir schon öfter vorgekommen, als ob die vielleicht von v. Mons erzogene Amalia von Brabant tragbarer sei, als Hartenponts' Winterbutterbirn, und wir werden auch die angeblich in England erzogene Gansells Bergamotte noch genau darauf ansehen müssen, ob sie nicht tragbarer ist als unsere Rothe Dechantbirn, von der ich sie allerdings bisher in Frucht nicht unterscheiden kann. Ich habe überhaupt alle von mir bisher wahrgenommenen Identitäten in der Baumschule doch noch immer unter getrennten Namen für etwaige weitere Untersuchungen fortgeführt.

Oberdieck.

## Pomologische Mittheilungen von Fr. Jahn.

Herr Baron von Bose machte S. 43 dieses Jahrgangs mehrfache interessante Bemerkungen über Früchte, zu welchen ich mir einige Erläuterungen erlaube.

1) Die Ansicht, dass Beurré gris rouge, Beurré d'Amboise Beurré d'Isambert, (Diels normännische rothe Herbstbutterbirne,) doch nur eine vom Standorte oder von der Unterlage bedingte Ausartung der gewöhnlichen Beurré gris sei, worauf ich unter letzter im Illustr. Handb. II. Seite 100 hinwies, ist nicht allein in Deutschland, sondern auch in Belgien, Frankreich und England verbreitet, und auch schon von Quintinye und Duhamel ausgesprochen worden, in welcher Beziehung man nur z. B. die belg. Annal. der Pomologie I. S. 55, de Liron d'Airol. Liste synon. S. 44 und dessen Table synon. S. 9, das Verzeichniss von Leroy von 1863, den Londoner Catalog und Hoggs Manual zu vergleichen braucht, um die betreffenden Namen als Synonyme der Beurré gris zugetheilt zu finden. Wie Diel, so haben jedoch später Couverchel, Poiteau, und in neuester Zeit auch Decaisne die rothe als eine selbständige Varietät aufrecht zu erhalten gesucht und besonders der Letztgenannte gibt in Jard. fruit. III. tab. 41 und 42 Abbildung und Beschreibung beider Früchte nach einander, indem er unter Beurré gris, von ihm Poire de Beurré genannt, sagt, es bedürfe nur der bildlichen Darstellung beider Birnen, um

das Urtheil der heutigen Pomologie zu berichtigen. Wirklich zeigt auch seine Poire d'Amboise eine verschiedene (um den Kelch eirunde, nach dem Stiele zu kurzbirnförmige) Gestalt gegen die von ihm (ähnlich unsrem Holzschnitte im Illustr. Handuch, nur voller, also oval-eirund) abgebildete Poire de Beurré, welche letztere ringsum bräunlich berostet und ohne Röthe abgebildet, während die Farbe der d'Amboise grüngelb, mit Punkten und verwaschener starker Röthe an der Sommerseite ist, so dass, zumal da die Vegetation etwas verschieden angegeben wird, die Differenz beider, in Güte und Reife sonst ziemlich gleich beschriebener Birnen nicht wohl bezweifelt werden kann. Ob nun Herrn von Bose's im Freien gut gedeihende, etwas später als die graue reifende, rothe, die Frucht Decaisne's ist, steht dahin. Fast möchte ich in Hrn. Decaisne's Poire d'Amboise die von mir im Illustr. Handb. II. S. 337 beschriebene Amboise, Herbstbutterbirne von Amboise (Diel VIII. S. 81) ansprechen, welche mehrfach Aehnlichkeit hat, deren Reife jedoch meist später als die der Beurré gris ist. Wahrscheinlich ist meine Amboise auch die Rothe Butterbirne, Beurré rouge des T. O. G. XI. S. 85, Tafel 5, die ich früher übersehen habe. Zur Erlangung von Gewissheit über diese Vergleichenungen macht sich der Bezug von Reisern von Herrn Decaisne nöthig und habe ich darüber schon im letzten Herbste mit Herrn Superintendent Oberdieck Rücksprache gepflogen.

2) Wie man durch längere Beschäftigung mit einem Gegenstande immer weiter schreitet, so ist mir nach und nach, besonders aus der Vegetation der von Hrn. Leroy in Angers bezogenen Gile ô Gile (die bei ihm die Synon. Dagobert und Janssens, bei Tougard auch die Syn. Giles oh! Giles, Gros Gobet und Garde écorce hat) klar geworden — dass dieselbe vom Grossen Katzenkopf, der ihr in Grösse und auch etwas in der Form ähnlich ist und deshalb wohl öfters mit ihr verwechselt wird, verschieden ist, denn der Catillac werden in Verzeichnissen oft die Synon. Gile ô Gile und Gros Gilot, letzteres auch von der Lyoner Versammlung und von der Leroy beigegeben, wesshalb ich sie im Illustr. Handb. unter Grossen Katzenkopf mit anführte und in meinem neuen Verzeichnisse diesem das Gros Gilot hinzugab.

Wie Decaisne nachweist, dessen IV. Band des Jardin fruit. mir bei Abfassung der Beschreibung des Grossen Katzenkopfs nicht vorlag, in welchem er Taf. 1 die Gile ô Gile als Gilot, und

Taf. 4 die Catillac (ohne Zugabe der Synon. Gile ô Gile oder Gros Gilot) beschreibt, gehen unter dem Namen Gros Gilot auch andere Früchte, (die eine davon hat Bivort im Alb. I. tab. 35 als eine sehr grosse längliche Birne abgebildet), so dass auch diese Benennung noch irre führen kann. Die Beschreibung der Gile ô Gile im Illustr. Handb. würde folgen können, allein es wird mir immer wahrscheinlicher, besonders durch die sehr ähnliche Vegetation, dass ich die in meinem trocknen Bergboden und auf Hochstamm klein gebliebene Frucht im Illustr. Handbuch II. S. 364 als Geerards Bergamotte beschrieben habe. Auf Hochstamm bleibt die Frucht nemlich nach Willermoz, Poir. pag. 204 (1849), den Decaisne citirt, klein, wird aber süsser und besser und das von Decaisne als abknackend bezeichnete Fleisch ist nach Leroy halbschmelzend; das der Dagobert hat Diel I. S. 167, sogar als schmelzend, müskirt gezuckert . . . geschildert. Ich bitte also die Besitzer des Illustr. Handb., der Genannten eventuell diese Bemerkungen und dass sie am Spaliere und Zwergbaume so gross wie der Grosse Katzenkopf, doch etwas mehr rundlich, bergamottförmig wird, hinzuzufügen und nach Belieben auch die Synonyme Decaisne's zu seiner Gilot: Amour, (partim), Belle Garde, Bergamote, Gerard oder Geerard, Cirée d'hiver, Fontarabie à cuire, Gilogile, Gros Franc Real, Gros Gilot, Gros Grillaud, Livre de Bourgogne, Pecquini, Poire de 16 onces, Ris de loup, Teton de Venus, Tresor . . . (partim) und von ihnen die betreffenden vom Grossen Katzenkopf abzustreichen.

3) Zu Herrn von Bose's Bemerkungen in Betreff der im II. Bande des im Illustr. Handb. allerdings etwas vermengten Du Curé mit Paternoster und der letzteren mit Clairgeau, möchte ich die gleichen einleitenden Worte wie unter 2 vorausschicken, denn die zu benutzende Literatur lies über Manches damals im Dunkel. Letzteres wird sich jedoch durch die von Hrn. Superintendent Oberdieck für das nächste neue Birnenheft in Aussicht gestellte Beschreibung der Paternoster bald aufhellen, und diese wird darthun, dass alle 3 Sorten unter sich verschiedene selbständige Früchte sind. Zu der Ansicht, dass die Curé mit Paternoster identisch sein könne, gab das der ersteren von Bivort zugefügte Synonym Paternotte Veranlassung, sie ist indessen schon in den Beschreibungen der Pastorenbirne S. 504, wie der Clairgeau S. 505 ziemlich widerlegt. Ferner hat die Vermuthung, dass die Clairgeau

früher als Paternoster bekannt gewesen sei, Decaisne mit seiner Bemerkung zu letzter im *Jard. fruit*, II. Lief. 20 hervorgerufen, indem er sagt: „Cette variété a été décrite dans les *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1854, et, probablement par erreur, sous le nom de *Beurré Clairgeau* dans l'*Album pomologique de Bivort*, vol. 4. pag. 143<sup>a</sup>. Auch Herr J. de Liron d'Airol. muss den Sinn dieser Worte ähnlich wie ich verstanden haben, indem derselbe bald darauf in der *Revue horticole* Nro. 23. von 1862 (daraus in *Monatsschrift* IX. S. 82) erklärte, Herr Décaisne befinde sich im Irrthume, wenn er im *Jard. fruit*, 20. Lief., sage, Herr de Jonghe, Verfasser der Beschreibung der *Clairgeau* in Bivorts Album, habe die Paternoster unter dem Namen *Clairgeau* beschrieben; beide seien bestimmt verschieden. Herr de Jonghe habe richtig die *Clairgeau* vor sich gehabt und Hr. Decaisne werde dies erkennen, wenn er die *Clairgeau* in allen Stadien ihres Wachstums und in der Reife genau beobachten wolle. (Die von Decaisne in 56. Lieferung des *Jard. fruit*. gegebene Beschreibung und sehr schöne Abbildung der *Clairgeau* war damals noch nicht erschienen.) — Nach dieser Mittheilung in der *Monatsschrift* hielt ich zeither eine Berichtigung des im *Illustr. Handbuche* Gesagten nicht für so dringlich, dass die Beschreibung der Paternoster, welche sie bringen sollte, nicht noch abgewartet werden könne.

4) Was die dem *Illustr. Handb.* unter Briel'scher *Pomeranzenbirne* zum Vorwurfe gemachte unpassende Uebersetzung der „*Brutte bonne*“ durch „*guter Wildling*“ betrifft, so kann ich diesen Tadel nur an Mayer in *Pomona Franconica* S. 256 zurückgeben, denn aus letzterer sind die betreff. Synonyme mit ihrer deutschen Uebersetzung entnommen, und mache ich für mich selbst überhaupt auf grosse etymologische Kenntnisse nicht Anspruch.

Anm. der Redact. Zu dem vorstehenden Aufsatz erlaube ich mir noch hinzuzufügen

1) Dass ich die *Poire d'Amboise* des Hr. Decaisne von demselben erhalten habe, und nachdem der Probezweig 1863 und 64 getragen hat, dieselbe weder in Vegetation noch Frucht deutlich von der Grauen Herbstbutterbirn habe unterscheiden können. Namentlich fehlte, obwohl die Früchte besonnt sassen, alle Röthe und fand ich nur den Unterschied, dass, während die freistehende Graue Herbstbutterbirn wieder, nach vollster Blüthe nichts ansetzte, der Probezweig der *Amboise* mehrere Früchte behielt.

2) Die *Clairgeau* besitze ich von Hr. De Jonghe, Hr. Behrens, Herrn Lépère überein, die *Curé* von Papeleu durch Urbanek, und von der *Soc. von Mons* mit den Synonymen *Comice de Toulon*, die *Pater noster* von der *Soc.*

v. Mons und Herrn Decaisne überein, alle 3 Sorten sind aber doch in der Vegetation auf den ersten Blick verschieden, so dass nicht wohl zu denken ist, dass Rivort im Album die Pater noster unter dem Namen Beurré Clairgeau sollte beschrieben haben. Dass auch die Curé den Beinamen Pater-notte bekommen hat, liegt vielleicht darin, dass man in Pater notte einen andern Ausdruck für den Namen Monsieur le Curé finden wollte; die Pater noster hat indess, nach den jetzt vorliegenden Nachrichten, ihre Benennung von einem Apotheker des Namens. Oberdieck.

## Der Obstbau im württembergischen Oberamtsbezirke Hall.

Der Oberamtsbezirk Hall wird durch den Kocherfluss in 2 ungleiche Hälften getheilt. Hiedurch zerfällt er bezüglich des Obstbaues in drei, in klimatischer Hinsicht wesentlich von einander verschiedene Zonen, nämlich in die westlich vom Kocher gelegene Zone, der Rosengarten genannt, in das Kocherthal und in die östlich vom Kocher gelegene Zone, die Thüngenthaler und Ilsofer Ebene genannt. Der Rosengarten hat eine durchschnittliche Höhe von 1100 par. Fuss über dem Meere und ist durch die hallischen Randgebirge gegen den West- und Nordwestwind grösstentheils geschützt, aber auch wegen der nahen Tannenwälder etwas feuchter; das Kocherthal liegt durchschnittlich 820 par. Fuss über dem Meere und ist gegen heftige und kalte Winde geschützt, während die Ebene (3. Zone) bis zu 1430 par. Fuss sich erhebt und von allen Seiten dem Winde ausgesetzt ist. Der ganze Bezirk gehört dem Gebiete des Muschelkalks und nur ein Theil der östlichen Zone dem Keupergebiet an. Die westliche Zone und das Kocherthal haben einen nur wenig tiefgründigen Boden. In der erstern lagert oft schon in einer Tiefe von 2—3' Gyps, in dem letztern Muschelkalk, während in der östlichen Zone ein tiefgründiger, fetter Lehmboden die Regel bildet.

Diese klimatische und Boden-Verschiedenheit prägt sich nun auch vollständig in dem grösseren oder geringeren Grad von Vollkommenheit des Obstes aus. Im Thale, wo auch die Blüthe 6—14 Tage früher eintritt, als auf der Hochfläche, entwickelt sich das Obst im Durchschnitt besser, als in den beiden andern Zonen, wird grösser und schöner, und wohl auch aromatischer; auch wird in den zahlreichen Gärten der Stadt Hall viel edles Tafelobst gebaut. In der östlichen Zone erreichen die Früchte häufig

noch dieselbe Güte, wie im Thal, aber sie bleiben etwas kleiner, und stehen diesen auch an intensiver Färbung nach. Ueberdies ist hier das Wirthschaftsobst vorherrschend, und die intelligenten Landwirthe dieses Bezirke haben es sich seit Jahren angelegen sein lassen, die bessern Mostobstsorten anzubauen. Am ungünstigsten für den Obstbau ist die westliche Zone, wo das Obst fast durchweg klein bleibt und ein weniger edles Ansehen bekommt. Der Grund hierfür ist in den oben angegebenen klimatischen und geologischen Verhältnissen zu suchen. Doch herrscht auch hier ein ziemlicher Unterschied je nach den einzelnen Lagen und Sorten. Was die letztere betrifft, so ist auch hier das Mostobst vorherrschend.

Trotz dieser mannichfach ungünstigen Umstände steht der Obstbau gegenwärtig auf einer Stufe, die dem Bezirke Ehre macht, und welche zeigt, dass durch Ausdauer und weise Berücksichtigung der natürlichen Verhältnisse auch da etwas Gutes erreicht werden kann, wo man vor noch nicht gar langer Zeit bei jeder Gelegenheit die Aeusserung vernehmen konnte: „Unsere Gegend eignet sich nicht für den Obstbau“.

Diesen günstigen Erfolg verdankt der Bezirk zunächst einigen wackern Männern, die durch eine lange Reihe von Jahren hindurch durch Aufmunterung und Belehrung, durch Anpflanzung besserer Sorten und durch unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an der Emporbringung des Obstbaues gearbeitet haben, und deren Namen wohl würdig sind, in den Annalen der Pomologie genannt zu werden. Dieselben sind: der verstorbene Stadtschultheiss Wibel in Hall, der noch lebende, 82jährige Major v. Buhl-Eltershofen zu Eltershofen, der verstorbene Seilermeister Kolb in Ilshofen und dessen noch lebender Sohn, Oekonom Kolb daselbst. In neuester Zeit ist es der Gartenbauverein in Hall, der durch die von ihm veranstalteten Obstausstellungen das Interesse rege erhält, auf Richtigstellung der Nomenclatur sein Augenmerk richtet und durch Vertheilung von Edelreisern besserer Sorten auf die Verdrängung des da und dort noch vorhandenen geringeren Obstes hinwirkt. Auch der landwirthschaftliche Verein hat durch seine Ausstellungen vielfach anregend gewirkt.

Aus den vielen vorhandenen besseren Sorten können die folgenden als in allgemeiner Verbreitung stehend bezeichnet werden:

## I. Aepfel.

Weisser Winter-Calvill, als Quittenapfel, gedeiht hochstämmig und als Pyramide sehr gut und liefert selbst in freien Lagen schöne und grosse Früchte.

Rother Herbst-Calvill, als Himbeerapfel, von ausnehmender Fruchtbarkeit in allen Lagen.

Danziger Kantapfel, als Calvillartiger Winterrosenapfel, ist eine der tragbarsten Sorten des Bezirks, und bringt grosse, tiefroth gefärbte prachtvolle Früchte.

Kaiser Alexander, liefert in allen Lagen jährlich reiche Ernten, und sind in der Regel die auf der Höhe gewachsenen Früchte grösser, und auch lebhafter gestreift, als die im Thale.

Pariser Rambour-Reinette, als Englische und Canada-Reinette, wetteifert bezüglich der Fruchtbarkeit mit dem Danziger Kantapfel und bringt in allen Lagen hoch- und niederstämmig Früchte von hervorragender Grösse und Schönheit.

Winter-Goldparmäne, vereinigt auch hier alle Eigenschaften einer vorzüglichen Sorte, und ist wohl die beliebteste im ganzen Bezirke.

Orleans-Reinette; erst in neuerer Zeit eingeführt und verbreitet, erweist sich dieselbe nach Fruchtbarkeit und Schönheit der Früchte als eine der empfehlenswerthesten Sorten.

Königlicher Kurzstiel, wie die vorige Sorte.

Luikenapfel, entwickelt auch hier dieselben guten Früchte, auch hier dieselben guten Eigenschaften, wie anderwärts; nur ist zu bedauern, dass durch herumziehende Baumhändler viele aus dem Kern des Luikenapfels gezogene, unveredelte Bäume früher hieher kamen, die zwar immer wieder einen Luikenapfel geben, der aber dem wahren an Grösse und intensiver Färbung nachsteht.

Kleiner Fleiner, ist recht fruchtbar und liefert schöne und gute Früchte.

## II. Birnen.

Stuttgarter Gaishirtenbirne, kommt in einer grösseren und kleineren Varietät vor, von denen die letztere mehr Aroma hat, als die erstere. Gehört unter die tragbarsten Sorten des Bezirks.

Zinks rothe Jungfernbirne, unter dem Namen „Jungfern-

birne“ allgemein bekannt und geschätzt; eine äusserst fruchtbare Sorte, die aber etwas warmen Stand verlangt.

Sommer-Eierbirne, auch als „Beste Birne“ bekannt, liefert fast jährlich gute Ernten.

Römische Schmalzbirne, als „Madamebirne“, gedeiht in allen Lagen und ist sehr fruchtbar.

Weisse Herbstbutterbirne, heisst hier gewöhnlich Herbstbergamotte, und liefert besonders in etwas feuchtem Boden grosse und schöne Früchte.

Knausbirne, auch Weinbirne oder Pfullinger genannt, ist jährlich tragbar und namentlich als Dörrobst sehr geschätzt; jedoch werden die Früchte im allgemeinen nicht so gross und schön, als in den altwürttembergischen Landen.

Palmischbirne, ist vielleicht die fruchtbarste Sorte des Bezirks, die jährlich voll trägt.

Welsche Bratbirne, entschieden die verbreitetste Birne und sehr fruchtbar.

Champagner Bratbirne, auch hier die beste Mostbirne und fast jährlich tragbar.

Kargenbirne, aus dem Oberamt Gaildorf stammend, gibt Bäume wie die Eichen und ist äusserst tragbar. Der Most kommt dem der Champagner Bratbirne sehr nahe.

Ausser diesen besitzt der Bezirk auch einige, ihm eigenthümlich angehörige Birnsorten von Werth. Dahin gehören:

Die Haller Rothbirne, wegen ihrer schönen rothen Färbung auf der Sonnenseite gewöhnlich, aber mit Unrecht, Blutbirne genannt, eine mittelgrosse, rundbauchige, oder auch längliche Herbstwirthschaftsbirne, zum Rohgenuss recht angenehm und zum Dörren von grossem Werth. Der Baum wird eichengross, ist sehr tragbar und erreicht ein Alter von mehr als 100 Jahren. (Ill. Handb. der Obst. II. S. 427.)

Die Haller Blutbirne, rothe Mostbirne genannt, eine wahre Blutbirne von rundlicher Form, zum Dörren von grösserem Werth als zu Most, da sie, allein gemostet, kein helles Getränk gibt. Der Baum wird nicht gross, ist aber sehr fruchtbar.

### III. Steinobst.

Was dieses betrifft, so beschränkt sich der Anbau desselben hauptsächlich auf die Gemeine Hauszwetsche, von der man

in den Baumgärten ganze Wälder antrifft, weil man allgemein der Ansicht ist, dass die so dicht stehenden Bäume viel fruchtbarer seien. Dass dadurch die Früchte unvollkommener bleiben und ihre wahre Güte nicht erlangen, wird nicht in Anschlag gebracht.

Von eigentlichen Pflaumen finden sich nur wenige in grösserer Verbreitung, z. B.

Die Aechte Haberpflaume, welche sich durch zahlreiche Wurzelansläufer fortpflanzt und sehr tragbar und wegen früher Reife beliebt ist.

Die Gelbe Eierpflaume, die auch hier ihrer Untugend, auf dem Baume zu faulen, getreu bleibt.

Die Grüne Reineclaud, die in verschiedenen Varietäten vorkommt und fruchtbar ist. Als hier einheimisch ist zu nennen:

Haussers Königspflaume (Liegel), eine grosse, ovalrunde, dunkelviolette Damascene ersten Ranges und von grosser Tragbarkeit. (Liegel, Beschr. neuer Obsts. III. S. 23.)

Kirschen sind, die Gemeine Weichsel ausgenommen, die sich durch Wurzelansläufer fortpflanzt, sehr selten, da dieselben gegen die Angriffe der in grosser Menge vorhandenen Staaren nicht gehörig geschützt werden können.

Eben so selten sind die Apricosen und Pfirsiche, obgleich die Stadt Hall vor 200 Jahren wegen ihrer ausgedehnten Pfirsichcultur auch in weiteren Kreisen berühmt war. In einiger Verbreitung stehen nur die Grosse gemeine Apricose und die Lina Hausser-Pfirsich, welche letztere wiederum der Stadt Hall eigenthümlich angehört, sich durch den Stein ächt fortpflanzt, sehr schön und gut und von ausnehmender Fruchtbarkeit ist, selbst auf freistehendem Hochstamm (Monatsschr. f. Pomol. VIII. S. 97.)

Die hier aufgeführten Sorten stehen wie bereits gesagt, in allgemeiner Verbreitung, während sich noch sehr viele andere Sorten einzeln vorfinden, und eine von mir entworfene Pomona Hallensis, in welche nur sicher bestimmte Sorten verzeichnet werden, zählt schon jetzt in Hochstämmen und Pyramiden 98 Aepfel, 57 Birnen, 1 Apricose, 4 Pfirsiche, 17 Kirschen (nur als Pyramiden in meinem Garten) und 40 Pflaumen.

**Hausser in Hall.**

## Ueber Zwetschensämlinge.

Offener Brief an Herrn Schamal in Jung-Bunzlau.

*Uebertrocknet*  
 78/66 S. 168-  
 176!

Sie werden sich wohl, geehrtester Herr, meiner Berichte erinnern, in welchen ich mein Entzücken über die von Ihnen erhaltenen einjährigen Sämlinge von Zwetschen, Birnen, Aepfeln und Rosen aussprach. Ich versicherte Ihnen, dass ich nie schöner bewurzelte Sämlinge gesehen habe und die Hoffnung hege, doch nun einmal Kernlinge von Zwetschen ziehen zu können, was mir früher nie hatte gelingen wollen, aber auch anderen nicht, wesshalb man bei uns diese köstliche und nützliche Obstsorte nur durch Wurzeläusläufer zu vermehren pflegt. Leider aber ist diese meine Hoffnung gänzlich getäuscht worden. Während die ebenfalls einjährigen Aepfel-, Birnen- und Rosen- (*Rosa canina*) Sämlinge prächtig heranwachsen, sind dicht daneben die auf's sorgfältigste gepflegten Zwetschen verkümmert. Kaum der zehnte Theil von ihnen ist noch am Leben und diese wenigen wachsen spärlich und lassen mit Gewissheit voraussehen, dass nicht aus einem einzigen Sämling ein Bäumchen hervorgehen werde. Dieselbe traurige Erfahrung haben diejenigen in der Umgegend gemacht, denen ich einige Hunderte von den mir von Ihnen verschriebenen Zwetschensämlingen abgelassen habe. Auch die kleinen Apricosenbäumchen, welche ich von Ihnen, höchst wahrscheinlich auf Zwetschenunterlage veredelt, erhielt, zeigen kein freudiges Wachstum und es scheint daher die Aufzucht der Zwetschen eine Bodenbeschaffenheit zu bedingen, wie wir sie eben hier nicht besitzen. Die an den Wurzeln hangenden Bodenreste zeigten an, dass der Boden dort bei Ihnen von sandiger Beschaffenheit sei, während wir es hier mit einem geschlossenen, kalten und lehmigen Boden zu thun haben.

Von allen meinen pomol. Freunden in hiesiger Umgegend ist es kaum einmal Einem gelungen, von vielen Tausenden ausgesäeter Zwetschensteine, wenn sie auch gut aufgingen, einzelne wenige Stämmchen zu erziehen; bei aller Mühe und Pflege werden es meist nur Dornbüsche, während die von Ihnen erhaltenen, wie schon gesagt, gar eingehen, oder doch nur den spärlichsten Wuchs zeigen. Es ist diess um so mehr zu bedauern, weil die übliche Erziehung dieser so überaus nützlichen Obstsorte aus Ausläufern seit mehreren Jahren nicht mehr so, wie früher, hat gelingen

wollen. Die Bäume werden theils durch die Schuld des kleinen Borkenkäfers, theils durch andere, dem Schreiber dieses unbekannte Ursachen, sehr bald keruhaul, stocken im Wachstum, zeigen viel dörres Holz und gehen wohl gar ein, so dass die Zahl der Zwetschenbäume in hiesiger Gegend sich von Jahr zu Jahr verringert. Sonst erhielten diese Bäume meist und leider die schlechtesten Stellen im Garten und brachten dabei doch von Zeit zu Zeit ihre, wenn auch deshalb weniger delicate, Früchte; jetzt muss man ihnen die wohlverdiente Pflege und Düngung angedeihen lassen, wenn etwas Lohnendes daraus werden soll und gar oft erreicht man doch nicht den gewünschten Endzweck.

Indem ich diesen offenen Brief an Sie zu richten mir erlaubte, geschah es in der Absicht, dass recht viele von diesem Verhalten der Zwetschenbäume in hiesiger Gegend Kunde erhalten und dadurch vielleicht bewogen werden sollen, auch ihre hierin einschlagende Erfahrungen in unserer pomol. Zeitschrift zu veröffentlichen. Wir bitten freundlichst darum und ersuchen auch Sie, die Art und Weise gef. bekannt zu machen, wie bei Ihnen die heranwachsenden sowohl, als auch die bereits ältern und tragbaren Zwetschenbäume gepflegt und behandelt werden. Hochachtungsvoll und ergebenst empfiehlt sich Ihnen

Benndorf im Aug. 1865.

M. Thieme.

## Das Ringeln der Weintrauben

hat in diesem Sommer (1865) hier im Pomol. Institut ganz ausserordentliche Ergebnisse gezeigt und jeder, der die Resultate gesehen, ist davon überrascht.

Seit 1. August sind an der Südost- und Südwestmauer des Institutsgebäudes die Malingretrauben völlig reif; heute den 24. August sind bereits länger reif und ganz vortrefflich der Gelbe Gutedel (Pariser Gutedel) Weiser Kaisergutedel, eine der besten Frühtrauben, die Gelbe Seidentraube, Precoce de Seaumur, Rother Gutedel, Frühe Madeleine (sehr ähnlich dem Frühelevner aber etwas besser) und einige andere Sorten.

Unmittelbar nach der Blüthe wurden eine Anzahl Fruchtrathen dicht unter der Traube geringelt. Ueberall sind die geringelten Trauben in Grösse, Schönheit und Reife jenen Trauben weit voran, an welchen das Ringeln nicht angewendet wurde. E. L.

## Eine neue und sehr interessante Methode des Rebschnitts.

Hofgärtner Müller in der K. G. Wilhelma bei Canstatt hat eine neue und wie es sich zeigt, sehr praktische und vorzügliche neue Rebschnittmethode für Gärten wie für Rebberge erfunden.

Es werden die Rebstöcke  in dieser Weise mit 3 Pfählen versehen, die 2 seitlichen Pfähle oder Stäbe werden mit den betreffenden Pfählen des nächsten Stabes verbunden.

Man erzieht 2 kräftige Tragreben und diese werden auf 3 bis 4' Länge geschnitten und schlangenförmig um die 2 seitlichen schwächeren Pfähle gedreht und so angeheftet. Hierdurch wird die Bewegung der Säfte gehemmt und die Fruchtbarkeit befördert. Zugleich werden zwei starke passende junge Schosse zu Tragruthen fürs nächste Jahr ausgewählt und diese an dem mittlern senkrechten Pfahl angebunden.

Die Behandlung der Geize ist wie gewöhnlich.

Es leuchtet von selbst ein, dass diese Methode, die sehr gut aussieht, für Gärten besonders, einen grossen Werth hat.

E. L.

## Bemerkungen über den Frostspanner (Chimatobia Geometra brumata).

Derselbe ist im heurigen Frühjahr in unserer Gegend beschädigend, auf Obstbäumen in ruhig gelassenen Grasgärten sogar verheerend, aufgetreten. Dasselbe ist in vielen Gegenden Mährens und wohl seither auch in andern Provinzen der Fall gewesen.

Man glaube ja nicht, dass jene Verheerungen im heurigen Frühjahr den Höhenpunkt erreicht haben. Nach hier gemachten Beobachtungen ist noch keine Spur vorhanden, dass Mutter Natur die Vertilgung oder Verminderung desselben durch seine natürlichen Feinde, die Schlupfwespen, oder durch ungünstige Witterung besorgt hätte, sondern es haben sich alle Exemplare in der Gefangenschaft sehr gesund verpuppt. Dasselbe wird wohl auch im Freien der Fall gewesen sein. Diese in einem erbsengrossen grauen dichten Gespinnnt eingeschlossenen Puppen dürften nun,

in Folge der für dieses Ungeziefer sehr günstigen Witterung, im Herbste als kräftige Eierleger erscheinen und uns fürs künftige Jahr eine reiche Brut ansetzen.

Es ist also geboten, mit allen möglichen Mitteln durch menschliches Zutun dem Uebel entgegen zu wirken, wenn die allenthalben rasch steigende Obstkultur durch solche grosse Uebel im Allgemeinen nicht eine Entmuthigung oder einen Rückgang erleiden soll.

Das beste und sicherste Gegenmittel bleibt wohl die richtige und sorgfältige Anwendung des Theerrings, kommt aber in grossen Obstanlagen zu kostspielig und lässt sich nebstdem nicht wirksam genug überwachen. Anwendbarer im Grossen ist ein sorgfältiges tiefes Umgraben des Bodens unter den Obstbäumen vor dem Auskriechen der Schmetterlinge längstens bis Ende September. Die nahe unter der Erdoberfläche liegenden Puppen werden dadurch in die Tiefe gebracht, dadurch wird den Schmetterlingen sehr erschwert, sich heraus zu arbeiten. Nach angestellten Beobachtungen im vorigen Herbst erschienen bei umgestürztem Boden dieselben nur vereinzelt, in ungestörtem Grasboden aber häufig an den Baumstämmen.\*)

Das Abbrennen der Abends aufkriechenden oder herumfliegenden Schmetterlinge durch Strohbrände kann wegen seiner Feuergefährlichkeit nur in freien Obstgärten und nicht im Orte und Nähe der Häuser stattfinden.

Einen zweiten beinahe eben so gefährlichen Feind für unsere Obsternte haben wir heuer an dem Apfelwickler, Apfelmade (Tortrix oder Carpocapsa Pomonella), welcher in Folge der trocknen warmen Witterung seine Eier reichlich absetzen konnte, auch sind seine Maden in den Aepfeln sehr gesund und nicht eine von Schlupfwespen heimgesucht. Sie verpuppen sich also auch gesund und heuer früher als andere Jahre und dürften, falls die Witterung für sie wieder günstig wäre, uns künftiges Jahr viel mehr Schaden bringen als heuer.

Aus dieser Ursache wird es dringend nothwendig, auf die sogleiche Beseitigung aller herabgefallenen madigen Aepfel aufmerksam zu machen und wegen Ueberfliegen der Schmetterlinge

\*) Manche der so mit umgegrabenen Puppen kommen an die Oberfläche der Erde zu liegen und gehen auch da schnell zu Grunde. E. A.

auch bei den Nachbarn darauf einzuwirken. Ferner wird es nothwendig, alle Ritze und Schorfe an den Baumstämmen, besonders in der Nähe des Bodens und auch an den blossliegenden Wurzeln, wohin die ausgewachsene Made aus der Frucht sich begibt und hier in leichtem Gespinnst überwintert, im Herbste genau auszukratzen und sorgfältig zu säubern, endlich mit einem Gemisch von Lehm, Kuhmist und Kalk zu überschmieren.

Beide dieser Ungezieferarten werden auf das Eifrigste von den Vögeln vertilgt. Man hege also dieselben in seinem Obstgarten sorgfältig, verklebe nicht etwa die Höhlungen und Spalten in den Bäumen. In selben nisten gerne die Maisenarten und Spechte oder verbergen sich über Tags gerne die ebenfalls nützlichen Raubinsekten.

Gross Ullersdorf in Mähren im Juli 1865.

Franz Slaby, Gärtner.

## Beschreibung einer neuen Gemeindeobstdörre.

Von Ed. Lucas.

(Schluss von pag. 248.)

Der Rauch steigt nun, nachdem er den Raum unter der Eisenplatte durchzogen, in einen schiefen kleinen Kamin an der Hinterwand der Dörre in die Höhe und tritt in den  $1\frac{1}{4}'$  über dem ersten Heizkanal befindlichen zweiten Kanal ein. Dieser ist (wie auch der dritte) von starkem Sturzblech,  $1\frac{1}{2}'$  breit und durch eine Zunge in 2 Theile abgetheilt; in der einen Hälfte zieht sich der Rauch nach vorn hin, in der andern wieder nach der Hinterwand zurück und tritt in ein zweites kleines Kamin, welches ihn senkrecht zum dritten Rauchkanal leitet, in welchem er in gleicher Weise 2mal den Dörrraum durchzieht und dann durch das Rauchrohr abgeführt wird.

Der Rauch macht einen Weg von 24 Fuss, bis er die Dörre verlässt und hat also Gelegenheit, seine Wärme möglichst zu vertheilen und abzugeben.

Diese 2 oberen Heizkanäle ruhen hinten auf dem sie theilweise umschliessenden Gemäuer, in der Mitte und vorn am Ringang aber ruhen sie auf zwei Eisenstäben, die die Dörre durchziehen und ihnen zugleich, wie Schlautern, Festigkeit geben.

Somit ist jede Dörre in drei Abtheilungen getheilt; jede

derselben enthält 3 Dorrhurden von je 6 □' Flächenraum. Da diese Schubladen hier in der Grösse fertig angekauft werden konnten, wurden sie nicht grösser genommen. Es ändert diess im Ganzen nichts. Es wäre nicht möglich gewesen, so schnell die Dörre in Stand zu bringen, wenn man neue Dorrhurden hätte bestellen müssen. Die Dorrhurden laufen auf Schieferplattchen; statt dieser dienen noch besser etwas glatt abgeschliffene Dachplatten, welche, wie die Schieferplatten, da sie an der einen Seite abgerundet sind, Oefnungen zum Durchzug der Luftströmung von unten nach oben lassen.

Jeder Dörrraum ist durch eine holzernerne Thür abgeschlossen, welche mit einer Schlagleiste versehen und möglichst gut schliessend sein muss.

Der Hauptluftzug ist dicht über der Eisenplatte unten und die hier eintretende Luft durchdringt die 3 Dorraume, erhitzt sich immer wieder bei jedem Heizkanal und tritt mit Feuchtigkeit gesättigt durch 2, je 2 1/2" in Lichten messende holzernerne 2 1/2' hohe Kamine ins Freie, welche durch Schieber nach Belieben geoffnet oder geschlossen werden können.

Die Dörre ist mit einem Deckel von Holz gedeckt; 2 Bretterboden sind über das Kreuz zusammengenaelt, so dass das Holz sich nicht verwerfen kann; eine steinerne oder eiserne Decke würde als guter Wärmeleiter einestheils viel Wärme weggleiten, andernteils aber würden in Folge der öfter eintretenden Erkältung sich innen Tropfen bilden, welche das Dörren sehr verzögern und das Dörrobst verschlechtern.

Will man den unteren Raum der Dörre ganz abschliessen, um z. B. das Obst zu schwelgen, so wird auf die 2 Eisenstäbe rechts und links des unteren Sturzkanals je ein Blechstreifen gelegt; diese Blechstreifen schliessen den Luftzug nach oben ab und nun tritt eine sehr hohe feuchte Wärme ein, so dass das Obst schnell in seinem eigenen Dampf gesotten werden kann.

Hinsichtlich der Kosten der Dörre kann ich über die hier errichtete Folgendes mittheilen: Es kosteten 2 Eisenplatten (Ofenplatten), welche neben einander gelegt den unteren Zug bildeten (a  $\text{R} 3\frac{1}{2}$  kr.) . . . . . 5 fl. 30 kr.  
 Rost und Schiebergestell . . . . . 1 „ 45 „  
 Die zwei Züge von Sturzblech wogen jeder 25  $\text{Z}$ ,  
 Å  $\text{Z} 17$  kr. . . . . 14 „ 10 „

	Uebertrag	21 fl. 25 kr.
4 Eisenstäbe zur Unterstützung der letzteren . . . . .	—	" 30 "
3 Thüren mit Beschlägen, Deckel und Dunst- röhren . . . . .	4	" — "
300 Stück Mauersteine und Klucker . . . . .	6	" — "
75 Stück Dachplatten als Laufleisten für die Schieber . . . . .	1	" — "
Arbeitslohn zum Aufmauern: ein Maurer und ein Gehülfe, jeder 1½ Tag, zusammen . . . . .	3	" 20 "
9 Schubladen, welche ich hier anzukaufen Gelegen- heit fand à 30 kr. . . . .	4	" 30 "
Dazu noch für Lehm, Gerstenageln und Nebenarbeiten	1	" 15 "
	<hr/>	
	Summa	42 fl. = 24 Th.

Ein Kaminrohr war bereits hier und solches könnte etwa noch auf 5 fl. berechnet werden, dagegen ermässigt sich der Betrag um 5 fl., wenn man mehrere Dörren aneinander errichtet, da die eine Seitenwand und die eingemauerten Ziegelplatten (als Laufleisten) für je 2 Dörren dienen.

Jedenfalls ist eine solche Dörre von den angegebenen Dimensionen für 30 Thaler gut und vollständig herzustellen. Die hiesige Dörre liefert (blos beim Tagdörren, da ich Nachts gewöhnlich nicht fortdörren lasse) mit einem täglichen Aufwand von 24 bis 28 kr. (7-8 sgr.) für Heizung, circa 25—30  $\bar{r}$  schönes Dörrobst täglich, wenn sie gehörig im Gange ist.

Ich bin bei dieser neuen Dörre ganz dem seither verfolgten erprobten System treu geblieben und habe dasselbe, nur dem Zweck entsprechend, angewendet; dieses ist, dass nur 3—4 Schubladen über einer wärmeausstrahlenden horizontalen Fläche sich befinden, dass ein mässiger Luftzug, der geregelt werden kann, die Feuchtigkeit ableitet und dass ein Theil der Dörre ganz geschlossen werden und dazu dienen kann, das Obst in seinem Dampfe zu sieden, welches das Dörren selbst wesentlich erleichtert und ein weit besseres, schmackhafteres Produkt erzeugt.

Anstatt dieses sonst immer nothwendigen Schwelgen des Obstes in der Dörre wende ich folgendes Verfahren an, welches ein stets ausgezeichnetes Resultat lieferte und namentlich sehr hochgültiges, sich gut haltendes und schönes marktfähiges Dörrobst unter Anwendung der beschriebenen Dörre lieferte, wobei zugleich

die Dörrzeit um  $\frac{1}{5}$  gegen sonst abgekürzt werden konnte und das Obst auch gleichmässiger ausdörrte.

Ich liess die zum Dörren bestimmten Früchte — meist mit der Reutlinger Obstschälmaschine geschält und geschnitzelt oder ganz gelassen — in einen gewöhnlichen rein gewaschenen Korb legen, der so gross war, dass er bequem in einen Waschkessel eingestellt werden konnte. Der letztere wurde etwa  $\frac{1}{3}$  seiner Höhe mit Wasser versehen und dieses nun zum Sieden erhitzt. In das Wasser wurde ein Dreifuss gestellt, worauf der Korb mit dem Obste so zu stehen kam, dass das sprudelnde siedende Wasser die Früchte nicht erreichen konnte. Der Deckel wurde nun aufgelegt und durch ringsum gelegte feuchte Tücher der Dampf am Entweichen verhindert.

In diesem Dampf wurden nun die Früchte so weit weich gesotten, dass man mit einem Strohhalm konnte gut bis zum Kernhaus bohren.

Bei Äpfeln, namentlich säuerlichsüssen, tritt dieser Punkt bald ein (oft schon nach 6—8 Minuten, die sie in voller Dampfhitze zugebracht), bei Birnen und Süssäpfeln gewöhnlich nach 10—12 Minuten. Hier muss Uebung den richtigen Zeitpunkt bestimmen helfen, die Früchte aus dem Dampf zu nehmen.

Dieselben werden nach diesem Schwelgen im Dampf auf die Hürden gebracht, man lässt sie einige Stunden (oder auch nicht, wenn die Dörre gerade leer ist) an der Luft abtrocknen und bringt sie dann in die Dörre, wo das Dörren dann weit schneller und besser von Statten geht als ohne dieses Dampfschwelgen.

Durch dieses Dämpfen krystallisirt sich auch etwas Zucker (bei den Birnen) an die Oberfläche und erhalten die Früchte dadurch ein halbdurchsichtiges sehr schönes Ansehen.

Zwetschen werden natürlich nicht so behandelt, da ihre Haut springen und sie viel Saft verlieren würden.

In meiner Schrift „die Obstbenützung“, sowie in meiner „Kurzen Anleitung zum Obstdörren und zur Gesälzbereitung“ ist über das Dörrverfahren Ausführlicheres mitgetheilt.

## Der Einfluss der Witterung auf die Obsternte 1864.

Meine Erinnerung reicht bis zum Jahre 1811 zurück, aber in dieser langen Reihe von Jahren ist mir wohl kaum ein zweiter

Sommer vorgekommen, der so wenig Wärme gebracht hätte, wie der verwichene. Namentlich hat uns der Juli, welcher sonst der wärmste Monat zu sein pflegt, ganz im Stiche gelassen, da der Durchschnitt seiner Wärme um 2 Gr. unter dem allgemeinen Durchschnitt der letzten 20 Jahre geblieben ist. So hier in Breslau und annähernd wohl auch in dem übrigen mittleren und nördlichen Deutschland; wenigstens lauten alle mir von dorthier zugegangenen Berichte dahin. Es ist nun klar, dass ein so ungünstiges Verhältniss nur nachtheilig auf das Reifen des Obstes hat wirken können, und dies umsomehr zu beklagen, da die Bäume fast überall reich geblüht und gut angesetzt hatten. Wenn nun so das Urtheil im Allgemeinen gesprochen ist, so ist es doch nicht uninteressant, meine ich, die Wirkung der Witterung im Einzelnen zu verfolgen, eine Untersuchung, die ganz entgegengesetzte Resultate ergibt, wenn auch nur in einigen besonderen Fällen. Das Feld meiner Beobachtungen erstreckt sich auf meinen Garten, den Garten des hiesigen Taubstummen-Instituts, einige andere Breslauer Gärten, namentlich auf dem rechten Oderufer, und den hiesigen Obstmarkt. Die Gärten haben leichten und warmen Boden und sind meist, wie namentlich der meinige, geschützt, was bei dem im letzten Sommer vorherrschenden kalten Nordwestwinde von Belang ist.

Zunächst reiften die verschiedenen Erdbeerensorten bei mir, 20 und einige, volle drei Wochen später, als im vorigen Jahre, d. h. nach der Mitte des Juni; die Dauer der Reifzeit, etwa 4 Wochen, blieb sich gleich. An Menge, Grösse und Güte der Früchte war gegen frühere Jahre ein Unterschied nicht wahrzunehmen. Die Kirschen, Doppelte van der Natt, Königin Hortensia, Lauermann's Kirsche, Doppelte Bigarreau, Doppelte Glaskirsche, Belle de Chatenay, Belle de Choisy, Belle de Montmorency, Bettenburger Weichsel, Hohensaller Weichsel,\*) kamen 8 bis 14 Tage später. Der Unterschied war bei der Doppelten van der Natt der grösste, bei der Hohensaller Weichsel der geringste. Im Allgemeinen waren die Süsskirschen kleiner und weniger süss, als sie sein sollen, die Weichseln normal. Von

\*) Ist = Brüsseler Braune.

den Pflaumen reifte die Rothe Aprikosenpflaume \*) in der ersten Woche des August zu gewöhnlicher Zeit und in gewöhnlicher Güte. Der Baum steht aber am Fuss eines Hügels, der ihn gegen Nord und Nordwest deckt. Alle übrigen Pflaumen, Grüne Reineclaude, Admiral Rigny, Kirke's Pflaume, Blaue Reineclaude, der vorigen sehr ähnlich, Kaiserpflaume von Mailand, Katharinenpflaume (die blaue), Doppelte Mirabelle, Cyprische rothe Eierpflaume, Hauszweische, reiften bis 14 Tage nach ihrer gewöhnlichen Zeit, waren auch meist kleiner und weniger süß als sonst. Ausserdem faulten manche Sorten am Baum, z. B. die Doppelte Mirabelle, Katharinenpflaume und Admiral Rigny. Aprikosen, die ich nur in fremden Gärten und auf dem Markt gesehen habe, waren im Ganzen weniger vorhanden als sonst; sie reiften gut 8 Tage später und waren kleiner. Nur in einem Garten, der sehr geschützt ist, Neue Junkernstrasse 27, trugen die Bäume im freien Lande sehr reich grosse und schöne Früchte. Meine Pfirsichbäume, von mir gezogene Sämlinge, an freistehendem Spalier, trugen gut. Die Früchte waren etwas kleiner und reiften später als im vorigen Jahre, vom ersten Drittel bis Ende September, aber ihre Güte liess nichts zu wünschen übrig. Ein Topfbaum, der 14 Tage später als die spätesten, zugleich mit den Aepfeln blühte, brachte sehr grosse, schöne und delikate Erstlingsfrüchte in grosser Zahl. Da die Frucht nicht die Eigenschaft anderer sehr grosser Früchte, grobes, faseriges Fleisch hat, so wird die Sorte Verbreitung verdienen, wenn die späte Blüthezeit konstant ist und nicht blos zufällig in diesem Jahre durch mir unbekannte Ursachen veranlasst. Der Topf hat den Winter über geschützt, von Anfang März an aber im Freien ohne allen Schutz gestanden. Die Birnen anlangend, so hat die Zartschalige Sommerbirne (in Schlesien Citronenbirne, anderwärts Muskatellerbirne) wenig getragen. Die Früchte reiften wohl 14 Tage später als sonst und waren weit weniger süß und gewürzt. Dagegen trug die Rothe Bergamotte \*\*) (Salzburger Birne) wie gewöhnlich reich und reifte ihre Früchte zwar später, aber doch gut aus. Diese

\*) Anm. d. Red. Diese kann wohl nicht die rechte gewesen sein, da die Rothe Aprikosenpflaume selbst in warmen Jahren erst Anfangs September reift.

\*\*) Hier ist nicht die Diel'sche gemeint,

bei uns verbreitete, aber anderwärts fast ganz unbekannte Birne verdient die allgemeinste Verbreitung; sie geht schön in die Höhe, nimmt mit allerlei Boden vorlieb, gedeiht noch in sehr rauen Lagen und trägt alle Jahre. Die Schlesische Weinbirne, ausserhalb unserer Provinz ebenfalls weniger bekannt, trug im Garten des Taubstummen-Instituts reich und bildete ihre Früchte vortrefflich aus, obwohl der etwa 20jährige Baum eine schlechte Stelle, nordwestlich von dem hohen Anstaltsgebäude hat. Die Früchte reiften 8 Tage später als im vorigen Jahre. Obwohl die Sorte nicht alle Jahre trägt, so verdient sie doch Verbreitung wegen ihres reichen Saftes und weinsäuerlichen Geschmacks, wodurch sie der Napoleon sehr nahe kommt und den Grünen Sommerdorn übertrifft. Die Gelbe Sommerherrnbirne trug bei mir an freistehendem Spalier sehr viele grosse Früchte, welche Mitte September tafelfeif wurden, wenig später als in anderen Jahren, auch in der Güte nicht merklich verschieden waren. Die Birne ist zwar äusserlich schön, für die Tafel aber nur vom 2. Range. Aus Oberschlesien erhielt ich die Sorte 4 Wochen später. Hardenpont's Leckerbissen reift bei mir sonst stets von Mitte September an und hält sich nur bis Anfang October. In diesem Jahre kam sie um 5 Wochen später; auch waren die Früchte kleiner, doch saftreicher als gewöhnlich.\*) Um eben so viel reifte die Sommer-Rousslet später; auch ihre Früchte waren erheblich kleiner als gewöhnlich und dabei fast ganz saftlos, so dass sie nur zum Kochen gebraucht werden konnten. Die Holländische Feigenbirne, bei uns ziemlich verbreitet, ist weniger als in früheren Jahren und um 14 Tage später zu Markte gekommen. Die Qualität war geringer. Noch weniger ist die Windsorbirne, hier meist Frauenschinkel genannt, feilgeboten. Dagegen hat Beurré blanc, die in unseren Breslauer Gärten vortrefflich gedeiht, wieder viele schöne Früchte geliefert; man sieht bei den Obsthändlerinnen wahre Prachtstücke. Indess wie die Reifzeit um mehr als 14 Tage sich verspätet hat, so ist auch Süssigkeit und Gewürz weit geringer. Von Beurré gris findet man nur selten schöne und grosse Früchte, wie diese Birne denn überhaupt am wenigsten von allen nasse

\*) Hier ist die S.-Herrnb. stets schon Anfang bis Mitte August reif und dagegen Hard. Leckerb. selten am 1. Novbr. wirklich geniessbar. E. L.

Witterung vertragen kann, sie pflegt aufzureissen und zu verkrüppeln. Die Holzfarbige Butterbirne, welche recht viel verbreitet werden sollte, hat reich getragen; aber die Früchte sind bei mir klein geblieben und haben auch anderwärts, so weit meine Beobachtung reicht, ihre volle Grösse, bis 4 Zoll hoch und 3 Zoll dick, nicht erreicht. Sie mürbt erst jetzt, 4 Wochen nach ihrer gewöhnlichen Zeit, und ist wenig süss, wenn auch saftreich. Auch die mir zugänglichen Bäume der Zwiebelbergamotte waren alle mit Früchten reich behangen, diese aber unter ihrer Normalgrösse. Auch reifen sie 14 Tage später und haben wenig Aroma. An Topfbäumen hatte ich noch Beurré d'Amanlis, Früchte gross und schön, die Güte mittelmässig; Punktirter Sommerdorn, Früchte klein und das eigenthümliche Gewürz wenig hervortretend; Beurré Delfosse, Grand Soleil, Triomphe de Jodoigne, Jules Bivort, Zephirin Grégoire — sämtliche Früchte von den Topfbäumen gestohlen. Die an Probezweigen geernteten Früchte von den letzten beiden Sorten, sowie Bezi de la Motte, Bonchrétien Napoléon, Diel's Butterbirne, Liegel's Winterbirne, Belle Angevine, Virgouleuse, Lange grüne Herbstbirne u. A. sind alle unter der gewöhnlichen Grösse geblieben, einige, z. B. die Belle Angevine, sehr bedeutend. Ueber ihre Güte lässt sich noch nicht urtheilen, da die Früchte noch hart sind. Liegel's Winterbirne (Kopertz'sche fürstliche Tafelbirne) bekam schon am Baume, kräftige Pyramide, die Trockenfäule und fährt damit auch auf dem Lager fort.

Von den Aepfeln war der Astrachan schon am 8. August reif, seine Ausbildung normal. Da die Frucht gern cicadirt, so hob ich den Aepfel im Zimmer auf, um ihn zu beobachten. Er hielt sich bis Anfang October, wo allerdings eine Zersetzung des Saftes, aber kein eigentliches Cicadiren eintrat. Der Holländische Weinapfel reifte Mitte September und hielt sich bis Mitte October, wo er anfang, etwas zu welken. Hätte er im Keller und nicht auf dem Boden gelegen, so würde er noch länger gedauert haben. Der Geschmack dieses vortrefflichen späten Sommerapfels war wie gewöhnlich. Auch erreichten die Früchte an einem Topfbaum die bedeutende Grösse, welche Diel bewog, ihn unter die Rambours zu setzen, während er nach seinen inneren Eigenschaften zu den Rosenäpfeln gehört. Doch fehlte die lebhaftere Färbung. Wenig später reifte Calville impériale,

in Deutschland wenig bekannt, aber ein grosser, schöner Herbstapfel, der auch wegen Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes Verbreitung verdient. Sonst ist die Frucht für den Rohgenuss nur vom 2. Rang. Die Aepfel hielten sich gut bis Ende Oktober, waren aber auch weniger lebhaft (roth) gefärbt als in sonnigen Jahren. Der Schneecalvill auf einem Probezweige desselben Stammes reifte, obwohl sonst ein Winterapfel, um dieselbe Zeit. Da dies schon einmal vorgekommen ist, — der Zweig trägt überhaupt erst zum zweiten Mal, — so muss ich eine Einwirkung der Unterlage annehmen. Die Aepfel, neben Calville impériale aufbewahrt, fingen schon nach der Mitte des Oktobers an zu welken, während die andere Sorte frisch blieb, zeigten wenig von dem Aroma des Weissen Wintercalvill, das sonst auch dieser Sorte eigen ist, und hatten einen ihnen sonst fremden süsslichen Geschmack. Wie der Schneecalvill, so fingen auch Burchard's Reinette und die SpitalreINETTE gegen Ende des September an abzufallen und mussten abgenommen werden, zeigen aber bis jetzt noch keine Spur von Tafelreife. Die anderen Sorten: MuskatreINETTE, CanadareINETTE, Winter-Goldparmäne, Goldzeugapfel, Reinette de Caux, Reinette de Granville, Reinette d'Angleterre, Weisser Wintercalvill, Putnam Russet u. s. w., mussten Anfang Oktober abgenommen werden, weil ich meine Sommerwohnung verliess, und der Garten ohne Aufsicht blieb. Einige Sorten an meinen Topfbäumen, wie Claygate, Fall-Pipping, Scarlet nonpareil, Gloria mundi, welche ich zurückliess, um sie ausreifen zu lassen, wurden auch bald gestohlen. Von den vorhergehenden will ich nur bemerken, dass Reinette de Caux und Reinette de Granville, die ich aus Frankreich habe, nach meiner Ueberzeugung selbstständige Sorten sind, während Reinette d'Angleterre, ebendaher bezogen, identisch ist mit Ribston-Pepping. Von Reinette de Caux trug der Probezweig anscheinend ganz andere Früchte, als der Mutterstamm im Topfe; jene sind weit höher gebaut und haben eine zarte, ganz glatte Schale. Wieder ein Beweis, dass man sehr viele Beobachtungen anstellen muss, um eine Obstsorte von allen Seiten kennen zu lernen, und dass man wohlthat, bei der Bestimmung mit seinem Urtheil möglichst zurückzuhalten. Der Weisse Wintercalvill ist klein geblieben, ebenso der Edelborsdorfer. Für beide ist mein leichter Boden nicht recht geeignet. Die anderen Sorten

haben ihre richtige Grösse erlangt, namentlich hat Putnam Russet sehr grosse Früchte geliefert. Die Güte kann erst später erprobt werden. — Der Wein ist zum ersten Mal, so lange ich Weinbaue, nicht reif geworden, weil er am 4. und 5. Oktober, wo das Thermometer — 2 Gr. R. zeigte, erfroren ist. Sonst würde er bei dem warmen Wetter, das wir später hatten — am 27. Oktober zeigte das Thermometer früh 6 Uhr + 13 Gr. R., um 8 Uhr + 14 Gr. R., Mittags 1 Uhr + 17 Gr. R. im Schatten —, noch nachgereift sein. Bei diesen abnormen Witterungsverhältnissen haben Diejenigen wohlgethan, die ihr Obst möglichst lange an den Bäumen haben hängen lassen. Denn so lange das Laub noch grün und frisch ist, entwickelt sich die Frucht, und dies tritt bei den späten Sorten, dafern nur die Witterung günstig ist, oft auffallend spät ein. So habe ich in diesem Jahre wieder wahrgenommen, dass einzelne Sorten, z. B. Belle Angevine, Triomphe de Jodoigne, Grand Soleil, während des einen Monat September das Doppelte der Grösse erreichten, die sie bis dahin gewonnen hatten.

Prof. Dr. F.

Indem ich vorstehenden Bericht, der in der Schlesischen Landwirthschaftlichen Zeitung bereits abgedruckt ist, an die Redaktion der Illustrierten Monatshefte übersende, habe ich noch einige Zusätze und Nachträge zu machen. Die Reineclaude monstreuse de Bavay, welche bei mir sonst immer die Unart zeigt, dass sie am Baume welkt, hat sich bis Ende Oktober gut gehalten, ohne zu welken. Die Früchte waren kleiner als sonst, aber eben so süß und das Fleisch weniger grob, so dass diese Pflaume besser gerathen ist als in gewöhnlichen Jahren. Vom Punktirten Sommerdorn habe ich einige Früchte in einem ungeheizten nach Norden gelegenen Zimmer liegen lassen, um zu sehen, wie lange sie sich halten würden; sie waren in der ersten Woche des December noch sehr gut und haben sich somit über 4 Wochen tafelfeif erhalten. Liegel's Winterbutterbirne hat, nachdem sie vom Boden in den Keller geschafft war, aufgehört zu faulen. Sie ist jetzt, Anfang December seit längerer Zeit tafelfeif, wird sich aber voraussichtlich bis Weinachten halten. Dasselbe kann ich von der Bonchrétien Napoleon sagen. (Ich nenne diese Birne, wie sie von den Franzosen genannt wird, und halte es überhaupt für zweckmässig, mit dem Namen Butterbirne (Beurré), Dechantsbirne (Doyenné), Bergamotte u. s. w. nicht so um sich zu werfen,

wie wir es oft thun, sondern sie eben nur solchen Sorten beizulegen, welche den typischen Charakter der ursprünglich so benannten Früchte wirklich an sich tragen.) Dagegen färbte sich Diels' Butterbirne (von einer kräftigen Pyramide auf Quittenunterlage) zwar schon in der Mitte des November, ist aber zur Zeit noch nicht weich. Zerlegte Früchte zeigen hinreichend Saft, so dass die Birne sicherlich noch so schmelzend werden wird, wie sie überhaupt werden kann. Lange grüne Herbstbirne wurde Anfangs December versucht und zeigte sich saftreich und durchaus schmelzend. Dasselbe gilt von der Bonchrétion d'Hardeupont (Kronprinz Ferdinand); sie hatte ihren eigenthümlichen, nicht Jedem angenehmen Geschmack in seiner ganzen Stärke. St. Germain wurde gegen Ende November weich, hält sich aber noch gut. Viel Aroma hat sie nicht zu verlieren; darum finde ich auch im Geschmack keinen wesentlichen Unterschied. Um zu den Äpfeln überzugehen, so bemerke ich zunächst, dass ich einige Früchte von Calville impériale im Keller aufgehoben habe, die noch vollkommen gut sind und sich augenscheinlich noch längere Zeit halten werden. Die Kleine Kassler Reinette — der Baum steht auf einem Hügel und ist als Hochspalier gezogen — trug ungemein voll, verlor aber  $\frac{3}{4}$  ihrer Früchte von Mitte August bis Mitte September, doch konnten dieselben zu Apfelmus verwendet werden. Den Rest nahm ich Anfang Oktober ab und brachte ihn bald in den Keller, wo der Apfel zeitig anfang mürbe zu werden. Nach der Mitte des November begann er etwas zu welken und verlor allmählich von seinem sonst sehr angenehmen Geschmack. Der Rothe Wintercalvill ist ebenfalls schon passirt. Dagegen ist die Winter-Goldparmäne, Spitalreinette, Orleansreinette, Burchardt's-Reinette, Carmeliter-Reinette, Grosser Prinzessinapfel, Weisser Wintercalvill u. a., welche sonst meist bei mir Anfangs Dezember geniessbar werden, noch nicht tafelfeif. Der Prinzessinapfel hat den im eigenen starken Geruch — nächst dem Gravensteiner möchte dieser Apfel wohl am stärksten von allen duften — vollständig entwickelt, ja ich möchte behaupten, mehr als in gewöhnlichen Jahren. Zum Schluss will ich bemerken, dass ganz gegen meine Erwartung bei mir das Obst sehr wenig fault; namentlich kann ich dies von den Äpfeln sagen, von denen ich in sehr warmen Jahren wohl  $\frac{1}{2}$   $\frac{0}{6}$  auf diese Weise verloren habe.

Breslau im Januar 1865.

Dr. K. Fickert.

## Die Obstausstellung in Osnabrück im Oktober 1863.

Nach einem Bericht in einer dortigen Zeitschrift theilen wir hier folgendes über diese sehr interessante Ausstellung mit:

Ausstellung von Obstsorten: Drost v. Dinklage hieselbst, 1 Apfelsorte. Senator Dr. Doornkaat-Koolmann zu Norden, 56 Apfel- und 42 Birnsorten. Weinhändler Dütting hieselbst, 19 Apfel- und 5 Birnsorten, Pflaumen, Nüsse, Quitten, Pfirsiche, Weintrauben eigener Zucht, sowie von der Mosel und vom Hardt-Gebirge bezogene verschiedene Melonen-Sorten, Himbeeren, Hagebutten. Handelsgärtner Enkelstroth, 44 Apfel und 13 Birnsorten, daneben Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen und Beerenobst in verschiedenen Sorten. Oberlehrer Winkelmann aus dem hiesigen Seminar-Garten hieselbst, 34 Apfel- und 5 Birnsorten. Handelsgärtner Evening, Wittwe, hieselbst, 23 Apfel- und 14 Birnsorten, ferner Pflaumen, Kirschen, Pfirsiche, Trauben und Nüsse. Der Eversburger Gartenbauverein, 52 Apfel- und 3 Birnsorten, Weintrauben und Quitten. Handschuhmacher Franke hieselbst, 4 Apfel-, und 2 Birnsorten. Calculator Franke hieselbst, 7 Apfel-, 6 Birnen-, 1 Quitten- und 1 Pfirsichsorten. Handelsgärtner Grupe hieselbst, 8 Apfel-, 13 Birn- und 1 Pflaumensorte. Bierbrauer G. Ch. Heilmann hieselbst, 9 Apfel- und 2 Birnsorten. Handelsgärtner Hollmann hieselbst, 70 Apfel-, 52 Birn-, 5 Pflaumen-, daneben 8 kleinere Fruchtarten. Obergerichtsrath Ketteler hieselbst, 106 Apfel- und 56 Birnsorten. Handelsgärtner Knollenberg hieselbst, 26 Apfel-, 3 Birn- und 3 Traubensorten. Königl. Obstbauplantage zu Herrenhausen, 113 Apfel- und 100 Birnsorten. Superintendent Oberdiek zu Jeinsen, 70 Apfel- und 70 Birnsorten. Hofgärtner Rieke hieselbst, 19 Apfel-, 6 Birn-, 4 Pfirsich-, 4 Weinsorten, verschiedene Beerenfrüchte und Nüsse, 3 Tafelaufsätze mit Früchten. Oberst v. Stoltzenberg zu Sögelu, 42 Apfel-, 23 Birn-, 2 Quitten- und 3 Haselaussorten. Wegbauinspection Melle, 54 Apfel- und 6 Birnsorten. Wegbauinspection Osnabrück, 102 Apfelsorten. Banquier Westerkamp hieselbst, 14 Apfel- und 11 Birnsorten.

Die Ausstellung machte, soweit das bei Obst und Gemüse zu erwarten ist, einen freundlichen Eindruck, leider hatte der Frost die Decoration des Saales durch abgeschnittene Blumen so ziemlich unmöglich gemacht. Der Vorstand des Gartenbau-Ver-

eins fühlt sich gedrungen, hier noch folgendes zu bemerken: Der Munificenz des königl. Ober-Hofmarschall-Amtes hat derselbe die ausgezeichnete und reichhaltige Sammlung von Obst zu danken, und erlaubt sich, hier öffentlich seine Erkenntlichkeit dafür auszusprechen, auch dem Herrn Hofgarten-Inspector Borchers für die sorgfältige Auswahl der vortrefflichen Früchte zu danken. Auch den Herren Superintendent Oberdiek zu Jeinsen und Senator Doornkaat-Koolmann zu Norden, deren reichhaltige Sammlungen der Ausstellung einen hohen Werth verliehen haben und von denen die letztere sich dadurch auszeichnete, dass jeder Obstsorte eine Charakteristik beigelegt war, kann nicht genug gedankt werden. Nicht uninteressant wird es sein, zu erfahren, wie ein hier vielfach verbreiteter, werthvoller Apfel höchst wahrscheinlich zu seinem hiesigen sehr sonderbaren Namen gekommen ist. Dieser Apfel ist der Rothe Stettiner und wird hier „Wittlaboth“ genannt. Während der Vorbereitung zu der Ausstellung kam auch auf diesen Apfel und dessen Local-Namen die Rede. Einer der im Saale Anwesenden theilte mit, dass er den Baumschulenbesitzer Wessel von Piesberge, aus dessen Baumschule dieser Apfel viel verbreitet werde, befragt habe, woher derselbe stamme. Derselbe habe ihm mitgetheilt, dass sein verstorbener Bruder den Apfel vor langen Jahren durch den hiesigen Amtmann Erxleben von Wittlage erhalten, dass er aber den eigentlichen Namen nicht kenne. Ein anderer der Anwesenden glaubte nun die Entstehung des Namens folgender Gestalt erklären zu können. Der gedachte Baumschulenbesitzer werde den richtigen Namen entweder gar nicht gekannt oder verloren, sich aber erinnert haben, dass er den Apfel von Wittlage durch den Bothen erhalten habe. Um nun doch einen Namen für die Frucht zu haben und zugleich um zu wissen, woher sie stamme, werde er nun notirt haben, dass er sie durch den „Wittlager Bothen“ erhalten. Aus Wittlager Bothe werde sich dann im Laufe der Zeit die Abkürzung „Wittlaboth“ gebildet haben.

### Kurze Notizen.

Soeben geht der Red. die sehr erfreuliche Nachricht zu, dass **Se. Majestät Georg V., König von Hannover**, das **Protectorat des Pomologischen Vereins** für das Königreich Hannover allergnädigst übernommen haben.

Die K. Gartenbaugesellschaft in Bayern veranstaltet Anfang October in München wieder eine Obstausstellung, wozu Unterzeichneter und wohl auch noch mehrere andere Pomologen eingeladen wurden. E. L.

Das K. Preuss. Ministerium der landwirthschaftlichen Angelegenheiten hat die Errichtung eines Pomologischen Instituts mit ausgedehnten Obstmuttergärten in Verbindung mit der K. Staats- und Landwirthsch. Akademie Proskau bei Oppeln beschlossen und wurde dem Unterz. die ehrenvolle Einladung dorthin zu reisen und an den Berathungen über die Einrichtung des Instituts Antheil zu nehmen. Herr Geheimer Oberregierungsrath Heyder beauftragte schliesslich den Unterz. mit der Ausarbeitung eines speciellen Planes über die zu gründende Anstalt. E. L.

Die im K. grossen Garten in Dresden gelegene K. Baumschule, welche unter der Leitung des Herrn Hofgärtner Warsig steht, soll eingehen, indem der Platz zu dem neu zu errichtenden K. Botan. Garten verwendet werden soll. Wir bedauern, dass damit zugleich eine namhafte Anzahl stärkerer Pyramiden ebenfalls zu Grunde gehen, die ein sehr werthvolles grösstentheils geprüftes Sortiment enthalten.

Die KK. Landwirthschaftsgesellschaft in Wien wird im Mai 1866 daselbst eine grosse Land- und Forstwirthschaftliche Ausstellung abhalten, die jedenfalls auch für den Pomologen und Weinzüchter vieles Interessante darbieten dürfte.

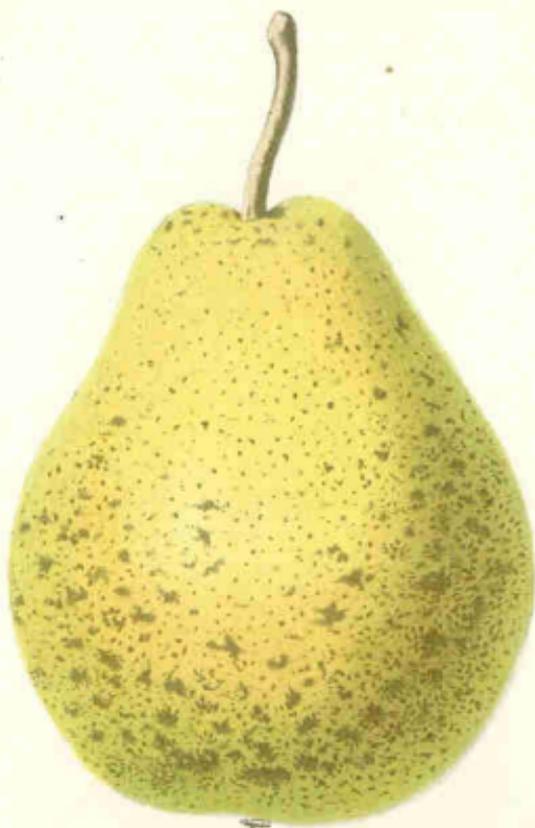
**Ein Riesen-Apfelbaum.** In Amerika und zwar in Nord-Whitehall, Township Lecha County, steht ein Apfelbaum, welcher  $17\frac{1}{2}$  Fuss im Umfang misst. 7 Fuss in der Höhe, hat der Stamm  $15\frac{1}{2}$  Fuss im Umfang. In der Höhe von 7 Fuss fangen die Aeste an. Zwei derselben, wovon einer 11 Fuss und der andere 6 Fuss im Umfang misst, sind besonders merkwürdig. Der Baum ist 54 Fuss hoch und nimmt einen Flächenraum von über 60 Fuss im Durchmesser ein. Das Alter dieses Baumes kann nicht genau ermittelt werden, er scheint aber um's Jahr 1730 gepflanzt worden zu sein. Derselbe ist noch gesund und kräftig und trägt jährlich eine Masse sehr guter Aepfel.

Es hat sich jüngst ein neuer Obst- und Gartenbauverein für das obere Voigtland, welches in Schöneck im Königreich Sachsen seinen Sitz hat, gebildet, zu dessen Vorsitzendem Herr Bürgermeister Leuthold gewählt wurde.

Der Zustand der Obstbäume ist gegenwärtig ein sehr schöner und für 1866 vielversprechender. Es finden sich nicht nur sehr viele ausgebildete Tragknospen, sondern es ist auch die Belaubung eine sehr schöne und vollkommene.

E. L.





*Winter-Nelis.*

## Winter Nelis-Birn.

Mit Abbildung.

Gleich beim Eingang in den mit Blumen und Obstbäumen verzierten und eingefassten Hofraum des Pomologischen Instituts steht an der Mauer der denselben begrenzenden Packhalle eine sehr schön gezogene Palmette, die den ganzen Sommer durch Jedermann durch die Menge der angesetzten Früchte entzückte.

Es ist dies eine im Jahr 1861 da angepflanzte Winter Nelis, eine ganz delikate Winterbirn, die sich als sehr dauerhaft gegen Fröste, als sehr tragbar, in der Reife haltbar und äusserst delicat gezeigt hat.

In dem Illustrierten Handbuch ist diese Frucht recht gut von Oberdieck unter Nr. 252 beschrieben und abgebildet und trägt vielleicht diese unsere Abbildung und kurze Erwähnung noch dazu bei, diese vorzügliche Birne allgemeiner zu verbreiten.

E. L.

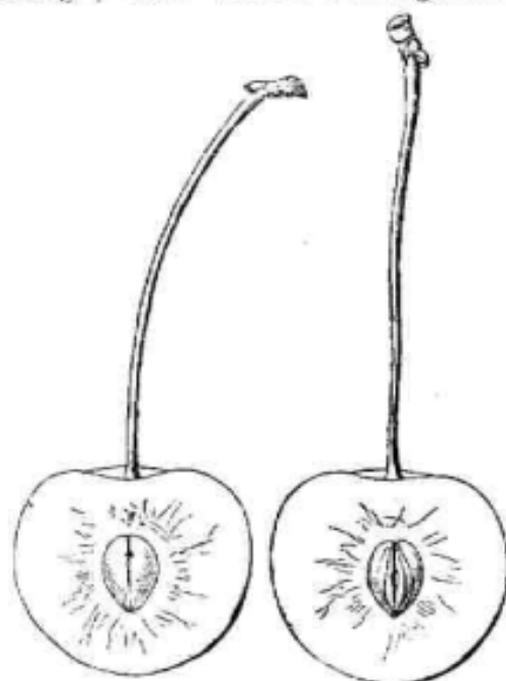
## Neue Gubener Kirschen.

### Germersdorfer grosse Kirsche, Schwarze Knorpelkirsche.

\*\*†† 5. Woche nach der Kirschenzeit.

Heimath und Vorkommen. Die Gegend von Guben, obwohl nur Sandboden darbietend, der indess mit der nöthigen Feuchtigkeit versehen ist, auch in schon so mildem Klima liegt, dass man in grösserer Ausdehnung Weinbau betreibt, scheint besonders für die Kirschenzucht geeignet, und sind dort nicht wenige treffliche neue Kirschenarten gewonnen worden, durch deren Verbreitung der Gartenbau-Verein zu Guben sich besondere Verdienste erworben hat. Schon als Truchsess sein Kirschenwerk herausgab, hatten die derzeitigen Mitglieder des Gubener Gartenbau-Vereins eine Anzahl gar werthvoller Kirschenarten an Truchsess gesandt, die grösstentheils in unserem Handbuche jetzt schon näher beschrieben worden sind. Im laufenden Jahre erfreuten mich abermals die jetzigen Mitglieder des Gartenbau-Vereins zu Guben, durch die freundliche Vermittlung des Hrn. Conditior Groth und des Hrn. Leschke daselbst, sowohl im Frühlinge mit einer Anzahl Kirchenreiser, als auch kürzlich durch die

Übersendung sehr reicher Fruchtproben von Kirschen, nach denen schon genügende Beschreibungen sich entwerfen liessen, zumal die Hrn. Groth und Leschke auch nähere Nachricht über die verschiedenen Sorten und besonders auch deren Baum mir mitgetheilt haben, wofür ich denselben hier nochmals danke. Herr Conditor Groth schrieb mir, dass in Guben fast jeder aus einem Steine aufgehende Kirschenbaum mehr oder weniger eine gute Frucht hervorbringe, unter welchen Sämlingen nicht wenige be-



sonders gute Sorten seien, mit denen bekannter zu werden oft einige Schwierigkeit habe, da, wenn Jemand eine besonders werthvolle Sorte gewinne, er sich hüte, dies gleich bekannter werden zu lassen, weil er sonst riskire, dass er eine Anzahl von Jahren hindurch von dem Baume nichts erndten würde, weil ihm im Winter alle Reiser von solchem Baume leicht würden entwandt werden. Mehrere der jetzt übersandten, sämmtlich später reifenden Kirschen (von einigen frühen Sorten erhielt ich nur erst Reiser), sind besonders werthvoll und erlaube ich mir wenigstens 3—4 Sorten in näherer Beschreibung durch unsere Monatshefte bekannt zu machen. — Obenan steht vielleicht und war auch besonders gerühmt die obgedachte Sorte, die etwa in dem

unweit Guben belegenen Germersdorf entstanden, wenigstens unter dem obigen Namen schon mehr bekannt geworden ist.

**Literatur und Synonyme.** Wird hier zuerst beschrieben. Es existirt in Guben unter dem Namen Mertsching's Sämling auch eine andere Sorte, die man von der grossen Germersdorfer Kirsche in der Frucht nicht unterscheiden kann; höchstens hatten die übersandten Früchte von Mertsching's Sämling noch flachere Rückenfurche, wie möglich auch noch ein Unterschied darin liegen kann, dass der Baum von Mertsching's Sämling stehende Zweige haben soll, während von der obigen gemeldet wird, dass sie sich etwas mit den Zweigen hänge. Sind beide Varietäten wirklich gleich, so entsteht die Frage, ob Mertsching's Sämling nicht etwa die ursprünglich erzogene Sorte ist und, nachdem sie nach Germersdorf gebracht war, dort nur zuerst benannt worden ist. Man hat auch noch eine merklich kleinere, doch noch immer werthvolle Germersdorfer kleine Kirsche, die in Grösse von der obigen vielleicht nur in für den Baum ungünstigerem Boden verschieden ist, wie man ganz das Gleiche auch bei der Lauermannskirsche und grossen Prinzessinkirsche bemerkt hat, so dass Truchsess beide Sorten für verschieden hielt.

**Gestalt.** Sehr gross, nicht selten 14<sup>'''</sup> im Durchmesser haltend und die obige Figur an Grösse noch übertreffend, gerundet herzförmig, am Stiele etwas abgeschnitten, am Stempelpunkt nicht gedrückt, am Bauche mässig stark, auf der Rückenseite stark gedrückt. Der Bauch hat sehr flache Furche, deren Ränder sich nur flach erheben; der Rücken hat eine breite, tiefe, nicht selten fast spaltartige Furche, die nach dem Stiele hin am breitesten und tiefsten ist. In der Furche des Rückens läuft eine Linie bis zum Stempelpunkte herab, der nicht auf der eigentlichen Spitze der Frucht, sondern etwas mehr nach der Rückenseite hin sitzt, indem der Bauch sich über den Stempelpunkt noch etwas erhebt, so dass die Frucht, vom Rücken angesehen, sich etwas zuspitzt.

**Stiel** mittelstark, hellgrün, ohne Röthe, lang, meist 2<sup>''</sup> lang, sitzt auf der Frucht in einer weiten, meist auch tiefen Höhle, deren Rand, vom Bauche ab angesehen, zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt, auf der Rückenseite aber recht stark abfällt.

**Haut** stark, zähe, dunkelbraun, in vollster Reife nur stellenweise schwarzbraun. Etwas lichtere Stellen zeigen auch dann

noch dunklere Fleckchen und Strichelchen in der etwas lichter rothen Grundfarbe.

Fleisch mässig fest, so dass sie jedoch noch zu den Knorpelkirschen gezählt werden muss, ziemlich hellroth, Saft nur etwas geröthet; Geschmack süss, durch ein wenig angenehme Säure gehoben.

Stein für die Frucht mässig gross, eiförmig, nach dem Bauche hin am dicksten; Rückenanten mässig breit und fast flach.

Reifzeit und Nutzung. Die Früchte wurden zugleich mit Groll's Knorpelkirsche übersandt, die in dem heissen Sommer 1865 zwar schon 15. Juli reif waren, deren Reife aber darnach in die fünfte Woche der Kirschenzeit zu setzen ist. In zu anhaltendem Regen berstet die Frucht auf. Man soll sie nicht zu lange am Baume lassen, da die Wespen ihr sehr nachstellen. Der Baum wird gross, liebt nach der von Hrn. Conditor Groth gegebenen Nachricht etwas quelligen, kalten Sandboden und liefert darin die grössten und schönsten Früchte, die in schwerem Boden kleiner bleiben, trägt reich und wächst nicht ganz pyramidal, sondern macht gern etwas sich neigende oder hangende Sommertriebe.

### **Leschke's schwarze Knorpelkirsche.**

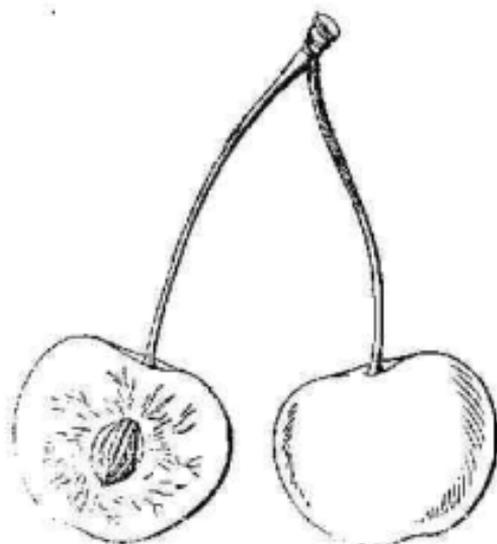
\*\*†† 5. Woche der Kirschenzeit.

Heimath und Vorkommen. Diese gar treffliche Sorte wurde mir mit der Bezeichnung Leschke Nr. 1. übersandt und konnte Hr. Leschke sich nicht mehr erinnern, wie er in deren Besitz gekommen sei; vermuthlich ist sie in seinem Grundstücke aus dem Kerne entstanden, hat auch erst zweimal bei ihm getragen und habe ich mir um so mehr erlaubt, diese reichtragende und durch Güte sich auszeichnende Frucht nach Hrn. Leschke zu benennen. Derselbe bemerkt, dass wenn die Frucht ferner in gleicher Güte bleibe, er sie jeder andern gleichzeitig reifenden Sorte vorziehen würde.

Gestalt. Sehr gross, rundherzförmig, etwas zur viereckigen Form neigend; am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Stempel-punkte nur wenig gedrückt, zu beiden Seiten etwas und stärker auf der Rückenseite gedrückt. Der Bauch zeigt flache, oft nur unbedeutende Furche, der Rücken breite, flache Furche, in der

eine schöne Linie herabgeht. Der Stempelunkt liegt in merklichem Grübchen.

Stiel ziemlich stark,  $1\frac{1}{2}$ " lang, grün, erst später etwas schmutzig, roth angelaufen, sitzt in weiter, tiefer, zu beiden Seiten etwas aufgeworfener Höhle, die nach Rücken und Bauch etwas stärker abfällt.



Haut straff angezogen, zähe, glänzend, in voller Reife schwarz.

Fleisch nur etwas consistenter als bei Herzkirschen, Fleisch und Saft sind sehr dunkelroth, der Geschmack sehr angenehm süß.

Der Stein ist verhältnissmässig klein, breit-eiförmig, zur runden Form neigend; die Rückenanten sind breit und ziemlich stark markirt.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt mit Groll's Knorpelkirsche\*)

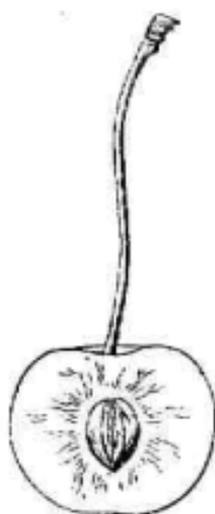
\*) Die im Handbuche als Groll's Knorpelkirsche I. Seite 185 aufgeführte Frucht ist in Guben jetzt als Groll's Weisse bekannt, wurde früher bald Groll's Weisse, bald Groll's Grosse, bald Groll's grosse weisse Knorpelkirsche genannt, und führte Truchsess sie als Groll's bunte Knorpelkirsche auf. Ich glaubte den Namen ohne Schaden noch etwas abkürzen zu können, doch muss das Beiwort „bunte“ wieder hinzugesetzt werden, da mir zugleich eine Groll's schwarze Knorpelkirsche übersandt wurde, die vielleicht nicht dieselbe ist, welche Truchsess unter dem Namen erhielt und mir verloren ging, da sie sich durch Grösse nicht auszeichnete, während jetzt unter dem Namen mir eine grosse, schöne Frucht übersandt wurde, von welcher Sorte die ältesten bekannten Bäume nur etwa 25 Jahre alt sind.

und muss die Reife darnach in die fünfte Woche der Kirschenzeit gesetzt werden.

Der Baum, von welchem ich Reiser erst im Frühling 1866 erhalten werde, ist starkwüchsig und sehr tragbar. Es setzen gewöhnlich mehrere Früchte an demselben kurzen Stielabastze an.

**Schneiders späte Knorpelkirsche.** \*\*†† 5. Woche der Kirschenzeit.

Heimath und Vorkommen. Von dieser trefflichen Sorte gab Herr Leschke mir die Nachricht, dass sie auf einem Grundstück zuerst aufgefunden sei, dessen Besitzer Schneider heisse; sie sei unter dem Namen Schneiders Späte schon mehr verbreitet und bezeichnet Herr Leschke sie als die grösste ihm bekannte Kirsche, wornach sie in günstigeren Jahren die nebenstehende Figur an Grösse noch übertreffen wird.



Literatur und Synonyme. Wird hier zuerst beschrieben. Muss nicht verwechselt werden mit einer, unter den frühesten Sorten zeitigenden Schneiders Kirsche, welche ich durch die Güte des Herrn von Langsdorf zu Karlsruhe erhielt und über welche in der Monatsschrift 1863, S. 55, Nachricht gegeben ist. Diese Sorte wird daher Schneiders frühe Knorpelkirsche genannt werden müssen, da von derselben ausgesagt wird, dass sie sehr festes Fleisch habe. — Die obige Frucht war auch sehr ähnlich einer andern Sorte, die ich unter dem Namen Kleindiensts-Sämling erhielt, deren Stein ist aber mehr eiförmig.

Gestalt. Gross, zu einem an beiden Seiten abgestumpften Ovale neigend, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, auch am Stempelpunkte etwas gedrückt, auf der Bauchseite wenig, auf der Rückenseite merklich gedrückt; der Bauch hat meist flache, der Rücken meist breite und flache Furche, in der eine dunklere Linie herabläuft; der Stempelpunkt liegt bald in kleinem, bald in etwas stärkerem Grübchen.

Stiel mittelstark, gelbgrün, beim Liegen der Frucht röthlich anlaufend, meist  $1\frac{1}{2}$ '' lang, in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten etwas erhebt, nach Rücken und Bauch dagegen stärker abfällt.

Haut glatt, glänzend, in der Reife dunkelkirschroth, zuletzt ziemlich schwarzbraun. In der Röthe unterscheidet man allermeist noch zahlreiche dunklere Fleckchen und Strichelchen.

Das Fleisch ist consistent, etwas schmutzig gelblichroth; der Saft noch eben etwas geröthet, so dass man sie fast zu den bunten Knorpelkirschen zählen könnte, der Geschmack süß und sehr angenehm.

Der Stein ist etwas langeiförmig, mässig gross; Rücken-kanten mässig breit und fast flach.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigte mit der zugleich über-sandten Groll's Knorpelkirsche, wornach die Reife in die fünfte Woche der Kirschenzeit zu setzen ist. In zu anhaltendem Regen berstet die Frucht auf. Zu jedem Gebrauche.

Der Baum gedeiht, nach der gegebenen Nachricht, auf jedem Boden gut, zeigt gesunden, frischen Wuchs und geht hoch.

(Schluss folgt.)

**Oberdieck.**

## Einige Bemerkungen und Berichtigungen

zu Seite 42 bis 51 des von Hrn. Prof. Koch gegebenen Berichtes über die Görlitzer Versammlung (Weimar bei Voigt 1864).

Nachdem ich durch die Güte des Herrn Professors K. Koch den Bericht über die vierte allgemeine Versammlung deutscher Pomologen und Gemüsezüchter erhalten hatte, hat absoluter Zeitmangel mich gehindert, denselben eher als in diesem Sommer (1865) genauer einzusehen, und hat sich mir dabei die Mittheilung einiger Bemerkungen zu den obgedachten Seiten als wünschenswerth und nöthig ergeben, welche Seiten das Referat über die von mir in Görlitz noch weiter empfohlenen Sorten enthalten. Herr Professor Koch verzeiht wohl die Bemerkungen, mit denen ich dem Werthe des mit Kenntniss, Fleiss und Umsicht gegebenen Berichtes nicht zu nahe treten will. Dass manche Berichtigungen nöthig werden, scheint mir in der absoluten Unmöglichkeit zu liegen, dass bei rascher Debatte, selbst von kundigen und geübten Schriftführern, alles ohne Irrung und Missgriff sollte niedergeschrieben werden. So scheint mir auch das den einzelnen Sorten beigegebene kurze Urtheil, öfter und weniger gerade mein eigenes Urtheil, wie ich es etwa gab, sondern vielmehr die

Quintessenz dessen zu enthalten, was eine eintretende kurze Debatte über eine Sorte etwa ergab.

1) Zu Seite 42, Nr. 4. Dass der Alantapfel mit dem Dielischen Gestreiften Imperial, (Grossen gestreiften Kaiserapfel) identisch sei, ist nach der Frucht, welche ich unter dem Namen von Diel bekam, gewiss. Die Identität ist mir indess dadurch auch wieder etwas fraglich geworden, dass Müsschen von Diel unter dem Namen eine zwar ähnliche, aber doch vom Alantapfel verschiedene Frucht erhalten hat. Die Identität bedarf also noch weiterer Untersuchung.

2) Dasselbst zu Nr. 7. die Worte: Die Reinette von Breda solle noch im Lübeckischen gedeihen, enthalten nicht gerade mein Urtheil, indem ich vielmehr aus Lübeck Früchte erhalten habe, die in einem nicht besonders warmen Jahre dort trefflich ausgebildet waren und auf der Obstkammer nicht welkten.

3) Dasselbst zu Nr. 8. Herr Dr. Reisig hat bei dem Punktirten Knackpepping bemerkt, dass dieser vom Edelpepping (soll heissen EdelreINETTE) nicht verschieden sei. Die Aehnlichkeit beider Früchte ist allerdings gross, und da mein Stamm jetzt in meinem Garten an Krebs eben so leidet, als die nicht weit davon stehende EdelreINETTE, so bin ich selbst auf neue Gedanken an Identität beider Früchte gerathen, mag indess die Verschiedenheit derselben, bei einigen kleinen Verschiedenheiten und namentlich dem Umstande, dass der Punktirte Knackpepping weit weniger zu welken scheint, noch nicht ganz in Abrede nehmen.

4) Seite 43 zu Nr. 19 und 20. Ob der Purpurrothe Cousinot, wie ich früher annahm, vom Blutapfel wirklich verschieden sei, ist mir doch noch wieder etwas zweifelhaft dadurch geworden, dass in letzteren Jahren auch der Purpurrothe Cousinot Rostfiguren zeigte und mehr reinettartiges Fleisch hatte, wie ihn Diel ja auch als Engl. BüschelreINETTE unter die ReINETTEN setzte. Der Hauptunterschied scheint mir noch darin zu bestehen, dass der Blutapfel nicht ganz so schön pyramidal mit kerzengeradem Stamme wächst.

5) Seite 44, Nr. 24. Dass Braddicks Nonpareil langsam wachse und nicht gross werde, ist nicht mein eigenes Urtheil, da meine Stämme davon vielmehr sehr kräftig und gesund wachsen. Ausgewachsene Stämme der Sorte sah ich noch nicht.

6) Seite 44, Nr. 26. Das Urtheil über die Hoyaische Goldreinette wäre dahin zu berichtigen, dass sie nicht gerade besonders für den Landmann, sondern selbst für diesen geeignet sei; der Baum findet sich noch öfter in Gärten der Honoratioren.

7) Dasselbst nennt Hr. Dr. Reisig noch den Rothen Herbstcalvill und den Charlamowsky als besonders zu empfehlende Sorten. Ich möchte glauben, dass ich beide Sorten schon in Berlin selbst mit empfohlen hatte, da ich mir circa 30 Sorten, die ich ausser den 20 schon näher approbirten Sorten noch empfehlen wollte, aufgeschrieben hatte, und würde ohne den Charlamowsky (der auch Borowitzky und Duchesse of Oldenburg heisst), ein in der Reife auf den virginischen Rosenapfel folgender Sommerapfel fehlen, für den jedoch auch Fraass Sommercalvill oder der Sommerrabau gepflanzt werden kann. Fängt man an zu empfehlen, so gibt es des besonders Trefflichen bereits so viel, dass man die Grenze nicht leicht ziehen kann und wird wohl gar Mancher noch die Kronenreinette (Röthliche Reinette), den Gelben Richard, Londonpepping, Schmidtbergers rothe Reinette, Gelben Bellefleur, Schönen von Kant, die Limonienreinette, (Loans Parmäne,) Oberdiecks Taubenapfel, oder die so äusserst reich tragenden Früchte Buchardts Reinette und Langtons Sondergleichen pflanzen wollen, wie auch der Sommer Zimmtapfel nicht fehlen kann, den ich gleichfalls meine unter den zu empfehlenden 30 weiteren Früchten schon mit genannt zu haben.

8) Seite 45. Der daselbst unten auf der Seite genannte gelbe Klosterapfel ist, nach Früchten, die ich von Herrn Rodt zu Sterkowitz erhielt, vom Goldzeugapfel nicht verschieden, und dürfte dieselbe Identität auch unter dem im Handbuche von Hrn. v. Flotow beschriebenen gelben Klosterapfel zu suchen sein. Holländischer Nonpareil (S. 46, Nr. 11), wie ich ihn von der Prager Societät erhielt, lieferte die Wintergoldparmäne; von Büdiker erhielt ich unter dem Namen den Neuen Engl. Nonpareil.

9) Seite 47, Nr. 1. Dass die Grüne Hoyerswerder nur für den Norden passe, ist nicht mein Urtheil und möglich nur Ergebniss einer bei der Frucht stattgehabten kurzen Debatte. Diel und Liegel, die schon südlich wohnten, schätzten sie indess nicht weniger als ich.

10) Seite 48, Nr. 11. Soldatenbirn ist allerdings die in Hrn. Dochnahls Führer für Soldat laboureur aufgenommene Benennung. Da indess Soldatenbirn den Sinn des Namens Soldat laboureur nicht ausdrückt, der auch mit kurzem Namen kaum wieder zu geben ist, es aber ausserdem auch eine Bergamotte Soldat giebt, ist Jahn wohl veranlasst worden, die Benennung (aus meiner Anleitung) Blumenbach's Butterbirn beizubehalten, unter welchem Namen die Frucht sich auch gewiss am ersten verbreiten wird. Wollte man auf die älteste Benennung der Frucht in Deutschland sehen, so fände sich meine Benennung schon 3 Jahre früher, als die Dochnahl'sche und bin ich überhaupt nicht gerade für die ältesten Benennungen, weil sie die ältesten sind, falls sie nicht ganz zweckmässig sind. Herr Dochnahl hat überhaupt etwas zu viel neue Benennungen ohne Noth geschaffen.

11) Seite 49, Nr. 18. Mein Urtheil über die Seckelsbirne wird etwa gelautet haben, wie es da steht. Doch selbst in dem kalten Sommer 1864 zeigte sich die Frucht so delikate, dass man sie allgemein pflanzen mag, zumal der Baum auch schöne, früh tragende Pyramiden giebt. Man muss die Frucht nur essen, sobald sie merklicher gelbt und wird man sie dann meist selbst schmelzend und von delikatem Gewürze finden. Will sie nicht recht schmelzend werden (etwa wenn zu früh gebrochen ist), so muss man sie nur nicht, damit sie mürbe, mehrere Tage in die warme Stube bringen, indem sie darin rasch weich, schmierig und werthlos wird.

12) Seite 49, Nr. 20. Poiteau's Schmalzbirn. Diese Sorte habe ich nicht empfohlen, sondern vielmehr die treffliche Neue Poiteau, habe sie auch nicht als Wirthschaftsobst, sondern als delikate Tafelbirn empfohlen. Den Namen Poiteau's Schmalzbirn finde ich wieder nur in Dochnahls Führer, für die von v. Mons ausgegangene ältere Poiteau. Was ich darunter erhielt, gab mir die Holzfarbige Butterbirn und ist noch fraglich, ob diese ältere Poiteau eine für sich bestehende Sorte ist, oder es Herrn Poiteau mit derselben etwa eben so geht, wie mir mit meiner ohne genügenden Grund geborenen Oberdiecks Butterbirn.

13) Daselbst Nr. 21. Die Hannoverische Jacobsbirn habe ich nicht als Tafel-, sondern nur als früheste Wirthschaftsbirn empfohlen, die sich auch durch äusserst reiche Tragbarkeit auszeichnet.

14) Dasselbat Nr. 23. Da die Römische Schmalzbirn eben so, wie Wildling von Motte, in manchem Boden doch allzusehr an Grind der Zweige leidet (anscheinend in allem etwas trockenen Boden), wie ich es bei Nienburg fand und jetzt hier fast überall im Calenbergischen finde, würde ich gegenwärtig statt der Römischen Schmalzbirn, die Schmalzbirn von Delitsch empfehlen, die der Römischen Schmalzbirn so ähnlich ist, dass ich diese beiden zusammenwarf, während sie 1864 sich deutlich davon verschieden zeigte, ebenso zuckerreich, aber halbschmelzend war, über 8 Tage früher zeitigte und einen herrlichen Baum macht, der, wenigstens bisher, hier an Grind nicht leidet. In Beziehung auf die zu der Römischen Schmalzbirn noch von Hrn. Dr. Koch gegebene Anmerkung will ich hier noch erwähnen, dass die Römische Schmalzbirne allerdings mit der Franzmadam des T. O. Gärtners (IV. Tafel 3) identisch ist, (wo sie jedoch irrig auch Poire Madame heisst), aber gar sehr verschieden von Schmidts Grüner (fürstlichen) Tafelbirn, die früher zeitigt, anders schmeckt, fast schmelzend ist und eine andere Vegetation hat.

In Beziehung auf einige auf der Seite 50 und 51 vorkommenden, von Hrn. Dr. Reisig noch genannten Birnen, will ich hier noch Folgendes bemerken:

Holländische Feigenbirn und St. Ghislain, wie Diel die letztere erhielt und versandte, sind identisch. Es gibt aber nach Hoveys Werke und einer in Herrnhäusen sich findenden St. Ghislain noch eine andere Frucht des Namens, die vielleicht richtiger benannt ist. — Dasselbat Seite 51, Nr. 4. Schmidtbergers Butterbirn (von mir oft so versandt und auch der Societät zu Prag mitgetheilt), hat sich mir schon in Berlin als Esperine erwiesen; Minchen von Gent ist, wie schon im Handbuche angemerkt ist, von Colomas Winter Butterbirn, (d. h. der Winter Nelis, die ich ganz besonders schätze und noch andere Namen hat), nicht verschieden, Lauers Osterbutterbirn ist (wie bei der Winter Dechantsbirn auseinander gesetzt ist und auch meine Anleitung erweist), die Winter Dechantsbirn und Sommer Verlainne, wenn sie von Diel kam, würde = Holzfarbige Butterbirn sein, was ich wenigstens unter dem Namen von Diel erhielt. Die Annales haben aber unter dem Namen eine andere Frucht.

Dass noch etliche andere trefflichen Birnen von mir und Hrn. Garten-Inspektor Borchers empfohlen sein werden, ist richtig, da ich mir etliche 30 Sorten aufgeschrieben hatte und soll auch Freund Jahn noch etwas dazu sagen, so sind uns in den letzten Jahren schon wieder 2—3 Dutzend ganz besonders schätzbare Birnen bekannt geworden, die die grösste Beachtung in weiten Kreisen verdienen. Die mit genannte Edle Sommerbirn, die mir erst seit 2 Jahren richtig hekannt geworden ist, mir aber seit 50 Jahren im Hannoverischen als Franzmadam (durch Aehnlichkeit mit Sicklers Frucht des Namens wohl so benannt), bekannt war, ist sehr schätzbar, Kleine Petersbirn eben so gut und will ich nur noch nennen Schwesternbirn, Prinzessin Marianne, Berkmanns Butterbirn Graf Canal (setzt aber in kalten Frühlungen nicht an), Deutsche National-Bergamotte, Arenbergs Colmar, Hofrathsbirn (delikat, ersetzt die St. Germain), Thompson, Jahns französische Rousselet, Stevens Genessee (ganz wie Beurré blanc und wohl weit gesunder), Bacheliers Butterbirn (selbst bei Hrn. Doornkaat in Norden delikat), Herbst Colmar (delikat, sehr tragbar, gibt schöne, früh tragende Pyramiden), Ananasbirn von Courtray (Baum scheint nur sehr schwach zu wachsen), Butterbirn von Aremberg (höchst tragbar, bei mir jedoch öfter nicht schmelzend), v. Mons Butterbirn (v. Mons de Leon Leclerc) und die spät reifende Dechantsbirne von Alençon.

Pflaumen und Kirschen, von denen ich bereits in Berlin etwa je 30 Sorten näher empfohlen hatte, sind in Görlitz durch mich nicht wieder zum Vortrage gebracht, und ist es auch besser, dass statt dessen wir namentlich von den Herren Dr. Reisig aus Prag und Gutsbesitzer Pinkert zu Etzdorf bei Eisenberg erfahren, wie dieselben über eine beträchtliche Anzahl von Steinobstfrüchten urtheilen, unter denen Herr Dr. Reisig uns schon eine ziemliche Anzahl von in Deutschland noch wenig bekannten Kirschen als schätzbar namhaft macht, (S. 56) bei denen ich nur fragen möchte, ob eine Bigarreau Elton von der schon S. 55 genannten Eltonkirsche und Cerise de Chatenay von der schon genannten Belle de Chatenay verschieden ist, so wie auch Doppelte Weichsel mit der schon oben auf der Seite genannten Spanischen Weichsel identisch ist, falls diese genauer

bezeichnet, die Spanische Frühweichsel, (auch Schwarze Spanische Frühweichsel) ist. Eine mit genannte Cerise de Prusse gab mir die doppelte Glaskirsche, und kenne ich bisher eine Büttners schwarze Knorpelkirsche nicht, welcher Name vielleicht, statt Büttners schwarze Herzkirsche verschrieben sein könnte. — Wenn aber der mir so lieb gewordene Herr Dr. Reisig, dem ich für die gegebenen Nachrichten sehr dankbar bin, S. 53 sich dahin äussert, dass von Pflaumen, bei näherer Prüfung, vielleicht kaum 20 Sorten möchten recht empfohlen werden können, so möchte ich dem doch sehr widersprechen und verargt derselbe es mir gewiss nicht, wenn ich es thue. Eher möchte ich mit Herrn Raugheri die Zahl der schliesslich beizubehaltenden Pflaumen auf etwa 80 Sorten schätzen, worüber aber schon irgend genügender zu urtheilen wir noch gar nicht im Stande sind, da irgend verlässliche und auf die richtig benannten Früchte sich beziehende Beobachtungen nur erst an wenigen einzelnen Orten gemacht worden sind. Werden die Beobachtungen fortgesetzt, wie wir es gewiss bei einer möglichst grossen Zahl thun müssen, so wird manches verwerfende Urtheil sich als nur lokal gültig herausstellen; denn wie ich z. B. in meiner Gegend die auch von Liegel so dringend empfohlene Königspflaume von Tours nicht gebrauchen kann, weil sie stets zu früh abfällt, (selbst in ihren Synonymen, die ich pflanzte, ist es eben so), so ist dagegen die schon hin und wieder und auch von Herr Dr. Reisig als zu wenig tragbar bezeichnete Grosse Zuckerswetsche im Hannoverischen sehr tragbar und findet als Jakobiszwetsche sich daselbst häufig. Ueber andere Steinobstsorten wird das Urtheil sich erst mehr feststellen, wenn es erst mehr — was nach meinem Wissen noch viel zu wenig geschehen ist, — versucht worden ist, Kirschen und Pflaumen zu trocknen, sie auch zu Compot und zum Einmachen und überhaupt zu Haushaltszwecken zu benutzen. Von Pflaumen benutzt man in Deutschland zu Compot bisher wohl fast ganz allein die Hauszwetsche, während die Engländer bereits viele Pflaumen dazu benutzen und schon vor der Reife der Hauszwetsche Pflaumencompot zu haben, gewiss angenehm ist. Meinentheils möchte ich glauben, dass die Wichtigkeit der Steinobstfrüchte für den Obstbau in Deutschland noch nicht genügend geschätzt werde, und dass es unendlich zu bedauern sein würde, wenn die augenblicklich vorhandene grosse Zahl richtig

benannter Steinobstfrüchte unterginge, ohne dass diese noch weiter in mehreren Gegenden geprüft worden wären.

Auch das S. 55 von Herrn Dr. Reisig abgegebene Urtheil, dass es nicht gerathen sei, Kirschenarten aus Orten, die den Kirschenbau ausgedehnt betreiben, zu beziehen, indem sie, aus dem für Kirschen günstigen Boden in andere Gegenden versetzt, an Grösse verlören und nicht mehr gediehen, möchte ich wenigstens etwas modificirt sehen. Bei manchen den Kirschenbau ausgedehnt betreibenden Orten ist das Urtheil gewiss wahr, aber etwa nur darum, weil man an solchen Orten meist die besseren Sorten noch gar nicht kennt und baut, sondern des gewöhnlich unveredelt aufgewachsenen Mittelgutes allzu viel hat, das nur durch die besondere Gunst des Bodens noch genügend grosse Früchte giebt. Mit einem Dutzend empfohlener Kirschenarten aus dem Alten Lande ist es mir eben so gegangen, wie der Societät zu Prag mit den Kirschen aus Neustadt an der Mettau und sollte man in solche Orte lieber Sorten hinzubringen suchen, als sie daher beziehen. Dagegen beweiset Guben, welches einen für die Kirschen äusserst günstigen Boden hat, dass die dort erzeugten trefflichen Kirschen nicht darum in andern Gegenden kleiner und schlechter werden und verdanken wir dem Gartenbauvereine zu Guben bereits eine schöne Zahl unserer besten Kirschen, [die sich auch in anderen Gegenden als besonders schätzbar gezeigt haben. Von solchen Sorten nennt auch der Bericht aus Prag Tropprichters schwarze Knorpelkirsche (die Truchsess nicht genügend fand, wie ich auch nicht), Krügers schwarze Herzkirsche, Gotthelf Tilgeners schwarze Knorpelkirsche, Lampens schwarze Knorpelkirsche, wie auch Herr Pinkert noch die Fromms (schwarze) Herzkirsche und Winklers und Tilgeners bunte Herzkirschen nennt, deren ich noch mehrere von besonderer Güte kenne. Möchten solche Sorten sich recht verbreiten und etwa dahin wirken, dass auch der Kirschenbau an den eigentlichen Kirschenorten sich noch hebe!

Jensen im Juli 1865.

Oberdieck.

## Einige Bemerkungen als Nachlese,

die beim Durchgehen der Monatsschrift von 1864 sich mir ergaben.

Selten finde ich während der Wintermonate die Zeit, die mir gedruckt zugehenden Hefte der Monatsschrift nochmals durchzugehen, um etwa, wenn nach vollendetem Drucke Citate möglich sind, einige Notizen daraus zu entnehmen und mitzutheilen, und so bin ich auch dasmal namentlich an die 2te Hälfte von 1864 erst im Sommer 1865 gekommen und mag einige Notizen, die sich mir dabei ergaben, nicht zurückhalten, wenn sie auch aphoristisch sind und erst spät erfolgen.

1) Seite 316 der Monatsschrift von 1864 macht Lucas bemerklich, dass die in dem Berichte über die Görlitzer Versammlung S. 49 Anmerkung sich findende Angabe, dass die Grüne Tafelbirn des Handbuches mit der Römischen Schmalzbirn identisch sei, nicht richtig sein könne. Auch ich kann nur bestätigen, dass an Identität der Römischen Schmalzbirn mit der in Gotha von Herrn Oberförster Schmidt sehr empfohlenen und dadurch ins Publikum gebrachten Grünen (fürstlichen) Tafelbirn nicht zu denken sei. Ich erhielt von Schmidt Reiser und Früchte, und sowohl die Vegetation, als die frühere Reife und die ganz andere Beschaffenheit und Geschmack des Fleisches scheiden sie scharf von der Römischen Schmalzbirn. Die Annahme ist wohl nur dadurch herbeigeführt worden, dass die letzte, aber sicher irrig, auch mitunter als Fürstliche Tafelbirn vorkommt, die in T. O. G. IV. Taf. 3 auch als Franzmedem irrig abgebildet worden ist. — Dass ich schon in Gotha mich für Identität der Römischen Schmalzbirn mit Schmidts Grüner Tafelbirn sollte ausgesprochen haben, wie die obgedachte Anmerkung sagt, ist mir nicht erinnerlich; wenigstens könnte es höchstens hingeworfene Muthmassung gewesen sein, da ich Schmidts Frucht derzeit noch nicht kannte und erst im Jahre darauf von Schmidt Frucht erhielt.

2) Seite 321 von 1864 meldet Lucas, dass die früh gepflückte, mit nach Görlitz genommene und wieder mit zurückgenommene Bergamotte Hertrich, nachdem sie zwei Mal eingepackt gewesen war und auf der Ausstellung in Görlitz, bei einiger Wärme, acht Tage lang gestanden hatte, schon Ende November vollkommen schmelzend und delikat geworden sei, während die

später gebrochenen und im Obstgewölbe zu Reutlingen aufbewahrten Früchte derselben Sorte im Februar 1864 noch ungeniessbar gewesen seien, auch weitaus nicht so gut geworden seien. Ich weiss nicht mehr, ob ich es schon mitgetheilt habe, dass es mir schon ein paar Mal, namentlich mit der 1863 mit nach Görlitz genommenen Dechantsbirn von Alençon eben so gegangen sei, wo die wieder mit zurückgenommenen Früchte schon im November schmelzend und sehr gut wurden, die erst Ende Oktober gebrochenen Früchte derselben Sorte aber erst im April mürbeten und zwar schmelzend doch nicht ganz so schmackhaft wurden. Wer Zeit hat, sollte eigene Versuche darüber machen, ob durch Pflücken einer spät reifenden Frucht zu verschiedenen Zeiten und verschiedene Art, dieselben im eingepackten Zustande, etwa auch bei vermehrter Wärme, eine Zeitlang aufzubewahren, der Genuss einer Frucht, (z. B. der Winter Dechantsbirn) sich nicht sollte fast durch den ganzen Winter verlängern lassen. Für den, der wenige Bäume hat, wäre das von Werth.

3) Seite 330. Gegen die Aussage eines Referenten aus Cassel über das beste Obst, dass Capiaumonts Herbstbutterbirn in Frucht sehr gut sei, aber der Stamm nur ziemlich kräftig wachse und nicht gross werde, bemerkt Lucas, dass der Stamm so kräftig wachse, dass Herr Professor Lange ihn schon als Zwischenstamm für zur Krone aufzusetzende, schwach treibende Sorten vorgeschlagen habe. Nach meiner Erfahrung an allerdings nicht zahlreichen Stämmen scheint dabei viel auf den Unterstamm anzukommen; ein Stamm auf dem Schäferhofe bei Nienburg (aus meiner Baumschule) wuchs stark, die Mehrzahl meiner bisherigen Bäume (namentlich meine Pyramiden in Nienburg und mein jetziger Hochstamm in Jeinsen), wuchsen sehr gemässigt, trugen sehr früh, und bleiben in Grösse gegen andere zurück. Auch Herr Dr. Reising aus Prag bemerkt in Prof. Koch's Berichte über die Görlitzer Versammlung S. 32, dass die Capiaumont schwachen Wuchs habe, aber bald und reichlich trage. Als Zwischenstamm würde ich manche andere Sorte lieber nehmen, z. B. eine wahrhaft königlich und kerzengerade wachsende Sorte, die ich als Hägermanns Rostbirn in der Baumschule habe und der alte Gärtner Hägermann zu Nordsulingen bei Sulingen als Beurré bronzé von v. Mons wollte erhalten haben. Auch die von Lucas erhaltene Eisgruben Mostbirn dürfte

sich zu Zwischenlagen ganz besonders schicken, deren Stamm kerzengorade und wie ein Licht fast von unten bis oben in gleicher Dicke und ohne viele Nebentriebe so wächst, dass er gleichfalls nie eines Stabes bedarf.

4) Seite 331 findet sich von dem Referenten darüber, wie das in Naumburg und Gotha besonders empfohlene Obst in der Gegend von Cassel sich exhibirt habe, die gegebene Nachricht, dass der Rothe Eiserapfel bei Cassel Bursfelder genannt werde. Sollte das nicht eine Irrung, vielleicht Verwechslung sein? Wenigstens wäre die Benennung mit Unrecht gegeben, denn der Bursfelder oder Burksfelder, wie Dittrich schreibt, und wie ich ihn von Dittrich durch Herr Oberförster Schmidt erhielt, der mir auch Früchte sandte, ist zwar dem Rothen Eisnapfel ähnlich, auch eben so lange haltbar, jedoch von demselben sehr deutlich verschieden.

5) In demselben Aufsätze, S. 332, ist gesagt, dass die treffliche Gute Graue bei Cassel als Graue Butterbirn bekannt sei. Lucas bemerkt mit Recht, dass der Name Beurré gris (ohne Beisatz), nur der Grauen Herbst Butterbirn gebühre, indess findet sich die Benennung wirklich mehrfältig, und ist nur vom Volke versäumt, sie als Sommer Beurré gris zu bezeichnen, wie sie zu benennen Diel selbst rieth, was jedoch wegen der zu leichten Verwechslung mit der Herbst Beurré gris nicht rätlich ist. Ueberall aus den Vierlanden und bei Hamburg wird die Gute Graue als „Beregris“ zu Markte gebracht. Man muss auf der andern Seite sich nur hüten, unsere Gute Graue mit der französischen Guten grauen Sommerbirn zu verwechseln, wie das selbst Liegel passirt war, der länger gegen meine dringende Empfehlung der Guten Grauen stritt, die nichts tragen sollte, bis durch ein von Liegel erbetenes Reis sich endlich herausstellte, dass er als Gute Graue die allerdings fast nie tragende französische Grise bonné hatte und unsere Gute Graue als Jutesbirn kannte, in deren Lob er dann auch einstimmte. Man sollte unsere Frucht als Deutsche Gute Graue bezeichnen.

6) Seite 333 wird in demselben schon erwähnten Aufsätze bei dem Rothen Stettiner gesagt, dass der Baum bei Cassel gesund sei und sehr kräftig wachse. Lucas bemerkte dabei, dass wenn diese Notiz sich bestätige, vielleicht durch von Cassel ge-

sandte Reiser diese werthvolle Frucht, deren Baum fast überall sich krank zeige, erhalten werden könne. Auch in einem Aufsatze des Herrn Pastors Fischer aus Kaaden, der bald in den Monatsheften erscheinen wird, wird gleichfalls geklagt, dass es in Böhmen von dem Rothen Stettiner sehr viele kranke und absterbende Bäume gebe, während andere gesund seien und wird versucht, die Ursache des Krankwerdens daher zu erklären, dass der zur Erde gepfropfte Rothe Stettiner durch Beschädigungen, die die Rinde des Stammes auf Feldern und an Wegen leicht bekommen, absterbe, aber gesund bliebe, wenn er auf Holzapfelwildlinge, die Beschädigungen an der Rinde leichter ertragen, zur Krone aufgesetzt werde. Wie die Erklärungsart mir nicht ganz wahrscheinlich ist, so muss ich bemerken, dass in nicht wenigen Gegenden der Rothe Stettiner doch auch noch ganz gesund sein wird. Im Hannoverischen sah ich davon wohl gesunde, aber, so viel ich mir erinnere, noch keine kranke Bäume und auch in meiner Baumschule ist die von Diel bezogene Sorte eben so gesund als stark wachsend, sah auch noch keine mit Krebs behafteten Bäume davon, eben so wenig, wie ich in hiesiger Gegend einen krebsigen Stamm der Grossen Casseler Reinette, oder der Winter Goldparmäne gesehen habe, die nach Seite 343 (2te Spalte) der Monatsschrift von 1864 in der Gegend von Ravensburg vor andern Stämmen dem Krebse unterworfen sein sollen, deren überall sich findende Gesundheit auch Lucas betont. Lokales führt dabei freilich oft auffallende Erscheinungen herbei, und wie ich in Nienburg auch schon einen sehr krebsigen Baum der gewöhnlich so gesund sich zeigenden Pariser Rambourreinctte hatte, dagegen die Muskatreinette in meinem Garten in der Stadt Nienburg an Krebs wiederholt zu Grunde ging, die umgekehrt in meinem Jeinser Garten bis jetzt gesund wächst, so habe ich schon in einem früheren Aufsatze über meinen jetzigen Garten berichtet (Monatsschrift 1863, Seite 223), dass gerade auf dem mittleren Tractus dieses Gartens, obwohl der Boden für einen äusserst günstigen gehalten werden sollte, der bis 6 Fuss hinab guten, milden Lehm zeigt, alle vor 10 Jahren gesetzten Kernobstbäume und Süsekirschen (circa 20), so treffliche Stämme ich auch pflanzte und so sorgfältig ich sie auch setzte, nachdem sie einige Jahre gut wuchsen, anfangen zu kranken und jetzt schon abgestorben, oder dem Tode

nabe sind. An einer Stelle geht mir bereits der zweite dahin gesetzte Süßkirschenbaum zu Grunde, an einer andern ist schon der dritte recht kräftige Birnbaum an derselben Stelle abgestorben, da ich die Erfahrung forciren wollte, ob die Ursache wirklich an der Stelle liege. Gleiche Erscheinungen zeigt ein benachbarter, dicht neben meinem Gartenkampe vor dem Orte liegender Garten, wo eine ganze Reihe von 18 recht kräftigen Kernobstbäumen aus meiner Baumschule, die an meinem Gartenkampe entlang im anscheinend günstigsten und in reicher Cultur sich befindenden Boden gepflanzt wurden, nach 5 Jahren bis auf 2 noch gut wachsende Stämme abstarben. Die aufgenommenen Stämme zeigten beschimmelte Wurzeln und brachen beim Biegen wie Glas; ja es scheinen neu hingesezte kräftige Stämme, die der Garteninhaber in seiner eigenen Baumschule, nicht weit davon, erzog, auch schon wieder zu kranken.

7) Monatschrift 1864, S. 338 bringt Herr Schamal einen sehr beachtenswerthen Aufsatz über die Auswahl passender Unterlagen zu Apfeln und will die Ursache, warum manche Apfelsorten ihm auf den aus der Fremde bezogenen Zwergapfel-Unterlagen nicht fortgewollt hätten und immer klein blieben, darin suchen, dass unter den erhaltenen Zwergapfelstämmchen mehrere verschiedene Sorten davon, sowohl der ächte Paradiesapfel, als der Splittapfel gewesen seien und unter diesen letzten auch wieder mehrere Varietäten mit und ohne Dornen etc. sich gefunden hätten, während nur auf dem Paradiestamme alle Apfelsorten, und so namentlich als Cordons gleichmässig wachsen würden. Sollte die Ursache nicht vielleicht doch mehr in der Verschiedenheit der aufzusetzenden Apfelsorten zu suchen sein, von denen manche besser, andere weniger auf einer gewissen Unterlage fortwollen? Man wird Gleiches schon bei einiger Aufmerksamkeit auf verschiedene Sorten, die auf Wildlinge aufgesetzt wurden, finden, und bemerkt man das in solchen Baumschulen wohl weniger, wo nur wenige Sorten gezogen werden, von denen man es durch Erfahrung einmal weiss, dass sie auf fast allen kräftigen Unterlagen gut fortkommen. Gar nicht selten bemerkte ich, dass ein Reis, welches auf einen gesunden, guten, auf Wildling veredelten Stamm zur Krone aufgesetzt wurde, (den ich umpfropfte, weil die Sorte mir noch unbekannt, oder nicht gut genug war), stärker wuchs, als alle Stämme von gleicher

Sorte auf andern Wildlingen. Umgekehrt erfuhr ich gar oft, dass andere, zur Erde oder in die Krone aufgesetzte Sorten nicht fortwollten und erst günstig wuchsen, nachdem ich ein Reis einer andern Sorte zur Krone aufsetzte, oder den schlecht wachsenden, an der Erde veredelten Stamm mit einer andern Sorte umpfropfte, nachdem er unter der Veredlungsstelle einen kräftigen, wilden Trieb ausgestossen hatte. Ich habe hunderte solcher schlecht wachsende Stämme, die ich zur Conservirung der Sorten wenigstens beibehalten wollte, auf besondere Beete zusammensetzen lassen, welche Beete meine Arbeiter den Kirchhof nannten, in der Erwartung, die Stämme würden nicht lange mehr leben; aber blieben sie ruhig stehen, so entwickelte sich fast allemal unter der Veredlungsstelle ein kräftiger, wilder Trieb und es sind davon schöne Bäume erwachsen, wenn ich, — wie gewöhnlich geschah, den Trieb die Kronenhöhe erlangen liess, und dann ein Reis einer andern Sorte aufsetzte, wobei die nicht fortwachsende Sorte oft noch gleichzeitig auf demselben Stamme sass. Gleichermassen wird Jeder, der einen Probestamm mit 100 oder noch mehreren Sorten anlegte, erfahren haben, wie einzelne Sorten darunter andere bald überwuchsen, und damit dies nicht geschehen möchte, im Zaume gehalten werden mussten, während andere Sorten auf dem Stamme gar nicht fortwollten, die erst wachsen, wenn man sie auf einen Stamm einer andern Sorte setzt. Unlängst konnte ich noch darauf hinweisen, dass Probestämme von Amand Bivort, aufgesetzt auf einen Hochstamm der Runden Munduetzbirn, und von Berkmann's Butterbirn, aufgesetzt auf die sehr mässig treibende Westrumb, auf diesen Unterstämmen ganz ausserordentlich stark und stärker gewachsen seien, als bei diesen Sorten je bei Veredlung auf Wildlinge überhaupt der Fall war. Auf diesem Felde sind wohl noch ausserordentlich viele Erfahrungen zu machen, und ich möchte glauben, dass wenn man sehr zahlreiche Sorten auch auf Paradiesstämmchen setzt, ein sehr verschiedener Wuchs sich herausstellen werde, wie Gleiches auch bei meiner Unterlage für Zwergapfelbäume sich zeigte. Ich habe früher den ächten Paradiesstamm (von Diel meist Johannisstamm genannt, zum Unterschiede von Doucin und Splittapfel, was auch einen sichern Unterschied gäbe), von Diel besessen, verlor ihn jedoch bei den Umzügen und habe Wildlinge davon erst jetzt wieder erhalten. Ich em-

pfand den Verlust nicht, da ich von einem alten Gärtner unweit Lüneburg eine andere Varietät des dort sogenannten Johannisstamms erhalten hatte, die sich bald sehr vermehrte und mir zu Unterlagen für Zwergäpfel günstig schien. Die oft gesehene, um Michaelis reife, gelbe, etwas rothbackige, nicht süsse, sondern eher fast säuerliche Frucht dieses meines Johannisstammes habe ich, nach verglichenen Beschreibungen von Diel, weder mit dem Paradiesapfel, noch Doucin, noch Splittapfel überein finden können. Meine dorartigen Stämme machen gern Ausläufer, wachsen mässig, aber gesund, haben keine Dornen und unterscheiden sich vom Paradiesapfel durch weniger schwärzliche, fast olivengrüne und bräunlich überlaufene Triebe. Auf dieser Unterlage habe ich schon einen sehr beträchtlichen Theil meiner zahlreichen Apfelsorten wachsen sehen, die eine Sorte schwächer, die andere stärker, einzelne selbst stärker als auf dem Wildlinge. Dies Letztere war z. B. regelmässig der Fall beim Gravensteiner, Choster-Parmäne, Geflamnten weissen Cardinal, Holländischen grauen Raban und andern, welche mehrere Jahre hindurch gewaltig wuchsen, dann aber anfangen um so reicher zu tragen. Ich fand andertheils manche Sorten, welche auf meinem Johannisstamm früh und reich trugen, andere welche nicht tragen wollten; und so habe ich z. B. jetzt einen Stamm der durchaus nicht unfruchtbaren Violetten Winterreinette, der ziemlich gross geworden ist, auf meinem Kampgarten schon 12 Jahre steht, aber noch keine Frucht getragen hat. — Vielleicht sind die Erfahrungen mit meinem Johannisstamme auch darum schlagender gerade bei mir geworden, weil ich immer einen Boden hatte, der für den Apfel auf Johannisstamm (Paradiesapfel) und ähnliche zu wenig Feuchtigkeit hatte. — Ich muss aber noch hinzu setzen, dass ich nicht im Stande gewesen bin, den aus Botzen erhaltenen Kriepel Apfel auf meinem Johannisstamme, nach 6—7 und dazu in 2 verschiedenen Jahren aufgesetzten Reiser, anzubringen, während die Sorte auf Wildling gleich wuchs, wie auch früher mein von Diel erhaltener Kleiner Api auf meinem Johannisstamm gut wuchs, woraus ich um so mehr auf Verschiedenheit der beiden von Lucas für identisch gehaltenen Sorten schliesse.

Dass Herr Schannal darauf halten will, dass die verschiedenen Varietäten des Zwergapfels nicht vermengt abgegeben werden,

zeigt allerdings den praktischen und treuen Baumzüchter. Vielleicht lassen sich aber noch andere, möglich hie und da aus Samen entstandene Zwergapfelsorten auffinden, und so theilte mir Herr-Präsident Mas zu Bourg-en-Bresse auch bereits mit, dass man auch von dem eigentlichen Paradiesapfel schon 2 Varietäten kenne.

8) Nach Monatsschrift 1864, S. 363 schreibt Herr Kloostervoigt Hennings, nach meiner ersten, aber irrigen Schreibart noch Todapfel, statt Doodapfel. Ich erhielt die Sorte unter letztem Namen, hielt diese Aussprache aber für plattdeutsch und habe mich erst seit einigen Jahren überzeugt, dass Doodapfel die rechte Schreibart ist, und eine Frucht mit tief liegendem Kelche bezeichnet, indem Dood, Doodte, Tute, dasselbe Wort ist.

9) Nach Monatsschrift 1864, S. 371 wird auch die von mir an Müschen gesandte Buntebirn von Müschen für sehr schätzbare Haushaltsbirn erklärt. Ein paar Herren in Görlitz entgegneten auf nochmalige Empfehlung der Sorte, dass man sie in der betreffenden Gegend nicht haben brauchen können. Ich weiss in der That nicht mehr, auf welche Gegend diese Aeusserung ging und von wem sie gemacht wurde (vielleicht waren es ein paar Herren aus Böhmen, da nach dem Berichte über die Görlitzer Ausstellung, S. 51, auch Herr Dr. Reisig aus Prag die Birn in Böhmen als nur geringe Kochbirn bezeichnet hat), und möchte wohl eine kleine Frage haben, ob die Bunte Birn dahin auch ächt gelangt sein möge, die allerdings sehr kenntlich ist. Es gibt wohl für die meisten Sorten Lokalitäten, wo sie nicht pussen, doch möchte ich nochmals zu weiteren Versuchen mit dieser Sorte auffordern, die im Hannoverischen allgemein und auch von Herrn Garten-Inspektor Borchers zu Herrenhausen sehr geschätzt wird. — Die Kuhfussbirn, die sehr weit verbreitet ist und in Westphalen als Glockenbirn, in der Uckermark als Ukermärker Pfundbirn, in Mecklenburg als Widelbirn bekannt ist, ist ja jetzt auch von Lucas in ihrem grossen Werthe erkannt worden.

Jeinsen im August 1865.

Oberdieck.

## Ueber Probebäume.

Von Ed. Lange.

Der erste Sortenbaum, der meines Wissens zur Verfolgung wissenschaftlicher Zwecke angelegt worden ist, wurde im Jahr 1804 2 Stunden westlich von Altenburg von einem Mitgliede der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft, dem Pfarrer Agricola in Göllnitz, im dasigen Pfarrgarten angelegt. Es veredelte derselbe in diesem Jahr zuerst mit 175 Apfelsorten, die sämmtlich gut anschlugen. Der Gedanke dazu scheint ihm schon 1800 aufgestiegen zu sein, als er Edelreiser von mehr als 100 Apfelsorten erhielt, für die er ausser seiner Baumschule nicht Bäume genug hatte, alle unterzubringen und ihre Früchte nach und nach kennen zu lernen. Darum musste 1804 ein im Umfange 2 Ellen 10 Zoll starker, wahrscheinlich im Jahre 1742 angeplanter Apfelbaum, der immer nur spärlich trug, seine Krone hergeben, um statt des Geflamnten Röthlings oder Flammänderapfels von nun an eine Menge verschiedener grossentheils fremder Apfelsorten in friedlicher Vereinigung neben einander zu tragen. Der Erfolg war, dass der Baum, der bisher in einem Jahre niemals über  $\frac{1}{2}$  Scheffel Früchte geliefert hatte, 1813 nicht weniger als 12 Scheffel und 1820 abermals 10 Scheffel Aepfel der verschiedensten Sorten lieferte und dass Agricola 1818 von diesem Baume, der damals schon mit 329 Apfelsorten veredelt war, 104 verschiedene Sorten brechen und nach Weimar an den Grossherzoglichen Hof, welcher sich bereits für diesen sogenannten Wunderbaum interessirt hatte, übersenden konnte.

Alle diese Sorten wurden dem Baum nach damaliger Art durch Pfropfen in den Spalt, bei stärkeren Aesten aber auch ausnahmsweise durch Pfropfen unter die Schale einverleibt und durch nummerirte Blechtäfelchen, an geglähtem Eisendraht aufgehangen, bezeichnet. Nicht blos Pomologen und andere Naturfreunde, auch die Krieger der verschiedensten Nationen Europa's, welche das Kriegsjahr 1813 in ziemlicher Menge auch nach Göllnitz führte, staunten den merkwürdigen Probebaum mit seiner Fruchtfülle als eine Wundererscheinung an, und der Ruf davon gewann eine seltene Verbreitung. Durch ihn gewann Agricola selbst die Ueberzeugung, dass das sogenannte Franzobst nicht blos auf Niederstämmen, sondern auch in gleicher Güte und ohne

die öfters behauptete Ausartung auf Hochstämmen gedeihe, dass manche viel gepriesene fremde Apfelsorte bei uns keine Verbreitung und Empfehlung verdiene und dass mehrere Apfelsorten an verschiedenen Orten unter abweichenden Namen gebaut werden. So erwähnt er, dass nach Ausweis seines Probebaumes der Grüne und der Braune Käsapfel, den Christ beschrieben, derselbe Apfel sei wie unser grüner und stahlblauer Gewürz- oder Graupfel, welcher Letztere neuerdings wieder unter seinem älteren Namen als Rother Cardinal im Illustrierten Handbuche beschrieben worden ist, ferner dass der „von Diel mit Recht so erhobene“ Pearrenetapfel (jetzt Gestreifte Sommerparmäne genannt) eben „dieselbe Frucht ist, welche vor 100 Jahren von unsern Voreltern schon gepflegt unter dem Namen Prinzenapfel (Judenhaut) vorkommt.“ Kurz Agricola hatte bei Anlegung seines berühmten Sortenbaums schon dieselben Gründe, Zwecke und Erfolge wie wir. Er wollte den Sortenreichthum zunächst kennen lernen und dann die vorhandenen Sorten nach ihrer Güte und richtigen Benennung prüfen.

Nun sind wir durch ihn und seine Zeitgenossen und Nachfolger sowie durch die gesteigerten Verkehrsverhältnisse der neuesten Zeit jetzt allerdings so weit gekommen, dass wir nicht mehr, wie er, den Nussapfel, den Francater und den Fettapfel als vorzugsweise berechnete Lieblinge unseres heimischen Obstbaues hinstellen, auch den faden Frühäpfeln unserer Heimath nicht mehr in erster Linie den Cousinot, Avant toutes, Veilchenapfel und Edelkönig und unter den Winteräpfeln — den alten heimischen Streiflingen und Härtingen — nicht mehr die „neu angeworbenen Reinettensorten, Peppings und Zwiebelborsdorfer“ als das ausgezeichnetste Neue entgegenstellen. Aber wir sind eben so wenig wie Agricola am Ziele und bedürfen der Sortenbäume bei der Ueberfülle fremden und neuen Obstes fast noch dringender als er.

Und so haben wir jetzt zwar keinen Wunderbaum mehr mit 360 Apfelsorten, aber an Probe- oder Sortenbäumen fehlt es uns darum doch keineswegs. Ich allein besitze deren jetzt noch 68 und zwar 46 in meinem vor 27 Jahren angelegten Garten in Saara  $1\frac{1}{4}$  Stund südlich von Altenburg und 22 in meinem hiesigen erst vor 4 Jahren neu angelegten Garten, glaube aber, dass die Zahl aller von mir seit 40 Jahren eigenhändig durch das Anplatten veredelter Sortenbäume über 100 beträgt, indem mir nicht allein viele derselben nach und nach wieder zu Grunde gegangen, sondern

auch die ersten von mir angelegten durch den Tod meines Vaters zugleich mit dem Pfarrgarten in Saara an seinen Amtsnachfolger übergegangen, also nicht mehr in meiner Pflege sind. Namentlich sind mir sehr viele Birnenprohebäume auf Quittenunterlage z. B. in diesem Sommer allein 5 Stück verdorrt, so dass ich nunmehr fast glauben möchte, diese Unterlage vertrage eine solche wiederholte Veredlung mit verschiedenen Sorten nicht, die doch bei Apfelniederstämmen auf Johannisunterlage ganz unbedenklich ist.

Von meinen 68 jetzt noch lebenden Prohebäumen sind 48 mit verschiedenen Äpfeln, 17 mit Birnen und 3 mit Pflaumen veredelt und zwar der grösste Theil, nämlich 46, mit bereits beschriebenen und pomologisch feststehenden Obstsorten und der kleinste Theil nämlich 6 Äpfel- und 1 Birnbaum lediglich mit selbsterzogenen Sämlingssorten, die übrigens 15, aber zum Theil mit bereits beschriebenen alten Obstsorten, zum Theil mit erst noch zu probirenden Sämlingssorten.

Das Ziel, welches ich bisher mit meinen Sortenbäumen verfolgt habe und noch verfolge, ist 1) die fremden besonders empfohlenen Obstsorten durch eigene Anschauung kennen zu lernen und wenn sich dieselben auch bei uns als gut, tragbar und unser Klima vertragend bewähren, auch bei uns weiter zu verbreiten. 2) Die Identitäten unter verschiedenen Namen und die Verschiedenheiten des Obstes unter gleichen Namen zu ermitteln und dadurch zur Berichtigung der pomologischen Nomenclatur auch meinerseits etwas beizutragen und 3) durch Prüfung von Sämlingen, die eine gute oder sonst interessante Frucht erwarten lassen, auch meinerseits etwas zum praktischen Fortschritt der Pomologie und zur Vermehrung werthvoller Obstsorten beizutragen. Denn ist es dem Besitzer eines nur mässig grossen Gartens nicht möglich, den Tausenden der gepriesenen und bereits bestimmten Obstsorten jeder einen besonderen Baum einzuräumen, so ist derselbe als Baumzüchter noch viel weniger im Stande, von den Hunderttausenden von Sämlingen, die er nach und nach in seiner Baumschule aus ebenso viel ausgesäeten Obstkernen zieht (denn jeder Kern gibt eine eigene neue Sorte), zu ermitteln, ob und welche darunter der Erhaltung für spätere Geschlechter wohl werth seien. Er müsste dazu einen ganzen Obstwald anlegen und denselben noch obendrein vor den Verheerungen des Wildes

schützen. Nun ist es zwar sicher, dass unsere jetzigen Obstsortimente als die Auswahl aus Allem, was seit vielen hundert Jahren durch Kernsassaaten zum Theil bloß zufällig, zum Theil wohl auch durch absichtliche Thätigkeit einzelner praktischer Pomologen an neuen Sorten gewonnen worden ist, so viel Vorzügliches enthalten, dass es keineswegs leicht ist, noch Besseres zu gewinnen; aber wenn es, ehe es eine Muskat- oder eine Carmeliterreinette, einen Gravensteiner oder einen Weissen Wintercalville, ehe es eine Weisse Herbstbutterbirne oder eine Kopertsche Tafelbirne, eine Reineclaude oder eine Laekenkirche und andere vorzügliche Obstsorten gab, dennoch möglich gewesen ist, aus den Kernen der damals vorhandenen geringeren Obstsorten unter Anderen auch diese ganz ausgezeichneten Obstsorten zu gewinnen, so sollte es doch nunmehr auch möglich sein, aus den Kernen dieser oder anderer unserer edelsten Obstsorten einmal selbst noch etwas Vorzüglicheres zu erhalten.

Darum dürfen auch die praktischen Pomologen die Pomologie niemals für abgeschlossen und die vorhandenen Sortimente jedes weitern Fortschritts für unfähig erklären, selbst wenn es mehreren Einzelnen unbequem und störend sein mag, immer wieder und zwar nicht selten werthlose Neulinge zu Gesicht zu bekommen, für die er in seiner Nomenclatur keinen Namen und in seinem Systeme keinen passenden Platz finden kann. Wenn aber die Blumisten, deren Lieblinge meistens so schnell vergehen, jede neue schöne Spielart mit Freude begrüßen, so müssen die Pomologen, denen so viele Mittel zu Gebote stehen, das gute Neue festzuhalten und in seiner Echtheit auf Jahrhunderte hinaus sicher zu stellen, noch viel mehr dankbar dafür sein, wenn ihnen einzelne Praktiker mit ihren Aussaaten und ihren ersten vorläufigen Prüfungen vorausgehen, um dann die bessern ihrer Neulinge vor unparteiischeren Kampfrichtern mit den bereits anerkannten alten Sorten in den nicht eben leichten Wettkampf zu schicken. Nein, wir dürfen hierin gegen die praktisch vorwärts strebenden Blumisten, Taubenzüchter und grossen Viehzüchter der Neuzeit, die alle ihre Neuheiten nicht so fixiren können, wie wir, nicht zurückbleiben. Auch wir müssen Neues zu gewinnen suchen, auch wir müssen Alles prüfen und der Nachwelt das Gute erhalten.

---

## Der II. Congress deutscher Gärtner, Botaniker und Gartenfreunde in Erfurt am 9.—13. Septbr. 1865.

Nach einem Beschluss des Vorstandes sollte der Deutsche Pomologen-Verein auch in Erfurt vertreten sein und wurden die Herren Baron von Bose, Obergärtner Koch von Braunschweig und Unterzeichneter, letztere Beide mit einem Beitrag zur Reise aus der Vereinskasse, dorthin abgeordnet. — Dass die dortige Ausstellung keine pomologische war, wussten wir, dass aber so wenig für die Zwecke der Wissenschaft zu thun möglich gewesen, glaubte wohl keiner der genannten Abgeordneten. Dass 2 Vormittage geradezu durch das Preisgericht in Anspruch genommen wurden, wo dem stillen und ruhigen Beobachter, der nur einige neue Sorten notiren wollte, einfach der Weg hinaus gezeigt wurde, war schliesslich wohl in der Ordnung, allein was blieb für Zeit zu Beobachtungen, da an den Tagen, wo die Ausstellung eröffnet war, von 9 Uhr an das Gedränge so gross war, dass von einer ruhigen Betrachtung nicht die Rede sein konnte; ausserdem wurde es auch — und wieder mit Recht, bei der Menge von Besuchern — nicht gestattet, eine Obstsorte zu berühren. Somit blieben die aufgestellten Obstsorten auch grösstentheils unberichtigt und es war in der That kein Mangel an unrichtigen Benennungen.

Als sehr grosser und nicht genug zu rügender Uebelstand muss auch erwähnt werden, dass nirgends die Zeiten der Sectionssitzungen angeschlagen waren oder überhaupt bekannt gegeben wurden, so dass nur Wenige wussten, wann und wo über diese oder jene Frage verhandelt wurde. Bei jeder grösseren Versammlung ist ein Tagblatt erforderlich, worin die vollständige Tagesordnung für den folgenden Tag Nachts gedruckt wird und welches regelmässig Morgens ausgegeben wird; dasselbe kann Annoncen aufnehmen, zeigt zugleich die angekommenen Mitglieder an; hier wo in 8 Sectionen verhandelt wurde, wäre ein solches Blatt gar sehr nützlich gewesen; allein auch durch Anschläge hätte sich Vieles gut machen lassen.

Die für Section II., welche sich mit Obstbau beschäftigen sollte, gestellte Programmfrage lautete mit ihren Gliederungen wie folgt:

Ueber die wichtigsten Operationen bei der Bildung der Formbäume mit Rücksicht auf die Verschiedenheit der Obstsorten, sowie auf Standort und Bodenbeschaffenheit.

- 1) Welche unter den künstlichen Formen möchten, weil sie leicht auszuführen und zu erhalten sind, den Fruchtertrag befördern und die Gesundheit der Bäume nicht wesentlich beeinträchtigen, für den Obstgarten am meisten zu empfehlen sein?
- 2) Welche Operationen sind zur Bildung und Erhaltung der Formen in Anwendung zu bringen?
- 3) Welche Unterlagen sind für die verschiedenen Obstarten mit Rücksicht auf Bodenbeschaffenheit und Lage für die zu erziehenden Formbäume zu wählen?
- 4) Gibt es auch eine Pflanzmethode, welche die künftige Bildung der Form unterstützen könnte?

Unterzeichneter wurde vom Vorstand des Erfurter Gartenbau-Vereins für diese Section zum Referenten und Einführungscommissär eingeladen und es wurde gleich bei der Constituirung der Section einstimmig auf des Genannten Vorschlag als Vorsitzender Herr Baron von Bose und als Secretair Herr Kunstgärtner Göschke jun. aus Köthen gewählt.

Die Verhandlungen kann ich erst im nächsten Hefte mittheilen, will aber hier noch bemerken, welche Obstsammlungen mit Preisen gekrönt wurden.

Der wichtigste Preis war der von Haagensche. Eine grosse silberne Medaille für eine gemischte Collection guter und richtig bestimmter Obstsorten, bei den andern Preisen war auf gute Benennung gar kein Werth gelegt. Der genannte Preis wurde der Sammlung des Herrn Generalconsul Ed. Ladé in Geisenheim zuerkannt. Es war dies die schönste und reichste Sammlung deutschen Obstes, welche jemals auf einer deutschen Ausstellung gesehen wurde, und wenn sich die Preisrichter nicht darüber verständigen konnten, dieser Collection einen Extrapreis zu geben, so zeigte dieses nur, dass hier der Obstbau nicht als ebenbürtig den übrigen Culturen gegenüber betrachtet wurde. Unterzeichneter sah noch 2 Tage vor der Ausstellung die herrlichen Früchte im Garten Ladé's selbst und musste zugestehen, dass bei der besten Cultur in und bei Paris nichts Vollkommeneres geleistet werden konnte, wie es hier dem Beschauer sich darbot.

Eine grosse silberne Medaille erhielt ferner Herr Martin Müller von Strassburg, der eine sehr schöne und reichhaltige Obstsammlung aufgestellt hatte, sowie ausserdem Herr v. Gathau in Wallerfangen für Pflaumen und Pflaumen die kleine silberne Medaille und eine ebensolche Herr Geheime Regierungsrath von Trapp, dessen prachtvolle Ananasreinetten an sich schon eines Preises werth gewesen wären, für Obst; dieselbe Medaille erhielt auch Fabrikant Oehme in Erfurt für eine recht schöne Obstsammlung, in welcher sich ein neuer Pigeon durch sein herrliches Colorit auszeichnete. Ehrendiplome für Obst erhielten Em. Gay in Bollwiller, der Landw. Garten in Carlsruhe, Herr von Gothau von Wallerfangen bei Saarlouis für Birnen, Graf von Schlippenbach in Arendsee für Pflaumen und Pflaume. Für Topfbobstbäume erhielt Herr Hossfeld in Alnrich eine grosse silberne Medaille; dieselben waren auch von wirklich ausgezeichnete Schönheit und reich behangen, und Herr Fabrikant Oehme in Erfurt eine kleine silberne Medaille.

Ausser diesen Preisen wurden von dem Preisgericht „Anerkennungen für gute und richtig bestimmte Obstsorten“ ausgesprochen für die sehr reiche und interessante Collect. von Simon Louis in Metz, Jahn in Meiningen und Schiebeler & Sohn in Celle. —

Waram der herrlichen Sammlung der edelsten und theils ganz neuen, meist selbst erzeugten Birnen von Gregoire weder Preis noch Anerkennung zu Theil wurde, konnte Referent nicht erfahren; dieser Sammlung hätte ich jedenfalls einen der ersten Preise zuerkannt.

(Fortsetzung folgt.) 347

E. L.

### Literatur.

**Dritter Jahresbericht des Gartenbauvereins für die Oberlausitz.** Görlitz, November 1864.

Dieser Bericht hat für die zahlreichen Theilnehmer der Görlitzer Versammlung ein besonderes Interesse, indem uns die Namen der meisten der verehrten Herren, die uns damals so freundlich aufnahmen und so viele Opfer für das Gedeihen dieser Versammlung brachten, begegnen und darf Referent wohl nur die Namen v. Wolff, v. Podewils, Richtsteig, Dr. Gocksch, Dammann, Bredo, Gräfe nennen, die sicher die freundlichsten Erinnerungen wachrufen werden. Der Verein hat das Glück, den Prinz Friedrich der Niederlande zu seinem Protector zu haben, und zählt 15

Ehren- und correspondirende und 145 ordentliche Mitglieder; jeden Monat findet eine Sitzung statt, in denen theils die Vereinsangelegenheiten, theils wissenschaftliche Fragen verhandelt werden, welche sowohl die Blumencultur als Gemüsebau und Obstbau behandeln. Wünschen wir dem Verein unter seinem eifrigen und thätigen Vorstand ein recht dauerhaftes kräftiges Wirken. E. L.

**Der Zimmergärtner.** Eine kurzgefasste praktische Anweisung, die bekanntesten und beliebtesten Pflanzen in Wohnzimmern zu pflanzen und zu unterhalten von Ludw. Schröter, Inspector der Gärtnerlehranstalt in Köthen. Keipzig, Dörffling & Franke. 1864. 8. 125 Seiten. 12 agr.

Es ist immer eine schwere Aufgabe, einen sog. Zimmergärtner zu schreiben, da ein solches Büchlein kurz, allgemein verständlich, möglichst viel enthaltend sein soll. Der Verfasser, Lehrer an der Gärtnerlehranstalt in Köthen, hat hier ein ganz brauchbares Büchlein geliefert, was den Gartenfreunden und Blumenzüchtern empfohlen zu werden verdient, wenn es auch am Ende entweder Manches voraussetzt oder andere grössere Schriften nicht entbehrlich macht. So ist z. B. auf nicht ganz einer Octavseite die Erziehung der Gewächse aus Stecklingen abgehandelt. Die Auswahl der zur Zimmercultur geeigneten Pflanzen ist gut und deren Cultur kurz und bündig besprochen. E. L.

**Die Obstzucht in Töpfen und Kübeln** von Ludw. Schröter, Inspector der Gärtnerlehranstalt in Köthen. Leipzig, Dörffling und Franke. 1865. 8. 71 S.

Eine kleine sehr gute praktische und interessante Schrift, für die wir dem Verfasser Dank schuldig sind; sie ist für unsere gewöhnlichen Verhältnisse berechnet und für den Gartenfreund vorzüglich bestimmt und in der That empfehlenswerth.

Das Schriftchen enthält am Schluss eine Auswahl von Sorten, die sich besonders zur Topfcultur eignen. Hier mag uns der geehrte Verfasser einige Bemerkungen nicht übel nehmen. Mit allem Recht ist die Ananas-Rein., der Weisse Wintercalvill, die Goldparmäne, die Sommerparmäne, der Gravensteiner, die Champagner-R., der Kaiser Alexander, die Orleans- und Breda-Rein. u. s. w. empfohlen, allein wer wird den Rothen Stettiner und den Edelborsdorfer im Topf ziehen wollen? Dagegen sind Parkers Pepping, Kleiner Langstiel, Langtons Sondergleichen, der kleine Api u. a., die so sehr leicht in Töpfen tragen, nicht erwähnt. Wenn unter den Birnen Doyenné d'hivèr mit November Dechantsbirn verwechselt ist, so ist dies nicht richtig; auch kommt hier die Forellenbirn vor, die auf Quitte sehr schlecht geräth, und die Sommer-Apothekerbirn, die kaum im Topf reussiren dürfte.

Die meisten der empfohlenen Sorten verdienen übrigens in der That, als Topfobst gezogen zu werden. E. L.

**Schweizerische Obstsorten**, herausgegeben vom Schweizerischen Landwirthschaftl. Verein. 3. Heft, enthaltend 10 Abbildungen und Beschreibungen. St. Gallen, Verlag von J. Triebelhorn.

Dieses 3. Heft zeigt einen sehr erwünschten Fortschritt und übertrifft die früheren Hefte in Correctheit der Abbildungen und Genauigkeit der Beschreibungen. Die hier gegebenen Abbildungen sind durchaus recht gut, doch scheinen einige Bemerkungen nicht unnöthig.

Der Sauergraucch ist gewöhnlich etwas grösser als hier abgebildet; der Name ist nichts weniger als gut; er ist provinziell, der Apfel ist nicht sauer im gewöhnlichen Sinne, sondern nur im Gegensatz von Süssäpfeln, er ist rein süssauer; allein es ist das Obstwerk lediglich für die Schweiz und da mag der Name als der gebräuchliche wohl auch der passende sein.

Spitzwisicker (sollte deutsch heissen Spitzweisser oder Weisser Spitzapfel) ist recht gut dargestellt; es ist dies ein sehr schätzbarer halbarer Mostapfel.

Danziger Kantapfel, gut und kenntlich, doch etwas zu klein und unter der Mittelgrösse dargestellt.

Wintergoldparmäne, recht gut, doch fehlt das charakteristische Grün der Kelch- wie Stielhöhle.

Königl. Kurzstiel, sehr gut dargestellt, doch ist die Zeichnung der Blätter durchaus falsch und muss hier ein Irrthum obwalten.

Williams Christbirn, recht gut dargestellt, ebenso die Lange grüne Herbstbirn oder Schweizerhose und die Sparbirn. Nun folgen noch zwei Mostbirnen: die Sülibirn (kleine Saubirn), eine sehr verbreitete und geschätzte Frucht, und die Spitzbirn, eine kleine raue Schweizerische Mostfrucht, die den ersten Most im Herbst liefert und daher sehr gesucht ist. E. L.

### Deutscher Pomologen-Verein.

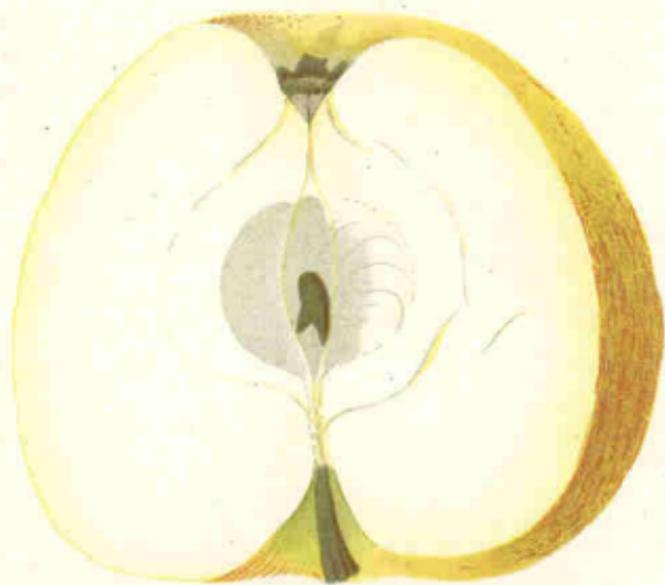
**Neue Mitglieder des deutschen Pomologenvereins.** Herr v. Bülow, Rittergutsbesitzer auf Bruck bei Neustadt, Westpreussen. Hr. Geheime-Ober-Regierungsrath Heyder, Ritter hoher Orden, Berlin. Hr. Ernst Schmorl, Kaufmann, Dresden. Hr. Eduard Cämmerer, Fabrikbesitzer, Schöningen bei Braunschweig. Hr. Stadtgärtner Breitenborn in Fulda. Hr. Julius Scharlock, Handelsgärtner in Arnswald bei Frankfurt a.O. Hr. Gustav Schumann, Gärtner auf Karbowo bei Strassburg, Westpreussen. Hr. J. Joh. Bong, Landschaftsgärtner, Beson bei Schlawe, Hinterpommern. Hr. H. Bunzler, Gärtner in Dennewitz bei Wittenburg, Mecklenburg-Schwerin. Der Gartenbau-Verein in Frankfurt a.O., angemeldet durch Kunstgärtner Lüben. Hr. Louis Hossfeld, Baumschulbesitzer, Altmich bei Naumburg a/S. Hr. A. Brück, Fabrikant in Cassel. Hr. H. F. Trube, Kunst- und Handelsgärtner, Dresden. Hr. Em. Nap. Baumann in Bollwiler, Elsass. J. H. Behncke in Güstrow, Baumschulbesitzer. Hr.

H. Amann in Carwe bei Neu-Ruppin. Hr. Herrmann Zettel, Herrsch. Gärtner Janisroda bei Naumburg a/S. Der Obst- und Gartenbau-Verein für Schwarzenberg und Umgegend. Hr. Hofgärtner Carl Wärsing in Dresden. Hr. v. Lasalle, Königl. Official in Neu-Ulm. Hr. Freiherr Dr. v. Aufsess, zu Kressbronn, O.A. Tettwang.

### Kurze Notizen.

Die frühere Gartenkultur in Pommern. Microclis, welcher Bücher vom alten Pommerlande schrieb und Lehrer in Stettin war, erzählt unter andern, dass er mit seinen Hausgenossen 26 Arten Aepfel gezählt habe. Als die schönsten nennt er die süssen und sauren Borstorfer und Rostocker, die Druf- oder Traufäpfel, die bintrothen Martelinge, die weinsauren Edeling, die fast gemalten Isekeäpfel, die bunten Strieplinge, die grünen grossen Schloddecken, die süssen grossen Pelzäpfel, die birngestalteten Birnäpfel, die länglich gelben ohnkernigten Paradies- oder Adamsäpfel, die herben sauren Hülteken, die süssen Austäpfel, die grossen sauren Gadeken, die grossen süssen Möderoäpfel, die rothweisslichen süssen Pinnäpfel, die an einer Seite röhlichen Langsöte, die kantigen Eckäpfel, die länglich weissen süssen Kühsterze, die süssen und weissen Widekeäpfel, die süssen dauerhaften Nonnenfürte, die länglich sauren Nonnentitten, die kleinen rothen säuerlichen Rosenheger oder Mägdetiten, die Kleineken, die Quittenäpfel, von welchen Arten wohl ein Theil ihren Namen gewechselt hat. In Pölitz war nach seiner Angabe ein Apfelbaum, der zweimal des Jahres Frucht trug. Von Birnen nennt er die ein ganzes Jahr dauernden Bratbirnen, die Zuckerbirnen, die Crüdebirnen, die Johann- oder Austbirnen, Schmalzbirnen, welche bald mulsch werden, die runden Penkunschen Birnen, die grosslichten Gansbirnen, die kleinen Muskateller, die länglich schön rothen Pingelbirnen, die Mehlbirnen, die Würzelbirnen, die Crützken oder Hültekebirnen, die Herbst- oder Laurenzbirnen, die langstielligen Hangelbirnen, die kleinen und runden Margarethenbirnen, die mulsche Hundebirne. Von Blumen nennt er die Tulipan, die prächtige Kaiserkrone, die Narcissen, Hyacinthen, Martigunden, türkische Bunde, Saffranblumen, Sonnenblumen, Rossmarin und viele andere Sorten. Weinberge waren vor ihm, wie er meldet, viele längs der Oder bis Garz, jedoch fanden sich unterhalb Stettins nur 2 bei Frauendorf und Gotzlow, welches er unrichtig Gotteslohn nennt. Von diesen Weinbergen zogen die Herzöge bisweilen 72 Spitzlinge ziemlich guten blanken und rothen Wein, den man öfter für einen schönen ausländischen trank. Ein Weinberg beim Schlosse von Penkun trug 18 Spitzlinge, jedoch gaben die vom Ackerbau lebenden Einwohner wenig auf den Weinbau, der im Seelande von der Kälte hart mitgenommen wurde, zumal die guten Biere, er nennt die Pasenello, das Stettinsche Bitterbier, die Greifswaldische Mumme, den Wollinschen Buckhenger, das Barthsche, Kolberger mit andern Bieren, den schlechten Wein in den Hintergrund drängten. Unter den quellenden Spring-(Quell-)Brunnen nennt er den in Gölzow vor dem Schlosse, den Ottobrunnen bei Pyritz und das Brunnenwasser in Stettin vor dem Frauenthore, das wegen seiner guten Wirkung in einer Krankheit vom Superintendenten Fabricius in einem Traktätlein empfohlen wurde. Die pommerschen Bauern waren jedoch solche Feinde des Wassers, dass sie es nicht in den Schuhen, geschweige denn im Magen leiden konnten.

Dr. M.



*Harberls Reinette.*

**Harberts Reinette.**

Mit Abbildung.

Ein grosser, oft sehr grosser, schöner Winterapfel, der zu den Goldreinetten gehört und nach meinem Vorschlag statt seinem frühern Namen „Harberts reinettenartiger Rambour“ und „Harberts Rambour-Reinette“ bloss wie oben benannt und unter Nr. 344 im Illustrierten Handbuch der Obstkunde beschrieben wurde.

An den Landstrassen in Hannover und Braunschweig traf ich im Herbst 1864 diese schöne Frucht, die im Norden Deutschlands heimisch und dort schon mehr verbreitet, bei uns jedoch noch sehr selten ist, ziemlich häufig angepflanzt. Oberdieck sagt von ihr, sie solle in keinem Garten fehlen und eigne sich aber auch besonders zu Anpflanzungen für den Landmann, der diese grosse schöne Frucht bald sehr bevorzuge. In der Stärke des Wuchses übertrifft die Harberts-Reinette die meisten Apfelsorten und liefert in 4 Jahren kräftige, starke Stämme in der Baumschule, dabei ist der Baum ungemein fruchtbar und der Apfel steht der bekannten Reinette von Orleans an Güte beinahe gleich. Wie alle Goldreinetten, eignet sich der Apfel auch sehr gut zur Bereitung eines edlen Obstmotes.

Die Harberts-Reinette ist immer hochgebaut und nach dem Kelch stumpf zugespitzt und zeigt einige breite flache Erhabenheiten auf der Wölbung. Die Grundfarbe der Schale ist ein etwas helles Goldgelb, welches auf der Sonnenseite durch blass karmoisinrothe Streifen bedeckt ist, zwischen denen noch Röthe wie punkirt erscheint. Feine Punkte sieht man über die Schale verbreitet, Rostanflüge sind nicht selten. Die Röthe ist je nach dem Standort sehr verschieden, oft sehr intensiv, mitunter auch fast ganz unmerklich. Das Fleisch ist gelblich, fein und saftvoll, ziemlich markig und von sehr edlem gewürztem wenigem Zuckergeschmack. Die häufige Anpflanzung dieser Sorte ist sehr zu empfehlen, besonders bei etwas Schutz auch in den rauhern Obstlagen, allein immer nur in kräftigem Boden. E. L.

**Neue Gubener Kirschen.**

(Schluss.)

**Wilhelmine Kleindienst.** \*\*†† 5. Woche der Kirschenzeit.

Heimath und Vorkommen. Von dieser trefflichen Kirsche schreibt Herr Conditor Groth zu Guben mir, dass sie bei jedem

Wetter sich halte und auf jedem Boden gedeihe. Herr Kleindienst ist bei einer andern Frucht mir als Winzer bezeichnet und wird obige Sorte auf dessen Weinberge erwachsen und nach einer Tochter oder Frau des Herrn Kleindienst benannt sein, worüber ich demnächst wohl noch genauere Nachricht erhalte.



Gestalt: Gross, am Stiele etwas abgeschnitten, am Stempelpunkte fast zugrundet, der Bauch ist ziemlich gedrückt und zeigt nur sehr flache Furchen; der Rücken ist stärker gedrückt mit sehr flacher, oft kleiner Furche; der unbedeutend vertiefte Stempelpunkt sitzt meistens etwas mehr nach dem Rücken hin.

Stiel ziemlich stark, grün, nicht geröthet, von ungleicher Länge,  $1\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{3}{4}$  lang, sitzt in bald flacher, bald tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur mässig erhebt, und nach dem Rücken etwas stärker als nach dem Bauche abfällt. Die Frucht setzt meistens einzeln, nicht gepaart an.

Haut straff, zähe, so dass sie sich gut verfahren lässt, glänzend braunroth, zuletzt ziemlich schwarzbraun; wo sie noch braunroth ist, zeigt sie hellere Punkte und Strichelchen in der Röthe.

Das Fleisch ist nur so hart, dass sie eben noch zu den Knorpelkirschen gehört, hellroth, der Saft nur wenig gefärbt, der Geschmack angenehm süss, durch ein wenig Säure gehoben.

Der Stein ist mässig gross, fast oval, nach der Spitze ein wenig stärker abnehmend; Rückenkanten mässig breit und stark.

Reifzeit und Nutzen. Reift gleichzeitig mit der mir zugleich mitgesandten Grolls Knorpelkirsche, wornach die Reifzeit in die 5. Woche der Kirschenzeit zu setzen ist.

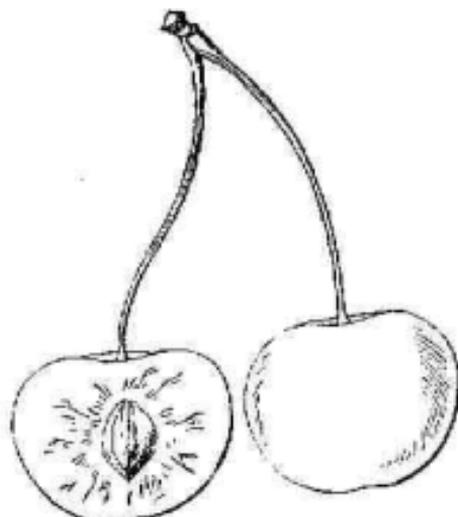
Der Baum hält nach der von Hr. Groth mir gegebenen Nachricht das Mittel zwischen pyramidal und hängend, wächst gut und ist fruchtbar. Ich werde von dieser Sorte erst 1866 Reiser erhalten.

**Neumanns schwarze Knorpelkirsche.** \*\*† 5. Woche der Kirschenzeit.

Heimath und Vorkommen. Von dieser sehr guten, reichtragenden Frucht schreibt mir Herr Leschke zu Guben, dass

sie auf dem Weinberge des Herrn Neumann aufgefunden worden sei, woselbst wie man glaubt, sie aus dem Stein entstanden ist.

Gestalt gross, rundherzförmig, etwas zur viereckigen Form neigend, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkt



nur wenig gedrückt, fast zugerundet, am Bauche wenig, am Rücken stärker gedrückt; der Bauch zeigt flache, meist unbedeutende Furche, der Rücken breite, flache, einzeln auch tiefe Furchen; eine in der Furche herabgehende Linie ist meist nur schwach ausgedrückt; der Stempelpunkt sitzt in ziemlichem Grübchen.

Stiel ziemlich stark,  $1\frac{1}{2}$ '' lang, sitzt in weiter tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich merklich aufwirft, nach Bauch und Rücken ziemlich stark abfällt. — Es sitzen häufig mehrere Früchte an einem kurzen Stielabsatze, der nicht selten auch ein kleines Blättchen zeigt.

Haut straff, zähe, dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun.

Das Fleisch ist etwas heller roth, fast kirschroth, mässig fest, so dass sie noch zu den Knorpelkirschen gehört; der Saft ist, wie das Fleisch nicht dunkelroth, sondern heller roth gefärbt, der Geschmack süss und sehr angenehm.

Der Stein ist mehr kurzoval, als eiförmig, mancher anscheinend breiter als hoch, mässig gross; Rückenkanten breit, mässig stark markirt.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt mit der gleichzeitig übersandten Grolls Knorpelkirsche, wornach die Reife in die 5. Woche der Kirschenzeit zu setzen ist. Zu jedem Gebrauche.

Der Baum steht in Guben auf Sandboden und wird mittelgross. Er ist sehr fruchtbar. Oberdieck.

Andere Sorten, die ich noch erhalten habe, und ohne Zweifel nicht weniger schätzbar sein werden, sind Groths schwarze Knorpelkirsche, Grolls schwarze Knorpelkirsche, Heinzens frühe Kirsche, Schneiders Kirsche, Richters Sämling, Pfitzmanns Kirsche. Ob.

### Zur Empfehlung einiger Obstsorten.

Nach der Empfehlung einzelner Obstsorten durch den deutschen Pomologenverein könnte es anmassend erscheinen, mit anderweiten Anpreisungen auftreten zu wollen, allein es handelt sich hier um rein persönliche Anschauung, persönliche Erfahrung und deshalb nicht um Verwerfung des bereits Empfohlenen. Deshalb sei es mir gestattet, meine Erfahrung gleichsam als Ergänzung dessen zu gehen, was der Verein bereits empfohlen hat. Durch Anbau der vom deutschen Pomologenvereine empfohlenen Obstsorten wird manche üble Erfahrung gemacht worden sein und gewiss noch gemacht werden — die Gründe dazu sind sehr verschiedene — und das ist es, was ich eben mit meinen Erfahrungen vermeiden will. Unter allen Umständen halte ich die durch und durch geprüften Sorten für empfehlenswerth und werde bei jeder einzelnen Fruchtssorte etwaige Abweichungen angeben.

Dabei will ich nicht unerwähnt lassen, wie ich besonders Sorten auswähle, die zu den alten gehören, die leider mehr und mehr der Vergessenheit anheimfallen oder absichtlich vernachlässigt worden. Bei ursprünglich deutschen Früchten ist solches Verfahren nicht zu verantworten, wesshalb ich bei diesen besonders darauf hindeuten werde, dass sie als deutsche Sorten unsere Pietät in Anspruch nehmen.

Heut sollen es lediglich Aepfel sein, die ich bespreche — denn Aepfel sind des Deutschen Nationalobst. Finden meine Worte Anklang — und dann erhalte ich vielleicht die Genehmigung weiterer Mittheilung. (Bedarf derselben nicht, stets erwünscht. D. Red.)

Der deutsche Pomologenverein empfiehlt da zwei Fremdlinge, den einen bestritten — den Weissen Astrakan — den andern unbestritten — Kaiser Alexander — beide überaus empfehlenswerth und wenn ich einige Worte über beide hier ausspreche, so geschieht es zumeist in der Absicht, das Collegium zu vervollständigen und als dritten im Bunde Possart's Nalivia zu nennen.

Ueber den Weissen Astrakan habe ich mich mehrfach

ausgesprochen und auch der Herr Superintendent Oberdieck stimmt mir bei — vergl. Monatshefte 1865 S. 8. — Die Frucht rangirt unter den Sommeräpfeln — Juli, August — im 2. Rang, unter den Herbstäpfeln — September, Oktober — im ersten Rang als Tafelobst. Die frühe Reife giebt ihr Werth als Markfrucht und die ungewöhnlich schöne Färbung stellt sie unter die gesuchtesten Tafelfrüchte des Herbstes. Ob diese Frucht lediglich der hohen Lage und schwerem Boden das gute Gedeihen und die lange Dauer verdankt, möchte ich um desswillen bezweifeln, weil ich die Frucht auch anderwärts unter den Herbstäpfeln verzeichnet finde, z. B. in Muskau, einem Orte, wo weder schwerer Boden noch eine rauhe Lage zu suchen.

Ist diese Frucht im Juli und August baumreif seladongrün gefärbt, so wird solche am Baume mit der Zeit heller, zuweilen roth gestrichelt und gefleckt, bis sie im September und Oktober die Farbe des gebleichten Wachses annimmt und als wahre Prachtfucht erscheint. Tritt das Cikadiren dazu, dann wird sie oft durchsichtig und überaus fein von Geschmack. Dann stelle ich sie in den allerersten Rang.

Es lässt sich kaum etwas schöneres denken als den Weissen Astrakan neben dem Kaiser Alexander auf der Fruchtschale — der Riese neben dem Zwerge in gleichem Gewande. Und doch ist der Zwerg der schönere und — Bessere. Unter den grossen Äpfeln wüsste ich keinen, der für rauhe Lagen gleiche Empfehlung verdiente, wie der Kaiser Alexander. Ich wüsste Nichts auszusetzen. Er trägt gut; die Frucht ist schön und gut, hängt fest am Baum und hält sich hier gut bis Ende Januar. Der Baum ist hart, und in allen Lagen verwendbar, zu jeder Form geeignet. Eins möchte ich bemerken. In nassen Jahren sammelt sich in der Stielhöhle oft und viel Wasser, was die Ursache späteren Faulens am Stiel. Bei Zwergbäumen ist das Wasser leicht zu entfernen. Unter den grossen Äpfeln wüsste ich wie gesagt keinen, der in rauhen Lagen und schweren Boden so empfehlenswerth wie der Kaiser Alexander. Recht gut gedeiht auch Kirke's schöner Ramboor, doch ist er von geringerer Güte und verlangt geschützten Standort.

Diesen beiden Fremdlingen — dem Weissen Astrakan und dem Kaiser Alexander geselle ich den dritten Fremdling zu — Possart's Nalivia. Das Illustr. Handbuch gibt dessen Beschreibung

unter Nro. 81 — Es ist das eine wohl noch wenig verbreitete Frucht, wenigstens fand ich sie auf Ausstellungen oder sonst nur sehr selten und doch verdient sie alle Beachtung. Die Beschreibung des Handbuches gibt die Frucht als hellgrün, vom Baum; hier zeigt sie sich meist grünlich gelb, oft ganz hellgelb; auf dem Lager wird das Gelb dunkler und an der Sonnenseite goldartig, wobei sich öfters feine rothe Striche, besonders nach dem Stiele zu, zeigen. Warzen und Rostflecken sind in manchen Jahren nicht selten. Es ist eine schöne, ziemlich grosse Frucht, von gleicher Dauer mit dem Kaiser Alexander, höchstens bis Ende Januar. Das Fleisch ist fest, saftreich und angenehm gewürzt. Der grösste Vortheil der Frucht besteht darin, dass sie nie welkt. Sie mag einen Monat zu früh abgenommen sein, oder längst passirt im Keller — nie wird sie welken. Sie fault ebenso selten und ich kann mich nicht entsinnen, je eine angefaulte Frucht gesehen zu haben. Sie wird mehlig durch und durch, kann aber so noch Monate liegen ohne zu faulen, so dass sie in diesem Zustande noch zu Zwecken der Küche verwendet werden kann. Der Baum wächst kräftig, fast frech, geht sehr schön pyramidal in die Luft, trägt reich und die Früchte hängen sehr fest.

Ich kann dieses Triumvirat allerbestens empfehlen.

Weiter gehe ich zu einem Apfel über, der in die Familie der wahren Schafsnasen gehört und von Diel Heft 6, S. 20 ff. als Weisse Winterschafsnase beschrieben wird. Es ist diese Frucht sicher ein Kind des Lahnthales, ein kegelförmiger Schlotterapfel. Mich auf Diel's Beschreibung beziehend bemerke ich, dass die grünlich gelbe Farbe, welche die Frucht vom Baume zeigt, in helles Citronengelb übergeht, wobei die Sonnenseite goldartig wird und öfters von feiner Carminröthe wie angespritzt erscheint. Das Fleisch ist sehr fein, von reinem, feinem Weingeschmack und überaus saftreich. Der Baum bildet eine schöne hochgewölbte Krone, deren Aeste später zu hängen beginnen. Er ist überaus tragbar, ja so tragbar, dass man ihm diess, ebenso wie bei den Taubenäpfeln, zum Fehler anrechnen könnte. Diese Frucht reift hier von Ende Dezember an und dauert bis März und April, ohne zu welken. Diel setzt sie in den zweiten Rang, wohl desshalb, weil ihr das Gewürz fehlt; ich rechne sie nur zum Tafelobst und empfehle sie desshalb nicht vorzugsweise für den Landmann, sondern als Marktf Frucht, wo sie wegen ihrer

Güte sowohl, wie wegen Schönheit und Form überall schnellen und guten Absatz finden wird. Zum Anbau im Grossen, vielleicht auch als Mostobst, verdient sie alle Beachtung, nur nicht an Strassen, wo sie wegen der hellen Färbung und auffallenden Form nur zu leicht die Begehrlichkeit der passirenden Näscher erregen dürfte.

Die Weisse Winterschafsnase ist ausserordentlich feinschalig, gegen jeden Druck empfindlich und erfordert deshalb, soll sie aufbewahrt werden, eine vorsichtige Behandlung beim Pflücken und Einbringen in die Obstkammern oder den Keller. Der leichteste Druck lässt Spuren zurück und macht die Frucht geneigt zu faulen. Deshalb ist es auch nicht gerathen sie übereinander zu legen.

Für den Landmann und vorzüglich zu Strassenpflanzungen empfehle ich den Ordensapfel — Diel 5 S. 192 ff; er gehört zu den Kelleräpfeln, d. h. zu denjenigen, welche gleich den Kartoffeln das Einkellern oder Eingraben vertragen. Das sind zumeist Äpfel von langer Dauer und rechne ich den Gravensteiner, der im Braunschweigischen zuweilen in Erdgruben verwahrt werden soll, nicht zu den Kelleräpfeln. — Den Namen Ordensapfel erhielt die Frucht durch Zufall, indem Professor Crede in Marburg den ersten Baum desselben in dem Garten des dortigen Deutschordenshauses auffand. Diel hat sie unter diesem Namen verbreitet und so muss er wohl bleiben, obgleich unter den mancherlei anderen Namen einer oder der andere mehr Berechtigung zu haben scheint, wie z. B. Goldapfel — der sehr verbreitet ist. Ob die Frucht dem Lahnthale angehört, will ich nicht entscheiden; sie ist da sehr angebaut; ebenso im Hessischen und im benachbarten Westphalen.

Die Diel'sche Beschreibung ist durchweg zutreffend, nur kommen gestreifte Früchte nicht selten vor, oft schön bandirte. Des Fleisch ist härter als das des rothen Stettiners, dem er im Geschmacke sehr ähnelt. Hier zeitigt die Frucht nie vor dem Februar und bleibt in voller Güte bis zur nächsten Obsternte, also bis September, Oktober, hält sich aber bei kühler Aufbewahrung im Keller volle zwei Jahre, nach und nach den Saft verlierend. In nassen Jahren fand ich die Frucht dem Stippigwerden ausgesetzt, wogegen sie in guten Jahren vielfach eikadirt und dadurch an Wohlgeschmack — für Liebhaber — gewinnt. Der Baum ist hart, wächst sehr kräftig und bildet eine schöne, flach abgerundete Krone.

## Der Rothe Stettiner.

Die abermaligen Nachrichten über den rothen Stettiner und dessen Befinden in einigen Gegenden Deutschlands, wie ich sie in den Monatsheften über Obst- und Weinbau fand, lenkten meine Aufmerksamkeit ganz besonders auf diesen Baum in meiner Gegend. Ich suchte mich nicht nur mit meinen eigenen Augen von dem Wachsthum dieses Baumes zu überzeugen, sondern erkundigte mich auch darüber bei Männern, welche diesen Baum in ihren Gärten häufiger cultiviren. Dabei erfuhr ich so Manches, was wohl der Mittheilung für weitere Kreise werth sein dürfte.

Der Rothe Stettiner ist in meiner Gegend nicht nur, sondern weit hin in Böhmen ein sehr geschätzter Apfel. Selten wird ein Garten ohne diesen Apfel zu finden sein. Kurz er steht in einem Ansehen, wie nicht leicht ein anderer Apfel. Wie stark seine Verbreitung sei, davon konnte ich mich jedes Jahr in den Kellern der Stadt Kauden überzeugen, in welcher das Obst aus einer sehr weiten Umgebung aufgespeichert ist. Es ist wohl nicht zu viel behauptet, wenn ich sage, dass in manchen Kellern, wo mehrere hundert Metzen Obst lagen, der Stettiner wohl den vierten Theil des Raumes einnahm. Kein anderer Apfel zog mein Auge so sehr auf sich, als dieser. Immer stand ich mit Verwunderung vor ihm da; denn er übertraf an Schönheit seiner Farbe, an Grösse und vollkommener Ausbildung bei weitem die meisten andern Apfelsorten. Obwohl ich Fälle fand, wo er später mulstrig wurde, so habe ich doch auch die Erfahrung gemacht, dass dieser Apfel ein ganzes Jahr dauert. Im Handel geht er ausgezeichnet.

Ehe ich weitere Mittheilungen über das Befinden des Baumes mache, muss ich vorher bemerken, dass auch in unserer Gegend nicht nur einige, sondern viele Apfel- und Birnsorten, und zwar früher sehr gut gedeihend, entweder bereits schon verschwunden sind, oder gegenwärtig dem Austerben sehr nahe stehen. Man bedauert dies um so mehr, da die ausgestorbenen und noch austerbenden Sorten von Werthe sind.

So wurde hier der London Pepping früher sehr häufig angebaut.\*) Jetzt bekommt man die Frucht gar nicht mehr zu Gesichte. Der Erdbeerapfel flieht das Flachland ganz und zieht sich auf den Fuss

\*) An m. Dies ist wohl kaum die immer noch seltene Diel'sche Sorte. E. L.

des Erzgebirges zurück. Von den Birnen ist eine sehr schöne und beliebte Sorte, welche in vielen Spielarten vorkam, fast gänzlich verschwunden. Man nannte sie nur die Feldgrübsche. Sie war ausserordentlich gewürzt. Die Graue Herbstbutterbirne gedeiht bereits so schlecht, dass man die Bäume abzuwerfen und andere Sorten daraufzusetzen anfängt. Es scheint, dass auch die Weisse Herbstbutterbirne einem gleichen Schicksale entgegengeht. Merkwürdiger Weise wuchert dieser Baum in meiner Gegend an einem Orte, wo er fast ganz im Basaltgerölle steht und wenig Sonne hat; da in seiner allernächsten Nähe sich auf der südlichen Seite ein hoher steiler Berg fast senkrecht hinzieht. Ich muss noch bemerken, dass nicht leicht eine Birnsorte mehr Spielarten aufzuweisen hat, ja man will behaupten, dass einige derselben aus dem Samen der Weissen Herbst-Butterbirne entstanden sind.

Ich könnte, wenn es der Raum gestattete, noch eine grosse Anzahl von Apfel- und Birnsorten anführen, welche Gefahr laufen, abzusterben. Ein Glück, dass in meine Gegend immer mehr neue Obstsorten kommen, welche ein frisches Leben zeigen.

Wohin es komme, dass viele alte Sorten aussterben, dürfte nicht so schwer zu erörtern sein. Sicher sind dabei mehrere Ursachen im Spiele.

Vielleicht hätte der Rothe Stettiner schon längst gleiches Schicksal mit den übrigen ausgestorbenen und noch aussterbenden Obstsorten gehabt, hätte die Erfahrung nicht zu einem Mittel geführt, durch welches die Gesundheit, Dauer und Fruchtbarkeit dieses Baumes erhalten wird. Männer, welche des Veredelns und der Obstbaumpflege wegen in den Obstgärten durch das ganze Jahr sehr viel zu thun haben und die meisten Gärten in meiner Gegend und in diesen Gärten jeden Baum nach seinem Zustande genau kennen, theilten auf einem Examen mit ihnen folgendes mit, was auch ganz mit meinen Erfahrungen übereinstimmt.

Es gibt vom Rothen Stettiner Bäume, welche nicht sehr alt und gross werden wollen. Sie leiden durch den Brand. Es gibt aber auch wieder Bäume von dieser Sorte, welche ausgezeichnet gesund sind, alt werden und zu einer Riesengrösse heranwachsen.

Dass dieser Unterschied nicht vom Boden oder dem Standorte herrühren könne, ist unbezweifelt sicher. Bäume von beiderlei Zuständen stehen oft nahe beisammen.

Die kränklichen Bäume sind in der Regel jene, welche nahe



*J. G. C. Oberdieck,  
Superintendent in Finsen bei Hannover,  
an seinem 70. Geburtstag*

am Boden verodelt wurden und deren Stämme aus dem Edelreife gezogen worden sind. Da diese Bäume meistens auf Getreidefeldern oder an denselben stehen, so werden die Stämme sehr häufig verletzt, theils bei der Bestellung des Feldes, theils vom Wege aus durch die Fuhrwerke. Eben so verletzen Hasen die Stämme so lange sie eine glatte Rinde haben. Das Jahr 1864/65 gab in seinem harten Winter Beispiele, dass die Hasen selbst die Stämme älterer Apfelbäume bis auf das Holz benagten und selbst dieses nicht schonten.

Nun ist es erwiesen, dass ein Stamm vom edlen Holze gegen Verwundungen sehr empfindlich ist. Dies ist bei den Aepfeln noch mehr als bei den Birnen der Fall. Der Birnbaum vegetirt oft wuchernd fort, wenn sein Inneres schon ganz hohl geworden ist und er an seiner Rinde so manche Wunde erhalten hat. Der Stamm der Sächsischen Glockenbirne kann sogar harte Misshandlungen überwinden.

Es ist fast unbezweifelbar, dass selbst unter den Apfelstämmen vom edlen Holze wieder ein grosser Unterschied in Bezug auf Empfindlichkeit gegen Verwundungen ist. Zu den empfindlicheren gehört gewiss der Baum mit dem Rothen Stettiner; die Erfahrung hat bisher gezeigt, dass selbst geringe Verwundungen bei diesem Baume Veranlassung zum Brande geben, wo dann der Baum kümmernd und bald eingeht.

Betrachtet man ältere und jüngere Obstbäume in unserer Gegend, so gehören die Verwundungen leider nicht zu den Ausnahmen. Selten trifft man einen ganz unverletzten Baum an. Was hier geschieht, dürfte in vielen andern Ländern und Gegenden gleichfalls zu sehen sein.

Am gefährlichsten sind wohl die Verwundungen der Stämme durch Hasen. Wird das Abgenagte nicht mit einem scharfen Messer ausgeschnitten und sorgfältig verbunden, so ist es um den Baum geschehen, wie häufige Fälle darthun.

Dagegen macht man die Erfahrung, dass die Hasen vor den wilden Stämmen vorbeigehen und instinktmässig gerne vom edlen Holze aufzufinden wissen. Die Rinde des wilden Stammes ist für die Hasen zu herb und hart.

Ferner weiss man, dass der wilde Stamm gegen Wunden nicht so empfindlich ist, dass diese viel eher und leichter wieder verheilen.

Selbst stärkere Kältegrade sowie harte Eis- und Schneekrusten haben auf einen edlen Stamm einen nachtheiligeren Einfluss als auf einen unedlen. So hat man hier die Erfahrung gemacht, dass der Stamm von Liegel's Winterbutterbirne sehr oft von der Kälte leidet und abstirbt.

Diese Erfahrungen haben die Obstbaumzüchter bei der Aufzucht des Rothen Stettiner Apfelbaums im Auge gehabt und dabei ein Verfahren beobachtet, das seine besten Folgen hat und uns diesen sehr werthvollen Apfel auch für die Zukunft sichert. Man zieht nämlich den Stamm von wildem Holze und setzt erst oben auf die Edelkrone. Noch besser thut man, wenn der Rothe Stettiner auf die Zweige oder Aeste eines sehr gesunden wilden Stammes veredelt. Ein solcher Stamm leidet von einer Verwundung fast gar nichts, eben so wenig von einem starken Froste oder von einer Eis- oder Schneekruste am Fusse desselben.

Solche Bäume sind nicht nur sehr dauerhaft, sondern sie wachsen auch zu einer riesenmässigen Grösse heran. Wir besitzen derartige Bäume schon sehr viele. Die Kronen streben nicht nur nach der Höhe, sondern breiten sich auch nach den Seiten aus, ja neigen sich zum Theil zur Erde.

Der Rothe Stettiner führt bei uns verschiedene Namen. Der Name Glaser ist wohl der gangbarste und er erhielt ihn wohl von seiner Härte. Woher der Name Rubiner\*) stamme, wie er in einigen Gegenden genannt wird, ist unbekannt. Man nennt ihn auch Bamberger; wahrscheinlich weil in früheren Zeiten sehr viele Bäumchen dieser Sorte von Bamberg her eingeführt wurden. Der Name Stantiner ist wohl aus Stettiner entstanden.

Unsere Obstbaumzüchter unterscheiden zweierlei Varietäten vom Rothen Stettiner und zwar einen harten und einen weichen. Die letztere Varietät wird etwas früher geniessbar, der erstere ist mehr roth; in Bezug auf Grösse und Güte sind beide gleich.

Die härtere Varietät ist wahrscheinlich aus Samen entstanden, wie es bei uns überhaupt mehrere Obstsorten mit mehr oder weniger Varietäten gibt. Die meisten Varietäten hat wohl der Borsdorfer und der Malvasier, aber auch der Erdbeerapfel und der Weinling haben ihre Varietäten. Dasselbe ist auch bei mehreren Birnen der Fall. Diese Varietäten und Spielarten lassen sich nur als entstanden aus Samen erklären.

\*) Rubiner stammt wie das Wort Rubin von ruber, roth, ab.

Unsere Obstbaumzüchter nehmen zur Veredlung lieber die Reiser von der härteren Varietät des rothen Stettiner, indem sie der Meinung sind, dass davon dauerhaftere Bäume emporkommen.

Uebrigens sind die Früchte des Rothen Stettiners bei uns durchgehends viel grösser, als die Abbildung in dem Illustrierten Handbuche der Obstkunde zeigt.

Wir besitzen auch den Gelben Winter-Stettiner. Dieser wird noch grösser als der rothe und dauert länger; allein er wird seltener angebaut, da er im Geschmacke weit unter dem rothen steht.

Es dürfte vielleicht der Rothe Stettiner wieder in jenen Gegenden gedeihen, wo er auszusterben droht, wenn man die Manipulation unserer Obstbaumzüchter nachahmt und den Stamm vom wilden Holze zieht, die Edelreiser sich aber aus jenen Gegenden verschafft, wo der Stettiner noch gut gedeiht.

Ich weiss, dass es etwas schwieriger ist, einen schönen Stamm vom wilden Holze zu erziehen und dass das Veredlungsgeschäft auf demselben mit etwas Mühe verbunden ist; aber man sollte diese Schwierigkeit nicht scheuen, wenn es darauf ankömmt, eine edlere Obstsorte gesund fortzupflanzen und zu erhalten.

Um von Wildlingen in kurzer Zeit schönere Stämmchen zu erhalten, dazu gehört freilich ein sehr guter Boden. Ich sah eine kleine Baumschule von solchen noch unveredelten Stämmchen, welche wunderschön wuchsen und selbst ohne Veredlung um einen ziemlich hohen Preis verkauft wurden.

Man erkennt hier wohl allgemein die Vortheile, wenn man auf einem wilden Stamme eine Edelkrone aufsetzt; allein man wird noch lange diese Manipulation nur in vereinzelt Fällen ausführen.

Anm. Obgleich es sich wissenschaftlich wohl kaum begründen lässt, dass eine Obstsorte in die Krone veredelt gutes Gedeihen finden soll, während dieselbe auf die gleichen Wildlinge nah am Boden veredelt, krank wird, so ist die Erhaltung des Rothen Stettiners doch so wichtig, dass zur Anwendung der hier empfohlenen Kronenveredlung mit Reisern von ganz gesunden Bäumen gerathen werden muss.

Wir ersuchen den verehrten Hrn. Verfasser an das Pomologische Institut in Reutlingen zum Zweck unentgeltlicher Vertheilung solcher gesunder Reiser, einige 100 derselben im nächsten Frühjahr senden zu wollen und mögen sich Pomologen und Obstfreunde, welche von denselben Gebrauch machen wollen, gefälligst dorthin wenden.

Die Red.

## Ueber Obsterträge.

Von **J. Butterbrodt**, Plantagenbesitzer in Hildesheim.\*)

Die Obstbaumpflanzungen, worauf ich mich hinsichtlich ihrer seit einer Reihe von Jahren gelieferten Erträge beziehen will, stehen an den Chausseen von Hildesheim nach Goslar und Braunschweig. Sie sind vor etwa 40—50 Jahren durch die unendlich vielen Bemühungen des noch lebenden Wegbaumeisters s. D. Herrn Frische entstanden, und soviel ich weiss, die ältesten Obstbaumpflanzungen an Chausseen in unserm Lande. Nach den mir gemachten Mittheilungen des genannten Herrn sind zur Zeit der Anlage gedachter Baumpflanzungen besondere Mittel für dergleichen Pflanzungen an Chausseen nicht disponibel gewesen, wesshalb man die Obstbäume auf dem billigsten Wege hat beschaffen müssen. Kirschenstämme z. B. sind aus dem Walde geholt und, von ungeschulten Chausseearbeitern veredelt, an die Chaussee gepflanzt. Von Privatleuten sollen verschiedentlich Bäume gratis geliefert worden sein.

Dass unter solchen Verhältnissen ins Leben getretene Obstbaumpflanzungen nicht zu den Musteranlagen gehören können, lässt sich leicht begreifen. Man musste damals froh sein, dass man überhaupt Bäume bekam und, der fehlenden Geldmittel wegen, nehmen, was angeboten wurde. Daher ist es denn auch gekommen, dass an den betreffenden Chausseestrecken, ausser vielen unveredelt gebliebenen Obstbäumen, auch hinsichtlich der Reifezeit und Qualität der Früchte alles bunt durch einander steht. Wenn z. B. die Aepfel anfangen, im August zu reifen, so haben wir an der ganzen Länge der Strecke fast alle 8 Tage hier und da einen Baum mit reifen Früchten. Solch' einzeln stehende Bäume können aber nicht bewacht werden, und weil ohnedem zum Verkaufe des Obstes auf diesen einzelnen Bäumen, der Geringfügigkeit wegen, regelmässige Termine nicht angesetzt werden können, so ist der Ertrag der früh reifenden Obstsorten ein sehr geringer. In der Nähe der Stadt würde derselbe ein verhältnissmässig hoher sein, wenn die frühen Sorten sämmtlich ausgesuchte Sorten wären und streckenweise zusammenständen.

\*) Herr Butterbrodt, Besitzer des Pomologischen Gartens in Hildesheim, war so freundlich, diesen sehr interessanten Artikel der Redaktion mitzuthemen. Derselbe erschien zuerst in dem Hannöv. Landw. Vereinsblatt 1863 Nro. 25.

Ausserdem sind die vor einem halben Jahrhundert aus den „Bamberger Baumfabriken“ hervorgegangenen Streiflinge, welche hier mit dem Namen „Wollen-, Heeden- auch Zunderapfel“ belegt sind, reich vertreten. Unter den Birnen kommt mehrfach die St. Germain-Birne vor, welche selten geniessbare Früchte liefert u. dgl. unpassende Sorten mehr.

Neben diesen Apfel- und Birnsorten von geringer Güte haben wir aber auch gute Sorten. Darunter z. B. mehrere graue und Gold-Reinetten, Peppins, sehr gute Streiflinge, den deutschen Weinsäuerling u. a. m. Es finden sich unter den guten Sorten auch solche, welchen unser Klima und die freie Lage nicht zusagt, z. B. der Edle Winter-Borsdorfer, der kaum alle 5 bis 6 Jahre einmal eine Mittelernte liefert; die Carmeliter-Reinette, welche in nassen Jahren über und über fleckig und bald faul wird etc. Unter den Kirschen sind die Lauermannskirsche (hier Münsterkirsche genannt, weil die Edelreiser aus den Gärten des Grafen Münster entnommen sind), mehrere Herzkirschen, die kurzstielige Weichsel, mehrere Amarellen und Glaskirschen, als sehr werthvolle Sorten vorhanden. Von geringer Güte und geringem Ertrage ist die vorhandene Schwefelkirsche (hier Butterkirsche genannt) und viele wild aufgewachsene Vogelkirschen. Von Zwetschen kommen nur die gewöhnliche Hauszwetsche, daneben auch theilweise die im Verkaufe fast gänzlich werthlose Krieche vor; von Wallnüssen die gewöhnliche Wallnuss.

Der Boden, worin die Apfel-, Birn-, Kirschen- und eine Abtheilung Zwetschenbäume stehen, ist durchweg ein guter humusreicher Lehm Boden. Die andere Abtheilung Zwetschen, sowie die Wallnussbäume stehen hingegen in einem magern und steinigen Boden.

Die Lage gedachter Pflanzungen ist mit wenigen Ausnahmen eine offene, freie und ebene, nur stehen die letzterwähnten Zwetschen- und Wallnussbäume um ein bis zwei Hundert Fuss höher, als die zuerst genannten Obstarten.

Hinsichtlich der bei Aepfeln erzielten Erträge will ich mich auf die Pflanzung zwischen Hildesheim und Uppen, als die in Betreff ihrer Anpflanzung regelmässigste, und auf die letzten 10 Jahre beziehen. Diese Baumpflanzung enthält 546 Stück Apfelbäume und lieferte Ertrag:

im Jahre					im Jahre								
1855	348	Rg.	20	Sys	—	3	1860	381	Rg.	20	Sys	—	3
1856	256	"	2	"	5	"	1861	54	"	24	"	—	"
1857	272	"	21	"	—	"	1862	298	"	23	"	—	"
1858	374	"	7	"	5	"	1863	6	"	25	"	—	"
1859	198	"	23	"	5	"	1864	292	"	25	"	—	"

in 10 Jahren Summa 2483 Rg. 15 Sys 5 3;

oder pro 100 Bäume im Durchschnitt 454 Rg. 24 Sys;

oder 1 Baum im Durchschnitt jährlich 13 Sys 6 3.

Diese Apfelbäume sind noch im kräftigen Zustande und lässt sich annehmen, dass dieselben noch etwa 30 Jahre lang gleiche Erträge liefern werden, wornach dieselben also eine Lebensdauer von etwa 80 Jahren und eine Ertragsfähigkeitsdauer — wenn dieselbe vom 25. Jahre nach ihrer Anpflanzung an gerechnet würde — von 55 Jahren haben würden.

Birnenbäume stehen an vorgenannter Strecke 92 Stück und ist deren Ertrag dem der Apfel ziemlich gleich gewesen.

Kirschbäume, ältere, stehen an der Chaussee vor Einem 312 Stück. Diese haben aufgebracht:

im Jahre					im Jahre								
1855	85	Rg.	—	Sys	—	3	1860	192	Rg.	24	Sys	—	3
1856	63	"	5	"	5	"	1861	59	"	—	"	—	"
1857	160	"	7	"	5	"	1862	149	"	27	"	—	"
1858	207	"	15	"	—	"	1863	245	"	12	"	—	"
1859	144	"	27	"	—	"	1864	174	"	5	"	—	"

in Summa 1482 Rg. 3 Sys — 3;

oder pro 100 Stück Bäume durchschnittlich 475 Rg.:

oder 1 Baum im Durchschnitt jährlich 14 Sys 2 3.

Die Kirschenbäume haben theilweise schon seit mehreren Jahren gekränkelt und sind einzeln im Absterben begriffen. Die meisten dagegen sind noch recht kräftig; man würde ihnen noch eine Ertragsfähigkeitsdauer von etwa 20 Jahren zurechnen können, wozu ihre volle Ertragsfähigkeitsdauer — vom 15. Jahre nach ihrer Anpflanzung an gerechnet — auf 45—50 Jahre sich beläuft.

Die vor 48 Jahren an der Braunschweiger Chaussee angepflanzten Zwetschenbäume sind vor 3—7 Jahren, weil sie größtentheils abgestorben waren, wieder entfernt und durch Apfel-, Birn- und Kirschbäume ersetzt. Die zu derselben Zeit an der Goslarschen Chaussee in magerem Boden angepflanzten Zwetschen-

bäume stehen theilweise noch, sind aber im Absterben begriffen und werden bereits durch Zwischenpflanzungen von Kirschenbäumen wieder ersetzt. Von Zwetschenbäumen stehen an dieser letztern Strecke 584 Stück und diese haben an Ertrag geliefert

im Jahre				im Jahre			
1855	40	<i>Rg</i>	27 <i>Sjs</i>	5 <i>S</i>	1860	41	<i>Rg</i> 18 <i>Sjs</i> — <i>S</i>
1856	33	"	22 "	— "	1861	2	" 29 " — "
1857	16	"	4 "	— "	1862	105	" — " — "
1858	89	"	20 "	— "	1863	—	" — " — "
1859	99	"	15 "	— "	1864	19	" 17 " — "
				in Summa 449 <i>Rg</i> 22 <i>Sjs</i> 5 <i>S</i> ;			

oder pro 100 Stück Bäume durchschnittlich  $77\frac{1}{73}$  *Rg*;

oder 1 Baum im Durchschnitt jährlich 2 *Sjs* 3 *S*.

Diese Zwetschenbäume sind mit ihrem Ertrage zu Ende, indem alle Jahre mehrere Dutzende absterben. Ihre Ertragsfähigkeitsdauer stellt sich demnach, — vom 15. Jahre nach ihrer Anpflanzung angerechnet — auf etwa 25 Jahre.

Die hier in Rede stehenden Zwetschenbäume haben nun freilich während eines Zeitraums von etwa 12—16 Jahren, nämlich vor ungefähr 20 Jahren, wie ich zu erinnern weiss, einen höhern Ertrag als den der letzten 10 Jahre geliefert, indess hat der Ertrag doch nicht das Doppelte des Durchschnitts der letzten 10 Jahre erreicht.

Die betreffenden Wallnussbäume stehen oberhalb Wendhausen, sind noch nicht so alt als die Bäume der vorhin genannten Obstarten, sind zufällig wegen Veränderung des Chaussceekörpers in den letzten Jahren versetzt, haben dieserhalb noch keinen nennenswerthen Ertrag geliefert und können daher auch noch keinen Massstab abgeben.

Ehe wir eine Schlussfolgerung aus den vorhin aufgeführten Resultaten ziehen, dürfte ich erst ganz besonders darauf aufmerksam machen, dass die Erträge bei Aepfeln, Birnen und Kirschen um mehr als doppelt so hoch sich heraus gestellt haben würden, wenn statt der vielen vorhandenen Sorten von geringem Werthe nur gute Sorten da wären, und wenn die gleichzeitig reifenden und hinsichtlich ihrer Qualität zusammen gehörenden Sorten parthienweise zusammen ständen. Denn die Fälle wiederholen sich alljährlich, dass Verkaufsparthieen, in denen ein oder zwei gute Sauerkirschen- oder gute Apfel- oder Birnbäume stehen, mehr als

das Doppelte des Preises erreichen, den Parthien mit schlechter Beschaffenheit der Früchte erlangen.

Nach den erlangten seitherigen Resultaten der vorhin erwähnten Obstbaumpflanzungen liefert nun nach der Anpflanzung also

- 1) der Apfelbaum 55 Jahre lang alljährlich 13  $\frac{1}{2}$  6 S;
- 2) der Birnenbaum ein ähnliches Resultat;
- 3) der Kirschenbaum 45 Jahre lang alljährlich 14  $\frac{1}{2}$  2 S;
- 4) der Zwetschenbaum 25 Jahre lang alljährlich 2  $\frac{1}{2}$  3 S.

Hiernach würde man zu Hauptanpflanzungen an Eisenbahnen, Chausseen, Wegen oder auf Feldern nur Apfel-, Birnen- und Kirschenbäume zu wählen haben, Zwetschenbäume wären ausschliesslich nur als Nebenpflanzung zu betrachten, d. h. da anzupflanzen, wo ein anderer Baum nicht mehr Platz finden kann. Auch halte ich den Zwetschenbaum mehr des Schutzes bedürftig, als die übrigen vorhin genannten Obstarten, weil von ersterer Art fast alle Bäume, — wovon ein Jeder bei den vorhandenen Bäumen sich noch täglich überzeugen kann — in Folge des freien Standes durch Stammfäule arg gelitten haben, was bei den übrigen Obstarten in denselben Lagen fast bei keinem einzigen Baume vorgekommen ist. Als Nebenpflanzung indess empfehle ich übrigens den Zwetschenbaum, der Vorzüglichkeit seiner Früchte wegen, aller Beachtung, nur nicht da, wo es auf die rentabelste Ausnutzung des Bodens ankommt. In derselben Zeit, in welcher man beim Apfel-, Birnen- und Kirschenbaume die Anpflanzungs- und Erziehungskosten nur einmal hat, hat man solche beim Zwetschenbaume zweimal aufzuwenden.

Ich erlaube mir nun zum Schluss, eine summarische Uebersicht über das Ergebnis der Einnahmen von sämtlichen Obstbäumen meines Districts zu geben, bemerke aber vorab, dass die meisten der betreffenden Obstbäume erst in den letztern Jahren angepflanzt sind und daher grosse Kosten verursacht haben. Letztere werden indess von jetzt an mit jedem Jahre geringer, wohingegen der Obstertrag mit jedem Jahre sich steigern wird.

Der Baumbestand betrug Ende vor. Jahres in Summa 4496 Stück. Die Ertrags-, sowie Pflanzungs- und Bewachungs- (Ernte)-Kosten, welche ich des augenblicklichen Mangels an Zeit wegen nur bis zum Jahre 1858 zurück zusammenstellen kann, betragen:

im Jahre	Ertrag.		Anpflan- zungs- und Ernte- kosten.		Mithin							
					Ueber- schuss.			erforderl. Zuschuss.				
					Rthl.	Gr.	S.	Rthl.	Gr.	S.	Rthl.	Gr.
1858	930	22	5	155	18	8	795	8	7	—	—	—
1859	645	13	5	214	24	5	431	19	—	—	—	—
1860	908	15	—	344	6	8	564	8	2	—	—	—
1861	155	10	—	167	13	5	—	—	—	12	3	5
1862	968	12	—	294	26	1	673	15	9	—	—	—
1863	269	22	5	227	25	6	41	26	9	—	—	—
1864	634	3	—	254	23	5	379	9	5	—	—	—
in Summa	4512	8	5	1669	18	8	2885	23	2	12	3	5
ab den erforderlichen Zu- schuss pro 1861 mit . .	—	—	—	—	—	—	12	3	5	—	—	—
ergibt auf obige 7 Jahr rein	—	—	—	—	—	—	2873	19	7	—	—	—
oder pro Jahr . . . . .	—	—	—	—	—	—	410	15	7	—	—	—

Also  $410\frac{1}{2}$  Rthl. reinen Ueberschuss erzielen wir bis jetzt jährlich. Lassen Sie uns nun eine Rechnung nach den, bei den im vollen Ertrage stehenden Bäumen, bereits gemachten Erfahrungen machen. Wir werden etwa 20 Jahre nach heute, bis wohin die in den letzten Jahren gepflanzten Bäume sämmtlich im vollen Ertrage stehen werden, und da die meisten ausser Birnen, Apfel- und Kirschenbäume sind (die noch vorhandenen Zwetschenbäume werden in wenigen Jahren durch Kirschenbäume ersetzt sein), den Ertrag jeden Baumes mindestens mit  $13\frac{1}{2}$  Sgr. anrechnen können. Der Gesammt'ertrag der in Rede stehenden, mit Obstbäumen bepflanzten, etwa  $3\frac{1}{2}$  Meilen langen Strecke, wird darnach jährlich  $5000 \times 13\frac{1}{2}$  Sgr. =  $2216\frac{2}{3}$  Rthl. betragen. Ziehen wir hiervon  $\frac{1}{3}$  der bisherigen jährlich gehabten Kosten (welche von jetzt an nur durch Unterhaltung und Ernte verursacht werden) mit  $238\frac{2}{3}$  Rthl. ab, so bleibt uns ein Reingewinn von 1978 Rthl. als Minimum im Jahre. Derselbe wird sich jedoch jedenfalls bei besserer Kenntniss der Obstverwerthung noch steigern. Dazu haben wir den Holzwerth der abgängigen Bäume noch überher in Einnahme zu bringen.

Wer also bei diesen Zahlen, die der Wirklichkeit entnommen sind, noch Bedenken gegen Bepflanzung der Chausseen, Wege u. s. w. mit Obstbäumen hat, dem weiss ich Rath nicht mehr zu ertheilen. — Noch viel günstiger gestaltet sich der Obstbau in Privatgärten und sonstigen Obst-Anlagen.

## Bericht über das Gedeihen des Obstes im Jahre 1864 aus der Gegend von Ullersdorf in Mähren.

Indem ich voraussetze, dass die Bekanntgabe der Beobachtungen über das Gedeihen der Obstsorten aus verschiedenen Gegenden Deutschlands manchen nützlichen Beitrag zur genauern Erkenntniss der Sorten liefern und den wahren Werth derjenigen, welche in dem so äusserst ungünstigen Jahrgang dennoch ihre volle Güte beibehielten, gebührend beleuchten dürfte, erlaube ich mir die Resultate hierüber aus hiesiger Gegend mitzuthellen.

Die Lage nachfolgend beschriebener Obstsorten ist 1200' über der Meereshöhe in einem ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde breiten Thale am südlichen Fusse der beiläufig  $1\frac{1}{2}$  Stunden entfernten Mährischen Sudeten, den Nordwinden vollkommen, den hier schädlichen Südwinden theilweise ausgesetzt. Der Boden ist ein magerer, theils schwer lehmiger, theils sandig lehmiger. Aufbewahrungsort des Obstes ein frostfreies kellerartiges Gewölbe. Die hier übliche Abnahmezeit des Obstes Ende September, unstreitig für Winterarten zu früh.

**Weisser Wintercalvill.** Ist klein geblieben, wegen Unreife gewelkt, auch Geschmack unreif, nur einzelne besonnte Früchte hatten im März ihren vollkommenen Geschmack. Schlechte Früchte waren im April viel saurer als in frühern Monaten. Tragbarkeit bisher periodisch gut.

**Rother Wintercalvill.** Wie schon durch mehrere Jahre kleiner geblieben, diesmal später reif, Geschmack vollkommen, Jänner sehr gut. Sonst bald und gut tragbar. Baum empfindlich. In der Krone veredelt zu empfehlen.

**Rother Herbstcalvill.** Gross, wie immer, Geschmack November vollkommen. Sonst sehr tragbar.

**Gestreifter Wintercalvill.** Kleiner als andere Jahre, gut erhalten. Geschmack Jänner sehr gut. Sonst gut, tragbare und hier gut gedeihliche Sorte. Zu empfehlen.

**Gestreifter Herbstcalvill.** Gut ausgewachsen, vielleicht wegen zu früher Abnahme etwas gewelkt, Geschmack Anfang Jänner vollkommen.

**Gewürzcalvill.** Dies Jahr etwas kleiner, aber gut ausgewachsen, auch Geschmack vollkommen, im März die beste Reife erlangt, war diesmal auffallend röther gefärbt als sonst.

Trägt hier jährlich und gut, bringt bei Ausbrechen grosse Früchte. Zu empfehlen.

Gravensteiner. Kleiner geblieben, Geschmack vollkommen, wird hier in gutem Boden sehr gross, trägt gut. Auch in hohe Lagen zu empfehlen.

Weisse Winterschaafsnase. Grösse wie andere Jahre, Geschmack selbst im April noch sehr sauer. Tragbarkeit periodisch, dann voll.

Mährischer Posamaner. Sehr gut ausgewachsen, Geschmack ziemlich vollkommen, Ende Jänner am besten. Wird sonst früher reif. Grosse Frucht, Tragbarkeit mittel, aber jährlich, deshalb hier beliebt und verbreitet.

Sommergewürzappel. (?) Gut ausgewachsen, Geschmack jedoch nicht vollkommen. Sonst sehr tragbar, grossfrüchtig und lange haltbar. Wird oft mit Gravensteiner verwechselt. Hier unter Melaunapfel sehr verbreitet und beliebt. Zu empfehlen.

Prinzenapfel. Sehr gut ausgewachsen, Geschmack vollkommen. Eigenthümlich haben die grössten Früchte sich ganz grobrunzlich, dadurch Limonien täuschend ähnlich, gebildet mit Beibehalt ihrer Güte. Hier unter Kuttenberg sehr tragbar und beliebt. Zu empfehlen.

Belvedere. Gross geworden, gut ausgewachsen. Geschmack vollkommen, im März am besten. Sonst auch gross, Tragbarkeit gut, Früchte oft kruplich. Ein Süssapfel, der in kalten Jahrgängen bessere Früchte bringt. Für hohe Lagen zu empfehlen.

Knollenapfel. Gut ausgewachsen, nur kleiner geblieben. Wegen zu früher Abnahme Geschmack nicht vollkommen, sonst empfehlend, gross, Geschmack sehr gut und gut tragbar.

Münchhausens Glockenapfel. Gut ausgewachsen, Februar noch sauer. Sonst Tragbarkeit gut, schöne Frucht, doch Baum empfindlich.

Winterquittenapfel. Ist gut ausgewachsen, auch Geschmack vollkommen, diesmal im April schon mehlig und überreif. Sonst gut tragbar. Zu empfehlen.

Gelber Gulderling. Grösse normal. Geschmack nicht vollkommen, Fleisch hart. Sonst reich tragbar.

Purpurrother Cousinot. Grösse wie andere Jahre. Geschmack Februar saftig, wenig, März weich unvollkommen, April mehlig süss, etwas zimmartig. Unter Rothe Reinette hier

sehr beliebt und verbreitet, trägt sehr gut. Auch für hohe Lagen zu empfehlen.

Danziger Kantapfel. Grösse vollkommen. Geschmack von später abgenommenen Früchten im April vollkommen. Tragbarkeit sehr gut, Baum dauerhaft. Hier unter vielen Namen sehr verbreitet und beliebt. Sehr zu empfehlen.

Tyroler Schmelzling. Gross und gut ausgewachsen. Geschmack vollkommen, Februar, März und April; diesmal gut geniessbar. Tragbarkeit jedoch wie Edelborsdorfer, spät und gering. Heisst hier Tyrolerapfel.

Englischer Erdbeerapfel. Gut ausgewachsen, November nicht reif, Dezember schon stippig und ungeniessbar. Auch andere Jahre sehr bald stippig geworden.

Rother süsser Hiefenapfel. Gut ausgewachsen. Geschmack ausgereift. Hier unter rother Süssapfel — alte Sorte — sehr verbreitet und als Schnittze auf Kuchen beliebt.

Mayer's Taubenapfel. Vollkommen ausgewachsen, Geschmack jedoch nicht ganz vollkommen, Februar am besten. Sonst sehr tragbar, geschmackvoll, auch für hohe Lage.

Rother Rosmarin. Erstlingsfrüchte gut ausgewachsen, Geschmack Dezember, Jänner sehr gut, dürfte bald tragbar sein. Unter Ital. Rosmarin aus dem südlichen Mähren erhalten.

Weisser Wintertaubenapfel. Gut ausgewachsen, Geschmack März, April vollkommen. Sonst weniger tragbar. Geschmack gut. Auch für hohe Lagen zu empfehlen.

Rother Wintertaubenapfel. Gut ausgewachsen, Geschmack vollkommen von Jänner bis April. Tragbarkeit später voll und jährlich. Sehr zu empfehlen.

Alant oder Edler Prinzessinapfel. Vollkommen geworden, Geschmack gut. Trägt immer gut. Auch für hohe Lagen zu empfehlen.

Weisser geflammerter Cardinal. Hat seine volle Grösse, aber den Geschmack nicht vollkommen erlangt. War Februar noch am besten.

Gestreifter Backapfel. Gut ausgewachsen, Geschmack vollkommen und Dezember am besten. Sonst mässige Tragbarkeit, auch Früchte oft krüppelhaft, hat aber sehr guten Geschmack. Als grosser Apfel selbst für hohe Lagen zu empfehlen.

Pariser Rambourreinette. Dies Jahr kleiner geblieben,

die nicht vollkommenen Früchte sind früher gereift, jedoch der Geschmack selbst bei normalen Früchten nicht ganz vollkommen. Sonst Haltbarkeit der Früchte sehr lange und hier schon bis zur nächsten Obsternte. Tragbarkeit gut. Zu empfehlen.

Herrenhauser weisser Herbststrichapfel. Vollkommene Grösse und Güte. Dies Jahr bis Dezember noch geniessbar, trägt reich. Eine schöne weisse Frucht mit schöner Belaubung. Zu empfehlen.

Grünling von Rhode Island. Gross und vollkommen wie alle Jahre. Geschmack gut und Februar am besten. Wird nun schon früher mehlig, weil der Baum stark brandig ist. Sonst Tragbarkeit sehr gut, ist bei vorzüglichem Geschmack lange haltbar. Sehr zu empfehlen.

EdelreINETTE. Ist kleiner geblieben. Geschmack im März noch am besten.

ReINETTE von Middelburg. Klein geblieben und viel Regenflecke, auch Geschmack nicht vollkommen. Sonst immer gut tragbar, Baum dauerhaft. Desshalb zu empfehlen.

Goldgelbe SommerreINETTE. Dies Jahr klein mit viel Regenflecken, Geschmack im Februar noch vollkommen gut. Trägt sonst reich und in gutem Boden grosse Früchte. Zu empfehlen.

ReINETTE von Lüneville. Ist klein geblieben und erst April einigermassen geniessbar geworden, zeigte den Geschmack unvollkommen. Noch niemals gut gerathen.

ChampagnerreINETTE. Gut ausgewachsen, Geschmack im April vollkommen. Hier unter verschiedenen Benennungen sehr verbreitet, erhält sich bei der hier üblichen Aufbewahrung auf Dachböden sehr gut und lange. Ist immer sehr tragbar.

Gaesdonker ReINETTE. Ist klein geblieben und ist stark gewelkt. Geschmack im März ziemlich vollständig. Sonst Tragbarkeit gut.

AnanasreINETTE. Gut ausgewachsen, jedoch viele Früchte grün und unreif geblieben, reife Früchte haben erst im März ihren vollen Geschmack erlangt. Sonst sehr tragbar und Baum bisher nicht empfindlich. Sehr zu empfehlen.

Diels ReINETTE. Viele Früchte haben ihre gewöhnliche Grösse erlangt, sind jedoch grün und im Geschmack unreif geblieben. Gelbe reife Früchte blieben kleiner und erlangten im Februar ihren vollen Geschmack. Bleibt hier auf Probebaum

immer klein, welkt stark, ist jedoch sehr tragbar und gut, geniessbar von November bis März. Zu empfehlen.

Glanzreinette. Grösse und Güte wie andere Jahre. Sonst sehr tragbar und dauerhaft. Zu empfehlen.

Edelborsdorfer. Viele aber sehr kleine Früchte, von denen viele grün bleiben. Geschmack später gut, nur bei grünen Früchten unvollkommen.

Leckerbissnapfel. Aus Gartenboden grösser als sonst, später abgenommen nicht gewelkt. Geschmack März, April beinahe sehr gut, dürfte noch besser werden. Scheint gut tragbar.

Langtons Sondergleichen. Dies Jahr erste Früchte klein. Erst Jänner geniessbar und hier sehr sauer. Tragbarkeit scheint früh.

Adams Parmäne. Gut ausgewachsen, Geschmack jedoch Februar noch sauer wahrscheinlich wegen zu früher Abnahme. Sonst gut, auch Tragbarkeit gut.

Scharlachrothe Parmäne. Gut ausgewachsen, nur kleiner als sonst. Geschmack dies Jahr von Dezember bis Februar sehr gut. Ausgezeichnet durch seine Fruchtbarkeit, Schönheit und Güte. Auch in hohe Lagen sehr zu empfehlen.

Röthliche Reinette. Gut ausgewachsen, Geschmack jedoch nicht ausgereift. Sonst hier unter Kronenreinette sehr tragbar, haltbar und gut, nimmt jedoch leicht Kellergeruch an und dürfte sich desshalb für die hiesige Aufbewahrung auf Dachböden gut eignen.

Muskatreinette. Kleiner geblicben, Geschmack von später abgenommenen Früchten Februar und März sehr gut. Tragbarkeit gut, Baum dauerhaft, sehr zu empfehlen.

Carmeliterreinette. Gut ausgewachsen und Geschmack vorzüglich. Bei guter Tragbarkeit und dauerhaftem Wachsthum besonders zu empfehlen.

Gelber Fenchelapfel. Hat die Grösse früherer Jahrgänge erreicht, auch Geschmack vollkommen. Ist sonst gut tragbar, nur wegen kleiner Frucht und der leicht brechbaren Krone nicht empfehlenswerth.

Graue französische Reinette. Grösse vollkommen, Geschmack bei besonnten Früchten ziemlich vollkommen, bei den andern unvollkommen und sauer. Hier als Lederapfel sehr verbreitet. Trägt gut, Baum dauerhaft.

**Grauer Kurzstiel.** Gut ausgewachsen, nicht gewelkt, Geschmack April, Mai ziemlich vollkommen. Hier als Lederapfel sehr verbreitet. Tragbarkeit gut.

**Carpentin.** Wie gewöhnlich klein geblieben, Ende Jänner noch sauer, gewelkt.

**Reinette von Damason.** Vollkommene Grösse, hatte erst April ziemlich vollkommenen Geschmack. Eine hier alte Sorte, ziemlich verbreitet, trägt gut und ist sehr dauerhaft.

**Osnabrücker Reinette.** Ist sehr gut ausgewachsen und hatte März, April ihren vollkommenen Geschmack. Ist sonst sehr tragbar, gut, aber nicht schön. Zu empfehlen.

**Kleine Casseler Reinette.** Diesmal wenig kleine unvollkommene Früchte, auch sonst noch wenig vollkommene Früchte gebracht.

**Orleansreinette.** Gut ausgewachsen. Geschmack vollkommen und sehr gut. Gedeiht und trägt hier sehr gut, ist auch für hohe Lagen sehr zu empfehlen.

**Königlicher Kurzstiel.** Ist dies Jahr kleiner geblieben und welkte stark, Geschmack jedoch April, Mai vollkommen. Gedeiht sonst gut und trägt reich, ist auch für hohe Lagen zu empfehlen.

**Rother Pepping von Ingestrie.** Gut ausgewachsen, Geschmack im Februar vorzüglich. Seine Tragbarkeit ist bald und gut, Baum ausdauernd. Zu empfehlen.

**Blauapfel.** Gut ausgewachsen, Geschmack sehr unvollkommen, entweder stippig oder essigsauer. Hier unter Blaumüller oder Blauer Lederapfel noch in alten Obstgärten verbreitet.

**Der Langscheider.** Gut ausgewachsen, nur viel Regenflecken. Geschmack Februar ziemlich vollkommen. Sonst sehr gut und sehr tragbar.

**Grosser Bohnapfel.** Erstlingsfrucht gut ausgewachsen und auch Geschmack vollkommen im Februar schon reif. Tragbarkeit bald.

**Ullersdorfer Weissapfel.** Hiesige Lokalsorte. Dies Jahr gross geworden. Geschmack diesmal Dezember noch vollkommen. Hier ziemlich verbreitet. In guten Jahren feinen Geschmack. Tragbarkeit periodisch gut.

**Weisser Wintertaffetapfel.** Gut ausgewachsen, Geschmack sehr ungleich, nur bei sonnigen Früchten März, April

gut. Sonst gut und bald tragbar, hier unter Sternapfel sehr geschätzt, für die hier übliche Aufbewahrung auf Dachböden gut haltbar.

Grüner Fürstenapfel. Gross geworden, Reifzeit dies Jahr gemischt, die Mehrzahl früher reif als sonst oder sind stippig geworden. Geschmack unvollkommen. Hier unter Krautapfel sehr verbreitet und wegen Grösse, Tragbarkeit und längster Haltbarkeit beliebt.

Beetlinger. Hiesige Lokalsorte. Gut ausgewachsen, Geschmack nicht vollkommen. Die hier verbreitetste Sorte, besonders in bergigen Ortschaften. Tragbarkeit gut. Haltbarkeit lange. Gutes Wirtschaftsobst.

Rother Stettiner. Gross geworden, Geschmack vollkommen. Nimmt Kellergeruch an. Hier verbreitet und beliebt wegen grosser Frucht, guter Tragbarkeit und langer Haltbarkeit bei Aufbewahrung auf Böden.

Die übrigen Apfelsorten haben entweder nicht getragen oder sind Krüppel geblieben.

Birnen sind im Allgemeinen weniger tragbar gewesen oder haben gar keine Früchte gebracht. Die hier üblichen grösstentheils zum Backobste gehörigen, sowie neu eingeführte Sommerbirnen sind später zeitig und auch da unschmackhaft geworden, während Herbst- und Winterbirnen stark welkten und rübenartig blieben. Ausnahme davon machten:

Gute Graue. Gut ausgewachsen, Geschmack vollkommen. Diese Sorte verdient sehr viel Verbreitung auch in hohen Lagen, weil sie bei gutem Wachsthum und immer reichen Tragbarkeit vorzüglichen Geschmack besitzt.

Englische Sommerbutterbirn. Gut ausgewachsen, Erstlingsfrucht Geschmack sehr gut. Dürfte bald tragen und besonders für hohe Lagen zu empfehlen sein.

Sommereierbirn. Ersten Früchte gut ausgewachsen. Geschmack November sehr gut.

Graue Herbstbutterbirn. Gut ausgewachsen, Geschmack weniger gut als andere Jahre, später reif als gewöhnlich. Alte Sorte hier unter Isenbart verbreitet, gut tragbar, bisher die beste Herbstbirne hier.

Colomas Herbstbutterbirn. Gut ausgewachsen, Ge-

schmack diesmal bis Dezember vollkommen. Sonst sehr tragbar und gut. Zu empfehlen.

**Hardenponts Leckerbissen.** Die ersten Früchte kleiner, als die aus südlichen Gegenden, Geschmack derselbe, nur Dezember etwas säuerlicher, auch welkte sie.

**Weisse Herbstbutterbirn.** Gut ausgewachsen, auch Geschmack vollkommen. Hier unter Kaiserbirne sehr beliebt und verbreitet, gut tragbar.

**Wildling von Montigny.** Kleiner geblieben, Geschmack ziemlich vollkommen. Ist immer überreich tragbar, deshalb nicht tauglich an freie Stellen. Aehnelt der Kaiserbirn, nur Frucht kleiner. Zu empfehlen.

**Winter Dechantsbirn.** Gut ausgewachsen, im Mai butterhaft und vollkommen Geschmack, während sie an andern Orten früher reifte, als andere Jahre. Wegen ihrer reichen Tragbarkeit und ziemlich grossen Frucht unter den hier wenigen Winterbirnen zu empfehlen.

**Beurré Bougrain. (?)** Ersten Früchte Dezember, Jänner sehr gut, obwohl sie Jänner stark welkte.

Kirschen und Pflaumen haben in diesem Jahrgang verschiedene Güte gezeigt, nur konnten sie wegen ihrer kurzen Haltbarkeit weniger genau beobachtet werden. Im Allgemeinen waren Kirschen ziemlich gut, Pflaumen aber beinahe alle Sorten im Geschmack unvollkommener als sonst.

**Gross Ullersdorf in Mähren.**

**F. Slaby.**

Anm. d. Red. Dem Hrn. Verfasser muss man für die gegebenen Nachrichten, die aus der dortigen Gegend noch sehr fehlen, dankbar sein. Auffallend ist es mit der Angabe der Reifzeit bei manchen Sorten, die dagegen bei andern Sorten mit der Reifzeit in hiesiger Gegend sehr gut zusammentrifft. Nimmt man an, dass der grosse Bohnapfel im Februar schon reif sei, (der in meiner Gegend kaum Ende April mürbe), und der Purpurrothe Cousinot im Februar am besten zu essen, im April schon mehlig süß, also passirt sein soll, so ist kaum anzunehmen, dass schon früh am Herbst zeitigende Aepfel, wie Geflammtter weisser Cardinal, Langtons Sondergleichen (dauert selten über November hinaus, oft auf Oct. schon ganz mürbe), Scharlachrothe Parmäne, Goldgelbe Sommer-Reinette, Diels Reinette sich so lange, als angegeben sollten halten können und möchten wir geneigt sein, zu vermuthen, dass entweder jene späten oder diese frühen Sorten nicht recht vorhanden sein dürften. Indess haben wir ja freilich schon am Weissen Astracan gelernt, dass dieser sich gerade in der Gegend von Laasphe zu Emmaburg bis Michaelis wohlschmeckend erhält.

## Der II. Congress deutscher Gärtner, Botaniker und Gartenfreunde in Erfurt am 9.—13. Septbr. 1865.

(Fortsetzung.) Nr. 437

Für Trauben erhielten Anerkennungen: Generaldirector Dr. Lenné die grosse silberne Medaille, Mart. Müller in Strassburg die kleine silberne Medaille, Newotarsni in Ungarn Ehrendiplom. Die sehr correkte und wirklich interessante Collection des Stadtrath Thranhardt in Naumburg, die sonst stets und mit Recht prämiert wurde, erhielt nicht einmal ein Diplom, wahrscheinlich hatte der Einsender nicht concurrirt.

Für Hochstämme und formirte Bäume, welche trotz der sehr unbedeutenden dafür ausgeschriebenen Preise doch in ziemlicher Anzahl da waren, erhielt Martin Müller in Strassburg eine grosse silberne Medaille, Jamain-Durand in Bourg la Reine bei Paris die kleine silberne Medaille, Held in Halle für Hochstämme ein Ehrendiplom, Schiebler & Sohn in Celle für Hoch- und Zwergstämme ein Ehrendiplom. Hier hätte der Einsendung von Marienhöhe jedenfalls auch eine Anerkennung gebührt.

Sonst hätte ich — da Ananas und Melonen nicht hieher gehören — über Preise für Obst- und Bäume nichts weiter zu berichten und bemerke nur noch, dass ich die Preise aus der Thür. Zeitung Nr. 218 entnommen habe.

Sobem geht mir Dr. K. Kochs Wochenschrift für Gärtnerei und Pflanzenkunde Nr. 42 zu und darin zugleich einige Notizen des Baron von Bose, die dem sehr interessanten Koch'schen Bericht über die Erfurter Ausstellung einverleibt sind. Ich denke, es wird die Redaction der Wochenschrift nichts dagegen einwenden, wenn ich v. Bose's kurzes Referat hier einfüge. Genannter Pomolog sagt: „Das ausgestellte Obst war so zahlreich und so schön, wie es wenige der Besucher erwartet haben mögen. Alle die einzelnen Sammlungen aufzuführen, ist nicht möglich, da sowohl das Verzeichniss der Ausstellungsgegenstände hier mangelhaft war, wie ferner die Bezeichnung der einzelnen Sammlungen selbst gänzlich fehlte. Die Perle der gesammten Abtheilung für Obst war die durch den Generalconsul Ladé in Geisenheim am Rhein aufgelegte Sammlung von Aepfeln und Birnen. Ausgezeichnete Kultur und richtige Bezeichnung machte sie dem Kenner werthvoll. Sie stand den Früchten Belgiens und Frank-

reichs in keiner Weise nach. Beigelegt waren Trauben der Rheingauer Weinberge und Pflirsiche. Weshalb diese Sammlung den ersten Preis nicht erhielt, ist Sache des Preisgerichtes.

Reiche und schöne Sammlungen hatten ferner Medicinalassessor Jahn in Meiningen und Geh. Regierungsrath v. Trapp in Wiesbaden ausgestellt. Beide zeichneten sich durch richtige Bestimmung aus und letztere besonders durch Schönheit der Aepfel, die nach dem System von Lucas geordnet waren.

Oehme in Erfurt hatte zahlreiches Obst aufgelegt und eine Parthie Tofbäumchen mit Früchten ausgestellt; bei beiden vermiste man leider die richtige Bezeichnung. Dasselbe gilt von den zahlreichen Sammlungen aus Wernigerode und Celle (Schiebler & Sohn). Recht schöne Früchte fanden sich vor in den Sammlungen von Karlsruhe, Trebnitz und Beelitz (Organist Müschen), sowie in einzelnen kleinern Sammlungen, über deren Einsender leider kein Aufschluss zu erhalten war. Besonders anziehend, weil geschmackvoll, war eine kleinere Sammlung von Obst, zumest in Fruchtkörben vereinigt, und ein Sortiment Pflaumen, wobei ein Teller prachtvoller Exemplare der sonst nicht empfehlenswerthen Diamant-Pflaume. Ferner sind noch zu nennen die grösseren Sammlungen aus Tamsel, Arnswalde, Wallerfangen, Langfuhr, Danzig (vom Kunstgärtner Reymann und dem Gartenbauverein).

Das Ausland war gleichfalls zahlreich und gut vertreten. Martin Müller aus Strassburg hatte Aepfel und Birnen in über 300 Sorten und ein reiches Sortiment Weintrauben aufgelegt, Baumann in Bollwiler Birnen und Aepfel, besonders erstere zahlreich, F. E. Gay, ebenfalls in Bollwiler, eine recht gute Kultur zeigende Sammlung, Simon Louis aus Metz gleichfalls Birnen und Aepfel. So schön die Früchte dieser Sammlungen auch waren, sie litten sämmtlich mehr oder weniger an fehlerhafter Bestimmung der Sorten, wobei ein gewisses Haschen nach Neuheiten nicht undeutlich zu erkennen war.

Von weiteren ausgezeichneten Obst-Sammlungen ist die werthvollste die von Birn-Sänlingen, welche Grégoire-Nelis aus Jodoigne (in Belgien) aufgelegt hatte und die nicht nur die Beachtung aller Pomologen, sondern auch deren Begehrlichkeit überaus stark in Anspruch nahm. Doch ist die Liberalität dieses Obstzüchters über alles Lob erhaben.

Bemerkenswerth war noch das Sortiment von Haselnüssen des Gerichtscommissärs Dr. Koch in Jena, in 60 Sorten bestehend.

Als zum Obst speziell gehörend waren vielfach Obstbäume ausgestellt. Besonders Formenbäume verschiedenster Art, wie sie sein und nicht sein sollen, z. B. Kordon's. Hier waren hervortretend die von Martin Müller in Strassburg, Jamin & Durand in Bourg-la-reine bei Paris und Schmidt & Hafner in Radekow bei Tantow (in Pommern). An sonstigen Obstbäumen waren noch recht schöne Hochstämme mehrfach vorhanden, besonders von Schmidt & Hafner, wobei auch Alleebäume von Rölke in Dresden und Held in Halle.

Im Allgemeinen war die Obstausstellung der Art, dass sie selbst als Separatausstellung betrachtet, alle Anerkennung und Beachtung verdient.\*

Dass in Folge der langen Berathungen des Preisgerichts die Namen der Aussteller erst sehr spät, ja bei manchen Sammlungen gar nicht zu finden waren, machte einem Berichtersteller, der nicht ganz eingeweiht war, die Sache wirklich sehr schwer und somit bitte ich um Entschuldigung, wenn mein Bericht wirklich recht mager ausfällt. — Einen besonderen Bericht über die Güte und den Werth der bedeutenderen Sorten des Ladé'schen Sortiments erwarte ich noch von dem Herrn Aussteller und werde ihn später nachtragen. Gar wunderschön waren darin die Pflirsiche Clemence Isaure und Belle de Toulouse, erstere namentlich, die wohl mit Recht als eine der edelsten Sorten betrachtet werden darf. Die besten Trauben des Rheingans von Rüdesheim, Geissenheim, Johannisberg, Steinberg und Assmannshausen lagen dabei (Riesling, Orleans, Clevner), mehr durch inneren Werth als äussere Grösse ausgezeichnet.

Ein sehr schönes und sehr correctes Traubensortiment hatte Stadtrath Thränhardt von Naumburg aufgestellt, sehr schöne und gut ausgebildete Trauben der Generaldirector Dr. Lenné von Potsdam, der Carlsruher Landw. Garten, Herr v. Graham in Wallerfangen, Herr M. Müller in Strassburg. Interessante ungarische Trauben waren da von Hrn. Nowotarsky in Fünfkirchen (Ungarn).

Wir wollen einige Obstsammlungen nun betrachten, allein ich muss bemerken, dass meine Schilderung entschieden unter den obwaltenden schon erwähnten Umständen auf Genauigkeit und Vollständigkeit nicht Anspruch machen kann. Ich will zu-

gleich den gedruckten Catalog dabei mit zu Rathe ziehen, der dem Gedächtniss da und dort zu Hülfe kommen soll.

Da begegnen wir sofort in der Coll. 259 aus Oberglauchau bei Trebnitz noch der Stuttgarter Gaishirtenbirn (im Catal. steht Gaisbüttlenb.) und der Sparbirn, die wohl kaum echt sein konnten, da sie in diesem heissen Sommer sich sicher nicht bis zur Mitte September aufhalten liessen. Schaurige Namen kommen da vor: Lauss Quint (statt Lansac de Quintinye), Mareotte, Inmundi; von Aepfeln sind hier dreierlei Sorten Gravensteiner, ein Ribsons Sondergleichen neben einer namhaften Zahl werthvoller und guten Sorten aufgeführt.

Die Carlsruher Sammlung war recht gut und hier vorzüglich der sog. Metzgerapfel = Linneous Pepping, der Gelbe Bellefleur des Handbuchs zu bemerken. Matapfel, Brustapfel, Grüner und Gestreifter Fürstenapfel, die Lieblingsfrüchte des sel. Metzger, waren schön vorhanden und so auch unter den Birnen neben vielem gutem Tafelobst eine recht gute Sammlung Wirthschaftsobst aufgestellt, wie die Rothe und die Weisse Betzelsbirn u. s. w. Arge Druckfehler enthielt aber auch hier der Catalog, z. B. Louise brune d'Arranchier (statt Louise bonne d'Arranches), Köstliche von Genua (statt von Charneu) u. a.

Die Collection von A. N. Baumann in Bollwiller enthielt viele werthvolle Apfel- und Birnsorten sowohl für die Tafel, wie für die Oeconomie. Wir wollen nur erwähnen Beurré Langelier, B. moirée, eine vortreffliche Butterbirne, Mad. Favre, des Chasseurs u. a. Delier d'Hargembont des Catal. sollte Delices d'Hardenpont heissen und Gresurlinger Waessleringer! In diesen wie in mehreren andern Sammlungen kam die Gestrickte Reinette als Drap d'or le vrai vor und scheint unser Goldzeugapfel (der echte Drap d'or) in Frankreich sehr wenig bekannt zu sein. Eine sehr schöne Frucht war Pomme frangée.

(Fortsetzung folgt. *f*, 377)

## Literatur.

### Dr. C. W. L. Gloger's Schriften.

Von Karl Russ.

Schon längst vor Gloger's Auftreten hatte man das Bedürfniss, ja die Nothwendigkeit anerkannt, das eben durch Menschenthun gestörte Gleichgewicht in der Natur auch durch Menschen-

thätigkeit wieder regeln zu helfen. Man hatte es versucht, die unabschbaren Mengen schädlicher Thiere durch Menschenmacht zu bekriegen. Vielfache Schriften und Rathschläge erschienen gegen die Feinde der Natur, bezüglich der Landwirthschaft. Allein die fortwährende Zunahme all' der vielfachen Schäden, welche die ebenso beständig wachsende Zahl kleiner pflanzenfressender Thiere an den Erzeugnissen der Gärten, Felder, Wiesen und Waldungen anrichtet, zeigt von Jahr zu Jahr deutlich die Unzulänglichkeit aller jener sogenannten künstlichen Abhilfsmittel, durch welche der Mensch, im Gegensatz zu den Vorkehrungen der Natur selbst, gegen dergleichen Uebel anzukämpfen versucht. Sie haben nur immer denjenigen Erfolg gehabt, welchen die Naturforschung leicht voraussehen konnte und richtig vorausgesagt hat: nämlich: die meisten von ihnen haben sich trotz der mit ihnen verbundenen Schwierigkeiten, Weitläufigkeiten und Kosten schon für den Zweck einmaliger Abhilfe gewöhnlich als höchst ungenügend erwiesen; manche haben sogar theils nebenher, theils auf weiter hinaus mehr geschadet, als für den Augenblick Nutzen geschafft, und auch die verhältnissmässig besten haben überhaupt nur bei fortgesetzt erneuter Anwendung einige Wirkung ausüben können. Als wirklich vorbeugend, also zu dauernder Hilfe geeignet, hat sich keines bewährt; und keines wird oder kann dies jemals thun. Das vermögen nur die eigenen, lebendigen Mittel und Kräfte der Natur, d. h. diejenigen anderen Thiere, welche von ihr selbst dazu berufen sind, jeder übermässigen Vermehrung der kleinen Pflanzenfresser stets rechtzeitig entgegenzutreten. Indess können sie dies allerdings jetzt nicht, wo sie alle selbst in viel zu geringer Anzahl vorhanden sind, da man sie ja eben, statt sie überall gebührend zu schonen, zu schützen und womöglich zu hegen, seit Jahrhunderten theils aus Leichtsinne, theils aus Mangel an richtiger Einsicht verfolgt hat und noch verfolgt. Ohne das Zurückkommen von solchen Missgriffen wird und kann es daher auch mit dem gesammten Uebel niemals besser werden. Vielmehr wird und muss es dann sich nur immer noch mehr verschlimmern.“

Dr. Gloger war nun der erste, welcher den entgegengesetzten Weg betrat. Schon längst vor ihm hatten freilich gewichtige Stimmen (Brehm, Rossmässler, Vogt, Tschudi u. a. m.) auf den nöthigen Schutz der nützlichen Thiere hingewiesen als der einzig wirksamen Bekämpfer jener immer erschreckender auftretenden Unmassen von winzigen Pflanzenfressern und besonders das „Schutz den Vögeln!“ hatten sie immer dringender ausgerufen. Allein Gloger gebührt das unbestreitbare Verdienst, zuerst die Initiative ergriffen, zuerst mit praktischen Rath- und Vorschlägen in die Oeffentlichkeit gedungen zu sein und die Popularisirung dieser wichtigen Angelegenheit zu seiner Lebensaufgabe gemacht zu

haben. Gehen wir nun auf seine einzelnen, in der Allgem. Deutschen Verlags-Anstalt in Berlin erschienen Schriften näher ein.

**Kleine Ermahnung zum Schutz nützlicher Thiere.** (8. Auflage. 3 Sgr.) Dies Schriftchen ist besonders für die kleineren Volks- und Landschulen, gleichsam als Lesebuch, und ausserdem für den gewöhnlichen Landmann bestimmt. Es sollte von Natur-, Volks- und Kinderfreunden zum Gegenstande der weitesten und allgemeinsten Verbreitung gemacht werden, zumal sein Preis beim Einkauf in grösseren Parthien ein noch geringerer ist. Von Seiten der Behörden sind zwei ganze Auflagen — etwa 50,000 Expl. — für den Zweck der Vertheilung an Dorflehrer u. s. w. entnommen worden.

**Die nützlichsten Freunde der Landwirtschaft unter den Thieren.** (5. unveränderte Auflage. 7½ Sgr.) Zunächst eine Vervollständigung der obigen und somit als ein Handbuch für den Lehrer zu betrachten. In ihr findet aber auch der gebildete Landwirth alles Wissenswerthe über die Gloger'schen Bestrebungen überhaupt; er findet alle die der Hegung werthen nützlichen Thiere aufgezählt, nach ihrer Lebensart und nützlichen Thätigkeit beschrieben, ferner die Ursachen ihrer immer mehr zunehmenden Verminderung dargelegt und die dagegen anzuwendenden Massregeln vorgeschlagen und erörtert, und schliesslich eine Uebersicht alles dessen, was bis jetzt zur Erhaltung und Schonung der nützlichen Thiere von Seiten der Obrigkeiten geschehen oder vielmehr nicht geschehen ist — da kräftige, gesetzliche Bestimmungen gerade in Bezug hierauf ausserordentlich wünschenswerth erscheinen.

(Schluss folgt.)

### Ausländische Literatur.

**Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde,** par Wm. Franck. 5. édition revue, augmentée et accompagnée de 33 vues de châteaux des principaux domaines du Médoc, d'une carte de la Gironde dressée du 1864, de deux cartes donnant la classification des vins rouges et des vins blancs et de divers tableaux synoptiques. Bordeaux, P. Chaumas, 1864. 360 pg. 8<sup>o</sup>.

### Kurze Notizen.

**Ausstellung 1866.** Die k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien wird im Mai 1866 eine land- und forstwirtschaftliche Ausstellung in Verbindung mit einer Ausstellung von Haushaltsgegenständen für Land- und Forstwirthe im Prater veranstalten. Es werden über 10,000 fl. zu Preisen verwendet.

### Personalschriften.

Unser um die Pomologie sehr verdiente Mitarbeiter Herr Professor Ed. Lange in Altenburg wurde zum Schulrath im Herzoglichen Consistorium ernannt.

**Blumenbachs Butterbirn.** Oberdieck.

(Soldat Laboureur.)

Mit Abbildung.

Es wird hier Abbildung und kurze Beschreibung einer sehr schätzbaren und frühen Wintertafelbirne gegeben, die ich für eine der werthvollsten, fruchtbarsten und besonders empfehlenswerthen Sorten halte und welche auf dem nächsten Pomologencongress in Reutlingen sicher auch unter die nächste Serie der zu grösserer Verbreitung zu empfehlenden Obstsorten aufgenommen werden wird. Diese köstliche und wahrhaft schmelzende Tafelbirne ist hier, an einer frei stehenden Pyramide gewachsen, gewöhnlich Mitte November, und halten sich die Früchte mehrere Wochen, wenn sie nicht zu lange am Baum hängen gelassen werden und kühl aufbewahrt werden. Es eignet sich diese Birnsorte sehr gut als Pyramide, trägt aber auch auf Hochstamm hier in ganz freier Lage schöne und delicate Früchte und zeigt sich im Holz gar nicht empfindlich.

Oberdieck nannte diese ohne Namen von v. Mons an ihn gelangte Frucht dem berühmten Hofrath Blumenbach zu Ehren „Blumenbachs Butterbirn.“ Der später bekannt gewordene französ. Namen, der sich in keiner Weise gut im Deutschen geben lässt, mag als Synonym stehen bleiben, und jene deutsche Benennung, die auch im Handbuch II. Nr. 60 beibehalten ist, als wissenschaftlicher Name bei uns fest angenommen werden.

Decaisne schildert die Frucht weniger edel, als sie sich hier zeigte; er sagt von ihr, das Fleisch sei weisslich, fein, halbschmelzend, sehr saftreich; der Saft sei süßsauerlich und leicht adstringirend, gewürzt aber nicht muskirt. Hier ist sie immer vollkommen schmelzend geworden.

Im Handbuch sagt Jahn, das Fleisch sei gelblich, fein, schmelzend, butterhaft, von zimmtartigem, etwas wenigtem Zuckergeschmack. Auch Oberdieck empfiehlt in seiner „Anleitung“ die Birne zu häufiger Anpflanzung, auch für den Landmann und sagt, der Baum gibt auch auf Wildling schöne und bald tragende Pyramiden.

In Betreff der Reifzeit gibt Willermoz in Lyon an, sie reife im December und Januar. Hier hielten sich nur selten einige

Früchte bis in den Dezember; Bivort sagt: sie reife Anfang October und hielt bis Ende November; diese Angabe stimmt mit den hiesigen Beobachtungen. Das Handbuch sagt: Reife November, hält 4 Wochen.

Es vereinigen sich in dieser Sorte wirklich eine Menge von Vorzügen noch, die wohl bei der Cultur zu beachten sind. Leichter Schnitt, da der Baum recht viel kurzes Fruchtholz bildet, das Festhängen der Früchte, so dass nur selten Stürme viel schaden können, die lange dauernde Periode der Haltbarkeit und das schöne edle Ansehen der wirklich köstlichen Frucht.

Wir halten sie für eine unserer besten Herbst—Winterbirnen, die auch auf dem Obstmarkt sehr gesucht werden wird.

Ed. Lucas.

### De Nederlandsche Boomgard u. s. w.,

Groningen (angefangen 1864), bei J. B. Wolters. Nro. 1—20.

von Fr. Jahn.

Die ersten Lieferungen sind zwar schon im August- und September-Hefte der Monatsschrift von 1864 besprochen, doch sei es mir vergönnt, auch über die im Anhang des Werkes enthaltenen Früchte noch einige Bemerkungen mitzuthellen im Zusammenhang mit den übrigen, die ich bei Durchsicht der mir bis jetzt zugegangenen Lieferungen niederschrieb.

**Apfelheft.** Nro. 7. Zoete Ermgaarde (Zoete Hermingard?) Schöne, gute, mittelgr., hochgebaute, jedenfalls zu den Schlotteräpfeln gehörige Frucht, rosenroth, fast ringsum fein carminroth gestreift, so dass hie und da nur die gelblich weisse Grundfarbe durchblickt. Beschrieben als Haushaltsfrucht I. R. mit mässig festem und saftigen süssen Fleische für Jan.—April. Eine der besten für den Baumgarten mit fruchtbarem Baume.—Verdient wohl auch bei uns Anpflanzung, schon um Schlüsse auf ihre etwaige Identität mit uns bekannten ähnlichen zu ziehen.

Nro. 9. Zoete Paradies. Die unter diesem Namen aus Boscoop in Görlitz ausgestellte Frucht schien mir wie der vor-  
ausgehend abgebildete und beschriebene Dubbelle zuren Paradies Aehnlichkeit mit dem Rothen Eiserapfel, welcher Name als Syn. dem letzteren beigegeben ist, zu besitzen. Fleisch und Geschmack des Zoete werden auch dem Rothen Eiserapfel ähnlich beschrieben.

Nro. 10. Du Halder. Die mehr zugespitzte Form des Apfels, (der in der hier gegebenen Darstellung an den Gelben Bellefleur erinnert) gegen die Frucht der belg. Annales fiel auch mir auf. Doch hat sie Hr. Superint. Oberdieck nach seiner Mittheilung in Monatschr. v. 1864, S. 284 in gleicher Form aus Zweigen der Soc. v. Mons erzogen und es wird im Texte angegeben, dass sie auch niedriger vorkomme. Die Verf. bezeichnen sie nicht I. R. wie die Annalen, sondern geben ihr als Tafelfrucht II. Rang. Ein Hauptmerkmal des sehr fruchtbaren nicht stark treibenden Baumes seien die in der Mitte aufwärts gebogenen Sommerzweige, wie die der *Castanea vesca cochleata*.

Nro. 12. Roode Wynappel. Es wird Knoop tab. VIII. citirt, dessen Frucht dieses Namens jedoch ungleich stärker am Kelche gerippt, auch weniger geröthet ist, während die des Boomgaard dem Rothen Stettiner ähnlich, nur weniger plattrund ist.

Nro. 13. Herefordshire Pearmain mit den Syn. Old Pearmain, Royal Pearmain d'Angleterro. Sei vermuthlich Engl. rothe Limonenreinette des illustr. Handb. — Gleicht wenigstens sehr meiner Loans Parmaine, deren Baum oft trug, und die mir deshalb bekannter, als die wohl mit letzter identische Englische rothe Limonenreinette ist.

Nro. 16. Reinette monstrueuse mit der Syn. Gulden Reinette (Utrecht und Gilderland) und Reinette Montmorency (doch was unter letzterem Namen nach Holland gekommen, sei eine andere Frucht). — Ist jedenfalls von meiner vom Hrn. Superint. Oberdieck erhaltenen Reinette von Montmorency nicht verschieden, Form und Grösse sind ebenso, die holländ. Frucht ist nur etwas mehr berostet.

Nro. 18. Wyker-Pippeling mit der Syn. Pomme Madame, Reinette Bellefleur in den Provinzen Groningen und Friesland, ist unsere Orleansreinette, deren Namen und Beinamen nach dem Ill. Hdb. und Lond. Cat. folgen, auch wird gesagt, dass sie als *Princesse noble* in Frankreich und als *Courtpendu blanc* in Jodoigne vorkomme. Letztere aus Biv. Album IV, 59 auch ins Ill. Handb. übergegangene Angabe bedarf wohl der Berichtigung, denn in Hrn. Millets aus Tirlemont Sortimenten in Namur sah ich unter diesen Namen die von mir im Ill. Hdb. IV, S. 279 beschriebene, mit Liegels Weissen Kurzstiel stimmende, ihrem Namen gut entsprechende Frucht.

Nro. 19. Zoete Hoolaart, Graauwe, Gorimchem'sche Hoolaart. Es wird nur auf Beschreibung der Boscooper Fruchtarten Nro. 41 verwiesen. Die Abkunft sei unbekannt, wahrscheinlich sei der Apfel in Gorimchem entstanden und dort Zoete Hoolaart genannt worden. Doch habe Knoop und das III. Hdb. einen anderen Süssen Hoolaart (der nach Hrn. Oberdiecks Mittheilungen) wohl mit der jetzt dort Witte of Blanke Zoete genannter Frucht identisch sei. Der Zoete Hoolaart des Bomgaard ist eine mittelgrosse, etwas hochaussehend, plattrunde, rauh berostete, graue Reinette, mit gelbem, festem, etwas trockenem, sehr süssem Fleische, für Jan. — April, I. Rang für den Haushalt. — Verdient mit den bereits bei uns bekannten Grauen Reinetten genauer verglichen zu werden.

Nro. 20. Zoete Campanjer. Sei nirgends beschrieben, vermuthlich eine niederländische, auf dem Lande erzogene Frucht, daher der aus dem Französischen „campagne“ abgeleitete Name. — Gleich in Färbung dem Alantapfel, aber die Form ist anders, um den Kelch stark beulig. — Wird als im December bis März reifend, II. Ranges für den Haushalt, von süssem mit etwas säuerlichem gemengten Geschmack bezeichnet, der Baum als sehr stark wüchsig und fruchtbar, so dass er jedenfalls des Anbaus bei uns werth ist. — Von einem in Görlitz aus Küssnacht ausgestellten Campanner, ähnlich einem grossen Edelborstorfer, doch schwach fünfrüppig, ist dieser Campanjer verschieden.

Nro. 21. Cardinal de Juillet. Finde sich in keinem der dort vorhandenen Werke beschrieben, doch wird die Beschreibung der Boscooper Fruchtarten citirt. Stamm von einem Hrn. Dauvesse in Orleans (der oft im Werke genannt wird). Nach der Abbildung ist die Frucht klein (doch werde sie unter Umständen auch grösser), plattrund, etwas kugelförmig, hellgelb, doch auf einem grossen Theile des Umfangs schön lackroth, am Baume weisslich beduftet, reift im Juli und August und wird als I. Rang für die Tafel bezeichnet. — Doch scheinen die abgebildeten Früchte, auch nach dem verdickten Stiele und dem langblättrigen, grünen, wenig eingesenkten Kelche nur etwas klein gebliebene Exemplare des Pfirsichrothen Rosenapfels zu sein. Auch die Vegetationsangaben stimmen.

Nro. 22. Siberische Glasappel. Luccade Appel bei

Coevorden. Virginischer Rosenapfel des III. Hdb. Aus Frankreich, von Dauvessac in Orleans sei er als St. Germain gekommen. — Die Frucht gleicht auf der Abbildung wegen ihrer Grösse und starken Streifung mehr den Charlamowsky, den ich auch in mir vom Hrn. Garteninspektor Lucas 1864 gesendeten Früchten des St. Germain beanspruchen möchte, doch hat Lucas den letzteren als selbstständige, in einzelnen blasseren Früchten mehr dem Weissen Astrachan gleichende Frucht beschrieben. Nach der im Boomgaard bemerklich gemachten Vegetation des Siberischen Glasapfel „wächst gemässigt, macht dicke, stugge, opt gevoel ruwe takken, (was doch wohl heisst: macht dicke, starke, fühlbar rauhe Sommerzweige) und unterscheidet sich durch seine grossen, lappigen (lobbige) Blätter und durch sehr grosse, fast weissen Blüten,“ kann man jedoch wohl annehmen, dass hier eher der Virginische Rosenapfel, als der Charlamowsky und auch als der Weisse Astrachan vorliegt, obgleich letzterer ebenfalls ziemlich grosse Blätter und nur wenig gefärbte Blüten besitzt.

Nro. 23. Roode Astracaner und

Nro. 24. Witte Astracaner, sind beide kenntlich und schön abgebildet und gut beschrieben. Ueber das dem Rothen Astrachan von Müller in Züllichau (Beiträge zur Obstkultur etc., die oft citirt werden) beigegebene Syn. Kaiserlicher Tafel-Apfel, bemerkt der Boomgaard, dass ihm dies nicht gehöre, man könne dort einen Apfel dieses Namens nicht, der vom Rothen Astrachan verschieden sei; aus Hagg findet sich letzterem jedoch das Syn. Anglesia Pippin ausser den Beinamen des III. Hdb. hinzugefügt. — Dem Weissen Astrachan ist ausser der Syn. des III. Hdb. noch Balcerodowa beigegeben, unter welchem Namen er nach Boskoop kam, während ich ihn durch Oberdieck von Booth als Belobodowa\*) empfang, so dass in einem oder dem andern Falle ein Schreib- oder Lesfehler untergelaufen sein kann. Das dem Weissen Astrachan noch zugefügte Syn. Jacobi-Apfel in Württemberg, wird jedoch wohl falsch sein, denn Lucas (Kernobsts. S. 134) hat unter diesem Namen jedenfalls den im III. Hdb. IV., S. 371 beschriebenen Jacobiapfel (Korn-

\*) Anm. d. Red. Dies ist beschrieben und habe auch ich ihn als Balcerodowa und fand ihn gleich Charlamowsky. O.

oder Ernte-Apfel). Hinsichtlich der Vegetation wird bemerkt, die Sommerlatten seien dünner, die Blätter kleiner als bei dem gleichzeitig reifenden Siberischen Glasappel (der stärker und häufiger gestreift sei), auch die Blüthen seien kleiner und mehr rosa gefärbt, was bis auf das oben unter Nro. 22 Gesagte schon treffen wird.

Es folgt nun unter neuer Nummerirung ein Kirschenheft, in welchem, wie auch in dem auf dieses folgenden Pflaumenhefte die Früchte sämmtlich sehr schön und mit wenigen Ausnahmen auch in der Colorirung sehr naturgetreu dargestellt sind. Ueber die Einzelnen folgende Bemerkungen:

Nro. 1. Reine Hortense. Die Frucht ist zwar gut und kenntlich, doch etwas gross und zu rundlich, auch nicht lang genug gestielt dargestellt.

Nro. 3. Coes Transparent (mit Citat der Belg. Annal. de Pom. VIII, 67), wonach sie aus Middletown (Connecticut) in Amerika stammt und von einem Hrn. Curtis Coe, nicht Coë, wie der Boomgaard schreibt, erzogen wurde. Es wird mit Recht bemerkt, dass die Beschreibung in den Annal. von der Abbildung derselben abweiche, denn die Kirsche wird als blassgelb, a. d. S.S. Korneliuskirschen roth (rouge cornaline) beschrieben, während die Abbildung sie durchaus rosenroth gibt. Im Boomgard hat die Frucht zwar ziemlich dieselbe Form, ist aber merklich kleiner und hat mit Tilgners rother Herzkirsche, die bei mir weniger gross wird, als sie das III. Hdb. darstellt, in Form und Farbe und der Beschreibung nach auch im Fleische und in der Reifzeit grosse Aehnlichkeit.

Nro. 4. Downton, Hogg und Lond. Cat. werden citirt, doch das III. Hdb. nicht, worin sie III, 485. doch ebenfalls beschrieben ist. Ich besitze von Papeleu unter dem Namen Guigne Downton, nach ihrer blassgelben an d. S.S. selten mehr als blassgerötheten Färbung (die das Jen. Obstcab., neue Aufl., allerdings zu stark gibt), sichtbar dieselbe Kirsche, dieselbe bleibt bei mir jedoch stets kleiner und ist weniger langgestielt und ich kann ihr keinen so grossen Werth, wie es hier von Andern geschieht, beilegen, denn ihr Stein ist sehr gross, wie der einer gleichzeitig von Papeleu empfangenen Guigne de Bale, die überhaupt mit der Downton viel Aehnlichkeit hat.

Nro. 5. The Herald. Sei unter diesem Namen in die Be-

schreibung der Boskooper Fruchtarten aufgenommen. Stamme aus Borne in Oberyssel (Niederlanden) und sei wahrscheinlich eine neue Samenfrucht. Ist nach ihrer Darstellung eine sehr grosse und schöne, etwas fleischige bunte Herz-, wenn nicht Knorpelkirsche, in II. Periode (1.—20. Juli) reif, die nur wegen ihres grossen Steines in den II. Rang gesetzt wird, desungeachtet Anpflanzung bei uns verdient, um sie mit anderen ähnlichen zu vergleichen. Man habe sie früher für die Lauer mann gehalten, doch sei die Frucht nicht so gut, obgleich immer empfehlungswerth. Mir schien sie auf erstem Blick der Büttner's rothen Knorpelkirsche am nächsten zu stehen, bei ihrem nicht harten Fleische und ihrer noch frühen Reife könnte es auch die Winkler's Weisse sein.

Nro. 6. Vroege Witte Spaansche. Werde schon länger in Boskoop unter diesem Namen cultivirt, komme mit keiner der vielen dort neu eingeführten Kirschen überein. Die Weisse Spanische (III. Hdb. I, 12) sei anders, über die White Spanisch des Lond. Cat. könne wegen fehlender Beschreibung nicht gürtheilt werden. — Wahrscheinlich ist es jedoch nach ihrem weichen Fleische und als frisch zoet beschriebenen Geschmack, sowie nach ihrem langen Stiele die Süsse Spanische (III. Hdb. III, 481), die also dort noch mit ihr verglichen werden mag

Nro. 7. Zwarte Turksche, Grootte zwarte Turk. Abkunft unbekannt, sei in keinem der dort vorhandenen Werko beschrieben. Werde seit 50—60 Jahren unter diesem Namen dort gepflanzt. Ziemlich grosse, stumpfherzförmige, schwarze Herzkirsche, die wegen Güte und Tragbarkeit gelobt und als I. Rang bezeichnet wird, in II. Periode 15—25. Juli reif. — Wahrscheinlich ist es meine von Papeleu erhaltene Guigne Tarascon, welchen Namen ich irrthümlich Anfangs Tabasco las, so dass sie unter letzterem im Jena. Obstcab. abgebildet ist, doch zu klein, weil die Früchte, ehe sie dort abgebildet wurden — wie fast alle hingesendeten durch zu langes Liegen schrumpften.

Nro. 8. Dönissens gelbe Knorpelk. (dort als Doenissens gele Knapkers bekannt). Recht schön, etwas mehr spitzherzförmig als im III. Hdb., welches angeführt wird, abgebildet. Es wird gesagt, in Deutschland scheine sich die Kirsche

breiter und platter zu bauen — doch habe ich sie in manchen Exemplaren an jugendlichen Bäumen von derselben im Boomgard gezeichneten Gestalt erzogen. — Von Büttners gelber Kn. K. sei sie wenig verschieden und dass sie besser als diese sei, habe man dort nicht gefunden, an einer von beiden habe man genug. Doch scheine die Dönissens besser zu wachsen, als die Büttners. Letzteres ist bei mir gerade umgekehrt und möchte ich dies, wenn auch sonst dem Gesagten zustimmend, gerade als den Hauptunterschied zwischen beiden bezeichnen. Der Baum der Büttners strebt stark nach aufwärts, während der der Dönissens bald und leicht Hängezweige macht, überhaupt wenig kräftig wächst. \*)

Nro. 9. Dubbele Meikers. Es wird zwar die Rothe Maikirsche mit Citat des Ill. Hdb. dafür angesprochen, allein bemerkt, dass die aus Deutschland unter diesem Namen bezogene Sorte durch röthere Farbe der Frucht und auch in der Vegetation Verschiedenheit zeige. Doch kann ich nach der Abbildung, welche sehr hübsch und besonders auf der folgenden, Nro. 10. Roode Spaansche, gegenüber die wesentlichen Unterschiede bemerklich macht, (Nro. 9. etwas kleiner und mehr geröthet; Nro. 10, mit längerem und steiferem Stiele und merklich grösserem Stein — der jedoch nach der veränderlichen Grösse und Form der Früchte zu variiren scheint), nur annehmen, dass Nro. 9. Dubbele Meikers unsere Rothe Maikirsche und Nro. 10. Roode Spaansche, unsere Schwarze spanische Frühkirsche (Spanische Frühkirsche des Ill. Hdb. III, 149) ist, bei welcher letzterer das Ill. Hdb. nicht citirt, sondern gesagt ist, dass man unter den aus Deutschland empfangenen Sorten nichts Aehnliches gefunden habe. Die Reife der Roode Spaansche wird zwar dort erst für die II. Periode, 1.—25. Juli angegeben und die Frucht in den II. Rang gestellt, allein es kann dies auf dem Standorte des Baumes, oder auf Beobachtungsfehlern be-

\*) Bei mir ist gleichfalls der Dönissens von stärkerem Wuchse als die Büttners gelbe Knorpelkirsche. Ich werde mit Jahn einmal die Reiser umzutauschen suchen, vielleicht ist bei mir das Reis der Büttners gelben Knorpelkirsche bei Jahn das der Dönissens etwas krank schon überkommen, wie es z. B. mit Rother Bastardreifette die nicht triebig war und kleinere Früchte trug, bis ich die Sorte aus Herrnhausen besser erhielt, wohin sie von Diel auch kam. Ich hatte mehrere andere Beispiele.

ruhen, aber die Spanische Frühlirsche reift bei mir, weil ihr Baum weniger geschützt, als der der Rothen Maikirsche steht, meist auch erst 8 Tage nach der letztgenannten und es haben sich später zeitigende Früchte, die bei mir an ihrem Baume ebenso oft, wie an dem der Rothen Maikirsche vorkommen, oft selbst noch zur Zeit anderer, später reifender Kirschen vorgefunden.

Nro. 11. Adam's Crown (Adam's Herzkirsche, Ill. Hdb. III, 99). Die Frucht ist hier zwar als eine äusserlich recht schöne, sehr frühe und dem Geschmacke nach gelobte, kleine bunte Herzkirsche dargestellt (wie im Ill. Hdb., nur merklich kürzer gestielt und der Frühesten Bunten in demselben sehr ähnlich), doch scheint die Kirsche gegen die letztgenannte und gegen die wahrscheinlich gleichzeitig mit ihr zeitigende Flamentiner keine Vorzüge zu besitzen und entbehrlich zu sein. \*)

Nro. 12. Werder'sche vroege Kortkers, Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche, mit Berufung auf das Ill. Hdb. und Lond. Cat. und Hogg, aus welchen das Syn. Werders early black Heart zugefügt wird). Die Kirsche ist etwas mehr länglich und verhältnissmässig weniger breit, auch länger gestielt, als im Ill. Hdb. abgebildet (was und dass sie sich, aus Oberdieck's Zweigen erzogen, dort so baue, besprochen wird) und will ich die Unvollkommenheit meiner Zeichnung im Ill. Hdb. zugeben, denn ich habe sie inzwischen meist auch etwas schwächer, (weniger bauchig), wenn auch nicht so länglich als in Boomgard, aber besonders in feuchteren Jahren mit dem langen, ihr in letzterem gegebenen Stiele erzogen, so dass die dortige doch auch nur meine Sorte ist, wenn die Form im niederländischen Klima auch etwas abweicht.

Nro. 13. Goesse Kortssteel, Zure Kortstaart, van Geense. Sei noch nicht beschrieben, auch finde man in keinem Werke eine ähnliche Kirsche. Stamme vom Baumschalbesitzer K. Geense zu Goes, Provinz Zeland, doch wisse man nicht, ob sie dieser erzogen oder anderwärts her bekommen habe. Sie ist mittelgross, plattrund, fast rund, sehr kurzgestielt und von Farbe auf der Abbildung isabellroth, wird jedoch beschrieben als

\*) Sie empfiehlt sich bei mir allerdings nicht durch Grösse, die nur mittelmässig ist, aber doch durch ungemeine Tragbarkeit und merklich süssern Geschmack. Ins engste Sortiment rechne ich sie auch nicht. O.

weissgelb mit Rosenroth überdeckt. Bei voller Reife färbe sie sich höher und habe eine sehr durchscheinende Haut und sehr schönes, wachsartiges Ansehen. Fleisch weissgelb, zart, saftig, Saft farblos, Anfangs sehr sauer, bei voller Reife sehr angenehm säuerlich, von Geschmack noch besser als die Oranje-Kers, der sie am nächsten stehe, gleichwie auch die Vegetation die der Glaskirschen sei. Reift in II. Periode, 10.—25. Juli, II. Ranges. — Verdient mit der Schönen von Chatenay verglichen zu werden, die jedoch längeren Stiel besitzt und später zeitigt, aber im Beginn des Reifens sich ähnlich gelblich roth färbt.

Es folgen nun noch Nro. 14. Lucien-Kers und Nro. 15. Ostheimer Weichsel-Kers, beide recht schön dargestellt und wie die folgende Nro. 16. Late Amarelle (Späte Amarelle), mit Berücksichtigung des III. Hdb. beschrieben. Die Späte Amarelle ist zwar ebenfalls kenntlich, doch zu purpurroth, wie die Kirsche in der Ueberreife wird, abgebildet, woher es auch wohl kommen mag, dass man in Boskoop, wie gesagt wird, ihren im Beginn der Reife etwas bitterlichen Geschmack nicht mehr wahrgenommen hat. Ausser dieser kenne man dort auch noch die Königliche und Frühe Amarelle, doch scheine die dort sehr bekannte und vortreffliche Dubbele zure Morel den Vorzug vor allen diesen Amarellen zu verdienen. Letztere ist jedenfalls die Grosse lange Lothkirsche und allerdings ist diese unter den Weichseln eine der grösseren und besseren, aber ihr Baum baut sich auf freiem Stande schlecht und trägt sparsam, hat auch, wenigstens im Thüringer Klima, keine lange Dauer, während die meisten Amarellen unsere Winter gut überstehen und oft sehr ergiebige Ernten liefern.

Das nun folgende Pflaumenheft beginnt ebenfalls mit neuer Nummerirung der Tafeln und Sorten und folgt unter

Nro. 1. Nectarine Pruim (Rothe Nectarine des III. Hdb. III, 295, welches citirt wird). Sehr gut abgebildet. Es wird darauf hingewiesen, dass das ihr oft beigegebene Syn. Caledonian einer anderen Frucht gehört. Diese ist die Wahre Caledonian Liegels mit dem Syn. Goliath. Der Boomgaard unterscheidet aber von der Caledonian den Goliath und gibt als Unterschiede der drei an: Der Goliath ist stets länglicher („oblong“ Hogg) — die Caledonian rund, blau und später reif, als die Nectarine Pruim. — Hogg gibt aber dem Go-

liath (nicht, wie der Lond. Cat., auch der Nectarine) das Syn. Caledonian hinzu und es ist deshalb problematisch, welche Frucht in Boskoop unter dem Namen Goliath cultivirt wird.

Nro. 2. Roode Abrikoze-Pruim, Rothe Aprikosepflaume, Ill. Hdb. III, 425. Den in der Beschreibung der Boskooper Obstsorten hinzugegebenen Namen *Abricotée rouge* nach dem Lond. Cat. habe man fallen lassen, weil die Frucht in letzterem als oval beschrieben sei. — Die Pflaume ist recht schön, auch in der Färbung mit Liegels Frucht dieses Namens stimmend, in der Form des Ill. Hdbs., wenn auch etwas grösser und voller abgebildet und erzog ich sie 1864, wo der Baum nur einzelne Früchte trug, ebenso gross. Beim Volltragen und auf magerem Stande bleibt sie kleiner und nimmt dann meist die bezweifelte ovale Form an, so dass die Frucht des Lond. Cat. doch nur dieselbe sein wird.

Nro. 3. Monsieur jaune (mit Citat der Belg. Annal. de Pom. I, pag. 53). Sie ist in letztern als ziemlich grosse, ovale, Mitte August reife Frucht beschrieben, (in welcher ich die in meinem Verzeichnisse von 1864 unter Nro. 61. aufgezählte, vor etwa 10 Jahren von Papeleu falsch erhaltene Ickworth Imperatrice, die roth hätte sein müssen, ihrem eigentlichen Namen nach gefunden zu haben glaube). Es wird jedoch vom Boomgaard bemerkt, dass seine Monsieur jaune, deren Baum von de Bayay, ihrem Beschreiber in den Annalen, direkt nach Boskoop gekommen sei, gänzlich von der Frucht der Annalen abweiche. Sichtbar ist diese Boskooper eine ganz andere mittelgrosse rundliche, um und nach der Mitte September zeitigende, aber recht schöne, hochgelbe, fein roth punktirte Pflaume, die mit einer recht gross gewachsenen Goldpflaume (Doppelten Mirabelle) die meiste Aehnlichkeit hat und welche den Namen Gelbe Herrnpflaume eher verdienen würde, (da die Herrnpflaume rund ist). Bivort hat jedoch im Album I. die Monsieur jaune in annähernd ähnlicher länglicher, wenn auch etwas verschiedener Form dargestellt und gibt an, er habe sie zuerst als Prune d'Altesse, später unter dem ihr von ihrem Erzieher, dem ältern Jacquin gegebenen Namen Prune de Monsieur jaune empfangen. Auch Hogg im Manual beschreibt als Yellow Imperatrice mit dem Syn. Altesse blanche, Monsieur à fruits jaune (getrennt von der Gelben Eier-

pflaume, der diese Namen öfters beigegeben werden und getronnt von einer White Imperatrice) jedenfalls die Frucht Bivorts und der Annalen. Die letzteren Beiden sagen über die Behaarung der Sommerzweige nichts, Hogg gibt diese aber als glatt an, während der Boomgaard sie als wollig, wie den ganzen Baum als sehr wollig von Ansehen bezeichnet. Der Boomgaard stützt sich auf Charles Baltet, der in der Revue hort. (Monatsschr. v. 1864, S. 239), die Frucht als plattrund beschrieben habe, doch muss wohl desungeachtet die Frucht des Boomgaard so lange als fraglich bezeichnet werden, bis ihre Identität mit der ursprünglich von Jaquin Monsieur jaune genannten Pflaume dargethan ist. \*)

Nro. 4. Kirke's Plum (Lond. Cat. und Hogg, auch das Ill. Hdb. III, 293 und die Belg. Annal. de Pom. II, 105 werden citirt und die Abbildung der letztern, welche die Frucht ungewöhnlich gross und allzurund, theilweise sogar plattrund gibt, wiederum als sehr abweichend bezeichnet. Sie ist indessen doch besser als die Darstellung im Boomgaard, wo sie oval, fast zwetschenförmig aussieht, denn die Frucht wird von allen Seiten als rund (Lond. Cat., Hogg, Downing), oder als rundlich oval (Liegel, Lindley) beschrieben und ist in Lindley's Pomol. Britannica III, 111 und nach Früchten von mir im Jen. Obstka b. rundlich, nur um ein Geringes höher als breit abgebildet. Sie ist so im Boomgaard, auch weil sie etwas mehr geröthet ist, wenig kenntlich, doch wird dies durch die hinzugegebene, gut passende Beschreibung verbessert.

\*) Nach den hier gegebenen interessanten Mittheilungen ist kein Zweifel, dass ich den Monsieur jaune ganz eben so von der Soc. v. Mons (von der ich die Frucht der Annales begehrt hatte) erhalten habe, als sie von De Bavay an den Boomgaard gekommen ist, völlig von Form und Grösse einer Grossen Reineclaudé gleich, und kaum weniger süss. Auch ich habe bei der Beschreibung der Frucht mich schon auf Herrn Baltets Angaben gestützt und denke, eine Monsieur müsse der Analogie nach eine an beiden Enden abgeplattete Frucht sein und diese um so mehr für die ächte halten, welcher Name sich dadurch wieder etwas mehr befestigt, dass diese Sorte auch von De Bavay eben so ausgieng. Sollte bei der Abbildung in den Annales nicht wie bei dem Calville barré geschehen sein wird, eine Irrung stattgefunden haben? Auf Anfrage stellte Hr. Bivort dies zwar in Abrede und meinte, ich müsse von Herr Bomps eine Frucht erhalten haben, die er früher besessen und in Album als Monsieur jaune beschrieben habe. Vielleicht war indess gerade jene frühere Frucht die rechte.

Nro. 5. *Bleekers Scarlet* (*Bleekers rothe Pflaume*, Ill. Hdb. III, 419, mit welcher Darstellung und Beschreibung ziemlich übereinkommen). — Mir selbst ist sie zur Beurtheilung zu wenig bekannt, im Ganzen scheint nach den Mittheilungen über sie, dieselbe zwar schön, doch entbehrlich zu sein.

Nro. 6. *Drap d'or d'Esperen* (*Esperens Goldpflaume*, Ill. Hdb. III, 329. Aus Hogg werden *Golden Esperen* und aus *Rivers Catal. Cloth of Gold* als Syn. hinzugegeben. Gut abgebildet; der Geschmack wird als sehr angenehm süß und vortrefflich und der Stein als völlig löslich geschildert, wie dieses in guten Jahren meist auch der Fall ist.

Nro. 7. *Reine Victoria* (*Dennyers Victoria*, Lond. Cat. *Queen Victoria*, Annal. de Pomol. IV, 45. *Reine Victoria*, Baltets Catal.) Die Verf. glauben, dass sie mit Unrecht (*ten onregte*) für identisch mit *Sharps Kaiserpflaume* gehalten werde, weil der Lond. Cat. beide getrennt hält, obgleich er bei der *Dennyers Victoria* auf die Aehnlichkeit mit *Sharps Emperor* hinweist. *Rivers Catal.* habe eine *Victoria* mit dem Syn. *Alderton*, ob dies die Frucht des *Boomgaard* sei, lasse sich nicht bestimmen. — Die genannten Früchte sind aber doch wohl nur einerlei Sorte, denn Hogg gibt seiner *Victoria* neben den Syn. *Dennyers Victoria* und *Sharps Emperor* auch *Alderton* hinzu und die Identität der *Reine Victoria*, wie ich sie von *Papeleu* erhielt, mit *Sharps Kaiserpflaume* (die ich von *Liegel* bekam, die aber nur einmal trug, worauf ich den Baum wieder verlor), habe ich längst vermuthet. Wahrscheinlich besteht immer nur eine Pflaume des Namens *Königin Victoria*, man hat diese jedoch vielleicht früher *Sharps Kaiserpflaume* genannt und die belgischen Annalen (deren Abbildung wie die Verf. des *Boomgaard* richtig bemerken, nicht mit der Beschreibung stimmt und die Frucht zu gedrückt rund gibt), werden ebenfalls meine ganz mit dem *Boomgaard* stimmende Frucht dieses Namens haben; sie ist nur wenig gelungen dargestellt. *Liegel* hat jedoch allerdings noch eine andere, ebenso wie die besprochene, ihm von *Papeleu* zugegangene) *Königin Victoria*, die er durch den Zusatz von I von der mehrerwähnten, von ihm mit II bezeichneten unterschied, als eine grosse, runde, hellrothe *Damascene* mit unlöslichem Steine beschrieben. In *Papeleu's* und auf seines Nachfolgers *Gaujard's* Verzeichniss habe

ich jedoch nur eine Reine Victoria finden können und man kann hiernach wohl annehmen, dass bezüglich dieser an Liegel gesandten Victoria I eine Namenverwechslung Statt gefunden hat. \*)

Nro. 8. Witte Eierpruim — unsere Gelbe Eierpflaume in guter Darstellung. Sie werde in dortiger Gegend selten gut und sei nur wegen Grösse und Schönheit noch viel gesucht — also ähnlich wie bei uns.

## Auch einige Bemerkungen über den Rothen Stettiner.

Dieser Apfel ist in Schlesien eine sehr gesuchte und geschätzte Frucht. Man findet den Baum namentlich in den Gegenden von Ratibor, Neisse, Grottkau, Liegnitz, Striegau, überhaupt in den sogenannten „fetten Gegenden“, wo ein tiefgründiger nahrhafter Boden vorhanden ist, sehr verbreitet. Es werden die Früchte aus genannten Gegenden nicht nur in Schlesien zum Verkauf gebracht, sondern es gehen ganze Ladungen davon in andere Provinzen, wo sie immer einen guten Markt finden.

In der Provinz Posen kommt er vorwiegend in dem fruchtbaren Cujavien, in Westpreussen, im Weichselthale vor. In allen diesen genannten Distrikten ist er einer der beliebtesten und geschätztesten Aepfel. Man findet dort gesunde, kräftige Bäume bedeutenden Umfangs, die gewöhnlich ein Jahr um das andere reichliche Ernten geben. Weniger erfreulich ist das Gedeihen dieses Baumes in minder fruchtbaren, flachgründigen Gegenden, wo immerhin der Obstbau noch mit gutem Erfolge betrieben wird. Es gibt aber auch Distrikte, z. B. der südöstliche Theil Oberschlesiens, wo er gar nicht, auch bei der sorgfältigsten Pflege nicht, fortkommt, obgleich daselbst die Engl. Goldparmäne, der Rothe

\*) Wenn die Annales die Sharps Emperor von der Reine Victoria scheiden, so denke ich im nächsten Pflanzenscheffte schon durch die Form des Steines und andere Umstände zu erweisen, dass die von Jahn gut und richtig beschriebene Königin Victoria, eine treffliche Frucht, von Sharps Emperor, welchen ich von Liegel und Jahn identisch erhielt, verschieden und nicht ganz so gut ist. Die Dennyers Victoria von der Hort. Soc. wird dies Jahr tragen und lässt schon die Frucht der Reine Victoria vermuthen, die dies Jahr auch von der Soc. v. Mons trägt. Liegels Victoria I trug, ist gross und schön, aber nicht ablöselich und sicher nur durch Irrung so benannt. O.

Herbstcalvill, die Grosse Cassler Reinette, die Orleans-Reinette, die Muscat-Reinette, Carmeliter-Reinette, die Pariser Rambour-Reinette, der Alantapfel, der Rothe Jungfornapfel, der Böhmisches Sommer-Rosenapfel etc. sehr gut gedeihen.

Der Baum wird hier noch jung schon krebsig, es bilden sich nicht nur an den stärkeren Aesten, sondern auch an den Zweigen derselben eine Menge krebsiger Wülste, die so tief in das Leben des Baumes eingreifen, dass er nur schwache, höchstens einige Zoll lange Triebe bildet und nur selten wenige unvollkommene Früchte liefert. Es sind an hiesigen Orte wohl an zwanzig dieser Bäume angepflanzt, auch befinden sich einige darunter, die vor acht Jahren in die Krone von schon starken Stämmen des Holzapfels veredelt wurden, aber auch diese sind eben so krebsig und voller Wülste, wie die am Boden veredelten.

Diese Erscheinung zeigt sich auch in anderen Orten hiesiger Gegend, wo ich Gelegenheit hatte, diesen Baum zu beobachten, wo aber die oben erwähnten guten Bodenverhältnisse nicht stattfinden.

Es dürfte demnach wohl anzunehmen sein, dass der Rothe Stettiner ganz besonders Ansprüche auf einen tiefen, etwas festen, nahrhaften Boden macht und nur unter diesen Verhältnissen seinen mit Recht so vielfach gepriesenen Werth erhält.

Miechowitz in Oberschlesien im Novbr. 1865.

Stoll.

Obiger Artikel meines sehr verehrten Freundes, Garteninspector Stoll, hat einen um so bedeutenderen praktischen Werth, als er uns zeigt, wie wir eine unserer geschätztesten Tafel- und Marktfrüchte erhalten können und worin nun eigentlich die Ursache seines steten Erkrankens und der damit verbundenen Unfruchtbarkeit zu suchen ist. Es ist aber nicht allein wohl Mangel an Nahrung überhaupt, sondern wohl Mangel an irgend einem wichtigen mineralischen Nährstoff z. B. an Kali, und nun lässt sich auch die krankhafte Beschaffenheit der Säfte, besonders des Cambiums und die daraus hervorgehenden Krebswülste erklären. Wenn ich meine da und dort gemachten Beobachtungen zusammenfasse, so muss ich die Folgerungen Stolls Wort für Wort als vollständig wahr anerkennen.

Der Versuch wäre nur zu machen, einigen noch nicht zu

stark mit Krebs behafteten Rothen Stettinerbäumen mittelst einer Düngung mit Asche und Abtrittdünger in stark verdünnter Form im Juni oder Juli in 1 $\frac{1}{2}$ ' tiefe Löcher gegeben, die fehlenden Stoffe dem Untergrund zu ersetzen und auch sonst durch Begiessen in Löcher für die nöthige Feuchtigkeit im Boden Sorge zu tragen.

E. L.

### Einwirkung der Wärme auf das Conserviren des Weins.

In der Sitzung der Akademie der Wissenschaften zu Paris vom 1. d. M. machten die Herren Boussingault und Pasteur Mittheilungen über die Einwirkung der Wärme auf die Verbesserung und Erhaltung der Weine. Bekannt ist, dass Reisen in die Tropen den Wein verbessern; Burgunderweine, welche die Reise um die Welt gemacht, sind in ausgezeichneter Qualität wieder zurückgekommen. Ebenso hat man Wein in Flaschen 3 Monate lang in einem auf 40—50 Centigrade erwärmten Raum aufbewahrt und ausgezeichnete Resultate erzielt.

Der Chemiker Pasteur entwickelte, dass die Krankheiten der Weine in der Ausbreitung microscopischer Pflänzchen ihren Grund haben. Um dem Wachsthum dieser microscopischen Gährungsstoffe entgegenzuwirken, habe er verschiedene chemische Substanzen angewendet, jedoch alle ohne entschiedenen Erfolg. Seit einiger Zeit habe er auch die Anwendung der Wärme versucht, von dem Gedanken ausgehend, dass hiedurch die Keime dieser Gährungsstoffe zerstört werden könnten, und der Erfolg habe seine Erwartungen übertroffen; es genüge, zu diesem Zweck den Wein, um ihn vor jeder Alteration zu schützen, 1—2 Stunden auf eine Temperatur von 60 bis 70 Centigrade zu erwärmen; auch in seiner Qualität nehme er durch eine solche Behandlung nicht ab, vielmehr haben Kenner dem so behandelten Wein, sowohl was Kraft als Bouquet betreffe, immer den Vorzug gegeben.

Nach „le Moniteur universel“.

### Notizen über den Stand des Obstbaues im Kreise Beuthen o. S. in Preuss. Oberschlesien.

Der Obstbau steht im hiesigen Kreise noch auf einer niedrigen Stufe. Eigentliche Obstgärten sind ausser dem einen, Herrn Major von Tiele-Winckler gehörigen in Brennhof bei Kattowitz,

nicht vorhanden; nur Obstpflanzungen, die in seltenen Fällen einige Bedeutung haben, sind in den Gärten der meisten Gutsbesitzer und Beamten vorzufinden.

Der Bauer hiesigen Kreises begnügt sich fast ausschließlich mit der wilden Birne, dem Holzapfel und der Hundspflaume. Oft vertreten in seinem Gärtchen und Gehöfte Ebereschen, Weiden, oder Pyramidenpappeln die Stelle der Obstbäume. Ein weniger ungünstiges Bild gewähren die Gärten der hier zahlreichen Könighchen, wie Privatbeamten, welche nicht selten recht gut gehaltene Obstbäume der besten Sorten enthalten. Die hiesigen Chausseen dagegen bieten in dieser Beziehung leider ein trauriges Bild. Die von Beuthen nach Königshütte, von Beuthen nach Tarnowitz und die von Königshütte nach Gleiwitz waren zwar vor einer Reihe von Jahren, erstere grösstentheils mit Birnbäumen, die zweite vorwiegend mit Kirschbäumen und die letztere mit Aepfelbäumen bepflanzt. Aus Mangel an jeder passenden Pflege jedoch, wie auch vielleicht durch ungünstige Verhältnisse, sind schon sehr viele dieser Bäume eingegangen, so dass diese lobenswerthe Einführung der Obstbäume auf den Chausseen nur noch theilweise besteht und die eingetretenen Lücken durch Ebereschen, Pappeln, Birken, Ahorn und Eschen ersetzt werden.

Das wenige hier gewonnene Obst, welches für den ganzen Bedarf natürlich bei Weitem nicht ausreichend ist, wird im frischen Zustande consumirt. Das Fehlende liefert Polen, die Gegend von Ratibor, vom Annaberger und von Grottkau. Eine Verwerthung nach Auswärts findet mithin nicht statt.

Trotz dem kann im Allgemeinen angenommen werden, dass der Obstbau im hiesigen Kreise während der letzten Jahre eine grössere Aufmerksamkeit auf sich gezogen und dass für denselben auch unter den kleinen Leuten mehr Sinn rege geworden ist.

Die Ursache, warum der Obstbau so wenig berücksichtigt worden, dürfte mehr in den hier bestehenden Verhältnissen überhaupt und in der Unkenntniss der Natur des Obstbaumes, als in der Ungunst der Boden- und climatischen Verhältnisse zu suchen sein. Dass nicht nur gröbere Obstsorten, sondern auch sehr werthvolle bei guter und richtiger Pflege hier gedeihen, dafür liefern die Obstpflanzungen in Miechowitz (800' über dem Meere) wie noch einige andere kleinere, den sichersten Beweis.

Sehr viel zur Hebung des Obstbaues, wenigstens für die Zukunft, könnte die Schule dadurch beitragen, dass die Jugend schon beim Unterricht von dem grossen Nutzen der Obstbaumzucht, wie des Obstbaues belehrt und ihr der nöthige praktische Unterricht im Veredeln, Erziehen, Pflanzen und Pflegen der Bäume ertheilt würde. Hierzu gehört allerdings, dass die Lehrer und Geistlichen, von denen namentlich letztere einen grossen Einfluss auf hiesige Bevölkerung ausüben, selbst Sinn für diesen Zweig der Landes-Cultur gewinnen und sich der so interessanten, als nützlichen Obst-Cultur, die ja auch zur Veredlung des Menschen beiträgt, mit Ernst und Liebe unterziehen. Leider findet man aber die meisten Pfarr- und Schulgärten hier sehr vernachlässigt, besonders jedoch den Obstbau, wenn überhaupt solcher vorhanden, in dem Zustande, wie es, selbst bei sehr bescheidenen Ansprüchen, nicht zu erwarten wäre.

Hier muss nun die Regierung mit ihren weisen Anordnungen zu Hilfe kommen. Zuerst muss dafür gesorgt werden, dass in den Seminarien die Obstbaumzucht und der Obstbau rationeller und intensiver betrieben werden, der letztere schon deshalb, damit den Schülern Gelegenheit geboten werde, Obstkenntniss sich zu erwerben. Ferner müsste jedem Lehrer der nöthige und geeignete Raum zu einer den Verhältnissen entsprechenden Baumschule, wie zu einem Obstgarten angewiesen, aber es müsste auch streng darauf gehalten werden, dass beide, Baumschule und Obstgarten, sachgemäss bebaut und gepflegt würden.

Auch die grösseren Grundbesitzer können viel zur Hebung des Obstbaues beitragen, und ich kann hier nicht umhin zu bemerken, dass von Seiten des Herrn Major von Tiele-Winckler meine Bemühungen in dieser Beziehung bereitwilligst unterstützt werden.

In der Miechowitzer Baumschule, der einzigen nennenswerthen im hiesigen Kreise, werden besonders solche Obstsorten gezogen, die voraussichtlich für hiesiges Klima und Boden passen. Diese Bäume werden in gesunden, starken Exemplaren den bäuerlichen Grundbesitzern für einen sehr soliden Preis abgelassen, wobei die hiesige Garten-Verwaltung zur regelrechten Pflanzung etc. die nöthige Anweisung ertheilt, erforderlichen Falles sogar selbst die Pflöge übernimmt. Ebenso sind durch meine Verwendung und Anordnung eine nicht unbedeutende Anzahl

schlechte Früchte tragender Bäume mit guten Sorten veredelt worden. Dieses Verfahren erweckt hier erfreuliche Fortschritte. Man sieht jetzt schon viele Gärtehen, die mit guten, jungen Obstbäumen bepflanzt sind und andere, in denen die veredelten Bäume üppig wachsen.

Am meisten werden Birnbäume begehrt, weniger Aepfel- und Kirschbäume, am wenigsten Pflaumenbäume.

Die erwähnte Baumschule in Miechowitz enthält reichliche Bestände dieser sämtlichen Obstbäume; sie ist nicht nur im Stande, den Bedarf des hiesigen Kreises, selbst bei voraussichtlich grösser werdenden Ansprüchen, vollständig zu decken, sondern es konnten vorläufig sogar schon Versendungen nach Ausserhalb erfolgen, und zwar nach unserer Provinz und nach Russland.

Dass Geistliche hiesigen Kreises mit Obstkultur sich befassen, ist mir gar nicht bekannt, wie ich auch von Lehrern nur Dosterschild in Alt-Tarnowitz und Poremba in Georgenberg zu nennen vermag, die für eigene Mittel kleine Baumschulen unterhalten.

Unterstützung in dieser Beziehung wird von der Regierung meines Wissens noch nicht gewährt.

Schliesslich bemerke ich noch, dass Beerenobst: Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren in fast allen grösseren und kleineren Gärten vorzufinden ist und davon nicht unbedeutende Quantitäten auf den Markt zum Verkauf geliefert werden.

Miechowitz bei Bauthen 1864.

Stoll.

## Bericht über den II. Congress in Erfurt.

(Fortsetzung und Schluss. *von J. 358*)

Aus der sehr reichen schon erwähnten Collection des Herrn Generalconsul Ed. Ladé in Geisenheim wollen wir nur folgende seltene und neuere Sorten erwähnen:

Aepfel: Kaiserin Eugenie, Jacob Lebel, Linneous Pepping (wohl gleich Gelber Bellefleur), Herefordshire Parmaine, Gestreifter Beaufin, Rein. v. Cusy, St. Laurent, ein sehr schöner, dauerhafter, rothgestreifter Winterapfel, wahrsch. eine Rothe Reinette, Wagener Apfel, einer der edelsten Winterrosenäpfel.

Birnen: Hertrichs Bergamotte, de Jonghe's Butterb., Becheliers Btrb., Boisbunels Btrb., Ghelins Buttrb., Butterb. v. Ni-

velles, Oudinots Butterb., Esperens Wildling, de Jonghe's Maibirne, General Tottleben, General Canrobert, Helene Gregoire, Leon Gregoire, Späte Gute Luise, Schwester Gregoire, Mad. Treyve, Neue Tulvia, Edelcrasanne, Senator Mosselmann, Andenken an Favre, Späte von Toulouse, Lieuten. Poitevin u. a.

Ueber einzelne ganz ausserordentlich grosse Exemplare wird in der Einleitung des Januarheftes berichtet.

Die Preuss. Academieen Proskau u. Eldena hatten ebenfalls Sortimente ausgestellt; letzteres enthielt vorzüglich mehrere sehr schätzbare in Neuvorpommern verbreitete Apfelsorten.

Herr Organist Müschen in Belitz bei Lange hatte ein reiches und gutes Sortiment in circa 150 Sorten aufgestellt; wir bemerken den Mecklenburger Winter Calvill, (sonst M. Königsapfel), Hirschfelds Grand Richard, Müschens Rosenapfel, Marzipan Täubling (Müsch) u. a.

Herr Graf v. Schlippenbach in Arendsee bei Boitzenburg hatte wieder wie gewöhnlich eine schöne Collection sehr wohlgebildeter Kernobstsorten von seinen Formbäumen ausgestellt.

Eine reiche und interessante Sammlung war die des Herrn J. Scharloch, Kunstgärtner in Arnswalde in Pommern. Es waren darin neben vielen besseren Sorten auch die landesüblichen, die manche eigenthümliche Namen darboten, so z. B. waren mehrere Streiflinge „Flamme“ genannt, der Kleine Herren A. als Traubapfel bezeichnet und war derselbe in 3 Abarten da; die Stettiner waren als Rostocker bezeichnet. — Das Obst war aber in der That wohlgebildet und gewährte diese Sammlung ein schönes Bild.

Eine der interessantesten Sammlungen war die des Herrn Geheime Regierungsrath von Trapp in Wiesbaden, welche nach Familien geordnet war. Wir wollen nur einzelner hervorragender Sorten gedenken, die sehr schön da waren: Cornwalliser Nelkenapfel, Manks Codlin, Lucas' Taubenapfel, ein sehr zarter und feiner früher Wtr. A., Ananas R., deren Schönheit Alles was von Äpfeln da war, überragte, Emilie Müller, Trapps Weinreinette, Rte. St. Lambert, Weidners Goldreinette u. a.

Herr Obergärtner Silex in Tamsel hatte eine schöne und ziemlich viel französisches Obst enthaltende Sammlung ausgestellt.

Herr Martin Müller in Strassburg hatte über 300 Sorten aufgestellt und war dies Sortiment, wie das von Simon Louis in

Metz mit das Beste der Ausstellung. In beiden genannten Collectionen waren eine Menge seltene Varietäten, z. B. auch die de Jonghesche Reinette Lucas, eine Rothe Reinette, einem Königl. Kurzstiel ziemlich ähnlich.

Die Herren Schiebeler und Sohn in Celle hatten ein recht schönes und umfangreiches Sortiment ausgestellt; der neue Schieblers Tauben Apfel fehlte nicht.

Fabrikant Ochme in Erfurt hatte eine sehr grosse Zahl Obstsorten, leider alles nur mit No. bezeichnet, ausgestellt, unter denen der Neue Englische Pigeon wegen seines herrlichen Colorits viele Bewunderer fand; er war aber blasser, als wir ihn sonst von Müller in Züllichau gesehen.

Herr Reymann in Langfuhr bei Danzig und der Gartenbau-Verein zu Danzig hatten sehr schöne, reiche und gut cultivirte Obstsortimente mit vielen, wirklich guten und gutgebildeten Sorten ausgestellt. Die delicate Conitzer Schmalzbirne fehlte in beiden nicht.

Herr v. Galhau, Gutsbesitzer zu Wallerfangen, Kreis Saarlouis, hatte besonders schöne Pflaume und Pflaumen und Herr v. Wesel in Oberglanba eine sehr interessante Pflaumensammlung.

Herr E. Gay in Bollwiller hatte eine sehr ansehnliche Sammlung Tafel- und Wirthschafts-Obst und unter ersterem eine grössere Zahl neuer und schöner Sorten.

Die Grossherzogl. Landesbaumschule Marienhöhe hatte ein schönes und correctes Obstsortiment und dazu auch ein Sortiment gedörfter Früchte, die sehr schön waren, ausgestellt.

Eine der interessantesten Sammlungen war die von mehr als 30 Sorten Haselnüssen, welche Herr Rath Dr. Koch in Jena ausgestellt hatte, welcher jetzt einer der eifrigsten Sammler von Haselnüssen ist.

Herr Hofgärtner Maurer in Jena hatte ein sehr reiches Sortiment von wohl über 150 Sorten Stachelbeeren in Weingeist aufbewahrt, aufgestellt, dazu verschiedene neue sehr schöne Rubusarten in Töpfen und verschiedene formirte Beerensträucher (Stachelbeeren, Johannisbeeren), die in der That schön waren; diese neue Cultur verdient alle Beachtung und wurde ihr eine solche auch zu Theil.

Herr Obergärtner Runtzer zu Drocmewitz hatte sehr schöne Grand Richard und Herr Oeconom Koch in Erfurt einen sehr

schönen Rambour? oder Schlotterapfel?, dem Bürgerherronapfel sehr ähnlich, aufgestellt.

Eingemachte sehr schöne und vorzügliche gedörrte Früchte waren von Hrn. Otto Eichler in Grünberg und von Ed. Leidel von da gute Obstweine und Liqueure ausgestellt.

Commerzienrath Arnoldi in Gotha hatte sein schönes Sortiment von nachgebildetem Obste ausgestellt. Diese Collection ist jetzt schon sehr bedeutend und wird ziemlich regelmässig fortgesetzt. Für Vereine, die die Mittel haben, ist diese Collection sehr zur Anschaffung zu empfehlen.

Ueber die aufgestellten Bäume, wurde der Hauptsache nach schon früher berichtet.

Sammlungen von Früchten aus Oberitalien, namentlich aber eigentlichen Südfrüchten, Sammlungen von sehr interessanten brasilischen Früchten (Musa, Artocarpus u. a.) waren nicht minder für den Pomologen von Werth, wie überhaupt von grossem Interesse.

Es sind in allen Zeitschriften Berichte über die Erfurter Ausstellung veröffentlicht worden; alle stimmen darin überein, dass das Ganze einzig in seiner Art war, dass viele, sehr bedeutende Autoritäten da waren, dass die ganze Stadt diese Ausstellung und Versammlung als ein Fest betrachtete und sich in einer Weise schmückte, wie selten eine Stadt bei der freudigsten Veranlassung sich wohl je geschmückt hat. Wir können Alles dies bestätigen und kann nur constatiren, dass die Mitglieder des Erfurter Gartenbau-Vereins ganz Ausserordentliches geleistet; unser Freund, Gartendirektor Jühlke, der Vorstand des Vereins, hat wohl mit Recht die grosse goldene Königsmedaille erhalten, er war der leitende Gedanke des Ganzen und ihm ist vor Allem das Gelingen dieses wahrhaft schönen Gartenfestes zu verdanken.

Auf die Verhandlungen in den Sitzungen der Obstbausektion werden wir später zurückkommen.

## Literatur.

### Dr. C. W. L. Gloger's Schriften.

(Schluss von pag. 352)

Anmerkung der Redaction. Die vorstehend gedachten Schriften des Hrn. Dr. Gloger verdienen ungezweifelt die allgemeinste Beachtung, wenn gleich ich gegen Gloger's Anempfehlung auch die Sperlinge sorgfältig zu

schonen, mich nochmals erklären möchte. Ich habe noch wieder 1865, wo es damals fast gar keine Maikäfer gab, mich abermals überzeugen können, dass die Haussperlinge keine Raupen fressen. Sie machten zwar aus Noth, zumal sie nach der eingeführten Saat des Sommerkorns mit der Drillmaschine auch weit weniger Korn auf den Feldern finden konnten, als bei breitwürfiger Saat, offenbar mehr als sonst Jagd auf mancherlei Arten von Insekten, und sah ich in einer Wiese ein die Jungen fütterndes Weibchen von der Latte des umgebenden Schlüchterwerks mehrmals in die Luft, in die Höhe fliegen, um Futter zu holen, (wo etwa auf Canthariden, die gern auf blumenreichen Wiesen sitzen, oder die grosse Schnaken-Mücke, die ich in einer Saat, wo der Sperling-Körner viel schwieriger bekommen kann, als auf dem Lande auch einmal im Schnabel eines Sperlings sah, der dicht neben dem Fenster auf's Dach flog, Jagd gemacht werden mochte). — Doch konnte ich abermals weder bei aus dem Neste genommenen Jungen, noch bei Alten Raupen in Kropf und Magen finden, die in Bäumen zwischen den Blättern zu suchen schienen und sie schoss, nachdem ich sie eine Zeit lang hatte suchen lassen. Besonders Raupen des Frostnachtschmetterlings gab es diesmal, wenn auch in mässiger Zahl, der Magen aber zeigte fast nur Körner. Selbst als ich ein paar Sperlinge schoss, die in grösserer Zahl zwischen Kohl herum hüpften, der ganz voll von Raupen des Kohlweisslings und Rübeweisslings sass, fand ich in Kropf und Magen keine Raupen, sondern neben Steinchen, Korn und grüne Erbsen, und überzeugte mich, als nach dem Schusse sehr viele Sperlinge von einem nahestehenden, schon reifenden Erbsenfelde anfflogen, dass nur die Erbsen die Sperlinge herbeigelockt hatten, die dann auf dem kürzlich gehackten Kohlfelde zur Verdauung kleine Steinchen gesucht hatten. Merkwürdig war es, dass die Sperlinge diesmal, offenbar aus Noth, meistens nicht über 3 höchstens 4 Junge hatten.

Menschenmacht ist allerdings zur Verhütung von Insektenverheerungen in vielen Fällen zu schwach; aber in manchen Fällen rührt die Ohnmacht der Menschen gegen Verheerungen durch Insekten doch nur daher, dass fast nie ein allgemeineres Zusammenwirken der Menschen zur Zerstörung schädlicher Insekten zu erreichen ist. Namentlich gegen Maikäfer liess sich durch Menschenmacht doch schon etwas ausrichten, wie mehrere in der Monatschrift angeführte Beispiele darthun, wird aber wohl erst allgemeiner in Gang kommen, wenn der Maikäferfang zur Düngerproduktion lucrativ wird, während Verhütung von Schaden uns noch mehr in Rührigkeit bringen sollte. So berichtete noch in der Monatschrift 1864, S. 265 Herr Gutsbesitzer Lederbogen zu Benneckenbeck, dass in der Gegend von Magdeburg von 9 Fabriken 47 Wispel, 6 Scheffel, 13 Metzen Maikäfer aufgekauft worden seien, wodurch, da nach Versuchen die Metze 900 Stück Käfer enthält 16,341,300 Stück Maikäfer vertilgt worden waren! Und auch die Hannoverische Tagespost vom 4. Juni 1864 meldet aus Leipzig, dass eine Guano-Fabrik 100 Scheffel Maikäfer angekauft habe, die etwa 5 Millionen Käfer repräsentirten. Ich überzeugte mich, dass in reichen Maikäferjahren arme Leute ihre gute Rechnung beim Einsammeln von Maikäfern finden würden, nachdem ich ein paar mal ausprobiert hatte, in welcher Zeit eine Person eine Metze Maikäfer werde sammeln können.

Um einmal das mir bekannt gewordene gegen die Sperlinge Gesagte zur Einsicht für den noch nicht Entschiedenen, näher zusammen zu stellen, will ich hier neben meinen in der Monatschrift gegebenen Aufsätzen (1861 S. 48 ff., 1862, S. 78 ff. und S. 100 ff., auch 1864, S. 241) hinweisen auf landwirtschaftliche Zeitung von Dr. Wilh. Loebe, 1864, Nr. 26 „Der Sperling vor den Schranken des öffentlichen Gerichts.“ Mittheilungen der k. k. Mährisch-Schlesischen Landwirtschafts-Gesellschaft für Ackerbau Nr. 45 von 1864. Auch Oken muss man zu den Gegnern des Sperlings rechnen und nicht weniger ist auch durch die von einem Studiosus Erticke in Göttingen (ich meine 1862) herausgegebene Schrift das gegen die Sperlinge Gesagte bestätigt worden.

Noch bemerke ich, dass, wo es viele Kirschen gibt, man sich auch hüten mag, die sonst so nützlichen Staare zu vermehren, die, wenn sie häufig sind, keine Kirsche reif werden lassen, und hat Jahn in Meiningen mehrmals über den Schaden geklagt, den die Graue Grasmücke (*Motacilla cinerea*) ihm an seinen Kirschen anrichte, die zur Kirschenzeit förmlich aus der Umgegend herbeikomme. Auch *Motacilla hippolaris* frisst gern Kirschen wie ich sah, wird aber nie zahlreich.

Oberdieck.

### Ausländische Literatur.

**Le Verger** par M. Mas. No. 9. Septbr. 65. — Bringt des VII. Bandes 1<sup>o</sup> Heft, enth. Pêches, und enthält auf 4 Tafeln acht Pflsich nebst 1 Bg. Text.

**De nederlandsche Boomgard**, aflv. 9. enthält Aepfel, No. 33—39. — Die letzte Tafel stellt den Kaiser Alexander dar, wozu der Text bemerkt: Lucas Abb. Würt. Obsts. „met eene overdreven, fraaye afbeelding.“ —

Von P. de Montillet, les meilleurs fruits, liegt nunmehr Bogen 1—12 oder Liefg. 1—6 vor, womit die erste Abtheilung der Pflsich, die eigentlichen Pflsich — a peau duveteuse — beschlossen ist. Wir kommen später darauf ausführlich zurück.

v. B.

### Deutscher Pomologen-Verein.

Seit der letzten Anzeige sind folgende Mitglieder dem Verein beigetreten: Herr Job von Nell, Rittergutsbesitzer in St. Matthias bei Trier, Preussen. Herr Dr. Fischer in Jagotin, Gouvern. Poltawa, Klein Russland. Herr Commerzienrath Förster, Grünberg, Schlesien. Herr Franz Beck, Landwirth, Nürnberg, Bayern. Herr Baron Alfred v. Bodmann, Landwirth, Schloss Gaienhofen bei Radolfzell, Baden. Herr A. Davall, Forstinspector zu Vevey, Schweiz. Herr Schnell, Obergärtner zu Gramzow bei Angermünde, U.-Mark, Preussen. Herr Fabrikbesitzer Zeltner in Nürnberg. Herr Kunstgärtner Seifferheld, Nürnberg. Herr Dr. Hermann Beckh, Gutsbesitzer, Nürnberg. Herr Kunstgärtner Kaller, Stein bei Nürnberg. Herr Professor Dr. Kellermann, Director der Landwirthschaftl. Lehranstalt zu Lichtenhof bei Nürnberg.

Als mit Tod abgegangen wurde gemeldet: Herr Chrawislaw, Amtsadjunkt und Beisitzer bei dem Torotaler Comitatsgericht in Gross Betskerék, Ungarn.

### Personalnachrichten.

Dr. John Lindley, Professor am University College in London, bekannter Botaniker und Fachschriftsteller, starb zu Catton bei Norwich am 10ten November 1865.

Lindley war einer der tüchtigsten um alle Zweige des Gartenbaus, besonders auch um die Pomologie, höchst verdienter Botaniker.

