Illustrirte

Monatshefte für Obst- u. Weinbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter der Redaction von

J. G. C. Oberdieck,
Superintendent in Jeinsen,

Ph. Fehleisen,
Apotheker in Reutlingen,

und

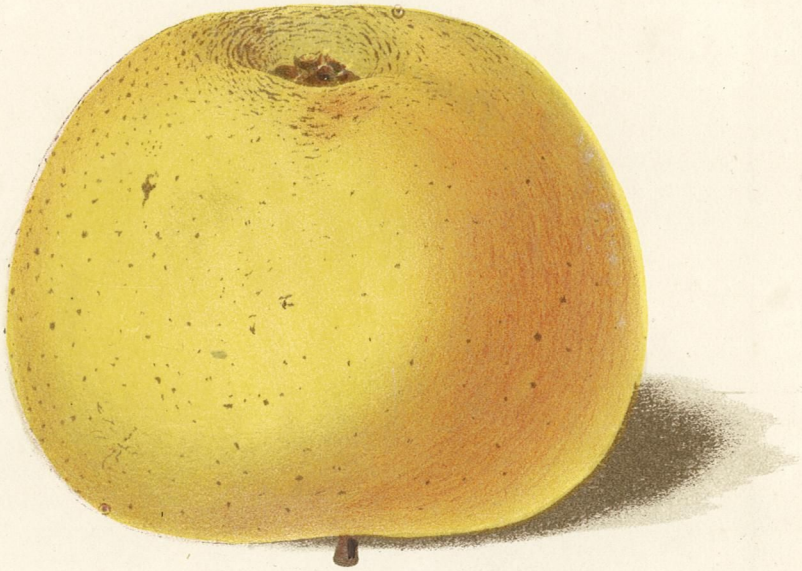
Dr. Ed. Lucas,
Garteninspector in Reutlingen.

Jahrgang 1866. (12.)

Mit 13 Tafeln Abbildungen und zahlreichen Holzschnitten.

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins
A. 13 b.

Ravensburg
Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.
1866.



Oberdieck's Reinette.

Was hoffen wir.

Am Beginn des vorigen Jahrgangs zeigte Herr Superintendent Oberdieck in dem Artikel „Wo stehen wir“ den gegenwärtigen Standpunkt der Pomologie und Obstkultur und gab Kunde von so manchen wichtigen Einrichtungen, welche zur Hebung und Förderung dieser Wissenschaft und Praxis in den letzteren Jahren ins Leben getreten. Derselbe hob besonders hervor, wie viel noch für richtige Benennung des Obstes in Deutschland zu thun sei, und forderte besonders die Gartenbauvereine auf, zunächst für sich selbst nach einer immer richtigeren und ausgebreiteteren Sortenkenntniss zu streben, und durch gut angelegte Probebäume oder Obstmuttergärten die Frage „welche Obstsorten gedeihen hier am besten“ sicher zu beantworten zu suchen.

Herr Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig stellte jüngst in letzterer Hinsicht bei dem deutschen Pomologen-Verein folgenden wichtigen Antrag, dessen Ausführung wegen Erledigung vorheriger formeller Fragen noch nicht möglich wurde, der aber vielleicht auf diesem Weg bald lebensfähig wird.

„Es sollten die Ausschussmitglieder des Pomologenver-
„eins soweit vermehrt werden, dass jeder Obstbaubezirk
„unseres Vaterlandes so vollständig vertreten wird, als die-
„ses die vorhandenen Kräfte gestatten. Jährlich haben diese
„Ausschussmitglieder einen kurzen Bericht über die Obst-
„sorten zu liefern, welche sich in ihrem Bezirke am werth-
„vollsten zeigen, unter welchen Verhältnissen und bei wel-
„cher Cultur sie am besten gedeihen, welche neue Sorten
„mit oder ohne genügenden Erfolg eingeführt sind. Der
„Vorstand des Vereins hat dafür zu sorgen, dass diese Be-
„richte zusammengefasst werden. Diese Arbeit dürfte eine
„sehr passende Vereinsgabe werden, welche jährlich den
„Stand des deutschen Obstbaus darlegte, und für jedes Mit-
„glied eine sehr praktische Bedeutung hätte.“

Möchte nun jeder Pomolog, dem es daran liegt, unsere herrliche Wissenschaft auf recht praktische Weise zu fördern und der durch genügende Sortenkenntniss und sorgfältige Beobachtung dazu befähigt ist, dem Unterzeichneten brieflich einen kurzen Bericht über die oben angeregte Frage unfrankirt zusenden, der um so interessanter sein wird, weil im verflossenen Jahre fast überall nur einzelne Sorten reichlich trugen und nur in einigen Gegenden Deutschlands eine ziemlich ergiebige Obsternte war; wir hoffen auf vielfache Gewährung dieser Bitte.

Der deutsche Pomologen-Verein schreitet in seiner Thätigkeit ruhig fort; seine Mitgliederzahl beträgt jetzt 500. Die Berichtigung und Bestimmung von eingesendeten Obstsorten beschäftigt den Unterzeichneten zwar sehr, giebt ihm aber eine fortwährende reiche Quelle des Studiums. Verflossenen Herbst mögen etwa 30 Obstsendungen nach Reutlingen gelangt sein, welche meistens berichtigt und oft bis auf einige wenige Sorten fest bestimmt werden konnten. Hoffen wir, dass der Verein auch dieses Jahr eine recht rege Thätigkeit entwickle, wozu sich gerade 1866 viele Veranlassung darbietet.

Als eines der bedeutendsten Ereignisse für die deutsche Pomologie dürfen wir den im Februarhaft 1865 mitgetheilten Erlass Sr. Excellenz des Herrn Minister der Landwirthsch. Angelegenheiten Freiherrn v. Selchow in Berlin begrüssen, in dessen Folge auf einem sehr gut gelegenen Areal dicht bei Proskau ein grossartiger Obstmuttergarten nebst Obstbaumschule und Pomologische Lehranstalt ins Leben gerufen werden soll.

Ein früherer Zögling der Gärtner-Lehranstalt in Potsdam, welcher später das hiesige Institut besuchte, ist gegenwärtig mit den Anlagearbeiten beschäftigt.

Es stehen einer Pomologischen Lehranstalt dort ganz ausserordentliche Hülfsmittel zu Diensten, namentlich die bedeutendsten Lehrkräfte, ein ganz vorzüglich gelegenes, tiefgründiges und sehr ausgedehntes Terrain und es werden die dort gezogenen Bäume überall ausgezeichnet fortwachsen. Die K. Preuss. Regierung, vertreten durch Hrn. Geheime Oberregierungsrath Heyder, wirkt sehr kräftig für den Obstbau und die Pomologie und es ist wohl anzunehmen, dass ein zweites solches Institut vielleicht in

der Provinz Sachsen oder am Rhein noch ins Leben treten dürfte, insofern die Pomologische Anstalt in Proskau schon genug zu wirken finden wird für die grosse schöne und für einen ausgedehnten edleren Obstbau vortrefflich gelegene Provinz Schlesien. Hoffen wir, dass diese Anstalt einen gedeihlichen Fortgang habe.

Als ein für die Pomologie nicht unbedeutendes Ereigniss des verflossenen Jahres darf der II. Congress deutscher Gärtner und Botaniker in Erfurt erwähnt werden. Es waren auserlesene Obstsammlungen da und was wir besonders hochschätzen wollen, die reichste, schönste und richtigste Collection, welche die aus Frankreich gekommenen, zum Theile sehr schönen Sammlungen weit überragte, war eine deutsche; es war die Sammlung des Herrn Generalconsul Ladé in Geisenheim, eine Sammlung, welcher auf jeder Ausstellung in London und Paris einer der ersten Preise, sowohl für Reichhaltigkeit als ausgezeichnete Cultur zuerkannt worden wäre. Wir wollen nur einige Früchte namhaft machen, deren Grösse enorm war und welche vor der Absendung gemessen und gewogen wurden: Amanlis Butterbirne $1^3/_4$ Pfund schwer, Belle Angevine 8″ lang und 2 Pfund schwer, Doppelte Phillipsbirne und Holzfarbige Butterbirne jede $1^1/_2$ Pfund schwer, Gute Luise von Avranches war so gross, dass ich sie für eine Clairgeau hielt, Herzogin von Angoulème war 2 Pfund schwer; dabei hatten alle diese Früchte einen sehr edlen Teint und soweit ich mich davon in Geisenheim überzeugen konnte, einen sehr edlen und den besten französischen Früchten gleichen Wohlgeschmack.

Wenn ich auch die Ansicht hege, dass Mittelfrüchte in der Regel edler und haltbarer sind, als solche Riesenexemplare — die auch auf der Ausstellung sehr schnell faulten — so ist es offenbar ein wohl zu beachtender Umstand, dass unsere bessern deutschen Climata den besten des mittlern Frankreichs in Bezug auf die Erzeugung edler Früchte nicht nachstehen.

Jedenfalls bewies die Betheiligung an dem Congress in Erfurt auch von Seiten vieler Pomologen ein lebendiges Interesse.

Wir wollen nicht vergessen, dass auch viele sehr gut erzogene Bäume und sehr schöne Topforangerien dort ausgestellt waren, welche einen sehr zu rühmenden Fortschritt auf diesem Feld bekundeten. Hoffen wir, dass bald alle deutschen Baum-

sehulen in der Erziehung junger, kräftiger und richtig benannter Obstbäume mit allen fremdländischen Schulen wetteifern können.

Das jetzt neu beginnende Jahr 1866 erweckt nach dem Stande unserer Obstbäume durch die Menge sehr ausgebildeter Blüthenknospen jedenfalls grosse Hoffnungen und schon der Umstand, dass im vorigen Jahre die Bäume grösstentheils ausruhen und zugleich neue Vorräthe von Reservestoffen ablagern konnten, auch das Holz zu vollkommenster Reife gelangte, darf uns hoffen lassen, dass 1866 ein gutes Obstjahr werde und wenn die vielfachen Beobachtungen, dass in der Regel einem guten Weinjahr ein gutes Obstjahr folgt, wie sich dies 1847 in so ausgedehnter Weise zeigte, wo, trotzdem dass der Blüthenschnee der Bäume durch einen Maischnee bedeckt wurde, es doch so enorm viel Obst gab, nicht trügen, so dürfen wir nach Weinjahr 1865, welches jedenfalls zu den besten dieses Jahrhunderts zählt, auf einen reichen Obstsegen 1866 immerhin jetzt schon einigermassen rechnen.

Es wird nun im Herbst dieses Jahres die 5. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter, denen sich in einer Weingegend mehr wie seither wohl auch die Weinzüchter anschliesen werden, nach dem Beschluss des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den Königl. Preuss. Staaten vom 29. Oktober 1865, welchem Verein das Mandat zur Einberufung der 5. Versammlung von der 4. Versammlung in Görlitz übertragen worden war, hier in **Reutlingen** stattfinden und zwar wahrscheinlich unmittelbar nach dem am 28. September in Cannstadt jährlich stattfindenden, grossartigen und für alle Fremden sehr sehenswerthen Landwirthschaftlichen Hauptfest. Der vom Preussischen Gartenbauverein in Berlin gewählte Ausschuss besteht aus den Herren Professor Dr. Karl Koch, Kunst- und Handelsgärtner Späth von Berlin, Direktor Dr. Fickert aus Breslau, Rittergutsbesitzer v. Reuss aus Lossen, Schlesien, Stadtrath Thränhardt in Naumburg, Hofgärtner Maurer in Jena und Unterzeichnetem, also aus 7 Mitgliedern. Mit diesem Comité wird ein Comité des Pomologenvereins sich vereinigen, und für letzteres sind vorläufig in Vorschlag gebracht die Herren: Oberdieck, v. Bose, Engelbrecht, Fehleisen, Jahn, Single und v. Trapp, so dass der Obst- und Weinbau gehörig vertreten sein wird. Auss erdem wird

ein Localcomité für den Empfang und das Unterkommen der Gäste Sorge tragen.

Hoffen wir eine recht zahlreiche Betheiligung und recht tüchtige, wissenschaftliche wie praktisch werthvolle Resultate.

Sehen wir denn dem Jahr 1866 mit allen Hoffnungen für die fortschreitende Entwickelung der deutschen Pomologie, Obst- und Weinkultur entgegen.

Mögen unsere seitherigen Mitarbeiter, die uns so freundlich und mit so werthvollen Beiträgen unterstützten, auch im Jahr 1866 ihre thätige Theilnahme uns erhalten.

Die Monatshefte haben im verflossenen Jahr einen namhaften Aufschwung genommen, es ist die Zahl der Abonnenten von 500 bis nahe an 800 gestiegen und wollen wir wünschen, dass es uns möglich werde, auch durch den jetzt beginnenden neuen Jahrgang wieder eine Anzahl neuer Freunde für die Pomologie zu erhalten.

Möchte All dieses, was wir im Interesse unserer pomologischen Wissenschaft wünschen und hoffen, möglichst in Erfüllung gehen.

Namens der Redaktion:
Ed. Lucas.

Oberdiecks Reinette. Luc. ** †† Winter—Frühjahr.

Mit color. Abbildung.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht wurde als Kernbaum in einem Garten bei Cannstadt (Württemberg), auf unveredeltem Kernstamm aufgefunden, zwischen Gesträuchen stehend und ohne besondere Pflege aufgewachsen.

Literatur und Synonyme: Die hier veröffentlichte Beschreibung und eine kurze Notiz im Märzheft der Ill. Monatshefte 1865 ist das Einzige, was bis jetzt über diese Frucht bekannt gegeben wurde. Herr Superintendent Oberdieck, dem ich eine Probefrucht zuschickte, genehmigte, dass ihr sein Name beigelegt werde.

Gestalt: Ein stark mittelgrosser, runder, doch auch mitunter abgestumpft kegelförmiger und dann hoch aussehender, schöner Winterapfel. Der Bauch nimmt die untere Hälfte der Frucht ein und ist die Wölbung

nach dem Kelch etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiel. Die grösseren Früchte zeigen einzelne sehr flache, breite Erhabenheiten, während die kleineren und platteren sehr regelmässig gebaut sind. Grösste Breite $2^3/_4$ bis 3 Zoll, Höhe 2 bis $2^1/_2$ Zoll.

Kelch: Breitblätterig, lange grün bleibend, weit offen, in weiter tiefer schüsselförmiger Senkung, von einigen feinen Falten umgeben, die sich nur selten bis auf den Rand der Kelchwölbung erheben, welche meistens ganz eben ist.

Stiel: Holzig, $^3/_4$—1 Zoll lang, in tiefer, trichterförmiger, meistens glatter und nur wenig strahligen Rost zeigender Höhle.

Schale: Ziemlich fein, etwas geschmeidig, mattglänzend, durch zahlreiche starke Punkte fein rauh; Grundfarbe grünlich gelb, auf der Sonnenseite einen leichten Anflug goldartiger Röthe zeigend, welcher bei beschatteten Früchten fehlt. Punkte zahlreich über die ganze Frucht verbreitet, theils fein, theils eckig, auf der Sonnenseite nicht selten roth umringelt und besonders auf der Kelchwölbung charakteristisch kurze, querlaufende Linien bildend.

Fleisch: Weiss, in's Gelbliche schillernd, mit grünlicher Kernhaus-Ader, fein, fast markig, saftreich, von schwach quittenartig gewürztem, fein weinartigem Zuckergeschmack; sehr gut.

Kernhaus: In der Mitte der Frucht stehend, in die Breite laufend, hohlachsig; Kammern geschlossen, striemig, mit zahlreichen, hellkastanienbraunen, länglichen, zugespitzten Kernen versehen.

Kelchröhre: Ein abgestumpfter, nicht tief herabgehender, umgekehrter Kegel, zahlreiche Staubfäden enthaltend.

Reife und Nutzung: Januar bis März, sehr schätzbarer Wintertafelapfel, der auch zu ökonomischen Zwecken (Most) zu empfehlen ist.

Eigenschaften des Baumes: Der Mutterbaum wächst ziemlich schlank, geht mit seinen Aesten schön in die Luft, setzt sowohl kurzes als längeres Fruchtholz reichlich an und ist auch in ungünstigen Verhältnissen, wie die, in denen er sich jetzt befindet, sehr tragbar. Die Sommertriebe sind ziemlich schlank und denen der Reinette von Orleans ähnlich, von Farbe dunkelbraunroth, theilweise mit Silberhäutchen belegt, am obern Theil wollig und mit feinen, hellgrauen, etwas hervorragenden Punkten versehen, doch meistens nur schwach punktirt. Die Blätter sind länglich eiförmig und von mittlerer Grösse; die Blüthe erscheint mittelfrüh, zur Zeit der allgemeinen Apfelblüthe.

Diese neue Kernfrucht, zu den Einfarbigen Reinetten gehörig, ist als eine sehr schätzbare Bereicherung unseres Wintertafelobstes zu betrachten und dürfte als Marktobst und für alle Nutzungsweisen bald Verbreitung finden. **Ed. Lucas.**

Bemerkungen über einige neue Gregoire'sche Birnsorten.

La Gerardine d'Esquermes (Gregoire) ist eine mittelgrosse Frucht von unregelmässiger, meist rundeiförmiger, oder dickbauchig kegelförmiger Gestalt. Der Stiel ist 1—1½" lang, holzig und durch einen starken Fleischhöcker zur Seite gedrückt, Kelch aufstehend in flacher, mit etwas ringförmigem Rost belegter Einsenkung.

Die Schale ist goldgelb und hat auf der Sonnenseite ein schönes Carminroth. Auf der ganzen Frucht sind zahlreiche Rostpunkte und Rostfiguren bemerkbar. Fleisch gelblich, sehr fein, butterhaft und auf der Zunge zerschmelzend, von angenehmem süssen und sehr gewürzten Geschmack; um das Kernhaus herum ist die Frucht etwas steinig.

Die hier beschriebene Frucht war von Herrn Gregoire selbst und reifte dieses Jahr schon im Oktober, während sie sonst im November zeitigt.

Wuchs kräftig, schlank, Sommertriebe bräunlich, ziemlich stark puntirt. (Nro. 353 des Catal. des Pomol. Instituts.)

Jubiläumsbirn, 25ème l'Aniversaire de Leopold I. (Gregoire). Gestalt länglich, regelmässig birnförmig, der Form nach einer mittelgrossen Clairgeau ähnlich. Der Stiel ist kurz und gleichsam in die Frucht eingesteckt. Der Kelch unvollkommen, offen, fast oben aufsitzend.

Schale grünlichgelb, stark rostig punktirt, um den Stiel herum ganz rostig, zwischen der gelben Grundfarbe sieht man zartes olivengrün; grössere Rostfiguren sind nicht selten.

Das Fleisch ist ganz schmelzend, sehr fein, von Saft überfliessend, von sehr angenehmem, schwach gewürzten Zuckergeschmack. Reife dieses Jahr schon im Oktober, sonst ist es eine Novemberbirn.

Diese neue Frucht verdient alle Beachtung und ist eine der besten Züchtungen von Gregoire Nelis.

Der Baum wächst mittelstark, hat dünne, röthlichgelbe Sommertriebe, bildet schöne Pyramiden. (Nro. 42 des Catal.)

Louis Gregoire (Gregoire). Eine mittelgrosse, bauchig kegelförmige Frucht. Der starke Bauch sitzt über der Mitte nach

dem Kelch zu und verjüngt sich nach dem Stiele zu sehr stark. Der Stiel ist braun, holzig, 12″ lang, gebogen, sitzt oben auf oder ist durch einen Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt.

Kelch halboffen, in flacher Senkung und von zimmtfarbig berosteten Falten umgeben.

Fleisch gelblich weiss, saftig, von sehr angenehmem Geschmack.

Frucht I. Qualität, reift im November.

Wuchs kräftig, schöne Pyramiden bildend; Sommertriebe grünlich gelb, mit stark abstehenden Knospen; wächst sehr kräftig auf der Quitte (Nro. 210.)

Leon Gregoire (Gregoire). Grosse, schön geformte, kegelförmige Frucht. Bauch ziemlich in der Mitte. Stiel sehr veränderlich, bald sehr lang und gedreht, bald kurz. Kelch klein unvollkommen. Schale grasgrün mit etwas gelb in der Hochreife, theilweise mit ganz grauem Rost überzogen, besonders vom Kelch bis zur Mitte der Frucht.

Fleisch grünlich, sehr saftig, fein, um das Kernhaus herum etwas körnig, von sehr angenehmem, fein adstringirenden Geschmack. Frucht allerersten Rangs. Reifte dieses Jahr schon im Oktober, sonst aber im Dezember. Der Baum macht hier zweierlei Holz, theils sehr starkes, theils feines und ist zu erforschen, ob diese Eigenthümlichkeit sonst auch vorkommt. Wuchs im Allgemeinen sehr kräftig. Sommertriebe bräunlich. (Nro. 44 des Cat.)

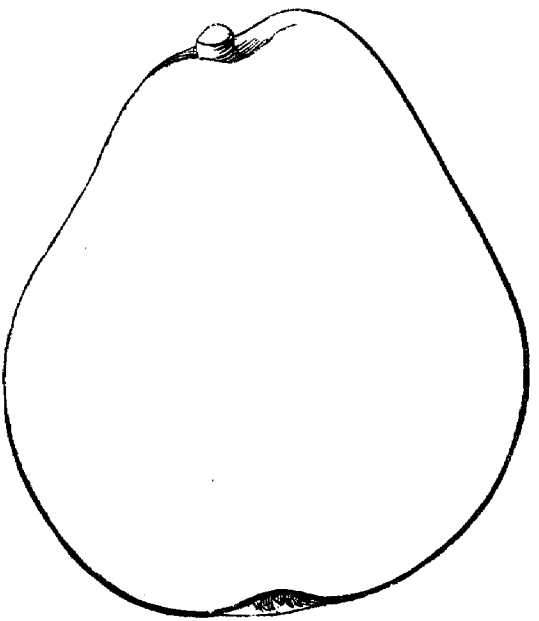
Eugen Maisin (Gregoire.) Mittelgrosse, kegelförmige, abgestutzte, etwas kantige Frucht. Stiel holzig, $^1/_2$—1″ lang. Kelch unvollkommen, blätterlos, klein, von Falten umgeben. Kelchwölbung berostet. Schale rauh anzufühlen, orangegelb, auf der Sonnenseite mit etwas Roth verwaschen, unter der Schale bemerkt man einzelne olivgrüne Punkte durchschimmern. Fleisch gelblich weiss, ganz schmelzend, mit sehr edlem, reichgewürztem gezuckertem Bergamottgeschmack.

Frucht allererster Qualität, reifte 1865 schon Ende Oktober, sonst aber erst im Dezember bis Januar. **Fr. Lucas.**

Neue de Jonghe'sche Birnsorten.

De Jonghes Butterbirn, Beurré de Jonghe (Gambier).

Den Mutterbaum dieses Birnbaumes hat man in den Gärten des Herrn Gambier gewonnen von Rhode St. Genèse, nicht weit von Brüssel. Ich sah ihre Frucht zum ersten Male im Jahre 1852 in einem anderen Garten auf dem Lande, welcher demselben Besitzer gehörte, zu Uccle. Der Sämling war hier seit zwei



Jahren gepflanzt worden. Wachsend in einem festen, compacten und trockenen Boden, trug der Baum weniger grosse plattere Früchte, in der Form einer schönen Bergamotte ähnlich.

Da die Qualität für gut, der Baum von einer grossen Fruchtbarkeit und gesundem Wuchs erkannt worden war, unterzog ich diese neue Varietät einem aufmerksamen Studium in meinem Obstmuttergarten. Zu diesem Zwecke wurden Augen auf

drei starke hochstämmige Wildlinge und auf Quitten eingesetzt. Man musste nur drei Jahre warten, um die Früchte auf den vermehrten Exemplaren zu sehen.

Die neue Sorte hatte sich am besten auf der Quitte ausgebildet, wo die Frucht eine schönere Form und einen grösseren Umfang erhielt, als auf den Wildlingen.

In Folge eines Versuches am Spalier und Contrespalier wurde gefunden, dass diese Varietät hier schönere Früchte als ganz freistehend hervorbrachte.

Man sieht oben die Zeichnung einer Frucht, die von einem vierjährigen Baume gepflückt wurde, welcher auf Quitte veredelt in der Baumschule frei gestanden.

Auf einem der Hochstämme habe ich nach 6 Jahren fast gleich aussehende Früchte geerntet.

Als Hochstamm bildet die Varietät keine schöne Krone. Der Stamm ist dick genug und die Seitenzweige scheinen stark genug, allein sie sind weniger haltbar, biegen sich bei dem Gewicht der Früchte und brechen an der Veredlungsstelle ab. **De Jonghe.**

Grosse Feigenbirn, Poire la grosse Figue (de Jonghe).

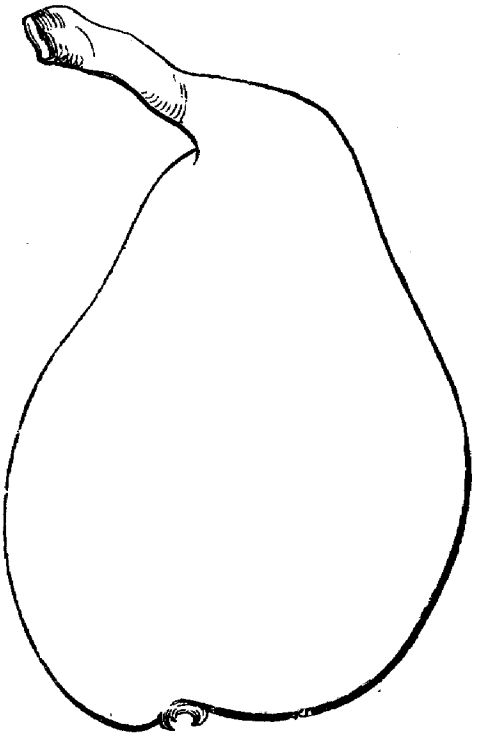
Der Sämling von dieser Varietät trug seine ersten Früchte im Jahre 1862. Im Jahre 1863 zählte man 30, im Jahre 1864 gegen 100 Früchte.

Die grösste Zahl Früchte von der Ernte 1862—63 und 1864 sind allmählig von November bis Dezember gereift. Gegen $^1/_3$ dieser Früchte liessen sich bis Januar und bis Ende dieses Monats aufbewahren. In unserem Clima (Belgien) kann man diesen Baum als eine frühe Winterbirne betrachten.

Bei der Ernte, welche in der letzten Hälfte vom September geschieht, hat die Frucht eine hellgrüne Grundfarbe und ist mit ziemlich grossen Rostflecken gezeichnet. Bei der Reife wird sie gelb ohne weich zu werden. Es ist leicht, sie im Augenblicke ihrer vollkommenen Reife zu kosten. Wie man an der Zeichnung bemerken kann, ist der Stiel dick, fleischig und aufgetrieben. Man weiss, dass die Birnen mit fleischigem Stiele fähig sind, ihren Umfang zu verdoppeln, wenn die Bäume, welche sie tragen, einer besondern Cultur unterworfen sind und in einem reichen und tiefgründigen Boden wachsen.

Der Kelch, welcher in einer leichten Vertiefung sitzt, ist offen; die Kelchlättchen sind kurz und abgestumpft. Die Haut ist glatt, das Fleisch weiss, saftig und von einem edeln Geschmack.

Diese Varietät ist gegen Kälte nicht empfindlich, sie hat die Strenge des Winters von 1860—61 gut ertragen; sie hat einen



schönen und kräftigen Wuchs und ist von einer ausserordentlichen Fruchtbarkeit.

Sie gedeiht am besten auf Quitte und bildet darauf, wie auch auf Wildlingen, nach wenigen Jahren ausgezeichnete Pyramiden. In der Baumschule bedarf der veredelte Baum wenig Pflege.

(Schluss folgt.) **De Jonghe.**

Sollen beim Baumsatz die Wurzeln beschnitten werden.

Von **Ch. Baltet.**

Auszug, entnommen aus Revue horticole Nr. 14. 1864 Seite 274.

Viele Leute erstaunten sehr, Herrn Verrier in seinen Büchern sowohl, als in seinen öffentlichen Vorträgen den kurzen Schnitt der Wurzeln anpreisen zu hören, statt der Beibehaltung der Faserwurzeln. Man fragte uns nun auch um unsere Meinung. Wir haben experimentirt und verschiedene Schriftsteller darüber berathen.

Wir führen nun die Meinungen der hauptsächlichsten Autoren an, welche zu verschiedenen Epochen den kurzen Schnitt der Wurzeln oder die Wegnahme der Faserwurzeln empfohlen haben.

La Quintinye sagt anno 1746: „Vor der Pflanzung eines Baumes müssen alle seine Faserwurzeln weggenommen werden. Bloss wenige dicke Wurzeln und hauptsächlich die jüngsten, d. h. die neuesten, sind zu belassen. Diese sind gewöhnlich von röthlicher Farbe und heller als die ältern. Man muss sie kurz schneiden im Verhältniss zu ihrer Dicke. Die längste bei Zwergbäumen darf nicht 8 Zoll übersteigen und bei Hochstämmen nicht 1 Fuss. Bei Maulbeerbäumen und Kirschenbäumen kann man sie ein wenig länger lassen. Die schwächsten Wurzeln können 1 bis höchstens 4 Zoll Länge haben, je nach ihrer Dicke. 4 oder 5 Wurzeln genügen und selbst blos 2 oder 3 gute sind mehr werth als 20 mittelmässige. Ich habe oft Bäume blos mit einer einzigen Wurzel gepflanzt, die aber sehr gut war und sie sind gut gerathen."

Anno 1842 lässt sich der Graf Lelieur von Ville-sur-Arce (Aube), folgendermassen vernehmen: „Die Erfahrung lehrt uns, dass das Austreiben von Saugwurzeln begünstigt wird durch das Beschneiden der Wurzeln nach Verhältniss des Alters und der Stärke der Bäume, was um die Schnittstelle herum schnell eine Art Wulst bildet, aus der viele Saugwurzeln heraustreiben. Schneidet man aber die Wurzeln lang, so bilden sich wenige oder gar keine Wülste und somit auch wenige oder gar keine Saugwurzeln. In diesem Falle ist der Wiederwuchs des Baumes schwach und bleibt kürzere oder längere Zeit schwächlich. Uebrigens hat der Nahrungssaft, der durch die Saugwurzeln aufgesogen

wird, eine lange Distanz zu durchlaufen, um durch die, in Folge der Verpflanzung mehr oder weniger verstopften Kanäle zum Stamme zu gelangen. Ausserdem können diese auf eine bestimmte Distanz vom Stamme entfernten Saugwurzeln die Segnungen der neuen, sie umgebenden Erde nicht benützen. Endlich scheint es, dass je kleiner der Weg ist, den der Nahrungssaft zu durchlaufen hat bis zum Stamme, desto mehr vergrössert sich die Thätigkeit in der Cirkulation.

Was die Bäume anbelangt, welche wir mit allen Wurzeln verpflanzen wollen, so verdoppeln wir bei denselben unsere Vorsicht, um dieselben womöglich ganz zu erhalten. Aber diese Bäume werden immer schlecht gedeihen, trotz der Mühe und Zeit, die man ihnen geopfert hat; ja man kann sogar diese Pflanzungen als verfehlt betrachten, wenn man sie mit denjenigen vergleicht, die in gleichem Boden gemacht worden sind, deren Wurzeln aber an denjenigen Orten verkürzt wurden, die am meisten Saugwurzeln auszutreiben versprachen."

Jetzt wollen wir die Meinung eines der ausgezeichnetsten neueren Baumzüchter, nämlich M. Verrier hören, welcher in der Schule von Saulsaie (Ain) formirte Bäume gezogen hat, wie man selten ähnliche zu sehen bekommt. Kommen Sie, schrieb er mir dieser Tage und ich werde ihnen merkwürdige Resultate von dem kurzen Schnitt der Wurzeln und von dem langen Schnitt der Holzäste zeigen. Anno 1864 spricht sich Verrier übrigens folgendermassen aus und man darf vollkommenes Zutrauen haben zu den Worten dieses tüchtigen Praktikers:

„Man sagt, dass beim Pflanzen eines Baumes die Wurzeln in ihrer ganzen Länge zu belassen seien; dass dadurch der Wiederwuchs um so sicherer sei; bloss gibt man die Gründe dafür nicht deutlich an. Weil wir nun nicht gleicher Meinung sind, so wollen wir die unsrige mit allen denjenigen Gründen zu rechtfertigen suchen, welche uns als die hervorragendsten vorkommen, sowie durch Anführung der seit bald 20 Jahren erhaltenen Resultate. Die neuen Wurzeln bilden sich theils am Ende derjenigen, welche beschnitten worden sind, theils am Wurzelhals. Die Regel, welche wir über das Beschneiden der Wurzeln geben, ist folgende: Bei Bäumen, die seit 1 bis 3 Jahren veredelt sind, sind die Wurzeln auf 0 m. 10 bis 0 m. 15 ($3^1/_2$ bis 5 Zoll) von ihrem Ursprung an zu beschneiden und bei 4 bis 6jährigen Bäumen wird der Schnitt

auf 0m. 20 bis 0m. 25 (7 bis 8 Zoll) gemacht. Man lässt je nach dem Alter der Bäume die Wurzeln länger.

Der auf Doucin und besonders auf Paradis veredelte Apfelbaum wächst mit unglaublicher Leichtigkeit; man kann bei diesem die Wurzeln noch kürzer schneiden, ohne dass dadurch dessen Wachsthum irgendwie Schaden litte.

Zum Beschneiden der Wurzeln muss man sich eines gut schneidenden Instrumentes bedienen; der Schnitt muss rundlich sein, damit sich leichter ein Wulst um die Wunde bilden kann.

Wir pflanzten im Herbst 1865 etwa 20 sehr grosse Bäume im Alter von 13 bis 15 Jahren. Die Wurzeln wurden auf 0m. 40 bis 0m. 45 Länge (1—1½') beschnitten; der oberirdische Theil wurde nicht beschnitten; man wird denselben erst ein Jahr nach der Pflanzung beschneiden; wir sind zum Voraus versichert, ein günstiges Resultat zu erlangen, denn vor 4 Jahren verpflanzten wir 10 bis 12jährige Bäume, die wir auf dieselbe Weise behandelten und welche trefflich geriethen. Die Faserwurzeln bleiben unberührt, wenn sie nicht ausgetrocknet sind; ist diess jedoch der Fall, so werden sie gänzlich weggenommen. Befinden sie sich in gutem Zustande, so tragen sie zum Wiederwachsthum des Baumes bei, denn es treten dann auf allen Seiten neue Saugwurzeln hervor, lange bevor die grossen Wurzeln solche erzeugt haben. Die Wurzelbüschel sind nicht durchaus nothwendig, da diejenigen Bäume, welche keine besitzen, ebenso gut gedeihen, wie diejenigen, die deren viel haben. Gewisse Personen betrachten dieselben als unentbehrlich; allein unsere Versuche haben bewiesen, dass dem nicht also ist. Uebrigens hat dieser Wurzelbüschel am Fuss des Baumes nur eine beschränkte Dauer; später findet man nichts mehr davon. Die neuen Wurzeln, welche am meisten zum Wiederwuchs und Gedeihen des Baumes beitragen und ihm unentbehrlich sind, entstehen immer am Ende der alten Wurzeln, die auf eine schwache Länge zurückgeschnitten worden sind, auf dem Wulste selbst, oder in seiner Nähe. Es bilden sich auch manchmal solche an andern Wurzelstellen, diese sind aber gemeiniglich schwach und kommen den vorerwähnten nie gleich, weder an Zahl noch an Stärke. Beim Beschneiden der Wurzeln ist sehr darauf Rücksicht zu nehmen, dass bei gebrochenen und beschädigten Wurzeln möglichst rein geschnitten wird und zwar oberhalb des Punktes, wo sich die

Wunde befindet. Bei dickern Wurzeln wendet man die Säge an und glättet dann noch mit dem Messer. Würde man aber diese Theile gebrochen lassen, so heilen diese Wunden schwer zu und oft selbst gar nicht, was für die Entwicklung des Baumes von sehr nachtheiligen Folgen sein kann.

Unsere Versuche erstrecken sich auf alle Arten von Obstbäumen, sowie auf einige Arten von Zierbäumen; überall war das Resultat dasselbe. Wir nahmen einen kräftigen, seit drei Jahren auf Quitte veredelten Birnbaum; er hatte 5 grosse Wurzeln, welche auf 0m. 20 von ihrem Ursprung am Wurzelhals geschnitten wurden, die Pflanzung fand wie gewöhnlich statt; im folgenden Jahr hatte der Baum 50 neue Wurzeln hervorgebracht. Ein ähnlicher Baum mit gleicher Anzahl von Wurzeln, deren Länge 0m. 50 bis 0m. 60 betrug, entwickelte nur 20 mittelmässige Wurzeln; die paar andern waren nur Faserwurzeln. An einem zweijährig veredelten Apfelbaum wurden 3 Wurzeln auf 0m. 10, 0m. 12 und 0m. 15, drei andere auf 0m. 60, 0m. 70 und 0m. 80 Länge geschnitten. Die drei ersten kurz geschnittenen haben 35 Wurzeln erzeugt, während die drei andern lang geschnittenen nur 12 von sehr veränderlicher Dicke lieferten. Eschen und Ahorne, die 6 bis 7 Jahre in der Baumschule gewesen und letztes Jahr verpflanzt wurden, beschnitten wir die Wurzeln auf 15 bis 20 Centim. (5—6″) Länge. Bei einigen davon, die wir dieses Jahr (1864) verpflanzt hatten, bildeten sich am Ende fingersdicker Wurzeln 30 bis 40 neue Wurzeln. Von dieser grossen Zahl, die vom gleichen Punkte ausgehen, werden nach einigen Jahren nur noch die hauptsächlichsten vorhanden sein. Aber diese beträchtliche Anzahl, die auf einmal ausgeschlagen, ist immerhin ein sicheres Zeugniss davon, dass der Baum wachsen und gedeihen wird. Man wird vielleicht einwenden, dass die lang geschnittenen Wurzeln ebenso viele Saugwurzeln erzeugen, wie die kurz geschnittenen. Hierauf ist zu entgegnen, dass wenn letztere auch nicht zahlreicher sind als erstere, so sind sie doch viel kräftiger, befestigen somit den Baum besser im Boden und verleihen ihm ein schöneres Wachsthum. In vielen sehr von einander abweichenden Bodenarten haben sich unsere Versuche darüber glänzend bewährt. Allein es wäre thöricht, unser System übertreiben zu wollen, unter dem Vorwande, dass man um so mehr Saugwurzeln

erhalte, je kürzer man die Wurzeln schneide. Wir können also nicht anrathen, dieselben auf 2, 3, 4 oder mehr Centim. Länge zu schneiden, sie würden zwar wohl aufkommen, aber weniger gut als diejenigen, für welche wir die Länge ungefähr bestimmt haben.

Die neuen Wurzeln entwickeln sich um so leichter, wenn sie sich in einer tief gelockerten Erde befinden, wo sie auch Nährstoffe in der Nähe finden. Diese so vielfachen und so natürlichen Mittel kann Jedermann anwenden; wir wünschen im allgemeinen Interesse, dass sie auch allgemein angewendet werden möchten."

Nach solchen charakteristischen Mittheilungen von Männern wie La Quintinie, Lelieur, Forney und Verrier, fügen wir noch bei, dass wir bei dem berühmten Baumzüchter André Leroy auf Quitten veredelte Birnbäume gesehen haben, welche wie Pfähle in die Erde gesteckt waren; dieselben bildeten ein wahres Wurzelnetz und schlugen kräftige Triebe aus, wozu ihnen jedenfalls — was nicht verschwiegen werden darf — das Begiessen und Bespritzen sehr gut that.

Ferner haben uns die Erfahrungen, welche einer unserer Obergärtner mit Bäumen, deren Wurzeln eingetrocknet oder zu entblösst waren, gemacht hat, bewiesen, dass in diesem Falle das starke Beschneiden der Wurzeln zum Gedeihen des Baumes nöthig ist. Wir werden diese Versuche mit andern Pflanzen von verschiedener Natur weiter fortsetzen.

Nachschrift der Redaction. Im Frühjahr 1865 wurden hier im Pomologischen Institut folgende Versuche mit dem kurzen Wurzelschnitt angestellt:

1) Bei einer erhaltenen Sendung von Obstbäumen zeigte es sich, dass viele Bäume durch Frost an den Wurzeln gelitten hatten; eine Anzahl wurde als untauglich weggeworfen, allein bei etwa 150 solcher Bäume waren an der sehr kräftigen Wurzelkrone, noch 2—4" Länge der Wurzeln, vom Wurzelhals an gerechnet, noch gut und beim Anschnitt weiss. Diese wurden so kurz geschnitten und trotzdem, dass sie nur 1 Mal begossen werden konnten, sind doch $^3/_4$ davon angewachsen. Leider wurden hier aus Versehen die Zweige auch kurz eingestutzt, in Folge dessen sich nur schwache Triebe bildeten.

2) Von einem abgeleerten Schlag waren eine grössere Anzahl Bäume übrig, sie blieben eingeschlagen, bis sie zu treiben begannen, dann wurden sie erst verpflanzt und hier der kurze Wurzelschnitt angewendet und zugleich die Zweige fast nicht, oder auch gar nicht beschnitten. Auch diese konnten nur 1 Mal begossen werden. Dieselben sind zu $^{19}/_{20}$ angewachsen und berechtigen zu den besten Hoffnungen; manche haben so gut getrieben, dass sie jetzt schon abgebar sind. **E. L.**

Nachricht für Baumschulenbesitzer und Obstfreunde.

Von **Oberdieck.**

Zunächst erlaube ich mir, hier nochmals die schon früher vorgebrachte Bitte zu wiederholen, Zuschriften wegen gewünschter Edelreiser mir möglichst bald, wenn es sein kann noch im Januar, wenigstens im Laufe des Februars zugehen lassen zu wollen, damit ich die an die Reiser anzubindenden Nummerhölzer für jede Collection schon zeitig, bei winterlichen Abenden, schreiben kann und die Versendung der Reiser dann rasch geht. Ich bitte auch nochmals, die Reiserverzeichnisse mir nicht in Nummern, sondern mit Namen und womöglich alphabetisch geordnet vorzulegen, da dies mir die Arbeit sehr erleichtert.*)

In der Monatsschrift habe ich früher einmal eine beträchtliche Anzahl solcher Baumschulen namhaft gemacht, welche Reiser aus meiner Baumschule bezogen hatten, so dass der Obstpflanzer erwarten darf, richtig benannte Obstsorten aus diesen Baumschulen zu erhalten. In meinem näheren Vaterlande mehrt sich die Zahl solcher Baumschulen, und wird es, da unsere pomologische Zeitschrift sich hoffentlich immer mehr verbreitet, Mancher aber die Hefte der früheren Monatsschrift, welche meine gedachte Anzeige enthielt, etwa nicht besitzt, für Obstpflanzer in meiner näheren Umgegend von Wichtigkeit sein, wenn ich die betreffenden im Hannover'schen sich findenden grösseren Baumschulen nochmals anzeige. Genannt habe ich früher schon die beträchtlichen Baumschulen des Herrn Linke sen. zu Hildesheim und

*) Auch ich bitte die Bestellungen auf Edelreiser möglichst im Laufe des Januar oder doch bis 15. Februar mir zugehen zu lassen, da ich später, wenn die Baumversendungen im Gang sind, kaum mehr Zeit gewinne, die Reiser eigenhändig alle zu schneiden. E. L.

des Herrn Schullehrers Wohlers zu Langern bei Stolzenau, wie auch Herr Butterbrodt zu Hildesheim auf einem Grundstücke von 13 Morgen Obstpflanzungen nur Baumschulen gründete, die ich bereits vor 4 und 5 Jahren mit einem sehr beträchtlichen Sortimente versah, von dem nur das Beste vermehrt sein wird. Auch die Baumschule des Herrn Gutsbesitzers Siemering sen. zu Adolphshof unweit Peine hat seitdem sich noch vergrössert und liefert kräftige, schön gewachsene Stämme. Bei Herrn Gartenmeister Schiebler zu Celle wird ohne Zweifel jetzt schon eine recht beträchtliche Zahl Stämme von den circa 100 Kernobstsorten und circa 60 Steinobstsorten der ausgesuchtesten Varietäten, welche ich in Reisern vor 5—6 Jahren ihm sandte, zu haben sein, und sind auch die von Herrn Wegbaumeister Söhle zu Osnabrück in der dortigen Landdrostei gegründeten und unter Leitung des Baumschulenwärtes Riesing zu Salzbergen stehenden Baumschulen schon sehr beträchtlich geworden, wie nicht weniger die Baumschule des Herrn Thierarztes Scheller zu Schnakenburg auch schon eine grössere geworden ist und ein reiches Sortiment besitzt. Diesen beträchtlicheren Baumschulen reiht sich bereits die des Herrn Kaufmanns Leymann zu Sulingen im Hoyaischen, eines eifrigen Obstfreundes und sehr accuraten Mannes an, der ein recht günstiges Terrain für die Baumschule hat und von dem ich mehrmals auch schon treffliche reich bewurzelte und bei mir recht wuchshafte Wildlinge erhielt, von denen er jetzt grössere Quantitäten abzugeben hat, die nach Alter und Grösse zu 20 Ngr., 1 Thlr. und 1½ Thlr. à 100 Stück abgegeben werden, wobei er bereit ist, denen die darauf reflektiren und es wünschen, Proben dieser Wildlinge zu senden. Hoffentlich wird auch bald die in günstigem Terrain und unmittelbar an der Eisenbahn gelegene Baumschule des Herrn Gastwirths Osten auf dem Bahnhofe zu Nordstemmen bald eine beträchtliche werden; seine Baumschule zählt bereits 4—6 Tausend Stämme und sandte ich ihm im letzten Frühlinge ein Sortiment von circa 150 Obstsorten aller Gattungen und besten Qualität. Eine weitere grosse Baumschule ist seit einigen Jahren bei Eimbeck unter Leitung des Herrn Wegbaumeisters Parisius hauptsächlich für Landstrassen gegründet worden, der ich vor 2 Jahren eine Anzahl Sorten zusandte. Ueber die Baumschule zu Rade im Osnabrück'schen, der ein gutes Sortiment erhielt, habe ich seit einigen Jahren nichts Näheres

wieder gehört, doch wird sie noch in gutem Gange sein. — Kleinere mit richtig benannten Obstsorten versehene Baumschulen im Hannover'schen bestehen schon lange z. B. bei Hr. Lehrer Schulze zu Glüsingen bei Tostedt, bei Herrn Hauswirth Stein zu Bardowick, in der von dem eifrigen Pomologen Buchbinder Freise zu Göttingen geleiteten städtischen Baumschule, in der Baumschule der landwirthschaftlichen Lehranstalt zu Ebstorf, und habe ich noch erst am letzten Frühling die neu gegründeten Baumschulen des Herrn Organisten Grüssendorf zu Gronau und des Herrn Dr. Schulze zu Clenze, sowie des Herrn Lehrers Wockenrede zu Witteborn bei Bahnhof Freden mit resp. 100 und 150 Sorten in den besten Varietäten versehen. Ob der schon als Pomologe rühmlichst bekannt gewordene Herr Fabrikant Doorenkaat zu Norden neben der angelegten grösseren pomologischen Pflanzung auch eine beträchtlichere Baumschule unterhält, weiss ich augenblicklich nicht gewiss, doch meine ich es und möchte es sehr wünschen. Dass auch die Herrnhauser Baumschule seit Anstellung des jetzigen Hof-Garteninspectors Borchers ein richtig benanntes Sortiment angenommen und immer mehr zu gewinnen gesucht hat, ist schon in meinem gedachten früheren Aufsatze erwähnt, und wird auch die von mir schon vor längeren Jahren mit Reisern versehene Baumschule der Landwirthschaftlichen Gesellschaft im französischen Garten zu Celle noch in gutem Gange sein, die ich vor 6—7 Jahren noch selbst wieder besuchte.

Vermehrung des Weinstocks durch Herbststecklinge.

So wie der erste Reif im Herbste gefallen ist, pflückt man von den Weinstöcken, welche man zur Vermehrung bestimmt hat und verwenden will, sämmtliche Blätter ab, um die Holzreife der Schnittreben zu beschleunigen. Sind die Weinstöcke etwa 2 bis 3 Wochen so kahl gestanden, dann ist es Zeit, die Stöcke in gehöriger Weise zu beschneiden und die abfallenden Schnittlinge zu Stecklingen zu verwenden. Durch mehrjährige Praxis in meiner früheren Stellung (Weisskirch in Siebenbürgen), habe ich erfahren, dass der Herbstschnitt beim Weinstock viel besser sei als der Frühjahrsschnitt und dass auch die im Herbste zugeschnittenen Weinstecklinge viel leichter anwurzeln

und was die Hauptsache ist, bedeutend stärkere Triebe im ersten Jahre entwickeln als Frühjahrsstecklinge.

Der Schnitt der Stecklinge (Fechser) geschieht ebenso wie bei den Frühjahrsstecklingen, d. h. kurz unter einem Auge und dann etwa 1—1½" über dem Auge und zwar, je nachdem die Augen bei verschiedenen Sorten eine nähere oder weitere Entfernung von einander haben, lasse ich jedem Stecklinge 3—4 Augen.

Der Boden, welcher die Stecklinge aufnehmen soll, muss recht gut gegraben und gelockert werden, weil ohnehin durch die Winterfeuchtigkeit der Boden bis zum Frühjahre etwas fest wird. Die Stecklinge werden in Reihen, ungefähr 6—8 Zoll von einander in recht lockern Boden gesteckt, ohne weitere Vorkehrung, in festerem Boden so, dass man mit einem Pflanzholze überall, wo der Steckling stehen soll, ein Loch vorher macht, dann aber so tief in den Boden gebracht, dass das oberste Auge gerade die Oberfläche des Bodens berührt. Besser ist es, wenn das Auge etwas in der Erde steckt, als zu weit hervorragt. Die Erde neben den Stecklingen wird nun von beiden Seiten noch etwas fest gedrückt und die Stecklinge bis Eintritt des strengen Frostes ruhig stehen gelassen.

Das Begiessen habe ich im Herbste für unnöthig gehalten, sollte aber ausnahmsweise ein so sehr trockener Herbst eintreten, wie der vorige (1865), so kann man wohl ein oder zwei Mal durchs Giessen der Erde etwas Feuchtigkeit geben. Wenn die Oberfläche des Bodens ein wenig gefroren war und es überhaupt schien, dass die Winterkälte bleibend wurde, deckte ich die Weinstecklinge mit einer dünnen Lage trocknen Laubes zu, welches ich im nächsten Frühlinge erst im April abnehmen liess. Nach Wegnehmen dieser Schutzdecke wurde die Erde zu beiden Seiten der Stecklinge noch einmal festgetreten, die Erde zwischen die Reihen der Stecklinge mit einer kleinen Haue fleissig gelockert, das Giessen auch wiederum nur bei sehr trockenem Wetter vorgenommen und in der Regel wuchsen die Stecklinge mit sehr wenigen Ausnahmen alle an und brachten kräftige Triebe, die oft 2—3' lang wurden.

Wir haben nach dieser Methode heuer mehrere Tausende solcher Steklinge im Pomologischen Institut gemacht und kann das Resultat hierüber schon im nächsten Sommer berichtet wer-

den. Ebenso wurden auch nach vorhergegangener Entlaubung viele Tausende Stecklinge von Stachel- und Johannisbeeren im vorigen Herbste gemacht.

Erzielung eines bedeutend kräftigeren Triebes, Zeit-Ersparniss durch viel weniger Giessen und mehr Sicherheit des Anwachsens der Stecklinge sind die Vortheile der Herbststecklinge.

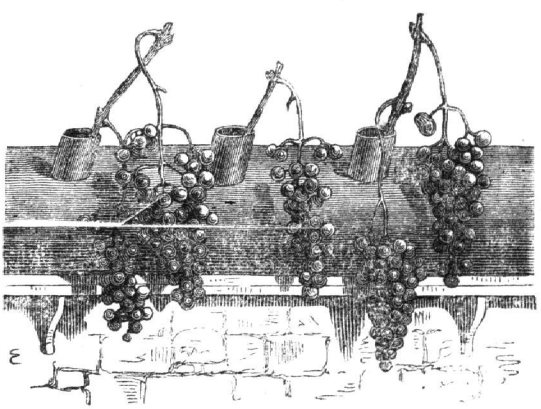
Reutlingen im November 1865.

Theodor Belke, Obergärtner im Pomol. Institut.

Ueber Aufbewahrung von Trauben.

In den ersten 14 Tagen des Januars gibt es keine Trauben mehr in unsern Gegenden von völlig frischem Ansehen, mit nicht geschrumpften, und noch durchsichtigen und appetitlichen Beeren.

Die noch aufbewahrten Trauben sehen alsdann schlecht aus; die Beeren sind verunstaltet, gerunzelt und gleichen schon den getrockneten Trauben südlicher Länder. Sie sind ohne Zweifel süsser, aber wir wollten sie lieber weniger süss und von besserem



Aussehen. Rose Charmeux hat uns in dem Buche über Musterwirthschaft (livre de la Ferme) die Mittel angegeben, die Trauben in gutem Zustande bis Monat Mai zu bewahren. —

Er sagt: „Wenn wir die Trauben mit frischen Rappen (Traubenkamm) erhalten wollen, schneiden wir sie sammt einem Stück Rebholz ab, welches 3 Augen unter und 2 Augen über der

Traube hat. Wir nehmen sogleich die Blätter weg, um die Verdunstung zu schwächen, bringen die Trauben mit grosser Vorsicht in die Obstkammer und tauchen den grösseren Theil des Rebholzes in kleine Fläschchen, welche 2—3 Tage im Voraus bis zum Halse gefüllt wurden, in das wir einen Kaffeelöffel feiner Holzkohle werfen."

Seit diese Zeilen geschrieben wurden, hat Rose Charmeux das Verfahren der Aufbewahrung und Erhaltung der Trauben vereinfacht und vervollständigt. Er hat an Stelle der Fläschchen Metall-Röhren gesetzt, welche er auf mehreren Etagen in einem kleinen, dunklen Kabinette errichtet hat und welches Kabinet, wenn wir gut rechnen, bis 1500 Trauben aufnehmen kann.

Einer der grössten Vorzüge dieser Musterobstkammer ist, dass sie für alle Landwirthe und Züchter, kleine oder grosse, und alle Gartenfreunde passend ist, welche über einen unbewohnten Winkel, sei er in der ersten Etage, oder auf dem Fruchtboden ihrer Wohnung, zu disponiren haben. Es ist leicht eine solche Einrichtung, sei sie von Backsteinen oder Brettern, aufzustellen und auf derselben sehr wagerecht mehrere Etagen von dem Metallapparat von Zink oder Weissblech nach dem Muster, welches beifolgende Zeichnung liefert, zu befestigen. Die Apparate sind, wie man sieht, in gewissen Abständen geöffnet, um vorerst das Wasser und den Kohlenstaub aufzunehmen, dann das Rebholz. Sind die Trauben einmal an Ort und Stelle, so hat man nichts mehr dabei zu thun, ausser, sei es einmal in der Woche, mit einem Licht nachzusehen und mit der Scheere die Beeren auszuschneiden, welche verderben könnten.

Die wesentlichen Hauptpunkte beim Aufbewahren sind nach diesem Verfahren folgende: so viel wie möglich das Tageslicht entfernt halten, ebenso den Luftzug und zu verhindern, dass die Temperatur der Obstkammer nicht unter — 2° C. fällt oder über + 2° C. steigt. Zu diesem Zwecke wählt man eine günstige Lage und legt einen Strohbündel vor die Thüre.

Es ist nicht nothwendig, dass man das Wasser während 5—6 Monaten, so lange die Aufbewahrung dauert, öfter erneuere; die Verdunstung ist nicht von Belang und das Einsaugen des Rebholzes ist wenig fühlbar; auch verhindert die feine Kohle das Verderben des Wassers.

Man behauptet, dass die mit frischen Rappen erhaltenen

Trauben nicht von der gleichen Qualität wären als diejenigen, welche auf Farrenkraut gelegt, erhalten werden. Wir wollen zugeben, dass die auf letztere Weise bewahrten Trauben süsser werden wie die Ersteren, weil bei denselben das Wasser, welches aus den Beeren verdunstet, keinen Ersatz mehr findet; aber wir versichern, dass die frisch erhaltenen Trauben uns ausgezeichnet geschienen haben und wir fordern unsere Leser auf, diese Conservirung der Trauben des Herrn Rose Charmeux nachzumachen.

(Nach Joigneaux im Journal de la ferme.)

Neuer sehr billiger und dauerhafter Anstrich für Holzwerk aller Art.

Zum Anstreichen von Latten, Glashausläden, Mistbeetkästen, Staketenzäunen, Brettereinfriedungen, dient folgender, sehr leicht herzustellende und sehr wohlfeile Anstrich.

Man nimmt frischen, gut verschlossen aufbewahrten Cement der besten Qualität und reibt ihn mit Milch auf einem Reibstein wie Oelfarbe. Die Farbe muss die Dicke der gewöhnlichen Oelfarbe erhalten. Das Holz, welches damit angestrichen wird, darf nicht glatt abgehobelt sein, sondern muss rauh — gesägt — sein. Ein 2—3maliger Anstrich sichert das Holz nicht nur gegen den Einfluss der Witterung vollständig, sondern auch gegen das Verbrennen und ist dieser Anstrich in dieser Hinsicht als eine höchst werthvolle Erfindung zu betrachten. Das anzustreichende Holz muss vorher gehörig ausgetrocknet sein. E. L.

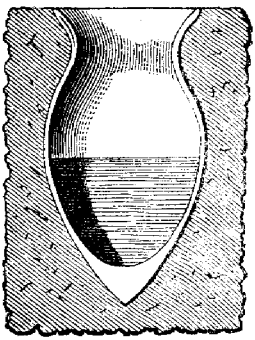
Gefäss zur Auffangung schädlicher Thiere.

Von **A. Dupuis.**

Nach der Revue horticole 1861 Seite 135.

Schon seit langer Zeit wendet man in den Gärten zur Zerstörung von Ratten, Feldmäusen, Mäusen etc., besonders aber von Maulwurfsgrillen, in die Erde versenkte Gefässe an, die zur Hälfte mit Wasser gefüllt sind. Aber dieses Wasser muss oft erneuert werden, um den Gestank zu verhüten, der durch die Verwesung der todten Thiere erzeugt würde. Zu diesem Zwecke muss man die zu reinigenden Gefässe herausnehmen. Es ist also

von Wichtigkeit, ihnen eine solche Form zu geben, dass sie leicht heraus zu nehmen und wieder hinein zu legen sind. Das von einem unserer ausgezeichnetsten Pomologen, M. J. von Liron von Airoles vorgeschlagene Modell entspricht allen diesen Anforderungen. Dieses Gefäss, vom Erfinder Amphorine genannt, ist ziemlich breit und an der Oeffnung weit genug, dass die Thiere leicht hineinfallen können; es verengert sich dann stark und seine Wände bieten eine hinlängliche Neigung dar, so dass das Thier nicht wieder hinaufsteigen kann; überdies sind dieselben glasirt. Die Tiefe des Gefässes und seine obere Weite tragen das Ihrige zu dieser Schwierigkeit des Herauskriechens bei. Endlich ist es schlank und zugespitzt an seinem untern Ende, damit es leicht in die Erde gesenkt werden kann.



Liron d'Airoles bezeichnet als die geeignetsten Grössemaasse dieses Gefässes 25 Centimeter Höhe auf 12 Centimeter Durchmesser. Es ist aber wohl besser, dieselben noch etwas zu erhöhen, um die Ratten und grossen Wühlmäuse sicherer zu fangen. Man gräbt diese Gefässe zwischen den Bäumen, am Fuss von Spalieren und so nah als möglich der Mauer ein; es ist kaum nöthig zu bemerken, dass man sie vollständig eingraben muss, so dass die Ränder der Oeffnung mit dem Boden eben stehen, damit die im Lauf befindlichen Nagethiere leichter hineinpurzeln. Auf diese Weise ist man im Stande, ihrer eine grosse Menge zu zerstören.

Diese Gefässe können auch mit Vortheil gegen die Maulwurfsgrillen (Werren, Erdkrebse), angewendet werden, die unsere Gemüsebeete und hauptsächlich die Melonen verwüsten; wenn man sie ausschliesslich für diese Thiere bestimmt, so kann man ihnen eine kleinere Form geben.

Neue Baumscheere.

Wir sind jetzt im Besitz einer neuen, sehr praktischen Baumscheere, von welcher wir nächstens die Abbildung liefern werden. Dieselbe hat in Hinsicht der Feder eine ganz neue und sehr hübsche Einrichtung. Diese ist nämlich eine Messingspiralfeder,

welche horizontal zwischen den 2 Armen des Griffs der Scheere angebracht ist und so die Scheere öffnet. Es schneidet sich sehr gut mit diesen Scheeren und wenn sie auch dem Secateur Corny nicht gleichzustellen sind, so sind sie für gewöhnlichere Arbeiten in der Baumschule sehr zu empfehlen, zumal eine solche Scheere nur 1 fl. 30 kr. oder 26 Sgr. kostet und um diesen Preis im pomologischen Institut in Reutlingen zu erhalten ist. Hinsichtlich der Dauerhaftigkeit und Leistungsfähigkeit steht diese Baumscheere kaum den andern Scheeren nach. **E. L.**

Neue Etiquettentinte.

Bei meinem Besuch des Congresses in Erfurt sprach ich mit meinem Bruder, dem Apotheker A. Lucas daselbst, über die Gräf'sche Etiquettentinte und veranlasste ihn zu Versuchen über die Herstellung einer solchen, die 1) weniger fliesst, 2) die gleiche Schwärze und Haltbarkeit zeigt und 3) namhaft wohlfeiler zu stehen komme. Auch besprach ich mit demselben die Herstellung einer röthlichen oder violetten Tinte dieser Art. Diese Versuche haben, nach einigen fehlgeschlagenen Proben zu einem sehr erfreulichen Resultat geführt und ich habe die mit dieser neuen Ettiquettentinte beschriebenen Hölzer 1 Stunde nach dem Schreiben in Wasser gelegt und 2 Wochen liegen lassen, ohne dass die Schrift irgend gelitten hätte.

Der Preis, um welche diese Tinte, sowohl in Schwarz als Violett (letztere Farbe nimmt sich auf weissen Hölzern sehr gut aus), sowohl in den Erfurter Kunstgärtnereien, wie hier im Pomologischen Institut zu erhalten ist, ist das Gläschen zu 18 kr. = 5 Sgr. 10 Gläschen zu 2 fl. 35 kr. = $1^1/_2$ Thlr.

Es werden auch auf meine Veranlassung hin besondere Blechkästchen angefertigt mit 4 Fächern, worin 1 Glas schwarze, 1 Glas rothe Etiquettentinte, 1 Glas Eisenlack und 1 Glas Terpentinöl sich befindet. Letzteres dient zur Verdünnung des Eisenlacks, der zum Beschreiben von gewöhnlichen und auch grösseren Etiquetten sich ganz besonders eignet.

Das Blechkästchen ist sehr bequem und kosten mit seinem Inhalt und einigen zum Schreiben der Etiquetten besonders passenden Stahlfedern und Pinselchen zum Eisenlack 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr.

Um nicht missverstanden zu werden, bemerke ich, dass die bekannte Gräf'sche Etiquettentinte stets hier vorräthig gehalten wird und das Glas jetzt zu 28 kr. = 8 Sgr. abgegeben wird. **E. L.**

Die Obstkultur in und bei Schwarzenberg im sächs. Erzgebirge.

In unserm sächs. Erzgebirge und Voigtlande widmet man dem Obstbau seit ungefähr 1 Jahre ein ganz entschiedenes Interesse. Hie und da bilden sich Orts- und Bezirksobstbauvereine; hie und da entstehen Privat- und Vereinsobstbaumschulen und hie und da wagt es ein Verein, eine Obstausstellung zu veranstalten, um Lust und Liebe für den Obstbau zu erwecken, die guten Sorten der Gegend kennen zu lernen und weiter zu verbreiten, werthlosere durch bessere zu ersetzen etc. Die Directorien der landwirthschaftlichen Kreisvereine haben seit Kurzem ebenfalls angefangen, bei den Kreisvereinen und allen landwirthschaftlichen Vereinen die Bilduug pomologischer Sectionen zu veranlassen und diesen die Förderung dieses Zweiges der Landwirthschaft als Aufgabe zu stellen. Unterstützungen zu Anlagen von Baumschulen und Ehrenauszeichnungen für hervorragende Leistungen sind theils gewährt, theils in Aussicht gestellt worden. Um die Lehrer für die Sache mehr als bisher zu interessiren und ihnen zu den nothwendigen praktischen Fertigkeiten zu verhelfen, soll dem Unterrichte im Obstbau in den Seminarien eine hervorragendere Stelle eingeräumt und, wo es noch nicht der Fall ist, bei jeder derartigen Anstalt eine Baumschule angelegt werden.

Sind dann Lehrer mit den nöthigen Kenntnissen und Fertigkeiten ausgerüstet, ist es Absicht, auch in den Knaben-Oberklassen, wenn auch vorher in Extrastunden, einen leichtfasslichen Unterricht über Erziehung und Pflege des Obstbaumes ertheilen zu lassen. Die Abfassung eines Leitfadens für den Unterricht im Obstbau in Seminarien hat Herr Garteninspektor Lucas in Reutlingen auf Ersuchen bereitwilligst übernommen*) und für

*) Anm. Dieser ist jetzt erschienen unter dem Titel „Kurze Anleitung zur Obstcultur. Als Leitfaden bei Vorträgen über Obstbau an Seminarien,

Bearbeitung eines Obstbüchleins für die Hände der Oberklassenschüler wird sich der tüchtige Mann wohl auch bald finden.

Dass all diesen Bestrebungen die Behörden nicht fern stehen, bedarf wohl keiner Bemerkung. Vorzugsweise ist es der Chef der Königl. Kreisdirektion zu Zwickau, Herr Kreisdirektor Uhde, Ritter etc., welcher dem Obstbau in seinem Bezirke eine ganz besondere Aufmerksamkeit widmet und jede Gelegenheit ergreift, anregend, ermunternd und fördernd zu wirken. So hat er einem seiner Beamten Gelegenheit gegeben, im Sommer d. J. im pomologischen Institute zu Reutlingen und im Herbst in der K. Landesbaumschule zu Dresden gründlichere Studien zu machen, und ihn sodann beauftragt, auf Förderung des Obstbaues gerichtete Vorschläge ihm zu unterbreiten und auf seinen Dienstreisen theils durch Belehrung, theils durch praktische Anweisung der Obstkultur im Erzgebirge und Voigtlande möglichsten Eingang zu verschaffen.

Wenn von Oben herein und in so ausserordentlicher Weise thätig eingegriffen wird, dann lassen sich gewiss gute Früchte erwarten. Doch nicht dieser allgemeinen Bestrebungen wollte ich so ausführlich gedenken, vielmehr war es Absicht, der speciellen Thätigkeit eines jungen Mitgliedes des deutschen Pomologenvereins, des hiesigen Obst- und Gartenbauvereins und seiner, vom 25—27. Oktbr. a. c. in den Räumen des Bades Ottenstein veranstalteten Ausstellung einige Worte zu widmen. Es war dies seine Erstlingsaussellung und fand zu einer Zeit statt, wo von Sommer-, theilweis auch von Herbstfrüchten nicht mehr die Rede sein konnte. Und doch war diese Ausstellung eine verhältnissmässig reiche, mannigfaltige und interessante.

An fünfzig Aussteller hatten nur zum Theil sehr reiche Sendungen gemacht und man sah Früchte, auf Höhen von 1200 bis 2000' über der Nordsee gebaut, die in niedern Gegenden nicht schöner, grösser und schmackhafter erzielt werden. Allgemeines Erstaunen erregten eine Anzahl Aepfel- und Birnsorten und den Ausruf: „Ich hätte nicht gedacht, dass solche Früchte hier gebaut werden könnten!“ war gar kein seltener.

---

pomologischen und Gartenbau-Instituten, Landwirthschaftl. Lehranstalten und Fortbildungsschulen, wie auch zum Selbstunterricht von Eduard Lucas, K. Württemb. Garteninspector und Vorstand des Pomol. Instituts in Reutlingen. Mit 4 Tafeln Abbild. Preis 54 kr. oder 16 sgr., in Parthien billiger.

Das Arrangement war einfach, aber sinnig, vom Vorstande des Vereins unter Mithilfe des herrschaftlichen Kunstgärtners Herr Kunze getroffen. In Mitte einer Baum- und Blumengruppe die Büste Se. Maj. des Königs, rechts und links auf Tafeln mit weissen Tüchern bedeckt in zierlichen Körbchen die Obstsorten, in einem Nebenzimmer die Gartenerzeugnisse und 1—3jährige Oculanden in Hochstamm und Pyramidenform. Die Wände waren mit Abbildungen von Früchten, Zeichnungen, Modellen und Geräthen geschmückt und in der Mitte des Saales befand sich die Ausstellung des Vorstandes. 1) 76 Sorten Aepfel und Birnen, die auch in rauhern Gegenden noch gut gedeihen, richtig benannt, nach Classen geordnet und mit Culturbemerkungen versehen; 2) ein durch Herrn Fritz Lucas erhaltenes, festbestimmtes Sortiment feinerer Früchte; 3) eine Anzahl der bessern Schriften über Obst- und Gartenbau und 4) eine Auswahl der vorzüglichern vom pomol. Institut in Reutlingen bezogenen Garten- und Baumschulgeräthe.

Herr Kreisdirektor Uhde beehrte die Ausstellung den 25. Oktbr. mit seinem Besuche, verweilte mehrere Stunden in derselben, nahm von Allem genaue Kenntniss und belobte den Verein ob seiner eingeschlagenen Richtung, ihm das fröhlichste Gedeihen wünschend. Am 27. wurde den Oberklassen hiesiger Schulen mit ihren Lehrern der Eintritt gestattet. Letztere machten ihre Schüler auf die Bedeutung des Obstbaues aufmerksam, empfahlen Schonung der Bäume und warnten vor Baumfrevel und Obstdiebstahl. Und, frage ich endlich, was waren die Erfolge dieser Ausstellung? Eine Schaustellung im gewöhnlichen Wortsinne konnte und sollte sie nicht sein, Erweckung des Interesses für den Obstbau, Verbreitung richtigerer Kenntnisse über denselben, Kenntniss des Vorzüglicheren, was unsere Gegend bereits bietet und Verbreitung desselben, richtige Benennung falsch oder gar nicht benannter Sorten? das waren die Zwecke, die der Verein mit seiner Ausstellung im Auge hatte und sie sind zum grossen Theil erreicht worden. Während der Ausstellung meldeten sich zum Vereine 18 neue Mitglieder, entschlossen sich 2 Friedensrichter zu Anlegung grösserer Baumschulen und die Baumschulbesitzer zu rationellerem Betriebe ihrer Anlagen, wurden für die Herbstpflanzung 155 und für die Frühjahrspflanzung gegen 300 Bäume bei der Landesbaumschule bestellt und viele Namen der ausgestellten Früchte berichtigt, nicht benannte mit richtigen Namen

belegt etc. Mehr hatte der Verein nicht erwartet und dass er dies erreicht, mag ihm zu innerer Kräftigung gereichen und ihm zu neuen Erfolgen verhelfen.

Schwarzenberg den 13. November 1865.

A. Richter.

Literatur.

Stamm-Register vorzüglicher Kernobstsorten für den Kanton Bern nebst kurzer Anleitung zur Pflege der Obstbäume und zu zweckmässiger Verwerthung des Obstes. Herausgegeben von der kantonalen Kommission für Obstbaumzucht. 84 S. 8°. Im Verlag des Landwirthsch. Vereins.

Wir haben es hier mit einem kleinen, sehr interressanten Schriftchen zu thun, welches seine Entstehung einigen, sehr patriotisch gesinnten Förderern der Landwirthschaft und Obstkultur zu verdanken hat. Es sind dies, soviel mir bekannt, der Herr Regierungsrath Weber, Profess. Dr. Fischer in Bern, Direktor Matti und Werkführer Fischer auf Rütti bei Bern, Herr Zehender in der Au bei Gottstadt. Weitere Mitglieder der Obstbaukommission für den Kanton sind der Herr Gut, Secundarlehrer in Langenthal, Major Hiltbrunner in Worb.

Diese Herren haben 60 Aepfel- und 50 Birnsorten als theils schon verbreitet und zu erhalten und ferner als verbreitungswerthe und als solche einzuführende ausgewählt, sie haben ferner einen Obstatlas angelegt, und auf der Rütti einen Obstmuttergarten für Hochstämme, sowie im botanischen Garten in Bern einen solchen für das feinere Gartenobst in Pyramiden und Spalieren eingerichtet. Auf der Rütti (der Landwirthsch. Schule für den Kanton) werden jährlich durch Werkführer Fischer — einem Schüler unseres Pomol. Instituts — Lehrcurse für Baumwärter abgehalten.

Jede Sorte ist kurz beschrieben, ihre Eigenschaften, Verwendung, Vorkommen und Anforderungen an Klima u. s. w. geschildert und wollen wir als Probe von Aepfeln No. 1 und 10 und von Birnen Nr. 1 und 37 hier die gegebene kurze Beschreibung anführen.

1. Gravensteiner. Sommerkönig. Grafenapfel. Strömling. Erdbeerapfel. Calville de Gravenstein. Pomme d'Avent. Tafel- und Wirthschaftsapfel für milde, mittlere und rauhe Lagen. — Mittelgross oder gross, schwach gerippt. Schale fein, glänzend, strohgelb, an der Sonnenseite karminroth gestreift und punktirt; bei voller Reife fettig anzufühlen. Geruch stark, erdbeerartig; Fleisch gelblich, locker, von vortrefflichem, süssweinigem Geschmack. — Reife im Oktbr., bis Dezbr. haltbar. Baum gross, in frischem, kräftigem Boden sehr tragbar; verlangt etwas geschützte Lage. Einer der schönsten und beliebtesten Marktäpfel.

10. Danziger Kantapfel, Calvillartiger Winter-Rosenapfel. Calville de Danzig. Tafel-, Wirthschafts- und Mostfrucht für milde, mittlere und rauhe Lagen. — Gross, plattkugelig, flach gerippt, dunkelroth; nach Klima und Standort sehr veränderlich, von angenehm gewürztem Geschmack. — Reife in der zweiten Hälfte Oktbr., haltbar bis Febr. Baum gross, mit flach ausgebreiteter Krone, sehr dauerhaft und tragbar; blüht spät, verlangt fruchtbaren Boden. Eine der nutzbarsten und empfehlenswerthesten Sorten.

1. Gute Graue. Graue Sommer-Butterbirne. Grise bonne. Ambrette d'été. Tafel- und Wirthschaftsfrucht für milde, mittlere und rauhe Lagen. — Klein bis mittelgross, gelblichgrün, mit zimmt-

farbigem Rost, an der Sonnenseite zuweilen schwach geröthet. Fleisch schmelzend, von feinem Rousselet-Geschmack. — Reife Anfang bis Mitte Septbr. Sehr tragbar, verlangt etwas feuchten Boden. Pyramide u. Hochstamm.

37. Längler, Kannenbirne. Langbirne. Poire d'Etranguillon. Wirthschafts- und Mostbirne für milde und mittlere Lagen. — Gross, sehr verlängert, nach dem Kelch hin bauchig, und etwas gekrümmt. Schale hellgelb, an der Sonnenseite geröthet, mit zahlreichen Punkten. Fleisch grobkörnig, süssherb und würgend. — Reife in der Mitte Septbr., 2—3 Wochen haltend. Vortrefflich zum Kochen und Dörren; der Most ist von vorzüglicher Qualität, aber nicht lange haltbar. Baum wird sehr gross und alt, abwechselnd reichlich tragend. Blätter schmal und sehr lang gestielt. Hochstamm. Wegen der sehr empfindlichen Blüthe nicht für rauhe Lagen geeignet. Eine der bekanntesten und beliebtesten Wirthschaftsfrüchte.

Diesem Stammregister folgt eine kurze, sehr praktische Anleitung zur Baumpflege und am Schluss eine kurze Anleitung zur Obstbenutzung.

Sicher wird diese kleine, von der Obstbaukommission überall hin im Kanton vertheilte Schrift von den besten Folgen sein, namentlich, da die Baumschulen im Kanton angewiesen sind, vorzugsweise die 110 genannten Sorten zu vermehren. E. L.

Karl Fischer, der Obstfreund und Obstzüchter. Mit 77 Originalabbildungen und dem Portrait von Clemens Rodt. Leipzig Reichenbach'she Buchhandlung 1866. 16 Bogen gr. 8. 1 Thlr. 15 sgr.

Eine eingehende Kritik dieser sehr schön ausgestatteten Schrift wird in einem der nächsten Hefte folgen. E. L.

Kurze Anleitung zur Obstkultur. Als Leitfaden bei Vorträgen über Obstbau an Seminarien, pomologischen und Gartenbau-Instituten, Landwirthschaftl. Lehranstalten u. Fortbildungsschulen, wie auch zum Selbstunterricht von Eduard Lucas, K. Württemb. Garteninspektor und Vorstand des Pomolog. Instituts in Reutlingen. Mit 4 Tafeln Abbild. 54 kr.

Wir werden im nächsten Heft auf diese Schrift zurückkommen und wollen nur bemerken, dass dieselbe vorzugsweise als Leitfaden zum Gebrauch bei Vorlesungen über Obstbau und Pomologie bestimmt ist, daher in gedrängter Kürze den reichen Stoff darstellt. Die 4 lithographirten Tafeln enthalten gegen 150 Abbildungen und erscheint uns besonders die erste Tafel, welche die Früchte aller Obstsorten in Durchschnittszeichnungen darstellt, einer besondern Beachtung werth, da sie wesentlich dazu beitragen wird, dem Schüler ein klares Bild der Form und innern Beschaffenheit der Frucht jeder Obstart beizubringen. B.

Register über die 10 ersten Jahrgänge der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau.

Ein geordnetes Sachregister, welches in ganz kurzen Worten die einzelnen Artikel und deren wesentlichsten Inhalt angiebt, ist jetzt durch Herrn Obergärtner Belke in Reutlingen beinahe vollendet und wird in kürzester Zeit in Druck kommen. Für alle Besitzer der ersten 10 Jahrgänge, wie überhaupt für alle Pomologen und Obstzüchter ist dieses Sachregister von grösstem Werth, indem es ein gutes Stück Entwicklungsgeschichte der Pomologie in Deutschland repräsentirt und Nachweise über die Arbeiten unserer bedeutendsten Fachmänner giebt. E. L.

Ausländische Literatur.

Decaisne jard. fruit. liv. 80. bringt 2 Pfirsich und 2 Birnen, nämlich: Pêcher de Chine a fleurs de rosier; Pêcher a feuilles de saule. — Poire sucrée jaune und P. de fossé. —

De Nederlandsche Boomgaard, aflev. 8. — enthält 8 Birnen auf 4 Tafeln mit dem nöthigen Text wie bisher; Taf. 5—8 und Text S. 9—16. —

Le Verger par M. Mas, Nr. 8. 1865. — Das 2te Heft der Sommerbirnen 9—16 Fig. und Text S. 21—36. — 4 Tafeln.

Arboriculture fruitière. — Les meilleurs fruits par ordre de maturité et par série de mérite culture et soins qu'ils reclament par M. P. de Mortillet. — Silhouettes et dessins des fruits, fleurs et noyaux en grandeur naturelle, tracés et dessinés par l'auteur lui-même, et reproduits sur bois par M. Bardelet, graveur du Grenoble Malhérou. —

Grenoble, Prudhomme, Giroud et Cie. 1865. 8°. — Die erste Abtheilung dieses Werkes, von welcher mir zur Zeit nur Bog. 1—8. vorliegen, behandelt Le Pêcher. Es ist in Form des Dialogs gekleidet und erfüllt in Bezug auf Ausstattung alle, selbst die strengsten Anforderungen. — v. B.

Deutscher Pomologenverein und Pomologisches Institut.

Der Rechenschaftsbericht über die Periode vom 1. Oct. 1864 bis dahin 1865 wurde nebst den nach Ländern geordneten Mitgliederverzeichniss an alle Mitglieder in Deutschland, Frankreich, Holland und der Schweiz unter ><Band gesendet.

Die Zahl der Mitglieder ist gegenwärtig 500; seit der Ausgabe der Liste ist Herr Kunstgärtner und Baumschulbesitzer Haack in Trier dem Vereine beigetreten.

Das Activvermögen des Vereins belief sich am Schluss des letzten Etatsjahrs auf 693 fl. 32 kr., wobei der Werth der bis jetzt nur kleinen Bibliothek nicht inbegriffen ist.

Nach dem Stand vom 20. Decbr. vertheilen sich die Vereinsmitglieder auf die einzelnen Länder, wie folgt:

Anhalt	5	Lichtenstein . .	1	Sachs. Cob. Gotha	6
Baden	12	Meklenburg . . .	9	Sachs. Meiningen	2
Bayern	42	Nassau	12	Sachs. Weimar .	7
Braunschweig . .	14	Oesterreich . . .	62	Schleswig-Holstein	4
Churhessen . . .	9	Oldenburg . . .	3	Schwed. u. Norwegen	2
Frankreich . . .	2	Preussen	170	Schwarzburg . .	2
Freie Städte . .	11	Reuss	1	Schweiz	9
Hannover . . .	22	Russland	3	Waldeck	1
Hessen Darmstadt	9	Sachsen	11	Württemberg . .	64
Holland	3	Sachs. Altenburg	2	Summe	500

Von dem Rechenschaftsbericht, Mitgliederverzeichniss und den Statuten stehen Exemplare unter ><Band franco allen denen zu Dienste, welche sich für den Verein und seine Zwecke interessiren und etwa die Absicht haben ihm beizutreten.

Das **Pomologische Institut in Reutlingen** wird in diesem Winter besucht von 24 Zöglingen; dieselben gehören folgenden Ländern an: aus Württemberg 9, Preussen 4, Baden 3, Schweiz 2, Bayern, Hannover, Frank-

furt a. M., Nassau, Norwegen, Schweden je 1 Zögling. Ausserdem waren einige Hospitanten auf kürzere Zeit anwesend.

Der lange dauernde günstige Herbst war für die Culturarbeiten in der Baumschule sehr förderlich. Der 1. Schlag der Baumschule — angelegt im Frühjahr 1860 — wurde im Herbst 1865 vollständig abgeleert und lieferte eine sehr grosse Anzahl sehr starker, schöner Hochstämme von Aepfel und Birnen. Auch der 1861 und 1862 angelegte Schlag liefert bereits verkäufliche und gehörig erstarkte Hochstämme, ein Beweis, dass Boden und Klima die Entwicklung der Bäume durchaus begünstigen, zumal dieselben ohne Pfahl und ohne Anwendung einer Düngung (während der Culturzeit) erzogen werden.

Die Zahl der gegenwärtig in der Baumschule befindlichen veredelten jungen Obstbäume beträgt über 60,000 Stück.

Der 500 Apfel- und ebensoviel Birnsorten, 100 Pflaumen, 80 Kirschen u. s. w. enthaltende Obstmuttergarten verspricht für 1866 eine reiche pomologische Ausbeute. E. L.

Kurze Notizen.

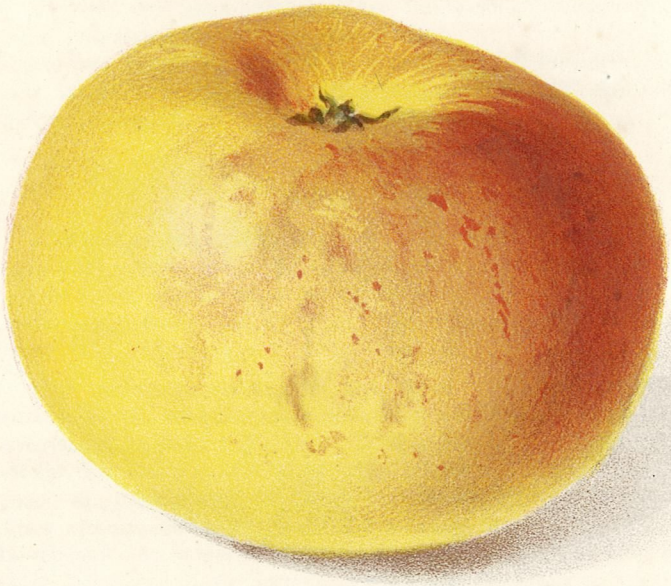
Ausstellungen 1866. Die K. K. Landwirthschaftsgesellschaft in Wien veranstaltet am 17—31. Mai eine land- und forstwirthschaftliche Ausstellung in Wien unter dem Protectorate des Erzherzogs Carl Ludwig. Unter den Ausstellungsgegenständen ist auch Obst, Trauben (jedenfalls getriebene) Obstfabrikate, Obstwein u. s. w. mit genannt.

Aus dem Jahresbericht der Obst-, Wein- und Gartenbausection der k. k. mährisch-schlesischen Obst-, Wein- und Gartenbausection in Brünn für 1864. Brünn 1865. Diese sehr thätige Section verfolgt ihre Zwecke sehr beharrlich, sie hat eine Wachsobstsammlung angelegt, die gegenwärtig 313 Stück enthält, es wird Unterricht für Baumwärter ertheilt, durch die Herrn Kroczak und Strohel. Im Jahr 1862 zählt Mähren und östr. Schlesien zus. 1168 Obstbaumschulen mit 200,693 zum Versetzen tauglichen Hochstämmen, gewiss eine erfreuliche Mittheilung. An Mutterbäumen besitzt der Vereinsgarten jetzt 765 Stück und ausserdem noch zahlreiche Collectionen von Beerenobst.

Es wird in regelmässigen Monatsversammlungen über verschiedene Gegenstände der Gärtnerei u. s. w. verhandelt.

Der I. Vorstand der Section ist Herr Adelbert, Freiherr v. Wiedemann, der Vicevorstand Herr Abt und Prälat Cyrill und Napp, der Secretär und zugleich Gartendirector ist Herr Rechnungsrath E. Wildt.

Der Gesammtertrag an Obst in Württemberg stellte sich 1865 auf 588,198 Simri (= 35 ℔) Kernobst und 182,362 Simri Steinobst, während eine Mittelernte sonst beträgt 6,717,561 Simri Kernobst und 1,360,253 Simri Steinobst.



Kaupanger.

Der Kaupangerapfel.

Mit Abbildung.

Dieser sehr schöne und edle Winterapfel zählt zu den Rothen Reinetten und in die Klasse der Platten Winteräpfel mit deckfarbiger Schale und offenem Kelch (IX. 2 a). Diese Sorte ist in Norwegen zu Hause und wurde von dort durch Herrn Professor Schübeler mir mehrfach in Früchten und Reisern zugesendet.

Der Baum hat einen sehr gedrungenen Wuchs, viele und ziemlich stumpfe Sommertriebe, die ganz ähnlich dem des Marmorirten Sommerpeppings oder auch der van Mons Reinette, des Weissen Matapfels sind; er bildet sehr hübsche Pyramiden.

Der Name rührt von einer Localität im Stift Bergen her, wo dieser Apfel seit langer Zeit bekannt ist, besonders in Hardanger, wo er am häufigsten vorkommt.

Der Apfel ist sehr schön plattrund gebaut, die Kelchwölbung durch einige sehr flache Erhabenheiten uneben. Der Kelch ist offen und charakteristisch lang- und spitzblättrig und steht in einer weiten und tiefen mit feinen Falten und Erhabenheiten versehenen Einsenkung.

Die Schale ist glatt, glänzend blassgoldgelb, die Sonnenseite roth marmorirt und geflammt, selbst mitunter undeutlich gestreift. Rostpunkte fehlen, dagegen finden sich in der Grundfarbe zahlreiche weissliche Schalenpunkte.

Das Fleisch ist weiss, von sehr angenehmem süssweinigem edlem Geschmacke.

Der Apfel reift Anfang bis Mitte Dezember.

Pyramiden, Cordons und Topfbäumchen dieses schönen und guten Apfels sind im Pomologischen Institut vorräthig.

Ed. Lucas.

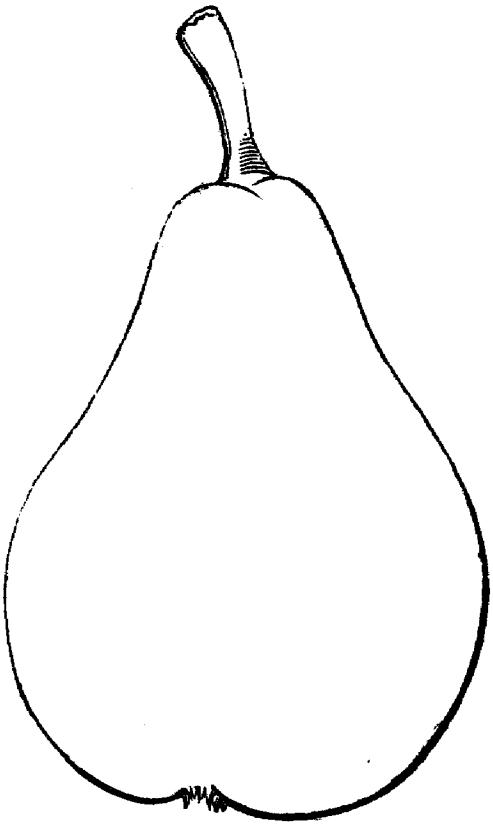
De Jonghe's Colmar.

(Poire Colmar de Jonghe.)

Unter den zahlreichen Birnbäumen, welche wir seit 30 Jahren aus Samen erzogen haben, unter den neuen und ausgezeichneten Varietäten, welche wir entstehen sahen, war nicht eine einzige,

welche eine so schöne kräftige Vegetation und eine solche Fruchtbarkeit gezeigt hätte, als die obengenannte Varietät.

In Folge des strengen Winters von 1859 — 60 und 1861 konnte man den Grad der Acclimatisation beweisen, nicht allein an dem Sämlinge, sondern auch an einer kleinen Anzahl,



welche in der Baumschule vermehrt worden waren und mit welchen in der Baumschule ein Versuch gemacht werden sollte. Während eine grosse Anzahl Birnen, welche um diese Bäumchen herumstanden, vollständig erfroren, sah man keine Beschädigung weder an einem Stamme, noch an den Zweigen, noch an den

Reisern dieser Sorte. An dem Sämling war das Fruchtholz vollkommen unbeschädigt.

Als der Sämling 12 Jahre alt war, trug er in Folge dreimaligen Verpflanzens seine ersten Früchte im Jahre 1857. Seit dieser Zeit hat er fortgefahren von Jahr zu Jahr eine grössere Anzahl Früchte von grösserem Umfange in besserer Qualität zu geben.

Oben sieht man die sehr genaue Zeichnung einer Frucht, welche von einem vierjährigen Baume gepflückt worden ist, der auf Quitte veredelt war. Diese Frucht ist in allen Punkten denen ähnlich, welche der Sämling selbst getragen hat.

In diesem Augenblicke ist der Mutterstamm 25′ hoch. Sieben Fuss von dem Boden fängt die Verästelung der Seitenzweige an. Diese Zweige entwickeln sich in einer schiefen etwas aufsteigenden Richtung. Das Holz ist sehr dicht und fest; die Zweige sitzen an dem Baume durch einen breiten Astring fest. Die Rinde des Stammes von dem Hauptzweige an bis zum Gipfel und die der Zweige in ihrer ganzen Länge ist von einem glänzenden hellen nussartigen Braun.

Der Baum ist gänzlich mit Fruchtzweigen besetzt.

Während der letzten Hälfte des Monats Mai nimmt man alle überflüssigen Früchte weg und lässt nur eine einzige an jedem Fruchtzweige. Die Früchte, deren Zahl man je nach der Stärke des Baumes gelassen hat, entwickeln sich schnell und erhalten im Monat August ihre Normalgrösse. Man pflückt sie nach und nach während des Monats September. Die Frucht lässt sich drei Wochen bis einen Monat aufheben.

In dem Augenblick, wenn man sie pflückt, ist die Frucht grün, fast ganz mit breiten, braunen Flecken bedeckt. In der Reifezeit wird die grüne Schale der Frucht gelb und die braunen Flecken röthen sich. Man kann sie alsdann nach Belieben kosten.

Der Stiel ist dick, fleischig und einen Zoll lang.

Der Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen Vertiefung.

Die Schale der Frucht ist dünn; das weisse und feste Fleisch ist von einem weinigen, zuckerigen und aromatischen Geschmacke. **de Jonghe.**

Pomologische Mittheilungen über die Erfurter Versammlung

von Obergärtner **Koch** in Braunschweig. *)

Es ahnten wohl Wenige, dass bei der Erfurter Ausstellung vom 9. bis 13. September 1865 Pomona in ihrem reichsten und prachtvollsten Gewande einen Platz einnahm, der ihr, selbst als Separat-Ausstellung betrachtet, alle Ehre gemacht hätte.

Erstaunt über die Vollkommenheit der ausgestellten Sammlungen und einzelner Früchte war es mein ernster Vorsatz, in den correcten und interessanten Aufstellungen normal ausgebildeter Früchte nützliche Vergleichungen anzustellen; allein bei dem Drange und der Menge von Besuchern, sowie bei dem Verbote, keine Früchte zu berühren, war es geradezu unmöglich, ernste Studien zu beginnen, noch weniger bereits begonnene am Platze fortzusetzen.

Um meine kurze Anwesenheit möglichst zu benützen, stellte ich mir die Aufgabe, einige renommirte neue Sorten genauer kennen zu lernen, deren Beschreibung weiter unten, nach ihrer Reifzeit geordnet, folgt.

In gegenwärtiger Zeit, wo Obstbau und Sortenkenntniss Bedeutung und Ansehen erlangt haben, fehlt es auch nicht an verlockenden Anpreisungen neu gezüchteter oder neu aufgefundener Obstsorten, unter denen aber nur wenige oder noch weniger verdienen, örtlich oder allgemein zum Anbaue empfohlen zu werden. Eine kleine Anzahl dieser Neulinge verdient aber die beste Empfehlung und müssen wir mit Freuden solchen Verbesserungen die schnellste und weiteste Verbreitung ermöglichen.

Auch hier in Erfurt waren Mengen solcher Neuheiten ausgestellt und mit Vergnügen werden sich viele Besucher der sehr reichen nach Grundsätzen gezüchteten Birnsammlung (lauter eigene Sämlinge) des liebenswürdigen Herrn Gregoire-Nelis aus Jodoigne in Belgien erinnern. *)

---

*) Herr Garteninspector Lucas und Herr v. Bose haben bereits über die Ausstellung referirt, und die Berichte von Erfurt werden noch manche Details ergänzen.

*) Dass man diese in ihrer Art besonders preiswürdige Sammlung nicht ehrenvoll auszeichnete, war mir eben so unerklärlich, als dass man die so

Madame Favre.

Favre zu Chalons a./S.

Gestalt: platt rundlich, Bauch ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche rundlich mit grosser Kelchfläche, nach dem Stiele abnehmend rund mit kleiner Stielfläche, $2^3/_4$" breit, $2^1/_2$" hoch. Kelch: geschlossen, Blättchen breit gespitzt, aufrecht, grau, wollig, Einsenkungen weit, tief, mit einzelnen Beulen. Stiel: holzig, dünn, $1^3/_8$" lang, bräunlich-grün, am Grunde sehr verdickt fleischig. Schale: glatt, lebhaft citronengelb, Punkte fein, unscheinbar, fast gar keine Anflüge von Rost. Kernhaus: mit Körnchen umgeben, dessen Höhle sehr klein, Kammern rundlich-oval, geräumig, Kerne: oval kurz gespitzt, vollkommen, hellbraun, Kelchröhre halbrund. Fleisch: weiss, fein, saftvoll, schmelzend, Geschmack gewürzt, erhaben, wenig gezuckert; sehr gut! Zeitigung: Anfangs bis Mitte September. Die Frucht stammte aus dem Sortimente des Herrn Gay aus Bollviller und war am 16. September 1865 etwas passirt, doch noch sehr gut.

Trotzdem, dass diese Frucht zu einer Zeit reift, wo uns bereits mehrere vorzügliche Sorten erfreuen, so verdient diese Sorte dennoch die allgemeinste Verbreitung, da ihr Werth grösser als der ihrer Schwestern sein wird.

Beurré Spae.

Spae in Gent (Belgien).

Gestalt: birnkegelförmig, calebassenförmig, Bauch $^3/_4$ nach dem Kelche, Kelchwölbung rund, nach dem Stiele schwache Einbiegung, lange etwas abgestumpfte Kegelspitze, $2^7/_8$" breit, 4" lang. Kelch: offen, Blättchen aufrecht, kurz zugespitzt, Einsenkungen ziemlich tief, enge mit schwachen Falten. Stiel: holzig, mitteldick, $1^1/_8$" lang, glänzend grünlich, am Grunde verdickt, oben auf etwas schief mit einzelnen Falten. Schale: glatt, grünlichgelb, später gelb, sonnenwärts goldiger, lebhaft lachsroth, etwas marmorirt, Punkte sehr zahlreich, merklich bräunlich-grün. Kernhaus: weit nach dem Kelche hin, Achsen-

---

in jeder Hinsicht vorzügliche und reiche deutsche Sammlung des Herrn Generalconsul Ladé von Geisenheim nicht besonders bevorzugte! Wir haben auf unseren deutschen Ausstellungen bis jetzt weder vom In- noch Auslande eine ähnliche Sammlung solch ausgezeichneter Früchte gesehen! K.

höhle ziemlich gross, Kammern schwach entwickelt, Kerne schwarz, länglich, stark zugespitzt. Die Kerne fehlen meist oder sind schlecht entwickelt. Kelchröhre kurzer Kegel, Staubfäden inseriren dem oberen Dritttheil. Fleisch: weiss, fein, saftig, ziemlich schmelzend, Geschmack gewürzt erhaben weinig gezuckert, recht gut. Zeitigung: gegen Mitte September. Die Frucht stammte aus Martin Müllers Sammlung aus Strassburg (war aber eine belgische Originalfrucht); eine zweite Frucht, welche ich selbst von Herrn Spae in Gent schon voriges Jahr mitnahm, stimmte mit dieser überein; nur waren die Kerne 1865 weniger entwickelt.

Die Beurré Spae ist eine sehr ansehnliche, grosse, schöne und gute Frucht. Der Baum wächst schön und trägt früh, wie ich mich selbst bei dessen Züchter überzeugte.

(Fortsetzung folgt.)

Der Reineclauden-Baum.

Bereits sind mir schon drei Fälle bekannt, und zwar jeder in einem andern Garten, wo Reineclaudenbäume Ausläufer machten, welche man Anfangs weniger achtete, weil man sie für Wildlinge hielt, bis man endlich an einem solchen Ausläufer Früchte fand, über welche man mit allem Rechte staunen musste, da sie jenen des Mutterstammes vollkommen gleich waren.

Die Untersuchung zeigte, dass die Ausläufer wirklich als solche betrachtet werden mussten, indem ihr unterstes Wurzelende auf einer Wurzel des Mutterstammes sass. Letztere Wurzeln lagen nicht tief unter der Erde. Die Ausläufer hatten schon nach 2 Jahren eine zahlreiche Menge der üppigsten und dichtesten Wurzeln angesetzt. Unberührt vom Messer bildeten sie Zwergbäume mit der schönsten, regelmässigsten Krone; aber auch zu Hochstämmen konnte man sie sehr wohl in kurzer Zeit emporziehen, welche, kaum fingerstark, Früchte trugen.

Es ist nun die Frage, wie es möglich ist, dass von einem Reineclauden-Baum, der doch sicher auf einem wilden Stamme aufgesetzt wurde, Ausläufer mit derselben Frucht entstehen können.

Es stehen hier mir zwei Wege zur Erklärung offen. Der Wildling, die Unterlage des Reineclauden-Baumes konnte etwa selbst aus dem Samen einer Reineclaude entstanden sein und hätte vielleicht auch ohne Veredlung gute Früchte derselben

Sorte getragen; dann mussten auch die Ausläufer eine edle Reineclaude tragen. Oder der sehr tief an der Erde veredelte Baum kam mit seiner Veredlungsstelle immer tiefer unter die Oberfläche der Erde, was in Gemüsegärten zu geschehen pflegt. Diess konnte sogar bei einem Versetzen nach seiner Veredlung geschehen. Der Baum schlug dann nahe über der Veredlungsstelle Wurzeln, welche in dem guten Boden eines Gemüsegartens nahe unter der Oberfläche weithin Wurzeln trieben. Diese seicht gehenden Wurzeln werden nun durch den Spaten häufig verletzt und zum Treiben von Ausläufern gereizt.

Bei dem zweiten Falle, welchen ich hier in Kaaden antraf, fand ich unzählige Ausläufer unter einem Reineclauden-Baum in verschiedenem Alter. Diese reichten sogar bis gegen 2 Klafter Entfernung vom Stamme hin, so dass sie beinahe ein wildes Gestrüppe bildeten. Einige waren schon als hochstämmige Bäumchen vom Besitzer emporgezogen worden, und eins davon trug eben schöne Früchte wie der Mutterstamm. Ich grub selbst viele aus, die anderen verkaufte der Eigenthümer. Kurz darauf starb dieser und der Garten kam in andere Hände. Als ich den zweiten Eigenthümer auf diesen Baum aufmerksam machen wollte, war er schon mit allen seinen Ausläufern entfernt worden. Wahrscheinlich war der Baum eingegangen und die vielen Ausläufer, die er nicht als edle Reineclauden-Bäumchen kannte, wurden ihm lästig, so dass er sie wegwarf. Doch sind in Kaaden davon mehrere Ausläufer ausgesetzt worden.

Einen Ausläufer von dem ersten Falle erhielt ich aus einer weiteren Entfernung von Kaaden. Er trug heuer die ersten Früchte, welche gross und schmackhaft waren. Da ein Gärtner mehrere derartige Ausläufer nach Kaaden brachte, so erkundigte ich mich näher um den Mutterstamm. Da hörte ich denn von diesem Gärtner, dass derselbe am Stamme etwas verschüttet worden sei mit Erde, die aus einer Grube ausgeworfen wurde und liegen blieb. Ich konnte mir nichts Anderes denken, als dass der Mutterstamm in der aufgeschütteten Erde Wurzeln und aus den Wurzeln Ausläufer getrieben habe.

Als ich im Monate September v. J. von einer Reise auf dem Heimwege einem bekannten Gärtner begegnete, blieb er bei mir stehen, indem er mir eine grosse Merkwürdigkeit mittheilen wollte. Da hörte ich nun von einem dritten Falle von

Ausläufern mit köstlichen Früchten, welche die Wurzeln eines Reineclauden-Baumes hervortrieben. Der Gärtner bat mich um die Erklärung dieser für ihn ganz räthselhaften Erscheinung. Ich theilte ihm meine Ansicht mit, die ihn zu befriedigen schien. Bereits wurden mehrere solche Ausläufer verschenkt und verkauft. Wie viele mögen nicht früher als unbrauchbare Wildlinge weggeworfen worden sein.

Wahrscheinlich sind die von mir in Erfahrung gebrachten 3 Fälle nicht die einzigen. Was ich aber an diesen Ausläufern bewundern musste, war der ungewöhnliche Reichthum an Wurzeln, der so gross war, dass man beim Versetzen viele dieser Wurzeln entfernen musste, um die übrigen gehörig mit Erde bedecken zu können. **C. Fischer** in Kaaden.

Anmerkung der Redaktion. Es ist gewiss gut, dass durch den vorstehenden Aufsatz auf das Dasein wurzelächter Reineclauden hingewiesen worden ist, die, wenn nur gesorgt wird, dass nicht kleinere und geringere Sorten, als die bekannte Grosse Reineclaude, durch erzogene Ausläufer verbreitet werden, nicht nur ein wohlfeiles und bequemes Mittel zur Vermehrung dieser Frucht darbieten, sondern ohne Zweifel auch Stämme liefern werden, die im Allgemeinen noch tragbarer sind, als durch Veredlung aus Wildlingen oder Ausläufern gewonnene Stämme. Das Vorhandensein wurzelächter Reineclauden erklärt sich unschwer durch die Thatsache, dass namentlich die Sorten Grosse Reineclaude und Rothe Eierpflaume durch gesäete Steine gerne nacharten, und wäre selbst aus der Wurzel eines veredelten Reineclaudenstammes die Reineclaude wieder erwachsen, so erklärt sich der Vorgang dadurch, dass leicht auch ein aus einem Reineclauden-Steine gewonnener Wildling zufällig gerade mit Reineclaude veredelt wurde. Ich besitze in Jeinsen gleichfalls einen aus dem Hannoverschen mir gesandten Ausläufer einer wurzelächten Reineclaude, von dem ich bereits jährlich Früchte erwarten kann, und bei dem die Ansicht ausgesprochen worden ist, dass der Mutterstamm aus dem Steine einer Reineclaude gewonnen sei.

Es würde sich jede aus dem Steine gewonnene edle neue Pflaume auch durch Ausläufer wurzelächt verbreiten lassen, wenn nur gesorgt würde, dass von dem Mutterstamme jeder neu gewonnenen Pflaumenfrucht Ausläufer erzogen würden, ehe der Mutterstamm ganz eingeht, indem der alternde und in den oberen Theilen allmählig absterbende Pflaumenbaum immer Neigung zeigt, Wurzelschösslinge auszutreiben. Die Washington ist bekanntlich, als der Stamm verloren ging, durch Wurzeltriebe noch erhalten worden. Gewöhnlich wird dies indess versäumt, und beschränkt man sich hinsichtlich Vermehrung einer edlen Frucht auf deren Anzucht durch Veredlung, wodurch man leichter jede Sorte in reicher und beliebiger Zahl erziehen kann. Es wäre wohl der Mühe werth, wenn Herr Keindl, der jetzige Besitzer der Gärten des Herrn Dr. Liegel, sorgte, von den edelsten durch Liegel aus dem Samen gezogenen Pflaumen auch wurzelächte Ausläufer zu gewinnen sobald die Mutterstämme anfangen zu altern und abzusterben. **Oberdieck.**

Das Obstjahr 1865

in der Gegend von Kaaden in Böhmen.

Die Jahre 1864 und 1865 litten an Mangel von einer Grundfeuchte; besonders war dies der Fall im letzten Jahre. Der Winter $18^{64}/_{65}$ hatte sehr hohe Kältegrade. Diese und die ungewöhnliche Trockene brachten den Obstbäumen grossen Schaden. Hundert Tausende von Obstbäumen starben gänzlich ab; mehrere noch zeigten eine Menge abgestorbener Aeste in ihren Kronen.

Fast kein einziges Reis wollte bei den Veredlungen im Frühjahre anschlagen. Es scheinen die Reiser und die Unterlagen durch die hohen Kältegrade des Winters gelitten zu haben; dazu kam noch der geringe Trieb aus Mangel an Grundfeuchte.

Dass unter solchen Verhältnissen auch von einer reicheren Obsternte nichts zu hoffen war, wenn die Obstbäume auch noch so reich blühten, unterlag keinem Zweifel. Nur an manchen Orten gab es etwas mehr Obst. Merkwürdiger Weise gab es bei dieser beispiellosen Trockene mehr Aepfel als Birnen. Das meiste Obst ist von Insecten angestochen und wird inwendig schimmlig und faul. Am meisten litt der Weisse Wintercalvill, so dass nicht ein Stück von Insekten verschont blieb und zum Verkaufen tauglich war; dagegen gedieh der Goldpepping sehr gut und litt von Insekten gar nicht. Er dauerte bisher auch ausgezeichnet und hat ganz seine vollkommene Grösse erreicht. Ferner gediehen sehr gut die Reinette Orleans, die Normännische Reinette, der Rothe Stettiner, der Gestreifte Wintercalvill, der Citronenapfel, der Malvasier, Kaiser Alexander. Die Englische Wintergoldparmäne wurde noch nie so schön. Ingleichen sah ich schöne Taffetapfel. Der Borsdorfer trug wenige und schlechte Früchte, und ich kann ihm jetzt noch keinen Geschmack abgewinnen. In einem Garten fand ich viele ältere, noch unveredelte Apfelbäume: sie trugen alle sehr reichlich und sehr gute Früchte, obgleich der Boden so trocken war, dass keine Zwetschge am Baume blieb. In diesem Garten steht auch ein auzgezeichnet schöner Quittenbaum, als Hochstamm gezogen, welcher eine Unzahl von sehr grossen Früchten trug, welche alle sehr gut verkauft wurden. Der König aller Aepfel ist in Bezug auf Geschmack doch die Normännische Reinette. Ich ziehe sie heuer allen Aepfeln vor. Auch in Bezug auf Grösse lässt sie nichts zu wünschen

übrig. Ueber die Schönheit des Stettiner wundert man sich allgemein. Ich habe Stücke von einem halben Pfund gehabt. Heuer hab ich das erste Mal dem Gravensteiner einen Geschmack abgewonnen. Er ist hier eine Seltenheit.

Dagegen gab es sehr vieles verkrüppeltes, verbuttetes Obst, welches ungeniessbar war. In vielen grossen Gärten fiel in den Monaten Juni und Juli das sehr reich angesetzte Obst gänzlich von den Bäumen und musste auf den Düngerhaufen geworfen werden.

Daher hat das Obst auch einen sehr hohen Preis, welcher in Bezug auf das Maass jenem des Getreides gleich ist. Die Zwetschgen kosteten am Ende fast das Doppelte des Getreides. Während in Kaaden mit Ende August alle Zwetschgen reif waren und bald keine einzige davon auf dem Markte zu sehen war, führte man Ende Oktober täglich mehrere zwei- und vierspännige Fuder durch Kaaden. Diese Zwetschgen kamen aus höher gelegenen Gegenden, jedoch ist es noch Flachland. Im September besuchte ich diese Gegenden; sie hatten keinen Tropfen Regen erhalten: dennoch hingen die Zwetschgenbäume voll Früchte, nicht eine fiel vom Baume. Dieser war schön belaubt, das Laub hatte eine grüne Farbe. Die Früchte waren noch nicht zu geniessen. Die Baume standen auf einem, dem Anscheine nach sehr trockenen Boden, welcher noch dazu eine sehr seichte Ackerkrumme hatte; allein unter dieser befand sich überall der bekannte Dachschiefer, welcher an sehr vielen Orten, besonders an Fuhrwegen, am Tage liegt. Die Wurzeln drangen zwischen den Schiefer hinein, welcher sich immer feucht hält, und so konnten sich die Zwetschgenbäume frisch und kräftig erhalten sammt ihren Früchten.

In der Gegend um Kaaden hatten viele Zwetschgenbäume vor dem August ihr Laub verloren. Der Regen vom 12.—20. August gab ihnen wieder neues Laub, und später blühten eine Menge Zwetschgenbäume, was hier noch nie gesehen wurde. Auch brachte man Mitte November noch viele reife Erd- und Himbeeren aus dem Walde. **C. Fischer.**

Das Ringeln der Weinreben.

Von **Kiegerl**,
Obergärtner am Versuchshofe der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft in Graz. *)

Das Ringeln der Weinreben geschieht durch eigens hierzu konstruirte Ringelmaschinen (Ringelzangen) und kann auch im Nothfalle mit einem scharfen Messer vorgenommen werden, was aber schwieriger, unsicherer und zeitraubender ist, als mit der Ringel-Vorrichtung. Das Ringeln bewirkt bei den Weintrauben eine wenigstens um 14 Tage frühere Reife, so dass bei einer blauen Traubensorte die geringelten Trauben an demselben Stocke schon vollkommen blau sind, während die nicht geringelten sich kaum erst zu färben beginnen; ferner bewirkt es eine viel vollkommnere Ausbildung der Trauben, ja die einzelnen Beeren werden beinahe noch einmal so gross, als bei nicht geringelten. Durch das Ringeln sind auf dem Versuchshofe schon bis zu 7 Pfund schwere Trauben von der rothen Kalebstraube erzielt worden. Auch hat sich das Ringeln als ein ziemlich gutes Mittel gegen die Traubenkrankheit bewährt, indem die geringelten Trauben auf kranken Stöcken meistens noch geniessbar waren, während die ungeringelten an demselben Stocke gänzlich von der Krankheit vernichtet worden sind.



Das Wesen des Ringelns besteht in der 1—2‴ breiten Abziehung der Rinde an der Rebe, gleich unterhalb der zum Ringeln bestimmten Traube auf einjährigem Holze oder am Anfange eines Schenkels oder Bogens am zweijährigen Holze, wo dann durch einen Ring sämmtliche am Bogen oder Schenkel befindlichen Trauben abgeschlossen werden.

Die beste Zeit zum Ringeln der Weinreben ist 8—14 Tage nach dem Verblühen der Trauben. Es muss jederzeit unterhalb der Trauben oder am Beginn des Schenkels neben dem Stocke, nie aber oberhalb der Trauben, vorgenommen werden, indem der rohe Saft durch das Holz und Mark in die Höhe steigt und der vollkommen verarbeitete, zur Fruchtbildung geeignete Saft zwi-

*) Aus K. Kochs Wochenschrift Nro. 41, 1865.

schen dem Holze und der äussern Rinde zurückgeht und dadurch auch die Zunahme des Holzes von Aussen nach Innen bewirkt. Durch das Ringeln wird die Bewegung des verarbeiteten Saftes nach abwärts unterbrochen und kommt den oberhalb des Ringes befindlichen Trauben zu Gute; daher ihre Grösse und frühere Reife.

Ringeln kann man ohne Nachtheil für den Stock nur jene Reben, welche für das nächste Jahr nicht zum Schnitte bestimmt sind, sondern weggeschnitten werden; in Weingärten empfehlen wir vor Allem nur das Ringeln der Bogenreben.

So wichtig und empfehlenswerth das Ringeln der Weinreben in Gärten und auf Hecken zur Erzeugung vollkommener, schönerer, grösserer und früherer Trauben ist, ebenso empfehlenswerth ist das Ringeln in Weingärten in schlechten Jahren, besonders bei spätreifenden Sorten. Nach der Zeit des Verblühens der Weinreben kann man mit grosser Wahrscheinlichkeit beurtheilen, ob eine gute oder schlechte Qualität zu erwarten ist; je später und ungleichförmiger die Blüthe, eine desto mindere Qualität, wie es in dem Jahre 1860 und besonders 1864 der Fall war. Hätte man das Ringeln 1864 in Weingärten nur auf den Bogenreben angewendet, so hätte man die Reife der Trauben ausserordentlich befördert und einen bessern Wein erzeugt.

Bei der 41. allgemeinen Versammlung der k. k. steiermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft am 13., 14. und 15. September 1864 waren in dem Locale vom Versuchshofe nicht nur geniessbare Weintrauben von den frühreifen Sorten Klevner und Portugieser, sondern auch von später reifenden Sorten: Gutedel, Zimmettrauben, Blaue Isabella, Trollinger u. s. w. in schönen, reifen Exemplaren ausgestellt, welche nur durch das Ringeln um diese Zeit zur Reife gelangen konnten, während die nicht-geringelten, frühreifen Trauben vom Portugieser und Gutedel am Versuchshofe bis zum Spätherbst nicht zur Reife gelangten, geschweige erst die noch später reifenden Sorten.

Viele tüchtige Oenologen und Weinbauer haben sich im vorigen Jahre auf dem Versuchshofe von der auffallenden Wirkung des Ringelns derart überzeugt, dass sie sich sogleich Ringelmaschinen anschafften, welchem Beispiele sogar mehrere Bauern folgten.

Nachstehende, am Versuchshofe durch das Ringeln der Reben erzielten Resultate liefern den sprechendsten Beweis von der Nützlichkeit desselben.

Vom gelben Plavetz wogen 7 geringelte Trauben 2 Pfund 2 Loth, 7 ungeringelte 16 Loth; vom weissen Krachgutedel 10. ger. Trauben 3 Pfd. 20 Lth., 10 unger. 1 Pfd. 4 Lth.; vom rothsaftigen Färber 10 ger. Trauben 1 Pfd. 13½ Lth., 10 unger. 22 Lth.; vom weissen Lämmerschwanz 5 ger. Trauben 1 Pfd. 10 Lth., 10 unger. 19½ Lth.; von der blauen Isabella 10 ger. Trauben 2 Pfd. 30 Lth., 10 unger. 1 Pfd. 4 Lth.; vom gelben Orleans 4 ger. Trauben 1 Pfd. 26 Lth., 4 ungeringelte 18 Lth.; vom rothen Zierfandler 6 ger. Trauben 1 Pfd. 26 Lth., 6 unger. 1 Pfd. 1 Lth.; vom grünen Veltliner 3 ger. Trauben 1 Pfd. 5 Lth. 3 unger. 18 Lth.; vom weissen Rothgipfler 5 ger. Trauben 2 Pfd. 5 unger. 31 Lth.; vom Zizamuri aus Tiflis 3 ger. Trauben 1 Pfd. 14 Lth., 3 unger. 7¾ Lth. Im Durchschnitt der 10 Sorten wogen 6 geringelte Trauben 1 Pfd. 30 Lth., 6 ungeringelte 23 Loth. Die Differenz beträgt daher bei 6 Trauben 1 Pfd. 7 Loth.

Die untersuchten geringelten und nicht-geringelten Trauben von einer Sorte wurden von einem Stocke genommen, indem zum genauen Vergleich zwei gleich-starke Bogen ausgesucht, einer geringelt und der andere nicht geringelt wurde.

Aus den obigen Ziffern sieht man, welche Vortheile das Ringeln in Beziehung auf die Quantität hat; was die Qualität anbelangt, so war dieselbe voriges Jahr sehr auffallend, indem die geringsten Trauben geniessbar waren und der Most zwischen 8 und 15 Prozent Zucker zeigte, wogegen bei der ungeringelten Traube keine Beere geniessbar war.

Wir fügen hier noch Folgendes aus dem Taschenbuch für Pomologen 1865 pag, 80 an:

Will man die Trauben besonders vollkommen und früher als gewöhnlich haben, so wende man folgende Verfahrungsweisen an, welche auch hier benutzt wurden und bis jetzt mit dem schönsten Erfolge gekrönt sind. Es sind diese das Ausbeeren der Trauben und das Ringeln der Reben.

Ersteres geschieht mittelst einer kleinen Scheere, mit welcher man alle weniger ausgebildeten Beeren entfernt. Letzteres ist etwas schwieriger, indem man dadurch, wenn es zu tief geschieht, leicht dem Zweck entgegengesetzt wirken kann. Diese Operation, deren Wirkung auf der Anhäufung vom niedersteigenden Saft beruht, was man deutlich an dem, unmittelbar über der Ringelwunde entstehenden Wulst wahrnehmen kann, geschieht mittelst

der Ringelzange auf die Weise, dass man, sobald die Traubenblüthe vorüber ist, unmittelbar unter der Anheftung der Traube einen 1—2 Linien breiten Streifen Rinde von der Rebe entfernt.

Die Resultate des Ringelns waren 1865 hier sehr auffallend und es wurden einzelne Traubensorten so vollkommen und gross, wie sie sonst nicht vorkommen. Bei um fast 14 Tage früherer Reife war zugleich der Geschmack ein äusserst delikater und kann das Ringeln der Reben in der That nicht genug empfohlen werden. E. L.

Weitere Erfahrungen über das Pfropfen der Reben.

Von Herrn **C. Korn** in Traben.

Bezüglich des Rebenpfropfens bin ich schuldig, anknüpfend an meinen Bericht darüber im verflossenen Jahrgang 5. Heft, mitzutheilen, wie es mir hierin mit meinen weitern Versuchen, besonders mit Blindholz im vorigen Jahr ergangen.

Das zu dem Zwecke nöthige Holz wurde gegen den 8. April geschnitten, in den Boden gelegt, dann die Pfropfungen selbst am 18. April bei reichlichem Safte ausgeführt. Es kamen dabei Hohlschnittmesser von verschiedenen Weiten, je nach Stärke der aufzusetzenden Reben zur Verwendung, verbunden wurde Reis und Unterlage mit ganz dickem — strickartigem Wollgarn, dann Alles mit flüssigem Baumwachs, das syrupartig dick, überstrichen. Es waren 18 Stöcke, meistens vom Rothen Burgunder und einige vom Rothen Muscateller im Alter von 11 Jahren, alle in einer Reihe längs einer Mauer stehend. In meinen Aufzeichnungen finde ich, dass am 9. Mai sich an den meisten Reben Knospen zeigten, an zwei derselben, Muscat hatif de Saumur und Précoce de Malingre, waren selbst schon Gescheine zu bemerken, die an letzterer eine Länge von $1^1/_2$″ hatten. Am 26. Mai fand ich an der Malingre einen Trieb von 9″, der sich am 3. Juni bis zu 2′ verlängerte. An diesem Tage waren an sämmtlichen Reben, mit Ausnahme einer einzigen, Triebe zu bemerken. Diese Triebe entwickelten sich an einem Theil derselben schon im Vorsommer sehr knäftig, andere holten im Hochsommer nach, und ein paar zeigten erst im September kräftiges Wachsthum. Gescheine, die sich an 4—5 Stöcken gezeigt, fielen vor der Blüthe zurück, aber 2 derselben an einer Rebe der Malingre entwickelten sich so

kräftig, dass ich beschloss, sie daran zu lassen. Und ich hatte nicht allein die Freude sie blühen und wachsen zu sehen, sondern auch 2 Trauben zu erhalten, die allerdings erst gegen Mitte September zur vollen Reife kamen.

Während der grossen Trockenheit des Sommers wurden die Reben öfters begossen.

Von den 18 gepfropften Reben trieb eine gar nicht aus, zwei trieben an, fielen aber später zurück, zwei sind ziemlich schwach angewachsen, aber immer so stark geworden, dass auf ihr Fortkommen wohl sicher gerechnet werden kann. Drei sind von mittlerer Reife geblieben und 10 wurden sehr stark, so dass sie das Aussehen von 3—4 jährigen haben. Die Reben sind jetzt alle mit Stroh eingebunden, da die oberen Theile der Triebe meistens in Folge der langen Vegetation, die bis tief in den Spätherbst statt hatte, nicht genügend gereift sind, auch ist der Verband an den Pfropfstellen nicht entfernt werden, wird vielmehr so lange daran gelassen, bis sich kräftiger Trieb in d. J. zeigt.

Was den Erfolg bei diesen Pfropfungen hauptsächlich bedingen wird, ist kräftiges und gut ausgereiftes Holz, das entweder Abschnitte von zweijährigem Holze oder viele Augen an seiner Basis hat, was ein leichteres Wurzelanschlagen der Pfropfrebe herbeiführt, das vorausgehen muss, um eine kräftige Verbindung mit der Unterlage eingehen zu können.

Die Obstzucht Blankenburgs.*)

Mitgetheilt von Herrn Obergärtner **Koch** in Braunschweig.

Die Einnahmen, welche für die Verpachtung der städtischen Obstplantagen in die hiesige Stadtkasse flossen, betrugen im Jahre 1815: 512 Thlr., 1851: 678 Thlr., 1858: 1547 Thlr., 1860: 2076 Thlr., 1863: 2549 Thlr., 1864: 2365 Thlr., 1865: 2471 Thlr., und in Procenten der Gesammt-Einnahme im Jahre 1815: 16 Proc., 1851: 17 Proc., 1858: 20 Proc., 1863: 26 Proc., 1864: 24 Proc. Solche Thatsachen sind wohl werth, die allgemeine Aufmerksamkeit zu erregen, und vielleicht auch dazu geeignet, anderen Ge-

*) Blankenburg liegt am Harz und gehört zum Herzogthum Braunschweig; es ist ein freundliches Städtchen mit 4000 Einwohnern und liegt unter 51° nördlicher Breite. Die Umgegend ist gebirgig und waldreich.

meinden den hohen Werth der Obstanpflanzungen im allgemeinen Interesse darzuthun und zur Nacheiferung aufzumuntern.

Vor kaum mehr als 100 Jahren scheint man kaum eine Ahnung von der hohen Bedeutung der Obstbaumzucht gehabt zu haben; auf Weideplätzen, namentlich an den Rändern der Gruben, waren nur Weiden angepflanzt. Die erste städtische Obstbaumpflanzung (abgesehen von den Gärten) war eine Allee auf dem Thie, einem grossen ebenen Weideplatze; diese Allee führte von der westlichen Lindenallee nach dem Regensteine zu. Den ersten Geldertrag lieferte sie im Jahre 1740, nämlich 1 Thlr. 25 Gr., im Jahre 1748 aber 4 Thlr., d. i. 2 Thlr. mehr, als im Voranschlage angenommen war, „weil die Zwisselbirn dieses Jahr besser als im vorigen Jahre gerathen". Diese Anpflanzung, welche späterhin vergrössert wurde und gegenwärtig eine der vorzüglichsten, etwa 22 Morgen gross ist und eine grosse Menge von Kern- und Steinobstsorten liefert, war lange die einzige städtische Obstplantage und lieferte im Jahre 1774: 25 Thlr., 1795: 55 Thlr., 1800: 212 Thlr., in der Zeit von 1814—1859 jährlich durchschnittlich 514 Thlr. (1818: 832 Thlr., 1855: 893 Thlr.), von 1860—1865 im Durchschnitt jährlich 760 Thlr., den höchsten Ertrag von 983 Thlr. im Jahre 1864.

In der westphälischen Zeit wurden die Weiden, welche an dem nach Helsungen führenden Bache stunden, ausgerodet und dort Pflaumenbäume angepflanzt; namentlich aber vom Jahre 1815 an wurde es für durchaus nothwendig gehalten, die Obstbaumpflanzungen möglichst zu erweitern; die Anpflanzungen auf dem Thie wurden immer mehr vergrössert, die Ränder von Wiesen und Wegen mit Alleen bepflanzt und im Jahre 1825 auf dem Thie eine Baumschule angelegt. Gegenwärtig sind verschiedene Anger in Obstplantagen umgewandelt und fast sämmtliche Communicationswege mit Obstbaum-Alleen bepflanzt. Es versteht sich übrigens von selbst, dass grössere eigentliche Plantagen stets einträglicher sein werden, als die lang ausgedehnten Alleen.

Eine bedeutende Erweiterung erfuhr die Obstzucht durch die Anlage einer der schönsten unserer Anpflanzungen, der Kirschenplantage am Eichenberge. Der Umstand, dass sich am Fusse dieses Berges, eines städtischen Forstorts, bereits einige sehr einträgliche Kirschenplantagen auf Privatgrundstücken befanden, veranlasste den Magistrat im Jahre 1847, die Genehmigung dazu

einzuholen, dass der untere Theil des Forstes abgetrieben und in eine Kirschenplantage umgewandelt werde. Die betheiligten Behörden ertheilten sämmtlich ihre Zustimmung dazu, und wurde dann im Anfange des Jahres 1847 ein Terrain von etwa 35 Wald- oder 47 Feldmorgen abgetrieben, wodurch zunächst etwa 440 Schock Büchen-Stammwasen gewonnen wurden, durch deren Verkauf die Summe von 1066 Thlr. in die Stadtkasse floss. Im Jahre 1848 wurden dann noch etwa 7 Waldmorgen urbar gemacht; das ganze Terrain wurde in einzelne Theile von je $^1/_4$ Morgen eingetheilt und für die Jahre 1847, 1848 und 1849 hiesigen Einwohnern unter der Bedingung pachtlos überlassen, dass sie die Stuken und Wurzeln während des Frühjahrs 1847, resp. 1848, ausrodeten, welche sie in ihrem Nutzen verwenden sollten. Vom Jahre 1850 an wurde der Grund und Boden verpachtet, und hat das Pachtgeld bis zum Jahre 1864 durchschnittlich jährlich 140 Thlr. betragen. Vom Jahre 1865 an beträgt dasselbe nur noch 50 Thlr., da die Benutzung des Terrains als Acker sehr mühsam ist und der Boden für Feldfrüchte theilweise erschöpft zu sein scheint.

Rechnet man den Holzertrag pro Waldmorgen jährlich zu 3 Thlr., so ist der Ausfall für 42 Morgen mit 126 Thlr. schon durch das Pachtgeld für Grund und Boden gedeckt.

Obgleich wir die Entwaldung einer Gegend für durchaus verderblich halten, so wird doch eine geringe Urbarmachung am Rande der ausgedehnten Harzwaldungen nur sehr geringe Nachtheile hervorbringen, zumal wenn das Terrain mit Obstbäumen bepflanzt wird.

Unsere Plantage liegt, den schlimmsten Winden ausgesetzt, am östlichen und nördlichen Abhange des Eichenberges; der Untergrund des Bodens ist theils Grauwacke-Thonschiefer, theils (in geringer Ausdehnung) bunter Sandstein, theils Kreide-Sandstein, da die Plantage in derjenigen interessanten Gegend liegt, wo die so neuen Kreidebildungen den alten Schichten des Harzgebirges so nahe treten, dass diese von jenen stellenweise vielleicht unmittelbar überdeckt werden. Der Boden ist in den oberen Lagen sehr steinig und humusarm, in der mittleren Region thonig und enthält in den unteren besten Lagen guten Humus mit dem Untergrunde von Sand und Lehm.

Diese Plantage enthält ausser 100 Wallnussbäumen, welche

hier nicht den richtigen Boden gefunden zu haben scheinen und durch Kirschbäume werden ersetzt werden müssen, 1842 Kirschbäume, welche sich gegenwärtig im besten Zustande befinden und Kirschen von vorzüglicher Güte liefern. Zum ersten Male wurde die Plantage im Jahre 1855 verpachtet; das Pachtgeld betrug 1855: 29 Thlr., 1856: 100 Thlr., 1857: 210 Thlr., 1860: 402 Thlr., 1862: 651 Thlr., 1863: 772 Thlr., 1864: 837 Thlr., 1865: 968 Thlr. (pro Morgen 17 Thlr.), und wird möglicher Weise in einigen Jahren 1500 Thlr. betragen.

Sämmtliche Kosten, welche auf die städtischen Obstanpflanzungen verwandt sind, betragen für die 11 Jahre, von 1854 bis 1864 mit Einschluss der Besoldung für den im Jahre 1854 angestellten Stadtgärtner 1903 Thlr., also im Durchschnitt jährlich 173 Thaler.

Ausser den städtischen Anpflanzungen befinden sich noch ausgedehnte mit Obstbäumen bepflanzte Garten- und Feldgrundstücke in den Händen von Privatpersonen. Die sogen. Horn'sche und die Kruse'sche Plantage sind im Jahre 1865 für 923 Thlr. verpachtet, während für die zur öffentlichen Verpachtung gekommenen Gärten, welche ein Areal von 140 Morgen einnehmen, ein Pachtgeld von 1996 Thlr. eingegangen ist. Da sich nun vor hiesiger Stadt etwa 380 Morgen Gärten befinden, welche zum grössten Theile mit Obstbäumen bepflanzt sind, so wird recht wohl für die nicht öffentlich verpachteten Gärten zu 240 Morgen ein Pachtgeld von 3000 Thlr. zu rechnen sein, so dass sich der diesjährige Pachtwerth sämmtlicher hiesigen Obstbäume auf 8400 Thaler herausstellt.

Diese Zahlen mögen für die hohe Bedeutung der Obstzucht für die hiesige Stadt sprechen.

Erfurter Versammlung 1865.

Protocoll der I. Sitzung der Section für Obstbau im Locale des Carthaus Sonntag den 10. September Vormittags 9 Uhr.

Vorsitzender: Baron v. Bose von Emmaburg.

Schriftführer: Kunstgärtner Fr. Göschke jun. von Cöthen.*)

*) Die hier angeführten Redner waren folgende:

Donauer, Lieutenant a. D., Coburg. Göschke sen., Kunst- und Handelsgärtner, Köthen. Göthe, Lehrer an der Landw. Gartenbauschule in Carls-

Die zur Verhandlung gestellte These, nebst den daran gereihten Fragen, lauten: „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. Giebt es auch eine Pflanzmethode, welche die künftige Bildung der Form unterstützen könnte."

Der Vorstehende beantragt die Theilung der ersten Frage und stellt zuerst folgende Unterfrage zur Debatte:

1. Welche unter den künstlichen Formen möchte als leicht ausführbar zu erwähnen sein?

Lotze: Allgemein könne auf diese Frage wohl gar nicht geantwortet werden, es könne nur von gewissen Sorten die Rede sein. Der Luiken-Apfel z B. steige mit seinen Aesten mehr in die Höhe, während die Canada Reinette ihre Aeste mehr abwärts treibt. Man könne also beide nicht gut in eine Form bringen, man dürfe diese Frage nur auf gewisse Sorten und Classen anwenden.

Der Vorsitzende sagt, es sei hier nur die Rede von künstlichen Formen, nämlich: Cordon, Pyramide-, Becher- und Säulenform etc., Hochstamm sei ausgeschlossen.

Donauer hält die Pyramide, Silex hingegen den Cordon für die am leichtesten ausführbare Form; letztere sei für den Gartenfreund besonders zu empfehlen.

Lucas: man müsse die Obstsorten nach der Stellung ihrer Zweige und nach dem Winkel, welchen die Zweige mit dem

ruhe. Kleinert, Baumschulgärtner in Marienhöhe bei Weimar. Lotze, Cantor aus Essleben bei Buttstädt (Weimar). Lucas, Garteninspector aus Reutlingen. Müller, Mart., Baumzüchter aus Strassburg. Silex, Schlossgärtner in Tamsel bei Frankfurt a. O. Würsig, Hofgärtner, Dresden.

Stamme bilden, betrachten. Solche Sorten, deren Zweige einen spitzen Winkel bilden, seien zur Pyramide besonders zu empfehlen, diejenigen hingegen, deren Zweige mehr abwärts treiben, zu Spalieren, Palmette und Cordon. Für die deutschen Gärten sei die Pyramide die beste Form; die Palmette sei für Gärten, die schon eine bessere Pflege haben, auch die Säulenform und der Cordon erfordern nur wenig künstliche Pflege.

Der Vors.: Er habe die Frage anders aufgefasst; es handle sich darum, welche Form am leichtesten ausführbar sei. Um schnell und leicht Früchte zu bekommen, müsse man, nach seiner Ansicht, die Cordonform anwenden.

Silex: Er habe in Hamburg sehr schöne Birnpyramiden gesehen, bei welchen das Pinciren gar nicht vorgenommen war, welche bei ganz einfacher Behandlung doch gut trugen.

Würsig: Für Gärten halte er auch die Pyramide für die beste Form, namentlich für bestimmte Sorten, deren Wuchs sich dazu eignet; übrigens handle es sich um das Terrain; auf grösseren Raum sei die Pyramide, auf kleineren der Cordon zu verwenden.

Man geht hierauf zur zweiten Unterfrage über, welche davon handelt:

2. Welche Form den Fruchtertrag befördert und die Gesundheit des Baumes nicht beeinträchtigt?

Der Vors.: Er empfehle den Cordon und zwar für Aepfel den horizontalen, für Birnen den schiefen Cordon.

Ein Mitglied bemerkt, in Bezug auf Ertragsfähigkeit und frühes Früchtetragen sei der Cordon die leichteste Form, aber nicht von langer Dauer.

Goeschke sen.: Er sei der Ansicht, man müsse wohl erst die Frage aufwerfen: welche Unterlagen für die künstlichen Baumformen am geeignetsten seien.

Kleinert hat Birnen auf Quitte, und Aepfel auf Johannisstamm veredelt, und im 3. Jahre an den Cordons Früchte erzielt und zwar an einem Cordons 10—12, bis höchstens 15 Stück. Von Sorten, die sich besonders zu Cordon eignen, nennt er: Engl. Gold Parmäne, Pariser Ramb. Rein., Carmeliter Rein. etc.

Lucas: Um den Fruchtertrag zu befördern, und die Gesundheit nicht zu beeinträchtigen, müssen die Bäume der Natur des Bodens und den klimatischen Verhältnissen gemäss ausgewählt

werden. Um recht bald Früchte zu erzielen, dürfe man bei jeder Form der Bäume, namentlich anfangs, nicht zu stark schneiden.

Die Frage: „welche von den angenommenen Formen, Pyramide, Palmette, Säule oder Cordonform ist unter obwaltenden Verhältnissen die beste?“ beantwortet Silex dahin, dass um schnell Früchte zu erzielen, man den Cordon anwenden müsse, die Pyramide liefere nur langsamer Früchte.

Die Fragen 1, 2, 3 werden nun zusammen genommen und dann gefragt: Welche Formen am leichtesten auszuführen sind?

Der Vors. ersucht Lucas, diese Fragen zunächst zu beantworten, dann möchten die anderen Mitglieder ihre Ansichten dafür oder dagegen mittheilen.

Lucas spricht zunächst über die Vortheile eines passenden Bodens. Die organischen Düngstoffe dürfen nicht, wie so häufig der Fall sei, über die unorganischen das Uebergewicht haben, sie müssen sich gegenseitig ergänzen. Am Spalier sei der Boden durch Ausgraben und Auffüllen mit frischem Boden zu verbessern; dies sei sowohl für die Birnen auf Quitte als auch für Aepfel auf Johannis-Aepfel sehr günstig. Auch sei womöglich alter Lehm oder Bauschutt darunter zu mischen. Redner weisst auf die Ladé'sche Obstsammlung hin, welche den besten Beweis liefere, was auch bei uns die Cultur des Bodens, verbunden mit rationellem Schnitt in einem guten Klima liefere. In Bezug auf Unterlagen bemerkte er: sowohl Aepfel als Birnen seien auf Wildling weniger empfindlich als auf Johannis und Quitten; Letztere verlange besonders mehr Feuchtigkeit und einen nahrungsreicheren Boden als der Wildling. Wenn die nöthigen Nahrungsstoffe vorhanden seien, seien Quitte wie Johannisstamm vorzügliche Unterlagen. Redner führt besonders an, dass nur in einem vollkommen günstigen Boden sowohl die Quitte als der Johannisstamm so viele Nahrung erhalten können als nöthig ist, um die aufgepfropften edlen Obstsorten gehörig zu ernähren. Bei Mangel an gehörig vertheilten oder passenden Nährstoffen namentlich an löslichem Kali, erzeuge die Birne auf Quitte nur Krüppel von Früchten und der Apfel auf Johannis wirft fast immer die Blüthen oder junge Früchte ab.

Lucas spricht weiter über die Düngung der Bäume.

Es sei nicht genügend die Erde im Winter mit etwas Mist

zu bedecken, die Düngung müsse im Sommer geschehen. Kloakendünger mit Asche und Wasser vermischt, welches Gemenge man etwas an der Luft vorher habe stehen zu lassen, sei die vorzüglichste Düngung. Man mache tiefe Furchen um den Baum und giesse den Dünger da hinein. Es komme darauf an, dass der Untergrund gedüngt werde. Jede Ueberdüngung sei aber von grossem Nachtheil für die Bäume und erzeuge Krebs, Brand, schwammiges Holz u. s. w. In Gemüsegärten sei das schlechte Aussehen der Bäume mehr der übergrossen Düngung, als dem Nahrungsmangel zuzuschreiben. Sehr wichtig sei das Belegen des Bodens mit einer humosen Streue, kurzen Mist u. s. w. im Sommer, damit die Sonne die obere Erdschicht nicht austrockne und sie verhärte. Die Franzosen nennen dies Pailli, was von den Deutschen vielfach falsch verstanden werde. Er widerspricht auch der thörichten Ansicht des Hrn. Hooibrenk, welcher räth, den Boden 6″ hoch mit Lohe zu bedecken; dies dürfe nur höchstens 1—1½″ hoch geschehen.

Lotze hat in seiner Baumschule eine starke Steinunterlage, in Folge dessen die Bäume Anfangs nicht gedeihen wollten.

Er habe rigolt, die Oberfläche mit Jauche gedüngt, und das Jahr darauf Bäume gepflanzt, welche prächtig gediehen.

Die beste Düngung sei Cultur des Bodens. Seine Baumschule werde im Herbst gegraben, dann wieder im Frühjahr und ausserdem mehrmals gehackt.

Goeschke sen. stimmt dem bei und sagt: Um sichere Resultate zu erziehen, soll man nie anders als in rigoltem Boden pflanzen.

Lucas spricht auf Wunsch des Vorsitzenden weiter über die Bildung der Pyramide; sie sei für Aepfel und Birnen die schönste und am leichtesten ausführbare Form und liefere den dauerndsten Ertrag. Die Aeste dürfen nicht zu dicht stehen, wenigstens ½′ von einander entfernt. Den unteren Zweigen müsse man recht viel Kraft lassen. Die Aeste dürfen sich nicht vergabeln, so dass Luft und Licht überall hindringen können. Die Aeste müssen ihrer ganzen Länge nach mit kurzem, gedrungenem Fruchtholze bekleidet sein. Die Bildung dieser Form sei weniger schwierig als alle anderen, weil sie mehr auf natürliche Aststellung hinzielt. Wenn einzelne Knospen zu kräftig treiben, mache man einen kleinen Einschnitt unter dem Auge, wenn sie zu schwach bleiben, mache man denselben über dem Auge, so dass eine Gleichmässig-

keit des Triebes hergestellt werde. Eine andere wichtige Operation sei das Pinciren d. h. der Entfernung der krautartigen Spitze eines Zweiges.

Es bewirkt einen Rücktritt des Saftes in die übrigen Theile des Baumes; es dürfe aber keineswegs zu viel vom Zweige abgebrochen werden; Letzteres bewirke das Gegentheil nemlich sofort einen neuen Trieb, und bringe den Saft wieder in neue Thätigkeit, während das richtige Pinciren nur ein momentanes Stillstehen des Saftes bewirke, welches den andern Zweigen zu Gute komme. Er erwähnt ferner das Cassement oder Brechen der halbverholzten Zweige, wodurch die Nährstoffe mehr in den untern Knospen angehäuft werden. Es müsse möglichst spät geschehen, und je kräftiger das Wachsthum des Baumes, desto vorsichtiger müsse man mit dem Pinciren und Cassement vorzüglich bei jungen Bäumen sein. Je älter der Baum werde, desto weniger Gefahr sei vorhanden. —

Der Vorsitzende resumirt noch einmal über die Sitzung und beantragt Schluss und Fortsetzung zum folgenden Tage.

Protokoll der 2. Sitzung, Montag den 11. September Vormittag 9 Uhr.

Vorsitzend.: Baron v. Bose. Schriftführer Kunstgärtner F. Goeschke.

Die Debatte über die Frage 3 wird fortgesetzt.

Donauer: Er halte die Pyramidenform für die beste. Die Fruchtbarkeit zu beschleunigen, liege in der Behandlung der Bäume während des Frühjahr's und Sommer's. Im Allgemeinen müsse man aber doch die Zeit abwarten, wie die Bäume tragen. Es komme auch mit auf die Sorten an. Allgemeine Regeln liessen sich nicht dafür aufstellen.

Goethe ist der Ansicht, man müsse das Holz so viel wie möglich beim Schnitte schonen.

Lucas: Er schneide die Bäume beim Pflanzen wenig oder gar nicht. Man müsse den Saft so viel als möglich zu vertheilen suchen und die Gleichmässigkeit der Vertheilung durch die früher erwähnten Einschnitte herzustellen suchen.

Donauer bemerkt, viele Pyramiden trügen auch desshalb nicht, weil sie in zu fettem Boden stehen.

Lucas hat vor 35 Jahren im herzogl. Garten Luisium, bei Dessau, wo er lernte, 40—50jährige Pyramiden gesehen, die beinahe nie Früchte trugen, weil alle Sommertriebe jedes Frühjahr bis auf 2—3 Augen zurückgeschnitten wurden.

Ein Mitglied will bei Aepfeln besonders die Kesselform angewendet wissen.

Lucas widerspricht dem, indem er anführt, er habe nie ältere schön erhaltene Kesselbäume gesehen.

Müller theilt die Bildung des Kesselbaumes mit, und hält die Anzucht desselben für weniger schwierig, als die der Pyramide. Wo genug Luft und Licht zu jedem Zweige dringen könne, da werde man auch gute Früchte erzielen.

Lucas ist nicht dieser Ansicht, er weist auf die Erfahrung hin: Es sei nicht so leicht einen ganz regulären Kesselbaum zu ziehen, als eine Pyramide. Er führt mehrere Beweise alter Stämme an, welche er bei Regensburg und Würzburg gesehen habe. Es seien dort viele und schöne ältere Pyramiden vorhanden, aber aus derselben Zeit nur sehr schlechte Kesselbäume. Letztere würden alle Jahre schlechter; auch in den schönen Schumberger'schen Gärten in Gebwiller seien alle Baumformen schön bis auf die Kesselformen.

Müller: Man solle nur den Bäumen in den ersten Jahren mehr Kraft lassen, später dürfe man einen stärkeren Schnitt und auch manchmal das Abstossen der Wurzeln anwenden. Ebenso solle man das Pincement und Cassement nicht zu früh und sehr vorsichtig anwenden. Redner behauptet, es seien die Früchte der Kesselform häufig schöner als die der Pyramiden.

Lucas: wenn die Pyramiden älter geworden, so rathe er nach einer Reihe von Jahren, wenn es die Localität des Gartens erlaubt, die Pyramiden nicht mehr zu schneiden, sondern sie frei wachsen zu lassen. Dadurch entstehen schöne Halbhochstämme, welche sehr schöne und viele Früchte liefern.

Man geht hierauf zur Palmettenform über.

Goethe hält die doppelte Palmette für leichter zu erziehen, als die einfache.

Müller widerspricht dies, und theilt zugleich die Anzucht der Palmette mit.

Lucas: Er habe von Pfirsichen in einem Jahre oft 2 Etagen gezogen, und hält die Doppelpalmette für nicht schwerer zu erziehen als die einfache.

Von mehreren Seiten spricht man sich für die einfache Palmette aus, welcher schliesslich auch der Vorzug gegeben wird.

Lucas hält die Palmetten überhaupt für die schätzbarsten

Spalierformen. Sie bilden am freistehenden Spaliere schöne Bäume und liefern reiche Früchte.

Man geht darauf zur Fuseau- oder Säulenform über.

Müller: Er halte diese Form für Gärten von kleinerem Umfange für sehr empfehlenswerth. Man brauche nur Rabatten von 3' Breite dazu.

Lucas: Er empfehle diese Form ebenfalls besonders für Sortimente auf kleineren Raum. Er habe in Belgien Fuseau gesehen von 15" Höhe, die nicht über $1^1/_2$—2' Durchmesser hatten. Er erwähnt die Fuseau - pleureur - Form, wozu sich manche Sorten sehr gut eignen. Er rechnet die Säulenform unter die am einfachsten zu erziehenden Formen. Man müsse den Leitzweig etwas länger schneiden, als bei der Pyramide. Als Unterlage für Fuseau sei für den Apfel Doucin zu empfehlen.

Müller bemerkt, dass Birne auf Quitte weit eher vom Froste leide, als auf Wildling. Auf Wildling müsse man aber etwas länger schneiden, ehe man Früchte erhält. Man soll ferner, wenn Bäume nicht tragen wollen, sie etwas spät schneiden, wenn sie schon im Triebe sind.

Man geht hierauf zur Cordonform über.

Müller: Die Cordonform ist eben so zweckmässig zum Früchte tragen, als zur Zierde. Zu Unterlagen dient der Paradiesstamm. Auf Doucin bringen die Cordon zu spät Früchte. Er spricht sich eingehend über die Bildung des Cordons aus, man solle namentlich nach den Pflanzen der jungen 1jährigen Bäumchen den Trieb erst dann biegen, wenn er sich im Safte befände, Ende Mai bis Anfangs Juni. Derselbe empfiehlt noch die Wurzeln beim Pflanzen in einen Kübel mit flüssigem Kuhdünger zu tauchen und dann nur ganz leicht anzugiessen.

Lucas spricht über die verschiedenen Arten von Cordon, nämlich: horizontalen, Spiral- oder Säulencordon. Er hält den Cordon für die vollendetste und zweckmässigste aller kleineren Baumformen. Auf einem kleinen Raume könne man die grössten und schönsten Früchte erzielen. Das Eintauchen der Wurzeln in Düngerwasser fände bei uns nur einen beschränkten Gebrauch. Das Angiessen und Einschlämmen bewirke eine gleichmässigere Entwicklung aller Augen.

Er spricht noch über die Anwendung des Pincirens und Niederbiegens der Aeste. Die Birnen, sagt Redner, eignen sich

weniger zu Cordons als Aepfel, weil das Laub der ersteren früher gelb wird und die Bäume dadurch ein schlechtes Aussehen bekommen.

Die letzte 5. Frage wird übergangen, weil es keine Pflanzmethode giebt, welche die künftige Bildung der Form unterstützen könnte.

Darauf: Schluss der Sitzung.

Eine dritte Sitzung fand am folgenden Abend in der Ressourçe statt und waren etwa 60 Mitglieder anwesend. Es wurden über den Werth einiger weniger bekannten aber sehr schätzbaren Obstsorten Mittheilungen gemacht. Unter andern wurden erwähnt: Spätblühender Taffetapfel, Müllers Spitzapfel, Gelber Richard, Kleiner Langstiel, Engelsbirn aus Karlsruhe, Metzgerapfel und Sommer Parmäne u. a.

Da kein Protokoll über diese ausserordentliche Sitzung geführt wurde, können weitere Mittheilungen über das Verhandelte nicht mehr gegeben werden. **Fr. Goeschke.**

Literatur.

Almanach du Jardinier 1866. Paris, Librairie Agricole. Wir geben hier einige Auszüge aus diesem nur 50 Cent. = 14 kr. kostenden sehr interessanten kleinen Kalender, dessen 23. Jahrgang uns vorliegt.

Unter dem Namen Secateur Lecointe gibt der Almanach du Jardinier und die Revue horticole die Abbildung einer Scheere, welche ganz die nemliche Construction hat, wie die in diesen Bl. pag. 24 erwähnte neue Baumscheere. Das Characteristische ist, dass die Feder aus einer fast horizontal liegenden Spiralfeder besteht. Ich habe früher angeführt, dass diese Scheere sehr viele Vorzüge habe. Auch Ferlet lobt den oben erwähnten Secateur sehr. Unsere Scheeren dieser Construction erhielten wir unter dem Namen Patentscheere von Keusch in Tschagguns in Vorarlberg.

In dem Almanach du Jardinier pag. 99 u. ff. sind nach Gloede eine Anzahl Erdbeersorten besonders rühmend hervorzuheben und zwar zunächst Sir Harry, welche auch bei uns sich als eine der vortrefflichsten Beeren bewährt hat. Von der Roseberry oder Scharlacherdbeere ist gesagt, dass ihr Werth vorzügleich in ihrer frühen Reife liege. Black Prince ist als merkwürdig durch ihre Farbe geschildert. Als sehr schätzbare Monatserdbeeren werden genannt Gloire de St. Genis-Laval, Holland, Gloire du Nord, Reine de 4 Saisons Perpetuelle du Poitou, du Potager de Versailles. Als neu und vorzüglich wird Janus noch gerühmt. Die la Meudonaise, welche unter Triomphe de Hollande auch vorkommt, wird sowie die Brune de Gilbert ebenfalls noch empfohlen. Als späteste Erdbeere ist die köstliche Chili E. mit blassrother Frucht sehr gerühmt, welche nur in Heideerde gut gezogen werden kann.

Die Deptford Pine, Stirling Castel Pine, Keens Seedling, Princesse royale (Pilv.) werden als ältere, aber immer noch sehr zu beachtende Sorten hervorgehoben.

Iuglans monoheterophylla. (Noyer monoheterophylle) wird als eine kleine Art Nussbaum mit reicher Beastung, dessen einfache und unter sich verschiedene Blätter dem Baum ein sehr eigenthümliches Ansehen geben, geschildert. Der Baum wurde zu Sainte Foy bei Dieppe aufgefunden, trug aber noch nicht Früchte.

Eine sehr interessante Missbildung eines Zweiges des Rothen Magdalenenpfirsich ist im Almanach p. 141 abgebildet. Der Baum steht in einem Garten zu Vitry. Während die untern Blätter der Zweige nicht abnorm sind, sind die weiter oben stehenden tief eingeschnitten und oft buchtig gesägt und sehen eher denen einer Fagus asplenifolia als einer Pfirsich gleich.

Die Kirsche Schöne vom Ohio „Ohios Beauty" aus Amerika eingeführt und von Kirtland in Cleveland erzogen, wird als die beste der in neuerer Zeit aus den Vereinigten Staaten eingeführten Kirschensorten sehr gerühmt. Der Almanach sagt darüber: Der Baum ist sehr starkwüchsig und kräftig, die Blüthe ist sehr gross und reichlich vorhanden; es soll die schönste Kirschblüthe sein, welche existirt. Die Frucht ist eine grosse, rundliche rosaincarnatrothe Herzkirsche, von süssem delikatem Geschmack, eine Frucht ersten Rangs. Die Reife beginnt vor Mitte Juni. Der Baum soll in jeder Form gedeihen, sowohl als Hochstamm, wie auch auf Mahaleb als Pyramide, Palmette u. s. w.

Brinckles Orange-Himbeere ist eine neue erst vor einigen Jahren von Dr. Brinckle in Philadelphia aus Samen erzogene Sorte, welche von Ferd. Gloede in Sablons sehr gerühmt wird. Die Pflanze, sagt letzterer, ist kräftig, wächst gedrungen, bedeckt sich von unten bis oben mit Früchten. Dieselben sind von mittlerer Grösse, von lebhaft orangegelber Färbung, wodurch sich diese Beere sehr auszeichnet, sie ist übrigens von ausgezeichneter Qualität.

E. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Der Vorstand des Deutschen Pomologenvereins an dessen Mitglieder.

Der deutsche Pomologenverein hat jetzt einen solchen Umfang erlangt, dass er einen grossen Theil der in diesem Zweige des Gartenbaues thätigen Kräfte unseres gemeinschaftlichen Vaterlandes umfasst. Wir glauben nunmehr die Zeit gekommen, dass er durch vereinte Arbeit ein sehr wichtiges Mittel für die Hebung des Deutschen Obstbaues werden könnte, und erlauben uns, einen hierauf gerichteten Plan vorzulegen und zur Mitwirkung aufzufordern.

Es ist nach unserer Ueberzeugung für den Fortschritt im Obstbau von grosser Wichtigkeit, den Zustand desselben in allen Theilen Deutschland's festzustellen, die zerstreut an verschiedenen

Orten gemachten Beobachtungen zu vereinigen, zu ermitteln, welche werthvollen Sorten in den einzelnen Gegenden vorhanden sind, namentlich auch welche Obstsorten auf dem Obstmarkt vorzugsweise erscheinen und gern gekauft werden, unter welchen Verhältnissen des Clima's und Boden's, und bei welchen Culturmethoden sie sich werthvoll zeigen u. s. w. Um diese Erfahrungen zu erlangen, empfehlen wir, dass Pomologen in den verschiedenen Theilen Deutschlands zusammentreten, und jährlich Berichte über die pomologischen Zustände ihrer Bezirke liefern.

Diese Berichte sollten alle Verhältnisse, welche beim Obstbaue in Betracht kommen, z. B. Boden, Clima, Pflanzungen, Baumschulen, Culturmethoden, Absatzquellen, Verwerthung u. s. w., so weit dieselben ermittelt sind, umfassen. Es mag einstweilen den einzelnen, diesen Arbeiten sich unterziehenden Mitgliedern des Vereines überlassen bleiben, selbst die Form des Berichtes so einzurichten, wie sie ihnen am passendsten erscheint, doch dürfte es angemessen sein, dass bei Besprechung der einzelnen Obstgruppen die Reihenfolge der Zeitigung eingehalten werde.

Vielleicht lässt sich später, wenn erst ein Ueberblick über die vorgelegten Arbeiten gestattet ist, zur Erlangung der Gleichmässigkeit ein passendes Schema vorschlagen.

Sehr wichtig ist es, um falsche Erfahrungen zu vermeiden, dass nur solche Obstsorten in die Berichte aufgenommen werden, deren Namen mit Sicherheit feststehen, und sollte jeder Mitarbeiter darnach streben, dass jede Sorte, welche er aufgenommen hat, so weit es nur irgend möglich ist, den bei den grossen Ausstellungen versammelten Pomologen zur Nachprüfung vorgelegt werde.

Finden sich in einer Gegend ganz besonders geschätzte Sorten, welche noch nicht beschrieben sind, vielleicht nur einen provinziellen Namen besitzen, oder deren Name nicht sicher ist, so muss das dabei bemerkt werden, in sofern man sie doch aufnehmen zu müssen glaubt.

Bei einer in einer Gegend neu eingeführten Sorte sollte immer bemerkt werden, wie lange sie daselbst schon beobachtet ist.

Wir werden für eine übersichtliche Zusammenstellung dieser Berichte sorgen, und es wird dieselbe eine sehr werthvolle jährliche Vereinsgabe bilden, da sie in aller Kürze die vielen in ganz Deutschland gemachten, für jeden Obstzüchter nützlichen Erfahrungen enthält.

Es kann gar nicht zweifelhaft sein, dass durch eine solche gemeinsame Thätigkeit der Deutsche Obstbau sich ganz bedeutend heben und das Interesse daran sich noch merklich steigern dürfte. Auch hoffen wir, dass für dieses nützliche, nationale Unternehmen sich eine ausreichende Anzahl Deutscher Pomologen und Obstzüchter bereit erklären wird.

Sind wir gleich noch nicht in der Lage, alle pomologischen Kräfte unseres Vereines genau zu kennen, so haben wir doch vorläufig folgendes Verzeichniss der Mitarbeiter in der Idee entworfen, dass dadurch möglichst gleichmässig alle Bezirke unseres grossen Vaterlandes vertreten würden:

Für Anhalt: Hofgärtner Schmidt im Georgengarten bei Dessau.

Für Baden: Professor Bender in Weinheim (die Gegend an der Bergstrasse), Hofgärtner Kirchhoff in Donaueschingen (Badisches Oberland).

Für Bayern: Hofrath Dr. Balling in Kissingen, Hofgärtner Effner in München, Gutsbesitzer Heydenreich in Speyer, Cooperator Lallinger in Melgersdorf.

Für Braunschweig: Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig.

Für Churhessen: Apotheker Glaeser in Cassel, Oberlehrer Jäger in Bischofsheim bei Hanau.

Für Frankfurt und Homburg: Garteninspektor Fischer in Homburg v. d. Höhe.

Für Hannover: Garteninspektor Borchers in Herrenhausen, Fabrikbesitzer Dornkaat-Koolmann in Norden, Superintendent Oberdiek in Jeinsen.

Für Hessen-Darmstadt: Kunst- und Handelsgärtner Deines in Giessen, Hofgärtner Stork in Schönberg bei Benzheim.

Für Lichtenstein: Oberlehrer Hinger in Vaduz (zugleich für Vorarlberg).

Für Mecklenburg: Organist Müschen in Belitz bei Laage.

Für Nassau: Generalkonsul Ladé in Geisenheim, Geheimer Regierungsrath v. Trapp in Wiesbaden.

Für Oesterreich: Direktor v. Babo, Klosterneuburg bei Wien, Pfarrer Fischer in Kaaden, Böhmen, Kiegerl, Obergärtner und Lehrer in Graz, Steiermark, Realitätenbesitzer Kroczack in Brün, Mähren, Häuserbesitzer Malitsch in Laibach, Illyrien,

Pfarrer Mayer in Feldkirchen in Kärnthen, Stiftshofmeister und Gartendirekter Oberlaber in St. Florian bei Linz, Freiherr v. Pittel in Meran, Tyrol, Hofgärtner Runkel in Kremsmünster.

Für Oldenburg: Gutsbesitzer Detmers in Oldenburg.

Für Preussen: Pfarrer Blumenstetter in Trilfingen, Hohenzollern, Baron v. Bose in Emmaburg, Westphalen, Lehrer Breuer in D'orn bei Düren in Rheinpreussen, Kunstgärtner Dehmlow in Trent auf Rügen, Cantor Eberhardt in Brancheswinde im Thüringer Walde, Dr. Fickert in Breslau, Schlesien, Pastor Jakobi in Hainrode, Kreis Nordhausen, Kaufmann Müller in Züllichau, Mark Brandenburg, Lehrer Oppler in Plania bei Ratibor, Schlesien, Handelsgärtner Rathke in Danzig, Westpreussen, Lehrer Remagen in Neuwied am Rhein, Kunst- und Handelsgärtner Späth in Berlin, Oberförster Schmidt und Haffner, Baumschulbesitzer in Radekow bei Tantow, Pommern, Stadtrath Thränhardt in Naumburg, Gartenbauverein in Frankfurt a. O.

Für Sachsen: Inspektor Richter in Schwarzenberg im Erzgebirge, Mag. Pastor Thieme in Benndorf bei Frohburg.

Für Sachsen-Altenburg: Professor Lange in Altenburg, Gutsbesitzer Pinkert in Etzdorf.

Für Sachsen-Meiningen: Medicinalassessor Jahn in Meiningen.

Für Sachsen-Weimar: Hofgärtner Maurer in Jena.

Für Schleswig und Holstein: Professer Dr. Seelig in Kiel.

Für Württemberg: Lehrer Hauser in Hall (Umgegend von Hall, Oehringen), Apotheker Hoser in Heilbronn (Württemb. Unterland), Garteninspektor Lucas in Reutlingen (Albgegend und Albthäler), Landwirthsch. Verein Ravensburg (Bodenseegegend), Güterbesitzerverein in Stuttgart (Umgegend von Stuttgart).

Wir ersuchen die so eben aufgezählten Herren freundlichst, uns recht bald ihre Geneigtheit zur Mitwirkung an unserm Unternehmen anzuzeigen, würden es auch sehr dankbar anerkennen, wenn noch andere Deutsche Pomologen, namentlich auch Deutsche Obstbau-Vereine sich als Mitarbeiter betheiligen wollten. Es würde uns besonders erwünscht sein, wenn wir auf diese Weise noch einige Kräfte für diejenigen Deutschen Obstbaubezirke gewinnen könnten, für welche wir bis jetzt noch keine Vertreter haben auffinden können.

Es ist nicht zu erwarten, dass alle die Herrn, welche sich an diesem grossen, für den Deutschen Obstbau so viel versprechenden pomologischen Unternehmen betheiligen wollen, schon sofort allen Anforderungen entsprechen können, und in allen Abtheilungen des Obstes gleich bewandert sind, dennoch haben wir die feste Ueberzeugung, dass, wenn ein Jeder sein Theil beiträgt, das aus der Zusammenstellung erwachsende Gesammtresultat viel Licht in dieser Richtung verbreiten wird.

Wir wünschen, dass die beantragte Thätigkeit unseres Vereines mit dem Jahre 1866 beginnt, und ersuchen die Mitglieder, welche sich durch Mittheilungen dabei betheiligen wollen, diese bis Ende Juli gedachten Jahres an den mitunterzeichneten Geschäftsführer unseres Vereines unfrankirt einzusenden, damit sich schon vor dem bevorstehenden Pomologencongresse ein Ueberblick über das erhaltene Material gewinnen lässt, und die Zusammenstellung bis Ende Oktober beschafft werden kann.

Sollten einige der Herrn Mitglieder des Deutschen Pomologenvereines Anträge auf Vervollständigung oder Verbesserung dieses hier vorgelegten Planes zu stellen beabsichtigen, so bitten wir, dieselben so zeitig dem Geschäftsführer zur Veröffentlichung in den Monatsheften einzusenden, dass sie bei der in der Generalversammlung des Vereines in Reutlingen stattfindenden endgültigen Feststellung noch berücksichtigt werden können.

Der Vorstand des deutschen Pomologenvereins:

J. G. C. Oberdieck, Karl Koch,

Ed. Lucas, Geschäftsführer.

Folgende **Neue Mitglieder** sind dem Pomologen-Verein beigetreten: Fürst, Eugen, Redakteur der Frauendorfer Blätter in Frauendorf. Eichler, M., Chemnitz, Sachsen. Vorster, W., Gutsbesitzer, Haus Mark bei Hamm, Preussen. Uhl, Adolph, Kunst- und Handelsgärtner in Aschersleben, Reg. Bezirk Magdeburg, Preussen. Detmers, Amtsassessor in Aurich, Hannover. Zehender, Friedrich, in der Au, Gottstadt b. Biel, Schweiz. Stockmann, Stadtrath, Naumburg a. d. Saale. Preussen. Köhlmann, Weingutsbesitzer und Weinhändler, Naumburg a. d. Saale, Preussen. Braunschweig, Verein für Land- und Forstwirthschaft. Fritzgärtner, Schullehrer in Reutlingen. Pfenning, J. F., Städtischer Baumgärtner in Reutlingen. Bayer, Fr. J., Stadtmusikus und Baumzüchter in Lahr, am Main, Bayern. Graf Oberndorf in Edingen bei Ladenburg.

Am 6. Januar fand in Naumburg a. d. S. eine Sitzung des vom Gartenbau-Verein in Berlin ernannten Comités für die V. Allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter statt. Es waren die Herren Dr. K. Koch, Spaeth, v. Reuss, Maurer, Thraenhardt und Lucas anwesend; Director Fickert war durch sein Amt verhindert Theil zu nehmen.

Es wurde mit schriftlich vorher eingeholter Zustimmung des Herrn Superintendent Oberdieck zunächst ein zweites Comité aus Mitgliedern des Pomologen-Vereines gebildet und hierzu bezeichnet die Herren Oberdieck, v. Bose, Engelbrecht, Jahn, v. Trapp als Autoritäten zum Bestimmen der Sammlungen der Vereinsmitglieder, und Apotheker Fehleisen von hier und Stadtrath Single in Stuttgart speciell für die Traubensorten.

Diesen zwei Comités hat sich nun ein Localcomité aus 15 Mitgliedern angeschlossen, deren Namen in dem Einladungscircular genannt werden.

Die Versammlung wird (im Anschluss an das am 28. und 29. September in Cannstatt sattfindende Landwirthschaftliche Hauptfest), am Sonntag den 30. 11 Uhr, feierlich eröffnet werden und bis 3. Oktober incl. dauern. Für die Ausstellung sind 2 sehr geräumige Säle vorhanden, die jedenfalls so viel Platz bieten, als in Görlitz und Berlin für die Placirung des Obstes dargeboten war.

Anstatt der Programmfragen und der so viele Zeit raubenden Sectionssitzungen wurde folgende Tagesordnung berathen und gutgeheissen:

Morgens 7—10 Uhr Arbeiten der Mitglieder der Versammlung in der Ausstellung, wobei die Einrichtung getroffen werden wird, dass unter sachkundigen und gehörig orientirten Führern den Mitgliedern die interessantesten Früchte jeder Collection gezeigt werden sollen. $10^1/_4$—$12^3/_4$ Allgemeine Sitzung. 1—2 Mittagessen. 2—6 Excursionen oder Besuch der Ausstellung. Abends 6—8 Sitzung der Commissionen zur Berathung einzelner Thesen und 8—10 Uhr gesellige Zusammenkunft. Concerte u. dgl. werden nicht stattfinden. Statt der Programmfragen sollen eine Anzahl Mitglieder über die Fortschritte in den verschiedenen Theilen der Pomologie, der Obstcultur und des Weinbaus kurze Referate geben, an die sich eine kurze Debatte knüpft. Gegenstände, die nicht erledigt werden, soll eine Commission Abends privatim weiter berathen und das Resultat andern Tags mittheilen.

Die Weinprüfungscommission arbeitet täglich in einem besondern Local von 8—11 Uhr.

Die Generalversammlung der Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins wird am Sonntag d. 30. Sept. od. Montag den 1. Okt. Abends 6—8 Uhr stattfinden.

Weiteres wird das Programm enthalten.

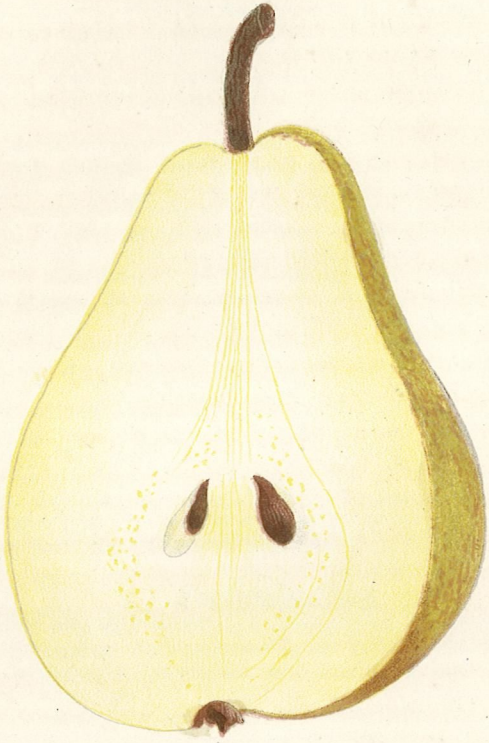
Personalnotizen.

Wir haben drei sehr betrübende Verluste zu berichten.

Am 22. December starb der verdiente Gartendirector Schnittspahn in Darmstadt in seinem 56. Lebensjahr nach längerer Krankheit. Wir verdanken ihm eine interessante Schrift, in welcher er alle Obstabbildungen der Kernobstfrüchte nachweisst. — Am 15. Januar starb in Sendling bei München der Privatier Deuringer, den Lesern der Monatshefte durch mehrfache gediegene Arbeiten gewiss in gutem Andenken. An beiden Männern verliert der deutsche Pomologen-Verein sehr eifrige und treue Mitglieder. — Am 23. starb zu Sanssouci bei Potsdam in seinem 77. Lebensjahre der hochverdiente General-Gartendirector Lenné, der genialste Gartenkünstler seiner Zeit.

Korrespondenz.

Herrn Oberg. K. in A. Ihren Aufsatz mit Dank erhalten; Erwähnung des † V. halte ich nicht für gerechtfertigt; der Überschuss von 35 kr. öster. ist Ihnen gutgeschrieben worden! — Herrn Oberg. K. in B. Besten Dank für die Reiser und Wetzsteine.! Bitte die Fortsetzung des Berichts nicht zu vergessen. — Herrn Bgm. S. in K. Vielen Dank für die Samen, die sehr sorgfältig gesäet werden sollen, so wie auch für die weitern Nachrichten; es freut mich sehr, dass G. so gute Fortschritte macht; herzliche Grüsse! — Herrn Dir. F. in B. Nächstens ausführlich über die Beschl. in N.; schade, dass Sie nicht da waren; Ihr Rath bezüglich der Hügelpfl. ist jedenfalls sehr praktisch. Für den Beitrag zur D. St. besten Dank!



Jaegerbirn.

Jägerbirn (Poire des Chasseurs).

Mit Abbildung.

Eine mittelgrosse ganz vorzügliche Winterbirne, zu der Familie der Grünen Langbirnen gehörig und gleichsam den Uebergang zu den Flaschenbirnen bildend, da sie zum grossen Theil mit gelbgrauem Roste überzogen ist.

Ich erhielt Früchte und Reiser von dem belgischen Pomologen Chevalier de Biseau von Hauteville zu Binche und habe bereits im vorigen Jahrgang pag. 68 diese Sorte kurz erwähnt.

Der Erzieher der Frucht soll van Mons gewesen sein; verbreiteter und bekannter wurde sie erst in neuerer Zeit. Es scheint auch, dass sie nicht überall ihre gleiche Güte bewahrt.

Herr von Biseau schreibt, diese Birne sei eine exquisite Frucht, ich fand sie ganz vortrefflich, von sehr edlem, reich gewürztem, der Rothen Dechantsbirne und der Beurré gris ähnlichen Geschmack, also zu den vorzüglichsten Sorten zählend, während mein Sohn diese Birne der Form nach und den äusseren Merkmalen zufolge, ganz ächt bei Baltet in Troyes kostete, und sie als gewürzlos und von etwas herbem Geschmack notirte und in den 2. bis 3. Rang als Tafelbirne setzte. Wahrscheinlich war letztere Frucht eine Erstlingsfrucht oder hatte ihre wahre Güte durch irgend einen Culturfehler nicht erhalten, oder war es am Ende doch eine andere Sorte.

Es scheint mir, dass es übrigens zweierlei Birnen dieses Namens gibt, da Leroy in Angers eine Poire des Chasseurs mit A. L. als von ihm gezogen, anführt, welcher er beifügt „kräftiger Baum, sehr fruchtbar, Frucht excellent“ und sie auch in den ersten Rang stellt.

Die Frucht von Baltet reifte schon im October, die von v. Biseau etwas nach der von Leroy angegebenen Reifezeit, nemlich Anfang December.

Jedenfalls verdient die Sorte, welche wir hier im Sortiment als „Jägerbirne“ von Binche besitzen, als eine der edelsten Früchte die Beachtung der Pomologen.

E. L.

Vorschläge zur Anpflanzung der Eisenbahndämme und Umfriedigung der Bahnlinien mit Obstbäumen und nutzbringenden Gehölzarten.

Mit 1 Tafel Abbildungen.

Dass die Bahndämme, beziehungsweise Böschungen mit einer Pflanzendecke versehen sind und dadurch einen schützenden Ueberzug erhalten, ist längst als nothwendig anerkannt worden, und wenn auch diese Decke nur dazu diente, das Abschwemmen sowohl der sonst entblösten Erdtheile zu verhüten, als auch das auffallende atmosphärische Wasser von dem zu starken Eindringen in die Bahndämme abzuhalten und dadurch den Boden zu stark zu erweichen, so wäre der Nutzen dieser Pflanzendecke schon vollkommen als genügend zu erachten.

Allein es lässt sich auch ein namhafter Nutzertrag aus diesen Flächen erzielen und zwar allerdings in erster Linie durch an solchen Abhängen angebaute tiefwurzelnde Futterkräuter, wie Esparsette und Luzerne; aber hier entsteht gar bald die Frage, was als Wechselpflanze dienen soll, da diese Gewächse bekanntlich nicht sofort wieder, wenn eine Anbauperiode vorüber, von neuem angesäet werden können. Auch lassen sich ja nicht überall mit Erfolg Luzerne und Esparsette anbauen. Ausser diesen beiden Futtergewächsen und Grasarten ist, soviel mir bekannt, zur Anpflanzung an den Dämmen bei uns in Württemberg nur die Akacie angewendet. Ist auch dieser Baum hierzu durch seine flache Bewurzelung und leichtes Gedeihen vorzüglich geeignet und liefert er in seinem Holz die brauchbarsten Pfähle, so ist doch wieder das kleine Astholz von sehr geringem Werth und wird selten gern gekauft, da es zu stachlich ist.

Grössere Abhänge, die sich in der Nähe der Bahn befinden und wohl auch der Bahnverwaltung zugehören, findet man hier und da, z. B. in der Nähe von Ulm mit Obstbäumen angepflanzt und ist dies recht lobenswerth. An die Dämme selbst taugen aber Obstbäume in hochstämmiger Form entschieden nicht und es ist mir auch nur erinnerlich, hierzu, besonders in Thüringen, Weichselbäume, die nicht zu gross werden, angewendet gesehen zu haben.

Bei meinen Vorschlägen muss ich zunächst die verschiedenen Lagen und Böden ins Auge fassen, auf denen Anpflanzungen überhaupt von Erfolg sein würden und zwar will ich zuerst

a) die Einfassungen der Bahnen, soweit solche vorzüglich in ziemlich ebenem Terrain sich hinziehen und, besonders auch zum Schutz gegen Schneewehen ins Auge fassen und zwar da, wo Boden, Lage und Klima von einer allgemeinen guten Beschaffenheit sind (so dass Obstcultur möglich ist), als auch wo der Boden oder das Klima einer solchen Cultur manche Hindernisse entgegenstellen.

Zu Einfassungen der Bahnlinien dienen seither, seit in Süddeutschland die ganz unrentablen Maulbeerhecken glücklicherweise wieder verschwunden sind, Weissdorn- und Rothtannenhecken. Beide Gehölzarten sind gut, geben aber keinen Ertrag und verursachen durch das nothwendige Beschneiden derselben fortwährende Kosten. Gegen Schneewehen bieten sie, gut gehalten, einen wirksamen Schutz und wo solche Schneewehen nachtheilig auftreten, sind beide Holzpflanzen sehr zu schätzen; auch Hecken der Weissbuche findet man zu gleichem Zwecke angepflanzt; allein man sieht doch nur selten und zwar besonders bei uns, so weit ich die Bahnen kenne, — selten diese Hecken wirklich dicht, gleichmässig und schön.

Ich möchte für geringere Böden und rauhere Lagen ausser den genannten Gehölzen, von denen 2 (Weissdorn und Hagebuche) gar nicht so leicht zu schönen Hecken zu erziehen sind, noch die Anpflanzung einiger Straucharten empfehlen, welche denselben Zweck — Abhalten von Vieh u. dergl. und Aufhalten von Schneewehen — erfüllen, dabei aber einen nicht unbedeutenden Nutzen abwerfen und sehr leicht zu erziehen sind. Es ist dies in erster Linie das Tartarische Gaisblatt, Lonicera tartarica, ein 10—12′ hoher Strauch aus der Tartarei, der sich leicht aus Stecklingen (wie die Weiden) anpflanzen lässt, daher in seiner Anlage sehr wenig kostet und sehr schnell und fast überall gut wächst, von keinem Vieh angefressen wird, sehr früh grün wird und schön röthlich blüht, ein ungemein kräftiges Wachsthum zeigt und ein sehr gutes Material zu Kehrbesen liefert. Diese Sträucher werden alle 3 — 5 Jahre im ersten Frühjahr einige Fuss über der Wurzel abgestutzt und treiben in 5 Jahren wieder

3—4 Fuss lange neue Triebe, die sich im nächstfolgenden Jahre stark verästeln und dann zu Besen (wie die in unseren Wäldern vorkommende Lonicera Xylosteum, die oft dazu verwendet wird) benutzt werden können; das Holz der Lonicera ist sehr fest, auch ein gutes Brennholz.

Der 2te Strauch, den ich hierzu empfehlen möchte, ist die Steinweichsel, Prunus Mahaleb, ein deutscher Strauch, der an den felsigen Donauufern, z. B. bei Regensburg vielfach wächst und welchen die Obstzüchter verwenden, um Kirschen darauf zu veredeln, während sein wohlriechendes festes Holz zu den echten türkischen Pfeifenröhren benutzt wird. Wenn auch dieser letzte, sonst ziemlich bedeutende Nutzen hier ganz ausser Acht gelassen wird, so giebt dieser Strauch, der alle 5 Jahre bis auf einige Fuss über dem Boden abgehauen werden kann, eine Menge sehr gutes Brennholz und hat noch ferner den Nutzen, dass seine Früchte, die ungeniessbar sind, von vielen kleinen Singvögeln sehr gerne gesucht werden und diese dadurch herbeigezogen werden.

Nicht minder zu empfehlen wären der Cornelkirschenstrauch, Cornus mascula. Er liefert den Bienen die erste Nahrung, er dient als Stabholz auch zu dünnen Pfählen, lässt sich sehr gut von Zeit zu Zeit abwerfen und giebt eine wohl zu schätzende Holznutzung. Auch zu einer Hecke gebildet ist er sehr schön und schützt vortrefflich gegen Schneewehen.

Die 2 letzten Straucharten werden theils aus dem Samen wie die Mahalebweichsel, theils aus diesem und aus Wurzeltrieben und aus Steckholz wie die Cornelkirsche erzogen; beide Straucharten sind in Baumschulen leicht und billig zu erhalten und wird eine Hecken-Anlage, wenn die Pflanzen auf je 3 Fuss Entfernung gesetzt werden, sehr schön und dicht und nicht gerade kostspielig werden.

Wo nun aber Boden, Klima und sonstige Verhältnisse die Obstkultur begünstigen, auch namentlich nicht gerade ein vom Publikum betretener Weg neben der Bahnlinie hinführt, lässt sich durch Obstkultur einestheils ein sehr guter Ertrag erzielen, anderntheils auch für die Schönheit der Umgebung wesentlich mitwirken und auch, falls dies nöthig wäre, sogar ein Schutz gegen Schneewehen erreichen. Soll letzteres

bewirkt werden, dann sind die 2 starkholzigen buschigen Obststräucher, die grossfrüchtige Haselnuss (Zellernuss) und die Quitte anzupflanzen. Beide werden in Setzlöcher oder fortlaufende Gräben je 3—5′ von einander entfernt, etwas tiefer als sie gestanden, eingepflanzt, damit sie sich gut bestocken und geben durch ihre Früchte wie ihr Holz namhafte Erträge; die Haselnuss liefert gutes Material für Fassreife, die Quitte vortreffliches Holz für Dreher; hiezu kommen noch die Erträge an Früchten.

Für alle diese Anpflanzungen zur Einfassung der Bahnen ist es nothwendig, dass der Boden auf 2—3′ Breite $1^1/_2$′ tief gut gelockert werde und diejenige Besserung erhalte, welche es möglich macht, dass die genannten Straucharten gut und kräftig gedeihen.

Soll aber nun Obstzucht im eigentlichen Sinne getrieben werden, so muss zunächst, um den Bahnschutz herzustellen, eine doppelte Drahtlinie von mittelstarkem Eisendraht der Bahneinfassung entlang gezogen werden. Der erste Drahtzug wird $1^1/_2$′, der zweite 3′ über den Boden geführt, und diese Drähte je alle 10 Fuss an einem 3—4′ langen eichenen Pfahl leicht befestigt, so dass die ersteren in gerader Richtung gehalten werden. Alte Telegraphendrähte dienen zu einer solchen Drahtleitung noch lange Jahre. Der Draht wird durch einfache Drahtspanner im Frühjahre angezogen und im Winter wieder locker gelassen, so dass er dem Springen nicht unterliegen kann, was bei zu grosser Spannung im Winter sich nicht vermeiden lässt. Diese Drahtspanner bestehen aus einem durch den Endpfahl hindurch gehenden Eisenstab, der ein Schraubengewinde hat, wozu die Schraubenmutter hinter dem Pfahl sich befindet und stärker oder schwächer angezogen werden kann; der Eisenstab endigt mit einem Haken, in welchen der Draht eingehängt wird. (Vergl. Fig. 1.)

Nach dieser Einrichtnng wird je alle 5′ eine Baumgrube gegraben und zwar an jedem Stützpfahl und je in der Mitte zwischen 2 Pfählen und in diese auf die gewöhnliche Weise nunmehr Obstbäume gepflanzt.

Man pflanzt immer an den Stützpfahl eine sog. Säulenpyramide, d. h. einen Apfel- oder Birnbaum, der von unten an mit Zweigen versehen, wie eine schlanke Säule in die Höhe ge-

zogen wird und bei welchem jedes Jahr die Zweige immer wieder kurz zurückgeschnitten werden; dazwischen wird ein Spalierbaum gepflanzt und zwar können hier Apfel- und Birnbäume in der Weise wechseln, dass die Säulenbäume Apfel-, die Spalierbäume Birnbäume sind oder umgekehrt. Eine solche Pflanzung würde vollendet etwa aussehen, wie die Zeichnung Fig. 2 zeigt. Auf diese Weise sind die Umzäunungen am leichtesten herzustellen und die so angepflanzten Obstbäume tragen sehr reich, sehen recht gut aus und die Früchte werden sehr vollkommen, auch nicht leicht von Stürmen abgeworfen und die ganze Anlage ist nicht kostspielig. Es lassen sich nun auch mannigfache Abänderungen in der Spalierform treffen, allein die Doppelcordonform dürfte sich ganz besonders gut hier eignen. Je nach dem Boden und der Lage sind Aepfel auf den zwergartig wachsenden Doucin und Birnen auf Quitten veredelt, zu wählen, oder aber Aepfel und Birnen auf schwache Wildlinge veredelt, welche jedenfalls dauerhafter sind, aber erst etwas später Frucht bringen werden.

Ich möchte aus Grundsätzen der Wohlfeilheit und Zweckmässigkeit vorschlagen, dass diese Spalierbäume und Säulenbäume als junge 1- und 2jährige Veredlungen angepflanzt und in 4—5 Jahren vollständig heranerzogen werden, wornach dann der Ertrag sofort eintritt und fast nie fehlt. Die Erziehung dieser Baumformen, die einfach und leicht ist, ist kurz gefasst die folgende:

Die Säulenbäumchen werden als 2jährige Veredlungen angepflanzt und ihnen alle Seitenzweige bis auf deren Astwulst abgestutzt, der Leitzweig (Haupttrieb) aber nur wenig oder gar nicht beschnitten. Man sucht durch Einkerbungen über den Augen möglichst viele seitliche Zweige hervorzulocken, welche unbeschnitten bis zum Frühjahre bleiben, wo sie wieder ganz kurz am Stamm weggeschnitten werden. Der Stamm wird jährlich mehr in die Höhe gezogen und kann 12—15′ Höhe erreichen; er ist dann von unten bis obenhin mit Zweigen bekleidet, trägt eine Masse von schönen und sehr festhängenden Früchten und hat nur einen Durchmesser mit all seinen Zweigen von etwa $1^1/_2$′, daher der Name Säulenpyramide. Zu frech wachsende Zweige werden wohl auch niedergebogen und dadurch die Säulenpyramide mit hängenden Aesten — Fuseau pleureur — gebildet. Die

Säulenpyramiden gehören zu den einfachsten und fruchtbarsten künstlichen Obstbaumformen.

Was die Spalierform anbetrifft, welche hier am besten als einfachste und billigste Form zur Anwendung zu bringen, so ist es der horizontale Doppelcordon mit Uebergang in die Palmettenform.

Es wird (Fig. 3) ein 1jährig-veredeltes Bäumchen — Apfel oder Birne — ohne dasselbe zu beschneiden, an den bestimmten Platz an das Drahtspalier hingepflanzt. Mitte Mai, wenn das Holz recht im Saft ist, wird der junge Baum an den ersten unteren Drahtzug niedergebogen und horizontal angeheftet (Fig. 4.) Damit sich der ganzen Länge nach fruchttragende Seitentriebe bilden, werden oberhalb solcher Augen, die nicht austreiben wollen, kleine Einschnitte gemacht, während solchen Trieben, die zu stark hervorkommen, die Spitze abgezwickt (pincirt) wird. Auf diese Art erhält man schon bald eine Menge Fruchtholz von fast gleicher Stärke.

Da wo der junge Baum gebogen wird (Fig. 4 a) entwickelt sich, durch die dort vorkommende Säfteanhäufung veranlasst, ein stärkerer Trieb; dieser wird gelassen und schwach angeheftet (Fig. 5); er bildet im nächsten Jahre den gegenüberliegenden Arm des Spaliers und wird dann ebenso horizontal angebunden, wie der erste Zweig (Fig. 6.)

Nun geht man an die Bildung der 2ten Etage. Hierzu wird wieder ein Trieb des 2ten Zweiges (Fig. 6 b) auf dieselbe Weise wie der Zweig a erzogen und dieser erst senkrecht bis zur Höhe des 2ten Drahtzugs angeheftet, dann horizontal angebunden und ferner von diesem 3ten Zweig auf gleiche Weise der 4te Zweig gebildet (Fig. 7.) Die vollkommene Form zeigt nun Fig. 8 und werden zuletzt im 5. Jahre die unteren 2 Zweige an ihrem Ende in die Höhe gezogen und mit den oberen zusammengeheftet oder auch zusammen ablactirt.

Hat das als Spalier angepflanzte Bäumchen einen sehr lebhaften Trieb, so ist es leicht, in einem Jahre zugleich 2 senkrechte Triebe zu erziehen, die dann, wie Fig. 2 b es zeigt, in die Höhe gezogen und dann horizontal angebunden werden.

Die Seitenzweige dieser Spalierbäume werden immer jedes Frühjahr ziemlich kurz beschnitten, im Sommer solche, die zu

frech wachsen, ein wenig abgezwickt, und so erhält man sehr schön gezogene einfache, bald und reichtragende Spalierbäume, deren Anblick dem Auge wohl thut und welche eine lange Dauer versprechen.

Es lassen sich selbstverständlich auch andere Obstarten als Aepfel und Birnen anpflanzen und würde z. B. eine Einfassung der Bahn von Mirabellen Halbhochstämmen oder auch von Zwetschenbäumen und Weichseln sich sehr gut ausnehmen und einen bedeutenden Ertrag gewähren, allein hier müsste für die sonst nöthige Abschliessung der Bahngrenze durch ein Gesträuch noch besonders gesorgt werden.

Aber auch an der Drahteinfassung lassen sich noch manche andere nutzbringende Sträucher anpflanzen, namentlich Stachelbeeren, Johannisbeeren oder auch Himbeeren, sofern deren Ertrag nicht gefährdet ist.

Dass der Boden um diese Bäume herum gartenmässig behandelt werden, stets gelockert und auch öfter auf die nöthige Weise gedüngt werden muss, versteht sich von selbst.

Ehe ich an die Bepflanzung der Böschungen, sowohl der Bahndämme, als der Bahneinfassungen übergehe, will ich noch zweierlei bemerken. Gegen die Anpflanzung von Hochstämmen von Kernobst die Bahnlinien entlang möchte ich mich überall da aussprechen, wo die Möglichkeit gegeben ist, dass bei einem Gewitter Aeste abgerissen und auf die Bahn geschleudert werden können; ausserdem versperren die hochstämmigen Bäume oft gar sehr die Aussicht. Dieselben sind übrigens da am Platz, wo auf ebenem Terrain ein ziemlich breiter Weg oder Graben den Bahnkörper von der Bahngrenze trennt und verdienen hier Bäume mit nicht zu weit abstehendem Astbau und pyramidal gebildeter Krone besonders beachtet zu werden, wie Goldparmänen, Grosser Bohnapfel, Stuttgarter Gaishirtle, Wildling von Einsiedel, Normännische Cyderbirn u. s. w.

Das 2te ist, dass ich wünschen möchte, die schönen immergrünen Einfassungen von Thuja (Lebensbaum) könnten mehr verbreitet werden; in Baden sieht man solche nicht selten. Diese verursachen zwar einen nicht unbedeutenden Anlageaufwand, aber sie sind leicht zu erhalten und äusserst dauerhaft und ein sehr gesuchter Aufenthalt der kleinen Insekten fressenden Singvögel.

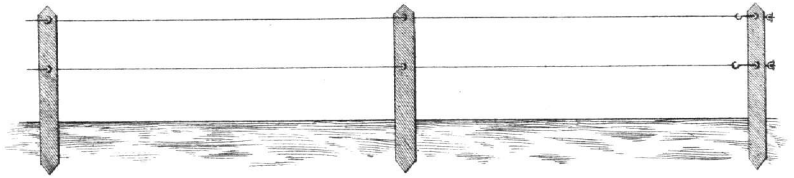


Fig. 1.

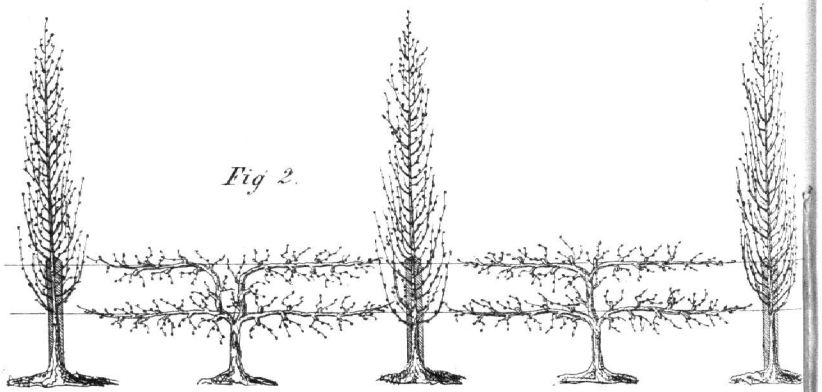


Fig. 2.

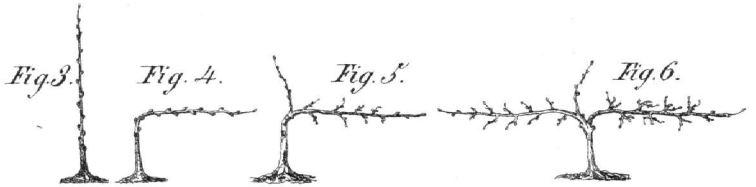


Fig. 3. *Fig. 4.* *Fig. 5.* *Fig. 6.*

Frühjahr I. Jahr. *Sommer I. Jahr.* *Sommer II. Jahr.*

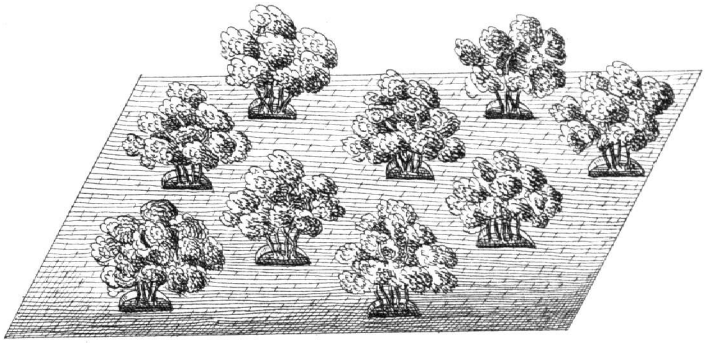


Fig. 10.

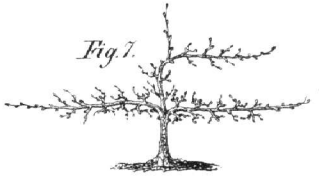


Fig. 7.

Sommer III. Jahr.

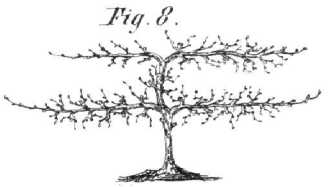


Fig. 8.

Sommer IV. Jahr.

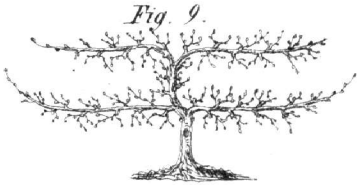
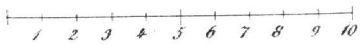


Fig. 9.

Sommer V. Jahr.



Was nun die Anpflanzung und Benützung der Böschungen betrifft, so sind hier ebenso wie bei den Umzäunungspflanzungen Unterschiede zu machen zwischen trocknen, warmen und nördlichen kühlen Lagen, sowie zwischen guten tiefgründigen und geringen, flachen, steinigen oder sandigen Böden.

Hier muss ich erst im Allgemeinen einige Worte über die Bepflanzung von Böschungen anführen.

Diese Böschungen sind entweder continuirlich oder terrassirt. Bei letzterem werden gewöhnlich die Anpflanzungen auf die Terrassenlinien vorgenommen und ist dies ganz zweckmässig, sofern nicht dem Ablauf des Wassers dadurch zu grosse Hindernisse in den Weg gestellt werden. Terrassirte Abhänge mit gutem Boden eignen sich sowohl in milder, warmer, wie in kühler Lage sehr gut für den Obstbau und können, wenn die Terrassen Beete von mindestens 2′ Breite darbieten, sowohl zur Anpflanzung von Pyramiden-Kernobstbäumen, wie Halbhochstämmen von Mirabellen oder Weichseln oder auch für Spalierbäume dienen. Ich bemerke, dass diejenigen Bäumearten, welche von den Hasen beschädigt werden könnten, durch ein Bespritzen oder Bestreichen mit Kalk, der mit Rindsblut abgelöscht oder vermischt ist, vollkommen geschützt werden können und dass dieser Anstrich weder den Blüthenknospen noch der jungen Rinde Schaden verursacht, im Gegentheil nur die Rindenthätigkeit auffrischt und vermehrt.

Will man keine Obstbäume pflanzen, so können auch auf mittelmässigem Boden allerlei Sträucher, deren schlanke Zweige als Flechtwerke dienen, angepflanzt werden, so Weidenarten, besonders die Goldweide, Hanfweide, Purpurweide etc., der Liguster, der Massholder (Cornus alba), oder man kann auch allerlei andere Gesträuche pflanzen, die einen besondern Nutzungswerth haben, z. B. der Spindelbaum, dessen Holz sehr gesucht ist, Wilde Weichseln zu Weichselrohren und auch zum Weinfärben, Rhus Arten als Gerbematerial, selbst Centifolien-Rosen, deren Blumenblätter gesammelt und in die Apotheken verkauft werden können, wofür stets sehr gute Preise gezahlt werden.

Bei nicht terrassirten Abhängen, wie sie meistens

vorkommen, sollte immer in folgender Weise bei der Anpflanzung mit Holzarten verfahren werden: man sollte kurze, etwa 3′ lange, sanft bogenförmige Gruben machen, welche nach Maasgabe des Böschungswinkels den andern ober- und unterhalb derselben befindlichen näher oder entfernter wären (siehe Abb. 10.) Diese kleinen halbmondförmigen Gruben müssen ziemlich im Verband gemacht sein, damit das herabfliessende Regenwasser sich nicht geradelaufende Rinnen bilden kann, sondern bei jedem Grübchen aufgehalten wird. In diese Grübchen werden passende Straucharten entweder gepflanzt oder als Stecklinge gesteckt oder gesäet und auf solche Art lässt sich am leichtesten und wohlfeilsten, schnellsten und zweckmässigsten eine Böschung mit Gehölzarten bepflanzen. Es versteht sich, dass die Erde in den Grübchen von den Pflanzen mindestens $1\frac{1}{2}$′ gut aufgelockert und wenn nöthig, passend verbessert werden muss.

An warmen Stellen und bei passendem Boden können auf solche Weise auch recht gut Weinstöcke gepflanzt werden; es wird natürlich nur die Erde um die Stöcke herum gelockert, die übrige Fläche bleibt mit Grasanbau bedeckt; ferner die edle Ostheimer Weichsel, Mirabellen als niedrige Büsche, ferner auch Beerensträucher — diese auch auf kühle Abhänge — Weiden, Haselnüsse, Quitten, selbst niederstämmige Aepfel- und Birnbäume u. dergl. Die ganze Cultur besteht hier ausser dem nöthigen Beschneiden und Ausputzen darin, dass öfters — etwa 3mal jährlich — die Erde um diese Gewächse herum gut aufgelockert und vom Unkraut befreit wird.

Wird diese Anlage etwas malerisch, d. h. nicht zu steif und engherzig, sondern mehr gruppirt angelegt, so gewähren solche Pflanzungen das Bild von landschaftlichen Anlagen und bieten den Reisenden eine sehr angenehme Abwechslung, sie geben zugleich Zeugniss von dem hohen Culturzustand des Landes, dem Bildungsgrad der Bewohner und gewähren schliesslich einen sehr schätzbaren Ertrag an Früchten, Nutzholz aller Art, während der Grasertrag im Grund nur wenig geschmälert wird, da unter dem Schutz nicht zu dichter Gehölze die meisten Gräser, besonders bei trocknem Wetter noch gut gedeihen, wie dies unsere Baumwiesen darthun.

Es drängt sich natürlich die Frage auf, wer soll diese Pflanzungen besorgen. Die Bahnwärter haben ihre Bahn zu begehen und dadurch oft täglich 4 Meilen zurückzulegen, können demnach also kaum für andere Zwecke noch verwendet werden. Auch dürften wohl nicht alle dieser Leute Lust und Geschick haben, derartige Culturarbeiten vorzunehmen.

Hierauf ist zu entgegnen, dass die Bahnwärter, wie man sich recht wohl an den hübschen Gärtchen, die sie da und dort um ihre Bahnhäuschen haben, überzeugen kann, gar häufig Sinn und Geschmack entwickeln, dass sie ferner leichte und nicht anstrengende Arbeiten, wie das Einernten der Früchte, das nöthigste Anbinden der Zweige u. dergl. recht wohl mit nebenbei besorgen können und es gerne thun werden, wenn ihnen dadurch, was als selbstverständlich vorausgesetzt wird, ein kleiner Nebenverdienst gewährt wird.

Allein es wird sich immer lohnen und zwar sehr gut lohnen, wenn für die verschiedenen Bahnstationen eines Landes sogenannte Planteurs, Gärtner, die die Anpflanzung besorgen und die Culturarbeiten leiten, angestellt werden.

Durch solche Einrichtung liesse sich ungemein Viel für Verschönerung des Landes und Erzielung bedeutender Erträge bewirken. Möchten daher diese, wenn auch nur flüchtigen Rathschläge nicht unbeachtet bleiben. **Ed. Lucas.**

Die Leonhard Haffner'sche Baumschule in Cadolzburg bei Nürnberg.

Da diese offenbar grösste Baumschule nicht nur in Bayern, sondern überhaupt im südwestlichen Deutschland vom Besitzer wegen dauernder körperlicher Leiden nicht wohl mehr mit Erfolg fortgeführt werden kann, so sind eine Anzahl patriotischer Männer zusammengetreten, um eine Actiengesellschaft zu bilden, welche die Erhaltung und Fortführung dieser Baumschule übernehmen und durch Kauf in den Besitz derselben treten würde.

Von diesen Herren zu einer genauen Besichtigung und Einschätzung dieser Baumschule eingeladen, war ich im Herbst dort und theile hier aus dem dem provisorischen Comité abgelegten Bericht über den gegenwärtigen Zustand und den Werth der Baumschule einiges von allgemeinerem Interesse mit.

Die Baumschule liegt frei und offen, 1200′ über dem Meere in der Keuperformation; der Boden besteht aus Keuperthonen, Keupermergel und grobkörnigem Keupersandstein, und sind diese 3 Erdarten auf den verschiedenen Flächen sehr verschieden gemischt, so dass einzelne Stellen sandig, andere von ziemlich schwerer, bindiger Beschaffenheit sind.

Die Möglichkeit gehöriger Verbesserung der mineralischen Beschaffenheit des Bodens ist aber überall gegeben; auf dem grössten Theil der Fläche ist der Boden 2′ tief rigolt, was dem Grundstück einen namhaft höhern Werth verleiht.

Die ganze Fläche enthält 32 bayerische Tagwerk und sind davon 4 besonders abgetheilt und zu einer sehr schönen Weichselanlage verwendet, welche (den Büchern zufolge) gegenwärtig einen hohen Ertrag abwirft. Die übrigen 28 Tagwerke sind mit einem 6′ hohen Holz-Zaun umgeben, der sich noch in gutem Zustand befindet; Wohnhaus mit Bureau, Küche, Geschirrkammer, Keller und Bodenraum befindet sich nebst Brunnen ebenfalls darin und sind von den 28 Morgen, abzüglich einiger Anlagen, 25 bis 26 Tagwerk ganz der Obstbaumzucht gewidmet.

Auf dieser Fläche von 25 Tagwerk lassen sich bei 10schlägiger Bewirthschaftung (6 bis 7 Jahre Obstbäume, 3 Jahre Brache — Futterbau u. s. w., wornach jährlich $2^1/_2$ Tagwerk zur Neuanlage kommen) erziehen und zur Verwerthung bringen: **20,000** hochstämmige oder theilweise niederstämmige Obstbäume.

Es ist dabei gerechnet, dass auf **ein** Tagwerk **10,000** Wildlinge (4 □′ für den Baum) angepflanzt, davon aber nur **8000** verkäuflich werden, so dass **2000** Stück als Rückschlag von vornherein angenommen und abgerechnet sind. Wird der 10jährige Betrieb angenommen, so hat das Land für alle Zeit Gelegenheit, wieder auszuruhen und es bleiben für landwirthschaftliche Verwendung jährlich $7^1/_2$ Morgen als Brachland, während $17^1/_2$ Morgen in Baumschulbetrieb sind.

Der Werth der jährlich zu liefernden 20,000 Obstbäume würde, der Baum à 24 kr. (er kostet jetzt hier in Reutlingen durchschnittlich 45 kr.) angeschlagen, ergeben . . . . . 8000 fl.

Der Werth der Produkte auf dem Wechselplatz von $7^1/_2$ Morgen, welcher in Grassamenzucht, Runkelrüben- und Kartoffelbau etc. besteht, könnte angeschlagen werden nach Abzug der Culturkosten auf . . . . . 180 fl.

Somit ergäbe sich hiedurch von der eigentlichen Baumschulfläche (25 Morg.) ein jährlicher Werthertrag von 8180 fl.

Der Erlös aus Weichseln und andern Früchten war nach dem Durchschnitt der letzten 3 Jahre 600 fl. angenommen, er ist nur durchschnittlich . . . . . 500 fl.

so wäre der Ertrag von 29 Tagwerken . . . . . 8680 fl.

Wird eins von den noch übrigen 3 Tagwerken Land zum Hopfenbau verwendet (für welchen Boden und Lage geeignet sind) und ein Ertrag von nur 4 Ctr. Hopfen à 100 fl. in Anschlag gebracht, so ergibt sich hiefür nach Abzug sämmtlicher Productionskosten zu 45 fl. pro Centner ein Reinertrag von . . . . . 220 fl.

und die Gesammt-Einnahme wäre . . . . . 8900 fl.

Die Erziehungskosten für einen veredelten Hochstamm belaufen sich bei grösserem Betrieb, wenn derselbe einfach gehalten ist, auf 6 bis 7 kr.; wir nehmen aber hier 9 kr., wonach sich ein Arbeitsaufwand ergibt von jährlich . . . . . 3000 fl.

(20,000 Bäume à 9 kr. Erziehungsaufwand.)

Da bei dem Ertrag der Weichselanlagen, des Brachfeldes und der Hopfen-Anlage schon der Reinertrag in Anschlag gebracht wurde, so werden für ausserordentlichen Aufwand nur etwa noch 400 fl. zu den Kosten zu schlagen sein, die sich demnach stellen jährlich auf 3400 fl.

Es bleibt sonach von dem Ertrag von 8900 fl. ein reiner Erlös von jährlich . . . . . 5500 fl.

Hievon gehen zunächst die Zinsen von 65,000 fl. Aktienkapital zu 5 % oder 3250 fl. ab, ferner 250 fl. als Reservefond, somit blieben 2000 fl. als jährlich wahrscheinlich zur Vertheilung kommende Dividende.

Bei dieser Rechnung ist indess Zweierlei zu bemerken:

1) Lässt sich der Ertrag der Fläche noch beträchtlich steigern durch kleinere und besonders hochgiltige Nebenkulturen, z. B. durch massenweise Erziehung von Obstwildlingen, durch Erziehung von Beerenobst, Weinreben und dergl.; allein es erfordert auch einige Jahre, bis jener regelmässige Betrieb durchgeführt werden kann und ist der Culturaufwand für das erste Jahr auch mindestens

um $^1/_3$ höher gegen den oben genannten normalen Aufwand von jährlich 3000 fl., also mindestens 4000 fl.

2) Hiedurch wird aber auch, da gegenwärtig 80 bis 90,000 Bäume in der Baumschule vorhanden sind, welche theils sofort verkäuflich, theils im nächsten und zweitnächsten Jahre bei rationeller Behandlung verwerthet werden, jedenfalls im 3. Jahre schon der volle Ertrag erzielt, der bei einer Neuanlage erst im 7. Jahre zu erzielen wäre. Im nächsten Jahre können jedenfalls aus dem Erlös die Betriebskosten und die Zinsen zu 5 % vollständig gedeckt werden.

Diese rationelle Behandlung besteht zunächst darin, Ordnung in den Betrieb zu bringen, die vielen Tausende von vorhandenen starken Wildlingen sofort mittelst Pfropfen in den halben Spalt oder Anschäften zu veredeln und die übrigen veredelten einem gehörigen Schnitt zu unterwerfen, weil dadurch nur allein kräftige Kernobst-Hochstämme zu erzielen sind.

Es sind ferner die mangelhaft bepflanzten Flächen abzuleeren, um möglichst bald die obigen $7^1/_2$ Morgen freies Wechselfeld zu erlangen.

Anstatt des enormen Sortiments sollten für die Folge nur etwa 60 Aepfel-, 50 Birnen-, 20 Pflaumen-, 25 Kirschen- und Weichselsorten in Hochstämmen erzogen werden und zwar von den jährlich auszupflanzenden 25,000 Wildlingen etwa 12000 Aepfel-, 10000 Birnen-, 1500 Pflaumen- und Zwetschgen-, 1500 Kirschenwildlinge, so zwar, dass von jeder der ausgewählten Sorten jährlich 50 bis 100 Stück, oder von den gesuchtesten sogar 150 und mehr veredelt werden könnten.

Bei dieser Sortenauswahl sind zunächst aus den von den deutschen Pomologen-Versammlungen als vorzugsweise zur vermehrten Anpflanzung in Deutschland empfohlenen Sorten diejenigen auszuwählen, welche für ökonomische Anlagen an Strassen, auf Ackerland, auf Triften u. s. w. sich besonders eignen und daher in grösserem Massstabe abzusetzen sind, während die schwach wachsenden feineren Sorten zum grössten Theil wegbleiben sollten.

Selbstverständlich wird man sich bei der Auswahl dieser Sorten nach dem Markte richten, d. h. Sorten, die vorzüglich gesucht werden, in Menge anpflanzen, wie die Goldparmäne, der Gravensteiner, die grosse Cassler Reinette, die Canada-Reinette; oder die

Champagner Bratbirne, die Salzburger Birn, die Hardenpont's Winterbutterbirn, die gewöhnliche Zwetschge, die italienische Zwetschge, die grüne Reineclaude, die kleine Mirabelle, die Lauermannskirsche, die Ostheimer und Frauendorfer Weichsel etc. etc.

Zur Durchführung dieses entworfenen Planes gehört aber ein tüchtiger und sehr erfahrener zuverlässiger Baumzüchter als Obergärtner, welcher auch so gestellt werden muss, dass er nich nur leben, sondern sich auch etwas erwerben kann.

Herr L. Haffner hat sich bereit erklärt, die von mir nach ihrem gegenwärtigen Stand auf 62,000 fl. geschätzte Baumschule — welche Schätzung durchaus nieder gehalten ist — um 60,000 fl. käuflich abzutreten und für 24,000 fl. Actien selbst zu übernehmen, zugleich aber dadurch auch auf 6 Jahre 4 % Zinsen den übrigen Actionären zu garantiren, Leistungen, welche in hohem Grade anzuerkennen sind.

In der Hoffnung, dass vielleicht der eine oder andere Pomolog geneigt wäre, einige Actien zu übernehmen und dadurch zur Erhaltung der Haffner'schen Baumschule mit beizutragen, nebenbei auch ein wenn nicht sehr grosses, doch sehr sicheres und sehr nützliches Geschäft zu machen, füge ich hier die wesentlichsten Bestimmungen der Statuten, wie sie vom provisorischen Comité festgestellt wurden, bei. Ich bemerke, dass ich mich bei diesem Unternehmen auch mit einer Anzahl Actien betheiligt habe, da ich die Ueberzeugung habe, dass bei geordnetem Betrieb diese Baumschule einen sehr guten Reinertrag abwerfen muss.

Sehr gern bin ich bereit, Erklärungen zur Uebernahme von Actien zu vermitteln und würde nur bitten, solche möglichst bald mir zugehen zu lassen, damit die Uebernahme der Baumschule bis 1. April erfolgen kann. **Ed. Lucas.**

Statutenentwurf für die zu gründende Actiengesellschaft zum Ankauf und Betrieb der L. Haffner'schen Baumschule in Cadolzburg.

1) Der Sitz der Aktiengesellschaft soll Nürnberg sein,
2) die Aktiengesellschaft soll das Recht haben, nach voller Einzahlung des Aktienkapitals von 65,000 fl. dasselbe behufs allenfallsiger Erweiterung durch Generalversammlungsbeschluss auf 90,000 fl. zu erhöhen; diese Bestimmung soll lediglich den Zweck haben, nicht nochmals, wenn je die Verhältnisse eine solche Erhöhung des Kapitals räthlich erscheinen lassen sollten, eine staatliche Genehmigung dessfalls nachsuchen zu müssen,
3) die Aktiengesellschaft wird auf unbestimmte Zeit abgeschlossen,

4) die Organe der Gesellschaft sollen die Generalversammlung, der Verwaltungsrath, dessen Vorstand, der zugleich Vorstand der Gesellschaft im Sinne des Handelsgesetzes wäre und der technische Oberleiter oder Direktor sein,
5) die ordentliche Generalversammlung würde jedes Jahr im ersten Drittel des Monats Oktober abzuhalten, hiebei Rechnungsabschluss und Bilanz vorzulegen und Dividende zu bestimmen sein,
6) die Stimmberechtigung wäre in der Art zu reguliren, dass der Besitz von 1 bis 10 Aktien zu einer Stimme, von 10 bis 20 zu zwei Stimmen und so fort zu einer Stimme mehr, so zwar jedoch berechtigt, dass Niemand mehr als 10 Stimmen, sei es für sich oder andere Aktionäre, in einer Sitzung geltend zu machen befugt sein soll,
7) der Verwaltungsrath soll aus 9 von der Generalversammlung zu wählenden und jährlich je zu drei auszuscheidenden, aber wieder wählbaren Mitgliedern bestehen und hat aus seiner Mitte Vorstand, Stellvertreter des Vorstands, Kassier, Controleur und Schriftführer zu wählen; zu einer gültigen Beschlussfassung des Verwaltungsrathes wäre die Abstimmung von mindestens 5 Mitgliedern erforderlich,
8) der Grundreservefonds soll höchstens 3000 fl. betragen.

Das provisorische Comité: Dr. **Beckh**, Herm., Gutsbesitzer und Landrath in Nürnberg; **Classen**, Kreis-Cultur-Ingenieur in Ansbach; **Esper**, Königl. Bezirksamtmann und Vorstand des landwirthschaftlichen Vereins für den Bezirk Nürnberg; **Erhard**, Königl. Advokat in Nürnberg; **v. Faber**, Lothar, Reichsrath und Fabrikbesitzer in Stein; **Haffner**, Wilhelm, Gutsbesitzer und Königl. Postexpeditor in Cadolzburg; **v. Haller**, Freiherr, Rechtsrath in Nürnberg; **Hertlein**, Leonhard, Kaufmann in Erlangen; **Kohn**, Joseph, Banquier in Nürnberg; Dr. **Kellermann**, C., Königl. Rektor der Kreislandwirthschaftsschule in Lichtenhof bei Nürnberg; **Lucas**, Garteninspector in Reutlingen; **Lallinger**, Kaplan in Malgersdorf bei Landau a. d. Isar; **v. Löffelholz**, Freiherr, Königl. Revierförster in Lichtenhof; **v. Löffelholz**, Freiherr, Königl. Landrichter in Cadolzburg; **Martin**, Kgl. Bezirksamtmann in Regensburg; **Michel**, Kunstgärtner in Nürnberg; **v. Rücker**, Kgl. Bezirksamtmann und Vorstand des landwirthschaftlichen Vereins für den Bezirk Fürth; **Schrodt**, Königl. Regierungsrath und Stadtcommissär in Nürnberg; **Steurer**, Königl. Regierungsrath, Bezirksamtmann etc. in Hersbruck; **Schottenloher**, Kooperator in Stadtamhof; **Stammel**, Benefiziat in Neuburg a. d. D.; **Tölke**, Kunstgärtner in Nürnberg; **Tafrathshofer**, Kgl. Professor in Regensburg; **Winter**, Conditor, I. Direktor des Industrie- und Culturvereins in Nürnberg.

Einige Worte über Topfobstbaumzucht.

Vom Herrn **Müllerklein** in Carlstadt a. M.

Vorbemerkung der Red. Die folgende sehr praktische Culturanweisung zur Topfobstzucht verdanken wir einem sehr intelligenten und denkenden Pomologen, der, wie ich mich durch 2mal eingesendete Früchte überzeugen konnte, ganz ausserordentlich glänzende Resultate bei seiner Culturmethode erzielte. In

mehrfacher Hinsicht weicht dieselbe von andern Culturen z. B. von Rivers, bedeutend ab. Ich halte übrigens diese hier gegebene Anleitung für eine durchaus rationelle und sehr nachahmungswerthe Cultur und kann nicht umhin Herrn Müllerklein meinen besondern Dank dafür auszudrücken, dass er meiner Bitte um Mittheilung derselben so bereitwillig entsprochen. E. L.

Beim Beginne meiner Topfobstzucht verschaffte ich mir starke einjährige Oculanden von allen möglichen Sorten Stein- und Kernobst (ersteres, als: Pflaumen, Aprikosen und Pfirsiche auf die Haferpflaume veredelt, Kirschen auf Prunus Mahaleb, Aepfel auf den Johannisstamm, Birnen auf Quitten veredelt) und pflanzte solche, nachdem ich sie auf verschiedene Höhen, je nachdem ich die Form wünschte, eingekürzt, und die Wurzeln sehr stark zurückgeschnitten hatte, in unglasirte irdene Töpfe von ungefähr 10 Zoll Höhe und 11 Zoll Weite, deren Böden in der Mitte mit 2—3 ganz kleinen Oeffnungen in der Grösse eines Sechskreuzerstückes versehen und mit dünnen Steinplättchen verdeckt waren, damit das beim Begiessen überflüssig in den Topf gekommene Wasser regelmässigen Ablauf hat.

Die Erde, die ich für meine Topfbäume verwende, besteht aus:

1) 2 Theile alten Baulehm, der 1—2 Jahre mehrmals mit Mistjauche getränkt und öfters umstochen wird,

2) 1 Theil gänzlich verrottetem mindestens 2 Jahre altem Kuhdung,

3) 2 Theile Erde von verrottetem abgestochenem Rasen und

4) 1 Theil gut verweste Lauberde von verschiedenem Baumlaub bereitet.

Diese 4 Bestandtheile werden vor dem Gebrauch gut durcheinander gemischt. —

Das Einpflanzen wie Beschneiden meiner Topfobstbäume nehme ich nur im Frühjahre recht zeitig vor; die Düngung derselben geschieht dagegen im Laufe des Sommers 3—4 mal; dagegen versetze ich meine Topfbäume, nachdem ich die Wurzeln wieder ganz scharf zurückgeschnitten habe, nur alle 3 Jahre in frische Erde; da mich die Erfahrung lehrte, dass jene Bäumchen, die öfter versetzt wurden, z. B. alle ein oder zwei Jahre, weit weniger und nicht so grosse Früchte lieferten. Ebenso dulde ich nicht, dass Wurzeln meiner Bäumchen durch Oeffnungen im Boden des Topfes durchwurzeln und in

die Erde des Bodens eindringen, da ich wahrnahm, dass solche Bäumchen mehr ins Holz trieben und geringere Neigung zur Fruchtbildung zeigten.

Auf die Oberfläche der Erde im Topfe lege ich 1—1½ Zoll hoch gebrauchte Gerberlohe, damit die Erde nicht so leicht austrocknen und rissig werden kann; hiedurch bleibt der Luft und Wärme stets freier Zugang zu den Wurzeln. Begossen werden meine Topfbäume im Frühjahre täglich einmal; im Hochsommer dagegen am Morgen und am Abend eines jeden Tages und zwar mit mindestens 12 Stunden lange gestandenem Wasser, natürlich ist dies bei trockener Witterung und nicht bei Regenwetter verstanden.

Das Wasser wird beim Begiessen über die Gerberlohe gegossen, was nie Nachtheil bringt. —

Wird eine Düngung gegeben, so geschieht solches am Abend, statt einer gewöhnlichen Begiessung; die Düngung geschieht nemlich nur in flüssiger Form und zwar im Lauf des Sommers 3—4 mal mit einem Dungwasser, bestehend aus 1 Theil frischem Kuhdung und 7 Theilen Wasser.

Im Sommer stehen meine Topfbäume in meinem Garten, im Winter werden solche daselbst mit dem Topf 6 Zoll (vom Rande des Topfes an gerechnet) unter die Oberfläche der Erde im Freien in Reihen dicht neben einander eingegraben, und dadurch entstehende Lücken zwischen den Töpfen mit Erde gut ausgestopft. Wird es sehr kalt, so bestreue ich die Oberfläche der Erde, worunter die Topfbäume eingegraben sind, mit etwas Laub, damit die Töpfe durch den Frost nicht zerspringen.

Die Traubenstöcke, Mandeln- und Pfirsichbäumchen umhülle ich mit Stroh, wogegen alle andern Obstsorten keine Bedeckung im Winter nöthig haben.

Auf gleiche Weise, wie vorstehend gesagt, behandle ich meine Traubenstöcke in Töpfen, und erzielte damit mit allen genannten Obstgattungen einen mehr wie zufriedenstellenden Erfolg, indem meine Topfbäume nicht nur viele sondern auch sehr grosse und schmackhafte Früchte lieferten.

Möge sich daher kein Obstliebhaber die Anschaffung wenigstens einiger Topfobstbäumchen gereuen lassen, er wird an denselben wahrscheinlich mehr Freude erleben, als an vielen schwierig zu behandelnden Blumenpflanzen.

Nachschrift. Die mir vergangenen Herbst von diesen Topfzuchten zugesendeten Aepfel waren in der That von ganz ausserordentlicher Schönheit, so namentlich ein Weisser Winter-Calvill von ganz besonderer Grösse und einer wunderschön gerötheten Sonnenseite, wie ich sie fast noch nie sah; dann eine Reinette von Gomand u. a. Sorten, sämmtlich von seltener Ausbildung. E. L.

Apfelthee.

Man nimmt am besten 3 Stück der Grauen französischen Rein., auch Lederäpfel genannt, wäscht sie rein, trocknet sie und nun werden sie mit der Schale und dem Kernhause, in $^1/_4$ Zoll starke runde Scheibchen geschnitten, womit eine leere Theekanne bis zu $^3/_4$ ihres Inhalts angefüllt wird. Hiernächst wird kochendes Wasser aufgegossen und die Theekanne in ein warmes Ofenrohr — ohne darin zu kochen — 6 Stunden lang hinein gestellt. Dann ist der Thee zum Trinken fertig, welcher mit ein wenig Zucker versüsst, Gesunden wie Kranken ein Labsal darbietet.

v. Thielau.

Ich kann dies vollkommen bestätigen; ich nahm die Reinette von Damason und erhielt von 2 Früchten mit etwas Zucker und Zimmt einen vortrefflichen Thee für 6 Personen, welcher allgemeinen Beifall fand. **E. L.**

Ueber die Obsternte in Jeinsen von 1865.

Ueber die 1865 Statt gehabte Wittrung und den Ausfall der diesjährigen Obsternte ist schon von anderer Seite Nachricht gegeben worden, und könnte das, was ich hier geben möchte, halb als überflüssig erscheinen; indess gewährt es doch wohl noch Interesse, insofern meine Obsternte gerade auf einem höher gelegenen, schon in der Regel leicht zu trocknen und diesen Herbst besonders an Dürre leidenden Boden gegeben werden kann.

Die vorangegangene Winterkälte dauerte dasmal von Anf. Nov. bis noch in den April hinein mit kurzen Unterbrechungen fort, meistens bei gelinden Frostgraden; doch fand zweimal eine strengere Kälte von 15 — 18° R. statt, zuerst im Februar (vom 13. bis 15. — 13 und — 17 — 18°.); dann im März, nachdem eine vorangegangene, angenehme Wärme den Eintritt des Früh-

lings schon hatte hoffen lassen (2te Märzwoche, am 2ten Morgens — 10 und am dritten — 16° R.); dem Kernobste und auch den Pflaumen schadete dieser Frost wenig.

Bei manchen Birnreisern war das Mark und der untere Bast zwar etwas bräunlich geworden; doch waren sie nicht gefährlicher verletzt und starb mir nur ein halbes Dutzend Birncopulanten vom Frühlinge 1864, die einen kränklichen, allzuschwachen, kaum fusshohen Trieb gemacht hatten. Dagegen zeigten sich die Kirschen, so weit sie nicht als noch ganz junge Stämmchen unter dem schon vor dem Februarfroste häufig und im März noch stärker gefallenem Schnee sicher gestanden hatten, mehrfältig verletzt. Es starben mir wohl 3 Dutzend junge Kirschenstämmchen, (schon grössere Standbäume jedoch nicht), meistens von Süsskirschen und Süssweichseln, und an manchen zärtlicheren Kirschenbäumen, ganz besonders an der Königin Hortense, (deren Stämme leben blieben), waren die sämmtlichen Blüthen erfroren, so dass die Bäume erst wie halb todt da standen und an denselben Triebe erst später wieder zahlreicher kamen. Auch an meinem Aprikosenbaume (Ambrosia) waren sämmtliche Blüthen erfroren, was bei den Blüthen der Pfirsiche, namentlich der in ganz gleicher Exposition stehenden Rothen Magdalene, (alle unbedeckt geblieben), wenig der Fall war, die auch recht gut ansetzten. Da die Pflaumenbäume dasmal verhältnissmässig wenig blüheten, sind wahrscheinlich auch die Blüthen der Pflaumen mehrfältig verletzt und getödtet worden, wiewohl ich bestimmtere Aufmerksamkeit, bei meinem eintretenden Unwohlsein, darauf nicht gerichtet habe. Dass der Frostschaden erst durch den letzten Frost angerichtet worden war, ging sichtbar daraus hervor, dass die Kirschenreiser, die ich sämmtlich schon im Februar noch geschnitten hatte und darauf unter stärkerer Schneedecke gelegen hatten, sich später ganz gesund zeigten und mussten die Kirschen von diesem späten Froste am meisten leiden, nachdem durch Wärme der Saft der Kirschen schon merklicher in Bewegung gesetzt worden war.

Schnee und Frost dauerten dasmal bis zur ersten Woche des April fort. Noch am 5. April fror es und lag noch ziemlich viel Schnee; aber schon am 9. April trat völlige Frühlingswärme ein und diese nahm dann so rasch zu, dass Kirschen und Pflau-

men noch im April blüheten, und das Kernobst dann rasch nachfolgte. Mehrmals trat selbst eine schon recht drückende Wärme ein, die Gewitter erzeugte, welche mehr in der Nähe der Berge die Dürre huben, während Jeinsen sehr selten stärkere Gewitterregen bekam, und obwohl Anfangs auch Feuchtigkeit genug im Boden war, trat doch in meinem Garten schon solche Dürre ein, dass manche Sämereien nur, wo man giessen konnte, zum Laufen kamen, der durch Giessen gelaufene Salat nachher zum allergrössten Theile völlig vertrocknet war und selbst Erbsen, Vietsbohnen, Gurken etc. vollkommen herausgegossen werden mussten. Der schon herrschenden Dürre und Trockniss der Luft schreibe ich es zu, dass die gleich nach Ostern aufgesetzten Pflaumenreiser schlechter anschlugen, als je, während die schon vor Ostern am 10. und 11. April aufgesetzten Kirschenreiser mit sehr wenigen Ausnahmen anschlugen, wie auch alle aufgesetzten Aepfel- und Birnenreiser, selbst von solchen Trieben, wo die untere Rinde etwas gebräunt war, fast ohne Ausnahme gut kamen.

Unter den Kirschen setzten hauptsächlich die Süsskirschen und manche Süssweichseln gut an, und lieferten grossentheils noch eine reichliche Ernte, weniger die Sauerkirschen, Pflaumen setzten weniger, als je an, voll trug unter allen meinen Pflaumenbäumen nur die nie die Frucht versagende Lepine, ziemlich voll Christs Damascene, die auch selten ein Jahr überschlägt, und selbst meine Hauszwetschen hatten nur höchst einzelne Früchte (etwas mehr nur ein Baum an der Nordseite des Daches,) und die nachgewachsenen waren später vom Steine nicht ablösig. Nur in 2 Gärten 1 Stunde von hier, in geschützter Lage und feuchtem, durch einen Bach reichlich bewässerten Boden sah ich die Hauszwetschen voll tragen. Für die Bäume der Hauszwetsche war dieser Mangel an Früchten, nachdem sie 1864 zum Brechen voll getragen hatten, wohl sehr heilsam.

Auch Birnen blüheten höchst wenig, nicht sowohl durch Frostschaden, als weil 1864 die allermeisten Birnen sehr voll, selbst zu voll getragen hatten, und bei dem nasskalten Jahre 1864 neue Blüthen nicht gehörig zur Ausbildung gelangt waren. Die Blüthe der Aepfel dagegen war so reich, und entwickelte sich so schön und günstig, dass ich, zumal es auch wenig Raupen und fast gar keine Maikäfer gab, auch Nachtfröste, und, so viel ich

weiss, gerade in der Blüthe auch kein Höhenrauch oder Gewitter, (das man mitunter beschuldigt hat,) eintrat, nach 4—5, durch zu weiche Winter und zu dürre Frühlinge vorangegangenen Missjahren für Aepfel eine recht reiche Ernte erwartete. Aber bei den allermeisten Sorten gingen die 2 nächsten Wochen nach der Blüthe vorüber, ohne dass auch nur irgend eine junge Frucht zum geringsten Wachsen kam; was noch ansetzte, hatte grösstentheils nur einzelne Früchte und selbst mehrere Sorten, die Anfangs sehr voll angesetzt hatten, (z. B. Kleiner Steinpepping), verloren bei der fortwährenden Dürre und öfteren Hitze noch reichlich $^2/_3$ der Anfangs wachsenden jungen Früchte. Ich weiss von diesem abermaligen Fehlschlagen einer guten Aepfelernte einen andern Grund nicht anzugeben, als dass die Witterung während des Verlaufes der Blüthe, beim Mangel von Regen und Thau und wehenden trocknen Ostwinden, zu trocken für die Befruchtung der Blüthen war. *) Man mag um so mehr diejenigen Sorten nennen, die trotz dieser ungünstigen Witterung noch wirklich voll ansetzten. Als solche kann ich vor andern nennen Alantapfel (nur ziemlich voll), Weisser Ananasapfel, Amerikaner, neuer (nur ziemlich voll), Grüner Apfel von Sedan, Bürgerherrnapfel (Geflammter weisser Cardinal), Lütticher Ananas Calville, Erzherzogin Sophie, Engl. Gewürzapfel (nur ziemlich voll), Goldzeugapfel (nur ziemlich voll), Danziger Kantapfel, Scharlachrothe Parmäne, (versagt fast nie eine gute Ernte und hat seit zehn Jahren wohl 10mal mehr Früchte geliefert, als eben so grosse und eben so lange stehende Bäume der Sommer-Parmäne), Winter Goldparmäne (desgl.), Engl. Goldpepping, Granges Goldpepping (nur ziemlich voll), Kleiner Steinpepping, Ribston Pepping (nur ziemlich voll), Spanischer Pepping, Pepping von Court of Wick, Edler Prinzessinapfel, Baumanns Reinette (nur ziemlich voll), Burchardts Reinette, Casseler Grosse Reinette, Champagner Reinette, Charakter Reinette, Dietzer Goldreinette, Edelreinette (trägt häufig nicht), Graue Osnabrücker Reinette, Spitalsreinette (nur mässig voll), Thouins Reinette (äusserst voll), Reinette von Orleans, Böhmischer Rosenapfel (ziemlich voll), Hilliards Rosmarinapfel, Sary Sinap, Köttennicher Streifling, Wolt-

*) Es wäre zu wünschen, dass Jemand, der Gelegenheit und Zeit dazu hat, sich hauptsächlich der Beobachtung widmete, was den Ansatz der Obstblüthen hindert.

manns Schlotterapfel, Parks Unvergleichlicher, Vergoldeter Russet (Golden Russet), Wilkenburger Währapfel. — Nur sehr einzelne Früchte setzten dagegen an, z. B. Golden Noble, Harberts Reinette, Landsberger Reinette, Hoyaische Goldreinette, Carmeliter Reinette, Limonienreinette, und gar manche andere, die gewöhnlich voll tragen, obwohl diese Bäume schon 12 Jahre als Standbäume stehen.

Um Johannis konnte ich immer noch 400 Aepfelsorten aufschreiben, die wenigstens einige Früchte lieferten; aber auch diese Zahl wurde durch Sturm und Würmer in den Früchten, die in dürren Jahren immer sich sehr vermehren, noch auf kaum 300 Sorten vermindert.

Die Witterung blieb den ganzen Sommer über warm und dürre; erst mit dem 2. Juni erfolgte in Jeinsen ein stärkerer Gewitterregen, der auch das Korn und die Kartoffeln noch sehr förderte; dann aber wurde, bei fortwährendem Sonnenbrande und bleibendem Mangel an Thau die Dürre bald noch grösser, und wurde erst gegen Ende Oct. durch reichlicheren Regen gemildert.

Was die Ausbildung der vorhandenen Aepfel betrifft, so war diese im Ganzen eine sehr günstige, zumal doch Anf. Juni wenigstens noch ein stärkerer Regen erfolgte; die Früchte wurden gross und schön, wie gewöhnlich in meinem Boden in wärmeren Jahren; auch zeigt sich bisher der Geschmack der Früchte sehr gut, und nur einzelne, z. B. Granges Goldpepping hatten weniger guten Geschmack, als gewöhnlich. Bildeten die meisten Aepfelsorten sich sehr günstig aus, so blieben dagegen andere auch ausserordentlich klein, wohin z. B. der schon als reichtragend genannte Engl. Goldpepping, Sary Sinap, Köttenicher Streifling, Wilkenburger Währapfel, vor allen Dingen aber der überhaupt stets zu klein bleibende Parks Unvergleichlicher gehörten, während der gewöhnlich bei mir viel zu klein bleibende Köstliche von Kew dasmal ziemliche Grösse erlangte.

Auch die Reifzeit der Aepfel wurde eine abnorme; Mitte Sept. waren viele Sorten schon ziemlich oder wirklich baumreif, ja ich durfte sie nicht wohl recht baumreif werden lassen, da jede gehörig baumreife Frucht alsbald von den Ohrwürmern, die bei dem trocknen Jahre sich auch ausserordentlich vermehrt hatten, angefressen wurde, und dann bald faulte, was auch auf dem Lager noch das Faulen mancher Frucht nach sich zog.

Etwas frühes Pflücken mag selbst günstig auf wenigeres Faulen des Obstes auf dem Lager und dessen längere Haltbarkeit hingewirkt haben. Nur die leicht welkenden Sorten liess ich möglichst lange sitzen, am längsten Thal Mascal Parmäne, Pepping von Court of Wick, Pitmaston Nonpareil und manche andere. Bei Aufbewahrung in der Obstkammer welkten aber dennoch diese erst Mitte Oct. oder noch etwas später gebrochenen Sorten zu sehr, zum gewissen Zeichen, dass an dem stärkeren Welken hauptsächlich auch zu dürrer Boden und zu trockne Luft schuld sind, weshalb auch das Welken an der Seeküste und in England sich weit weniger zeigt, als in meiner Gegend.

Hinsichtlich der Birnen will ich noch die Bemerkung hinzusetzen, dass wie wenige tragende Sorten davon ich auch hatte (etwa 40) der Sommer doch den schlagenden Beweis lieferte, dass die Birnen zu ihrer guten Ausbildung und zur rechten Güte von Fleisch und Geschmack mehr Feuchtigkeit im Boden erfordern, als die Aepfel, und es grundfalsch ist, wenn man früher allgemein angenommen hat, die Birne erfordere zu ihrer Güte trocknen Boden. Sie fordern zu ihrer Vollkommenheit wohl schon deshalb etwas frischen Boden, weil, wie ich durch Versuche über Einsaugen und Ausdünsten der Blätter früher einmal nachzuweisen suchte, das Blatt der Birne weniger einsaugt und mehr ausdünstet, als das Aepfelblatt. Meine Birnen waren nie so ungünstig und selbst theils ganz unvollkommen ausgebildet, als in diesem Sommer; auch war das Fleisch körniger und weniger schmelzend, während Herr Oekonom Petrosilius hieselbst, in seinem nur 200 Schritte entfernt liegenden Garten, auf einem tiefer liegenden feuchteren Boden grossentheils recht vollkommen ausgebildete Birnen hatte, von denen doch wohl 2 Dutzend trugen, und namentlich ein unter der Dachtraufe stehendes Spalier der Winter Nelis wohl dreimal so grosse Früchte gab, als meine Pyramide, wenn gleich selbst diese noch höchst schmackhafte, stark halb schmelzende Früchte lieferte. Grösser und ziemlich vollkommen wurden nur Seckelsbirne, Napoleons Butterbirne, Hofrathsbirne und Regentin; Arembergs Butterbirne (trug voll), die ich bis 20. Oct. sitzen liess, wurde aber nur halb schmelzend; Graf von Flandern, der eben so lange sass, blieb abknackend und welkte selbst stark. Auch die von Herrn Deuringer zu München mir mitgetheilte Botzener Citronenbirne, die Herr Deuringer nach-

her für die Weisse Herbst-Butterbirne angesehen hat, blieb so unvollkommen, dass ich bei meinem Dutzend vorhandener Exemplare nicht entscheiden konnte, ob diese Identität wirklich gegründet ist.

Jeinsen im Dec. 1865. **Oberdieck.**

Literatur.

Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde von Eduard Lucas etc. 5. Jahrgang mit 16 Abbildungen. Ravensburg, Dorn'sche Buchhandlung 1865.

Von diesem, wohl schon allseitig rühmlichst bekannt gewordenen Taschenbuche, zu welchem auch die Zöglinge des Instituts zu Reutlingen Beiträge mancherlei Inhaltes liefern, hat Herr Garteninspektor Lucas mir jetzt freundlich den 5. Jahrgang zugehen lassen, von dem ich den 3. bereits früher anzeigte und auch den 4. eben so, wie den vorliegenden 5. mit vielem Interesse gelesen habe.

Neben einer Anzeige der Bäume, Sträucher, Pflanzen etc., welche in dem Institute zu Reutlingen im laufenden Herbste und Frühlinge abgebbar sind, auch der verkäuflichen Werkzeuge für Baumzucht und Gartenbau, der Bedingungen der Aufnahme von Zöglingen in das Institut findet man in den einzelnen Aufsätzen gar manche interessante Nachricht und erwünschte Belehrung, und wird es Niemand gereuen, die 10 Ngr., welche das Büchelchen kostet, angewandt zu haben. Sehr lieb war es mir z. B. S. 45 in einem Aufsatze über Awendung des Theers (es wird Steinkohlen-Theer gemeint sein) zum Bestreichen der Wunden an Obstbäumen, die Bemerkung zu finden, dass die Bestreichung der Wunden mit Theer schädlich werde, wenn sie gerade in der 2.—3. März-Woche geschieht, wo der Saft in der grössten Bewegung ist, und die Knospen anfangen anzuschwellen. Auch die Seite 16 gegebene Nachricht über die doppelschneidige Baumscheere interessirte mich sehr und kann ich hinzufügen, dass ich von Herrn Garteninspektor Lucas eine Baumscheere von Tschagguns erhielt, die gleichfalls, wie ich versucht, recht leicht schneidet und mit der es sich, bei einiger Uebung, rascher und leichter als mit dem Baummesser arbeiten lässt.

Der reiche Inhalt geht wohl am ehesten aus dem hier folgenden Register hervor:

Einleitung. Kurzer Bericht über den Fortgang des Pomologischen Instituts vom 1. Oktober 1864 bis 30. September 1865. I. Allgemeines Ericcson, August, Notizen über eine pomologische Reise durch den Elsass. v. Tieschowitz. Kurze Mittheilung über die Flora von Glems bei Reutlingen. Hinderer, aus der Praxis eines Baumwärters. II. Neue Geräthe und Werkzeuge. Neue Reb- und Baumscheere mit Säge. Gaisfuss zum Pfropfen der Reben. Die doppelschneidige Scheere, Secateur à biseau. III. Gemüsebau und Treiberei. Schuhmann, Karl, Einiges über die Cultur der Gurken in den Gemüsegärten zu Frankfurt a. M. Rauchenstein, Julius, Ueber

Treiberei des Blumenkohls. Schreiber, J. A., Die Frühbeet-Cultur der Bohnen. Thörnmark, Birger, Campignon-Treiberei in Schweden, mit Abbildung. Kühn, R., Einiges über die Ananas-Cultur in Pilgramshain in Schlesien, IV. Pomologie und Obstcultur. Lucas, Fr., Die Edelcrasanne (Passe Crasanne), mit Abbildung. Lucas, Fr., Die Boutoc-Birn. Lucas, Ed., Die Weiler'sche Mostbirn, mit Abbildung. Belke, Th., Einige Worte über das Pikiren der Sämlinge. Lucas, Fr., Das Oculiren, mit einer Abbildung. Neumann, Corn., Ueber die Behandlung der einjährigen Veredlungen. Schwarz, Otto, Die Anwendung des Theers zum Bestreichen der Wunden an Obstbäumen. Koppenhöfer, Joh., Die Baumzucht bei Wilhelmsglück, verglichen mit der Baumzucht in Reutlingen. Hassenpflug, Joh., Ueber die Cultur der Amarellen im Grossen. v. Bodmann, Ueber den kurzen Wurzelschnitt beim Verpflanzen. Trump, Louis, Ueber die Wirkung der im Taschenbuche v. J. beschriebenen Drainage auf dem Baumgute des Pomolog. Instituts in Reutlingen. Riebsamen, Ferd., Ueber das Einstecken der Pfähle in Baumschulen, sowie bei angepflanzten Obstbäumen. Riebsamen, Ferd., Ueber die Verminderung und Vertilgung der Werren oder Maulwurfsgrillen. Lucas, Fr., Das Imprägniren der in der Baumschule angewandten Pfähle. (Abtheilung V. ist während des Drucks ausgefallen.) VI. Spalier- und Topfobstzucht. v. Bodmann, Ueber das Einsetzen von Fruchtaugen, mit Abbildung. Luckow, Emil, Ueber die Erziehung der Palmette mit gekreuzten Aesten, mit Abbildung. Rhoner, K., Lehrer im Pomolog. Institut, Neues Mittel, die Obstbäume bald tragbar zu machen, mit 2 Abbildungen. Verrier, Die Palmette Verrier, mit einer Abbildung. VII. Weinbau. Ulbricht, Clemens, Notizen über den Weinspalierschnitt, wie er im Pomolog. Institut zur Anwendung kommt, mit 1 Abbildung. Hessel, Ph., Das Rigolen der Weinberge in Rheinhessen. VIII. Blumenzucht. Jensen, N. P., Ueber die Vermehrung der Verbenen im Herbst. Jensen, N. P., Rhododendron-Zucht im Freien. Luckow, Emil, Ueber einige neuere 1jährige Zierpflanzen, welche 1865 im Pomolog. Institut cultivirt wurden. — Verzeichniss der im Pomolog. Intitut in Reutlingen verkäuflichen Bäume, Sträucher, Erdbeere, Geräthe u. s. w.

Den einzelnen Aufsätzen sind 16 Abbildungen beigedruckt.

Von besonderem Interesse war es mir, wie wohl Jedem, der sich für dieses gemeinnützige Unternehmen interessirt, dass das Pomolog. Institut in der erfreulichsten Weise fortgedeiht.

Jeinsen, Mitte December 1865. Oberdieck.

Das **Arnoldi**sche **Obst-Cabinet**, von dem jetzt die sehr gelungene 25. Lieferung ausgegeben ist, feiert mit dem Erscheinen derselben ein Jubelfest; denn als Arnoldi, der Unternehmer dieses schönen Werkes, im September 1855 dasselbe begann, wurde demselben ein langes Bestehen nicht in Aussicht gestellt, vielmehr wegen muthmasslichem Mangel an Betheiligung ein baldiger Untergang prophezeiht. Nur mit 4 Abonnenten hat Arnoldi begonnen; er zählt jetzt 150, und freut sich, mit Beharrlichkeit, Geduld und Liebe für die Sache Etwas geschaffen zu haben, was sich durch seinen wissenschaftlichen Werth Bahn gebrochen und so sein dauerndes Fortbestehen zur Bereicherung und Verbreitung von Obstkenntniss geschaffen hat. E. L.

Die Ziergehölze der Gärten und Parkanlagen. Alphabetisch geordnete Beschreibung, Cultur und Verwendung aller bis jetzt näher bekannten Holzpflanzen und ihrer Abarten, welche in Deutschland und Ländern von gleichem Klima im Freien gezogen werden können. Nebst Bemerkungen über ihre Benutzung zu andern Zwecken und mit einer Einleitung über die Bewirthschaftung der Baumschulen wie über Anzucht, Pflanzung und Acclimatisation der Gehölze. Ein Handbuch für Gärtner, Baumschulen- und Gartenbesitzer, Forstmänner u. s. w. von H. Jaeger. Weimar, Verlag von B. F. Voigt, 1865. gr. 8°. 630 Seiten.

Einem fühlbaren Mangel in der gärtnerischen Literatur hat der rühmlichst bekannte Verfasser durch Herausgabe dieses Buches abgeholfen. Wenn auch in mehreren Gartenschriften zerstreut schon so Manches über Gehölz- und Baumzucht geschrieben wurde, so fehlte es seit der Ausgabe von Fintelmanns Wildbaumzucht immer an einem vollständigen Handbuch, welches bei den praktischen Arbeiten, die bei der Gehölzzucht vorkommen, als Führer dienen könnte. Oben angekündigtes Buch entspricht nun seinem Zwecke vollkommen.

In klar fasslichen Sätzen bespricht der Verfasser zuerst den Begriff „Gehölze", dann theilweise das Aushalten und Bedecken der Gehölze im Winter, und weiter über Stand und Boden. Im nächsten Abschnitte wird in Kürze die Einrichtung einer Gehölzbaumschule erwähnt. Der nächste Abschnitt nun, über die Vermehrung der Gehölze, enthält so ziemlich Alles, was einem praktischen Gärtner bei der Gehölzzucht zu wissen nöthig ist und ist so gut behandelt, dass schon dieser Theil allein das Buch allen Gärtnern empfiehlt. Zuerst ist die Vermehrung der Gehölze aus Samen, wobei das Einsammeln und Aufbewahren der Samen, allgemeine Regeln über Saatbeete, Saatzeit und Keimzeit, Aussaat und Verpflanzen der Sämlinge; dann Erziehung der Gehölze durch Wurzelausläufer und Stocktheilung, durch Ableger, durch Stecklinge verschiedener Arten, wobei die krautartige Stecklingserziehung besonders hervorgehoben ist, endlich die Fortpflanzung der Gehölze durch Veredlungsarten besprochen. Dann geht der Verfasser über zu der Behandlung der Gehölze in der Baumschule, bespricht das Ausgraben, Einschlagen, Versenden, Beschneiden, Pflanzen, die Behandlung nach dem Pflanzen, Schutz zärtlicher Gehölze gegen Kälte und endlich die Acclimatisation.

Junge Gärtner finden in diesen Abschnitten reiche Belehrung über alle Arbeiten, welche mit der Gehölzzucht verbunden sind.

Im 2. Theil sind nun alle bekannten Gehölze fürs freie Land alphabetisch geordnet, die Autoren und Synonymen, sowie Heimath, kurze Beschreibung und der Werth der einzelnen Gehölzarten für Parkanlagen angegeben, nebenbei auch noch die nöthigsten Winke für alle specielle Cultur.

Als Beispiel sei hier die Beschreibung eines Strauches angeführt. Seite 210 heisst es:

„Deutzia. Deutzie.

Philadelpheae v. Corniculatae — Saxifragae. Decandria Trigynia. Kch. unterständig, glockenförmig; 5spaltig; 5 stumpfe Kronenblätter; Staubf. an

der Spitze 3spaltig; Kapsel 3fächerig, vielsamig; Aeste und Blätter gegenüberstehend.

D. gracilis Sieb. et Zucc. Zierliche D.

Syn. D. gracilis vera.

Str. IV. Gr. aus Japan, dem nördlichen China, Himalaya. Bl. kurzgestielt eirund-lanzettförmig, am Grunde keilförmig, langgespitzt, scharf gesägt, auf beiden Seiten sehr fein sternhaarig; Blth. in weisser grosser hängender einfacher Traube; Kelchzähne gespitzt; Blthz. Mai. — Diese kleinste Art blüht schon bei 6 Zoll Höhe und wird kaum 3 Fuss hoch. Sie bildet einen breiten runden Busch, der sich, wenn der Winter nicht zu hart war, über und über mit zierlichen, Maiblumenstengeln gleichenden Blüthen bedeckt. Man muss in rauhen Gegenden die Sträucher gut bedecken. Unter allen lässt sich diese Art am leichtesten im Topfe ziehen und früh treiben und solche Pflanzen sind fast schöner als im Lande."

In ähnlicher Weise sind alle Arten beschrieben und ist daher dieses Buch zur Kenntniss der Gehölzarten, sowie deren Erziehung und Behandlung sehr zu empfehlen. Th. Belke.

Ausländische Literatur.

De Nederlandsche Boomgaard, aflev. 10, enthält die Birnen Nr. 17 bis 24. Bd. 2. Bogen 5, 6, mit den Tafeln 9—12.

Decaisne jardin fruitier, Liv. 81, enthält die Pfirsich: Pêcher de Chine à fleurs d'oeillet und Brugnon Elruge. Die Birnen: Poire d'abondance und P. Esperine.

Bibliothèque oenologique. L'art de faire le vin par C. Ladrey. 2. Édition. Paris, F. Savy. 1865. 8°.

Nachdem Frankreich der Melle. Clémence Auguste Royer eine Uebersetzung des Darwin'schen Buches über die Entstehung der Arten verdankt, hat es nun die Ansichten eines Gegners zu beurtheilen in der Schrift: „**De l'origine des espèces**, en particulier du système Darwin. Prononcée au Cercle agricole le 3 Mars 1865 par le Docteur Léon Simon. 65 pag. 8°. (1 Fr. 50 C.)" — die wir allen Verehrern Darwin's bestens empfohlen haben wollen.

Von **Le Verger par M. Mas** erschien Liefg. 10, 11 — Oktober und November. Beide bilden den Anfang des Tom. 3, Poires d'automne, und enthalten 16 Birnen in Abbildung und Text.

Nach überaus langer Pause ist endlich der Schluss des 8. Bandes der **Annales de pomologie belge et étrangère** erschienen, nämlich Liv. 10, 11, 12 und das von früher rückständige Kupfer Vitis Troy. — Leider müssen wir hinzufügen, dass hiermit wohl zugleich der Schluss des ganzen Werkes vorliegt. v. B.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

In der Provinz Westphalen ist in jüngster Zeit der „Westphälische Gartenbauverein" (wohl der erste derartige Verein in der Provinz) gegründet worden. Zum Direktor desselben ist ein langjähriges

Mitglied unseres Pomolog. Vereins, der Baumschulbesitzer Carl Coers in Lünen, gewählt worden. Wir dürfen also hoffen, dass auch der Obstbau in dem Verein seine volle Würdigung finden wird.

Zur Parfümerie. Die Verbindungen des Fuselöls mit Essigsäure (das sogenannte Birnöl), mit Baldriansäure (das sogenannte Aepfelöl), endlich der Buttersäure mit Aether (das sogenannte Ananasöl) sind wegen ihres sehr angenehmen Geruchs, besonders bei starker Verdünnung, bekannt und werden schon seit längerer Zeit in der Parfümerie, sowie von den Conditoren zur Anfertigung der Fruchtbonbons und der Fruchteise benützt. Von Butteräther machen auch die Fabrikanten künstlichen Cognacs und Rums starken Gebrauch. Aus diesen 3 Oelen werden nun mit Hülfe anderer Stoffe zahlreiche modificirte Gerüche produzirt. Nach Angaben in einem englischen Journal bestehen dieselben aus folgenden Mischungen: 1) Ananas, Buttersäureäther mit etwas Citronen- und Orangenschalenöl; 2) Birnöl, essigsaures Amyloxyd; 3) Himbeere, Veilchenwurzeltinktur mit einer Spur Butteräther; 4) Quitte, buttersaures und baldriansaures Aethyloxyd; 5) Erdbeere, Birnöl und Veilchenwurzeltinktur; 6) Reineclande, Birnöl, Bittermandelöl und Bergamottöl; 7) Reinette, Birnöl und baldriansaures Aethyloxyd; 8) rothe Johannisbeere, Himbeeressenz, Birnöl und Citronenöl; 9) Banane, Birnöl und baldriansaures Aethyloxyd; 10) Cognacessenz, Pelargonäther, Vanilletinktur, Bittermandelöl und Spiritus nitri dulcis; 11) London Gin, Wacholder-, Coriander-, Angelica- und Bittermandelöl; 12) Whiskyessenz, Cedernöl mit einer Spur Creosot; 13) Jamaica-Rum, Buttersäureäther, Neroli und Bergamottöl; 14) Nectar, Birnöl, Ananas und Himbeeressenz; 15) Ratafia, Bittermandelöl und Nelkenöl u. s. w.

Reinigung dumpfer Keller, an deren Wänden und Fussböden sich Schimmel bildet. Zur Reinigung solcher Keller bringt man in ein tiefes steingutnes Gefäss 2—4 ℔ Kochsalz und übergiesst dasselbe, nachdem man es in die Mitte des Kellers gestellt, alle Löcher und Thüren zugemacht und an allen im Keller etwa lagernden Fässern die Spunde fest verschlossen hat, mit concentrirter Schwefelsäure (auf 2 ℔ Kochsalz 1 Schopp.). Man entferne sich hierauf rasch, lasse den Keller 2 Stunden lang ungeöffnet, ohne hineinzugehen, sonst könnte man ersticken. Nach 2 Stunden öffnet man alle Kellerlöcher so lange, bis das salzsaure Gas verschwunden ist und kehre an den Wänden und an dem Fussboden den Schimmel weg. Durch dieses Verfahren wird zugleich der Modergeruch entfernt, der namentlich im Frühjahr sehr störend auf die in Keller zur Aufbewahrung kommende Milch wirkt und auch leicht zur Schimmelbildung Veranlassung gibt.

Zur Filtration des Himbeersaftes. Zuweilen kommt es vor, dass der Himbeersaft äusserst schlecht filtrirt und dabei einer dauernden Entmischung anheim fällt. Man kann die Filtration ungemein erleichtern, wenn man nach einer Beobachtung Fr. W. Marquardt's dem trüben Safte eine geringe Menge Milch zusetzt und damit tüchtig durchschüttelt.

Verkäufliche Obstsorten, in Nachbildungen von Wachs gefertigt von dem Maler v. Beesten in Wiesbaden. Wie vielen Lesern unserer pomologischen Monatschrift bekannt sein dürfte, sind von dem dahier domicilirten Maler v. Beesten in Wachs nachgebildete Obstfrüchte angefertigt worden,

welche bei vielen Ausstellungen, besonders durch die naturgetreue und haltbare Darstellung des Colorits die ungetheilteste Anerkennung — und desshalb eine sehr ansehnliche Verbreitung gefunden haben. Fast aus allen Theilen Europa's gingen demselben Bestellungen zu, unter andern von Ihren Majestäten den Königen von Preussen und Württemberg, von Ihren kaiserl. Hoheiten dem Erzherzog Johann von Oesterreich und Prinz Peter von Oldenburg, von Sr. Hoheit dem Herzog von Nassau, von einer Menge landwirthschaftl. Vereine, Lehranstalten und Privaten. Der genannte Künstler ist vor einigen Jahren dahier gestorben, und seine Wittwe beabsichtigt, die sehr reiche Sammlung von Wachsfrüchten in Aepfeln, Birnen und Steinobst, über welche ein vollständiger Catalog vorliegt, sammt den vorhandenen Gypsformen um einen mässigen Preis abzugeben. Auf deren Ersuchen bringe ich dieses zur Kenntniss der Leser unserer Monatsschrift mit dem Bemerken, dass die Wittwe auf frankirte briefliche Anfragen das Nähere mittheilen wird.

Wiesbaden, im Januar 1866. v. Trapp.

Bemerkungen zu einigen Aufsätzen in den pomolog. Monatsheften 1865. Capiaumonts Herbstbutterbirne ist bei mir stets dürftig und elend gewachsen, und ich habe sie nicht, wie S. 304 der diesjährigen Monatshefte angegeben, als Zwischenstamm empfohlen. Entweder ist das eine Verwechslung mit Coloma's Herbstbutterbirne*) oder es hat irgend ein anderer Pomolog, der andere Erfahrungen gemacht hat, die Capiaumont empfohlen.

Die Fischer'sche Annahme, dass der Rothe Stettiner, in die Krone veredelt, gesündere Stämme gebe, als bei der Veredlung unten nahe am Boden, kann ich nach meinen Erfahrungen nicht bestätigen. Sein sparriges Wachsthum und seine Neigung, krebsig zu werden oder doch Knoten zu bilden, haben mich schon vor 36 Jahren veranlasst, ihn nur in die Krone auf gesunde und kräftige Wildlinge zu veredeln, aber diese Fehler sind damit durchaus nicht beseitigt worden, und ich habe desshalb die Weiterverbreitung dieses haltbaren, feinfleischigen und wohlschmeckenden Apfels zuletzt lieber ganz unterlassen, als Bäume abzugeben, die nach wenigen Jahren krebsig werden, Knoten bilden und deren Sommertriebe gewöhnlich im Herbst Blattern bekommen und dann im Winter ganz oder grösstentheils absterben. Dennoch habe ich 2 hochstämmig veredelte kräftige Stettinerstämme vor 25 Jahren in meinen Garten in Saara gepflanzt, um zu versuchen, ob sie auf diesem Neulande besser gedeihen würden, als in altem Gartenlande. Der Erfolg ist aber so ungünstig gewesen, dass ich einen der beiden Bäume vor 7 Jahren niedergeschlagen habe und heute fast bedaure, den zweiten noch verschont zu haben.

Ueberhaupt kann ich der Theilung der Obstbäume in Wildlinge und Edelstämme, die Fischer macht, nach meinen fast 50jährigen Erfahrungen nicht beitreten. Es gibt vielmehr nach meinen Erfahrungen eben so gut Wildlinge, die schwach und kränklich sind, im Winter erfrieren und zu

*) Es war allerdings Coloma's Herbstbutterbirne gemeint, und ist dies zu berichtigen. Ed. L.

Krebs und Brand neigen, wie es auf der andern Seite Edelstämme gibt, die in der Regel stark und kräftig wachsen und nur ausnahmsweise hierin von einzelnen Wildlingen übertroffen werden. Ich nenne als solche den Virginischen und den Astrachan'schen Sommerapfel, den Zehendheber, den Wachsapfel, Burchardts Reinette und Sulinger Borsdorfer Reinette, deren schöner gesunder Wuchs nur selten von einem Wildling erreicht wird, und die auf einen schwächlichen Wildling nahe am Boden aufgesetzt, diesen oft so erkräftigen, dass zuletzt noch ein schöner kräftiger Stamm heranwächst. Denn die Bäume wachsen wie von der Wurzel, so auch von der Krone aus, was ganz besonders bei geringelten Kernobstbäumen hervortritt, die stets über dem Ringelschnitt stärker werden als unter demselben. Kann man doch nicht einmal behaupten, dass der Saft nur von der Wurzel nach der Krone hin sich bewege. Wenn man z. B. einen Zweig eines Stachelbeer- oder Johannisbeerstrauchs in der Mitte niederbiegt und ein Stückchen mit Erde bedeckt und die Bewurzelung dieser Stelle abwartet, so steigt im nächsten Jahre, nachdem man den Zweig vom Mutterstamme losgeschnitten hat, der Saft in demselben von den neu geschlagenen Wurzeln auf, geht also in umgekehrter Ordnung in denselben vorwärts wie im Jahre vorher. Mir scheint dieses eine Bestätigung der Annahme zu sein, dass die Saftbewegung in den Obstbäumen durch Endosmose und Exosmose von Zelle zu Zelle vor sich gehe, was auch durch die Analogie der Säftebewegung im Thierkörper wahrscheinlich gemacht wird. E. Lange.

Personalnotizen.

Herr Kunst- und Handelsgärtner Eichler in Grünberg in Schlesien erhielt für sein Verdienst um die Obstkultur, namentlich um die öconomische Verwendung des Obstes und Fabrikation veredelter Obstprodukte, von Sr. Majestät dem König von Preussen die silberne Medaille für Landwirthschaftl. Leistungen.

Unser eifriges Mitglied Hausser in Hall wurde zum Oberlehrer ernannt.

Am 17. November v. J. starb beinahe 84 Jahre alt in dem Hause seines Tochtermanns, des Pfarrers Bauer in Enslingen, der als Pomolog in weiteren Kreisen bekannte Major v. Buhl-Eltershofen zu Eltershofen bei Hall. Geboren zu Horkheim bei Heilbronn trat er als 15jähriger Jüngling in den preussischen Militärdienst, wo er in der Schlacht bei Eylau in französische Gefangenschaft gerieth. Später trat er als Oberlieutenant in die württemb. Armee ein, machte mehrere Feldzüge theils für, theils gegen den Kaiser Napoleon I. mit, und der Friede brachte ihm endlich den Majorsrang.

Nachdem er 1827 pensionirt worden war, liess er sich auf dem schon einige Jahre zuvor erkauften Schlosse Eltershofen nieder, und vertauschte nun das Schwert mit dem Gartenmesser. Die Obstkultur war es insbesondere, der er sich mit voller Hingebung widmete. Nicht nur bepflanzte er seinen umfangreichen Schlossgarten mit den bekannten besten Obstsorten aller Art, sondern suchte dieselben auch in der Umgegend zu verbreiten, namentlich auch durch Abgabe junger Bäume aus seiner längere Zeit gut unterhaltenen Baumschule. Mehrere neue Obstsorten suchte er zu kultiviren und zu prüfen

und bezog einigemal zu diesem Zwecke mit bedeutenden Kosten Edelreiser direct aus Amerika, so namentlich ein Sortiment von Aepfeln, darunter den Wagener-Apfel und den Douse oder Hâwley, ebenso ein Sortiment Pflaumen, von denen er Reiser an Dr. Liegel sandte, der sie theilweise in seinem letzten Pflaumenhefte beschrieb, oder in der Monatsschrift für Pomologie kurz characterisirte.

Für Pflaumenkultur hegte er eine besondere Vorliebe, in Folge deren er das ganze Liegel'sche Sortiment in ungefähr 500 Stämmen anpflanzte. Schade, dass in den letzten Jahren, in denen er wegen Altersschwäche und mangelnden Gesichts nicht mehr gehörig nachsehen konnte, an den meisten Bäumen die Etiquetten verloren gegangen sind. Auch auf die Anzucht von Birnwildlingen verlegte er sich einige Zeit und mehrere Jahre nacheinander wanderten jährlich viele Tausende derselben nach Baden.

Durch das Studium der neuesten pomologischen Schriften erhielt er sich fast bis an sein Ende auf der Höhe der Wissenschaft; aber geschrieben für die Oeffentlichkeit hat er aus Grundsatz niemals etwas, was bei seinen reichen Erfahrungen und seinem ausserordentlichen Gedächtniss im Interesse der Pomologie sehr zu bedauern ist. **Hausser.**

Am 3. Februar d. J. starb im 72. Jahre der durch seine Bemühungen um die Obstcultur hochverdiente Justizcommissär Dr. jur. Koch in Jena, ein Mann von unermüdlicher Thätigkeit, und beseelt von inniger Liebe für Alles, was auf Garten- und Obstbau Bezug hatte. Seine vielen Freunde und Bekannten werden seiner stets in Liebe gedenken.

Die grosse Sammlung von Haselnüssen (weit über 100 Sorten haltend) eine der bedeutendsten in Deutschland, ist bereits eigenthümlich in die Hände des Hofgärtner Maurer dort übergegangen, während eine sehr werthvolle, gut erhaltene Obst-Sammlung in Porcellan und Papiermachée noch unverkauft ist, und hiermit Liebhabern und öffentlichen Anstalten ihrer Vollständigkeit wegen empfohlen werden kann. Kauflustige belieben sich an Hrn. F. Baumann, Inspektor des botanischen Gartens, oder an Herrn Hofgärtner Maurer in Jena zu wenden.

Wir verlieren an dem würdigen Dr. Koch ein sehr eifriges Mitglied des Pomologen-Vereins, einen streng wissenschaftlichen Forscher und sehr freundlichen wohlwollenden Gönner aller pomologischen Bestrebungen. **Ed. L.**

In dem Aufsatz des Herrn Superintendent Oberdieck im Januarhefte 1866 sind folgende Druckfehler zu verbessern: Seite 7, letzte Zeile: Lieke statt Linke. S. 18, Z. 3 v. o.: und Baumschule statt nur. S. 18, Z. 13 v. o.: Wegbauinspektor Söhlke statt Wegbaumeister Sohle. S. 18, Z. 15 v. o.: Riering statt Riesing. S. 19, Z. 9 v. o.: Grussendorf statt Grüssendorf. S. 19, Z. 10 v. o.: D. Schulze statt Dr. Schulze. S. 19, Z. 11 v. o.: Wackenroder statt Wakenrede. **Ed. L.**



Smolka Reinette.

Einleitungen und Vorschläge

für die fünfte allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst-, Wein- und Gemüsezüchter in Reutlingen.

Nach dem Beschluss der 4. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüsezüchter in Görlitz wurde das Mandat der Zusammenberufung der 5. Versammlung wieder in die Hand des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preuss. Staaten — des Begründers dieser Versammlungen — gelegt, wobei der vielseitige Wunsch ausgesprochen wurde, dass der Verein der von der Stadt Reutlingen ergangenen freundlichen Einladung möglichst Rechnung tragen möchte.

Nachdem der genannte Verein in seiner Sitzung vom 27. September 1865 eine Vorberathung gehalten, wurde in dessen Sitzung vom 29. October 1865 der einstimmige Beschluss gefasst, die V. Allgemeine Versammlung deutscher Obst- und Weinzüchter nach Reutlingen auszuschreiben. Zugleich ernannte der Preussische Gartenbauverein einen Ausschuss von 7 Mitgliedern und bestimmte, dass sich sein Generalsecretär, Professor Dr. Karl Koch, mit dem unterzeichneten als Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins in Korrespondenz setzen solle, um die für die Reutlinger Versammlung nöthigen Einleitungen rechtzeitig treffen zu können.

In dieses Comité wurden ausser den beiden Genannten berufen die Herren: Direktor Fickert von Breslau, Hofgärtner Maurer von Jena, Herr v. Reuss von Lossen, Kunstgärtner Späth von Berlin, und Stadtrath Thränhardt von Naumburg a. S.

Auf meinen Antrag trat nun dieses Comité am 6. Januar 1866 zu einer gemeinsamen Vorberathung in Naumburg a. S. zusammen.

Zunächst wurde unter schriftlicher Zustimmung des Herrn Superintendent Oberdieck in Jeinsen ein zweites Comité, welches selbstverständlich mit dem Hauptcomité gemeinschaftlich zu

arbeiten hat, aus Mitgliedern des deutschen Pomologen-Vereins, zugleich zur Vertretung dieses Vereins, gewählt und dazu die 7 Herren bezeichnet:

Superintendent Oberdieck aus Jeinsen, Baron v. Bose aus Emmaburg, Medicinalrath Dr. Engelbrecht aus Braunschweig, Apotheker Fehleisen aus Reutlingen, Medicinalassesor Jahn aus Meiningen, Stadtrath Single aus Stuttgart, Geheimer Regierungsrath v. Trapp aus Wiesbaden.

Die Aufgabe dieser beiden Comité's wird eine dreifache sein:

1) im Allgemeinen für die Versammlung und Ausstellung in ihren Kreisen zu wirken;
2) Referate in den Sitzungen zu übernehmen;
3) bei der Ausstellung theilweise ordnend, theilweise wissenschaftlich bestimmend und sichtend mitzuwirken.

Zur Erreichung des letzteren Zweckes wird der dringende Wunsch ausgesprochen, dass sich die einzelnen Comité-Mitglieder in die verschiedenen Obstklassen vorher genau einarbeiten möchten.

Dies könnte in der Weise geschehen, dass jeder der betreffenden Pomologen sich aus dem Illustr. Handbuch der Obstkunde einen kurzen Auszug über die zu seiner Gruppe gehörigen Sorten macht, sie mit Diels Beschreibung vergleicht, die dort vorkommenden Sorten, welche im Handbuch nicht enthalten sind, ebenfalls excerpirt und sich ferner durch Abbildungswerke, aus ihm zu Gebote stehenden Bibliotheken, eine möglichst genaue Kenntniss einer gewissen Gruppe zu verschaffen strebt.

Folgender Vorschlag dürfte vielleicht allseitig angenommen werden:

v. Bose: Calvillen, Schlotteräpfel, Gulderlinge und die Verte Longues oder Grünen Langbirnen.

Engelbrecht: Rosenäpfel, Taubenäpfel, Rousseletten und Muskatellerbirnen.

Fehleisen: Tafeltraubensorten.

Fickert: Ramboure und Calebassen oder Flaschenbirnen.

Jahn: Plattäpfel und Butterbirnen, incl. Halbbutterbirnen.

Lucas: Streiflinge und Mostbirnen und Pfirsichsorten.

Maurer: Beeren- und Schalenobst.

Oberdieck: Rambour-Reinetten und Einfarbige Reinetten, Bergamotten, incl. Halbbergamotten und Pflaumensorten.

v. Reuss: Goldreinetten und Rousseletten.
Single: Weinbergstraubensorten.
Späth: Rothe Reinetten und Apothekerbirnen.
Thränhardt: Borsdorfer, Spitzäpfel und Traubensorten.
v. Trapp: Graue Reinetten, Gewürz- und Schmalzbirnen.

Insofern einzelne der genannten Comitémitglieder die ihnen zugetheilte Obstgruppe nicht gern, und eine andere lieber durchgehen wollten, würde ich um gütige Nachricht bitten. — Es versteht sich übrigens von selbst, dass sich der Einzelne, welcher verhindert ist, diese Vorstudien zu machen, einen in der Pomologie erfahrenen Freund als Beihilfe oder Stellvertreter erbitten kann. Hauptsache ist, dass pomologisch wissenschaftliche Studien nach dem Princip der Arbeitstheilung gemacht werden, und dass dann Jeder der Betreffenden die Klasse oder Gruppe, die er vertritt, im Normalsortiment der Ausstellung genau durchsieht und als Rathgeber bei den Bestimmungen Hilfe leisten kann.

Für die in Reutlingen selbst nothwendigen Vorarbeiten wird ein Local-Comité von 15 Mitgliedern, an deren Spitze der Vorstand der Stadt, Stadtschultheiss Grathwohl, der Vorstand des Landwirthaftl. Bezirksvereins, Kgl. Oberamtmann Hörner und der Unterzeichnete als Geschäftsführer stehen, Sorge tragen. Als Mitglieder dieses Comité haben sich den Genannten freundlichst angeschlossen die Herren: Bauer, Kunstmühlenbesitzer, Beck, Oekonom, beide Mitglieder des Ausschusses des Landwirthschaftlichen Vereins, Benz, Rechtskonsulent, H. Finckh, Gemeinderath und Fabrikbesitzer, Ad. Knapp, Fabrikbesitzer, Lang, Königlicher Oberamtsrichter, Lobmüller, Oekonom, Römer, Domänenpächter, beide Mitglieder des Ausschusses des Landwirthsch. Vereins in Reutlingen, Rupp, Bauinspektor, Votteler, Weingärtner und Gemeinderath, Weckler, Obst- und Weingärtner, Mitglied des Bürgerausschusses, Zwissler, Rathsschreiber.

Eine Abtheilung dieser Herren wird für den Empfang und für die wohnliche Unterkunft der Fremden sorgen, eine zweite die Excursionen leiten und überhaupt den Fremden als Führer dienen, und eine dritte bei der Ausstellung thätig helfen und die Beaufsichtigung derselben übernehmen.

Als Ausstellungslokal dienen die 2 sehr geräumigen

Säle in der Fruchthalle, welche vom Gemeinderath zu diesem Zweck freundlichst überlassen wurden. Dieses Gebäude ist durch Aushängen von 2 Reutlinger Stadtfahnen kenntlich gemacht und liegt mitten auf dem Markte.

Als Anmelde-Bureau dient das grosse neben dem obern Ausstellungs-Saale liegende Zimmer, in welchem auch die Sitzungen der vereinigten Comité's gehalten werden.

Für die Verhandlungen ist der Saal des Gasthauses zum Kronprinz bestimmt, welcher für die 4 Tage der Versammlung ganz allein zu deren Zwecken dienen wird und welcher so geräumig ist, dass recht gut 500 Personen darin Platz finden. Auch ist derselbe sehr acustisch gebaut und die Worte der Redner überall sehr gut verständlich.

Der Weg vom Ausstellungslokal zu dem Sitzungslokal beträgt höchstens 5 Minuten und ist sehr leicht zu finden.

An dem Tage vor der Versammlung (29. Septbr.) und dem ersten Tag der Versammlung werden bei jedem Zug einige Comité-Mitglieder, die durch Schleifen kenntlich sind, sich auf dem Perron der Eisenbahn befinden, um die anlangenden Fremden zu empfangen.

Das Wohnungs-Comité wird an den genannten Tagen bis nach der Ankunft des letzten Zuges von Stuttgart 9½ Uhr und zwar am Tag in der Fruchthalle, Abends in dem dicht an der Bahn gelegenen Gasthof zum Kronprinzen sich befinden und werden die ankommenden Fremden von da aus durch Führer in die für sie bestimmten Wohnungen geführt werden.

Es liegt im Interesse der Besucher, bei dem Ausstellungs-Comité in Reutlingen sich rechtzeitig anzumelden, und werden diese Anmeldungen bis 1. September 1866 erbeten, wenn das Comité für die wohnliche Unterkunft zu sorgen übernehmen soll. Die Anmeldungen sind franco an den unterzeichneten Geschäftsführer zu adressiren.

Das Wohnungs-Comité wird für passende Unterkunft der Besucher möglichst Sorge tragen und, soweit die Gasthöfe nicht zureichen, Privatwohnungen für 4—5 Tage miethen.

Für solche möblirte Privatwohnungen sind, je nach deren Ausstattung, zwei Preise festgesetzt und zwar

a) für Zimmer mit einem Bett 2 Thlr. und 3 Thlr.

b) für Zimmer mit zwei Betten 3 Thlr. und 4 Thlr.

In diesem Preis ist die Bedienung und ein Frühstück (bestehend in Kaffee, Weissbrod und Butter) mit inbegriffen.

Bei der Anmeldung wird gebeten, dass sich die Herren darüber gefälligst äussern, ob sie ein gewöhnlicheres oder ein besseres Zimmer wünschen.

Im Aufnahmebureau hat jeder Besucher seinen Namen einzutragen, den üblichen Beitrag von 1 Thaler zu erlegen, und erhält da zugleich ein Abzeichen, bestehend in einem Band, welches die Reutlinger Stadtfarben — schwarz, roth und weiss — trägt, und ausserdem eine Mitglieds-Karte, welche zum Besuch der Ausstellung und den Versammlungen, sowie zur Theilnahme an den Excursionen berechtigt.

Die Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins erhalten als solche noch ein besonderes Abzeichen.

Jedes Mitglied der Versammlung wird unter einer Nummer einregistrirt und Karte und Band tragen dieselben Nummern.

Herr Stadtpfleger Wagner hat die Güte, als Cassier die Beiträge in Empfang zu nehmen und unter Assistenz eines der Herrn Comité-Mitglieder die Inscription zu leiten.

In Betreff der Tagesordnung wurde Folgendes festgestellt:

Morgens 7 Uhr: Oeffnung der Ausstellung für die Mitglieder der Versammlung. Arbeiten der anwesenden Pomologen und Oenologen. Berichtigung der Namen der ausgestellten Obstsorten und Rebsorten. Sachkundige Führer instruiren die Nichtbetheiligten über die verschiedenen Einsendungen.

Vormittags 10 Uhr: Eröffnung der Ausstellung für das Publikum gegen ein Entrée und zwar von 18 kr. für die Person für die Stunden von 10—1 Uhr, und von 12 kr. für die Zeit von 1—5 Uhr. Schulen erhalten vom Comité ermässigte Eintrittspreise. Aussteller erhalten eine Freikarte, giltig auf den Besuch in der Zeit von 10—1 Uhr.

Vormittags 8 Uhr versammelt sich die Commission zur Prüfung der Weine in dem Pomologischen Institut, wo diese Proben aufbewahrt sind, unter Leitung der Hrn. Stadtrath Single und Cassier Maassen. Die Probe wird um 11 Uhr geschlossen.

10 1/4 Uhr: Beginn der Verhandlungen im Saale des Gasthofs zum Kronprinzen.

1—2 Uhr: Mittagsessen.

2—6 „ Excursionen.

6—8 „ Sitzungen der Commissionen und des Comité's.

8—10 „ Gesellige Vereinigung.

Nach Massgabe der Witterung sind folgende **Excursionen** in Vorschlag:

1) Excursion durch die Weinberge auf den Scheibengipfel, wo sich eine herrliche Aussicht auf die Gebirgszüge der Schwäbischen Alb und auf das Thal von Reutlingen, Pfullingen u. s. w. darbietet, von da durch die Baumgüter auf die neue Baumanlage des Pomologischen Instituts, und schliesslich in Beck's Garten, wo nebst einer kleinen Erfrischung die eingesendeten Obstweine zur Probe aufgestellt werden sollen.

2) Excursion in den Centralobstgarten in Mähringen, O.-A. Tübingen. Abgang per Bahn bis Betzingen, — Begrüssung dort durch sonntäglich gekleidete Landleute, — von da auf Leiterwägen nach Mähringen, und dann zu Fuss nach der Pflanzung. Herrliche Aussicht auf die Alb, besonders auch auf den Hohenzollern. Besichtigung der Pflanzung. Begrüssung durch den Ortsvorstand und eine Abordnung des Landwirthsch. Vereins von Tübingen. Ländliches Fest der Mähringer Jugend auf dem freien Platz am Ende der Pflanzung. Von da unter Gesangbegleitung durch den Wald auf die Strasse zurück, wo die Wägen die Theilnehmer an der Excursion wieder bis Betzingen bringen, welche von da mit der Bahn wieder zurückkehren.

3) Excursion über Pfullingen auf den Lichtenstein. Von Reutlingen bis Oberhausen und zurück auf Wägen.

Weitere Excursionen, welche ebenfalls sehr viel Schönes darbieten, wären: nach Urach und auf den Hohenzollern, zu deren Ausführung ebenfalls Gelegenheit geboten ist.

Nach dem Schluss der Versammlung findet wo möglich noch eine Excursion nach Hohenheim und nach der Wilhelma bei Cannstadt statt.

Die Theilnehmer an den Excursionen haben sich für dieselben auf dem Bureau wenigstens Tags vorher zu inscribiren und die vom Comité accordirten Fahrkosten zu erlegen,

wogegen ihnen eine Karte übergeben wird. Ohne eine solche kann auf das Mitfahren kein Anspruch gemacht werden.

Während der 4 Tage der Versammlung wird jeden Morgen ein Tagblatt ausgegeben, welches von 8 Uhr an auf dem Bureau, sowie bei Beginn der Sitzung um 10 Uhr zu erhalten ist. Dasselbe enthält die fortlaufende Liste der Theilnehmer, die Tagesordnung für den folgenden Tag, kurze Auszüge aus dem Sitzungsprotokoll vom vorhergehenden Tag und dient auch zu Annonçen der Mitglieder.

Die fünfte Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter wird Sonntag den 30. September, nach dem Schluss des Vormittagsgottesdienstes, durch den Vorstand des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den Kgl. preuss. Staaten, Geheimerath Knerk oder dessen Stellvertreter feierlich eröffnet. Hierauf wird Superintendent Oberdieck, als ältestes Mitglied des Vorstands des Deutschen Pomologen-Vereins, die Versammlung begrüssen und danach Herr Stadtschultheiss Grathwohl den Fremden in Reutlingen ein Willkommen zurufen.

Nachdem dann noch die Geschäftsführer Generalsecretär Prof. Dr. Koch und der Unterzeichnete einige geschäftliche Mittheilungen gemacht, wird die Versammlung folgende Wahlen vornehmen:

1) einen Präsidenten, einen Vicepräsidenten und zwei Generalsecretäre;

2) je einen Vorsitzenden, Stellvertreter und zwei Secretäre für

a) die naturwissenschaftlichen Thesen,

b) für specielle Pomologie,

c) für praktischen Obstbau,

d) für Oenologie,

e) für praktischen Weinbau.

Die Vorschläge zu diesen Wahlen wird der Geschäftsführer nach den Ergebnissen einer Abends vorher stattgefundenen Comité-Berathung vortragen.

Die Generalversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins wird am Montag den 1. October, Abends 6—8 Uhr im gewöhnlichen Sitzungslokal unter Vorsitz des Ge-

schäftsführers des Vereins abgehalten und die Gegenstände der Tagesordnung durch die Monatshefte noch vorher bekannt gemacht.

Anträge, welche gestellt werden wollen, sind dem Geschäftsführer einzuschicken, damit sie in den Monatsheften können vorher publicirt werden.

Am Schluss der letzten Sitzung, Mittwoch den 3. October, wird die Wahl des nächsten Versammlungsortes vorgenommen, und hierauf durch den ersten Präsidenten die Versammlung geschlossen.

Die Mitglieder vereinigen sich sodann zu einem gemeinschaftlichen Abschiedsessen, bei welchem die bessern Weinmuster aufgestellt und die Ergebnisse der Prüfungs-Commission der Weine mitgetheilt werden.

An den übrigen Tagen werden die Mittagsessen soviel möglich ebenfalls gemeinschaftlich stattfinden.

Die Sitzungen beginnen präcis 10 1/4 Uhr und schliessen in der Regel 1 Uhr, sofern nicht die Excursionen einen frühern Schluss nöthig machen.

Anstatt der seitherigen Sectionen und der Berathung von Fragen soll diesesmal eine abweichende Einrichtung getroffen werden.

Es sollen nämlich kurze Referate über die Fortschritte, welche auf den verschiedenen Zweigen der Pomologie, Oenologie, der Obst- und Weincultur in letzter Zeit gemacht wurden, vorgetragen werden, an welche sich eine kurze Debatte knüpft.

Es wurde bei der Vorberathung des Comité's in Naumburg namentlich in dieser Hinsicht festgestellt, dass kein Referat über 10 Minuten und die sich daran schliessende Debatte über 1/4 Stunde dauern solle. Ist der Gegenstand nicht erledigt, so hat der Vorsitzende der betreffenden Abtheilung eine Commission aus 5—9 Mitgliedern zu ernennen, welche Abends die Debatte weiter fortsetzt, und hat andern Tags das Ergebniss sowohl in der Sitzung als im Tagblatt anzuzeigen.

Vorträge, welche gehalten werden wollen, sind dem Präsidium vorher anzuzeigen, welches das Comité über die Zulässigkeit entscheiden lassen wird.

Die Referate können folgende Themata behandeln:

1) Fortschritte in der Lehre von der Ernährung der Pflanzen mit Bezug auf Obst- und Weinbau.
2) „ „ „ pomolog. Botanik, insbesondere der Morphologie der Frucht.
3) „ „ „ Klassification des Obstes.
4) „ „ „ Kenntniss der Apfelsorten.
5) „ „ „ „ „ Birnsorten.
6) „ „ „ „ „ Pflaumen und Kirschen.
7) „ „ „ „ „ Pfirsiche.
8) „ „ „ „ „ Weintrauben.
9) „ „ „ Cultur des Beerenobstes.
10) „ „ „ Wildlingzucht.
11) „ „ „ Veredlung.
12) „ „ dem Baumschulbetrieb.
13) „ „ der Baumpflege.
14) „ im Baumschutz.
15) „ in der Anwendung verbesserter Gartengeräthe.
16) „ „ „ Weinrebenvermehrung und Veredlung.
17) „ im Weinbau im Grossen.
18) „ in der Topfobstzucht.
19) „ „ „ Bildung künstlicher Baumformen, überhaupt im Baumschnitt.
20) „ „ „ Obstbenützung.

Es werden von dem Vorstand des Pomologen-Vereins eine Anzahl tüchtiger Kräfte gebeten werden, diese Referate zu übernehmen. Sehr angemessen wäre es, wenn sich indess schon jetzt in Zuschriften an den Unterzeichneten die verehrten Pomologen und Weinzüchter bereit erklären würden, dies oder jenes der bezeichneten Referate zu übernehmen.

Selbstverständlich wechseln in den Sitzungen die Thesen in der Weise, dass immer mit einer naturwissenschaftlichen begonnen, mit einigen pomologischen fortgesetzt und zum Schluss (nachdem die Weinprüfungscommission erschienen ist) über Weinbau verhandelt wird.

Die für die verschiedenen Branchen gewählten Vorsitzen-

den haben sich dann jedesmal abzulösen, wenn ein sie berührender Gegenstand zum Vortrag kommt.

Der Präsident oder dessen Stellvertreter eröffnen und schliessen jede Sitzung.

Es wird Veranstaltung getroffen, dass auch Frauen, welche sich für den Obst- und Weinbau interessiren, an den Berathungen Theil nehmen können.

Nach dem Schluss der Versammlung wird ein ausführlicher Bericht bearbeitet und jedem Mitgliede zugeschickt werden.

Die Ausstellung.

In derselben sollen Obst- und Traubensorten, Geräthe und Modelle für Obst-, Wein- und Gartenbau, sowie Weinsorten, Obstprodukte, Obstmoste, kurz Alles, was auf Obst- und Weinbau Bezug hat, vertreten sein.

Gemüse werden bei dieser Ausstellung nicht gewünscht, wogegen aber Ananas, Melonen, interessante Kürbisse, Tomaten, Eierfrüchte u. dgl., Getreide, Bohnen, Erbsen, auch Kartoffelsorten, Samenproben — sehr gern angenommen werden.

Topfobstbäume, mit Früchten versehen, sowie junge Obstbäume, Hochstämme, sowie formirte Zwergbäume, werden mit Vergnügen angenommen. Die Aussteller müssen aber dafür selbst besorgt sein, dass letztere in mit Moos gefüllte Körbe gepflanzt werden, indem freier Gartenboden in den Sälen nicht zur Verfügung steht.

In Betreff der Ausstellung werden folgende Grundsätze festgestellt:

1) Jedermann, der interessante Gegenstände zur Ausstellung besitzt, ist freundlichst eingeladen, die Ausstellung zu beschicken. Es ist absolut nöthig, dass, um für den nöthigen Raum sorgen zu können, bis längstens 4 Wochen vor der Ausstellung, also bis 1. September eine Anzeige über den Inhalt und Umfang jeder einzelnen Zusendung erfolgt. Hierauf wird sogleich eine Antwort in Betreff der kostenfreien Uebersendung ertheilt.

2) Es wird erwartet, dass von Pomologischen, Gartenbau- und Landwirthschafts-Vereinen gesendete Collectivsammlungen frankirt eingehen; zumal bei dieser Ausstellung mehrere Pomologen durch den Pomologen-Verein berufen und von demselben unterstützt, sich dem Berichtigen der Namen widmen werden, so

dass, wenn die Sendungen nicht gar zu umfänglich und besonders mit den nöthigen Nachweisungen erfolgen, eine möglichst genaue Revision derselben anzunehmen ist.

3) Sammlungen von Geräthen, sowie Modellen sind 8 Tage vor Beginn der Versammlung franco einzuliefern.

4) Alle aufzustellenden Gegenstände müssen vor dem 28. September hier eingetroffen sein, und wird Obst und Trauben am besten als Eilgut expedirt.

Alle Zusendungen sind zu richten

„An das Comité für die Obst- und Trauben-Ausstellung in Reutlingen, Ablage in der Fruchthalle".

Was das Obst anbetrifft, so werden den verehrten Pomologen und Obstzüchtern, welche die Ausstellung beschicken wollen, folgende Punkte dringend zur Berücksichtigung empfohlen:

1) Es ist als Aufgabe der deutschen Pomologie erkannt worden, alle jene Obstsorten genauer zu erforschen, welche in den verschiedenen Obstbau treibenden Gegenden Deutschlands vorzugsweise häufig angebaut werden, und diese unter den herrschenden Localnamen kennen zu lernen; es ist also auf diesen Punkt besonders zu achten.

2) Man hat gegenwärtig zu unterscheiden zwischen Früchten von Hochtämmen, welche ihre normale Form und Grösse besitzen und den Culturfrüchten an Spalieren u. s. w., die oft die doppelte der normalen Grösse erreichen, auch sonst sehr abweichen in Bezug auf Reife, Färbung, Güte und Haltbarkeit. Wo möglich sollte daher bei jeder Sammlung gesagt sein, ob die Früchte und welche Nummern von Hochstämmen und welche von Formenbäumen genommen sind.

3) Der Wuchs der einzelnen Obstsorten, ihre Tragbarkeit und ihr Gedeihen oder Nichtgedeihen in normalen Verhältnissen ist sehr wichtig für die Kenntniss der Sorte überhaupt; es ist desshalb ein möglichst genauer Nachweis hierüber von entschiedenem Werthe.

4) Die Reifezeit, Güte und Verwendung einer gewissen Sorte ist zur genauen Beurtheilung derselben ebenfalls von besonderer Bedeutung.

Mit pünktlicher Beachtung des Angeführten sind von jedem Aussteller die denselben auf Verlangen von beiden Geschäftsführern zugehenden Formulare auszufüllen.

Das Formular wird folgendes sein:

(Nr. der Sammlung.)

1. Name und Wohnort des Einsenders.

Nr. der Sorten.	Gewöhnliche Benennung der Obstsorten und deren Vorkommen.	Wuchs, Gedeihen und Tragbarkeit des Baumes.	Reife und Haltbarkeit, Güte und Benützung der Frucht.	Pomologische Namen und Bemerkungen der Commission.
1.	**Gold-Reinette.** Nur in Gärten, wird jetzt häufig angepflanzt.	Kräftiger, hochgehender Wuchs, trägt fast jährlich.	Novbr.—Januar. Vorzüglich für Tafel und auch zu Most sehr gut.	Englische Wintergoldparmäne.
2.	**Glasapfel.** An Strassen, häufig angepflanzt.	Starkes Holz, etwas flachkronig, sehr tragbar.	Winter, hält 1 Jahr. Haltbare gute Frucht, auch zu Most sehr gut.	Champagner-Reinette.
3.	..... nur in Gärten, einzeln.	Buschige, kugelförmige Krone. Sehr reich tragend.	Herbstbirn für die Tafel, auch zum Dörren sehr gut.	Wildling von Motte.
4.				
5.				
6.				

Diese Formulare enthalten fortlaufende Nummern von 1—100 (1—50 auf den vier Seiten des Bogens) und eben so viele Querlinien. Sind Einsender da, welche mehr als 100 Sorten liefern wollen, so darf nur vor die Zahl eines dritten und vierten Bogens die Zahl 1, vor die eines fünften und sechsten Bogens die Zahl 2 vorgesetzt werden, um die Zahlen bis 300 fortzuführen.

Der Einsender hat alle Sorten, die er einschickt, doppelt einzutragen; die eine Liste erhält er mit den Bestimmungen und Berichtigungen ergänzt zurück, die zweite bleibt dem Ausstellungs-Comité, um daraus einen schliesslichen Hauptbericht aufstellen zu können.

In erwähntem Formular ist hier zugleich ein Beispiel gegeben, wie ein solches einzutragen ist. Die ersten drei Rubriken trägt der Einsender ein; die letzte, welche die berichtigten Namen enthält, wird von dem Pomologen, der die Prüfung der Sammlung vornimmt, ausgefüllt. Kennt der Einsender keinen Namen der Sorte, so lässt er die erste Rubrik leer oder zeigt durch einen Strich an, dass ihm der Namen unbekannt sei. Möge sich aber Niemand geniren, den Namen einzutragen, der ortsüblich ist, wenn derselbe auch noch so sonderbar klingt.

Es ist erforderlich, dass die einzelnen eingesendeten Früchte u. s. w. gehörig bezeichnet werden. Am besten geschieht dies durch auf die Früchte geklebte gummirte Blättchen oder durch Aufschreiben des Namens mit Alizarintinte. Wird der Namen nicht auf die Frucht geschrieben oder ist dies nicht möglich, so sind die Früchte wenigstens mit Nummern zu versehen.

Die Obstsorten werden in besonders dazu angefertigten Kapseln von dünner Pappe ausgestellt, und ist zu jeder derselben der Name auf ein steifes Blatt Papier von der umstehend bezeichneten Grösse beizufügen. Diese Blätter sind deutlich beschrieben und nach den Nummern der Früchte geordnet mit einzusenden.

Ein Beispiel, wie diese Etiquetten einzurichten sind, wird zugleich zeigen, wie instructiv dadurch eine solche Ausstellung gemacht werden kann, und ist die Nummerirung der Früchte und die Beigabe von auf steifes Papier geschriebenen, in gleicher Weise nummerirten Etiquetten dem Schreiben der Namen auf die Früchte selbst noch vorzuziehen.

26.

Purpurrother Cousinot,

hier **Jagdapfel.**

Guter Winterapfel, sehr dauerhafter, tragbarer Baum.

(Name des Ausstellers.)

Wo der Name nicht bekannt ist, bleibt das Blättchen ohne Namenbezeichnung, und wird derselbe wo möglich durch die Commission eingetragen.

Für die Trauben, welche an freistehende Gestelle aufgehängt werden und die Mitte der Tafeln zieren sollen, ist in gleicher Weise für die Bezeichnung zu sorgen und werden diese Namentäfelchen unterhalb oder oberhalb jeder Traube an das Gestelle befestigt werden.

Da es von grossem Werth zur Erkennung der Trauben ist, wenn etwas Holz und einige Blätter sich noch daran befinden, so wird gebeten, dieses beim Einsenden der Traubensortimente beachten zu wollen.

Zurechtgeschnittene Etiquetten können, sowie die Formulare zum Eintragen, in der für jede Sammlung erforderlichen Anzahl vom Geschäftsführer bezogen werden.

Die Aufstellung des Obstes und der Trauben in den beiden Sälen wird durch Hofgärtner Maurer aus Jena und Kunstgärtner Späth aus Berlin unter Beihülfe von Mitgliedern des Localcomité's und Gehülfen des Pomologischen Instituts besorgt werden.

Das im obern Saal aufgestellte Normalsortiment wird durch die Herren Oberdieck, v. Bose, Breuer, Engelbrecht, Jahn und Unterzeichneten aufgestellt werden.

Die Einrichtung der Ausstellung wird nach dem bereits in Naumburg genehmigten Plane stattfinden, und zwar werden Tafeln von 7′ Breite in der Weise aufgestellt, dass je 3′ auf beiden Seiten zum Aufstellen der Obstsorten dienen, während in der

Mitte ein 1' breites erhöhtes Brett zum Aufstellen der Traubengestelle, der Topfobstbäume, Ananas und sonstiger Früchte dient.

Für die Aufstellung von Geräthen werden besondere Pyramiden oder Wandkästen eingerichtet.

Das zur Ausstellung eingesendete Obst tritt, wenn die Portokosten von der Kasse der Versammlung bestritten wurden, in den Besitz derselben. Die Kisten und Emballage-Gegenstände werden entweder von der Versammlungskasse angekauft oder meistbietend versteigert und der Erlös den Eigenthümern zugestellt, wenn nicht die Rücknahme dieser Gegenstände vorgezogen oder vom Besitzer sonst darüber verfügt wird.

Das willkürliche Wegnehmen von Obst oder Trauben kann nicht gestattet werden. Nur unter Controle eines der Comité-Mitglieder können am letzten Tage der Versammlung von 7—10 Uhr Morgens sich Pomologen zum Zweck ihrer Studien Früchte aus den Sammlungen entnehmen. Das Comité wird in dieser Hinsicht allen billigen Wünschen der Einsender von Obstsammlungen Rechnung zu tragen suchen.

Alle Obst- und Traubensortimente, welche der Versammlung als Eigenthum anheimfallen, werden nach dem Schluss der Ausstellung meistbietend verkauft.

Uebrigens steht es dem Ausstellungs-Comité zu, Muster-Collectionen von Obst zusammenzustellen und diese an Vereine oder Anstalten oder Privaten gegen Bezahlung zu übersenden. Meldungen hierzu sind einem der Geschäftsführer zuzustellen, welchen, soweit es möglich, gerne entsprochen werden wird.

Alle zur Ausstellung bestimmten Früchte müssen so sorgfältig eingepackt werden, dass sie ohne Beschädigung anlangen. Ueberreifes Obst oder zu leicht teigende Früchte müssen weggelassen werden. Ueberhaupt kann es sich nicht darum handeln, alles, auch das geringere Obst zu erhalten, sondern in erster Linie die in jeder Gegend verbreitet vorkommenden werthvollern Sorten und dann die bessern Früchte des Gartenobstes. Es ist wünschenswerth, dass von jeder Sorte 2—3 Exemplare eingesendet werden und zwar möglichst normal gebildete. Erstlingsfrüchte müssen als solche bezeichnet werden.

Bezüglich des Einpackens des Obstes ist zu bemerken, dass jede Frucht mit einem Papierumschlag versehen sein muss

und dann erst lagenweise in die Kisten gebracht werden darf; zwischen jede Lage wird sodann eine dünne Schicht eines weichen, nicht staubenden, dichten Füllmaterials gebracht. Hiezu eignet sich ganz trockenes altes und feines Grummet, getrocknete Farrenkräuter, trockenes Moos, Papierschnitzeln, geringes Abwerg, wogegen sich Sägespäne, Kleie, Spreuer, als die Früchte oft sehr beschmutzend, und Heu als zu hart, nicht als Ausfüllmaterial empfehlen.

Trauben werden am besten verpackt, indem jede einzelne in $^1/_2$ Bogen geleimtes Conceptpapier von etwas grossem Format eingewickelt oder eigentlich eingerollt wird und das an beiden Seiten eingebogene Papier dann als Widerhalt dient. Zwischen jede Schicht dicht zusammengelegter Trauben kommt dann das gleiche Einfütterungsmaterial wie bei dem Obst.

Pfirsiche müssen in mit Fächern für jede Frucht versehenen Kästchen, in Seidepapier gepackt und dann mit Watte umhüllt, versendet werden.

Das Auspacken der zur Ausstellung eingesendeten Früchte, Geräthe u. s. w. besorgt das Aussellungs-Comité, das Wiedereinpacken derselben geschieht dagegen nach dem Schluss der Ausstellung durch die Aussteller selbst oder auf deren Kosten; es wird indess auch hierbei die thunlichste Hülfe geleistet werden.

Alle Anfragen in Betreff der Versammlung, sowie Wünsche die darauf Bezug haben, sind an einen der beiden Geschäftsführer, also an Professor Dr. Karl Koch in Berlin oder an den Unterzeichneten zu richten, wobei als selbstverständlich vorausgesetzt wird, dass alle solche Zuschriften franco eingehen.

Reutlingen im März 1866.

Ed. Lucas.

Smolka Reinette.

Mit Abbildung.

Erzogen nach der van Mons'schen Theorie in der 4ten Generation von Herrn v. Lytinski in Zniesiennie bei Lemberg.

Gestalt: ein mittelgrosser, abgestumpft kegelförmiger, oft walzenförmiger Apfel von regelmässigem Bau, einer im Schatten gewachsenen Goldparmäne ähnlich; der Bauch sitzt unter der Mitte und bildet eine plattrunde Stielwölbung, nach dem Kelch hin nimmt die Frucht etwas mehr ab und endigt mit einer abgestumpften Kelchfläche; über die Wölbung ziehen sich einige schwache Erhabenheiten hin.

Kelch: breitblättrig, offen in ziemlich weiter, mit feinen Falten umgebener mitteltiefer Einsenkung.

Stiel: dünn, holzig, $^1/_2$" lang in glatter oder mit etwas grünlichem Rost bedeckter trichterförmiger Stielhöhle.

Schale: glatt, matt glänzend, weisslich gelb, auf der Sonnenseite goldartig, blass carmoisinrothe Streifen und feine Punkte zeigend; Rostpunkte fehlen; feine weissliche Schalenpunkte zeigen sich in der Grundfarbe und besonders an der Kelchwölbung, ausserdem findet man einzelne Eisenmale.

Fleisch: matt weiss mit grünlicher Kernhausader, saftig, mürb, etwas locker, von angenehmem parmänenartigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, weitkammerig, mit zahlreichen, sehr lang gespitzten Samen.

Kelchröhre: kurz, kegelförmig.

Reife und Nutzung: Mitte November. Hält einige Monate. Tafelapfel II. Ranges. Für wirthschaftl. Zwecke sicher geeignet.

Eigenschaften des Baumes: der Baum ist nach Mittheilungen seines Erziehers von mässigem Wuchs, bildet schlanke, etwas dünne Aeste und trägt reichlich, zeigte sich auch in der Blüthe nicht empfindlich gegen Späthfröste.

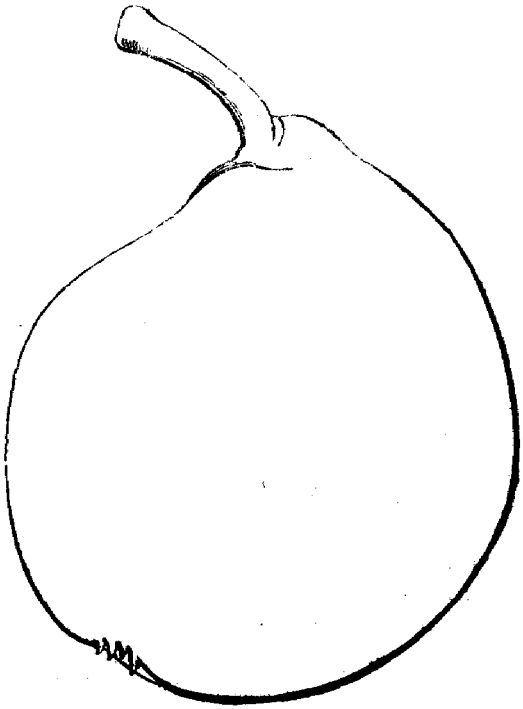
Es ist dies eine sehr hübsche Rothe Reinette, in der Form und Bildung einer Carmeliter Reinette nicht unähnlich; allein wenn sie auch mit zu den besseren Apfelsorten gehört, so ist dieselbe doch nur als Tafelapfel in den II. Rang zu setzen. Und dieses ist die beste Frucht, welche der sehr eifrige Pomologe, Herr v. Lytinski, in einer sehr langen Reihe von Jahren nach der Theorie des Herrn von Mons erhielt! E. L.

Schöne Bonneau-Birn, Poire jolie de Bonneau, de Jonghe.

Mit Zeichnung.

Kaum 8 Jahre alt, trug der Sämling 1856 in unserem Garten seine ersten Früchte. Die folgenden Jahre hatten wiederum jedesmal eine hinreichende Zahl, um uns in den Stand zu setzen, sie näher zu beobachten.

Beistehende Zeichnung ist von einer Frucht abgenommen von der Ernte von 1865.



Der Baum ist weit entfernt ein Muster des Birnbaumes zu geben, wie der der Besi-mai, Colmar de Jonghe, Charli Basiner, La grosse Figue und mehrere andere unserer ausgewählten Sämlinge, aber er ist für unser Klima geeignet und ist fruchtbar.

Die Frucht ist schön, von guter Qualität und hält sich 2 bis 3 Monate nach der Ernte. Ferner lässt sich der Baum in der

Baumschule eben so gut auf Quitte wie auf Wildling vermehren. Dies hat uns bestimmt, den Sämling aufzubewahren und ihm den Namen eines ausgezeichneten Freundes der Obstbaumzucht beizulegen. Wie alle unsere Birnsämlinge ist dieser als Hochstamm erzogen worden.

Die Rinde des Stammes ist runzelig wie die der Van Mons Léon Leclerc, und die der de Deux soeurs. Die mehr als 3 Jahr alten Zweige haben dieselbe Art Rinde. Die Seitenzweige sitzen fest an dem Stamme an. Die Aeste haben eine olivenbraune glatte Rinde. Man bemerkt auf der ganzen Länge wenig graue Punkte. Die hervorragenden Augen sind gut entwickelt bis zum äussersten Theile des Zweiges.

In der Baumschule gedeiht diese Varietät auf Quitte und auf Wildling und bildet das erste Jahr besonders auf der Quitte schöne Pyramiden mit niederm Stamme, die Aeste offen und gebogen darbietend. Nur mit niederm Stamme und auf Quitten wird man diese Varietät mit Erfolg cultiviren können in der Aussicht, nach wenigen Jahren schöne und saftige Früchte zu ernten.

Der Kelch sitzt in einer engen Vertiefung. Der Stiel ist holzig, stark, dunkelbraun und einen Zoll lang.

Die Schale, deren Grund blassgrün ist, ist ringsum vom Kelch bis zum Stiele mit braunen Flecken und Furchen bedeckt. Das Kernhaus enthält wenig vollkommene Kerne.

Das Fleisch ist röthlich-weiss, nicht körnig. Es ist saftig und hat einen kräftigen, zuckrigen und weinigen Geschmack.

Die Reifzeit fällt in den Monat Dezember. Jedenfalls wird sie sich in unserem Klima über diese Epoche verlängern, wenn die Frucht von einem Baume gepflückt ist, welcher in einem Boden cultivirt ist, der reicher als der unsrige ist. **De Jonghe.**

Wurzelechte edle Obstbäume.

Es ist in der Monatschrift mehrfach darüber gesprochen worden, wie man die nur durch Veredlung fortgepflanzten Obstbäume wieder wurzelecht erhalten könne. Der Einsender dieser Zeilen hat auch schon mitgetheilt, wie ihm diess bei einigen Versuchen gelungen sei, wo er die Zweige, welche Wurzeln schlagen sollten, geringelt hatte. Er kann sich nicht versagen, aus der

Wochenschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den K. Pr. St., 1865, Nro. 30 einige den Gegenstand betreffende Mittheilungen zu machen.

Auf dem Gärtner-Congress in Amsterdam hat ein Herr de Beucker aus Antwerpen in einem Vortrag über Erziehung und Pflege des Birnbaumes mitgetheilt, dass er den 4jährigen Wildlingen im Monat März $1^1/_2$ bis 2 Zoll unter der Erde, über den Wurzeln einen Rindenring von $^1/_3$ Zoll Breite abnehme. (Er versieht sie also mit einem „Zauberring" unter der Erde.) Es bildet sich dann am obern Rande des Ringes der bekannte Wulst; an diesem entstehen Warzen, daraus Wurzeln. Sind im August noch nicht hinreichend Wurzeln da, so werden im September in die verdickte Rinde mehrere Einschnitte gemacht, welche noch vor dem Winter heilen und viele Wurzeln erzeugen.

Im Herbste des folgenden Jahres nimmt er das Bäumchen aus der Erde und schneidet unter den mittelst des Zauberringes künstlich erzeugten Wurzeln den Stamm mit den natürlichen Wurzeln ab. Darauf wird das Stämmchen in guten Boden gepflanzt; die Wurzeln werden gleichmässig vertheilt, möglichst nahe an der Bodenoberfläche.

Im folgenden Jahre, dem sechsten des Alters des Wildlings, kann derselbe veredelt werden, wächst kräftig, und weil die Wurzeln überall hin gleichmässig vertheilt sind, bei einiger Pflege und Aufmerksamkeit auch regelmässig. — Diese Stämmchen sind eben so fruchtbar und tragen eben so zeitig, als auf Quittenunterlage.

Es leuchtet ein, dass das von de Beucker beschriebene Verfahren, welches dem wurzelechten Wildling künstliche Wurzeln verschafft, ebenso auf jeden jungen Edelstamm, der doch eben auch nur ein Wildling ist, welcher auf einen andern Wildling aufgesetzt worden, angewendet werden kann, wenn er nur so niedrig veredelt ist, dass die Veredlungstelle noch einige Zoll tief in die Erde gepflanzt werden kann, ohne dem Leben des Bäumchens nachtheilig zu werden.

Das Verfahren de Beucker's spricht auch für die Richtigkeit der Beobachtungen, dass auf Quitte veredelte Birnstämmchen, mit der Veredlungsstelle in die Erde gebracht, leicht flache Wurzeln aus dem Edelholze treiben und wachsen, während die Quittenunterlage alterschwach wird und abstirbt, wie auch bei Apfelbäumen auf Johannisstamm stattfindet.

Da Wurzelstückchen von Apfel- und Birnbäumen, in guten Boden flach untergebracht und feucht gehalten, Augen und neue Stämme treiben, so ist die weitere Fortpflanzung der wurzelecht gemachten Stämme leicht abzusehen. Freilich werden solche wurzelechte Bäumchen schwerlich Hochstämme geben.

Oranienburg im Januar 1866. **Franz**, Rector.

Bemerkungen über einige Obstsorten.

1) Orleans-Reinette. Im Illustr. Handbuch I., S. 160 sagt Lucas, der Baum scheine eine gute Obstlage und warmen Boden zu erfordern. 1855 bezog ich einen Hochstamm dieses Apfels aus Hohenheim und pflanzte denselben zwar in eine geschützte warme Lage, aber, weil ich keinen andern Platz hatte, in kalten, schweren und steinigen Thonboden. Der Baum wuchs freudig und trug schon nach 2 Jahren 11 schöne Früchte. Seitdem wächst derselbe üppig fort und bringt jährlich so schöne Früchte, dass bei einer vor 3 Jahren vom hiesigen Gartenbauverein veranstalteten Obstausstellung ein bekannter Obstkenner erklärte, die Orleans-Reinette noch nie so gross und schön gesehen zu haben. Daraus scheint mir nun hervorzugehen, dass der Baum weniger auf guten Boden als auf eine warme Lage eigensinnig ist.

2) Weisser Winter-Calvill. Vom Baume dieses Apfels wird insgemein angenommen, dass er guten geschützten Standort und guten tiefgehenden, nach v. Flotow auch jährlich umgegrabenen Gartenboden verlange. In einem hiesigen Garten steht eine Pyramide auf Paradiesstamm in freier, windiger, aber sonniger Lage. Sie ist ganz gesund und bringt fast jährlich Früchte von hervorragender Grösse und Schönheit. Zwei Hochstämme auf Wildling stehen in einer städtischen Baumanlage hart am Ufer des Kochers, wo vom Frühjahre an bis in den Herbst häufig dichte Nebel sich lagern. Sonst ist der Stand frei und warm, der Boden aber nur ziemlich gut. Die Bäume sind gesund und fruchtbar, die Früchte aber weniger gross und schön als bei obigem, was wohl nur in der Thatsache seinen Grund hat, dass Pyramiden überhaupt vollkommenere Früchte liefern, als Hochstämme. In derselben Anlage befinden sich noch drei weitere Hochstämme, aber an einer schattigeren, weniger freien Stelle,

wo ihnen namentlich im Frühjahr und Herbst die Abendsonne fehlt. Die Bäume sind im Vergleich mit den vorigen, die so ziemlich in gleicher Zeit gezetzt worden sind, im Wachsthum auffallend zurückgeblieben, bringen geringe Früchte, kränkeln und sterben langsam ab. Sollte aus diesen Thatsachen nicht der Schluss gezogen werden können, dass der Weisse Winter-Calvill nicht gerade einen geschützten Stand und guten Boden verlangt, sondern auch in freierer Lage und weniger gutem Boden gedeihe, wenn er nur Sonne genug hat?

3) Gelber Bellefleur, auch Metzgerapfel genannt. Von diesem Apfel befindet sich in meinem Garten in nördlicher Lage und 980 Par. Fuss über dem Meere eine Pyramide auf Paradiesstamm. Diese trägt alljährlich und selbst in ganz ungünstigen Jahren voll und ist mein fruchtbarster Baum, der vom Monat August an von allen Besuchern meines Gartens wegen seiner schönen und vielen Früchte bewundert wird. Da die Fruchtbarkeit des Baumes auch sonst gerühmt wird, so kann diese vorzügliche Sorte zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen werden.

4) Liegels Winter-Butterbirne. Hievon besitze ich einen jungen Hochstamm, der mir einige Jahre sehr schöne, vollkommene Früchte geliefert hat. In den letzten zwei Jahren waren diese aber so unansehnlich, rissig und steinig, dass sie kaum des Wegwerfens werth waren. Der Baum steht in gutem, gebautem, aber etwas trockenem Boden und ist gesund. Liebt er vielleicht einen feuchten Stand? Das Illustr. Handbuch II., S. 171 gibt darüber keine Auskunft. Da die Sorte von der Versammlung in Gotha zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen worden ist, so wäre es doch von Interesse, zu erfahren, ob nicht auch anderwärts hierüber Erfahrungen gemacht worden sind.

Oberlehrer **Hausser** in Hall.

Anm. d. Red. Ohne den Ansichten anderer Baumzüchter vorgreifen zu wollen, möchte ich mir die Bemerkung erlauben, dass in den sub 1. 2. 3. erwähnten Fällen bei einer der Natur der einzelnen Obstsorten entsprechenden Lage, jedenfalls der Boden reich an den löslichen Mineralstoffen, die der Baum zu seiner Ernährung braucht, war; ausserdem bilden sich weder in guter noch ausgezeichneter Lage sicher keine wirklich vollkommenen Früchte aus. An dem Nichtgedeihen der Liegels Winterbutterbirne ist sicher nur die Trockenheit des Untergrunds Ursache und ein im Juli angewendetes tüchtiges Begiessen mittelst in den Boden senkrecht eingesetzter Drainröhren würde hier ausserordentlich günstig gewirkt haben.

Ed. L.

Weitere Mittheilungen über Versuche in Betreff der Herbstveredlung und Herbstpflanzung.

(Aus meinem pomologischen Tagebuch.)

Im Anschlusse an meine früher hierüber gemachten Mittheilungen (Monatsschrift für Pomologie 1863 S. 222 und 351) erlaube ich mir, eine weitere Probe über genannte Gegenstände aus dem Jahre 1864 zur Kenntnissnahme des geehrten Leserkreises der „Illustrirten Monatshefte“ zu bringen.

1. **Herbstveredlung.** Am 9. September obigen Jahres veredelte ich 4 Birnwildlinge durch Copulation mit Reisern der „Weinbirn vom Bodensee“ (hier „Weinbirn“ genannt) und 16 Apfelstämmchen mit der „Pariser Rambour Reinette“ und zwar 13 Stämmchen durch Copulation, 3 durch Anschäften. Theils durch unaufschiebbare andere Arbeiten, theils durch regnerische und kalte Witterung verhindert, konnte ich das Veredlungsgeschäft erst am 24. September wieder aufnehmen und veredelte Birnstämmchen mit dem „Wildling von Motte“ durch Copulation und mit der „Grossen Rommelterbirn“ 5 Stück durch Copulation, 2 Stück durch Anschäften. Ebenso mit dem „Wildling von Motte“ 3 Quittenstämmchen durch Anschäften und 1 durch Copulation. Am 28. machte ich ferner 6 Copulanten mit der „Wintergoldparmäne“, mit dem „Danziger Kantapfel“ 3 Copulanten, 1 Stück durch Anschäften; 5 Copulanten mit dem „Grossen rheinischen Bohnapfel“, desgleichen 3 Stück mit dem „Gravensteiner“ durch Anschäften und 1 Stück durch Copulation. Bei Vornahme dieses Geschäftes war die Witterung jedesmal sehr schön und warm; der Föhn säuselte milde und vermehrte noch die Wärme. Die Edelreiser wurden jeweils frisch von den Bäumen geschnitten und der Wildling zugerichtet, wie früher bemerkt worden. Zum Verstreichen der Wunden benützte ich kaltflüssiges Baumwachs mit etwas Rindertalg vermischt. Noch im Herbste welkten mehrere der aufgesetzten Apfelreiser und dorrten bereits ganz ab; dies war namentlich auch beim „Gravensteiner“ der Fall. Am 12. Januar 1865 visitirte ich sämmtliche Herbstveredlungen und fand, dass alle jene Reiser, die im Oktober und November noch vollkommen und schön waren, auch jetzt noch frisch und gesund, mit vollen Augen standen, dass aber auch die im Herbste schon

hoffnungslosen keine weiteren Fortschritte im Abdorren gemacht hatten. Bei weiteren Beobachtungen gaben die meisten gut gebliebenen Reiser noch Hoffnung, insbesondere die Birnreiser und die Reiser der „Pariser Rambour Reinette". Mitte April aber war es völlig entschieden, dass sämmtliche Reiser, bis auf Einen Copulanten des „Wildling von Motte" eingegangen waren; dieser trieb früh, wuchs gut und bildete im letzten Sommer, unter Beihilfe durch Pinciren, eine schöne Pyramide. Die vier Quittenstämmchen starben bis auf die Wurzel ganz ab; mehrere Apfelstämmchen dorrten bis auf etwa 2 Zoll unter der Veredlungsstelle ein. Das Resultat meiner Bemühungen war also, trotz grosser Genauigkeit bei dem Veredlungsgeschäfte, ein klägliches. Dass der für unsere Gegend sehr kalte Winter 1864/65 und besonders die strenge Kälte im Monat März das ihrige hiezu beigetragen haben, nehme ich wenigstens an. Einen Theil der Schuld schiebe ich aber auf das kaltflüssige Baumwachs und glaube, dass der Weingeist bei der durch den Föhn sehr erhöhten Temperatur schnell in die Schnittwunde gedrungen und die Reiser entweder abgetödtet oder wenigstens ihre Vereinigung mit dem Wildling verhindert habe. Ungünstige Ergebnisse bei meinen letzten Frühjahrsveredlungen*) bestärkten mich noch in dieser Vermuthung. Um eben der Sache mehr auf den Grund zu kommen, wendete ich bei der letzten Herbstveredlung kaltflüssiges aus Harz, Weingeist und Rindertalg bereitetes und ein anderes aus Wachs, Harz und etwas Fett zusammengesetztes Baumwachs bei verschiedenen Veredlungsarten an. Den Erfolg hievon habe ich erst abzuwarten.

Bemerken muss ich hiebei noch, dass der stürmende oder auch nur säuselnde oder der nur in der Höhe spielende Föhn den Wärmegrad bei uns bedeutend steigert und dass bei starkem Föhn die Verdunstung der Wassertheilchen reichlich 4 mal so gross ist, als bei gewöhnlicher Wärme ohne Föhn.

2. **Herbstpflanzung.** Glücklicher als die Herbstveredlung fiel die Herbstpflanzung aus. Am 27. und 28. Oktober liess ich versuchsweise 98 Birn- und 24 Apfelwildlinge setzen, in jedes Setzloch etwas Compost oder auch blos verrottete Pflanzenerde geben

*) Von 25 Jahren war dieses das ungünstigste für mich hinsichtlich der Frühjahrsveredlung.

und beim Setzen Wasser nachgiessen. Die Zeit zur Herbstpflanzung war ziemlich spät gewählt, der Föhn wehte an beiden Tagen stark, so dass ich einige Besorgniss hegte; dennoch zeigte sich der Erfolg als ein solch günstiger, dass mir nicht ein einziges Stück zurückblieb, obwohl der Winter nicht günstig war; denn wir hatten öfters bei fast schneelosem Erdreich eine für unsere Gegend strenge Kälte von 14—16° R. Dazwischen thaute der Boden unter Einwirkung des vom Neujahr 1865 an häufig sich einstellenden Föhns oft auf und fror bei niederer Temperatur wieder, so dass die meisten Pflanzen vom Froste mehr oder minder stark gehoben wurden. Einige derselben, die von dem Arbeiter zu wenig tief gesetzt worden waren, wären sicher zu Grunde gegangen, wenn ich selbe nicht durch Erdanhäufung um das Stämmchen zu erhalten gesucht hätte, was mir diesmal und schon in früheren Jahren gelang. Auch drückte ich gegen das Frühjahr mehrere der vom Froste gehobenen Pflanzen wieder tiefer in den Boden und füllte die entstandenen Spalten mit Erde aus, um die Wurzeln vor dem Austrocknen zu schützen. Die Wirkung des Frostes zeigte sich übrigens derart stark, dass selbst die Säulen des im gleichen Herbste um meine Baumschule angelegten Zaunes theilweise bis bereits $^1/_2$' gehoben wurden und ich dieselben im Frühjahr wieder tiefer in die Erde einsenken und auf's Neue befestigen lassen musste. Eigen däuchte mir jedenfalls die Erscheinung, dass die in einer Rabatte auf der Südseite des Zaunes und ziemlich nahe an diesem gesetzten Birnstämmchen bei meinem am 12. Januar 1865 gemachten Visitationsgange eine bereits bis zum Boden eingeschrumpfte Rinde zeigten, weshalb ich sie damals für verloren gab, was sich indess, wie schon erwähnt, nicht bestätigte. Der durch den Zaun verursachte Schatten und die hiedurch vermehrte Kälte möchten wahrscheinlich das Einschrumpfen der Rinde bei diesen Wildlingen bewirkt haben, das ich bei den anderen vom Zaune entfernter stehenden nicht beobachten konnte.

Der Boden meiner neuangelegten Baumschule ist ein sandiger Lehm-, bereits Schleissboden; die Lage ist frei. Hienach wäre sie für die Herbstpflanzung nicht gerade besonders günstig. Die Herbstsetzlinge trieben letztes Frühjahr sehr zeitig und stehen denen der Frühjahrspflanzung von 1865 wenigstens nicht nach.

Wenn ich auch weiter nichts als für die dringenden Frühjahrsarbeiten in der Baumschule mehr Zeit gewonnen, so ist schon dies von nicht unbedeutendem Werthe.

Nach meinen bisherigen Erfahrungen über die Herbstpflanzung möchte es gerathen sein, dabei etwas tiefer als sonst zu setzen und einen kleinen Erdhügel um jedes Bäumchen aufzuwerfen, um die Wurzeln besser vor Frost zu schützen; auch die Setzlinge nur an den Wurzeln, nicht aber an der Ruthe zu beschneiden und letztere Operation erst im darauffolgenden Frühjahre vorzunehmen. So habe ich's bei meiner im letzten Herbst in ausgedehnterem Massstabe gemachten Anpflanzung der Wildlinge gehalten.

Vaduz, Winter 1865. Oberlehrer **Hinger.**

Anmerkung der Redaction zu dem vorstehenden Aufsatz: Dem Herrn Verfasser danke ich verbindlichst für die Nachrichten, welche in dem vorstehenden Aufsatze über die Herbstveredlungen gegeben sind. Ob ein Reis angeht, das scheint am meisten von der Witterung abzuhängen, die in den nächsten 8 Tagen nach dem Aufsetzen stattfindet, und ist dann das Wetter merklich warm oder herrschen selbst noch ausdörrende Winde, so ist an sich schon der Erfolg etwas misslich. Indess möchte auch ich glauben, dass selbst trotz der folgenden merklicheren Winterkälte das Eingehen der aufgesetzten Reiser hauptsächlich durch das angewandte, Weingeist enthaltende, kaltflüssige Baumwachs herbeigeführt worden sei, dessen schädliche Wirkung bei merklicher Wärme der Witterung schon mehrfach bemerkt worden ist, und ist es schade, dass der Herr Verfasser nicht einige von den welk werdenden aufgesetzten Reisern abgenommen hat, da wenn unter dem weggenommenen Verbande um das aufgesetzte Reis der unter dem Bande befindlich gewesene Theil des Reises sich schmutzig braun oder selbst schwärzlich gezeigt hätte, die schädliche Einwirkung des angewendeten Baumwachses constatirt gewesen wäre. Meinerseits habe ich im Herbste 1865 von Anfang bis Mitte September, wo das Wetter stets warm war, circa 60—70 Kernobstreiser, die zu Probezweigen erwachsen sollten, an grösseren Stämmen aufgesetzt, und es ist, soviel ein unlängst (Ende Januar) angestelltes Nachsehen ergab, nicht ein einziges davon eingegangen und stehen vielmehr alle so frisch, dass ich an dem günstigen Austreiben derselben gar nicht mehr zweifeln kann. Ich hätte gern noch mehr aufgesetzt, doch fehlte es an Zeit, und wollte ich durch die aufgesetzten Reiser zunächst nur Sorten zu erhalten suchen, deren zurückgebliebene kleine Bäume in Gefahr waren, einzugehen, oder wollte mehrere Sorten auf demselben Zweige nahe zusammenbringen, die ich auf Identität angesehen hatte. Das dabei angewandte warmflüssige Baumwachs war bereitet aus 1 Pfd. Colophonium, $^4/_{32}$ Pfd. gelbes Wachs, ^{2}—$^3/_{32}$ Rindertalg, dem dann noch, je nach der Witterung, so viel dicker Terpentin oder Terpentinöl hinzugesetzt wurde, dass die Masse, ohne auf der Haut zu brennen, noch eine ziemliche Zeit lang im Topfe flüssig blieb und sich mit einem Pinsel oder breit geschnittenen Stöckchen auftragen liess.

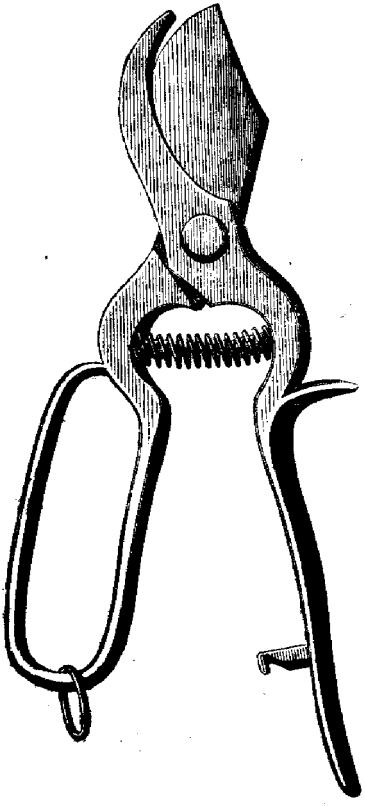
Ich will noch hinzusetzen, dass es eine bei scharfer Kälte und starken Winden

sich recht häufig zeigende Erscheinung ist, dass die Rinde an Sommertrieben und selbst mehrjährigem Holze merklich einschrumpft, ohne dass dies gerade dem Leben des Zweiges schadet. In dem kalten Winter von 1822/23, im Dezember und Januar, wo ziemlich 4 Wochen hindurch scharfer, recht kalter Südostwind herrschte und die Kälte zuletzt auf 28° R. stieg, sah ich das Eingeschrumftsein ziemlich an allen Zweigen; es starb derzeit gar mancher Baum, doch lebten weit mehrere wieder auf, deren Zweige sehr eingeschrumpft ausgesehen hatten. Oberdieck.

Zur Beruhigung derjenigen Baumzüchter, die das kaltflüssige Baumwachs aus Harz und Weingeist bestehend, benutzen, muss ich bemerken, dass bei meinen Winter-, und Frühjahrsveredlungen nur solches und stets mit dem besten Erfolg angewendet wird. E. L.

Die neue Baumscheere mit horizontaler Feder.

Mit Abbildung.



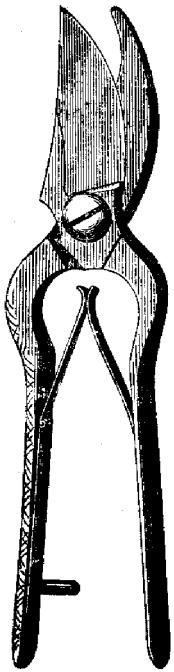
Die Zeichnung zeigt die schon früher in diesen Blättern erwähnte Scheere in $^1/_2$ der natürl. Grösse. Wenn diese neu construirte Baumscheere auch nicht gerade gegenüber den vortrefflichen Cornu-Scheeren aus Troyes eine besondere Empfehlung verdient, so verdient sie doch durch die Eigenthümlichkeit ihrer Einrichtung, sowie durch ihre sehr grosse Billigkeit und ausgezeichnete Dauerhaftigkeit alle Beachtung. Der Schnitt ist gut und ziemlich rein. Für Beschneiden der Reben, Gehölze u. dergl. ist diese Scheere ganz vortrefflich u. da die Schneidefläche aus Wolframstahl gefertigt ist, ist der Stahl sehr zähe, hält die Schneide gut und bricht nicht leicht aus.

Die Abbildung ist so deutlich, dass Weiteres nicht zu-

zusetzen nöthig ist. Der Preis dieser sehr praktischen und gut zu handhabenden Scheere ist 1 fl. 30 kr. und kann sie um diesen Preis vom Pomologischen Institut bezogen werden, Verfertigt werden diese Scheeren in Tschaggans in Vorarlberg.

Die Cornu-Scheere mit ruhender Feder.

Mit Abbildung.



Die ausgezeichneten Scheeren von Cornu in Troyes haben in neuerer Zeit zwei nicht unwichtige Verbesserungen erhalten, indem erstens Mr. Cornu eine kleinere Form für Gartenfreunde anfertigte und zweitens der Feder eine solche Einrichtung gab, dass sie auch, wenn die Scheere geschlossen ist, doch nicht federn kann und also die Scheere dann in vollkommener Ruhe ist. Wie die Abbildung zeigt, ist die eine der beiden Federn mit einem Gelenk versehen und kann sehr leicht umgelegt werden. Will man schneiden, so biegt man diese eingeschlagene Feder auf und setzt sie somit in Wirkung. Der Preis dieser Sorte Scheeren, sowie der grösseren doppelschneidigen (à biseau) ist 3 fl. 18 kr. bis 3 fl. 30 kr. und sind gewöhnlich solche hier im Pomol. Institut vorräthig. Die Abbildung zeigt diese neue Cornu-Scheere in halber Grösse dargestellt. **Ed. Lucas.**

Deutscher Pomologen-Verein.

Neue Mitglieder. H. Jänisch, Dr. Med., pract. Arzt in Jauer, Schlesien. Johann Walther, Oberlehrer der primatial Elementarschule zu Gran, Ungarn. Rudolph Söltz, Apotheker, Arad, Ungarn. Samuel v. Meltzl, Fabrikbesitzer, Torda, Siebenbürgen. E. L. A. Banthien, Kunst- und Handelsgärtner, Hamburg. Friedrich von Batz, Freiherr, Sassin, Ungarn. Johann Müller, Sassin, Ungarn. Karl v. Langsdorff, Generalsecretär des Landwirthschaftlichen Vereins für Baden, in Carlsruhe. Gartenbauverein in Aschersleben.

Als gestorben sind zu melden: Karl Kraaz, Gutsbesitzer, Brehna. Ferd. Steinringer, Abt von St. Paul, in Kärnthen. A. D. Thormann, Lehrer in Köthen.

Einige Bemerkungen für die bevorstehende diesjährige Versammlung und Ausstellung in Reutlingen, von Geheime-Regierungsrath v. Trapp zu Wiesbaden.

Bei anderer Veranlassung habe ich mir bereits erlaubt, darauf aufmerksam zu machen, wie es zweckmässig sein möchte, für unsere Ausstellungen künftig die Bestimmung zu treffen, dass bei den einzelnen Ausstellungen — wenn auch nicht ausschliesslich, doch vorzugsweise, einzelne Klassen und Familien des Obstes zur Ausstellung und Prüfung kommen sollen. Es ist einleuchtend, dass man auf diese Weise, was die Berichtigung der Nomenclatur, das Bekanntwerden noch weniger verbreiteter gleichwohl empfehlenswerther Sorten sowie ihre Behandlung betrifft, viel gründlicher und besser voran kommen würde, als auf dem seither eingehaltenen Wege, wo sich die Prüfungskommissionen mit einer grossen Masse von Obst zu beschäftigen hatten, und dabei gewöhnlich in eine für die Aufgabe viel zu geringe Zeit eingeengt waren.

Für die bevorstehende Ausstellung in Reutlingen erlaube ich mir daher vorzuschlagen:

1) von Aepfeln, die für den praktischen Obstbau so wichtigen Graureinetten, für die Birnen die Winterbutterbirnen und Herbstwirthschaftsbirnen, erstere als die gesuchtesten, letztere für Wein und Latwerge als die wirthschaftlich wichtigsten, — für Pflaumen die Zwetschen zur vorzugsweisen Ausstellung, Prüfung und Besprechung in den Sitzungen vorzuschlagen;

2) zu diesem Zwecke die geeignete Mittheilung in das zeitig zu publicirende Programm aufzunehmen;

3) sowohl in Reutlingen als künftig an anderen Orten während der Ausstellung diejenigen Früchte der vorzugsweise durchzuarbeitenden Klasse oder Familie, über deren Bestimmung noch Zweifel obwalten, zu einer späteren Prüfung, welche auch auf die Beschaffenheit der Frucht in Bezug auf Güte und Dauer ausgedehnt werden könnte, auszuwählen und den Herrn Superintendenten Oberdieck oder Herrn Garteninspektor Lucas oder Herrn Medicinal-Assessor Jahn zu überweisen;

4) das Ergebniss der Prüfung von der ganzen für die Ausstellung und Versammlung vorzugsweise empfohlenen Klasse oder Familie mit Angabe der Aussteller in der pomologischen Monatsschrift zu veröffentlichen.

Wenn ich vorstehend die Graureinetten in Vorschlag gebracht habe, so bin ich dazu durch die Erwägung bestimmt worden, dass einestheils dieselben in den meisten Sorten wegen Güte, Dauer und Fruchtbarkeit zu den besten und wirthschaftlich werthvollsten Aepfeln gehören, und anderntheils dass gerade bei dieser Abtheilung von Reinetten, der die unterscheidenden Merkmale in Form und Colorit weniger stark ausgeprägt sind, in der Nomenclatur nicht geringe Unsicherheit besteht.

Wiesbaden im Januar 1866.

Das Cirkular des Vorstandes des deutschen Pomologenvereins an dessen Mitglieder angehend, erlaubt sich der Unterzeichnete Nachstehendes zu bemerken und für seine Person zu erklären:

Als Grundlage der Berichte wird es von Vortheil sein, wenn dafür stehende Rubriken vorgeschrieben werden. Diese erleichtern die spätere Zusammenstellung wesentlich. Also z. B. 1. Boden, 2. Klima, 3. Kulturmethoden etc. etc. In welcher Weise die weitere Behandlung und Fassung des Berichtes zu erfolgen, bleibt dem Ermessen des oder der Berichterstatter lediglich überlassen.

Für Obstsorten, die nur unter einem Trivialnamen oder Lokalbezeichnung aufgeführt werden können, empfiehlt sich eine besondere Rubrik.

Die Vertheilung der Arbeit an die einzelnen Korrespondenten nach den Ländern hat meinen Beifall in sofern nicht, als der einzelne unmöglich das ganze Material aus dem ihm zugewiesenen Landestheile bewältigen kann. So ist z. B. dem Unterzeichneten ganz Westphalen zugewiesen, während andere kaum die gleiche Ausdehnung habenden Länder zwei Berichterstatter haben, so z. B. Altenburg und Nassau. Diese Unzuträglichkeit zu vermeiden würde es sich empfehlen, zunächst und nicht als Lückenbüsser die Vereine als solche zur Mitleidenschaft zu ziehen. Diese haben durch ihre Mitglieder ausreichende Kräfte, das ganze oft überaus reiche Material zu bewältigen, was dem einzelnen entweder unmöglich oder nur mit grossem Aufwand von Zeit und Geld zu erreichen. Nehme ich mein eigenes Beispiel zum Beweis. Wenn ich vor meiner Thür stehe, so reiche ich so ziemlich mit einer Hand in das hessische Hinterland, mit der anderen in das Herzogthum Nassau, während mir Westphalens Metropole in nebelgrauer Ferne, gleich einem fernen Welttheile, vorschwebt. Dahin zu gelangen erfordert Tagreisen. Und so mag es Anderen auch gehen, z. B. Herrn Lehrer Breuer.

Dennoch möchte ich vorschlagen, für Westphalen speciell den westphälischen Gartenbauverein zu engagiren und an meine Stelle treten zu lassen. Vorsteher dieses Vereines ist ein Mitglied des deutschen Pomologenvereines, Herr C. Coers in Lünen, der bekannte Rosenzüchter. Der Verein hat eine pomologische Section, die sich gern dem Berichte unterziehen wird und die nöthigen Kräfte in Thätigkeit bringen, damit das Beste geleistet wird. Ausserdem würde auch der landwirthschaftliche Verein des Kreises Hamm, der gleichfalls eine Abtheilung für Obstbau umfasst, — wenn es beliebt würde — gleiche Willfährigkeit bieten, da auch dessen Vorstand ein Mitglied des deutschen Pomologenvereins ist, nemlich der Herr Dr. med. Kipp in Unna. Beide sitzen so recht im Herzen Westphalen's wie die Spinne im Netz und vermögen gleich dieser ganz Westphalen zu überblicken. Ist doch auch der „Hellweg" das Obstherz Westphalen's.

Emmaburg am 14. Februar 1866. von Bose.

Ich bin gleichfalls der Ansicht, dass bei tabellarisch gefassten Angaben die einzelnen Rubriken von Allen in gleicher Reihefolge gegeben werden müssen, damit Demjenigen, der eine Generalübersicht zusammenstellen soll, die Extrahirung erleichtert werde. Bei Vertheilung von gedruckten Schematen zur Einschreibung der Angabe wird das hier beregte Requisit aber von selbst erfolgen.

Dass die Uebersicht der hervorragenderen Früchte in Westphalen überhaupt von dem Gartenbauverein in Westphalen bearbeitet wird, mag zweckmässig sein, wenn nur Männer darunter sind, die einen beträchtlichen Theil des Obstes richtig zu nennen wissen, und ist namentlich Herr Coers mir als sehr fleissiger Mann bekannt. Indess vor der Hand wird doch nur Bruchstück von dem in Angriff genommenen Material durch Zusammenstellung des bereits jedem Bekannten und irgend Vollständiges kaum nach Studien von 20 Jahren und wiederholten Ausflügen im Land gegeben werden können. Auch ich werde nur Bruchstück geben können, obgleich ich schon an vier verschiedenen Orten im Lande wohnte. **Oberdieck.**

In unserm Circulär ist mit der aufgestellten Liste derjenigen Pomologen, welche uns für besonders geeignet erschienen, den Obstbau ihrer Gegend zu vertreten und auf deren Bereitwilligkeit wir auch rechnen zu dürfen glaubten, zugleich gesetzt: wir würden es auch sehr dankbar anerkennen, wenn noch andere deutsche Pomologen, namentlich auch deutsche Obstbauvereine sich als Mitarbeiter betheiligen würden.

Selbstverständlich sind daher Beiträge von sehr tüchtigen Männern wie Herrn Coers in Lünen, Herrn Dr. Kipp in Unna, Herrn Rittergutsbesitzer Vorster in Mark bei Hamm oder von den pomologischen Sectionen oben genannter Vereine sehr erwünscht und werden dankbar angenommen werden.

Möge diese Bemerkung zugleich allen denen verehrten Pomologen, welche nicht persönlich aufgefordert wurden, die aber gern einen Beitrag über ihren Obstbau liefern, zugleich als Aufmunterung dienen.

Bezüglich der Anwendung gleichartiger Formulare stimme ich ganz mit Herrn Baron v. Bose überein, glaube aber nicht, dass dieselben zu viele Rubriken enthalten dürfen.

Vielleicht dürften sich die für die Pomologische Ausstellung in Reutlingen von mir vorgeschlagenen Circulare für jetzt auch für diesen Zweck eignen, indem das, was sich auf Klima und Boden bezieht, entweder in Anmerkungen oder im Begleitbrief kurz angegeben wird. **E. Lucas.**

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Zum Obstschutz. In Verbindung mit vielen Freunden des Gartenbaues, insbesondere der Obstkultur, beabsichtigte ich in unserem Herzogthum einen Verein zum Schutze nützlicher Vögel zu gründen. Dabei möchte ich die von bereits bestehenden Vereinen gesammelten Erfahrungen und die von denselben getroffenen, als zweckmässig erkannten Einrichtungen benutzen, und ersuche desshalb die Herren Vorstände solcher Vereine, mir darüber gefällig bald eine Mittheilung zugehen zu lassen. Meines Erachtens würde es für viele Leser unserer Monatsschrift erwünscht sein, in derselben über die von solchen Vereinen erzielten Resultate, und über die dazu gewählten Mittel und Wege Nachrichten zu finden.

Wiesbaden im März 1866. **v. Trapp.**

Es ist in ihrem Hefte unter den kurzen Notizen von einer sehr zu empfehlenden **Stiefelschmiere** die Rede gewesen. Für den Pomologen und Baumzüchter, der zu jeder Zeit und bei jedem Wetter hinaus muss, ist eine

solche von Wichtigkeit. Ich erlaube mir hiemit die Vorschrift zu einer sehr zu empfehlenden Stiefelschmiere mitzutheilen, durch welche die damit geschmierten Stiefel und Schuhe sehr wasserdicht werden. Dieselbe wird angefertigt: aus 1 Theil Harz, 4 Theil Leberthran und 5 Theil Talg. Dieses wird zusammen geschmolzen und dann recht warm, dünn auf das Leder getragen, auch kann man, um es schwarz zu machen, etwas Kienruss zusetzen. Noch besser ist, wenn man statt des Harzes Guttapercha nimmt, und zwar dieselbe, welche in den Handel kommt und zu Sohlen verwendet wird, diese erhält das Leder geschmeidiger wie Harz, ist freilich auch viel theurer.

Auch ist mehrfach in ihrem Hefte die Rede gewesen von verschiedenen **Etiquetten**, es sind solche von Schiefer, von Thon, von Zink empfohlen, desgleichen auch verschiedene **Etiquettentinten**, ich bin aber der Ansicht, dass für den praktischen Baumzüchter eine Etiquette von Holz gut mit weisser oder gelber Oelfarbe angestrichen und mit einem entsprechenden Drath entweder verzinkt, oder auch mit Oelfarbe angestrichen, das Beste bleiben wird, worauf man dann mit einer guten Bleifeder die Nummer schreibt, oder wenn es die Umstände gestatten, mit Oelfarbe darauf malt; mir ist letzteres zu weitläufig und genügt mir ein Bleistift, weil ich den stets zu Hand habe, wogegen es mir viel zu weitläufig sein würde, z. B. beim Aufsetzen der Reiser auf den Probebaum, nachdem ein Reis fertig ist, jedesmal von der Leiter zu steigen, um mit Tinte den Namen zu schreiben, dagegen gebe ich mir die Mühe, und binde jede Nummer mit einem abgelösten Oculirfaden an den Stamm fest, und gefällt mir das sehr, der Wind kann dann nicht damit spielen, und sichert so dieses Anband sehr gegen Abfallen. — Was die zum Anbinden der Etiquetten empfohlenen Lederstreifen anbelangt, so scheint mir die Erfahrung darüber noch nicht lange genug; es hiess früher einmal in den Heften, sie hätten sich mehrere Monate bewährt; das will nichts sagen, wenn sie aber nach 5 Jahren noch stark sind, so verdienen sie empfohlen zu werden. *)

Sulingen im Hannover'schen, Ende Februar 1866. **J. H. Leymann.**

*) Die Erfahrungen über deren Haltbarkeit sind jetzt mehr als 8jährig und haben sich diese Lederstreifen sehr bewährt. E. L.

Personalnachrichten.

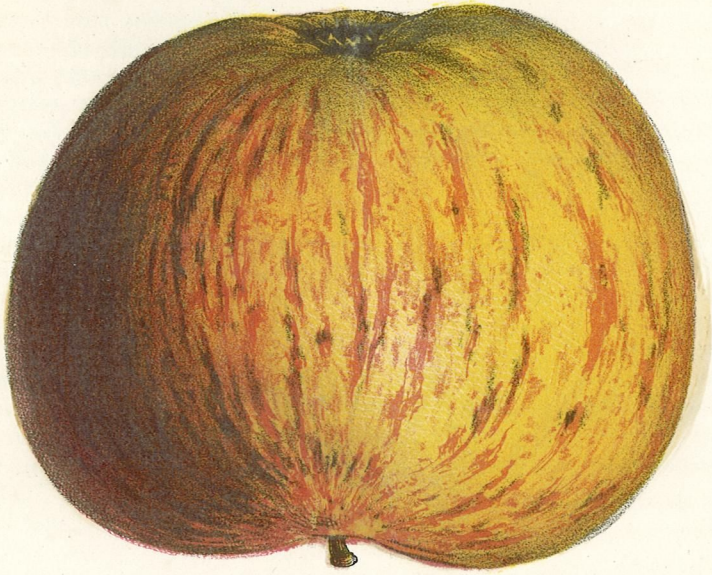
1. Todesanzeigen.

Der hochw. Herr Ferdinand Steinringer, Abt von St. Paul, Ritter des Ordens der eisernen Krone 3. Kl. u. s. w., ein sehr eifriges und thätiges Mitglied des Deutschen Pomologenvereines, dem er seit 3 Jahren angehörte, ist in seinem 70. Lebensjahre in Klagenfurt am 2. März sanft verschieden.

Am 12. März verschied nach längerem Krankenlager der Lehrer A. D. Thormann in Cöthen, bekannt als eifriger Freund der Obstzucht und sehr sorgfältiger Samenzüchter; die Besucher der deutschen Pomologenversammlungen haben den anspruchlosen, freundlichen Mann wohl kennen und schätzen gelernt.

2. Ehrenvolle Auszeichnung.

Unterzeichneter erhielt von der K. K. Landwirthschaftsgesellschaft in Wien in Anerkennung seines Wirkens für Obstbau und Pomologie die grosse silberne Gesellschaftsmedaille und erlaubt sich auch hier öffentlich für diese grosse Auszeichnung der hochverehrten K. K. Landwirthschaftsgesellschaft in Wien den tiefgefühltesten Dank auszusprechen. **E. Lucas.**



Runkels Winterrambour.

Runkels Winter-Rambour. Luc.

Mit Abbildung.

(IX 3 a). Platter Winter-A., gestreift mit offenem Kelch; gehört zur Familie der Ramboure.

Heimath und Vorkommen: Eine neue Apfelsorte, welche von Hofgärtner Runkel in Kremsmünster (Oesterreich) aus Samen gezogen wurde.

Literatur und Synonyme: Diese Sorte ist noch nicht beschrieben.

Gestalt: Grosser, schöner, plattrunder, selten unregelmässig gebauter Winter-A. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und bildet eine flachkugelige, etwas unregelmässige Kelchwölbung, wie auch eine derselben sehr ähnliche Stielwölbung. Vom Kelch ziehen sich einzelne breite Hervorragungen sanft über die Frucht hin. Der Breitedurchmesser beträgt stark $3^1/_2$", während der Längsdurchmesser gewöhnlich nur $2^3/_4$" beträgt.

Kelch: kurzblättrig, offen, in ziemlich weiter und ebener Senkung.

Stiel: kurz, dick, in rostiger, ziemlich tiefer Stielhöhle.

Schale: glatt, abgerieben, stark glänzend, etwas geschmeidig. Die Grundfarbe ist blassgelblichgrün, von dieser ist nur auf der Schattenseite ein Theil zu bemerken, da die gz. Sonnenseite vom Kelch bis zur Stielfläche herab mit sehr schönen glänzenden carmoisinrothen Streifen und Punkten bedeckt ist. Punkte in der Grundfarbe fein, weisslich, in der Röthe einzeln gelblich, nur wenig in's Auge fallend.

Fleisch: grünlichweiss, mit grüner Kernhausader, locker, saftig, etwas grobfaserig, von sehr angenehmem, weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: offen; Kammern ziemlich geräumig, wenige aber vollkommene Samen enthaltend. Kernhausader zwiebelförmig.

Kelchröhre: weit, umgekehrt kegelförmig, bis auf's Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: November, Dezember—März. Ein grosser, schöner, für den Obstmarkt sowohl, wie für ökonomische Zwecke schätzbarer Apfel, der als Tafelfrucht in den 2. Rang zu rechnen ist, sich aber durch seine Schönheit sehr bemerklich macht.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst recht kräftig, bildet eine flachgewölbte Krone, ist bald und reichtragend und setzt viel kurzes Fruchtholz an. Der Mutterbaum steht im Stiftshofgarten in Kremsmünster an einer sanften nördlichen Abdachung. **Ed. Lucas.**

Zur Förderung des Obstbaues.

Unsere Wälder haben früher vielfach die Wildlinge für die Obstgärtner geliefert. Die Mängel solcher den Wäldern entnommenen Stämme sind bekannt; sie waren indess immer besser, als gar keine. Jetzt sucht man sie, wenigstens in hiesiger Gegend, fast vergeblich, und während die seit einigen Jahren angeflanzten guten Sorten Pfropfreiser in Ueberfluss darbieten, fehlt es an Ort und Stelle häufig an kräftigen Wildlingen. Die Veredlung schwacher Wildlinge nöthigt aber, auf die Frucht lange zu warten. Sie macht in der Baumschule auch die grosse Mühe, dass die Namentäfelchen wiederholt angebunden und erneuert werden müssen, ehe der Baum an seine bleibende Stelle kommt.

Nun schreibt aber Niemand gerne um einen oder wenige Bäume an einen Baumschulbesitzer. Brief, Verpacken, Fracht kosten dann oft so viel, als die Bäume.

Es möchte daher gut sein, wenn die Freunde des Obstbaues neben dem Empfehlen der Sorten möglichst allgemein besonders auf dem Lande und in den kleinen Städten dahin wirkten, dass die Grundbesitzer fleissig Obstkerne aussäeten und durch Anschauung belehrt würden, wie kräftige und gesunde Wildlinge zu erziehen sind.

Namentlich dürften die Förster veranlasst werden, nicht blos Saatgärten von Forst-, sondern auch von Obstbäumen anzulegen, wenn auch nur jährlich wenige Quadratruthen zunächst verwendet würden. Sind erst die kräftigen Wildlinge da, so wird das Veredeln mit Sorten vorzugsweise für die Bepflanzung der Wege leicht zu beschaffen sein. Der Verkauf solcher starker Wildlinge zu niedrigen Preisen würde sicher noch lohnen, und der Gewinn daraus müsste den Förstern zugestanden werden. In den Forsten selbst giebt es Stellen, wo Obstpflanzungen einen höheren Ertrag geben würden, als Forstbäume, und ich erinnere mich aus meiner Jugend, dass im Thiergarten in Annaburg ein Stück Land mitten

im Walde mit Obstbäumen bestanden war; ebenso enthalten die Verhandlungen des Vereins zur Bef. des Gartenbaues in den Pr. St. Nachrichten über Obstbaumpflanzungen in einer Forst, wenn ich nicht irre, in der Magdeburger Gegend.

Vorzugsweise sollten die Lehrer ihre Schüler zur Ansaat von Obstkernen anregen und ihnen zeigen, wie die Wildlinge zu kräftigen Stämmen zu erziehen sind. Natürlich wäre mit der Aufforderung zu dergleichen Saaten die Mahnung zur rechtzeitigen Entfernung der dürftig wachsenden Wildlinge verbunden.

Das Veredeln sollte möglichst auf Copuliren und Okuliren in der Kronenhöhe beschränkt werden; es ist sehr unangenehm, mehrere Jahre mit dem Verstreichen und Verheilen grösserer Pfropfwunden zubringen und dabei noch oft mit dem Ausschlag des Wildlings kämpfen zu müssen, abgesehen von andern Uebelständen, die beim Pfropfen hervortreten.

Dabei verwahre ich mich gegen die Annahme, als ob ich das Veredeln der Wildlinge wenige Zoll über der Erde, wo es sich um Hochstämme handelt, überhaupt verwerfen wollte. Ich glaube vielmehr, dass es sich für Obstbäume, die in Gärten gepflanzt werden sollen, sehr empfiehlt, die Wildlinge bald über der Erde mit kräftigen Sorten, aber wo möglich nur durch Copuliren und Okuliren, zu veredeln, und, falls andere Sorten beliebt werden, eine zweite Veredlung in der Krone vorzunehmen. Die Angabe der geeignetsten Sorten für Anzucht kräftiger Bäume ist, wenn sie von erfahrenen Baumzüchtern ausgeht, von sehr grossem Werthe, und es wäre sicher ein verdienstvolles Werk, die zu solchem Zwecke vorgeschlagenen Sorten einer genauen Prüfung auf einer grösseren Zahl von Wildlingen zu unterwerfen, um nach einigen Jahren darüber massgebend urtheilen zu können. Für den Handelsgärtner ist es von Bedeutung, ob er sein Feld ein oder zwei Jahre früher räumen und doch starke, gerade Stämme liefern kann. —

Wer den Obstbau auf die Dauer fördern will, helfe zunächst dafür sorgen, dass in den geeigneten Gärten fleissig Obstkerne ausgesäet und die Wildlinge richtig behandelt werden. Dann wird der Boden für die edeln Sorten nicht fehlen; das Obst wird in späteren Jahren in der Menge vorhanden sein, wie man diess von einem so gesunden Nahrungsmittel dringend wünschen muss, das jetzt, leider! seines höheren Preises wegen doch immer nur

mehr als Näscherei angesehen wird und zu wenig den Aermeren zugänglich ist.

Oranienburg, im Januar 1866. **Franz**, Rector.

Ergebnisse der Chaussee-Obstbaumschule vor Wallenhorst, Amts Osnabrück.

Von Wegbaumeister **Söhlke**.

Dem im Juni 1860 veröffentlichten kurzen Nachweise zufolge, wurde die nahe 2 Morgen haltende Fläche des mit Heide bewachsenen Lehmgrundes im Frühjahr 1855 zwei Fuss tief rigolt, im darauf folgenden Herbst drainirt, sodann im Frühjahr 1856 mit durchgelagerten Gras-Plaggen von Grabenaushub $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch überdeckt und gleich hinterher mit 17,544 Stück im Zimmer copulirten Wildlingen in 3 Fuss von einander entfernten Reihen mit $1\frac{1}{4}$ Fuss Abstand in den Reihen bepflanzt.

Anfangs August 1856 waren 3,1 Procent der Anpflanzung eingegangen; die übrigen 96,9 Procent oder 17,000 Stück standen im Wachsthum.

Es wurde derzeit das fernere Eingehen bis zur Auspflanzung auf 10 Procent, also der Ertrag auf 15,300 Stück angeschlagen, ferner angenommen, dass 2,600 Stück Stämme im Frühjahr 1861, die übrigen Frühjahr 1862 und 1863 verpflanzbar sein würden.

Zu den der Zeit verausgabten Kosten der Baumschulen-Anlage . . . . . 1304 Rthlr.
sind für fernere Wartung . . . . . 226 „
an Kosten im Ganzen . . . . . 1530 Rthlr.
oder anf jeden Stamm 3 Neugroschen gerechnet.

Die Baumschule ist sorgfältig gepflegt, durch jährliche mehrmalige Umarbeitung von Unkraut rein gehalten und ein entsprechender Schnitt der jungen Stämme vorgenommen.

Letztere zeigten in Folge dessen lebhaftes Wachsthum, auch während der eingefallenen trocknen Jahre, da das wiederholte Umhacken und Ausharken der Oberfläche die Haarröhrchen des Bodens verstopfte, folgeweise die Feuchtigkeit aufsaugende Kraft der Sonne hinderte. Indessen waren theils bei der Wildlings-Anzucht so wenig als bei der nachfolgenden Veredlung die in dem 8ten Illustrirten Monats-Hefte für Obst- und Weinbau 1865 **über**

„Auswahl von Obst-Kernen, Oculir-Augen und Pfropfreisern“ mitgetheilten interessanten zu beherzigenden Vorschriften wohl nicht in aller Maasse zur Anwendung gelangt, anderentheils mehrere Jahre hindurch von nagenden Insekten arge Verwüstungen angerichtet.

Der Betrieb kommt im Frühjahr 1866 zum Abschluss. — Seine schon jetzt übersichtlichen Ergebnisse bestehen in Folgendem:

Auf erfolgte Anweisung sind an verpflanzbaren Stämmen abgegeben, beziehungsweise abzugeben, im Frühjahr:

1861	2499	Stück
1862	3387	„
1863	2582	„
1864	1881	„
1865	1560	„
1866	1046	„
und daneben von der den Betrieb leitenden Inspektion für nachträglichen Bedarf verwandt	303	„
überhaupt	13,258	Stück

erzielt, von den im August 1856 angewachsenen 17,000 Stück, also 3742 Stück, oder 22,01 Procent nachträglich eingegangen, beziehungsweise nicht zur völligen Ausbildung gelangt. —

Letztere machen an: kranken Stämmen . . .	847	Stück
an noch zu schwachen .	1695	„
zusammen .	2542	Stück

aus. Es wird beabsichtigt, diese Rückstände im Frühjahre 1866 auf ein anderes Grundstück zu versetzen und der Lucas'schen Anweisung im 4ten Illustrirten Monats-Hefte für Obst- und Weinbau 1865 gemäss zu behandeln. —

Ist zwar die Rentabilität der Baumschule von 77,99 Procent (auf den Ertrag der Rückstände nicht gerechnet) einigermassen befriedigend, in Berücksichtigung namentlich der oben angeführten Ursachen des stärkeren Eingehens der Stämme, so hat dagegen ihre Anzucht einen erheblich längeren Zeitraum erfordert, wie bei der Anlage vorausgesetzt worden.

Nach der guten Bodenbeschaffenheit, günstigen Lage und sorgfältigen Bearbeitung der Baumschule dürfte in hiesiger Ge-

gend für die Ausbildung veredelter Apfel-Wildlinge in der Baumschule ein Zeitraum von 10 Jahren anzunehmen sein. —

An Kosten für Bodenmiethe und Bearbeitung der Baumschule, jedoch ohne Verzinsung der Ausgaben, sind aufgewandt in den Rechnungsjahren:

$185^4/_5$	90	Rthlr.	17	Gr.	—	Pf.
$185^5/_6$	440	„	5	„	—	„
$185^6/_7$	54	„	—	„	—	„
$185^7/_8$	307	„	—	„	—	„
$185^8/_9$	278	„	—	„	—	„
$18^{59}/_{60}$	186	„	—	„	—	„
$186^0/_3$	225	„	—	„	—	„
$186^3/_4$	118	„	19	„	5	„
$186^4/_5$	55	„	12	„	8	„
Latus	1754	Rthlr.	24	Gr.	3	Pf.
vom 1. Juli bis 31. December 1865	14	„	2	„	5	„
zusammen für 13,258 Stämme	1768	Rthlr.	26	Gr.	8	Pf.

oder 4 Neugroschen für jeden Stamm.

Bei der geringeren Rentabilität und der auf die Ausbildung der Stämme hingegangenen längeren Zeit konnte sich die im Juni 1860 aufgestellte Kostenberechnung für Wartung der Baumschule nicht bewähren. — Die Ausgabe ist insoweit auf das thunlich geringste Maass gebracht, als nach gerade eingeübte Chausseearbeiter, mit jedesmaliger Anrechnung ihrer Löhne zur Last der Baumschule, die Wartung neben ihren sonstigen Obliegenheiten besorgten, für eigentlich arbeitslose Aufsicht keinerlei Verwendung stattgefunden hat. — Ueberdem wäre der Bedarf von Handelsgärtnern für obigen Preis nicht zu erlangen und von ihnen zu nehmen gewesen, was sie eben vorräthig hatten. — Statt dessen konnte unter der freundlichen Mitwirkung der Herren Superintendent Oberdieck zu Jeinsen und Hof-Garten-Inspector Borchers zu Herrenhausen die zur Bepflanzung öffentlicher Wege passenden Sorten zur Anzucht in der Baumschule ausgewählt und grössere Mengen derselben erzielt werden, welche, im Sinne leichterer Bewahrung und besserer Verwerthung des Obstes, auf den definitiven Standorten zusammen gebracht sind.

Die jungen Obstbäume, nach unten durch mehrmaliges Einkürzen zu gehöriger Verdickung gebracht, haben eine Stammhöhe von $7^1/_2$ Fuss, wurden aus der Baumschule gesund und frisch entnommen, auf ihrem definitiven Standorte über vorher mindestens 2 Fuss tief, 4 Fuss lang und breit rigolte Gruben vorsichtig gepflanzt und hinterher sorgsam gewartet. Es ist daran, soweit sie im hiesigen Landdrastei-Bezirke zur Verwendung gekommen sind, mit wenigen Ausnahmen ein lebhaftes Wachsthum bemerkbar.

Über das Oculiren in's treibende Auge und das Röhreln der Bäume.

Mitgetheilt von **W. Köhler**, Obergärtner an der k. k. höhern landwirthschaftlichen Lehranstalt Ung. Altenburg.

Man liest in den meisten Schriften über Obstbau vom Oculiren in's treibende Auge, sowie vom Röhreln, ohne dass aber dem Laien in der Veredlungskunst die nöthigen Aufschlüsse geboten werden. So z. B. heisst es, das Oculiren in's treibende Auge geschieht um Johanni, nach dem ersten Safttriebe.*) Man empfiehlt also zu dieser Operation junge, kaum verholzte Triebe, die in dieser Jahreszeit selten vollkommene Augen besitzen. Aus diesem Grunde mag auch der Erfolg ziemlich allgemein ein unsicherer sein. Die aus den Augen hervorkommenden Triebe bleiben meist schwach und leiden nicht selten durch Winterfröste. Soeben lese ich in Baltet's Baumzucht das Oculiren im Frühjahr kurz angedeutet, sowie auch das Röhreln der Bäume angeführt. Da sein Verfahren zu wenig ausführlich behandelt ist, so erlaube ich mir, den Lesern dieser Monatshefte mein Verfahren umständlicher vorzuführen.

Seit einigen Jahren lasse ich im Monat Mai mehrere tausend Maulbeerbäume mit ausgezeichnetem Erfolg veredeln und zwar durch Oculiren und Röhreln. Komparative Versuche, die ich darüber anstellte, ob nämlich die eine oder die andere dieser Methoden vorzuziehen sei, haben sich beim Maulbeerbaume entschieden zu Gunsten des Röhrelns herausgestellt. Es gehört von

*) Hiegegen ist zu bemerken, dass in den meisten Schriften als Zeit des Oculirens in's treibende Auge einige Wochen vor Johannis, also noch während des ersten Safttriebes, anempfohlen werden. Die Red.

Seite des Manipulanten nur einige Geduld und Ausdauer zur Erlernung dieser ebenso schönen als zweckmässigen Veredlungs-Methode.

Die zum Röhreln erforderlichen Edelzweige müssen wir den Winter über oder doch sehr zeitig im Frühjahre schneiden.

In der Behandlung nun dieser Zweige liegt das ganze Geheimniss zur Ausführung der Operation.

Man legt diese Zweige nach der Länge in einen Keller oder sonstigen frostfreien Raum und bedeckt sie 3—4" hoch mit feuchtem Sande. Ist dieser trocken, so hilft man durch mehrmaliges Angiessen nach. Baltet empfiehlt das Eingraben an einer schattigen Stelle. Mein Verfahren dürfte vorzuziehen sein, und zwar wegen der Bequemlichkeit öfter nachkontrolliren zu können. Unter der feuchten Sanddecke kommen nun die Edelzweige so viel in Saft, dass sich die Rinde bequem lösen lässt. Ist dieser Zeitpunkt gekommen, so beginnt die Veredlung, was jährlich gegen Ende Mai der Fall ist.

Mein Verfahren bei der Operation weicht von der in Baltet's Baumzucht näher beschriebenen wesentlich ab.

Ich lasse nämlich den Wildling an der Stelle, an der er in seiner Stärke mit der des Edelzweiges übereinstimmt, abschneiden. Die Rinde wird in mehrere Flügel getheilt, etwa ein Zoll weit herunter gezogen, das Röhrchen mit einem Auge, in der Länge von $^1/_2$" fest aufgesetzt und die Rindenflügel wieder nach aufwärts gestreift, so dass sie dem Auge etwas Schutz bieten. Ein Verband wird nicht angelegt. Die Rindenflügel und der abgeschälte Zapfen werden knapp über dem aufgesetzten Röhrchen eingeschnitten.

Bemerken muss ich noch, dass die Operation auch dann sehr gut gelingt, wenn nämlich stärkere Stämmchen mit schwachen Reisern oder Röhrchen derselben zu veredeln sind. Man schneidet in diesem Falle an einer Seite des Wildlings so viel Holz weg, bis sich das Röhrchen bequem aufsetzen lässt. Da wo das Auge zu sitzen kommt, muss aber der Splint unverletzt bleiben. In jedem Falle soll das Röhrchen möglichst fest aufsitzen.

Noch habe ich über das Abnehmen der Röhrchen praktische Winke zu geben. Ich lasse einen weniger gewandten Arbeiter dieses Geschäft ausführen und hat dieser dem Veredler als Handlanger zu dienen. Etwa 2 Linien unter und ebenso weit über

dem Auge wird die Rinde bis auf den Splint durchschnitten und durch sanften Druck das Röhrchen gelöst. Will sich die Rinde nicht gut lösen, so hilft sich der Arbeiter ähnlich, wie Schulknaben beim Pfeifenanfertigen, indem er nämlich durch sanftes Klopfen und Streichen mit dem Messergriff nachhilft.

Sämmtliche Augen bleiben am Zweige, damit das Bildungsgewebe nicht zu stark vertrocknet.

So vorbereitete Zweige übernimmt der Veredler von seinem Handlanger, oder führt solche in feuchte Tücher gewickelt mit. Das Abnehmen des Röhrchens erfolgt nun sehr leicht; indem man den Zweig etwas über dem Röhrchen schief abschneidet, das bleibende Rindenstückchen ablöst und so das Röhrchen, nachdem der Wildling vorbereitet, abnimmt und aufsetzt. Auf diese Art lassen sich durch zwei Arbeiter täglich 5—600 St. Maulbeerbäumchen veredeln. Der Erfolg war stets ein sehr günstiger. Wenn auch die Wildlinge in den ersten Tagen etwas Saft verlieren (thränen), es schadet nicht.

Das Anwachsen und Austreiben der aufgesetzten Augen erfolgt nach einigen Tagen und ist der Trieb in der Regel ein sehr lebhafter. Bei kräftigen Unterlagen erreicht derselbe nicht selten eine Länge von 5—6'.

Ich muss noch hervorheben, dass beim Röhreln der Trieb auch ohne irgend eine Nachhilfe eine senkrechte Richtung annimmt.

Wie oben angedeutet, lasse ich jährlich versuchsweise gleichzeitig mit dem Röhreln auch durch Oculiren eine Anzahl Stämmchen veredeln und kann ich auch letztere Methode besonders empfehlen.

Der Wildling wird entweder sogleich bei der Operation oder sobald das Auge angewachsen, kurz über dem eingesetzten Auge eingeschnitten. Bei dem ausgezeichneten Erfolge, der sich bei der Veredlung der Maulbeerbäume ergab, war die Frage nahe gelegt, ob dieses Verfahren nämlich auch bei Obstbäumen Anwendung finden könnte und die in dieser Hinsicht angestellten Versuche lieferten sehr günstige Resultate, so zwar, dass ich mich veranlasst finde, dieses Verfahren bei allen Obstarten in grösserer Ausdehnung zu betreiben. Bei Obstbäumen ist das Oculiren leichter ausführbar, als das Röhreln, weil sich nämlich die Röhrchen bei den meisten Obstbaumarten mit stark erhabenen Knospen schwer ablösen lassen.

Die Obstzucht auf den vereinigten Domänen Smecna und Schlan in Böhmen.

Böhmen gehört zu jenen Ländern, welche sich durch Obstreichthum hervorthun. Das in Böhmen gebaute Obst zeichnet sich aber auch sowohl durch seine Güte als auch durch seine Schönheit vor jenen anderer Länder vortheilhaft aus und steht daher im besten Rufe, daher auch ungeheuere Quantitäten in's Ausland gehen. Diess gilt sowohl vom frischen, als auch vom getrockneten Obste. Nicht nur die Deutschen allein, sondern auch die Tschechen zeichnen sich durch Obstbau aus. In dem Trocknen der Pflaumen (Zwetschen) thun sich besonders die Tschechen hervor. Die getrockneten böhmischen Zwetschen stehen im Auslande in sehr gutem Rufe; doch könnte in dieser Hinsicht noch weit bessere Waare geliefert werden, wenn man die Zwetschen mehr ausreifen liesse und die Trockenhäuser besser eingerichtet wären. Ich ass gut getrocknete böhmische Zwetschen, welche die so sehr berühmten Türkischen weit übertrafen. Die von mir in's Ausland gesendeten Proben davon erregten allgemeine Verwunderung. Im Allgemeinen ist hier noch ein grosser Fortschritt zu wünschen übrig. Besonders sind es die Grossgrundbesitzer, welche mit Vorliebe die Obstbaumzucht pflegen und zwar nicht nur wegen der bedeutenden Einnahmen durch dieselbe, sondern auch, weil sie in der Obstbaumzucht ein Mittel für die ländliche Verschönerung und Verbesserung des Klima finden; doch dürfte die ländliche Verschönerung eine Hauptsache sein.

Im Nachfolgenden will ich Einiges über die Obstbaumzucht der vereinigten Domänen Smecna und Schlan mittheilen: Beide Domänen gehören Seiner Excellenz dem Herrn Heinrich Paroslav, Grafen von Clam-Martinitz, und machen, weil an einander grenzend, einen Körper aus, welcher von dem Eigenthümer selbst mit landwirthschaftlicher Umsicht dirigirt wird.

Beide Domänen liegen fast in der Mitte des Landes, doch nähern sie sich etwas mehr der nordwestlichen Landesgrenze und bestehen aus 16 Meiereien und ausgedehnten Waldungen nebst vielen industriellen Etablissements.

Die Lage kann in ökonomischer Hinsicht eine günstige ge-

nannt werden; wenn auch die Bodenverhältnisse sehr verschiedener Art sind. Die Ländereien gehören theils den Bildungen des Diluviums und Alluviums, theils auch der Steinkohlen- und Basalt-Formation an. Der Boden des aufgeschwemmten Landes wechselt vom groben Kies und Sande bis zum zähesten Thone; jener des Grundschuttgeländes hat zur Unterlage theils Pläner Kalk, theils Thon- und Basaltgerölle. Der Untergrund ist meistens durchlassend, jener Theil mit undurchlassendem, quelligem Untergrunde wurde allenthalben vollständig drainirt.

Das Klima und die Vegetation sind mit Ausnahme der auf der Nordwestseite des Besitzes gelegenen Flächen, woselbst das durch die sich ausbreitende Hochebene rauhere Klima die Vegetation etwas zurückhält, im Allgemeinen nicht ungünstig, bis auf die vorherrschende Trockne, welche namentlich in den letzten Jahren sehr empfindlich war.

Was die Natur versagte, hat die Cultur ersetzt; indem bei jeder Meierei alle Wege und Feldparzellen mit Obstbäumen bepflanzt sind, die dem Gutscomplex ein gartenähnliches Ansehen geben

Das Gesammtareal beider Domänen beträgt 10,656 Joch, 1568 □ Klafter.

Davon entfallen auf	Aecker	3503	Joch,	1357	□ Klafter.
„ „ „	Wiesen	508	„	243	„
„ „ „	Gärten	60	„	1178	„
„ „ „	Weideland	596	„	553	„
„ „ „	Wald	5744	„	1449	„
In Summa an produktivem Boden		10,413	Joch,	1580	□ Klafter.
An unproduktivem Boden (Steinbrüche, Lehm- und Sand-Gruben, Oedungen, Teiche, Wege, Plätze und Bauparzellen etc.		242	„	1588	„

Wird die Area für Waldung von dem für den Obstbau fähigen Grund abgezogen, so bleibt eine Fläche von 4669 Joch, 131 □ Klafter übrig.

Die natürliche Weidefläche ist sehr unbedeutend und besteht grösstentheils aus felsigen Anhöhen und Lehnen, welche mit Weichsel- und Kirschbäumen besetzt sind. Aber auch von dieser geringen Fläche wird jährlich ein Theil theils unter den Pflug gesetzt, theils zur Wildpflanzung bestimmt.

Wie schon erwähnt, wird die Obstbaumzucht sehr gepflegt, und es bestehen auf den beiden Domänen gegen 100,000 Stück Obstbäume der edelsten Sorten, welche Zahl jedes Jahr durch Anpflanzung neuer Bäume in den Parzellen-Abtheilungen, auf Anhöhen und Feldwegen vermehrt wird, und zwar aus Baumschulen, wovon beinahe bei jeder Meierei eine besteht, um Boden und Klima mehr Rechnung zu tragen.

Es kommen also auf ein Joch durchschnittlich gegen 22 Obstbäume.

Der Obsterlös beträgt jährlich zwischen 14 bis 23000 Gulden. Nehmen wir das Mittel des gewöhnlichen Ertrages mit 18300 Gulden, so belauft sich das Erträgniss eines Baumes auf $18^1/_2$ Kreuzer (1 Gulden = 100 Kreuzer.)

Rechnet man, wie erwähnt, auf ein Joch 22 Obstbäume, so entfällt auf dasselbe ein Erträgniss von etwa 4 fl. von der Obstbaumzucht.

Im grossen Durchschnitte beträgt der Nettoertrag von den Feldfrüchten gegen 20 fl. pr. Joch, den Obstertrag nicht mit eingerechnet, dieser bildet also einen bedeutenden Ueberschuss.

Das Obst in den Gärten, Alleen etc. wird jährlich verpachtet; da es unmöglich ist, dasselbe in eigene Regie zu nehmen.

Da die Pächter in allererster Reihe einen grösseren oder geringeren Gewinn erzielen wollen und von ihnen aus das Obst noch durch mehrere Hände bis zum Detailverkauf geht, so wird man kaum irren; wenn bei letzterem Verkaufe der 3fache Werth, also 55,500 veranschlagt wird, wovon vielleicht Hunderte von Menschen Verdienst und Nahrung finden. Welche grosse Summen werden nicht verschlungen von dem Personale, welches die Pächter für Wächter und Ernte, für Transport und Miethe, für Fracht in's Ausland und dann hier weiter zu zahlen haben! Welchen Erwerb die Obstbaumzucht gewährt, fühlt man erst dann recht, wenn in einem Jahre wenig oder gar kein Obst geerntet wird.

Der Eigenthümer bezieht freilich den kleinsten Werth, er ist aber immer noch hoch genug; da der Baum einmal tragbar wenig Auslagen erfordert, die Ernte dem Eigenthümer aber gar keine macht. Dagegen fallen aber noch andere gewichtige Momente für die Obstbaumzucht in die Waagschaale,

Einen unschätzbaren Werth hat wohl die Obstbaumzucht für den Landwirth durch die ländliche Verschönerung. Besonders ist dieses bei dem Grossgrundbesitzer, dem Besitzer einer grösseren Fläche des Landes der Fall. Der Obstbaum vereiniget im hohen Maasse das Schöne mit dem Nützlichen. Er gehört zu den Riesen unter den Pflanzen, die besonders imponiren. Ferner ist der Obstbaum in grösserer Anzahl auf einer ausgedehnteren Fläche im Stande, auch das Klima zu verbessern und dadurch auf das bessere Gedeihen und den höheren Ertrag der anderen landwirthschaftlichen Pflanzen zu wirken, was ihm denn doch auch zu Gutem geschrieben werden muss. Was ist ferner die grosse Menge Holz werth, welche eine bedeutende Anzahl von Obstbäumen, z. B. 50,000 oder wohl gar 100,000 Stämme jährlich liefern! Endlich muss dem Obstbaume nachgerühmt werden, dass er mit dem Boden sehr genügsam ist und nur vom Untergrunde zehrt. Wo keine andere landwirthschaftliche Pflanze fortkommt und ein Erträgniss liefert, dort wächst oft der Obstbaum noch sehr gut und bringt reichen Gewinn.

Dieses Alles mit in Rechnung gebracht, muss den Obstbaum in den Augen des Landwirthes in ein sehr günstiges Licht setzen.

Schliesslich muss ich noch bemerken, dass obige Zahlenverhältnisse der Obstbaumzucht auf den meisten sehr cultivirten Domänen fast dieselben sind. Der durchschnittliche Ertrag eines Obstbaumes ist überall fast derselbe. Nur der Kleingrundbesitzer, welcher die Obsternte grösstentheils in eigene Augen nimmt, bezieht auch eine höhere Ernte vom Obstbaume.

Kaaden in Böhmen. **C. Fischer.**

Ueber Veredlungsunterlagen für Zwergformen.

(Als Anhang zu den Seiten 137 und 307 der Illustrirten Monathefte 1865).

Bezüglich der Johannisstämmchen für Aepfelzwerge haben wohl die unzähligen Erfahrungen mit Inbegriff der dem vorliegenden Aufsatze beigefügten Schlussbemerkungen bereits endgiltig entschieden, und bezüglich der Aronia vulgaris, der Quitte und anderer Zwergbirnunterlagen (vielleicht auch der von Hrn. Ferd. Jühlke in seinem diesjährigen En gros Preisverzeichniss S. 10 angebotenen Pyrus Scandia?) dürfte gleichfalls, wie Hr. Deuringer

in seinem sehr beachtenswerthen Aufsatze andeutet, nach etwa 8—10 Jahren, ein allgemein befriedigendes Endresultat erfolgen. Hiebei sei es mir jedoch nebenbei erlaubt, zu bemerken, dass Sämlinge der Pyrus nivalis als Unterlagen für Birnzwergpyramiden ihre Zukunft schon gesichert zu haben scheinen, obwohl ihnen immerhin der Luftdruck unseres Flachlandes und vielleicht theilweise auch mein Gartenboden nicht besonders conveniren wollen; dahin scheint wenigstens der Umstand hinzudeuten, dass nur manchmal ohne bisherige Ergründung einer bestimmten Ursache hie und da einzelne Stämmchen eingehen. Es wären daher auch immerhin, wie bei der Aronia vulgaris, noch 8—10 Versuchsjahre in anderen Gartenböden zur Abgabe eines endgiltigen Urtheils erforderlich, obwohl es schon jetzt in meiner Baumschule genüglich constatirt erscheint, dass Unterlagen der Sämlinge von Pyrus nivalis fast eben so schöne naturwüchsige Pyramiden geben, wie uns solche vor 2 Jahren in Görlitz durch französische Künstlerhand vorgeführt wurden.

Auch Prunus Chamaecerasus erfordert noch Versuche von ähnlicher Dauer. Sie liefert zwar nach meiner dreijährigen Erfahrung für Töpfe und Rabatten die niedlichsten Zwergkirschbäumchen aus dem Sauergeschlechte, allein sie wuchert anscheinend gar zu viel auf Kosten des Hauptstammes durch Wurzelausläufer.

Doch Prunus spinosa, Schlehdorn, hat sich in meiner Baumschule seit mehr als 30 Jahren als die beste Unterlage für Pfirsich-, Aprikosen- und Pflaumenzwerge bethätigt. Eben vor 30 Jahren wollte Liegel den Schlehdorn wegen seiner häufigen Wurzelausläufer aus allen Baumschulen total ausgemerzt wissen, doch hat er endlich eingesehen, dass derlei Wurzelausläufer ganz gleichartig wie bei allen anderen Pflaumensorten sehr leicht beseitigt werden können. Hat man sie einige Jahre nach einander fleissig beseitigt, so hat man dann gewöhnlich Ruhe.

Mit Hinweisung auf die Monatsschrift 1859 S. 59 kann ich nunmehr bei unzähligen in Händen habenden brieflichen Zeugnissen fest behaupten, dass die reichlichste Fruchtbarkeit — als Hauptzweck der Pfirsichzucht — vorzugsweise mit Schlehdornunterlagen zu erzielen sei; denn

1) Ist der Schlehdorn (durchaus aber nicht der Mandelbaum)

als Naturkind unserer Wälder ausschliessend passend für unser Clima.

2) Wegen seines zwergartig gedrungenen Wachsthums kann derselbe dem aufgesetzten Pfirsichreise nicht so viel rohe unverarbeitete Nahrung, wie andere frech treibende Mandel- oder Pflaumenunterlagen, zuführen; der Pfirsichbaum kann demnach nicht so stark ins Holz wuchern, und wird eben dadurch veranlasst, zum Theil schon im zweiten Jahre nach seiner Auspflanzung, dann aber fortwährend die reichlichsten Blüthenknospen und Früchte anzusetzen.

3) Die Schlehdornunterlagen sind für die Obstcultur in Töpfen wie geschaffen, dieselben liefern aber nichts desto weniger auch für freie Rabatten und Mauerspaliere ziemlich kräftige mit köstlichen Früchten strotzend voll behangene Bäume. Was bei allen diesen Formen vorzugsweise gewichtig in die Wagschale fällt, ist, dass die Herstellung der Formen keiner besonderen gärtnerischen Künsteleien bedarf, indem sich die ganze Arbeit ganz gleichartig wie bei den übrigen Gartenbäumen, bloss auf das alljährliche Ausschneiden der zu gedrängten, sich kreuzenden oder verdorrten Zweige bezieht. Jeder Laie wird sich gar leicht hineinfinden und trotz mehrerer Fehlschnitte dennoch reichliche Obsternten erleben.

Ich habe zwar heuer auch mit der Prunus divaricata und St. Julien-Pflaume Versuche angestellt, allein das an ihnen wahrgenommene überaus kräftige Wachsthum muss schon vorhinein die sichere Behauptung zulassen, dass die aufgesetzten Pfirsichreiser ganz gleichartig wie jene auf Mandeln, Kriechen oder ähnlichen Pflaumenunterlagen sehr kräftig fortwachsen, daher Klafter hohe nur durch bewährte Gartenkünstler zu bewältigende Sommertriebe machen und niemals dem Schlehdorn den Vorrang abgewinnen werden.

Und nun am Schlusse noch etwas über die Johannisstämmchen, von denen im Monatshefte 1865 S. 307 Erwähnung geschieht. Die dortselbst ganz aus der Natur geschöpfte Ansicht des hochverehrten Hrn. Oberdieck: dass nämlich das divergirende Wachsthum mancher Aepfelsorten, (sie mögen nun den ächten Paradiesapfel oder den Splittapfel als Unterlage haben), nicht so sehr in der Unterlage, als vielmehr in der Verschieden-

heit der aufzusetzenden Apfelsorten selbst, (von denen manche besser, andere weniger auf einer gewissen Unterlage fortwollen), zu suchen sei, erleidet, als unwiderlegbar, durch meinen Aufsatz in der Monatsschrift 1864 S. 338 durchaus keinen Abbruch. Ich habe in diesem Aufsatze mich nur etwas zu allgemein, daher einigermassen unbestimmt ausgedrückt. Ich wollte mit Hinblick auf die dermal so allgemein beliebt gewordenen Cordonäpfelbäumchen bloss nach dem lateinischen Spruche: „Jurare in verba magistri" den von Hrn. Martin Müller bei der Pomologenversammlung zu Görlitz vor dem Ausstellungslokale so praktisch und überaus lehrreich dargestellten Umstand, dass ausschliesslich nur die ganz schwach treibenden Paradies-, nicht aber Doucinstämmchen zu Topf- und Cordonbäumchen taugen, einigermassen näher beleuchten, und dies mit vollem Recht; denn so lange in den hierländigen Baumschulen ganz gleichartig wie in den französischen eine präcise Grenzlinie zwischen Paradies und Doucin nicht gezogen und der Johannisdoppelgänger (Monatsschrift 1863 S. 264) nicht vollends verscheucht wird, so lange darf an ganz symmetrische Aepfel-Cordone wohl gar nicht gedacht werden, und dies um so weniger, als eben aus Anlass dieser bis jetzt confundirten Begriffe noch in einem diesjährigen Preisverzeichnisse einer renommirten Baumschule „Topfobstbäume auf Johannis oder Doucin veredelt" — zum Verkaufe angeboten werden, da doch die Franzosen den stärker treibenden Doucin offenbar nur zu Unterlagen für Halbstämme und Pyramiden verwenden. Wer daher ohne diesen genauen Unterschied seine Cordon-, Normandie- oder vereinzelte Rabatten-Zwergäpfel, mit Paradies- und Doucinunterlagen gemengt, auspflanzt, und nebenbei nicht auch auf eine reichliche, nach allen Seiten gleichmässig vertheilte Wurzelbildung, wie nicht minder auf die von Ch. Baltet in seiner Baumzucht S. 38 gegebenen Winke genaue Rücksicht nimmt, der wird leider sehr bald seine unlieben Missbegriffe bitterlich zu bereuen volle Ursache haben.

Selbst bei der ausschliesslichen Verwendung der Paradiesstämmchen zu Unterlagen dürften nach der vorerwähnten Andeutung des Hrn. Oberdieck die Cordons manche missliebige, dennoch aber das Ganze nicht wesentlich störende Ungleichheit der

verschiedenartigen aufgetetzten Aepfelsorten veroffenbaren, so wie es vielleicht auch ursprünglich im pomologischen Institute zu Reutlingen geschehen, hoffentlich aber mittlerweile wieder entsprechend umgestaltet worden sein mag. Darauf scheint wenigstens im Taschenbuch dieses Instituts 1862 S. 32 nachstehende Stelle sichtlich hinzudeuten:

„Um eine schöne Gleichmässigkeit in das Ganze zu bringen, thut man am besten, zu zwei gegenüber hinlaufenden Garnirungen der Rabatten dieselbe Sorte zu pflanzen, und beginnt erst bei einer anderen Rabatte mit einer anderen Sorte."

Eine schöne Gleichmässigkeit in den Unterlagen und in den aufgesetzten Reisersorten ist demnach die Seele des Ganzen oder der eigentliche Glanzpunkt der Einfassungen mit Horizontalcordons. Dies könnte jedoch nur durch gänzliche Abschaffung des „Johannisdoppelgängers" und allgemeine Adoptirung der seither wenigstens hie und da, auch bei uns, eingebürgerten Namen „Paradies" und „Doucin" zusagend erzielt werden. Sind doch so viele französische Worte bei uns eingebürgert, warum sollten gerade die zwei vorgehenden eine so beharrliche Ausnahme machen? —

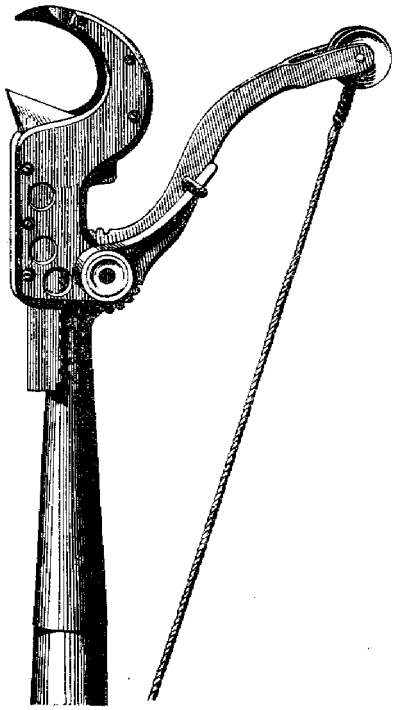
Jungbunzlau im Dezember 1865.

Johann Schamal, Baumschulbesitzer.

Ein neues Instrument zum Abschneiden von kleinen Aesten in der Krone erwachsener Obstbäume.

Von Herrn Messerfabrikant Nikolaus Hoffmann in Nürnberg erhielt ich vor einiger Zeit das hier dargestellte Werkzeug zur Ansicht, welches ich als ein neues und beim Ausputzen der Bäume, wie beim Schneiden der Edelreiser sehr vortheilhaftes Geräth anerkennen musste. Es ist eine Raupenscheere mit der wesentlichen Abänderung, dass der Hebel, welcher sonst direct mit der Schneide in Verbindung steht, diese durch eine Zahnleiste, in welche der untere Theil des Hebels eingreift, in Bewegung setzt. Die Schneide wird dadurch gegen die gekrümmte Spitze getrieben und somit der abzuschneidende Zweig von seinem Aste getrennt.

Da das Werkzeug ziemlich theuer ist — es kostet 6 — 7 fl. — und eine gut eingerichtete Raupenscheere den beabsichtigten Zwecken vollständig Genüge leistet, so kann ich dieses Werkzeug



nicht gerade zur allgemeinen Anschaffung empfehlen, wenn ich auch eine kurze Beschreibung nebst Zeichnung der an sich sehr guten, neuen Construction halber, glaubte hier geben zu sollen.

E. L.

Aus der Altenburger Pflege.

Von **Eduard Lange.**

Das Jahr 1865 brachte uns Ende März noch ungeheure Schneemassen, den 6. und 7. April grosse Wasserfluthen und darauf rasch grosse Wärme und anhaltende Trockenheit.

Nur das zweite Viertel des Juni war kühl, so dass die reich-

lich erwachsenen Kirschen langsam nach einander reiften und den Verkäufern und Geniessern die gehörige Zeit zur Bewältigung des vorhandenen Obstsegens gegönnt war.

Alle andern Baumfrüchte gediehen bei uns nicht reichlich. Die Zwetschen und Birnen fehlten fast ziemlich und die Aepfel waren so wurmstichig, dass an manchen Bäumen eine gesunde, unverletzte Frucht eine Seltenheit war und dass von vielen Sorten mehr Früchte vom Baume herabfaulten, als zuletzt noch geerntet werden konnten. Auch auf dem Lager zeigte das Obst, wie gewöhnlich nach warmen, trocknen Sommern, grosse Neigung zum Faulen und zwar häufig von innen heraus, so dass oft die schönsten Früchte, wenn man sie zerschnitt, nicht geniessbar waren.

Schon die Obstblüthe erregte trotz ihres raschen Verlaufs wenig Hoffnungen. Birnen und Zwetschen blühten sehr spärlich und die Aepfel zeigten so kurzstielige, ungesunde Blüthen, dass auch von ihnen nicht viel zu hoffen war.

Nur die Kirschen, die bei uns den 24. April erblühten, gaben bessere Hoffnungen. Und so gaben allein die Kirschen bei uns einen reichen Ertrag, die Aepfel kaum die Hälfte, die Birnen und Zwetschen kaum den 12ten Theil einer Mittelernte.

Unter den Calvillen gaben der Gestreifte rothe Wintercalvill, der Leberrothe Himbeerapfel, der Edelkönig, der Gravensteiner, der Türkencalvill, der Englische Kantapfel und der London Pepping einen kleinen, der letztere sogar einen leidlichen Ertrag, während der Weisse Wintercalvill und der sonst als besonders tragbar gezeichnete Danziger Kantapfel trotzdem, dass sie 1864 sehr wenig getragen hatten, auch diess Jahr so gut wie keine Früchte brachten. Auch beim London Pepping waren die Früchte sehr ungleich und nur zum Theil gut ausgebildet. Dagegen brachte der an Güte allerdings entschieden zurückstehende Boikenapfel sowohl 1864 als 1865 ziemlich viel und gut ausgebildete Früchte. Von den Schlotteräpfeln trug der Prinzen- oder Ananas-Apfel beide Jahre leidlich, sowie derselbe überhaupt selten ganz aussetzt. Nur passirten seine Früchte das Jahr ungewöhnlich schnell.

Unter den Gülderlingen trug der Gelbe englische Gülderling ziemlich reichlich, und seine Früchte waren meist gross und gut entwickelt, wurden aber auf dem Lager bald mehlig oder faul und hatten desshalb nicht ihren sonstigen Werth. Die Honig-

reinette brachte zwar auch das Jahr einige wenige, kaum mittelgrosse Früchte, ist aber jedenfalls weder durch ihre Tragbarkeit, noch auch durch ihre Güte zu weiterer Verbreitung zu empfehlen.*) Unter den Rosenäpfeln zeigte der Rothe Winterkronenapfel dies Jahr sich verhältnissmässig ziemlich gross und gesund, ohne doch seinen vielversprechenden Namen hinreichend rechtfertigen zu können. So habe ich es aber seit 20 Jahren immer gefunden.

Unter den Taubenäpfeln blieb der Rothe Wintertaubenapfel, wie in meinem etwas sandigen Garten in Saara immer, klein und dürftig, trotzdem, dass er nur sehr wenig Früchte hatte, anstatt, dass er in dem bündigeren Boden meines väterlichen Gartens weit reicher trug und seine schöneren Früchte viel besser entwickelte.

Das Seidenhemdchen**) trug, wie gewöhnlich, eine kleine Anzahl mittelgrosser Früchte. Unter den Pfundäpfeln setzte der sonst ausserordentlich tragbare Lütticher Rambour dies Mal gänzlich aus. Kaiser Alexander aber trug ziemlich reichlich, wie fast immer, und Bürgerherrnapfel, Kirkes Rambour und Beauty of Kent boten doch wenigstens einige Proben ihrer Früchte dar. Beauty of Kent wurde aber bald stippig.

Unter den Rambourreinetten trug Calvillreinette und Pariser Rambourreinette ziemlich reichlich; nur waren von der letztern viel Früchte wurmstichig und verfaulten. Der Goldzeugapfel aber zeigte viel dürres Holz und sehr wenig gesunde Früchte, und Blenheim Reinette bei ganz gesundem Holze ebenso wie Bedfordshire Foundling nur wenig, aber schöne Früchte. Unter den Wachsreinetten bewährten der Walliser Limonenpepping und der Köstliche von Kew ihre sonstige Fruchtbarkeit; Ananasreinette, Downton Pepping und Franklins (Hughes) Goldpepping liessen es trotz ihres vielen brandigen und dürren Holzes auch nicht ganz an Früchten fehlen, aber der treffliche Englische Goldpepping versagte mir diese gänzlich. Auch der Zwiebelborsdorfer setzte, nach einer reichen Ernte 1864, dies Jahr gänzlich aus. Doch behauptete die Gaesdanker Goldreinette den Ruhm grosser Tragbarkeit auch dieses Jahr, wenn auch in etwas vermindertem Grade, sowie auch die Bredareinette nicht ganz aussetzte. Unter den

*) Diese ist in meiner Gegend umgekehrt sehr tragbar und gut, ist auch kein Gulderling. O.

**) Es wird hier sicher das Weisse Seidenhemdchen gemeint sein. O.

Rothen Reinetten fehlte die sonst sehr tragbare Englische Büschelreinette*) und der stets nur mässig ergiebige Jansen von Welten gänzlich, die vortreffliche, aber wenig ergiebige Carmeliterreinette und die weit weniger gute, aber etwas grössere und viel tragbarere Englische Limonenreinette gaben wie die Gestreifte Sommerparmäne die Englische Scharlachparmäne, Langton Sondergleichen und der Kentische rothe Pepping einige wenige Früchte. Nur wurde die Englische Limonenreinette, wie gewöhnlich, stippig und fast alle Früchte der Englischen Scharlachparmäne faulten oder vertrockneten in Folge der darin hausenden Made schon am Baume.**) Unter den Graureinetten brachten die Englische Spitalreinette, die Osnabrücker Reinette und Christs deutsche Goldreinette, ihrer grossen Tragbarkeit getreu, auch dies Jahr einige Früchte, die der sonst gleich tragbare Parkers grauer Pepping versagte. Auch die Graue französische Reinette, Richtons grosse grüne Reinette, van Mons Reinette und Carpentin setzten nicht völlig aus, dagegen unterliess es die Grüne Reinette (Oberdiecks)***) ihre kleinen, harten, oft aufgesprungenen und wenig werthvollen Früchte zu zeigen, was für mich kein grosser Verlust war. Unter den Goldreinetten, ja unter allen Aepfelsorten that sich bei mir vor allen glänzend durch Güte und Fülle der Früchte hervor die Englische Wintergoldparmäne, die freilich 1864 nur sehr wenig getragen hatte. Ihre Früchte sind schön und frei von dem etwas bitterlichen Beigeschmack, den sie bisweilen zeigen. Muskatreinette, Orleansreinette, Woltmanns Reinette, Gestreifte Reinette lieferten blos einzelne Fruchtproben, ebenso auch die sonst sehr tragbare Grosse Cassler Reinette; während die Englische Granatreinette und Adams Parmäne dies Jahr gänzlich aussetzten.

Von den Streiflingen setzten Boutigneapfel, der edle Winterstreifling und Deichzugapfel trotz ihrer sonstigen Tragbarkeit dies Jahr aus, Mönchsapfel und der Altenburger Winterstreifling aber trugen nur wenig. Von den Spitzäpfeln versagte sogar der kleine Winterfleiner, aber der Doppelte Holländer bewährte seine

*) Purpurrother Cousinot. O.

**) Das wird wahrscheinlich Folge davon gewesen sein, wie ich es fand, dass die in dem trocknen Jahre sehr zahlreich gewordenen Ohrwürmer jede baumreif werdende Frucht annagten. O.

***) Ist Diels Grüne Reinette = mein Alter Nonpareil gemeint? O.

bisherige Tragbarkeit. Unter den Plattäpfeln erntete ich weder den Brüssler grünen Kurzstiel, noch den Weilburger, noch den Rothen Stettiner, dagegen aber Hawthornden, New England seck no farther, Maiden blush, Blauschwanz, Wellington und Wachs- oder Taffetapfel.

Bei den Birnen will ich mich nur auf die wenigen Sorten beschränken, welche mir ausnahmsweise dies Jahr Früchte gebracht haben. Es sind dies: 1) die Petersbirne, spärlich, 2) die Rettigbirne, etwas reichlicher, 3) Archiduc d'Autriche, spärlich, 4) Knausbirne, 5) Apfelbirne, 6) Salisbury, 7) Punktirter Sommerdorn, 8) Brüsseler Zuckerbirne, 9) Darmstädter Butterbirne, 10) Weisse Herbstbutterbirne, 11) Napoleons Butterbirne, 12) Diels Butterbirne, 13) Novemberdechantsbirne, 14) Marie Louise, 15) Lange grüne Herbstbirne, 16) Kopertsche Tafelbirne, 17) Winterdechantsbirne. Doch hat mir der Wind die Apfelbirne, die Darmstädter Butterbirne und die Winterdechantsbirnen fast alle von den Hochstämmen herabgeschlagen, ehe sie ihre volle Reife zeigten.

Das Obstjahr 1864

liess sich anfangs brillant an. Das Jahr vorher war ein dürftiges Obstjahr gewesen, wo sich die Bäume ausgeruht hatten, und der Herbst des Jahres 1863 war so herrlich — trocken und warm nach dem nasskalten Sommer gewesen und hatte die Blüthenknospe sich ausbilden und recht reif werden lassen. In Folge dessen hatten wir hier eine Obstblüthe, wie man sie gewiss selten sieht. Alles, was auch nur den Namen Obstbaum trägt, blühete voll; Bäume, die selten oder eigentlich noch nie — seit 20 Jahren ihres Daseins geblüht hatten, standen in voller Blüthenpracht. Mancher Baumgartenbesitzer machte gewiss im Stillen seine Berechnungen über zu erhoffendes Obst; wie jene Frau mit dem Milchtopf! Es folgte ein trocknes Frühjahr, wie oft, das dem Ansatz, wenigstens einiger Sorten des Obstes, nicht günstig war. Z. B. der Gravensteiner setzte bei mir sehr schwach an, die „Gute Graue“ setzte zwar an, aber liess wenigstens $^4/_5$ der Früchte in der Grösse kleiner Wallnüsse fallen. Dann folgte ein nasskalter Sommer, wie er vielleicht nur 1855 gewesen. Wenige Obstsorten erlangten ihre befriedigende Ausbildung. Doch gab es im Allgemeinen viel Obst. Von Birnen, die ich habe beobachten können, war die Weisse Herbstbutterbirne klein, gerissen, gar nicht zu

gebrauchen, ebenso die Grumkower schwarzfleckig, klein, theilweise gerissen, wurde zum allergrössten Theil gar nicht geniessbar. Diese Birne will durchaus trocknen Sommer, sie war auch in dem nassen Sommer 1863 fast ebenso schlecht wie 1864, was auffällig erscheint, da sie doch höchst wahrscheinlich am Ostseestrand geboren ist. Herzogin von Angoulème blieb klein und unschmackhaft. Ebenso Diel (auf Niederstamm) blieb klein, wurde nicht einmal mürbe und essbar, sondern schwarz und faulte und war nicht einmal zum Kochen brauchbar. Die Frucht ist für meine Gegend hochstämmig, gewiss nur in günstigen Jahren, wie dieses (1865) brauchbar, sowie Angoulème nur niederstämmig und in sehr guten Jahren geräth. Chaumontel (hochstämmig) war klein und verkrüppelt. Dies Jahr (1865) habe ich Früchte von 4—5 Zoll Länge, aber daneben viele kleine Frucht, die wahrscheinlich aus einer zweiten Blüthe stammt; sie haben zum Theil Formen, wie ein Finger, kleinen Senfgurken ähnlich, wie die Früchte zweiter Blüthe einer Birnsorte, die ich für die Holländische Butterbirne halte, die auf älteren Bäumen jährlich regelmässig aus zweiter Blüthe erwächst. Regentin, von der ich an einem Freispalier, an sehr geschützter, warmer Stelle, auf einem etwas schweren, feuchten Boden zum ersten Mal 8 Früchte hatte, die aber so klein wie Haselnüsse blieben und gar nicht zu geniessen waren. Clairgeau (auf Quitte) (an sehr geschützter Stelle) war kaum in einer Frucht geniessbar, und zwar in der, die ich am frühsten gebrochen hatte. Die „Gute Graue“ liess, wie gesagt, $^4/_5$ fallen und blieb klein. Holländische Feigenbirne blieb sehr klein, halb so gross, wie im Jahr vorher, wo ich in Görlitz sehr schöne grosse Exemplare ausstellen konnte. Napoléons Butterbirne (hochst.) blieb sehr klein, war kaum als solche zu erkennen, kaum halbschmelzend und von ihrer Saftfülle nichts zu spüren, niederstämmig und am Spalier war sie allerdings besser. Coloma's Herbstbutterbirne war schmierig, sehr wenig saftig. Louise bonne d'Avranches war halbschmelzend und ziemlich saftig, das Jahr vorher war sie bedeutend besser; Liegel's W.-B. wuchs im Ganzen ziemlich befriedigend aus, aber war zum dritten Theil rissig; aber sonderbarerweise waren diese rissigen Exemplare die geniessbarsten, während fehlerfreie Früchte fast ungeniessbar blieben. Diese Frucht war an Pyramide auf Quitte und

Halbstamm auf Quitte erwachsen. Fondante de Charneu trug auf einer kleinen Pyramide auf Quitte 4 Früchte als Erstlinge, von denen 2, aus einer Blüte, wahre Prachtstücke waren. Sie war nicht ganz schmelzend, aber doch so, dass ich sie in dieser Baumform jedem angelegentlichst empfehlen kann, der ihr meinen Boden bieten kann, der allerdings guter Birnboden sein muss, denn alle Birnbäume, auf Wildstamm oder Quitte, wachsen gut, und sind gesund, während die Aepfelbäume fast alle am Brande leiden. Das Loblied, was Herr Sup. Oberdieck auf Esperen's Herrnbirne anstimmt im I. H., kann ich durchaus unterschreiben, ja kann noch einen Vers hinzufügen, nämlich, dass sie auch in dem schlechtesten Sommer, wie 1864 gedeiht. Die Frucht war zwar nicht voll so gross, wie sonst, auch vielleicht etwas weniger gewürzig (Pyram. auf Wildling), aber doch so köstlich, wie keine einzige der obgenannten Fruchtsorten auch nur annähernd war. Auch das Lob hinsichtlich ihrer geringen Empfindlichkeit auf den Pflückpunkt kann ich dahin erweitern, dass eine Frucht am 22sten August — also über 4 Wochen früher, als der von Oberdieck angegebenen Pflückzeit — abfiel und den 10. September schmelzend und schmackhaft, wiewohl nicht so gewürzig und süss, aber doch köstlich war. Ja dies Jahr 1865 fand ich schon am 5. August eine Frucht am Boden liegen, die Ende des Monats schmelzend und schmackhaft war. Das ist eine Birne für den Norden! In diesem Sommer trug ein Bäumchen, das mein Liebling unter allen ist, prachtvolle Früchte, die ich schon am 4. September brechen musste, da sie auf dem Baume gelblich sich färbten, aber gegen den 20. September hin schon moll waren und überhaupt, sogar im Keller, so rasch reiften, dass ich gar nicht recht zu Genuss derselben kam. Aber das ist kein Fehler an der Birne, solche ausserordentlich warmen Jahre, wie dies, sind selten. Die Esperen ist die erste Birne ihrer Saison für meine Gegend. Einige späte Kochbirnen, deren Namen ich nicht angeben kann, in Görlitz auch nicht erfahren konnte, gediehen ganz gut.

Die Aepfel sind im Ganzen besser eingeschlagen, als die Birnen. Am schlechtesten war unter allen hier zu nennenden der Weisse (fränkische) Königsapfel und der Weisse Winter-Calvill (Hochstamm.) Ersterer blieb krüppelhaft, klein, fleckig, kaum eine oder die andere Frucht geniessbar, und

der Calvill blieb hart und ungeniessbar. Schlecht war auch der Pear Renet*) (Königstafelapfel u. s. w.), dies Jahr ist der Apfel prachtvoll gross und delikat. Es ist dies gewiss einer der wohlschmeckendsten Aepfel, die es gibt, und gedeiht hier in gewöhnlichen Jahren ziemlich gut. Wintergoldparmäne und Scharlach-Parmäne, beide am Niederstamm, wurden fast gar nicht geniessbar. Böhmischer (rother)**) Borsdorfer trug so voll, wie sonst nie, die Früchte blieben aber alle grün, viele klein, aber theilweisse gross, d. h. grösser, als im I. H. angegeben. Gravensteiner setzte bei mir fast gar nicht an, im Allgemeinen gab es aber doch eine Menge, aber nur klein und fleckig, so dass er einen geringern Preis hatte gegen das Jahr 1863, wo der hiesige (Lübecker) Scheffel (der sich zum Berliner wie 3 zu 5 verhält, d. h. 5 hiesige sind gleich 3 Berliner) mit 4 (vier) Thlr. Pr. Cour. bezahlt wurde. Der Apfel geht in ganzen Schiffsladungen nach Petersburg etc. Englischer Goldpepping war klein, aber doch sonst passabel, sowie auch die Reinetten auf Niederstamm zwar klein, aber doch sonst schmackhaft waren, wogegen auf Hochstamm der grössere Theil nicht des Abnehmens werth. Am besten machte sich der Prinzenapfel und der Kaiser Alexander, schöne grosse Früchte, leuchtender, als dies Jahr. Zur Röthe der Aepfel gehört durchaus etwas mehr Feuchtigkeit, von oben — auch vielleicht von unten? — als dies Jahr 1865 vorhanden war. — Kirschen und Pflaumen gab es 1864 so viel, wie selten, von erstern platzten spätere Sorten, letztere wurden aber erst am 24. October reif und hielten sich bis zum 25. November, so spät erinnere ich mich nie Pflaumen abgenommen oder noch frisch genossen zu haben. Nüsse jeder Art missriethen ganz, nur halb voll waren die Haselnüsse, und von schlechtem Geschmack die Wallnüsse fast ganz ungeniessbar, d. h. der Kern war nicht ausgebildet und trocknete bei den allermeisten ganz ein

Nachtrag. Unter den Kochäpfeln bewährte sich Rother Eiserapfel, von dem ich einen grossen, in vollem Mannesalter stehenden Baum habe, der mein treuster Freund ist. Er liefert jedes Jahr seine 8—10 Scheffel, und dabei ist es eine

*) Sommer Parmäne. O.

**) Böhmischer gestreifter? Borsdorfer. O.

Sorte, die regelmässig ein Jahr um das andere trägt. Dieser anscheinende Widerspruch löst sich so. Der Baum hat vier (4) Hauptäste, die regelmässig nach den 4 Weltgegenden stehn. Nun tragen immer die gegenüberstehenden zugleich, so dass immer die Hälfte des Baumes trägt. Mir ist das sehr auffällig gewesen und habe ich etwas Aehnliches an einem andern Baume nie bemerkt. Ich dachte schon an eine Absichtlichkeit von Seiten des Pflanzers; nach angestellter Nachfrage aber bei der Frau meines Vorgängers erfuhr ich, dass der Baum diese Art zu tragen im vorletzten Jahre seines (des Vorgängers) Niessbrauches gezeigt, und nun bisher 23 (dreiundzwanzig) Jahr fortgesetzt hat mit einer ausnahmelosen Regelmässigkeit. — Mein Geflammter Cardinal hatte nicht sein Jahr und lieferte nur ½ Scheffel weniger grosse Früchte. Zugleich erlaube ich mir die Bemerkung, dass ich glaube, der Apfel müsse Comthur-A. geschrieben werden — so genannt wegen seiner ansehnlichen Grösse und Schönheit — er wird hier auch „unechter Gravensteiner" genannt und gern gekauft. —

Das Jahr 1864 ist — wenigstens für hiesige Gegend — ein merkwürdiges Jahr gewesen, ein Entscheidungsjahr, insofern es entschieden hat, welches die am meisten empfindlichen Obstsorten sind und was für ein Klima überhaupt nöthig zum Obstbau — besonders der edleren Sorten — ist. Hieran Veranlassung nehmend und um der im Obstbau noch vielfach herrschenden Unbestimmtheit wenigstens in einer Hinsicht zu begegnen, erlaube ich mir, die folgenden Verhältnisszahlen der Temperatur der letzten 10 Sommer zusammenzustellen und daran einige Bemerkungen zur Erläuterung zu knüpfen.

	1856.	1857.	1858.	1859.	1860.	1861.	1862	1863.	1864.	1865.
April . .	8,70	6,92	8,41	6,50	7,25	7,22	8,39	8,68	4,6	9,60
Mai . .	10,27	13,30	11,31	13,33	12,06	10,00	13,99	12,47	7,1	15,99
Juni . .	15,33	17,06	18,12	16,89	15,37	16,99	14,57	15,33	12,1	13,75
Juli . .	14,44	16,75	16,48	18,59	15,66	17,05	14,55	14,64	12,6	16,47
August.	14,94	19,23	17,04	17,38	13,74	16,03	15,69	15,95	10,9	15,45
Septbr. .	11,90	14,84	14,29	12,43	12,17	11,63	13,63	11,34	10,6	14,55
October.	9,23	10,02	8,45	8,60	7,15	8,94	9,40	9,70	6,6	8,22
Die Temperatur d. letzten 10 Jahre verhält sich, wie folgende Zahlen:	84,83	97,85	94,10	90,72	83,40	87,6	89,8	87,8	64,4	94,03

Durchschnittliche Temperatur der letzten 10 Jahre: 85,45.

Diese Zahlen sind entstanden aus den Durchschnitten von 5täglichen Beobachtungen des Thermometers, nämlich um 8 — 10 — 12 — 2 — 4 und aus dem Durchschnitt der 30 oder 31monatlichen Beobachtungen. — Um nun die unbestimmten Ausdrücke „warmes, kaltes, gewöhnliches, d. h. durchschnittlich warmes Jahr" auf eine bestimmte Angabe zu reduciren, erlaube ich mir den Vorschlag, dass man in obiger Weise Beobachtungen am Thermometer notire.

Ein solches Instrument ist ja leicht in einer schattigen Ecke des Gartens oder an der Nordseite von Gebäuden, aber immer geschützt gegen Sonnenstrahlen, angebracht. Wenn man dann genau die Jahrestemperatur bestimmen kann, bei der die eine oder andere Obstsorte sich so oder so ausgebildet zeigt, so wird man mit ziemlicher Bestimmtheit feststellen können, wo und wie weit nach Norden eine Obstsorte gedeiht. Wer z. B. Sommer von 64° Durchschnittswärme aus den Monaten von April bis October incl. hat, der muss auf den Anbau im Freien von Napoleon Butterbirne, Diel, Coloma's Herbstbutterbirne etc., auf Gravensteiner, feine Reinetten, Fränkischer Königsapfel, Scharlachrothe Parmäne etc., überhaupt des späteren Tafelobstes verzichten und sich nur auf Spalierzucht beschränken. — Die Angaben in obiger Tabelle sind durchaus zuverlässig, da sie auf Beobachtungen basiren, die auf der hiesigen mit der grössten Gewissenhaftigkeit durch den Director Dr. Wittmütz geleiteten metereologischen Station gemacht wurden und zwar an Thermometern von Döbereiner in Berlin, von denen das Stück (Bade-) Thermometer etwa 2 (zwei) Thaler kostet.

Es ist nicht unwesentlich, dass die Beobachtungen an allen Orten an Thermometern aus derselben Werkstätte gemacht werden, da ja bekannt ist, wie verschieden die Zahlen ausfallen, wenn die Beobachtungen an Thermometern aus verschiedenen Fabriken angestellt werden. Auch muss man sich darüber vereinigen, in welcher Höhe vom Erdboden die Thermometer angebracht sein sollen, indem meistens die Gradzahlen kleiner werden, je höher das Thermometer hängt. Meine Zahlen stammen aus Beobachtungen 4 (vier) Fuss über dem Erdboden, und scheint diese Höhe auch die bequemste.

Hätte man nun auf diese Weise ein Mittel in der Hand, die Temperatur mit ziemlicher Genauigkeit zu bestimmen, unter der

die verschiedenen Obstsorten gedeihen, so wäre es vielleicht ebenso leicht, auch die Unbestimmtheit in der Angabe, was warmer und kalter Boden ist, zu heben, indem man ein Thermometer in die Erde stellte und die Grade ebenso notirte und im Durchschnitt berechnete, wie die vier Fuss über der Erde.

Ich für meine Person habe hier auf der meteorologischen Station die beste Gelegenheit, solche Beobachtungen anzustellen. Indess einseitige Beobachtungen nützen wenig; nur die Vergleichung vieler Beobachtungen, in verschiedenen Gegenden, führt zu befriedigenden Resultaten.

Cantor **Langbein** in Schoenberg.

Anmerkung der Redaction zu dem vorstehende Aufsatze: Dem Herrn Verfasser muss man es herzlich Dank wissen, dass er uns aus einer kalten Gegend und zugleich aus recht ungünstigem Jahre schätzenswerthe und belehrende Nachrichten über das Verhalten des Obstes in dortiger Gegend und Lage geliefert hat. Sie geben nicht blos einen schätzbaren Beitrag zur Erörterung der Frage, welche Obstsorten in der Gegend des Herrn Verfassers mit Erfolg gebaut werden können, sondern sie mögen uns auch wohl überzeugen, wie weit wir noch davon entfernt sind, mit einiger Sicherheit darüber entscheiden zu können, welche Obstsorten am meisten zu allgemeinem Anbau in Deutschland sich eignen, ja! wie noch eine fortgesetzte sorgfältige und an möglichst zahlreichen Orten und möglichst vielen Sorten angestellte Beobachtung durch vielleicht 50 weitere Jahre nöthig sein wird, ehe man mit Gewissheit wird sagen können, welche Obstsorten in jeder Gegend vorzugsweise gepflanzt werden mögen. Was über Sorten, die für Deutschland zum allgemeinen Anbau zu empfehlen seien, auf den Pomologenversammlungen zu Naumburg, Gotha und Berlin gesagt ist, hat einige grössere Geltung zunächst nur für diejenigen Gegenden Deutschlands, die weder zu weit nördlich, noch zu weit südlich liegen, und giebt es dann selbst in solchen Gegenden noch so manche Ausnahme nach Lokalität oder Boden.

Wie schon bei den Berathungen über das besonders zum Anbau zu empfehlende Obst, bei nicht wenigen der empfohlenen Sorten hauptsächlich immer aus Thüringen und gewiss nicht ohne Grund opponirt wurde, so habe auch ich schon den Grossen Katzenkopf und die Winterapothekerbirne, die Lucas warm empfehlen konnte, für meine Gegend nicht angemessen halten können, und muss man sich dann daneben noch oft überzeugen, wie diese oder jene, im Allgemeinen höchst schätzbare Sorte, in einem bestimmten Boden gar nicht passt, wie z. B. Wildling von Motte und Römische Schmalzbirn in allen den Bodenarten sehr übel angebracht sind, wo die Zweige mancher Birnbäume vom Grind stärker leiden. Ja es hat im Verhalten gegen Klima und Boden oft dann noch manche an sich höchst schätzbare Sorte etwas derselben Eigenthümliches. Wen sollte es nicht frappiren, wenn der Herr Verfasser berichtet, wie Winter Goldparmäne bei ihm 1864 schlecht gewesen sei, während der Englische Goldpepping sich noch ziemlich gut

machte. Möchten daher nur Beobachtungen, wie die hier gegebene, als Sorten, die man mit Sicherheit richtig benennen kann, und mit hinzugezogenen Thermometerangaben, noch aus vielen anderen Gegenden uns gegeben werden! Gewiss würde es gut sein, selbst den Gang des Hygrometers noch mit zu beachten. Wenigstens ist es mir schon oft vorgekommen, dass eine Sorte, die in meiner Gegend zu stark welkte, in der Nähe der Ostsee oder Nordsee an diesem Fehler nicht litt. Auch die Beschaffenheit des Bodens und manche andere sachdienliche Nachrichten möchten immer mit angegeben werden.

Noch will ich bemerken, dass mit dem Ausdrucke „Kirschen und Pflaumen" ohne Zweifel nicht Pflaumen im eigentlichen Sinne des Wortes, sondern Hauszwetschen gemeint gewesen sind, da dabei gesagt wird, dass sie erst am 24. October reif geworden seien. Man kann die Benennungen nicht genau genug geben. Oberdieck.

Literatur.

Der **Obstfreund und Obstzüchter.** Anregung zum ausgedehnten Betrieb der Obstbaumzucht in den Gärten und im Freien; Beschreibung der vorzüglichsten Obstsorten; Anleitung zur bewährtesten und untrüglichsten Cultur der Obstbäume. Von Karl Fischer, pens. Pfarrer in Kaaden, Mitglied vieler Landw. und Gartenbau-Vereine. — Mit 77 Originalabbild. und dem Portrait von Clemens Rodt. Leipzig, Reichenbach'sche Buchhandlung, 1866. Gr. 8°. 256 Seiten.

Der Verfasser, wohl bekannt als eifriger Verbreiter pomologischer Kenntnisse und Beobachtungen, hat hier ein grösseres Werk gegeben, dessen Zweck ist, zum Betrieb einer rationellen Obstcultur aufzumuntern. Man muss zugestehen, dass der Herr Verfasser mit wahrer Liebe und Begeisterung diesen Zweck verfolgt hat und dass seine Schrift gewiss in dieser Richtung vielen Nutzen schaffen wird.

In Bezug auf die aufgeführten Obstsorten müssen wir uns einige Bemerkungen erlauben.

Es liefern die als besonders schätzbar aufgeführten Früchte mit beigegebener Figur und Beschreibung zwar manche recht schätzbare Angabe, und namentlich für den Pomologen manche interessante Früchte; wie indess die Angaben über Kirschen und Pflaumen allzu dürftig sind, so liefern sie auch in der Klasse des Kernobstes aus dem vorhandenen grossen Vorrathe doch nicht und keineswegs vollständiger gerade diejenigen Sorten, die man in Böhmen vor andern zum Anbau empfehlen möchte, sondern nur einen Theil dieser Sorten, und mögen die Angaben nicht als ein ganz passendes Handbuch für Obstliebhaber und Landleute, für die es mit berechnet zu sein scheint, betrachtet werden. Es dürften selbst in Böhmen für Früchte wie Kaiserbirne mit dem Eichenblatt, Winterbergamotte, Salviati, Türkische Klerke und andere, sich doch bessere pflanzen lassen. Irrungen und unrichtige Angaben scheinen weniger vorzukommen, und möchte man etwa nur die Schmalzbirne von Brest (S. 204) nach der Figur für die Römische

Schmalzbirne halten, während die Römische Schmalzbirne (S. 208) in der Figur dieser Sorte nicht entspricht. Auch die Violette Kaiserin (S. 232) ist nach der Figur schwerlich die des Handbuchs: Kronprinz Ferdinand, eine irrige Benennung, die nur Diel aufgebracht hat, hätte passender Hardenponts Winter-Butterbirne genannt werden mögen, und der Winter Citronenapfel (S. 188) ist wohl nicht der von Diel an mich gekommene Winter-Citronenapfel, falls es dieser Frucht nicht eigen ist, dass sie an manchen Orten, wie ja auch Diel von ihr angiebt, keine Röthe hat. Ein blass gelber Wintercitronenapfel, den Herr Clemens Rodt mir sandte, war nach dem gewürzten, merklicher edlen Geschmacke nicht der Dielsche, sondern etwa der Meissner Wintercitronenapfel, den Diel ziemlich stark roth, Herr von Flotow im Handbuche dagegen ohne Röthe beschreibt; doch passt Rodts Sorte nicht auf die Angaben über Fleisch und Geschmack von Fischers Wintercitronenapfel. Die Doxener rothe Reinette (S. 178) mag man auch nach den hier gegebenen Angaben und der Figur, wie ich früher nach der von Herrn von Flotow erhaltenen Sorte schon fand, für den Purpurrothen Cousinot halten, wozu selbst die angegebene Vegetation passt; ist die Frucht aber wirklich in Doxen erzogen, so müsste man sie für eine Reproduction des Purpurrothen Cousinot aus dem Kerne halten.

Interessant waren mir namentlich die Früchte Gelber Wintercalvill (der denn eher den Namen verdient, als der im Handbuch aufgeführte), ferner die Türkische Klerke, Frühe Witze, Korchower frühe Zwetsche, Kaadener Pflaume und Violette Kaiserin, und namentlich auch die Birne mit dem Weidenblatt, wenn diese sich wirklich zu Unterlagen für Zwergbäume eignet.

O.

Die **Vertilgung der Raupen** und schädlichsten Insekten überhaupt. Prüfung der bisher bekannten Mittel gegen schädliche Insekten; — Unzulänglichkeit der meisten derselben; — Trost- und Hülflosigkeit bei vorkommendem grossartigen Raupenfrass in Wald und Feld. Angabe vieler neuer energisch wirkender Mittel, um den Verheerungen der Raupen, Käfer etc., wenn sie in Waldungen, Feldern, Wein- und Obstplantagen etc. in Masse auftreten, kräftig zu begegnen und schleunig ein Ende zu machen. Neue Mittel gegen Hausinsekten, Kornwurm, Motten, Holzwurm, Flöhe, Wanzen etc., sowie gegen die Plagen der Bremen, Bremsen (und deren Engerlinge), Schnaken etc. an Mensch und Vieh. Zur Beachtung für jede Land- und Hauswirthschaft, für land- und forstwirthschaftliche Vereine, Forstbehörden, Wein- und Obstproducenten etc. Von Heinrich Creuzburg. 1866. 8. Geh. 18 Sgr.

Der Verfasser legt hier besondern Werth darauf, dass die Insekten aller Art sollen durch schädliche Gase vertilgt werden. Wir wollen hier nur pag. 148 citiren. „Neue wirksamere Mittel, um mit den Blattläusen schnell aufzuräumen. Hat man im Garten z. B. nur etwa 6 bis 8 Gemüsestauden, welche mit Neffen beschmeisst sind, so nehme man aus der Apotheke für einen Groschen Kalkschwefelleber und für ½ Groschen ordinäre Salzsäure, thue die Schwefelleber in ein Töpfchen, giesse etwas Wasser hinzu, dass daraus durch Umrühren mit einem Hölzchen ein dünner

Brei entsteht, rühre nun die Salzsäure darunter, und halte schnell das Töpfchen unter die Stauden, worauf die Neffen sitzen, so dass der sich entwickelnde, nach faulen Eiern riechende Dunst (Schwefelwasserstoff) diese trifft; es wird ihnen dieser Dunst (von welchem man die Nase abwenden muss) schlecht bekommen, — sie werden todt herabfallen.

Braucht man z. B. an Bäumen — mehr des obigen Materials, so darf man die Salzsäure nicht auf einmal zugiessen, sondern erst nach und nach, da sonst das Gas auf einmal unnöthigerweise sich entwickelt, bevor man Zeit hat, alle Stellen zu beräuchern. Nöthigenfalls muss man die Mischung frisch anmachen.

Auch der Dunst von Salzsäuregas, nach der Methode und Vorschrift, wie ich oben bei den Gemüseraupen angegeben habe, wirkt, ebenso angewendet, tödtlich auf die Blattläuse."

Obschon das Buch manches Gute hat, so geht doch schon aus der citirten Stelle hervor, dass dasselbe nicht als eine wesentliche Bereicherung der einschlägigen Literatur gelten kann. E. L.

Kurze **Anleitung zur Obstbaumzucht.** Pomologischer Leitfaden für Lehrer und Beamte u. s. w. von Prof. J. N. Enders, Ehrenbürger der Stadt Friedek, Mitglied u. s. w., u. s. w. 2. Auflage. Neutischein, 1866. Selbstverlag des Verfassers. 8°. 147 S.

Eine kleine gute Schrift, die die gewöhnlichen Lehren der Obstkultur fasslich und gut zusammengestellt enthält, und Empfehlung verdient. Die Abbildungen lassen freilich vieles zu wünschen und hat das Büchlein durch Beigabe derselben sicher nicht gewonnen. E. L.

Ausländische Literatur.

Von **Le Verger** par **M. Mas** erschien Livre 12. — Enthaltend die erste Lieferung des 5. Bandes, Pommes précoces: 8 Früchte auf 4 Tafeln und Text, S. 1—16. —

Nachdem hiermit der erste Jahrgang beendet, mag kurz erwähnt werden, was derselbe brachte, wobei hervorzuheben, wie das Erscheinen einen regelmässigen Fortgang nimmt. In den 12 Heften von 1865 sind enthalten: Tom. I, Poires d'hiver, 1—16. — Tom. II, Poires d'été, 1—16. — Tom. III, Poires d'automne, 1—16. — Tom. IV, Pommes tardives, 1—16. — Tom. V, Pommes précoces, 1—8. — Tom. VI, Prunes, 1—8. — Tom. VII, Pêches, 1—8. — Tom. VIII, Cerises, 1—8. — Somit fehlen noch Tom. IX, X und XI. — Abricots, raisins und grosseillers ganz.

Als Neuigkeit für den Jahreswechsel erschien: **Le Vigneron parfait. Almanac du Moniteur vinicole 1866.** — (50 cts.) in der gewohnten Weise; dagegen müssen wir mit Bedauern bemerken, dass **Le Pommier** nicht mehr unter den Lebenden zu weilen scheint.

De Nederlandsche Boomgard bringt in Aflev. 11. Die Fortsetzung der Kirschen, Tafel 5—8 mit den Früchten No. 17—32.

In No. 1, 1866 folgt die Fortsetzung des 7ten Bandes, Pêches, No. 9 bis 16 und Text, S. 21—36. —

Von **Decaisne Jardin fruitier** bringt die 82ste Lieferung zwei Pfirsiche, — Grosse mignonne ordinaire und Nivette; — und 2 Birnen, — Poire Coloma und Poire Faux Rousselet. —

Die **Bibliothèque des professions industrielles et agricoles.** — Série H. — No. 4 — enthält: **Guide pratique du vigneron, culture, vendange et vinification par Fleury-Lacoste,** président de la Société centrale d'agriculture de la Savoie etc. — Paris, Lacroix, (1865.) — 130 pagg. 16°. —

Von **P. de Mortillet, les meilleurs fruits etc.** — erschien Livre 9, 10, Bogen 17 — 20. — Enthaltend den Anfang von **„Culture et taille"** des Pfirsichbaumes.

Von dem Werke: **le regne végétal** ist die unsere speciellen Zwecke berührende Abtheilung unter dem Separattitel **Horticulture,** erschienen. Sie enth. **Jardin potager, jardin fruitier, plantes fruitières etc.** — 1 vol. gr. 8°. 700 pagg. und Atlas in kl. 4°. mit etwa 400 kol. Abbildungen.

v. B.

Deutscher Pomologen-Verein.

Die V. Versammlung deutscher Pomologen u. s. w. in Reutlingen betreffend, ist noch nachzutragen, dass das Programm, welches im Wesentlichen einen Auszug aus den im Aprilheft enthaltenen Vorschlägen und Einleitungen enthalten wird, durch Herrn Prof. Dr. Karl Koch in Berlin verfasst und in der Berliner Wochenschrift für Pflanzen- und Blumenkunde demnächst veröffentlicht werden wird.

Auf die Anfrage eines verehrten Mitgliedes des Pom.-Vereins, ob es ernstlich damit gemeint sei, dass die geselligen Unterhaltungen um 10 Uhr geschlossen seien und ob wir hier noch die Polizeistunde hätten, ist zu bemerken, dass letztere hier längst aufgehoben ist und daher die geselligen Unterhaltungen ganz nach Belieben ausgedehnt werden können.

Folgende neue Mitglieder sind dem Verein beigetreten:

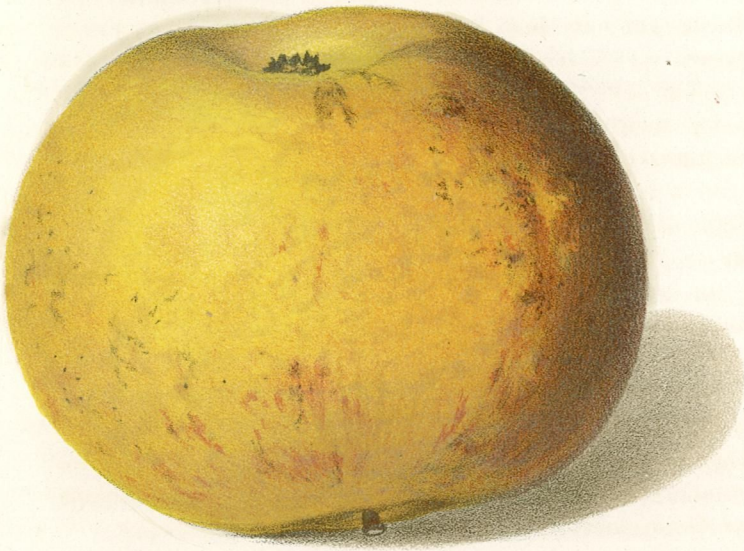
Herr von Zuccalmaglio, Notar zu Grevenbroich b. Cöln, Herr Lehrer Christ. Kippels, ebendaselbst, Herr Sigmund Strauss jun., Banquier in Frankfurt a. M. Herr Ludwig Gráven, Landwirth in Deregnejo, Zempliner Comitat, Ungarn. Herr Rentner H. C. Weinkauf in Creuznach.

Die bis jetzt noch nicht bezahlten Beiträge der Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins pro 1. Oktober 1865 bis 30. September 1866 werden am 1. Juni durch den Kassier des Vereins mittelst Postnachnahme — soweit dies möglich — eingezogen werden. **E. L.**

Personalnachrichten.

Herr Gartenbaudirector F. Jühlke in Erfurt wurde zum Nachfolger Lenné's in Sanssouçi ernannt.

Als gestorben ist zu melden: der akademische Gärtner und Lehrer Herr Zarnack in Eldena b. Greifswald, früher Obergärtner in der K. Landesbaumschule.



Tiroler Borsdorfer,

Maſchanzker.

Der Tiroler Borsdorfer (Maschansker).

Mit Abbildung.

Wer in einem guten Jahrgang eine Obstausstellung in Bozen oder Meran besucht, dem kann es auch so gehen, wie dem ausgezeichneten Pomologen, Hrn. Pf. M. von A. in K., welcher verschiedenemale die ausgestellten Borsdorfer für Goldparmänen hielt. Wenn man nun den ungeheuren Unterschied unseres sächsischen Borsdorfers mit der Goldparmäne bedenkt, so ist wohl aus dem Umstand, dass ein Borsdorfer damit verwechselt werden kann, auf eine sehr bedeutende Abänderung der Frucht zu schliessen.

Wir geben hier die Abbildung eines solchen Tiroler Borsdorfers, der durchaus nichts anderes als unser Edelborsdorfer ist; allein unter dem Einfluss jenes herrlichen Klima's und eines äusserst reichen Bodens hat sich die Form, Färbung und auch der Geschmack der Frucht wesentlich verändert. Was der Edelborsdorfer an Form und äusserer Schönheit gewonnen hat, hat er leider an innerer Güte eingebüsst und im Geschmack steht der Tiroler Borsdorfer dem sächsischen Borsdorfer merklich nach. Die Abbildung zeigt ein ausgebildetes Exemplar, allein noch lange nicht das grösste, was ich in Bozen fand.

Was den Tiroler Borsdorfer auszeichnet, ist der feine goldartige Rostüberzug, welcher einen Theil der Schale bedeckt und ihr ein wunderbar schönes Ansehen giebt, so dass der Apfel gar sehr einer Goldreinette gleicht.

Im verflossenen Jahre lernte ich zwei neue aus Samen gewonnene recht schöne, gute und sehr fruchtbare, auch bald schon tragende Borsdorfersorten kennen; die eine wurde nach dem Erzieher Rudolphs-Borsdorfer, die andere Sorte von dem Erzieher Herrn Heinrich Haffner in Cadolzburg mir zu Ehren Lucas-Borsdorfer genannt. Beide neue Sorten sind der Verbreitung werth und werden wohl diesen Herbst zur Ausstellung hier kommen.

Diesen Notizen über den Tiroler Borsdorfer lassen wir einen interessanten, vorzüglich vom Borsdorfer handelnden Aufsatz: „Einige Einwirkungen der Witterung im Sommer 1865 und im Winter 1865/66 auf Obst und Obstbäume“ von unserm verehrten Mitarbeiter, Hrn. Pfarrer C. Fischer in Kaaden, folgen. Derselbe sagt:

Der Sommer von 1865 war einer der trockensten und wärmsten. Schon früher, besonders aber in diesem Sommer, litten die Obstbäume durch Mangel an Grundfeuchte. Man mochte immer und wo immer einen Baum mit seinen Wurzeln ausgraben, so stiess man auf ganz trockenen Boden. Selbst ein tieferes Pflügen brachte einen solchen Boden zum Vorschein. Desswegen gingen nicht nur viele Obstbäume ein, sondern es brachten auch die noch fortvegetirenden meistens schlechteres Obst. Vieles kam gar nicht zur vollkommenen Entwicklung, sondern verkrüppelte am Baume und fiel vor der Zeit ab.

Es ist höchst wahrscheinlich, dass für manche Obstsorten schon die höhere Temperatur nachtheilig war; noch nachtheiliger wirkte sicher noch nebenbei die grosse Trockene, vermöge welcher die Wurzeln der Obstbäume keine Nahrungsstoffe aus dem tieferen Untergrunde, wo sie sich grösstentheils befinden, aufnehmen konnten.

Unter beiden angeführten ungünstigen Umständen scheint der Borsdorfer-Apfel am meisten gelitten zu haben. Obwohl es in meiner Gegend an Bäumen dieser Apfelsorte nicht fehlt, so war es doch schwer, auch nur wenige Stücke für mich ankaufen zu können. Ich durchsuchte mehrere Gewölbe und was ich von Borsdorfern fand, war unbedeutend; die Früchte hatten fast ein hässliches Ansehen und der Geschmack wurde von Tag zu Tag schlechter, so dass ich sie wirklich ungeniessbar fand. Lange vor der Zeit welkten sie ganz zusammen.

Abgesehen von dem Mangel an Nahrungsstoffen bei der grossen, so lange anhaltenden Trockne scheint denn doch die zu hohe Temperatur des in Rede stehenden Sommers besondern ungünstigen Einfluss auf den Borsdorfer in Bezug seiner Güte gehabt zu haben. Böhmen ist ausgezeichnet durch seine Borsdorfer Aepfel. Der Baum fehlt wohl nur selten in einem Garten. In den Gärten der Grossgrundbesitzer wird er besonders häufig cultivirt. Grosse Quantitäten gehen von Borsdorfer Aepfeln ins Ausland und werden im Inlande gewöhnlich 2—4 mal höher bezahlt als die übrigen geringeren Apfelsorten, weil der Borsdorfer als ein Apfel vom allerersten Range betrachtet wird. Gedünstet ist er eine wahre Delicatesse und ein Labsal für Kranke. Der gemeine Mann schreibt ihm viele Heilkraft zu. Am hl. Christabend ist es vorzugsweise dieser Apfel, der für

diese hl. Zeit zum Genusse aufbewahrt wird. Dass aus den Samen der am hl. Christabend genossenen Früchte wieder Bäume werden mit edleren Früchten, glauben sehr Viele; darum sie von den Landwirthen angebaut werden, woher auch die vielen in Böhmen existirenden Varietäten und Spielarten von Borsdorfern entstanden sind.

Böhmen scheint nach Boden und Klima dem Gedeihen des Borsdorfers besonders günstig zu sein. Von jeher wurden diese Früchte hier von ausgezeichneter Grösse, Schönheit und Güte erzeugt. Der Baum wird nicht etwa nur auf dem flachen Lande, sondern auch am Fusse des Erzgebirges und zwar in rauheren Gegenden gezogen und gibt auch in letzterer noch ausgezeichnete Früchte, während der Borsdorfer in Italien nicht gedeiht und in Südtirol Früchte von niederer Güte trägt. Ein Beweis, dass ein wärmeres Klima diesem Apfel nicht günstig ist und dass er auch im Jahre 1865 bei der sehr hohen Temperatur seine Güte fast gänzlich verlor.

Wie lange schon der Borsdorfer in Böhmen cultivirt wird, kann man aus einem Faktum schliessen, welches uns die böhmische Geschichte aufbewahrt hat. Aeneas Silvius, ein päbstlicher Cardinal, wurde um das Jahr 1450 als Gesandter nach Böhmen geschickt. Hier hatte er Gelegenheit, bei den vielen Gastmählern, zu denen er geladen wurde, den Borsdorfer zu verkosten. Dieser Apfel fand bei ihm den höchsten Beifall, so dass er den Wunsch ausdrückte, er möchte diesen köstlichen Apfel auch in Italien haben. Als Aeneas Silvius später Pabst wurde unter dem Namen Pius II., sandte ihm der böhmische Fürst Lobkowitz jährlich einen ganzen Frachtwagen Borsdorfer nach Italien.

Daraus geht hervor, dass der Borsdorfer dazumal in Böhmen schon stark angebaut wurde und dass man ihn wegen seiner Güte allen anderen Aepfeln vorzog. Gewiss hatte man dazumal in Böhmen schon sehr viele edle Apfelsorten. Wir werden nicht irren, wenn wir annehmen, dass der Borsdorfer noch ein ganzes Jahrhundert früher schon in Böhmen angebaut wurde.

Es handelt sich darum, wo dieser Apfel entstanden ist und welchen Namen er in Böhmen trug und noch trägt.

In böhmischer Sprache wird der Borsdorfer Míšenské jablko genannt, auf deutsch Mieschensker Apfel. Auch

von den Deutschen in Böhmen wird der Borsdorfer sehr häufig Mieschanzker genannt. Im Böhmischen heisst aber auch die Stadt Meissen in Sachsen Míšeň, welches gelesen wird: Mieschen. Es ist höchst wahrscheinlich, dass dieser Apfel aus Meissen stammt, da die böhmische Benennung verdeutscht Meissner Apfel heisst. Auch die französische Benennung dieses Apfels: Reinette de Misnie weist darauf hin. Es ist sehr wahrscheinlich, dass die österreichische Benennung des Apfels mit Marschanzker von Mieschansker oder Mieschanzker abstammt. Ein Sprachforscher wird diese Umwandlung im Munde des gemeinen Volkes ganz natürlich finden.

Das Leipziger Conversationslexikon sagt im Artikel Borsdorfer, dass dieser Apfel in Böhmen entstanden sei und zwar im Dorfe Borsdorf; allein in Böhmen gibt es kein Dorf unter diesem Namen, wohl aber bei Meissen. Die Wenden in der Lausitz nennen dieses deutsche Borsdorf nach ihrer Sprache Marschanz. Es gebe also eine doppelte Ableitung der Benennung Marschanzker.

Wahrscheinlicher Weise kam dieser Apfel in sehr früher Zeit, vielleicht schon vor 5—600 Jahren, aus Meissen, das als eigenes Ländchen zur Krone Böhmens gehörte, nach Böhmen und wurde von hier aus weiter nach Oesterreich etc. verbreitet.

Damit fällt auch die Ableitung der Benennung Marschanzker von dem Pomologen Marschant, wie ich irgendwo gelesen habe, zusammen.

Im Gegensatze zum Borsdorfer gedieh im vorjährigen trockenen und heissen Sommer die Englische Winter-Goldparmäne so vortrefflich, wie noch in keinem andern Jahre, was von diesem Apfel gewiss zu verwundern ist.

Der Winter 1865/66 zeichnete sich durch seine sehr milde Temperatur aus, so dass der Saft der Obstbäume fast nicht ganz zum Stillstande kam. Man fand sogar an den Spitzen der vorjährigen Triebe noch ganz grüne, wohlerhaltene Blätter.

Die Bäume zeigen ein Meer von Blüten, so dass alle Zweige und Aeste von denselben verdeckt sind und man nichts als Blüte sieht. Ein Glück, dass wir auf eine reichere Obsternte hoffen können; denn wir erhielten im heurigen Frühjahre die erste Grundfeuchte seit Jahren. Hoffentlich werden die vielen Blüten nicht vergeblich sein.

„Clairgeau's Butterbirn" und der „Rothe Stettiner" in Liechtenstein.

Für den Pomologen ist es stets interessant, über das Verhalten gewisser Obstsorten in verschiedenen Gegenden und Klimaten Auskunft zu erhalten, weil theils sich so allmählig die Zahl der als allgemein zu empfehlenden werthvollen Sorten mehrt, theils der Einfluss von Boden und Klima auf Baum und Frucht mehr und mehr constatirt werden kann. Ein Scherflein hiezu möchte auch ich beitragen.

Im Frühjahr 1860 setzte ich die vom Pomolog. Institut in Reutlingen erhaltenen Edelreiser der „Clairgeau's Butterbirn" auf kleinere Wildlinge und auf einen etwa 15 Jahre alten, an einem Steinpfeiler der Gartenmauer stehenden Baum, der eine Art Spalier bildete, aber nicht im Schnitt erhalten worden war, und der vorher die „Langstielige Sommer-Crassanne", hier „Zuckerbirn" genannt, trug. Die aufgesetzten Reiser schlugen an und zeigten in den ersten zwei Jahren einen üppigen Wuchs, welcher sich aber seither ungemein mässigte. Zu meiner grössten Freude konnte ich schon im Frühjahr 1864 reichlich Tragknospen bemerken, die sich zu schöner Blüthe entwickelten. Selbst einjährige Reiser zeigten Fruchtknospen, und besonders war jedesmal die Gipfelknospe eine prachtvolle Fruchtknospe, wesshalb aus Rücksicht auf Fruchtgewinnung der Rückschnitt unterblieb. Die reiche Tragbarkeit der Sorte zeigte sich gleich so auffallend, dass Ein 1862 aufgesetztes Reis an ein- und zweijährigem Holze 70 schöne Birnen angesetzt hatte, von denen natürlich nicht alle belassen werden konnten. Ja, ein kleines Reis, das ich zur Vervollständigung erst 1863 durch Pfropfen hinter die Rinde auf den gleichen Baum setzte, brachte mir 1864 fünf sehr schöne Birnen zur Reife. Die schwachen Aeste mussten schon Anfangs Juni an beigebundene Pfähle geheftet werden, sonst wären sie unter der Last der Früchte gebrochen.

Die gleiche Fruchtbarkeit war 1865 wieder zu bemerken, und der Baum abermal so überfüllt mit Früchten, dass die Aeste schon Ende Mai aufgebunden werden mussten. Durch einmaliges Pinciren der Sommertriebe habe ich wohl die natürliche Fruchtbarkeit gesteigert.

Die Blüthe erfolgte frühzeitig; letztes Jahr zeigten sich am

18. April (nur 4 Tage nach der Aprikosenblüthe) etliche Blüthen, am 19. stand der Baum schon in voller Blüthenpracht.

Dass die „Clairgeau" in der Blüthe nicht empfindlich sei, darf ich daraus schliessen, dass dieselbe 1864 einen in Mitte deren Blüthezeit fallenden Temperaturwechsel mit Regen, Sturm und Kälte glücklich überstand und 1865 von dem in den Anfang ihrer Blüthe fallenden Föhn nicht litt, während die Blüthen der danebenstehenden Bäume sich nur kümmerlich entwickelten (besonders die Apfelblüthen) und letztere bereits keine Früchte ansetzten. Diese zunächststehenden Bäume waren: „Wintergoldparmäne", „Ananasreinette" und „Beurré gris". An der „Beurré gris" war aber die Tour, zu tragen; denn sie trägt bei uns gewöhnlich nur je das zweite Jahr, aber dann reichlich Früchte; sie brachte aber diesmal trotz der Blüthe nur etwa 4 verkrüppelte Birnen, die lange vor der Reife abfielen. Die „Clairgeau" dagegen lieferte beide Jahre Prachtexemplare, welche von Jedermann bewundert wurden und deren grösste vom Sturm noch geretteten 1864 wogen: 408, 372, 355, 307 Gramme und so weiter abwärts.

Die Form und Farbe der Frucht stimmt mit den Beschreibungen. 1864 nahm ich am 13. Oktober, 1865 den 30. September und 4. Oktober die vollkommen reifen Früchte ab. Es waren also letztes Jahr von der Blüthe bis zur zölligen Fruchtreife — vom 18. April bis 30. Sept. — 166 Tage erforderlich. Uebrigens fielen schon im August und September viele geniessbare Früchte ab.

1864 verzehrte ich die letzten Birnen am 21. November und fand dieselben reichlich saftig, schmelzend und von köstlichem Geschmacke; auch die früher genossenen Früchte waren meist ersten Ranges. Es war mir diese Wahrnehmung um so erfreulicher, da aus andern Gegenden über die „Clairgeau" weniger günstige Nachrichten kamen. Ueber die letztes Jahr genossenen Früchte habe ich notirt vom 1. November: „Vollkommen reif, saftig, schmelzend, köstlich!" Vom 23. November: „Ebenso! ausgezeichnet!" Vom 8. Dezember: „Voll des köstlichsten Saftes, herrlich schmelzend, superb! Geschmack erschien mir erhaben süsslich!"

Eine Dame, der ich ein Exemplar verehrte, das schon Mitte November genossen worden, stimmte mit meinen Urtheilen überein. Markten liesse sich vielleicht noch über den Begriff „Schmelzend"; viel könnte ich aber auch davon nicht ablassen.

Der Boden, worauf genannter Baum steht, ist aufgeführte schwarze Gartenerde mit Steinen im Untergrunde; die Lage ist frei, doch dem Nordwinde nicht gar stark ausgesetzt. Am 5. Juni liess ich dem Baume eine ziemlich starke Düngung aus der Abtrittkufe, reich mit Wasser vermischt, geben. Auf Vollreife der Frucht am Baume, daher späte Ernte, ist nach meiner Ansicht ein Hauptaugenmerk zu richten.

Einzelne Reiser und Pyramiden der „Clairgeau" wurden von mir abgegeben; sonst ist die Sorte in Liechtenstein noch fremd. Sie dürfte aber ihre Probe rühmlich bestanden haben und wäre desshalb für das angrenzende Rheinthal angelegentlichst zu empfehlen. Ein Uebelstand für unsere Gegend kann freilich nicht beseitigt werden; die Föhnstürme nämlich kommen in der Regel jeden Sommer und Herbst öfter und bringen der Frucht und nicht selten dem Baume Schaden. Dies droht übrigens bei uns mehr oder minder allen, namentlich grossfrüchtigen Obstsorten. Doch hat sich die „Clairgeau" auch gegen Stürme tapfer gehalten.

Bezüglich des „Rothen Stettiners" kann ich mich kurz fassen. Er ist eine alte, ziemlich verbreitete Obstsorte Liechtensteins. Die von mir bis jetzt beobachteten Bäume sind von mittlerer Stärke, aber nach Holz und Wuchs durchaus gesund und tragen gewöhnlich je das zweite Jahr reichlich. Hier in Vaduz steht ein schon sehr alter, zum Theil kernfauler Baum dieser Sorte, der die andern an Stärke s. Z. übertraf, jetzt aber wegen seiner Gebrechlichkeit starker Stützen bedarf, gleichwohl aber noch immer etwas Aepfel trägt. Dass dieser der Stammvater der Sorte wenigstens für den oberen Landestheil sei, ist wahrscheinlich, konnte aber noch nicht ermittelt werden. Auch im untern Landestheile (am Schellenberg) kommt der „Rothe Stettiner" vor. Die Bodenart ist dort eigentlicher gelber Lehm mit Kies im Untergrunde, während der Baum in der obern Landschaft nicht selten im Kalkboden (Rüfegrund) steht, der durch die Bergwasser von den Höhen herabgeschwemmt worden und so nach und nach verwittert ist.

Der Apfel wird bei uns wegen seiner Grösse, Schönheit, Güte und langen Haltbarkeit geschätzt und gern gekauft. Wenn auch jeweils einzelne Exemplare stippig werden, so bleibt er

doch, bei entsprechender Aufbewahrung, nicht selten ganz frisch bis Anfang Mai und Juni. Dass er Kellergeruch annimmt, wurde auch von mir beobachtet, ebenso aber auch, dass er, völlig reif und rechtzeitig in den Keller gebracht, nicht welkt, während dieser Fall eintritt, wenn er zu früh gebrochen wird. Auch welkten mir im Winter 1864/65 in einem ungeheizten Zimmer aufbewahrte Früchte, im Keller dagegen blieben solche frisch.

Man pflanzt bei uns den Baum nach, und bin ich desshalb um das Aussterben dieser werthvollen Obstsorte in unserer Gegend noch nicht besorgt. Auch in meine neue Baumschule habe ich ihn aufgenommen und es haben Frühjahrsveredlungen davon letztes Jahr Triebe von 5′ 2″ Länge gemacht, was nicht auf verkümmertes Wachsthum schliessen lässt. Die verwendeten Edelreiser stammen von einem gesunden und tragbaren Baume. Nächstes Jahr werde ich eine grössere Zahl kräftiger Edelreiser haben.

Vaduz im Januar 1866. Oberlehrer **Hinger.**

Ueber Zwetschensämlinge.

Beantwortung des offenen Briefes im Illustrirten Monatshefte 1865 (S. 271).

Wenn ein keimfähiger Zwetschenstein in eine zum Keimen günstige Lage kommt, muss er wie alle übrigen Gehölzsämereien den unabänderlichen Naturgesetzen gemäss emporkeimen. Die wesentlichsten Erfordernisse zum Keimen sind: Feuchtigkeit, Wärme, Luft und Licht*) nebst thunlichst seichter Einlage der Zwetschensteine in einem geeignet lockeren sandhaltigen Boden.

Die Feuchtigkeit ist ein viel besserer Hammer, als jener eiserne, mit dem sich bis jetzt noch manche beim Aufklopfen der Zwetschensteine aus Unkenntniss des natürlichen Vorganges überflüssig abmühen und nebenbei durch unzählige Missgriffe unzählige Kerne verderben, wo doch gegentheilig die Natur jeden Zwetschensamen gegen Austrocknen, Fröste und sonstige Beschädigungen sorgfältig und so lange in seinen harten Schalen

*) Dies ist wohl nur ein Irrthum, indem Licht der Keimung hinderlich ist. E. L.

festhält, bis er nach vollendeter Vorkeimung aus seinen bisherigen durch Feuchtigkeit ganz lose gewordenen Schutzdeckeln mit strotzender Lebenskraft hervortritt. So will es die Natur und so verfahre ich alljährlich ganz leicht und ganz wohlfeil.

Welche Wirkungen die Wärme, das Licht (?) und die Luft beim Keimen hervorbringen, ist bekannt, daher ich bloss bezüglich der Aussaat der Zwetschensteine bemerken will, dass sie ganz seicht erfolgen müsse; je seichter die Steine, oft nur Messerrücken hoch mit Erde bedeckt, eingelegt werden, desto mehr sind sie den Einwirkungen aller atmosphärischen Agentien ausgesetzt; je tiefer, desto misslicher, ja aus einer bedeutenderen Tiefe können die Samenlappen, als die wesentlichste Grundlage des ersten Wachsthumes, sich nicht einmal emporarbeiten. Ich säete sonst in 2″ tiefe Furchen, oft 2—3 Steine gedrängt über einander, und die Folge war, dass nur die oben ganz seicht gelegenen gekeimt, die tieferen aber alle bis zum zweiten Frühjahr unentwickelt in der Erde blieben. Jetzt mache ich nur ganz seichte Furchen und alles geht ganz gut. Die Aussaat des frischen Samens geschieht jedesmal gleich nach der Einsammlung einer bedeutenderen Quantität desselben.

Dies ist nun die getreue Schilderung meiner Manipulation, zu der immerhin mein ziemlich sandhaltiger, nicht rajolter Boden sein Scherflein beiträgt, wie ich es in der Monatsschrift 1864, S. 210—212 erörtert habe.

Was das Wachsthum der gekeimten Zwetschensämlinge betrifft, so sind sie denselben Naturgesetzen wie alle übrigen Obstsämlinge unterworfen. Vor allem eilt die Pfahlwurzel in ihrer Entwickelung wesentlich voraus und ist schon bedeutend in die Bodentiefe gedrungen, bevor sich kaum die ersten Blättchen zeigen. Bis zum Herbste haben die Pfahlwurzeln eine Länge von etwa 2—4 Fuss, die oberirdischen Herztriebe aber von 1—2 Zoll erlangt, und da ist es an der Zeit, deren Pikirung noch in diesem Herbste oder auch erst im nächsten Frühjahre nach der so treffenden Anleitung zur Baumzucht von Ch Baltet, 1865, S. 19, vorzunehmen.

Bei mir findet jedoch seit 30 Jahren ein ganz anderes bereits in vielen Ländern häufig nachgeahmtes Verfahren statt. Ich pikire nämlich alle Obstbaumsetzlinge schon in ihrem krautartigen Zustande, sobald sie nämlich

ausser ihren Samenlappen kaum 3—4 Blättchen entwickelt hatten. Hiedurch erlange ich die glänzendsten in der Monatsschrift 1864, S. 211 und an anderen Orten umständlich beschriebenen Resultate, welche mit Hinblick auf die Zwetschensämlinge vorzugsweise darin bestehen, dass sich ihre sämmtlichen Wurzeln radspeichenförmig nach allen Seiten vertheilen, daher in der kürzesten Zeit von einem bedeutenden Bodenterrain rund herum Besitz nehmen und so zum kräftigen Fortwachsen mehr Nahrung aus diesem Boden saugen. Dabei behalten die sämmtlichen Wurzeln das von ihrer beseitigten Pfahlwurzel theilweise angeerbte Streben nach abwärts, um thunlichst auch in der tieferen Feuchtigkeit Nahrung und Schutz gegen das Austrocknen zu suchen.

Dies sind nun bei allen pikirten Obstbaumsämlingen die natürlichen Wachsthumsbedingungen. Und warum sollten gerade die einzigen Zwetschenbäume hievon eine offenbar widernatürliche Ausnahme machen? — Dass sie sie nicht machen, ist in der Monatsschrift 1860, S. 302, dann im Obstfreunde und Obstzüchter von Carl Fischer, Leipzig 1866, genüglich nachgewiesen. Auch in meiner Baumschule, in den Gräfl. Ed. Sporek'schen Gartenanlagen, auf der benachbarten Herrschaft Krusko und an unzähligen anderen Orten liegen die deutlichsten Beweise vom kräftigen Fortwachsen derlei Zwetschensämlinge vor. Und dies ist ganz begreiflich, denn der reichlich bewurzelte unterirdische Theil beutet sowohl aus der Ackerkrume als auch aus dem tieferen Untergrunde alle zukömmlichen Nahrungsbestandtheile fortwährend aus und leitet sie dem oberirdischen Holztriebe zu, der jedenfalls erstarken muss.

Freilich haben solche Zwetschenbäumchen gerade so, wie alle übrigen Pflaumengattungen, die Unart eines strauchartigen Wachsthumes. Dieser Unart sucht der böhmische Landmann, wie hoffentlich auch die Landleute in anderen Ländern, dadurch Schranken zu setzen, dass er die Seitentriebe alljährlich wegschneidet, wobei freilich manche Missgriffe stattfinden; allein es geht ihm in seinem gewöhnlich verrasten Gartengrunde dennoch ziemlich gut fort. Eine unzählige in viele Tausende gehende Menge der in Böhmen alljährlich ausgepflanzten Zwetschenbäume liefert den Beweis hievon. Der rationelle Baumzüchter der Neuzeit macht es allerdings ganz anders, indem er bloss durch das Pinziren der noch krautartigen oder Abschneiden der schon etwas

härteren Spitzen an den Seitentrieben den vertikalen Wuchs des Herztriebes fördert, bei welchem Fürgange seine Zwetschenbäume bis zur Kronenbildung zwar immerhin einen längeren Zeitraum, als in der Monatsschrift 1864, S. 212 gewünscht wird, benöthigen, allein sie sind um so kräftiger und gegen Stürme und dergl. widerstandsfähiger.

Wenden wir uns nun zu den aus Wurzelausläufern erzogenen Zwetschenbäumen. Haben sie nicht gerade dieselbe Unart des strauchartigen Wachsthums und benöthigen sie nicht alljährlich gerade dasselbe seitwärtige Zurechtschneiden? — Und ihr Wurzelwerk! — Wie viele sterben oder verkümmern gleich im ersten Pflanzjahre und machen oft grosse Lücken in der Baumschule! — Hier scheint das Gleichniss des Pfarrers Fischer aus seinem obcitirten Werke S. 128 am rechten Platze zu stehen, wenn er sagt: „Mir will es vorkommen, als wenn solche von der Mutterwurzel getrennte Bäumchen gleiches Schicksal hätten, wie ein plötzlich von der Muttermilch entwöhntes Kalb, welches desshalb eine Zeit lang abmagerte.“ *)

Die in der Baumschule glücklich fortgekommenen Stämmchen bewurzeln sich nicht selten blos einseitig und können eben desshalb den Boden, in dem sie stehen, nur einseitig zu ihrer Ernährung ausnützen. Zudem haben derlei Wurzelausläufer die den Quitten- und Johannisstämmchen ähnliche Eigenschaft, dass sie mit ihren Wurzeln nicht wie die pikirten Zwetschenstämmchen tiefer in den Boden dringen, sondern nur in der oberen Erdschicht wuchern und eben desshalb den starken Frösten und Hitzen häufig zum Opfer fallen. Selbst der gefeierte Pomolog Ch. Baltet sagt in seiner oberwähnten Anleitung S. 29: „Die durch Wurzelausläufer erzielten Pflanzen sind zum Pfropfen weniger geeignet, als die in der Saatschule erzogenen. In der Baumschule erkennt man die aus Schösslingen erzogenen Pflaumen, wie die Syringen daran, dass sie wieder Schösslinge treiben, sobald sie abgeschnitten werden, um die Veredlung zu erhalten, wodurch sie dann geschwächt werden.“ **)

---

*) Dieser Vergleich ist, vom wissenschaftlichen Standpunkte aus betrachtet, nicht statthaft. E. L.

**) Dies ist wenigstens in der Baumschule hier entschieden nicht der Fall und kann, wenn es eintritt, auch nur als Ausnahme gelten. E. L.

Ich füge aus eigener Erfahrung die analoge Bemerkung bei, dass selbst die gewöhnlich nur durch Ablegen, Einlegen oder Absenken erzogenen Quitten- und Paradiesstämmchen nie so passende Unterlagen abgeben können, als derlei aus Samen gezogene Pflänzlinge. Ich hatte sie seit jeher auf die allgemeine übliche von Ch. Baltet auf der S. 27, Fig. 6 beschriebene Art vermehrt, dann gleich an Ort und Stelle veredelt. Bei ihrer jedesmal nach einem Jahre erfolgten Ablösung vom Mutterstocke fand ich manche ziemlich gut, manche nur einseitig, die meisten aber ganz unbedeutend bewurzelt, so dass ich sie noch auf ein Jahr zur selbstständigen Bewurzelung im Pflanzbeete pikiren musste. Nun vermehre ich seit drei Jahren meine Quittenstämmchen durch Samen und erhalte hiedurch so wunderschöne, zu Horizontal-Cordons so ganz passende Quittensämlinge, dass ich es auch mit Paradiesstämmchen demnächst zu versuchen nicht unterlassen werde.

Doch, um mit diesem bereits so vielseitig in Zeitschriften besprochenen Gegenstande den geneigten Leser nicht länger zu ermüden, erlaube ich mir nur noch nachstehendes Resumé:

Die letzten zwei Jahrgänge waren bekanntermassen für die Gärtnereien höchst unheilvoll. Alle Sämlinge, die zeitlich im Frühjahre 1864 gekeimt waren, sind Ende April durch Fröste vollends vernichtet worden; das später Gekeimte konnte nur als Nachlese angesehen werden. Von meinen damals ausgesäeten 4 Centnern Zwetschensteinen erhielt ich kaum 2000 Sämlinge und heuer noch weniger. In diesen zwei Jahrgängen sind mir alle Pikirungen und Copulationen in warmer Stube missrathen. Durch die ungewöhnlichen Fröste des 19.—22. März v. J. verlor ich an die 5000 Aprikosen- und Pfirsichbäumchen nebst unzähligen anderen Gewächsen. Doch sollen mich derlei Missjahre nach meinen Andeutungen in der Monatsschrift 1864, S. 210—212 auch für die Zeitfolge durchaus nicht abschrecken, so wie es leider bei manchem hochachtbaren Pomologen der Fall ist, welche gerade solche unheilvolle Missjahre, vielleicht obendrein in einem ganz ungeeigneten Boden, zur Richtschnur nehmen und im Falle einiger ungünstiger Resultate die weiteren Versuche gänzlich aufgeben. Abgesehen von diesen Missjahren ist die Bodenbeschaffenheit, wie ich es gleich näher erörtern werde, vorzugsweise bei der Pflaumenzucht höchst massgebend.

Bei einer im September v. J. unternommenen Reise nach der 5 Meilen Wegs von Jungbunzlau entfernten Kreisstadt Jitschin hatte ich Gelegenheit, die häufigen Zwetschenbaumpflanzungen längs der Chausseé zu betrachten, und ich fand

a. auf etwa 2 Meilen Wegs von Jungbunzlau mehr als die Hälfte der Zwetschenbäume erfroren, daher ganz vertrocknet;

b. auf der weiteren Strecke von etwa 2 Meilen waren alle gesund, jedoch ohne Früchte, — endlich

c. auf der letzten hinter einem bedeutenden Hügelrücken gelegenen Strecke bis Jitschin gleichfalls vollkommen gesund, nebenbei aber reichlich mit Früchten behangen.

Ich säumte nicht, den Ursachen näher nachzuforschen, und gelangte zu nachstehenden Resultaten: die Strecke **a.** war ganz gleichartig, wie die Jungbunzlauer Umgegend überhaupt, mehr sandhaltig, die Strecke **b.** und **c.** aber fast durchwegs Lehmboden. Sämmtliche Zwetschenbäume waren nach vielseitigen Aussagen grösstentheils aus Wurzelausläufern erzogen. Ohne mich nun in die weitere Bodenanalyse einzulasssen, kann ich vielleicht dennoch mit der grössten Wahrscheinlichkeit behaupten, dass bei diesem divergirenden Wachsthum der Zwetschenbäume verschiedene tellurische und atmosphärische Einwirkungen die Hauptrolle gespielt haben; denn in der Strecke **a.** konnten die von den Aprilfrösten 1864 so hart getroffenen Bäume sich nicht entsprechend erholen, indem sie die so wohlthuende Feuchtigkeit aus der tieferen Bodenschicht mittelst ihrer bloss in der heissen sandigen Ackerkrume sich flächenden Wurzeln einzusaugen unvermögend waren, daher in der nachfolgenden trockenen Jahreszeit rettungslos absterben mussten, wo doch die zwischen ihnen gepflanzten Aepfel- und Birnbäume mit ihren tiefer gehenden Wurzeln durchwegs kerngesund blieben.

In der Strecke **b.** hat der kalte Lehmboden die Winterfeuchtigkeit bis zur vollen Erholung der Zwetchenbäume festgehalten. Hiedurch wurden zwar die tellurisch ungünstigen Einwirkungen paralysirt, doch die atmosphärischen vollendeten in der den Nordwinden zugängigen ganz offenen Fläche ihr Unwesen dadurch, dass die Aprilfröste alle Blüthenknospen zerstörten.

Hieraus ergiebt sich für die Strecke **c.** selbstverständlich die Ursache, warum in der durch einen langen Hügelrücken gegen schädliche Nordwinde ganz gesicherten Jitschiner Umgegend alle

Zwetschenbäume vollends gerettet und mit Früchten gesegnet wurden.

Nach dieser Sachenlage lässt sich nun mit grösster Wahrscheinlichkeit behaupten, dass die aus Wurzelschösslingen erzogenen Zwetchenbäume, ohne alle Beachtung der in der Monatsschrift 1864, S. 261 erwähnten Lebenskraft der Wurzeltriebe aus der 8.—10. Generation, in feuchteren Lehmböden dennoch recht gut fortkommen und in geschlossenen Lagen sogar reichliche gute Früchte tragen, dass sie jedoch für trockene Sandböden nicht besonders anzurathen wären. Ob übrigens die in der Strecke a. gesund gebliebenen Stämme aus Samen gezogen waren, konnte nicht ermittelt werden; indessen ist es höchst wahrscheinlich, weil bei mir und in der nächsten ähnlich sandhaltigen Umgegend alle aus Samen erzogenen Zwetschenbäume unbeschädigt blieben.

Das sämmtlich Vorbesagte hat sich fast in ganz Böhmen ereignet und in den meisten Zwetschen-Plantagen oft sehr empfindliche Lücken gemacht. Es haben sich so die in der Monatsschrift 1863, S. 277 angedeuteten Jahrgänge 1857—59 höchst empfindlich wiederholt; es tauchte hiebei aber jedesmal die begründete Behauptung auf, dass die Zwetschensämlinge im Vergleich mit den Ausläufern bedeutend dauerhafter seien.

Doch nicht genug an den vorerwähnten Verlusten! — Die ungewöhnlichen Fröste des 19.—22. März 1865 hatten den im v. J. sich ziemlich erholten, ja sogar sehr vielen anderen in fruchtbaren Lehmböden gut postirten Zwetschenbäumen den tödtlichen Rest vollends gegeben. Es ist daher mit Hinblick auf die im Illustrirten Monatshefte 1865, S. 271 angedeutete Bodenbeschaffenheit im benachbarten Sachsen, sowie in den übrigen Ländern Deutschlands die Zwetschenzucht ganz gleichartig auch in Böhmen keinerdings so ökonomisch glänzend sichergestellt, aber dennoch ein bedeutend ausgiebiger Faktor der Landwirthschaft. Und was thut man in Böhmen zu seinen Gunsten? — Sobald in ungünstigen Jahren einige, wenn auch noch so grosse Lücken in den Zwetschenplantagen entstehen, werden aus den fast in allen Gärten vorhandenen Reserve-Bäumen, die ausser dem alljährlichen Abschneiden der Seitentriebe fast gar keine sonstige Mühewaltung oder Geldauslage beanspruchen, sogleich Nachpflanzungen veranlasst, und so geht es in Böhmen bei ungeschwächter Thätigkeit und ziemlich einträglichem Export der getrockneten oder

eingekochten Zwetschen seit Jahrhunderten fort. Nun möge man auch in anderen Ländern dasselbe thun und nebenbei die zeitweilige Düngung der Zwetschenanlagen nie vernachlässigen. Unrationell wäre es aber, sich durch einige, wenn auch noch so empfindliche Verluste abschrecken und die gute Sache gänzlich fallen zu lassen.

Aber nun kommt ein grosses: „Aber!" woher den Neusatz für die dermaligen so enormen Verluste! — Die grossen Vorräthe an jungen Stämmchen sind fast gänzlich erschöpft, die im Monatshefte 1865, S. 271 als misslich erwähnte Anzucht durch Wurzelausläufer ist in Böhmen gleichfalls misslich, die massenhaften Aussaaten der Zwetchensteine aber noch selten und nebenbei in den letzten zwei Jahren gleichartig wie bei uns auch anderwärts missrathen. Da bleibt denn nichts anderes übrig, als wenigstens nach und nach mit verdoppeltem Fleisse ein mühsames Werk der Nachzucht bis zur vollen Erholung fortzusetzen. Um jedoch thunlichst bald zum gewünschten Ziele zu gelangen, wäre vorzugsweise räthlich:

1) ausser der sehr precären, daher für ganze Länderstrecken wenig ausgiebigen Anzucht durch Ausläufer oder durch Veredlung der Wurzelschösslinge oder Samenpflanzen über dem Boden mittelst Oculirens oder Gaisfusspfropfens, auch

2) recht häufige Aussaaten der Zwetschensteine, jedoch nur in lockeren, sandhaltigen oder humösen Böden einzuleiten. Die hieraus erzogenen Bäume tragen bei uns bekanntermassen fast durchwegs eben so gute, ja vielleicht noch bessere Früchte, als die aus Wurzelschösslingen erzogenen.

In den kühleren Lehmböden der ganzen Jitschiner Umgegend sind derlei Aussaaten häufiger misslich, daher man dort gewissermassen schon von der Natur auf die Ausläufer angewiesen ist, obwohl man auch dort schon vollkommen überzeugt ist, dass die hochstämmigen aus sandhaltigeren Böden dorthin verpflanzten Zwetschensämlinge weit kräftiger und dauerhafter seien, als die aus Wurzelsprossen einheimisch erzogenen Stämmchen.

Wer daher in seiner Baumschule keinen zur Aussaat der Zwetschensteine und Anzucht der Sämlinge bis zur Hochstammform geeigneten lockeren Boden hat oder nicht in der Lage ist, sich einen solchen durch Erd- und Sandmischung geeignet herzustellen, der muss für jeden Fall entweder zur minder aus-

giebigen Anzucht durch Ausläufer oder aber zum Bezug hochstämmiger Zwetschensämlinge aus lockeren Böden seine Zuflucht nehmen.

Wer jedoch in einem dem Bendorfer ähnlichen, geschlosseneren, kaltlehmigen Boden aus schwachen Zwetschensämlingen Hochstämme ziehen will, der verfehlt wenn nicht gänzlich, doch wenigstens zum grössten Theil seinen Zweck, und dies um so mehr, wenn er die Jahrgänge 1864—65 zur Richtschnur nimmt, wo auch bei mir die Zwetschenzuchten ein ziemlich trauriges Aussehen haben. Doch wie ich laut schon vorcitirter Monatsschrift 1864, S. 211 den Muth durchaus nicht verloren habe, so mögen ihn auch Andere nicht verlieren und hiebei nur ganz getrost nach den Andeutungen der Monatsschrift 1860, S. 302 vorgehen.

Schliesslich bitte ich um Entschuldignng meiner anscheinenden Weitschweifigkeit; ich glaube solche dem offenen Briefe des hochverehrten Hrn. Pastors Thieme schuldig zu sein, und werde nebenbei im Herbste 1866 nicht ermangeln, zur Begründung meiner Ansichten mehrere Zwetschensämlinge zur Ausstellung nach Reutlingen mitzubringen.

Jungbunzlau in Böhmen im Dezember 1865.

Johann Schamal, Baumschulbesitzer.

Anmerkung. Wenn Herr Schamal diesen Herbst hier die aus veredelten (oculirten) Wurzelschösslingen erzogenen Zwetschenhochstämme ansieht, bin ich von ihm, als erfahrenem Practiker, überzeugt, dass er in Bezug auf die Anzucht von Zwetschen aus Wurzeltrieben, gegenüber den Saaten, gewiss noch andere Ansichten gewinnen wird. E. L.

Etwas zur Nachahmung für Baumzüchter.*)

(Von Kassier **Fischer**.)

Ebenso interessant als für mich neu ist folgende Thatsache, von der ich mich überzeugt habe und zum Nachprobiren allen Baumzüchtern empfehle.

Ein Unterförster in meiner Nähe besitzt neben seinem Forstgarten auch eine kleinere Obstbaumschule. Als ich ihn im Frühling 1864 das erstemal besuchte, fragte er mich, ob ich auch schon Stecklinge von Apfel- und Birnwildlingen gemacht hätte.

*) Aus No. 2. 1866 der Schweizerischen Monatsschrift für Obst- und Weinbau.

Ich verneinte es, indem ich bemerkte, dass ich zum Voraus mir keinen Erfolg verspräche. Er lud mich ein, ihm zu folgen und versprach mir den Beweis, dass seine letztjährigen Stecklinge bis auf den letzten gewachsen, sogleich zu leisten. Er führte mich zu einer Abtheilung starker Apfel- und Birnwildlinge, welche kurz vorher gepfropft worden waren. Wie überall gebräuchlich, hatte er die Wildlinge 1′ über dem Boden abgeschnitten, den Wildling gepfropft und das abgeschnittene Stück vom Wildling, ohne weiter etwas abzuschneiden oder eine andere Vorbereitung zu treffen, in den Boden gesteckt, unmittelbar neben dem gepfropften Wildling. Sie staken durchweg 1′ tief in der Erde. Jemand, der die Sache nicht wusste, hielt den in der Erde steckenden Theil auch für einen Wildling, neben dem andern stehend. Er zog mir nun einen solchen Steckling aus dem Boden, mit der Erklärung, das wären seine Stecklinge und wüchsen ganz prächtig. Hierauf führte er mich zu einem Stück, das ein Jahr vorher, also im Frühling 1863, gepfropft wurde, und grub mir von den vielen einen aus, und siehe, er war prächtig bewurzelt und hatte das Jahr vorher stark getrieben. Ich war wirklich über die Erfolge dieses höchst einfachen Verfahrens, seine Wildlinge zu vermehren, höchst erstaunt und beschloss nun, selbst Versuche anzustellen, aber von den gemachten Stecklingen wuchs und bewurzelte sich mir keiner. Ich wich von seinem Verfahren nur darin ab, dass ich nur $1^1/_2$′ lange Stecklinge machte, während er die seinigen, wie sie vom Wildling kommen, unversehrt in ihrer ganzen Länge steckte. Ich war seither wieder dort, fand die 1863er Stecklinge gepfropft, sah neue, und alle wuchsen gut, blos die im Sommer 1865 wollten wegen der Trockenheit nicht recht wachsen. Er zeigte mir auch Steinobststecklinge, die gut wuchsen, ja er zeigte mir zwei junge Bäume, die er aus gesteckten Edelreisern erzogen.

Ich hätte schon lange diese Thatsache, die ich mindestens noch nirgends sonst gesehen und auch nichts davon gehört und gelesen habe, bekannt gemacht, allein ich wollte zuerst selbst versuchen und dann Bericht geben. Ich werde auch dieses Frühjahr den Versuch ganz genau wie er noch einmal wiederholen und fordere zugleich Alle auf, diese Probe auch zu machen.

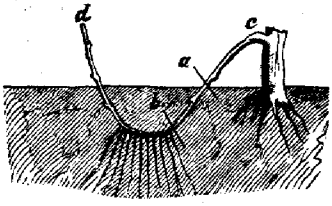
Was ich hier gesagt, verbürge ich als Thatsache, von der sich ein Jeder hier überzeugen kann. Wie vortheilhaft ein solches

Benutzen der oculirten, abgeköpften Wildlinge sein müsste, springt in die Augen und braucht nicht auseinandergesetzt zu werden. Meine Vermuthungen über diesen Punkt auszusprechen unterlasse ich jetzt, bis ich mich noch besser belehrt.

Etwas über die Senker der Frucht- und Ziersträucher.

Viele Sträucher werden durch das übliche Absenken der aus dem Wurzelhalse eines niedrig eingestutzten Mutterstockes hervorgeschossenen Zweige so abgebogen, dass von der etwa 3—4″ hoch mit Erde bedeckten oberen schwächeren Hälfte nur die Spitze mit einigen Knospen aus der Erde senkrecht hervorsteht, die nahe am Mutterstocke befindliche stärkere Hälfte aber als Bogen oberhalb der Erde verbleibt. An jedem so abgebogenen Zweige kommen nun, was anscheinend bis jetzt noch wenig geschah, zwei sehr divergirende Umstände zu berücksichtigen: dass nämlich der obere Bogen stets holzig verbleibt, der in die Erde eingelegte aber nach und nach zu wurzelähnlichen Funktionen in seinem Zellengewebe vorgebildet und endlich selbst eine Hauptwurzel wird, aus der sich zahlreiche feine Fasern entwickeln und so die Abnahme oder Trennung des Ablegers von seinem Mutterstocke ermöglichen.

Diese Trennung geschieht nach der beifolgenden Figur gewöhnlich über dem bewurzelten Bogen (in a.) So abgetrennte



Haselnusspflänzlinge bezog ich nun Jahre lang aus verschiedenen renommirten Baumschulen, doch das An- und Fortwachsen derselben, wiewohl sie recht kräftig und mitunter gut bewurzelt waren, blieb mir gewöhnlich mehr oder minder unsicher, daher ein Räthsel! — An den im Juni herausgezogenen Pflänzlingen war die Schnittfläche (a) fast immer angefault, daher zur Callus- und Wurzelbildung unfähig. Ich versuchte demnach das Oberdieck'sche Umpflanzen mit Beseitigung dieser angefaulten Schnittfläche bis in's gesunde Holz. Die Resultate waren wohl ziemlich günstig, häufig aber dennoch unsicher und räthselhaft.

Endlich gelang es mir, Nachstehendes herauszugrübeln: Es ist mir nämlich klar geworden, dass der vorerwähnte in die Erde eingelegte Zweigtheil nach und nach zu einer Hauptwurzel und sogestaltig zur Basis einer Menge feiner Nebenwurzeln umgebildet, diese wesentliche Eigenschaft aber an dem oberhalb der Erde verbliebenen Zweigtheile (c) gänzlich vermisst wurde. Es ist mir ferner klar geworden, dass an einem derlei aufgepflanzten Senker die feinen Wurzeln die aus der Erde gesogene mässige Nahrung auf dem ihnen von der Natur durch Umwandlung der Zellen bereits angewiesenen Wege, nämlich nach Vor- oder Aufwärts in die Knospen der Zweigspitze (d), keineswegs aber in umgekehrter Richtung zu der noch holzigen, daher einer schnellen neuen Wurzelbildung unfähigen Schnittfläche (a) zuführten. Es ist mir schliesslich klar geworden, dass so die erwähnte Schnittfläche wegen Mangels an Nahrung anfaulen musste; und doch war ihre Hauptbestimmung, durch reichliche sich erst bilden sollende Wurzeln dem Pflänzlinge die Hauptnahrung zuzuführen.

Habe ich nun die Krankheit anscheinend erkannt, so schien es mir nun ein Leichtes, dieselbe zu heilen. Seit einigen Jahren schneide ich daher den holzigen bei 3—6″ langen Stümmel zwischen (a und b) bis zu den feinen Nährwurzeln ganz hinweg, und kann mich seit dieser Zeit über ein missliches An- und Fortwachsen aller neu bezogenen Haselnuss- oder ähnlicher Senker durchaus nicht beklagen.

Jungbunzlau, im November 1865.

Johann Schamal, Baumschulbesitzer.

Anm. d. Red. Zu dem vorstehenden Aufsatze bemerke ich, dass wenn ich Absenker, namentlich von Wein, gemacht hatte, ich gleichfalls einen beim ersten Abschneiden vom Mutterstamme, zwischen b und c am Absenker noch sitzen gebliebene Theil des Zweiges bis dicht an die neugebildeten Wurzeln wegschnitt, weil ich gleichfalls glaubte, dass der Saft diesen rückwärts liegenden Theil verlassen würde, wenn der Saft nach der Spitze des Absenkers hin beschäftigt sei. Wäre indess ein Absenker so reich bewurzelt, dass er in der Mitte der neuen Wurzeln durchschnitten werden könnte, so würde man ohne Zweifel aus dem nach dem Mutterstamme hin liegenden Theile des Absenkers noch gleich einen 2ten Setzling bilden können, da der Saft eben so gut rückwärts als vorwärts in den Gefässen sich bewegen kann. Es ist bekannt, dass man mit Erfolg junge dazu geeignete Bäume gänzlich umgekehrt eingesetzt hat, wobei die in die Erde gesetzte Zweigkrone bald

Wurzeln trieb und überhaupt in die Natur der Wurzeln sich umwandelte; während aus der nach oben gerichteten alten Wurzelkrone sich bald Triebe entwickelten und eine Wurzelkrone bildeten. O.

Die oben angeführte Methode, bewurzelte Senker dicht unter den Wurzeln abzunehmen, ist ganz rationell. Dagegen kann wohl nicht angenommen werden, dass der in den Boden gelegte Zweigtheil des Absenkers zu einer wirklichen Wurzel wird, er ist und bleibt nur der Träger von Adventivwurzeln; es wird allerdings seine Epidermis in eine Korkschicht umgewandelt werden, allein damit ist eine Umbildung des betreffenden Zweigtheils in eine Hauptwurzel nicht anzunehmen. E. L.

Ueber Weinreben-Stecklinge, von Pépin.

Nach der Revue horticole.

In einer der Sitzungen der kaiserlichen Central-Ackerbaugesellschaft Frankreichs theilte André Leroy, Baumschulbesitzer in Angers, ein Mittel mit, das ihm von einem Weingärtner entdeckt worden war, und dazu dient, die Wurzeln und Knospen der Weinreben-Stecklinge mit grösserem Erfolg und vermehrter Schnelligkeit zur Entwicklung zu bringen, als diess bei der gewöhnlichen Art möglich ist.

Seitdem habe ich hierauf bezügliche Versuche angestellt und gefunden, dass das durch Leroy mitgetheilte Verfahren wirklich unserm bis jetzt in Anwendung gekommenen weit vorzuziehen ist.

Die Verfahrungsweise ist folgende: Nachdem man die Zweige, von denen man Stecklinge nehmen will, während einiger Zeit im Wasser liegen gelassen, so schneidet man die Stecklinge. Dann nimmt man zwischen den 2 Augen der Basis von jedem Steckling die erste Epidermis weg, die sich sehr leicht losschält; dann pflanzt man die Stecklinge in gut vorbereitete Erde, indem man sie bis über die entrindete Stelle einsteckt, d. h. bis zum zweiten Auge. Dieses sehr einfache Mittel erlaubt den Faserwurzeln, sich leichter zu entwickeln und sichert ein so zu sagen vollständiges Gelingen zu.

Es gibt wohl noch ein anderes Verfahren, welches ich oft bei den Bignonien und andern Kletterstäuchern angewendet habe, nämlich das Einsenken der jungen Aeste, aus welchen man Stecklinge machen will, in kleine Gruben und Bedecken derselben mit Erde auf einige Centimeter, wobei noch das jedesmalige Begiessen in Betracht kommt, so oft solches nöthig wird. Nach einer

gewissen Zeit bilden sich auf der ganzen Länge Wurzeln, nicht blos am Berührungspunkte der Knospen, sondern auch zwischen den Augen, d. h. in den Zwischen-Knoten. Im Frühling oder folgenden Herbst zieht man die Aeste aus der Erde heraus und schneidet sie nach Knotentheilen, um sie an Ort und Stelle oder in die Baumschule zu pflanzen.

Herr Leroy hat oft Gelegenheit gehabt, Weinrebenstecklinge nach Amerika zu senden, und so auch in letzter Zeit nach Valparaiso. Er ging bei der Verpackung folgendermassen zu Werke: Die Weinrebenäste wurden in Kisten horizontal gelegt und mit einer Lage von Erde, die mit frischer Düngererde vermischt ist, bedeckt. Es geschah nicht selten, dass bei ihrer Ankunft alle Schosse ihrer ganzen Länge nach bewurzelt waren; die Mehrzahl der Knospen zeigten auch einen Anfang der Entwicklung.

Einige Baumzüchter machen auch Rebenstecklinge im Lauf des Monats Juni mit jungen Trieben desselben Jahres. Dieser Zeitpunkt bietet den Vortheil, dass die jungen Reben sehr schnell Wurzeln entwickeln; allein diejenigen, die man im Freien setzt, müssen in Schatten gestellt werden und hinreichend ausgereiftes Holz haben. Ich habe bemerkt, dass die noch zarten Triebe von den Zweigspitzen genommen, dem Verfaulen ausgesetzt sind. Man muss auch, damit das Stecklingmachen zu dieser Jahreszeit wohl gelinge, sie ziemlich oft und sehr leicht begiessen, wenn das Wetter warm oder trocken ist. Diejenigen, welche man in einem Gewächshaus oder unter Glasfenstern erzieht, wie dies bei exotischen Pflanzen der Fall ist, gedeihen auch vorzüglich.

Anm. Ich habe mich bei den hier gemachten Augenstecklingen, bei welchen ich dieses Abnehmen der oberen Rinde auch versuchsweise vornahm, überzeugt, dass die so behandelten Reben weit schöner und schneller Wurzel bilden und ist dieses Abnehmen der Oberhaut, wenigstens bei der Vermehrung der seltnern und werthvollern Rebsorten jedenfalls sehr zu empfehlen. E. L.

Verbessertes Oculirmesser.

Mit Abbildung.

Von Herrn Cornu in Troyes erhielt ich ein sehr hübsch gearbeitetes und praktisch eingerichtetes Oculirmesser, von welchem ich hier die Abbildung, welche dasselbe $^2/_3$ der natürlichen Grösse darstellt, gebe. Der Griff ist nebst dem Beinchen von weissem

Horn oder Elfenbein, die Schneide auf die gewöhnliche Weise eingerichtet, doch kürzer wie sonst und nach dem Rücken zu bedeutend verdünnt, was die Uebersicht bei der Arbeit erleichtert. Das Messer ist übrigens etwas theuer und kam incl. Fracht



und Eingangszoll auf 3 fl. Allein es ist dies wohl werth. Ich habe das Messer als Modell Herrn Dittmar in Heilbronn und Herrn N. Hoffmann in Nürnberg mitgetheilt und hoffe, dass von dort diese in der That sehr geschickte Form bald verfertigt werden wird und zwar billiger als das von Troyes bezogene. Wenn auch die französischen Messerschmiede bis jetzt noch in ihren Baumscheeren unsere Messerschmiede grossentheils überragen, so sind doch unsere Messer wenn nicht besser, doch ebenso gut und weit billiger als die französischen. **E. L.**

Ueber den Obstbau der Stadt Speyer und deren Umgebung im Allgemeinen.

Die klimatischen Verhältnisse des Bezirkes sind im Ganzen dieselben, wie diejenigen der übrigen Weinbau treibenden Gegenden des Ober- und Mittelrheines; mit Rücksicht auf die Bodenbeschaffenheit ist das Klima für den Obstbau eher zu trocken, als zu feucht. Frühjahrsfröste sind nicht selten und bei der hier gewöhnlich frühen Entwicklung der Vegetation häufig Schaden bringend. Von Hagelschlag hat die Gegend selten zu leiden, Stürme aber haben schon manche Obsternte und strichweise ausgedehnte Baumpflanzungen vernichtet.

Der Boden ist der Hauptsache nach ein warmer, fruchtbarer Lehmboden, dessen Untergrund aber gerade in den besten Lagen trocken, hart, fast tennenartig ist. Eine grössere Fläche sandigen Lehmes und lehmigen Sandes im Norden und Nordwesten des Bezirkes hat weniger Obstbau. In den Niederungen am Rheine ist der Boden feuchter, und dies wohl auch der Grund, dass die Stadtgräben und die in der Nähe des Speyerbaches gelegenen Gärten durch fast alljährlichen reichen Obstertrag sich auszeichnen.

Der Obstbau wird in der Umgebung von Speyer auf freiem Felde in ausgedehntem Maase betrieben neben intensiver Bodenkultur, insbesondere dem Anbau von Tabak und Zuckerrüben; in den besten Lagen bilden die sogen. Baumstöcke den Hauptbestandtheil der Fläche.

Das Kernobst ist überwiegend; von demselben mögen die Aepfel $^3/_4$, die Birnen $^1/_4$ betragen. Zwetschenbäume finden sich in sehr grosser Zahl, meist mit dem Kernobst untermischt, Kirschen nur sehr wenige in den sandigen Fluren. Die früher sehr zahlreich vorhandenen Nussbäume müssen der Berücksichtigung der Bodenfrüchte immer mehr weichen.

Die anhaltende Trockenheit der letzten Jahre hat nicht allein viele älteren Bäume absterben machen, sondern auch fast durchgängig die Bemühungen in Betreff der Nachpflanzung auf freiem Felde vereitelt.

Die Baumpflege lässt Manches zu wünschen übrig. Neue Sorten findet man bei den Feldpflanzungen noch selten; dagegen sind einige sehr werthvolle ältere Früchte allgemein verbreitet.

Blüthe, Ernte und Reife der Früchte sind hier in der Regel einige Wochen früher, als in den meisten übrigen Gegenden Deutschlands; so ist, Beispiels halber, Beurré blanc bei uns eine Sommerfrucht (wie in Tirol; vrgl. Pomol. Monatsschrift 1860).

Aus den angeführten klimatischen und Boden-Verhältnissen des Bezirkes wird erhellen, dass die edelsten Obstsorten, namentlich die neueren Birnen, bei entsprechender Kultur vorzüglich gedeihen, dass im Ganzen und Grossen aber die Obsterträge der verschiedenen Jahre sehr bedeutenden Schwankungen unterworfen sind.

Auch in unsern für den Obstbau sehr günstigen Verhältnissen wird bei der Verbreitung neuer Früchte zum Anbau im Grossen, neben der Güte der Sorte, auf deren Tragbarkeit, insbesondere deren Unempfindlichkeit gegen die schädlichen Einflüsse der Witterung besondere Rücksicht zu nehmen sein.

L. Heidenreich.

Die Kernobst-Ernte des Jahres 1865 in Speyer und Umgebung

war höchst unbedeutend, während in einigen angrenzenden Landstrichen, sowohl auf dem rechten Rheinufer als an dem oberen Haardtgebirge der Obstertrag ziemlich ergiebig war. —

Es erwiesen sich bei uns in diesem abnormen, ungünstigen Obstjahre folgende Sorten als empfehlenswerth:

Aepfel.

Sommer-Zimmtapfel. Reinette von Canada. Kleiner Fleiner. Weisser und Brauner Matapfel (viel verbreitet).

Strömling (vielleicht = Grosser gestreifter Rambour; Illustr. Handb. der Obstkunde II., S. 455), ein bei uns allbekannter grosser Winterapfel von hohem wirthschaftlichem Werthe.

Grosse Casseler Reinette, bisher bei uns unbekannt. Ein Zwergbaum trug seit 4 Jahren unausgesetzt und überreich. Die Frucht zwar nur 2. Ranges, aber saftvoll und haltbarer als alle anderen hier bekannten Aepfel.

Birnen.

Amanlis Butterbirn. Dieselbe hat sich hier als vorzügliche, sehr schöne und tragbare Frucht erwiesen, die (wie freilich die meisten Sommerbirnen) nur den Fehler hat, dass sie schnell passirt. Reife in der zweiten Hälfte des August.

Weisse Herbst-Butterbirn (Beurré blanc). Diese bei uns viel verbreitete und hochgeschätzte Frucht ist hier eine Sommerbirne, welche Ende August oder Anfangs September gebrochen werden muss und selten länger hält, als bis Anfang November.

Liegels Butterbirn, bei uns wenig bekannt, aber sehr gut und tragbar.

Regentin, desgleichen.

Hardenpont's Winter-Butterbirn findet sich im Bezirke hie und da. Sie ist wohl eine der allerbesten Winterbirnen. Einzelne Früchte waren im verflossenen Jahre (1865) auf einer Seite lebhaft geröthet.

Diel's Butterbirn, noch wenig bei uns verbreitet, trägt sowohl auf Quitte, als auf Wildling alljährlich und reichlich sehr

schöne, grosse Früchte, in deren Güte jedoch in verschiedenen Jahren ein bedeutender Unterschied ist. —

Dagegen haben sich folgende Sorten hier bisher durchaus nicht bewährt:

Virginischer Rosenapfel, der als starktreibende Pyramide bisher immer die reichlich angesetzten Früchte abwarf, obgleich der Boden hinlänglich feucht gehalten wurde.

Harbert's Reinette, welche nur ganz geringe Früchte trug, deren Fleisch säuerlich und viel eher rambour- als reinetteartig war. Die fett anzufühlenden Früchte wurden schnell stippig. (Vrgl. den Bericht über die Ausstellung in Gotha, in der Pomol. Monatschrift, Jahrg. 1858.)

Zwei bei uns viel verbreitete vorzügliche Aepfel, der Carthäuser (vielleicht = Diel's Gelber Gulderling?) und die Gaesdonker Reinette theilten im Jahre 1865 die Unergiebigkeit der meisten Kernobstsorten.

Auch das Steinobst gab im Allgemeinen einen geringen Ertrag.

L. Heydenreich.

Literatur.

Von zwei neuen pomologischen Zeitschriften liegen uns Hefte vor, eine für das Königreich Hannover, die andere für die Schweiz. Ueber letztere wollen wir zuerst berichten. Jedenfalls bürgt das Erscheinen von periodischer Literatur für ein reges Leben und neu erwachten Sinn für die Obstkultur und Pomologie und dürfen wir diese literarischen Erscheinungen daher nur mit wahrer Freude begrüssen.

Die Schweizer Zeitschrift ist betitelt:

Monatsschrift für Obst- und Weinbau, Organ des schweizerischen Obst- und Weinbau-Vereins. Redaction Pfau und Schulthess. Monatlich 1 Bogen 8. Preis für Vereins-Mitglieder jährlich 1 Fr. 50 Cent. od. Rappen, für Nicht-Mitglieder 3 Fr. (nur für in der Schweiz wohnende Leser).

Es vertritt dieses Monatsblatt vorzüglich nur die localen Interessen der Schweiz und darin hat es vollkommen Recht, da sein Leserkreis fast ausschliesslich die Mitglieder des Schweizerischen Obst- und Weinbau-Vereins sind. Da zwei Redacteure — der bekannte eifrige Pomolog Herr Pfau-Schellenberg auf Christenbühl in Thurgau und ein Herr Schulthess, dessen Geschäfts-Associe genannt sind, sollten nothwendig die von der Redaction gegebenen Artikel eine den Verfasser bezeichnende Unterschrift haben. Dies ist etwas, was ich grundsätzlich tadle. Unsere Monatshefte tragen stets die Unterschrift oder bekannte Chiffer des Verfassers; die Gründe, warum dies von Bedeutung, sind so vielfache, dass ich hier nicht weiter

darauf eingehen kann. Ferner ist die ofte Unterbrechung der begonnenen Artikel nicht eben für den Leser angenehm.

Das Blatt beginnt mit der No. 1 (Juli No.) 1865 und enthält daher im Jahrgang 1865 nur No. 1—6, während 1866 seine 12 Hefte à 1 Bogen enthalten wird.

Nach den Einleitungen, Statuten u. dgl. beginnt das 1. Heft mit einem recht gut gehaltenen, anregenden Aufsatz von Herrn R. Fischer in Meisterschwenden *), Vorstand des Aargau'schen Obstbau-Vereins, über Spalierbaumzucht. Der Verfasser erwähnt die grossen Vortheile dieser Cultur, die öftere und ausgezeichneten Erträge und schlägt vor, dass bei Gebäuden gleich darauf Rücksicht genommen werden solle, dass die Wände zur Spalierzucht benutzt werden könnten.

In No. 2 schildert Herr J. Fischer, Werkführer und Lehrer des Obstbaus auf der Landw. Schule Rütti bei Bern **) den Obstbau von Bern. Ein anderer Artikel handelt vom Streckschnitt des Weinstocks und hat ein eifriger und denkender Rebzüchter, Herr Wismer in Weinfelden, hierüber nähere Erörterungen und vergleichende Berechnungen mit der dort üblichen Erziehungsart an Pfählen gegeben, worauf in einem spätern Artikel auch Bezug genommen ist.

Die Ergebnisse der statistischen Aufnahme der im Kanton Aargau angepflanzten Obstbäume und deren Erträge sind sehr interessant; es befinden sich circa 1,304,967 angepflanzte Obstbäume dort, deren jährlicher Ertrag sich auf 2,853,162 Viertel berechnet. Ueber Wahl und Aussaat der Kernobstwildlinge ist ein Artikel ohne Autorangabe, der ausser der am Schluss bekämpften Ansicht, die als „vielverbreitet" genannt wird — als könne es aus Birnkernen auch Apfelbäume geben — nichts Neues enthält. So viel ich die Schweizer Obstzüchter kenne, möchte ich in der That von keinem behaupten, dass er solchen Unsinn glaube. Heft 4 enthält einen Bericht über die Obstausstellung in Weinfelden vom 1. Oktober 1865. Das dort aufgestellte Normalsortiment zählt nur 7 Tafel-Aepfel, 13 Wirthschafts-Aepfel, 12 Tafel-Birnen und 12 Wirthschaftsbirnen auf. Die dort gepflogenen Verhandlungen bezogen sich nur auf den Pisébau und über Rebzuchten. In demselben Heft ist ein Artikel über das Pflanzen der Obstbäume, der praktische, aber ziemlich allgemein bekannte Regeln giebt.

No. 58 enthält einen Aufsatz über das Baumputzen. Dasselbe ist in dem Aufsatz meistens „Baumschneiden" genannt. Der ungenannte Verfasser hält nach seinen Erfahrungen das Ausputzen kurz vor Eintritt der Saftbewegung (Ende Februar und März) besser und praktischer als das Ausputzen im Sommer. Wir möchten ihm rathen, letzteres einmal zu versuchen und er wird sicher finden, dass es ausser den vom Verfasser genannten, aber nicht als genügend erkannten Vortheilen, noch wichtigere sind, die diese Zeit wesentlich empfehlen. Wenn der Verfasser sagt „an Nussbäumen schneide man möglichst wenig, denn deren Wunden verwachsen

*) Zögling des Pomologischen Instituts in Reutlingen.

**) Ebenfalls Zögling des Pomol. Inst. in Reutlingen.

erst nach sehr langer Zeit" so hat er Recht bezüglich des Frühjahrsausputzens; versuche er es im Juni und er wird sich wundern wie schön dann die Wundränder hervorkommen. Es zeigt der ganze Artikel, dass hier Manches behauptet wird, was der Verfasser gar nicht versucht hat, worüber er also auch kaum ein praktisches Urtheil geben kann. — Recht interessant ist ein Artikel über den Obstbau im Schweizer Jura und der Obstausstellung in Pruntrut. — Eine Anzahl Artikel „Vereins-Angelegenheiten" betreffend, erwähne ich nicht näher.

Der zweite Jahrgang (1866) enthält, soweit er bis jetzt vorliegt, manche werthvolle Attikel und zeugt von dem Streben der Redaction, den Obstbau in der Schweiz nach allen Richtungen hin zu heben und zu beleben. Wir werden ihn am Schluss desselben besprechen. **E. L.**

Der rationelle Obstbau in Garten und Feld. Von J. T. Simmen, Lehrer und Baumzüchter in Schinznach, Aarau bei Christen 1866, gr. 8. 68 S. Mit 3 lith. Tafeln.

Eine kleine, interessante Schrift, die wir mit Vergnügen willkommen heissen und welche ihrem Zweck, dem Obstbau unter den Schweizer Gärtnern, Land- und Forstwirthen immer mehr Freunde zu erwerben, gewiss erfüllen wird. In dem Vorwort sagt der Verfasser recht wahr (pag. 1) „Aus dem landwirthschaftlichen Betriebskapital den grösstmöglichen Reingewinn zu erzielen, ist Aufgabe des Landwirthes, die diesem in gegenwärtiger Zeit, in der die Landpreise und Taglöhne ums Doppelte gestiegen sind, verstärkt zuruft: „Erhöhe den Ertrag deines Besitzthums, wenn du bestehen willst." Wie sehr auch die Landwirthschaft in ihrer Vervollkommnung fortgeschritten, ist doch vielerorts ein Zweig derselben aus Vorurtheil und Unkenntniss in Schatten gestellt worden; ein Zweig, der bei rationeller Cultur zum Segen eines Landes wird, dem Landwirthe eine reichliche Nahrungs- und Erwerbsquelle bietet, ist nicht genugsam berücksichtigt worden. — Es ist der Obstbau. Der Obstbaum umkleidet schützend unsere Felder, begränzt die Strassen, gewährt dem Wanderer im Sommer kühlenden Schatten und dient ihm im Winter zum sichern Wegweiser; er hüllt unsere Dörfchen in luftige Wäldchen ein, verwandelt so die Fluren in anmuthige Gärten und übt auf Menschen, Thiere und die übrigen Culturpflanzen den wohlthätigsten Einfluss aus. Schon diese ästhetische Seite macht ihn zu unserem Freunde. Zudem spendet er uns durch seine Früchte eine schmackhafte, gesunde Speise, durch den Most einen erfrischenden und ebenso gesunden Trank. So ist er Jedem, der ihn hegt und pflegt, ein recht dankbarer Freund."

Der erste Abschnitt der Gemeindebaumschule gibt zunächst Belehrung über den Culturplan der Baumschule und empfiehlt 10schlägige Wechselcultur. Die Veredlungsarten sind kurz angegeben und ziemlich gut abgebildet. Dann ist von der Dittrich'schen Erziehungsmethode der Hochstämme, welche mit den vom Referenten eingeführten Verbesserungen anempfohlen ist, die Rede und dieselbe besonders empfohlen. Hier hätte es sich freilich gehört, dass der Verfasser, der während des Frühjahrs und Sommers 1863 das hiesige Institut besuchte, gesagt hätte, dass diese hier empfohlene Dittrich'sche Methode von Dittrich selbst zum kleinsten Theil gekannt und

angewendet worden und dass sie zuerst in der hier geschilderten Weise von mir angewendet und in meinen Schriften empfohlen wurde. — Der Verfasser geht nun auf den Obstbau über und empfiehlt besonders die Strassenpflanzungen und handelt dann in üblicher Weise die Baumpflege ab und müssen wir den Paragraph Ausputzen, Verjüngen u. s. w. der Bäume als einen besonders sehr zu beherzigenden hervorheben, ebenso den folgenden über Düngung. Ungenügend ist dagegen der Artikel über die Baumkrankheiten.

Ein Hauptabschnitt heisst: „Die Obstbäume des Landgartens" und hier hat der Verfasser die wichtigsten künstlichen Erziehungsformen kurz behandelt, nachdem er eine kurze Schilderung der Theile des Baumes und der Ernährung desselben vorausschickt. Wenn auch die hier gegebenen Regeln nicht durchaus als genügend betrachtet werden können, so sind sie doch immerhin als schätzbar zu betrachten. Die am Schluss gegebene Sortenauswahl hat nur für die Schweiz Bedeutung. Die Abbildungen sind grösstentheils sehr gut. Tadeln möchte ich, dass bei Fig. 7 der Edeltrieb in einem viel zu weiten Bogen an den Zapfen angeheftet, gezeichnet ist, was, wenn man gerade Stämme will, nicht so sein soll. **E. L.**

Ausländische Literatur.

Von **Le Verger** par M. Mas liegt das 2., 3. und 4. Heft 1866 vor. Ersteres enthält wieder Aepfel, Nr. 17—24 und Text S. 37—52, letztere enthalten die Winterbirnen Nr. 25—32, — also Tom. I. pag. 37—52 mit vier Tafeln Abbildungen; ferner Poires d'automne Nr. 25—3é, also des 3. Bandes S. 37—52. mit 4 Tafeln Abbildungen.

Von der **Pomologie de la France**, welche die Beschreibung und Abbildung aller der vom Congrès pomologique geprüften Früchte enthält, haben die Monatshefte lange nichts erwähnt. Da das Werk in seinem Texte sehr werthvoll und der frühere Berichterstatter sich nicht weiter vernehmen zu lassen willens scheint, so möge hier die Bemerkung Platz finden, dass zur Zeit der dritte Band der

„Pomologie de la France, ou histoire et description de tous les fruits cultivés en France et admis par le Congrès pomologique, institué par la société imperiale d'horticulture pratique du Rhône. Ouvrage publié avec le concours des sociétés d'agriculture et horticultures françaises. Lyon 1865"

vorliegt (Redakteur: Willermoz). Dieser 3te Band enthält die Birnen 111 bis 151 und 7 Aepfel (Api, Calv. rouge, Rein. grise, Fenouillet gris und gros., Rein. du Canada, Rein. franche und Rein. d'Authézieuz) in der bekannten Weise.

De nederlandsche Bomgaard, aflev. 12 — bringt von den Aepfeln Nr. 40—47 auf Taf. 21—24, und den Text dazu pag. 41—48; aflev. 13 — bringt die Pflaumen Nr. 9—16, d. i. Bd. IV. S. 9—16. und Pl. V.—VIII.

Decaisne Jardin fruitier, Livr. 84, enthält die Pfirsich P. pourprée hative und Brugnon Boston (Boston Nectarine). — Die Birnen P. Chédeville und P. de Baratte. **v. B.**

Handbok i Svensk Pomologi of Olof Enneroth. Erstes Heft mit 99 Holzschnitten und 9 colorirten Abbildungen. gr. 8. Preis 3 Rthlr.

Es möge für jetzt genügen, das Erscheinen dieses ausgezeichneten Werkes unseres hochverehrten Dr. Enneroth kurz anzuzeigen. Es ist jedenfalls ein classisches und hätte, wenn wir die schwedische Sprache verständen, auch für die deutschen Pomologen einen sehr grossen Werth. Wir wollen jetzt nur erwähnen, dass die Früchte nach der Reifzeit aufgeführt sind. Bei jeder Frucht ist zuerst die Nomenclatur, dann die Beschreibung des Wuchses, die Geschichte der Einführung und Verbreitung angegeben und schliesslich die beste Form der Erziehung und Anpflanzung empfohlen. Der Beschreibung sind je 2 recht gut gearbeitete Holzschnitte, den Längs- und den Querdurchschnitt der Frucht darstellend, beigegeben. Die 9 colorirt abgebildeten Früchte sind: Hampus, Jungfernapfel, Irländischer Pfirsichapfel, Säftaholmsapfel, Kaiser Alexander, Prinzen- und Melonenapfel, Schwed. Rosenhäger, Gravensteiner. Alle Abbildungen sind bis auf den Gravensteiner, der allein nicht wohl kenntlich ist, (da er ohne Berücksichtigung der Kelchfläche dargestellt wurde) ganz vorzüglich. **E. L.**

Deutscher Pomologen-Verein.

Folgende Herren sind dem Vereine (seit der letzten Anzeige im Maiheft) als neue Mitglieder beigetreten: Professor J. N. Enders in Neutitschein, Mähren. Dr. W. Ebel in Hoheneck bei Ludwigsburg. Fr. Hormann, Realitätenbesitzer, Rodmannsdorf, Oberkrain. Fürst Anatole Gagarinn in Odessa. Obergärtner Carl Rosbiegal in Ostrometzko, Westpreussen. Herr v. Puttlitz auf Wolfshagen, Preussen.

Garteninspector Bodenbender in Meerholz, ein mehrjähriges eifriges Mitglied, starb in seinem 65. Lebensjahre am 13. Mai d. J. plötzlich an einem Hirnschlage.

Das Programm für die V. Allgemeine Versammlung ist jetzt erschienen und den Mitgliedern des deutschen Pomologen-Vereins, sowie allen Garten- und Obstbau-Vereinen durch den Geschäftsführer Prof. K. Koch in Berlin zugeschickt worden.

Die Anmeldungen zur Theilnahme, sowie die Wünsche wegen der Formulare für die Obst- und Reben-Ausstellung, sowie um zugeschnittene Etiquetten für die einzelnen Sorten wollen entweder an genannten Herrn, oder an Unterzeichneten gerichtet werden.

Hoffen wir, dass die politische Lage Deutschlands der Abhaltung dieser V. Versammlung nicht hindernd in den Weg tritt. **Ed. Lucas.**

Von dem Vereinsmitglied Herrn B. Müllerklein in Carlsstadt a. M. gieng ein Schreiben ein, aus dem wir hier folgendes mittheilen:

„Mit den in dem Monatshefte vom April d. J. gemachten Vorschlägen bin ich so ziemlich einverstanden, nur mit dem Seite 104

„die Sitzungen beginnen präzis 10¼ Uhr und schliessen in der Regel um „1 Uhr, sofern nicht die Excursionen einen frühern Schluss nöthig machen."

kann ich mich nicht einverstanden erklären; da nach meiner Ansicht die Excursionen nicht die Hauptsache bilden, die die Pomologen versammelt.

Vergnügungsfahrten und schöne Aussichten etc. etc. (von denen ich auch grosser Freund bin) sollten die Hauptsache nicht schmälern dürfen."

Es ist sehr erfreulich, wenn die Hrn. Mitglieder der V. Versammlung alle diese Ansicht theilen und sollte die Bemerkung „sofern" und nicht u. s. w. nur andeuten, dass eine Abkürzung der Zeit der Verhandlung, die ja durch eine Abendsitzung leicht wieder eingebracht werden kann, sofern eine allgemein beschlossene Excursion eine solche nöthig macht, nicht ausgeschlossen sein soll. Es geht z. B. die Bahn nach Tübingen, mit welcher wir 1 Station fahren wollen, um bequemer und schneller nach Mähringen zu kommen, um $12^1/_2$ Uhr und muss daher an dem Tag der Excursion um 12 Uhr geschlossen werden. Man ist aber Abends $6^1/_2$ Uhr wieder zurück und kann dann von 7—$8^1/_2$ Uhr recht gut noch eine Sitzung stattfinden. Hiedurch soll gewiss das wissenschaftl. Interesse der Versammlung nicht Noth leiden. Ich denke aber die Excursionen durch stundenlange und hoffentlich ziemlich reich mit Früchten behangene Obstgärten, die Beobachtung der Obstkultur in so ausgedehntem Maasstab, dürfte für viele Besucher auch sehr lohnend und belehrend sein. E. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Einfluss des Leuchtgases auf die Bäume. (Auszug aus dem Landwirthschaftl. Anzeiger.) Schon mehrfach lag die Vermuthung nahe, dass die Nähe von Gasleitungen den Baumpflanzungen schädlich sei; allein man war hie und da geneigt, den Schaden eher dem zu grellen Lichte, als den Ausströmungen des Leuchtgases zuzuschreiben. In neuerer Zeit nun wurden gründlichere Forschungen über diesen Gegenstand angestellt und zwar von Hrn. Girardin in Lille. Zu Ende des Jahres 1859 starben nämlich viele von den schönen italienischen Pappeln an der Strasse von Lille nach Courtray in merkwürdig schneller Weise ab, was endlich zur Untersuchung der längs dieser Strasse angelegten Gasleitung führte. Die Röhren bestanden aus Thon und waren mit Erdpech überzogen; ihre Verbindung unter sich war völlig unversehrt und auch in dem sie umgebenden Erdreich war keine Spur von Gasentweichungen bemerkbar. Zur gründlichern Erörterung der Sache wurde von 2 verschiedenen Stellen (1. von einem seit längerer Zeit abgestorbenen Baume gegenüber, an der rechten Seite der Strasse und an einer Stelle entnommen, wo die Gasleitung in Entfernung von 1 Meter vom Baume vorübergieng; 2. von der linken Seite derselben Strasse und einem in voller Vegetationskraft stehenden Baume gegenüber) Erdproben genommen und Girardin zur chemischen Untersuchung zugesandt. Dieser fand nun bald, dass die Probe Nr. 2 alle Eigenschaften und auch das Aussehen einer normalen Erde besass, während in Nr. 1 brenzliche, ölige Substanzen, Schwefel- und Ammoniaksalze in sehr ausgesprochenen Verhältnissen zu Tage traten. Das Vorhandensein dieser Substanzen ist aber ein klarer Beweis, dass die Erde in Nr. 1 vollständig von Leuchtgas durchdrungen war, welches immer Ammoniak, Schwefelwasserstoff und empyreumatische Oele enthält.

Ammoniakgas, Schwefelwasserstoff und hauptsächlich die empyreumatischen Oele vernichten selbst in schwachen Dosen alle Vegetation, indem sie die Wurzeln und andere Organe zum Absterben bringen, sobald sie mit ihnen in Berührung kommen.

Es sollte daher möglichst darauf gedrungen werden, dass die Gasröhrenleitungen in der Mitte der Strassen und Promenaden, nie aber an der Seite

von solchen, auch in einer grössern Tiefe als bisher und überhaupt so weit als nur immer thunlich von allen Bäumen entfernt angelegt werden. Die Bäume inmitten der Städte sind so kostspielig zu pflanzen, so langsam zu einer kräftigen Entwicklung zu bringen, vor allem aber für den Anblick so angenehm und für die Gesundheit so nützlich, dass man nichts versäumen sollte, um sie vor den vielen verderblichen Ursachen, denen sie ausgesetzt sind, zu beschützen. Eines der verderblichsten Uebel aber — und das vergesse man doch ja nicht — ist das Leuchtgas!

Aprikosenhandel in Burgund. (Nach der Revue horticole.) Viele Winzer und Landeigenthümer der Côte d'Or, von Dijon bis Pomard, kultiviren eine bedeutende Zahl von Aprikosenbäumen im Freien, welche nachher zu ausserordentlicher Kraft gelangen; eine grosse Zahl derselben wird auch der Steine wegen gepflanzt. Folgendes sind die hauptsächlich vorkommenden Sorten mit denjenigen Benennungen, wie sie ihnen in diesen Landestheilen ertheilt werden: Röthliche Aprikose; grüne Aprikose; kleine gelbe Aprikose; die frühe Morey-Aprikose; die Goulard-Aprikose.

Diese fünf Sorten bilden den hauptsächlichsten Handelsartikel dieser Gegend, was sich durch die reiche Ertragsfähigkeit der im Freien stehenden Bäume erklären lässt.

Drei andere Sorten, welche in dieser Gegend ebenfalls sehr bekannt sind, bilden ebenfalls einen bedeutenden Handelsartikel. Es sind: die Pfirsich-Aprikose; die Aprikose von Pont à Mousson; die Aprikose von Angoumois.

Diese drei letztern Sorten sind in den Katalogen der Baumzüchter genannt, während die fünf anderen in keinem Kataloge erwähnt sind.

Die hauptsächlichsten Punkte, wo diese Aprikosen gezogen werden, sind vorzüglich zwei Gegenden, nämlich: Marsannay la Côte und Morey. In ersterer wurden in diesen letzten Jahren für 10,000 Frc. verkauft, nach den sehr genauen Angaben, die mir darüber zugekommen sind. In Morey ist der Handel mit diesen Aprikosensorten nicht weniger beträchtlich. In zweiter Linie sind ferner zu nennen: Gevray, Chambol, Beaune, Brochamp, Couchey, Fissin, Chenove.

Aus einem Schreiben des Herrn A. Ericson aus Kalmar in Schweden, früher Zögling des Pomol. Instituts:

Ueberzeugt, dass Sie an meiner jetzigen Stellung Antheil nehmen, kann ich nicht unterlassen, mir die Freiheit zu nehmen und eine kurze Schilderung darüber zu geben.

Ich bin engagirt als reisender Provinzial-Gärtner mit Station auf dem Ryssbylund bei Kalmar.

Auf Requisition, die an die Kalmar-Oekonomie-Gesellschaft gestellt wird, muss ich jedem Gartenbesitzer zu Diensten stehen.

Während meinem Aufenthalt hier bin ich sehr fleissig requirirt worden.

Ich bin beauftragt, kleine Gartenanlagen zu machen, Baumschulen, Blumenparterre, Spargelbeete, Hopfengärten anzulegen, Bäume zu schneiden, auszuputzen, verjüngen und alte gesunde Bäume abzuwerfen, die werthlose Sorten trugen, Gartenpläne auszuführen, und hatte auch einen Seminargarten anzulegen.

Heuer haben wir gar keinen Winter gehabt; im November, Dezember, Januar und Februar haben wir fortwährend im Boden gearbeitet. Im Dezember habe ich auf der Insel Oeland eine kleine Anlage gemacht. Auf der Wiese traf ich blühende Sinapis arvensis, Matricaria Chamomilla, Capsella, Lamium, Linaria und Bellis. Im Anfang Februars sah ich in einem Garten blühende Anemonen und Galanthus und hörte die Lerchen singen. Im März kam ein wenig Schnee mit 5—10° Kälte, es dauerte aber kaum 3 Wochen.

Die Gegend von Kalmar ist für den Obstbau sehr geeignet; die Bäume werden sehr gross, alt und gesund und erfrieren höchst selten.

Hier sind grosse Bäume von der Gelben spanischen Reinette, Orleans-Reinette, Rother Cardinal, Geflammter Cardinal (= Bürgerherrn-Apfel), Goldparmäne, Eiserapfel, Rother Stettiner, Weisser und Rother Taubenapfel, Späte gelbe Reinette, Drei Jahre dauernder Mutterapfel und Gravensteiner. Von letzterer Sorte habe ich Bäume getroffen, die eine Krone mit 45 ' Durchmesser hatten. Sparbirne, Grosse Windsorbirne, Frühe Muskateller, Winter-Bonchrétien und noch eine grosse Zahl. Prinzen- (Melon-) Apfel und Astrakan bekommen immer dürre Spitzen und bilden keine grossen Bäume; in mehreren Gegenden von Schweden gedeihen sie dagegen sehr gut. Beurré blanc gedeiht jetzt nicht mehr; früher soll sie besser gediehen sein. Jetzt bekommen die Früchte Sprünge und Baumflecken und werden klein; ich habe einige Beurré blanc abgeworfen.

Witterung 1866. Seit dem 13. und 14. Mai hatten wir hier in Reutlingen bis heute den 25. Mai fortwährend Morgens starke Reife mit 1 bis 2° R. Es ist in Folge dieser lange dauernden niedern Witterung sowohl ein gefährlicher Stillstand in der Entwicklung der Blüthen der Apfelbäume, als auch der angesetzten Früchte eingetreten und sind eine Menge der eben angesetzten Birnen, Pflaumen, Kirschen, Weichseln ganz erfroren. Die in der Entwicklung schon etwas vorgerückten Birnsorten haben weniger gelitten. Der Schaden ist übrigens schon ziemlich beträchtlich. Die Weinberge in den niedereren Lagen sind hart betroffen worden.

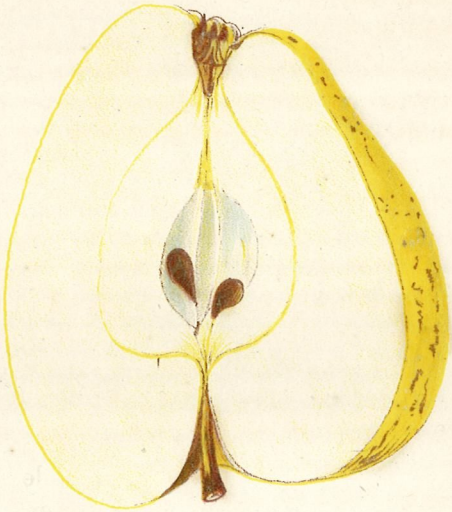
Nach den Berichten in öffentlichen Blättern ist sowohl in den wärmern Gegenden, wie in andern gleichhoch wie Reutlingen gelegenen durch diese abnorme Witterung ein gleicher oder ähnlicher Schaden herbeigeführt worden, während andere und zwar höhere Lagen nur wenig zu leiden hatten.

Eine selten so stark auftretende Erscheinung ist ferner die, dass in diesem Frühjahr in verschiedenen Gärten und jungen Baumanlagen schöne junge Bäume ganz dürr wurden. Sie zeigten sämmtlich die Merkmale des Erfrorenseins. Es sind aber diese Bäume nicht 1865/66, sondern schon im Winter 1864/65 erfroren, vegetirten aber im vorigen, sehr trockenen Sommer noch fort, daher die Gartenbesitzer von dem jetzt erst erfolgten Absterben sehr überrascht waren. Mehrere dieser 1864/65 erfrorenen Bäume haben auch 1866 wieder angeschlagen, zeigen aber schon jetzt, dass sie das Ende des Sommers wohl kaum erleben werden.

Im hiesigen Birnsortiment sind mehrere, besonders auf Quitte stehende Sorten, die vorigen Sommer noch mässig forttrieben, auf diese Art eingegangen.

L. L.

Das pomologische Institut in Reutlingen erfreut sich jetzt sehr zahlreicher Besuche. Gegenwärtig ist hier in den grossen Sälen der Fruchthalle eine sehr reiche und interessante Ausstellung von Erzeugnissen der Gewerbe und Industrie des Schwarzwaldkreises aufgestellt. Dieselbe wird fast täglich von Gewerbevereinen besucht, welche oft in sehr zahlreicher Mitgliederzahl (50—60 Mann) kommen. Diese Vereine und ausserdem eine grosse Anzahl von einzelnen Fremden kommen meistens auch in das pomologische Institut. Am 28. Mai wurde der Anstalt auch die hohe Ehre des Besuches Seiner Hoheit des Prinzen Herrmann von Sachsen-Weimar (Schwager des Königs von Württemberg) zu Theil.



Usterapfel.

Der Usterapfel.

Mit Abbildung.

Nach der Stadt Uster genannt, kommt dieser Apfel im Canton Zürich (Schweiz) sehr verbreitet vor, hat auch seinen Weg bereits in andere Cantone gefunden und wird als Pomme Citron, Citronenapfel, von den Bollwiller Baumschulen aus vielfach verbreitet. Ich hatte Gelegenheit, zu wiederholtenmalen grosse Bäume, davon reich behangen mit den schönen spitzen goldgelben Aepfeln zu sehen und musste mir sagen: es war ein herrlicher Anblick. Der Apfel ist von sehr lieblichem Aeussern, verschieden länglich von Form, und von Geschmack rein süss, aber sehr angenehm und fein gewürzt und ist das Fleisch auch mürbe, ja fast markig. Man kann darüber streiten, ob es besser sei, den Uster-Apfel unter die Spitzäpfel oder unter die Taubenäpfel zu zählen; wir entscheiden uns für die letzte Klasse und wird der Apfel auf Jeden, der ihn sieht, den Eindruck eines Taubenapfels machen.

Man verwendet in der Schweiz diese Aepfel meistens zum Dörren, zu „Stückli," allein es würde derselbe auch ein vortreffliches Material zu Apfelkraut abgeben und dass er eine bei Vielen sehr beliebte Speise, besonders der Kinder ist, versteht sich wohl nach dem über den süssen Geschmack Gesagten, von selbst.

Die Schweizer Pomologen schätzen diese Sorte sehr, wofür auch schon deren grosse Verbreitung spricht. In den Schweizerischen Obstsorten ist sie im I. Heft (welches ich leider ausgeliehen und nicht wieder erhalten habe, und daher mir gerade jetzt fehlt) abgebildet und beschrieben. Zehender (Vide unter Literatur) beschreibt ihn in seiner Auswahl einiger der besten und einträglichsten Apfelsorten wie folgt: Form: Dieser meist nur mittelgrosse Apfel ist bedeutend höher als breit, hat den Bauch ziemlich in der Mitte, rundet sich von da nach dem Stiele verjüngt ab und spitzt sich nach dem Kelch länglich kegelförmig zu. Unregelmässige Rippen laufen von der Kelchwölbung über die Frucht herab. Kelch: ziemlich tief, in enger, unregelmässiger Einsenkung. Schale: glatt, an der ausgereiften Frucht dunkel-citronengelb, zuweilen auf der besonnten Seite sehr schwach geröthet. Fleisch: mürbe, sehr angenehm, weinsüss. Reife: ge-

wöhnlich Ende September, haltbar bis Ende Dezember. Nutzung: zum Rohgenuss, Kochen und Dörren sehr geschätzt. —

Der in gutem Erdreich reichlich tragende Baum wächst stark und gedeiht auch in hohen Obstlagen; selbst in geringerem Boden kommt er noch fort und ist fruchtbar.

Diese geschätzte Obstsorte ist ursprünglich dem Canton Zürich eigen. —

Regel zählt in seinem Obstbau des Cantons Zürich pag. 59 auch den Usterapfel auf, er rechnet ihn unter die Spitzäpfel.

No. 79. Usterapfel. Ein unter diesem Namen bei uns allgemein verbreiteter, ganz vorzüglicher süsser Wirthschaftsapfel, zu Schnitzen und Most anerkannt einer der besten Aepfel. Derselbe ist von hohem, spitzem Bau, $2^1/_4$ Zoll hoch, $1^3/_4$ Zoll breit. Aus der unregelmässig abgerundeten Grundfläche verdickt er sich bis zur Mitte und nimmt dann spitz kegelförmig gegen den Kelch hin ab. Unregelmässig vortretende Rippen verlaufen über den Apfel. Der Kelch ist auf der spitzen Wölbung zwischen oft starken, zuweilen weniger auffallenden Rippen ziemlich tief eingesenkt. Der kurze dicke Stiel sitzt in einer meist unregelmässigen, aber tiefen, gemeiniglich mit streifigem Rost ausgekleideten Höhlung. Schale trocken, gemeiniglich mit Rostpunkten. Färbung lagerreif, ein dunkles Zitronengelb und zuweilen auf der Sonnenseite eine undeutliche Röthe. Kelchröhre und Kernhaus geschlossen. Fleisch mürb, sehr süss. — Reift im September, hält bis Neujahr, bildet einen schönen Hochstamm mit aufrechter, schöner, runder Krone. Gedeiht fast in jeder Lage und Boden, am besten aber in einem nahrhaften Lehmboden und trägt reichlich.

Beide Schilderungen stimmen im Wesentlichen und namentlich in dem hohen Nutzungswerth dieser Apfelsorte, dem schönen kräftigen Wuchs des Baumes und dessen Ergiebigkeit überein.

E. L.

Notizen über einige Sommerbirnen 1865.

Am 15. August war hier die Windsorbirne sehr gut und im Geschmack der Römischen Schmalzbirne sehr ähnlich, von der sich dieselbe auch sonst kaum unterscheidet. Doch ist die Vegetation beider Sorten so abweichend, dass beide für verschie-

dene gelten müssen, auch reifte die Windsorbirne um 8 Tage früher, als die Römische Schmalzbirne. Beide mögen übrigens oft verwechselt werden. Die Abbildung der Windsorbirne im Illustrirten Handbuch ist gut, nur der Stiel zu kurz.

Am 16. August war die Erzbischof Hons Birne vorzüglich gut und ist jedenfalls eine der besten Sommerbirnen. Der eigenthümliche und sehr scharf ausgesprochene Rousseletgeschmack erinnert an Rousselet von Rheims und auch an die Gute Graue. Es verdient diese Birne in der That alle Empfehlung. Die Grüne Hoyerswerder war ebenfalls Mitte August reif, blieb aber kleiner als sonst, was indess locale Ursachen hatte und wurde sehr bald mehlig.

Unsere Grunbirne oder Feigenbirne, eine in Württemberg ziemlich verbreitete Sorte, die als Marktbirne in teigem Zustand, sowie als früheste Mostbirne sehr gesucht wird, war am 16. August schon völlig teig und feigenartig, während ihre Schale noch grasgrün blieb. Es ist diese Sorte ein Liebling der Stuttgarter und wurde, obgleich sie jedenfalls nur eine Längliche Sommer-Kochbirne ist, oft schon das Simri (40 Pfd.) mit 1 fl. bis 1 fl. 30 kr. bezahlt.

Der Baum wächst prachtvoll und ist einer der malerischsten Bäume, die ich kenne. Eine 4—6 Wochen später reifende Abart „die Späte Grunbirne“ habe ich hier ziemlich vermehrt und halte sie für eine der am kräftigsten und geradesten wachsenden Sorten der Baumschule. Die Frucht teigt langsamer und ist zu Most wie zum Dörren gut zu gebrauchen; der Baum trägt sehr gut und gedeiht auch in rauhen Lagen. **Ed. Lucas.**

Das neue französische Obstwerk „Le Verger,“ von M. Mas, Président de la Société d'horticulture de l'Ain.

Von **Fr. Jahn.**

Im Jahrgang 1865 der Illustrirten Monatshefte wurde bereits von einigen Seiten Nachricht von demselben gegeben und sein Erscheinen mit Freude begrüsst, doch machten sich Wünsche laut, besonders dahin gerichtet, dass auf die bildliche Darstellung und auf die Colorirung der Früchte mehr Fleiss verwendet, auch in

den Beschreibungen auf die von der Abbildung etwa abweichende Form derselben mehr Rücksicht genommen werden möge.

Die Fortsetzungen des Werkes, dessen 2ter Jahrgang bereits bis zum 5. Hefte erschienen ist, beweisen, dass der Verfasser für diese Verbesserungen bestrebt gewesen ist und wenn die Farbe der Früchte zum Theil noch nicht die gewünschte Vollkommenheit erlangt hat (wie z. B. bei den Aepfeln im 2. Hefte von 1866 immer noch ein unnatürliches Gelb den Grundton bildet,) so weiss man, wie schwierig im Beginne derartige Unternehmungen oft sind, zumal wenn nicht sogleich ein lohnender Absatz garantirt werden kann. Auf die Beschreibungen verwendet jedoch Herr Mas immerhin alle Aufmerksamkeit, er begnügt sich aber nicht mit der Frucht allein — wie Manche es wollen, die damit oft die von der Natur gebotenen triftigsten Merkmale von der Hand weisen — sondern er beschreibt mit Sorgfalt den Baum nach seinem Wachsthum und nach seinem ganzen Verhalten, nach seinen Aesten, Zweigen, Blättern, Knospen und (wie Duhamel und Decaisne) auch nach seinen Blüthen, welches Letztere freilich auch die Beobachtung zur Blüthezeit nöthig macht, aber recht nachahmungswerth ist, denn es werden auch hiermit Anhaltspunkte gewonnen, wie mich z. B. in diesem Frühjahre die ausgezeichnet hochrothe Blüthe des Englischen Erdbeerapfels, den ich als Strawberry von Liegel und als Frais d'Anglais von Augustin Wilhelm in Luxemburg besitze, belehrt hat, dass beide, die ich bisher für verschieden halten mochte, doch wohl nur einerlei Frucht sind. Auch gibt Herr Mas immer das hervorragendste Merkmal des Baumes (Charactère saillant de l'arbre) an, was bald auf das glänzende Dunkelgrün der Blätter, bald auf die hängenden Zweige, bald auf die Farbe der Sommerzweige, bald auf die Form und Stellung der Blätter u. s. w. gegründet und oft sehr treffend gewählt ist.

Für unser Illustrirtes Handbuch, in welchem der Holzschnitt meist die eine der beiden Blattseiten einnimmt, wäre zu einer solchen, die sämmtlichen Baumtheile umfassenden Beschreibung nicht Raum, doch müsste sie bei einer etwaigen neuen Auflage mit anderer Einrichtung, oder bei dem vom deutschen Pomologen-Vereine beabsichtigten neuen Kupferwerke immerhin zur Nachachtung empfohlen werden.

Auf Synonyme mit Ausnahme der Namen, unter welchen

die von ihm citirten literarischen Werke die Frucht beschrieben, lässt sich Herr Mas freilich wenig ein, obgleich durch deren Beigabe, wie es von Willermoz und Decaisne geschieht, zur Aufklärung über Sorten vielfach beigetragen wird und ich habe in solcher Hinsicht auch da und dort ungerne die Ansicht des Verfassers über Früchte vermisst, die unter verschiedenen Namen beschrieben, hinterher aber von Anderen für identisch erklärt wurden. Dessungeachtet zeichnet sich Le Verger vor anderen neueren französischen Kupferwerken besonders dadurch aus, dass er ausser Birnen, über welche wir durch die jetzigen französischen und belgischen Pomologen mit reicher Literatur versehen sind und ausser Pfirschen, mit welchen uns Decaisne zur Genüge bekannt macht, auch Pflaumen und Kirschen bringt und dass auch bereits vielfach Aepfel Berücksichtigung fanden, über deren Verhalten und Benennungen in dortiger Gegend wir bis jetzt nur wenige und oft ungenaue Nachricht besitzen, so dass die Fortsetzung des Werks schon aus solchem Grunde sehr zu wünschen und sein Ankauf auch den deutschen Pomologen zu empfehlen ist.

Ueber die bis jetzt abgehandelten Früchte habe ich hier und da Bemerkungen niedergeschrieben, die wohl auch für Andere einiges Interesse haben dürften:

I. Aepfel.

Als Frühäpfel finden sich im 12. Hefte von 1865 Borovitzky (unser Charlomovsky), Rother und Weisser Astrachan, Quarrendon du Comte de Dénon (Rother Quarrendon des Illustrirten Handbuchs), Marguérite, Gravenstein (mit Zeitigung im August und später), Calville rouge d'été (der Abbildung nach wohl vom Passe Pomme rouge nicht verschieden, obgleich der klein bleibende Baum als dauerhaft und für grössere Pflanzungen geeignet, der Apfel als II. Ranges beschrieben wird. Uebrigens gleicht der vorausgehend beschriebene Marguérite noch mehr dem Rothen Sommerstrichapfel des T. O. G. IX, Tafel 19, und das von seinem Baume Gesagte, er entkräfte sich leicht, verlange nahrhaften Boden, in seinen Früchten vereinige er Nützliches mit Angenehmem, passt ebenfalls mehr auf Passe Pomme rouge.) — Der bei uns erst im Oktober reifende, oft im November und Dezember noch vorhandene Apfel Caroline

Auguste ist zwar gut abgebildet, aber mit Reife im August und September beschrieben und wird sehr gelobt.

Unter den Spätäpfeln im 2. Hefte von 1865 gleicht Calville tulipé dem Danziger Kantapfel; English Winter Pearmain (Winter Pearmain, Hogg) sieht der in einem folgenden Hefte noch abgebildeten Goldparmäne ähnlicher als der Carmeliter-Reinette, welche nach Oberdieck (Illustrirtes Handbuch IV, 511) unter Winter-Parmäne zu verstehen ist. — Calville blanche d'hiver, Heft VI, verlangt auch in Frankreich in weniger günstigen Lagen das Spalier. — Erzherzog Anton ist mehr geröthet, als meine von Liegel abstammende Frucht dieses Namens, doch ist der Apfel nach Herrn Oberdiecks brieflicher Mittheilung an mich im Le Verger gut dargestellt und derselbe hat mir desshalb Zweige seiner damit stimmenden Frucht dieses Namens gesendet. — Unter Pomme d'Aunée Alantapfel wird uns Deutschen nachgesagt, dass wir (was selten vorkommen wird) unsere Speisen mit Alantwurzel würzen und dieses Gewürz den Indischen Gewürzen vorziehen. Den von Diel dem Alantapfel als Grossen edlen Prinzessapfel beigegebenen französischen Namen Princesse noble hat Mas unerwähnt gelassen und zwar mit Recht, weil in Frankreich unter diesem Namen verschiedene Früchte gehen. — Niemanns rothe Reinette ist der Baumanns rothen in demselben Hefte sehr ähnlich, mir selbst aber zur Zeit noch zu wenig bekannt. — Nach Vrai Drap d'or, Goldzeugapfel, der von dem ihm oft eigenen stellenweisen Rostanfluge nichts zeigt, folgt in sehr ähnlicher Darstellung Reinette jaune sucrée, Gelbe Zuckerreinette, von Oberdieck bereits als identisch mit Edelreinette erklärt, und es wird in einer Note auf die von Diel schon erwähnte Aehnlichkeit beider letztgenannten und dessen noch festgehaltene Unterschiede zwischen beiden hingewiesen.

II. Birnen.

Unter den Frühbirnen wird im 5. Hefte von 1865 eine Colorée d'Aout (van Mons) als verschieden von der, von Decaisne damit für identisch gehaltnen, Gros Certeau d'été bezeichnet und wie die in demselben Hefte abgehandelten Beurré de Mouchouses (in Mouchouses bei Périgaux erzogen) und die amerikanische Birne Brandywine, sowie auch die bereits mehr

bekannte Souvenir de Madame Treyre sehr gelobt. — Die bei mir sehr klein bleibende Muscat Robert wächst in Frankreich nach ihrer Abbildung grösser und ist in Gebirgsgegenden wegen Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes sehr beliebt. — Doyenné de Juillet, sehr erfrischend wohlschmekend, soll in keinem Garten fehlen. — Beurré Goubault wird ganz schmelzend, wie sie es im warmen Sommer 1865 allerdings auch in Meiningen noch wurde.

Als Herbstbirnen bringt Heft 10 die Vereinsdechantsbirne und Vereinsbutterbirne (Doyenné und Fondante du Comice) recht schön in der ihnen am meisten zukommenden, mit den Figuren im Illustrirten Handbuch stimmenden Form. — Als 2 verschiedene Früchte sind die nach Willermoz jedenfalls identischen Beurré Kennes und Beurré Hardy aufgezählt und auch einigermassen verschieden abgebildet. — Eine neue, grosse, schöne Frucht ist St. Germain Puvis (erzogen von Pariset in Cruciat-Dougalon, Département de l'Ain), sie besizt St. Germain-Geschmack, soll aber in der Güte bisweilen nachlassen. — Die Feigenbirne von Alençon, in Heft 11, wird schon wegen späterer Reife von Duhamels Poire Figue für verschieden erklärt. Diese letztere werde wahrscheinlich die Holländische Feigenbirne Diels und Oberdiecks sein. — Als eine in Frankreich noch unbekannte Frucht I. Ranges (wie sie es auch bei uns 1865 war — so dass also der Baum besonders Wärme neben einem nicht allzustark austrocknenden Boden verlangt) findet sich die Lange weisse Dechantsbirne unter dem ihr von Diel beigegebenen französischen Namen Doyenné blanc long beschrieben und abgebildet. — Poire Seckel ist, wie aus Downing mitgetheilt wird, nicht von Herrn Seckel erzogen, sondern Letzterer erwarb erst später den Grundbesitz, von wo sie früher ein Wildhändler, genannt „Holländischer Jakob" auf seinen Touren mit nach Philadelphia gebracht hatte, und Seckel war dann ihr Verbreiter. — Unsere Rothe Dechantsbirne ist als Gansel's Bergamot beschrieben und abgebildet; nach Lindley wurde sie vom Generallieutnant Gansel zu Donnelowe-Hill bei Colchester um 1768 aus dem Samen der Bergamotte d'automne erzogen und wird von Mas mit der Bonne rouge der Franzosen für einerlei erklärt. — In Heft 4 von 1866 folgen: Blecker's Meadow, etwas klein, kreiselförmig-kegelförmig, müskirt, zartfleischig, bis-

weilen härtlich; Arbre courbé, sehr gross und schön, I. Ranges, oft im Geschmack der Beurré gris nahestehend, doch will der Baum wegen Entkräftung durch's Reichtragen seiner gekrümmten Zweige stets im Schnitte gehalten sein. — Auch folgt, mit Citat von Duhamel, Lindley und Decaisne, die bei uns ziemlich verloren gegangene Bergamotte d'automne, mittelgross, mehr kreisel- als bergamottförmig (wie sie auch Duhamel zeichnete,) grün, ohne Aehnlichkeit mit unserer oft Herbstbergamotte genannten Rothen Bergamotte. Lindley und Downing glauben, dass sie Duhamels Bergamotte d'automne nicht mehr besitzen, sie finden Verschiedenheit in Farbe und Grösse, doch bemerkt hierzu Mas, die Frucht variire nach Boden und Witterung und bezeichnet sie als I. Ranges mit eigenthümlichem Parfüm, geeignet, den Namen Bergamotte zu rechtfertigen. — Urbaniste Seedling, Bivort, mehrfach für identisch mit Urbaniste (Coloma's Herbstbutterbirne) erklärt, aus deren Samen sie entstand, ist nach Mas, der den Baum von Bivort empfing, eine eigne selbstständige, grosse, schöne und recht gute Birne. — Docteur Lentier, von Gregoire erzogen, von Decaisne im Jard. fruit. II, als identisch mit Mouillé-Bouche (mit dem Syn. Verte longue d'automne) bezeichnet — wovon Le Verger nichts erwähnt, ist als neue vortreffliche Frucht I. Ranges beschrieben und recht gut abgebildet, ganz so, wie ich sie aus Herrn Gregoire's Sortimente 1865 in Erfurt in Gemeinschaft mit den Herren Baltet und Simon Louis zu sehen und zu kosten Gelegenheit hatte und wonach an Aehnlichkeit mit Verte longue (Langer grüner Herbstbirne) nicht zu denken ist. — Auch Herr Mas erklärt unter Beurré gris wie Willermoz in Pom. de la France, die sogenannte d'Amboise (Normänn. rothe Herbstbutterbirne Diels) nur für einerlei mit der gewöhnlichen Beurré gris.

Ueber Winterbirnen im 1. und 3. Heft von 1865 und 3. Heft von 1866 noch Folgendes: Besi sans pareil (Besi incomparable), von Decaisne als Poire Nonpareille beschrieben und nach ihm bereits schon Bonnefons und Dom Claude St. Etienne als Poire sans Pair bekannt — also eine alte Frucht, worüber Mas nichts sagt, obgleich er Decaisne's Jard. fruit citirt — wird wegen Güte und langer Dauer gelobt und gedeiht auch noch hochstämmig. — Bergamotte Crasanne d'hiver ist die auch von der Soc. van Mons unter diesem Namen verstandene

Beurré Bruneau, welche zur guten Ausbildung das Spalier verlangt. Sehr oft geht jedoch als Bergamotte Crasanne d'hiver die alte Crasanne, die z. B. bei Decaisne die Syn. Crasanne d'hiver und Beurré Plat, auch sogar das Syn. Beurré Bruneau hat und es hätte wenigstens hierauf und dass Decaisne auch der Colmar des Invalides (Colmar van Mons) als Synon. Crasanne d'hiver hinzugab, hingewiesen werden können. — Clairgeau ist auch bei Mas nur halbschmelzend. — Echasserie wird wegen Güte bei langer Dauer empfohlen. — Doyenné d'hiver (W.-Dechantsbirne) erlangt auch dort nicht in jedem Jahre und Boden ihre Güte und Herr Mas muss sie an geschützter Mauer auf der Ost- oder Westseite erziehen, Letzteres desshalb, um Früchte von längerer Dauer zu erlangen, wie es bei warmer Exposition nicht der Fall sei. — Aehnlich Chaumontel, doch bleibe sie bei allen Fehlern eine reichtragende schöne, vortreffliche Birne, die als bereits seit 2 Jahrhunderten bekannt, durch ihr jugendlich frisches, nur oft unregelmässig und schwer zu formirendes Holz die van Mons'sche Theorie von der Entkräftung der Arten widerlegen, welche an neueren Varietäten in ungeeignetem Boden ebenso oft wahrzunehmen sei. Duhamel hat den damals 100jährigen Mutterbaum der Chaumontel noch gekannt, er ist nach Mas erst im Winter 1789 zu Grunde gegangen. — Bei Louis bonne Duhamel, die auf freiem sonnigen Stande in reichem Boden am besten werde, ist irrthümlich die Frühe St. Germain des Illustrirten Handbuchs citirt, wozu jedenfalls der in letzterem angeführte, von Dittrich ihrem Namen gemachte Zusatz „Gute Louise" verleitet hat. Die Beschreibung der Wahren guten Louise ist später erst noch im Illustrirten Handbuch erfolgt. — Jaminette ist am Kelche sehr breit aufsitzend, doch sonst kenntlich abgebildet, der Baum wird dort wie bei uns spät tragbar, empfiehlt sich aber mehr durch seinen Ertrag, als durch die Güte der Frucht, besonders für Gebirgsgegenden, wo die Frucht wohlschmeckender werde.

III. Kirschen.

Nur allein das 7. Heft von 1865 enthält bis jetzt Kirschen, doch ist die rothe Färbung bei Licht- und dunkelfarbigen Kirschen, von welchen letzteren wenigstens die Grosse lange Lothkirsche als Griotte du Nord abgebildet ist, zu gleichför-

mig und die Stiele sind meist allzudick gegeben. Mir neu ist Impératrice Eugenie (von Varenne in der Nähe von Paris aufgefunden — wobei mir die immer noch fragliche Ravenner Kirsche einfiel,) eine Glaskirsche oder vielmehr Amarelle, Anfang Juni reifend, und Frauendorfer Weichsel, der erstgenannten in lichter Farbe fast ganz gleich, doch zeichnet sich Letztere nach Oberdiecks Beschreibung im Illustrirten Handbuch vor allen übrigen Weichseln durch ein helleres Roth aus.

IV. Pflaumen,

finden sich im 4. Hefte von 1865 und 5. Hefte von 1866; sie sind sämmtlich, auch in der Farbe recht gut dargestellt. Eine Precoce de Bergthold, wahrscheinlich englischen Ursprungs, der Gelben Mirabelle ähnlich, ist ebenso früh, aber besser als Jaune hative (Catalon. Spilling.) — Als Mirabelle tardive ist Liegels Brisette abgebildet. — Early Favourite, erzogen von Rivers, wird Rivers Frühpflaume Liegels sein. — Monsieur Smith (Smiths Herrnpflaume) ist Smiths Orleans des Illustrirten Handbuchs, auch dort mit unablöslichem Steine. — Victoria (Königin Victoria), wird auch von Mas für gleich mit Sharps Emperor gehalten, ist ziemlich rundlich abgebildet, doch variire die Frucht in der Form je nach ihrer Erziehung am Spaliere oder im Freien. — Eine mir neue, der Abricotée ähnliche amerikanische Frucht (die ich jedoch wohl namenlos vom Herrn Stadtrath Hermann in Erfurt werde gehabt haben) ist Orange Downings mit aprikosenartigem, gut parfümirten, doch etwas am Steine haftenden Fleische.

Für Reineclaude rouge van Mons (van Mons Königspflaume des Illustrirten Handbuchs) ist Bivorts Album IV, 93, citirt, worin sie als Reineclaude rouge de Septembre mit dem Syn. Reine nova beschrieben ist, was ich bei Abfassung ihrer Beschreibung übersehen habe. — Erwähnungswerth ist noch eine rothe, früher als die ihr ähnliche Violette Renclode reifende Reineclaude Moyret, von Moyret in Neuville-sur-Ain erzogen, welche zwar als weniger parfümirt als die Grüne Renclode, aber immer noch als I. Ranges beschrieben wird.

Ueber das Verschlingen der Pfahlwurzel an jungen Obstpflanzen.

(Von **Fr. Jahn.**)

In dem Schriftchen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen über ländlichen Gartenbau, welches sich mehrfach günstiger Beurtheilung erfreute, wird im Baumschulenbetriebe statt des Abschneidens der Pfahlwurzel der jungen Bäumchen das Biegen derselben in einfacher oder doppelter Verschlingung empfohlen und durch einen Holzschnitt zu versinnlichen gesucht. Der die Obstbaumzucht zu behandelnde Theil jenes Schriftchens stammt hauptsächlich von mir und ich bestrebe mich mit Gegenwärtigem, einen Fehler wieder gut zu machen, den ich mit Veröffentlichung dieses Verfahrens begangen habe, nachdem ich inzwischen Gelegenheit hatte, mich zu überzeugen, dass dasselbe zur Erziehung dauerhafter Bäume ungeeignet und verwerflich ist. Ich folgte in solcher Hinsicht den Angaben eines älteren, als sachkundig bekannten und bewährten Gärtners und es schien mir diese Manipulation einleuchtend und ein Fortschritt zu sein, da durch das Abschneiden der oft und allein vorhandenen Pfahlwurzel stets Pflanzen zu Grunde gehen oder doch wesentlich im Wachsthume gestört werden; ich hielt sie ohne eigene Prüfung für die Mittheilung geeignet, indem ich annahm, dass die verschlungene Wurzel nicht weiter wachse, aber doch bis zur Bildung neuer anderer Wurzeln oberhalb der Schlinge dem Bäumchen die Nahrung beiziehen werde. Auch scheint diess Verfahren anderwärts bekannt und wohl bei anderen Gewächsen mit besserem Erfolge angewendet zu werden. So sagt z. B. Baltet in seiner Anleitung zur Baumzucht (deutsche Uebersetzung, besorgt von Ladé, Ravensburg 1865) S. 84: „Anstatt im Augenblick der Pflanzung die fleischige Pfahlwurzel der Colutea, der Genista, des Maulbeerbaums, der Caragana und einiger Obst- und Waldstämme zu beschneiden, biegt man den äussersten Theil derselben in eine krumme Linie oder in einen einfachen, nicht festgeschürzten Knoten gegen den Wurzelhals zurück. Reichlichere und der Oberfläche des Bodens nähere Wurzelfasern sind das Resultat dieser kleinen Arbeit u. s. w.“

Ganz der letzteren Ansicht war, wie erwähnt, auch ich, allein bei den von mir so vorbereitet gepflanzten jungen Birnen,

auf welche sich meine Versuche am meisten beschränken, fand ich, nachdem nach Verlauf von 2 bis 3 Jahren viele dieser Bäumchen weiter verpflanzt wurden, fast überall nicht nur keine oder nur wenige schwache neue Wurzeln gebildet, sondern die verschlungene Wurzel hatte sich stark verdickt und in einen festen, unauflöslichen, jedenfalls mit der Zeit einen sogenannten Maser bildenden Knäuel verwandelt, von welchem ein zukünftiges, gesundes Gedeihen des Baumes nicht zu erwarten war, so dass ich es vorzog, alle diese Pflanzen, die auch wirklich verhältnissmässig gegen andere im Wachsthume nicht recht vorgeschritten waren, sofort zu entfernen.

Hiernach will ich also die von mir in jener Schrift veröffentlichte Methode als tadelhaft und das Einschneiden der Pfahlwurzel der ein- oder zweijährigen Sämlinge als den einzig richtigen Weg bezeichnen.

Zusatz von Ed. Lucas. Das oben erwähnte Verschlingen der Pfahlwurzel geschieht in der That bei Baumpflanzen mit ungetheilter, einfacher Hauptwurzel in Baltets Baumschule. Jahn hat vollkommen Recht, dieses Verfahren zu verwerfen. Wenn auch die Neubildung von Nebenwurzeln dadurch gefördert würde, was in einzelnen Fällen wirklich stattfindet, so ist die Gefahr bei dem Ausgraben für diese gebogenen Wurzeln so gross, dass man schon desshalb vor dieser Praxis geradezu warnen sollte. Ich habe darüber sehr unangenehme Erfahrungen gemacht, indem wohl $^1/_3$ der von Baltet erhaltenen, so in der Wurzel behandelten Pyramiden, (Birn auf Wildling) so gefährliche Wurzelbrüche beim Ausheben erhalten hatten, dass ich sie musste hier, bei Anwendung des kurzen Wurzelschnitt, wobei die krumm gebogene oder geschnürte Stelle der Wurzel weggeschnitten wurde, noch in der Baumschule weiter ziehen, wodurch natürlich die Entwicklung der Bäume sehr aufgehalten wurde.

Der von mir schon früher geschilderte kurze Wurzelschnitt hat sich auch dieses Frühjahr hier wieder sehr bewährt.

Bemerkungen zu einigen Punkten der neuesten Illustrirten Monats-Hefte.

Ueber die Obstausstellung zu Zerbst gab Herr Pastor Stenzel zu Nutha bei Zerbst im 6. Heft vom Jahr 1865, pag. 181 näheren

Bericht, woran Herr Superintendent Oberdieck einige Bemerkungen über den Rothen und Weissen Wintertaubenapfel knüpfte, welche ich gerne mit einigen Worten begleiten möchte im Bezug auf den daselbst besprochenen „Donauers weissen Wintertaubenapfel", welcher mir von Dittrich unter No. 131 im ersten Band seines Handbuchs gewidmet worden war. Zu Anfang der dreissiger Jahre kam ich im Herbste auf einige Tag nach Römhild, um die dortigen herrlichen Basaltberge der beiden Gleichen zu besteigen und besuchte bei dieser Gelegenheit auch den Schlossgärtner daselbst, welcher mir sagte, dass er etwa 20 bis 25 Apfelsämlinge nur desshalb unveredelt gepflanzt habe, weil sie am Stamm und Laub sehr edle Eigenschaften zeigten. Die Bäume mochten bereits 12 bis 15 Jahre alt sein, trugen fast durchaus Früchte, von denen ich Muster erhielt und welche nach deren Standort nummerirt wurden, von denen mir mehrere sehr vielversprechend schienen, besonders der etwas hochgehende und fast am Eck des Schlosses befindliche Weisse Taubenapfel. Wenn ich nicht irre, so stand diese Baumreihe auf der Nordostseite des grossen Gebäudes und es wäre daher möglich, dass der Schatten desselben für die Nachmittagszeit auch den Baum am Eck getroffen hätte, wodurch sich vielleicht die geringere Färbung der Früchte jenes Stammes erklären liesse, von welchen mein verehrter Freund, Herr Jahn, das Holz an Herrn Oberdieck gesendet haben wird. Die Früchte der übrigen Wildlinge waren alle ohne Werth, wie diess auch bei den vielen hier geprüften anderen Wildlingen allermeistens der Fall gewesen ist, wenn auch das Aeussere nur das Beste erwarten liess. Der mir gewidmete Weisse Wintertaubenapfel trug voriges Jahr reichlich und dass die Früchte gewiss schön und gut waren, wird Herr Dr. Karl Koch und Herr Oberbürgermeister Richtsteig von Görlitz bestätigen, welchen ich einige Proben nach Berlin gesendet hatte, aber die Färbung zeigte kein nur verwaschenes Roth, sondern nur Unterlage von Roth mit den schönsten hochrothen Strichen und Flammen und mit wenig in's Auge fallenden Pünktchen, so dass sie die grösseste Aehnlichkeit mit dem Alantapfel hatte, wovon die Stämme hieher von Booth geliefert worden sind. Unter den von Herrn Pastor Stengel aufgezählten Früchten befindet sich auch No. 61 Eisapfel, eine grosse Rambourreinette, die wohl näher zu untersuchen wäre, wenn sie auch von feinem

Geschmack und vielleicht recht tragbar sein sollte?, worüber jedoch leider Herr Pastor nichts erwähnte.

Ueber den **Weissen Winter-Calvill** befinden sich im 7. Heft v. J. 1865 Mittheilungen von Herrn etc. Oberdieck, die gewiss jeden Freund dieses köstlichen Apfels sehr interessiren mussten, dessen Baum ich unter den verschiedensten Umständen fand. Ein Oekonom liess mit dieser Sorte 2 Stämme umpfropfen und erhielt nach 4—5 Jahren viele, grosse und sehr gute Früchte, wovon er 6—8 Körbe um ein Spottgeld an einen Obsthändler gab, der sie sorgfältig pflückte und sie „Weisse Rothebeer-Aepfel" nannte, mit welchem Namen er den Ausdruck „Calville" bezeichnen wollte. Ganz ähnlich gieng es Dittrich und mir mit Grauer Herbstbutterbirne bei umgepfropften Hochstämmen, so, dass sie kaum zu erkennen war, aber die folgenden Jahre brachten immer kleinere Früchte — wenn nicht Rückschnitt erfolgte. In einem sehr grossen Garten befand sich im untersten Winkel eine Gruppe von 25—30 Fichten, die bereits eine Höhe über 50 Fuss erreicht hatten und was bemerkte ich zu meinem Erstaunen zwischen diesen frechwachsenden Nadelholzstämmen? einen Baum vom Weissen Wintercalville, über 30 Fuss hoch, fast ohne alle Seitenäste, aber die etwas schmale Krone trug schöne, gut mittelmässig grosse Früchte von unvergleichlicher Feinheit und nach etwa 20 Jahren stand er vertrocknet unter seinen Bedrängern. Auf einer Bergebene, mindestens 1200 Fuss über dem Meere, war vor 50—60 Jahren eine Reihe Obstbäume von einem damaligen eifrigen Beförderer der Obstkultur in's Feld gepflanzt, wo Wind und Wetter den freiesten Zutritt hatte, daher ich vor 15 Jahre nur noch wenige dieser Bäume — aber gegen alles Erwarten einen 9 Zoll dicken, gesunden Stamm des Weissen Winter-Calvills fand, an dem mir besonders die glatte schöne Rinde mit nur sehr wenigem Schorf auffiel. Dagegen fand ich in einem andern Garten in der günstigsten Lage einen Riesen dieser Sorte nahe $1^1/_2$ Fuss dick, sehr hoch und gesund, auch mehrmals sehr reich tragend, aber so ganz kleine Früchte bringend, dass $^1/_4$ bayrischer Metze mit nur 6 kr. bezahlt wurde, daher man sie allermeist nur zu vortrefflichen Schnitzen verwendete. Ungeachtet wiederholter Erinnerungen vieler Pomologen entschliessen sich die meisten Obstfreunde nur sehr ungerne zu zeitweiligem angemessenem Rückschnitt, der doch z. B.

bei Wintergoldparmäne, Rothen Taubenapfel, Ananas-Reinette etc sehr nothwendig erscheint, was auch, wie ich schon mehrmals sagte, vielleicht noch mehr bei gar manchen Birnen der Fall ist, z. B. bei Besi de Chaumontel — und Liegel war entzückt über die ausserordentliche Feinheit der Erstlingsfrüchte von Donauers Herbstbutterbirne, aber die Kronen beider Sorten müssen von Hochstämmen durchaus öfteren und hinlänglichen Rückschnitt erfahren, sonst werden die vielen Früchte zu klein, zu herbe und die braunrothe Färbung der Haut nimmt von Jahr zu Jahr zu, während die Erstlingsfrüchte fast durchaus citrongelb waren. Bei Zwergstämmen kann man die zu vielen kleinen Früchte ausbrechen, aber bei Hochstämmen muss mit dem Messer oder mit der Säge geholfen werden. Auch der Zufall lieferte mir Beweise; bei Herr Göbel wurde Mitte August ein Dritttheil der Krone eines Baumes durch Wettersturm abgebrochen und da diese Wildlingssorte nur sehr mittelmässig und die Verwundung sehr gross war, so sollte der ganze Baum sogleich entfernt werden. Ich liess aber Verband anlegen und wollte das Reifen der Früchte an den verschont gebliebenen Aesten abwarten, welche zu unserer beiderseitigen Ueberraschung nicht etwa nur doppelt so gross als sonst, sondern auch so angenehm wurden, dass ich dies nicht für möglich gehalten hätte —, allein nach einigen Jahren waren wieder kleine und zu herbe Birnen zu finden, welche äusserlich an Bergamotte rouge erinnerten. Soll daher das fein Adstringirende edler Birnen, das Durstlöschende und zum Mehrgenuss Einladende nicht in das Herbe ausarten, so muss dafür gesorgt werden, dass sich neben dem zu vielen Fruchtholz auch immer eine angemessene Menge von Treibholz bilden kann, was hiemit für jüngere Obstfreunde wiederholt in Erinnerung bringen wollte

Coburg. **Donauer.**

Ueber Tyroler Obstsorten.

Dass wir auf neue, uns als gut gepriesene, besonders aus wärmeren Climaten zugehende Obstsorten nicht allzugrosse Hoffnung bauen dürfen, hat diese Erfahrung schon oft gelehrt. Vor Allem scheinen jedoch viele der im südlichen Tyrol gebauten Früchte bei uns ihre richtige Ausbildung nicht zu erlangen. So schreibt mir Herr Fabrikbesitzer, Rittmeister O. Hermann

in Schönebek bei Magdeburg (und erlaubte mir seine Mittheilung zu veröffentlichen): „Vor ein paar Wochen hatte ich auch Gelegenheit, die von Herrn Garteninspektor Lucas so gerühmten und von mir seit 3 Jahren mehrfach veredelten Tyroler Aepfel Köstlichster, Edelböhmer und Edelrother zu kosten und zwar Früchte in Töpfen an südlicher Mauer erzogen und das Resultat für mich ist, dass ich alle damit veredelten Aeste absäge und ins Feuer werfe, denn ich habe ähnlich Jammervolles nur in einem von Herrn F. E. Gäy erhaltenen Pomme d'Aoste gegessen. Dagegen ist eine rohe Kohlrübe noch ein Leckerbissen!"

Aehnliche ungünstige Erfahrungen wurden schon vor länger als 20 Jahren hier in Meiningen mit Tyroler Obstsorten gemacht. Einige Reisende brachten aus Bozen damals wunderschöne Aepfel mit zurück. Unter allen zeichneten sich der Rothe und Weisse Rosmarinapfel nicht allein durch Schönheit, sondern auch durch Güte aus, doch auch ein Maschanzker war so gross und hübsch, dass man eine besondere Art von Borsdorfer in ihm vermuthete, nachdem man wusste, dass der Edel-Borsdorfer in Oestreich Maschanzker genannt werde. Es wurden desshalb Edelreiser aller dieser Sorten erbeten und ein den Reisenden befreundeter Gastgeber in Bozen war so gütig, diese in reichlicher Zahl zu senden. Die damaligen Obstfreunde bei uns bepfropften damit mehrfach ihre Bäume, allein sie sahen sich in ihren Erwartungen nur getäuscht. Der erwähnte Maschanzker lieferte nur den Edelborsdorfer in gewöhnlicher Grösse. Der Rothe Rosmarinapfel verleugnete ganz seine heimathliche Natur, er blieb klein und unansehnlich, auch ungeniessbar; der Weisse Rosmarinapfel verhielt sich etwas besser, erwies sich aber nur als der Weisse italienische Rosmarinapfel, wie er uns inzwischen von Liegel zugegangen war, der bei uns ziemlich klein bleibt und nur in warmen Sommern noch eigentlichen Wohlgeschmack erlangt; derselbe steht immer einem andern schon früher aus Italien hieher gekommenen Weissen Rosmarinapfel in Güte und Schönheit nach, welchen ich bei Ausstellungen mehrfach vorlegte und zum Unterschiede „Edler weisser Rosmarinapfel" genannt habe. Nur einen Apfel, Namens Pegamer habe ich zum Andenken an jene Sendung fortcultivirt, derselbe ist eine noch angenehme, mittelgrosse, einfarbige (weisse)

Reinette, die aber doch von anderen bekannten Früchten aus dieser Classe übertroffen wird. **Jahn.**

Zusatz von Ed. Lucas. Dass Obstsorten, welche in einem ziemlich feuchten, ja oft ganz durchwässerten und von mineralischen Nährstoffen sehr reichen, vortrefflichen Boden, wie der von den Alluvionen der Etsch und Eisach gebildete sehr feine glimmer- und feldspatreiche Boden der Thäler von Bozen ist, sehr vortrefflich werden, und in dem herrlichen Klima, wo es an atmosphärischer Feuchtigkeit, in Folge des in diesen wasserreichen Gebirgsthälern stattfindenden reichen Thaus und Regens fast niemals fehlt, eine so grosse und weitberühmte äussere Schönheit erhalten, wie sonst fast nirgends, ist bekannt und setzt Niemand mehr in Erstaunen.

Wenn Herr Rittmeister Hermann in Schönebeck, ein sehr eifriger Pomolog und Obstzüchter, die edlen Tyroler Sorten ins Feuer werfen will, so wird ihm dies nach den von ihm gemachten Erfahrungen Niemand übel nehmen können; würde er mir diese Klagen geschrieben haben, so hätte ich ihm allerdings etwas anderes gerathen. Ehe ich weiter auf diesen Gegenstand eingehe, will ich nur einer Erfahrung gedenken. Die Schönlins Winterbutterbirne, in Württemberg (bei Cannstadt), aus Samen gewonnen, konnte ich in Hohenheim nie zur Vollkommenheit und Geniessbarkeit bringen und der † Professor Gmelin von Tübingen sagte einst zu mir: es wäre besser, die Birn wäre unentdeckt geblieben. Dem gieng es also ebenso. Schon hatte ich mein Urtheil über diese Birn dahin gebildet, dass von ihrem Anbau entschieden abzurathen sei. Herr Oberkriegsrath v. Schönlin, der Bruder des Erziehers, erzählte mir aber, dast letzterer viele Jahre lang jedesmal zu Pfingsten dem König eine Schachtel dieser Birnen, die vortrefflich gewesen seien, geschickt habe. Der Mutterbaum scheint auch inzwischen abgestorben zu sein, auch fand sich diese Sorte auf den Württembergischen Obstausstellungen niemals in ordentlichen Exemplaren vor. Die erste ausgebildete Frucht, die ich sah, war eine von Herrn Lederbogen in Benekenbeck bei Magdeburg mir zugesendete, der diese Birn in einem tiefgründigen, etwas moorigen Boden cultivirte. Hier wurde sie vortrefflich. Aehnlich geht es mit den Tiroler Sorten. Bei Herrn Fröbel in Zürich sah ich 1855 einen Böhmer als Hochstamm voll-

behangen und dieser tüchtige Baumzüchter sprach sich sehr günstig über das gute Gedeihen dieses Tyroler Apfels aus.

Der Umstand, dass so oft nach den Ergebnissen eines Topfbaums, eines Probezweigs, eines oft mager gezogenen — um bald Früchte zu erhalten — Zwergbaums, über den Werth oder Nichtwerth einer Sorte geurtheilt wird, ist ein sehr zu beklagender, allein er ist sehr verbreitet und wird nicht aufhören die Urtheile zu bilden; auch darin liegt sein Gutes! es werden jene Obstsorten, die weniger besondere Ansprüche machen, als ganz besonders beliebte und gerühmte immer mehr hervortreten und das grosse Publikum erhält dadurch nur um so sicher das für dasselbe Beste und Brauchbarste.

Der Obstzüchter und Pomolog soll aber diesen Standpunkt nicht einnehmen, sondern er soll die Ursache des Nichtgedeihens zu erforschen streben und sich nicht durch einseitige Beobachtungen leiten lassen.

Im vorhergehenden Aufsatz deutet der sehr tüchtige und zuverlässige Beobachter Donauer dasselbe an und es sind seine Winke wohl zu beherzigen. Ich möchte noch besonders zufügen, dass, wenn wir nicht, wie es die bessern Obstzüchter in vielen Gärten Frankreichs und Belgiens thun, unseren Bäumen während des Sommers flüssige Nährstoffe zuführen, wenn wir nicht bei heissen Tagen, wie es z. B. bei Baltet geschieht, die Bäume Abends stark spritzen, wir oft in unserm Urtheil von dem auf sorgfältige Cultur des Bodens und geregelten Schnitt sich stützenden Angaben anderer Züchter, abweichen müssen.

Es ist weit mehr die Cultur, als das Klima Ursache des Nichtgedeihens vieler Obstsorten. Für diesen letzten Satz liessen sich tausendfältige Beweise beibringen.

Ed. Lucas.

Der Rothe Stettiner.

Nach meinen hiesigen Erfahrungen muss ich mich wundern, dass man anderwärts, selbst in südlichen für den Obstbau günstigeren Gegenden nicht mit ihm zufrieden ist und Lucas sogar meint, er werde allmählig aussterben. In der Gegend um Meiningen ist er allgemein beliebt und sein Baum wird gerne gepflanzt; an letzterm habe ich auch nichts von vorherrschender Anlage zum Krebsigwerden, oder von kropfartigen Wülsten an

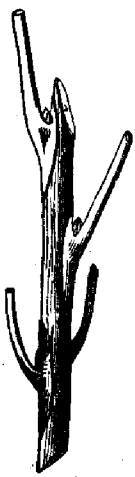
den Zweigen, wovon Liegel in seiner Anweisung und Herr Garten-Inspector Stoll sprachen, wahrgenommen. Ich selbst besitze 2 Bäume desselben, die zu den schönsten und stärksten von allen von mir gepflanzten gehören und auch, nachdem sie nun ausgewachsen sind (worüber allerdings 20—25 Jahre verflossen), entweder jährlich, oder doch alternirend mit ihren Früchten erfreuen. Der Baum gedeiht bei uns in jeder Bodenart, wenn sie nur tiefgründig und nicht zu feucht ist und ich kenne 2 Stunden von hier eine Pflanzung an einer Landstrasse, die meist aus Bäumen dieser Art besteht, die fast in reinem Sande kräftig existiren und gute Ernten liefern. **Jahn.**

Neue und leichte Methode zum guten Ausschneiden der Oculiraugen.

Von **Ed. Lucas.**

Ein eifriger Pomolog, Herr Carl Hary und Caschau in Ungarn, schrieb mir dieses Frühjahr etwa Folgendes:

„In Ihrem Taschenbuch für Pomologen 1865, pag. 40—42, fand ich das Oculiren mit Holz dargestellt. Es dürften Ihnen meine in dieser Richtung gemachten Erfahrungen vielleicht von Interesse sein.



Durch mehrere nach einander folgende trockene Sommermonate war ich genöthigt, ebenfalls mit Holz zu oculiren. Nach verschiedenen Versuchen bin ich auf eine einfache, leicht und schnell ausführbare Methode gekommen, bei welcher bei dem Ausschnitt gar nicht nachzuhelfen nöthig ist und welche jedem Anfänger gleich anfangs leicht gelingt.

Das ganze Geheimniss und der wesentliche Vortheil besteht darin, dass das Ausschneiden des Auges nicht abwärts, sondern aufwärts geschieht.

Das Oculirreis wird nämlich, um ein gewisses Auge gut und leicht zu gewinnen, 2—3 Linien über dem ausgewählten gehörig ausgebildeten Auge schräg weggeschnitten, wie diess die Zeichnung genau darstellt. Dann wird nach Belieben die nach oben auslaufende Spitze des sich bildenden Augenschildes etwas abgestutzt und nun

von unten nach oben vorsichtig das Auge mit ein wenig Holz ausgeschnitten, wobei man die abgeschnittene Spitze des Reises gegen den Daumen stützt."

Soweit der Brief des Herrn Hary, dem wir für seine klare und vortreffliche Anweisung zu diesem praktischen Verfahren den besten Dank zu sagen schuldig sind.

Die von mir angestellten Proben mit dieser Hary'schen Oculirmethode zeigten sogleich die praktische Bedeutung derselben und es ist recht sehr zu wünschen, dass von vielen Seiten dieselbe versucht wird.

Was das Einsetzen der ausgeschnittenen Augen betrifft, so ist es bei der Form der Schilder, die dieselben hier haben, ganz gleich, ob man dieselben von unten nach oben in einen ⌊ Schnitt, oder von oben nach unten in einen T Schnitt einsetzt.

Hauptsache bleibt, das Messer beim Ausschneiden der Augen etwas schräg zu halten, um möglichst wenig Holz mit heraus zu schneiden.

Das Verhältniss der Frucht zum Baum.

Ein Fingerzeig für Obstzüchter.

Im Auszug aus der Wochenschrift für Gärtnerei u. Pflanzenkunde. Nr. 23. 1866.

Der Obstzüchter Lahaye schreibt in der Revue horticole eine Abhandlung, dass ihn ein genaues Studium gelehrt habe, dass nicht ungünstige Witterung, vor Allem Nebel, wie man gewöhnlich glaubt, die Flecke auf den Früchten, besonders auf Birnen, hervorbringe, sondern dass diese einen tieferen Grund haben. Die Art und Weise, wie der Baum in seiner ersten Jugend behandelt ist, wie er veredelt wurde, wie er seinen Standort erhielt und wie man den Schnitt handhabte, hat zunächst auf die spätere Entwickelung des Baumes einen sehr grossen Einfluss, nicht minder aber auf die Schönheit der Frucht. Gut ist es, den Baum jung zu pflanzen, ihn nicht unnöthig zurückzuschneiden und mit einer Sorte zu veredeln, die ihm möglichst verwandt ist.

Befindet sich der Baum in einem kräftigen Zustande und man will gute Früchte haben, so ist es vor Allem nothwendig, dass die Rinde des Stammes und der Aeste möglichst rein und glatt erhalten werde. Man muss die grösste Sorgfalt darauf verwenden, alte abgelebte Rindenstücke, da sich gern Moose und

Flechten an ihnen erzeugen und sie auch allerhand schädlichen Insekten einen guten Aufenthalt geben, zu entfernen. Auch muss man das richtige Verhältniss zwischen Laub- und Fruchtaugen herstellen; dies geschieht bekanntlich durch das Einkneipen (Pinciren) am besten.

Die alte Rinde fault, besonders bei regnerischem Wetter, sehr leicht und die dadurch erzeugten Flüssigkeiten werden in den Kreislauf des guten Nahrungssaftes, den sie dadurch verschlechtern, gebracht. Daraus ergibt sich eine Reihe von ungünstigen Zuständen, welche während der ganzen Vegetation, vom Ausschlagen der Blätter und von der Entwickelung der Blüthen an bis zur Vollendung der Frucht, ihren Einfluss geltend machen.*)

Man schiebt heut' zu Tage sehr oft die Schuld der schlechten Früchte auf das Degeneriren der Sorte, die sich, wie man sagt, überlebt habe. Es ist dieses eine ganz falsche Ansicht, denn Lahaye hat gerade bei dergleichen Sorten, welche sich überlebt haben sollten, bei rationeller Behandlung des Baumes die schönsten Früchte erhalten, während diese bei neueren Sorten, wenn die Bäume nicht gut behandelt wurden, schlecht ausfielen. Mit der Auswahl der Edelreiser ist man keineswegs in der Regel sorgfältig genug. Nimmt man diese von gesunden, kräftigen Aesten und bringt sie auf entsprechende Unterlagen, so kann man sicher sein, dass auch die älteste Sorte, die sich schon längst überlebt haben soll, ebenfalls vorzügliche und nicht degenerirte Früchte gibt.**)

Ausserdem üben aber auch die Boden-Verhältnisse einen mächtigen Einfluss auf die Schönheit der Früchte aus. Und warum sollten sie es auch nicht, da die Wurzeln des Baumes im Boden die Aufnahme von Nahrungsstoffen vermitteln? Der beste Boden ist nach Lahaye's Meinung, wenn auch nicht gerade ein jung-

*) Die innere Schicht der abgestorbenen Rinde (Korkschicht) geht allerdings in Zersetzung über, sie erhält aber eine pulverige Beschaffenheit und bildet dann die sogenannte Lohkrankheit. Dass aber diese abgestorbene und verfaulte Rinde sollte in flüssigem Zustand vom Baum aufgesogen werden und die Säfte verderben, hat wohl noch Niemand mit Sicherheit nachgewiesen. E. L.

**) So lange die Bäume einer Sorte noch gesunde und kräftige Reiser treiben, ist der Zeitpunkt der Degeneration noch nicht eingetreten. E. L.

fräulicher, so doch ein möglichst frischer und in der Kultur junger. Gemischte Erden, namentlich wenn sie durch Dünger allmählig eine schwarze Färbung erhalten haben, führen eine Anzahl nachtheiliger Wirkungen mit sich. Thoniger und dem entsprechender Boden hat oft Bleichsucht und ähnliche Erscheinungen zur Folge. Sumpfiger Boden und Flussränder sind dagegen oft Ursache, dass die Früchte, wenn auch nicht gerade Flecken, so doch eine Menge kleiner und grauer Punkte erhalten, welche nicht allein die Schönheit der Früchte beeinträchtigen, sondern auch auf ihre Aufbewahrung nachtheilig einwirken. Es sind dieses Erfahrungen, die wenigstens in der Umgegend von Paris gemacht sind.*)

Lahaye erzählt von einem Birnbaume (St. Germain), der die ganze Façade eines Hauses bedeckte, an dessen Stamm leider aber immer ein Haufen schmutziger Stoffe und Kothe lag. Die Folge davon war, dass die Früchte alle Jahre Flecken erhielten und trotz aller Mühe, die man sich gab, nicht lange erhalten werden konnten. Dabei war trotzdem die Rinde des Stammes und der Aeste in der grössten Sauberkeit erhalten.**)

*) Diese Beobachtung ist jährlich auf Baumgärten, die nassen Boden haben, zu machen. E. L.

**) Hier kann ich eine Beobachtung anführen, die sich in dem an meiner Wohnung in Hohenheim gelegenen Obstgarten darbot. Es stand dort ein grosser 50—60 Jahre alter Baum des Kleinen Fleiner, welcher immer sehr schöne und gesunde Früchte lieferte. Um das Abspülwasser von der Küche zu sammeln, wurde etwa 10′ vom Stamme entfernt eine Grube gemacht, ohne aber sie weiter mit Cement auszumauern; sie blieb ein blosses Erdloch. Beim Graben derselben wurde eine nahezu 2″ dicke Wurzel, die sich dort befand, abgehauen.

Was geschah! Der Fleiner lieferte 2 Jahre lang Früchte, die innen faul waren, einen sehr schlechten Geschmack hatten und sich natürlich gar nicht hielten.

Ich liess darauf die Grube ordentlich und fest ausmauern, die beschädigte Wurzel noch vorher bis auf gesundes Holz abschneiden, mit Theer die Wunde verstreichen und von nun an lieferte der Baum wieder gesunde Früchte.

Schon früher war es mit einem etwa 30jährigen Baum von Parkers Pepping fast ganz ebenso gegangen; er lieferte, so lange das Küchenwasser den Boden durchsickerte, immer faule Früchte, später gesunde und nie wieder zeigte sich jener Uebelstand. Dagegen trugen 2 Birnbäume der Römischen Schmalzbirne, so lange das Küchenwasser sich in dem Boden vertheilen konnte, stets reiche und sehr schöne grosse Früchte und lieferten nach Sammlug dieser Nahrungsquelle in einer festen Grube nie mehr dieselben grossen Erträge. E. L.

Schlechte Dünste üben im Allgemeinen denselben Einfluss aus. Befinden sich Birn-Spaliere an den Wänden von Ställen und es sind Thüren oder sonstige Oeffnungen vorhanden, durch welche die Dünste aus dem Innern mit den Spalieren in Berührung kommen, so kann man sicher sein, auch fehlerhafte und schlechtere Früchte zu erhalten, wenn diese vielleicht auch äusserlich gut aussehen. Auf gleiche Weise erhält man von Birnbäumen mit späten Früchten, wo Geflügel mancher Art seinen Aufenthalt hat, dergleichen, welche ausserdem eine lange Zeit währen, obwohl sie dabei oft gross sind und in der Regel auch ein gutes Aussehen besitzen.

Im Frühjahre 1865 machte Lahaye in der Nähe von Paris folgende Beobachtung. Der Winter hatte, wie in Deutschland, bis zum 1. April, wo es zu thauen anfing, gewährt; damit trat aber das schönste Wetter ein. Alle Birnbäume, welche in einem guten Zustande sich befanden und dem entsprechend behandelt worden waren, schlugen rasch aus und waren bald mit Blüthen und Blättern bedeckt. Jede Knospe enthielt 8—10 ziemlich grosse Blüthen. Bei den schlecht gehaltenen Bäumen kamen diese aber nur unvollkommen zur Entwickelung, ein Drittel blieb sogar ganz zurück oder gieng zeitig wieder zu Grunde. Auch die Blätter, welche im Allgemeinen später erschienen, hatten kein gutes Ansehen und kräuselten sich etwas. Es ergoss sich selbst bisweilen eine gummige Masse auf die Oberfläche und trug zur Verderbniss derselben wiederum bei. Nicht wenige Knospen waren sogar überhaupt nicht ausgetrieben.

Wenn man nun sagt, dass der Nebel und die sonstigen ungünstigen Witterungs-Verhältnisse des April die Flecken bedingen, so fallen bei dem wunderschönen Monate des vorigen Jahres diese Gründe weg. Und doch fanden sich dieselben Flecken, wie früher, an den Früchten vor, obwohl es ausserdem sehr wenig geregnet hatte und der ganze Sommer ein ausnehmend warmer und schöner gewesen war. Lahaye beobachtete genau, dass jeder Regen, der bei gut gehaltenen Bäumen den besten Einfluss ausübte, bei schlecht gehaltenen im Gegentheil nachtheilig einwirkte. Gerade die grosse Wärme des Sommers begünstigte nach einem Regen die Fäulniss der abgestorbenen Rinde und die Aufnahme der schlechten Stoffe in den allgemeinen Kreislauf. In je

schlechterem Zustande die Rinde des Stammes und der Aeste sich befanden, um so häufiger und zahlreicher zeigten sich die Flecken und um so weniger hielten sich die Früchte für die Dauer der Zeit. Ausserdem fielen viele, denen im Anfange gleich die gute Nahrung zu sehr fehlte, schon zeitig ab. *)

Lahaye hatte in dem Fruchtkeller seine Winterfrüchte genau verzeichnet und fand durchaus, dass das Ansehen und die Früchte, ebenso wie ihre Haltbarkeit, im genauesten Zusammenhange mit dem Zustande des Baumes standen. Auch wenn er es nicht schriftlich angemerkt hätte, würde er doch im Stande gewesen sein, die Bäume zu bezeichnen, von denen die Früchte entnommen waren. **)

Von der Untersuchung der Früchte ist Lahaye auf die der Kerne, resp. Samen, übergegangen und hat auch hier den innigsten Zusammenhang gefunden. Wie die Früchte von schlecht gehaltenen Bäumen bemüht sind, die schlechten Substanzen, welche sie mit dem Nahrungssaft erhalten, auf der Oberfläche auszuscheiden und damit durch das stellenweise Ansammeln und Eintrocknen die fleckigen Stellen entstehen, so verhält es sich auch mit den Kernen, resp. Samen. Man sieht dieses zwar schon an den Samenschalen, und zwar vorherrschend am obern Theile, noch mehr aber, wenn man diese entfernt, an den Kotyledonen.

Namentlich besitzen die Winter-Dechantsbirnen, welche von schlecht gehaltenen Bäumen entnommen sind, stets Flecken; untersucht man die Kerne, so findet man auch diese mit einer gummösen, oft körnigen Masse überzogen. Setzt man die Untersuchungen etwas genauer fort, so sieht man kleine Stücken der

*) v. Flotow hat durch seine frühern Mittheilungen die Flecken auf der Schale der Frucht als grösstentheils von Beschädigungen und Absterben einzelner Epidermiszellen durch Spätfröste nachgewiesen, und das Ende des April und der Anfang des Mai 1865 waren gewiss von der Art, dass solche Beschädigungen durch Frost nicht Wunder nehmen durften. E. L.

**) Hier hätte Lahaye völlig Recht, wenn er sein Urtheil nicht blos auf das äussere Ansehen, sondern auf den Geschmack der Früchte mit beziehen würde. Ich bekam verschiedenemal Früchte von überdüngten Topfbäumen, die, wenn auch edle Sorten, doch ganz abscheulich schmeckten; dies zeigte sich besonders nach Düngen mit Malzkeimen u. a. stickstoffreichen Düngmitteln. E. L.

klebrigen Masse mit Spuren der Desorganisation auf den Samenschalen, besonders nach dem einen dickeren Ende zu. Es ist eigenthümlich, dass diese Erscheinung bei fleckigen Früchten keineswegs nur bei einzelnen Kernen zu sehen ist, alle haben sie gleichmässig.

Diese Untersuchungen gaben Lahaye ferner Gelegenheit, noch eine andere Bemerkung an fehlerhaften und schlechten Früchten zu machen. Es kommt nämlich vor, dass der Keim bisweilen schon in der Frucht an den Kernen bis zu einem gewissen Punkte entwickelt ist. Diese Kerne kommen bei der Aussaat auch früher hervor. Ausserdem, und namentlich bei den ersten Blättern, findet sich aber nichts Bemerkenswerthes vor.

Eine weitere Folge der schlecht entwickelten Knospen und der aus ihnen hervorgegangenen Blüthen ist nach Lahaye das Fehlschlagen der Kerne in den Früchten, so dass deren in den einzelnen Fächern nur wenige vorhanden sind. Ob dieses wirklich immer der Fall ist, möchten wir bezweifeln, da es eine bekannte Thatsache ist, dass das Fehlschlagen der Embryonen bei den Thieren und der Samen bei den Kulturpflanzen seinen Grund auch in einer zu reichlichen Ernährung hat. Wir haben dieses ganz besonders bei riesigen Exemplaren der Belle Angevine und anderer Birnen, die wir in Frankreich zu untersuchen Gelegenheit hatten, gesehen. *)

Eigenthümlich ist es, dass Lahaye im Allgemeinen an den Aepfeln weniger Fehler fand; es möchte dieses darauf hindeuten, dass der Apfelbaum auch weniger empfindlich ist. Bei dem Steinobste traten die Unterschiede in den Kernen oder Mandeln, welche von guten und schlechten Bäumen stammten, ebenfalls weniger deutlich hervor. Lahaye stellte besonders Vergleiche mit Früchten von älteren und jüngeren Spalierbäumen an, wobei sich in der Regel fand, dass die der letzteren sich in einem bessern Zustande befanden; bei den ersteren hingegen waren sie

*) Dieser Folgerung des geehrten Referenten stimme ich vollständig bei. Nicht selten haben sich aber die Ovula auch im Fruchtknoten schon so schwach entwickelt, dass sich meist unvollkommene Samen bilden, und ist das Vorhandensein vollkommener Samen oder deren Mangel: „reichsamig und vollsamig oder armsamig und samenlos“ ein für viele Sorten ganz constantes Merkmal. E. L.

zum Theil ganz fehlgeschlagen oder doch runzlich. Bei Pfirsichbäumen, wo ein Ast aus Alter abzusterben im Begriff ist, sind die Kerne bereits im schlechtesten Zustande, ja sie schlagen selbst mehr oder weniger fehl und sind unvollkommen entwickelt.

Eine schlecht geformte Steinfrucht wird stets auch einen schlechten, entweder unvollkommen oder doch wenigstens nicht vollständig entwickelten Kern einschliessen. Wo die Fruchtzweige schadhaft sind, werden auch die Kerne mehr oder weniger die Spuren der Verkümmerung und des Verderbnisses an sich tragen. Sobald ein Pfirsichbaum vom Mehlthau befallen ist, sind auch die Früchte fleckig und die Krone ist mehr oder weniger erkrankt.

Auf gleiche Weise verhält es sich mit den Aprikosen-, Pflaumen- und Kirschbäumen, resp. Früchten.

Lahaye hat schliesslich auch vergleichende Untersuchungen angestellt, wie sich die Sämlinge von den Früchten, welche gut oder schlecht gehaltenen oder mehr oder weniger erkrankten Bäumen entnommen sind, verhalten. Dazu gehört allerdings eine längere Zeit, als er bis jetzt darauf verwendet hat. Aber doch möchte schon jetzt als richtig angenommen werden können, dass Pfirsiche von befallenen oder sonst kranken Bäumen auch nur Sämlinge von einer schlechten Konstitution geben.

Vermehrung der Obtbäume durch Stecklinge.

Bezugnehmend auf den Artikel im sechsten Heft der Illustrirten Monatshefte u. s. w. Seite 176: „Etwas zur Nachahmung für Baumzüchter", möchte ich folgendes mittheilen:

Ich legte voriges Jahr (im März 1865) in einem Garten 100 Stück Kern- und Steinobst-Wildlinge an, diese wurden auch noch voriges Jahr veredelt. Bei der Veredlung schnitt ich die Obertheile der sämmtlichen Wildlinge mit der Baumscheere ab, wobei ich die Absicht hatte, weil sie etwas stark waren, mich derselben als Pfählchen zu bedienen, und steckte sie hart neben die veredelten Unterstämme, um die aus den Edelreisern hervorkommenden Triebe hieran zu befestigen, und anderntheils um für die Bäumchen, welche an der Einfriedigung des Gartens standen, als Bezeichnung der Standorte derselben zu dienen. Mit Vergnügen ersah ich später, dass fast alle Obertheile der

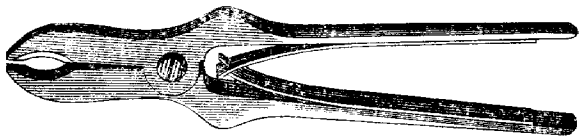
in den Boden gesteckten Obstwildlinge stärker wuchsen, als die Veredlungen selbst. Ich liess dann die Triebe derselben unversehrt und hoffte auch, dass sie Wurzeln schlagen, um hiedurch Bäume ohne Kosten zu erhalten. Im vorigen Herbst kaufte ich ein grösseres Stück Land, worauf ich nun eine Baumschule regelrecht anlegte. Hier, bei der Neuanlage der Baumschule, nahm ich die in dem Garten stehenden Bäumchen heraus, um sie in die Schule zu setzen, da fand ich, worüber ich sehr erstaunte, ein Dritttheil von den 100 Stücken sehr schön und stark bewurzelt, ein Dritttheil war freilich zu Grunde gegangen und nahezu ein Dritttheil stark mit Callus überzogen; ich setzte letztere zwar auch, aber diese schlugen dieses Frühjahr nicht aus; dagegen wuchsen die bewurzelten sehr stark, und zwar sowohl Kern- wie Steinobst in ganz gleicher Weise, ausgenommen Kirschen, die nicht dabei waren; es waren nämlich bloss Aepfel-, Birn- und Zwetschen-Wildlinge. Dieses Frühjahr bei der Veredlung that ich dasselbe bei den mir von Reutlingen gesendeten Kernobst-Wildlingen und habe wieder einen gleichen Erfolg in Aussicht, ebenso auch bei den Quitten, welches aber nichts Neues sein soll, weil diese gewöhnlich aus Stecklingen gezogen werden. Bei den Zwetschen ist das Fortwachsen der Stecklinge auch wieder sehr erfreulich. Also bin ich ganz der festen Ueberzeugung, wenn auch nicht alle Stecklinge wachsen, so werden doch immer noch viele hievon zum gewünschten Resultat gelangen. Mit Weinreben hatte ich dieses Frühjahr auch einen Versuch gemacht, Schnittlinge zu schälen, d. h. die obere Rinde wegzunehmen und sie so einzulegen. Diese trieben weit kräftiger als die, welche ich ungeschält einlegte.

Rimbach in Hessen. **H. Michel**, Baumwärter.

Neue Ringelzange von Cornu in Troyes.

Wir geben hier die Abbildung einer neuen Ringelzange zum Ringeln der Reben. Das Werkzeug verdient jedenfalls Beachtung, indem es sehr bequem und leicht die Arbeit des Ringelns vollführt. Indem man die beiden Hebel, die als Handhebe dienen, zusammendrückt, öffnet sich die Zange, man umschlingt

mit derselben die zu ringelnde Stelle des Zweiges oder Triebes und der Druck der Feder genügt vollständig, um Rinde und Bast zu durchschneiden und einen etwa $^3/_4$ Linien breiten Streifen



abzulösen. Eine solche Ringelzange kann gegen baar um 3 fl. vom Pomologischen Institut (vom Erfinder bezogen) geliefert werden.

E. L.

Literatur.

L. Fischer, Professor, der botanische Garten in Bern. Kurze Darstellung der Einrichtungen und der wichtigsten Pflanzen desselben. Mit einem Plan. Bern, Reider-Simann, 1866. 8. 50 S.

Wir haben hier eine kleine sehr interessante und lehrreiche Schrift vor uns, deren Zweck, das Interesse für den 1860 neu angelegten botanischen Garten mit seinen mannigfachen Schätzen zu wecken, gewiss vollständig erreicht wird. Der beigegebene Plan gibt ein klares Bild der ganzen im landschaftlichen Styl gehaltenen Anlage. Es sind hier gruppenweise die Hauptklassen des Decandoll'schen Systems zusammengestellt und enthält eine Parthie die Thalamifloren, in 7 kleinen Gruppen, ebensoviele die Calycifloren, die Corollifloren, die Apetalen, die Monocotyledonen und Coniferen. Die Medicinalpflanzen sind, sowie die Annuellen Gewächse in besonderen Abtheilungen zusammengestellt. Der ganze Garten liegt an einem Abhang an der Aare und zwar so dicht an dem Viaduct der Bahn, dass jeder Reisende einen gar schönen Ueberblick gewinnen kann. Während die Glashäuser oben auf dem Plateau liegen, ist an der südwestlichen Spitze ein Obstgarten angelegt, bestehend aus einem Sortiment in Pyramiden und Spalieren, Cordons u. dergl. und eine kleine Baumschule. Wir halten diese Zugabe zu dem botanischen Garten für eine sehr wichtige und schätzbare, indem hierdurch Gelegenheit geboten, den Studirenden, welche die Vorlesungen über Botanik im Garten hören, auch Kenntniss und Interesse für die Obstkultur zu verschaffen.

An der Spitze des Gartens und der mit demselben verbundenen wissenschaftlichen Sammlungen steht Professor Fischer, der eigentliche Schöpfer der ganzen neuen Anlage; als botanischer Gärtner ist Herr V. Weiss, früher Zögling des Pomologischen Instituts, angestellt.

Die kleine Schrift, welche uns über die Einrichtung des Gartens belehrt und eine grosse Zahl der wichtigern Pflanzen mit ihren Eigenschaften aufzählt, ist für jeden Pflanzenfreund interessant.

E. L.

Auswahl einiger der besten und einträglichsten Apfelsorten für Obstgärten und das freie Land überhaupt. Von Friedr. Zehender. Bern, Wyss. gr. 4. 18 S., 7 Tafeln Abbildungen. 1865.

Wir haben es hier mit einem recht verdienstlichen und guten Werke zu thun, soweit diese Bemerkung das Manuscript des Verfassers betrifft; die Abbildungen lassen leider gar viel zu wünschen, ja müssen zum Theil dem Buch schaden, weil sie mit der Beschreibung nicht übereinstimmen. Der Verfasser, ein sehr eifriger und kenntnissreicher Pomolog, hatte die Tendenz, seinen Landsleuten einen praktischen Rathgeber bei der Auswahl von Obstsorten zu geben und diese ist gewiss gelungen, wenigstens für die dortigen Verhältnisse ganz passend. Der Verfasser nimmt in der Einleitung 4 Apfelformen an: „kuglig, plattrund, kegelförmig und walzenförmig", und gibt dazu 1 Tafel lithographirter Abbildungen. Ein Vergleich mit den colorirten Abbildungen zeigt aber, dass diese 4 Formen durchaus nicht genügen, denn wohin sollte die hier abgebildete Wintergoldparmäne zu bringen sein. Es ist dies überhaupt schwer und der Verfasser wäre am Ende durch Bestimmungen der beiden Durchmesser der Frucht weiter gekommen, als mit den nur unsicher begrenzten Formen.

Die aufgeführten, also zur Anpflanzung empfohlenen Sorten sind folgende: 1. Grosser, 2. Kleiner Bohn-A., 3. Breitacher (Pomeranzen-A., Diel), 4. Gestreifter Herbst-Calvill, 5. Calvill von St. Sauveur, 6. Weisser Winter-Calvill, 7. Frauen-Rothacher, 8. Sommer-Gewürzapfel, 9. Gravensteiner, 10. Aargauer Herrenapfel, 11. Kaiser Alexander, 12. Luiken-A., 13. Weisser Matapfel, 14. Winter-Goldparmäne, 15. Pariser Rambour-Reinette, 16. Graue Herbst-Reinette, 17. Grosse Casseler Reinette, 18. Süsse graue Reinette, 19. Orleans-Reinette, 20. Safran-Reinette, 21. Weisser Astracan, 22. Langtons Sondergleichen, 23. Echter Winterstreifling, 24. Usterapfel.

Bei dem Usterapfel haben wir eine Probe der Beschreibung gegeben und ist zu rühmen, dass der Verfasser auf Standortsverhältniss und Benützung jeder Sorte genügend Rücksicht genommen. Von den Abbildungen sind wenig charakteristisch die Nummern 3, 4, 5 (zu blass), 12 (im Colorit verfehlt), 14, 21, 22 (die Kelchfläche verfehlt), 23.

Von besonderm Interesse ist mir das Urtheil über die Safran-Reinette. Diese Sorte war in den Alleen in Hohenheim nicht selten zu finden und der Baum zeichnete sich durch seine schlanken hängenden Aeste, seinen geradezu unschönen Kronenbau aus. Dabei waren die Bäume, ausser 1847 und 49 nur selten vollbehängt und die Frucht wurde, weil sie sehr hartfleischig war, wenig geschätzt. Zehender sagt: „In meinem Obstgarten, der eine ganz freie Lage hat, zähle ich die Bäume der Safran-Reinette, deren ich 40 im besten Alter besitze, zu den einträglichsten, da ihre Früchte auf dem Markte sehr gesucht und zu jeder Verwendung in der Oekonomie vorzüglich sind."

Uebrigens stimmt die Beschreibung der Abbildung so genau, dass kein Zweifel bleibt, dass Zehender dieselbe Sorte meint, die ich früher cultivirte. Ich zähle übrigens die Safran-Reinette nicht zu den Reinetten, sondern zu den Gulderlingen, wohin sie ihres harten, gar nicht reinettenartig gewürzten Fleisches wegen eher zu zählen ist, und möchte ich, trotz einzelnen

Abweichungen in der Beschreibung, doch gewiss glauben, dass der von Flotow beschriebene Safranapfel (Handb. Nro. 91) dieselbe Sorte ist; wenigstens erinnere ich mich genau, dass Lange diesen Apfel unter seiner Sammlung auch so benannt hatte.

Wir dürfen das Buch Zehenders, trotz seiner Mängel in einigen Abbildungen, doch als ein verdienstliches und schätzbares mit Freuden begrüssen. **E. L.**

Pomologische Zeitschrift. Organ des Pomolog. Vereins für das Königreich Hannover. 1866, I. Jahrgang, erste Lieferung. Salzgitter, Verlag von Carl Witt.

Im Hannoverschen hat sich im vorigen Jahre ein allgemeiner Hannoverscher Obstbau-Verein gebildet, der einige schon existirende einzelne provinzielle Vereine des Landes hoffentlich nach und nach in sich, als Zweigvereine, aufnehmen wird und bereits über 200 Mitglieder zählt, deren Zahl sich gewiss bald noch sehr vermehren wird. Der Verein ist namentlich durch höchst anerkennenswerthe und wirklich beharrliche Bemühungen des Herrn Barons Georg von der Decken zu Ringelheim in's Leben getreten, der als Secretär des Vereins bei demselben jetzt den wirksamsten Posten bekleidet. Da Herr von der Decken noch ein junger Mann ist, darf man noch recht viel für die Zwecke des Vereins und ein rechtes Emporkommen des Obstbaus im Lande von ihm erwarten. Unter seiner Leitung ist jetzt das erste Quartalsheft einer Zeitschrift des Vereins erschienen, die unter dem Titel: „Pomologische Zeitschrift, Organ des pomologischen Vereins für das Königreich Hannover, unter dem allergnädigsten Protectorate des Königs, — Salzgitter, Druck und Verlag von Carl Witt“ — herauskommt. Dieses erste Heft ist recht zweckmässig abgefasst, enthält die nöthigen historischen Nachrichten über Bildung des Vereins und Auszüge aus den Protokollen der bisher zur Bildung des Vereins abgehaltenen Versammlungen und gibt, neben Original-Aufsätzen, auch Manches, was aus der Monatsschrift oder den Monatsheften nochmals wiedergegeben wird, was man um so mehr als zweckmässig betrachten muss, da dem grösseren Theile der in den Verein jetzt eingetretenen Mitglieder das Journal unsers deutschen Pomologen-Vereins wohl bisher noch unbekannt geblieben ist. — Möge nur die gütige Vorsehung Gottes verhüten, dass durch den immer ernster drohenden Krieg mit so mancher andern segensreichen, friedlichen Bestrebung nicht auch das Streben des jungen Vereins wieder erlahme!

Jeinsen im Juni 1866. **Oberdieck.**

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Einfaches Verfahren, die Festigkeit der in dem Handel vorkommenden Cemente zu erhöhen. Nach Prof. Dr. **Artus.**

Es ist der Cement zur Fertigung von Basins zum Giessen oder von Behältern zum Imprägniren, von solcher Bedeutung auch für die Obstgärtner und Baumschulen, dass wir hier folgendes Mittel, seine Dauer zu erhöhen, wohl aufführen dürfen.

Nach einer Reihe angestellter Versuche hat Artus nachstehendes Verhältniss ermittelt, wodurch der Cement schnell eine ausserordentliche Festigkeit erlangt und zu allen Zwecken der Gärtnerei besonders mit Vortheil zu verwenden ist:

100 Pfd. Cement, 200 Pfd. Sand, 5 Pfd. von einer Mischung von gebranntem Gyps und geglühtem Borax und die übliche Menge Wasser, die zur Verarbeitung nothwendig erscheint, werden zusammen gemischt.

Was zunächst die Mischung von Gyps und Borax betrifft, so wird diese bereitet, indem man 1 Pfund Borax bis zum Glühen erhitzt, so dass das Krystallwasser vollständig daraus entfernt wird, wornach derselbe fein pulverisirt und mit 45 Pfd. gebranntem und gesiebtem Gyps auf das Sorgfältigste vermischt wird. —

Was den Kostenpunkt dieser Mischung betrifft, so ist er sehr unbedeutend den Vortheilen gegenüber, welche erzielt werden, wenn diese Mischung in dem oben angedeuteten Verhältniss dem Cemente zugesetzt wird. 1 Pfd. Borax zu circa 16 Sgr., 45 Pfd. gebrannter Gyps 3 Sgr. macht in Summa 19 Sgr. Mithin kosten 5 Pfd. Mischung, welche obiger 300 Pfd. Cementmasse zugesetzt werden, circa 2 Sgr. 2 Pf. Gewiss ausserordentlich wenig und doch wird durch diesen Zusatz die Festigkeit und Haltbarkeit des Cementes gerade um das Doppelte erhöht.

Preisvertheilung bei der Ausstellung des Hannover'schen Gartenbau-Vereins. Der Vorstand des Gartenbau-Vereins hierselbst und der Vorstand des pomologischen Vereins für das Königreich Hannover haben beschlossen, eine gemeinschaftliche Ausstellung von inländischen Erzeugnissen des Gartenbaues und von Obst, verbunden mit einer Preisvertheilung in der zweiten Hälfte des Monats September d. J. in hiesiger Stadt zu veranstalten und dabei die Vereinbarung getroffen, dass den Mitgliedern beider Vereine bei der Bewerbung um die nachfolgend ausgesetzten Prämien gleiche Rechte eingeräumt werden.

I. **Prämien des Gartenbau-Vereins.** Früchte (11 Prämien). 1) Für das vorzüglichste Sortiment im Freien gezogener Trauben, in mindestens 10 Sorten, 4 Thlr. 2) Für das nächstbeste 2 Thlr. 3) Für das vorzüglichste Sortiment im Freien gezogener Trauben, in mindestens 6 Sorten, 3 Thlr. 4) Für das nächstbeste 1 Thlr. 5) Für das vorzüglichste Sortiment Pfirsiche 3 Thlr. 6) Für das nächstbeste 1 Thlr. 7) Für das vorzüglichste Sortiment Pflaumen und Zwetschen 2 Thlr. 8) Für das nächstbeste 1 Thlr. 9) Für die besten Erdbeeren 2 Thlr. 10) Für die besten Himbeeren 2 Thlr. 11) Für die besten Melonen 2 Thlr. — Die Fruchtsorten müssen mit richtiger Namensbezeichnung versehen sein.

Für sonstige preiswürdige Ausstellungsgegenstände werden den Preisrichtern silberne und bronzene Medaillen zur Verfügung gestellt. Den Prämiirten wird freigestellt, statt der Geldprämien zu 6 Thlr. die grosse silberne Medaille, statt der Geldprämie zu 4 Thlr. und 3 Thlr. die kleine silberne Medaille, statt der Geldprämie zu 2 Thlr. und 1 Thlr. die bronzene Medaille zu wählen.

II. Prämien des pomologischen Vereins. Bemerkungen: Das Obst muss auf freistehenden Bäumen gezogen sein. Die Sorten müssen mit richtiger Namensbezeichnung versehen sein und sollen diejenigen bei der Prämiirung bevorzugt werden, welche in den Verhandlungen deutscher Pomologen empfohlen sind. Fruchtsortimente, denen die Beschreibung der Culturart, Angabe der Bezugsquellen der Bäume etc. beigegeben ist, sollen bei der Prämiirung besonders berücksichtigt werden. — 1) Für das reichhaltigste Sortiment von Aepfeln und Birnen 6 Thlr. 2) Für das nächstbeste 3 Thlr. 3) Für das vorzüglichste Sortiment Aepfel in mindestens 30 Sorten à 6 Stück 6 Thlr. 4) Für das nächstbeste 3 Thlr. 5) Für das vorzüglichste Sortiment Aepfel in mindestens 15 Sorten à 6 Stück 4 Thlr. 6) Für das nächstbeste 2 Thlr. 7) Für das vorzüglichste Sortiment Aepfel in mindestens 20 Sorten à 3 Stück 3 Thlr. 8) Für das beste Sortiment Tafeläpfel in mindestens 20 Sorten à 3 Stück 4 Thlr. 9) Für das vorzüglichste Sortiment Tafelbirnen von 30—40 Sorten à 6 Stück 6 Thlr. 10) Für das nächstbeste 3 Thlr. 11) Für das vorzüglichste Sortiment Tafelbirnen von 15—20 Sorten à 6 Stück 4 Thlr. 12) Für das vorzüglichste Sortiment Winter-Tafelbirnen von 6 Sorten à 6 Stück 4 Thlr. 13) Für das vorzüglichste Sortiment Winter-Kochbirnen von 6 Sorten à 6 Stück 2 Thlr.

Die näheren Bestimmungen über Einrichtung, Ort und Zeit der Ausstellung werden demnächst von dem unterzeichneten Vorstande bekannt gemacht werden.

Hannover im Mai 1866. Der Vorstand des Gartenbau-Vereins.
v. Malortie. Witte.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neue Mitglieder.

Herr Dr. Schneider, Vorsteher der landw. Lehranstalt zu Worms, Rheinhessen. Herr Ulrich Trappe, Chartowo b. Posen, Preussen. Pomologischer Verein in Boskoop, Holland.

Als gestorben ist genannt:

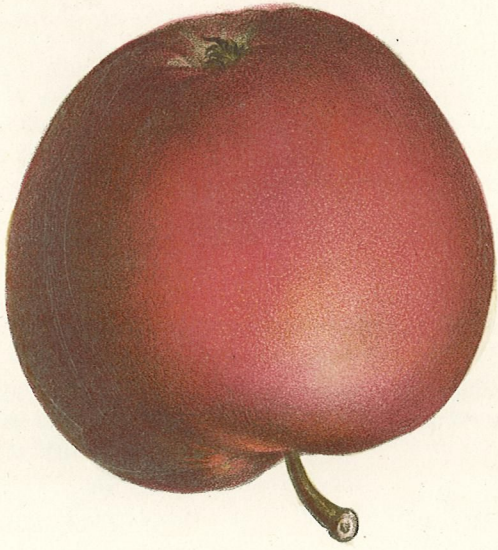
Freudenberg, Amtsprokurator in St. Gaarshausen, Nassau.

Anzeige.

Die V. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter,

welche vom 30. September bis 3. Oktober in Reutlingen stattfinden sollte, kann der politischen Zustände wegen **nicht stattfinden.**

K. Koch. Ed. Lucas.



Rother Jungfernapfel.

Rother Jungfernapfel.

Mit Abbildung.

Dieser im Illustrirten Handbuch No. 189 beschriebene Apfel ist eine deutsche Obstsorte von hervorragendem Werth für den Anbau im Grossen. In Böhmen und Schlesien gleich viel verbreitet und auch im Königreich Sachsen ziemlich häufig zu finden, ist er doch in vielen Gegenden Deutschlands, namentlich auch im südwestlichen Theil desselben, wo offenbar sonst der ausgedehnteste Obstbau zu Hause ist, nur sehr selten zu finden.

Diel erhielt nach Heft X. pag. 71 diesen Apfel von Domdechant Rössler zu Podiebrad in Böhmen unter obigem Namen, und setzte, um ihn von andern Jungfernäpfeln, deren es bekanntlich sehr viele gibt, zu unterscheiden, das Wort „Böhmischer" dazu. Im Handbuch wurde der erste Name und zwar mit Recht wiederhergestellt, zumal es gar nicht ausgemacht ist, dass Böhmen die eigentliche Heimath dieses Apfels ist. Rössler sagt: er gehört zum 1. Rang, reift im Dezember, hält sich lange und hat einen besondern Wohlgeschmack. Sein Baum wird mittelgross, macht eine Pyramidenkrone und ist ausserordentlich fruchtbar.

Diese Angaben sind nur theilweise richtig; er gehört jedenfalls nur zum 2. Rang und zeitigt auch stets schon im November. In Böhmen sah ich zahlreiche Bäume, aber auch in den Schlesischen Obstgärten ist diese Sorte sehr verbreitet und wir fanden ihn in den meisten schlesischen Obstsammlungen vor.

Man kann darüber streiten, ob die Frucht ein Rosenapfel oder ein Taubenapfel sei; ich möchte, nachdem ich auch hier jetzt Früchte geerntet, mich für letzteres entscheiden.

Direktor Fickert empfiehlt im Handbuch diese Sorte zu allgemeinem Anbau; ich muss diesem beistimmen, weiss aber nicht, worauf sich die Behauptung stützt, dass diese Sorte gerade nur in einem gut durchgearbeiteten Gartenboden gedeihen soll, da wir sie auf Ackerfeld und in Obstgärten mit Grasboden sehr gut wachsen und tragen sahen.

Der Apfel ist vortrefflich für den Obstmarkt, wo er sich sehr gut verkauft; ist zum Dörren und Kochen gut und wird sicher auch zur Mostbereitung taugen. **Dr. Ed. L.**

Ueber die Düngung der Obstbäume.

Aus Gressent l'arboriculture fruitière frei übersetzt von **Louis Maurer** aus Jena, Zögling im Pomolog. Institut.

Bevor ich mich mit der eigentlichen Art und Weise der Düngung eines Obstgartens beschäftige, fühle ich mich gedrungen, ein ungerechtfertigtes Vorurtheil gegen die Düngung der Obstbäume zu beseitigen. Viele Gartenbesitzer und selbst Gärtner behaupten, dass in Folge von Dünger die Bäume zu Grunde gingen. Allerdings haben diese Recht, wenn sie nämlich unzweckmässig düngen oder vielmehr mit Dünger, der sich in vollständiger Gährung befindet. Jedesmal, wenn man einen Baum mit ganz frischem Stalldünger düngt, wird sich in Folge der Gährung, vorzüglich aber, wenn wir einen heissen Sommer haben, der sogenannte Schimmel, eine Krankheit, die in wenigen Stunden einen Baum vollständig ruiniren kann, erzeugen. Ist dies ein vernünftiger Grund, die Düngung zu verwerfen, wenn sie, falsch angewendet, den Bäumen schadet, und die Bäume andererseits in Folge von Entkräftung eingehen zu lassen?

Was geschieht aber gewöhnlich in der Praxis? Man düngt übermässig und mit frischem Dünger; die Hälfte so gedüngter Bäume stirbt im Laufe des Jahres ab, dann düngt man gar nicht mehr, unter dem Vorwande, sich die Bäume zu erhalten; sie überladen sich wohl mit Früchten, aber da sie in dem Boden keine für ihre Ernährung brauchbaren Substanzen finden, fallen die Früchte, wenn sie kaum die Hälfte ihrer Entwicklung erreicht haben, ab und der erschöpfte Baum selbst stirbt in Folge von Entkräftung allmählig ab.

Gegen diese Unfälle hat man ein fehlerhaftes Mittel in Anwendung gebracht — nämlich alle drei Jahre im Uebermasse zu düngen! Was geschieht nun in diesem Falle? Im Jahre der Düngung erhält man, wenn die Bäume mit Früchten beladen sind, genügend gute Resultate; haben die Bäume aber keine Früchte, so bilden sich eine Masse Wasserschosse, ein Wald von Holztrieben, über welche man nicht leicht Herr werden kann, wodurch die Bildung von Fruchtaugen verhindert wird. Bei dem Steinobste ist es noch schlimmer, es erscheint nämlich fast jedesmal nach der Düngung der Gummifluss.

Das dreijährige Düngen hat eine bedeutende Störung in der Vegetation, wie in dem Ertrage zur Folge; es ist unzuträglich für die Gesundheit der Bäume, da dadurch ein häufiges starkes Schneiden und Stutzen nothwendig wird. Man muss lieber wenig und oft düngen und den Bäumen eine jährliche mittelmässige Düngung geben. Wenn man so verfährt, so geschieht die Ernährung ohne Unterbrechung; die Vegetation und die Fruchtbildung gehen regelmässig von statten; der Ertrag ist jedes Jahr gleich und man hat sich vor keinem Unfall zu fürchten.

Wir wollen nun sehen, welche Art von Dünger wir in den Obstgärten in Anwendung zu bringen haben. Hauptsächlich liefern sich langsam zersetzende Dünger die besten Resultate, als: Abgänge von Wolle, wollene und seidene Lappen, Kälber- und Pferdehaare, überhaupt alle Sorten Haare, Federn, Hornspäne, Knochenmehl, Hufspäne, Schafs- und Schweinsklauen, Sehnen, Flechsen, in Fäulniss übergegangenes Fleisch, Beinschwarz, endlich alle, wie schon oben erwähnt, sich langsam zersetzenden Stoffe und solche, die ihre Nahrungsstoffe in kleinen Quantitäten, aber continuirlich abgeben.

Die Bäume vegetiren während einer grossen Reihe von Jahren und zwar in jedem Jahr ununterbrochen von Februar bis Dezember,*) also 10 Monate. Wenn wir sie im Frühjahr mit animalischen Substanzen düngen, so werden unsere Bäume, da sich dieser Dünger in 3—4 Monaten vollständig zersetzt, bis zum Juni eine hinreichende Quelle von Nahrung besitzen, letztere wird aber am Ende dieses Zeitraums bis zum Ende des Jahres fehlen, also gerade in der Zeit, in welcher die Früchte ihre ganze Entwickelung erreichen und die Bäume die meiste Nahrung für die Ausbildung der Früchte brauchen, zugleich aber auch, um Knospen für das folgende Jahr zu bilden.

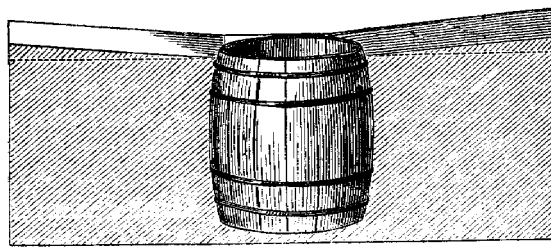
Befindet sich der Eigenthümer in der Lage, Dünger kaufen zu müssen, so sollte er solche Materialien wählen, welche ich vorhin empfohlen habe; wenn aber Dünger zu seiner Verfügung steht, der ihm nichts kostet, so wird er ihn, da er ihn sich nach Belieben bereiten kann, auch jederzeit in Anwendung bringen. Der Stalldünger kann in den Obstgärten benützt werden, aber nur bei sehr sparsamer Anwendung und nachdem man ihn mehr-

*) Bei uns März—November.

mals gemischt hat, und nur ferner dann, wenn sein Stroh sich ganz und gar zersetzt hat. In diesem Zustande bietet der animalische Dünger nur eine Unbequemlichkeit dar, nämlich: dass er eine weniger nachhaltige Wirkung besitzt.

Es gibt aber einen vorzüglichen Dünger, mit dem man sich leicht ohne grosse Kosten immer selbst versehen kann, und zwar in grosser Quantität selbst durch einen nur mässig ausgedehnten Garten; er besteht nämlich aus einem Compost, zusammengesetzt aus allen Abfällen des Parks, des Gemüsegartens und des Hauses. Dieser Dünger ist für den Obstgarten wie für den Gemüsegarten dem Stalldünger vorzuziehen. Man muss sich die Mühe geben, sich ihn passend zuzubereiten, das ist Alles.

Man wähle einen von Bäumen beschatteten oder wenigstens an der Nordseite gelegenen Ort; hier errichte man ein hinreichend grosses und erhöhtes Beet, um bequem 2 Düngerhaufen von allen Seiten aus durcheinander mischen zu können. Dieses Beet muss 25 Centimeter ($^3/_4$ Fuss) über den Boden erhöht sein und sich so neigen, dass der flüssige Dünger in ein Reservoir oder in eine zu diesem Zwecke eingegrabene Tonne ablaufen kann (siehe Abbildung). Man bildet zuerst eine Lage aus kraut-



artigen Gewächsen, die vom Jäten oder Hacken des Gartens herrühren, sammt allen Abfällen aus dem Gemüsegarten, als: Kartoffelkraut, Abfälle von Artischocken, Spargel, Kohlstrunke u. s. w., ferner alle Abfälle beim Beschneiden der Hecken und Einfassungen, auch Moos, Rohr, Haidekraut, Ginster, Stechginster, kurz: alle krautartigen Stoffe, die man sich verschaffen kann, sind gut, unter der Bedingung, dass sie frisch benützt werden. Diese erste Lage bedeckt man wieder mit Dünger, um das Aus-

trocknen der Kräuter zu verhindern; man werfe täglich alle Abfälle aus der Küche auf den Haufen, als: Abfälle vom Gemüse, verdorbenes Fleisch, Federn und Blut vom Geflügel, endlich Kehricht aus dem Haus und Hof. Alsdann giesst man auf diesen Haufen: Aufwasch- und Seifenwasser, Lauge, Urin, kurz: alles Wasser aus der Wirthschaft; sobald das Reservoir voll ist, begiesst man den Dünger mit Gülle.

Wenn man nun Dünger braucht, so kann man zu den Kräutern noch Poudrette, Excremente der Menschen oder auf den Strassen gesammelten Pferdemist zumischen. Man muss dafür sorgen, alle 14 Tage diesen Compost gut durcheinander zu arbeiten und ihn beständig mit Abwasser zu begiessen. Man kann auch Asche und Russ noch hinzufügen.

Wenn der Boden, für den der Compost bestimmt, thonhaltig, aber kalklos ist, so kann man zu allen in Verwesung übergegangenen Stoffen gemahlenen Gips, Kalk, Mergel hinzufügen, um ihn dem Dünger beizumischen; je vollkommener die Mischung sein wird, desto mehr wird sie werth sein.

Der Strassenkehricht bildet bei guter Anwendung einen vortrefflichen Dünger und zwar einen um so besseren, da er aus animalischen und vegetabilischen Stoffen, aus verwesenden Fischen, aus Asche, Russ u. s. w. besteht. Jedesmal, wenn es möglich sein wird, sich diese Stoffe wohlfeil zu verschaffen, wird es eine werthvolle Aquisition für den Obst- und Gemüsegarten sein.

Der Compost, den ich zu beschreiben im Begriffe bin, hat viele Aehnlichkeit mit dem Strassenkehricht und kostet weiter nichts, als die Mühe, alle fruchtbar machenden Substanzen, die man gewöhnlich auf die Strassen wirft, zu sammeln. Wenn der Zubereitungsort des Düngers sich in der Nähe des Wohnhauses befindet, so kann man durch das Versetzen der Flüssigkeit, mit der man ihn begiesst, mit Eisenvitriol den unangenehmen Geruch vernichten.

Wenn wir Thonboden zugleich kalken wollen, wird man zuvor dem Kalk oder Mergel 5 oder 6 mal ihrer Volumina Erde beimischen; man lasse das Gemenge einige Tage lang stehen, arbeite es gehörig durcheinander und mische die Mischung, bevor man sie auf den Boden streut, mit dem Dünger zusammen. Verfährt man auf diese Weise, so wird man die Wirkung des Kalkes oder Mergels verdoppeln. Will man sich Compost für

Steinobst bereiten, so wird es für alle Bodenarten gut sein, hiezu ein wenig Kalk oder Mergel hinzuzufügen.

Ich habe oben bemerkt, dass die Wirkung des animalischen Düngers nicht mehr wahrzunehmen sei, wenn die Bäume gerade viele Nahrung brauchen (vom Juni an); der Compost, welcher auch nicht nachhaltig ist, hat dieselben Fehler. Diesem ist mit Hülfe von flüssigem Dünger, eine sehr werthvolle Düngerart, da deren Wirkung eine sofortige ist, leicht abzuhelfen. Wenn wir von einer anhaltenden Trockenheit zu leiden haben, stockt das Wachsthum, so dass die Früchte aus Mangel an Nahrung und Feuchtigkeit abfallen, dann verhindert ein einmaliges Begiessen mit solchem flüssigen Dünger, wenn er gerade in dem ersten Augenblik angewendet wird, in dem die Vegetation stockt, nicht nur dass der Baum seine Früchte behält, sondern er führt auch eine Verstärkung des Wachsthums zum Nutzen des Baumes und der Grösse und Güte der Früchte herbei. Dieses erklärt sich aus der Art und Weise der Ernährung der Bäume. Die Saugwurzeln absorbiren die Nahrungsstoffe im flüssigen oder gasartigen Zustande. Diese Substanzen, durch Wasser aufgelöst, werden unmittelbar durch die Wurzeln absorbirt.

Der flüssige Dünger, leider in Frankreich viel zu wenig angewendet, ist der Schlüssel zum Wachsthum; mit ihm ist nichts unmöglich. Ist eine Pflanze krank oder verliert sie die Kräfte aus Mangel an Nahrung — ein Begiessen mit flüssigem Dünger kräftigt und macht sie in einigen Tagen wieder gesund. Man tadelt den Gestank dieses Düngers; man kann denselben aber durch einen sehr geringen Aufwand gänzlich beseitigen, und dann ist der flüssige Dünger nicht abstossender zu gebrauchen, als reines Wasser.

Man kann sich leicht grosse Massen flüssigen Düngers fast für nichts herstellen. Hiezu genügt ein dichtes Reservoir oder eine für diesen Gebrauch bestimmte Tonne und die Anwendung eines von folgenden Rezepten:

1) Guano, der bis jetzt bekannteste, wirksamste Dünger, versetzt mit dreissigmal seines Volumens Wasser.

2) Taubenmist, Koth aus dem Tauben- und Hühnerhaus, vermischt mit dreissigmal seines Volumens Wasser und durch Eisenvitriol desinficirt für den Hektoliter Flüssigkeit 200 Grammen (12 Loth).

3) Excremente der Menschen, versetzt mit vierzigmal ihres Volumens Wasser und mit 300 Grammen Eisenvitriol auf 1 Hektoliter geruchlos gemacht. Diese Düngerart ist nur dann zu gebrauchen, wenn sie anfängt zu gähren.

4) Urin, vermischt mit viermal seines Volumens Wasser und der Geruchlosigkeit wegen mit 100 Grammes Eisenvitriol für den Hektoliter Flüssigkeit.

5) Jauche, versetzt mit dreimal ihres Volumens Wasser und mit 50 Grammes Eisenvitriol für den Hektoliter Flüssigkeit.

6) Blut aus den Schlachthäusern, vermischt mit sechsmal seines Volumens Wasser und 200 Grammes Eisenvitriol für den Hektoliter Flüssigkeit.

7) Wasser, in dem die Knochensammler ihre Knochen ausfetten, versetzt mit sechsmal seines Volumens reinem Wasser und 300 Grammes Eisenvitriol für den Hektoliter Flüssigkeit.

8) Urin mit Aufwasch- und Seifenwasser und Lauge gemischt, versetzt mit 100 Grammes Eisenvitriol für den Hektoliter Flüssigkeit.

Endlich wenn man nicht die Veranstaltung getroffen hat, sich eine bestimmte Menge flüssigen Düngers zu bereiten und die Stoffe, die ich oben genannt habe, fehlen, so kann man sich auch einen ausgezeichneten Dünger aus reinem Pferdemist herstellen. Man nehme ein Fass und thue in dasselbe ein Drittel Pferdemist und zwei Drittel Wasser; diese Mischung überlasse man sich einige Tage selbst und gebrauche sie, wenn sie anfängt zu gähren.

Jedesmal, wenn man nun mit flüssigem Dünger giesst, muss man dafür sorgen, dass zuvor um den Baum ein Graben im Durchmesser von 3 Fuss gemacht werde, damit der Dünger an den Spitzen der Wurzeln des Baumes eindringe und nicht am Wurzelhals.

Ein zweimaliges Begiessen mit flüssigem Dünger ist für einen Baum genügend. Man muss dieses Begiessen immer am Abend nach Sonnenuntergang vornehmen und sogleich eine humose Streu auf den begossenen Graben legen, um das schnelle Verdunsten des Wassers zu verhüten. Wenn man mit diesem flüssigen Dünger Blumen oder Gemüse begiesst, so muss man sich in Acht nehmen, dass man die Blätter nicht damit benetzt.

Ich kann bezüglich dieses Düngens der Bäume den Gartenbesitzern und Gärtnern nicht genug empfehlen, nichts umkommen zu lassen. Man muss selbst eine Düngerbereitung besitzen, um sich ein Bild davon zu machen, wie viel ein Haus — wie unbedeutend es auch sei — Quellen darbietet und wie viele werthvolle Gegenstände es zur Beförderung des Wachsthumes liefert. Die Fruchtbarkeit eines Gemüse- und Obstgartens hängt von der Masse und Art des Düngers ab, die man auf ihn verwendet. Wenn man sich jedesmal die Mühe geben würde, Alles für die Zubereitung von Dünger zu verwenden, so würde aus einem mittelmässigen Boden bald ein guter werden, und oft wird man auf unfruchtbarem Boden in einigen Jahren ausgezeichnete und reiche Erträge ernten, wenn man ihn durch Düngung fruchtbar gemacht haben wird.

Anmerkung. Ich kann nicht umhin, das hier Gesagte, was ich nach meinen Erfahrungen über das Düngen der Obstbäume als vollständig richtig bestätigen kann, zur Beachtung unsern Obstzüchtern aufs Beste zu empfehlen.

Dr. **Ed. L.**

Noch eine Randglosse zum Thema „Schutz den Vögeln".

Von **Oberdieck.**

Obwohl im Allgemeinen mit dem Thema, wie es namentlich von Hrn. Gloger vorgelegt worden ist, einverstanden, habe ich doch nicht nur in Beziehung auf die Sperlinge eine Excession zu begründen gesucht, sondern unlängst auch schon angemerkt, dass höchst nützliche Vögelarten unter Umständen auch lästig und selbst schädlich werden könnten. Dies gilt namentlich vom Staar, von dem ich auch noch nie bemerkt habe, dass er Raupen fresse. Der Staar war in Sulingen, wo gleich hinter dem eigentlichen Garten grosse Wiesen lagen, für mich ein Lieblingsvogel; ich befestigte ihnen jährlich in grossen Bäumen oder am Hause 6—8 Holzkästen, in denen sie gleich nisteten, und vergnügte mich oft daran, ihrem Treiben zuzusehen. Mit seiner Geschicklichkeit, allerlei Vogelstimmen nachzumachen, erschien mir der Staar wie der Affe unter den Vögeln, und wenn er, das Weibchen lockend, anhaltend zwitscherte und Töne machte, während er die Flügel rasch bewegte, mochte man ihn als das Bild der höchsten Lust betrachten. Das Futter für die Jungen holten die

Alten gewöhnlich von den benachbarten Wiesen, und glaubte ich öfter zu bemerken, dass sie Hummeln und andere grössere Hymenopteren im Schnabel trugen. Sehr oft lagen sie auch auf den eben abgemähten Stücken meiner Rieselwiese, wo sie wohl nach Würmern suchten. Den im Orte vorhandenen, nicht zahlreichen Kirschenbäumen thaten die Staare nichts, etwa weil sonstiges Futter hinreichend vorhanden war, und selbst mein bester, jedoch spät reifender Kirschenbaum, der dicht unter ihren Nestern stand, blieb unberührt. Auch in Jeinsen thaten die einzeln im Orte und auch auf meinem Hause nistenden Staare den ziemlich vielen in meinem und dem benachbarten Garten vor dem Orte stehenden Kirschenbäumen 5—6 Jahre hindurch nichts. Die Schwärme, die man vom August an Abends über den Ort nach den benachbarten Hölzern fliegen sah, wurden indess, bei rascher Vermehrung der Thiere, immer grösser und glichen einer vorüberziehenden schwarzen Wolke, und so nisteten sie im Frühlinge auch immer zahlreicher auf den Gebäuden im Orte, wobei eben ausgeflogene Familien von den Alten bald zu meinen Kirschbäumen gebracht wurden. Zwei Jahre hindurch entfernten einige nachdrückliche Schüsse die ungebetenen Gäste noch wieder, aber schon voriges Jahr war dies bereits nicht mehr zu erreichen; war eine Familie vertilgt, so waren andere da und lockten immer mehrere herbei, und es blieb auf circa 30 voll oder ziemlich voll sitzenden grösseren Bäumen buchstäblich nicht Eine Kirsche, und behielt ich nur die einzelnen Sorten, die ich durch umgespendeltes weisses Gardinenzeug schützte. Auch von Hrn. Gutsbesitzer Siemering zu Adolphshof unweit Peine hörte ich, dass, nachdem er länger den Staaren angelegentlichst Holzkloben zum Nisten hingehängt gehabt hatte, die Thiere ihm zur wahren Plage für seine Bäume geworden seien und er nicht rasch genug vertilgend gegen sie habe einschreiten können. — Doch ein besonders auffallendes Beispiel, welchen Schaden der Staar an Kirschen und Weinstöcken anrichten kann, will ich aus einem Briefe des Hrn. Conditors Groth zu Guben mittheilen, der mir, als er mir wieder schöne Kirschensorten aus Guben zusandte, unterm 24. Febr. d. J. das Folgende schrieb:

„In der letzten Nummer der Monatsschrift haben Sie sich nicht so ganz und ohne Bedingung für die Pflege der Vögel, als

wie z. B. Gloger es wünscht, ausgesprochen. Ich theile hierin vollständig Ihre Ansicht. Mag man die Vögel hegen, aber wer gerade Land hat, wird doch auch seine Bedenken wegen des ausschliesslichen Nutzens haben. Wenn Sie es mir gestatten, will ich Ihnen eine kleine Mittheilung von Selbsterlebtem machen. Im Jahre 56, es kann auch 57 gewesen sein, was ich nicht mehr genau angeben kann, war mein Kirschbaum, der am Abhange meines Berges steht, so überschüttet mit Kirschen, dass man vor Früchten kein Blatt mehr sah. Ich ging nun hinaus, um zu pflücken; nach meiner jetzigen Kenntniss der Kirsche waren sie noch gar nicht mal voll reif, fand aber den Berg am Abhange ganz eigenthümlich bearbeitet, so, als hätte jemand einen abgefegten Besen genommen und das ganze Grundstück bestaucht; der Kirschbaum war leer, so leer, dass ich nicht eine Probe davon zeigen konnte, trotzdem er Abends zuvor noch strotzte. Eine Ursache, nämlich Staare, war aber nicht zu sehen. Denselben Herbst, als der Wein zu reifen begann, rief mir eine alte Dame entgegen: „Eilen Sie nach Ihrem Weinberge, wenn Sie Wein behalten wollen!“ Es war aber wirklich Eile nöthig. Die Flinte aus dem Hause holen, laden, schiessen war Alles eins; denn nach meinem Berge ging von der Wiese aus ein ununterbrochener Zug von Staaren; 5—6 setzten sich und eben so viele flogen in jeder Secunde, im Schnabel gewiss die schönste Beere, zur Wiese nieder. Mein Berg begrenzt die sogenannte grüne Wiese, ein idyllisches Plätzchen von einem Steig durchzogen und vom Neisse- (Lausitzer Neisse) Fluss nach Süd-West begrenzt, 1500 Schritt lang, 800 Schritt breit (ungefähr), von Berggrundstücken nach Nord und Ost geschützt und mit Bäumen und Gesträuch bestanden und umsäumt. Aber nun zu meinem Schuss! Kaum war dieser ertönt, so hob sich, ohne Uebertreibung, factisch das ganze Thal in Gestalt einer grauen Wolke, ungefähr in Höhe der Berge, senkte sich nach dem Verhallen des Schusses und das Raubgesindel war schon wieder in höchster Thätigkeit, ehe der zweite Schuss fiel. Hierauf das gleiche Schauspiel: heben, senken, arbeiten; der dritte Schuss erhob nur die halbe Wiese, der vierte nur das Volk, dem es angieng. So knallte ich bis zum Abend. Am anderen Tage früh war ich wieder da, weil, wie mir die Nachbaren sagten, es dann noch schlimmnr sei, als

am Nachmittage. 1/4 Pfund Pulver, 1 Pfund Schrot waren bald verschossen. Am selben Tage Nachmittags war ich schon gleich nach dem Essen gegangen und konnte mich somit vor grösserem Schaden hüten. Nach dieser Kanonade hatte sich dann das Volk verzogen, nur von einzelnen Völkern (Flug) wurde noch geraubt. Bei der Erndte fand sich denn so nach Schätzung, gewiss nicht zu hoch gegriffen, 1/4 Wein (140 Quart) zu wenig. An manchen Stöcken waren 2—3 Gruppen ohne jede Beere, die übrigen Trauben aber der schönsten Beeren beraubt. Seit diesem Jahre sind die Staare hier nur mässig aufgetreten, am stärksten noch im vorigen Jahre. Trotzdem hatte jeder Pflaumenbaum, jeder Birn- und Apfelbaum sein handgrosses Raupennest. Ich erwartete, dass die Vögel hier eine recht fette Mahlzeit halten sollten; habe Stunden lang in der Frühe gewartet, um doch einmal zu sehen, dass ein Staar oder sonstiger Vogel in die in der Sonne blitzenden Haufen Raupen fahren möchte, aber vergebens; trotzdem war draussen noch kein Futter. Nachdem ich diesem Treiben so 8 Tage vielleicht zugesehen, entschloss ich mich denn, dies Aufräumen den Vögeln nicht mehr zu überlassen, sondern auf eigene Hand vorzugehen. Die Flinte, ein altes französisches Gewehr, dem sonst keine besondere Behandlung zu Theil wurde, war da, ein wenig Pulver hinein und ein Knall, so waren die Raupen eines ganzen Nestes verschwunden; aber es fehlte an Zündhütchen, so dass ich nur ein paar Nester an diesem Tage wegblasen konnte. Am andern Morgen war alles Benöthigte zur Stelle, aber o Wunder! die gestern fortgeschossenen Raupen waren auch wieder zur Stelle und nur ein wenig von dem vom Pulver geschwärzten Fleck entfernt. Ich klagte dies meinem Winzer Kleindienst und dieser rieth mir, ein wenig feinen weissen Sand auf das Pulver zu schütten, ungefähr 1 Fingerhut voll. Gesagt, gethan; der erste Schuss übertraf alle meine Erwartungen, von den Raupen war keine mehr da, sondern es war ein ebenso grosser Fleck von Brei da, wo vorher Raupen gesessen hatten; der Schuss machte ordentlich patsch! Natürlich wurde nun weiter experimentirt, aber, wie das zu geschehen pflegt, nicht immer zweckmässig genug; bald war ein Steinchen im Sande gewesen, bald war der Sand im Ganzen zu grob, bald etwas zu viel Pulver, wobei dann immer etwas die Rinde beschädigt

wurde. Jedoch war dies nicht der kleinste Uebelstand, denn nachdem die Flinte schon seit Anfang des Experiments sich gegen diese unwürdige Behandlung gesträubt, so versagte sie jetzt nach dem sechsten bis achten Schuss ganz den Dienst; das Zündloch, so gross, dass eine kleine Katze hätte durchkommen können, war nun vollständig vermauert. Ich musste das Piston herunternehmen, denn mit einer Nadel auf gewöhnlichem Wege war es nicht mehr zu reinigen; es hatte sich inwendig eine dicke Lage eines Mörtels abgesetzt, der bei jedem Schusse fester wurde. Nachdem alles wieder gereinigt, ging ich nun sorgfältiger zu Werke. Der erste Schuss hatte wieder dieselbe überraschende Wirkung, ohne Nachtheil. Nach dem Schuss klopfte ich die Flinte aus und siehe da, der Mörtel kam in Gestalt eines feinen Pulvers sanft herausgerollt. Von jetzt ab, da ich dies nun nach jedem Schuss machte, hatte ich gar kein Hinderniss mehr; in Zeit von einer Stunde waren sämmtliche Raupennester mit grosser Bequemlichkeit, sogar mit Vergnügen getödtet."

Die hier angeführten Beispiele reichen wohl hin, zu beweisen, dass man mit dem Hegen der Vögel des Guten doch auch zu viel thun kann, und wiederhole ich nochmals, dass auch ich nicht bemerkt habe, dass der Staar Raupen fresse. Die wahren und wirksamsten Raupenvertilger sind die Meisen, Baumläufer, Blauspechte und ähnliche Vögel, und ist es sehr zu bedauern, dass namentlich die Kohlmeise seit vielen Jahren in hiesiger Gegend, und vielleicht auch in andern Gegenden, im Herbste viel weggefangen ist, um sie zur Vertilgung der Fliegen in den Stuben zu gebrauchen, wobei die so gebrauchten und im Winter wieder freigelassenen, aber an die Stubenluft schon gewöhnten Thiere durch Frost und Mangel wohl immer zu Grunde gegangen sind. Eben so sehr zu missbilligen ist das Wegfangen der Lerchen im Grossen, namentlich in der Gegend von Leipzig, um dem verwöhnten Gaumen der Gourmands einen Genuss zu bereiten, da von diesem Körner nicht fressenden Vogel noch nie ein Schaden wahrgenommen ist, den er den Menschen in Feld und Garten zugefügt hatte, obwohl die Bienenwärter selbst in der so nützlichen Meise und noch mehr dem Rothschwänzchen einen schlimmen Feind ihres Interesses finden werden.

Schliesslich noch die Bemerkung, dass die Natur, selbst ausser den Vögeln noch ganz andere und gründlicher wirksame Mittel hat, um eine zu häufig gewordene Insektenart zu vertilgen. Nachdem die Maikäfer 6 oder mehrere Jahre hindurch in ganz ausserordentlicher Menge aufgetreten waren, gab es, wenigstens in hiesiger Gegend, 1865 plötzlich fast gar keine Maikäfer, so dass man nur selten einen einzigen auffinden konnte, und auch 1866 findet man davon nur recht wenige, so dass da wohl die Sperlinge zur weiteren Vertilgung der dasmaligen Zucht noch etwas merkliches beitragen könnten. Oft ist es allein schon die Witterung, durch welche die Natur eine bis zum Uebermasse vermehrte Insektenart vertilgt, und da man in den letzten Jahren in dem Laufe der Witterung kaum etwas auffinden kann, was vertilgend auf die Maikäfer eingewirkt haben könnte, so mag ich um so mehr der schon von Naturforschern ausgesprochenen Ansicht beipflichten, dass bei zu grosser Vermehrung einer Insektenart die Männchen zuletzt in beträchtlicher Ueberzahl gegen die Weibchen auftreten und durch eine dabei herbeigeführte Ueberbefruchtung der Weibchen ganze Generationen vertilgt werden. In einem früheren Aufsatze habe ich mehrere Wahrnehmungen angeführt, die darauf auch bei den Maikäfern hinzuweisen schienen.

Jeinsen im Juni 1866.

Wurmstich bei Aepfeln und Birnen.

Mittel zur Verhütung des dadurch entstehenden Obstverlustes.

Abhandlung eines französischen Naturforschers in P. de Martillet's vortrefflichem Schriftchen „40 Poires", übersetzt von **W. Breuer.**

Das Abfallen einer grossen Menge Aepfel und Birnen vor ihrer Zeitigung wird durch Wurmstich veranlasst. Oft beschuldigt man damit die Nordwinde, sagt Reaumur, und zuweilen mit Recht; oft aber muss das, was man, um sich eines gewöhnlichen Ausdrucks zu bedienen, den bösen Winden zur Last legt, den Insekten beigemessen werden. Man hat das Treiben der Insekten für nützlich erachtet, weil die Nahrungsstoffe, welche die herabgefallenen Früchte aufgenommen haben würden, nunmehr den sitzen gebliebenen zu Gute kommen und diese ver-

grössern würden. Das wäre wahr, wenn die Würmer nur die Früchte solcher Bäume angriffen, die damit überladen sind, wenn sie darauf immer eine gewisse Anzahl verschonten und das Obst nicht anfielen, bevor es noch ein gewisses Volumen erreicht hat.

Ferner werden die Früchte, welche ungeachtet des Wurmstiches doch zur Reife kommen, zunächst von den Wespen angegriffen und faulen zuerst; auch ist man beim Essen derselben oder wenn sie in der Küche zubereitet werden, einen Theil davon wegzuwerfen genöthigt; ausserdem haben sie gewöhnlich einen unangenehmen Beigeschmack.

Die Angabe geeigneter Mittel, den Anfällen dieser Würmer zuvorzukommen oder wenigstens deren Verwüstungen merklich zu vermindern, werden demnach hoffentlich von den Besitzern von Obstbäumen wohl aufgenommen werden. Um jedoch die Verfahrungsweise zu verstehen, muss ich vorher den Ursprung der Würmer des Kernobstes, deren Sitten und Lebensweise darstellen.

Die vom Fleische der Aepfel und Birnen lebenden Würmer kommen her von einem kleinen Nachtschmetterling (Tortrix pomonella, Carpocapsa vel Pyralis pomonana), einem rothen Rüsselkäfer*) und einer Sägewespe (Tenthredo testudinea).

Wir werden uns zuerst mit dem erstgenannten Insekte, der Apfelmotte, beschäftigen, welches gewöhnlich am bekanntesten ist. Ihre Oberflügel sind schwarz oder braun-grau, wie damaszirt, mit einem braunen Fleck gegen das äusserste obere Ende derselben. Sie erscheint im Mai oder Juni und lässt sich Abends auf Aepfel und Birnen nieder. Von ihren Eiern, 30—60 an der Zahl, setzt sie eines zwischen 2 Früchte, die sich einander berühren, in die Stielhöhle oder, was noch öfter der Fall ist, inmitten des Kelchs. Aus diesem Ei entsteht bald eine braunköpfige Larve mit 6 Füssen, deren Körper schmutzig-weiss oder fleischfarben und auf den ersten Ringen mit einigen grauen Punkten besät ist. Sie frisst die Frucht an, bohrt sich einen Gang in's Kerngehäus, wird grösser und mästet sich nach Herzenslust. Wenn hernach der Apfel oder die Birne fällt, oft auch gar vor dem Abfallen, geht sie aus ihrer Zufluchtsstätte hervor.

*) Rhynchites auratus Scopuli (Rh. Bachus Gillenhall), Purpurrüssler. Anmerk. des Uebersetzers.

Nachdem sie den Stamm des Baumes oder auch wohl einen grossen Ast erreicht hat, verkriecht sie sich unter eine Schale der aufgeblätterten Rinde, besonders in die mit Moos bedeckten Rindenspalten. Hierauf bohrt sie eine ovale Vertiefung hinein und garnirt sie mit einer seidenartigen Hülle. Nachdem sie so den Winter verbracht, verwandelt sie sich in einen Schmetterling.

Das Zurückziehen dieses Insektes unter die Unebenheiten der Bäume erklärt nach der Meinung des Verfassers, warum es fast ausschliesslich alte Bäume heimsucht, wie van Mons und viele andere Obstbaumfreunde erkannt haben. Junge Bäume, welche mit ihrer glatten Rinde den Larven der Apfelmotte nicht leicht ein Asyl bieten, haben in der That sehr wenig wurmstichige Früchte. Daher kommt denn wahrscheinlich die Menge wurmstichigen Obstes auf alten, sowie dessen Seltenheit auf jungen Bäumen, ein Umstand, dessen wirkliche Ursache schlecht begriffen worden ist und welcher zu der wenn nicht ganz, so doch grösstentheils irrigen Meinung des van Mons Veranlassung gegeben, dass die wurmstichigen Früchte, ohne vorher vorhandene Eier oder Keime durch das Alter der Sorten erzeugt würden und dass aus diesem Grunde die neuen Sorten verschont blieben.*) **)

Wie dem auch sei, die Lebensart der Larven der Apfelmotte legt klar vor Augen, welche Zerstörungsmittel zur Beschränkung ihrer Anzahl anzuwenden sind. Da sie den Winter über unter der alten Rinde des Stammes und der grossen Aeste, sowie den Fasern der Flechten daran zubringen, so ist der Winter die geeignete Zeit, sie davon wegzuscharren. Ihrer Zufluchtsstätte beraubt und ihrer seidenartigen Hülle entkleidet, die an der Rinde festhält, müssen die Larven nothwendig umkommen. Diese Operation, welche an einem Tage an einer sehr grossen Anzahl Bäume ausgeführt werden kann,

---

*) Van Mons hatte sehr gut beobachtet, dass die Würmer des Kernobstes besonders dreien verschiedenen Arten angehören. Die Larve der Apfelmotte nennt er: „Wurm der gebildeten Frucht".

**) Ein weit näher liegender Grund, warum im Allgemeinen die Früchte älterer Bäume mehr von der Apfelmotte zu leiden haben, als die von jüngern, ist wohl der, dass die erstern durchschnittlich einen höhern Grad von Süssigkeit erreichen, als letztere. Uebrigens besteht eine solche scharfe Grenze zwischen der Verheerung der Früchte junger und älterer Bäume, wie sie nach dem oben Gesagten erscheint, in der Natur durchaus nicht. Dr. L.

wird um so weniger kostspielig sein, als sie zu einer Zeit geschieht, wo die Gartenarbeit nicht drängt. Sie schadet durchaus nicht; wird doch das Abscharren der alten Borke angewandt, um alten Bäumen eine neue Lebenskraft zu geben und diejenigen, die nicht tragen wollen, fruchtbar zu machen. Ausserdem werden dadurch viele Raupen getödtet, die sich vom Laub des Apfel- und Birnbaumes ernähren.

Ausserdem hat man den Sommer hindurch die abgefallenen Früchte jeden Tag aufzusammeln und sie entweder dem Vieh zu fressen zu geben oder aber, nachdem man sie zerquetscht, in's Wasser zu werfen; denn ich glaube versichern zu können, dass die Apfelmotte ebenso wie die Kernmotte jährlich 2 Generationen hat und dass die in dem im Frühjahr abgefallenen Obste enthaltenen Larven im Sommer wieder neue Schmetterlinge und folglich neue Würmer hervorbringen.

Auch ist zu empfehlen, wenn man die Obstkammer in der Nähe des Gartens oder Baumhofes hat, zu Ende des Winters in derselben die Leisten der Obstunterlagen und Holzgestelle zu untersuchen, um daran die Eier der Würmer wegzusäubern, oder aber die Fenster derselben bis Ende August verschlossen zu halten, um die Motten am Hinausfliegen zu verhindern.

Sollte der Erfolg der vorgeschlagenen Massregeln zweifelhaft erscheinen, so erinnere ich an die Verwüstungen, welche in den Weinbergen von Bourgogne, Beaujalais und Maconnais durch einen andern kleinen Nachtschmetterling, den Rebenwickler, veranlasst, und die Mittel, wodurch denselben ein Ende gemacht worden ist.

Die Raupen des Wicklers legen die Trauben bloss und machen dass sie vertrocknen, indem sie das Weinlaub verzehren. Hernach verkriechen sie sich unter die Unebenheiten des Weinstocks, verwandeln sich in Puppen und bleiben dort, bis der Frühling gekommen und sie dann zu Schmetterlingen werden. Der Wickler führte vor einigen Jahren für die Bewohner von Beaujalais, Maconnais und Bourgogne jährliche Verluste herbei, die auf mehre Millionen Franken geschätzt wurden. Tausende Winzer, deren Lese auf Null reduzirt war, verelendeten darob. Ja die Eigenthümer fingen sogar an, die Stöcke, welche sonst die berühmten Weine de Nuits, de Juliénas, de Beaune, du Clos-Vougest lieferten, auszuwerfen. Indess geschah es, dass während

des Winters von 1840 ein Einwohner von Romanèche, Benoit Raclet, indem er auf Mittel zur Vertilgung der Motte sann, durch Zufall einen Eimer kochenden Wassers über einige alte Weinstöcke goss, und das Mittel gegen die Verwüstungen des Rebenwicklers war gefunden. Den Anlass zu dieser Entdeckung gab der Zufall; allein die Gaben des Zufalls werden nur fruchtbar unter den Händen der Männer von Genie. B. Raclet bemerkte während des Sommers, dass die alten Weinstöcke, die er, ohne es zu wollen, heiss begossen, die einzigen in seinem Weinberge waren, welche Trauben trugen. Im folgenden Jahre wusch er alle Weinstöcke auf seiner Besitzung mit warmem Wasser. Sie gaben im Herbste eine prachtvolle Ernte, während die der andern Weinberge, zwischen denen er lag, nackt und kahl waren.

Raclet machte sein Verfahren bekannt, und die Weinländer Süd- und Mittelfrankreichs sahen alsbald ihre Noth schwinden, die leider! von einem kaum sichtbaren Insekt veranlasst worden war.

(Schluss folgt.) *f. 296*

Der obstfeindliche 23. Mai 1866.

Die Obstblüthe zog sich von dem letzten Drittel des April bis in den Mai hinein. Die Witterung war bis zum 3. Mai ziemlich günstig. Von da an gab es viele kalte, stürmische und neblige Tage, mitunter mit Frost, Reif und Eis. Das Thermometer sank Mittags nicht selten auf 6—8 Grade und am Morgen bis auf den Gefrierpunkt herab. Der 19. und 22. waren besonders kalte Tage mit Frost und Reif und sogar mit Eis, doch bemerkte man noch keinen nachtheiligen Einfluss auf die Blüte und das theilweise angesetzte Obst; aber der 23. brachte 1—5 Grade unter dem Gefrierpunkt. Die Blätter waren so gefroren, dass sie brachen und schon einige Stunden darnach bemerkte man das gänzliche Verderben fast alles Obstes. Die angesetzten, sowie die schon sich färbenden Kirschen, welche in 8 Tagen auf den Markt gebracht werden sollten, wurden schwarz, so auch die meisten Birnen. Die Aepfel blühten noch allein; nach einigen Tagen nahm man wahr, dass auch von denselben keine Ernte zu hoffen sei. Die Nuss- und Maulbeerbäume erfroren in der Niederung gänzlich, nur die dazwischen stehende gute Kastanie

hielt aus. Ebenso erfror der freistehende Wein gänzlich; jener an den Mauern litt nur an einzelnen Reben. Aprikosen fallen nach und nach fast alle ab. Pflaumen und Pfirschen litten von Frost weniger, wimmeln aber von einer Unzahl von Blattläusen und die Blätter, ja ganze Zweige sehen wie verbrannt und abgestorben aus. Die Stachelbeeren bekamen eine röthliche Farbe und fangen erst jetzt an, abzufallen. Die angehoffte, so reiche Obsternte ist dahin. Noch immer sieht man jetzt (den 9. Juni) noch einige Birn- und Apfelblüthen. Die Blüthen waren so üppig, dass man sogar mehrere ganz gefüllte fand; die Birnen setzten in ganzen Trauben an.

Von Raupen gibt es sehr viele, besonders tritt die Spannraupe verheerend auf. Nur einen einzigen grossen Meierhof mit etwa 3000 Obstbäumen sah ich wie jedes Jahr, so auch heuer ohne Raupen. Jedermann staunt über den üppigen Wuchs der Bäume und deren schwarz-grüne dichte Belaubung. Dieser Meierhof liegt auf einer etwas jähen mitternächtigen Abdachung unmittelbar an dem Egerflusse. Auf dem sehr zähen Lettenboden, der in allen Farben spielt, gedeihen die Obstbäume aller Gattungen vortrefflich. Der Boden hält sich mehr feucht, hat hier und da Quellen mit einigen kleinen Sümpfen. Es scheint, dass gerade diese nie fehlende Feuchte das Gedeihen der Obstbäume fördert. Ich sah sehr oft Obstbäume an fliessendem Wasser, das die blossliegenden Wurzeln bespülte, sehr üppig wachsen und viel und schmackhafte Früchte tragen. Wenn nirgends Obst ist, so findet man hier zum wenigsten etwas.

Für die Sperlinge hat man hier jetzt alle Achtung. Kein anderer Vogel ist hier ein solcher Raupenvertilger wie er. So lange er Junge hat, ist er unermüdet in Aufsuchen der Spannraupen und der Schmetterlinge. Die Spannraupen weiss er aus ihrem Verstecke sehr geschickt herauszuziehen; wenn dieses auch noch so sehr umsponnen ist. Man sieht ihn oft 3—4 Raupen im Schnabel tragend, seinen Jungen zueilen. Bei Aufsuchen der Raupen legt er alle seine Scheu vor den Menschen ab. Man findet dort, wo mehrere Sperlinge sich aufhalten, selten viel Spannraupen. Behaarte Raupen rührt er freilich nicht an.

Kaaden. **C. Fischer.**

Erträgniss der Obstbaumzucht bei Kleingrundbesitzern in Böhmen.

Bisher habe ich das Erträgniss der Obstbaumzucht bei einigen Grossgrundbesitzern in Böhmen bekannt gegeben. Auf einen Baum entfallen nicht mehr als 18—20 Kreuzer im Durchschnitte von einer Anzahl von Jahren. (1 Gulden = 100 Kreuzer.)

Das Obst wird jährlich an die Pächter abgegeben und geht von diesen aus oft wieder durch 3—4 Hände und weit ins Ausland hin, wo dann endlich das Obst einen sehr hohen Preis erhält, wenn Mehrere davon gewinnen wollen. Wenn der Oestereicher Metzen Obst vom Baume weg den Pächtern auf einen halben Gulden zu stehen kommt, so kommt er beim letzten Verkauf sicher auf das 5—10fache zu stehen.

Demungeachtet gibt der Obstbau bei dem Grossgrundbesitze eine ziemlich bedeutende Rente, wenn man 40—60,000 Obstbäume und oft noch darüber hat. Vielleicht würde die Rente noch höher steigen, wenn man das Obst in kleineren Abtheilungen verpachtete.

Ich habe im Nachstehenden die Rente der Obstbaumzucht bei den Kleingrundbesitzern zu erheben gesucht. Sie steht hier verhältnissmässig weit höher. Bei den Grossgrundbesitzern steht das Obst selten in Gärten oder auf Feldern beisammen. Es sind weit ausgedehnte Alleen und die Obstbäume meistens sehr zerstreut auf einer Area von mehreren tausend Jochen. Die Ueberwachung kostet bedeutende Auslagen, so wie auch das Sammeln des Obstes auf einem bestimmten Platze bei der Ernte. Für einen Pächter ist ein solches Geschäft zu schwierig und zu kostspielig, darum treten öfters Mehrere zu einem solchen grösseren Pacht zusammen und treiben das Geschäft gemeinschaftlich. Da die Pächter bei Wetterschlag nicht selten grosse Verluste hatten und nicht zahlen konnten, so wird das Obst von dem Eigenthümer gegenwärtig gewöhnlich verassecurirt.

Der Kleingrundbesitzer hat entweder geschlossene Obstgärten oder ganze Felder mit Obstbäumen besetzt, und hat kaum viel über 100 Stämme. Es finden sich daher mehrere Pächter ein, welche hier ihr kleines Kapital anlegen, um es nun mit einigen Zinsen wieder hereinzubringen. Sie haben bei dem

kleineren, zusammengedrängten Obstbestand eine leichtere Wirthschaft, können das sämmtliche Winterobst aufbewahren und dann theuerer verkaufen. Diese Aufbewahrung ist bei einem Pachte des Obstes eines Grossgrundbesitzers wegen der grossen Menge nicht leicht möglich, es muss vom Pächter alsogleich vom Baume weg um einen wohlfeilen Preis verkauft werden. Darum kann der Pächter des Obstes bei dem Kleingrundbesitzer verhältnissmässig höher hinangehen.

Ich gebe im Nachstehenden die Rente des Obstbaues von 5 Landwirthen aus dem Dorfe Malkau. Dieses Dorf liegt im Saazer Kreise Böhmens und zwar im nordwestlichen Theile desselben, schon hart am Fusse des Erzgebirges, welches hier eine hohe Schutzwand gegen Norden bildet. Der Boden ist zwar gebirgig und besteht aus verwittertem Gneise, ist aber sehr fruchtbar. Es wächst hier viel und schönes Getreide und was sonderbar genug ist: es besteht kein Unterschied zwischen den Feldern ohne und mit Obstbäumen. Auf den Feldern stehen die Obstbäume kaum 10 Schritte von einander entfernt, also so enge, dass ihre Kronen sehr oft einander berühren; doch stehen alle Obstbäume in sehr regelmässigen Reihen.

Bemerkt muss noch werden, dass jeder der weiter unten anzuführenden kleinen Landwirthe von seinem zu verpachtenden Obste grosse Auszüge in natura für's Haus macht. Der Landwirth von Nr. 4 ist nur ein Pächter der Wirthschaft und muss dem Eigenthümer jährlich den vierten Theil vom ganzen Obste abgeben, auch für sich selbst macht er noch einen nicht geringen Auszug. Das Grundstück von Nr. 4 enthält eine Area von 4 Jochen und wurde vor mehren Jahren von dem Eigenthümer ganz rigolt. Obgleich in diesem Frühjahre gegen das Ende des Mai die Gärten in der Umgebung vom Froste Schaden litten, so machte doch dieses rigolte Stück Grund eine Ausnahme davon. Sollte nicht das Rigolen die Ursache davon gewesen sein!

Es gedeihen in Malkau auch edlere Obstsorten und erhalten eine ausgezeichnete Qualität, wie z. B. der Borsdorfer, die Reinette von Orleans, der Gestreifte Winter-Calvill, der Stettiner etc.

Wir lassen nun den Besitz einiger Kleinwirthe an Grundarea und Zahl der Obstbäume sammt dem durchschnittlichen Ertrag von den letzten 6 Jahren folgen.

Hausnummer.	Grundbesitz.	Zahl der Obstbäume.	Durchschnitt des Pachtquantums.
4	4	104	180 fl.
11	8	64	150 fl.
12	20	100	300 fl.
15	8	120	150 fl.
16	35	104	140 fl.

Es trägt demnach ein Baum im Durchschnitte bei Nr. 4: 1 fl. 73 kr., Nr. 11: 2 fl. 34 kr., Nr. 12: 3 fl., Nr. 15: 1 fl. 25 kr., Nr. 16: 1 fl. 73 kr.

Auf ein Joch kommen Bäume bei Nr. 4: 26, Nr. 11: 4, Nr. 12: 5, Nr. 15: 15, Nr. 16: 3.

Auf das Joch kommt ein Erträgniss vom Obste bei Nr. 4: 45 fl., Nr. 11: 9 fl. 36 kr., Nr. 12: 15 fl., Nr. 15: 18 fl. 75 kr., Nr. 16: 5 fl. 19 kr.

Sucht man das durchschnittliche Erträgniss eines Obstbaumes von allen 5 obigen Landwirthen, so beträgt er 2 fl. 1 kr., und es entfallen auf ein Joch durchschnittlich 18 fl. 66 kr. Erträgniss von der Obstbaumzucht.

Nehmen wir das mittlere Erträgniss von einem Baume bei dem Grossgrundbesitzer mit 20 Kreuzer an (1 fl. = 100 kr.), so ist das Erträgniss eines Baumes bei einem Kleingrundbesitzer um das Zehnfache höher.

Zum Beweise dessen führe ich noch an das Erträgniss eines Obstbaumes auf der Herrschaft Hagensdorf, welcher früher das Dorf Malkau unterthänig war und also ganz in der Nähe der Herrschaft, ja eigentlich mitten darin liegt. Die genannte Herrschaft hat fast dieselbe Lage; ein grosser Theil ihres Besitzes zieht sich gleichfalls an dem Fusse des Erzgebirges hin.

Die Herrschaft hat eine sehr grosse Ausdehnung sowohl in's Gebirge hinauf, als auch in's Flachland hinab, und war eine der ersten in Böhmen, welche sich durch Obstbaumzucht und edlere Obstsorten auszeichnete, wozu besonders in früherer Zeit ein aufgenommener, aus Frankreich bei der Revolution daselbst ausgewanderter Gärtner viel beitrug.

Ich habe mich durch einen gegenwärtig bei der Herrschaft angestellten Gärtner, dem man schon viele Jahre das Geschäft der Obstschätzung übertragen hat, über das Erträgniss unter-

richten lassen. Derselbe hatte die Verpachtungen von 17 Jahren bei der Hand und gab mir darüber folgende Notizen:

Die gegenwärtige Anzahl der Obstbäume beträgt 51,000 Stämme, wovon nur der dritte Theil tragbar ist, also nur 17,000. Die anderen 34,000 wurden erst in den letzten Jahren ausgesetzt, da man gegenwärtig die Obstbaumzucht forcirt, ganze Birkenwaldungen am Fusse des Erzgebirges ausrottet und mit Obstbäumen besetzt. Gewöhnlich kommen Kirschen hieher.

Das durchschnittliche Erträgniss von 17 Jahren beträgt von 17,000 Stämmen 3272 fl., es kommen also auf einen Baum 19 kr. (1 fl. = 100 Kreuzer.) also nicht 14 kr. = 4 sgr.

Das höchste Pachtquantum trugen die Bäume in den Jahren 1860 mit 6491 fl., 1863 mit 7004 fl., 1864 mit 6806 fl.

Das niedrigste Pachtquantum bestand in den Jahren 1846 mit 1400 fl., 1850 mit 1331 fl., 1856 mit 1324 fl., 1865 mit 1100 fl.

Ein mittleres Pachtquantum erhielt man in den Jahren 1847 mit 3124 fl., 1848 mit 3605 fl., 1855 mit 4687 fl., 1858 mit 4091 fl., 1862 mit 3584 fl.

Die übrigen Jahre schwankten zwischen zwei von diesen Klassen, doch neigten sie sich mehr nach dem mittleren Erträgnisse hin. Wenn man sie dazu rechnet, so gab es in 17 Jahren 3 sehr gute, 4 schlechte und 10 mittelgute Obstjahre.

Ein Obstpächter erstand auf einem Gute, das mit Hagensdorf grenzt, vor etwa 4 Jahren das sämmtliche Obst mit 1250 fl. Das Gut hat fast lauter grossartige Doppel-Alleen nach allen Richtungen hin. Mitunter giebt es hier auch einige regelmässig angelegte Obstgärten; allein in den Alleen stehen bei weitem die meisten Obstbäume. Alle sind in einem Alter, wo sie am meisten Obst tragen. Auch hier hatte ein emigrirter französischer Gärtner den ersten Grund zu einer grossartigen Obstbaumzucht gelegt. Ich habe mich noch öfters mit diesem Gärtner über Obstbaumzucht besprochen. Der obige Pächter nahm sich die Mühe, die Obstbäume zu zählen, um zu sehen, wie hoch ihm bei diesem Pacht ein Obstbaum zu stehen komme. Alle Obstbäume waren mit Obst dicht beladen, es war eines der besten Obstjahre. Er brachte heraus, dass er im Durchschnitte das Obst von jedem Baum mit 30 kr. (= 21 kr. rh. = 6 sgr.) gepachtet habe. Es standen also auf dem Gute 4166 Bäume.

Kaaden. ——— **C. Fischer.**

Ländlich — sittlich. (Kein Reisebericht).

Zur Rechtfertigung der Ueberschrift gestatte ich mir wenige Worte. Es war zunächst meine Absicht, einen kurzen Reisebericht in diesen Blättern zu geben, ja sogar der Auftrag und der Gegenstand lagen vor; allein ich las vorher leider den Bericht der Reise akademischer Gärtner nach Reutlingen etc., Elaborat des Hrn. Hannemann in Proskau. Und nun musste ich mir selbst sagen, dem kannst Du es nicht gleich thun — also lass die Hand von der Butter! — Die in jenem Berichte vorkommenden Gegenstände, Sachen, Ereignisse etc. standen mir zwar in derselben Weise und in noch weiterer Ausdehnung zu Gebote, ja ich hätte Schafwäsche, Wollpreise, militärische Exkursionen, gutes Bier, schlechten Kaffee etc. mit hineinbringen können; allein die Form, die Rede selbst und die Anschauungsweise jenes Berichtes vermochte ich mir nicht anzueignen. So musste ich mich bescheiden, verfehle dagegen nicht, der allverehrten Redaktion die Mustergültigkeit jenes Reiseberichtes Hannemanns angelegentlichst an's Herz zu legen. Möge sie keinen derartigen Bericht aufnehmen, der jenem nicht gleichkommt oder denselben möglichst noch übertrifft!

Und nun zur Sache. Also ländlich — sittlich. — Da tritt mir zunächst der allbekannte und vielfach besprochene Spatz entgegen. Ich las kürzlich einen Aufsatz, der abermals diesen unseren beliebten Hofnarren verdammete — weil er eben Körner lieber als Insekten fresse. Nun wurden mir kürzlich mehrere erlegte Spatzen zur Prüfung vorgelegt und es fanden sich in keinem derselben, weder im Kropfe noch im Magen Körner, nur Insekten, Käfer, Raupenreste und eine schleimige Masse mit einzelnen Sandkörnern gemischt. Bei mir, wo sich alljährlich eine ziemliche Sperlingszucht entwickelt, meldet sich der Herr Spatz den Winter über zum Hühnerfutter, wogegen er in den Zeiten, in denen es Insekten gibt, nur selten dabei erscheint. Er muss also hier die Insekten vorziehen. Möglich, dass hier die Insekten besser schmecken oder es hat der Herr Spatz hier andere Ernährungsprinzipien angenommen, als in anderen Gegenden in seinem Volke üblich. Geht es doch bei den Menschen ebenso. Ich kann es mir wohl denken, wie grosse Freude derjenige empfindet, der mit einem einzigen Schuss ein paar Dutzend

dieser harmlosen Geschöpfe vom Leben zum Tode bringt; es gilt eben das ländlich — sittlich auch bei den Vergnügungen, die sich der Mensch selbst bereitet. Allein zur Vergiftung würde ich mich nie entschliessen, schon um desswillen nicht, weil ich mir da sagen muss: wie leicht fügst Du Deinen Nachbarn damit einen empfindlichen Schaden zu. Und mit dem Nachbar lebe ich gerne in ungestörtem Frieden. — Wenn jener erwähnte Aufsatz weiter von der Schädlichkeit der Staare, Grasmücken etc. spricht und deren Tödtung empfiehlt, so habe ich darauf nur zu erwidern, dass in Preussen die Tödtung dieser Vögel von dem Gesetze mit Strafe belegt wird. Also auch hier das ländlich — sittlich!

Soll jedes Gethier verfolgt, resp. getödtet werden, welches im Garten nur irgend Schaden verursacht, so würden die Besitzer aller grösseren Gärten genöthigt sein, besondere Vertilger aller dieser Thiere zu halten. Und würde das dem Zweck der gänzlichen Schadenabwendung entsprechen? — Zu den wirklich schädlichen, ja oft Verheerung anrichtenden Vögeln zähle ich die Elstern, die Markolfe (Nussheher) und die Kernbeisser. Doch ist es möglich, dass auch hier das ländlich — sittlich gilt.

Das ländlich — sittlich bewährt sich auch in anderer Weise. In Düsseldorf feierte man in den Pfingsttagen das rheinische Musikfest; ein gleiches Fest noch später in Hamburg — trotz den kriegerischen Zeiten. Ja in Wien wurde die allgem. Industrie- oder landwirthschaftliche Ausstellung des österreichischen Kaiserstaates mitten in den gewaltigsten und umfassendsten Kriegsrüstungen abgehalten und zu Ende geführt — und in Stettin, das allerdings in einem Staate liegt, der ebenfalls rüstete, aber doch sehr weit vom ersten Schuss — nach der einfachsten Wahrscheinlichkeitsberechnung — ward die Feier des 50jährigen Dienstjubiläums unseres allverehrten pomologischen Veteranen, des Herrn Oberförster Schmidt in Blumberg vertagt. Vertheidigen kann ich diesen Beschluss nicht. Weder die Mobilisirung der Armee Preussens konnte den Grund abgeben, noch die Aussichten auf trübe und schwere Zeiten. Viel eher hätten die letzteren zur Feier dieses seltenen Festes auffordern sollen, denn waren die Aussichten in die Zukunft thatsächlich so sehr trübe, so konnte leicht der Fall eintreten, dass eben das Hereinbrechen schwerer Zeiten eine spätere Feier als eine Unmöglichkeit hinstellt. Man muss eben

annehmen, dass die Herren dorten vielfach den Kopf verloren hatten, vielleicht auch war die Kopflosigkeit in den ersten Stadien eine weit grössere, als uns die Leute sagen wollen. — Fehlte dadurch dem Feste selbst der officielle Sang und Klang und das Gepränge, so fehlte ihm doch nicht der Becherklang, die ehrende Anerkennung und die Theilnahme der Freunde. Ja es wurde gefeiert dieses seltene Fest des rüstigen Jubilars, nur im engen Kreise der Familie und einzelner Freunde, aber in heiterer und erhebender Gemüthlichkeit, wie diese nur ein solcher Familienkreis darbieten kann. Die Vorfeier in Radekow im Kreise der Kinder und Enkel am 30. Mai brachte bereits zahlreiche Grüsse aus der Ferne, von Reutlingen, Naumburg etc.*) und sah den noch so rüstigen Jubilar in seiner eigensten Schöpfung, den grossen Baumschulen, erklärend und erzählend wandern.

Und hier lassen Sie mich Einiges über diese Schmidt'sche Schöpfung sagen. Ein Areal von pr. pr. 50 preuss. Morgen, wellenförmiges Terrain, von der Chaussee durchschnitten und von der Eisenbahn Berlin-Stettin unmittelbar begränzt, bildet den Hauptstamm. Daneben und in sehr geringer Entfernung noch einzelne Parzellen, Pachtstücke etc. — Das ist das Terrain. Ein freundliches Wohnhaus, die nöthigen Wirthschaftsräume, Gärtnerwohnung etc. meist von einigen Parkanlagen — denn klappern gehört zum Handwerk — umgeben, bieten ein recht freundliches Bild. Und der Boden? ja da lässt sich wenig sagen. Mir erschien er wie ein Ableger derjenigen Bodenqualität, die sich südlich Berlin, z. B. bei Grossbeeren findet; allein wie Ableger oft nicht die Qualität des Originales erreichen, so mag das auch hier der Fall sein. Doch will ich darüber nicht streiten. Es ist dieses Pommern überhaupt ein eigenthümliches Land und erklärt sich die Anhänglichkeit seiner Insassen an dasselbe nur durch das Kleben an der Scholle, wie es dort noch im Superlativ zu finden. Ich fand da nur Sand und Wasser und Wasser und Sand, dazu mitunter etwas Kiefernadeln. Das ist der Hauptcharakter des Landes. Da indess keine Regel ohne Ausnahme, so auch hier, und dahin rechne ich zunächst das Reich unseres Jubilars, den fünfzehntausend preuss. Morgen haltenden Wald von Blumberg, in dessen Mitte die friedliche Ober-

*) Nach der neusten Zählung bewährter Statistiker weit über ein halbes Hundert.

försterei mit seinen lieben Insassen. Das dort stehende lebende Kapital ist etwas mehr als ledige Kiefernnadeln — aber dergleichen Ausnahmen von der Regel gibt es sehr wenige, sowohl in Pommern wie anderwärts.

Alleen von Standbäumen — Kern- und Steinobstgeschieben — abwechselnd hoch- und niederstämmig, theilen dieses grosse Areal in Quadrate und schon hierdurch bewährt sich wiederum das ländlich — sittlich, wie auch anderweit in der Bepflanzung der einzelnen Quadrate selbst. Hier findet sich keine Beettheilung. Die jungen Stämme stehen in Reihen von einer Seite des Quadrates bis zur andern und mögen wohl 200 Stämmchen in jeder Reihe stehen, sämmtlich ohne Pfahl und die Reihen mindestens drei Fuss von einander entfernt, so dass man sehr bequem dazwischen gehen und den Boden bearbeiten kann. In der Regel bildet jede Baumsorte eine volle Reihe, öfters mehrere Reihen nebeneinander die gleiche Sorte. Als Beispiel will ich erwähnen, dass die gewöhnliche Sauerkirsche in grosser Anzahl angepflanzt ist und unveredelt grossen Absatz hat. Es ist diese Frucht als Strassenbaum eine unliebsame Erinnerung meiner Jugend in der Gegend via Krebsjauche-Frankfurt a. O., mag aber in Pommern die vollste Berechtigung haben.

Besonders hervorzuheben ist die musterhafte Ordnung und Sauberkeit der ganzen Anlage und obgleich die jetzige Zeit eben nicht günstig für die Besichtigung einer Baumschule, so zeichnete letztere sich doch sehr vortheilhaft vor vielen mir bekannten derartigen Anlagen aus. In dieser Beziehung fand auch der Begründer Nichts auszusetzen, nur in Betracht einiger Pfosten, die zur Spannung von Drähten nicht senkrecht standen, sprach er sein Missfallen aus und wünschte alle Etiquetten der Standbäume mit weisser Oelfarbe gestrichen. Das sind am Ende Schönheitsfehler, die einen praktischen Werth nicht haben und so verhoffen wir, der würdige Jubilar und Altmeister werde mit der Zeit über dergleichen Dinge eine ihm nachtheilige Beunruhigung überwinden.

Da diese grosse Baumschule nicht lediglich Obstbäume, vielmehr zugleich Allee-, Zier-, Waldbäume, besonders Nadelholz und Ziersträucher enthält, so deckt sie den Bedarf Pommerns an Obstbäumen keineswegs. Doch konnte ich nicht erfahren, ob der weitere Bedarf von Proskau bezogen wird und überhaupt wusste Nie-

mand über die Vorzüge der Hannemann'schen Bäume Auskunft zu geben, noch weniger konnte man mir den Unterschied der Anleitungs- gegenüber den Reiseberichts-Bäumen desselben geben. Mir schien es fast, als ob ein faktischer Unterschied beider Hannemann'schen Erziehungsmethoden nur in der Idee des Autors existirend angenommen werde, und zwar einer Idee, über welche sich der verehrte Erzieher fraglicher Bäume selbst noch nicht recht klar geworden, ebenso wie der Vorzug seiner Bäume vor anderwärtigen Erzeugnissen ihm selbst noch nicht ganz klargestellt zu sein scheint. Möchte er diese Worte als Veranlassung nehmen, uns Allen den Standpunkt gelegentlich einmal klar zu machen — d. h. den seinigen.

Der Hauptvertrieb der Baumschule besteht in Hochstämmen; indess sind Formenbäume, besonders Spaliere, für welche eine recht zweckmässige Anlage mittelst Drahtspannung, vorhanden. Allee- und Zierbäume waren zahlreich und in vorzüglicher Beschaffenheit im Vorrath, so dass ich zu versichern vermag: die in Erfurt davon ausgestellten Exemplare waren keineswegs Eliten. Mir persönlich fielen die zahlreichen und gut gepflegten Blutbuchen ganz besonders auf.

Das war der erste Tag in Radekow, der Tag der Vorfeier. Die eigentliche Festfeier fiel auf den 31. Mai und fand im Forsthause Blumberg statt. Das ländlich — sittlich bewährte sich hier überall. Die Wege sind jederzeit weich, die Hauptsorgen des menschlichen Leibes sind auf den Bodenraum verwiesen und die Gastlichkeit ist unbestritten Hauptleidenschaft des Pommers. Anderwärts ist es anders. Blumbergs Gebiet beginnt mit wohlgepflegten Obstalleen — ein schönes Zeugniss für die Thätigkeit dessen, dem der heutige Tag galt. Seine Thätigkeit ist von jeher eine unermüdliche gewesen und ist es auch jetzt. Der sprechende und überwältigende Beweis liegt in seinen Obstpflanzungen. Ihrer will ich mit einigen Worten gedenken. Sie bestehen aus zwei Abtheilungen, deren eine um das Forsthaus Blumberg, die andere bei einem zum Gute Blumberg gehörigen Vorwerke, wenn ich nicht irre: Carlsberg. Letztere besuchte ich zuerst. Unmittelbar an die eigentliche Domäne unseres Schmidt, an den Wald, stösst dieser durch hohen Plankenzaun eingefriedigte Obstgarten. Und ein solcher ist es im eigentlichen Wortsinne. Hier werden die Sorten geprüft; im Innern rings an den Planken zahlreiche Spa-

liere, die wahrlich nicht von heute und gestern, und der übrige Raum in Quadrate getheilt durch Alleen von Standbäumen, deren jeder eine oder mehrere Sorten trägt und in abwechselnder Form. Der Gesammteindruck ist ein höchst eigenthümlicher und um die rechten Worte für verständliche Beschreibung zu finden, bin ich in Verlegenheit. Doch ich will es versuchen. Setzen Sie einen Teller oder einen Napf voll weissen Sandes, wie solchen unsere Streusandbüchsen gewähren, vor sich und markiren da durch eingesteckte grüne Reiser Quadrate, Spaliere etc., so haben Sie sammt und sonders das beste und genaueste Bild dieses Schmidt'schen Obstgartens in Carlsberg. Nie in meinem Leben habe ich Aehnliches gesehen. Aus dem puren, reinen, blanken, weissen Sande treten die Stämme der Bäume hervor und bilden durch und in ihrer Belaubung das einzige Grün des ganzen Gartens. Kein Hälmchen Gras, kein Unkräutchen spriesst da hervor; nichts als todter — weisser Streusand. Und dennoch eine üppige Vegetation — leider durch den Frost zersört. Die verschiedenen Quadrate waren früher als Baumschule benutzt, waren noch einige Rudera; eines enthielt ein Sortiment Topfbäumchen, mit den Töpfen in den Sand eingegraben — Ueberbleibsel früherer Herrlichkeit; andere sollten zu Saatbeeten für Waldbäume, Nadelhölzer benutzt sein. Man sah eben nur weissen Sand und hin und wieder einen kleinen Pflock.

Als eine Sehenswürdigkeit der Gegend rühmte mir Hafner einen in der Nähe liegenden Berg mit herrlicher Fernsicht nach der Ukermark. Mitgefangen — mitgehangen, dachte ich, fügte mich in das Unvermeidliche und folgte dem liebenswürdigen Führer — in ein Erbsenfeld. Das war der berüchtigte Berg. Und die Fernsicht? — nun man sah eben die Gränze eines Hochplateau's — das sollte die Ukermark vorstellen. Stelle ich meine eigene Persönlichkeit dreimal über einander, so übersehe ich höchst wahrscheinlich diesen berühmten Berg sammt seiner weiten Fernsicht.

Von Karlsberg kömmt man durch den Wald in etwa einer halben Stunde an das inmitten dieser Herrlichkeit gelegene Forsthaus. Hier ward das eigentliche Fest gefeiert. Zahlreiche Glückwünsche trafen auch hier ein, aus der Nähe, aus der Ferne und als erwähnenswerth die Beglückwünschung desjenigen Beamten, der vor 50 Jahren an demselben Tage den Jubilar vereidete.

Gewiss ein sehr seltener Fall. — Auch hier könnte ich das ländlich — sittlich mehrfach hervorheben, wollte ich ein Breites über die Festfeier und das Drum und Dran berichten. Ich beschränke mich auf das bereits Gesagte und gehe auf die hiesigen Obstpflanzungen über. Zwei grosse Obstgärten an der Vorder- und Rückseite des Hauses enthalten zahlreiche Hochstämme und das bekannte grosse Nusssortiment in Spalieren längs der Einfriedigung beider Gärten. Die Pflanzungen sind sehr bedeutend und wohl die bedeutendste dieser Art und die reichste an Sorten in Standbäumen. Der Boden ist eben auch Sand, doch mehr als Grauschimmel gegenüber dem ganz weissen Schimmel Carlsbergs und somit auch ertragsfähiger. Wenigstens stand recht gutes, ja üppiges Getreide unter den Bäumen, die auch hier der Frost arg mitgenommen hatte.*) Ich wüsste für diese Beschreibung keinen bessern Schluss, als: gehet hin, sehet und thut desgleichen. Mir werden die Schmidt'schen Schöpfungen eine liebe Erinnerung bleiben. Möge ihr Schöpfer noch lange des Genusses derselben theilhaftig werden.

Bei der bedeutenden Ausdehnung der Schmidt'schen Pflanzungen drängte sich mir die Frage auf, wie mag es mit dem Schutze derselben gegen ein unliebsames Publikum bestellt sein. Schmidt versicherte, dass er über Beschädigungen etc. nicht im Geringsten zu klagen habe. Wie ganz anders steht es damit bei mir! Nicht nur die Früchte werden gestohlen, nein auch die Bäume beschädigt, so z. B. ganze Aeste abgebrochen, die Kronen der Stachelbeerbäumchen mitgenommen etc. — ja erst vor wenig Tagen der Herzstamm eines schönen Spaliers der langstieligen Montmorency mit halbreifen Früchten ausgebrochen — das ist eben das ländlich — sittlich! — Und tritt hier nicht der Begriff des Ländlich — gegenüber dem Sittlich — in sprechendster Weise hervor? —

Wenn irgend einmal gesagt werden kann — und ich glaube von Bechstein — es sei manche Quadratmeile Thüringens mehr werth, als die ganze Mark Brandenburg, sammt Pommerland — so kann ich diesen Ausspruch nicht unterschreiben, wende aber auch auf diese Worte und deren Sinn das ländlich — sittlich

*) So sollen in den Gärten und Pflanzungen Blumberg's eine bedeutende Zahl Mutterbäume in Folge des Frostes abzusterben beginnen. Früchte gibt es keine daselbst.

an, ganz und gar abgesehen von dem Ausspruche Fr. G. Wetzels, „wo Berge sind ist Gott; auf dem platten Lande haust der Teufel“ — denn auf Pommern findet dieser keine Anwendung. Dort seh ich weder den Herrn mit dem Pferdefuss, noch irgend Spuren seines Thuns und Treibens, selbst nicht in dem vorgedachten Erbsenfelde. Also auch hier das ländlich — sittlich! — in der recht eigendsten Bedeutung.

Und nun, verehrte Redaktion, bitte ich um viele, viele Nachsicht. Lassen Sie Gnade für Recht ergehen — nicht zu streng ins Gericht mit mir. Erreiche ich in keiner Weise das Hannemann'sche Muster, und das weiss ich nur zu gut, so verspreche ich doch, mich der möglichsten Besserung bestreben zu wollen. In der Aussicht auf Ihre Nachsicht verspreche ich weitere Mittheilungen. Aber vergessen Sie dabei auch nicht, wie andere Zeiten andere Ansichten begründen, und die Zeiten und Ansichten ändern sich eben sehr. — Hoffen wir auf Aenderung allseitig zum Besseren!

v. B.

Literatur.

P. C. Curie's Anleitung, die im mittleren und nördlichen Deutschland wild wachsenden und angebauten Pflanzen auf eine leichte und sichere Weise durch eigene Untersuchung zu bestimmen. 11. verb. Auflage. Dritte Auflage der Bearbeitung von A. Lüben, Seminardirector in Bremen. Leipzig, 1865. Hinrich'sche Buchhandlung.

Sprächen nicht schon die sehr zahlreichen Auflagen dieser Schrift für ihre Vorzüglichkeit, so wird doch gar bald der Freund und Kenner der Pflanzenwelt bei einer prüfenden Durchsicht die Ueberzeugung gewinnen, dass das vorliegende Werk ein höchst werthvolles und gediegenes Handbuch für den angehenden Botaniker, der die auf den Excursionen gesammelten ihm fremden Pflanzen auf leichte Weise bestimmen will, ist.

Nach einer kurzen allgemeinen Einleitung über die Organe der Pflanzen als Vorbereitung zur Bestimmung, erläutert das 2. Kapitel die Systemkunde. Dann folgen die Tabellen zum Bestimmen der Gattungen nach dem Linné'schen System. Wir begrüssen diese Einrichtung als eine besonders praktische, denn das Linné'sche System wird für Anfänger immerdar das leichteste und verständlichste von allen Systemen bleiben.

Von pag. 103 beginnen die Tabellen zum Bestimmen der Arten; diese Abtheilung ist nach dem Decandolle'schen System geordnet. Ueber die Art und Weise, wie nun hier der Anfänger, der auch nur wenige botanische Kenntnisse besitzt, doch sich bald in diesem Buch zurecht finden kann, soll ein kurzer Abschnitt Aufschluss geben.

Wir nehmen den Zweig mit Blüthen eines Kirschbaumes und wollen den Namen der uns noch unbekannten Baumart aufsuchen. Das System weist uns in die XII. Klasse 1. Ordnung. Hier suchen wir unter den kurzen beschreibenden Angaben und kommen zu 2. Steinfrucht saftig; dahinter zeigt die Zahl 3 auf die dort weiter nachzusuchenden Merkmale; unter 3 finden wir: Stein glatt oder unregelmässig durchfurcht. Prunus 151.

Wir suchen nun die 151. Gattung; da steht Prunus. Pflaume, Kirsche, Aprikose, und nun sind alle Arten, die in Deutschland vorkommen, in folgender Weise aufgeführt, wobei die hier gesperrt gedruckten Sätze uns auf P. avium hinleiten, womit wir den Namen gefunden haben.

1. Stiele traubig oder doldentraubig. 2.
— — einblüthig, einzeln oder zu zweien, oder in Dolden (Büscheln) zusammengestellt. 3.
2. Blumen in länglichen hängenden Trauben. Blattstiele mit 2 Drüsen besetzt. In feuchten Gebüschen. Ahlkirsche. **P. Padus.**
— — in Doldentrauben. Blätter eirund. An felsigen, sonnigen Abhängen in den Rheingegenden. Weichselkirsche. **P. Mahaleb.**
3. Blumen in 2—4blüthigen Dolden, lang-gestielt. Die Blätter beim Ausschlagen jedes einzeln der Länge nach zusammengefaltet, ohne einander einzuwickeln. Frucht glatt, nicht bereift. 4.
— — einzeln oder zu zweien, kürzer gestielt. Die Blätter beim Ausschlagen zusammengerollt und eins das andere abwickelnd. 6.
4. Blattstiel mit 2 Drüsen besetzt. Blätter etwas runzelig, unterseits flaumhaarig. Schuppen der Blüthenknospen blattlos. In Wäldern einheimisch und in vielen Abarten als Süsskirsche kultivirt. Vogelkirsche. **P. avium.**
— — ohne Drüsen. Blätter glatt, kahl. Die innern, die Blüthenknospe umgebenden Schuppen entwickeln sich zu vollkommenen Blättern. 5.
5. Blätter sämmtlich zugespitzt; Blumenblätter rundlich. Stammt aus Asien, jetzt überall in mehreren Abarten angepflanzt und verwildert. Sauerkirsche. **P. cérasus.**
— — der seitenständigen Knospen verkehrt-eiförmig, rundlich, stumpflich; Blumenblätter verkehrt-eiförmig. Trockene Laubwälder, Bergabhänge; sehr selten. Zwergkirsche. Ostheimer Kirsche. **P. Chamaecérasus** Jacq.
6. Blüthenstiel ganz kurz, nicht aus der Knospe vortretend. Frucht ohne Reif, sammetartig. Gebaut. Aprikose. **P. Armeniaca.**
— — länger. Frucht kahl, bereift. 7.
7. Zweige sammetartig, meist dornenlos; Blüthenknospen meist 2blüthig; Früchte kugelig, nickend. In Gärten in vielen Abarten. Runde Pflaume. Haferschlehe. **P. institítia.**
— — kahl. 8.
8. Zweige in Dornen endigend; Blüthenknospen 1—2blüthig, einzeln, zu zweien oder dreien; Früchte kugelig und fast eiförmig, aufrecht. Waldränder, steinige Orte, Hecken, gemein. Schlehen-Pflaume. Schwarzdorn. **P. spinósa.**
— — meist dornenlos; Früchte hängend. 9.
9. Blüthenknospen meist 2blüthig; Blüthenstiele weichhaarig, Früchte länglich. Wird in vielen Abarten gezogen. Gem. Pflaume. Zwetsche. **P. doméstica.**
— — 1blüthig; Blüthenstiele kahl; Früchte kugelig, roth, saftig. Gebaut. Kirschpflaume. **P. cerasífera** Ehrh. Dr. Ed. L.

Die Hausgärten. Eine praktische Anweisung, die Gärten neben den Wohngebäuden auszuschmücken, zu unterhalten und zu benutzen, mit Rücksicht auf die Pflege der zu verwendenden Obst- und Zierbäume, Frucht- und Ziersträucher, Gemüse und Blumen in Gewächshäusern und Mistbeeten, von Ludwig Schröder, Inspektor der Gärtner-Lehranstalt in Göthen. Leipzig bei Dörffling und Franke 1866. 278 S. 8. 24 Sgr.

Der Hauptsache nach zerfällt dieses Buch in 4 Abtheilungen: I. Der Blumengarten. II. Der Gemüsegarten. III. Der Obstgarten und IV. Die Gewächshäuser, Mistbeete und das Erdmagazin.

Der Verfasser gibt in kurzen verständlichen Sätzen alle Arbeiten an, welche bei Anlage und Erhaltung eines Blumengartens zu verrichten sind, spricht über Anlage der Wege, Rasen, Verzierungen der Gärten durch Lauben, Varandas, Postamente mit Figuren und Vasen u. s. w., führt dann eine Auswahl verschiedener einjähriger, perennirender und Topfpflanzen an, welche sich zur Aus-

schmückung eines Gartens eignen und theilt zu jeder Pflanze ein Kulturverfahren in möglichster Kürze mit. Auch ist eine kleine Auswahl von Zierbäumen und Ziersträuchern angegeben, welche besonders zur Anlage kleinerer Hausgärten tauglich sind.

Im zweiten Abschnitt über den Gemüsegarten ist eine Einrichtung desselben, sowie Behandlung der Gemüsepflanzen angegeben, selbstverständlich aber durchaus keine ausführliche Beschreibung, sondern nur eine ganz kurze Uebersicht.

Im dritten Abschnitt gibt der Verfasser eine Anzahl von Obstsorten an, welche er als die besten hält und will dem Gartenfreunde die Wahl unter den vielen Sorten erleichtern. Vorher schreibt er auf nur 6 Seiten die Behandlung der Obstbäume, aber natürlich darf man hier nichts Ausführliches erwarten, da in solcher Kürze auch nicht einmal die allergewöhnlichsten Arbeiten anzugeben sind.

Für den Gartenfreund ist besonders der IV. Abschnitt „die Gewächshäuser, Mistbeete und das Erdmagazin" sehr lehrreich und hier hat der Verfasser eine ausgezeichnete Auswahl unter der Menge von Glashauspflanzen zu treffen gewusst und jeder eine sehr concise praktische Kulturangabe beigefügt.

Möge denn dieses für Gartenfreunde und angehende Gärtner bestimmte Buch von diesen auch dankbar benutzt werden.

Th. B.

Personalnotizen.

Unterzeichnetem wurde von der Naturwissenschaftlichen Facultät der Universität Tübingen der Doctorgrad in sehr schmeichelhafter Weise ertheilt. Das Diplom sagt: „virum cum de docenda plantarum educandarum arte, tum de augenda promovendaque per patriam nostram pomorum cultura optime meritum." Da seit Liegel (1837) keine Facultät, so viel mir bekannt ist, wegen pomologischer Forschungen und Bestrebungen die Doctorwürde verlieh, ich aber nur im Sinne unseres Pomologenvereins wirkte, so betrachte ich die mir zu Theil gewordene grosse Ehre als eine Anerkennung, die zugleich unsern gemeinschaftlichen pomologischen Bestrebungen gilt.

Dr. Ed. Lucas.

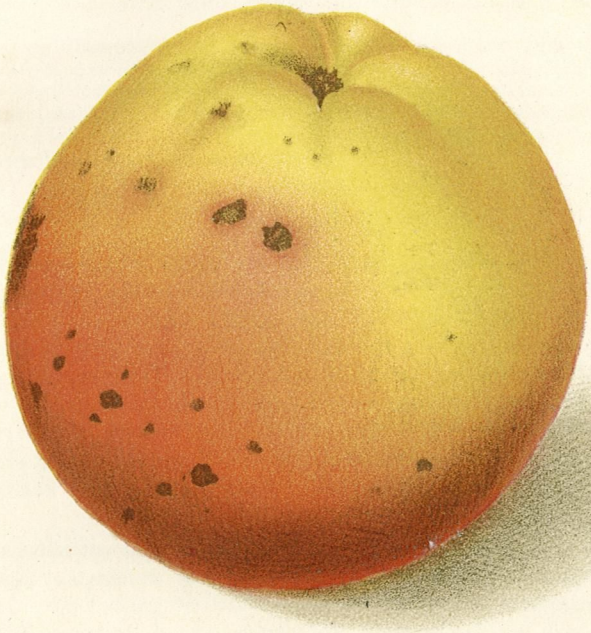
Der seitherige Institutsgärtner Konzelmann in Hohenheim hat am 1. Juli seine Stelle aufgegeben und gründet in Fischbach am Bodensee eine Handelsgärtnerei. Die Leitung der Baumschule, welche namhaft verkleinert werden soll, sowie der ausgedehnten Obstanlagen und Muttergärten ist dem Institusgärtner W. Schüle, der seit 1842 den dortigen öconomisch-botanischen Garten und das Samenmagazin, sowie die Blumengärtnerei besorgt, mit übertragen worden.

Anzeige.

Die V. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- & Weinzüchter, welche vom 30. Sept. bis 3. Octbr. in Reutlingen stattfinden sollte, muss der obwaltenden politischen Zustände wegen, sowie auch wegen der in sehr vielen Gegenden ganz fehlgeschlagenen Obsternte halber, auf nächstes Jahr verschoben werden.

Berlin & Reutlingen im Juli 1866.

K. Koch. Ed. Lucas.

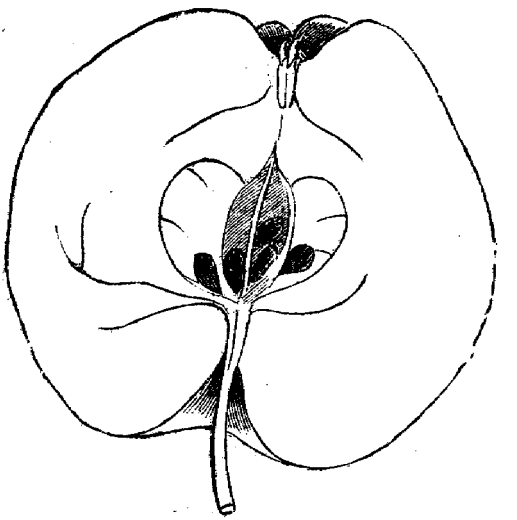


Páris - Apfel.

Páris-Apfel.

(Mit Abbildung.)

XI, (X) 2, c. Rundlicher, meist aber etwas zugespitzter Winter-Apfel mit geschlossenem Kelche, gehört zu den Schlotter-Aepfeln.



Dieser sehr schöne Apfel, von dem bis jetzt nur in der Monatschrift 1860, S. 131 Erwähnung geschah und eine Durchschnittzeichnung gegeben wurde, welche wir hier wiedergeben, stammt aus Siebenbürgen und ist dort, besonders in der wärmeren Gegend sehr verbreitet. Schon im 17. und 18. Jahrhundert findet man diese Sorten in den Prozessakten erwähnt.

Wie die recht gelungene Abbildung zeigt, ist die Grundfarbe dieses Apfels in der Reife matt goldgelb, die Sonnenseite karminroth, bis ins blutroth verwaschen; vom Baume gepflückt ist der Apfel dunkelgrün und düster roth gefärbt, sieht sogar etwas unansehnlich aus und bekommt erst auf dem Lager seine prachtvolle Färbung. Jede Frucht bekommt Regenmale, bei manchen Früchten ist die Schale ganz damit bedeckt.

Charakteristisch ist der lange, sehr dünne Stiel, welcher in einer ziemlich tiefen Höhlung steckt. (Auf der Abbildung ist der Apfel von oben gezeichnet und daher der Stiel nicht sichtbar.)

Die Frucht reift im Dezember und hält bis tief in den Winter. Das Fleisch, zwar etwas hart, hat einen sehr feinen, süssweinigen Geschmack, ist stark und ganz eigenthümlich gewürzt, wie es mir noch bei keiner andern Apfelsorte vorgekommen ist.

Der Baum wächst schön in die Höhe, bildet sehr schlanke Zweige, leichtes Laubwerk und eine leichte, unregelmässige Krone. Dem äussern Habitus nach etwas dem Edelborsdorfer ähnlich.

Von diesem Páris-Apfel kommen in Siebenbürgen mehrere Formen vor, einmal der hier abgebildete, welcher in der Gegend des Marosflusses, dem wärmeren Theile des Landes häufig zu finden ist, dort alljährlich seine herrlichen Früchte liefert und insbesondere den Namen Marosszéki Páris führt (szék heisst: Stuhl, Bezirk.) Nur in geschützter, warmer Lage bilden sich die Früchte so schön aus, auch leidet der Baum in kälteren Lagen häufig durch Frost. Eine zweite Art ist der Grüne Páris, welcher dem ersteren an Schönheit, nicht aber an Güte nachsteht; eine dritte Art ist der kleinere oder Gelbe Páris, welcher zwar sehr voll trägt, aber leider immer unansehnlich bleibt. Im Geschmack sind diese Sorten einander ähnlich, ebenso auch im Wuchs des Baumes, wie auch der lange dünne Stiel allen Sorten eigenthümlich ist.

Jedenfalls verdient dieser schöne Apfel auch bei uns, aber nur in geschützter Lage, verbreitet zu werden.

Vor 4 Jahren schickte ich von Siebenbürgen Edelreiser hieher und sind nun auch vom Pomolog. Institut Reiser von dieser Sorte zu bekommen. **Th. Belke.**

Eine aufgefundene, monströs gebildete Birne.

(Mit Abbildung.)

Bekanntlich trat dieses Jahr die Blüthe der Obstbäume sehr bald ein. Der Winter war ein sehr milder. Der Februar hatte eine höhere Temperatur als gewöhnlich. Die Knospen aller Obstbäume schwollen stark an, dagegen sank im März die Temperatur wieder sehr tief herab; er hatte rauhe, neblige, unfreundliche Tage. Im April hatten wir vom 6. an bis zum 18. sehr warme Tage; die Temperatur stieg Mittags gewöhnlich bis auf 15 Grade und darüber. Selbst am Morgen hatten wir 7—8 Grade Wärme. Da mussten denn die schon im Februar stark ange-

schwollenen Blüthen aufbrechen. Mit Ausnahme der Apfelbäume blühten fast alle Bäume zugleich, aber auch die Apfelbäume liessen nicht lange auf sich warten. Aber schon am 19. April trat wieder sehr kühle Witterung ein mit Frösten, Schnee und Eis. Der darauffolgende Mai hatte wohl einige wärmere Tage, war aber im Durchschnitt mehr als kühl. Bekannt sind die sehr starken Fröste mit Eis vom 19. an bis einschliesslich den 23. Mai, wo das Thermometer bis auf 5 und mehr Grade unter dem Gefrierpunkte fiel. Die angehoffte reiche Obsternte gieng mit dem 23. Mai gänzlich verloren.



Fig. 1.

Bis zum 19. April hatten die Obstbäume noch nicht ganz abgeblüht. Bei der darauffolgenden sehr kühlen Witterung wurde das Abblühen sehr verzögert, so dass man im Juni noch viele Nachzügler von Blüthen an Apfel- und Birnbäumen sehen konnte. Die Wärme stieg gleich im Anfange des Juni bis über 20 Grade. Wo noch irgend eine Blüthenknospe war, kam sie zum Aufbrechen. Das Merkwürdigste dabei war, dass sich unter den Apfelblüthen ganz gefüllte zeigten. Bei Birnen habe ich wohl keine gefunden; aber eine Monströsität von einer Birne brachte man mir, die wahrscheinlich gegen den 20. Juli vom Baume fiel und unter

demselben von meinem Zeichner aufgefunden wurde. Die Monströsität zeigt Figur 1.

Die Birne gehört zu jener Sorte, welche man hier Margarethen- oder Jakobi-Birne nennt und mit Anfang der Getreideernte reif wird. Die Grösse der Birne lässt vermuthen, dass die Blüte, aus welcher sie entstand, auch eine Nachzüglerin war und erst im Monate Juni aufbrach, denn sie besitzt kaum den vierten Theil der Grösse.

Merkwürdig ist schon der mehr als noch einmal so lange Stiel, welcher sehr gekrümmt ist und in der Mitte eine sehr kleine spitzige Warze besitzt; auch ist er gegen die Birne viel zu stark.

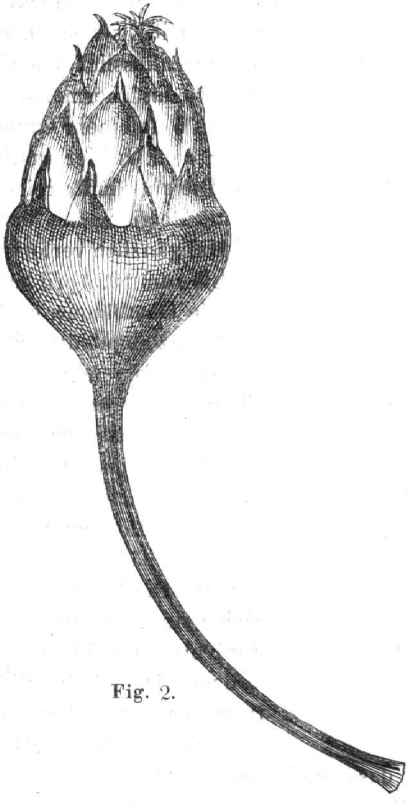


Fig. 2.

Jedes Kelchblatt gestaltete sich zu einem wirklichen grünen Baumblatt mit Mittelrippe und von dieser auslaufenden Seitenadern. Die 5 Blätter sind von ungleicher Grösse.

In der Mitte dieser 5 Blätter bildete sich ein Fleischwulst, wie er in der natürlichen Grösse der Zeichnung zu sehen ist. Aus diesem Fleischwulste wuchsen abermals zwei Birnen hervor, welche natürlicher Weise viel kleiner bleiben mussten. Diese kleinere Birnen sind ganz vollkommen gebildet, nur haben sie zu starke Stiele.

Dass es weit mehrere solche Abnormitäten gegeben, als ich beobachtet habe, unterliegt wohl keinem Zweifel; die Birne, deren Abbildung (Fig. 2) ich hier wiedergebe, zeigt eine andere solche Missbildung. Die erwähnte Erscheinung dürfte aber nicht so schwer zu erklären sein.

Es kommt sehr viel auf die Witterung im vorigen Jahre vom August bis zum Winter und von da an weiter an. Diese Witterung war dem Obstbaume sehr günstig, er konnte viele Nahrungsstoffe für das künftige Jahr einsammeln und deponiren. Einen grossen Theil verwendete er davon auf die Erzeugung von Fruchtaugen. Diese Erzeugung von Fruchtaugen dauerte selbst im Winter noch fort; denn ich bemerkte Fruchtaugen im heurigen Frühjahre an Bäumen, wovon ich im Herbste keine Spur fand. Die Witterung war im Winter milde genug, um noch mehr Nahrungsstoffe durch die Wurzeln einzusaugen und davon auch im Winter Fruchtaugen zu erzeugen; besonders war dazu der Februar geeignet. (Wurde dies sonst noch beobachtet? Red.)

Wie reich im heurigen Frühjahre die Bäume blühten, hat man nur noch selten bemerkt. Aus einer Knospe traten nicht selten gegen 30 Blüthen. Es zeugt diess von einem grossen Reichthum von Nahrungsstoffen, die der Obstbaum vorräthig hatte. Allein der starke Frost am 23. Mai vernichtete fast alles angesetzte Obst. Im Monate Juni forcirte die ungemein hohe Temperatur mit hinreichender Feuchte den zur Fruchtbildung nicht verwendbaren Nahrungsstoff für eine sehr üppige Vegetation, welche den nachzügelnden Blüthen und Früchten vollauf, ja in zu hohem Masse sich zuwendete; da die Organe, welche die Assimilation vermitteln, die Blätter, schon vollkommen ausgebildet waren. Es verwandelten sich daher die Staubgefässe in Blumenblätter und die schon gebildete Frucht konnte den Ueberfluss von dem ihr zuströmenden Safte nicht fassen und musste ihn zu weiteren Bildungen fortbewegen lassen.

Kaaden. **C. Fischer.**

Ueber den Werth einiger neueren Obstsorten.

Von Herrn **Chevalier A. de Biseau d'Hauteville** zu Binche (Belgien.)

Jetzt ist bald die Zeit, wo sich diejenigen, die sich mit Baumzucht beschäftigen, Edelreiser und Bäume bestellen. Wir wüssten nichts besser, als einzuladen, sich von den guten neuen Früchten zu unterrichten, welche sich alle als Pyramiden cultiviren lassen, selbst auch als Hochstämme in Obstgärten, — in Anbetracht ihres kräftigen Wuchses, ihrer grossen Fruchtbarkeit und der Stärke ihrer Früchte, welche den stärksten Windstössen widerstehen, ohne abzubrechen, — zu ziehen sind.

Wir glauben, die Erfahrungen von mehr denn 15 Jahren werden genügen, um allen Vorurtheilen in dieser Beziehung entgegen zu treten.

Warum verbreitet man dennoch aber nicht die Varietäten erster Qualität? Braucht ein mit guten Früchten beladener Baum mehr Platz als ein Anderer? — und unterdessen sehen wir beinahe immer in unseren Gegenden kleine Früchte, welche sich nur einige Tage halten, oder andere sehr lange haltbare, aber nicht essbare, — solche wie die Russelet — les poires de rosée, — brulée, — und la poire de perdrix (volksthümlich pietri genannt. *)

Wir wollen einige zur Kultur in Obstgärten taugliche Sorten nachweisen, welche, wie wir oben sagten, schon lange unbestreitbare Beweise ihrer Rusticität gegeben haben.

Bergamotte Espéren, — Frucht 180 Gramm wiegend, 21 Centimeter im Umfange; von allererster Qualität; Reifezeit von Februar bis Ende April, sehr kräftig und sehr fruchtbar.

Beurré de Wetteren, — 25 Centim. im Umfang, 200 Gramm und mehr wiegend; erste Qualität; Reife im Januar und Februar, sehr kräftig und sehr fruchtbar.

Beurré Bretonneau, — 24 Centim. im Umfang, 195 Gramm wiegend, erster und zweiter Qualität, je nach dem Boden; Reifezeit von März bis Juni, kräftig und fruchtbar.

Fondante de Noël, — 21 Centim. im Umfang, mehr als 180 Gramm wiegend; erster Qualität; Reifezeit vom 25. Dezember bis Ende Januar; mässiges Wachsthum, sehr fruchtbar,

Joséphine de Malines, — 20 Centim. im Umfang, mehr als 125—130 Gramm wiegend, allererster Qualität; Reifezeit von Januar bis April; kräftig und fruchtbar.

Prévost, — 19 Centim. im Umfang, 125 Gramm wiegend und mehr; erster Qualität für die Zeit der Reife im April bis Mai; kräftig und sehr fruchtbar.

Triomphe de Jodoigne, — 33 Centim. im Umfang, von dem ungeheuren Gewicht von 300—315 Gramm; Reifezeit vom 20. November bis Dezember; sehr kräftig und sehr fruchtbar nach einigen Jahren der Kultur.

Man muss diese ausbrechen, d. h. allmählig abernten, wo-

*) Wir geben die Namen dieser von Herrn v. Biseau gering geschätzten Früchte genau nach seinem Aufsatz, da die meisten bei uns ohnehin unbekannt sein dürften. D. Red.

durch die länger hängen bleibenden oft noch sehr an Vollkommenheit zunehmen.

Rousselet Vanderveken, — 18 Centim. im Umfang, 120 Gramm wiegend; allererster Qualität; Reife von Ende November bis Ende Dezember; kräftig und sehr fruchtbar; auch diese sollte ausgebrochen werden.

Bon Chrétien Williams, — 22 Centim. im Umfang, 160—170 Gramm wiegend; erster Qualität, muskirt; Reifezeit vom 10. September bis Ende des Monats, ziemlich kräftig und sehr fruchtbar; man muss sie ausbrechen.

Zépherin Grégoire, — 18 Centim. Umfang, gegen 120 Gramm wiegend; allererster Qualität; kräftig und von seltener Fruchtbarkeit.

Mehrere ältere Sorten, welche noch sehr gut auf Hochstämme gedeihen, sind:

Bezy de Chaumontel — Bezy Vast — (köstlich) — Beurré de Diel — Bon Chrétien d'Espagne oder Grande Bretagne — Catillac oder Poire de livre.

Man darf jedoch nicht mehr zögern. Um fortzuschreiten, muss man die Kultur der alten Früchte, welche bereits alle das Spalier erfordern, oder sehr oft rissig und fleckig werden, aufgeben, um ausschliesslich neue Früchte zu kultiviren, welche den ungeheuern Vortheil haben, überall auf Hochstämmen zu tragen. Reserviren wir die Mauern, um dort Wein, Pfirsiche und Aprikosen zu ziehen. Wir sind weit entfernt, die Güte der älteren Früchte, wie Bergamotte Crassanne — Beurré blanc — Beurré d'Hardenpont — Beurré gris — Beurré de France — Délices d'Hardenpont — Passe Colmar etc. nicht anzuerkennen; aber vergleichen wir die Varietäten mit denjenigen, welche wir oben angegeben haben und man wird sehen, auf welcher Seite der Vortheil sich findet.

Ist Joséphine de Malines geringer als Passe Colmar? Ueberlässt Bergamotte Espéren der Beurré d'Hardenpont den Vorzug? — etc.

Gewisse Obstfreunde sind der Kultur einiger neuen Varietäten ein wenig abgeneigt, indem sie der Aussage solcher Glauben schenkten, die nicht genug kannten, was sie anpriesen.

Jetzt, wie früher, muss man eine gute Auswahl treffen. — Es gibt gegenwärtig genug sehr bekannte Sorten, um dem anspruchvollsten Geschmack zu genügen.

Alle die, welche sich mit Obstpflanzungen vorzüglich in Obstgärten beschäftigen, oder welche Bäume zum Umpfropfen haben, mögen genau den eigentlichen Vorzug der Früchte erwägen, welchen wir uns bestrebten, ihnen vor Augen zu führen. Es wird für sie eine bedeutende Vermehrung ihrer Einnahmen in Betreff des Verkaufes erfolgen und sie werden den wenig bemittelten Klassen einen grossen Genuss verschaffen, indem sie dieselben jedes Jahr gute Früchte kosten lassen, ein Genuss, den der Arbeiter nur während des Sommers kennt; die Kultur der späten Früchte ist nicht genug verbreitet, als dass man dieselben im Winter um billigen Preis erwerben kann.

Wir geben diese Mittheilung eines sehr erfahrenen belgischen Pomologen wie wir sie erhielten, obschon es uns scheint, dass derselbe in seinen Angaben etwas zu weit geht. Vielleicht lässt auch das Klima in Belgien manche Früchte anders erscheinen, als wir sie hier beobachten konnten. Wir wüssten in der That nicht eine der oben genannten empfohlenen Sorten der Hardenponts Winterbutterbirn, sowie der Regentin und zwar in jeder Beziehung vorzuziehen. Vielleicht heisst es auch hier: ländlich — sittlich.

Dr. **Ed. Lucas.**

Einiges zur Kultur der Erdbeere.

Die Erdbeere ist nicht nur zum Selbstverbrauch allgemein angebaut, sondern auch als Erwerbszweig hat die Erdbeerkultur in der Nähe grosser Städte eine hohe Wichtigkeit erlangt, wobei ich besonders an einige Dörfer bei Paris erinnern möchte, in denen jährlich Tausende an Franken aus Erdbeeren erlöst werden. Aber auch in Deutschland finden sich Orte, besonders bei Hamburg und in der Rheingegend, wo die Erdbeerzucht als Erwerbszweig rationell betrieben wird, sogar in Russland und Polen, in ziemlich rauhern Klimaten. Im Jahr 1862 und 63, als ich in der berühmten Handelsgärtnerei der Herrn Gebrüder Hoser in Warschau conditionirte, habe ich auch dort die Erdbeerzucht verbreitet gefunden; ich traf dort grosse Quartiere im Garten mit Erdbeeren bepflanzt an und überzeugte mich augenscheinlich, dass dieselben unter sorgfältiger Behandlung und Pflege standen, welche sich auch gut belohnte, denn es wurden stets

die ersten Früchte aus dem freien Lande das Schock mit 5 polnischen Gulden, auch öfters 1 Rubel bezahlt.

In der Rheingegend, besonders an in der Nähe der bei Bädern gelegenen Orten habe ich mehrfach gefunden, dass sich der Bauer mit Erdbeerzucht befasste, um die Früchte an Badgäste zu verkaufen.

Leider mangelt es für bessere Erdbeeren in Deutschland oft an guten Züchtern, die sich der Kultur widmen, oder dieselbe als eine einträgliche Zucht anerkennen, während es viele gibt, welche zwar Erdbeeren anpflanzen, dabei aber die Mühe und Kosten scheuen, denselben eine ordentliche Pflege angedeihen zu lassen. In letzterem Falle darf freilich auf einen hohen Ertrag von Früchten nicht gehofft werden.

Soll ein wo möglich gleicher Erdbeer-Ertrag alljährlich erzielt werden, so ist Hauptbedingung, eine gewisse Eintheilung beim An- und Umpflanzen der Erdbeeren zu beobachten.

Es ist Regel, alle Pflanzen, welche 3 bis 4 Jahre stehen, herauszuwerfen und frische Beete wieder mit jungen Pflanzen zu bepflanzen. Ist die Zeit da, dass eine Verpflanzung stattfinden muss, so muss dieselbe so getroffen werden, dass $^1/_3$ der in Kultur befindlichen Beete umgepflanzt werden, indem eine neue Anpflanzung selten im folgenden Sommer schon reichlich Früchte liefert. Wird also alljährlich nur $^1/_3$ der Beete neu angelegt, so hat man jeden Sommer eine angemessene Parthie Früchte zu hoffen.

Die Kultur der Erdbeeren wird wohl ziemlich jedem Gartenfreund bekannt sein und zwar auch, dass die Erdbeerpflanzen einen reichen, fruchtbaren, jedoch mehr leichten als schweren Boden und wo möglich einen freien Standort verlangen; hierzu erlaube ich mir noch Einiges nach meinen gemachten Erfahrungen über Erdbeerzucht zuzufügen.

Eine allgemeine Aufzählung der alten und neueren Sorten würde zu weit führen, denn es sind seit letzteren Jahren eine Menge neue Sorten aufgetaucht, so, dass sogar durch dieselben auch manche ältere gute Sorte wieder verdrängt wurde; ich möchte desshalb nur einige Sorten nennen, welche bestens empfohlen werden können.

1) Ananas-Erdbeeren. (Fragaria grandiflora.) Suprise, Oscar, Duc de Malakoff, Sir J. Paxton, Coxcomb, der

Riese von Franken, Triomphe de Liége. Am feinsten schmecken Scarlet Pine, Lucas, Souvenir de Kiew, Princess of Wales, Lord Clyde, Hendries Seedling, Triomph, Lord Murray.

2) Zimmt- oder Moschus-Erdbeere. (Fragaria elatior.) Myatt's Fertilized Hautbois, Royal Hautbois, Belle Bordelaise.

3) Alpen- oder Monats-Erdbeere. (Fragaria semperflorens.) Gloire de Nord, Quatre Saisons de Versailles.

Oben wurde erwähnt, dass die Erdbeeren einen mehr leichten als schweren Boden beanspruchen; es kann dem Uebel, wann der Boden zu schwer ist, leicht dadurch abgeholfen werden, dass man Pferdedünger mit Steinkohlenasche (Coaksasche) gemengt, eingräbt.

Die Fortpflanzung der Erdbeere geschieht am schnellsten durch Ausläufer der Mutterstöcke; von den wenigen Sorten, welche keine Ranken machten, zertheilte ich die alte Pflanze. Als Zeit zum Verpflanzen wählte ich stets den Monat August und Anfangs September. Vor der Anpflanzung liess ich den Boden fein graben und reichlich mit kurzem Kuhmist düngen, und nachdem die Beete schön geebnet, schritt ich zur Pflanzung und zwar setzte ich jede Pflanze, je 12 Zoll entfernt, von einander.

Obwohl die Pflanzung im Frühjahr noch vorgenommen werden kann, so gebe ich doch der Herbst-Pflanzung den Vorzug, indem bei letzterer die Pflanzen im folgenden Sommer in der Regel mehr Früchte tragen, als die im Frühjahr gepflanzten. Da die Erdbeerpflanzen mehr Feuchtigkeit als Trockene lieben, so scheute ich die Mühe des Giessens nie, besonders bei trockener Witterung und liess dieselben öfters stark begiessen und zwar um so mehr, wann sie in der Blüthe und nahe der Fruchtreife standen. Jedes Jahr im Monat Oktober oder November, je nachdem sich starke Fröste einstellten, schnitt ich den Pflanzen ihre alten Blätter bis auf 4 oder 5 Herzblätter ab, nach diesem bedeckte ich die Beete 3″ hoch mit kurzem Dünger, jedoch so, dass das Herz der Pflanzen vom Dünger befreit blieb. Im Frühjahr zeitig, sobald es die Witterung erlaubte, Anfangs März, liess ich die Beete leicht umgraben, wobei ich den oben aufliegenden Dünger von der Winterdeckung mit eingraben liess. Das Abranken geschah gewöhnlich im Monat Juli; hatte ich jedoch im Herbst viel junge Pflanzen nöthig, so liess ich das Abranken erst im August oder Anfangs September geschehen. **Fr. Götz**, Kunstgärtner.

Ueber wurzelächte edle Obstbäume.

Aus einem Schreiben an die Redaktion.

Bezugnehmend auf einen Artikel im 4. Illustrirten Monatshefte 1866, über „Wurzelächte edle Obstbäume", wollte ich mir erlauben, Ihnen meine Ansicht darüber mitzutheilen, nicht speciell in Betreff des Ringelns in der Erde, obgleich ich auch noch bezweifle, dass das Verfahren in grösseren Baumschulen anwendbar ist.

Es wird gesagt, wenn der Wildling vier Jahr alt ist, wird er in der Erde dicht über der Wurzel geringelt und im sechsten Jahre kann er veredelt werden. — Okuliren und Kopuliren geht im sechsten Jahre wohl nicht mehr und pelzen auch nicht, warum erst in solch spätem Alter die Veredlung vornehmen, es wäre dies doch eine arge Zeit- und Geldverschwendung; im sechsten Jahre denke ich, müssen die meisten Bäume als Standbäume gepflanzt werden können. Ich habe in diesem Frühjahre 1jährige Birnwildlinge kopulirt und die schwächeren haben mit wenigen Ausnahmen im Sommer Okulirstärke. Ich bin noch Anfänger und lege alles neu an, würde aber sofort die Obstbaumzucht aufgeben, wenn ich die Aussicht hätte, erst im sechsten Jahre veredeln zu können. — Leider fehlt mir die Gelegenheit, Einsicht in die Verhandlungen des Gärtner-Kongresses in Amsterdam vom April 1864 zu nehmen, gewiss würde ich da manche Entgegnung v. de Beuckers Ansicht finden. Ueberhaupt scheint mir die ganze Manipulation des Ringelns mehr Spielerei, also Sache des Liebhabers und nicht des Geschäftmanns. Wurzelstücke von Apfel- und Birnbäumen haben bei mir, trotz mehrfachen Versuchs, noch niemals zu einem günstigen Resultat geführt, wohl aber Stecklinge von weichem Holz, von angetriebenen Bäumen, ganz jung geschnitten, geben häufig günstige Resultate.

Wittenberg. **E. O. Negendank.**

Anm. d. Red. Der verehrte Schreiber dieses hat gewiss Recht, wenn er über die Angaben des Herrn de Beucker Bedenken hat. Allein es scheint die ganze Sache nicht genau, oder besser, nicht ganz richtig dargestellt zu sein. Wenn man einen veredelten Obstbaum (womöglich 2jährige Veredlungen), der ganz nahe am Boden veredelt wurde, dicht unter der Edelstelle ringelt und in die Edelstelle selbst einige Längseinschnitte in die Rinde macht, und dann eine lockere aber stets feucht zu haltende

Composterde anhäufelt, so dass die Edelstelle 1" unter den Boden kommt, so bilden sich allerdings aus dem Edelholz Wurzeln und man erhält auf solche Weise wurzelächte edle Obstbäume. Allein dies ganze Verfahren hat doch nur praktischen Werth, wenn man auf Quitten veredelte Birnen, um ihnen in manchen Böden ein kräftigeres Gedeihen zu geben, dadurch veranlasst, selbstständig zu werden, d. h. auf eigenen Füssen zu stehen.

Für den Baumschulbetrieb im Grossen haben derartige zeitraubende Manipulationen entschieden keinen Werth, wie dies auch Herr Negendank ganz richtig angibt.

Zugleich möchten wir den Herrn Verfasser aber bitten, mit Nächstem über seine Erfahrungen, Obstsorten aus krautartigen Stecklingen zu vermehren, uns nähere Mittheilungen zu machen, da diese Methode, an sich einfach und leicht, zur schnellen Vermehrung werthvoller neuer Sorten dienen kann, da muthmasslich sich aus solchen Bäumchen schöne Pyramiden oder Spalierbäume bilden lassen.

Dr. Ed. Lucas.

Noch eine Methode zum Ausschneiden der Oculiraugen.

Im 7. Hefte dieser Zeitschrift von diesem Jahre S. 211 wird eine gute Methode zum Ausschneiden der Oculiraugen bekannt gemacht, deren sich Schreiber dieses schon seit sehr langer Zeit und bis vor ungefähr 2 Jahren bediente und welche da, wo es sehr viele Wildlinge zu veredeln gibt und Zeitersparniss hoch angeschlagen werden muss, sich gewiss mit Recht sehr empfiehlt. Aber seit dem angegebenen Zeitpunkte beobachtet Schreiber dieses ein anderes Verfahren, welches zwar, wenigstens bei Anfängern, meist ein paar Schnitte mehr erfordert, dafür aber gewiss die grösste Sicherheit des Erfolgs verspricht. Es besteht nämlich in einer der gewöhnlichen Augenablösung ganz entgegengesetzten Methode. Statt nämlich das Auge vom Edelreise abzulösen, lässt man es, Holz und Mark des Reises sauber wegschneidend, bis zuletzt daran, um es dann erst durch einen Querschnitt zu entfernen. Man fasst zu dem Ende das Edelreis oben mit der linken Hand und hält das erwählte Auge von sich abwärts gewendet, eben um alles darüber Befindliche bequem wegschneiden zu können. Der Geübte wird diese Zurichtung meist mit 2 Schnitten bewerkstelligen können; der Hauptvortheil dieser Methode besteht aber eben darin, dass man es dabei mehr als bei jeder andern in seiner Gewalt hat, die das Anwachsen des Augenschildes leicht hindernden Markheile und Rauhheiten durch Nachputzen zu ent-

fernen, wenn der erste Schnitt dies nicht genügend bewerkstelligt haben sollte, was bei bereits losgetrennten Augenschildern, die man nicht gut mehr mit den Fingern fassen kann, sehr mühsam und doch oft nöthig ist. Referent kann versichern, dass ihm bei diesem Verfahren höchst selten eine Oculatiön missglückt ist. Man versuche es nur und gewiss wird man es nicht leicht wieder anders machen. Scharfe Messer werden dabei, wie bei jedem Veredlungswerke, erfordert. **M. Thieme.**

Die Krankheitserscheinung an Reben und jungen Obstbäumen

auf dem Hofgut Lilienthal im Jahr 1865. *)

Von Prof. De Bary in Freiburg.

(Aus dem Bericht über die I. Wanderversammlung badischer Landwirthe in Freiburg im Breisgau von K. v. Langsdorf.)

Die Resultate meiner Untersuchungen an den Reben und Obstbäumchen von dem Gute Lilienthal sind so wenig befriedigend, dass ich, in der Hoffnung, vielleicht noch Besseres zu finden, verhältnissmässig lange mit einem Bericht darüber gezögert habe. Nun darf ich aber doch nicht mehr länger anstehen, Ihnen diesen, wenn er auch dürftig ist, zu geben.

Was zunächst die Reben betrifft, so sind, wie wir miteinander sahen, ihre im Boden liegenden Theile gesund. Auch an den mitgenommenen Wurzeln und Stammstücken, welche von Pilzfasern und Flocken umsponnen waren, konnte ich nichts krankhaftes finden und jene Pilze stehen zu dem Missrathen der diesjährigen Triebe in keiner nachweisbaren oder auch nur wahrscheinlichen Beziehung. Wie wir schon bei unserer Muste-

*) Bei dem Besuch des Hofguts Lilienthal durch die Mitglieder der Wanderversammlung zeigte sich als eine allgemein unerklärliche Erscheinung eine in ausgedehntem Masse auftretende Krankheit der Rebstöcke und jungen Obstbäume, welche vielfach den baldigen Tod der davon ergriffenen Pflanzen zur Folge hatte. Herr Prof. De Bary in Freiburg hat es mit dankenswerther Bereitwilligkeit übernommen, den Krankheitsursachen mit gewohnter Gründlichkeit nachzuforschen. Der hier mitgetheilte Bericht über das seitherige Ergebniss seiner Untersuchungen ist einem Schreiben an den Director des Guts, Herrn W. Lauter, entnommen, das uns zu diesem Zweck zur Verfügung gestellt wurde.

rung sahen, kommen solche Pilzanfänge auch in ganz normalen Stöcken, und diess gewiss nicht selten, vor. Ihr Angriff erstreckt sich nur auf die abgestorbenen oberflächlichen Borken- und Korklagen, nicht auf die lebensthätigen Organe der von ihnen umsponnenen Theile.

An den über dem Boden befindlichen vorjährigen, zum Tragen bestimmten Trieben findet sich zunächst an den gänzlich ausgebliebenen Augen folgendes Verhalten. Sowohl das normaler Weise zum tragenden Zweige (Lode) auswachsende Hauptauge, als ein oder zwei zu seinen Seiten stehende kleinere, die kurz als Ueberaugen bezeichnet werden mögen, zeigt seinen (normal zur Erhaltung des Längenwachsthums bestimmten) Gipfel oder Vegetationspunkt abgestorben, braun gefärbt und vertrocknet; ebenso die unter dem Gipfel befindlichen jungen Blattanlagen. Die Bräunung des Gewebes erstreckt sich dabei in allen untersuchten Exemplaren nur in eine sehr geringe Tiefe, nicht bis an die Grenze des vorjährigen Holzes. Von diesem ist das todte Gewebe durch eine scharf gezogene, hier mehr, dort weniger tief einspringende Demarcationslinie oder richtiger Demarcationsfläche abgegrenzt, und in dieser Fläche leicht ablösbar.

Was zweitens die kümmerlichen, oft dicht buschig verästelten Triebe betrifft, welche sich an den befallenen Reben so oft finden, so zeigen diese im Grunde ganz normale Anordnung der Zweige und Blätter, nur dass die Stengelglieder (Internodien) aller Triebe viel kürzer sind als bei gesunden Sprossen, dabei oft zickzackförmig hin und her gebogen, und dass ferner der Gipfel des Haupttriebes eines Büschels augenscheinlich verkümmert oder abgestorben ist. Die Triebe, zumal die stärkeren seitlichen, gleichen vielfach und oft ganz vollständig den kleinen Seitenzweigen normaler, tragender Loden, welche Seitenzweige unter dem Namen der Geizen bekannt sind. Der innere Bau aller dieser Kümmerlinge ist von dem gleichstarken gesunden Triebe nicht verschieden. Er zeigt nichts, was krankhaft zu nennen wäre.

Neben der Basis, mit welcher die verkümmerten Triebe aus dem vorjährigen Holze entspringen, fand ich immer ein abgestorbenes und in der oben beschriebenen Weise gebräuntes Auge. Dasselbe ist durch die Entwicklung des Triebes stark zur Seite

gedrängt; ob auch zwei todte Augen neben dem Grunde der Kümmerlinge stehen, konnte ich eben der Verdrängung wegen nicht entscheiden.

Das alte vorjährige Holz zeigte mir weder bei den Exemplaren mit kümmerlichem Trieb, noch bei solchen mit gänzlich ausgebliebenen Augen irgend etwas normwidriges oder krankhaftes. An den letzteren enthalten die Markstrahlen augenscheinlich mehr Stärkemehl, als am gesund austreibenden vorjährigen Holz, was sich einfach von selbst versteht, da das Stärkemehl zu Gunsten der Frühlingstriebe aufgespeichert wird, also unverbraucht bleiben muss, wenn letztere nicht zur Ausbildung kommen.

Diese sämmtlichen Daten zeigen, wie mir scheint, deutlich, dass zunächst das Ausbleiben der Augen in irgend einer Schädlichkeit seinen Grund haben muss, welche unmittelbar und ausschliesslich auf die Augen eingewirkt, die übrigen Theile der Reben aber nicht berührt hat. Da von schädlichen Thieren oder pflanzlichen Parasiten nirgends eine Spur auftritt, und da ferner die gleiche Erscheinung über den Kaiserstuhl weit verbreitet ist, so wird besagte Schädlichkeit fast ohne Zweifel in der Atmosphäre zu suchen sein und nach einem Winter, wie der letztjährige war, sowie nach der Thatsache, dass im ersten Beginne des Frühlings noch einzelne bedeutende Temperaturerniedrigungen, wo nicht Fröste, vorkamen, liegt der Gedanke an einen Frostschaden jedenfalls nahe. Mir ist keine Thatsache bekannt, auf welche sich eine andere Annahme gründen liesse, und auch keine, welche sich der Erklärung des gänzlichen Ausbleibens der Augen durch ein Erfrieren entgegenstellte. Hypothese wird diese Erklärung freilich vor der Hand bleiben müssen, denn um einen directen Beweis für dieselbe zu erhalten, kam die Untersuchung zu spät.

Es liegt kein Grund vor, anzunehmen, dass die Temperaturminima des vergangenen Winters die Augen im Zustande der Winterruhe getödtet haben. Denn die Minima waren meines Wissens (Tabellen sind mir allerdings nicht zur Hand) niedriger als in vielen anderen Jahren, wenn auch die Zahl der kalten Tage eine besonders grosse gewesen ist, und jedenfalls war unser letzter Winter nicht so kalt, als ein gewöhnlicher Winter in Ländern zu sein pflegt, wo die Rebe im Freien denselben gut er-

trägt, wie in Sachsen, Hessen u. s. w. Ungleich empfindlicher gegen Frost als das im Zustande der Winterruhe befindliche Auge ist bekanntlich das eben im Beginn des Austreibens stehende. Speziell von der Rebe ist bekannt, dass sie, d. h. ihre jungen Triebe durch leichte Spätfröste erfrieren kann, und nach dem bekannten Verhalten vieler Gewächse ist anzunehmen, dass die Organe der Rebe um so eher vom Frost getödtet werden, je jugendlicher sie sind. Daher für unsern Fall die weitere wahrscheinliche Annahme, dass die Augen in dem ersten Beginne des Austreibens durch einen vielleicht sehr unbedeutenden (daher wenig beachteten) Spätfrost getödtet worden sind.

Der anscheinende Widerspruch, in dem mehrere Erscheinungen, auf welche Sie mich aufmerksam machten, zu dieser Erklärungshypothese stehen, verschwindet, wie ich glaube, bei näherer Betrachtung der Sache. Wenigstens lassen sich jene Erscheinungen auf Grund bekannter Thatsachen im Einklang mit unserer Annahme erklären. Wenn sich nämlich von verschiedenen Sorten, wie Burgunder und Gutedel, auf dem gleichen Boden die eine bedeutend, die andere nicht geschädigt zeigt, so mag dies darin seinen Grund haben, dass zur Zeit des verderblichen Frostes die eine Sorte weiter entwickelt war als die andere, die eine vielleicht zu treiben anfing, die andere noch nicht. Ein Unterschied des Entwicklungsanfangs bei den einzelnen Sorten ist ja ausser Zweifel. Ganz dasselbe ist über die vorkommenden Differenzen zwischen nahe bei einander stehenden Stöcken gleicher Sorte zu sagen, denn jede Allee, jeder Waldbestand und jeder Rebberg zeigt individuelle Verschiedenheiten in Beziehung auf den Beginn des Austreibens bei den Individuen der gleichen Art und Sorte. Und was das verschiedene Verhalten des Burgunder auf verschiedenem Boden betrifft, so gilt hier, wie mir scheint, Aehnliches: es lässt sich sehr wohl annehmen und erklären, dass die Burgunder auf dem einen Boden früher zu treiben begonnen haben als auf dem andern, und daher auf beiden dem Frostschaden in verschiedener Weise ausgesetzt waren. Auch der Umstand, dass gerade warme, geschützte Stellen an manchen Punkten besonders gelitten haben, erklärt sich auf die gleiche Art.

Mit dem Absterben der Augen steht, wie ich hier nicht

ausdrücklich zu sagen brauche, die Bildung der kleinen, oft buschigen Kümmertriebe in offenbarem Zusammenhang. Neben dem Grunde der letztern findet man immer den Rest von wenigstens einem todten — nach obiger Annahme erfrorenen — Auge. Haben wir die Erfrierungshypothese einmal anderweitig begründet, so erklärt sich diese Erscheinung nicht schwer: An der Basis des zum tragbaren Triebe bestimmten Hauptauges sitzen 1—2 seitliche kleine (Neben-) Augen. Sind diese nicht mit jenen erfroren, so treiben sie, oder eines von ihnen zum Ersatz gleichsam des abgestorbenen, aus; einer oder der andere ihrer Seitenzweige können dann, wie wir schon gesehen haben, einen wirklichen Ersatz geben, indem er zu einer kräftigen Lode auswächst. Eine Erklärung für die buschige Form der kleinen Triebe ist damit allerdings nicht gegeben, dazu fehlt uns aber nicht nur in diesem Fall die Möglichkeit; wir müssten vorher wissen, warum die kräftigen Triebe der Rebe, die Blätter u. s. w. so wie wir sie kennen und nicht anders gestaltet sind.

Ich will schliesslich wiederholen, dass die ganze gegebene Erklärung nur als Hypothese und nicht als ausgemachte Sache gelten kann. Um sichere Beweise zu haben, fehlt es an den nöthigen Beobachtungen und Versuchen.

Die Prognose für den Rebberg ist nach dem Gesagten caeteris paribus natürlich nicht ungünstig, wenn auch seine vollständige Erholung vielleicht nicht im ersten Jahre geschieht.

Die Krankheit der Apfel- und Birnbäumchen Ihrer Baumschulen zeigt sich an durch das kümmerliche Austreiben der Laubknospen und das Absterben der ausgetriebenen, entfalteten oder noch unentfalteten Blätter. Die Knospe und besonders ihr die Neubildungen einleitender Gipfel (Vegetationspunkt) ist dabei zunächst nicht abgestorben; für sich allein, ohne die verdorbenen und verderbenden Blätter, betrachtet scheint sie gesund zu sein. Gesund s c h e i n t ferner, nach dem kräftigen Stock und Wurzelausschlag zu schliessen, die Wurzel zu sein, worüber jedoch noch genauere Untersuchungen anzustellen sind. An den Stämmchen selbst findet man ferner zunächst, d. h. in den Stadien, welche als Beginn der Entwickelung erscheinen, den Holzkörper anscheinend normal. Auffallend sind hier zuerst die bekannten

braunen Flecken, welche man beim Anschneiden der Rinde findet. An den jüngsten obern Regionen der Stämmchen erscheint die Rinde häufig von aussen in ganz normaler Weise glatt und gesund; ihr inneres grünes Gewebe oft auf weite Strecken hin gleichfalls. Hie und da findet man aber in diesem missfarbige braune Stellen, ein oder einige Millimeter gross, häufig in der Nähe der kümmerlich treibenden Augen, und sich in diese oder in ihre nächste Nähe fortsetzend, oder auch ganz getrennt von diesen wie braune Inselchen in dem grünen Gewebe unregelmässig zerstreut. Seltener — ich habe dieses besonders an einem Birnstämmchen beobachtet, das verhältnissmässig gutes, schönes Laub trug — ist die Entartung an dem jüngsten Theile des Stämmchens schon von aussen kenntlich. Man sieht flache, glatte, durchschnittlich linsengrosse Vorragungen oder Pusteln, unregelmässig und ohne deutliche Beziehung zu den Augen geordnet, und auf dem Durchschnitte im Innern mehr oder weniger vollständig gebräuntes Rindengewebe in demselben. Geht man an den befallenen Stämmchen weiter nach unten, so werden die braunen Stellen im Innern der Rinde grösser und zahlreicher; an den etwa $^1/_2$ Zoll starken ein- oder zweijährigen Trieben ist auf den Durchschnitten oft der grösste Theil des Rindengewebes braun, die Aussenfläche dabei entweder scheinbar gesund, oder nicht selten höckerig, uneben.

Die mikroskopische Untersuchung des gebräunten Gewebes zeigt nicht viel mehr als seine Betrachtung mit blossem Auge. An den betreffenden Stellen ist die Wand der Rindenzellen braun, ihr Inhalt heller, doch meist auch deutlich braun gefärbt, verschrumpft, offenbar abgestorben. Je nach dem einzelnen Falle betrifft die Bräunung entweder das rundzellige Rindenzellsystem oder die zarten, langgestreckten Elemente der Rinde — den Weichbast — oder beiderlei Gewebe mit einander. Je nach dem einzelnen Falle liegt ferner die einzelne gebräunte Stelle in der älteren äusseren oder inneren jüngeren Region der Rinde oder es wechseln von innen nach aussen concentrische braune Streifen mit gesund aussehenden ab, oder es ist endlich die Rinde in ihrer ganzen Dicke braun. In allen diesen Fällen ist es bei hochgradiger Bräunung sehr häufig, dass gerade die innerste Region der Bastschichte auf weite Strecken gebräunt ist, und

dass die an der Grenze des Holzkörpers liegende, das Dickenwachsthum des Stammes vermittelnde Cambiumschichte an der Bräunung betheiligt, also ebenfalls und oft weithin abgestorben ist.

Von welchem Gewebe der Rinde die Bräunung ihren Ausgang nimmt, konnte nicht sicher entschieden werden; es scheint, dass sie in jeder der genannten Regionen ihren Anfang nehmen kann. Das eine kann wohl mit Bestimmtheit behauptet werden, dass sie niemals unmittelbar unter der oberflächlichen, die Rinde überziehenden Korkhaut ihren Anfang nimmt, sondern immer in einiger Tiefe unter dieser.

Auch bei dem sorgfältigsten Nachsuchen war in dem braunen Gewebe nirgends eine Spur von einem thierischen oder pilzlichen Parasiten zu finden, von denen in anderen Fällen die Bräunung der Gewebe und die Erkrankung der Pflanze verursacht wird.

Der Holzkörper ist, wie schon oben gesagt wurde, innerhalb der verdorbenen Rinde lange Zeit hindurch anscheinend gesund. Ist die Entartung letzterer sehr weit fortgeschritten, so stirbt an der betreffenden Stelle sowohl Rinde als Holz in der ganzen Dicke des Stämmchens ab, dieses vertrocknet eine Strecke weit. Dass ein Absterben aller über der vertrockneten Stelle liegenden Theile sofort eintritt, ist selbstverständlich. In welcher Folge die verschiedenen Regionen des Holzkörpers von innen nach aussen oder umgekehrt absterben, konnte nicht untersucht werden.

An den gänzlich abgestorbenen Theilen finden sich Pilze. Ich habe von diesen Spacelia cinnabarina in jugendlichem Entwicklungsstadium bestimmen können, einen Pilz, der an allen möglichen vorher abgestorbenen Stämmen und Zweigen sich in der Rinde ansiedelt, nie aber, so weit die vorhandenen Kenntnisse reichen, ein lebendes gesundes Holzgewächs befällt und tödtet oder krank macht.

Was sich als Gesammtbild der Krankheit nach den obigen Daten zusammenstellen lässt, dürfte Folgendes sein. Die jungen Stämmchen zeigen ein von unten nach oben fortschreitendes Absterben und Braunwerden der Rindengewebe und des Cambiums, welches erst einzelne inselartige Punkte dieser Gewebe ergreift und allmählich bis zur gänzlichen Mortifikation grösserer

Rindenstrecken fortschreitet. Mit letzterer gleichzeitig tritt theils ein Absterben des angrenzenden Holzes auf, theils ein mangelhaftes Austreiben der Laubknospen und ein Absterben und Abfallen der von diesen bereits getriebenen Blätter.

Ueber die Ursache der ganzen Erscheinung wage ich keine Vermuthung auszusprechen. Für die Annahme eines Frostschadens spricht, wie mir scheint, keine der vorliegenden Thatsachen, zumal da die Krankheit schon im vorigen Jahre die Bäumchen befallen hat.

Eine Prognose zu stellen und insbesondere über die etwaige Ansteckungsfähigkeit der Krankheit etwas Brauchbares zu sagen, ist nach dem Mitgetheilten zur Zeit unmöglich. Mir wäre es lieb, wenn die Baumschule in ihrem dermaligen Bestand für die weitere Beobachtung wenigstens zum Theil erhalten bliebe, in wie weit dies aber zweckmässig ist, kann ich nicht sagen.

Bemerkung. Diese ganze Krankheitserscheinung an jungen Aepfel- und Birnstämmen, die nicht selten nach kalten Wintern, die auf milde Herbste folgen, sich zeigt — besonders wenn eine Düngung in der Baumschule angewendet wurde — ist entschieden **Frostschaden** und wurde von mir einzeln wie ausgedehnter schon oft beobachtet. Abschneiden bis auf die Veredlungsstelle, die gewöhnlich noch gut ist, ist das einzige Hülfsmittel, wenn die gebräunten Stellen im Bast und der grünen Rindenschicht einigermassen beträchtlich sind. Bei ältern Stämmen hilft in solchem Fall das tiefe Einritzen der Rinde (Aderlassen) sehr gut. E. L.

Wurmstich bei Aepfeln und Birnen.

Mittel zur Verhütung des dadurch entstehenden Obstverlustes.

(Schluss von pag. 241.)

Beschäftigen wir uns jetzt mit den beiden andern Insekten, die den Wurmstich bei Aepfeln und Birnen veranlassen, dem Purpurrüssler und der Sägewespe.

Der Purpurrüssler hat dieselbe Form, wie der Kornkäfer, nur ist er etwas länger. Seine Länge beträgt $1^1/_2$ französische Linien. Seine Farbe ist ein etwas dunkles Rothbraun, etwa so wie der Rücken des Maikäfers. Das Weibchen desselben wählt im Frühjahr auf den kaum angesetzten Aepfeln und Birnen eine glatte Stelle, durchsticht mit seinem Rüssel die Schale, höhlt inwendig eine kleine Zelle aus und setzt ein längliches, durchsichtiges Ei hinein; auch legt es noch dasselbe in einen Ein-

schnitt, den es inwendig in den Kelch der Frucht macht. Die daraus hervorgehende Larve ist weiss, hat einen schwärzlichen Kopf und unterscheidet sich von der Mottenlarve dadurch, dass sie keine Füsse hat. Sie dringt in die Frucht ein, und darin Nahrung und Schutz findend, verweilt sie dort ruhig, bis die Frucht fällt. Alsdann verlässt sie dieselbe, um in die Erde zu kriechen, aus welcher sie zu Ende des Frühlings in Gestalt eines Käfers hervorkommt.

Die Sägewespe hat einen schwarzen Kopf, schwarze Brust, das Weibchen einen weisslich-gelben, das Männchen einen schwarzen Bauch.

Wenn man gegen den Monat Mai, sagt Herr Delacour von Beauvais, die Apfelbäume, deren Früchte im Jahre vorher am meisten vom Wurmstich befallen waren, aufmerksam beobachtet, so sieht man oft kleine Fliegen mit 4 Flügeln um die Blüthe herumfliegen und sich endlich darauf niederlassen. Sie setzen sich in die Blumenkrone, und nachdem sie ihren Unterleib gebogen, lassen sie mit rascher Bewegung eine kleine Säge, die sie am Ende des Unterleibes haben, arbeiten, um damit einen Einschnitt zu machen und ein Ei darein zu legen. Der daraus entstehende Wurm hat einen weissen Leib, röthlich-braunen Kopf und gibt, wenn man ihn zerreibt, einen angenehmen Geruch von sich, ähnlich dem der Blüthen des doppelten Lorbeers. (?) Die Frucht, in welche sich der Wurm hineinbegibt, sobald er aus dem Ei gekrochen ist, fährt eine Zeit lang fort, sich zu vergrössern, und fällt im Monat Juni, wenn sie die Grösse einer kleinen Nuss erreicht hat, ab.

Die Naturforscher meinen, wie Herr Delacour, die Sägewespe steche die Früchte nur dann an, wenn sie anzusetzen beginnen, und brächte sie alsbald zum Fallen; meine Beobachtungen veranlassen mich jedoch zu denken, dass sie dieselben auch noch dann angreifen, wenn sie schon einen gewissen Umfang erreicht haben. Im Monat September 1853 hatte ich in ein Glas mit etwas Erde wurmstichige Birnen gelegt und im Juli folgenden Jahrs bemerkte ich Sägewespen darin.*) Auch fand ich um diese Zeit Früchte, die kurz vorher angestochen waren.

*) „Ich habe mir die verschiedenen Arten von Insekten, aus denen die Obstwürmer entstehen, die Apfelmotte, den Purpurrüssler und die Sägewespe verschafft und sie in einen Pokal mit etwas Erde, wurmstichigen

Die Larve der Sägefliege sowohl, als die des Purpurrüsslers bleibt so lange in den Früchten, als diese auf den Bäumen sind, und kriecht nachher in die Erde, um darin bis zum Frühling oder Sommer zu verbleiben.

Aus der Lebensart der Larven des Purpurrüsslers und der Sägewespe des Apfelbaumes geht hervor, dass es zur Verminderung der Anzahl dieser Insekten nöthig ist, die abgefallenen Früchte jeden Tag zu sammeln und, wie schon gelegentlich der Apfelmotte gesagt worden, sie dem Vieh zu geben oder zu zerquetschen, ein Geschäft, das leicht von Kindern ausgeführt werden kann. Hat man dieses versäumt oder sind die Bäume mehr als gewöhnlich von Würmern heimgesucht, so muss man im Herbste den Boden um diese Bäume auf $2\,^1/_2$ bis 3 Zoll Tiefe abschälen und ausbrennen.

Diesen Rathschlägen füge ich jene hinzu, die bloss auf Zwergbäume Anwendung finden, nämlich: im Monat Mai die blühenden Stämme, wenn die Frucht anzusetzen beginnt, zu untersuchen und alle Rüsselkäfer davon zu entfernen.

In diesem Jahre zeigte ein Einwohner von Pont d'Ain im Courrier de l'Ain an, dass er, wenn er um diese Zeit gerufen würde, die Früchte der ihm anvertrauten Zwergbäume fast vollständig vor dem Wurmstich bewahren wolle. Ich glaube sein Verfahren, das er, wie er sagt, schon mit Erfolg angewandt, errathen zu haben. Im Jahre 1855, als die Blüthe des Kernobstes zu Ende ging, wurde die Temperatur den 1. oder 2. Mai erst recht warm. Als ich nun an letztgenanntem Tage den Garten des Hrn. Chevrier besuchte, bemerkte ich zum erstenmale, dass zwei Birnbäume (Herzogin von Angoulème), deren Früchte 1854 ganz wurmstichig gewesen, von dem Purpurrüssler bedeckt waren. Die nächsten Bäume zeigten deren einige in sehr geringer Zahl; auf den übrigen waren keine. Ein Theil der Käfer hatte sich schon gepaart, die andern thaten es an den folgenden Tagen,

---

Aepfeln, Birnen, Kastanien, Nüssen gethan, jede Obstart in besondern Gefässen abgesondert. Ich deckte eine Lage Moos darüber und versah das Glas mit einem dichten Stück Linnen. Einige Zeit hernach sah ich die Larven des Käfers und der Sägewespe hereintreten und in der Erde herumspazieren, die der Apfelmotte klimmen und ihr Gespinnst im Moose machen und hernach im Frühjahre die vollständigen Insekten den Weg aus dem Glase nach Aussen suchen."

und während sie sich in den ersten Tagen, d. h. vor ihrer Begattung, auf den jungen Bäumen aufhielten, fand man sie hernach in grösserer Anzahl in der Nähe der Früchte. Den 26. Mai waren sie fast ganz verschwunden, und ohne Zweifel würden diese Birnen von dem Wurmstiche, wenigstens dem des Purpurrüsslers, verschont geblieben sein, wenn man diese Insekten in den ersten Tagen vernichtet hätte. Die Blätter waren damals klein und wenig zahlreich, die Operation also leicht. Ich hatte beschlossen, sie versuchsweise an einem der beiden Bäume auszuführen, sei es durch Abnahme der Käfer mit den Händen oder Abschütteln derselben auf ein unter dem Baume ausgebreitetes weisses Tuch; Krankheit hat mich jedoch an der Ausführung meines Vorhabens gehindert.

Wenn sich alle Gärtner oder Insassen eines Dorfes oder Weilers dahin einigten, die abgefallenen Früchte sämmtlich wegzuschaffen und zu zerstören und die alte Rinde ihrer Bäume während des Winters abzuschaben, so würden sie gewiss beinahe vollständig, um nicht zu sagen gänzlich, gegen die Verluste des Obstes durch Wurmfrass gesichert sein. Der Einzelne muss gleichwohl seine Massregeln nicht als vergeblich ansehen, wenn er allein sie anwendet; denn die Insekten, welche den Wurm erzeugen, sind sedentärer Natur, d. h. entfernen sich nicht weit von denjenigen Bäumen, auf denen sie in's Dasein gekommen.

Zur Unterstützung meiner Behauptung beziehe ich mich wieder auf die Geschichte des Rebenwicklers. Raclet und die ersten Winzer, welche ihre Weinstöcke mit heissem Wasser wuschen, hatten glänzende Ernten, während die Rebpflanzungen, zwischen denen sie eingeschlossen lagen und für die keine Vorsichtsmassregeln getroffen waren, keine Traube unangesteckt behielten. Andererseits hat man gesehen, wie Raclet die schützende Wirkung des warmen Wassers gegen die Verheerungen des Wicklers an dem Vorhandensein von Trauben auf einigen heiss begossenen Stöcken erkannte, welche von andern nicht begossenen umgeben waren.

„Liebhaber, welchen daran gelegen ist, eine Frucht, z. B. von einem neugepflanzten Baume, reif werden zu sehen, können dieselbe unter Beobachtung folgenden Verfahrens fast immer erhalten, selbst dann, wenn sie bereits vom Wurm angefressen wäre.

„Wenn die Oeffnung, welche das Dasein des Wurmes anzeigt, noch frisch und wenig tief ist, so zieht man das Insekt mit der Spitze eines Federmessers heraus oder tödtet es damit. „Dieser Einschnitt, den ich oft mit Erfolg angewandt habe," sagt Hr. Delacour, „wird ohne schädliche Folgen sein und sogleich verwachsen, selbst wenn der getödtete Wurm im Innern der Frucht stecken bleibt. Ich habe diese Operation im Juli dieses Jahrs sehr oft wiederholt; sie ist leicht, prompt und sicher. Eine klebrige, farblose oder gelbliche Substanz, welche das Ei umgibt, aus welchem der Wurm hervorgegangen, hilft zur Entdeckung einer frischen und sehr kleinen Oeffnung, wenn sie von einer Raupe der Apfelmotte herrührt. Es ist das der gewöhnliche Fall bei schon fortgeschrittenen Früchten. Man findet sie an dem Punkte, wo eine Frucht von einer andern oder auch von einem Blatte berührt wird.

„Es wird nicht nöthig sein, zu bemerken, dass man die klebrige Substanz, welche das Ei noch unversehrt enthalten kann, stets wegzunehmen hat; denn in diesem Falle ist jede weitere Operation überflüssig.

„Man hat angerathen, den Wurm durch Verkleben der Oeffnung seines Aufenthaltes mit einer Oblate und darüber gelegtem, mit Oel oder Fett getränktem Papier zu tödten; ich habe mich jedoch von der Vergeblichkeit dieser Mittel überzeugt; denn der Wurm durchfrisst Oblaten mit sammt Papier oder macht wohl gar eine zweite Oeffnung in einem andern Theile der Frucht.

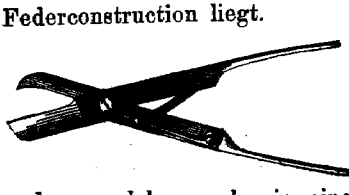
„Ich kann diese Anleitung zur Vertilgung der Obstwürmer nicht schliessen, ohne noch auf einen anderwärts gegebenen Rath zurückzukommen, nämlich: nicht Jagd zu machen auf die Insekten vertilgenden Vögel, die wohlthätigen, wenig kostspieligen Helfer, welche uns die Vorsehung gegeben, jene Feinde unserer Ernten zu vernichten, die uns wegen ihrer Kleinheit entgehen. Vor Allem empfehle ich die Meisen. Diese kleinen Vögel, fast die einzigen, welche während des Winters in unserm Lande bleiben, verlassen alsdann die Gebüsche, um schaarenweise die Hecken unserer Felder und Bäume unserer Gärten, nach Insekten suchend, zu durchstreifen. Sie ziehen um jeden Ast, laufen den Stamm der Bäume entlang und durchspähen die geringste Vertiefung der Rinde. Indess legt man ihnen ungeachtet ihres Nutzens Fallstricke aller Art, tödtet sie zu Tausenden, und

wozu? .... Fünfundsiebenzig dieser ihrer Federn beraubten Vögelchen sind zu dem Gewicht eines halben Kilogramms erforderlich!"

Anmerkung der Redaktion zu dem vorstehenden Aufsatze. Das häufige Auflesen wurmstichiger Früchte unter den Bäumen ist gewiss ein hauptsächlich wirksames Mittel, die die Früchte verderbenden Insekten zu vertilgen; doch muss hinzugesetzt werden, dass das Auflesen vom Wurme angestochener, noch kleiner Früchte, deren Maden in die Erde kriechen, um sich da zu verpuppen, recht früh am Tage wird geschehen müssen, da, sobald die abgefallene junge Frucht anfängt zu welken, dies für den Wurm das Zeichen wird, sich in die Erde zu begeben. Namentlich bei angestochenen, noch kleinen Pflaumen und Birnen fand ich um 10 Uhr Morgens an sonnigen Tagen schon keine Made mehr in den Früchten. Bei den Pflaumen rührten die Maden von der Tenthredo ventricosa her. Hatte der Wurm eine noch erbsengrosse Frucht ausgefressen, so stach derselbe an eine etwas grössere Frucht, frass meist noch eine dritte an, die dann grösser als eine Feldbohne geworden war, und sobald der Kern ausgefressen war, abfiel. Bei meinen Probezweigen und den werthvollsten Pflaumen, namentlich der Grossen Reineclaude, wandte ich oft das Taglohn an, alle einen schwarzen Punkt zeigenden, noch erbsengrossen Pfläumchen abpflücken zu lassen, und blieben die noch unangestochenen dann sitzen. Bei grösseren angestochenen Früchten hingegen kriecht der Wurm oft erst mehrere Tage oder selbst geraume Zeit nach dem Abfallen der Frucht aus der Frucht heraus und verpuppt sich an Stämmen oder auf der Obstkammer. Ob.

Uhl's Baum- und Rosen-Scheere.

Im Januarhefte der Gartenflora sowohl als auch im zweiten Illustrirten Monatshefte für Obst- und Weinbau findet sich Abbildung und Beschreibung einer neuen Baumscheere, des Secateurs de Lecointe, dessen Hauptverdienst wohl in der originellen Federconstruction liegt.



Vorstehende Abbildung zeigt nun eine andere Baumscheere, welche ich schon seit zwölf Jahren im Gebrauch habe, welche durch Zug und Druck schneidet, ohne zu quetschen, und an welcher noch nie eine Feder, was bei den anderen so sehr leicht vorkommt, gebrochen ist.

Eine nähere Beschreibung ist wohl durch die photographische Abbildung überflüssig und liegt des Pudels Kern eben auch nur in der Federconstruction. Dieselbe besteht nur aus einer Feder,

welche gegen einen Hebel wirkt und desshalb nie brechen kann, und ist eine Quetschung der Hand, wie sie wohl bei dem Secateur de Lecointe so leicht vorkommt, nicht denkbar.

Für den Preis von $1^1/_3$—2 Thlr., je nach Grösse, sind solche Scheeren stets bei mir zu haben.

Aschersleben, Prov. Sachsen. **Adolf Uhl**,
Kunst- und Handelsgärtner.

Literatur.

Der Rosenfreund. Vollständige Anleitung zur Kultur der Rosen im freien Lande und im Topfe, Treiben der Rosen im Winter, sowie Beschreibung der schönsten neuen und alten Sorten, nebst Angaben der Verwendung von Johannes Wesselheft, Obergärtner der von Eichelschen Gärten und Lehrer des Obstbaues am Schullehrer-Seminar in Eisenach. Mit einem Vorwort von Hofgärtner H. Jäger. Weimar bei Bernhard Friedr. Voigt. 1866.

Wie Hofgärtner Jäger in seiner Vorrede zu diesem Buche angiebt, ist dieses Werk das erste, welches der Verfasser herausgiebt, trotzdem glaube Niemand, dass es eine Erstlings-Arbeit sei. In jedem Abschnitt erkennt man den tüchtigen Praktiker. Was bei Pflanzenkulturen in der Neuzeit erforscht ist, hat der Verfasser bei seinen Rosenkulturen erprobt und theilt nun, auf wissenschaftliche Grundsätze gestützt, seine Kulturmethoden hier mit.

Der Verfasser beginnt mit der Kultur der Rosen im freien Lande, bespricht dabei die Wahl des Standortes und der Bodenarten, Verbesserungen des nicht tauglichen Bodens, zweckmässige Dungmittel, sowie die geeignetste Zeit der Bearbeitung des Bodens, dann das Pflanzen der Rosen. In diesem Abschnitte ist auch die Behandlung der von auswärts bezogenen Rosen berührt, gewiss ein guter Rath, den viele Rosenfreunde befolgen sollen, wenn sie nicht die neuesten kostbaren Rosen durch unrichtige Behandlung gleich nach dem Auspacken wieder verlieren wollen; ebenso bespricht der Verfasser die Behandlung solcher jungen Rosen, welche gerade aus dem Vermehrungsbeete herauskommen.

Das folgende Kapitel handelt über den Schnitt der Rosen. Auch hiebei stellt der Verfasser ganz richtige Grundsätze im Allgemeinen auf und geht dann erst zur Erziehung der Buschform, Säulen- und Pyramidenform, der Kugelform und endlich zu den Hänge- oder Trauer-, sowie der Kletterrosen über.

Im nächsten Kapitel werden dann alle Arbeiten genau angegeben, welche man den Rosen im freien Lande zuwenden muss, z. B. das Niederhaken, Ausbrechen von Augen und Blüthenknospen, Anbinden der Zweige während der Blüthe, Verjüngung der Rosen.

Dann folgt ein Kapitel, welches die nöthige Belehrung gibt, wie man die Rosen im Winter schützen soll, sowie die zweckmässige Verwendung der verschiedenen Formen von Rosen und der verschiedenen Arten.

Im zweiten Abschnitte bespricht der Verfasser die Kultur der Topfrosen. Hierin empfiehlt er verschiedene Erdmischungen, welche zur Topfzucht passen,

nöthige Vorsicht beim Einpflanzen, Behandlung nach dem Einpflanzen, führt Regeln für das Begiessen mit reinem Wasser, sowie mit Düngguss an. Dann folgen sämmtliche Kulturverfahren der Topfrosen, als: Schnitt, Verpflanzen, Ueberwintern, wobei verschiedene Räumlichkeiten empfohlen und besprochen werden, die Behandlung während der Ruhezeit, Frühjahrsschnitt, Behandlung vor, während und nach der Blüthezeit. Es ist dieses ein für sich ganz abgeschlossener Abschnitt, in welchem die Kultur der Rosen in Töpfen so gut besprochen wird, dass auch der Anfänger in der Rosenzucht für alle Fälle hieraus sich Rath holen kann und nicht leicht in Ungewissheit bleibt, wie er seine Pfleglinge behandeln soll.

Im dritten Abschnitt wird die Vermehrung der Rosen besprochen. In Kürze erwähnt der Verfasser die Anzucht der Rosen aus Samen, weist aber, weil mit dieser Arbeit nur einzelnen Rosenfreunden gedient ist, auf das, von Gschwind herausgegebene Werk „die Hybridation und Sämlingszucht der Rosen" hin.

Weiter bespricht er die Vermehrung durch Ausläufer, Wurzelschnittlinge, Ableger, Stecklinge, wobei alle Arten der Stecklingsvermehrung genau durchgenommen sind, auch zum Schluss noch der Augenstecklinge, ähnlich der Augenstecklinge von Weinreben gedacht ist; und endlich noch die Vermehrung durch verschiedene Veredlungsarten.

Hierbei werden zuerst die zu Unterlagen passenden wildwachsenden Rosenarten mit einigen Worten beschrieben; dann bespricht der Verfasser das Oculiren, als die beste Veredlungsart, sehr ausführlich und nimmt auch die übrigen Veredlungsarten, als: Pfropfen in verschiedenen Arten, Kopuliren, Anschäften u. s. w. genau durch u. erklärt diese verschiedenen Methoden durch beigegebene Holzschnitte.

Der vierte Abschnitt handelt von dem Treiben der Rosen. Verfasser legt besonders mit Recht darauf Werth, wie die Rosensträucher, welche getrieben werden sollen, dazu vorzubereiten sind und bespricht ganz gründlich das Kulturverfahren hiezu, dann geht er erst zu dem eigentlichen Treiben über und gibt die nöthigen Anleitungen in klar fasslicher Weise. Ebenso sind auch ganz richtige Winke gegeben, wie man durch einen geregelten Schnitt die Blüthezeit im Herbst über die gewöhnliche hinaus verlängern kann, was von grossem Werthe ist, wenn die Rosenflor vorüber ist.

Dann folgt der Abschnitt über die Krankheiten und Feinde der Rosen, sowie über Beseitigung derselben.

Zum Schlusse führt der Verfasser ein beschreibendes Verzeichniss aller bis jetzt bekannten schönen Rosen an und hat dasselbe nach allen Rosen-Varietäten recht wohl geordnet, so dass jedem Rosenfreunde die Auswahl mannichfaltiger Rosen sehr erleichtert wird.

Wir können dieses Buch jedem Gärtner und Rosenfreunde als ein sehr gutes aus voller Ueberzeugung empfehlen. **Th. Belke.**

Friedr. Koeck über die beste und zweckmässigste Behandlung des Weinstocks in Norddeutschland, auf Veranlassung des Hildesheimer Gartenbauvereins mit den neuesten Erfahrungen vermehrt und herausgegeben von H. W. Palandt, Inspektor des lutherischen Waisenhauses zu Hildesheim. Mit 7 Taf. Abb. Hildesh. Gartenberg'sche Buchhandlung 1866, 8. 58 S.

Die genannte Schrift handelt lediglich nur von Anpflanzung und Behandlung der Tafeltrauben in geschützten Lagen; übrigens ist die Kultur der Rebe

so klar und sachgemäss darin behandelt, dass dieses Büchlein nicht nur den Freunden kleinerer Anlagen, sondern auch grösseren Weinzüchtern empfohlen zu werden verdient. Namentlich dürften die Letzteren die §§. 11, 18 und 19 von der Zeit des Beschneidens der Reben und von dem Ausbrechen der Geizen mehr beherzigen, als dies in der Regel geschieht.

Weniger zu befürworten ist der §. 27 von der Weinbereitung, statt dessen zweckmässiger auf die bekannte Gall'sche Methode verwiesen worden wäre.

Ein Zuckerzusatz ohne Wasser zu einem Most aus unreifen Trauben ist keine genügende Verbesserung.

Die durch den Gährspunden entweichende Gasart ist kein Stickstoff, sondern Kohlensäure; der Vorschlag getrocknete Weinblüthen ins Fass zu werfen, ist nicht neu, aber unpraktisch, weil nicht leicht Jemand solche sammeln wird. F.

Ausländische Literatur.

Das Juliheft 1866 des Florist and Pomologist (Herausg. Rob. Hogg) bringt in Abbildung und kurzer Beschreibung eine neue Kirschensorte unter dem Namen Bohemian black bigarreau — schwarze böhmische Knorpelkirsche, die sich in der Abbildung durch den kurzen Stiel besonders bemerklich macht.

Der Text besagt, es sei diese Sorte durch Rivers in England unter dem Namen Radowesnitzer Knorpelkirsche eingeführt worden, da aber dieser Name in der Aussprache den englischen Gärtnern ein Stein des Anstosses — (stumblingblock) — sei, habe man denselben in obigen umgeändert.

Schreiber dieses ist zwar kein Kirschengenie, allein es schien doch Grund vorhanden, in dieser englisch ausposaunten Rarität einen alten und zwar sehr guten Freund zu vermuthen, wo nicht bestimmt zu erkennen. Es ist wohl eben nur unsere grosse schwarze Knorpelkirsche, wie solche im Handbuch unter Nr. 21 S. 89 beschrieben. Dafür spricht zumeist die Angabe Hogg's, das Fleisch sei zwar fest, aber nicht so fest, wie in der Regel bei den Knorpelkirschen der Fall — but not so firm and crackling as bigarreaux generally are) —. So hätten wir einen neuen Namen für diese überaus vielfach benamste Sorte.

The modern peach pruner, treating on the long and close systems of pruning the peach, adapted for the open air, and for all forms of Orchard-house culture. With numerous original illustrations. By the Rev. T. Collings Brehaut, author of „Cordon training of fruit trees" etc. — To wich is added Notes on variation from seed, by Mr. Thomas Rivers. London 1866, 8°. (3 Sh. 6 d.)

Le Verger par M. Mas, Nr. 5. Mai 1866 — enthält des VI. Bandes 2. Lieferung, nemlich die Pflaumen 9—16, mit Text S. 17—32.

— — Juin 1866 enthält die Winterbirnen 17—24 und den dazu gehörigen Text S. 21—36bis.

— — Juillet 1869 die Fortsetzung der Sommerbirnen 17—24 und den Text dazu S. 37—52.

De Nederlandsche Boomgard, aflev. 14. — enthält Bd. II. pl. 13—16. — die Birnen Nr. 25—32. und den Text dazu S. 25—32.

Le jardin fruitier par J. Decaisne bringt in Liefg. 87. 2 Pfirsich: Pavie abricoté und Pêche George IV. — Dann die Birnen: Monelle blanche und Tardive de Toulouse.

Société d'horticultur des arrondissements de Melun et Fontainebleau, Sa Maj. l'Impératrice, protectrice. — Programme de l'exposition de Melun du 15 au 19 Septembre 1866, à l'occasion de la 11e session du Congrès pomologique de France. — Melun 1866. 12 pagg. 8°.

Dabei liegt das Programm der 11. Versammlung des Pomologen-Congresses, bestehend aus 9 Paragraphen und einer Uebersicht der zur Prüfung (à l'étude) gestellten Früchte, über welche nach §. 4. debattirt werden soll. Es sind circa 40 Birnen, 20 Aepfel, 15 Pfirsich, 12 Aprikosen, 10 Pflaumen, 12 Kirschen, 24 Rebsorten, dann Feigen, Erdbeeren etc. — Für Früchte sind 12 Preise, 3 für Ciderobst und Conserven und 1 für gut gezogene Obstbäume (les mieux conduits) ausgesetzt. v. B.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Die Kellnerei im Pomologischen Institut. Einem verehrten Gönner und Freunde zufolge hat die Anzeige der „Kellerei im Pomologischen Institut" auf dem Umschlag in den Pomol. Kreisen seiner Umgegend grosses Aufsehen erregt. Derselbe schreibt: „Gegen einen Verkauf von Selbstwuchs an Wein würde gewiss Niemand etwas einzuwenden haben, während es auf der Hand liegt, dass ein grossartiges Weingeschäft mit allerlei fremden Weinen und ein pomol. Institut zwei ganz verschiedene Dinge sind, die man ohne gegenseitige Beeinträchtigung sich nicht recht wohl mit einander in Gemeinschaft denken kann. Vielleicht wird eine Erklärung von Ihnen in einer der nächsten Monatshefte diese Bedenklichkeiten zu beseitigen wissen."

Diese Bedenken sind nun meinerseits leicht zu beseitigen. Mit dem Ankauf des Instituts hier musste auch eine Bierbrauerei, die angrenzte, erworben werden und mit derselben 3 grosse Keller und ein vortreffliches Braugewölbe. Letzteres dient als Glashaus. Die Verwerthung der ersteren Räume, die ich für die Baumzucht nicht brauchte, führte schon früher auf den Gedanken, eine Niederlage von Weinen als Nebengeschäft mit zu verbinden, allein der Plan blieb unerledigt, bis mein Schwiegersohn vor 2 Jahren hier eintrat, welcher das Cassenwesen des Instituts übernahm, Vorträge über Landwirthsch. Encyclopädie und Buchführung in der Anstalt hielt und nun als Nebengeschäft die Kellerei im (nicht des) Pomologischen Institut führte, wozu er ganz besonders befähigt war, da derselbe in seiner frühern mehrjährigen Wirksamkeit als Rentmeister des Herrn Baron von Zwierlein zu Geisenheim sowohl Weinbau als Behandlung der Weine im Keller gehörig kennen gelernt und zugleich die besten und sichersten Bezugsquellen für edle Rheinweine dort persönlich erfahren hatte. Diese Kellerei steht daher mit dem Institut in gar keinem weitern Zusammenhang und wird von meinem Schwiegersohn ganz selbstständig geleitet. Für die Anstalt hat sie in so fern Werth, als einzelne Zöglinge, die sich für Weinbau besonders interessiren, hie und da zu den Kellergeschäften zugezogen werden. Dr. L. L.

Notiz über die Kirsche Königin Hortensia von Oberdieck. In den Monatsheften 1865 S. 257 hat Herr Professor Selig zu Kiel uns eine sehr interessante Beobachtung über diese Sorte mitgetheilt, nach welcher theils im hängenden oder stehenden Wuchse, theils und namentlich in der

spitzeren oder mehr abgerundeten Form der Ausschnitte des grünen Blüthenkelches sich unter den bisher als identisch betrachteten Sorten merkliche Unterschiede zeigten. Die von Herrn Behrens zu Travemünde bezogene Reine Hortense mit stehendem Wuchse und mehr abgerundeten Ausschnitten des Blüthenkelches zeigte sich recht gut tragbar. Weniger tragbar und schätzbar war dagegen, welche derselbe als Monstreuse de Bavay von van Houtte und auch aus Herrnhausen erhielt, kleinere und schmälere Blätter als bei der Reine Hortense, hängenden Wuchs und sehr zugespitzte Ausschnitte des Blüthenkelches hatte, zeigte sich weit weniger tragbar.

Da im Frühlinge 1865 die Blüthen an meinen Bäumen der fraglichen Sorte alle erfroren waren, konnte ich nicht sogleich nachsehen und war dazu erst im Frühling 1866 im Stande, wobei sich jedoch ergab, dass ich den Unterschied in Form des Ausschnitts der Blüthenkelche an meinen jungen, recht voll blühenden Bäumen nicht wahrnehmen konnte. Ich erhielt die Monstreuse de Bavay und Reine Hortense schon vor etwa 25—30 Jahren von der Societät zu Prag, die Hybride von Lacken von Jahn und eine Belle Hortense auch schon früh von Neustadt an der Haardt. Die ersten 3 Varietäten besitze ich noch in kräftigen jungen Stämmen, die Belle Hortense, die ich aber mit den andern übereinfand, ging mir ein. Die 3 noch vorhandenen Sorten zeigten nun sämmtlich Form und Grösse des Blattes und den Ausschnitt des Blüthenkelches, wie dies bei der Nr. 1. Reine Hortense von Behrens S. 260 dargestellt ist. Die Blüthe an den Herrnhauser Bäumen konnte ich noch nicht vergleichen, sah jedoch davon in Herrnhaussen zwei Hochstämme, nur hatte der grössere davon zwar eine kleine, jedoch unbedeutende Neigung zum Hängen der Zweige, doch waren wir beide der Ansicht, dass der Baum zu denen mit stehenden Zweigen zu rechnen sei, auch fand ich das grosse Blatt und hat Herr Hofgarteninspector Borchers wiederholt die gute Tragbarkeit seiner Sorte gerühmt, wenn der Baum nur etwas frei und leichtem Winde ausgesetzt stehe. Die Sache kann durch meine Gegenbemerkungen noch nicht als abgeschlossen betrachtet werden, sondern möchte ich durch das Gesagte nur zu noch fortgesetzten Forschungen aufrufen, ob und unter welchen als identisch betrachteten Varietäten die angegebene Verschiedenheit sich findet. Vielleicht sind die Mitglieder der Societät zu Prag auch im Stande, anzugeben, aus welchen Quellen die an mich weiter gelangten Sorten Reine Hortense und Monstreuse de Bavay bezogen sind.

Jeinsen im Mai 1866.

Werth des Speierlingbaums. Obstbaumfreunden mag die Mittheilung interessant sein, dass vor einigen Monaten in Schliengen (Baden) ein Speierlingbaumstamm verkauft, und daraus per Cubikfuss 2 fl. erlöst wurde. Der gleiche Käufer soll dem Vernehmen nach noch mehrere solcher Baumstämme um ähnliche hohe Preise in Auggen und im Weilerthal erworben haben. — Der Speierlingbaum, in hiesiger Gegend Sperbirle benannt, erreicht im höhern Alter eine dem Eichbaum ähnliche Grösse und gibt bekanntlich das feinste und härteste Holz für mechanische Arbeiten. Die obenbezeichneten verkauften Stämme sollen in einer mechanischen Weberei statt Buchsbaumholz Verwendung finden. Der

Baum trägt reichlich schöne, gelb und rothe gute Birnchen, die aber nur in teigem Zustande genossen werden können. Die Schönheit dieses hier seltenen Baumes, die Nützlichkeit und der hohe Werth des Holzes dürften denselben zur vermehrten Anpflanzung empfehlen. Da der Speierlingbaum unter dem Namen „Eschkriechen" im nahen Hardtwalde des Elsasses in grosser Zahl vorkommt, so können versetzbare Stämmchen von dort, oder auch aus grösseren Baumschulen, von Bollweiler u. s. w., bezogen werden. Auch den hierländischen Baumgärtnern dürfte diese Mittheilung ein Fingerzeig sein, sich mit der Nachzucht dieses werthvollen Baumes zu befassen.

Programm zur Obst-, Gemüse- und Pflanzen-Ausstellung des Gartenbau-Vereins zu Frankfurt a. M. im Herbste 1866. Die auffallend günstigen Resultate, welche der Gartenbau-Verein durch seine seitherigen Herbstausstellungen erzielte, veranlassen denselben, dieses Jahr eine grössere Obst-, Gemüse- und Pflanzen-Ausstellung zu veranstalten. Der Verein ladet zu diesem Zwecke hiermit alle Freunde des Garten- und Feldbaues zu recht lebhafter Betheiligung ein. Die Ausstellung findet Ende September d. J. statt. Das Lokal, sowie die Eröffnung etc. werden seiner Zeit öffentlich bekannt gemacht; jedoch wird die Verwaltung auf bestimmte Anmeldungen bis zum 15. August, dann spätestens Ende August genaue Mittheilung der Zeit und des Lokales machen. Jedermann ist es gestattet, Erzeugnisse des Garten- und Feldbaues, sowie alle in dieses Fach gehörende Artikel auszustellen. Den franco einzusendenden Gegenständen muss ein doppeltes Verzeichniss beigefügt sein, wovon nur das eine die Unterschrift des Ausstellers trägt. Vor Beendigung der Ausstellung darf kein ausgestellter Gegenstand ohne Erlaubniss der Verwaltung entfernt werden. Ausgestelltes, nicht bestimmtes Obst wird auf Verlangen von einer eigens dazu ernannten Commission, soweit es die Zeit erlaubt, bestimmt werden. Hierzu sind mindestens zwei normale Exemplare einzusenden. Die Verwaltung übernimmt bei der Rücksendung auswärtiger Ausstellungsgegenstände die Verpackung. Die Preise bestehen in Ehrenurkunden erster und zweiter Klasse, welche von Preisrichtern zuerkannt werden. Bei der Zuerkennung sollen besonders berücksichtigt werden: 1) Obstsortimente, die sich bei richtiger Benamung durch Cultur und Reichhaltigkeit auszeichnen; 2) Gemüsesortimente, deren Cultur und Reichaltigkeit am hervorragendsten ist; 3) Pflanzensortimente, die sich durch Culturvollkommenheit, Reichhaltigkeit, Neuheit und blumistischen Werth auszeichnen.

A. a) Erster Preis, dem reichhaltigsten, schönsten und genau bestimmtesten Obstsortimente, mit Bevorzugung des Tafelobstes. Zwei zweite Preise, den nächstbesten Sortimenten. b) Erster Preis, der reichhaltigsten und bestbestimmtesten Sammlung Birnen. Zweiter Preis, der nächstbesten Sammlung. c) Erster Preis, der reichaltigsten und bestbestimmtesten Sammlung Aepfel. Zweiter Preis, der nächstbesten Sammlung. d) Erster Preis, der schönsten Sammlung Tafel- und Weintrauben. Zweiter Preis, der nächstbesten Sammlung. e) Erster Preis, der schönsten Sammlung Obst, neuester und nützlichster Einführung. f) Zwei zweite Preise, den grössten Sortimenten Tafel-

und Wirthschafts-Obst, wobei weniger auf Bestimmung gesehen wird. g) Erster Preis, der schönsten Sammlung in Töpfen gezogener Obstbäumchen, die sich durch ihre Fruchtbarkeit auszeichnen. Zwei zweite Preise, den nächstbesten Sammlungen. h) Erster Preis, den bestgezogenen Formbäumen. Zweiter Preis, den nächstbesten. i) Erster Preis, dem besten selbstgezogenen hiesigen Wein. Erster Preis, dem besten Aepfelwein, unter möglichster Angabe der dazu verwendeten Aepfelsorten und der Lage, wo diese gewachsen sind.

Unter B. und C. folgen eine Anzahl Preise für Gemüse und Blumen. Zur freien Verfügung der Herren Preisrichter stehen: Für Liebhaber drei erste und drei zweite Preise. Für Gärtner drei erste und zweite Preise.

Frankfurt a. M. Ende Mai 1866 **Die Verwaltung.**

Personalnotizen.

Joh. Schamal, früher K. K. Kreisofficial, der eifrige Wildlingzüchter in Jungbunzlau, der geschickte Veredler, der glückliche Rosenzüchter, der stets vorwärts strebende freundliche Besucher fast sämmtlicher deutscher Pomologen-Versammlungen, ist laut eingelaufener brieflicher Nachricht jüngst an der Cholera gestorben. Der Pomologen-Verein hat an ihm ein sehr eifriges Mitglied, die Monatshefte einen fleissigen, erfahrenen Mitarbeiter, wir alle, die ihn kannten, einen wackern Freund verloren; sein Andenken wollen wir in Liebe bewahren.

Carl Fintelmann, Hofgärtner in Charlottenburg, früher in Sanssouçi, bekannt als eifriger Pomolog und besonders Oenolog, dessen Fleiss und Sorgfalt wir eine Anzahl neuer sehr guter deutscher Rebsorten, die er aus dem Samen erzog, verdanken, der besonders ein ausgezeichneter Treiberei-Verständiger war und uns ein sehr schätzbares Werk über Obsttreiberei hinterliess, starb am 25. Juni 1866 in seinem 72. Lebensjahr. Seit der Gründung des Pomologen-Vereins war er ein eifriges Mitglied desselben. Er war ein vortrefflicher biederer Charakter, in welchem reiche wissenschaftliche Bildung und Bescheidenheit, Freundlichkeit gegen seine Collegen und seine Untergebenen sich stets recht deutlich aussprachen. Friede seiner Asche. Dr. Ed. L.

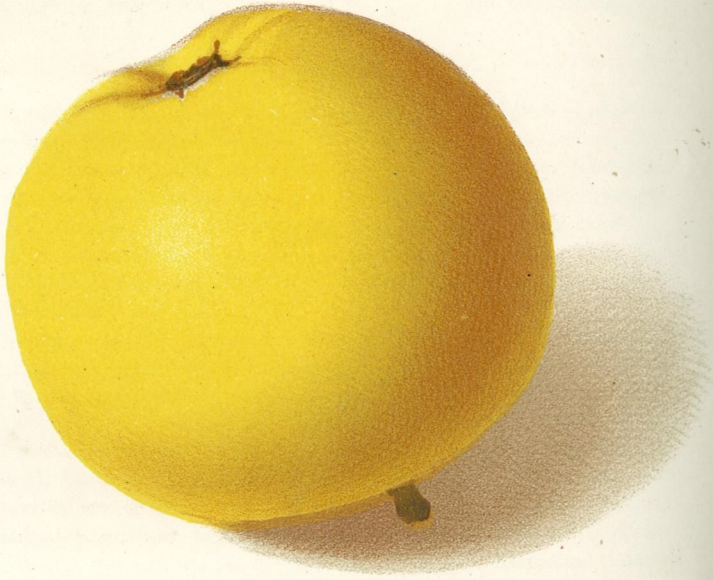
Berichtigung von Druckfehlern.

Indem ich erst im Sommer 1866 nochmals den Jahrgang 1865 der Monatshefte durchsah, fand ich S. 257 mehrere den Sinn der beigebrachten Bemerkungen zu sehr entstellende Druckfehler, um deren nachträgliche Berichtigung ich bitte. S. 189 2. Absatz, Z. 7 v. o. liess blass statt straff. ibid. 2. Absatz Z. 2 v. u. sie auf statt aus. ibid. 3. Absatz Z. 5 v. o. nicht zu grosse Anzahl statt wohl zu etc. ibid. Z. 7 v. o. Werke über statt Viele über. ibid. Z. 9 v. o. was schon statt was daher. S. 296 Z. 7 v. o. liess Müschen statt Mässchen. S. 297 2. Absatz Z. 6 v. u. Schöner von Kent statt Kant. S. 304 Z. 2 v. u. Sulingen statt Sülingen. S. 305 Z. 7 v. u. Grise bonne statt bonné. S. 375 Z. 5 v. o. weit weniger statt meit. ibid. Z. 11 v. o. Stadt statt Saat. S. 376 Z. 9 v. o. Wicke statt Ericke.

Oberdieck.

Im vorigen Heft soll das Wort cultura 4. Z. v. ob. unter Personalnotizen „cultura" heissen.

Dr. Ed. L.



Norwegische Wachsreinette.

Norwegische Wachs-Reinette.

Mit Abbildung.

Einfarbige Reinette 1 a (grundfarbig mit offenem Kelche). — Platter Herbst-Apfel.

Vorkommen und Verbreitung: Diese lachend schöne Frucht wurde mir von Prof. Dr. Schübeler in Christiania schon 1855 mitgetheilt; Schübeler sagt über dieselbe: „Eine vorzügliche Frucht, welche die weiteste Verbreitung verdient, wird bis jetzt nur an einigen wenigen Orten in Hardanger gefunden."

Gestalt: mittelgrosser, flachkugelförmiger Apfel; der Bauch nimmt die ganze Mitte der Frucht ein und sind beide Wölbungen fast gleich flach abgerundet; der Durchmesser der Breite beträgt $2^1/_2$", der der Höhe $2^1/_4$".

Kelch: offen, fein und langblätterig, Blättchen ganz zurückgeschlagen, in sehr flacher Senkung oder obenauf stehend und von zahlreichen Falten und Fleischperlen umgeben.

Stiel: ziemlich dünn, holzig, $^1/_2$" lang, in nicht sehr langer, gewöhnlich glatter Stielhöhle.

Schale: sehr schönes, glänzendes Heligoldgelb, die Sonnenseite nur goldartig geröthet, Punkte äusserst fein wie Stäubchen, wenig in's Auge fallend; ausserdem finden sich hellzimmtfarbige Rostflecken.

Fleisch: weiss, fein, ziemlich saftreich, von sehr gutem, wenig gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen, hohlachsig, vollsamig.

Kelchröhre: weit, umgekehrt stumpfkegelförmig, viele Staubfadenreste enthaltend.

Reife: Oktober bis Januar, Tafelfrucht zweiten Ranges, aber des schönen Aeusseren wegen sehr schätzbare Marktfrucht, zu wirthschaftlichen Zwecken jedenfalls sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst mässigstark, bildet aber fast ganz ohne unser Zuthun die schönsten und regelmässigsten Pyramiden. Die Holztriebe sind dunkelrothbraun mit feiner Wolle überzogen, kurz, von mittlerer Stärke, ziemlich abstehend; die Blätter sind von kaum mittlerer Grösse, länglich-eiförmig, in eine kleine Spitze auslaufend, ziemlich starkgezähnt, oberseits glänzend, unterseits wollig.

Es dürfte die Norwegische Wachs-Reinette, da der Baum

sich gegen die Winterkälte sehr dauerhaft gezeigt hat, vorausgesetzt, dass sich die Sorte bei uns als sehr fruchtbar zeigt, worüber nach einer Erstlingernte noch nicht sicher geurtheilt werden kann, für die rauhern Gegenden Deutschlands zu empfehlen sein.

Dieser Apfel trug sowohl hier, als bei Herrn Generalconsul Ladé in Geissenheim, welcher den Baum von hier erhielt.

Dr. **Ed. Lucas.**

Ergebnisse über den Einfluss, den im Frühlinge 1866 die Witterung auf das Anschlagen der Pfropfreiser und namentlich auf den Ansatz des Obstes hatte.

Von Oberdieck.

Ueber den rubricirten Gegenstand konnte ich abermals mehrere instructive Beobachtungen sammeln, und ich beeile mich, sie mitzutheilen. Wohl möchte ich wünschen, dass ich im Stande sein möchte, noch genauere und umfassendere, selbst mehr in's Einzelne gehende Beobachtungen zu geben, als zu sammeln Zeit und Umstände mir erlaubten, und es würde gewiss wichtige Resultate für den Obstbau geben, wenn Jemand, der ganz freie Zeit hätte und zahlreiche Obstsorten beobachten könnte, in der Zeit der Obstblüthe seine ganze Aufmerksamkeit darauf richten wollte, um in sicheren Erfahrungen zu constatiren, welchen Einfluss die Witterung während und bald nach der Obstblüthe, Frost, Kälte, heisse Witterung, zu viele Nässe oder zu trockene Witterung, Winde, Electricität etc. auf den Ansatz der Blüthen im Allgemeinen und bei einzelnen Obstarten und selbst Obstsorten hätte. Indess kann ich doch, nach meinen aufgeschriebenen Notaten, mehreres Instructive mittheilen, namentlich darthun, dass ein wirklicher Nachtfrost in der Zeit der Pflaumenblüthe und selbst ein paar in der Zeit der Apfelblüthe, dem Ansatze des Obstes wenig oder nicht schadeten, während wieder eine einzige etwas zu stark eintretende Frostnacht sehr verheerend wirkte. Es lässt sich daraus zugleich beurtheilen, was von dem noch in den zwanziger und dreissiger Jahren angepriesenen Mittel zu halten sei, blühende Bäume gegen den Frost durch Frostableiter, d. h. durch an die Aeste gebundene und im Zuber mit Wasser geleitete Strohseile, (diese Nichtleiter der Wärme!) zu sichern, von denen man gute

Wirkung wahrgenommen hat, weil der betreffende Frost überhaupt und auch ohne Frostableiter, nicht geschadet hätte. Imgleichen mag man beurtheilen, was von einem andern, zur Sicherung der Obstblüthe gegen Frostnächte gerathenen Mittel zu halten sei, von dem man seiner Zeit viel Wesens machte, wo man bei drohendem Froste die Nacht hindurch oberhalb Windes Schmauchfeuer unterhalten sollte, deren Dampf durch die blühenden Kronen der Bäume hinziehen, und so das Eintreten von Frost in den blühenden Baumkronen verhindern sollte. Denn abgesehen davon, dass man so viele Nächte hindurch und mit so gewaltigem Aufwande von Feuerungsmaterial und Arbeitern, das Räuchern unterhalten müsste, dass das Mittel schon an sich nicht ausführbar wäre, zumal wo die Bäume in einzelnen Reihen stehen, so tritt nach meinen vielfältigen Erfahrungen ein Nachtfrost nur zu oft sehr unerwartet ein, und erfolgt nicht, wo man ihn ziemlich sicher erwartete, und sind es gerade die stillen, hellen Nächte während der Blüthe, die die gefährlichsten werden, in denen aber der Rauch gerade emporsteigt.

Ich will zunächst den Gang der Witterung, soweit ich ihn aufgezeichnet habe, mit einigen eingewebten Notaten geben.

Nach einem äusserst milden Winter, bei dem es selten fror und selbst Winter-Levkoyen mit leichter Bedeckung im Freien nicht erfroren sind, auch im Lande gebliebene Kartoffeln im Frühlinge zahlreich aufliefen, so dass es überhaupt kaum über 5° gefroren hat, während oft sehr milde, wirklich angenehme Witterung herrschte, traten schon im März ein paar Gewitter ein, die sich in der ersten Hälfte des April häufig wiederholten und stärkeren Regen brachten. Wie gewöhnlich folgte dann auf die Wärme im Winter eine kalte Zeit im Frühlinge und wurde es schon am 17. April unangenehm kalt, so dass man es, zumal bei heftigem Winde, in der Baumschule nicht gut aushalten konnte; am 18. April eben so, Nachmittags etwas wärmer; 19. April Morgens kalt und nass, Mittags ein Regenschauer mit Schlossen, später etwas wärmer, doch noch kalt; 20. April ziemlich eben so.

Die Kirschpflaumen, Aprikosen und Pfirschen standen in den gedachten Tagen in voller Blüthe und blüheten selbst ab, und waren bereits mehrere Pflaumen und einzelne Birnen in Blüthe getreten, die Kirschen noch fast gar nicht. Es blüheten z. B. schon sehr reich Christ's Damascene, Rodt's blaue Pflaumen-

zwetsche, Trummers Damascene, Lepine, grosse Reineclaude und andere. Die noch vor Ostern (fiel auf 1. April) aufgesetzten Kirschenreiser schoben fast ohne Ausnahme, sowohl zur Erde, als auf Probebäume aufgesetzt, bereits sehr sichtbar. Auch die gleich nach Ostern aufgesetzten Pflaumenreiser fingen theils an zu schieben, und rührten sich schon einzelne darnach aufgesetzte Birnenreiser.

21. April, Morgens hell, aber ziemlich kalt; Nachmittags kalte Regenschauer.

22. April, früh um 6 Uhr nur + 4° R.; lebhafter Nordostwind, gegen Abend konnte man Frost erwarten.

23. April, Morgens halb 6 Uhr (Thermometer südlich am Hause in 4—5′ Höhe hängend) — 1° R., fast windstill; Sonne ging hell auf; die Erde war gefroren, wo sie nicht geschützt lag; auf freistehenden Gefässen war selbst in der Nähe des Hauses das Wasser merklich übergefroren; die Blätter der Monatsrosen, der Päonia arborea, selbst einer Birn an der Wand, auch von Pfirschen, hatten die Farbe verändert, erschienen als gefroren, und sahen dunkler und glasig aus. Die Stengel der Blüthen des Braunen Kohls hingen herab (wie im Froste bei mehreren Gewächsen sich stets zeigt). Die kleinen Früchte unter schon blühenden Birnenblüthen hatten wenigstens die Farbe verändert, eben so die Stiele von Pflaumenblüthen; ob die jungen Früchte in den Pflaumenblüthenkelchen eigentlich gefroren waren, liess sich nicht entscheiden, etwas glasiger sahen sie auch aus.

Es wurde eine Anzahl von Pflaumensorten aufgezeichnet, die in dieser Nacht schon in voller Blüthe gestanden hatten, und andere die noch nicht in Blüthe getreten waren, und noch als vorgeschrittene Knospen standen.

24. April, Morgens 6 Uhr, dicht an der Erde, — 1° R., in 4′ Höhe + $^1/_2$°. Wind lebhaft, östlich, später südöstlich. Im Garten draussen vor dem Orte, war in einem Blumentopfe stehendes Wasser wieder übergefroren, beim Hause fand sich nur starker Reif, doch waren die Blätter der Päonia und der Monatsrosen wieder gefroren. Wetter blieb den Tag über trocken und hell. An den Blüthen der Pflaumen konnte man noch keinen merkbaren Schaden sehen; die jungen Früchte und die Blüthenstiele waren wieder normal grün, auch die

kleinen Früchte unter blühenden Birnbäumen hatten die normale Farbe. In den Kelchen der beiden Kirschpflaumen (gelbe und rothe), die vor den Frostnächten abgeblühet hatten, schienen die jungen Früchte schon etwas grösser zu werden.

25. April, früh 6 Uhr, an der Erde + 1° R. Wind fast still, doch Luftzug noch östlich, da man den fast 1 Stunde östlich vorbeifahrenden Bahnzug stark hörte. Der Morgen hell, der Nachmittag mehr bewölkt. Auch die später blühenden Pflaumen und Birnen traten allmählig in allgemeine Blüthe, Kirschen (ganz gegen den gewöhnlichen Verlauf der Obstblüthe) noch sehr wenig erst sehr einzeln.

26. April, kein Frost; Wind noch lebhaft und trocken, östlich, Wetter warm.

27. April, eben so; Viele klagten schon über zu grosse Wärme; Himmel halb bedeckt.

28. April eben so, ziemlich warm. Morgens lebhafter Windzug aus Süd-West. Nachmittags wölkte der Himmel sich ein und schien ein Gewitter kommen zu wollen; auch fielen in Hildesheim, wo ich war, einzelne Tropfen; das Gewölk zerstreute sich wieder und trat um 5 Uhr sehr heftiger Wind ein. Zuletzt zogen aus N.W. schwarze Wolken herauf, und kam es um 7 Uhr zu heftigem Regen.

29. April, Himmel bedeckt, Wetter kalt, Nachmittags Aufheiterung, bei kaltem, nördlichem Winde.

30. April, 6 Uhr Morgens + 2°, um 9 Uhr + 5, später + 11, starker kalter, doch nicht gerade trockener Ostwind; Abends empfindlich kalt.

Man konnte an noch sitzenden Blüthen der Kirschpflaumen, deren Mehrzahl abgefallen war, ein Wachsen der jungen Früchte schon sichtbar bemerken, obwohl die Kelchhülle der Kirschpflaume die weiteste Oeffnung hat, so dass die junge Frucht wenig geschützt sitzt.

Die Birnen und manche Kirschen, so auch die Hauszwetschen und die später blühenden Pflaumen waren jetzt in stärkster Blüthe, viele Kirschen immer noch nicht.

1. Mai, 6 Uhr Morgens + 3°. Nachts hatte es etwas geregnet; Morgens bedeckt, Nachmittags halb heiter, gelinde, doch nicht warm. Wind aus Osten.

2. Mai, Morgens noch etwas kälter, bedeckt windstill, Luft ziemlich warm. Nachmittags wieder regnerisch, kalt, Wind westlich.
3. Mai, Morgens + 3°. Wind westlich, angenehmes Frühlingswetter.
4. Mai, Morgens nicht mehr kalt, spät etwas Regen und Luft wieder sehr kühl.
5. Mai. In der Nacht hatte es geregnet und regnete bei kühlem Wetter fort; Nachmittags halb heiter, Abends ziemlich kalt.
6. Mai, Tag hell, Ostwind, fast kalt, Nachmittags halb heiter; Wind scharf, kalt, nördlich.

   Die Mehrzahl der Kirschen blühete jetzt fast gleichzeitig mit den Aepfeln. Ein Theil der Aepfel stand jetzt schon in Blüthe. Weichseln, Amarellen, Glaskirschen, selbst manche Süssweichseln, vor allem die früh reifende Rothe Maikirsche, die May Duke der Engländer und Folgerkirsche, auch die Meininger späte bunte Knorpelkirsche blüheten jetzt erst recht. Man durfte noch sehr guten Ansatz hoffen. Die kleinen Früchte der jungen Pflaumen hatten grossentheils günstig angesetzt und auch recht viele junge Birnen setzten schön an.
7. Mai. Tag halb heiter, ziemlich hell, aber lebhafter Nordwind. Wetter wieder empfindlich kalt, dass man es draussen nicht gut aushalten konnte.
8. Mai, Morgens hell und schön, es hatte stark gethaut. Temperatur bereits Morgens ziemlich angenehm, später auch.
9. Mai, Morgens halb heiter, starker, trockener Ostwind, mässig warm, kaum angenehm. Nachmittags bedeckt. Die Aepfel blüheten jetzt zum grossen Theile schon ganz, viele aber noch nicht. Die Blüthen waren vollkommen und schön. Auch blühende Aepfel an der Chaussee eine wahre Pracht. 5 Uhr Abends + 8° Meisterregen, windstill.
10. Mai, Nachts starker Regen, 5 Uhr Morgens starkes Gewitter mit wiederholten Blitzen. Das Gewitter war nicht weit entfernt und zog, mit einem starken Regengusse untermengt, mit seinen gleich schmelzenden Schlossen über Jeinsen rasch weg und ging an den 1 Stunde entfernten Bergen auf Hildesheim zu. Um 6 Uhr Morgens + 6°, später + 11°, ziemlich angenehm. Mittags schon wieder Gewitter mit noch mehr Schlossen und einigen Donnerschlägen. Spät Abends still und heiter.

11. Mai, Morgens bedeckt, kalt, + 7°. Mittags ziemlich angenehm, Nachmittags bis in die Nacht Schmuddelregen, Luft kalt.
12. Mai bedeckt, 6 Uhr Morgens + 8°; Wind westlich; Nachmittags wieder entfernter Donner.
13. Mai bedeckt, Morgens + 9°, später den Tag über wieder Regen und kalt, + 7°. In der Nacht starker Regen.
14. Mai, Morgens + 7°. Wind aus N.W., kalt; Wetter den Tag über feucht, bald halb heiter, bald Regen.
15. Mai, Morgens + 5½°, Regen, Boden bereits sehr nass; später + 9°; Mittags etwas wärmer, Abends wieder Schmuddelregen, + 5½°.

    Die Früchte der Pflaumen und Birnen zeigen immer noch günstigen Wuchs, die Apfelblüthe war vom 14. Mai an in rechter Pracht.
16. Mai, Morgens 6 Uhr + 2°. Im Freien soll das Land stellenweise steif gewesen sein; beim Hause lag auf dem Grase Reif. Tag kalt, Mittags + 11°, Abends + 6°.
17. Mai, Morgens + 6°, Nachmittags angenehmer.
18. Mai ähnlich; Abends + 5°, kalt.
19. Mai, Morgens + 2°, Tag hell und angenehm, Ostwind.

    Die Blüthe der Aepfel war noch immer stark und prächtig. Ob die Hauszwetsche ansetzt, ist noch nicht klar. Die verhältnissmässig wenigen Birnbäume ausgenommen, die nach dem dürren Sommer 1865 gar nicht geblüht haben, setzen die Birnen fast allgemein günstig, viele sehr reich an. Nur die Birnen, die gleich nach der Blüthe zum Ansetzen warme Temperatur haben wollen, z. B. Napoleons Butterbirn, Graf Canal, setzen wenig an und versprechen nur einzelne Früchte.
20. Mai, Morgens + 3°; Tag hell, scharfer, ziemlich kalter Ostwind. Gestern bemerkte ich, dass in einer der letzten Nächte die Kartoffeln in meinem Garten vor dem Orte durch Frost merklich beschädigt worden waren.

    Auch Kirschen setzen an, doch durchschnittlich nur mässig voll. Die frühe Natte und Laroses Glaskirsche (Schöne von Chatenay) standen noch heute in vollster Blüthe.
21. Mai, Morgens 6 Uhr + 1°. Tag hell, wieder kalter, scharfer Nordostwind; den Tag über war es nur im Schutze vor dem Winde angenehm. Landleute sagten, dass die Erde draussen

abermals steif und etwas gefroren gewesen sei. Abends wieder unangenehm kalt.

22. Mai, Morgens 6 Uhr am Hause 0 oder $+ 1/4^0$. Auf dem Grase Reif. Windstill, morgens hell; bald nachher wieder lebhafter Wind aus N.O., halbheiter; Nachmittags drohte etwas Regen, um 4 Uhr wurde der Wind immer stärker, kalt und trocken. Auf Feldern fand man draussen die Kartoffeln überall stark beschädigt.

23. Mai, Morgens, am Hause, 4 Fuss hoch, $+ 1/2^0$. Windstill, doch noch recht kalter Luftzug. Mein Taglöhner sagte und ergibt der Erfolg, dass es in der Nacht recht merklich gefroren habe und viel kälter gewesen sei, als das Thermometer jetzt zeigte. Leider konnte der Frostgrad nicht mehr ermittelt werden. Die Gartenbohnen im Garten hinter dem Hause hingen stark herab, ausgepflanzte Georginen waren, je nach der Lage, grossentheils bis auf die Erde erfroren, die Kartoffeln selbst unter Bäumen merklich beschädigt, schon gelaufene Vietsbohnen todt oder stark beschädigt. Ein Heliotrop im kleinen, sehr geschützten Garten vor dem Hause war jedoch gut geblieben und auch das Laub der daselbst am Hause stehenden Weinstöcke war unbeschädigt. Es blieb kalt, doch Wind westlich; Abends etwas Regen.

24. Mai, Morgens $+ 1^0$; Himmel bedeckt, doch Wind wieder östlich; später mehr hell, doch blieb die Luft kalt.

Die Untersuchung ergab bereits heute, dass namentlich in meinem Garten vor dem Orte der Frost in den letzten Nächten, wohl am meisten in der auf den 23. Mai, ganz beträchtlichen Schaden angerichtet hatte. Die Kartoffeln waren daselbst bis auf die Erde hin erfroren, (wie es sich auch später im Felde überall so zeigte). Die jungen Früchte der Pflaumen und Kirschen sahen wie gekocht aus oder waren schon braun oder schwarz geworden (so z. B. bei Rodts Pflaumenzwetsche, Christs Damascene, bei der Kirschpflaume, deren Früchte schon ziemlich die Grösse einer Feldbohne hatten). Die noch in herrlicher Blüthe stehenden Aepfelblüthen waren an den Petalen ziemlich weit herab braun geworden, und so am meisten in dem hinteren, am tiefsten liegenden Theile des Gartens vor dem Orte; die Staubfäden zeigten unter der Loupe sich grösstentheils bis

in die jungen Früchte hinein erfroren; auch die jungen Früchte unter den Apfelblüthen zeigten keine recht gesunde Farbe. Die jungen Früchte der Birnen, die sich bereits verdickt haben, schienen jedoch ganz gut geblieben zu zein. Dagegen konnte ich an allen untersuchten, noch nicht aufgeblühten Apfelblüthen an den Staubfäden keinen Schaden wahrnehmen und wurde eine Anzahl Sorten aufgeschrieben, deren Blüthe am spätesten eintritt und die Blumen grossentheils sich noch nicht geöffnet hatten, (z. B. Braunauer Rosmarinapfel, Königlicher Kurzstiel).

25. Mai, Morgens, am Hause in 4 Fuss Höhe, + $^1/_2{}^0$, auf dem Grase lag abermals Reif. Luftzug nur leise, Himmel hell, Tag sonnig, doch blieb die Luft kalt.
26. Mai, Morgens + 4°; Tag hell, Wind still, etwas Sprang von Regen, Luft darauf wärmer und ging der Wind nach Westen.
27. Mai, Morgens + 8°. Es kam nun angenehmes warmes Wetter.
29. Mai bereits wieder Gewitter und Regen.
30. Mai bedeckt, Wetter feucht.

Den ganzen Juni hindurch blieb das Wetter nun sonnig, trocken und warm, und waren viele Tage sehr und drückend warm. — Dagegen trat mit dem Juli wieder sehr feuchtes Wetter ein und kamen bis zum 10. Juli bereits wieder durchdringende Regengüsse, die mehrmals die Nacht hindurch anhielten. Die 2. Hälfte des Juli brachte theils starken Regen (namentlich Ende Juli), theils schöne sonnige, aber auch ziemlich kalte Tage.

Die hier dargelegte Witterung ist für das Korn sehr günstig gewesen und ist der Segen im Felde gross. Der Roggen wäre ohne die Kälte im Mai zu stark geworden und hätte sich sehr nachtheilig gelagert, was doch zum Theil eintrat, indess, wie es scheint, ohne Nachtheil für den Körneransatz, da, nachdem er sich dauernd legte, die Blüthe schon gut 8 Tage früher gewesen war. Auch die so stark beschädigten Kartoffeln schlugen bald wieder aus und standen später in üppiger Blüthe, doch droht mit Ende Juli wieder die Kartoffelkrankheit.

Nicht weniger ist die Witterung für die aufgesetzten Pfropfreiser im Ganzen sehr günstig gewesen. Von Kirschen ging wenigstens das Meiste an, doch ging allerdings eine Anzahl schon merklich schiebender Reiser wieder zurück, am meisten auf ein paar jungen Probebäumen; doch gingen durchschnittlich auch auf

Probebäumen weit mehr Reiser gut an, als in letzteren Jahren der Fall war und durchschnittlich überhaupt der Fall ist. Eigentlicher Trieb erfolgte aber erst spät, und ging manches Reis wohl nur darum zurück, weil zum Anwachsen, nachdem es schon geschoben hatte, doch die nöthige Wärme fehlte. Dies zeigte namentlich eine Reihe junger Kirschen, nördlich hinter einer 7′ hohen Hainbuchenhecke und ziemlich dicht daran stehend, wo sie keine Sonne bekamen. Es waren daselbst etwa 24 Stämmchen veredelt, anfangs schoben alle sehr günstig, aber schliesslich sind nur 6 wirklich in Trieb gekommen.

Mit den Pflaumenreisern ging es ganz ähnlich, und der Anwuchs der Reiser auf Probebäumen war im Ganzen noch merklich günstiger, als bei Kirschen; doch ging, nahe zur Erde aufgesetzt, wohl noch der dritte Theil wieder zurück, dies waren aber fast durchweg schwache Reiser, oder solche, die vom Fruchtholze von tragbaren Bäumen oder Probezweigen genommen waren, deren dennoch mehrere angingen. Reiser des Kernobstes gehen schliesslich mit wenigen Ausnahmen an, aber länger war ich, namentlich für die am spätesten, Ende April, aufgesetzten Reiser besorgt, dass sie gar nicht kommen würden, und trieben sie erst im Juni aus, ja manche treiben erst jetzt aus und sind noch hinter solchen Reisern zurück, die ich erst 14 Tage vor Johannis auf Probezweige setzte und ohne eine einzige Ausnahme (etwa 2 Dutzend Sorten) bereits günstig treiben. In viele veredelte junge Stämmchen wird rechter Wuchs erst mit dem Johannistriebe kommen.

Für den Fruchtansatz sind, wie ich annehmen darf, die im April, in der Blüthe der Pflaumen, eingetretenen Frostnächte ohne Schaden vorübergegangen, und haben unter denjenigen Pflaumen, die damals in vollster Blüthe standen, die folgenden sehr gut angesetzt: In meinem Garten hinter dem Hause Durchsichtige (sitzt klettevoll), Trummers Damascene, Kirke, Frühe Königspflaume, Weisse Jungfernpflaume, Buntes Taubenherz, Biondecks Frühzwetsche, Königspflaume von Tours (zum Brechen voll auf 3 grossen Probezweigen), von Trautenbergs rothe Aprikosenpflaume, Frühe Fruchtbare (Early prollific) und die Englische Winesour auch Lepine; letztere, die gewöhnlich am vollsten sitzt, sowie Grosse Reineclaude sitzen nur mässig voll und haben wohl erst einen grossen Theil der schon ansetzenden jungen Früchte durch die Fröste am 22. und 23. Mai noch verloren,

was ich wenigstens bei der Lepine bemerkte; die andern genannten setzten zum Theil so voll an, dass ich einen Theil der Früchte ausbrach. Ferner tragen auf meinem Kampgarten vor dem Orte, wo der Frost immer stärker ist, als im Garten beim Hause, von solchen Sorten, die in den Frostnächten im April schon stark blüheten, sehr voll: Rudolphspflaume, Gelbe Frühzwetsche (klettevoll), Meyerböcks Zwetsche, Freudenberger Frühpflaume, Zahlbruckners violette Damascene, Königspflaume von Tours (sehr voll), und werden noch andere darunter sein, von denen ich nur nicht notirt habe, ob die Sorten in den betreffenden Frostnächten schon in voller Blüthe standen. Rodts Pflaumenzwetsche, Gelbe Aprikosenpflaume, Marmorirte Eierpflaume setzten anfangs auch voll an, verloren aber die meisten kleinen Früchte in den Frostnächten vom 22. und 23. Mai, und behielten nur die Früchte, die unter Blättern etwas geschützt gesessen hatten. Von den in den Frostnächten im April schon stark blühenden Pflaumen setzten merkwürdiger Weise besser als seit vielen Jahren an die Johannispflaume (fast voll) und Friedheims (rothe) Frühdamascene, die hier nach reichster Blüthe bisher gewöhnlich nichts oder nur einzelne Früchte ansetzte. — Dagegen haben unter den Pflaumen, die in den Aprilfrösten schon stark blüheten, im Garten beim Hause nichts oder höchst wenig angesetzt, die gewöhnlich reich tragenden Sorten Columbia, von Hartwiss gelbe Zwetsche, Gelbe Mirabelle (während die sicher eben so gute Aprikosenartige Mirabelle sehr voll ansetzte), Diamantpflaume, und habe ich nicht genauer beobachtet, ob Anfangs junge Früchte sich gezeigt haben, die etwa erst später erfroren wären. Von solchen Pflaumen, die in den Aprilfrösten noch nicht in gehöriger Blüthe standen, aber sehr voll ansetzten, will ich nennen Rothe Eierpflaume, Königin Victoria und Peters gelbe Pflaume. Es setzten aber auch mehrere, die in den Aprilfrösten noch nicht in gehöriger Blüthe standen, nicht oder schlecht an, als: Violette Jerusalemspflaume (die gewöhnlich so reich trägt), von Wangenheims Frühzwetsche, Grosse Zuckerzwetsche und vor Allem die Hauszwetsche, die nach schöner Blüthe hier fast überall nur wenige Früchte hat, in meinem Garten beim Hause nur etwas mehr im tieferen Theile des Gartens unten am Bache, wo die Bäume am meisten geschützt gestanden haben. Ob in den Maifrösten die jungen Früchte noch erfroren sind, oder diesen Sorten zum Ansatz überhaupt das

Wetter nicht warm genug war, habe ich leider nicht genauer beobachtet. Dass indess die Hauszwetsche zuerst reich ansetzte, aber später die jungen Früchte erfroren, mag man daraus schliessen, dass doch manche recht geschützt stehende Zwetschenbäume volltragen. Merkwürdiger Weise trägt auf meinem Kampgarten vor dem Orte eine Pyramide der Gelben Mirabelle sehr stark, während die Pyramide der Gelben Mirabelle im Garten beim Hause wenig angesetzt hat.

Mein Aprikosenspalier (Ambrosia; in östlicher Exposition), hat, ohne in den Frostnächten bedeckt gewesen zu sein, ziemlich gut angesetzt, und auch die Pfirschen (2 in gleicher Exposition, eins in südlicher), schienen noch ganz gut ansetzen zu wollen, und sassen die Blüthen nach abgefallenen Petalen länger; es kamen aber kaum 2 oder 3 junge Früchte durch die Kelchhülle herdurch, und haben schliesslich nicht eine einzige Frucht angesetzt, nicht in Folge der Fröste, sondern weil die Bäume von der Pfirschenblattlaus in dem kalten Mai so ganz gewaltig mitgenommen wurden, dass sie zuletzt ohne alles Laub dastanden, auch einzelne Nebenzweige, und gerade am meisten an dem südlich stehenden Baume, (Safranpfirsche), ausgegangen sind, und die Bäume erst mit Johannis, und noch wirklich gut wieder ausgeschlagen sind. Bespritzen der Zweige mit Seifenwasser etc. zeigte sich gänzlich erfolglos und komme ich ziemlich dahin, dem von einem in Hildesheim wohnenden Gartenfreunde ausgesprochenen Grundsatze beizutreten: „ich thue gegen Blattläuse auf den Pfirschen gar nichts mehr!“ Das Einzige, was mir früher in Sulingen, wo ich dazu am ersten Gelegenheit und Mittel hatte, gründlich gegen die Blattläuse an den Pfirschen geholfen hat, ist, dass ich die Spaliere mit grossen Thüren und Lacken ganz bedeckte, auch die Seiten durch Stroh gut verschloss, und dann auf einem untergesetzten Kohlenbecken von schlechtem Tabak lange genug recht starken Tabaksdampf machte, der selbst in die um die jungen Früchte sitzende Kelchhülle hineindringt. Ich fand die Thiere jetzt, wenige Tage nach der Blüthe schon in der Kelchhülle an den jungen Früchten sitzen, wohin Seifenwasser etc. nicht dringt und aus welchem Verstecke sie auf die Blätter immer wieder herauskriechen. Der Pfirschenbaum will, zum Gedeihen in hiesigem Klima, Schutz durch ein überragendes Dach und Querwände haben, wie die Anlagen ja auch jetzt gemacht werden, nach meiner Lokalität aber nicht

wohl thunlich wäre. — Auch von den Pflaumenbäumen und Hauszwetschen waren viele durch die immer früh, und gleichfalls am schlimmsten in kalten Jahren auftretende grüne Pflaumenblattlaus, unter deren Stichen das Blatt sich ganz zusammenkrüllt, so gewaltig mitgenommen, dass sie in sehr jämmerlicher Figur dastanden; doch kommen sie jetzt durch den Johannistrieb wieder in Wuchs, und wird glücklicherweise die erst gegen Johannis auftretende und bei trockener Witterung am meisten sich ausbreitende bläuliche Pflaumenblattlaus, die auch diesmal schon in gutem Gange war, wenig schaden, da sie sich in Folge der veränderten Witterung bereits wieder verliert. So geht's auch mit der Kirschenblattlaus, die gerade nach Frühlingsfrösten am schlimmsten aufzutreten pflegt und vor ein paar Wochen auch anfieng, sich rasch zu verbreiten, jetzt aber schnell verschwunden ist. Dagegen sind die grösseren Kirschenbäume, wenigstens in meinem für Kirschen nicht günstigen Boden, durch die späteren Fröste sehr krank geworden und mehrere schon starke Stämme harzen bereits so stark, dass man deren schliessliches Eingehen fürchten muss. Aus einem stark harzenden, schon starken Stamme, in den ich mehrere Längsschnitte durch die Rinde machte, lief durch ein paar Schnitte ein noch wasserhelles dünnes Harz gleich in Menge heraus.

Was die jungen Früchte der Kirschen betrifft, so ist schon oben erwähnt worden, dass die Blüthe der Bäume, ganz gegen den gewöhnlichen Verlauf, diesmal erst nach der Blüthe der Pflaumen und Birnen eintrat und fast, ja zum Theil wirklich, mit der Blüthe der Aepfel zusammenfiel, und würde dadurch der Ansatz vielleicht noch günstiger, als bei den Pflaumen geworden sein, wenn nicht die mehreren erst spät im Mai eintretenden Fröste gefolgt wären. Der Ansatz schien aber im Ganzen nur ein sehr mässiger werden zu sollen, und sehr viele schon im Wuchse befindlichen, einer starken Erbse dicken Früchte, waren nach den Frösten vom 22. und 23. Mai verfroren, so dass nur wenige Sorten der Süsskirschen noch leidlich gut angesetzt haben, am meisten noch Adams Herzkirsche, Frühe Bernsteinkirsche, Spitzens Herzkirsche (während die sehr ähnliche Schwarzer Adler, dicht dabei blühend, nichts ansetzte), Ochsenherzkirsche, Grosse schwarze Knorpelkirsche, Schwarze Spanische und sehr voll die Frühe Maiherzkirsche, St. Walpurga's Kirsche, Meininger späte

bunte Knorpelkirsche und die gelbe Knorpelkirsche von Dönissen, Drogan und Büttner, wobei erwähnt werden mag, dass die mit der frühen Maiherzkirsche gleichzeitig reifende Coburger Maiherzkirsche (Early pourple Guigne der Engländer), diesmal nur wenig ansetzte und gegen die Witterung weit empfindlicher war als die, auch fast alljährlich reich tragende, Frühe Maiherzkirsche. Dass aber dieselben Fröste, die so manche junge Kirschenfrucht verdarben, umgekehrt vielen, an den Tagen vom 22. und 23. Mai noch in reichster Blüthe stehenden Sorten gar nicht geschadet haben, zeigte sich bei mehreren Sorten schlagend. Von den an jenen Tagen noch reich blühenden und doch reich ansetzenden Sorten müssen, neben der schon gedachten Meininger späten bunten Knorpelkirsche, genannt werden: die Rothe Maikirsche, die May Duke der Engländer (von der Rothen Maikwitte doch verschieden, setzt wahrhaft in Klumpen an, so dass ziemlich jede Blüthe eine Frucht gegeben hat), Folgerkirsche, Frühe Lemercier (Royal Duke der Engländer), Königliche Amarelle, Späte Amarelle, Bouquetamarelle, Herzogin von Angoulême (klettevoll) und Laroses Glaskirsche (auch klettevoll), die sich in diesem Jahre, durch einen angesetzten Probezweig als identisch mit Chatenays Schöner, wie Jahn schon vermuthet hatte, erweist. Weichseln behielten durchweg höchst wenig und überhaupt nur etwas die Kirsche von der Natte, Süsse Frühweichsel, Grosse Morelle, Frauendorfer Weichsel, Grosse Nonnenkirsche, Straussweichsel, Ostheimer und sehr reich die an Wänden stehende Grosse lange Lothkirsche. Voll trugen dagegen auch noch die Probezweige des Gouverneur Wood, der Knorpelkirsche von Rokport, und der Schönen von Choisy; ja selbst die Königin Hortense setzte noch eben so viel an, als in andern Jahren, deren Tragbarkeit immer nicht reich ist. Doch habe ich nicht notirt, ob diese in den Frösten vom 22. und 23. Mai noch blüheten, oder schon ausgeblüht hatten. Als eine Ausnahme von dem Wahrgenommenen muss noch angemerkt werden, dass ein paar junge, doch schon seit einigen Jahren angepflanzte und im Garten beim Hause, (wo der Frost gelinder blieb) stehende junge Stämme der Rothen Maikirsche und Schwarzen Spanischen nur einzelne Früchte angesetzt haben.

Den Birnen haben, wie schon gedacht ist, die Fröste weder in der Blüthe noch später am 22. und 23. Mai an den jungen Früchten geschadet. Sie setzten, mit wenigen Ausnahmen,

sehr reich, manche zu voll an, und habe ich mehrere Sorten notirt, die bei den Frösten im April schon blüheten, und doch reich ansetzten. Die späten Fröste im Mai schadeten den jungen Birnen wohl dadurch weniger, dass sie bereits so dick waren, dass sie in den wenigen Stunden, wo es fror, nicht ganz durchfroren, denn wären auch die Kerne mit gefroren gewesen, so würde, wie ich glaube, die Frucht bald abgefallen sein. Ich habe auch in Sulingen schon bemerkt, dass nur oberflächlich an jungen Früchten eingetretener Frostschaden sich ausheilte und so sah ich namentlich an jungen Früchten von Aprikosen und Pfirschen, die durch die Hülle des Blüthenkelches schon herdurch kamen, nach einer Frostnacht die frei dastehende Spitze mancher Früchte gefroren, welche die dennoch wachsende Frucht später abwarf. Dagegen wurden dieses Jahr die jungen Birnenfrüchte, bei nicht wenigen Sorten, noch gewaltig gezehntet durch die im Juni eintretende heisse Witterung, wogegen allerdings nicht alle Sorten gleich empfindlich sind, (da viele Probezweige auch diesmal so stark ansetzten, dass ich ausbrechen musste), nicht wenige aber doch sehr empfindlich sind. Sobald man unter jungen Birnen und Aepfeln, die heute noch an Grösse einander gleich waren, nach 2—3 Tagen einen Theil der Früchte grösser findet, als andere, ist die Frucht, die zurückbleibt, durch Hitze schon getödtet; die Bildung der Kerne bleibt gleich stehen, deren in der Oberhaut des Kerns steckende, noch gallerdartige Masse umgekehrt von der beschädigten Frucht, die zu viel ausgedunstet hatte, ausgesogen wird, und fällt die nicht fortwachsende Frucht nach wenigen Tagen ab. Selbst schon, wenn die langstieligen Birnen schlaff herabhängen, ist die Mehrzahl schon als getödtet zu betrachten. Wie empfindlich Wärme, die auf Nässe und Kälte folgt, auf die Gewächse wirkt, kann man sichtbar oft an Blumen, namentlich den Blüthen der Georginen sehen, die, wenn auch genügende Feuchtigkeit im Boden ist, bei Sonnenschein, der auf Regenwetter folgt, schon vor Mittag ganz schlaff und welk werden, so dass man sieht, dass die Verdunstung rascher erfolgt, als der Saft aus der Erde nachdringen kann. Erst wenn die Kerne sich genügend gebildet haben, lässt der Baum eher die Zweige, als die jungen Früchte Mangel an Zufluss von Saft leiden, und schadet ihnen Sonnenhitze dann nicht mehr. Mancher Probezweig und Baum hat jetzt nach den heissen Tagen im Juni nur den dritten

Theil der Früchte, ja einzelne noch weniger behalten und z. B. ein Probezweig der Birn Choix d'un amateur im Garten beim Hause, die recht spät blüht und noch mit den Aepfeln blühete, so dass sie die Fröste im Mai noch in der Blüthe bekam, setzte Anfangs recht voll an und gab Hoffnung auf wohl 50 Früchte, behielt aber nach der Hitze im Juni nur 4. Auf andere Sorten wirkt die Hitze weniger und z. B. Grumkower Butterbirn, Regentin, Aremberger Butterbirn und vor Allem eine delikate Tafelfrucht, die ich von der Lond. Societät als Heinrich der 4. bekam, jedoch einigen Zweifel habe, ob ich die rechte Frucht bekam, verloren durch heisse Witterung nichts und setzten so voll an, dass ich ausbrechen musste. Eben so verschieden verhalten sich auch die Aepfel gegen die Sonnenhitze bald nach der Blüthe und z. B. ein grosser Halbstamm, der bis zur Hälfte der Höhe, Downtons Pepping und dann die Ananasreinette trägt und Anfangs äusserst voll angesetzt hatte, verlor im Juni so viele junge Früchte, dass sie unter dem Baume wie gesäet lagen, wo kürzlich noch Früchte von der Grösse einer kleinen Wallnuss nachfielen, während ich nicht bemerkt habe, dass an den wieder sehr volltragenden Sorten Rother Sommercalvill, Rothbackiger Winterpepping, Scharlachrothe Parmäne und Kleine zartschalige Reinette in den heissen Tagen junge Früchte abgefallen wären. Selbst an dem sehr reich blühenden Pariser Gutedel und frühem Blauen Ungar, die während feuchter Witterung geblühet hatten, zeigte sich, nachdem mit Mitte Juli wieder starke Wärme eintrat, ein so starkes Rieseln der kleinen Beerchen, dass die Trauben wenige Beeren behalten werden. Für den reichen Obstertrag fürchte ich in hiesiger Gegend fast mehr eine bald nach der Blüthe eintretende heisse Witterung, als die späten Nachtfröste, die gewöhnlich nur kurze Zeit gegen Morgen eintreten, in ruhigen, hellen Nächten oft auch nur an der Erde sich merkbarer machen, während sich in der Kronenhöhe der Obstbäume die Luft oft kaum noch bis zum Frostgrade erkältet, überhaupt in solcher Höhe selten eine solche Stärke erlangen, dass Blüthen und Früchte wirklich erfrieren.

Für den Ansatz der Aepfel sind allerdings diesmal die Fröste in der Blüthe der Aepfel, in den Tagen vom 22. und 23. Mai, sehr verderblich geworden, und ist es sehr zu bedauern, dass ich nicht angeben kann, welche Höhe der Frost in den gedachten

Nächten erlangt hat, wo er weit beträchtlicher gewesen sein muss, als ihn um 6 Uhr Morgens das am Hause hängende Thermometer anzeigte, da nicht nur das Kartoffelnkraut draussen ganz erfroren war, sondern nachher in den Kronen der Kirschen- und Pflaumenbäume sich nicht wenige völlig verfrorene, braun oder schwarz gewordene junge Früchte zeigten. Da das Thermometer früh um 6 Uhr am 22. und 23. Mai am Hause nicht einmal wirklicher Frost zeigte, so ging ich nicht einmal gleich auch nach dem Garten vor dem Orte hinaus, um auch da zu untersuchen, und hoffte an den gedachten Tagen, bis ich den namentlich draussen angerichteten Schaden wahrnahm, noch immer auf eine wenigstens ziemliche Erndte auch von Aepfeln, zumal seit 1858 in meinen Gärten keine allgemein reiche Obsterndte gewesen war. Die Blüthe war eine wirkliche Pracht, selbst zahlreiche etwas grössere Baumschulenstämme hatten schöne Blüthen. Daneben gab es wieder weder Raupen noch Maikäfer, und wenn Alles ansetzte, hätte ich ohne Zweifel einmal gleichzeitig von 1000 Sorten Frucht gesehen und nicht wenige neue Erfahrungen sammeln und gute Vergleichungen machen können. Wie aber, wie ich früher schon in einem Aufsatze berichtete, 1865 die schönste Blüthe der Aepfel ohne allen eintretenden Frost im Ganzen ohne allen Ansatz taub abfiel, wobei ich nur zu trockene Luft und soorende Ostwinde als Ursache ansehen konnte, so ist diesmal die Blüthe der Aepfel, vorzüglich in meinem Garten vor dem Orte, noch gründlicher erfolglos geblieben. Im Garten beim Hause ist der Ansatz der Aepfel noch immer ein ziemlicher, bei einer Anzahl Sorten selbst reich, und nur manche Sorten haben daselbst nichts oder nur wenige Früchte angesetzt, wie z. B. die Limonienreinette mit ihren Synonymen, die Muskatreinette, Ribston Pepping, Diels Reinette von Sorgvliet und besonders der gewöhnlich sehr fruchtbare Geflammte weisse Cardinal, der diesmal auf einem schon ziemlich grossen Stamme nur 6 Früchte hat. Aber auf dem Garten vor dem Orte ist blutwenig sitzen geblieben und vor allen Dingen haben die zahlreichen Zwergbäume allergrösstentheils gar nichts oder nur ein paar ganz einzelne Früchte behalten. Dass der Schaden dort grösser gewesen ist, als im Garten beim Hause, liegt nicht nur daran, dass es draussen immer kälter ist, als im Orte, sondern ich schiebe die verderbliche Wirkung des Frostes besonders darauf, dass

dieser Garten von der nach Schulenburg führenden Strasse westlich in eine, auch dem Winde sehr ausgesetzte, Thalmulde sich hinabzieht, wo im westlichsten Theile des Gartens die Kronen der Hochstämme von Aepfeln wohl mit der ebenen Erde ganz dicht am Orte gleichstehen. Es zeigten sich daher auch nach ziemlich ruhigen, hellen Frostnächten am meisten an den Zwergbäumen, und an diesen wieder am meisten in dem niedrigsten Theile des Gartens, gleich sichtbar, ganz erfrorene Blüthen. Man kann das Schädliche der tieferen Lage und auf der andern Seite auch wieder den Unterschied in der Wirkung des Frostes auf einzelne Sorten sehr lehrreich wahrnehmen an einer Reihe Apfelbäume, die, aus meiner Baumschule entnommen, 1854 in dem grossen und breiten Garten des Herrn Oekonomen Petrosilius, der unmittelbar vor meinem Garten vor dem Orte liegt, dicht an dem nach Schulenburg und zunächst nach meinem Garten führenden Wege gepflanzt worden sind. Die Bäume an diesem Wege in Hrn. Petrosilius Garten stehen auch bereits ebenso frei und Wind und Wetter ebenso ausgesetzt, als Bäume an Chausseen, und dabei in gleicher Richtung nach Süden fortlaufend, der letzte Apfelstamm in meinem Garten nur etwa 10′ tiefer als der erste nördliche Stamm in Hrn. Petrosilius Garten. Das Resultat ergibt sich, wie folgt, mit dem nördlichen Stamme in dieser Reihe beginnend: Mayers Taubenapfel, sehr voll; Gestreifter Böhmischer Borsdorfer, sehr voll; Süsser Königsapfel, desgleichen; Glanzreinette, noch voller als die andern; Seckler-apfel, gut; Prinzenapfel ziemlich voll; Purpurrother Cousinot sehr voll; Pariser Rambourreinette ziemlich voll; Aechter Winter-Streifling voll; Köttenicher Streifling wenig; Büttners Reinette (Büttners schwärzlich schillernde Goldreinette, Diel) ziemlich; Spanischer Pepping, gewöhnlich volltragend, dasmal wenig; Weisser Montapfel, schon in meinem Garten stehend, nur 10 Früchte; Erzherzog Franz Calvill, nichts, nach prächtigster Blüthe; Schöner aus Westland, etwas; Landsberger Reinette, gewöhnlich reich tragend, diesmal noch ziemlichen Ansatz zeigend. In den tiefsten Stellen meines Gartens haben, in Hochstämmen angepflanzt, Dietzer Goldreinette ziemlich, Multhaupts Winter-Kronenapfel voll, Wilkenburger Citronenreinette und De Geers Reinette ziemlich, Ribston-Pepping einzelne Früchte, Rother Eiserapfel etwas, Limonienreinette, Hoyai'sche Goldreinette nichts, und selbst der am kräftigsten

gewachsene und jetzt grösste Stamm von Harberts Reinette kaum ziemlich angesetzt. So weit mir erinnerlich (aufgezeichnet habe ich es nicht) standen die Bäume am Wege in Hrn. Petrosilius Garten in den beiden verderblichsten Frostnächten auch schon in voller Blüthe. Notirt habe ich unter Anderem, dass in den beiden verderblichen Frostnächten in voller Blüthe standen: Gravensteiner, Winter-Goldparmäne, Reinette von Orleans, Weisser Astracan, Rother Sommercalvill, Virginischer Rosenapfel, Pfirschrother Rosenapfel, Winter-Quittenapfel, Nikitaer Streifling, Mayers Taubenapfel, Kleine zartschalige Reinette, Burchardts Reinette, Oberdiecks Taubenapfel, Multhaupts Reinette, Rothbackiger Winter-Pepping, Ribston Pepping, Limonien-Reinette, Bürgerherrnapfel. Diese haben alle gut, theils, wie das weiter unten folgende alphabetische Verzeichniss ergibt, sehr voll angesetzt und nur die 3 vorstehend zuletzt genannten Sorten wenig.

Ueber solche Sorten, von denen ich am 23. Mai aufzeichnete, dass die Blüthen grösstentheils noch nicht geöffnet gewesen seien, konnte ich weniger Wahrnehmungen machen; die meisten dieser Sorten, und selbst Zwergstämme des so gern tragenden Königlichen Kurzstiels und Doodapfels, setzten aber, jener nichts, dieser sehr wenig an und ist vielleicht schon die kleine Frucht unter der Blüthe durch den Frost verdorben worden. Nur auf einem starken Probezweige des Braunauer Rosmarinapfels, der am 23. Mai fast durchweg noch nicht geöffnete Blüthen hatte, setzte viel an, doch fielen nicht nur die meisten Früchte in den warmen Junitagen ab, sondern die noch sitzenden jungen Früchte blieben zum Theil im Wuchse auch zurück, was allerdings wohl hauptsächlich dem Einflusse der bräunlichen Apfelblattlaus, unter deren Stichen das Blatt ganz zusammen krüllt und die jungen Früchte verkrüppeln, zugeschrieben werden muss, die dasmal, wohl in Folge der späten Fröste, sich ziemlich verbreiteten.

So weit ich mich in der Umgegend bisher umsehen konnte, ist der Obstertrag im Ganzen noch ein leidlicher, aber nach Lage des Gartens und der Pflanzung ein verschiedener. Mein Schwiegersohn in Hildesheim erhält in seinem ans freie Feld angrenzenden Garten sehr wenig Obst, und in dem günstig und geschützt, noch in der Stadt gelegenen grossen Garten des Hrn. Inspectors Palandt haben die meisten Aepfelsorten auf Hochstämmen und Probezweigen sehr gut angesetzt, so dass in diesem Gärten, nach

der vorigjährigen Wärme in der Apfelblüthe, weit weniger Obst gewachsen ist, als nach aller Kälte und Nässe während und bald nach der Blüthe der Aepfel dies Jahr erfolgt, und bewährt sich auch da wohl das bekannte Sprichwort: Mai kühl und nass, füllt Boden und Fass! In der That wird besonders gerade die Weinerndte hier dies Jahr eine sehr reiche. — Auch an der von Thiedenwiese nach Elze führenden Chaussee konnte ich bereits so viel bemerken, dass während manche Bäume nach reichster Blüthe gar nichts angesetzt haben, wohl die Mehrzahl doch Etwas hat, und einzelne Sorten wieder, trotz Nässe und Kälte, sehr reich tragen, unter denen ich den Purpurrothen Cousinot und Rothen Eiserapfel, auch die Wintergoldparmäne oder Reinette von Orleans wohl schon jetzt erkennen konnte.*)

Ich wiederhole nochmals, wie ich wünschen möchte, dass die hier dargelegten Beobachtungen, die ich so gut gebe, als ich nach Zeit und Umständen sie geben konnte, von Jemand wieder aufgenommen und längere Jahre fortgesetzt werden möchten, der dazu recht passende Gelegenheit hat, und mehr eine genügende Zeit im April und Mai solchen Beobachtungen widmen kann. Sollen sie eigentlich recht erfolgreich ausfallen, so möchte man in der Krone eines Obstbaums sowohl ein gewöhnliches Thermometer, als auch noch ein Nachtthermometer und lieber noch daneben auch ein Hygrometer befestigen, und das Beobachtete täglich Morgens, Mittags und Abends verzeichnen. — Da auch wahrscheinlich die Kälte sich ziemlich über ganz Deutschland erstreckt haben möchte,**) so können manche Wahrnehmungen über den Einfluss der Witterung auf den Fruchtansatz, vielleicht schon dies Jahr auch von Andern mitgetheilt werden. Schliesslich will ich noch ein Verzeichniss derjenigen bereits sicher richtig benannten Aepfelsorten hersetzen, die in meinen Gärten dasmal noch

*) Bei einem späteren Ausfluge fand ich an dieser Chaussee auch noch sehr volltragend den Goldzeugapfel, Gelben Herbststettiner, Rothen Herbst-Calvill, Champagner-Reinette, Müskirte Herbst-Reinette, Alten Nonpareil, Prinzen-Apfel, Zwiebelborsdorfer. — Bei einer Fahrt nach Herzberg fand ich an der Chaussee hinter Northum einzelne Sorten voll tragend, weiter hin hatten die Bäume alle fast nichts, und wieder auf der Höhe vor Osterode sassen die meisten sehr voll.

**) In Guben z. B. fror es, nach gegebener Nachricht, im Mai 4° R.; in Meiningen blieb auch fast nichts sitzen, in Reutlingen desgleichen.

genügend, oder selbst reichlich ansetzten; sie werden ohne Zweifel zu Anpflanzung besonders in kalten Gegenden und hohen Lagen sich sehr eignen. Die schon genannten Sorten aus Herrn Petrosilius Garten will ich wieder mit aufnehmen, und durch ein hintergesetztes b. bezeichnen, wie Sorten aus meinem Garten beim Hause mit a, aus meinem Garten vor dem Orte im obern Theile des Gartens durch beigesetztes c., sowie durch ein d. die angedeutet werden sollen, die selbst im untern Theil dieses Gartens trugen. Ein zugleich beigesetztes Zw. soll diejenigen Sorten bezeichnen, die auf Zwergbäumen trugen, als welche in Frostnächten, wie sie Statt hatten, die ungünstigste Lage haben:

Alantapfel, ziemlich voll a. Zw.; c. etwas.
Amerikaner, Neuer, voll, a. Zw.
Ananasapfel, Belgischer a. Zw. voll.
Ananasapfel, Weisser a. Zw. voll.
Apfel, Königin Sophiens, ziemlich voll, a. und c. Zw.
„ Grüner von Sedan, a. gut, und c. Zw. ziemlich.
„ Reynold König Georgs, c. Zw. ziemlich voll.
Api, Rother Sommer, c. Zw. ziemlich voll.
Astrakan, Weisser, a. Zw. voll, c. Zw. ziemlich.
Bellefleur, Gelber, c. etwas an Zw., a voll.
Betty, ziemlich, a. Zw.
Borsdorfer, Cludius, a. voll.
Borsdorfer, Gestreifter böhmischer, b. voll.
Boikenapfel, c. Zw. fast voll.
Böhmer, c. Zw. ziemlich, (passt aber nur für warme Gegenden).
Birnapfel, Revalscher, c. Zw. ziemlich.
Bredeke, Winter, a. voll.
Calvill, Bongarts grosser weisser, a. Zw. gut.
„ Fraas, weisser, a. Zw. sehr voll.
„ Hagewyler, in d. Zw. etwas, Frucht bleibt bei mir aber immer ziemlich klein.
„ Gestreifter Herbst, a. Zw. ziemlich.
„ Rother Sommer, a. Zw. klettevoll.
„ Weisser Winter, a. Zw. ziemlich.
Charlamowsky, a. voll, und d. gut.
Carthäuser, gelber Winter, a. gut.
Carolin Burchardts, a. Zw. gut.
Citronenapfel, Winter, b. gut.

Edelrother, c., (passt aber nur für warme Gegend).
Erndteapfel, c. Zw. ziemlich.
Eiserapfel, Rother, d. ziemlich.
Fürstenapfel, Grüner, in d. ziemlich gut.
Gewürzapfel, Englischer, a. Zw. voll.
Gewürzapfel, Sommer, in c. ziemlich gut.
Goldzeugapfel, a. Zw. gut, in d. etwas.
Gravensteiner, a. Zw. gut.
Grünling, Nordischer, (Northern Greening), c. Zw.
Grünling, Wood's, a. Zw. voll.
Grünling von Rhode Island, a. Zw. voll.
Gulderling, gelber Engl., in c. etwas.
Gulderling, Mensfelder, a. Zw. gut.
Herrnapfel, Kleiner, d. Zw. voll.
Harveyapfel, Vergoldeter, d. ziemlich.
Hiefenapfel, Rother süsser, d. Zw. voll.
Himbeerapfel, Ritters, c. ziemlich.
Jahrapfel, Isnyer, d. Zw. voll.
Kirkes Nelson, d. Zw. ziemlich.
Kantapfel, Danziger, a. ziemlich; im Garten draussen blieb nichts sitzen, auch nicht auf den Synonymen.
Königsapfel, Süsser, b. voll.
Kaiser Alexander, a. Zw. gut.
Kronenapfel, Multhaupts, d. voll.
„ Zimmtartiger, in d. ziemlich gut.
Küchenapfel, Holländischer, a. voll.
Küchenapfel, Keswicker, Zw. c. voll.
Kurzstiel, Rosenfarbiger, a. gut.
Mac Lellan, in c. etwas.
Margarethenapfel, früher in d. und c. etwas.
Mecklenburger, Gelber, a. voll.
Morgenduftapfel, a. sehr voll.
Minna Herzlieb, a. Zw., gut.
Nalivia, Possarts, in c. Zw. ziemlich.
Nelkenapfel, Sommer, in c. ziemlich voll.
Nonpareil, Braddicks, in c. fast voll, auf 2 Stämmen.
Nonpareil, Martin in c. u. d., ziemlich gut, welkt leider im Winter hier stark; an der Seeküste wahrscheinlich nicht.
Pastorapfel, b. gut.

Parmäne, Adams, a. gut.
„ Engl. Rothe Winter, a. Zw. gut, Hochst. voll.
„ Engl. Scharlach, a. Zw. sehr voll.
„ Manningtons, a. Zw. gut.
„ Sommer, a. Zw. noch ziemlich.
„ Winter Gold, a. Zw. voll, auf mehreren Zweigen, auch die Synonyme, selbst d. auf jungen Stämmen in der Baumschule noch etwas.
„ Yankee, a. voll.
Pepping, Coxes Orangen, a. Zw. voll, d. Zw. noch gut, verlor aber, sitzend in nur 3′ Höhe, in heissem Wetter alles bis auf 1 Frucht.
„ Bulloks, in d. Zw. etwas.
„ Downton, a. Zw. voll.
„ Deutscher Goldpepping, a. fast gut.
„ Greenups, d. Zw. voll.
„ Gelber Lavendel, a. Zw., sehr voll.
„ Gelber von Ingestrie, a. Zw. sehr voll.
„ Kleiner Stein, a. Zw. recht voll.
„ London, in c. ziemlich voll.
„ Neustadts gelber, a. Zw. gut.
„ Oster, (Easter Pippin) d. Zw. gut.
„ Parkers, a. gut.
„ Rothbackiger Winter, a. Zw. sehr voll, d. gut.
„ Sturmer, a. Zw. voll, d. Zw. etwas.
„ Spencers, a. klettevoll.
„ von Nottingham, in d. fast voll.
Prinzenapfel, b. gut, a. voll.
Quittenapfel, Winter, a. gut, in c. u. d. nur einzelne Früchte auf Zw.
Rambour von Beck, in d. ziemlich voll.
Rambour, Lütticher, in d. etwas an Baumschulstämmen, die fast alle nichts behielten.
Reinette, Ananas, a. voll.
„ Bibers, a. gut.
„ Bödekers, a. ziemlich.
„ Baumanns, d. noch ziemlich; Zw. daselbst nichts.
„ Burchardts, a. Zw., sehr voll.
„ Calvillartige, (Gelbe Spanische), a. Zw. voll.
„ Coulons, a. Zw. fast voll.

Reinette, Carmeliter, a. Zw. ziemlich, (ist ein Geringes besser als Kl. Steinpepping, dieser trägt aber noch reichlicher.)
" Champagner, b. sehr voll, a. voll.
" Dietzer Gold., d. ziemlich.
" Dietzer Mandel, a. voll.
" Edel, a. Zw. fast gut.
" Elsasser rothe, b. gut, a. voll.
" Engl. Spital, a. Zw. gut, c. gut.
" Glanz, b. sehr voll.
" Goldgelbe Sommer, in c. ziemlich voll.
" Goldreinette von Blenheim, a. Zw. voll, d. Zw. gut.
" Graue Herbst, a. gut, (welkt aber in meiner Gegend stets stark).
" Harberts, in d. fast ziemlich.
" Herwegs weisse, d. Zw. voll, (welkt jedoch im Winter hier).
" Kleine zartschalige, a. Zw. sehr voll.
" Landsberger, c. ziemlich.
" Molly, a. Zw. voll.
" Multhaupts, a. sehr voll.
" Nikitaer Sommer, d. gut, als Zw.
" Ontz, c. Zw. etwas.
" Pariser Rambour, a. wenig, b. ziemlich.
" Röthliche, d. ziemlich gut.
" Scotts, a. Zw., voll, in d. nichts.
" Süsse Herbst., a. Zw., gut.
" Süsse graue, a. Zw. voll, (welkt leider etwas).
" von Normandie, a. voll.
" von Beek, in d. ziemlich gut.
" von Orleans, a. Zw. gut, hochst., etwas geschützt stehend, recht voll.
" von Sorgvliet, Ottolanders, a. Zw. voll.
" Voss, a. Zw. voll, (diese Sorte trug seit 4 Jahren stets und 2 mal äusserst voll).
" Wilkenburger Citronen- in c. noch ziemlich.

Römerapfel, Gestreifter, a. voll.

Rosenapfel, Böhmischer, a. Zw. voll, in d. nichts auf 2 Zweigen.
" Mallardis, a. Zw. gut.
" Florianer, in c. ziemlich voll.
" Virginischer, a. Zw. sehr voll.

Rosmarinapfel, Braunauer, c. voll, (blühte erst nach den Frostnächten recht).
„ Hilliards, a. Zw. gut.
Russet, Putnam, a. Zw. gut.
Sämling von Beachamwell a. Zw. und c. Zw. voll.
„ Longvilles, a. Zw. sehr voll.
Schafsnase, Berliner, a. sehr voll.
Schlotterapfel, Horsets, a. sehr voll.
„ Woltmanns, a. Zw. sehr voll.
Schmiedeapfel, a. sehr voll.
Schneeapfel, a. Zw. ziemlich.
Schöner von Kent, a. voll.
Seckler apfel, b., auch d. Zw. ziemlich.
Skiliankowoi, d. gut.
Sommerapfel, Pfirschrother.
Sondergleichen, Langtons, a. Zw. äusserst voll.
Streifling, Aechter Winter, b. voll.
„ Nikitaer, d. Zw. gut.
Strichapfel, Herrnhäuser weisser Herbst, a. Zw. sehr voll, und c. Zw. gut.
„ Sommer, a. Zw. gut.
Tafftapfel, Schwarzrother, a. Zw. voll.
„ Weisser Winter, in d. ziemlich voll.
Taubenapfel, Oberdiecks, a. Zw. gut.
„ Mayers weisser, b. voll.
„ Weisser Sommer, in d. ziemlich voll.
Venetianer, a. voll.
Weinapfel, Braunauer Winter, a. voll.
Winterapfel, Brauner, d. voll.
Wirtelapfel, d. Zw. fast gut.
Zimmtapfel, Sommer, a. Zw. sehr voll.

Jeinsen, im Juli 1866.

Nachschrift, 1. August. Nach einem mir gestern von Hr. Medicinalrath Jahn zugegangenen Schreiben hat in Meiningen der späte Frost wohl noch grösseren Schaden angerichtet als bei mir. Er schreibt: „So schön als dies Frühjahr die Bäume aussahen, habe ich sie seit 1847 nicht wieder gesehen". Es hatte Nichts an ihnen im Winter gelitten, sie blüheten vollauf, und hatten auch mit Raupen nicht zu kämpfen. Die Kirschen und

Pflaumen, auch Birnen und viele Aepfel hatten stark angesetzt und versprachen reiche Erndte. Da kam auf einmal noch die Kälte hinterdrein, und ich muss jetzt genau blicken, wenn ich an irgend einem Baume noch eine Frucht bemerken will. Einige Kirschen, die übrig waren, liessen mir die Grauen Grasmücken, als vortreffliche Sänger geschätzt, nicht zur Reife kommen. Mit den Kirschen sind nun auch diese Feinde wieder fort, sie ziehen sich wahrscheinlich in die Wälder nach Himbeeren oder Heidelbeeren, da, neben Insekten, Beerenfrüchte ihre Hauptnahrung sind. Ich gehe also fast leer an Obst aus, und die noch hängenden Früchte bilden sich wahrscheinlich nicht richtig aus, da die Bäume, auch in Folge sich in Unzahl einfindender Blattläuse, krank sind, und ich habe wieder eine Menge abgestorbener Aeste ausschneiden müssen. Ein starker, kräftig vegetirender Baum der Gelben Herzkirsche ist jetzt plötzlich im Dürrwerden begriffen; alles in Folge von Saftstockung durch den stattgehabten Frost. O.

Der Vicar von Ramrath.

Kurzer Lebensabriss eines sehr verdienten Pomologen.

Vorbemerkung der Redaction. Wir glauben den Lesern der Monatshefte durch Mittheilung einer Lebensbeschreibung des sel. Vicarius Schuhmacher einigen Genuss zu bereiten, wie wir selbst sie mit grossem Interesse gelesen haben. Schuhmacher ist uns von der Ausstellung in Gotha her, sowohl durch seine Thätigkeit und liebenswürdige Bescheidenheit, als durch seine bereits ausgebreitete Kenntniss der richtigen Obstbenennungen noch in lebhaftem Andenken geblieben, und hat nachher der Unterzeichnete durch seine Gefälligkeit auch eine Anzahl Obstreiser erhalten, die für pomologische Forschungen mir von Werth waren.

Auch die von dem Herrn Verfasser der Lebensbeschreibung Schuhmachers ausgesprochenen Grundsätze billigen wir sehr, namentlich auch den, dass zur wahren Förderung des Obstbaus nicht viele, sondern nur wenige und in ihrer Brauchbarkeit für jede Gegend schon erprobte Obstsorten zu verbreiten seien. Heisst es auch der Sache etwas zu viel thun, wenn gemeint wird, dass zwei oder drei Apfelsorten und Birnsorten hinreichen würden, damit Gemeinden, die den Obstbau im Grossen treiben, diesen mit möglichst grossem Vortheile treiben könnten, da mit so wenigen Sorten weder für jede Reifzeit, noch jedes Bedürfniss das Nöthige gegeben wäre, so schadet doch immer der Anbau zu zahlreicher Obstsorten und noch weit mehr neuer, für die vorliegende Gegend noch gar nicht geprüfter Obstsorten. Dass bei den Obstpflanzern die Sucht nach dem als „neu“ Angepriesenen gegenwärtig eine fast krankhafte Höhe erreicht hat, ist gewiss ein hauptsächliches Hinderniss eines rechten Emporkommens

des Obstbaus, und wird dadurch der Ertrag des Obstbaus auf längere Jahre hindurch sehr beeinträchtigt. Diel sagt irgendwo: „Wer einen schlechten Baum pflanzt, begeht einen Verrath am Vaterlande," und man mag hinzusetzen: wer in ihrem Werthe und Brauchbarkeit für die vorliegende Gegend noch ungeprüfte Obstsorten pflanzt (diejenigen ausgenommen, die es sich aber zur Aufgabe machten und machen konnten, in einer Gegend noch unbekannte Obstsorten zu prüfen) oder selbst verbreitet, um daraus Gewinn zu ziehen, begeht gleichfalls einen Verrath am Vaterlande. Concipient dieser Zeilen hat in seiner bisherigen Baumschule jeden Stamm einer angezogenen, neuen und in Brauchbarkeit und Güte für die vorliegende Gegend noch nicht genügend geprüften Sorte vor der Abgabe um so mehr mit schon bewährten Sorten stets zur Krone umgepfropft, als dies in nördlicher Gegend doppelt nöthig war. Oberdieck.

Johann August Wilhelm Schumacher, oder wie er sich nach seinem Vater kurzweg nannte, Johann Wilhelm Schumacher, war am 5. Mai 1800 zu Boslar bei Jülich geboren, wo seine Eltern, Eheleute Joh. Wilh. Schumacher und Maria Marg. Esser, eine kleine Ackerschaft betrieben. Er wurde nach frommer Landleute damaligem Brauche als ältester Sohn von seiner frühe verwittweten Mutter zum Geistlichen bestimmt. Nachdem er die Pfarrschule zu Boslar, dann die Schule zu Jülich mehrere Jahre hindurch besucht hatte, kam er 1817 an eine lateinische Privatschule zu Gey bei Düren, besuchte dann im Jahre 1820 auf kurze Zeit das Gymnasium zu Aachen und fand zu Anfang 1821 Aufnahme im Priester-Seminar zu Cöln, wo er am 8. Septemter 1824 zum Priester geweiht wurde, und im Christmonate desselben Jahres seine Anstellung als Vicar zu Höningen im Kreise Grevenbroich erhielt, wohin er noch vor Weihnachten übersiedelte.

Es ist weder aus seiner Lernzeit, noch aus den 4 Jahren, die er als Vicar in Höningen amtete, etwas Erwähnungswerthes zu melden. Eigenthümlich blieben ihm von Kind auf seine Ordnungsliebe, seine Sparsamkeit, Mässigkeit und stiller sittlicher Wandel, aber auch seine Wanderlust, die ihn bald nach seinem Heimathsdorfe Boslar, bald nach Gey, Aachen, Cöln, Jülich oder sonst in die Umgegend zog. Alle diese Reisen machte er zu Fuss und mit solcher Sparsamkeit in seinen Ausgaben, dass ihm eine Reise nach Cöln oder Jülich oft nur 6—10 Stüber kostete. Alle Ausgaben notirte er aufs pünktlichste und aus seinen Aufzeichnungen geht hervor, dass er vom Jahre 1820 bis Ende 1825, in fünf Jahren 486 Rthlr. 36 Stbr. verbraucht hat, alle Studienkosten, Bücher und Kleidung, Unterhalt, alle Bedürfnisse einge-

rechnet. Sogar ein paar zerbrochene Gläser und verschiedene Trinkgelder waren eingerechnet in die Summe, die unsern heutigen Schülern kaum für ein halbes Jahr hinreicht.

Für seine Neigung zur Gärtnerei und Obstzucht erhielt er schon in zarter Jugend die eindringlichste Anregung durch seine Mutter, eine eifrige Gärtnerin und Obstzüchterin. Es war nämlich in den 1770er Jahren ein Pastor in Boslar, der als Gartenfreund und Kenner des Obstbaues den Sinn dafür in der ihm anvertrauten Gemeinde zu wecken bis in sein hohes Alter bemüht blieb. In wirksamster Weise hatte er sich damit an die Jugend gewandt, und nicht nur die Knaben, sondern auch Mädchen in praktischem Gartenbau, in Pflege der Blumen und Bäume zu unterweisen versucht und Viele mit der Veredlung von Obstbäumen vertraut gemacht. Es war dieser brave Pastor von Boslar, Herr Gutrath mit Namen, auch in anderer Beziehung ein unserer Theilnahme höchst würdiger Mann. In der Schlacht bei Aldenhoven nämlich hatte er seine Ortskunde und taktischen Anlagen zum Vortheile der Deutschen in der Weise verwerthet, dass die Franzosen, durch einen Uebergang über die Roer überrascht (1. März 1793), mit grossem Verluste zurückgeschlagen wurden. Prinz Koburg war dem Pastor für seinen guten Rath sehr dankbar; die Franzosen aber, die im Herbst 1794 wieder kamen, drohten Rache, so dass der Pastor, rechtzeitig gewarnt, über den Rhein flüchtete. Die Feinde machten es aber nicht, wie ein Sprüchwort von den Nürnbergern sagt, „dass sie Niemanden hängen, ehe sie ihn haben", sondern sie machten mit einem Anzuge des Pastors einen Strohmann zurecht und hängten den Namens des Geflüchteten. Der aber kam nie wieder zurück in seine Gemeinde, wo jedoch sein Wirken für die Obstzucht guten Boden gefunden hatte. Besonders bei der Mutter unseres Vicars war jener Unterricht folgereich. Sie hatte in wachsender Freundschaft für die Bäume eine ungemeine Fertigkeit im Pfropfen und Oculiren und in der Pflege der veredelten Obstbäume erlangt. Sie hatte erkannt, dass der Ertrag der Landwirthschaft durch den Obstbau bedeutend erhöht werden könne. Schon im Hause ihrer Eltern hatte sie dies zur Anwendung gebracht, und bei Gründung eines eigenen Hausstandes diese ihre Thätigkeit mit bestem Erfolge fortgesetzt. Ihre drei Kinder, unser Johann Wilhelm sowohl, als sein jüngerer Bruder und seine Schwester

gaben sich unter trefflicher Lehrmeisterin so edler Thätigkeit hin und übten und vervollkommneten sich in dieser Kunst all ihr Leben hindurch. Der jüngere Bruder, Herr Math. Wilhelm Schumacher, übt heute noch die Baumgärtnerei als seinen Beruf in Roermonde. Lehr' und Beispiel der Mutter üben überhaupt auf die Neigungen der Kinder den grössten Einfluss. D'rum dürfte das Beispiel, womit die Mutter unseres Vicars vorangegangen, der Nachfolge werth auch für unsere Töchter zu empfehlen sein, auf dass dieselben schon auf der Schule für den Obstbau gewonnen werden. Es würde dies grösseren Segen verbreiten, als viele der sogenannten weiblichen Arbeiten. Abgesehen davon, dass die zartere weibliche Hand für die Veredelung geschickter bleibt, würde die Wirkung auf die Neigung der Kinder die günstigste sein. Vorurtheilsfreie Schulmänner mögen dies auf's Beste erwägen.

Es war ein ungewöhnliches Tagewerk, worin man die Frau Schumacher zu Boslar, die frühe Wittwe geworden, mit ihren drei Kindern walten sah, und weil der Nutzen davon bald zu Tage kam, so erwarb dies Beispiel auch unter den Nachbarn Nachfolge. So wurde das Wirken des alten würdigen Pastors Gutrath von Boslar auch für uns und für weitere Kreise zum Segen.

Die Studien unseres Johann Wilhelm, sein Aufenthalt in den Städten, wo der Boden, den er betrat, durch Steinpflaster dem Anbau verschlossen, hatten ihn von der Lieblingsbeschäftigung seiner Jugend abgelenkt. Jedoch seine Neigung war nur zeitweise zurückgedrängt, und sie trat nach dem Gesetze der Elasticität mit desto grösserer Kraft in ihr altes Recht wieder ein, als ihm die Berufsstelle der Höninger Vicarie Gelegenheit und Musse zur Wiederaufnahme der Gärtnerei darbot. Hier so recht in der Mitte des durch den Segen seiner Fruchtbarkeit weit hinaus im Lande bekannten und beneideten Bodenstreifens „Gilbach", wo die Landwirthschaft die alleinige freigebigste Ernährerin der Bewohner, lohnt das Saatfeld die geringere Mühe des Anbaues vielfach mehr, als sonst die grösste Anspannung aller Kräfte. Aber des reichen Getreideertrages wegen wurden die Wälder gerodet und auch der Obstbau hintangesetzt. Der junge Vicar gewahrte die Nachtheile der Entwaldung für die landschaftliche Anmuth sowohl, als für klimatische Einflüsse. Er

suchte zu möglichem Ersatze seine Umgebung für den Obstbau anzuregen. Aus Wildlingen, die er in Büschen und Rainen zusammengesucht, legte er im Vicariegarten zu Höningen eine kleine Baumschule an, pflanzte Obstkerne und verschaffte sich daneben eine Sammlung damals noch seltener Zierpflanzen, die er vervielfältigte und verbreitete. Seine Wohnstube wurde zum Wintergarten. Er benutzte die freie Zeit zu Ausflügen, um bessere Obstsorten zu erwerben und seine Kenntnisse in Obstbau und Gartenkunde zu erweitern. Die Baumschulen und Ziergärten in Cöln, Bonn und Düsseldorf etc. besuchte und durchwanderte er; fand aber zu seiner Belehrung die günstigste Anleitung in dem Fürstlichen Schlossgarten zu Dyk und in der Obstbauanlage des Notars Deyks zu Opladen, welche letztere den folgereichsten Eindruck auf ihn machte, indem sie sein Streben hervorrief, Aehnliches zu gestalten. Die Freundlichkeit, mit welcher der Gartendirektor zu Dyk, Herr Dr. Funke, dem jungen strebsamen Vicar entgegenkam, erschloss ihm eine reiche Quelle der Belehrung, denn seine ganze damalige Obstbauwissenschaft beschränkte sich auf eine Fertigkeit in Veredlung und im Schnitt der Bäume, welche Kenntniss aber mit seiner Liebe zur Sache in keinem Verhältnisse stand. Da öffnete ihm der gebildete Botaniker und erfahrene Beobachter der Natur, Herr Dr. Funke, ein neues Gebiet theoretischen Wissens über das geheimnissvolle Wesen und Leben der Bäume, ihre naturgemässe Behandhandlung und die Sortenvermehrung aus Samen. Die Mittheilung von Fachschriften, die der Vicar mit Eifer studirte, und die mündliche Belehrung des freundlichen Umganges in den herrlichen Parken und Nutzgärten zu Dyk steigerten mit der tieferen Einsicht auch den Eifer für die Lieblingsbeschäftigung seiner Jugend. Aehnliches dankte er dem Notar Deyks zu Opladen, mit dem er dessen Baumschule und Obstgärten durchwanderte, die damals für die reichhaltigsten des Landes galten und mehr um Förderung der Baumzucht, als des Gewinnes halber geführt wurden. Schon im Jahre 1829 war der Entschluss gereift, sich ganz der Obstbaumzucht zu widmen, und auf ein ärztliches Zeugniss des damaligen Kreisphysikus Dr. Braun gestützt, kam der Vicar am 15. Dezember 1829 bei der geistlichen Behörde zu Cöln um Entlassung von seiner Seelsorgerstelle ein, welche Entlassung er nach mehrem Hin- und Herschreiben am 5. August 1830 erhielt,

worauf die Vicariestelle zu Höningen durch einen Andern wieder besetzt wurde.

Während seiner Amtung in Höningen hatte der Vicar die in der Gemeinde wohnende Familie Dahmen zu Ramratherhof kennen gelernt und für seinen neuen Lebensplan gewonnen. Er übersiedelte nach Ramrath. Dort erhielt er Wohnung und Verpflegung und zu seiner Baumzucht ein Gartengrundstück von etwa fünf Morgen, das grösstentheils aus öde liegenden Teichen auf seinen Rath und durch seine Hülfe gestaltet worden war. Die Verwendung dieses Grundstücks zur Baumschule hatte er mit der Hälfte des Ertrages zu vergüten. Dort wohnte und wirkte der Vicar über dreissig Jahre hindurch, woher er denn allgemein unter dem Namen des Vicars von Ramrath bekannt blieb. Als einzige priesterliche Verrichtung las er die Frühmesse an Wochentagen in der Kapelle zu Ramrath und an Sonntagen in der Pfarrkirche zu Oekhoven, wovon er eine kleine Vergütung bezog. Sein Hauptwerk blieb die Baumschule, deren Ertragshälfte sein Haupteinkommen. Doch um der priesterlichen Würde nichts zu vergeben, führte er den Verkauf von Baumpflanzen nicht auf seinen Namen. (Schluss folgt.) J. 334

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Abgabe von Pfropfreisern und Bäumen betreffend. An diejenigen, welche sich im Laufe des kommenden Winters etwa mit Zuschriften wegen begehrter Reiser an mich wenden wollen, richte ich auch dasmal die Bitte, mir zeitig, und wenn nicht früher, doch, wo möglich, noch im Januar zu schreiben, damit ich die an die Reiser anzubindenden Namenhölzchen bei Winterabenden schon schreiben kann, und die Reiser später rascher expedirt werden können, was für mich, da ich alle Reiser nur selbst schneiden kann, von Werth ist, da diese Besorgung sehr viele Zeit erfordert.

Wohnt Jemand mir näher, so dass der Transport von Bäumen nicht zu theuer wird, und wünscht Bäume aus meiner Baumschule zu haben, so kann ich auch damit, soweit der Vorrath reicht, (dasmal etwa zwischen 300 und 400 Stämme) gleichfalls dienen, und ist der Betrag der starken gesunden Stämme 10 Ngr., für Birnen $12\frac{1}{2}$ Ngr., nebst einem kleinen Aufschlage für Emballage und Porto der Bäume zur Bahn in Nordstemmen. Ich gebe nur Stämme von solchen Sorten ab, die als wirklich werthvoll sich bereits erprobt haben, und was noch keine Frucht lieferte oder sich nicht werthvoll genug zeigte, wird mit den besten, in den pomologischen Versammlungen besonders empfohlenen Sorten zur Krone stets umgepfropft. Ich verschicke die Bäume am liebsten im Frühlinge, theils weil sie dann durch dieselbe Fuhre nach Nordstemmen geschafft werden können, theils weil ich die Ueberzeugung habe, dass die im Frühlinge gepflanzten Stämme sicherer und besser anschlagen. Ich bemerke noch, dass ich noch kleine Stämmchen nicht abgebe, da ich die heranwachsenden Stämme gerne so lange als möglich in der Baumschule behalte, weil die beständige neue Anzucht und Ver-

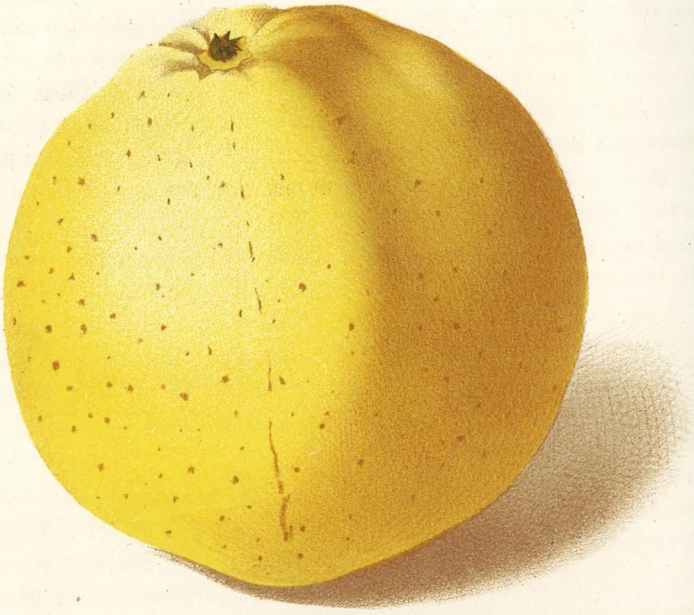
edlung für mich eine zu grosse Last wäre, auch der beschränkte Raum der Baumschule nicht Platz genug dazu bietet, so dass die Abgabe junger Stämmchen leicht mein Sortiment gefährden würde, welches ich zur Hebung der Pomologie zu erhalten suchen muss.

Jeinsen im September 1866. **Oberdieck.**

Obsthandel 1866. Im Laufe des verflossenen Monats (September) und auch jetzt noch brachte die Eisenbahn ganz enorme Quantitäten von Obst nach Württemberg. Jüngst begegnete ich einem Bahnzug, der von der Schweiz her kam, der 18 Waggons mit Obst geladen hatte. Auf der Schweizer Seite des Bodensees fand ich vor einigen Tagen etwa 10 Schiffe vollgeladen mit Obst zur Versendung nach Württemberg bereit. Aus dem Badischen und Hessischen sind ebenfalls namhafte Sendungen Obst durch die Bahn nach Württemberg gelangt. Der Preis stellt sich pro Centner Mostobst auf 3 fl. 30 kr. bis 4 fl., also 2 Thlr. bis 2 Thlr. 8 sgr. — Es wurden allerdings auch unter obigem Preis Käufe abgeschlossen, allein dies nur von Parthien, in denen sich viele Süssäpfel befanden, deren Werth als Mostäpfel bekanntlich sehr gering ist. Für Matäpfel, Kohläpfel, Frauenrothacher, alle Arten von Reinetten, wurden öfter noch etwas höhere Preise als die angegebenen erlöst. Man sieht, wie sehr das Obst für die Bewohner Württembergs Lebensbedürfniss ist, indem dasselbe, da es heuer ganz fehlt, von andern Ländern bezogen wird, aber auch, dass bessere spät reifende haltbarere Sorten durchaus eher als Handelswaare dienen können, wie das viele geringe süssliche Obst, was schon Mitte September reift und einen meist ganz gehaltlosen Most gibt. **Dr. Ed. L.**

Obstausstellungen 1866. Am 22. und 23. September fand eine kleine Ausstellung von Obst, die der dortige Gartenbauverein veranstaltet hatte, in Frankfurt a. M. statt. War auch die Zahl der aufgestellten Früchte nicht sehr gross, so zeigten doch die einzelnen Sammlungen meist eine sehr intensive Cultur. Die Ladé'sche Sammlung war besonders reich und werthvoll, so auch die von Dr. Zimmer, die des Kunstgärtner C. Schmidt, die aus dem Garten des Bankiers Kessler u. a. Es zeigte sich, dass die neueren werthvollen Sorten sich doch recht schnell einbürgern. Von Herrn Ladé war auch der Calvill Garibaldi ausgestellt, doch möchten diese Erstlingsfrüchte nicht als massgebend gelten können.

Am 30. September, 1. und 2. October fand in Luzern, veranstaltet von dem Schweizerischen Obst- und Weinbauvereine, eine grössere Ausstellung von Obst, Trauben, Bäumen, Geräthen etc. statt. Auf einer kleinen Schweizertour begriffen, konnte ich — freilich nur flüchtig — Einsicht nehmen und zwar am ersten Tag der Ausstellung. Es waren 5 mittelgrosse Säle mit Obst und einer mit jungen Bäumen gefüllt. Das Obst war bis dahin von der Commission wohl nur aufgelegt, aber nicht geordnet und die oft ganz entsetzlich falschen Namen allermeistens noch nicht berichtigt worden. Allerdings fand ich auch Berichtigungen schlimmer Art, z. B. waren einige etwas hochgebaute aber doch sehr kenntliche Pleissner Ramboure als „Gestreifter gelber Herbstcalvill" von irgend einem dort thätigen Pomologen bezeichnet worden. Wo so sehr das Wirthschaftsobst hervortritt, wie in der Schweiz, ist eine Trennung jeder Collection in Tafelobst und Wirthschaftsobst sicher geboten, vorzüglich bei den Birnen. Wenn auch manche wirklich reiche und schöne Sammlungen da waren, so musste die gar zu arge Namenverwirrung doch sehr beklagt werden. — Hoffentlich wird die Commission sich der mühevollen Arbeit der Feststellung der Namen unterzogen haben und ist von dem Eifer des Vereinspräsidenten, Herrn G. Pfau-Schellenberg, sicher eine erfolgreiche Thätigkeit in dieser Hinsicht zu hoffen. **Dr. E. L.**



Gelber Bellefleur,
Metzger's Apfel.

Gelber Bellefleur, (Metzgersapfel).

Mit Abbildung.

Diese schöne, gute und fruchtbare Apfelsorte führt gar verschiedene Namen und ist auch unter sehr verschiedenen Benennungen verbreitet. Wir haben es daher für ganz zweckmässig erachtet, von derselben eine Abbildung, welche sehr charakteristisch ist, zu geben.

Zuerst erhielten wir eine sehr empfehlende Nachricht über diese Frucht in Metzgers süddeutschen Kernobstsorten (1847), wo Metzger selbst diesen Apfel als Metzger-A., was weitaus richtiger „Metzgersapfel“ heissen muss, aufführt; im Illustrirten Handbuch gibt v. Flotow unter Nro. 19 von diesem Apfel Kunde unter dem Namen Gelber Bellefleur und stellt ihn unter die Gulderlinge — wohin er auch sicher gehört — während unter Nro. 360 Jahn denselben Apfel unter die Calvillen stellt (conform mit Metzger), wohin er aber entschieden nicht gehört und als „Metzgers Calvill“ beschreibt. Die dazu gegebene Abbildung steht weit hinter der erstern (bei Gelber Bellefleur) zurück.

Wie viele Irrthümer bei einer Obstsorte unterlaufen können und selbst fleissigen Beobachtern vorkommen, beweist dieser Apfel.

Metzger erhielt den Apfel unter dem absolut falschen Namen Seek no further (nicht farther), wie im Handbuch in Jahns Beschreibung vielfach steht. Nach Downing sowohl, wie nach dem Londoner Catalog von Hogg, sind die 2 Sorten, denen dieser Name zukommt, von unserer Sorte total verschieden und ist demnach jene Bezeichnung für die Folge ganz zu ignoriren. Metzger hätte einfach constatiren sollen, dass er diese Sorte unter falschem Namen erhalten habe.

Der verst. Markgraf Wilhelm von Baden, ein eifriger Förderer der Obstzucht, gab diesem Apfel nun (wie Metzger sagt), wegen seinen vorzüglichen Eigenschaften den Namen „Metzger-Apfel“.

Wir können dagegen nur einwenden, dass solche pomologische Gewaltthaten nicht statthaft sind und dass der Autor einer Sorte doch sicher hätte erst die Literatur gehörig nachsehen und sich instruiren sollen, ehe er einen neuen Namen schafft.

Er würde die Beschreibung in der 1sten Aufl. Downings 1845 gefunden, auch in dem Catalog der Gartenbaugesellschaft 1831 ihn schon aufgezählt gefunden haben und zwar als einen in Amerika ziemlich verbreiteten und sehr geschätzten Apfel unter dem Namen Yellow Belleflower und Yellow Bellefleur, welchen Namen v. Flotow sehr passend in Gelber Bellefleur umwandelte.

Nun aber ist in Baden dieser schöne Apfel unter dem Namen „Metzgerapfel" schon vielfach verbreitet und wir möchten sehr gerne, auch schon aus Pietät für die grossen Verdienste Metzgers um die Obstkultur Süddeutschlands, den Namen Metzgerapfel festhalten, fürchten aber in der That dadurch eine pomologische Sünde zu begehen; wir können daher trotzdem nur den Namen „Gelber Bellefleur" als den allein gültigen anerkennen. Nun kommt aber neuerdings unter dem Namen Linneous Pippin in verschiedenen Gärten eine äusserst ähnliche, oder vielleicht die gleiche Sorte vor, die übrigens, jedenfalls selbst wenn sie verschieden ist, neben dem Gelben Bellefleur entbehrlich erscheint.

Hogg sagt nach Downing, pag. 283, über den „Yellow Bellefleur", unter welchem Namen er diesen Apfel aufführt, etwa Folgendes: Derselbe ist ein grosser, schöner und ausgezeichneter Winterapfel, welcher von Jedermann in den Vereinigten Staaten geschätzt wird. Man sieht ihn sehr häufig auf den Märkten in Philadelphia, da er sehr gut in den sandigen Böden von Neu-Jersey gedeiht. Coxe beschrieb diese Frucht zuerst; der Mutterbaum befand sich in Burlington (Neu-Jersey). Wir folgen dem Pomologen Thomson in der Benennung Bellefleur, nach der Schönheit der Blüthen dieses Baumes, wodurch zugleich eine Abtheilung französischer Aepfel, zu denen diese Frucht gehört, bezeichnet wird.

„Die Frucht ist gross, länglich, etwas unregelmässig, gegen die Spitze schmäler zulaufend. Die Schale ist glatt, blass-citronengelb, öfters mit einer leichten Röthe auf der Sonnenseite. Der Stiel ist lang und dünn, in einer tiefen Höhle stehend. Der Kelch ist geschlossen und sitzt in einer ziemlich engen faltigen Einsenkung. Die Samen befinden sich in einem grossen hohlen Kernhause. Das Fleisch ist zart, saftig, mürb, mit einem feinsäuerlichen Geschmack; vor der Reife ist es intensiv sauer. November — März. Die Triebe sind gelblich und sehr kräftig, mit etwas ausgebreiteten schlanken Zweigen. Der Baum trägt

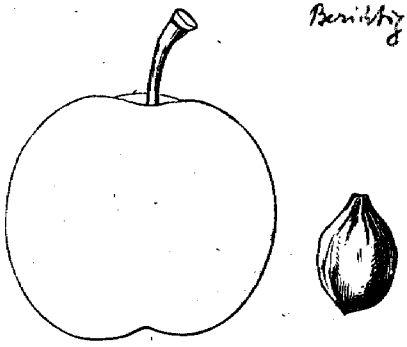
regelmässig und sehr reichlich und verdient in jedem Obstgarten einen Platz."

Die beiden Beschreibungen des Handbuchs setze ich als bekannt voraus. v. Flotow sowohl als Jahn bezeichnen diese Sorte als sehr schätzbar und beachtenswerth, was sie auch jedenfalls ist.

Dr. **Ed. Lucas.**

Durchscheinende Reineclaude. (Reineclaude Diaphane.)

**†. Mitte September, nach der Grossen Reineclaude.



Heimath und Vorkommen: Nach der von Bivort im Album gegebenen Nachricht ist diese treffliche Frucht nicht lange vor Herausgabe des Albums erzogen von dem Baumschulenbebesitzer Laffay zu Paris und ist zu verwundern, dass sie sich nicht bereits noch weiter, als der Fall ist, verbreitet hat, da sowohl Bivort, als auch Hogg im Manuale ihre Güte sehr loben und der Baum in der Baumschule wohl unter allen Pflaumensorten den stärksten und prächtigsten Wuchs hat. Nach den bisherigen Erfahrungen wird der Baum auch in Deutschland tragbar sein und ein seit ein paar Jahren in meinem Garten vor dem Orte stehender junger Hochstamm setzte selbst in dem höchst ungünstigen Jahre 1866, wo es im April in der Blüthe der Pflaumenbäume und selbst am 22. und 23. Mai noch fror, gut an; auch borst in diesem nassen Sommer, wo es noch im September anhaltend und oft stark regnet, die Frucht kaum so stark auf, als die Grosse Reineclaude. Den Namen hat dieselbe, ähnlich wie die Durchsichtige, von der dünnen, durchscheinenden Haut, welche Eigenschaft Hogg noch stärker schildert, als ich sie bisher fand,

indem er sagt, dass man durch die Haut nicht bloss die Textur des Fleisches sehen, sondern, wenn man die Frucht zwischen Auge und Sonne hatte, selbst den Stein bemerken könne. — Mein Reis erhielt ich von Urbanek, dem ich nicht wenige treffliche Sorten verdanke und weiss nicht, woher es weiter bezogen wurde; doch ist meine Sorte nach der Beschreibung sichtbar ächt.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album IV, S. 107. Grüne Diaphane (Laffay). Die Benennung als Reineclaude, die ihr ganz gebührt, muss schon gewöhnlicher sein, da Hogg im Manuale sie als Transparent Gage hat mit dem Synonym Reineclaude Diaphane. — Der Lond. Catal. hat sie im Supplemente, S. 26, Nro. 1053, als Reineclaude Diaphane, doch nur dem Namen nach; bei Downing findet sie sich noch nicht; doch Elliott hat sie S. 456 gleichfalls als Reineclaude Diaphane, lobt auch ihre Güte. Liegel gibt von ihr in der Monats-Schrift 1856, S. 409 kurze Nachricht.

Gestalt: Hat die Form und Grösse einer recht gut gewachsenen Grossen Reineclaude, deren Grösse sie nach Bivort und Hogg noch übertrifft. Meine Früchte waren in guten Exemplaren 18‴ dick und 17‴ hoch und breit, so dass die Dicke den beträchtlichsten Durchmesser hatte. Am Stiele ist sie merklich, am Kelche stark gedrückt, auch auf Rücken und Bauch gedrückt. Die Fläche, meistens sehr flache Furche, theilt bald gleich, bald ungleich; der starke, gelbrostige Stempelpunkt liegt in weiten, tiefen Grübchen auf der Mitte des Kopfes.

Stiel ziemlich stark, 6—7‴ lang, kurz behaart, sitzt in weiter, meist flacher Höhle.

Haut fein, lässt sich ziemlich gut abziehen, sehr wenig säuerlich. Die Farbe ist gelblich-grün, in sonnigen Jahren fast gelb, (so dass man sie dann zu den gelben Früchten zählen könnte) und ist die Frucht noch stärker, als bei der Grossen Reineclaude, mit rothen Punkten und Flecken gezeichnet, die stellenweise zusammenlaufen und nicht selten den grösseren Theil der Oberfläche einnehmen; auch ist die Röthe eine mehr freundliche, ins Rosenrothe fallende, während wieder manche Flecken dunkler und etwas blutroth sind. Zahlreiche gelbliche Punkte bemerkt man deutlicher nur unter dem Glase. Der Duft ist rosenröthlich, weiss und dünn. Manche Exemplare haben auch kleinere und grössere, hellzimmtfarbige Rostflecken.

Das Fleisch ist etwas grünlich-goldgelb, in Textur und Geschmack dem der Grossen Reineclaude fast gänzlich gleich. In guten Jahren ist es vom Steine ablöslich und war es selbst 1866 fast, auch schwächt es das Angenehme beim Genusse wenig, wenn es nicht ablösig ist.

Der Stein ist dickbackiger und verhältnissmässig kleiner, als der der Grossen Reineclaude. Er ist 6‴ lang, 4 breit und stark 3 dick, breitelliptisch; die grösste Breite und Dicke liegt bald in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Kelche hin. Die Backen sind rauh, fein afterkantig; die Bauchfurche ist mässig weit und tief, stellenweise verwachsen; die Rückenkanten sind breit und ziemlich flach und steht die Mittelkante etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas nach der Grossen Reineclaude und gibt diese spätere Reife ihr besonderen Werth. Man rühmte früher viel die auch etwas später zeitigende Bavays Reineclaude, doch scheint ihr Werth sich nicht genügend zu bewähren.

Der Baum wächst gesund und macht besonders starke, nach oben wenig abnehmende Sommertriebe, an denen man die Sorte gleich leicht erkennt, wenn man die Vegetation einmal gesehen hat. Er setzt die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an und bildet eine etwas breite, gut belaubte Krone. Die Sommerzweige sind recht lang und stark, wenig stufig, steif, nur stellenweise etwas kurz behaart, im Allgemeinen kahl, violettbraun, nach unten stark mit Silberhäutchen gefleckt. Blatt gross, fast flach, breitlanzettlich, theils mehr umgekehrt eiförmig, mit aufgesetzter kurzer Spitze. Der Blattstiel hat starke Drüsen. Augen stark, stumpfspitz, etwas breitgedrückt, stehen auf stark vorstehenden, wulstigen, fast gar nicht gerippten Trägern. **Oberdieck.**

Ueber den Weinbau in Siebenbürgen.

Nach einer Abhandlung von **Fabini.**

Diese Abhandlung wurde von Johann Fabini, Gymnasiallehrer in Mediasch 1860, in dem Schulprogramm aufgenommen und macht uns mit der Siebenbürger Weinkultur bekannt.

Die historische Verbreitung, Natur und Behandlung des Weinstocks im Allgemeinen, bilden den ersten Abschnitt, auch werden die Arbeiten, welche im Weingarten zu verrichten sind,

angegeben, wobei besonders das Decken der Reben im Winter als sehr nöthig erachtet wird.

Der zweite Theil handelt von den dort cultivirten Traubensorten, wobei eine systematische Eintheilung befolgt ist und zwar:

A. Reben mit runden Beeren.

I. Mittelgrosse Beeren:

Blauer Cölner (Schwarzer Resser*), Weisser Cölner (Königsäst), Blauer Blank (Schwarzer Schmieger), Weisser Heunisch (Resser), Weisser Elben (Gornesch), Weisser Räuschling (Grünspat), Weisser Honigler (Dünnschälige), Gelber, Grüner und Rother Muskateller, Weisser Mehlweiss (Hochweiss), Blaue Zimmettraube (Schwarzer Ast), Blauer Mohrenkönig (Schwarzer Gormesch).

II. Mit kleinen Beeren:

Weisser Kanigl (Aest- oder Mädchentraube).

B. Reben mit länglich-runden, eiförmigen Beeren.

I. Mit grossen Beeren:

Weisser Augster (Lamprich).

II. Mit mittelgrossen Beeren:

Schmieger (Siebenbürgische Sorte).

C. Reben mit auffallend langen Beeren.

Blaue Gaisdutte.

Im dritten Abschnitt wird die Weinlese, das Maischen, Pressen und die Behandlung im Keller geschildert. Das Eigenthümlichste hebe ich hier hervor.

Die Weinlese beginnt, sobald von Amtswegen die Erlaubniss dazu ertheilt wird; dann aber mit einer grossen Hast. Die Rebensorten stehen in den Weingärten bunt durcheinander, ebenso bunt werden die Trauben, ob weiss oder blau, ob reif oder unreif in eine Butte zusammengeworfen, (die Arbeiter können nach Herzenslust essen, werden häufig auch mit Trauben gezahlt), in der Bütte werden die Trauben mit einem, am Ende mit kurzen Zacken versehenen Holze durchstossen (entmaischt), dann in einen Sack geworfen, hier ausgetreten und nun kommt das Ganze sammt den Kämmen in die Presse. Diese ist ein kolossaler

*) Der Name in Parenthese bedeutet die in Siebenbürgen volksthümliche sächsische Benennung.

Baumstamm, der an einem Ende durch eine Schraube heruntergezogen wird und auf die in einem durchlöcherten Kasten befindlichen Beeren drückt. Der so gewonnene Most wird nun, wie gewöhnlich, in Fässer gefüllt, worin er bis März ruhig stehen bleibt und dann abgezogen wird. Dies ist die ganze Manipulation der dortigen Weinerzeugung.

Zum Schluss wird noch die ökonomische Lage des dortigen Weinbaues betrachtet.

„Je besser und je mehr Wein geräth, desto ärmer werden die Weinbauern;“ dies ist ein wahrer Spruch in Siebenbürgen. Auf Rechnung der Weingärten wird den Feldern der Dünger entzogen, oft die nöthige Arbeit nicht angewendet, weil der Weingarten so viele Arbeit beansprucht. Die Weinlese kommt heran, es war ein gutes Weinjahr. Die Bauern haben oft nicht Fässer genug, um den Wein einfüllen zu können. Spekulanten benutzen diese günstige Zeit, fahren von Ort zu Ort mit bunten Tüchern, Schürzen u. dgl., treiben einen Tauschhandel, wobei diese einen enormen Gewinn herausschlagen, die Bauern aber nur verführt werden, unnützes und schlechtes Zeug zu kaufen. Dann kommen die soliden Weinhändler aus Gegenden, in denen der Wein nicht mehr erzeugt werden kann und kaufen den Most um einen fabelhaft billigen Preis ein. Häufig wurde ein siebenb. Eimer = 16 Liter zu 40—60 kr. Oestr. Währ. (24—30 kr. oder 7—8½ Sgr.) verkauft. So geht der Wein fort, ohne auch nur den geringsten Nutzen abzuwerfen. Nun behält aber der Weinbauer für sich eine gute Quantität und trinkt denselben so schnell als möglich und in der Regel in lustiger Gesellschaft, so dass auch der solide Mensch recht bald ein Säufer wird. Von den Fortschritten in der Weinerzeugung kennen die Leute dort nichts. Uebrigens gibt es aber dennoch einige rühmliche Ausnahmen, besonders unter den grösseren Grundbesitzern. Ein Weinmarkt existirt für Siebenbürgen noch nicht; der Wein, welcher dort producirt wird, wird auch dort getrunken. So weit die Abhandlung.

Durch 11 Jahre habe ich Gelegenheit gehabt, die dortige Weinkultur kennen zu lernen.

Schon aus den vorn angeführten Sorten ist ersichtlich, dass viele der besseren Traubensorten der Rheinlande gänzlich fehlen. Wenigstens fehlen sie in der Gegend, in welcher der Verfasser

die Traubensorten kennen gelernt hat, dies ist in dem Grossen Kokelthale, in welchem die meisten Weinbau treibenden sächsischen Ortschaften liegen. Dies Thal zieht sich von Karlsburg über Mediasch bis Schässburg. Letztere Stadt bildet fast die Grenze für den Weinbau, noch weiter östlich geräth der Wein nur selten, weil die kalten Winde, welche von dem benachbarten Gebirge „die Hargita“ wehen, dem Weinbau sehr nachtheilig sind. In diesem Thale nun sind ganz besonders sehr stark der Weisse Heunisch, Weisser Elben, Weisser Honigler, Weisser Mehlweiss, Blauer Mohrenkönig und der Weisse Kanigl vertreten, lauter Sorten, die bekanntlich nicht den besten Wein geben. Und dennoch ist der dort erzeugte Wein ein ganz vortrefflicher. Proben, die mit dem Weissen Kanigl allein gemacht werden, lieferten einen Wein der besser war, als der beste Rieslingwein. Feurig ist der Siebenbürger Wein, wie es selten einen ähnlichen gibt. Im Kleinen Kokelthale, etwa 5 Meilen nördlicher als das Grosse Kokelthal, wohnen einige ungarische grössere Grundbesitzer, welche dem Weinbau schon mehr Aufmerksamkeit widmen, zur Belohnung aber auch einen Wein erzeugen, der seines Gleichen sucht. Bekannt sind mir Graf Bethlen Farkos in Bonyha, Földvári Ferenez in Gálfalva, Baron Henter in Kelementelke, die in ihren Weingärten theilweise schon die Reben sortenweise gepflanzt und gelesen haben und einen Wein erzeugten, der mit dem 5—8fachen Preise gezahlt wurde. Ausbruchwein habe ich in dem Kleinen Kokelthale getrunken, der viel besser war, als Tokayer, den man hier im Handel erhält. Noch nördlicher im Maros- und Aranyosthale ist noch starker Weinbau, der fast ausschliesslich von den Ungarn, sehr wenig von den Wallachen betrieben wird und auch sehr guten Wein liefert. Ein ordentlicher Preis wird aber nirgends gezahlt. Zu wünschen wäre es, dass für Siebenbürgen ein Weinverkehr nach Deutschland eröffnet würde, dass die dortigen Weinproducenten durch einen Gewinn angespornt würden, einmal edlere Traubensorten zu ziehen, dann mehr Sorgfalt der Weinbereitung zu widmen und es könnte dann ein vortrefflicher gesunder Wein weithin über Deutschland verbreitet werden.

In kürzester Zeit wird eine Quantität edlen Weines aus einer der besten Quellen in Siebenbürgen bezogen werden und ist dann

in Flaschen von der Kellerei im Pomolog. Institut zu erhalten.*) Weinkenner fanden eine Probesendung, die ich im Frühjahre von dort bekam und sich bis jetzt vorzüglich gehalten hat, ganz vortrefflich.

Th. Bolke.

Politisch-oenologisch-literarisch.

Zur Zeit, ~~wo~~ da die entfesselte Kriegsfurie durch Gottes herrliche Schöpfung raste, lebte der Mensch unter dem Drucke einer leicht erklärlichen Aufregung, nur zwischen Zeitungen und Landkarten. Jetzt sind die Schwerter in der Scheide und die Zungen versehen den Dienst allerwärts. Jetzt ist man zu den lieb gewordenen, angenehmeren Beschäftigungen zurückgekehrt, ungestört durch das Gefecht der Worte und Federn. Der Geist ist von aller Aufregung befreit in das altgewohnte Geleis eingetreten — der Beweis dafür liegt in dieser Niederschrift.

In jener kurz hinter uns liegenden Zeit berichteten die öffentlichen Blätter: „Hammelburg ist in Brand geschossen“ und nachdem wir diese Nachricht damals bald aus dem Gedächtniss verloren, wird sie von Neuem aufgefrischt durch die wenigen Worte: „Schloss Saaleck steht in Flammen.“ — Verwundert wird so mancher der Leser fragen: was haben wir mit dem Brande von Hammelburg und Saaleck zu schaffen? — und dennoch kann ich nicht helfen; es ist so. An Hammelburg und die fränkische Saale knüpft sich ein oenologisches Interesse.

Dass an der fränkischen Saale Weinbau getrieben wird, setze ich als bekannt voraus. Ob diese Kultur durch Kaiser Karl den Grossen eingeführt oder befördert worden, will ich hier nicht untersuchen. Ich überlasse das den besseren, den geeigneteren Kräften. Ich will auch weder historische Reminiscenzen aufwerfen, noch weitere historische Untersuchungen anstellen; es mag auf sich beruhen, ob im Jahre 791 Kaiser Karl, bevor er das Weihnachts- und Osterfest in Worms feierte, auf seinem Schlosse bei Hammelburg Hof hielt, ob derselbe Kaiser dort die Gesandten des Kaisers Nicephorus empfing, ob Kaiser Ludwig daselbst gejagt etc. — das Alles mag zur Seite bleiben. Hier genügt es zu wissen, dass Hammelburg seiner Zeit eine oenolo-

*) Die Flasche zu 1 fl. 10 kr. = 20 Sgr.

gische Celebrität beherbergte. Das ist's, worüber ich einige Worte zu sagen beabsichtige.

Mancher unter den Lesern wird Hammelburg mit Befremden, gleichsam wie einen in partibus gelegenen Ort betrachten und nicht viel besser ging es mir. Allein jetzt setze ich die Bekanntschaft mit diesem Orte voraus. Hammelburg also zählte unter seinen Bewohnern den Mag. Georgius Horn, Diener des göttlichen Worts, wie er sich selbst bezeichnet. Mag. Horn trat sein geistliches Amt am 4. Juni 1567 in Hammelburg an und sei es, dass er den dortigen Weinbau sofort als im nachlässigen Betriebe befindlich erkannte, oder erst nach und nach die statthabenden Mängel auffand, genug, er widmete sich mit besonderer Vorliebe der Hebung des Weinbaues an der fränkischen Saale. Zur Verfolgung dieses Zieles und zur Erreichung seines Zweckes hielt er seine Kanzel für die beste, oder doch wenigstens für keine unwürdige Vermittlerin. Ob dies der rechte Weg, oder überhaupt berechtigt war, will ich nicht untersuchen; indess möchte ich die Ansicht aussprechen, dass wenn überhaupt eine solche Angelegenheit, wie z. B. die Entscheidung der Frage, ob die bunten Stäbe, welche der Erzvater nach Genes. 30, 37. seinen Thieren zu bekanntem Zwecke vorlegte, aus Haselstäben bestanden oder nicht, auf die Kanzel gehört — dann war Mag. Georgius Horn gleichberechtigt in Bezug auf den Weinbau.

Genug, Mag. Horn behandelte in einer Reihe von Kanzelvorträgen den Weinbau in allen seinen Theilen, hob seine Vortheile in jeder Beziehung nachdrücklich hervor, ganz besonders in ständigem Bezug auf die heil. Schrift. Damit nun diese Vorträge eine desto grössere und nachhaltigere Wirksamkeit zur Folge haben möchten, entschloss er sich nach einer achtzehnjährigen amtlichen Thätigkeit, den Inbegriff derselben zu vereinigen und in einer Druckschrift niederzulegen, die vom 4. Juni 1585 datirt ist. Es führt dieses Buch den Titel: Hierampelos. Das ist: Bericht vom Weinbav, das er mit all seinen angehörigen vnd verwandten stücken in heiliger Göttlicher Schrifft wol bekandt. Allen, so die Weinberge selber baven, oder aber sich daraus nehren, gantz tröstlich, Auch sonsten meiniglichen nützlich zu lesen. Durch M. Georgium Horn, Diener des Göttlichen Worts zu Hammel-

burgk in Franken. — Gedruckt zu Schmalkalden, bei Michel Schmück. M. D. LXXXV. — 40 S. Vorrede, 140 S. Text und 10 S. Register — in 4°. — mit einer Titelvignette.

Gewidmet ist die Schrift den Bürgermeistern, Schöffen und Rath, auch der ehrsamen Bürgerschaft zu Hammelburg, aus Dankbarkeit für mancherlei Unterstützung, die der Verf. seitens seiner Vaterstadt, — er ist geborener Hammelburger — zur Durchführung seiner Studien erhielt.

Der Inhalt des Buches zerfällt in 8 Hauptabschnitte und ist vom Verf. zur besseren Uebersicht in 8 Tabellen zusammengestellt. Hier wird Alles, was auf den Weinbau Bezug hat, zusammengestellt und zwar an der Hand der heiligen Schrift, oder wie der Verf. sagt: aus Historien, Sprüchen, Exempeln und Gleichnissen der heil. Schrift, die zum Weinbau gehören, einfältig erkläret etc. — Der erste Abschnitt behandelt den Weinberg, der zweite den Weinstock, der dritte die Trauben u. s. w. — bei jedem Punkte ist die betr. Stelle der Bibel allegirt, dabei auch anderer Schriften nicht vergessen. So wird z. B. im dritten Abschnitt der Wein nach den Farben der Traube in weiss, grünlich, braun und schwarz geschieden, Ps. 75, Deutr. 32, und unter den Sorten erscheinen Muskateller, Riesling, Traminer, Damascener p. — Der fünfte Abschnitt handelt von der Weingartarbeit und der achte von der Verwahrung der Weingarten. — Es ist Nichts vergessen, Nichts übersehen; was nur irgend auf den Weinbau Bezug hat, ist herangezogen, besprochen und erklärt, — soweit es der Standpunkt der damaligen Zeit erforderte.

Zum Schlusse bemerkt der Verf.: „Das Wort heiliget allein alle Ding, denn es ist heilig; was aber das Wort nicht hat, das hat keine Wahrheit. Dieweil denn der Weingartvorstand Gottes Wort hat, haben sich dessen zu freuen alle diejenigen, so ihre Narung aus den Weingarten suchen."

Ich meines Theils empfehle dieses für den Geist jener Zeit charakteristische Buch Allen, denen es je in die Hände kömmt, zu geneigter Beachtung, besonders aber allen „Weingartnern" die bibelfest werden wollen. **v. B.**

Etwas über die Wirkungen des Frostes auf das Obst kurz vor oder nach der Blüthe.

Nicht alle Theile der Obstblüthen sind gegen die Wirkungen des Frostes gleich empfindlich. Es erfrieren vielmehr stets zuerst die Griffel nebst dem Fruchtknoten, dann die Staubfäden und Staubbeutel und zuletzt die Blumenblätter. Das haben nun auch die traurigen Frostnächte vom 19. bis 25. Mai 1866 von Neuem bestätigt, indem in den ersten Nächten bei vielen Apfelblüthen die Blumenblätter, Staubfäden und Staubbeutel noch unverletzt, die Griffel und Fruchtknoten aber bereits grossentheils erfroren waren, bis zuletzt die Nacht vom 22/23. Mai fast alles vernichtete. Nach dieser fielen auch die jungen Kirschen, Pflaumen und Birnen, sowie auch die Aepfel, welche schon vor dem Froste geblüht hatten, von den Bäumen ab, weil die kleinen Kerne in den Früchten erfroren waren, wie sich nun beim Zerschneiden vieler noch scheinbar gesunder Birnen, die noch eine Zeit lang fortgewachsen waren, herausstellte. Doch fand ich beim Zerschneiden zuletzt auch eine Birne, deren Kernchen nicht braun waren und gesund zu sein schienen und hörte nun mit dem Zerschneiden auf, um mich durch meine Untersuchungen nicht zuletzt selbst der Möglichkeit zu berauben, noch einige Früchte zu ernten. Und ich habe allerdings noch einige geerntet.

Anfangs meinte ich, diese wären in ihren Fruchtknoten sämmtlich vom Froste unberührt geblieben. Das bestätigten mir auch die gesunden Kerne, die ich in den Früchten von der Sommermuskateller, von der Petersbirne, von Woltmanns Eierbirne, von der Runden Mundnetzbirne, sowie von einigen Sommeräpfeln vorfand. Später aber fiel mir bei mehreren Früchten der Grünen Hoyerswerder auf, dass sie statt des Kernhauses gleich unmittelbar an dem Kelche eine steinige Masse und mitten in dieser das Kernhaus hatten. Ich durchschnitt diese steinige Masse bei mehreren Früchten und fand das Kernhaus darin sehr klein und statt der Kerne in seinen 5 Kammern nur braune Punkte, die ich für nichts anders, als die Ueberbleibsel der erfrorenen Kerne ansehen konnte.

Bisher hatte ich immer geglaubt, dass wenn die Fruchtknoten erfroren sind, dann auch die Fruchthülle aufhöre zu wachsen, mithin die Frucht verloren sei. Aber der Augenschein hat mich

eines andern belehrt, wenn auch der Fall, dass eine Frucht noch nach dem Erfrieren ihrer jungen Kerne fortwächst, nur ausnahmsweise und bei günstigen Entwicklungs-Verhältnissen eintreten mag.

Da nun dieses Jahr ungewöhnlich viel zwergartig verkümmerte, beulige Aepfel vorkommen, so lag die Vermuthung nahe, dass diese Verkümmerung auch eine Folge des Frostes sein werde. Dies würde um so wahrscheinlicher werden, wenn diese Zwerg-Aepfel, wie ich früher öfters bei solchen Zwergen gefunden habe, kernlos sich erweisen sollten. Allein dies war nur bei wenigen der Fall, während die Mehrzahl wenigstens auf der einen Seite kleine gesunde Kerne zeigte.

Dagegen ist die Thatsache, dass die Birnen, welche manchmal noch zur Reife kommen, wenn die Bäume am jungen Holze um Johannis nochmals Blüthen entwickeln, wie es dies Jahr ganz besonders häufig geschehen ist, stets kernlos sind, ein Beleg dafür, dass Birnen auch ohne Kerne wachsen und reif werden können. Doch sind bei diesen Spätlingen die verkümmerten Kerne nicht mit einer harten Steinmasse, sondern mit weichem, saftigen Fleische umschlossen.

Unter unsern hiesigen Apfelsorten blüht keiner so spät als der Safranapfel. Auch dieses Jahr waren seine Blüthen noch nicht geöffnet, als die erwähnten Frostnächte eintraten. Sie entfalteten sich vielmehr erst in den zunächst darauf folgenden Tagen. Die ersten Blüthen zeigten erfrorne Staubfäden und Griffel; die darauf folgenden zwar gesunde Staubfäden, aber erfrorne Griffel und die letzte endlich neben gesunden Staubfäden auch unverletzte Griffel. Daher haben auch diese Spätlinge bei mir wie anderwärts verhältnissmässig ziemlich viel Früchte angesetzt; nur Schade, dass diese, wie überhaupt die meisten übrig gebliebenen Früchte, grossentheils wurmstichig sind.

Mit dieser Beobachtung stimmen auch meine diesjährigen Wahrnehmungen an den Himbeeren überein, deren junge Triebe nach der Hauptfrostnacht die Köpfe herabhingen. Die ersten nach dem Froste sich öffnenden Himbeerblüthen zeigten ebenfalls zwar gesunde Blumenblätter, aber Staubfäden und Griffel derselben waren erfroren und es konnte sich desshalb keine Frucht ansetzen. Erst den 29. Mai früh entdeckte ich nach vielem Suchen einige wenige neue Himbeerblüthen, bei denen nicht mehr alle, sondern nur die meisten Staubfäden und Staubbeutel

nebst allen Griffeln erfroren waren. Vier Tage später, den 2. Juni, entdeckte ich darauf nach langem Suchen unter mehr als 100 aufgeschlossenen Himbeerblüthen tief unten am Boden eine einzige Blüthe mit gesunden Griffeln, wozu sich denselben Tag gegen Abend noch eine zweite und in den darauf folgenden Tagen in bald steigender Menge noch mehr ebenso völlig unversehrte Himbeerblüthen fanden, die nunmehr auch Früchte anzusetzen begannen, so dass ich schon unter dem 4. Juni die Notiz niederschrieb: „Es blühen immer mehr gesunde Himbeerblüthen auf.“ Demnach scheinen die noch unaufgebrochenen Obstblüthen gegen den Frost um so empfindlicher zu sein, je weiter sie entwickelt und dem Aufbrechen nahe gerückt sind.

Altenburg. **Ed. Lange.**

Anm. d. Red. Besten Dank für diese interessanten Nachrichten! Es hat sich auch in Jeinsen gezeigt, dass nach den Frühlingsfrösten die Aepfel durchschnittlich ungewöhnlich klein und oft ganz verkrüppelt ausfallen; die Ursache suchte ich theils in dem häufigen Auftreten der bräunlichen Apfelblattlaus, unter deren Stichen die Blätter ganz zusammenkrüllen und das besonders bei dem jungen Fruchtansatze sich vorfindet, wodurch die Früchte stets ganz verkrüppeln. Dass indess die Fröste am 22. und 23. Mai doch die grössere Schuld haben, geht schon daraus hervor, dass das Obst in meinem Garten im Orte, wo der Frost etwas gelinder war, sich auch gut entwickelte, während draussen fast alles sehr klein blieb, und ich auch an den Chausseen vieles sehr klein bleibende Obst sah. Kerne haben sich zwar in dem zu klein gebliebenen Obste auch gebildet, indess sind mehr unvollkommene darunter, als gewöhnlich und Wind und Regen warfen auch das meiste Obst leicht ab.

Einzelne Sorten fand ich indess, die nicht sowohl durch den Frost, als trotz des Frostes durch die nasskalte Witterung noch besonders vollkommen sich entwickelten, z. B. Greenups Pippin, Possarts Nalivia, Amerikanischer gestreifter Süssapfel, Herwegs Reinette, London Pepping, Rothbackiger Winter-Pepping, Weisser Astrakan, Charlamowsky, Skiliankowoi, die alle im Garten vor dem Orte tragen. **Oberdieck.**

Der Vicar von Ramrath.

(Schluss von pag. 319.)

Es währte selbstverständlich eine Reihe von Jahren, ehe die Aufnahme der Bäume recht in Gang kam. Die ersten bald veredelten Sämlinge erhielt er von dem Lehrer Reissing in Gustorf, einem gebornen Bayer, der den Sinn für die Pflege der Obstzucht aus seiner Heimath hierher getragen hatte und durch seine kleine Baumschule die Theilnahme der Umgebung für den Obst-

bau anregte, auch viele seiner Amtsgenossen dafür gewann, wodurch er viel Gutes erzeugte. Der Vicar verschmähte, die Vortrefflichkeit seiner Baumschule in den Zeitungen anzupreisen. Die Kunde, dass zu Ramrath die gesundesten und edelsten Baumpflanzen zu haben seien, sollte sich durch die ersten Abnehmer von Munde zu Munde tragen. Dieser Weg der Einführung seiner Baumpflanzen ging langsam, aber sicher. Der Vicar lauschte und forschte fortwährend nach edlem Obste. Was er Werthvolles fand, das trug er in seine Baumschule zur Vervielfältigung. Doch mit dem Erwerbe begnügte er sich nicht. Er musste auch die richtigen Namen in kunstgerechter Ordnung in sein Verzeichniss einreihen. Auch hierum liess er sich keine Mühe, keinen Weg verdriessen, und sein Freund Dr. Funke, ein Mann, dessen Wirksamkeit für alle Zweige landwirthschaftlichen Wissens in hiesiger Landwirthschaft nicht überschätzt werden kann, war es, der da helfen musste. So hatte er im ersten Jahrzehnt seiner Obstbauthätigkeit nicht nur das Beste, was von allen Gattungen der Baumfrüchte im Rheinland zu finden war, seiner Sammlung einverleibt, sondern auch Alles in strengwissenschaftliche Ordnung, gleichsam in militärischer Weise in Reih und Glied gebracht. Belehrung älterer Freunde, das Studium pomologischer Schriften, und vor Allem die eigene Erfahrung und unermüdliche Thätigkeit eines eisernen unablenkbaren Willens hatten seine Baumschule bald zu einer der Besten des Rheinlandes gemacht. Was dort das Vorzüglichste: man war sicher, genau die Sorte zu erhalten, die der Vicar angab. Er erhielt, wie überall, wo er sich im Leben bewegte, auch unter seinen Bäumen musterhafte Ordnung und war ein durchaus redlicher Mann, der nie (wie man zu sagen pflegt) eine Katze im Sacke verkaufte. Besonders seit den 1840er Jahren war seine Baumschule gesucht, so dass die Bestellungen nicht alle befriedigt werden konnten. In einzelnen Jahren soll der Vicar an 1000 Thaler für veredelte Baumpflanzen eingenommen haben. Ausserdem hatte er die Gärten und Baumhöfe des Gutes, das er bewohnte, mit edlerem Obste aller Gattungen bepflanzt, und dies gedieh nicht bloss zur Zierde und Annehmlichkeit, sondern auch zum Nutzen.

Und all das Pflanzen und Pflegen, die Veredlung, Ordnung und Befriedigung der Bestellung, überhaupt alle Handarbeit besorgte der Vicar allein mit eigenen Händen.

Er hat in seiner Baumschule Hunderttausende Sämlinge gewonnen, veredelt und in den verschiedenen Formen als Hochstämme, Spaliere und Pyramiden grossgezogen, und kein Anderer hat je eine Hand mit angelegt. Nur zum Umgraben des Bodens und zum Ausheben der Stämme berief er bisweilen einen Taglöhner. Alle andern Arbeiten in der Baumschule und in den Obsthöfen verrichtete er selber. Von dem Vorfrühling an, sobald Eis und Frost geschieden, bis der Winter den Boden neuerdings geschlossen, sah man ihn zwischen seinen Pfleglingen beschäftigt, bald in der Baumschule ordnend umherwandeln, bald bei der Wurzelveredlung am Boden kauern, bald auf der Höhe der Steigleiter die Krone ordnen. Seine hochgewachsene Gestalt überhob ihn oft des Gebrauchs der Leiter. Kaum vermochte ihn zur Zeit der Veredlung ein noch so starker Regenschauer unter Dach zu treiben. War der heftige Guss vorüber, so trat er wieder in seinen hohen Wasserstiefeln hervor und vollbrachte, was die Jahreszeit erheischte. Den Winter über ordnete, versandte und verwerthete er das Obst, sammelte Obstkerne, fertigte Nummerhölzer, brachte seine Aufzeichnungen in's Reine, oder verglich in pomologischen Schriften die fremden Erfahrungen mit den eigenen. Die freie Zeit des Sommers und Herbstes setzte er seine Wanderungen in die Umgegend, seine Forschungen nach neuen Pflanzen und Obstsorten, sogar bis nach Süddeutschland und Thüringen fort, und versäumte nicht, mit seinem Freunde Dr. Funke und den Gartenfreunden und Fachgenossen in Cöln, Crefeld, Bonn etc. mancherlei Beobachtungen zu besprechen und Erfahrungen auszutauschen. Die grösste Freude hatte er über das Gelingen der Sortenvermehrung, da er mehrere neue Aepfel- und Birnarten aus dem Kerne gezogen, unter andern eine süsse rothe Kirschenart mit starkem Holzwuchse und grossen Blättern, die von ihm den Namen trägt, eine köstliche Reinette, die er den König-Wilhelms-Apfel taufte, und die früher bekannte Schumachers Reinette. Mit solchen Erzeugnissen zog er bei seinen Freunden herum, stolz darauf wie eine Mutter auf ihren Sprössling.

Der Vicar hat in seiner Baumschule zu Ramrath 603 Aepfel-, 584 Birnen-, 115 Kirschen- und 138 Pflaumenarten vor und nach angebaut und unter andern Obstarten 12 neue Aepfelsorten aus Kernen gezogen. Der jüngste Apfel wurde nach angehängter Devise „Garibaldi" von ihm getauft. Die wenigsten der versuchs-

weise vom Vicar angebauten Sorten aber hat er für unser Klima und unsern Boden geeignet gefunden. Die selbst von denkenden Landwirthen geführte Klage: dass der Obstbau sich nicht für unsre Gegend eigne, erklärte er durch unglückliche Wahl der Sorten. Der Apfelsorten, die einen volltragenden, dauerhaften und schönen Baum bilden, fand der Vicar etwa 40 Stück, welche Zahl sein Freund, Gartendirektor Dr. Funke, nach 50jähriger Erfahrung auf 18 beschränkte: mit eben so viel Birnen-, 6 Kirschen- und 6 Pflaumensorten, die in hiesiger Gegend so gut, wie nur irgendwo fortkommen, würde auch jederlei Bedarf befriedigt und das Verkrüppeln ungeeigneter Sorten vermieden werden. Zu den Sommer- und Herbstfrüchten wären zu wählen der Sommerrabau, der Rothe Sommercalville, der Rosenapfel (?) und der Gravensteiner; zu Winterfrüchten: die Englische Winter-Goldparmaine, der Grosse edle Prinzessin-Apfel, die Grosse Kasseler-Reinette, die Reinette St. Lambert, die Französische graue Reinette, Parkers Pepping, die Ananasreinette, der Winter-Kronapfel und der Deutsche Gülderling. Von Wirthschaftsäpfeln zu Kraut und Schnitzen: Der grosse Rheinische Bohnapfel, der rothe Krautapfel, der grosse Holländer und der grosse Paradiesapfel, sowie stellenweise der rothe Stettiner. Von Wirthschaftsbirnen: Die Speckbirne, der grosse Katzenkopf und die graue Martinsbirne.

Neben den fruchttragenden Holzpflanzen wandte er seine aufmerksame Pflege auch andern Zierbäumen und Ziersträuchern zu und baute auch Blumen, in deren Wahl er zeitweise wechselte. Gleich mit der ersten Kernenaussaat brachte er die verschiedenen Arten Nachtviolen nach Ramrath. Darauf waren es Oleander und Hortensien, dann Levkojen, Hyacinthen und andere Zwiebelgewächse; dann eine ausgezeichnete Sammlung von Nelken. Seine Dahliensammlung war sehr reichhaltig, wurde aber vor 6 Jahren durch die Königin der Blumen, die Rose, verdrängt, der er seine ganze Aufmerksamkeit sogar bis zur Hintansetzung der Obstzucht zuwandte, da diese in dem ausgetragenen Boden nicht mehr recht gedeihen wollte. Wenige Wochen vor seinem Tode sah man ihn noch mit der Veredlung von Rosen beschäftigt, wozu er die Edelreiser auf einer Fussreise bei einem Freunde geholt hatte, und in den letzten Tagen sprach er den Wunsch aus, diese Lieblinge noch einmal blühen zu sehen. Seine Rosensammlung umfasste

das Schönste, was derart im Rheinlande zu finden war. Hatte er gehört, dass in Cöln, Crefeld oder noch entfernter etwas Neues blühte, so liess er sich den Weg nicht verdriessen, um es zu holen. Dies that der schon alternde Mann mit einer Hast und einer Freudigkeit, die sonst nur der Jugend eigen, und er sprach dann von seinen Erwerbungen mit einer Befriedigung, die seine Hingabe bewies. Eine sonderliche Eigenheit, ja eine Schwäche war sein Streben, immer etwas Apartes an Blumen oder Bäumen zu haben, was anderwärts nicht zu finden war. So lehrte er auch Niemanden gewisse Handgriffe in der Veredlung, wogegen Deycks zu Opladen die Sachen nur erwarb, um sie unter das Volk zu bringen und immerfort junge Leute in seiner Baumschule auf seine Kosten in der Obstzucht ausbilden liess. Das that der Vicar leider nicht. Auch in den letzten Jahren zeugten seine geringen Ausgaben, dass er seinem Sparsamkeitsgrundsatze treu geblieben. Obgleich ihm Pferd und Chaise auf dem Hofe zur Verfügung standen, ging er zu Fusse, um auch fremde Gärten und Bäume besser beobachten zu können. Wie vor 30 Jahren etwa 5 oder 6 Stüber auf der Hin- und Herreise einer 6-stündigen Entfernung notirt wurden, so waren es später kaum so viele Silbergroschen, was bei einem 60jährigen Manne mit einem Kapitalvermögen von etwa 20,000 Thlrn. im Vergleiche zu jüngern Leuten als rühmliches Beispiel gilt.

Doch ist dem braven Vicar in dieser Beziehung der Vorwurf des Geizes mit Unrecht gemacht worden, sowie er wegen der Niederlegung seiner Seelsorgerstelle keine ähnliche Verdächtigung verdient hatte. Es walteten in Beidem edlere Beweggründe. Allerdings hat der Vicar, der in seiner Gärtnerei jeder Witterung trotzte, in der Arbeit mit Hacke und Spaten es dem kräftigsten Arbeiter zuvor that und beschwerliche Fussreisen machte, bewiesen, dass die „Körperschwäche", wesshalb er die Entbindung von der Vicarstelle nachgesucht, nur in dem ärztlichen Atteste feststand. Doch litt er früher zeitweise an Brustschwäche, die ihm das laute Reden verbot, und es war die Wahl seines Baumgärtnereiberufes nicht blos durch Neigung, sondern auch durch die Ueberzeugung herbeigeführt: dass er durch die Verbreitung der Obstzucht seinen Mitmenschen am Meisten zu nützen vermöge. Er folgte darin einem richtigen Pflichtgefühle, das ihm zumal die Landschaft dankbar anerkennen muss, der seine pomologische

Wirksamkeit zu Gute kommt und selbst den Enkeln noch frommen wird. Den geistlichen Stand hatte er nicht aus eigener Wahl, sondern seiner Mutter zu Liebe angetreten. Doch hat er diesem Stande wie nur Einer seiner Genossen durch hohe christliche Tugenden der Frömmigkeit, Aufrichtigkeit, Mässigkeit, Friedfertigkeit, Duldsamkeit, Bescheidenheit und Demuth, sowie durch strengsittlichen Wandel Ehre gemacht. Er war ein durchaus sittenreiner Mensch ohne Arg und Falsch, seine Seele klar und lauter wie ein durchsichtiger Quell, den kein Schlamm je trübet. Hass und jeglicher sittlicher Schmutz blieb ihm fremd. Seine Neigung, sein Umgang, sein Tagewerk hatten ihn so gemacht. Mit der Veredlung der Bäume und der Blumen hatte er sein Herz veredelt, dass es in mackelloser Kindlichkeit verharrte, gleichsam umfriedigt und umhegt wie ein Blumengarten von schirmender grüner lebendiger Hecke. — Seine geringen Ausgaben aber beruhen theils auf gesundheitlichen Rücksichten, die ihn zur Bewegung im Fussreisen aufforderten und ihm den Genuss geistiger Getränke verboten, theils darauf, dass etwas Höheres ihn bewegte und er die sogenannten Zerstreuungen zu seiner Befriedigung gar nicht bedurfte. Er hatte eine viel reinere Freude an seinen blühenden Pfleglingen. Auch sprach er es aus, dass er für Pflicht erachte, sein Vermögen mittellosen Blutsverwandten zu verwahren. Darin hat er Wort gehalten. Hätte der Vicar die Baumschule aus Gewinnsucht geführt, so würde er dieselbe bedeutend grösser angelegt, sich mit Gehülfen umgeben und ein grösseres Grundstück zum erforderlichen Bodenwechsel erworben haben. Das, was er gewollt, was er für Beruf erkannt hatte, war erreicht.

Besondere Aufmunterung zu seinem pomologischen Wirken empfing er in den letzten Decennien durch die allgemeinen deutschen Ausstellungen von Obst in Naumburg, Erfurt, Gotha und anderen thüringischen und süddeutschen Städten. Am ersteren Orte wurde ihm 1852 (?) der erste Preis zuerkannt, und so oft er Obst-Ausstellungen beschickte, erhielt er eine verdiente Auszeichnung wegen der Schönheit, der Zahl und richtigen Ordnung des Obstes. Die Gesellschaft für Obst- und Gartenbau zu Cöln hatte ihn und seinen Freund Dr. Funke auch für die Ausstellung im Herbste 1864 zu Preisrichtern gewählt; jedoch war der gute Vicar damals schon an das Krankenlager gefesselt. Er erfreute sich keiner steten Gesundheit. In früheren Jahren klagte er

über Blutspeien, später litt er am Magen. Ein Magenkrebs war seine letzte Krankheit. Nach mehrwöchentlichem Krankenlager, dessen Qualen er mit frommer Ergebung ertrug, starb er, im festen Vertrauen auf die Wiedervereinigung mit Gott und seinen vergangenen Lieben, in einem Alter von 64 Jahren am 13. September 1864, nachdem er über seinen nicht unbedeutenden Nachlass zum Vortheile seiner nächsten Angehörigen weise verfügt hatte.

Sein Vermögen hatte der Vicar grösstentheils durch die Baumschule erworben. Dass er in der Lotterie gewonnen habe, ist eine Unwahrheit. Er hatte nie eingesetzt, war überhaupt ein Gegner aller Gewinnspiele. Nützliche Thätigkeit, Arbeit, war ihm die richtige Quelle des Erwerbes und seine Freude. Für die von ihm erzogenen Bäume bewahrte er treue Freundschaft. Er vergass nicht, wohin sie verpflanzt waren, besuchte seine Lieblinge nicht selten auf fernem fremden Boden und hatte eine wahrhaft kindliche Freude über ihr Gedeihen. Aus dieser Freundschaft erklärt sich auch seine Abneigung, Obstbäume für die Chaussee-Pflanzung zu liefern. Er wollte seine Lieblinge nicht durch rohe Hände misshandeln und verstümmeln lassen. Alle rauschende Vergnügen verschmähte, die Schwelgerei verachtete er und liess sich durch Nichts aus seiner an Ascetik gränzenden Mässigkeit verlocken. Sogar den Tabak, dem die meisten Männer als Sclaven dienen, wies er zurück. Stille Geselligkeit liebte er und suchte besonders den Umgang mit Freunden der Natur, die sich mit ihm über die Bäume zu unterhalten wussten. Dann ging sonst sein so stilles Wesen in die grösste Lebhaftigkeit über. Dort war er so recht zu Hause: weniger aber in sogenannten höheren Gesellschaften. Von Kunst und Literatur wusste er nicht viel zu sprechen und das gezierte Wesen des sogenannten guten Tones war ihm zuwider. Als er von dem Vorstande des pomologischen Vereins in Gotha, von den Häuptern der Wissenschaft, wegen seiner dort bekannten Verdienste mit grosser Ehre empfangen worden war, gab er auf die Frage eines Freundes: „wesshalb er nicht länger dort verweilt?“ zur Antwort: „zu solcher auserlesenen Gesellschaft passe er nur, so lange von Bäumen gesprochen werde.“

Auch nützlichen Verbesserungen im Gemeindehaushalte und der Förderung der Sittlichkeit galt des Vicars Nachdenken. Alles

politische Treiben war ihm fremd. Doch liebte er sein Vaterland. Die 50jährige Gedächtnissfeier der deutschen Volkserhebung liess ihn keineswegs kalt. Gern bewegte er sich im ländlichen Familienkreise und bewies sein reines Gemüth im Umgange mit Kindern. Es machte ihm Freude, die Kinder, die um ihn aufwuchsen, in nützlichen Kenntnissen zu unterrichten. Er wusste auf ihre Weise einzugehen und sie an sich zu ziehen, so dass er ihnen als ein zweiter Vater galt und auch von den Erwachsenen noch „Herr Oheim" genannt, und obwohl völlig blutsfremd, gleich einem theuern Verwandten geehrt wurde. Hatte er die ganze Arbeitswoche seinen stummen Pfleglingen zugewandt, dann sah man ihn Sonntags mit den Kindern Hand in Hand den Garten durchwandern, belehrend und erklärend. In seinem Obstreichthum fand sich viel Anlockendes für die Kleinen, mit denen er sich an Winterabenden auch in harmlose Spiele einliess. Er gehörte nicht blos zur Familie des Hofes, er bildete sogar deren Mittelpunkt, und hat sich so als Erzieher nützlich gemacht. Oft sind ihm unter vortheilhaften Bedingungen anderwärts Grundstücke zur Baumschule angeboten, und er ist sogar zu einer Gartendirektion mit 1800 Thlr. jährlicher Besoldung berufen worden. Doch Nichts vermochte ihn aus seiner liebgewonnenen Umgebung zu verlocken.

Worin er aber mit allerrühmlichstem Beispiele hervortrat, war neben der Verbreitung des Obstbaues seine grosse Friedsamkeit überhaupt und insonderheit seine confessionelle Duldsamkeit, oder vielmehr seine alle Menschen ohne Unterschied des Bekenntnisses umfassende Liebe. Er suchte das Christenthum im Geiste und in der Wahrheit, schlicht, ohne allen Dünkel der Einseitigkeit, die auf Herabsetzung Anderer zielt. Der unverschuldete Irrthum Anderer war Gegenstand seines Bedauerns, nie aber eines künstlichen Hasses gegen Personen. Die in seinem Tagewerke geschöpfte Beobachtungsgabe liess ihn erkennen, dass die bürgerliche Eintracht zwischen den Bekenntnissen, die einmal da sind, für das Gedeihen des Vaterlandes und der Gemeinde nothwendig, dass sie eines der höchsten Güter sei und ihr Verlust auf das Gemeinwesen wirke wie der Branntweingenuss auf die Entwicklung der Jugend. In vertrautem Gespräche wies er, im Vergleiche zu dem minder günstig gelegenen Frankfurt auf Cöln hin, wo er in seiner Jugend das Gras auf

dem Steinpflaster der Strassen wuchern gesehen, welches Gewächs aus jenem zum 30jährigen delirium tremens gestiegenen Hader hervorgekeimt, jetzt aber nach bürgerlicher Gleichstellung in einem mit Frankfurt wetteifernden Verkehr nicht mehr aufkommen kann. Dass es ihm damit ernst gemeint war, geht daraus hervor, dass er unter seine vertrautesten treuesten Freunde auch Protestanten zählte, deren Einer sein Meister, der Andere sein Jünger in der Obstzucht geworden. Es war ihm bekannt, dass evangelische Pfarrer in Thüringen, Sachsen und Süddeutschland in der Obstzucht das Meiste geleistet hatten. Er ehrte in ihnen seine Wegweiser und das Verdienst um eine Hauptnährquelle des Vaterlandes.

In den letzten Jahren hatte die Baumschule zu Ramrath mit der Arbeitskraft ihres Gründers nothwendig nachlassen müssen. Mit seinen Kräften ging gleichzeitig auch die Ertragfähigkeit des Bodens, den er baute, zu Ende. Ohne Kulturwechsel war er für die Baumzucht, namentlich für Kernobst ausgenutzt. Bald wird die Baumschule zu Ramrath verschwunden sein. Doch der Segen, den sie verbreitet hat, wird fortwirken für die Wohlfahrt, wie der Vicar seit mehr als 30 Jahren erstrebt hat. Die Stätte, wo ein Mann alles Denken und die ganze Kraft seines Daseins dem wahren Wohle seiner Mitmenschen dargebracht hat, ist ein dem dankbaren Andenken des Volkes geweihter Ort. Das Bild des schlichten Vicars, das dem vorübergehenden Freunde dort geistig vorschwebt, flüstert ihm zu die Worte des altrömischen Dichters: „Exegi monumentum aere perennius.“ (Ich habe mir ein Denkmal vollendet, das dauernder als Erz.)

Möge das schöne Beispiel des Vicars allgemeine Aufnahme und Nachahmung finden!

Literatur.

Link, Katechetischer Unterricht in der Obstbaumzucht. Mit 39 in den Text gedruckten Abb. kl. 8. 72 S. Verlag von Geiger in Lahr.

Eine kleine Schrift eines für den Obstbau begeisterten Lehrers, welche in katechetischer Form die bekannten Lehren über Erziehung und Pflege der Obstbäume kurz zusammengestellt enthält und sich, da Abbildungen vieles noch verdeutlichen, für Dorfschulen sehr gut eignen wird und hierzu Empfehlung verdient.

Am Schluss hat der Verfasser eine Anzahl Obstsorten zur Anpflanzung empfohlen. Die Auswahl pag. 50 und 51 ist sehr gut, auch gegen die pag. 61

nach Hoffackers Hausgarten, der sich an Metzger angeschlossen, ist nicht viel einzuwenden; allein was soll nun noch die 3. Tabelle pag. 65 nach Seitz (?), wem soll der Lehrer folgen. Wenn letzterer den frühreifenden Jakobsapfel und Böhmischen Rosenapfel zur Anpflanzung auf Felder und Strassen empfiehlt, so ist dies jedenfalls ein Zeichen, dass der Verfasser diese Sorten, die nur für geschlossene Gärten sich eignen, gar nicht gekannt hat. Unter den Aepfeln ist ein „Lederapfel" empfohlen, deren es gegen 100 giebt, also welcher? Dasselbe gilt von dem empfohlenen „Rosenapfel" ohne andere Bezeichnung. Dieses sehr fehlerhafte Verzeichniss wäre besser weggeblieben.

Dr. L.

Die Obstorangerie, oder kurze Anleitung Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen und Pfirsiche in Blumenscherben oder Kübeln zu erziehen von Justus Reimann. Halle, Verlag von Otto Hendel. kl. 8. 118 S. Mit 1 Taf. Abbildungen.

Der Verfasser hat sich längere Zeit mit der Topfcultur der Obstbäume mit Erfolg beschäftigt und giebt uns nun hier eine Zusammenstellung der bisherigen Erfahrungen über die Topfobstzucht und zwar meistens nur die von ihm erprobten Regeln.

Nachdem der mannigfache Nutzen der Topfobstzucht erwähnt, giebt der Verfasser die deutsche Literatur über diesen Gegenstand ausführlich an.

Der 1. Abschnitt handelt von der Gewinnung der Unterlagen und zwar zunächst für Aepfel und ist hier eine recht praktische Vermehrung der Johannisäpfel angegeben.

Man biege einige Zweige auf die Erde nieder, hake sie fest und bringe etwas gute Erde darüber. Die austreibenden Schösslinge bilden bald gute Wurzeln und sind 1 Jahr später verpflanzbar. Es ist auch erwähnt, dass manche Sorten nicht auf Johannis und Doucin fort wollen, für welche schwachtreibende Wildlinge gezogen werden müssen. Dass dies bei dem Weissen Winter-Calvill der Fall sei, könnte Referent nicht bestätigen, da dieser auf Johannis und Doucin sehr wohl gedeiht und reichlich trägt. — Für Birnen ist die Quitte, Birnwildling von Beurré blanc und Weissdorn empfohlen. Ob das gerühmte Mittel der 3- ja 4fachen Veredlung wirklich eine Verfeinerung der Frucht zur Folge hat, möchte Ref. bezweifeln und wüsste wenigstens keine sichern praktischen Erfahrungen dafür anzugeben. Mit Recht ist bemerkt, dass manche Quitten eine so enge Textur haben, dass sich über der Veredlungsstelle ein starker Knollen (Anschwellung durch Anhäufung von Cambiumschichten) entsteht, der die Saftbewegung hindert. — Für Aprikosen und Pfirsiche (pag. 27) ist die Schlehe als Unterlage warm empfohlen und zwar Sämlinge dieses Strauches. Pag. 28 giebt der Verf. folgende Anleitung zur Gewinnung von Schlehensämlingen:

„Man lasse zu dem Behuf die Schlehen recht reif werden und bringe sie mit dem Fleische in die Erde, indem man auf einem zugerichteten Beete Furchen bildet. Um hinsichtlich des reichlichen Aufgehens möglichst sicher zu sein, lege man für den Winter, insonderheit für den Spätwinter und das zeitige Frühjahr, schmale Bretter oder Ziegelsteine über die Furchen und nehme sie dann erst weg, wenn man merkt, dass einige aufgehen. Bis-

weilen liegt ein solcher Samen zwei Jahr, zumal, wenn er erst spät gesäet ist. Um das Aufgehen zu fördern, lege man die Samenkerne, welche man etwas spät erst erhalten hat, in Kuhjauche 8—14 Tage und bringe sie dann in einen Topf mit Sand und stelle diesen in den Keller bis zur Zeit der Aussaat. Sollten die Kerne mit dem Austreiben zu lange zögern, so schütte man sie mit dem Sande in ein Sacktuch und lege dasselbe in ein warmes Mistbeet. Dasselbe kann man auch mit andern Kernen des sichern Austreibens halber thun. Ist die Saat aufgegangen und haben sich kleine Pflanzen gebildet, so nehme man sie dann, wenn die Samenlappen noch daran sind, aus der Erde, verstutze die Wurzel und pflanze sie 6 Zoll von einander entfernt in die sogenannte Picketierschule, deren Boden besonders zugerichtet sein muss, dass er locker und fruchtbar ist."

Wenn pag. 30 gesagt ist, man oculire gewöhnlich die Pfirsiche nach Johannis aufs schlafende Auge, so ist dabei zu bemerken, dass dies doch nicht sogleich nach Johannis, sondern erst um Mitte August in den meisten Fällen mit gutem Erfolg geschieht. Pag. 32 ist einer kleinen Raupe gedacht, die sich in die Fugen der Oculation ansetzt und viel Schaden anrichte, welche Ref. noch nie beobachtete, und die daher doch wohl nur selten vorkommt.

Der 2. Abschnitt behandelt die Wahl der Sorten. Hier hätte der Herr Verf. etwas mehr sichtend wählen sollen und die Nomenclatur etwas mehr beachten; manche Errores mögen allerdings Druckfehler sein. Wie ist aber die köstliche Tottleben als „Wirthschaftsbirn" zu bezeichnen? und was soll Petersilienb. für eine Sorte, was der Wildling von Choissy sein? Auch sind mehrfach und zwar nach Aehrenthals Angaben Sorten unter 2 verschiedenen Namen aufgeführt, wie z. B. pag. 50 Grüne Osterzuckerbirn und Bonne de Soulers, Hardenponts Winterbutterbirn und Kronprinz Ferdinand u. s. w. — Der pag. 51 gegebene Rath, die späten Birnen selbst bis nach dem Laubabfall hängen zu lassen, ist mindestens für viele Sorten unrichtig, indem sie davon sicher nicht schmelzend werden, was sie werden, wenn sie gepflückt werden, ehe der Laubabfall eintritt. Die Ursache liegt darin, dass die Frucht nach dem Laubabfall eine Menge ihrer Feuchtigkeit verdünstet und dann ihr Zellgewebe fester und verholzter wird.

Auch bei den Aepfeln ist Blumencalvill, Sommerkönig, Gravensteiner, die dieselbe Sorte sind, als 3 Sorten aufgeführt, so ferner auch Reine Hortense und Hybride von Laeken, die doch identisch sind.

Sonst ist die Wahl der Sorten meist sehr praktisch und gut.

Der Verfasser hat sich leider öfter an Rathgeber angeschlossen, die nicht mehr zeitgemäss sind, wie Fuhrmann, Rubens.

Der dritte Abschnitt handelt vom Beschneiden der Bäumchen und ist recht wacker bearbeitet und enthält viele praktische Rathschläge; dasselbe gilt auch vom folgenden 4. Abschnitte: Ueber das Einsetzen der Zwergbäume und deren Behandlung das Jahr hindurch. Zum Schluss sind einige Bezugsquellen für Obstorangeriebäumchen angegeben.

Die kleine Schrift ist jedenfalls schätzbar und wird zur Verbreitung der Obstzucht in Töpfen wesentlich beitragen. Dr. E. L.

Auswahl von Birnsorten, die entweder nur zum Rohgenuss oder für die Wirthschaft als Koch-, Dörr- oder Mostobst ausgezeichnet oder zu jeder dieser Verwendungen vorzüglich sind. — Mit Abb. in Farbendruck. Von Friedr. Zehender. Bern, bei Wyss. gr. 4. 30 S. und 6 Taf.

Der Verfasser, ein sehr strebsamer Pomolog in Bern, hat bereits ein ähnliches Heft Aepfel edirt; bei beiden Arbeiten leitete ihn der Gedanke, unter den Massen von Früchten die besten und für Tafel wie Oekonomie nutzbarsten, die sich für die dortigen Verhältnisse am besten eignen dürften, auszuwählen und die eigenthümlichen Vorzüge jeder derselben festzustellen.

Dieses sollte durch Wort und Bild geschehen. Die Beschreibungen sind durchaus sehr sorgfältig, umfassend und recht instructiv, die Abbildungen dagegen nur theilweise ganz befriedigend ausgefallen und hat der Wunsch, das Werk möglichst billig zu liefern, den artistischen Werth merklich beeinträchtigt.

Das Buch beginnt mit der Aufzählung von guten Baumschulen, namentlich der Schweiz. Unter letzteren vermisse ich die von Fröbel und Comp. in Zürich, aus welcher auf der Ausstellung in Luzern sehr schöne kräftige Hochstämme und schön geformte Palmetten und Pyramiden, deren Abstammung amtlich beglaubigt war, ausgestellt waren.

Der Verf. führt dann zunächst einige Birnsysteme an und stellt ein eigenes Formensystem, durch eine Formentafel begründet, auf. Die Birnen sind demnach abgetheilt: 1) rundliche, 2) plattrunde, 3) eiförmige, 4) eirunde, 5) kegelförmige, 6) stumpfkegelförmige, 7) regelmässig birnförmige, 8) perlförmige, 9) flaschenförmige, 10) kreiselförmige. Wenn sich auch geometrisch diese Formen gut begründen lassen, so ist die Sache in der Natur anders. Schon auf der Formentafel sind Kl. 4 und 9 und 7 und 8 kaum zu unterscheiden und wie ist es in der Natur, da gerade die Birnen in ihrer Form so sehr abweichen, dass ich bei meinem ganz einfachen Formensystem, in welchem ich nur 4 Formen annehme, gar nicht selten in Verlegenheit komme, wohin ich eine Sorte bringen soll. — Es folgen nun Erläuterungen über die bestimmenden Begriffe für die Beschreibungen, welche mit „dem Baum“ und „der Obstlage“ schliessen. Für die Schweiz ist bis 1500′ üb. M. als milde, bis 2250′ als mittlere und bis 3000′ als hohe Obstlage festgestellt.

Die empfohlenen Sorten sind folgende: Amanlis Butterbirne, Capiaumonts Herbstbutterbirne, Clairgeaus Butterbirne, Coloma's Herbstbutterbirne, Diels Butterbirne, Englische Sommerbutterbirne, Graue Herbstbutterbirne, Weisse Herbstbutterbirne, Gute Sommer Christbirne, Williams Christbirne, Boscs Flaschenbirne, Stuttgarter Gaishirtle, Esperens Herrenbirne, Herzogin von Angoulême, Grosser Katzenkopf, Gute Luise von Avranches, Grüne Magdalene, Trockner Martin, Runde Mundnetzbirne, Römische Schmalzbirne, Sparbirne, St. Germain, Triumph von Jodoigne, Späte Weinbirne. — Nun folgen noch 33 Sorten mit kurzer Beschreibung, welche nicht abgebildet sind.

Die ganze Schrift ist sehr verdienstvoll und wird für die Verbreitung besserer Sorten in der Schweiz wesentlich mitwirken. **Dr. L. L.**

Arnoldis deutsches Obstcabinet. Von demselben ist die 26. und 27. Lieferung à 2½ Thlr. jüngst erschienen und sind jetzt in Summa 83 Aepfel, 58 Birnen, 20 Pflaumen und 1 Pfirsich erschienen.

Die beiden letzten Lieferungen reihen sich den frühern nicht nur würdig an, sondern lassen auch den Fortschritt des Künstlers nicht verkennen.

Die dargestellten Früchte sind: Lief. XXVI Grüner Fürstenapfel, Französischer Prinzessinapfel, Süsse Herbst-Reinette, Williams Christbirne, Gellerts Butterbirne, Grosser Katzenkopf; Lief. XXVII: Gewürz-Calvill, Gaesdonker Reinette (noch als Gold-Reinette benannt, was sie doch nicht ist), Weisser Astracan, Holländische Feigenbirn, Broncirte Herbstbirn, Hannöv. Jacobsbirn.

Ich habe hier dieses Obstcabinet in etwa 2½' breiten und hohen und ¼' tiefen Wandkästen, die im grossen Hörsaale aufgehängt sind, aufgestellt. Die Früchte liegen auf dünnen Querbrettchen, an denen der Name zugleich angeklebt ist. Auf diese Weise ist die Aufstellung sehr instructiv und wird dieses Obstkabinet zugleich zu einer der schönen Zimmerzierden, während es auch gar keinen weitern Platz, als den einiger grösseren Bilder an der Wand beansprucht.

Dr. L.

Die vollständige Obstbaumzucht in gedrängter Darstellung. Eine gründliche und leicht fassliche Anleitung zur vortheilhaften Betreibung der Obstbaumzucht, nebst Angabe der Obstbaumkrankheiten, der Mittel zur Heilung derselben und zur Vertilgung der den Obstbäumen schädlichen Thiere und Einflüsse. Nebst einem Gartenkalender und verschiedenen andern nützlichen Mitteln und Belehrungen von Fr. Roth. 2. Aufl. Berlin bei S. Mode. 1866.

Dieses der lange Titel eines Buches, aus welchem wir, jeder Besprechung uns enthaltend, nur einige Stellen wortgetreu wiedergeben und es den geehrten Lesern überlassen, ein Urheil selbst zu fällen.

Seite 104 heisst es: „16) das Abfallen der Blüthen bei den Obstbäumen zu verhindern. Theils in Folge der Frühjahrsfröste, theils durch das Austrocknen der Blüthen fallen dieselben häufig ab. Den Frühjahrsfrösten kann man dadurch entgegen wirken, dass man, um das zu frühe Ausschlagen zu verhindern, den Baum gegen Ende des Herbstes fest zubindet und dadurch das Aufsteigen des Saftes hemmt. Im Frühjahr wird dann diese Binde wieder abgenommen.“ — Giebt es wohl einen grössern Unsinn?!

S. 64: „C. Von den Zwergbäumen, deren Bildung und Schnitt. Zwergbäume erzieht man theils auf Wildlinge ihrer Art, theils bedient man sich dazu anderer Unterlagen. So werden z. B. Aepfel auf dem Paradiesapfel (Malus pumila), Birnen auf Quitten (prunus mahaleb) u. s. w. veredelt.“ Also ist die Quitte und Prunus Mahaleb gleichbedeutend!

S. 57: Das Verfahren beim Verpflanzen der Hochstämme und Zwergbäume ist ganz gleich, nur müssen Spalierbäume mit ihrem Stamme wenigstens **6 Fuss** von dem Spaliere oder von der Mauer abstehen, damit sich die Wurzeln auch nach der Mauerseite etwas ausbreiten können und der Stamm sich nicht an der Mauer oder an dem Spalier reibe. Auch legt

man beim Spalierbaume, der seine Zweige nur nach zwei Seiten treiben soll, die Wurzeln nach diesen beiden Seiten.

Noch mehr Citate anzuführen, halten wir für überflüssig, wundern uns aber sehr, dass dieses Buch schon in 2ter Auflage erscheint. **Th. Belke.**

Etymologie der Obstnamen von Herm. Oberdieck. Als Programm zur Prüfung der Schüler des Gymnasiums zu St. Mar. Magd. in Breslau.

Diese sehr scharfsinnige und gelehrte Arbeit eines Sohnes unseres hochverehrten Superintendent Oberdieck lässt uns hoffen und erwarten, dass derselbe in die Fussstapfen seines würdigen Vaters tretend, auf dem Feld der Pomologie des erstern wissenschaftliche Forschungen fortsetzen werde. Die Abhandlung soll nach dem Urtheil eines sehr tüchtigen Sprachforschers in der That eine ganz ausgezeichnete sein und die Abstammung der vielen Namen, die sich auf Pomologie und Dendrologie beziehen, sehr genau darstellen.

Es ist die Etymologie nachgewiesen an den Worten: Frucht, Obst, Apfel, Pomona, Malum, Corylus, Nux, Glans, Bacca u. a. Dr. L.

Kurze Anleitung zur Obstkultur. Als Leitfaden bei Vorträgen über Obstbau an Seminarien, pomolog. und Gartenbau-Instituten, landwirth. Lehranstalten und Fortbildungsschulen, wie auch zum Selbstunterricht von Ed. Lucas. Mit 4 Taf. Abbildungen. Ravensburg, 1866. 8°. 94 Seiten.

Es ist der eigens ausgesprochene Wunsch des Herrn Verf., den ich hier erfülle. Diese auf indirekte Veranlassung der königl. sächs. Regierung ausgearbeitete Schrift reiht sich den bisherigen Arbeiten des Verf. in würdevoller Weise an und gleicht ein lang gefühltes Bedürfniss aus.

Die Schrift zerfällt in XX Abschnitte, deren letzter die Erläuterungen der Abbildungen umfasst. Ob die einzelnen Abschnitte, wie sie hier auf einander folgen und überhaupt eine Berechtigung für sich haben, darüber will ich mit dem Herrn Verf. hier nicht rechten. Bemerken will ich nur, dass nach meinem Dafürhalten dem Abschn. III „Werkzeuge und Materialien" — besser ein anderer Platz angewiesen werden konnte, z. B. der XIX. Abschn. X „Auswahl eines geeigneten Sortiments für die Baumschule" — hätte füglich wegfallen können, denn der einzige etwa dafür angegebene Grund, dass alle in demselben aufgeführten Obstsorten einen schönen starken und geraden Wuchs haben, ist mir doch nicht recht stichhaltig. Und haben wir nicht bessere Sorten, wie z. B. Cludius Herbstapfel, den Winter Citronenapfel etc. etc.? — und giebt nicht der Wildling von Motte grindige, krebsige, überhaupt schlechte Bäume, wenn der Boden ungeeignet? — Das sind einzelne Punkte, die dem Allgemeinen, dem Werthe der Schrift keinen Eintrag thun. Sie ist ein werthvolles Material in den Händen derjenigen, welche Unterricht in der Obstkultur zu geben haben und das ist bereits vielfach anerkannt. So um nur Eins zu erwähnen, hat der landwirth. Verein für den Kreis Wittgenstein — einer der kleinsten Kreise des preuss. Staates — zu dessen Mitgliedern ich nicht zähle — jedem im Kreise angestellten Lehrer ein Exemplar dieses Schriftchens angeschafft. Der Nutzen dieses Schrittes wird nicht ausbleiben. Und sollte er nicht

Nachahmung finden? — Es wäre das im Interesse des Obstbaues wohl zu wünschen. *)

Die Abbildungen auf den 4 Tafeln in Fol. sind gut und zweckentsprechend. v. B.

Unterzeichneter dankt dem verehrten Beurtheiler seiner oben genannten Schrift freundlich für sein offenes und wohlgemeintes Urtheil über dieselbe. Um die darin enthaltenen Ausstellungen einigermassen zu entschuldigen, will ich nur bemerken, dass ich absichtlich einige Abwechslung in den Lehrstoff bringen wollte, indem ich die Abschnitte etwas anders als üblich ordnete, dass ich ferner die Aufzählung von Obstsorten für die Baumschule besonders gab, weil ich dachte, dass wohl der Unterricht nicht selten in mehreren Abschnitten (Semestern) gegeben werden würde und dass dann es gewiss gut sei, dem Abschnitt über Obstbaumerziehung auch eine kleine Zahl von Sorten anzuhängen, welche sich am leichtesten und besten als Hochstamm erziehen lassen.

Es ist in der That für den Anfänger in der Baumzucht eine Sache von grösster Wichtigkeit, Sorten zu kennen, die bei hohem Nutzungswerth auch zugleich sich durch eine recht schöne, gerade und kräftige Stammbildung auszeichnen. Warum der geehrte Kritiker nun aber den Cludius Herbstapfel, der sich durch überaus reiche Tragbarkeit, vortreffliches Gedeihen auch in minder günstigen Lagen und namhaften öconomischen Werth auszeichnet, wie er auch ein ganz angenehmer Tafelapfel ist und den in jeder Beziehung schätzbaren Wintercitronenapfel nicht der Empfehlung werth hält, verstehe ich nicht und scheint es, dass unsere Erfahrungen hinsichtlich dieser Sorten divergirend sind. Dass der Wildling von Motte in trocknem Boden, aber doch nur in solchem, grindig werde, ist nicht zu läugnen, allein, wenn über den Werth und das gute Gedeihen, sowie die grosse Tragbarkeit einer Sorte so vielseitige Erfahrungen vorliegen, so wäre es in der That Unrecht, sie nicht zu empfehlen und desshalb wurde der Wildling von Motte auch in Naumburg, Gotha und Berlin von den dort versammelten Pomologen ohne Widerspruch unter die empfehlenswerthesten Sorten aufgenommen. Uebrigens bin ich unserm verehrten Hrn. Baron v. Bose sehr dankbar, dass er auf die wirklich zu berücksichtigende Eigenschaft, die sich bei der Wildling von Motte, wie bei manchen andern sonst sehr schätzbaren Birnsorten zeigt, z. B. auch besonders bei der Römischen Schmalzbirne, dass sie grindig werden, wenn der Untergrund nicht gehörige Feuchtigkeit darbietet, aufmerksam gemacht hat. Dr. L.

Anleitung zu dem Schneiden verschiedener Arten von Fruchtsteinen und insbesondere der Pinolen, von F. W. Donauer, Lieutenant a. D. Zum Besten der Gewerbswittwenkasse in Coburg. 40 S. 8. und 7 Tafeln Abbildungen.

Wir haben es hier mit einem allerliebsten Büchlein zu thun, einem Schriftchen, welches als einzig dastehend in der Literatur zu betrachten ist und welches in der That alle Beachtung verdient. Namentlich ist es ein

*) Derselbe Verein vertheilt alljährlich gute Obstbäume in guten Sorten an die Konfirmanden einzelner Kirchspiele, ich glaube 40 Stück Hochstämme, deren Lieferant zur Zeit der im Reutlinger pomolog. Institut gebildete Baumgärtner David Weide in Dexbach ist.

sehr zeitgemässes Unternehmen, in dem der hochverdiente Verfasser Manchem der im Krieg Blessirten, denen der Gebrauch der Hände geblieben, hier den Weg zeigt, sich eine angenehme Unterhaltung zu verschaffen und auch dabei Manches ohne Anstrengung verdienen zu können.

Aus der Vorrede ergiebt sich das Wesentliche des Inhalts und wir erlauben uns sie wieder zu geben. Die am Schluss gegebenen 7 Tafeln Zeichnungen zeigen allerliebste Kunstwerke, die aus der geschickten Hand des Verfassers hervorgegangen und nach seinen Arbeiten gezeichnet worden sind.

„Schon vor mehr als dreissig Jahren schrieb ich diesen Leitfaden nieder, um zu zeigen, wie verschiedene Fruchtsteine und Nüsse schön geschnitten und zu Ohrgehängen, Brustnadeln und Armbändern benutzt werden könnten, doch habe ich mich erst jetzt, in Folge mehrfacher Aufforderungen, entschlossen, diese Schrift dem Druck zu übergeben, deren etwaiger Ertrag der Zitzmann'schen Gewerbswittwenkasse zu Coburg zugewiesen werden soll. Sehen wir nicht schon die Hirten in manchen Gebirgen mit verschiedenen, zum Theil recht niedlichen Schnitzarbeiten beschäftigt, die nur zum Spielwerk dienen und doch dazu beitragen, den dürftigen Lohn des Wächters bei den Herden zu erhöhen? Würde sich nicht mancher schon in jungen Jahren an den Füssen verstümmelte oder sonst schwächliche Mensch Glück wünschen, wenn er durch einige Anleitung die Fertigkeit erwerben könnte, Fruchtsteine und besonders die herrlichen Piniolen-, Pflaumen- und Kirschensteine in höchst mannichfaltige und zum Theil wirklich recht schöne Formen zu schneiden, um als Ohrgehänge, Brustnadeln und Armbänder zu dienen, und würden sich nicht Leute finden, welche diese niedlichen, ich möchte sagen „Miniaturschnitzwerke" angemessen bezahlen? Sollte es nicht auch weibliche Personen geben, die in der Fruchtsteinschneiderei recht glückliche Versuche und Fortschritte machen könnten? Ich glaube alle diese Fragen ganz bestimmt bejahen zu dürfen, und wer die Härte und Sprödigkeit der obengenannten und ähnlicher Steine kennt, wer nicht auf den Metallwerth, sondern auf die Arbeit und auf den Fleiss sieht, der aus einer Arbeit spricht, der wird auch den Verfertiger so gut, ja verhältnissmässig besser belohnen, als den Goldschmied, dessen Kunstprodukte schon durch das Metall vertheuert werden. Bei Fruchtsteinen ist der Stoff an sich fast ohne allen Werth und in südlichen Ländern, z. B. in Italien, werden jährlich Millionen von Piniolennüssen zerschlagen, nur um deren öligte Kerne wie Mandeln zu geniessen. Man könnte aber fragen, wie viele Fruchtsteine zerbrechen während der Arbeit, bevor einzelne eine wirklich schöne, einfache oder mühsam durchbrochene Form gewinnen? Ich antworte, dass die Hand des Anfängers allerdings manchen Stein verderben wird, geht sie aber vom Leichten zum Schwierigen nach und nach über, so darf nur selten der Fall vorkommen, dass etwas breche, wodurch die Arbeit von mehreren Tagen vernichtet wird, und somit möchte mein Versuch zu einem Leitfaden in der Fruchtsteinschneiderei einigermassen gerechtfertigt erscheinen, besonders aber wenn hierdurch ein kleiner Industriezweig begründet werden sollte."

Vielen Dank dem hochverehrten Verfasser für seine verdienstvolle Schrift!

Dr. L.

Vom **Illustrirten Handbuch der Obstkunde** erschien vor Kurzem die 15. Lieferung (Birnen) und sind somit nun ausgegeben 6 Lief. Aepfel, 6 Lief. Birnen, 3 Lief. Pflaumen und Kirschen. Wenn auch vorläufig dieses Werk, welches sich seither vielfacher Anerkennungen zu erfreuen hatte, als abgeschlossen betrachtet werden kann, so wird doch wohl schon im nächsten Jahre eine weitere Lieferung (Beeren- und Schalenobst), sowie eine Lieferung Pfirsiche und Aprikosen und eine solche noch von Pflaumen und Kirschen erscheinen können und sind wenigstens vielfache Vorarbeiten dazu schon vorhanden. Das leider sehr arme Obstjahr 1866 war dem weiteren Fortschreiten dieser Studien nicht günstig, doch hoffen wir um so mehr auf ein gutes Obstjahr 1867, da wenigstens die Blüthenknospen sehr gut vorgebildet sind, das Holz sehr schön auszureifen beginnt und muthmasslich ein hinreichender Vorrath von Nährstoffen sich in den Rindenzellen abgelagert hat.

Zunächst wird der Herr Verleger, um auch Unbemittelten die Anschaffung des Handbuchs möglich zu machen, eine Ausgabe der seitherigen 15 Lief. in 30 halben Lieferungen veranstalten à 40 kr., ferner aber hat der Unterzeichnete die allerdings etwas mühevolle Arbeit unternommen, die sämmtlichen Sorten auf grossen Tafeln nach Klassen und innerhalb derselben nach der Reifzeit und Form geordnet mit den Abbildungen des Illustrirten Handbuchs wiederzugeben und dazu einen kurzen erläuternden Text zu bearbeiten. Diese Obsttafeln sollen das Erkennen und Bestimmen der Obstsorten wesentlich erleichtern und es wird jede Tafel 30—36 Obstabbildungen enthalten.

Die Apfelsorten werden auf 15 Tafeln erscheinen und es soll zunächst zwar nur eine schwarze Ausgabe in den Handel kommen, allein es wird eine colorirte sofort vorbereitet werden. Dieselbe wird allerdings keine Portraits von Früchten, wie die sonstigen Abbildungen geben, sondern nur den typischen Character der Färbung auf einem schmalen Streifen dargestellt, enthalten und ausserdem alle wichtigen anatomischen Merkmale, die das Innere der Frucht bietet, darstellen.

Nach dem Antrag einiger Mitglieder des Ausschusses des Pomologenvereins sollen diese „Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten" als Vereinsgabe für die Mitglieder des Pomologen-Vereins verwendet werden.

Wir geben hier den Anfang der Calvillen (Taf. I, Nr. 1—34) als Probe für die Bearbeitung des Textes.

I. Calvillen.

a. Sommeräpfel.

1. Weisser Sommer-Calvill, I. 1. c, mgr. *† Nr. 359.

Schöner August-Apfel für Tafel u. Obstmarkt; Baum gross und breitkronig, sehr tragbar; für Obstgärten, auch in rauhen Lagen; gut.

2. Skiliankowoi, I. 1. c, kl.—mgr. *† Nr. 457.

Sehr schöner August-Apfel, Nr. 359 ähnlich; Tafel- und Marktfrucht; Baum breitkronig, mittelgross, sehr tragbar; für Hausgärten.

3. Fraas' Sommer-Calvill, III. 1. c, mgr.—gr. *† Nr. 4.

Ansehnlicher September-Apfel für Tafel, Markt und Küche; Gartenbaum für rauhe Lagen, sehr starkwüchsig, hochkronig, sehr tragbar.

4. Rother Sommer-Calvill, III. 3. (2.) c, kl. ** Nr. 454.

Zierlicher August-Apfel für Tafel und Obstmarkt; Baum schwachwüchsig, sehr tragbar; für Hausgärten schätzbar; zu empfehlen.

b. Herbstäpfel.

5. Früher Rosen-Calvill, V. 2. a (b), mgr. *† Nr. 264.

Schöner September — Oktober-Apfel, (hält 8 Wochen), für Tafel und Markt; Baum hochkronig, fruchtbar; für Obstgärten in mittleren Lagen.

6. Rother Herbst-Calvill, V. 2. c, gr. *†† Nr. 5.

Sehr schöner blutrother Oktober-Apfel für Tafel und Markt, auch zum Dörren; Baum hoch- und breitkronig, dauerhaft, sehr tragbar; für grössere Obstgärten, auch in rauhen Lagen; zu empfehlen.

7. Possarts Nalivia, VI. (V.) 1. c, mgr. *† Nr. 81.

Schöner October—November-Apfel für Tafel und Küche; Baum flachkronig, sehr fruchtbar; für Hausgärten.

8. Gravensteiner, VI. (V.) 3. a, mgr.—gr. **! †† Nr. 8.

Ungemein schöner October — Dezember-Apfel für Tafel und Obstmarkt, auch zu Compots vortrefflich; Baum kugelkronig, ziemlich gross, sehr fruchtbar; für Obstgärten, in gutem Boden und nicht zu warmer, doch vor Stürmen geschützter Lage; sehr zu empfehlen.

Dies eine Probe des zu den Tafeln beigegebenen Textes. Dr. L.

Ausländische Literatur.

De nederlandsche boomgard bringt in aflew. 15. die Fortsetzung der Aepfel; Text S. 49—56 und die Abbildungen Taf. 25—28.

Von **P. de Mortillet, les meilleurs fruits** ist nunmehr die erste Abtheilung, le pêcher, mit der 14. Lief. vollendet. Dieser Band umfasst demnach 27½ Bogen, einschliesslich des Registers und kostet p. Lieferung 50 Cent. — Für das laufende Jahr 1866 ist noch der 2te Band, le Cerisier zu erwarten. Beide Bände werden zusammen 12 Francs kosten. Als 3. Band ist eine neue Ausgabe der 40 Poires vorgesehen, also eine 3. Ausgabe. Die 2te Ausgabe — édition de luxe — kostet noch 3 Fr. 50 Cent. v. B.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Pomologische Scizzen aus Neuseeland. Ein intelligenter Bewohner von Christchurch, Swale mit Namen, hat sich einen Fruchtgarten von 1 Acker Flächeninhalt angelegt. Mit viel Sorgfalt und Liebe werden daselbst unsere Obstgehölze gepflegt. Im Anfange scheinen die Resultate nicht sehr günstig gewesen zu sein, bis schliesslich der Besitzer den lokalen Verhältnissen Rechnung trug und die Eigenthümlichkeiten des Bodens und des Klima's näher kennen lernte. Im Allgemeinen scheinen die Obstgehölze auf Neuseeland rascher, als bei uns, zu wachsen und auch frühzeitiger zu tragen. 12 Fuss hohe Bäume mit verhältnissmässig noch schwachem Stamme tragen schon reichlich. Sämmtliche Veredlungen nahmen leicht und rasch an; die vollendeten Bäume vertragen aber nicht das Schneiden und müssen in dieser Hinsicht mit Vorsicht behandelt werden. Während der Pfirsichbaum bei uns nur am Spalier gute Früchte bringt, muss er auf Neuseeland grade als Hochstamm gezogen werden, um wohlschmeckende Früchte zu geben.

Swale kultivirt bereits nahe an 70 Sorten Birnen in seinem Garten und hat diese hauptsächlich aus Frankreich und Belgien bezogen. Einige Sorten scheinen in Neuseeland noch schöner zu werden, als in Europa. Es ist dieses besonders mit der Chaumontel der Fall. Fondante du bois oder Holzfarbige Butterbirn muss in Christchurch frühzeitig gebrochen werden, sonst wird sie trocken und mullig, dagegen lässt man Glou Morceau möglichst lange hängen. Gansels Bergamotte blüht zwar reichlich, trägt aber spärlich. Beurré Rance, Capiaumont, Passe Colmar und Williams Bonchrétien hängen in der Regel so voll, dass die Aeste gestützt werden müssen.

Aepfel werden in geringerer Anzahl kultivirt. Am besten gedeiht Ribston's Pipping; einzelne Exemplare von 12 Zoll Umfang sind keine Seltenheit. Ausserdem sind Nonpareils und King of the Pippings am meisten vorhanden. Als Wirthschafts-Apfel dient Wellington oder Dumelow's Seedling. Von Pfirsichen hat die amerikanische Pfund-Pfirsiche vielen Beifall. Auch Pflaumen sind vorhanden; unter ihnen ist Martin's Zwetsche beliebt. Von Kirschen, welche ausserordentlich gedeihen, nennen wir Bigarreau Napoléon und die Schwarze tartarische. Weinreben gehören noch zu den Seltenheiten; in dem Swale'schen Garten werden bis jetzt nur zwei Sorten kultivirt. (Koch's Gartenztg. 1866. Nr. 36.)

Aus dem Werdauer Wochenblatte Nr. 20, 1866. Den 2. Verhandlungsgegenstand bildete der Vortrag des Herrn Inspektors Richter aus Schwarzenberg über Obstbaumzucht. Dieser vortreffliche Vortrag fand um so dankbarere Aufnahme, als man sich gestehen muss, dass der Obstbau in seiner gegenwärtigen Gestalt eine der schwächsten Seiten der hiesigen Landwirthschaft bildet.

Obwohl Herr Richter, der im Auftrage der Königl. Kreis-Direction umfängliche Studien über die Obstbaumzucht in den berühmtesten Anstalten des In- und Auslandes gemacht hat, in 2½stündigem Vortrage sein Thema mit ebenso grosser Begeisterung als Sachkenntniss behandelte, konnte man gleichwohl dieses interessante Thema, das überdiess durch Vorzeigung mannichfaltiger bezüglicher Instrumente ebenfalls noch näher illustrirt ward, für erschöpft nicht ansehen, und erbot sich desshalb Herr Richter in freundlichster Weise zu Abhaltung weiterer Vorträge.

Als Leitfaden diente Herrn Richter das auf Anordnung des Herrn Kreis-Directors Uhde kürzlich herausgegebene Werk des Garten-Inspector Ed. Lukas zu Reutlingen über rationelle Obstbaumzucht. Dieses vortreffliche Werkchen, das einzeln bezogen 16 Ngr. kostet, soll bei Bestellungen von über 25 Exemplaren zu dem beispiellos billigen Preis von — 9 Ngr. abgelassen werden.

Personalnotizen.

Alexandre-Pierre Graf Odart, starb in Tours, 88 Jahre alt. — Der Ehrenpräsident der Ackerbaugesellschaft des Departements der Indre und Loire, Ch. de Sourdevalt, giebt eine kurze Biographie des Verstorbenen im Journ. d'agriculture prat. 1866. p. 255, auf welche wir verweisen.

Uns genügt es zu wissen, dass Graf Odart weit über die Grenzen seines Vaterlandes hinaus gekannt war wegen seiner Grossen Verdienste um den Weinbau. Er ist der Verf. des Art. „Vigne" im Maison rustique du XIXe. siècle; des Manuel du vigneron, welches über 30 Jahre lang der untrügliche Rathgeber der Winzer war und der Ampélographie universelle, die 4 Auflagen erlebt hat. v. B.



Süße Herbst-Reinette.

Süsse Herbst-Reinette.

(Mit Abbildung.)

Wir geben hier die Abbildung von einem der besten und edelsten Süssäpfel, von der zu den Einfarbigen Reinetten gehörenden Süssen Herbst-Reinette, die wir zu den Platten Herbst-Aepfeln mit grundfarbiger Schale und offenem Kelch (V, 1, a) zählen.

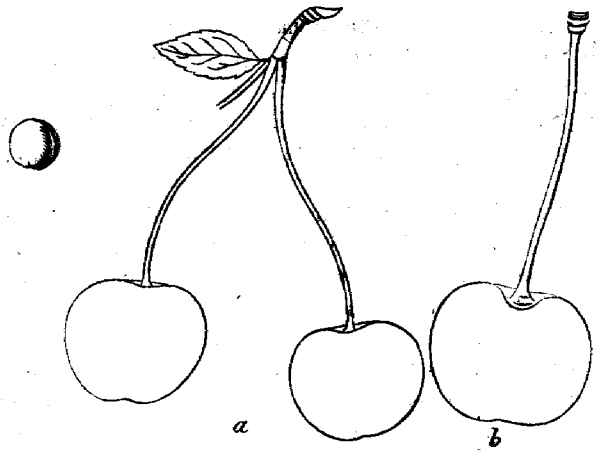
Herr Superintendent Oberdieck gab von diesem schönen und werthvollen Apfel zuerst Nachricht und beschrieb ihn in seiner Anleitung zur Kenntniss des besten Obstes pag. 168 als Nienburger süsse Herbst-Reinette. Es ist wahrscheinlich, dass diese Frucht, von welcher Oberdieck in Nienburg zwei grosse Hochstämme fand, aus Holland oder vom Niederrhein, der eigentlichen Heimath der bessern Süssäpfel, stammt; sicher kommt der Apfel bei Diel und andern Autoren nicht vor, und es war daher geboten, da sich diese Sorte sowohl im Wuchs dauerhaft und kräftig, als auch bald und reichlich tragbar zeigte, sie passend zu benennen.

Die hier gegebene Abbildung ist nach einem vollkommenen, früher in Hohenheim, wohin dieser schöne Apfel von Oberdieck kam, geernteten Exemplar gefertigt und stellt dieselbe sehr treffend dar; die Sorte zeigte sich auch da bald und reichlich tragbar. Oberdieck hat im Illustr. Handbuch unter Nr. 127 eine genaue systematische Beschreibung geliefert, auf welche wir hiemit in Betracht der spezifischen Merkmale der Sorte verweisen.

Hinsichtlich der Verwendung der Frucht sagt Oberdieck: „dieser sich 2 Monate haltende schöne Herbstapfel ist für Liebhaber von Süssäpfeln eine sehr angenehme Tafelfrucht und besonders auch zum Trocknen und Versüssen anderer Aepfel brauchbar. Apfelbrei davon allein gekocht, ist gelb, fein und sehr süss, so dass Manche werden noch etwas säuerliche Aepfel zusetzen. Der Baum ist seither in krebssüchtigem Boden kerngesund geblieben, bildet eine schön verzweigte kugelförmige Krone und trägt fast jährlich sehr voll."

Jedenfalls ist diese Apfelsorte sehr beachtenswerth und besonders auch für Fabrikation von Apfelkraut (Marmelade) von grosser ökonomischer Bedeutung. Dr. L. L.

Englischer Mai-Herzog. Truchsess II, 1. Süssweichseln.



Englischer Mai-Herzog **† May-Duke.*) 2. Woche d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen. Bei unserer Rothen Maikirsche (Nr. 50 des Illustr. Handb.) ist vorläufig angenommen worden, dass diese mit der May-Duke der Engländer und mit der Royale hative der Franzosen identisch sei. Um gewisser darüber zu werden, erbat ich mir von der Societät zu London und von Herrn Leroy zu Angers Reiser. Die aus London erhaltene May-Duke hat bereits 1864 und 1866 auf dem auf einen jungen Hochstamm der Rothen Maikirsche gesetzten Probezweige viele Früchte getragen und ergibt eine genauere Vergleichung, dass sie von der Rothen Maikirsche doch durch etwas geringere Grösse, aber noch reichere Tragbarkeit mehr runde Form, den Mangel des folgerartigen in der Reife und besonders durch den Mangel einer tieferen Furche auf der Rückenseite, die die Rothe Maikirsche oft wie in zwei Hälften theilt, verschieden ist. Die Rothe Maikirsche finde ich vielmehr seit 4 Erndten völlig überein mit der von der Societät zu London erhaltenen Arch Duke, bei der ich höchstens den

*) Nach einer von Downing S. 192 gegebenen, wohl gegründeten Nachricht wäre May-Duke nur corrumpirter Name für Médoc, der Provinz in Frankreich, woher die May-Duke, der Typus aller späteren Dukes, ursprünglich gekommen sei, so dass die Frucht also genauer „Kirsche aus Medoc" heissen müsste.

Stein in manchen Exemplaren noch etwas flachbackiger fand, als bei der Rothen Maikirsche. Beide, sowie auch die Obige, sind wieder verschieden von der Herzogskirsche des Truchsess (Nr. 83 des Illustr. Handb.), die stets später und ziemlich gleichzeitig mit der Rothen Muscateller sich färbt und reift und, besonders vor der Reife, etwas länglich ist, wie sie denn auch in der Tragbarkeit zwar gut ist, aber lange nicht in Fruchtbarkeit den beiden andern Sorten gleich kommt. Die Obige, bei der sowohl der Lond. Catal. als auch Downing die Güte der Frucht und die Rusticität und grosse Tragbarkeit des Baumes sehr rühmen, wie sie denn auch in England und Amerika weit verbreitet ist, hat trotz der etwas geringeren Grösse mit der Rothen Maikirsche völlig gleichen Werth, ja übertrifft sie an reicher Tragbarkeit, da sie in Klunkern aus fast jeder Blüthe ansetzt und ist es auffallend, dass unsere Rothe Maikirsche, die in England als Arch Duke bekannt ist, dort noch wenig beachtet zu sein scheint, so dass bei Arch Duke nicht einmal Synonyme vorkommen. Da mir noch nicht feststeht, ob die Royale hative der Franzosen, die Duhamel nur kurz als eine Varietät seiner Royale aufführt, mit der obigen identisch ist, habe ich diese vorerst Englischer Mai-Herzog benannt.

Literatur und Synonyme. Als Englischer Autor, der die May-Duke genauer beschrieben hätte, ist mir bisher nur Hooker in der Pomona Londinensis bekannt, der sie XXVIII reichlich so gross als eine Rothe Maikirsche, aber an 2 Früchten auch eine merkliche Furche darstellt, so dass ich darnach den Unterschied noch nicht erkannte. Downing allegirt noch Lindley und Miller. Hogg im Monuale beschreibt sie kurz und gibt als Synonyme an: Duke, Early Duke, Early May-Duke, Royale hâtive und Angleterre hâtive (wie Noisette die May-Duke nennt). Er bezeichnet die Frucht als gross, an beiden Enden etwas gedrückt, die Färbung zuerst hellroth, zuletzt fast schwarz. Einer Furche auf der Rückenseite gedenkt er nicht, während er bei Arch Duke daselbst eine tiefe Furche, auch etwas mehr Grösse hervorhebt. Der Lond. Cat. führt sie S. 61 als von zweiter Grösse und mit vielen Synonymen auf. Downing, der die May-Duke S. 191 von Grösse und Form, wie die Fig. b oben darstellt, so dass sie bei mir auf dem in magerem Boden stehenden Baume wohl noch zu klein geblieben ist, theilt die vom Lond. Cat. an-

geführten Synonyme in solche, die die Frucht in Frankreich und solche, die sie in England habe. Zu jenen rechnet er Royale hâtive, Cherry-Duke (of some), Cerise Guigne, Coularde (was sehr irrig ist), De Hollande (desgl.), d'Espagne, Griotte d'Espagne (of some), Griotte grosse noire, Griotte précôce und käme nach Noisette noch Angleterre hâtive hinzu; zu diesen: Early Duke, Large May-Duke, Morris Duke, Thomsons Duke, Portugal Duke (auch irrig, ist vielmehr die Doctorkirsche), Buchanans early Duke, Benhams fine early Duke, Millett's late Heart Duke (sicher irrig). Der Vilvorder Catal. hat bei Angleterre hâtive neben Royale hâtive und May-Duke auch noch das Syn. Tôt-et-tard. Elliott hat sie S. 215 ziemlich mit denselben Synonymen und leitet ihren Ursprung aus Frankreich her. Thierry zu Haelen hat in seinem Cataloge von 1859 bei Angleterre hâtive als Synon. nicht Royale hâtive, die er gar nicht hat, sondern als Synonym May-Duke, Maikers, Hâtive malgré tout, Hâtive malgré, De la St. Jean, Tempe et tard und bezeichnet diese als mittelgross und Ende Juni reifend, welche Reifzeit in Belgien nicht auf obige May-Duke hinweiset. Die Cerise hâtive malgré tout beschreibt Bivort und bildet sie ab im Album IV, S. 139, ziemlich wie eine Rothe Maikirsche, sagt, sie habe viel Aehnlichkeit mit Mai-Duke und Royale hâtive und sei der Unterschied etwa, dass sie nicht so stark treibe, als May-Duke und weit besser zu tragen scheine, wie auch die Witterung sei, was ihr den Namen gegeben habe. In Hainaut heisse sie St. Jean nach der Reifzeit und werde auch Tempe et tard (hâtive et tardive) genannt. Man sieht, dass hier noch viel aufzuklären ist, doch wird ja höchste Fruchtbarkeit bei jeder Witterung und Rusticität auch von der May-Duke gerühmt.

Truchsess erhielt seine aus Herrenhausen bezogene Frühe Maikirsche (Truchsess S. 391) von Mayer auch als Royale hâtive ou May-Duke und erklärt bestimmt, dass diese, die in der Pomona Francon. unter den deutschen Benennungen Maiweichsel, Frühe Königsweichsel, Taf. 30, Nr. 24, sehr unkenntlich abgebildet sei, seine Frühe Maikirsche sei. Er beschreibt auch die Frühe Maikirsche, die ich leider noch nirgends erhalten konnte, in den meisten Zügen der Obigen sehr ähnlich, doch glaube ich Identität nicht annehmen zu können, da man in älterer Zeit zu oft ohne scharfe Kritik, die namentlich Mayer fehlte, ähnliche

Sorten zusammengeworfen hat, ich ferner die Obige in Herrenhausen noch nicht gesehen habe, auch Truchsess die Frühe Maikirsche weniger schätzt, weil sie nur bei günstiger Witterung schmackhaft werde und besonders sagt, dass der Stempelpunkt so sehr vertieft stehe, dass sie am Kopf wie gespalten erscheine und dass sie stets nach der Rothen Muskateller zeitige, die bei mir immer erst anfängt sich zu färben, wenn die Rothe Maikirsche und die Obige fast oder wirklich reif sind. — Die obigen, schon bei der Rothen Maikirsche angeführten Englischen Synonyme der May-Duke und wahrscheinlich auch die Französischen werden nun auch nicht von der Rothen Maikirsche gelten, sondern von unserer hier vorliegenden Frucht.

Gestalt: Mittelgross oder gross, wo sie klumpenweise sass, hatte sie in meinem ungünstigen Kirschenboden die Grösse a, einzelne erlangten die Grösse von b und wird dies in gutem Kirschenboden die gewöhnliche Grösse sein.

Form: meist gerundet herzförmig, nur einzeln mehr stumpfherzförmig; am Stiele ist sie etwas abgeschnitten, am Kopfe nur wenig gedrückt, wo der Stempelpunkt in einem kleinen, oder etwas merklicheren Grübchen liegt; zu beiden Seiten ist sie nur wenig gedrückt, am stärksten auf der Rückenseite; Furchen sind unbedeutend oder fehlen ganz, die Rückenseite zeigt meistens nur dunklere Linien.

Stiel: $1^1/_2$—$1^3/_4$″ lang, ziemlich dünn, wenig rothfleckig, hat meistens einen kürzeren oder längeren Absatz, an dem die Früchte gepaart oder zu dreien sitzen und sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhlung. Am Stielabsatze befindet sich häufig ein Blättchen.

Haut: fein, glänzend; die Kirsche färbt sich gleichzeitig mit der Rothen Maikirsche und wird auch mit ihr ziemlich gleichzeitig, aber gleichmässiger und in allen Exemplaren mehr zugleich reif, ist anfangs hellroth, in höchster Reife fast schwarz.

Das Fleisch ist zart, sehr saftvoll, der Saft in der Reife sehr dunkelroth, der Geschmack ziemlich derselbe wie bei der Rothen Maikirsche, in rechter Reife gewürzreich, etwas weinartig süss.

Der Stein ist noch ein wenig runder und etwas dickbackiger, als der der Rothen Maikirsche und lässt sehr gut vom Fleische; die stark markirten Rückenknoten sind ziemlich breit und er-

heben sich nach dem Stielende merklich, so dass der Stein dadurch eine verschobene Form erhält.

Reifzeit und Nutzung: Reift mit der Rothen Maikirsche in der zweiten Woche der Kirschenzeit und dient wie diese zu vielseitigem Gebrauche. Sie sprang 1864 im mehrere Wochen anhaltendem starken Regen nicht auf.

Der Baum wächst rasch und gesund, trägt früh und gleicht in der Baumschule dem der Rothen Maikirsche völlig. Die Vegetation ist wie die der Rothen Maikirsche.

Der vorstehenden Beschreibung der May-Duke kann ich noch eine Nachricht über einige weiter aufgefundene Identitäten mit Früchten des Auslandes hinzufügen:

Schon an einem andern Orte habe ich bemerkt, dass ich identisch gefunden hätte

1) mit der frühen Maiherzkirsche: die Rosenrothe Maikirsche und Bigarreau Mai, die in Catalogen oft vorkommt;

2) mit der Coburger Maiherzkirsche, die Anatolische frühe schwarze Herzkirsche und Early pourple Guigne der Engländer, die auch aus Deutschland nach England, und von Thomson so benannt, gekommen ist, von da aber unter dem Namen Early pourple Guigne sich auch schon in Amerika weit verbreitet hat;

3) mit unserer frühen Lemercier ohne Zweifel identisch ist die Royal Duke der Engländer.

Ich fand nun in diesem Jahre weiter

4) die Lemercier von Rivers in England (bezogen durch die Londoner Societät), anscheinend identisch mit der Königin Hortensie.

Ich erhielt an einem jungen Baume zwar nur erst ein unvollkommenes Exemplar, aber Form und Stein der Königin Hortensie waren nicht zu verkennen und kommt unter den sehr zahlreichen, von Hogg in seinem Manuale, 1te Ausgabe, angegebenen Synonymen der Königin Hortensie auch Lemercier vor. Der Niederländische Baumgarten, Taf. 1, Nr. 1, mag dabei Recht haben, dass Lemercier unrichtiges Synonym der Königin Hortensie sei. Die Annales haben sichtbar eine andere Lemercier, die mir noch nicht trug; welche die rechte Lemercier ist? weiss ich noch nicht. Beachtung mag aber finden Hoggs Bemerkung in der 2ten Ausgabe des Manuals beim Namen Lemercier (wo er

zunächst auf Reine hortense verweiset), dass bei Rivers eine Lemercier sich finde, die nach der Reine Hortense zeitige und vor voller Reife weit säuerlicher sei; wie der Baum auch stärker aufrecht wachse, so dass Rivers, Lemercier sichtbar ein, auch weit reicher tragender Sämling der Hortense sei.

5) Unter dem Namen Como erhielt ich von Herrn Grafen Lambertye zu Chaltrait eine Frucht, die 1866 in genügenden Proben mindestens sehr grosse Aehnlichkeit, wahrscheinlich wohl Identität mit der Späten Amarelle hatte. Die Herkunft dieser Frucht kenne ich noch nicht. Die Frucht schien ein Geringes runder und der Stein etwas länglicher eiförmig, als bei der Späten Amarelle. Hinlängliche Unterschiede konnte ich indess nicht finden. Der Baum der Como ist Amarelle.

Was ich dann von Herrn Leroy zu Angers als Griotte de Portugal erhielt, gab unsere Doppelte Schattenmorelle, die auch mit der Morello der Engländer ganz identisch ist. Von der Société van Mons erhielt ich als Griotte de Portugal dagegen eine Frucht, die ich von unserer Doctorkirsche nicht genügend unterscheiden konnte, so dass also das bei derselben angenommene Synonym Griotte de Portugal richtig sein wird. Bemerken will ich dabei zugleich, dass ich 1865 die Späte Herzogenkirsche, die ich mit Doctorkirsche auch identisch setzte, doch auf demselben Baume recht bemerklich tragbarer als die Doctorkirsche und in kleinen Zügen doch auch von ihr verschieden gefunden habe. Findet sich dieser Unterschied der grösseren Tragbarkeit gegen die Doktorkirsche ferner begründet, so liegt in der Späten Herzogenkirsche eine höchst schätzenswerthe Frucht vor, da die Doctorkirsche in Güte wirklich vorzüglich ist. In Herrenhausen sah ich allerdings 1864 auch den Baum der Doctorkirsche, wie sie sich dort findet, sehr voll tragen.

Sehr interessant war mir, was ich 1866 über die von der Societät zu London erhaltenen Früchte Kentish und Flemish aufgefunden habe und darf ich glauben, beide Sorten ächt erhalten zu haben, wenn ich annehme, dass die Namen zu den beiden Reisern, die ich in demselben Jahre erhielt, durch einen Zufall verwechselt worden sind, wie leicht, etwa schon durch die beigeschriebenen Nummern, geschehen konnte. Nehme ich die Vertauschung als geschehen an, so passen die Angaben auf beide Früchte und finden sich namentlich dann bei der Kentish die von Hogg im Manuale ange-

gebenen Kennzeichen, dass sie 6—8 Tage früher reife, etwas kleiner sei als die Flemish und bei der Kentish der Stein so fest am Stiele hänge, dass dieser sich auch bei reifer Frucht stets mit dem Stiele aus der Frucht herausziehen lasse. Nur die von Hogg angegebene Reifzeit bei Kentish Ende Juli und Flemish bloss Juli passt nicht recht, zumal die Kentish vor der Flemish reifen soll und wenn er May-Duke als Ende Juni in dortiger Gegend reifend bezeichnet, so ist bei Kentish Ende Juli wohl verdruckt, statt Anfang Juli.

Hogg sagt, dass beide oft mit einander und selbst mit Gros Gobet verwechselt worden seien und wenn er hinzusetzt, dass die beiden ersten nicht zu unterscheiden seien, so gilt dies nur bei unvollkommenen Früchten der Flemish und gibt er ja auch selbst die gedachten Unterschiede an, durch welche man sie, bei einiger Achtsamkeit, wohl unterscheiden kann. Die Kentish und Flemish erhielt schon Truchsess durch Rentmeister Uellner in Alt-Lüneburg (Truchsess S. 660) von den Herrn Kirke und Kennedy in England, und meldete, Flemish sei eine grosse Glaskirsche, Kentish eine etwas kleinere, wo nach den Bäumen Truchsess schon bemerkt, dass diese Früchte Amarellen seien.

Ich fand nun die Kentish in Baum und Frucht identisch mit unserer Königlichen Amarelle, oder vielmehr unserer Herzogin von Angoulême, die einander sehr ähnlich sind, aber sich dadurch gleichfalls ziemlich sicher unterscheiden lassen, dass der Stein der Herzogin von Angoulême noch merklich fester am Stiele hängt, als bei der Königlichen Amarelle, und ist es leicht möglich, dass die Kentish aus England nach Frankreich gekommen und dort wieder aus Schmeichelei, um nur Absatz für den Baum zu haben, Duchesse d'Angoulême genannt worden ist. — Die Frucht wäre dann auch in Amerika unter dem Namen Early Richmond schon weit verbreitet und wären Synonyme der Kentish und unserer Herzogin von Angoulême Common red, Early Richmond, Pie Cheny, Sussex und Virgimun Mai. Der Lond. Cat. setzt bei Kentish noch die Synonyme hinzu: Flemish (of some, also als irrig erkannt), De Montmorency, Montmorency a longue queue, (diese hatte ich früher aus Herrenhausen und glaubte in ihr die Königliche Amarelle zu finden, bin aber auf das Kennzeichen des Festhängens am Steine nicht aufmerksam genug gewesen, da die Königliche Amarelle dies auch etwas, nur nicht

so stark hat), Commune, Commune à Trochet (of some, was auf die grosse Tragbarkeit hinweiset) und (aber ganz irrig) Muscat de Prague. — Den Namen Common red und Kentish Cherry setzte Sickler T. O. G. II, S. 340 und 41 irrig selbst zu unserer Grossen Glaskirsche von Montmorency. Als Montmorency ordinaire habe ich aus mehreren Quellen eine Frucht, die ich schon der Königl. Amarelle ähnlich fand, jedoch noch nicht näher damit vergleichen konnte und kommen unter dem durch Duhamel berühmt gewordenen Namen Montmorency mehrerlei Früchte vor, die Glaskirschen oder Amarellen sind, z. B. auch eine Montmorency Burgueil, so dass es unter den Kirschen der Montmorency gegangen ist, wie unter den Aepfeln der Reinette von Sorgvliet, mit welchem Namen man allzugern treffliche Reinetten bezeichnet. Schon Truchsess hat geäussert, dass seine Königliche Amarelle immerhin wohl die wahre Montmorency Duhamels sein könne. Dass auch die Kentish in England und Amerika sehr geschätzt wird, ist, bei ihren Vorzügen, leicht erklärlich. Hogg sagt von ihr was Truchsess auch bei der Königl. Amarelle rühmt, dass sie, sobald sie roth sei, zu Kirschkuchen sehr tauge.

Was ich als Flemish erhielt, zeigte sich sehr deutlich identisch mit unserer Späten Amarelle und ist dies die rechte Flemish, so ist klar, dass dem Grossen Gobet das Synonym Flemish nur irrig gegeben ist. Indess möchte dies doch nur eine erst neuerdings aufgekommene Benennung unserer Späten Amarelle sein. Die Engländer schätzen Gros Gobet und die Amerikaner die Flemish als zu wenig tragbar, nicht (was gerade Truchsess beim Grossen Gobet auch tadelt, während im Hannover'schen und an manchen andern Orten der Grosse Gobet, gewöhnlich kurzstielige Glaskirsche genannt, zu den allertragbarsten Sorten gehört); und wenn man daneben die von Downing gegebene Figur der Flemish vergleicht (S. 195), auch die angegebene späte Reifzeit berücksichtigt, so ist nicht zweifelhaft, dass Downing und Elliott als Flemish den Grossen Gobet hatten, auf dessen wahren Ursprung der Name dann vielleicht hinweise. — Gleiches wird wahrscheinlich, wenn man nur die im Londoner Cataloge und von Downing bei Flemish angegebenen Synonyme ins Auge fasst, wo man findet Kentish (of many, was allerdings auf die Verwechslung hinweiset), Montmorency a gros fruit (wie nach Duhamel der Grosse Gobet genannt worden ist); Montmorency

a courte queue, (auch das charakteristische Kennzeichen des Grossen Gobet); Gros Gobet, Gobet à courte queue, à courte queue, à courte queue de Provence und Weichsel mit ganz kurzem Stiel. Wie weit das Synon. Double Volgers (of the Dutch) bei den Holländern sich wirklich beim Grossen Gobet findet, steht dahin. Unter Flemish ist daher wenigstens früher sicher der Grosse Gobet verstanden worden, wie auch unser Handbuch angiebt. Noch bemerke ich, dass unter dem Namen Late Kentish die Amerikaner noch eine Varietät der Kentish haben, die ein in Amerika gewonnener Sämling (der Kentish?) sein möge; diese hat denn durch Verwechslung auch wieder die Synonyme Common red, Pic cherry, Common sour cherry, Kentish red, Kentish.

Schliesslich will ich noch anmerken, dass ich als Holman's Duke, die von Downing und im Londoner Cataloge als eine nur um 8 Tage später reifende Varietät der May-Duke angesehen wird, die aber Lindley anders und als Frucht allerersten Ranges beschreibt, von Herrn Behrens eine jetzt (Anfangs August), noch nach der Grossen schwarzen Knorpelkirsche und mit Chatenays Schöner reifende, aus England bezogene Frucht erhalten habe, die Glaskirsche ist, wenn sie erst roth ist, mit Chatenays Schöner gar manche Aehnlichkeit hat, aber sich schon dann durch weit mildern, erquickend-säuerlichen Geschmack und namentlich durch die tiefe, spaltartige Furche, die an vielen Exemplaren der Rücken der Frucht zeigt, sehr von ihr unterscheidet. Sie könnte etwa die von Lindley bezeichnete Holman's Duke sein. Auch Late Duke von der Londoner Societät trägt dieses Jahr und hat sich schon fast ganz gefärbt, ist meiner Holman's Duke sehr ähnlich, sowohl an Baum als Frucht, reift jedoch anscheinend noch etwas später. Die Royale tardive von Herrn Leroy in Angers, von der ich erwartete, dass sie mit Late Duke identisch sein werde, ist aber wieder eine ganz andere Sorte, hochaussehend und zeigt nur erst die ersten Spuren von Röthung und die Royale hative, die mir noch nicht trug, mag daher am Ende auch wieder von May-Duke und unserer Rothen Maikirsche verschieden sein. — Die Bigarreau der Engländer, die der Londoner Catalog, Downing und Andere mit der Grossen Prinzessinkirsche als identisch zusammenstellen (was auch in unserm Handbuch angeführt ist), während jedoch Hogg im Manuale sie schon von der Grossen Prinzessinkirsche trennt, hat mir 1865 und dies Jahr eine Frucht

geliefert, die ich mit derjenigen Sorte identisch fand, die ich von Diel als Runde marmorirte Süsskirsche erhielt, auch auf Sicklers Beschreibung der Sorte passt, eine grosse, sehr werthvolle Sorte ist, die ich jedoch wieder von Jahns Blutherzkirsche (Handbuch Nr. 32, S. 113) nicht unterscheiden konnte. Von Jahns Blutherzkirsche habe ich geglaubt, dass sie die rechte nicht sein möchte, da man die Färbung kaum als inkarnatroth oder blutroth, wie Truchsess sie angibt, bezeichnen kann und Truchsess sie nur als mittelgross bezeichnet auch die Reife früh und noch vor der Lucienkirsche angibt, die reichlich 14 Tage früher zeitigt, als Jahns Blutherzkirsche; indess meldet mir Jahn, dass die Sorte als Blutherzkirsche direkt von Truchsess nach dem Jerusalem bei Meiningen gekommen sei. Endlich trug mir der von der Societät in London erhaltene Hogg's red gean eine Frucht, die ganz unsere Rothe längliche Vogelkirsche zu sein scheint, was ich nicht erwartet hatte, obwohl gean recht kleine Kirschen bezeichnet.

Es liegen in diesen vorstehenden Angaben wieder Beispiele genug vor, wie schwer, ja wie fast unmöglich es ist, nach der Uebereinstimmung blosser Beschreibungen auf Identitäten unter Früchten und den einer unbenannten Frucht wirklich gehörenden Namen zu schliessen; man gewinnt festen Grund erst, wenn man die als identisch angesehenen Sorten aus guten Quellen zu beziehen sucht und sie in demselben Boden und womöglich auf demselben Baume mehrere Jahre hindurch beobachtet.

Jeinsen im August 1866. **Oberdieck.**

Ergebnisse der Chaussee-Obstbaumschule vor Essen, Amts Wittlage. (Hannover.)

Von Wegbaumeister **Söhlke.**

Ueber die Baumschule vor Essen sind zuerst im Juni 1860 kurze Nachweise veröffentlicht.

Es ist daraus in Erinnerung zu bringen: die Einfriedigung, das Rigolen und Drainiren des untern feuchten Theiles der von Colon Kerkhoff in Harpenfeld erpachteten 1 Morgen 19 □Ruthen grossen Fläche guten Ackerbodens im Herbst 1853; die Kornaussaat im Frühjahr 1854; Veredlung von 600 Stück der stärksten

Wildlinge im Frühjahr 1855 und des Restes im Frühjahr 1856 durch Copulation im Zimmer und die Auspflanzung der veredelten Wildlinge in 3 Fuss von einander entfernten Reihen mit $1^1/_4$ Fuss Abstand in den Reihen; endlich der Bestand von 7660 Stück veredelten Apfelstämmen, welcher Anfangs August 1856 in Wachsthum stand.

Die Baumschule ist durch Umhacken und Aushacken der Oberfläche, Beseitigung des Unkrautes und angemessenen Beschnitt der Stämme sorgfältig gewartet.

Eigenthümliches der Anzucht liegt darin, dass bei dermaligem Mangel an Wildlingen von jenen 7660 Stück Stämmen 4457 Stück auf abgefallene Wurzelstücke veredelt sind. — Die gegen dieses Verfahren geäusserten Bedenken des Herrn Superintendenten Oberdieck gaben zu genauer Bezeichnung jener 4457 Stück Stämme, sowohl in der Baumschule, als auch später auf den definitiven Standorten Anlass.

Bisher haben sich keine Unterschiede in dem Wachsthum dieser jungen Obstbäume gegenüber solchen, welche auf Wildlinge veredelt worden, gezeigt.

Der Betrieb ist im vorigen Frühjahr geschlossen. An verpflanzbaren Stämmen wurden abgegeben:

im Frühjahr	1861 . . .	1022	Stück
	1862 . . .	1052	„
	1863 . . .	1128	„
	1864 . . .	748	„
	1865 . . .	843	„
	1866 . . .	1003	„
		5796	Stück

in Vergleich zu den August 1856 in Wachsthum befindlichen 7660 Stück 1864 Stück oder 24,3 Procent weniger.

Der Rückstand, worunter sich viele für Anzucht in Gärten brauchbare, dagegen zur Bepflanzung öffentlicher Wege nicht genugsam ausgebildete Stämme guter Sorten befanden, sollte veräussert werden. Das ist zum Theil geschehen und der Betrag von 117 Thlr. 11 Sgr. aufgenommen. 752 verbliebene Stämme des Rückstandes sind zu weiterer Ausbildung nach Lucas'schem Verfahren (4. illustrirtes Monats-Heft für Obst- und Weinbau 1866, S. 123) auf ein der Baumschule benachbartes Grundstück zusammen gestellt. Dieser Rückstand und die auf seine weitere

Ausbildung verwendende Ausgabe ist nachstehend überall nicht in Rechnung gezogen.

An Kosten für Bodenmiethe und Bearbeitung der Baumschule, jedoch ohne Verzinsung der Ausgaben, sind erwachsen:

vom Herbst 1853 bis netto Juni 1858		419	Thl.	16	Sgr.	8	Pf.
im Rechnungsjahre $18^{58}/_{59}$		44	„	22	„	1	„
„ $18^{59}/_{60}$		77	„	28	„	1	„
„ $18^{60}/_{61}$		49	„	6	„	9	„
„ $18^{61}/_{62}$		74	„	13	„	1	„
„ $18^{62}/_{63}$		53	„	23	„	8	„
„ $18^{63}/_{64}$		75	„	1	„	6	„
„ $18^{64}/_{65}$		53	„	11	„	8	„
„ $18^{65}/_{66}$		47	„	—	„	—	„
		895	Thl.	4	Sgr.	2	Pf.
abgezogen den oben angemerkten Erlös aus einem Theile des Rückstandes		117	Thl.	11	Sgr.	—	Pf.
bleiben		777	Thl.	23	Sgr.	2	Pf.

Diese für Anzucht von 5796 verpflanzbare Stämme verbliebenen 777 Thl. 23 Sgr. 2 Pf. betragen pro Stamm 4 Sgr. 0,3 Pf.

Die Essener Baumschule steht daher sowohl in der Rentabilität 75,7 Procent, als in den Ausbildungskosten 4 Sgr. 0,3 Pf. pro Stamm, der Wallenhorster Baumschule (77,99 Procent und 4 Neugroschen) um etwas nach. Die geringere Rentabilität, folgeweise der höhere Anzuchtssatz sind wohl dem Grundstücke zuzuschreiben. Vor Essen, auf dem zwar guten aber altem Ackerboden waren die jungen Stämme in lebhaftem Wachsthum stets zurück gegen diejenigen auf dem Neubruchlande vor Wallenhorst. Ausserdem betrug die jährliche Bodenmiethe für 1 Morgen 19 □Ruthen vor Essen 15 Thl. 13 Sgr. 3 Pf., dagegen für nahe 2 Morgen vor Wallenhorst nur 2 Thl.

Ohne diese erschwerenden Verhältnisse würde die Essener Baumschule in der Nähe und unter Wartung des ebenso tüchtigen und umsichtigen als eifrigen Wegbau-Aufsehers Herbst, günstigere Ergebnisse geliefert haben.

Der Kürbis als Obstsurrogat.

In unserer Gebirgsgegend, wo das Obst so selten geräth, bin ich bald zu der Erfahrung gelangt, dass man sich nach Surrogaten oder Ersatzstoffen zum Einmachen umsehen muss, denn sonst

müsste man auf jeden obstlichen Genuss im Winter verzichten. Einen vortrefflichen Vertreter des Obstes zum Einmachen bildet der Kürbis. Mir ist zwar, als hätte ich schon einmal früher in der Monatsschrift etwas darüber mitgetheilt, allein ich wurde neuerdings direkt zu weiterer Mittheilung aufgefordert, als einer unserer ersten Pomologen und Autoritäten an meinem frugalen Tische den eingemachten Kürbis „vortrefflich“ fand. Ich lasse den Kürbis nicht blos „einmachen“, sondern benutze ihn auch regelmässig zur Vermehrung und Verbesserung des Obstmusses. Hat man nicht genug Zwetschen, oder sind dieselben sauer, so kann man mindestens ein Dritttheil der Masse Kürbis darunter mischen. Dadurch wird das Muss steifer, süsser und haltbarer und man bekommt mehr. Fehlen die Zwetschen ganz, so lasse ich Birnen mit Kürbis zu gleichen Theilen mit Apfelmost oder geschnittenen Aepfeln vermischen. Ich habe sogar bei grossem Obstmangel, um den Kindern Muss zu schaffen, blos Kürbis mit Aepfeln kochen lassen und dasselbe wurde gerne gegessen. Der Kürbisgeschmack geht ganz verloren. Nur die Farbe lässt zu wünschen. Ein sehr nützlicher Zusatz zu diesem Muss, sowie zu saurem Zwetschenmuss ist guter Zuckersyrup von Rohrzucker, während Syrup von Runkelrübenzucker alles verdirbt. Ich lasse ihn zugiessen, wenn das Muss fast dick genug ist. Ferner werden die Töpfe, nachdem sie einige Tage in einem mässig warmen Ofen gestanden haben, (damit das an den Rändern und am Boden sich sammelnde Wasser verdunstet) fingerhoch mit Syrup übergossen.

Ich will nun das Recept zum Einmachen der Kürbisse geben, vorher aber bemerken, dass nur die gelben Melonenkürbisse (Centnerkürbis), besonders die Sorte mit orangegelbem Fleisch, sowie ähnliche mit gelbem, festen Fleisch, z. B. Türkenbund, zum Einmachen brauchbar sind.

Nachdem die Schale ziemlich dick abgeschnitten und das lockere Fasergewebe im Innern sorgfältig entfernt, schneidet man ½—1 Zoll dicke, 3—5 Zoll lange Stücke und giesst so viel Weinessig darauf, dass man den Kürbis darin umschwenken kann. Darauf bleibt die Schüssel 12—15 Stunden bedeckt stehen. Dann kocht man zu 1 Pfd. Kürbis ½ Pfd. Zucker in dem abgegossenen Essig so lange bis er Faden gibt, thut den Kürbis hinein und lässt ihn so lange kochen, bis der Zucker klar (hell) ist. Man

fällt dann den Kürbis in Gläser oder Steintöpfe, bringt zwischen die Stücken ziemlich viel ganzen Zimmet und einige Gewürznelken, lässt den Zucker noch etwas einkochen und giesst ihn dann über den Kürbis. — Zum allgemeinen Hausgebrauch für Dienstboten und Kinder genügt schon 1/4 Pfd. Zucker. — Will man etwas Besonderes zum Nachtisch, so lege man recht viel in kleine Stücke zerschlagenen Ingwer zwischen den Kürbis. Nach einigen Wochen schmeckt dieser wie importirter, frischer Ingwer, kann fast mit solchem verwechselt werden und wirkt ähnlich den Magen erwärmend und Appetit machend. Man darf aber bei Ingwer den Zucker nicht sparen. **Jäger.**

Ueber den Einfluss der diesjährigen Maifröste auf die Obstorten in Oberschlesien.

Wie fast in allen Provinzen und Ländern Deutschlands und noch darüber hinaus die schönen Aussichten auf eine gesegnete Obsternte durch die diesjährigen Maifröste (1866) mehr oder minder zerstört worden sind, so ist auch Schlesien von deren Einflusse sehr hart betroffen worden.

Der Stand der Obstblüthe sowohl, wie auch noch der Ansatz der Früchte waren aussergewöhnlich viel versprechend.

In Folge des sehr zeitigen Frühjahrs gelangten die Blüthen um fast 3 Wochen früher als gewöhnlich zur Entwicklung, so dass zur Zeit der heftigen Fröste von 4 ° R., die in Oberschlesien am 23sten und 24sten Mai zur Geltung kamen,*) die Kirschen schon fast zur Hälfte ausgebildet waren, desgleichen die Birn- und Pflaumenbäume ihren Frühlingsschmuck bereits ganz abgelegt hatten, während nur die Apfelbäume noch hier und da in Blüthe standen.

In mehreren Gegenden Oberschlesiens hatte ich Gelegenheit, den unter diesen Umständen darauf sich herausgestellten Obst-Ertrag genau zu beobachten: der härteste Verlust traf die Aepfel,

*) Nicht nur die Blüthen der Obstbäume, auch deren Triebe, ja theilweise bis auf die vorjährige Zweigbildung zurück, ebenso die des Nussbaums, der Platane, des Ahorns, der Rothbuche und Eiche wurden grösstentheils von diesen Frösten zerstört. Die Entwicklung der Bäume ging darauf nur langsam von Statten, namentlich aber zeigte die Platane längere Zeit noch eine kümmerliche Vegetation.

demnächst die Birnen, alsdann die Pflaumen und der am wenigsten bedeutende die Kirschen.

Da es mir von Interesse und Nutzen zu sein scheint und vielleicht auch anderweitig zu einer derartigen Zusammenstellung Veranlassung geben dürfte, lasse ich am Schlusse dieses nach meinen Beobachtungen das Verzeichniss derjenigen Aepfel-, Birn-, Pflaumen- und Kirschsorten folgen, die in diesem Frühjahre reichlich geblüht haben, wobei der Obstertrag derselben nach dem erwähnten Froste angegeben ist.

Zum grossen Troste gereicht es uns, dass solche für den Obstbau so höchst ungünstige Witterungsverhältnisse, wie sie dieses Jahr stattfanden, nur als äusserst selten eintreten, und die Erwartungen der Obstzüchter nur selten in dem Masse getäuscht werden.

Aepfel. Weisser Winter-Calvill, Rother Herbst-Calvill (Ernte mittelmässig), Gravensteiner, Gewürz-Calvill, Alantapfel (vereinzelte Früchte), Süsser Holaart, Weisser Astracan, Rother Astracan, Virginischer Rosenapfel (voll), Böhmischer Rosenapfel, Danziger Kantapfel, Rother Jungfernapfel (vereinzelte Früchte), Pleissner Rambour (mittelmässig), Pariser Rambour-Reinette, Grünling von Rhode-Island, Rothe Mandel-Reinette, Karmeliter-Reinette, Reinette Molly (vereinzelte Früchte), Purpurrother Cousinot (voll), Goldmohr, Reinette von Damason, Winter-Goldparmäne, Reinette von Orleans, Königl. Kurzstiel, Grosse Kassler Reinette (vereinzelte Früchte), Ribston-Pepping, Grosser Bohnapfel, Luiken, Königin-Luisen-Apfel, Kleiner Fleiner, Rother Stettiner, Morgenduftapfel. Von den 32 Apfelsorten haben also sämmtliche reichlich geblüht, 2 voll, 2 mittelmässig getragen, 4 vereinzelte, die übrigen 24 gar keine Früchte geliefert.

Birnen. Frühe braunrothe Muskateller (mittelmässig), Flachsbirne, Punktirter Sommerdorn (sehr voll), Gute Graue (mittelmässig), Römische Schmalzbirne (mittelmässig), Grüne fürstl. Tafelbirne (voll), Citronenbirne (voll), Grüne Sommer-Magdalene (sehr voll), Dillens Herbstbirne, Müskirte Pomeranzenbirne (mittelmässig), Grumkower Butterbirne (vereinzelte Früchte), Lange weisse Dechantsbirne, Graue Herbst-Butterbirne (vereinzelte Früchte), Weisse Herbst-Butterbirne (vereinzelte Früchte), Napoleons-Butterbirne (sehr voll), Rothe Dechantsbirne (vereinzelte Früchte), Wildling von Motte (vereinzelte Früchte), Cras-

sanne (vereinzelte Früchte), Veldenzer (voll), Wolfsbirne. Von den 20 Birnsorten haben sämmtliche reichlich geblüht, 3 sehr voll, 3 voll, 4 mittelmässig, 6 vereinzelte Früchte, die übrigen 4 gar keine Früchte getragen.

Pflaumen. Ungarische Hauszwetsche (mittelmässig), Blaue italienische Zwetsche (sehr voll), Reitzensteiner Zwetsche (sehr voll), Washington-Pflaume, Favoritpflaume, Rothe Eierpflaume (mittelmässig), Violette Diaprée, Grosse Reineclaude (sehr voll), Kleine gelbe Mirabelle. Von den 9 Pflaumensorten haben sämmtliche reichlich geblüht, 3 sehr voll, 2 mittelmässig, die übrigen 4 gar keine Früchte getragen.

Kirschen. Frühe schwarze Maikirsche (sehr voll), Büttners schwarze Herzkirsche (voll), Ochsenherzkirsche (voll), Rothe Burknitzer (sehr voll), Winklers weisse Herzkirsche (voll), Grosse gelbe Wachskirsche (voll), Grosse Gubner Bernsteinkirsche (sehr voll), Königin Hortensia (mittelmässig), Grosse schwarze Knorpelkirsche (voll), Prager Muskateller (mittelmässig), Grosse Friedrichs-Weichsel (vereinzelte Früchte), September-Weichsel (voll), Spanische Lothkirsche (vereinzelte Früchte), Doppelte Natte (mittelmässig). Von den 14 Kirschsorten haben sämmtliche reichlich geblüht, 3 sehr voll, 6 voll, 3 mittelmässig, 2 vereinzelte Früchte getragen. **Stoll.**

Literatur.

Vollständiges Register zu den zehn Jahrgängen der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, von Oberdieck und Lucas. Eine systematisch geordnete Zusammenstellung der verschiedenen Aufsätze mit kurzer Inhaltsangabe von **Th. Belke**, Obergärtner und Lehrer am Pomol. Institut in Reutlingen. Mit einem Vorwort von Dr. **Ed. Lucas**. Ravensburg, Verlag der Dorn'schen Buchhandlung. 55 S. gr. 8. 54 kr. oder 16 Sgr.

Endlich können wir den Lesern der Pomol. Monatsschrift das lange gewünschte Register als erschienen anzeigen.

Dasselbe ist der Hauptsache nach in folgende Abschnitte eingetheilt:

I. Systematisch geordnete Zusammenstellung der einzelnen Aufsätze mit kurzer Inhaltsangabe.

Dieser Abschnitt zerfällt in folgende Abtheilungen: Allgemeine und Specielle Pomologie; Praktischer Obstbau; Weinbau; Obst- und Rebschutz; Obsternte und Obstbenutzung; Geräthe und Materialien; Reiseberichte; Versammlungs- und Ausstellungs-Protokolle; Berichte über den Stand der Obstkultur; Deutscher Pomologen-Verein und Pomolog. Institut; Anhang und Kurze Notizen.

II. Alphabetisches Verzeichniss der Obstsorten, welche in der Pomol. Monatsschrift beschrieben oder kurz besprochen worden sind.

III. Literatur.

IV. Personalnachrichten.

V. Verzeichniss der Autoren, welche Beiträge für die Monatsschrift geliefert haben, mit Angabe der Stellen, wo ihre Arbeiten zu finden sind.

In dieser Systematischen Zusammenstellung sind alle Aufsätze, welche die Monatsschrift enthält, leicht aufzufinden und deren Inhalt leicht zu erfahren. Es liefert dieses Register einen Beweis, was für ein reichhaltiges Material die zehn Jahrgänge enthalten; es ist darin ein wahrer Schatz von pomologischen Lehren und Erfahrungen zu finden. Wir sind Herrn Obergärtner Belke für die sehr mühevolle und umfassende, wohlgelungene Arbeit sicher zu grossem Dank verpflichtet. Dr. L.

Vom Boomgard ist jetzt in Lieferungen zu 2 fl. 24 kr. eine deutsche und französische Ausgabe erschienen, die den Titel führt: **Niederländischer Obstgarten**, beschrieben und verfasst vom Boskooper Verein zur Bestimmung und Veredlung der Obstsorten. In Abbildungen nach der Natur von S. Berghuis. Deutsche (wie auch französische) Bearbeitung von Doctor C. de Gavere, mit einem Vorwort von Prof. Dr. Karl Koch.

Personalnotizen.

Danksagung.

Am 9. November, als am Tag unserer silbernen Hochzeit, überreichte uns Herr Baron von Bose von Emmaburg, der uns bei dem kleinen Familienfeste ein sehr lieber Gast war, im Namen einer Anzahl verehrter Freunde ein äusserst werthvolles Angebinde. Dasselbe besteht in einem sehr eleganten Etuis mit einem reichen Inhalt von silbernen Tafelgeräthen, die Aufschrift tragend: „Herrn Dr. Lucas und Frau zum 9. November 1866, die Freunde."

Wenn ich auch in erster Linie Herrn Baron von Bose und Herrn Hofgärtner Maurer, beide langjährige Gönner und Freunde meines Hauses, den innigsten Dank dafür zu sagen habe, dass sie die mühevolle und zeitraubende Correspondenz übernommen hatten, um uns diese ehrende Ueberraschung zu bereiten, so erlaube ich mir doch nicht minder, allen jenen hochgeschätzten Freunden, welche zu dem uns gewordenen kostbaren Geschenke wohlwollend beisteuerten, auch im Namen meiner gleichfalls dadurch hocherfreuten Familie den wärmsten Dank auszusprechen. Dr. Ed. Lucas.

Herr Medicinalassessor Jahn in Meiningen wurde von Sr. Hoheit dem Herzog von Meiningen zum „Sanitätsrath" ernannt.

Berichtigung von Druckfehlern.

Die Besitzer der Monatshefte werden um Verbesserung folgender Druckfehler ersucht:
S. 323 Z. 5 von unten lies: barst, statt borst. Ebendas. Z. 4 v. u. lies: regnete, statt regnet. S. 324, 2. Absatz, 2. Zeile von oben lies: Prune Diaphène, statt Grüne Diaphène. Ebendas. 3. Absatz, Z. 6 v. o. lies: Kopfe, statt Kelche. Ebend. 3. Absatz Z. 7 v. o. lies: die flache, statt die Fläche. Seite 325, 2. Absatz, Z. 4 von oben lies: wieder Kopfe, statt Kelche

Oberdieck.

Rechenschaftsbericht

über die

Geschäftsführung des Deutschen Pomologen-Vereins

im Jahr 1865—1866.

---

1) **Stand der Mitglieder.** Am 1. Oktober 1865 betrug die Zahl der Mitglieder 490; am 1. Oktober 1866 war dieselbe auf 521 gestiegen. Der Verein erhielt in dem abgelaufenen Etatsjahr 52 neue Mitglieder; dagegen traten laut schriftlicher Erklärung und durch Verweigerung der Leistung der Jahresbeiträge 10 Mitglieder aus und 10 Verluste haben wir durch den Tod zu beklagen.

Letztere sind folgende: Bodenbender, Garten-Inspektor in Meerholz, Chranislaw, Amtsadjunct in Gross-Beckskerek, Anton Czepelka in Chrudim, Deuringer in Sendling bei München, Carl Fintelmann, Oberhofgärtner in Charlottenburg, Eugen v. Hügel in Stuttgart, Carl Kraaz, Gutsbesitzer in Brehna, Joh. Schamal in Jungbunzlau, Gartendirektor Schnittspahn in Darmstadt, Ferd. Steinringer, Abt in St. Paul in Kärnten, Lehrer Thormann in Cöthen, Akad. Gärtner Zarnack in Eldena.

Die im Lauf des Jahres neu eingetretenen Mitglieder sind:

E. L. A. Banthien, Kaufmann in Hamburg. Freiherr v. Batz, Sassin, Ungarn. Bayer, Fr. J., Stadtmusikus und Baumzüchter in Lahr am Main, Baiern. Dr. Herm. Beckh, Gutsbesitzer, Nürnberg. Franz Beck, Landwirth, Nürnberg. Alfred v. Bodmann, Baron, Landwirth, Schloss Gaienhofen, Baden. Davall, A., Forstinspektor, Vevey, Schweiz. Detmers, Amtsassessor in Aurich, Hannover. Dr. W. Ebel in Hoheneck bei Ludwigsburg. Eichler, M., Fabrikbesitzer, Chemnitz, Sachsen. J. N. Enders, Professor in Neutitschein, Mähren. Dr. Fischer, Jagotin, Kleinrussland. Fritzgärtner, Schullehrer in Reutlingen. Fürst, Eugen, Redakteur der Frauendorfer Blätter in Frauendorf, Baiern. Fürst, Anatole Gagarinn in Odessa. Ludwig Gräven, Landwirth in Deregnejo, Zempliner Comitat, Ungarn. E. W. Haak, Kunst- und Handelsgärtner in Trier. Fr. Hormann, Realitätenbezitzer, Rodmannsdorf, Oberkrain. H. Jänisch, Dr. Med., prakt. Arzt in Jauer, Schlesien. Kaller, Kunstgärtner, Stein bei Nürnberg. Dr. Kellermann, Direktor der Landw. Lehranstalt zu Lichtenhof bei Nürnberg. Christ. Kippels, Lehrer ebendaselbst. Köhlmann, Weingutsbesitzer und Weinhändler, Naumburg a. d. Saale, Preussen. C. v. Langsdorff, General-Secretär des landw. Vereins für Baden, in Karlsruhe. Samuel v. Meltzl, Fabrikbesitzer, Torda, Siebenbürgen. Joh. Müller, Sassin, Ungarn. L. O. Negedank, Kunst- und Handelsgärtner, Wittenberg, Preussen. Job v. Nell, Rittergutsbesitzer in St. Mathias bei Trier, Preussen. Graf Oberndorf in Edingen bei Ladenburg. Pfenning, J. F., Städtischer Baumgärtner in Reutlingen. Baron v. Putlitz auf Wolfshagen,

Preussen. Carl Rosbiegal, Obergärtner in Ostrometzko, Westpreussen. Dr. Schneider, Vorsteher der landw. Lehranstalt zu Worms, Rheinhessen. Schamal, jun., Kunst- und Handelsgärtner in Jungbunzlau. Seifferheld, Kunstgärtner, Nürnberg. Söltz, Rud., Apotheker, Arad, Ungarn. Stockmann, Stadtrath, Naumburg a. d. Saale, Preussen. Sigmund Strauss, jun., Banquier in Frankfurt a./M. Ulrich Trappe, Chartowo bei Posen, Preussen. Dr. Früstedt, Schönebeck bei Magdeburg. Uhl, Adolph, Kunst- und Handelsgärtner in Aschersleben, Reg.-Bez. Magdeburg, Preussen. Vorster, W., Gutsbesitzer, Haus Mark bei Hamm, Preussen. Joh. Walther, Oberlehrer der primitial Elementarschule zu Gran, Ungarn. Rentner H. C., Weinkauf in Kreuznach. Zehender, Friedr., in der Au, Gottstadt bei Biel, Schweiz. Fabrikbesitzer Joh. Zeltner in Nürnberg. v. Zuccalmaglio, Notar zu Grevenbroich bei Cöln. Vereine: Aschersleben, Gartenbauverein. Pomol. Verein in Boskoop, Holland. Braunschweig, Verein für Land- und Forstwirthschaft. Obst- und Gartenbauverein für das obere Voigtland in Schöneck, Sachsen.

2) **Der pomologische Garten in Mähringen.** Auch dieses Jahr wurde die Zahl der vorhandenen angepflanzten Standbäume nicht vermehrt und beläuft sich auf circa 1000 Stück. Es wurden die durch den Winter 1864/65 zu Grunde gegangenen, im Frühjahr 1865 vergeblich nachgepflanzten Aepfel- und Birnbäume auf Kosten der Gemeinde wieder ersetzt, eine grössere Anzahl von Sorten nachveredelt und etwa 100 Bäume neu umveredelt. Leider sind wieder eine Anzahl Lücken auszufüllen. In Folge des Winters 1864/65 sind namentlich verschiedene Birnbäume fleckig und krank geworden und müssen durch gesunde Stämme ersetzt werden. Der Aufwand für das Ausschneiden und Beschneiden der Bäume, das Nachveredeln und das Neuveredeln betrug 75 fl. 14 kr. Die Arbeiten wurden durch Herrn Obergärtner Belke von hier geleitet.

3) **Vereinsgaben.** Von den Berichten über den Stand der Obstkultur in allen obstbautreibenden Districten Deutschlands, namentlich über die in jeder Gegend, Lage und Boden fruchtbarsten und einträglichsten Obstsorten sind nur 10 eingelaufen und liess es sich wohl vermuthen, dass in diesem, den pomologischen Forschungen und Bestrebungen nichts weniger als günstigen Jahre nur wenige solcher Mittheilungen eingesendet würden. Folgende Vereinsmitglieder haben Unterzeichnetem Berichte gesendet, von denen einige bereits in den Monatsheften für Obst- und Weinbau abgedruckt wurden:

Herr Schulrath Prof. Ed. Lange in Altenburg. Oberlehrer Hinger in Liechtenstein. Fr. Slaby, Schlossgärtner in Ullersdorf (Mähren). J. Fischer, Garteninspektor in Homburg a. H. Hofgärtner H. Maurer in Jena. Garteninspektor Stoll, seither in Miechowitz. Superintendent Oberdieck in Jeinsen (Ill. M. 1866, p. 83). Inspektor Richter in Schwarzenberg (Ill. M. 1866, p. 26). Obergärtner Koch in Braunschweig (Ill. M. 1866, p. 47). L. Heidenreich in Speyer (Ill. M. 1866, p. 182).

Es wurde nun vom Vorstand der Beschluss gefasst, den Mitgliedern eine andere Vereinsgabe zu widmen, da eine Zusammenstellung von nur wenigen

Berichten keinen Werth haben würde. Diese Vereinsgabe besteht in einer systematisch geordneten Zusammenstellung der Obstsorten, welche im Illustrirten Handbuch der Obstkunde beschrieben sind und zwar 1. Bd Aepfel. Die aufgeführten 540 Sorten sind auf 15 Tafeln systematisch geordnet dargestellt und ein kurzer beschreibender Text, in welchem auf die wesentlichste Benutzungsweise jeder Obstsorte, sowie auf den Werth zur Anpflanzung in Haus-, Obst- und Baumgärten, auf Feldern, an Strassen besonders hingedeutet ist, ist beigegeben. Diese Vereinsgabe soll das Aufsuchen unbekannter Früchte besonders erleichtern. Eine demnächst erscheinende colorirte Ausgabe der „Pomologischen Tafeln" ist besonders für Lehranstalten und Schulen bestimmt.

Sowie der 1. Band Aepfel, welcher die Vereinsgabe pro 1866 bildet, vollendet ist, wird derselbe allen bis jetzt dem Verein angehörigen Mitgliedern, deren Beiträge pro 1865/66 entrichtet wurden, durch Buchhändlerweg zugesendet und wird diese Zusendung wohl im Januar geschehen können; wer directe Zusendung per Post wünscht, möge dies Unterzeichnetem mittheilen.

4) **General-Versammlung des Vereins.** Der politische Zustand Deutschlands machte es unmöglich, die auf den 30. September — 3. Oktober ausgeschriebene V. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter, mit welcher die General-Versammlung statutenmässig verbunden sein soll, abzuhalten und wurde diese daher auf Herbst 1867 vertagt. Der seitherige Vorstand und Ausschuss wird daher noch 1 Jahr seine Function weiter zu führen haben.

5) **Obstbestimmungen.** Im Ganzen liefen bei Unterzeichnetem im verflossenen Winter 24 Obstsammlungen zum Bestimmen und im Sommer 1866 noch 6, also 30 von Vereinsmitgliedern ein und konnten die meisten der gesendeten Obstsorten genau nach dem Handbuch, oder nach Diel, Liegel u. s. w. bestimmt werden. Herr Superintendent Oberdieck, Herr Sanitätsrath Jahn und Herr Baron von Bose hatten mehrfach die Güte, bei den Bestimmungen mitzuwirken. Zwei der eingegangenen Sendungen waren sehr umfassend, eine von 95, eine andere von 75 Sorten.

Wir erlauben uns die im vorigen Rechenschaftsberichte in Betreff der Obstbestimmung festgestellten 10 Punkte neuerdings wiederholt zur gefälligen Beachtung zu empfehlen:

a) Erstlingsfrüchte (aus den ersten 3 Ernten eines Baumes) sind in den meisten Fällen in Form und Geschmack dem Charakter der Sorte nicht vollkommen entsprechend, führen daher leicht irre und dürfen nicht zur Bestimmung eingesendet werden, oder, wenn es geschieht, nur unter dem Beisatz: „Erstlingsfrucht."

b) Alle Früchte zur Bestimmung sollen ihre normale Bildung haben und den Charakter der Sorte, wie er sich an dem Ort der Cultur ausspricht, möglichst gut wahrnehmen lassen. Früchte von Spalierbäumen sollten immer als solche bezeichnet werden. Tritt die Sorte in andern Jahrgängen in Färbung und Grösse anders auf, so ist dies genau zu bemerken.

c) Von jeder zu bestimmenden Frucht sollten 3, oder doch mindestens 2 Exemplare eingesendet werden, und zwar so verpackt, dass nicht Reibungen und Druck stattfinden können.

d) Jeder Collection, sei sie gross oder klein, sollte ein nummerirtes Verzeichniss beigegeben sein, welches womöglich a) den Lokalnamen oder die sonst übliche Benennung angibt, b) die Abstammung der Sorte, c) den Wuchs und die Tragbarkeit, d) die Reifzeit, Haltbarkeit und Benützungsweise der Sorte, e) den Standort des Baumes, sein Alter u. s. w. sagt und einen leeren Raum zum Eintragen der Bestimmung und zu Anmerkungen bei jeder Sorte noch enthält.

e) In dem Begleitbrief ist daher nur Allgemeines, nichts über einzelne der gesendeten Sorten, zu schreiben, sonst wird die Uebersicht und daher auch das ganze Geschäft des Bestimmens der Früchte erschwert. Weitere und allgemein interessante Notizen könnten der Liste wo möglich noch angefügt werden.

f) Jede Frucht ist immer mit der Liste gleichlautenden Nummern zu versehen, die am besten mit Alizarintinte darauf geschrieben werden; die Nummer bloss auf das Umschlagpapier zu schreiben, ist nicht statthaft.

g) Die Sendungen sind nach den Statuten franco an den Geschäftsführer, derzeit nach Reutlingen, einzusenden; Ausnahmen hievon machen solche kleine Sendungen, welche ein Vorstandsmitglied etwa bezieht, um über eine oder einige Sorten nähere Kenntniss zu erhalten, insofern dies zum Zweck der Sortenbestimmung erforderlich ist; diese werden von der Vereinskasse frankirt.

h) Da Sägespäne und Dinkelspreu die Früchte oft unansehnlich und schmutzig machen, sind zum Ausfüllen der Zwischenräume zwischen den mit Papier umwickelten Früchten Papierschnitzeln vom Buchbinder, ganz trockenes reines Moos oder gut gedörrtes altes Grummet, den ersteren Materialien vorzuziehen.

i) Da die Reise immer die Reifzeit befördert, so sollten überreife Früchte nicht zum Bestimmen versendet werden. Es kommen immer eine Anzahl Früchte hier an, die theils halbverfault, theils ganz mehlig und geschmacklos sind und deren Bestimmung daher unmöglich ist.

k) Eine Zeitbestimmung zur Einsendung der Bestimmungen kann nicht zum Voraus festgesetzt werden, da bei vielen Sorten auf die volle Reife gewartet werden muss, bei andern aber nicht selten die Notizen anderer Pomologen, die einzelne Sorten zum Bestimmen erhielten, abgewartet werden müssen. Bis Ende des Winters werden gewöhnlich alle Listen, soweit es möglich, berichtigt den Einsendern franco zurückgeschickt.

6) **Beschickung von Versammlungen;** solche fanden im verflossenen Jahre nicht statt; es wurden indess für Beschickung der Vorberathung für die 5. Allgemeine Versammlung, sowie für 2 kleine Reisen in Angelegenheit dieser Versammlung von dem unterzeichneten Geschäftsführer 57 fl. 27 kr. verrechnet.

7) **Diels Stiftung.** Dieselbe besass laut Bericht vom vorigen Jahre noch, nachdem 75 fl. zur Unterstützung von drei jungen, der Pomologie beflissenen Kunstgärtnern verwendet worden waren, 6 fl. 27 kr., dazu kommen

zwei Beiträge von Herrn Direktor Dr. Fickert in Breslau 1 Thlr. und von Herrn Oberförster Schmidt in Blumberg 1 Thlr., so dass der gegenwärtige Stand der Kasse — 9 fl. 57 kr.

Möchten doch in Anbetracht des sehr guten und die Pomologie fördernden Zweckes bemittelte Pomologen und Freunde der Obstkultur hie und da der Dielsstiftung kleine Beiträge zufliessen lassen; sie erwerben sich dadurch nicht geringere Verdienste um die deutsche Obstkultur, als durch grossartige Pflanzungen; sie helfen tüchtige Obstgärtner heranzubilden.

8) **Vereinsbibliothek.** Dieselbe erhielt als Geschenke von der Bayrischen Gartenbaugesellschaft in München: deren Jahresberichte 2 Bände, von Lieutenant Donauer dessen Schrift über das Schneiden der Fruchtsteine, endlich von Herrn Obergärtner Kiegerl in Gratz dessen Abhandlung über den Anbau der Webenkarde.

Es wurde von einigen Ausschussmitgliedern vorgeschlagen, grössere Werke zum Nachschlagen, um sie einzelnen Mitgliedern ausleihen zu können, anzuschaffen und soll, wenn sich die Mitglieder des Ausschusses nicht dagegen erklären, zunächst angeschafft werden: Pomone francaise von Willermoz, der niederländische Obstgarten von Berghuis, deutsche Ausgabe.

9) **Stand der Vereinskasse, Bericht des Kassiers, Herr H. Maassen.**

Einnahmen:

Kassenbestand am 1. Oktober 1865 laut vorjähr. Bericht .	630 fl. 52 kr.
In der letzten Rechnung wurden irrigerweise 22 Beiträge, die in dem Rechnungsjahre 1863/64 vorausbezahlt worden waren, wiederholt pro 1864/65 in Einnahme gebracht, wodurch die Einnahme um 38 fl. 30 kr. zu hoch notirt war; dieser Betrag kommt nun in Abzug mit	38 fl. 30 kr.
und stellt sich der richtige Kassenbestand pro 1. Oktober 1865 auf	592 fl. 22 kr.
Eingegangene Ausstände pro 1863/64 1 = 1 fl. 45 kr.	
„ „ „ 1864/65 11 = 19 fl. 15 kr.	21 fl. — kr.
„ Beiträge „ 1865/66 461 =	806 fl. 45 kr.
Rückvergütung einer Frachtvorlage	2 fl. — kr.
Zinsen aus angelegten Geldern	28 fl. 16 kr.
	1450 fl. 23 kr.

Im Ausstand sind noch pro 1861/62 1 Beitrag,
„ 1862/63 1 „ und
„ 1863/64 6 Beiträge, die trotz wiederholter Monitorien nicht einzutreiben waren und wohl nicht mehr eingehen werden, weshalb wir dieselben nicht mehr in dieser Aufstellung in Anrechnung bringen und die betreffenden Mitglieder als ausgetreten betrachten.

Von den im Ausstand pro 30. September 1864 gebliebenen 27 Beiträgen wurden 11 gezahlt,
und bleiben demnach im Ausstand 16
Ausstände pro 1865/66 65
zusammen 81 Jahresbeiträge = 141 fl. 45 kr.

Die Ausstände sind zum grössten Theile in Oesterreich, Russland und Schweden, wohin keine Postnachnahme gestattet wird.

Ausgaben:

Für den Pomologischen Garten in Mähringen	75 fl. 14 kr.
Porto für Obstsendungen	8 fl. 50 kr.
Drucksachen: Mitglieder-Verzeichniss für das Jahr 1864/65, Quittungen, Kopfbögen, Packmaterial etc.	69 fl. 8 kr.
Reise-Entschädigungen	57 fl. 27 kr.
Aufstellungskosten der zur Bestimmung gesendeten Obstsorten, Saalmiethe, Heizung und Reinigung des Saales, Aus- und Einpacken der Früchte u. s. w.	20 fl. — kr.
Gehalt des Kassiers	35 fl. — kr.
Paquet- und Briefporto für Correspondenz mit den Vorstands- und Vereins-Mitgliedern	57 fl. 15 kr.
Retour-Nachnahmebriefe und sonstige kleine Ausgaben . .	12 fl. 47 kr.
	335 fl. 41 kr.

Einnahme	1450 fl. 23 kr.	
Aktivausstände	141 fl. 45 kr.	
	1592 fl. 8 kr.	
Ausgabe	335 fl. 41 kr.	
Vermögen des Vereins	1256 fl. 27 kr.	

Wirklicher Kassenbestand 1114 fl. 22 kr.

In Kasse sind ferner folgende Vorauszahlungen

pro 1866/67	24
„ 1867/68	3
„ 1868/69	1
zusammen	28 Beiträge = 49 fl.

die aber erst für die betreffenden Jahre in Anrechnung kommen.

Zu obigem Vereinsvermögen kommen die jetzt fälligen Beiträge von 521 Mitgliedern = ... 911 fl. 45 kr.

Beitrag von 50 muthmasslich neu einzutretenden Mitgliedern 87 fl. 30 kr.

so dass d. Verein p. 1867 voraussichtlich ein Vermögen besässe v. 2255 fl. 42 kr.

10) **Die Beiträge für das Vereinsjahr 1. Oktober 1865 bis 30. September 1866 sind nun verfallen.** Diejenigen Beiträge, welche bis 15. Januar nicht entrichtet worden sind, werden wie seither durch den Kassier, soweit es möglich durch Nachnahme erhoben. Für den Empfang der Beiträge wird gewöhnlich umgehend Frei unter Kreuzband bescheinigt.

Anmeldungen zur Aufnahme in den Verein werden jederzeit angenommen und ersuchen wir die verehrlichen Mitglieder in ihren Kreisen zum Beitritt aufzumuntern.

Reutlingen, den 6. November 1866.

Der Geschäftsführer des Vereins:

Dr. Ed. Lucas.

Inhaltsübersicht.

Allgemeines.

Seite

Lucas: Was hoffen wir? 1
Das Verhältniss der Frucht zum Baum. Im Auszug aus der Wochenschrift für Gärtnerei und Pflanzenkunde 212

I. Specielle Pomologie.

Lucas: Oberdiecks Reinette mit Abbildung 5
Lucas. Fr.: Bemerkungen über einige neue Gregoire'sche Birnsorten. (La Gerardine d'Esquermes, Jubiläumsbirn, Louis Gregoire, Leon Gregoire, Eugen Maisin) 7
De Jonghe: Beschreibung neuer Birnsorten mit Zeichnung. (De Jonghes Butterbirn, Grosse Feigenbirn, De Jonghes Colmar) 9. 33
Lucas: Kaupangerapfel, mit Abbildung 33
Koch: Pomologische Mittheilungen über die Erfurter Versammlung. Beschreibung der Birnsorten: Madame Favre, Beurré Spae 36
Lucas: Jägerbirn (Poire des Chasseurs), mit Abbildung 65
Lucas: Smolka Reinette, mit Abbildung 113
De Jonghe Schöne Bonneaubirn (Poire jolie de Bonneau), mit Zeichnung 114
Hausser: Bemerkungen über einige Obstsorten. (Orleans-Reinette, Weisser Winter-Calvill, Gelber Bellefleur, Liegels Winter-Butterbirn) 117
Lucas: Runkels Winter-Rambour mit Abbildung 129
Lucas: Der Tiroler Borsdorfer (Maschansker), mit Abbildung . 161
Lucas: Der Usterapfel, mit Abbildung 193
Lucas: Notizen über einige Sommerbirnen 1865. (Windsorbirn, Erzbischof Hons, Grunbirn oder Feigenbirn) 194
Lucas: Rother Jungfernapfel, mit Abbildung 225
Belke: Páris-Apfel mit Abbildung 257
Fischer: Eine aufgefundene, monströs gebildete Birn, mit Zeichnung 258
Oberdieck: Notiz über die Kirsche „Königin Hortensia“ 285
Schanzlin: Werth des Speierlingbaumes 286
Lucas: Norwegische Wachs-Reinette mit Abbildung . . . 289
Lucas: Gelber Bellefleur (Metzgersapfel), mit Abbildung . . . 321
Oberdieck: Durchscheinende Reineclaude (Reineclaude Diaphane) 323
Lucas: Süsse Herbstreinette mit Abbildung 353
Oberdieck: Englischer Matfingos; systematische Beschreibung 354

II. Praktischer Obstbau.

Baltet, Ch.: Sollen beim Baumsatz die Wurzeln beschnitten werden? 12
Oberdieck: Nachricht für Baumschulenbesitzer und Obstfreunde. Bekanntmachung mehrerer hannöverischen Baumschulen 17
Fischer: Der Reineclauden-Baum 38

Seite

Lucas: Vorschläge zur Anpflanzung der Eisenbahndämme und Umfriedigung der Bahnlinien mit Obstbäumen und nutzbringenden Gehölzarten, mit 1 Taf. Abbildung 66
Lucas: Die Leonhard Haffner'sche Baumschule in Cadolzburg bei Nürnberg. Genaue Angabe des Standes derselben behufs Bildung einer Aktiengesellschaft zur Uebernahme derselben 75
Franz: Wurzelechte edle Obstbäume 115
Hinger: Mittheilungen über Versuche in Betreff der Herbstveredlung und Herbstpflanzung 119
Franz: Zur Förderung des Obstbaues 130
Söhlke: Ergebnisse der Chaussee-Obstbaumschule vor Wallenhorst, Amts Osnabrück 132
Köhler: Ueber das Oculiren in's treibende Auge und das Röhreln der Bäume 135
Fischer: Die Obstzucht auf den vereinigten Domänen Smecna und Schlan in Böhmen 138
Schamal: Ueber Veredlungs-Unterlagen für Zwergformen 141
Hinger: Clairgeaus Butterbirn und der Rothe Stettiner 165
Schamal: Ueber Zwetschensämlinge 168
Fischer: Etwas zur Nachahmung für Baumzüchter. Erziehung der Wildlinge aus Stecklingen 176
Schamal: Etwas über die Senker der Frucht- und Ziersträucher . . 178
Jahn: Ueber das Verschlingen der Pfahlwurzel an jungen Obstpflanzen 203
Donauer: Bemerkungen zu einigen Punkten der neuesten Illustrirten Monatshefte 204
Jahn: Ueber Tiroler Obstsorten nebst einem Zusatz von Lucas . . 207
Jahn: Der Rothe Stettiner 210
Lucas: Neue und leichte Methode zum guten Ausschneiden der Oculir-Augen mit Zeichnung 211
Michel: Vermehrung der Obstbäume durch Stecklinge 219
Ueber die Düngung der Obstbäume. Aus Gressent l'arboriculture fruitière, frei übersetzt v. Maurer 226
Chevalier A. de Biseau d'Hauteville: Ueber den Werth einiger neueren Obstsorten 261
Götz: Einiges zur Cultur der Erdbeere 264
Negendank: Ueber wurzelechte edle Obstbäume 267
Thieme: Noch eine Methode zum Ausschneiden der Oculiraugen . . 268
Oberdieck: Ergebnisse über den Einfluss, den im Frühlinge 1866 die Witterung auf das Anschlagen der Pfropfreiser und namentlich auf den Ansatz des Obstes hatte 290
Söhlke: Ergebnisse der Baumschule bei Essen 363

III. Baumschnitt und Topfobstzucht.

Müllerklein: Einige Worte über Topfobstbaumzucht 80

IV. Weinbau.

Belke: Vermehrung des Weinstocks durch Herbststecklinge 19
Joigneaux: Ueber Aufbewahrung von Trauben, v. Rose Charneux 21

Seite
Kiegerl: Das Ringeln d. Weinreben, nebst Zeichnung einer Ringelzange 43
Korn: Erfahrungen über das Pfropfen der Reben 46
Pépin: Ueber Weinreben-Stecklinge 180
Belke: Ueber den Weinbau in Siebenbürgen 325
v. Bose: Politisch-oenologisch-literarisch. Der Weinbau in Hammelburg 329

V. Obst- und Rebschutz.

Oberdieck: Noch eine Randglosse zum Thema „Schutz den Vögeln“ 232
Fischer: Der obstfeindliche 23. Mai 1866 241
Wurmstich bei Aepfeln und Birnen. Mittel zur Verhütung des dadurch entstehenden Obstverlustes. Aus P. de Mortillet's Schriftchen „40 Poires“, übersetzt v. Breuer 237. 276
v. Trapp: Zum Obstschutz. Gründung eines Vereins zum Schutze nützlicher Vögel 127
De Bary: Krankheitserscheinung an Reben und jungen Obstbäumen auf dem Hofgut Lilienthal 1865 269
Einfluss des Leuchtgases auf die Bäume 190
Lange: Etwas über die Wirkungen des Frostes auf das Obst, kurz vor oder nach der Blüthe 332
Stoll: Ueber den Einfluss der diesjährigen Maifröste auf die Obstsorten in Oberschlesien 367

VI. Obsternte und Obstbenutzung.

v. Thielau: Bereitung eines Apfelthees 83
Filtration des Himbeersaftes 93
Zur Parfümerie, Bereitung verschiedener Oele 93
Aprikosenhandel in Burgund 191
Fischer: Erträgniss d. Obstbaumzucht bei Kleingrundbesitzern in Böhmen 243
Lucas, Dr.: Obsthandel 1866 in Württemberg 320
Jäger: Der Kürbis als Obstsurrogat 365

VII. Geräthe und Materialien für Obst- und Weinbau.

Dupuis: Gefäss zur Auffangung schädlicher Thiere 23
Lucas: Neuer, sehr billiger u. dauerhafter Anstrich für Holzwerk aller Art 23
Lucas: Neue Baumscheere 25
Lucas: Neue Etiquettentinte 25
Lucas: Neue Baumscheere mit horizontaler Feder, mit Zeichnung . 123
Lucas: Cornu-Scheere mit ruhender Feder, mit Zeichnung 124
Lucas: Ein neues Instrument zum Abschneiden von kleinen Aesten in der Krone erwachsener Bäume, mit Zeichnung 145
Lucas: Verbessertes Oculirmesser mit Zeichnung 181
Lucas: Neue Ringelzange von Cornu in Troyes, mit Zeichnung . . 219
Einfaches Verfahren, die Festigkeit der in dem Handel vorkommenden Cemente zu erhöhen 222
Uhl: Uhl's Baum- und Rosenscheere mit Zeichnung 281

VIII. Bericht über Reisen, Ausstellungen, Stand der Obstkultur.

Richter: Die Obstkultur in und bei Schwarzenberg, im sächs. Erzgebirge 26
Fischer: Das Obstjahr 1865 41

Seite
Koch: Die Obstzucht Blankenburgs 47
Göschke: Erfurter Versammlung 1865. Protokoll der 1ten Sitzung der Section für Obstbau 50
Oberdieck: Ueber die Obsternte in Jeinsen 1865 83
Lange: Aus der Altenburger Pflege 146
Langbein: Das Obstjahr 1864 150
Heidenreich: Ueber den Obstbau der Stadt Speier und deren Umgebung im Allgemeinen 182
Heidenreich: Die Kernobsternte des Jahres 1865 in Speier und Umgebung 184
v. Bose: Ländlich-sittlich 247
Lucas, Dr.: Obstausstellung am 22. u. 23. September in Frankfurt a. M. und am 30. September, 1. und 2. Oktober in Luzern 320
Pomologische Skizzen aus Neuseeland, aus K. Kochs Gartenzeitung . 351

IX. Literatur.

Almanach du Jardinier 1866 59
Almanac du Moniteur vinicole 1866. Le Vigneron parfait 159
Annales de pomologie belge et étrangère 92
Arnoldis deutsches Obstcabinet, 25., 26. und 27. Lieferung . . . 90. 346
Belke, Th., Vollständiges Register der 10 ersten Jahrgänge der Pomologischen Monatschrift 369
Bibliothèque des professions industrielles et agricoles 160
Creuzburg, H., Die Vertilgung der Raupen 158
Curie, P. C., Anleitung, die im mittleren und nördlichen Deutschland wild wachsenden und angebauten Pflanzen zu bestimmen . . . 254
Berghuis, Niederländischer Obstgarten; deutsche Ausgabe 370
Decaisne, jard. fruit. liv. 80, 81 . . . . . 30. 92. 160. 188. 284
Donauer, F. W., Anleitung zu dem Schneiden verschiedener Arten von Fruchtsteinen und insbesondere der Piniolen 348
Enders, J. N., Prof., Kurze Anleitung zur Obstbaumzucht 159
Enneroth, Olof, Handbok 1 Svensk Pomologi 189
Fischer, K., Der Obstfreund und Obstzüchter 30. 157
Fischer, L., Professor: Der botanische Garten in Bern 220
Florist and Pomologist. Juliheft 1866 284
Grenoble, Prudhomme, Girond et Cie. 31
Jahn: Das neue französische Obstwerk „Le Verger“ von M. Mas, Président de la societé d'horticulture de l'Ain. 195
Jäger, H., Die Ziergehölze der Gärten und Parkanlagen 91
Ladrey, C., Bibliothèque oenologique 92
Link, Katechetischer Unterricht in der Obstbaumzucht 342
Lucas, Ed., Kurze Anleitung zur Obstkultur 30. 347
Lucas, Dr., Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten . . . 350
Mas, M., Le Verger 31. 92. 159. 188. 284
Mortillet, M. P, Arboriculture fruitière 31. 351
De Mortillet, P., les meilleurs fruits etc. 160
Monatschrift für Obst- und Weinbau, Organ des schweizerischen Obst- und Weinbau-Vereins 156

Seite
De Nederland'sche Boomgard 31. 92. 159. 188. 284. 351
Oberdieck, Herm., Etymologie der Obstnamen 347
Palandt, H. W., über die beste und zweckmässigste Behandlung des Weinstocks in Norddeutschland 283
The modern peach pruner. 284
Pomologische Zeitschrift, Organ des Pomol. Vereins für das Königreich Hannover 222
Pomologie de la France 188
Reimann, Just., Die Obstorangerie 342
Le regne végétal. 160
Roth, Fr., Die vollständige Obstbaumzucht in gedrängter Darstellung 346
Schröder, L., Die Hausgärten 255
Simmen, J. T., Der rationelle Obstbau in Garten und Feld 187
Société d'horticulture des arondissements de Melun et Fontainebleau . 285
Namenregister vorzüglicher Kernobstsorten für den Kanton Bern, herausgegeben von der kantonalen Commission für Obstbaumzucht . . 29
Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde 1865 . . . 89
Wesselheft, Joh., Der Rosenfreund 282
Zehender, Friedr., Auswahl einiger der besten und einträglichsten Apfelsorten für Obstgärten und das freie Land überhaupt 221
Zehender, Friedr., Auswahl von Birnsorten 345

X. Deutscher Pomologen-Verein, Pomologisches Institut.

Deutscher Pomologenverein. Rechenschaftsbericht über das Verwaltungsjahr 1864—1865, Zahl der Mitglieder und Vermögens-Ausweis 31
Lucas: Jahresbericht des Deutschen Pomologen-Vereins für dss Verwaltungsjahr 1865—1866 371
Deutscher Pomologen-Verein. Vorschlag, wie durch vereinte Arbeit die Hebung des deutschen Obstbaues erzielt werden könnte 59
v. Bose: Bemerkung zu vorstehendem Vorschlag 120
Versammlung eines zur V. Allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen ernannten Comités in Naumburg 63
Neue Mitglieder 63. 124. 160. 189. 224
Lucas: Einleitungen und Vorschläge für die fünfte allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst-, Wein- und Gemüsezüchter in Reutlingen 97
v. Trapp: Einige Bemerkungen für die bevorstehende Versammlung und Ausstellung in Reutlingen 125
Pomologisches Institut, Frequenz desselben, dann Angabe der in der Baumschule befindlichen Bäume 31

XI. Kurze Notizen und Anzeigen.

Ausstellungen 1866. Land- und forstwirthschaftliche in Wien . . . 32
Gesammtertrag an Obst in Württemberg für 1865 32
Jahresbericht der Obst-, Wein- und Gartenbausection der k. k. mährisch-schlesischen Obst-, Wein- und Gartenbausection in Brünn für 1864 32

Seite

Westphälischer Gartenbauverein gegründet 92
Verkäufliche Obstsorten in Nachbildungen von Wachs, gefertigt vom Maler v. Beesten 93
Lange: Bemerkungen zu einigen Aufsätzen in den Pomologischen Monatsheften 1865 94
Leymann: Recept zu einer Stiefelschmiere 127
Lucas: Witterung 1866 in Württemberg 192
Preisvertheilung bei der Ausstellung des Hannover'schen Gartenbauvereins 223
Die Kellerei im Pomologischen Institut 285
Programm zur Obst-, Gemüse- und Pflanzen-Ausstellung des Gartenbauvereins zu Frankfurt a./M. 287
Aus dem Werdauer Wochenblatte Nro. 20, 1866. Ein Vortrag des Herrn Inspektor Richter über Obstbaumzucht 352

XII. Personalnachrichten.

Bodenbender in Meerholz, † 13. Mai 189
Deuringer, Privatier in Sendling, † 15. Januar 64
v. Buhl-Eltershofen, Major, † 17. November 1865 95
Eichler, Kunst- und Handelsgärtner in Grunberg, erhielt die silberne Medaille für Landwirthschaftliche Leistungen 95
Fintelmann, C., Hofgärtner in Charlottenburg, †. 288
Hausser in Hall wurde zum Oberlehrer ernannt 95
Jahn zum Sanitätsrath ernannt 370
Koch, Dr. jur., † 3. Februar in Jena 96
Konzelmann, Institutsgärtner in Hohenheim, gab am 1. Juli seine Stellung auf 256
Lenné, General-Gartendirektor in Sanssouci, † 23. Januar 64
Lucas, E., erhielt die grosse silberne Gesellschaftsmedaille von der k. k. Landwirthschaftlichen Gesellschaft in Wien 128
Lucas, Ed. Dr., erhielt von der Naturwissenschaftlichen Facultät der Universität Tübingen den Doktorgrad 256
Lucas, Dr., Dank für ein Geschenk zum 9. November 370
Alexandre-Pierre, Graf Odart, † in Tours 352
Schamal, Joh., † in Jungbunzlau 288
Schnittspahn, Gartendirektor in Darmstadt, † 22. Dezember 1865 . . 64
Schuhmacher, Joh., A. W., der Vicar v. Ramrath. Kurze Biographie 314. 334
Steininger, Ferd., Abt von St. Paul, † 2. März 128
Thormann, A. D., Lehrer in Cöthen, † 12. März 128