

Illustrirte

Monatshefte für Obst- u. Weinbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter der Redaction von

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

Dr. Ed. Lucas,
Garteninspector in Reutlingen.

Neue Folge III. Jahrgang,

1867.

Mit 25 Tafeln Abbildungen und zahlreichen



Holzschnitten.

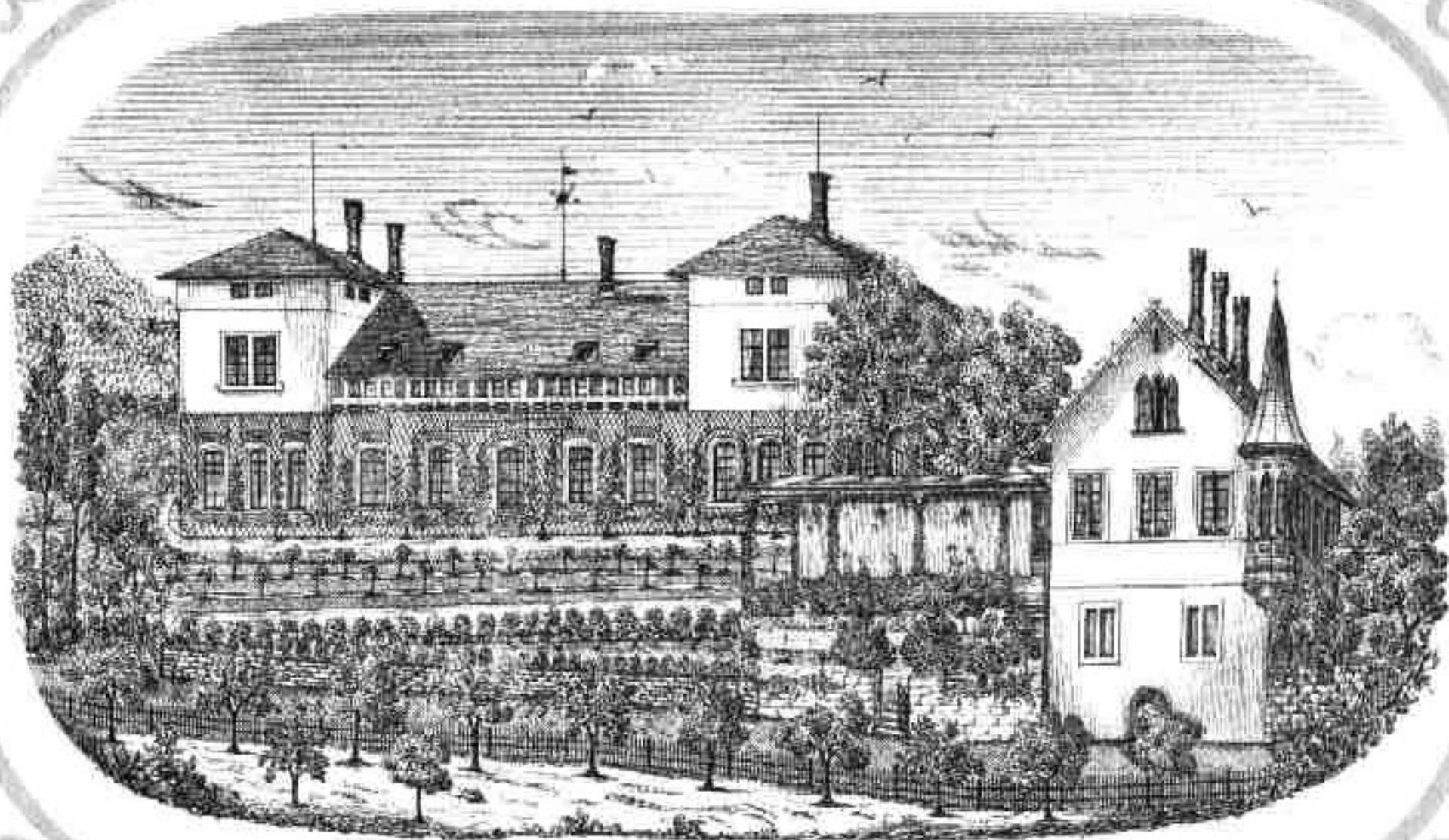


A. 14. a.

Havensbürg

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1867.



Pomologisches Institut

Todesnachrichten.

Noch am Schluss dieses Jahrgangs müssen wir drei Todesfälle berichten, die sich an die grossen Verluste, welche die deutsche Pomologie schon in diesem Jahre zu beklagen hatte — **Fehleisen, Jahn, Siebenfreund**, — leider noch anschliessen und dieses Jahr, 1867, als ein für unsre deutsche Pomologie sehr trübes und schweres erscheinen lassen.

Zunächst müssen wir den schnellen Tod des vortrefflichen

Lehrer Breuer in Dhorn bei Düren

berichten; derselbe war beauftragt, den Landwirthschaftlichen Verein für Rheinpreussen als Abgeordneter auf unserer V. Allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen in Reutlingen zu vertreten und die derfalsige Meldung gelangte schon hieher. Da kam am 25. September von diesem Vereine die Trauerbotschaft an, dass Breuer am 17. September, schon mit der Vorbereitung zur Abreise beschäftigt, an der Cholera schnell gestorben sei. Wir hoffen, dass wir in einer der nächsten Nummern Breuer's Bild und eine Skizze seines sehr eifrigen und erfolgreichen pomologischen Wirkens werden geben können. Breuer war seit Gründung des deutschen Pomologen-Vereins Mitglied des Ausschusses und fehlte auf keiner der grossen Pomologen-Versammlungen und Ausstellungen, wo er sich überall als tüchtiger Obstkenner bewährte und wesentlich bei der Berichtigung der Urnen mithalf.

Der zweite, ebenfalls sehr betrübende Todesfall ist der des Gutsbesizers und Kaufmanns

Alois Baur in Bozen.

Derselbe ist den Besuchern der V. Versammlung, welcher er mit seiner nun in tiefe Trauer versetzten Gattin beiwohnte und auf welcher er eine sehr reiche und schöne Collection Tiroler Früchte aller Art, Aepfel, Birnen, die herrlichsten Trauben, Orangen, Granatäpfel, Mispel, Oliven, Kappern und Cactusfrüchte ausgestellt hatte, wohl bekannt. Er wurde in den Ausschuss des Pomologischen Vereins gewählt und erhielt für seine reiche und gutgeordnete Collection als Ehrengabe das Illustrierte Handbuch der Obstkunde 3 Bde. (Gestiftet von der Dorn'schen Buchhandlung.)

Am 26. November sendete er noch den Betrag für die Pomologischen Monatshefte ein, am 28. schrieb ich ihm wieder und sendete ihm die noch ausstehende Aufnahmsurkunde in den Verein zu, ihn zugleich als Mitglied unseres Ausschusses begrüßend; am 30. traf die Todesnachricht ein, wonach dieser eifrige und für Obst- und Weinbau ungemein thätig wirkende Pomolog am 27. November, Nachmittag 2 Uhr in Andrian, versehen mit den heil. Sterbsakramenten, an einem Nervenschlag plötzlich gestorben ist; er hinterläßt 8 unmündige Kinder.

Der dritte Todesfall, den wir zu berichten haben, ist der des Verlegers des Illustrierten Handbuchs und unserer Monatshefte, des Besitzers der Dorn'schen Buchhandlung, des Herrn

Carl Maier.

Am 11. November erhielt ich von ihm den letzten Brief; wir wollten Sonntag den 17. November in Stuttgart eine Besprechung haben wegen der Herausgabe der Verhandlungen und des Berichts über die V. Versammlung. Damals schrieb mir der Hingeschiedene noch, dass er, um sich seinem bedeutenden Verlag und den 3 Zeitschriften, die in seiner Officin erscheinen, ganz widmen zu können, nun sein Sortimentgeschäft verkauft habe. Am Samstag den 16. November erhielt ich die telegraphische Nachricht, dass Herr Maier erkrankt sei und nicht nach Stuttgart kommen könne. Während dieser Zeit wurden die Nachrichten über sein Befinden immer betrübender und ängstlicher und heute am 2. Dezember findet die Beerdigung des wackern Mannes statt. Er starb am 30. November Morgens 5 Uhr an hitzigem Gliederweh.

Mit ihm ist ein ungemein eifriger und thätiger Verleger, dem wir sehr, sehr viel zu verdanken haben, aus unserem Kreise geschieden. Er war stets bereit Alles für seinen Verlag zu thun, war nie missmuthig, wenn der Autor Abbildungen und Holzschnitte verlangte und kam mit offenem Vertrauen den Autoren entgegen. Wir alle, die für seinen Verlag über Pomologie schrieben, wie auch Alle, die aus den bei ihm erschienenen Schriften Belehrung und Unterhaltung fanden, besonders aber die Redacteurs des Illustrierten Handbuchs und der Pomologischen Monatshefte haben allen Grund, das Hinscheiden dieses freundlichen und tüchtigen Geschäftsmannes tief zu beklagen. Friede seiner Asche.

Den 2. Dezember 1867.

Dr. E. Lucas.



Morgenduft - Apfel.

Was wollen wir ?

Als wir den vorigen Jahrgang unserer Monatshefte begannen, fragten wir uns: „was hoffen wir?“ und es war die Antwort: „Hoffen wir eine recht zahlreiche Betheiligung an der V. Allgemeinen Pomologenversammlung, welche im Herbst in Reutlingen stattfinden soll, und recht tüchtige, wissenschaftlich wie praktisch werthvolle Resultate.“

Die Versammlung konnte so wenig wie die mit ihr verbundene Ausstellung gehalten werden; zu solchem Friedenswerke fanden die aufgeregten Gemüther unmöglich die erforderliche Ruhe; auch hatte, wie es schien um das Scheitern dieser Versammlung minder bedauerlich erscheinen zu lassen, der herbe Spätfrost am 23. Mai in den meisten deutschen Gauen dem Obst empfindlichen Schaden zugefügt, und nur eigentlich ein Theil von Baden und Hessen, dann die Mosel- und Rheingegend durften sich eines guten Obstertrags erfreuen.

Wie das Obst aber nicht etwa Luxusgegenstand, sondern Lebensbedürfniss ist, dies zeigt sich vorzüglich in Württemberg, wo das fehlende Getränke — der Obstmost — durch ungeheure Zufuhren aus den genannten Nachbarländern, besonders auch aus der Schweiz und dem Elsass ersetzt werden musste. Nur allein auf dem Reutlinger Bahnhof wurden nach authentischer Mittheilung mehr als 50,000 Ctr. Mostobst ausgeladen.

Aber auch Manches war über die Früchte, die da geblieben waren, noch gekommen, so dass es in der That Schwierigkeiten gehabt haben würde, grössere und gut ausgebildete Sortimente zur Ausstellung zu bringen. Und doch trafen wir wieder einzelne ganz vorzügliche Sortimente, und will ich nur in erster Linie das in Frankfurt a. M. aufgestellte Sortiment des Herrn Generalkonsul Ladé in Geisenheim anführen, welches wieder die herrlichsten Früchte enthielt; aber neben diesem ein mir hierher gesendetes Sortiment edler Birnen von Hrn. Rathke in Danzig. Ich muss gestehen, einen solchen Grad von Vollkommen-

heit und einen so ausgezeichneten Wohlgeschmack habe ich von Früchten dorthier nicht erwartet; die Clairgeau von $\frac{3}{4}$ Pfd. und ganz schmelzend und die Winter-Dechantsbirn, die ich gestern (den 18. Nov.) als Delicatesse schon verspeisen konnte; Coloma und Napoleon wirklich ausgesucht edel von Geschmack; ebenso die Beauchamp = Bergamotte Cadette des Handbuchs. Da ich eines Sortimentes aus einer unserer nördlichsten Obstlagen erwähne, will ich auch eines solchen von Telfee bei Sterzing, 3000' über dem Meere, nicht vergessen. In demselben war noch am 9. November vorhanden der Weisse Astracan, der wie der Weisse Taffetapfel ganz cicadirt war; es war die Sommer-Parmäne so ausgebildet, wie man sie nur sehen konnte, und die ganze Sammlung von etwa 30 Sorten zeigte, dass selbst in dieser beträchtlichen Erhebung über dem Meere vieles Obst bei richtiger Pflege noch gut geräth. Als eines bedeutenden und sehr reichen Obstsortimentes muss ich noch das des Herrn Fabrikbesizers Uhlhorn in Grevenbroich bezeichnen, das an Sorten reichste und pomologisch interessanteste, welches ich 1866 zu sehen bekam.

So wollen wir denn unsere Hoffnung auf das Jahr 1867 setzen und wollen, sofern es irgend möglich — selbst wenn uns wieder nur wenig Obst beschieden sein sollte, doch zusammentreten; wir wollen Früchte des Geistes durch gegenseitige belehrende Mittheilungen uns darbieten und friedlich und freundlich uns die Hände reichen. Wir kennen keine politischen Grenzen — die pomologische Wissenschaft hat mit der Politik nichts zu schaffen; ihre Aufgabe ist, fortwährend zu prüfen und zu forschen und die wahre und sicherste Grundlage für den praktischen Obstbau, sowohl für die landwirthschaftliche Obstkultur an Strassen und auf dem Feld, wie für den feinem Obstbau in Gärten, zu werden.

Wollen wir also fortfahren, Thatsachen festzustellen und Erfahrungen zu sammeln über die Empfehlungswürdigkeit der Obstsorten für diese oder jene Gegend, für diese oder jene lokalen Verhältnisse, für diese oder jene Benutzungsweise.

Auch der im vorigen Jahr gestellte Antrag des verehrten Pomologen Professor Engelbrecht zur Aufstellung und Verbreitung von Uebersichten über das beste deutsche Obst, welche nach, aus den verschiedenen Obstbau treibenden Gegenden Deutschlands einzusendenden, Berichten gefertigt werden sollten, führte

zu keinem Resultat, indem nur 10 Berichte eingingen. Trotzdem ist in dieser Sache ein bedeutender Schritt geschehen; es haben Engelbrecht sowohl wie Hr. Superintendent Oberdieck sehr werthvolle Zusammenstellungen gefertigt, welche der Hannover'sche pomologische Verein, für welchen sie in erster Linie bestimmt waren, als Extrabeilagen seines Organs erscheinen liess und so verbreitete.

Der seit zwei Jahrzehnten angebahnte Fortschritt in der Pomologie und Obstzucht hat auch nicht geruht in den trüben Zeiten des vergangenen Jahres. In Preussens Hauptstadt vereinigte unser tüchtiger Colleague Fr. Späth an mehreren Sonntagen eine zahlreiche Schaar von Obstfreunden in seiner Baumschule und an seinen Standbäumen und hielt ihnen fassliche und durchdachte Vorträge über Theorie und Praxis der Obstkultur*); in Sachsen hielt der Industrieschulen-Inspektor Richter, ein ungemein eifriger Pomolog, an mehreren Orten des sächsischen Erzgebirgs Vorträge und zwar mit bedeutendem Erfolge, und ist seither in diesem gebirgigen Theil Sachsens die Obstzucht mächtig angeregt worden. In Hannover schuf der Pomologische Verein ein neues Organ für seine Mitglieder und veranstaltete noch zum 18. Dezember eine Generalversammlung und Ausstellung von Winterobst. In Westphalen und am Rhein wurden an mehreren Orten Vorträge über Obstkultur von tüchtigen Lehrern gehalten, so auch in Hohenzollern, in Schlesien, in Baden und in Bayern.

Das neu begründete Pomologische Institut in Proskau, dessen Leitung dem Vernehmen nach unserm verehrten Collegen Garteninspektor Stoll, einem ebenso tüchtig theoretisch gebildeten wie praktisch erfahrenen Gärtner, übertragen werden soll, hat in seinen Pflanzungen bedeutende Fortschritte gemacht und soll schon, von der dahinter liegenden Anhöhe betrachtet, ein sehr freundliches Bild darbieten. — An vielen Orten, so auch in Württemberg, sind neue Baumschulen in's Leben getreten und neue Obstanlagen für Mutter- und Sortenbäume gegründet worden.

Von Obstausstellungen fanden zwar grössere nicht statt, aber doch da und dort kleinere locale, so in Frankfurt a. M.,

*) Vergl. Kochs Wochenschrift für Pflanzenkunde, 1866.

Speyer, Darmstadt, Greifswald, Berg bei Stuttgart u. a. O. Von den wenigsten konnten wir übrigens Nachricht erhalten.

Auch die pomologische Literatur bot manche erfreuliche Erscheinung dar. Wollen wir es rühmend und dankend anerkennen, dass die Theilnahme für unsere Monatshefte fortwährend im Steigen ist, so dass von jetzt ab jedes Heft mit 2 Tafeln Abbildungen versehen werden soll. Während dem Kriegsgetümmel fand ich endlich auch die langersehnte Zeit, meine Schrift über Baumschnitt zu beendigen, welche nun erschienen ist und deren erstes fertiges Exemplar ich am Tag meiner silbernen Hochzeit erhielt. Auch von der schätzbaren Schrift über Baumschnitt von Hardy, bearbeitet von Jäger, soll in den nächsten Tagen eine neue (3te) Auflage erscheinen. Von Dr. Enneroth ist ein wirklich klassisches Werk: „Die schwedische Pomologie“ mit ganz vortrefflichen Abbildungen erschienen, dessen allgemeiner Theil in deutscher Uebersetzung sicher von grosser Bedeutung sein würde, da er die wissenschaftliche Einleitung in die Pomologie enthält. Von dem Niederländischen Obstgarten ist eine deutsche Bearbeitung erschienen, die dieses besonders für die Obstzüchter des Rheingebiets und der an Holland anstossenden deutschen Länder, wohin früher viele Obstbäume von dort gewandert sind, wichtige Werk uns nun eher zugänglich macht. Die Abbildungen dieses Werkes lassen indess immer noch Manches zu wünschen und sind namentlich die Darstellungen der Unterseite (Stielfläche) der Früchte völlig entbehrlich, da die zu beachtenden Merkmale durch die Durchschnittszeichnung zur Genüge dargestellt sind. Von den Schweizer Obstsorten erschienen zwar die Hefte nur langsam, es sind aber dieselben sehr gediegen und beachtenswerth. Das Werk von Mas: „le Verger“ gibt fortwährend zahlreiche Beschreibungen und Abbildungen; letztere dürften aber in der That oft besser sein. Decaisne's klassisches und in Bezug auf künstlerische Ausführung und treffend getreue Darstellung einzig und unerreicht dastehender *Jardin fruitier de Museum* ist nun bereits bis zur 86. Lieferung erschienen und in diesem Prachtwerke bis daher circa 350 Obstsorten dargestellt.

Das regelmässige Fortschreiten von Arnoldis Obstkabinet dürfen wir nicht vergessen und wollen dem rastlosen Unternehmer wünschen, dass er für seine vielen Opfer und Mühen durch

allgemeine Anschaffung seines Kabinetts in allen Gartenbau-Vereinen reichlich belohnt werde. Durch Aufstellung in senkrecht hängenden Wandkästen bildet das Sortiment zugleich eine wesentliche Zierde für jeden Salon, für jedes Ausstellungs- oder Versammlungsort.

Unser Illustriertes Handbuch der Obstkunde ist mit 5 Bänden à 3 Lieferungen im Lauf des Sommers zum vorläufigen Abschluss gelangt. Um die Uebersicht über das gegebene und reiche Material möglich zu machen, werden wir jetzt systematisch geordnete Pomologische Tafeln mit kurzem Text und Hinweisung auf das Handbuch erscheinen lassen, und wurde der Beschluss gefasst, dass der I. Band, welcher auf 14—15 Tafeln die Abbildungen von 540 Apfelsorten enthalten wird, als Vereinsgabe für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins ausgegeben werden soll. Eine colorirte Ausgabe dieser Tafeln, die besonders für Lehranstalten berechnet ist, soll dann später auch erscheinen.

Für das Beerenobst, Schalenobst, die Pflirsiche und Aprikosen ist nun noch nichts im Handbuch geschehen. Unser tüchtiger Beerenobstkennner und Züchter, Hofgärtner Maurer in Jena, sollte das betreffende Heft bearbeiten. Derselbe wollte aber, und dies war auch der Wunsch aller Betheiligten, vorher auf einer Reise nach England die dortige Kultur und einige Beerenobst-Ausstellungen sehen. Dieses sehr kostspielige Unternehmen ist für einen Privatmann zu weitgehend; möchten daher Vereine und hohe Regierungen sich mit dem Pomologenverein zu einem Reise-Beitrag für obigen Zweck vereinigen; ein solcher ist, wenn man bedenkt, welche Bedeutung das Beerenobst hat, wie dies aus dem lehrreichen Artikel des Dr. Rieker in diesem Heft zur Genüge hervorgeht, gewiss aufs Beste verwendet.

Das Schalenobst wird, wie wir hoffen, unser ehrwürdiger Veteran Oberförster Schmidt bearbeiten; für die Weintrauben hoffen wir Hrn. Stadtrath Thranhardt als unsern Mitarbeiter begrüßen zu dürfen, und über Aprikosen und Pflirsiche hoffe ich im Laufe dieses oder doch des nächsten Sommers meine Notizen so viel zu vervollständigen, dass ich das betreffende Heft bearbeiten kann.

Wollen wir aber auch unser Handbuch als Norm für die deutschen Baumzüchter überall annehmen und

es überall einzuführen trachten; die jetzt eben erscheinende Ausgabe in 30 kleinen Lieferungen macht die Anschaffung auch dem weniger bemittelten Baumzüchter möglich.

Wollen wir fortfahren, stets aufzumuntern in all' den Kreisen, wo wir wirken können, dass die Liebe zur Obstkultur gehoben und geweckt, dass eine bessere Baumpflege allgemein eingeführt werde.

Wollen wir suchen, mit aller Energie den in der Obstkultur noch so vielfach verbreiteten Vorurtheilen und ganz falschen Ansichten, als da sind: „der Baum muss in einem mageren Boden gezogen werden, der Baum darf nicht gedüngt werden“ u. a. entgegenzuarbeiten, — und wollen wir am 30. September 1867 uns in Reutlingen in grosser Zahl zusammenfinden und uns erzählen, wie der, wie jener in seinem Kreise gewirkt; wollen wir der Pomona ein Fest bereiten zu Ehren echten deutschen wissenschaftlichen Strebens und Schaffens; das wollen wir!

Reutlingen den 20. November 1866.

Dr. Ed. Lucas.

Der Morgenduftapfel, Hoary Morning.

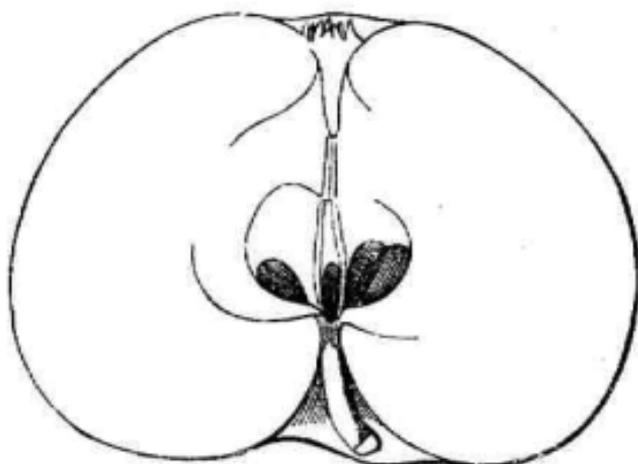
Mit Abbildung.

Dieser eben so schöne als fruchtbare, gute Winter-Apfel ist englischer Abkunft und findet sich sowohl bei Hogg wie Downing beschrieben. Nach Hogg führt er die Synonyme: Dainty-Apple, Downy, Sam Rawlings; derselbe bezeichnet ihn als einen sehr guten Küchenapfel und als Tafelfrucht 2ten Rangs; die Reife ist von October bis Dezember angegeben. Als charakteristisches Merkmal führt Hogg an, dass die Schale mit breiten rothen Streifen geziert und mit einem dicken Duft, ähnlich einem Morgenreif, bedeckt sei. Letzteres Merkmal, welches unsere Abbildung sehr gut darstellt, giebt der Frucht ihren Namen: „Hoary Morning“, d. h. der Morgenduft. Diese Worte wurden von verschiedenen deutschen Schriftstellern, namentlich Dittrich, durch „Bedufteter Morgenapfel“ irrig übersetzt.

Ich fand diesen Apfel auf einem sehr alten Sortenbaume in Hohenheim vor, auf welchem eine Anzahl aus England erhaltener Sorten, und so auch diese Frucht, veredelt worden waren.

Jüngst erhielt ich ein recht hübsches Exemplar dieser Sorte von einem meiner früheren Zöglinge, dem Kunst- und Handelsgärtner Fr. Fröblich in Christiania, mit andern Aepfelsorten. Während die Grosse Casseler Reinette u. a. Früchte derselben Collection sehr wenig ausgebildet waren, hatte der Morgenduftapfel ziemlich seine ganze Vollkommenheit, Grösse und Schönheit erlangt, was immerhin darauf hindeutet, dass er weniger Ansprüche an das Klima macht, als andere Sorten.

Eine genaue Beschreibung dieses sehr schönen und recht guten Winterapfels, der zu den Rosenäpfeln zählt, findet sich im Illustr. Handbuch unter No. 33. Den dort gegebenen Holzschnitt setze ich wieder hierher.



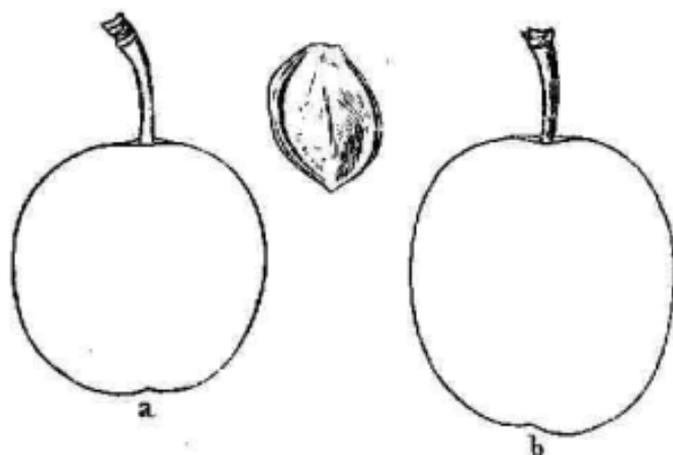
Nach meinen längeren Beobachtungen ist diese Sorte schönwüchsig, sehr tragbar und sehr dauerhaft gegen ungünstige klimatische Einflüsse. Dieselbe verdient daher als sehr schöne, gute, sehr fruchtbare und in rauhen Lagen dauerhafte Apfelsorte, die sich sowohl für die Tafel und für den Obstmarkt, als besonders auch zum Kochen und Dörren eignet, empfohlen zu werden. Dr. Ed. Lucas.

Violette Königsplume. (Royale hative.)

**†. 2. Hälfte des August.

Heimath und Vorkommen: Diese, wohl etwas kleine, aber wirklich köstliche Frucht, findet sich in der Fruchtcollection der Gartenbau-Gesellschaft zu London unter dem Namen Royale

hative. Sie kam von da bereits nach Amerika, wo auch Downing ihre Güte sehr rühmt und zugleich bemerkt, dass sie aus Frankreich stamme, was man nach der Benennung allerdings vermuthen mag, obgleich ich in französischen Catalogen deu



Namen nur bei Simon Louis fand. Da wir durch Liegel bereits eine wirklich frühzeitige, frühe Königsplauue haben und mehrere Königsplauuen in der Reife unserer hier vorliegenden Frucht vorgehen, habe ich sie lieber Violette Königsplauue genannt. Nach unsern Begriffen würde man sie wohl eher zu den Reineclauden, als zu den Königsplauuen rechnen und ist sie auch der Violetten Reineclauue ähnlich; doch ist es misslich, einen Namen ganz zu ändern. Die Sorte wird bald Liebhaber gewinnen, da das vom Steine, selbst in nasskalten Jahren, ganz ablösige, sehr feine und saftreiche, etwas consistente, ganz reineclaudenartig süsse Fleisch zugleich noch etwas süsse Säure beigemischt enthält, wodurch sie eher gewinnt, als verliert. — Das Reis erhielt ich überein, sowohl direkt von der Societät in London, als von Hrn. Behrens zu Travemünde, zu dem es von Downing kam. Fast möchte man glauben, die weite Reise hätte, wie den Wein, so auch unsere Frucht verbessert, da sie von Behrens Reise etwas grösser ausfiel (Fig. b oben), was indess nur an mehr Gesundheit des Probezweiges gelegen haben wird.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. S. 170, Nr. 110, mit dem Synonym *Miviam* und setzt hinzu: *very rich*. Hogg im *Manuale Royale hative*, mit den Synonymen *Early Royal* und

Miviam. Downing S. 313 unter denselben Benennungen. Die Reife setzt er als mit dem 20. Juli beginnend, zeitigte bei mir aber 1866 erst am 25. August, wie auch der Lond. Catal. die Reife nur Anfang bis Mitte August setzt. Elliott führt sie S. 451 nur kurz auf und bemerkt, dass der Baum langsam wachse und für den Norden zärtlich sei. Langsamem Wuchs zeigt allerdings auch einer meiner Bäume, (was zufällig sein kann, da er einen schlechten Platz hatte), blieb aber bisher in heissen Jahren und kalten Wintern gesund, und der zweite treibt selbst stark.

Gestalt: Fast mittelgross, in kleineren Exemplaren 1" und stark 3" hoch, 1" weniger dick und noch etwas weniger breit; die Exemplare von dem Probezweige von Behrens Reise waren etwas grösser, fast 1½" hoch (Fig. b oben). Die Form ist sehr rund, etwas hoch aussehend und zu oval neigend. Am Stiele und Kopfe ist sie nur wenig gedrückt, fast zugerundet; der Bauch etwas mehr ausgebogen, als der Rücken; Furche sehr flach, theilt meist gleich; der Stempelpunkt sitzt kaum etwas vertieft auf der Mitte des Kopfes.

Stiel stark rostfleckig, stark behaart, sanft gebogen, 6" lang, sitzt in recht flacher Höhle.

Haut glatt, zähe, lässt sich gut abziehen, sehr wenig säuerlich. Grundfarbe unansehnlich grün, wovon man aber allermeist wenig oder nichts rein sieht, da der grössere Theil der Frucht, oder die ganze Oberfläche violettbraun gefärbt ist, in welcher Röthe sich sehr zahlreiche, starke, gelbliche Punkte finden, die stellenweise noch durch etwas netzartige Strichelchen mit einander verbunden sind. Auch Rostflecken und stellenweise Rost-Ueberzüge finden sich an einzelnen Exemplaren.

Das Fleisch ist etwas grünlich-goldgelb, fein, consistent, recht saftreich, ganz ablösig, von ganz reineclaudeartig süssem, durch etwas beigemengte, feine Säure gehobenen, delikaten Geschmacks.

Der Stein ist nach Grösse der Frucht 8—9" hoch, 6 breit, 3 dick, verschoben elliptisch, so dass der Bauch nach dem Kopfe hin, der Rücken nach dem Stielende hin beträchtlich vortritt; am Stielende ist er etwas abgestumpft und bildet eine etwas verjüngte, seitwärts übergebogene Spitze; die grösste Dicke liegt etwas mehr nach dem Stielende hin; Backen fein rauh, merklich afterkantig; Bauchfurche breit und tief; Rückenanten stark

markirt, die Mittelkante tritt nach dem Stielende hin stärker vor und ist oft scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt noch vor der Grossen Reineclaude; bald nach der Königsplausne von Tours, nach Mitte August. Muss nach Beschaffenheit des Fleisches auch zum Welken taugen.

Der junge Baum wächst in dem besseren Stamme gesund und stark. Er setzt die Nebenzweige in etwas flachen Winkeln an. Die Sommertriebe sind lang und stark, etwas steif, fast nicht gekniet, schmutzig violettbraun, mit weissgrauen Silberhäutchen gefleckt, stark behaart. Blatt gross, nicht stark runzlig, breitelliptisch, oft breiteiförmig, am Fruchtholze häufig umgekehrt lang-eiförmig. Drüsen am Blattstiele sitzen vom Blatt getrennt. Augen dickbauchig-konisch, spitz, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, gut vorstehenden, nicht gerippten Trägern.

Anm. Ziemlich ähnlich ist ihr die Valenciennes, wie ich sie von Liegal erhielt; diese zeitigt auf demselben Baume einige Tage früher, das Fleisch war wenigstens 1866 nicht abfäulich und unterschied der Stein von dem Obigen sich noch dadurch vom Steine der Valenciennes, als jener eine etwas mehr verjüngte, sich etwas seitwärts überbiegende Stielspitze macht.

Oberdieck.

Zur Empfehlung einiger Obstsorten.

Unter der gleichen Rubrik habe ich Monatsh. 1865, S. 324 ff. einige Bemerkungen niedergelegt, die ich hier fortzusetzen mir erlaube.

Dort waren es einige Aepfel, hier mögen einige Birnen folgen. — Unter den Sommerfrüchten nenne ich zunächst die Julius-Dechantsbirn, Handb. 176, als eine der frühesten. Die Beschreibung des Illustr. Handbuches ist im Allgemeinen gut, doch finde ich zu bemerken, dass diese Frucht in gewöhnlichen Jahren stets schmelzend, auch bei mir, wird. Sie trägt überaus reich und empfiehlt sich der brillanten Färbung wegen auch für den Markt. Auf Pyramide in warmer Lage reift sie auch hier bereits in der letzten Juliwoche, dagegen auf Hochstamm im Grasgarten erst im August. Als Unterlage rathe ich nur Wildling.

William's Christbirne, Handb. 191, ist über jede Empfehlung erhaben. Ich erwähne ihrer nur, weil im Handbuche

gesagt wird, sie erschöpfe sich bald auf der Quitte. Das ist so, wie es da steht, nicht richtig. Allerdings behaupten dies Bivort und Willermoz, allein mit dem Nachsatze: dans des sols argilo-siliceux. Das mag nun durch quarzhaltigen Thonboden oder sonst wie verdeutscht werden, so bedeutet es immerhin einen für das Gedeihen der Quitte ungeeigneten Boden. Ich selbst habe einen auf Quitte veredelten Stamm der William's Christbirn, der jetzt 16 Jahre zählt, und er ist nicht erschöpft. In den ersten Jahren machte dieser Stamm selten Triebe von mehr als 6—8 Augen, trug sehr reich und ich prophezeite ihm kein langes Leben; allein je älter er geworden, desto kräftiger werden die Triebe, bei gleicher Fruchtbarkeit, und eben jetzt hat er doch mindestens fünfzig Triebe von 18" Länge, hat zweimal geblüht, aber nur von der zweiten Blüthe Früchte angesetzt. — Ich erwähne dies bloss als Zusatz zum Illustr. Handbuch, denn ich bin ein Feind aller Quittenveredlung und empfehle die William auf Wildling für alle Lagen und Formen. Der Baum belaubt sich ungemein schön, so dass er sofort in die Augen fällt; ich möchte sagen, er habe ein nobles Aeussere — remarquable par la noblesse de son port (Willermoz) —, und so mag er geeignet sein, in jeder Obstanlage einen solchen Platz einzunehmen, der das Geltendmachen dieser Noblesse gestattet.

Holländische Butterbirn, Handb. 387. Diese Frucht kommt unter den verschiedensten Benennungen vor, von denen ich hier nur einige sehr verbreitete anführen will. Als Grise bonne erhielt ich sie mehrmals, und soll sie diesen Namen in Kassel etc. führen; Mausbirn oder Mausebirn heisst man sie im nördlichen Deutschland und der Landmann bezeichnet sie als Schnepfenbirn wegen des seitwärts gerichteten Stiels, gleichsam einen Schnepfenkopf darstellend. — Gleich der Sommerzapfenbirn Diel's und ähnlich der Calabasse bei Decaisne (149) kann ich sie nicht finden, vermüthe vielmehr in letzterer die Kavelenbirn, eine flaschenförmige Frucht, die in Westfalen ziemlich verbreitet. Die Holländische Butterbirn zeichnet sich durch eine verunstaltete Flaschenform aus, und ist die im Handbuch gegebene Abbildung eine seltene Form. Die Farbe der Schale ist durch bräunlichen Rostanflug so verdeckt, dass man sie eben für braun hält und nur in der Reife tritt das Gelb hervor und bildet mit dem leuchtenden Roth der Sonnenseite eine so schöne

Färbung, dass sie fast das Kolorit der Capiaumont erreicht. — Ich schätze sie als eine Frucht ersten Ranges. Sie ist völlig schmelzend und so reich gewürzt, wie wenige; nicht so auffallend wie die William, sondern rosenartig. Sie reift hier im Oktober und hält sich 3—4 Wochen. Doch hat sie den einen Fehler, dass sie äusserst eigen auf die Pflückzeit. Zu zeitig gebrochen, welkt sie sehr, und zu spät wird sie schnell teig. Die Erfahrung gibt sicher und bald die richtige Zeit zu erkennen. Als Wirtschaftsf Frucht möchte ich sie nur zu Latwerge empfehlen; das meist schwierige Schälen der sonderbarsten Formen, in denen sie sich gefällt, hindert oder verleidet den anderweiten Gebrauch. Die Frucht wird sehr gross, 4" lang und am Kelch 2½" breit, nimmt gegen den Stiel so schnell ab, dass sie dort oft kaum ½" breit ist; der Stiel steht meist seitwärts, wie eingesteckt und wird von einem Fleischwulst überragt. Der Baum wächst kräftig, geht schön pyramidal in die Luft, erhält aber bald durch das viele und feine Fruchtholz ein wirres Ansehen. Sein dunkles Laub macht ihn vor vielen kenntlich. Die Tragbarkeit ist sehr gross, wesshalb die Früchte oft klein bleiben. Eigen ist dem Baum das alljährliche, constante, zweimalige Blühen. Auch setzt diese 2te Blüthe in der Regel Früchte an, die auch reif werden; allein das sind dann kleine, wahre gnomenhafte Früchte. Ich empfehle diese Birnen für raube Lagen ganz besonders und für alle Formen in der Veredlung auf Wildling.

Noch empfehlenswerther für raube Lagen halte ich Bosc's Flaschenbirn, Handb. 49. Meiner Ueberzeugung nach ist sie ein wahrer Schatz für solche Gegenden, in denen die besseren und feineren Birnen nicht mehr gedeihen wollen. Es ist eine vorzügliche Frucht, aber weniger reich gewürzt als die holländische Butterbirn. — Die Beschreibung des Handbuches ist gut, nur möchte ich die Frucht als langbirnförmig bezeichnen. Soll ich einen Fehler bezeichnen, so ist es der, dass der Baum erst spät tragbar wird; dann trägt er aber alljährlich und reich. Selbst auf Hochstamm und im Grasgarten erlangt die Frucht ihre volle Güte und immer noch eine ansehnliche Grösse. Im Schnitt erschien mir der Baum sehr eigen. Die Bosc habe ich mit andern ähnlichen, flaschenförmigen Früchten, z. B. Calabasse d'été, Prinzessin Marianne etc. auf einen Hochstamm gesetzt, der die Kavelenbirn auf Wildling hatte, und hier bemerkte ich,

wie schon im 2ten Jahre die Bosc trug und seitdem reichlich damit fortfuhr, während die übrigen ihr weit nachstanden, auch in der Güte der Frucht. Allen denen, die gleich mir auf Bergen thronen, empfehle ich die Bosc für alle Fälle, wo es sich um eine wahrhaft gute Frucht handelt. — Wie ganz anders verhalten sich dagegen andere vielgerühmte Sorten! — Da ist z. B. die Holzfarbige Butterbirn; sie bildet sich selbst auf Hochstamm hier sehr schön und vollkommen; aber ich habe eben nur einen grossen faden Klumpen, der, wenn ich nicht ganz zu rechter Zeit breche, eines schönen Morgens mich in zwei Stücken auf dem Boden liegend überrascht. Breche ich ihn ja rechtzeitig, so ist er heut hart und morgen bereits passirt.

Zu den weniger bekannten Sorten gehört die Hessel, wie sie das Handbuch nennt. Dort ist sie zweimal beschrieben, unter Nr. 98 und 275. Decaisne hat sie als Hasel und ich erhielt sie als Hasselt. Die Beschreibung und Abbildung des Handbuches sind gut, nur ist nach meiner Erfahrung der Güte der Frucht zu nahe getreten. Ich fand sie in den nicht schlechten Jahren schmelzend, sonst halbschmelzend und schätze sie sehr wegen des ihr eigenen, äusserst angenehmen Gewürzes. Sie reift hier in der ersten Hälfte des Septembers und hält sich den Monat hindurch. Der Baum wächst anfangs recht schön und kräftig, allein die grosse Tragbarkeit desselben lässt bald die Zweige hängen und eine schlechte Krone bilden. Ein vollhängender Halbstamm gewährt einen prächtigen Anblick. Ich empfehle sie als Tafelfrucht und für den Markt. — Bemerken will ich noch, dass die Frucht zuweilen etwas geröthet ist und dass die Abbildung zu Nr. 98 die Form am besten wiedergibt.

Zwei Früchte will ich nur ganz kurz erwähnen, denn sie bedürfen der Empfehlung nicht; sie sind allbekannt und empfehlen sich von selbst. Das ist die Napoleonsbirn und die Forellenbirn. Es wird über beide mannigfach geklagt. Dem Einen erfriert die Napoleon, der Andere erklärt die Forellenbirn nicht geeignet für Hochstamm und was dergl. mehr. Ich habe beide Früchte auf Hochstamm, finde beide hier sehr hart und beide für Hochstamm ganz besonders geeignet. Beide Sorten sind grosse Lieblinge einer sehr reichen Düngung und dann auf Standort und Boden nicht eigensinnig. Da beide sehr reich tragen, so treiben sie schwach, wenn nicht die Düngung nachhilft,

und dies gilt vorzugsweise von der Napoleon. Ich erhalte auf meinen Hochstämmen — Kronenveredlung — sehr schöne und grosse Früchte, die Napoleons Butterbirn öfter geröthet, wie solche in Görlitz aufgelegt waren.

Zu den wenig bekannten, aber immerhin recht empfehlenswerthen Früchten gehört die *Gerardine* (Millet). Eine gedrückt birnförmige, in der 2ten Hälfte des August reife Tafelfrucht. Vom Baum ist sie hellgrün, öfters mit rothen Streifen an der Sonnenseite und zahlreichen braunen Punkten, 2½" hoch, 2" breit. Sie wird hier schmelzend und zeichnet sich durch sehr angenehmes Gewürz, dessen nähere Bezeichnung Geschmacksache, aus. Da sie auch sehr reich trägt, meist in Büscheln zu 3—4 Früchten und noch vor der *Williams Christbirn* reift, so verdient sie alle Empfehlung als Tafelfrucht, besonders auch für rauhe Lagen. — Eine Beschreibung der Frucht ist mir nicht bekannt, doch hat sie de Liron unter den Früchten à l'étude. v. Bose.

Ueber die Morphologie der Kernobstfrüchte in Bezug auf die Pomologischen Tafeln mit Durchschnitts- zeichnungen der Früchte.

Von Professor Dr. **K. Koch** in Berlin. *)

In verschiedenen Versammlungen des Vereines zur Beförderung des Gartenbaues in den K. preuss. Staaten wurde schon oft darauf hingewiesen, wie wichtig die Durchschnitte für das Erkennen der verschiedenen Früchte seien, insofern sie richtig gemacht wären. Leider ist dieses aber keineswegs immer der Fall; selbst in den neuesten pomologischen Werken hat man sie oft mit einer Oberflächlichkeit angefertigt, die mit der sonstigen Gründlichkeit in direktem Widerspruche steht. Grade im Durchschnitte, und zwar hauptsächlich der Länge nach, werden stets die wichtigsten Merkmale zur Unterscheidung der verschiedenen Früchte geboten, weil sie am wenigsten veränderlich sind. Bau des Kernhauses, Tiefe des Kelches und des Fruchstieles, Länge des Raumes bis zum Kelch und bis zum Stiel haben sich bei den verschiedenen Sorten sehr ungleich erwiesen. Dr. Lucas hat nun die Längsdurchschnitte der im Illustrierten Handbuch der

*) Aus der Wechenschrift für Gärtnerei, No. 45, 1866.

Obstkunde beschriebenen Sorten systematisch geordnet zusammengestellt und bringt auf diese Weise nächst der Form die charakteristischen Theile des Innern jeder Frucht vor die Augen.

Wünschenswerth möchte es auf jeden Fall sein, wenn in dem Werke zu gleicher Zeit auch eine bildliche Darstellung gegeben würde, wie Aepfel zur Zeit der Blüthe aussehen und wie die Veränderungen bis zur Frucht allmählig geschehen. Ich glaube, dass es von Interesse sein dürfte, auf die ganze Entwicklungs-Geschichte des Apfels einmal zurückzugehen und von seinem Anfange vor dem zweiten Triebe des der Frucht selbst vorausgehenden Jahres zu beginnen, um die vollendete Frucht zu verstehen und beurtheilen zu können.

Man nennt zwar den Apfel eine Frucht, diese ist er aber in wissenschaftlichem Sinne eben so wenig wie die Erdbeere und die Feige, obwohl im gewöhnlichen Leben auch diese beiden „Früchte“ genannt werden. Mit der letzteren hat der Apfel eine und dieselbe Entwicklung; er unterscheidet sich nur dadurch, dass in dem konkav sich bildenden obersten Theile des Fruchstieles nur die Fruchtknoten, resp. Früchte, eingeschlossen sind, während in der Feige die ganzen Blüthen enthalten sind. Um diese abweichende Bildung zu verstehen, muss man wissen, dass das Wachstum eines Zweiges so lange an seiner Spitze fortgeht, bis dieser durch eine Blüthe begrenzt wird. Zu deren Anlegung und weiteren Entwicklung werden stets die besten Nahrungssäfte verwendet. Der oberste Theil jedes Zweiges, auch des Blütenstieles, ist ein Kegel, der im letzteren Falle sich aber nicht verlängert, indem die Blüthe rings um ihn, die spätere Frucht aber, oder der Fruchtknoten, auf seiner Spitze stehen. In der Regel hört damit der Zellenbildungs-Prozess, durch den der Zweig sich verlängert, auf.

Hört er nicht vollständig auf, wie es bei manchen Pflanzen der Fall ist, so wird das Wachstum, da, wie eben gesagt, der Gipfel des Stieles durch Blüthen oder Blüthentheile begrenzt ist, seitlich geschehen müssen. Dadurch bildet sich aber eine Ueberwallung, die schliesslich so gross werden kann, dass die ganzen Blüthen oder nur die mittelsten Theile derselben, also die Fruchtknoten (bei der Apfelblüthe) oder die Eichen (bei den sogenannten

oberständigen Blüten), von der Umwallung eingeschlossen sind. Diese Umwallung wird oft fleischig oder saftig und enthält alsdann die sämtlichen Nahrungstoffe (Eiweiss, Gummi, Zucker, Stärkmehl u. s. w. nebst wässrigen Theilen), welche sonst die Fruchtschalen besitzen und Ursache sind, dass diese Theile gegessen werden können. Dieser Umstand mag, nebst der Aehnlichkeit der Umwallung mit einer Frucht, Ursache gewesen sein, dass man auch diese, die am besten als Fruchtbecher bezeichnet wird, im gewöhnlichen Leben Früchte nennt.

Betrachtet man diese becherförmige Umwallung zur Zeit der Blüthe, so findet man, dass sie ein kreiselförmiges Ansehen hat und sich von oben nach unten verschmälert. Nach der Blüthe beginnt, aber stets in geringerem Masse, von Neuem, bei dem Apfel nach unten und nach oben, also eine doppelte, bei der Birn (in der Regel) nur nach oben, eine schwache Umwallung, in Folge dessen zur Zeit der Reife bei beiden Scheinfrüchten der bleibende Kelch, beim Apfel aber auch ausserdem noch der Stiel wiederum in einer grösseren oder kleineren Vertiefung liegen.

Apfel und Birn unterscheiden sich aber auch ausserdem durch den inneren Bau. Die einzelnen Früchte, welche nach aussen mit der inneren Wandung der Umwallung (oder des Fruchtbeckers) verwachsen sind und im gewöhnlichen Leben als Fächer (auch als Kernhaus) betrachtet werden, stehen beim Apfel aufrecht, erscheinen auch meist nach innen mit einander verwachsen und sind an der Spitze schief abgestutzt. Aus dieser, und zwar nach innen zu, steigen die Griffel in die Höhe und verwachsen, da sie dicht neben einander liegen, meist mit einander zu einer Säule, welche sich oft noch aus der Vertiefung, in der der Kelch befindlich ist, erhebt, gewöhnlich aber wieder weiter oben in die einzelnen Griffel sich auflöst.

Bei der Birn stehen die einzelnen Fruchtknoten oder Fächer nicht aufrecht, sondern divergiren nach oben, meist in einem Winkel von 45°, die Griffel entspringen dagegen an der Basis der Fruchtknoten, resp. Fächer, und sind mit diesen selbst verwachsen, nicht aber unter sich. Im Gegentheil schliessen sämtliche Griffel eine weitere oder engere Röhre ein, welche sich

Fig. 1.

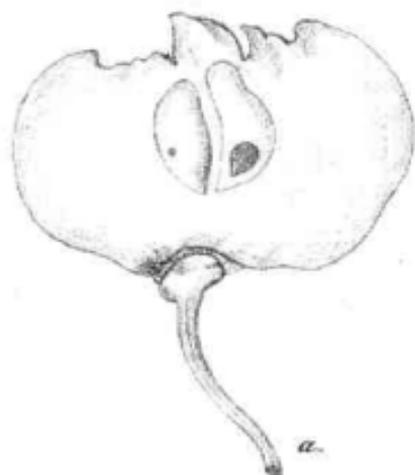


Fig. 2.

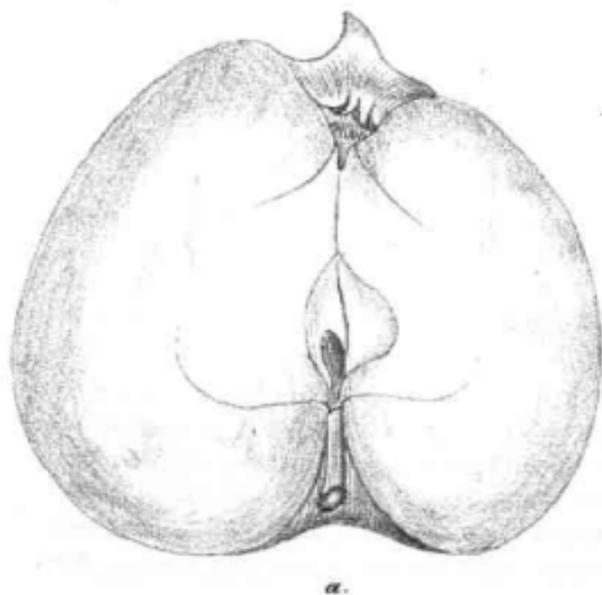


Fig. 3.

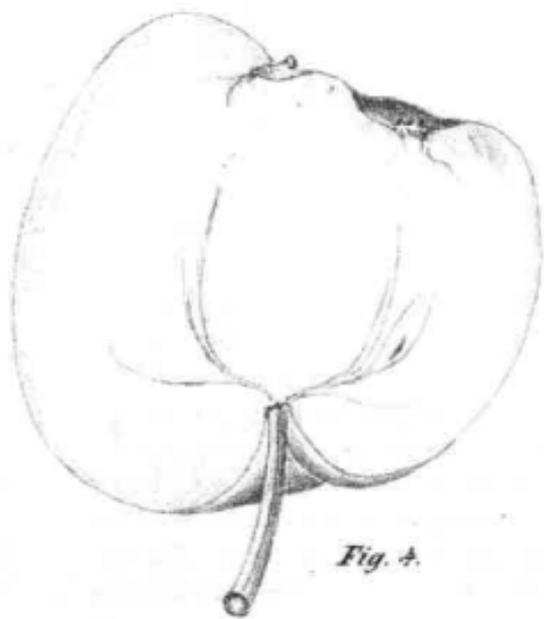
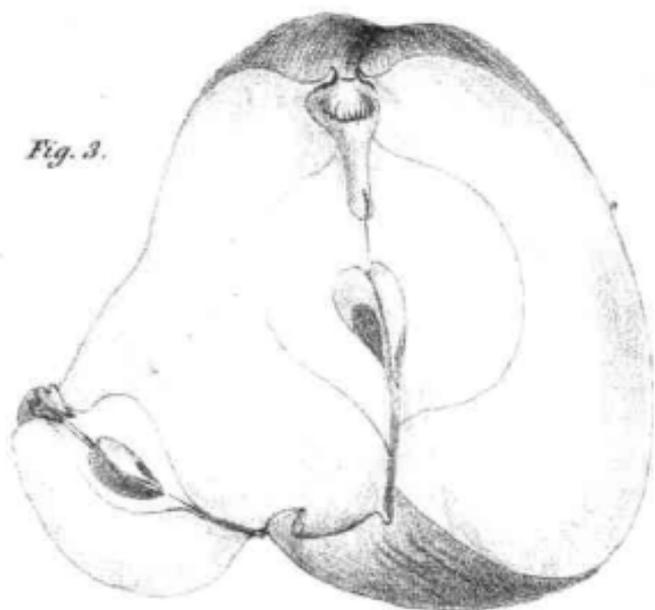


Fig. 4.

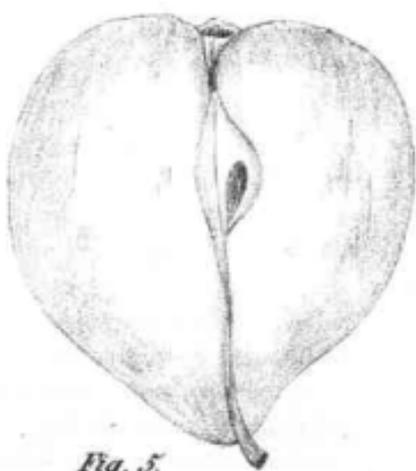


Fig. 5.

selbst oft noch oberhalb der Fruchtknoten fortsetzt und in der Vertiefung, in welcher zur Zeit der Fruchtreife der Kelch liegt, mündet. Die Griffel sind auch weiter oben völlig frei von einander, wohl aber oft durch Haare mit einander verbunden.

Es wäre äusserst wünschenswerth, wenn der geehrte Verfasser seine Beobachtungen über die Morphologie unserer Obstfrüchte in einer kleinen besondern Schrift, mit Abbildungen erläutert, zusammenstellen würde, welche Schrift sich dann ganz besonders zu einer Vereinsgabe eignen dürfte. Die Red.

Monstrositäten von Aepfeln.

Nebst Abbildung. (Taf. II.)

Im vorigen Jahrgang hat Hr. Pfarrer Fischer mehrere abnorme Birnen dargestellt; derartige Missbildungen kommen in der Regel bei der Birn häufiger vor als bei dem Apfel. Wir geben hier nur die Abbildungen solcher Unbildungen, als Beleg für das von Prof. Dr. K. Koch im vorigen Artikel über die Bildungsgeschichte des Fruchtbeckers, den wir Apfelfrucht nennen, dort Angeführte, und überlassen weitere Erklärungen Botanikern von Fach; gewiss werden Hr. Prof. Dr. Koch oder Hr. Prof. Dr. Münter gern Veranlassung nehmen, hierüber eine kurze Belehrung in diesen Blättern zu geben.

Fig. 1 a. ist der Durchschnitt, b. die äussere Ansicht eines Apfels, welchen ich als Seltenheit 1862 von Ulm zugeschickt erhielt.

Fig. 2 a. und b. sind 2 Aepfel von demselben Zweig eines recht guten Streiflings, dem Echten Winter-Streifling ähnlich; sie hielten sich beide bis 26. Januar 1861. Die birnförmige Frucht ist wahrscheinlich aus einer Blüthe, die sich erst im Sommer entwickelte, entstanden; sie besass nur Spuren eines Kernhauses; auch die Hauptfrucht zeigte eine monströse Höckerbildung.

Fig. 3 ist eine Frucht des Rheinischen Krummstiels, merkwürdig durch eine Theilung der Gefässbündel der Achse, wodurch sich eine kleine Nebenfrucht, welche übrigens mit der Hauptfrucht vollkommen verwachsen war, bildete.

Fig. 4 ist eine monströse Bildung des Rothen Zollkers, eines auf unserer rauhen Alb ziemlich verbreiteten, sehr sauern Schlötterapfels, dessen Hauptnutzen darin besteht, dass die sehr sauern davon erhaltenen gedörrten Apfelschnitze den Spinnerinnen,

die sie bei der Arbeit verspeisen, in Folge ihrer Säure „viel Netzwasser“ verschaffen. Hier ist die Hauptachse völlig getheilt, aber keines der beiden Kernhäuser ausgebildet.

Fig. 5 zeigt endlich eine ganz birnförmig gestaltete Wildlingsfrucht eines Apfels, bei welcher die Ueberwallung wie bei der Birn nur eine einseitige ist. Dr. E. Lucas.

Obstbaum-Pflanzungen

an Chausseen und Landstrassen im Bezirke der Landdrostei Osnabrück.

Die Pflanzungen, welche, so viel zu ermitteln gewesen, 1836 begonnen haben, zerfallen in 3 Perioden.

Von 1836 bis Ende 1852.

Davon stehen an Chausseen im Eigenthume der Chaussee-Verwaltung	6374	Stämme.
Desgleichen von Privaten	583	„
An Landstrassen im Eigenthume der Wegever-		
bände	471	„
Desgleichen von Privaten	817	„
	—	8245 Stämme.

Sie sind von Handelsgärtnern gekauft, die Sorten nicht ausgewählt, meistens unbekannt, selten in grösserer Menge zusammengestellt, ohne Rücksicht auf Standort und Bodenbeschaffenheit gepflanzt — viele zu tief, in dürftige, gehörige Wurzelausbreitung verhindernde Löcher —, entweder gar nicht oder sinnlos beschnitten, in sonstiger Pflege vernachlässigt.

Mit dem Jahre 1853 und der Heranziehung eines tüchtigen Baumwärters, welchem die Einübung des weiter nöthigen Personals übertragen ist, begann die ordentliche Wartung und Pflege der Obstbaum-Pflanzungen. Indessen liess sich Versäumtes nicht überall und in allen Stücken nachholen.

Pflanzungen der Privaten verblieben unter deren Behandlung; diejenigen der Wegeverbände, hie und da durch Bearbeitung des Chaussee-Personals aufgeholfen, überliessen ihre Eigner aus Scheu vor den damit verbundenen Kosten bald wieder sich selbst und dem zunehmenden Verfall.

An den Chausseen erhielten sich die Pflanzungen im Aeusseren allmählig; gleichwohl entdeckte die nähere Beobachtung auch daran mancherlei Missstände. Viele zu sehr verkommene Bäume starben ganz ab; einige, deren Wurzeln beim Pflanzen nur nach einer Seite umgelegt waren, freistehend desshalb sich nicht halten konnten, mussten beseitigt werden; bei andern mit übermässig hohem Stamme zeigte sich dessen Abnahme nöthig; von einer ausgedehnten Pflanzung mit ursprünglich $7-7\frac{1}{2}'$ Stammhöhe, die später ohne Rücksicht auf vermehrte Windangriffe zu $9\frac{1}{2}$ bis $10'$ gebracht war, ist nach vergeblich erstrebter Stammverdickung der überwiegend grössere Theil verkauft und neu ersetzt.

Im Publiko erschien ein solcher Aufwand in Wartung und Pflege als ungerechtfertigt, die ganze Behandlung als unrichtig.

1854 fielen die ersten Einrichtungen zu zwei Baumschulen für Rechnung der Chaussee-Verwaltung.

Von 1853 bis Ende 1860.

Der Zugang in dieser Periode beträgt 708 Stämme an Chausseen im Eigenthum der Chaussee-Verwaltung, und 257 Stämme an Landstrassen im Eigenthum der Wegeverbände, bei dessen Bezug — ebenfalls von Handelsgärtnern — mehr auf angemessene Stammhöhe und Stärke gesehen ist. — Auch die Pflanzung geschah mit Sorgfalt, aber das Durcheinander der Sorten wuchs. — Aus beiden Perioden zusammen genommen stehen

an Chausseen im Eigenthum der Chaussee-Verwaltung	7082 Stämme.
Desgleichen von Privaten	583 "
An Landstrassen im Eigenthume der Wegeverbände	728 "
Desgleichen von Privaten	817 "
—	<u>9210 Stämme.</u>

Von 1861 bis incl. 1866.

Den Zugang von 10,233 Stück an Chausseen im Eigenthume der Chaussee-Verwaltung und 860 Stück an Landstrassen im Eigenthume der Wegeverbände, zusammen 11,122 Stück, lieferten allein die eignen Baumschulen der Chaussee-Verwaltung in gesund und kräftig gezogenen Exemplaren, vorzugsweise für neue

Pflanzungen, die nach Standort und Bodenbeschaffenheit ausgewählten Sorten zusammengestellt, wo thunlich auf beiden Seiten der Strasse, oft in 100 und mehr Stücken. — Sorgfältig geführte Register weisen die Sorten und deren Standort nach.

Gegenwärtig macht der ganze Vorrath		-
an Chausseen im Eigenthume der Chaussee-		
Verwaltung	17,315	Stämme,
desgleichen von Privaten	583	„
an Landstrassen im Eigenthume der Wege-		
Verbände	1,617	„
desgleichen von Privaten	817	„
	— ∴	20,332 Stämme,

aus. — Sie vertheilen sich nach Obstarten auf

19,540	Aepfel-,
498	Birnen-,
191	Wallnuss-,
84	Kirschen-,
19	Pflaumen-,

— ∴ 20,332 Stämme;

und erstrecken sich auf 24,450 laufende Ruthen Strasse, meistens in Doppel-Alleen mit 2 Ruthen Abstand von Stamm zu Stamm, wobei die innerhalb der ganzen Länge unbepflanzt gebliebenen 4118 Ruthen auf Strecken fallen, die entweder durch Brücken, Ueberfahrten, Häuser etc. eingenommen sind, oder deren Umgebung nur eine Baumreihe zulässt.

Dem sachkundigen Auge dürfte der Zustand der Anlage die Ueberzeugung gewähren, dass die Aufzucht einmal aus älteren verkommenen Pflanzungen noch gut geformte kräftige Bäume geliefert hat; zweitens, dass die jüngeren, aus gesunden, kräftigen und wachsbaren Stämmen gebildeten Pflanzungen zu gleichen Aussichten berechtigen, und zwar der ersichtlichen Entwicklung nach ohne unverhältnissmässigen Wartungs-Aufwand, wenn freilich Pflanzungen an öffentlichen Wegen in lang gezogenen, meistens unbeschützten Reihen und vielen Beschädigungen aus Unvorsicht, Muthwillen und Frevel ausgesetzt, ungleich schwieriger aufzubringen sind, als auf geschlossenem und eingefriedetem Standorte.

Nachschrift d. Red. Dieses in Hannover gegebene Beispiel der Beaufsichtigung und Pflege der Obstpflanzungen an den

Strassen durch dazu besonders befähigte, die erforderliche Autorität geniesende Beamte, die K. Strassenbauinspectoren, verdient die allgemeinste Nachahmung. Fast überall, namentlich auch in vielen Gegenden Württembergs, sind die Obstbäume an den Strassen oft in ganz trostlosem Zustand und ganz ohne, oder weitaus ohne genügende Pflege. Der Ertrag ist demnach auch gar häufig nur gering. Die Aufstellung eigener Beamten für die Baumpflege ist meist als zu kostspielig nicht durchzuführen. Hier möge man diesem Beispiel aus Hannover folgen und die Beaufsichtigung des Baumsatzes an den Strassen tüchtigen Männern, deren Beruf ohnehin die Erhaltung der Strasse ist, mit übertragen. Freilich werden nicht überall diese Herren auch so viele Kenntniss und Liebe zur Obstkultur besitzen, wie Herr Inspector Soehleke u. a. derartige Herren, deren wir 4 als Mitglieder des Pomologenvereins zu begrüssen so glücklich sind. Ein kurzer wissenschaftlich praktischer Kurs in Pomologie und Obstkultur würde aber gerade für solche Beamten, insofern sie die Obstkultur noch nicht kennen gelernt, von grösster Bedeutung sein

Dr. L.

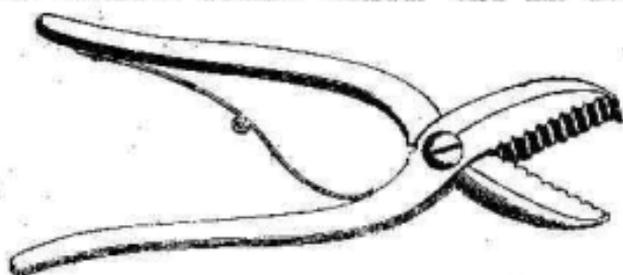
Die Spalierzange,

ein neues Werkzeug zum Verwandeln von Holztrieben in Fruchtriebe.

Wir, haben bei unseren Pyramiden, Spalieren und Cordons in der Regel einen sehr starken Holztrieb zu bekämpfen. Die betreffenden Triebe kann man zwar ein oder auch mehreremale pinciren (die krautartige Spitze abkneipen), auch das Brechen der halbverholzten Triebe anwenden, allein damit ist doch nur wenig geholfen; es erfolgt gewöhnlich aus den gebliebenen Knospen sehr schnell ein neuer Trieb, der die in dem Zweig und Ast abgelagerten Nährstoffe (Reservestoffe) absorbiert. — Dieser Vorgang ist ein Raub an den bereits für die Ernährung der Blüthen des folgenden Jahres sich ablagernden oder schon abgelagerten Nahrungsstoffen und die Folge davon ist Abwerfen der Blüthen oder der jungen Früchte wegen Mangel an vorbereiteten Nahrungsstoffen.

Diesem Uebelstand, der beträchtlicher ist, als man gewöhnlich glaubt, wird durch folgendes Verfahren begegnet. Man bedient

sich eines von Unterzeichnetem im verflochtenen Jahre construirten Werkzeugs, der Spalierzange und quetscht mit dieser über dem Auge, wo der Schnitt im nächsten Frühjahr geführt werden soll, in der Weise die Holz- und Rindenschichten, dass dort ein namhafter Saftverlust, aber nicht ein vollkommenes Absterben erfolgt. Der Grad der Pressung mit den 2 Zangenarmen, die mit Furchen, welche mit den Gefässbündeln des zu quetschenden Triebes parallel laufen, versehen sind, muss nach der Holzreife des Triebes bemessen werden. Hierauf wird mit der an der



Spalierzange befindlichen schneidenden Spitze der Trieb 2 Blätter über dem gequetschten Theil abgeschnitten. Der Saft geht nun noch auf- und abwärts bis zu den 2 Blättern, was bewirkt, dass die Augen unterhalb der Quetschwunde sich nur verdicken und nicht oder nur ausnahmsweise austreiben und dann nur sehr kurze Triebe bilden, während sonst nach dem Pincement oder Cassement sich sofort gewöhnlich Nachtriebe bilden, welche, wie vorn erwähnt, die Reservestoffe absorbiren und dadurch sehr oft schon die Bildung von Blüthen verhindern, oder aber wenn Blüthen sich wirklich erzeugen, die für deren Ansatz nöthigen Nährstoffe schon vorher geraubt haben. Es ist daher dieses neue Werkzeug, welches hier 2 fl. 20 kr. kostet, für den Baumschnitt von der durchgreifendsten Wichtigkeit.

Die hier damit vorgenommenen vielfachen Proben sprechen sehr für die Anwendung der Spalierzange bei dem Baumschnitt, ja man wird bald eine grosse Uebung damit erlangt haben und dieses mit seiner Spitze sehr gut schneidende Werkzeug auch sonst anwenden. Man führt es in einem kleinen Futteral bei sich und kann es zum Schneiden von allerlei weichholzigen Gegenständen so gut, wie zur Quetschung der im Trieb zu massigenden Schosse gebrauchen.

Dr. E. Lucas.

Ueber eine zweckmässige Verwendung des Beerenobstes, hauptsächlich bei Mangel an Mostobst.

Von Dr. **Rieckher** in Marbach a. N.

Der Anblick meines etwa 1 Morgen grossen Gartens mit zahlreichen Obstbäumen aller Arten und Formen war in der zweiten Hälfte des Sommers in der That ganz betrübt zu nennen, denn von Früchten der zahlreich vertretenen Kernobstbäume war leider gar nichts zu sehen. In dem minder günstig gelegenen Zehntel des Gartens (etwas über 36 Quadrat-Ruthen) stunden eine beträchtliche Zahl (320 Stück) Johannis- und Stachelbeersträucher, denen weder die Fröste des Frühjahrs, noch die wechselnde Witterung des Sommers wehe gethan, wahrhaft strötend von Beeren und zwar so voll, wie ich seit 15 Jahren noch nicht beobachtete. Einerseits der Mangel an Obst, andererseits ein Ueberfluss an Beerenobst, dazu das dringende Bedürfniss an Most, dies Alles veranlasste mich, den Ertrag des Beerenobstes in Most zu verwandeln.

Die Bereitung von Johannis- und Stachelbeerwein, dieses Lieblingsgetränkes unserer Frauen, war mir wohl bekannt, auch konnte mein Bedarf von ca. 3 Eimern nach diesem Recepte nicht gedeckt werden. Ich schlug deshalb den umgekehrten Weg ein und gieng von der Voraussetzung aus, dass ein guter Obstmost etwa 5 % Alkohol enthalten müsse, nicht allein wegen der Haltbarkeit, sondern auch wegen des Wohlgeschmackes und der erfrischenden Wirkung; ferner dass ein Hut- oder Stampfmelis zweckdienlicher sei, als der Traubenzucker des Handels, welcher mindestens 20 % Wasser und eben so viel nicht gährungsfähiges Gummi enthält, nebenbei auch dem Gährungsprodukt einen unangenehmen Geschmack beibringt; endlich dass Rohrzucker durch die Gährung die Hälfte seines Gewichts an Alkohol erzeugt. — Rechnet man nun das Gewicht des württembergischen Eimers à 160 Mass zu 560 ℔, so werden auf dieses Quantum Wasser etwas über 50 ℔ Zucker genommen werden müssen, wenn das Gährungsprodukt den verlangten Alkoholgehalt erhalten soll. Nachdem die Reifezeit des Beerenobstes erreicht war, wurden die Beeren im Laufe von 14 Tagen abgepflückt, zerquetscht und mit 10prozentigem Zuckerwasser etwas lauwarm in einer Butte

im Keller übergossen, 3 Tage stehen gelassen, abgepresst und noch 3 mal auf diese Weise verfahren. Der Rest von Zuckerwasser, um ein Fass von etwa 3 Eimern zu füllen, wurde direkt in das Fass gegeben und damit angefüllt. Leider gieng das Gewicht der Beerenfrüchte verloren, doch wurde dasselbe etwa zu 3—4 Butten à 2 Imi geschätzt. — Die Gährung verlief trotz des sehr kühlen Kellers sehr gut durch die Anwendung von lauwarmem Zuckerwasser, und seit 4 Wochen ist der Most von hellröthlicher Farbe, noch moussirend, ein sehr angenehmes Getränke, das den manchen Personen unangenehmen, eigenthümlichen Geschmack des Mostobstes nicht besitzt.

Nachdem der Beerenobst-Most ganz nach Wunsch, sowohl der Qualität als dem Preise nach gerathen war, lag mir der Wunsch nahe, meine gemachten Erfahrungen zu veröffentlichen, um einerseits dem Beerenobst, das gewöhnlich nur vernascht wird, eine zweckdienliche Verwendung zu sichern, andererseits bei Mangel an Obstmost hierin ein Surrogat zu gewinnen.

Von meinem Standpunkt als Chemiker konnte ich mich mit einer bloss oberflächlichen Empfehlung des Gährungsproduktes nicht begnügen, sondern unternahm eine genaue chemische Untersuchung, deren Resultat ich hier wohl anführen werde, für denjenigen aber, der sich spezieller dafür interessirt, auf das Chemische Centralblatt verweisen muss, worin dieser chemische Theil ausführlicher beschrieben ist. — Um aber ein richtiges Bild über den Werth meines Produktes zu bekommen, habe ich zur Vergleichung Apfelmost, von Äpfeln aus dem württembergischen Unterland, Apfelmost aus Äpfeln von der Wetterau bereitet, und Birnmost aus Knausbirnen von Marbach, ebenfalls in den Bereich meiner Untersuchung gezogen. — Es mag den verehrlichen Lesern der Pomologischen Monatshefte die Versicherung genügen, dass die chemische Analyse mit allen verfügbaren Mitteln auf das Genaueste ausgeführt wurde; dieselbe bezog sich auf den Gehalt an Alkohol, freier Säure, Extractivstoff, Salze und Aschenbestandtheile. Bei der Bestimmung der letzteren fand ich, dass die Asche mit destillirtem Wasser übergossen, deutlich alkalisch reagirte und die mit Salzsäure versetzte Flüssigkeit mit Platinchlorid einen Niederschlag gab, der unzweideutig die Gegenwart von Kali nachwies. Dadurch wurde

ich veranlasst, neben der Apfelsäure auch Weinsäure im Apfel wie im Birnmost anzunehmen, und zwar die gefundene Menge des Kali als Weinstein in Rechnung zu bringen. — Ich muss meinen ehrenwerthen Freund, Hrn. Dr. Lucas, um seine Ansicht über die Gegenwart von Weinstein im Obstmoste bitten, da ich nirgends dessen Gegenwart im Kernobste angezeigt finde.

Zusammenstellung der Analysen von Most von 1866.

In 1000 Theilen desselben sind enthalten:

	Absoluter Alcohol.	Extractivstoff und Salze etc.	Aschenbestandtheile.	Freie Säure.	Kali, berechnet als kohlen-saures Kali.	Kali, berechnet als Weinstein.
I. Most aus Johannis- und Stachelbeeren	51,30	5,233	1,064	2,618	0,549	1,519
II. Most aus Äpfeln des württemberg. Unterlandes	34,80	17,720	2,033	3,487	1,078	2,925
III. Most aus Äpfeln der Wetterau	34,00	14,453	2,766	3,250	0,607	1,652
IV. Most aus Knausbirnen von Marbach	31,40	26,786	3,100	5,033	0,773	2,104

Aus der Zusammenstellung der Resultate ergibt sich Folgendes:

1) Das erzeugte Produkt aus Beerenobst ist in Betreff des Alkohols befriedigend; den geringen Gehalt an Extractivstoff, Salzen und Aschenbestandtheilen, selbst an freier Säure hat dasselbe mit allen petiotisirten Weinen gemein; der Gehalt an Weinsäure und diese in Form von Weinstein ist bekannt.

2) Das Resultat der Vergleichung der Apfelmostsorten von Obst aus Württemberg und der Wetterau gibt den Nachweis, dass Befürchtungen, als ob hessisches oder Schweizer-Obst einen minder haltbaren Most gäbe, ganz unbegründet sind; im Allgemeinen ist zu bemerken, dass sämtliche drei Mostarten mit Hilfe des Mosttroges erzeugt, und dass bei III. mehr Wasser, als bei II. genommen wurde. — Der geringere Alkoholgehalt spricht sich nicht besonders günstig für die Haltbarkeit der beiden Apfelmostsorten aus.

3) Der Birnmost IV. zeigt neben einem noch geringeren Alkoholgehalt als die beiden Apfelmostsorten eine unverhältnissmässig grosse Menge von Extraktivstoffen und Salzen; unzweifelhaft befinden sich hier Pectinkörper noch in Lösung, und diese mögen auch die Ursache sein, warum reiner Birnmost, sich auch bei geringerem Wasserzusatz, nicht so lange erhält, als Apfelmost.

4) Die Art und Weise, wie in diesem Jahr das neue Mostobst verarbeitet worden ist, unter beträchtlicher Zugabe von Wasser, lässt eigentlich in der wahren Natur des heurigen Obstes keinen richtigen Einblick zu.

Nachdem wir aber für diesen Augenblick das Resultat einer chemischen Analyse vor uns haben, so liegt die Frage nahe, ob die Eintheilung unseres Obstes in Wirthschaft- und Keller-Obst nicht auch chemisch durch ein verschiedenartiges Verhältniss der einzelnen Stoffe nachgewiesen werden kann? Warum gibt der Erfahrung gemäss der Borsdorfer einen ausgezeichneten Most, nicht aber die so reichlich tragende Goldparmäne?

Ich behalte mir vor, wenn ein reiches Obstjahr uns wieder beschieden wird, meine Versuche auf einige Sorten Aepfel und Birnen mit derselben Genauigkeit auszudehnen und das ohne Zuthat von Wasser und Zucker erzeugte Gährungsprodukt zu untersuchen für den Fall, dass damit unsere Kenntnisse in pomologischer Hinsicht erweitert würden. Für heute muss ich mich damit begnügen, gezeigt zu haben, dass in ungünstigen Jahren aus dem Beerenobst, das in den meisten Fällen planlos vergerathet wird, ein billiges trinkbares und haltbares Getränk dargestellt und somit demselben eine entsprechende Verwendung gesichert werden kann.

Mittheilungen

über eine neben anderweiten Erzeugnissen des Garten- und Landbaues vom 13.—16. Sept. c. in Stralsund stattgehabte **Obst-Ausstellung.**

Von Professor Dr. J. Münter,

Director des botanischen Gartens und des Gartenbau-Vereins für Neu-vorpommern und Rügen.

Während der Lektüre der im 9ten Heft dieser Illustr. Monatshefte 1866 (pag. 258—261) niedergelegten Beschreibung zweier

26-29
49-53
78-113
54-158

durch Holzschnitte illustrierten Missbildungen von Birnen, welche Hr. K. Fischer in Kaaden im Sommer d. J. fand, erhielt ich zufällig einen Zweig mit drei der Fig. 2. ähnlichen Birnen-Monstrositäten, welche mein alter Freund und Colleague Prof. Dr. Trommer in Friedenthal bei Treptow a. Toll. gefunden hatte. Dieselben glichen genau andern Monstrositäten, die ich bereits am 11. Sept. aus dem Garten des Hrn. Rittergutsbesizers von Schlichtegroll erhalten hatte und ebenfalls zu je drei an einem Zweige, jedoch gesondert, sich befanden. Beide Zweige mit jenen 6 monströsen Birnen gehörten der in hiesiger Gegend sehr beliebten „Clevenower Birnensorte“ an, während eine am 30. Sept. von Hrn. Garteninspektor Dotzauer in Greifswald mir übergebene Birnen-Monstrosität einem „Bergamotte-Birnbaume“ des botanischen Gartens entstammte.

Sämmtliche mir vorliegenden Individuen nähern sich, wie gesagt, der in Fig. 2. (l. c.) dargestellten Monstrosität und kommen alle darin überein, dass sie auf verlängerten Stielen und einer fast mispelförmigen Basis in ungleichen Abständen **drei** Wirtel von Kelchblättern in ungleicher Gestalt und Grösse besitzen. Beim Längsdurchschnitt vermisste ich das Kerngehäuse gänzlich; statt dessen zog, von dem Fruchtstiele ausgehend, ein starkes verholztes Gefässbündel durch die Axe der linear an einander gefügten monströsen Früchte.

Das wesentlichste der Umbildung besteht aber in einer dreimaligen Wiederholung des mit den Kelchblättern gekrönten Discus, bei gleichzeitigem Unentwickeltbleiben der Fruchtblattwirtelglieder.

Die Fig. 2. des Hrn. Fischer (l. c. p. 260) scheint eine sechsmalige Wiederholung des unterweitigen Discus darzustellen; nur ist leider nicht auch angegeben, ob bei dem betreffenden Exemplare die, bei einer normalen Birne bekanntlich vom Discus stets eingeschlossenen, Fruchtblattwirtelglieder ebenfalls gänzlich unterdrückt sind.

Am 4. October endlich erhielt ich durch die zuvorkommende Güte meines Hrn. Collegen, des Prof. Dr. Pütter in Greifswald, eine an einem Beurré blanc-Baume vorgekommene Missbildung, welche sich der in Fig. 1. des Hrn. Fischer in Kaaden gegebenen Abbildung einigermassen nähert. Der Fruchtstiel ebenfalls er-

heblich verlängert, trug eine mispelartig-becherförmige Frucht, welche sich wie der Kopf an einer kurzen türkischen Pfeife angesetzt zeigte, und aus deren Centrum sich, und zwar im rechten Winkel aufgesetzt, ein neuer verholzter Fruchtstiel entwickelte, von welchem später noch weiter die Rede sein soll. Am Becher-
 rande dieser basalen mispelartigen Frucht waren kurze Kelchblätter entwickelt, aber um die Basis des centralen, rechtwinklig aufgesetzten, zweiten Fruchtstiels befanden sich sechs kleine, ungestielte und mit verkümmerten Kelchblättern besetzte Birnchen. Der aus dem Centrum dieser kleinen Fruchtknoten sich erhebende, versetzte, secundäre Fruchtstiel trug einige normal entwickelte Blätter, in deren Blattwinkel normale Blattknospen sich fanden. An der Spitze war dieser secundäre Fruchtstiel keulig birnenartig entwickelt und trug am Rande fünf normale Blätter, welche die Kelchblätter darstellten, in deren Blattwinkeln jedoch normale Zweigknospen sassens! — Am obern Ende dieser keulig-birnenartigen Anschwellung sassens, aber ungestielt, auf einander abermals zwei kleine Birnen mit unregelmässig entwickelten Kelchblättern.

Diese grossartige Vervielfältigung gleichartiger Theile mit Entwicklung von Intermedien, Blättern und Blattknospen dürfte wohl das non plus ultra derartiger Monstrositäten sein.

Die Mittheilungen des Hrn. Fischer in Kaaden waren mir aber indessen noch in anderer Hinsicht von besonderem Interesse, indem aus denselben hervorgeht, dass in Folge einer vom 19. bis 23. Mai d. J. stattgehabten Temperatur Erniedrigung bis zu 5° R. „die angehoffte reiche Obsternte mit dem 23. Mai in vielen Theilen Deutschlands gänzlich verloren ging“.

Während des um die Zeit vom 19. bis 23. Mai c. hier in Greifswald (54,4° nördl. Breite) stattfindenden allgemeinen Blühens der Aepfel- und Birnbäume sank die Temperatur auch hier an der Küste so weit herab, dass ich am ersten Pfingsttage (20. Mai) Morgens 4 Uhr ein Sinken des Quecksilbers bis auf + 3° R., und am 23. Mai Morgens 7 1/2 Uhr bei feinem Regen bis auf + 2° R. wahrnehmen konnte.

Nach Einwirkung derartiger Temperatur-Erniedrigungen inmitten einer so reichen Baumblüthe sank natürlich auch meine Hoffnung auf ein reiches Obstjahr, indem ich annehmen durfte,

dass ich wohl nicht Gelegenheit gehabt haben möchte, den tiefsten Stand des Thermometers selbst zu beobachten, und wahrscheinlich ein Sinken der Temperatur bis und vielleicht unter Null stattgehabt haben möchte, welches bekanntlich der Befruchtung und in Folge dessen der Weiterentwicklung des Ovariums u. s. w. hindernd entgegentritt.

Diese Voraussetzung ist nun, wie die Erfahrung gelehrt hat, nur theilweise in Erfüllung gegangen. In den Gärten der Akademie Eldena, unmittelbar an der Seeküste und ziemlich frei exponirt, waren die jungen kräftigen Kernobstbäume, zumal im Garten des Hrn. Oekonomierath Dr. Rohde, im September noch in einer Weise mit Aepfeln und Birnen bedeckt, wie ich es selten in ähnlicher Weise gesehen habe. Noch am 1. October sah ich in einem andern Eldenaer Privatgarten, sowie in den Gärten zu Cadebow und Greifswald einige Apfelbäume noch sehr reich besetzt, während ich in andern Gärten, welche der Seeküste ferner lagen, z. B. in der Gegend von Poggendorf (Poststation zwischen Grimmen und Greifswald) allerdings kaum Spuren von Obst auf den Bäumen diverser Domänengärten wahrnehmen konnte.

Glücklicherweise traf eine gleiche Obst-Missernte nun nicht überall in Neuvorpommern und Rügen ein, und wurde es in Folge dessen möglich, eine bereits unterm 15. Februar c. in Aussicht genommene Ausstellung von Pflanzen, Blumen, Obst und Gemüse, des stattgehabten Krieges und der noch lebhaft grassirenden Cholera ungeachtet, dennoch am 13. September 1866 in Stralsund dem Publikum zugänglich zu machen.

Ob zwar bereits in Nr. 39 und 40 der Koch'schen Wochenschrift für Gärtnerei etc. unterm 29. Sept. und 6. Oct. ein allgemeines Referat über jene Gesamtausstellung gegeben ist, so dürfte es doch nicht ganz ausserhalb der Intentionen dieser „Illustr. Monatshefte“ liegen, in diesem obstarmen Jahre, in welchem, zugleich auch aus andern Gründen, gärtnerische und zumal pomologische Ausstellungen nicht in der Falle des Vorjahres (1865) stattgefunden haben, etwas ausführlicher die Resultate der Stralsunder Ausstellung zu besprechen.

(Fortsetzung folgt.) 949

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Ein Blendling der Himbeere. Durch die Befruchtung der Himbeere mit *Rubus odoratus* hat der bekannte Baumzüchter Herr De Vos in Hagermonde bei Leyden in Holland einen Blendling gezogen und ihm, da er prächtig blüht, den Namen *Rubus nobilis* gegeben, unter welchem er auch in meinem Buche „Die Ziergehölze der Gärten und Parkanlagen“ beschrieben und in die holländischen und belgischen Gärten eingeführt ist. Als Fruchtstrauch kommt dieser Blendling zwar nicht in Betracht, aber als Abkömmling verdient er immerhin an dieser Stelle Erwähnung.

Jäger.

Ein neues Bindmaterial zum Anbinden der Spalierbäume im Sommer. Es ist allemal erfreulich, wenn man einen Stoff verwerthen und nützlich verwenden kann, welcher weggeworfen werden muss. Eine solche Verwendung fand ich für die Ranken der Erdbeeren zum Anbinden der Spalierblüme und Reben im Sommer. Sie sind dazu vortrefflich, halten lange genug und sind wohl in jedem Garten zu haben. Ausser den graugrünen Binsen, welche nicht überall zu haben sind, wüsste ich kein so passendes, ganz kostenfrei zu beziehendes Material. Man lässt die Erdbeerranken bei heissem Wetter einige Stunden, bei feuchtem kühlem einen Tag welken, sucht die passendsten aus und befestigt damit die Zweige durch einen Knoten, als hätte man Bindfaden oder Bast.

Jäger.

Nachtheile bei Anwendung des Gaskalkes. In einem Park, welchen ich kürzlich besuchte, wurden in Folge der Empfehlung des Gaskalkes als Düng- und Mooszerstörungsmittel die Rasenplätze damit gedüngt. Obgleich dies sehr schwach geschah, so gieng doch sämtlicher Rasen zu Grunde, und der neu angesäete wurde ebenfalls schlecht, weil gewisse Unkräuter das Uebergewicht bekamen. An den Stellen aber, wo die Haufen vor dem Ausbreiten einen Tag gelegen hatten, ist nach drei Jahren, trotz alljährlicher Ansaat aller Rasenwuchs vollständig vertilgt und nur bräunliches Moos vegetirt auf der Oberfläche. Uebrigens ist dieses gefährliche Düngematerial selten zu haben, indem nur solche Gasanstalten Kalk zur Reinigung bedürfen, welche Holzgas erzeugen; diese werden aber immer seltener und nach und nach wohl ganz aufhören.

Jäger.

Notizen über einige Birnsorten; aus einem Schreiben von R. H. Haedge in Rostock. Ich benutze diese Gelegenheit, um Ihnen Mittheilung über einige Birnsorten zu machen. Clairgeaus Butterbirne liefert hier als Hochstamm sehr schöne Früchte; ich habe einige bis zu 18 Loth schwer gehabt; die Bäume tragen sehr voll und die Früchte hängen fest, so dass ein ziemlich starker Sturm im September wenige abgeworfen hat. Auch Alexandrine Douillard ist sehr volltragend und bringt grosse schöne Früchte, wenn auch nicht ganz butterhaft, doch sehr saftig und wohl-schmeckend, für hiesige Gegend als Novemberbirne sehr zu empfehlen. Ferner ist die Neue Poiteau für hiesige Gegend gut; dagegen die Forellenbirne nicht zu empfehlen; ich habe davon einen grossen Baum, welcher auch fast alle Jahre gut trägt; aber ein Drittel der Früchte fällt vor der Reife, über ein Drittel ist fleckig und dann unbranchbar, und nur ein kleiner Rest gut. Der Baum trägt jetzt seit 20 Jahren und sind die angegebenen Verhältnisse bei warmen und trocknen Sommern sowohl, wie bei nassen und kühlen fast immer dieselben gewesen.

In Betreff des von Hrn. Garteninspector Dr. Lucas im Oktoberheft 1866 beschriebenen und zur Abbildung-gebrachten **Gelben Bellefleur's**, der sich mit dem von mir seit länger cultivirten Metzger's Calvill als überein ergeben hat, erlaube ich mir zu bemerken, dass ich auf diese Identität in meinem 1864 herausgegebenen Sortenverzeichnisse aufmerksam zu machen bestrebt gewesen bin. — In meiner an Hrn. Superintendent Oberdieck gesendeten Beschreibung des Metzger's Calvilla habe ich übrigens wohl schwerlich *Seek no farther*, sondern *Seek no further* (wie auch in meinem oben erwähnten Verzeichnisse) geschrieben; Herr Oberdieck, welcher die Correctur besorgte, mag wohl *farther* gelesen haben, doch sind beide Worte gleichbedeutend und ich habe eine Anzeige nicht für nöthig gehalten; da wohl *Seek no further* (*Seek No Further*) die üblichere Schreibweise ist. **Jahn.**

Deutscher Pomologen-Verein.

Folgende neue Mitglieder des Pomologen-Vereins sind seit der letzten Anzeige (Dezember-Heft 1866) dem Verein beigetreten: Wilhelm Finckh, junior, Kaufmann in Reutlingen. Joseph Sargant, Kaplan zu Telfes bei Sterzing (Tyrol). Carl Du Fay, Gutsbesitzer zu Tulpenhof bei Offenbach. Baron von Stampe in Nysø, Seeland in Dänemark. J. A. Bentzien, Kunstgärtner und Pomolog in Kopenhagen. Carl Hacker, Kunstgärtner in Partenheim, Rheinhessen.

Dagegen sind wir leider schon wieder in der traurigen Lage, vier Todesfälle von eifrigen Pomologen zu beklagen; es starben jüngst: Herr Johann Müller, Obervorwalter in Sassin (Ungarn), Herr Rauscher, Kammerdiener a. D. in Stuttgart, J. N. Siebenfreud in Tyrnau in Ungarn und Apotheker Fehleisen in Reutlingen (siehe unter Personalsnachrichten).

Als Vereinsgabe erhalten die Mitglieder, welche ihre Beiträge an den Verein pro 1865—66 entrichtet, demnächst auf dem Weg des Buchhandels zugesendet: „Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten, I. Bd., Aepfel.“ Wer directe Zusendung per Post wünscht, wird um baldige Nachricht gebeten.

Die verfallenen Beiträge pro 1866—67, am 1. October pro anno zahlbar, werden vom Vereinskassier wie sonst, wenn sie bis Mitte Januar nicht eingegangen, so weit dies möglich durch Nachnahme erhoben werden.

Dr. L.

Personalsnachrichten.

Wir sind in der traurigen Lage, den Tod des Mitredakteurs dieser Blätter, des Herrn

Apotheker Ph. Fehleisen in Reutlingen

unsern Lesern anzeigen zu müssen.

Derselbe entschlief am 2. Dezember Morgens 2 Uhr sanft und ruhig, nachdem er 3 Tage vorher einen Schlaganfall erhalten,

Biographie
- B. B. B.
J. 127-134

der ihn aufs Krankenlager warf, von dem er nicht wieder aufstehen sollte; er war 66 Jahre alt.

Es war ein edler, biederer Charakter, ein sehr erfahrener und tüchtiger Pfleger des Obst- und Weinbaus, und allen, die ihm näher standen, ein treuer Freund und bewährter Rathgeber.

Wir werden in einem der nächsten Hefte das Portrait Fehleisens und einen kurzen Lebensabriss desselben geben.

Der den Besuchern der deutschen Pomologen-Versammlungen wohlbekannte und bei den meisten durch sein joviales und heiteres Wesen in freundlicher Erinnerung fortlebende eifrige Pomolog

Joh. Nep. Siebenfreud, Magister der Pharmacie,

Gutsbesitzer in Tyrnau (Ungarn), starb am 9. Novbr. in seinem 58. Lebensjahre an der Lungenlähmung. Er war ein grosser Sammler und Verbreiter edler Obstsorten, die er bis zu 5000 Sorten in seinen Anlagen angepflanzt hatte, eifriger Förderer der Weinkultur, sowie der Seidezucht in Ungarn. Die Red.

Herr Kunstgärtner F. Goetz von Oehringen, Mitglied des Pomologen-Vereins, ist zum Fürstl. Hofgärtner in Slawentzitz in Oberschlesien ernannt worden.

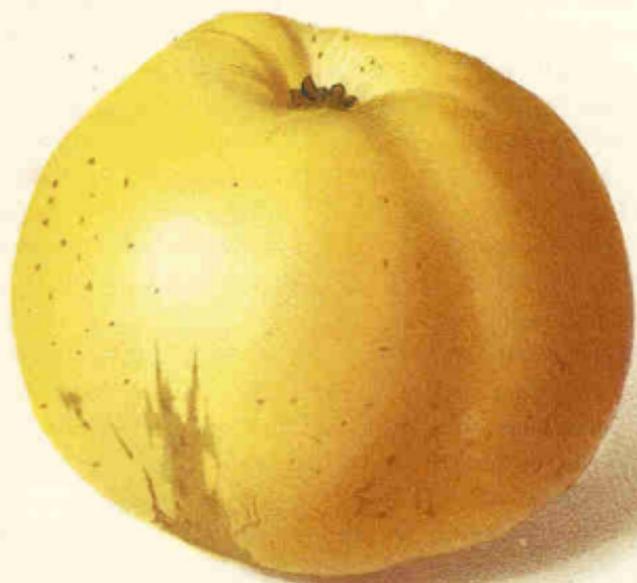
Unterzeichneter erhielt von Seiner Majestät dem König von Württemberg, aus Anlass der im Mai 1865 dahier stattgehabten Gewerbeausstellung, für die Einführung neuer und praktischer Geräthe für den Obst- und Gartenbau die Medaille für gewerbliche Fortschritte. Dr. Lucas.

Korrespondenz.

Herrn Insp. S. in K. Erhalten, wird nächstens in den Monatsheften besprochen werden. Freundl. Gruss. Herrn v. Th. in L. Es soll so weit möglich Ihren Wünschen hinsichtlich der Beifügung der Preise der besprochenen Bücher nachgekommen werden. Das Buch von D. sendete ich Ihnen unter Band zum Lesen. Die Piniolen sind die Früchte von Pinus Pineas.

Den verehrten Pomologen, welche Obstsammlungen zum Bestimmen ein-sendeten, zur Nachricht, dass die Listen etwa Mitte Januar werden zurück-gesendet werden können. Dr. L.





Goehring's Reinette.

Die Göhrings-Reinette.

Mit Abbildung.

Wir geben hier die sehr gelungene Abbildung einer deutschen Obstsorte, die zwar nicht neu, aber doch bis jetzt noch sehr wenig verbreitet und bekannt ist.

In Dittrichs Handbuch der Obstkunde ist im Bd. III, p. 90 unter No. 141 diese Sorte als Göhrings gelbe Reinette systematisch beschrieben worden. Dittrich schreibt indess den Namen in der Ueberschrift mit h, während er im Text zweimal Göring geschrieben ist. Ich habe die erstere Schreibart als die richtigere beibehalten und bei der Beschreibung im Handbuch das Beiwort „gelbe“ weggelassen und unter obigem Namen unter No. 43 diesen Apfel nach von Gotha durch Hrn. Oberlehrer Kaufmann erhaltenen Früchten die Sorte beschrieben und gezeichnet. Eine von jenen Früchten diente auch bei beifolgender Abbildung zur Vorlage. In Gotha ist der Apfel ziemlich bekannt unter dem Namen „Amtmann Göhrings Reinette“.

Wenn Dittrich sagt, dass diese köstliche Frucht, welche zu den Rambour-Reinetten gehört, den besten ausländischen Sorten an die Seite gesetzt werden kann, so hat er ganz Recht, denn auch ich finde den Geschmack und die Beschaffenheit des Fleisches ganz vortrefflich.

Wenn ich etwas tadeln wollte, so ist es der Wuchs, welcher an Kraft und Stärke andern ähnlichen Sorten nachsteht. Uebrigens ist der Baum nicht schwachwachsend, sondern mittelstark und gar nicht empfindlich, sondern im Gegentheil hat er sich überall sehr dauerhaft gezeigt.

In Arnoldi's Obstkabinet ist der Apfel recht gut nachgebildet, nur ein wenig zu klein dargestellt.

Bezüglich der Abstammung dieses schönen und edlen Winter-Apfels berichtet Dittrich, dass der Justizrath Göhring zu Oldisleben in Thüringen Obstkerne in seinen Hof gesteckt habe, um aus diesen Bäume zu ziehen, und einer dieser habe 1831 erstmals Frucht gebracht und so sei dieser Apfel entstanden.

Dr. L.

Lucas' Frühtraube, Glocker.

die Abbildung.

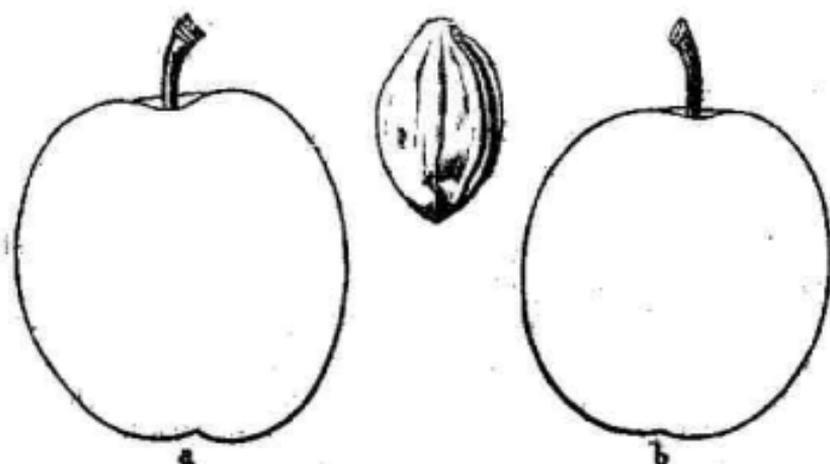
Im Jahrgang 1865 erwähnte ich zuerst p. 17 der oben genannten Traubensorte als eines neuen Erzeugnisses des Hrn. Hofgärtners Glocker in Euying. Der sehr geehrte Erzieher sandte mir Trauben davon, nach denen die hier folgende Zeichnung gefertigt wurde. Es ist eine schöne, lockerbeerige Traube von sehr gutem Geschmack und schon zu Anfang September reifend. Von besonderer Schönheit ist aber die Belaubung und dürfte es wenige Traubensorten geben, deren Laub so decorativ wäre, als das der in Rede stehenden Sorte.

Der Wuchs ist hier sehr kräftig und sie zeigte sich auch bis jetzt wenig empfindlich. Leider liess der verderbliche Mai-frost des vorigen Jahres eine genauere Beurtheilung, wie sich die Traube in den hiesigen Verhältnissen macht, nicht zu. Jedenfalls ist es eine neue und als gute Frühtraube sehr schätzbare Sorte.

Dr. L.

Prince's rothe Reineclaude.

**†. Ende August.



Heimath und Vorkommen: Stammt aus Amerika und wurde 1796 durch den Baumschalenbesitzer Wm. Prince, senior, zu Elmhurst N. Y., aus einem Steine der Grossen Reineclaude erzogen. Ist eine edle, vorzügliche Frucht, die nach dem fast goldgelben, vom Steine ganz ablöselichen Fleische auch zu Haus-

haltzwecken sehr brauchbar sein muss und, da auch der Baum sich hier sehr tragbar zeigt, recht häufigen Anbau verdient. Nach unsern Vorstellungen würden wir sie etwa eher zu den Königs-pflaumen, als den Reineclauden rechnen, doch hat das Fleisch wirklich reineclaudenartige Süßigkeit und ändert man nicht gern den Namen. Das Reis erhielt ich von Liegel und auch von Hrn. Behrens zu Travemünde, von dem es auch an Liegel kam, und bezog Herr Behrens die Sorte seinerseits von Downing. Der gross gewordene Probezweig trug selbst in dem nasskalten Jahre 1866, wo es in der Blüthe der Pflaumen im April und später noch am 22. und 23. Mai froh, ziemlich reich. Sprang in anhaltend nasser Witterung nicht auf.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 28, Nro. 301, unter der unpassenden Benennung Auserlesene rothe Reineclaud mit dem Beisatze Prince red Gage, welche Benennung er falsch übersetzt hat, weil er statt Prince's, Prince gelesen hatte und ihm unbekannt war, dass die Frucht von dem Baumschulenbesitzer Prinz dem Aelteren erzogen und nach ihm benannt sei. — Downing hat sie S. 312 nur als Red Gage, gedenkt aber des erwähnten Ursprunges der Frucht. Ebenso hat sie Elliott S. 438; Emmons S. 167. Der Londoner Catalog hat sie im Supplemente S. 25 als Prince's red Gage. Hogg im Manuale hat sie nicht.

Gestalt: Die Grösse gibt Liegel an zu nur 16'' Höhe und Dicke und 14 $\frac{1}{2}$ '' Breite. Sie wurde jedoch selbst bei volltragendem Zweige bei mir grösser und maassen gute Früchte 19—21'' Höhe, 18—20'' Dicke und 1'' weniger in Breite. Die Gestalt ist oval, am Kopfe und Stiele etwas gedrückt; grösste Breite und Dicke liegen meistens in der Mitte, oder zuweilen mehr nach dem Stiele hin, wo dann die Frucht nach dem Kopfe hin etwas stärker abnimmt, als nach dem Stiele. Rücken und Bauch sind ziemlich gleich weit ausgebogen; die flache Furche theilt nach Liegel stark ungleich, wie ich die Frucht hier hatte, jedoch meistens ziemlich oder wirklich gleich, wobei aber die eine Seite der Frucht häufig etwas höher ist, als die andere, und sich über den recht kleinen Stempelpunkt erhebt, der bald sehr flach vertieft, bald stärker vertieft in einer etwas spaltenartigen Einsenkung steht.

Stiel kurz, nicht stark, wenig rostfleckig, kahl, nach Liegel oft etwas rosenroth angelaufen, meist kaum 4'' lang, sitzt seicht

vertieft auf der Mitte der Frucht und erhebt die eine Seite derselben sich mitunter auch am Stiele etwas mehr, als die andere.

Haut dick, leicht abziehbar, nicht säuerlich, braunroth, stellenweise etwas schwarzbraun, mit vielen dünnen, goldartigen Punkten besetzt und bemerkt man vor voller Reife auch noch manche dunkler rothe Kreis'chen und Punkte. Der Duft ist weissbläulich und dünn.

Das Fleisch ist fast goldgelb, fein, zart, doch nicht weich, vom Steine ganz ablöslich, von süssem, gewürzten, delikaten Geschmacke.

Der Stein ist 10—11^{'''} lang, 6—6 $\frac{1}{2}$ ^{'''} breit, fast 4^{'''} dick, von Form breitelliptisch, stark afterkantig, rauhbackig; Bauchfurchen flach, eng; Rückenanten nicht breit, stumpf; die Mittelkante erhebt sich etwas, wird jedoch nicht scharf.

Der Baum wächst gesund und gut und macht eine gut verzweigte Krone. Die Sommertriebe sind an jungen Bäumen recht lang und stark, kurzgliedrig, nach oben abnehmend, starke Triebe so stark silberhäutig gefleckt, dass sie an grösseren Stellen mit Silberhäutchen überzogen sind, unansehnlich violettbraun, oft rothbraun gefärbt. Starke Triebe sind Mitte September nur noch an zerstreuten Stellen etwas behaart, im Allgemeinen kahl; schwächere Triebe etwas behaart, doch setzt man die Sorte am besten zu den Bäumen mit kahlen Trieben. Das Blatt ist ziemlich gross, fast flach, wenig runzlig, breitelliptisch, oft ziemlich oval mit kurzer Spitze. Der Blattstiel hat keine oder nur wenig ausgebildete Drüsen, die Augen sind klein, kurz, stumpf, stehend und sitzen auf mässig vorstehenden, nur schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Ueber wurzelächte Obstbäume.

Vom Schulrath Prof. E. Lange in Altenburg.

Wenn wir einen gewöhnlichen Obstgarten durchwandern, so finden wir darin theils wurzelächte, theils veredelte Obstbäume. Die Zwetschen- und gemeinen Sauerkirschbäume, die Ostheimer Kirschen, die Quitten- und Mispelsträucher, die Weinstöcke, die Stachel- und Johannisbeer-, die Lamberts- und Zellernusssträucher pflegen wurzelächtig zu sein, während die meisten feineren Aepfel- und Birnen-, Pflaumen-, Pfirsich- und Aprikosen-, sowie

36-38
96-99

die bessern Süß- und Sauerkirscharten auf einer fremden Unterlage wachsen und reifen.

Bei den wurzeläcchten Bäumen und Sträuchern ist Krone und Wurzelstock ein naturwüchsiges Ganzes und erneuert und vervielfältigt sich der Oberstamm, wenn der alte einmal abstirbt, nicht selten durch neue Wurzelschösslinge, während bei den veredelten Bäumen Wurzelstock und Krone gar häufig in einem Missverhältnisse stehen, so dass entweder der Wurzelstock die Krone oder die Krone den Wurzelstock überwuchert, was bisweilen wohl auch ein frühes Absterben der Krone und den Verlust der ganzen Sorte zur Folge hat. Denn aus dem Wurzelstocke treibt, selbst wenn dieser Schösslinge machen sollte, doch nur die Sorte des Wurzelstocks, niemals aber die darauf veredelt gewesene Sorte neu hervor. Doch kann auf der andern Seite wohl auch das Absterben wurzeläcchter Bäume und Sträucher bisweilen eine Folge der Wurzelschösslinge sein, die dem alten Oberstocke den Saft der Wurzeln entziehen.

Denn es liegt in der Natur dieser wurzeläcchten Gewächse die Neigung, sich von Zeit zu Zeit durch Wurzelansläufer zu verjüngen. Am schnellsten und regelmässigsten geschieht dieses bei den Himbeeren, bei denen das 2jährige Holz, nachdem es Früchte getragen hat, stets bis zum Wurzelhalse abstirbt. So wie aber bei den Himbeeren das Absterben des 2 Jahre alten Oberstocks naturgemäss und nicht eine Folge der Vermehrung durch Ansläufer ist, indem auch aus Samenkernen neu gewonnene Himbeersträucher dieser Regel folgen, so ist auch das Absterben alter Stachel- und Johannisbeerbäumchen und das ihm vorausgehende häufigere Hervorkommen von Wurzelschossen nicht die Folge einer durch mehrmalige derartige Fortpflanzung erzeugten üblen Gewöhnung dieser Individuen, sondern es ist dieses vielmehr in der ganzen Natur dieser Gewächse selbst begründet. Nicht anders ist es auch bei den Zwetschen- und andern Pflaumbäumen, sowie bei den gewöhnlichen Sauerkirschbäumen und den strauchartig wachsenden Ostheimer Kirschen. Denn auch aus Samenkernen erzogene Stachel- und Johannisbeerpflanzen haben, wie ich aus wiederholten Saatversuchen erfahren habe, ebenso wie aus Samen erzogene Pflaumbäume dieselbe Neigung, sich durch Wurzelschösslinge zu verjüngen.

Ueberhaupt steht diese Eigenthümlichkeit mit den Vorzügen der wurzelächten Gewächse in so innigem Zusammenhange, dass sie nur zugleich mit diesen in Wegfall kommen könnte. Es ist daher nicht allein ein vergebliches Bemühen, durch Aussäen von Zwetschenkernen sich Zwetschenbäume verschaffen zu wollen, die keine Ausläufer machen und deshalb länger dauern als unsere bisherigen; sondern man hat dabei auch den grossen Nachtheil unberücksichtigt gelassen, dass man so stets neue Zwetschenspielerarten erhält, die den bessern bisherigen Zwetschensorten in der Regel an Güte nachstehen.

Das habe ich selbst erfahren, als ich vor mehr als 30 Jahren die Steine von besonders grossen und schönen Zwetschen aussäete und daraus meistens Bäume erhielt, die kleine Früchte mit grünlichem am Kern feststehenden Fleische trugen und mich zuletzt zu dem Entschlusse brachten, sie als Unterlagen für andere Pflaumensorten zu benützen, worauf denn auch bei den meisten bald das reichliche Hervortreiben von Wurzelschösslingen erfolgte, dem ich mit dieser Vermehrungsart vorgebengt zu haben hoffte.

Ueberhaupt sind die Zwetschen- und Sauerkirschbäume einer grössern Pflanzung, sofern sie nicht Ausläufer derselben ursprünglichen Sorte sind, durch ihr Wachsthum, ihre Tragbarkeit und die Beschaffenheit ihrer Früchte unter einander nicht wenig verschieden und keineswegs alle ohne Unterschied der Vermehrung durch Wurzelschösslinge gleichwerth. Das kann nur der oberflächliche Beobachter verkennen, sowie auch nur dieser alle Individuen einer Schafheerde, die der Schäfer recht wohl unterscheidet, unter einander für gleich halten kann.

Wenn nun aber die wurzelächten Bäume wirklich einige eigenthümliche Vorzüge besitzen, so lohnt wohl auch die Beantwortung der Frage die Mühe: Wie kann man sich solche wurzelächte Bäume verschaffen?

(Fortsetzung folgt.) 1896

Uebelstände an Baumstämmen.

Vom Herrn Pfarrer K. Fischer in Kaaden.

Nabe bei unserer Stadt befindet sich eine Strasse, welche sich von Südost nach Nordwest hinzieht, und ist mit Eschen- und

Kastanienbäumen besetzt, welche höchstens ein Alter von 20 Jahren haben können. Wer nur halbenwegs etwas Aufmerksamkeit besitzt, wird wahrnehmen, dass auf der Südwestseite der Stämme fast alle diese Bäume eine aufgerissene Rinde besitzen. Die Risse ziehen sich von oben bis nach unten und sind so stark, dass man das Holz der Bäume sehen kann. Die Rinde neben diesen Rissen ist abgestorben und so muss es auch jener Theil des Holzes sein, welcher nicht mehr mit Rinde bedeckt ist. Diese Rindenrisse sind an manchen Stellen ziemlich breit. An den Bäumen, welche auf der andern, nördlichen Seite stehen, ist der Schaden weit beträchtlicher. Es scheint, dass das in unmittelbarer Nähe hinter diesen Bäumen stehende Gesträuch in Gestalt einer grünen Wand diesen Uebelstand vergrößert.

Mehrere Bürger der Stadt fragten mich, was wohl die Ursache dieser so auffallenden Erscheinung sei. Dieselbe Erscheinung hatte ich schon in früheren Zeiten auch an den Obstbäumen beobachtet; welche noch in mehr jugendlichem Alter standen, und nahm sie auch wahr an älteren Bäumen, welche diesen Zustand aus ihrer früheren Jugend mit in ihr Alter hinüberschleppten. Heuer habe ich diese Erscheinung abermals meiner ganze Aufmerksamkeit unterzogen; nachdem ich den kränklichen Zustand obigen Alleebäume an der Südwestseite der Stämme beobachtet hatte. Die Ursache von dieser Kränklichkeit ist wohl nicht so schwer aufzufinden. Man trifft sie an Bäumen, welche der Sonne sehr ausgesetzt sind. Zwischen 2 und 3 Uhr Nachmittags sind im Sommer die Sonnenstrahlen am wärmsten, manchmal sogar heiss. Sie treffen den Stamm der Bäume ungefähr auf der Südwestseite. Der Stamm der jüngeren Bäume leidet zu dieser Zeit um so empfindlicher, je lebender und saftiger ihre Rinde noch ist. Auf die schon abgestorbene Rinde wirken die heissen Sonnenstrahlen nicht gefährlich. Ich sah eine Reihe junger Kirschbäume stehen, deren Stämme von dem darnebenstehenden Erlengebüsch ganz eingehüllt waren. Mit ihren Kronen ragten sie darüber hinaus. Ihre Stämme waren glatt und glänzend, während andere nicht weit davon stehende, aber der Sonne ausgesetzte an der Südwestseite ihres Stammes Defekte zeigten. Es ist daher auch erklärbar, dass die Aeste auf der Südwestseite am meisten und

am frühesten absterben, wenn der Stamm auf dieser Seite defekt geworden ist. Dies bemerkte ich an vielen Bäumen.

Es ist daher sehr rathsam, den Pfahl am Baume immer an der Südwest-Seite einzuschlagen, wo er dem jungen Stamm einigen Schutz gegen die heissesten Sonnenstrahlen gewährt. Auf der Nordseite ist er sehr entbehrlich, da ich gerade auf dieser Seite die Rinde der Obstbäume am gesundesten fand. Vielleicht würde auch zu empfehlen sein, den Stamm vom Wildling bis zur Krone zu erziehen, da der Wildling in jeder Rücksicht mehr aushält und dauerhafter ist. *)

Man wird nun auch erklären können, warum Wildlinge aus dem Walde so schlecht fortkommen, wenn man sie ins Freie setzt. Im Walde sind sie verweichlicht, nicht indem sie gegen die Kälte, sondern gegen die Sonnenhitze geschützt sind. (Sehr richtig! Red.)

Wenn ich weiter oben erwähnte, dass in der Allee bei der Stadt jene Baumreihe am meisten von den Sonnenstrahlen litt, welche hinter sich auf der Nordseite eine dichte grüne Wand von wildem Gesträuch hatte, so mag eben diese Wand die schädliche Wirkung der Sonnenstrahlen vermehrt haben. Derselbe Fall tritt ein, wenn Bäume sehr nahe an der Südseite einer Mauer stehen. Eine grosse Reihe von Zwetschenbäumen sah ich hier unter der Einwirkung der Sonnenstrahlen leiden.

Aeste und Zweige leiden in der Regel gar nicht von den Sonnenstrahlen, da sie gewöhnlich eine günstigere Stellung zu den Sonnenstrahlen haben und durch die Blätter einigen Schutz geniessen.

Bemerkt man an irgend einem Stamme den Beginn eines durch die Sonnenstrahlen verursachten Schadens, so bedecke man diese Seite mit einem weissen, etwas dichteren Anstrich. Sollte sich die Rinde vom Stamme schon abgelöst haben und

*) Dies ist nicht der Fall; in hiesiger Gegend sind vielfach ältere Obstbäume auf Waldwildlinge und andere Kernstämme veredelt, welche gleich den am Boden veredelten Bäumen in denselben Verhältnissen auch dieselben Frostplatten zeigen. Der fatalste Umstand ist, dass die Südwest-Winde oft die Stämme gegen Osten beugen, wodurch dann die Sonne noch kräftiger und daher auch nachtheiliger einwirken kann.

abgestorben sein, so muss sie vor dem Anstrich bis dahin scharf ausgeschnitten werden, wo sie noch Leben hat.

Ich habe in früheren Jahren die Erfahrung gemacht, dass solche von den Sonnenstrahlen angegriffene Bäume in ihren besten Jahren absterben. Es ist nothwendig, dass man seine Bäume öfters untersucht und dem Uebel bei Zeiten entgegenwirkt.

Nachschrift der Redaktion. Dieses hier in Rede stehende Rindenübel hat seinen Grund nicht allein in der Wirkung der Sonne, sondern in der vorhergegangenen oder richtiger der stärkeren, lokaler Erwärmung folgenden, Einwirkung der Kälte; der Schaden geschieht immer schon im Winter, wenn er auch sich erst späterhin bemerklich macht. Es ist dies eine reine chemische Einwirkung. Der starke Anprall der Sonne verursacht eine lokale Veränderung der in der Rinde abgelagerten Reservestoffe — des Stärkmehls. Dasselbe wird flüssig und als zuckerhaltiger Saft erfüllt es nun die Zellparthieen der stark erwärmten Rindenstelle des Baumes. Die darauf eintretende Kälte, welche den ruhenden Säften nicht geschadet haben würde, wirkt sehr zerstörend, d. h. umbildend auf die durch die Wärme belebten Säfte ein und nun bildet sich zunächst ein lokales Krankwerden und späteres Absterben der Rinde, und zwar immer an der am stärksten erwärmten südwestlichen Seite des Baumes.

Ich erlaube mir, den §. 12 des 15. Abschnitts meiner „Kurzen Anleitung zur Obstkultur“, der denselben Gegenstand bespricht, hierher zu setzen:

Frostplatten und Frostrisse sind nicht selten vorkommende Beschädigungen der Rinde. Erstere entstehen gewöhnlich an der Südwestseite der Stämme, $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ ' über dem Boden, und zwar dadurch, dass die Wärme der Sonne, die hier im Winter immer noch ziemlich kräftig wirkt, die Säfte am Tage in Thätigkeit bringt und die darauf folgende Kälte der Nacht, die gerade nahe am Boden am intensivsten ist, ein lokales Gefrieren und somit eine krankhafte Umänderung des Zellsaftes veranlässt. Diese Stellen, die sich im Frühjahr als eingesunken und durch Rindenrisse abgegrenzt zeigen, verunstalten den Baum und stören auch die regelmässige Ernährung. Bei glattrindigen Bäumen ist daher der früher angegebene Schutz durch 2 Seiten-

pfähle nicht zu versäumen; bei eingetretenem Uebel ist aber diese Stelle stark zu schröpfen und die getödtete Rinde bald zu entfernen, auch ein Anstrich von Lehm und Rindsmist anzuwenden, wodurch das darunter liegende, gesund gebliebene Holz veranlaßt wird, Granulationen zu bilden, welche diese Frostwunden wieder mit Rindensubstanz überkleiden.

Dr. E. L.

Vermehrung der Obstbäume durch Stecklinge vom weichen Holz.

Mit Vergnügen komme ich der Aufforderung nach, hier meine Erfahrungen über Vermehrung der Obstbäume durch Stecklinge mitzuthemen. — Vor mehreren Jahren, damals noch Gehülfe, machte ich Versuche, Obstbäume durch Stecklinge von 1jährigen Trieben zu vermehren, welche mir jedoch sämmtlich fehlschlugen. Ich gab jedoch desswegen mein Projekt nicht auf, und kam im nächsten Herbst her und pflanzte junge veredelte Stämme von Birnen und Aepfeln in Töpfe und stellte sie zu Neujahr in ein Warmhaus von $+ 10-12^{\circ}$ R. Mitte Februar hatten sie 1—2“ lange Triebe gemacht; ich schnitt sie jetzt und steckte sie in reinen Sand bei einer Temperatur von $+ 18-22^{\circ}$ R.; die Stecklinge waren so weich, dass ich sie mit den Fingern zerdrücken konnte. Im April hatte ich das Vergnügen, die meisten Stecklinge bewurzelt zu sehen; ich pflanzte sie nun in kleine Töpfe und behandelte sie ganz so, wie andere krautartige Stecklinge, z. B. von Heliotrop, Fuchsia u. dgl. Ich möchte noch bemerken, dass die Stecklinge gern stocken, deshalb halte ich auch reinen Sand ohne jede Beimischung von Erde für ganz nothwendig; es gehört überhaupt grosse Aufmerksamkeit dazu, den rechten Grad von Feuchtigkeit zu treffen; ein geringes Zuviel und eine zu hohe oder niedrige Temperatur verdirbt in kurzer Zeit die Stecklinge. Ein öfteres Fallen der Wärme unter $+ 15^{\circ}$ R. und ein öfteres Steigen bis 25° und darüber richten die Stecklinge in kurzer Zeit zu Grunde; auch zieht Trockenwerden des Sandes auch gewöhnlich ein Vertrocknen der Stecklinge nach sich, doch darf der Sand nicht fortwährend vom Wasser gesättigt sein; auch eine zu feuchte Luft, wodurch stets Wassertropfen an den Blättern hängen, muss vermieden werden. Für den Gärtner, der im Be-

sitze eines guten Vermehrungsbeetes ist, kann diese Art des Vermehrens nicht schwierig sein; etwas anderes ist es mit dem Obstbaumzüchter, der dieses entbehrt, er wird, glaube ich, von der hier angegebenen Art der Vermehrung schwerlich Gebrauch machen können. Ist man im Besitz von Mistbeeten, denen man die oben bemerkte Wärme geben kann, so bin ich der Meinung, werden auch hier die Stecklinge Wurzeln machen. — Im Sommer gleich nach dem ersten Trieb habe ich ebenfalls öfters Versuche mit Obststecklingen gemacht; es sind auch einzelne gewachsen, doch nicht genug, so dass es für die Praxis lohnend wäre; die Schuld scheint mir darin zu liegen, dass das Holz zu hart ist; sie machen wohl Callus, aber keine Wurzeln. — Leider habe ich bis jetzt keine Gelegenheit gehabt, die Stecklinge weiter in ihrem Wachsthum zu beobachten, indem, wie schon gesagt, ich damals noch Gehülfe war und ich diese Versuche nur auf eigene Hand anstellte; ich bin jedoch der Meinung, dass sich solche Stecklings-Pflanzen ganz vorzüglich zur Topfkultur eignen werden. Ich werde jetzt, nachdem ich eine eigene Gärtnerei nebst Baumschule gegründet, auch hierin weitere Versuche anstellen.

Wittenberg im November 1866.

E. O. Negendank,

Kunst- und Handelsgärtner.

Ueber das Pfropfen der Birnen auf Weissdorn.

Es gibt Bodenarten, für welche sich, da sie von Natur zu trocken sind, Birnveredlungen auf Birnwildlinge und Quitten nicht eignen; in solchen Fällen wählt man Veredlungen auf Weissdorn. Da aber die Zellen und Gefässe bei der Birn viel grösser sind, als bei dem Weissdorn, so geht daraus hervor, dass dieser den darauf veredelten Birnreisern nicht genug Saft zuführen würde und der Baum in Folge dessen nicht lange leben kann; der niedersteigende Saft bildet, da er sich in zu grosser Menge, um vom Weissdornstamme absorbirt zu werden, gesammelt hat, an der Veredlungestelle einen Wulst, der wieder dem aufsteigenden Saft hinderlich wird. Man muss also, um diesem Uebelstande vorzubeugen, ein Mittel in Anwendung bringen, welches diese beiden verschiedenen Vegetationen ausgleicht.

Um zu diesem Resultate zu gelangen, bedienen wir uns in

unserm Etablissement seit einer Reihe von Jahren eines Mittels, welches die Lebensdauer dieser Bäume beträchtlich zu vermehren scheint und in Folge dessen sie auch kräftiger treiben. Man verfährt auf folgende einfache Weise: Man nimmt Portugiesische Quitten zu Unterlagen, d. h. man pflöpft sie so tief wie möglich auf Weissdorn und oculirt dann im folgenden Jahre die Birn auf den Schoss, den die Quitte getrieben hat.

Ernst Baltet.

Neuerungen in der Praxis des Obstbaumschnittes.

Von H. Jäger.

Bei der Bearbeitung der dritten Auflage meines „Obstbaumschnittes“ nach Hardy hatte ich besondere Veranlassung, wieder einmal den Fortschritten im Baumschnitte unter den französischen Gärtnern Aufmerksamkeit zu schenken. Ich theile hier Einiges, was mir besonders beachtenswerth erschien, nach der sechsten Auflage von Hardy's „Traité de la taille des arbres fruitiers“ mit.

1) Ueber die Benutzung und Vorbereitung der Aftertriebe zur Bildung von Fruchtholz an Pfirsichbäumen.

Wenn die Aftertriebe *) sehr kräftig wachsen, so haben sie in der Regel unten keine Augen, wenigstens schlecht ausgebildete. Wollte man damit wie gewöhnlich verfahren, so müsste man über ausgebildeten Augen, also sehr lang schneiden, was den grossen Nachtheil haben würde, dass beim künftigen Schnitt auf Ersatzzweige keine tief stehenden Augen vorhanden wären. Diesen Nachtheil beseitigt man durch folgendes Verfahren, welches zum Zweck hat, den starken Trieb der vorzeitigen Triebe an Stellen, wo man sie später zu Ersatzzweigen braucht, derartig zu mässigen, dass sich auch tief unten vollkommene Augen bilden. Man spaltet mit einem Federmesser den noch jungen Aftertrieb nahe an seiner Basis in der Mitte, indem man diesen vollständig durchsticht und den Schnitt ein wenig verlängert. Da die Markröhre durchstochen und die ganze Ernährung gestört ist, dazu der Saft die verursachte Wunde zu heilen strebt, so tritt augenblicklich ein Stillstand im Wachsthum ein. In Folge davon bilden sich unten

*) Dies sind Triebe, welche aus Augen entstehen, welche sich an erst in demselben Sommer entstandenen Trieben gebildet haben. Dr. Lucas nennt dieselben in seiner „Lehre vom Baumschnitt“ vorzeitige Triebe. J.

*) vorzeitige Triebe

am Zweige zwei Augen, eins an jeder Seite des durchstochenen Zweiges. Natürlich muss der Trieb stark und fest genug sein, um eine solche Operation zu ertragen. Beim nächsten Schnitt wird der Trieb über diesen beiden Augen abgeschnitten. Die Wunde ist dann völlig verwachsen. Von den beiden aus diesen Augen entstehenden Trieben behält man nur den am besten stehenden als Frucht- und künftigen Ersatzzweig bei.

2) Verbesserungen der Manier des wiederholten Entspitzens am Pfirsichbaume. *)

Das Kulturverfahren beim Pfirsichbaume, durch wiederholtes Entspitzen den eigentlichen Schnitt zu ersparen, hat sehr viele Nachteile, welche sich nach und nach durch die Praxis herausgestellt haben. Gleichwohl verdient es seiner grossen Einfachheit wegen besondere Berücksichtigung, namentlich bei Bäumen in Gabelform und überhaupt bei Formen mit senkrecht oder nur wenig seitlich gezogenen Aesten, sowie bei auf Schlehcn veredelten Bäumen. Hardy hat daher ein gemischtes Verfahren angewendet, von welchem er sich grossen Erfolg verspricht. Man entspitzt nämlich die ersten Triebe, welche an den Holzästen erscheinen, in einer Länge von 5—20 Centimetern, und wiederholt dies beim Sommerschnitt. Die dadurch hervorgerufenen vorzeitigen Triebe (Aftertriebe) werden über dem 5. bis 8. Blatte entspitzt und später beim Augustschnitt auf 3—4 Augen geschnitten. Von dem Augenblicke, wo der Stein (der Frucht) anfängt fest zu werden, hört man mit dem fortgesetzten Entspitzen auf, indem man nur die frechtesten Triebe abkneipt. Sobald aber die Früchte abgenommen sind, bei sehr späten Sorten sogar schon vor der Fruchtreife, nimmt man den unterbrochenen Grünschnitt wieder auf, indem man, mit Ausnahme von 3—4 Trieben, welche lang bleiben, sämtliche Triebe kurz schneidet. Von diesen langen Trieben werden beim Frühjahrschnitt die beiden besten beibehalten. Durch diese Abweichung von dem gewöhnlichen Verfahren sichert man die Tragbarkeit des Baumes, welche sich sonst leicht erschöpft und erhält den Baum besser im Stande.

Ich erwähne zu Gunsten dieses Verfahrens und des wieder-

*) Das Verfahren des wiederholten Entspitzens findet sich beschrieben und abgebildet in meinem „Obstbaumschnitt“ S. 202. der 3ten Auflage. J.

halten Entspitzens, dass es mit immerhin ziemlicher Aussicht auf Erfolg von Leuten ausgeführt werden kann, welche den gewöhnlichen erprobten Schnitt nicht verstehen und kaum jemals lernen würden.

Neues Verfahren bei Weinrebenstecklingen.

Weinrebenstecklinge liegen bekanntlich oft sehr lange, ehe sie Wurzeln bilden und treiben. Die Wurzelbildung wird durch folgendes Verfahren ungemein befördert. Ehe man die Stecklinge in die Erde bringt, löst man, soweit die Rebe bedeckt war, also etwa 8—12 Zoll lang, die ganze Oberhaut vorsichtig ab, ohne den Bast zu verletzen. Obschon diese Haut oder Rinde sehr dünn ist, so ist sie doch sehr fest und verhindert die Wurzelbildung. Ist sie aber abgelöst, so brechen bei hinreichender Feuchtigkeit an allen Stellen eine Menge von Wurzeln hervor, anstatt wie sonst nur an den in die Erde gekommenen Augen. Es braucht kaum erwähnt zu werden, dass eine so reiche Bewurzelung auch ein viel kräftigeres Wachsthum in den ersten Jahren zur Folge hat. Ich bemerke, dass man bei den abgesenkten Reben ebenso verfahren kann, indem man einen Theil der eingelegten Reben, am besten zu beiden Seiten eines Auges, von der Oberhaut der Rinde befreit. Unumgänglich nöthig ist ein Ablösen der oberen bräunen Rinde bei mehrjährigem Holze.

Ich knüpfe daran die Bemerkung, dass man jedenfalls bei verschiedenen, nicht leicht aus Stecklingen wachsenden Pflanzen, namentlich bei Gehölzen, auf gleiche Weise verfahren könnte.

H. Jäger.

Zur Maikäfer-Vertilgung.

Vor einigen Tagen holte ich für meine Blumen Erde aus einem hohlen Baume. Es war schon etwas dunkel geworden. Mein mitgenommenes Papiersäckchen hatte ich bald vollgefüllt, eilte damit nach Hause und stellte es hin, um dasselbe am künftigen Morgen zu entleeren.

Wie erschrock ich, als ich bei der Entleerung des Papiersäckchens in demselben eine Unzahl der üppigsten und grössten Engerlinge fand. Indem ich mir vorstellte, dass ich am vorigen

Abend all' dieses Ungeziefer in meiner Hand gehabt habe; empfand ich einen Ekel fast bis zum Erbrechen.

Ich ergriff alsogleich ein Stück Holz und schleuderte jeden einzelnen Engerling in einen Winkel hin, in dem Kehricht aus dem Hause lag. Als ich nach einigen Stunden wieder auf diese Stelle kam und glaubte, dass alle diese Engerlinge in freier Luft abgestorben sein werden, und zwar um so mehr, da ich sie etwas unbarmherzig behandelt hatte, fand ich zu meinem Erstaunen alle noch lebend und auf der Wanderung nach dem nahen Abort hin begriffen. Sie mussten von diesem ganz besonders angezogen worden sein. Ich schleuderte sie abermals ohne alle Schonung mit einem Stücke Holz in den vorigen Winkel zurück, fand sie aber nach einigen Stunden wieder auf derselben Wanderung.

Nun kümmerte ich mich nicht mehr um dieses ekelhafte Ungeziefer, das ein so zähes Leben selbst ausserhalb seines Elementes zeigte; hatte aber, wie schon früher, jetzt abermals die Erfahrung gemacht, dass die hohlen Baumstämme die häufigsten Schlupfwinkel sind, wohin die Maikäfer ihre Brut legen. *) Ein gewisser Instinkt muss es ihnen sagen, dass ihre Brut hier nicht nur am sichersten sei, sondern auch die genügende Nahrung in dem Moder finde. Ich weiss, dass das Wort Instinkt ein nichts-sagendes Wort ist, hinter welches wir unsere Unwissenheit in Naturereignissen verbergen.

Da die Maikäfer in ihrem ausgebildeten Zustande sowohl als auch als Larve den landwirthschaftlichen Pflanzen äusserst gefährlich werden und vorzugsweise Verwüstungen in Baumschulen, Hopfen- und Gemüsegärten anrichten, so sollte man auf ihre Vertilgung besondere Mühe verwenden. Man glaube ja nicht, dass man beim Umgraben und beim Pflügen des Bodens die Engerlinge schon vernichtet habe, wenn man sie nur in freier Luft hinwirft und hier liegen lässt; man muss sie auch alsogleich zu tödten suchen; wenn es nicht Thiere thun, so sollte es der Mensch vornehmen. Die Engerlinge haben ein gar zähes Leben und graben sich wieder in die Erde ein, besonders wenn sie gelockert wurde.

*) Der Maikäfer legt seine Eier in der Regel nur in die Erde, nie in die hohlen Bäume. In diesen leben Engerlinge anderer Käferarten. Die Red.

Besonders sollte man es sich angelegen sein lassen, sie aus hohlen Bäumen zu entfernen und davon abzuhalten dadurch, dass man den hohlen Baum vorher sorgfältig von allem Moder zu reinigen sucht und ihn nachher mit einem Mörtel ausfüllt. Eine solche Ausfüllung wird den hohlen Baum nicht nur von der Brut der Maikäfer befreien, sondern auch dessen längeres Leben sichern, was besonders zu wünschen ist, wenn der hohle Baum ein Obstbaum ist. Hohle wilde Bäume sollte man gleich beim Hohlwerden fällen, da sie mit jedem Jahre an Werth verlieren, beim Obstbaum aber gewöhnlich das Gegentheil stattfindet.

Wie lange ein hohler Obstbaum in voller Kraft fortvegetiren könne, davon haben wir einen Beweis an einem Birnbaum, der bei unserer Schwimmschule steht. Er ist bereits ein Veteran, welcher mehrere Hundert Jahre zählt; bis auf die Rinde ist er ganz hohl und noch dazu am Stamme von oben bis unten ganz offen, so dass er für eine Wache als Schilderhaus dienen könnte. Seit Menschengedenken wohnt in dem hohlen Raume eine zahlreiche Colonie von Ameisen, welche keinen andern Ausgang haben, als nach der Krone hinauf und wieder herab. Dem Baume wurden schon viele Aeste und Wurzeln genommen, weil sie hinderlich waren; er bildet aber ein ausgedehntes Blätterdach, unter dem eine ganze Gesellschaft sich unterhalten kann. Selbst der Blitz konnte ihm nur wenig Schaden zufügen. Jährlich treibt er mehr als schuhlange Triebe, ist stark belaubt, blüht und trägt jährlich seine Früchte. Man ehrt diesen Baum, der allem Anscheine nach noch mehrere Menschengenerationen überleben kann und eine sehr brauchbare Zierde unserer Schwimmschule ist. Seiner Höhe wegen wurde er auch gewürdigt, die Fahne der Schwimmschule über seinem Gipfel zu tragen.

Besser ist es freilich, wenn wir Sorge tragen, dass nicht leicht ein Obstbaum hohl werde, durch sorgfältige Behandlung der abgenommenen Aeste.

Kaaden in Böhmen.

Karl Fischer.



Lucas' Frühtraube
(Glocker.)

Mittheilungen

über eine neben anderweiten Erzeugnissen des Garten- und Landbaues vom 13.—16. Sept. c. in Stralsund stattgehabte **Obst-Ausstellung.**

Von Professor Dr. J. Münter,

Director des botanischen Gartens und des Gartenbau-Vereins für Neuvorpommern und Rügen.

(Fortsetzung.) Nr. 4. 29

In einer Generalversammlung am 20. Januar c. hatte der Gartenbau-Verein für Neuvorpommern und Rügen das von einer Commission von sechs Gesellschaftsmitgliedern entworfene Programm zur Preisbewerbung für die vom 13. bis 16. September c. in Stralsund anberaumte Ausstellung von Pflanzen, Blumen, gärtnerischen und landwirthschaftlichen Produkten genehmigt und den sämtlichen Gesellschaftsmitgliedern in der Wochenschrift des Baltischen Central-Vereins (Red. Rohde-Trommer) unterm 15. Februar c. bekannt gegeben.

Unter den 81 namhaft gemachten Aufgaben zur Preisbewerbung waren in der dritten Section: für „Obstbäume und Obst“ neun Aufgaben gestellt und Dank des frischen und freudigen Strebens hiesiger Gartenbesitzer eine Konkurrenz eingetreten, die sich nach allen den tragischen Ereignissen des abgelaufenen Sommers kaum erwarten liess, so dass es der Preisrichter-Commission, bestehend aus den beiden Kunst- und Handelsgärtnern Hrn. Ziegler in Stralsund und Hrn. Förstner in Greifswald, dem Kunstgärtner Hrn. Schenz zu Wiepkenhagen und dem Vereins-Schatzmeister Hrn. Lehrer Ott zu Wiek, recht schwer ward, in der kurzen, zur Prüfung der eingegangenen Obst-Sammlungen zulässigen Zeit zu einem Endurtheile zu gelangen.

Um den Preis der ersten pomologischen Aufgabe: „Ausstellung des reichhaltigsten Sortiments von nach französischer Methode erzogenen Obstbäumen eigener Kultur in Körben, Töpfen etc.“ bewarb sich nur Hr. Kammerherr von Behr-Vargatz (Kunstgärtner Döna) durch Aufstellung mehrerer Formbäume und Contre-Espaliers in voller Belaubung, bei denen die sachkundige Hand des jährlich revidirenden Hrn. Alexis Lepère aus Montreuil nicht zu verkennen war. Ein besonders glücklicher Umstand war es, dass der geniale und für sein Fach so hoch-

begleitete Baumzüchter Frankreichs persönlich anwesend war und durch die erzielten Erfolge beweisen konnte, dass es möglich sei, unter einem so nördlichen Breitengrade die wichtigern Obstsorten Frankreichs sämmtlich und in grosser Vollendung zu erziehen.

Obschon nun, wie gesagt, ausser den Vargatzer Cordons, Contre-Espaliers und andern Formbäumen keine weitere Einsenkung erfolgt war, während man doch wenigstens auf 3 weitere Conkurrenzen mit einiger Sicherheit rechnen durfte, so war doch nach dem Princip „ex ungue lionem“ das Gegebene vollständig ausreichend, die neueren Methoden der Obstbaumzucht in klassischen Formen einem grössern Kreise von Beschauern zur Ansicht, Kenntnissnahme, eventuell Nachachtung zu bringen. Das Eine freilich musste ohne Original-Darstellung bleiben, nämlich die Lepère'sche Fruchtstauer, mittelst welcher der Obstertrag nicht nur gemehrt und gesichert, sondern auch der Obsterwerb in unserm Klima so ausserordentlich erhöht wird, dass die erzielten Prachtf Früchte die Conkurrenz mit acht französischem Obste nicht zu scheuen brauchen.

Selbstverständlich würde dem anerkennenswerthen Bemühen des Hrn. Ausstellers Rechnung getragen und der ausgesetzte Preis freudig bewilligt; war es doch überhaupt zum ersten Male, dass der Versuch ausgeführt war, Obstbäume auf einer henvorpommer'schen Ausstellung in Originalen zur Schau zu stellen!

Die zweite Aufgabe, lautend: „Für das reichhaltigste Sortiment selbstgezogener Höchstämme diverser Obstsorten in vorzüglich schönen Exemplaren (in Körben u. s. w.) Preis 8 Thlr.“ hatte unerwarteter Weise keine der mehrfachen Obstbaumschulen des Vereins-Bezirks veranlasst, eine Conkurrenz einzugehen. Hielt man, der bekannten Leistungen willen, eine derartige Zuwendung für überflüssig oder fürchtete man ein in Württemberg doch gang und gäbes Verfahren bei Obstbaum-Märkten? Genug, die gestellte Aufgabe blieb leider ganz unbeantwortet, ungeachtet der grossen und theilweise ausgezeichneten und umfassenden Obstbaum-Plantagen unseres und des Stettiner Gartenbau-Bezirks.

Die dritte Aufgabe setzte einen Preis von 4 Thlrn. für die Ausstellung der „reichhaltigsten Sammlung richtig benannter

Äpfel und Birnen in schönen und charakteristischen Exemplaren. — Die Aufgabe überliess es dem Aussteller, das Material herzunehmen, woher derselbe es nur immer beziehen möchte oder könnte, wenn es nur die angegebenen Bedingungen erfüllte, um durch eine solche Sammlung die Kenntniss guter und richtig benannter Sorten zu verbreiten und grösseren Kreisen vorzuführen; eine Absicht, die durch das bekannte Arnold'sche Obstkabinet zwar angestrebt, aber doch nur erst zu kleinerem Theile in Ausführung gebracht ist. — Mochte es nicht in Folge des Obstmangels in andern Theilen Nord- und Mitteldeutschlands unmöglich gewesen sein, grössere Sorten richtig benannter Äpfel und Birnen herbeizuschaffen, oder war es die Besorgniss, von Andern überflügelt zu werden, genug; es trat nur ein Konkurrent für die Aufgabe auf, und zwar der Garten des Regierungs-Präsidenten, Grafen von Krassow zu Divitz (Kunstgärtner Hr. Ganschow).

Aus dem Divitzer Garten des gegenwärtigen Hrn. Vereins-Ehrenpräsidenten waren ausgestellt 50 Sorten Äpfel, 32 Sorten Birnen, neben Johannisbeeren, Stachelbeeren, Wallnüssen, Haselnüssen, Quitten, Mispeln, Himbeeren, Erdbeeren, Hagebutten, Pflirschen, Feigen, echten Kastanien, Zieräpfeln und Melonen. — Sämmtliche Obstsorten von vorzüglicher Qualität, benannt und leserlich etikettirt, waren jedoch durchweg Produkte eigener Züchtung, ohne Beimengung fremder Erzeugnisse und schon um desswillen des Preises werth, der jedoch in Anbetracht der Vorzüglichkeit der Leistung auf den Wunsch der Preisrichter-Commission und unter Zustimmung der in der Generalversammlung anwesenden Vereins-Mitglieder auf das Doppelte erhöht ward.

Die zur Stelle gebrachten Äpfel bestanden besonders aus nachfolgenden Sorten: Gravensteiner Grüner Kohlapfel, Zwiebelborsdorfer, Römerapfel, Pommer'scher Krummstiel, Kleiner Wachs-Calvill (wahrscheinlich Sommer-Gewürzapfel), Grüner Schlotterapfel, Holl. Flamme (Localsorte), Birn-Reinette, Grosser edler Prinzessinapfel, Rothgestreifter Himbeerapfel, Wachsapfel, Süsser Kopfpfel, Graue franz. Reinette, Rosenhüger, Grosse englische Reinette, Rother Stettiner, Süsser Hasenkopf, Weisser Astrachan, Weisser Krivitz (Localsorte), Pleis-

sener Rambour, Danziger Kantapfel, Rother Sommer-Calvill, Glockenapfel, Saurer Kopfapfel, Rothe Sommerscheibe (Localsorte), Rother Winter-Calvill, Edelborsdorfer, Grüner Krummstiel, Holl. Traubenapfel, Weisser Herbst-Calvill, Rothgestreifter Mönchsapfel (Localsorte), Rothe Reinette (wohl = Purpurrother Cousinot), Franzapfel, Weisser Winter-Calvill, Grosser Bohnapfel, Sämling Jeffrey's, Böhmischer Traubenapfel, Ribton's Pepping, Böhmischer Spitzapfel, Plöniken (Localsorte).

Von den 32 ausgestellten Birnen sind zu nennen: Gelbe Zuckerbirne, Grüne Tafelbirne, Lange Winter-Pfundbirne, Rostfarbene Winterbirne, Clevenower Birne, Bourré blanc, Beurré gris, Grumbkower Butterbirne, Herbst-Bergamotte, Grosse September-Birne, Napoleon's Butterbirne, Franc real d'été, Rothe Bergamotte, Steinbirne, Jungfernbirne, Rettigbirne, Winter-Bergamotte, Marie Louise, Schneebirne, Clairgeau, Holländische Feigenbirne, Kl. Herbst-Margarethebirne, Sommer-Beurré-blanc (wohl Runde Mundnetzbirne), Russelet von Rheims und Ostpreussische Honigbirne.

Dem äussern Ansehen nach zeichneten sich die gesperrt gedruckten Sorten durch Schönheit und Grösse besonders aus.*)

Die Konkurrenz um die vierte Aufgabe: „für eine Sammlung von Aepfeln und Birnen in mindestens 30 verschiedenen Varietäten und charakteristischen und vorzüglichen Exemplaren eigner Zucht“ (Preis 8 Thlr.) war eine ziemlich lebhaft.

Da jedoch nach §. 8 der allgemeinen Programmsbedingungen nur wirkliche Vereinsmitglieder und nach §. 2 und 4 auch nur diejenigen, welche rechtzeitig angemeldet hatten, um die ausgesetzten Preise konkurriren konnten, so mussten drei sehr beachtenswerthe Collectionen bei der Prämürung leider unberücksichtigt bleiben, nämlich die reiche Sammlung der Kgl. Akademie Eldena, die des Hrn. Kammerherrn Grafen Schluppenbach (Obergärtner Wünn) zu Arendsee, und die des Hrn. Freiherrn v. Behr-Bandelin.

Nach Ausschluss dieser zum Theil umfänglichen Suiten, von denen unten die Rede sein wird, konkurrierten nur noch die

*) Dasselbe gilt auch von allen übrigen Collectionen.

Sammlungen des Hrn. Kammerherrn von Behr zu Vargatz (Kunstgärtner Dönau) und des Hrn. Freiherrn von Sobeck in Zarrenthin (Kunstgärtner Gälzow). Jede dieser beiden Sammlungen repräsentirte jedoch eine werthvolle Besonderheit für sich. Die Vargatzer Sammlung entstammte Bäumen, die nach Lepère'schen Methoden erzogen waren, während die Zarrenthiner Sammlung von freistehenden Hochstämmen entnommen war.

(Fortsetzung folgt.) 118

Die Ausstellung von Erzeugnissen des Land- und Gartenbaues der Provinz Starkenburg zu Darmstadt vom 16. bis 21. Oktober 1866.

Aus dem Bericht von R. Noack, Sekretär des Gartenbauvereins zu Darmstadt und Dr. Krämer, Generalsekretär der landwirthschaftlichen Vereine.

(Zeitschrift für die landwirthsch. Vereine des Grossh. Hessen, Nr. 51. 1866.)

Mit dem Unternehmen einer Ausstellung von Erzeugnissen des Land- und Gartenbaues ergriffen der landwirthschaftliche Verein für Starkenburg und der Gartenbauverein zu Darmstadt die erste Gelegenheit zu Förderung ihrer Friedenswerke nach einer langen Zeit allgemeiner Bedrängniss und Sorge, wie solche die störenden Ereignisse des Jahres mit sich brachten.

Was die Ausführung des Unternehmens betrifft, so hatte sich dieselbe einer reichlichen Unterstützung zu erfreuen. Das Comité für die Ausstellung, zu welcher der landw. Verein für Starkenburg und der Gartenbauverein zu Darmstadt je 6 Mitglieder gewählt hatten, unterzog sich in dankenswerther Bereitwilligkeit den sämmtlichen Vorbereitungen, den Arbeiten der Einrichtung und Ueberwachung, hatte zu diesem Zweck eine Theilung der Arbeit der Art getroffen, dass den vom Gartenbauverein gewählten Mitgliedern vorzugsweise die Anordnungen hinsichtlich der pomologischen Abtheilung oblag, während die übrigen in den Abtheilungen der Gemüse, Industriepflanzen, Körnerfrüchte und der Modelle und Geräthe thätig waren. In demselben Sinne wurde auch die Arbeit der Preisrichter getheilt, von denen in jeder Abtheilung eine Commission von 5 Mitgliedern fungirte.

Wie nicht anders zu erwarten war, bildete die Ausstellung von Obst den hervorragenden Theil des Unternehmens. Es lag

dies einmal in dem günstigen Ergebnisse der Jahresernte, sodann darin, dass die Hindernisse für eine reichliche Beschickung von den Obstzüchtern nicht in dem Grade empfunden werden, als von den übrigen Producenten. In dieser Abtheilung der Ausstellung wurde auch der Zweck am Vollständigsten erreicht. Denn die vorhandenen Collectionen waren so reichhaltig, enthielten so werthvolle, grösstentheils genau bestimmte Sorten, dass es den Obstzüchtern leicht wurde, in zweifelhaften Fällen sich Rath zu holen, nach den vorhandenen Angaben den wirthschaftlichen Werth der einzelnen Sorten richtig zu würdigen, und solide Bezugsquellen für Edelreiser ausfindig zu machen.

Einen besonderen Glanz und inneren Werth erhielt die Ausstellung durch das bereitwillige, zu innigem Danke verpflichtende Entgegenkommen mehrerer bedeutender, der Provinz Starkenburg nicht angehörender Obstzüchter, welche auf besonderes Ansuchen des Comité's die Ausstellung mit wahrhaft prachtvollen Mustersortimenten beschickten und hierdurch wesentlich zur Erreichung des Zweckes der Ausstellung beitrugen. Unter diesen Sammlungen waren die grössten der Ausstellung, und sie enthielten zum Theil das beste Tafelobst in den vollkommensten Exemplaren. Oben an stand von diesen Sammlungen die des Herrn Garteninspektor Hartweg in Schwetzingen aus dem Gr. Hofgarten daselbst, mit 51 Sorten Aepfel und 62 Sorten Birnen, meistens sehr vollkommene Früchte der besten älteren und neueren französischen und belgischen Tafelobstsorten.

Eine sehr reichhaltige, systematisch geordnete Sammlung der vorzüglichsten Sorten Aepfel und Birnen hatte Herr Geheime-Regierungsrath v. Trapp aus Wiesbaden ausgestellt. Der Herr Aussteller war während der Ausstellung mehrere Tage in Darmstadt, und hat die für die Arbeiten in der pomologischen Section ernannte Commission in ihren Geschäften wesentlich unterstützt.

Herr J. Möllinger von Monsheim bei Worms hatte eine Collection von 162 Sorten Aepfel und Birnen geliefert, welche ausser den bewährten Wirthschafts-Obstsorten ein sehr reichhaltiges Sortiment der besten und schönsten Tafel-Aepfel und Birnen enthielten, die schon öfter auf grösseren Ausstellungen die ersten Prämien erhielten.

Von Herrn Oberröhrer Veit bei Herrn Dr. Zimmerer in

Sachsenhausen empfing die Ausstellung eine Sammlung von 99 nach Diel-Lucas'schem System aufgestellten Sorten Äpfeln und Birnen. Dieselbe enthielt ebenfalls meistentheils bessere Tafel-Obstsorten in vollkommenen Exemplaren.

Ausgezeichnet schöne Exemplare von Tafelfrüchten, an Spalier und Pyramide gezogen, enthielt eine von Herrn Hofgärtner Junker in Lich aus der Gärtnerei des Fürsten Solms-Hohensolms-Lich ausgestellte, 32 Sorten Birnen umfassende Sammlung.

Ein 109 Sorten Äpfel und Birnen enthaltendes Sortiment hatte Herr Garteninspektor Fischer in Homburg ausgestellt. Dasselbe bestand zum Theil aus Tafel-, zum Theil aus Wirtschaftsobst.

Herr Humann, Direktor des Gartenbauvereins in Mainz, erfreute die Obstzüchter durch Ausstellung einer sehr interessanten Sammlung von 17 Birnen und 2 Sorten Äpfeln aus ganz neuen Züchtungen, die erst im vorigen Jahre in den Handel gebracht wurden. Diese Sorten waren:

1) Äpfel: Pomme pilot, Pomme Beauty.

2) Birnen: Prince impérial, Président d'Osmonville, Jules d'Airoles, King sassing, Beurré Spaë, Dr. Andry, Americana, Darra, Souvenir Favre, Beurré de Ghelin, Professeur Barral, Shobdencourt, Sa soeur Grégoire, Beurré d'Anjou, Dr. Berthier, Beurré de Naguin, Beurré de Nivelles.

Ein recht interessantes, anschauliches und belehrendes Bild von den Leistungen in der Obstzucht der Provinz Starkenburg gewährte der zweite Theil der Obst-Ausstellung.

Die hervorragendsten Sammlungen dieser Gruppe waren folgende:

Kreis Darmstadt: Herr Hofgärtner Göbel hatte aus der Gr. Anlage auf der Rosenhöhe bei Darmstadt eine Sammlung von 73 Sorten Äpfel und Birnen, meistens feineres Tafel-Obst, in schönen Exemplaren ausgestellt. In derselben bemerkte man auch die neueren Sorten; sie erhielt den 1. Preis.

An diese Sammlung reihten sich einige schöne und gute Obstarten von 8 verschiedenen Ausstellern aus Darmstadt und Umgegend. Die 30 Sorten Äpfel umfassende, hierzu gehörige Sammlung des Herrn Gärtner Schmidt zu Darmstadt enthielt meist gutes Tafelobst.

Der zweite Preis fiel auf eine aus 60 Sorten Aepfel und Birnen bestehende Sammlung aus der Anlage Sr. Gr. Hoheit des Prinzen Carl auf der Rosenhöhe, ausgestellt von Herrn Obergärtner Müller. Dieselbe zählte schöne Exemplare, meist feineres Tafelobst, zum Theil Wirthschaftsobst.

Eine sehr vortreffliche Sammlung von 46 Sorten Birnen hatte Herr Hausverwalter Winther zu Bessungen ausgestellt. Man bemerkt in ihr meist sehr gutes Tafelobst, z. B.: Weisse Herbstbutterbirne, Napoleons Butterbirne, Herzogin von Angoulême, Graue Herbstbutterbirne, Coloma's Winterbutterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Louise bonne d'Avranches, Winter-Dechantsbirne, Glücksbirne, Wildling von Motte, Soldat laboureur etc., ausserdem einige gute Wirthschaftsbirnen, als: Französischer Katzenkopf, Martin sec u. a. m.

Herr Hofgärtner R. Noack lieferte aus der Gr. Hofgärtnerei Bessungen 68 Sorten Aepfel und Birnen, nach Dieß's System geordnet, grösstentheils aus Tafelobst bestehend. In der Sammlung war auch Wirthschaftsobst vertreten, darunter eine Birne unter dem Namen Weisslingsbirne, eine sehr zu empfehlende Winterkochbirne, die nur in Darmstadt und in nächster Umgebung zu finden ist. Sehr schöne grosse Maronen waren ebenfalls mit dieser Sammlung ausgestellt.

Ein ausgezeichnetes Sortiment von 96 Aepfeln und Birnen in lauter sehr schönen, vollkommenen Exemplaren und in den besten neueren Sorten hatte Herr Rentner W. Schwab in Darmstadt ausgestellt. Diese Früchte waren sämmtlich an Topfbäumchen gezogen, in deren Zucht Herr Schwab eine anerkannte Meisterschaft besitzt.

Sehr reichlich vertreten war der zum Odenwald gehörige Kreis Lindenfels. Unter den aus demselben eingesendeten Sortimenten ragte das von Herrn Oberförster Seeger in Fürth an Trefflichkeit hervor. Dasselbe zählte 84 Sorten Aepfel und Birnen und bewies, dass in der betreffenden Gegend nicht allein gutes Wirthschaftsobst gepflanzt wird, sondern auch die älteren bewährten Tafelobstsorten bereits Eingang gefunden haben und gut gedeihen.

Von dem Comité für Reichelsheim (Kr. Lindenfels) waren 89 Sorten Aepfel und Birnen, theils ganz feines Tafelobst, z. B. Weisse und Graue Herbstbutterbirne, Französische Edel-Reinette,

Orleans-Reinette und Borsdorfer, theils gutes Wirthschaftsobst, z. B. die Thorbirne (eine der besten Kochbirnen, die durch den ganzen Odenwald verbreitet und sehr häufig angepflanzt ist), der grosse französische Katzenkopf, die Betzelbirne, die Schafnase, der Madapfel, der Bohnapfel etc. ausgestellt.

Das Comité für Lindenfels hatte 104 Sorten Aepfel und Birnen, meist Wirthschaftsobst, neben einer nicht unerheblichen Zahl von guten Tafelobstsorten eingesendet. Von letzteren nennen wir besonders: Carmeliter-Reinette, Borsdorfer, Graue französische Reinette, Weisser Winter-Calville, Rother Herbst-Calville, Rother Winter-Calville, Rother Winter Taubenapfel, Winter-Apotbekerbirne, Besi de Chaumontel, Verte longue, Weisse Herbstbutterbirne, Rothe Winter-Butterbirne (?). Die Sammlung war durch Wallnüsse und süsse Kastanien vervollständigt.

Diesen Collectionen schlossen sich weiter an ein von Herrn Bürgermeister Jöst und Consorten zu Löhrbach ausgestelltes, 63 Sorten Aepfel und Birnen, (darunter gutes Tafel- und Wirthschaftsobst) umfassendes Sortiment, und ausserdem 6 kleinere Sammlungen verschiedener Aussteller im Kreise Lindenfels.

Aus dem Kreise Offenbach waren drei Sammlungen eingesendet worden, von denen eine, von dem Herrn Adam Seelmann auf Patershäuser-Hof bei Heusenstamm ausgestellt, 24 Sorten Aepfel (fast nur Wirthschaftsobst) umfasste.

Der Kreis Dieburg war mit einer Sammlung, der Kreis Neustadt mit zwei Sammlungen, sämmtlich zum Theil Tafel-, zum Theil Wirthschaftsobst enthaltend, betheilig.

Von den Ausstellern aus dem Kreise Grossgerau erhielt Herr Bürgermeister Gerhardt und Consorten zu Wallerstädten einen Preis. Die betreffende Sammlung umfasste 113 Sorten Aepfel und Birnen, sehr schöne und gute Tafelobstsorten nebst gutem Wirthschaftsobst.

Eine Sammlung von 70 Sorten Aepfel und 88 Sorten Birnen, mit welcher Herr Gutsbesitzer Touchon von Hohenau sich betheiligte hatte, und welche ausgezeichnet schönes Tafel- und Wirthschaftsobst enthielt, kam erst nach beendigter Preisvertheilung an, und konnte deshalb nicht mit concurriren. Sie gehörte zu den besseren der Ausstellung.

Aus dem Kreise Bensheim zählte die Ausstellung drei werthvolle Sortimente. Das eine, bestehend aus 69 Sorten Aepfel

und Birnen, meistens nur von den besten und bewährtesten Tafelobstsorten, hatte Herr Hofgärtner Stork in Schönberg geliefert.

Das zweite Sortiment stellte die Gräflieh-Erbach'sche Domäne Hohenstein aus. Es bestand aus 56 Sorten Aepfel und Birnen in schönen Exemplaren, theils Tafelobstsorten, darunter die Orleans-Reinette, Pariser Rambour-Reinette, der Kentische Pepping, die Grüne Lothringer Reinette, Besi de Chaumontel und Graue Butterbirne, und viele gute Wirthschaftsobstsorten, darunter der Winter-Carhäuser-Apfel, der Luikenapfel, der Bohnapfel, der Madapfel, der Stettiner, der Champagner Weinapfel, die Schafnase und der Streifling, der Grosse französische Katzenkopf und die deutsche Pfundbirne. Letztere, eine gute, grosse Kochbirne, scheint im ganzen Odenwald sehr verbreitet zu sein, da sie in den meisten Sammlungen dieses Theils der Provinz vertreten war.

Eine recht ansehnliche Sammlung gehörte dem Herrn Hofgärtner Gernet in Jugenheim. Dieselbe umfasste 42 Sorten Aepfel und Birnen, meistens nur besseres Tafelobst.

Verschiedene Landwirthe aus Lampertheim im Kreise Heppenheim hatten eine Collection von 70 Sorten Aepfel und Birnen, darunter ausser vortrefflichen Wirthschaftsobstsorten eine Menge der vortrefflichsten Tafelfrüchte ausgestellt. Unter letzteren ragten hervor: Englische Winter-Goldparmäne, Orleans-Reinette, Canada-Reinette, Borsdorfer, Besi de la Motte. Ueberhaupt scheint in der Gemeinde Lampertheim für Obstbau viel gethan zu werden und werden auch die Leistungen der dortigen Obstbaumwärter allgemein anerkannt. — Dieser Sammlung schloss sich noch eine weitere aus der Stadt Heppenheim an.

Der bezeichnete Theil der Ausstellung erhielt noch eine werthvolle Bereicherung durch Einsendung mehrerer schöner Traubensortimente. Herr Hofgärtner R. Noack hatte eine Sammlung von 29 Sorten Tafeltrauben aus der Gr. Hofgärtnerei Bessungen ausgestellt. Herr Obergärtner Veit von Sachsaenhauseu hatte sich mit 28 Sorten und Herr Gärtner Andreas von Darmstadt mit 19 Sorten Tafeltrauben bethelligt. Ausser diesen hatten noch 5 Aussteller mehrere kleinere Sortimente, theils Tafel-, theils Wingertstrauben, theils Sortimente von Trauben in Töpfen, deren Reben reichlich mit Früchten beladen waren, eingeliefert. Letztere wurden in den Räumen der Ausstellung zerstreut aufgestellt und dienten zur Decoration.

Die vorstehende Nachweise ergibt das erfreuliche Resultat, dass an der Obstausstellung sich 42 der Provinz angehörige und 7 auswärtige Aussteller betheilig hatten.

Literatur.

Anleitung zur Obstbaum-Spallierzucht in Deutschland. Von Dr. Karl Löffler. Mit 21 lith. Abb. Neue Ausgabe, Leipzig, Ed. Wartig. Ohne Jahreszahl. 1 B. 12 kr.

In dem Jahrgang VII, pag. 215 der Pomologischen Monatschrift wurde dieselbe Schrift bereits angezeigt und genügend gewürdigt. Der damalige Kritiker, der nur mit seiner Chiffre unterzeichnete, hatte ganz in meinem Sinne geurtheilt und ich konnte und musste seinem Urtheile vollständig beistimmen. Die Kritik war keine bloß allgemein gehaltene, sondern eine detaillirte und so deutliche, dass sich jeder sein Urtheil über das in Rede stehende Buch selbst bilden konnte.

Nun erhielt ich jüngst eine sog. neue Auflage, oder vielmehr neue Ausgabe und lese auf dem ersten Blatt der Vorrede, dass die Schrift so reissenden Absatz gefunden, dass von diesem Buch seit 1 $\frac{1}{2}$ Jahren die dritte Auflage nöthig geworden sei.

Da auf dem Titel die Jahreszahl fehlt, so lässt sich dies schwer beurtheilen; allein da 1851 das Buch 1 Thlr. kostete, jetzt nur noch 20 Sgr., auch der Verleger gewechselt hat, so mag immerhin dies einigen Verdacht über obige Behauptung erregen.

Nun kommen aber in dieser dritten Auflage genau dieselben groben Fehler vor, wie in der ersten Auflage und ich nehme daher keinen Augenblick Anstand, da Pagina und Zeile genau stimmen, jene Kritik der ersten Auflage (Verlag von Thiele in Berlin), als auch für die dritte Auflage (Verlag von Wartig in Leipzig), vollgültig hier zu wiederholen.

Dieses Bächlein, welches in seinem Titel Vieles verspricht, hat leider heinake gar keinen Werth; ja es muss sogar, der zahlreichen Fehler willen, die es enthält, vor dessen Ankauf und Verbreitung gewarnt werden.

Ich bekam das Buch von der Buchhandlung und freute mich, indem ich glaubte, ein Mann der Wissenschaft habe diese Arbeit geliefert; auch die Abbildungen sprechen mich an und ich wollte es schon für meine Bibliothek anschaffen. Da sah ich zufällig den Artikel „Quitte“ auf und las pag. 41: „Die Blumen erscheinen im März auf den Spitzen der Zweige“ während doch die Quitte erst Ende Mai und Anfang Juni und zwar auf den Spitzen der vorher gebildeten neuen Triebe blüht! Da blätterte ich weiter und fand — natürlich ohne das Bächlein aufzuschneiden — pag. 37. unter den im Oktober reifenden guten Birnsorten aufgeführt (buchstäblich)

Bergamotte lucrative du Seigneur (Espirin), und pag. 39. als reif im Juli und August;

Seigneur (Espirin) bergamotte lucrative und da dachte ich mir, das ist doch sehr leichtsinnig abgeschrieben, aber als ich die ersten

Apfelsorten*: aufoblog pag. 25. und las: reif im August und September
Pomme avant toutes grosse Frucht, ferner ausserdem noch empfehlens-
 werth: die Sommerchafanase, der Englische Kantapfel, Sommer Gewürzapfel
 u. s. w. und somit hier vier Namen als verschiedene Sorten angeführt fand,
 die nur Synonyme einer und derselben kleinfrüchtigen Sorte sind, da musste
 ich die Herausgabe eines solchen Buchs sehr beklagen. So sind als ver-
 schiedene Sorten, der Florentiner, Danziger, Kantapfel und Lorenzapfel, die
 doch ganz gleich sind u. s. w. aufgeführt. Solche Verhältnisse lassen sich noch
 viele anführen! — Was helfen nun die mühevollen Forschungen
 unserer Pomologen, wenn nicht einmal diejenigen, welche
 Bücher über Obstkultur schreiben, davon Notiz nehmen? —

Nach obigem kann es auch nicht auffallen, wenn Herr Dr. Löffler
 sagt: „Bei der Veredlung soll in der Regel, um die veredelte Sorte rein
 wieder zu erhalten, darauf gesehen werden, dass Art auf Art gebracht wird,
 z. B. das Reis einer Reinette auf einen Wildling, der aus dem Samen der
 Reinette gezogen wurde u. s. w.“, als ob ein Reinettensame unzweifelhaft
 wieder eine Reinettenpflanze gäbe!

Der Styl ist sehr mangelhaft und man fühlt sich oft zu der Ansicht ge-
 drängt, dass das Buch nichts als eine schlechte Uebersetzung eines
 nirgends genannten französischen Buches ist, worauf auch die Ab-
 bildungen hinweisen, welche offenbar französische Copieen sind.

Und von diesem Buch sagt der Verfasser in der Vorrede: „Ich kenne
 in Deutschland keine gediegene und ausführlichere Schrift
 über Obstbaum-Spalierzucht und dennoch ist dieselbe von allen
 Culturmethoden u. s. w.“

Diese Stelle bezeichnet ganz den Standpunkt des Verfassers; er kennt
 also Hardy Jägers Baumschnitt, die Werke von Hartwig, Courtin
 u. s. w. nicht und schreibt doch selbst ein solches Buch! Muss sich da nicht
 der Deutsche gegenüber den Franzosen seiner Schriftsteller wirklich schämen?

Das Sätze in pag. 33. „Das Abkneipen der Apfel- und Birnbäume
 hat zum Zweck, das an denselben befindliche unnütze Holz wegzuschaffen,“
 statt „das Abkneipen der Zweigspitzen“ hat den Zweck u. s. w. oft
 vorkommen, bezeugt fast jede Seite, wie denn überhaupt viele Sätze auch
 sehr unklar sind.

Auf pag. 67. ist sogar gesagt: die Kernobstbäume setzten Gummi an,
 bekämen also (nach gewöhnlichem Sprachgebrauch) den Harzfluss!

Es wird dies genügen. Vielleicht steckt das Gute in den nicht aufge-
 schnittenen Seiten; ich muss das ändern zu beurtheilen überlassen.

Was ist aber unserer Literatur, was dem Obstbau mit solchen Schriften
 gedient? Herrn Dr. Löffler habe ich nicht die Ehre zu kennen, und be-
 finde mich daher auf ganz unparteiischem Boden; dass derselbe aber auch
 den Baumschnitt nicht kennt und oft nicht verstanden hat, was er ge-
 schrieben, das leuchtet nur zu bald hervor.

A. W.

Nachträglich kann ich noch bemerken, dass Dr. Löffler seine Weis-
 heit grosentheils aus der Schrift „Elementarcursus der Obstbaumsucht u. s. w.
 von Andreas Menet in Mühlhausen im Elsass“ geschöpft hat und auch
 dertier die Abbildungen entlehnt sind.

Ist es nicht geradezu eine offenbare Schande, diese Quelle zu benutzen und mit keinem Worte zu erwähnen?
Der Obige.“

Dieser Kritik liess sich noch ungemein viel zusetzen; ich will nur ein paar Momente erwähnen: Beurré Haffner ist als „sehr gross“ bezeichnet, während sie kaum „mittelgross“ ist.

Sehr grosse Früchte, wie Duchesse d'Angoulême, Clairgean, Diel, sind dagegen nur als „gross“ bezeichnet, dagegen ist die kleine Muscat Robert „ziemlich gross“ genannt; Besi de Chasserie ist als für Höchst. passend angegeben, während diese sehr empfindliche Sorte eigentlich nur für Niederstämme passt.

Merkwürdiger Weise sind pag. 40. eine Anzahl Früchte „mittelgrosse“ genannt, dabei z. B. die Chaumontel, die doch offenbar eine „grosse“ Birn ist; was soll jenes närrische Wort bedeuten? —

Bei den Kirschen ist pag. 44. Guigne noir im Deutschen „schwarze Glaskirsche“ genannt, während es gar keine Glaskirsche gibt, die schwarz aussieht und Guigne noir die frühe schwarze Herzkirsche ist. Dass überdies Druck- oder Schreibfehler wie „Lochkirsche“ statt Lothkirsche, Bauermann statt Lauer mann, in Menge vorkommen, zeigt wenigstens die Flüchtigkeit der Arbeit.

Dass auch Namen vorkommen wie Calvill d'hiver (ohne Bezeichnung, welcher Winter Calvill genannt ist und so auch „der Rosenapfel“, während es solcher Hunderte gibt, darf schliesslich nicht mehr befremden.

Jene Kritik, deren Verfasser sich mit A. W. unterzeichnet, die also keinesfalls mir zugerechnet werden konnte, hat den Herrn Dr. Löffler so stark geärgert, dass er auf der zweiten Seite der Vorrede sich so weit vergessen konnte „mich“, der ihm ja doch ganz fern stand, bitter anzugreifen. Ich bemerke, dass ausser obiger Kritik nie in der Monatschrift noch sonst eine Veranlassung zur Animosität meinerseits gegeben wurde und daher der folgende Angriff und die „Berseckerwuth“, von der er spricht, sich lediglich auf oben genannte Kritik beziehen kann.

Nachdem nämlich mit Stolz der dritten Auflage gedacht wurde, fährt der Verfasser fort: „Es muss dieser Umstand — die nöthig gewordene dritte Auflage — besonders für jene wenigen Herrn Kritiker erfreulich sein, die das Buch bei seinem Erscheinen mit einer Art Berseckerwuth angegriffen und denen es nicht darauf ankam, Citate aus demselben zu machen, die dasselbe nie enthalten hat. So der Garteninspektor Lucas in Hohenheim.“ (Da es in Hohenheim keinen solchen mehr gibt, dagegen ich seit 7 Jahre hier in Reutlingen lebe und wirke, werde ich (doch wohl gemeint sein.)

„Der Gelehrte hätte viel zu thun, wollte er sich um die Cliques der gelehrten Welt kümmern; dieselben haben mir noch kein graues Haar gemacht und werden es mir auch in Zukunft nicht machen, besonders wenn Unwahrheit und Böswilligkeit klar zu Tage liegen.“

„Was Herrn Lucas betrifft, so war derselbe für mich und viele Andere noch nie eine Autorität und sein schlecht verhaltener Grimm konnte mir daher nur ein Lächeln abgewinnen. Das unpartheische

Publikum hat anders geurtheilt und ist dies mit Genugthuung und Tröst.^h

Das Publikum hat richtig geurtheilt, es hat das Buch nicht gekauft und da ist denn natürlich eine zweite und gar dritte Titelausgabe (abget ohne Jahreszahl) entstanden. Kein Verständiger wird doch glauben, dass es mit diesen neuen Auflagen Ernst ist. Würden denn sonst auf denselben Seiten dieselben argen Fehler zu finden sein? Dies wäre ja ein noch viel schlimmeres Testimonium paupertatis für den Verfasser.

Herrn Dr. Löffler gebe ich die Versicherung, dass es mir weit angenehmer ist, er betrachte mich bei dem Standpunkt, den er als pomologischer Schriftsteller eingenommen, nicht als eine Autorität, als wenn er dies thäte. Auch gönne ich ihm sein Lächeln, wenn ihn dies glücklich macht.

Sapienti sat! — ich werde nach wie vor unsere Literatur von solchen Machwerken wie das Löfflerische Buch zu säubern suchen. Wenn auch der Dr. Löffler nicht den geringsten Grund hatte, mich anzufinden wegen einer Rezension, die A. W. und nicht E. L. unterzeichnet war, so nehme ich keinen Augenblick Anstand, auch meinen Freund A. W. hinsichtlich dieser vollkommen richtigen und gerechten Kritik zu vertreten.

Dass Citate gemacht worden seien, die das Buch nicht enthält, ist eine alberne, sich selbst strafende Unwahrheit. Dies beweist die 1., 2. und 3. Titelausgabe des Buches. Dr. Ed. Lucas.

Unter den landwirthschaftlichen Zeitschriften Deutschlands nimmt unstreitig Dr. Wilhelm Hamm's **Agronomische Zeitung** einen hohen Rang ein. Sie erscheint zu Leipzig nunmehr seit 22 Jahren und zählt die besten Namen der Wissenschaft und Praxis zu ihren ständigen Mitarbeitern, so: v. Liebig, v. Weckherlin, Dr. J. Kühn, v. Pabst, Geh. Rath Dr. Hartstein, Frhr. v. Gemmingen, Dr. Grouven, H. Jäger, Prof. Dr. Thier, Oek.-Rath Dr. Rhode, Prof. Dr. Hirtzel, Dr. Meinsch, Ph. Wals, Prof. Dr. Fraas, Fallou, v. Tschudi und zahlreiche Korrespondenten im Gebiet der ausübenden Landwirthschaft. Jede Nummer ist reich illustriert; Offens werden auch werthvolle Beilagen in Stahlstich, Lithographie etc. gegeben. Die Agronomische Zeitung bringt nur Originalartikel. Besonders reich sind auch die Berichte aus allen Theilen der Welt über die gesammten Bewegungen auf dem landwirthschaftlichen und nationalökonomischen Gebiete vertreten. Wir glauben unsere Lesern, welche sich für diese interessieren, einen Dienst zu erzeigen, wenn wir sie auffordern, sich die Agronomische Zeitung einmal anzusehen, um selbst ein Urtheil über dieselbe zu gewinnen. Sie ist in jeder Buchhandlung zu haben, auch durch die Post zu beziehen.

Dr. E. L.

Ausländische Literatur.

Von **Le Vergier par M. Kés** sind No. 8, 9 und 10 — August, September und Oktober 1866 — erschienen; 8. Heft enthält *Poires d'été* No. 25—32 und den dazü gehörigen Text S. 65—68, 9. *Corises* No. 9—16 und den Text S. 31—38; 10. *Apfel — Pommes tardives* — und zwar Nr. 25—32 nebst auch dazu gehörigen Text S. 65—68.

Decalogue, Jardin fruitier, livr. 86, bringt wieder wie bisher zwei Pflanz-
P. brugnon à fruit blanc und P. à bec (53. 54.), und zwei Birnen: P.
Pie IX. und P. à la perle (247. 257.).

Les asperges, les fraises et les figues ou description des meilleurs méthodes
de culture suivie de la maniere de les forcer etc., par V. F. Lebon f.
3. édit. Paris, Goin, 1866. 18^o. No. figg. 148 pag.

Hopfen, Karden, Rosen — das Alles ist uns in den Monatsheften seiner
Zeit vorgeführt worden; weshalb nicht auch Spargel? — Spargel von Argenteuil?
— Darüber will ich kein Wort verlieren, will überhaupt bei dem ziemlich un-
bedeutenden Büchlehen nur deshalb verweilen, weil es so manches recht Ab-
töndertliches enthält. Da lesen wir z. B. bei den Erdbeeren deren Klassifikation
nicht der Form der Früchte, nach der Grösse, dem Habitus der Pflanze, der
Stellung der Haare (poils) an den Blattsielen, dieser Haare Zahl und Grösse,
der Zahl der Ausläufer und der Stärke (grosseur) derselben: Die Form der
Früchte enthält folgende neun Abarten: rund oder kugelig, könnisch, läppig
(lobé), oval, hahnenkammförmig, cylindrisch, lang kegelförmig, geklüt oder mit
einem Hals, herzförmig. — Die Haare oder Härchen der Blattsiele kommen in
Betracht nach Stellung, Menge und Umfang. Beides durch Abbildungen er-
läutert.

Bei den Feigen erwähne ich nur das Kapitel vom Schnitt.

Arboriculture fruitiere. Les meilleurs fruits. par P. de Morthillet. Tome II.

— **Le cerisier.** Grenoble 1866. — ist der Titel des 2. Bandes des von
dem bek. Verfasser herausgegebenen pomolog. Werkes. Es liegen nur
Zeit nur Lieferung 1. 2. vor (64 S.) — allein ich will nicht versäumen,
die Kirschenfreunde darauf schon jetzt aufmerksam zu machen.

Von dem Werke: **Schweizerische Obstsorten**, herangegeben vom schwei-
zerischen landwirthschaftlichen Verein, — ist St. Gallen 1866: Heft IV.
erschienen und enthält wiederum 10 Früchte, 5 Äpfel und 5 Birnen
in bekannter Weise.

Das Decemberheft des **Florist und Pomologist** von Hogg bringt als Bi-
garreau Ludwig eine hellrothe, lang-herzförmige Kirsche, aus Hivers
Kulturen. Leider ist die beigelegte Beschreibung so kurz, dass kei-
nerlei Schluss darauf gegründet werden kann.

Angenommen, es sei eine getriebene Frucht, so würde die hellere
Farbe begründet sein und wir hätten da wohl nur die neue Oehsen-
herzkirsche des illustr. Handbuchs.

De Nederlandse Boomgaard, — Aflw. 16. — bringt die Birnen
Nr. 33—40. und den dazu gehörigen Text glf. S. 33—40. derselbe Aflw.
17. — bringt die Äpfel Nr. 56—63. nebst dazu gehörigen Text S. 57—64.

v. B.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Major a. D. von Dassel, Stadt Ein-
beck. A. Wagner, Salineninspektor, Osterwald bei Elze. Ernst, Admini-
strator, in Alt-Wellmoden. von Koch, Hauptmann a. D., in Schloden bei
Götter. Carl Witt, Buchdruckereibesitzer und Verleger, Salzgitter, sämtlich
in Hannover. F. A. Niemeyer, Rittergutsbesitzer, Harbeshausen bei Det-

meld. Dr. Charles Siedhof, North Hoboken-Hudson, New-Jersey. Adolph Töllner, Kunst- und Handelsgärtner in Schönhof bei Varal a. d. Jade. Johann Klimesch, Obergärtner Sr. Fürstl. Durchlaucht Ferdinand von Lobkowitz, in Eisenberg bei Brüx, Böhmen. Sternenberg, Königl. preuss. Oekonomie-Commissarius in Lippstadt, Westphalen. Ernst Roll, Oberamtsbaumwärter für das Oberamt Oehringen, Amlishagen, Württemberg. Graf Migazzy, Herrschaftsbesitzer in Klein Kozmaly, letzte Post Lewa, Ungarn. C. Schultze, Kaufmann in Eutin in Holstein.

Als gestorben ist zu melden: Frömmling, Kammerarchivsecretär in Braunschweig.

Das **Beerenobst** wird Hofgärtner **Manner** in Jena für das Illustrierte Handbuch der Obstkunde bearbeiten und hat bereits mit dem betreffenden Hefte begonnen.

Der I. Band der **Pomologischen Tafeln** wird erst Ende Februar zur Versendung kommen. Dieselben werden allen Vereinsmitgliedern nach Wunsch per Post, sonst durch Buchhandel zugesendet.

Personalmeldungen.

Am 6. December vereinigten sich etwa 50 Freunde und Verehrer unseres hochverehrten Oberförster **Schmidt** in Stettin, um dort die officielle Feier seines (in d. Bl. schon erwähnten) 50jährigen Dienstjubiläums zu begehen. Es wurde dem Jubilar bei dieser Gelegenheit die Diplome als Ehrenmitglied vom Pom.-öconom. Verein zu Cöslin und des Stettiner Gartenbauvereins überreicht, sowie als Geschenk von seinen zahlreichen Freunden ein schönes silbernes Theeservice, und ein Festsalbum. Ein launiges Gedicht gab dem Fest Heiterkeit und Würze.

Möge sich der würdige Jubilar noch recht lange der besten Gesundheit und Geistesfrische, wie seither, erfreuen.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

In Mannheim wird vom 21.—25. April die **Blumen- und Pflanzen-Ausstellung** des Gartenbauvereins Flora stattfinden.

Die Anwendung des Apfelmestes in der Färberei wird von England aus als eine für die Obstzüchter sehr vortheilhafte neue Erfindung bezeichnet. Die Färber und Drucker in den grossen englischen Calicot-Fabriken bedienen sich seit neuerer Zeit des Apfelmestes, um ihre Farben auf dem Calicot festzuhalten. Die ganze Apfelerndte aus den Grafschaften Devonshire und Somersetshire wurden von den grossen Calicot-Fabrikanten Manchesters angekauft, was den Preis der Aepfel bedeutend steigerte. Ein in der erstgenannten Grafschaft ansässiger Pächter hat dieses Jahr seinen Ertrag für 9000 Franc verkauft, während er früher, in den günstigsten Jahrgängen niemals mehr als 1200 Franken eingenommen hat. (Aus der Illustr. Gartenstg. 1866.)

Arnolds Obstcabinet. Die in den pomologischen grossen Vereinen bestimmten und empfohlenen Sorten werden, so weit solche im Cabinet vorhanden sind, als eine besondere Collection in Lieferungen à 6 Früchte etc. zum Preis von 2 Thlr. abgegeben.

Am 15. Februar Abends 5 Uhr

verschied

in Folge einer Rippenfellentzündung

Herr Sanitätsrath Franz Jahn,

langjähriger Director und später Ehrendirector des Meininger Gartenbauvereins, Mitredacteur des Illustrierten Handbuchs und eifriger Mitarbeiter an der pomologischen Monatschrift und den Monatsheften für Obst- und Weinbau.

Lebenslauf
v. Jahn
1867-1907

Am 18. Februar, Nachmittags 5 Uhr, fand unter zahlreicher Trauerbegleitung die Bestattung statt.

Alle, die ihn kannten, verehrten den ebenso anspruchlosen als kenntnissreichen, ebenso eifrigen und fleissigen als erfahrenen Forscher auf dem Gebiete der Obstkunde und Baumzucht; sein Tod ist ein grosser und tief fühlbarer Verlust für die deutsche Pomologie.



Meklenburger Königsapfel.

Meklenburger Königsapfel.

Mit Abbildung.

*Benutzungen
1895*

Wir geben hier die Abbildung eines sehr schönen, wahrscheinlich in Meklenburg heimischen Apfels, den wir dem verstorbenen eifrigen und kenntnisreichen Pomologen Dr. Rudolphi in Mirow in Meklenburg verdanken. Derselbe sendete Früchte an Oberdieck, Flotow, Jahn und mich, um den Namen zu erfahren, allein keiner kannte denselben. Nun hat ihn Jahn unter dem etwas sonderbar klingenden Namen „Meklenburger Königsapfel“ im III. Handbuch beschrieben; es muss dieser Name bleiben, obgleich eine Bezeichnung wie „Meklenburger Wintercalvill“ weit eher gerechtfertigt gewesen wäre, da er die Familie bezeichnet hätte, wohin die Frucht gehört, während die sog. Königsäpfel durchaus keine abgeschlossene Obstgruppe andeuten und sich auch, da bekanntlich Meklenburg kein Königreich ist, dieser Name, wie oben angedeutet, etwas sonderbar ausnimmt.

Doch schadet dies schliesslich nichts und da die Frucht unter dem vulgären Namen „Königsapfel“ in Meklenburg vorkommen soll, so hat der obige Name doch auch eine gewisse Berechtigung.

Nach den früher von Dr. Rudolphi erhaltenen Früchten wurde beistehende, sehr gelungene Abbildung gefertigt. Eine sehr ausführliche syst. Beschreibung enthält das Illustrierte Handbuch unter Nr. 268. Das Fleisch ist dort ganz richtig von Jahn als „gelblich weiss, mit grünlicher Kernhansader, fein, locker und mürbe und von süssweinigem himbeerartig gewürztem Geschmack“ angegeben.

Die Reifzeit setzt Jahn vom December bis Februar.

Der Wuchs des Baumes ist hier nur mässig stark, der Astbau abstehend, während die Beschreibung im Handbuch sagt: „Wuchs gut, der Baum wird gross und ist reichlich tragbar.“

Dieser sowohl als Tafel-, wie als Küchen- und Marktf Frucht schätzbare Apfel verdient, da der Baum nicht empfindlich ist, wenn seine Tragbarkeit sich an andern Orten auch bewährt, Beachtung.

Dr. L.

Die Willermoz Pfirsich.

Mit Abbildung.

Bei der Erfurter Ausstellung im Herbst 1865 wurden die Freunde der Pfirsiche wahrhaft entzückt durch die prachtvollen Exemplare der Willermoz Pfirsich, welche Herr Generalconsul Ladé von Geisenheim dort ausgestellt hatte.

Diese waren ganz gleich gefärbt, aber noch namhaft grösser, als unsere Abbildung sie darstellt. Die Abbildung wurde nach einer schönen, hier an einem schwächern Guirlandenbaum (Cordon oblique) gezogenen Frucht gefertigt und dürfte die Mittelform der gewöhnlichen Grösse darstellen.

Wir classificiren nach unserem Pfirsichsystem, wonach wir die von Decaisne beschriebenen Pfirsiche sämmtlich ordneten, die Willermoz in folgender Weise.

Kl. I. Pfirsich mit wolliger Schale und ablösigem Fleisch.

Ord. 2. Mit vertieft stehendem Stempelpunkt.

1. U.-Ord. A. C. mit rundlichen Drüsen, die aber auch bei manchen Blättern ganz fehlten.

2. U.-Ordn. b. Fleisch gelb.

3. U.-Ordn. gr. Frucht zu den grossen Pfirsichen zählend.

Die Willermoz Pfirsich stammt aus Amerika, von wo sie der bekannte Pomolog Gaillard zu Brignais (Rhone) einfuhrte; der Baum ist früh und sehr fruchtbar und gar nicht empfindlich; die Frucht ist gross, goldgelb mit Roth verwaschen und undeutlich dunkelroth gestreift. Das Fleisch ist köstlich, gelb, etwas mit röthlichen Adern durchzogen und um den Stein geröthet.

Die Frucht reift hier am östlichen Spalier etwa den 15. bis 20. September, in wärmeren Lagen wohl schon Mitte September. Man kann diese Pfirsich sehr leicht in den verschiedenen Spalierformen ziehen und sie wird sich, wie seither beobachtet, überall als sehr fruchtbar zeigen.

Man sagt, dass sich die Willermoz Pfirsich durch den Stein echt fortpflanze.

Wir dürfen diese dem berühmten Pomologen G. F. Willermoz zu Ecully bei Lyon, dem sehr verdienten Herausgeber der Pomologie de la France zu Ehren genannte Pfirsich zur häufigen Anpflanzung in den deutschen Gärten bestens empfehlen. Dr. E. L.

Cox's pomona.

Das auf der Dubliner Weltausstellung preisgekrönte pomologische Prachtwerk „de nederlandse boomgaard“, welches den Lesern dieser Blätter bereits mehrfach bekannt gegeben ward, bringt in seiner neuesten Lieferung — (Aflw. 18) — auf der 33. Tafel des I. Bandes die Abbildung des Apfels: Cox's pomona mit dem dazu gehörigen Text S. 66.

Da diese Frucht meines Wissens in Deutschland noch nicht bekannt, auch allein erst in Hogg's fruit manual und zwar sehr kurz beschrieben ist, so denke ich den Liebhabern grosser Früchte einen Gefallen zu erweisen, wenn ich ihre Aufmerksamkeit auf diese Frucht lenke.

Herstammen soll die Frucht aus den Kernsaaten des Herrn H. Cox in Colnbrooklawn bei Colnbrook, zwischen Windsor und London. Die Abbildung des Boomgaard gibt die Frucht 4" rhein. hoch und ebenso breit; stark gerippt und sehr bunt gefärbt und in letzter Beziehung sehr ähnlich der Abbildung des Kaiser Alexander auf Pl. 20. desselben Werkes, nur leuchtender. Die Form bezeichnet der Text als zeer standvastig, also doch sehr konstant und die Grösse als van de eerste, somtijds kolossaal, — also: sehr gross, zuweilen colossal. — Der Kelch sitzt sehr tief, fast blattlos und ist von starken Erhabenheiten umgeben, die sich als Rippen auffallend bis zur Stielhöhle hinziehen. Der Text sagt: vyf breede en vryhooge ribben etc. — also 5 breite und stark hervortretende Rippen, die sich over de geheele vrucht, tot in de steelholte uitstrekken. — Die Durchschnittszeichnung lässt vom Kernhaus nicht das Mindeste erkennen; der Text sagt da: Klokhuis middelmatig etc. — nach der Abbildung geht sowohl die Kelch- wie die Stielhöhle unmittelbar bis auf das Kernhaus.

Die Frucht reift im Oktober und November, wird von Hogg als Küchenfrucht (K.) bezeichnet, was der Boomgaard so ausdrückt: als siervrucht voor het dessert van den eersten rang voortreffelijk vor de keuken. Zur Empfehlung wird gesagt, sie verdiene als Zierrath (Sieraad) einen Platz in jedem Garten (in elken tuin). —

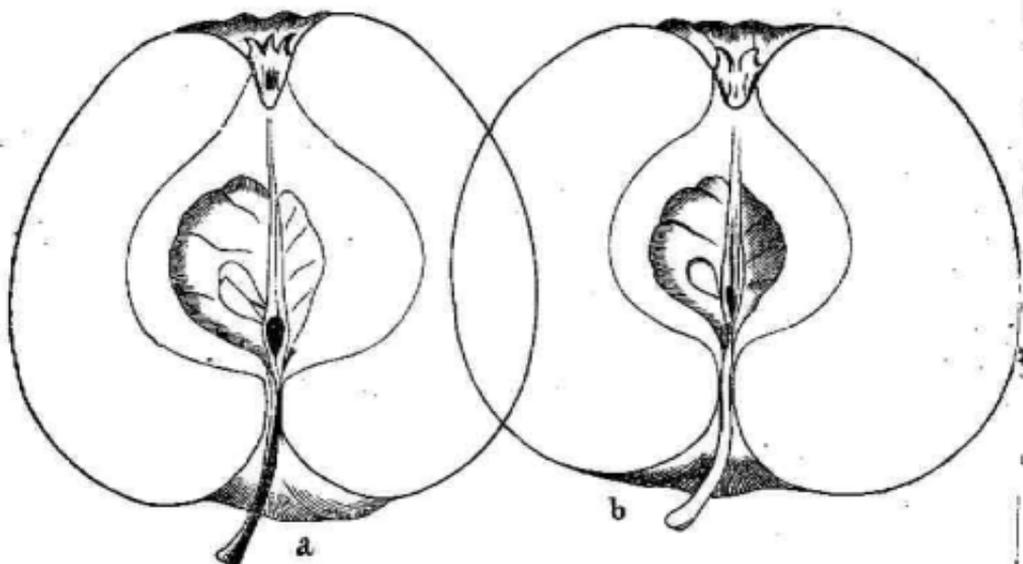
Gegenüber der von Hogg gegebenen Beschreibung stimmt die im Boomgaard gegebene Grösse und Färbung nicht recht.

Ueberdiess bezeichnet Hogg das Fleisch als delicate, doch mag dies in der Verschiedenheit des Bodens und Klima's liegen. Abgesehen von der sehr lebhaften Färbung hat die Frucht viele Aehnlichkeit mit dem Rothen Eckapfel, dem Riesen unter den Äpfeln.*)

v. B.

Leberrother Himbeer-Apfel.

*†† November—Januar. (Lucas I. 2 b und a.)



Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht von Herrn Magister Beyer zu Meissen,**) der sie auch im T. O. G. XXI, Tafel 7, beschrieben und abgebildet hat. Diel setzt die Frucht nur in den 2ten Rang; ich finde das Fleisch von angenehm saurem himbeerartigem Zuckergeschmacke und die Frucht

*) Unterzeichneter sah im vorigen Sommer bei Herrn Geheimerath von Trapp in Wiesbaden den Cox's Pomona Rambour in sehr schönen Früchten und zwar schöner und grösser, wie er im Baumgard abgebildet ist; es ist in der That eine wunderschöne Frucht, die vom Kaiser Alexander sich in Form und Färbung wesentlich unterscheidet und alle Beachtung verdient.

Dr. L.

***) Nach ihm wurde auch die Beyers Meissner Eierbirne und nach andere Früchte benannt.

für die Tafel brauchbar. Mein Reis erhielt ich von Diel aus 2ter Hand, aus Frauendorf und von Burchardt in Landsberg; letzte Sorte zeigte sich falsch, jene aber stimmt mit der Beschreibung gut. Ich finde sie in den grösseren, mehr gerötheten Exemplaren dem von Diel zunächst nach Herrenhausen gekommenen Rothen Polster-Apfel so ähnlich, dass mir beide nicht wesentlich verschieden schienen. Ich habe den Rothen Polster-Apfel meinerseits als dem Rothen Winter-Calvill sehr ähnlich bezeichnet, welche Aehnlichkeit bei dem Leberrothen Himbeer-Apfel auch Diel und Beyer angegeben haben. Daneben sandte mir Herr Clemens Rodt zu Sterkowitz von dem, von meinem hingesandten Reise dort erwachsenen Rothen Polster-Apfel, auch von dem, von Herrn Bullmann in Klattau bezogenen Meissner Leberrothen Himbeer-Apfel, 1865 schöne Früchte, die ich nicht unterscheiden konnte, und beide in stärker gerötheten Exemplaren stark rosenroth im Fleische waren. Beide waren in Form der Exemplare sehr verschieden, indem sie die von Diel angegebenen Formen des rothen Polsterapfels eine mehr kugelige und eine hochaussehende, ziemlich konische annahmen. Verschiedenheit findet, nach Diel, noch in der Vegetation darin statt, dass der Baum des Obigen stark wachsen soll, was ich auch finde, der des Rothen Polster-Apfels nicht stark wachsen und viele feine Triebe machen soll, giebt auch bei dem Letzteren eine flache, verworrene und mit gern hängenden Aesten wachsende Krone an, was gerade wieder auch Beyer von dem Leberrothen Himbeer-Apfel sagt, wie ich auch Gleiches an meinem schon zu stark gewordenen Baumschulensamme finde. Die fragliche Identität bedarf noch weiterer Forschung, und glaubte ich daher, neben dem etwas kurz beschriebenen Rothen Polster-Apfel, (Handbuch I, S. 413,) auch Beschreibung des Obigen zweckmässig zu geben. Findet Identität statt, so zeigt sich da wieder die Schwäche des Systems, indem Diel den Rothen Polster-Apfel unter die Rosenäpfel, den Obigen unter die Calvillen setzte.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 8, Meissner leberrother Himbeer-Apfel. T. O. G. XXI, S. 67, Taf. 7, Leberrother Himbeer-Apfel; die abgebildete Frucht ist sehr gross und nicht gelungen dargestellt. Dittrich I, S. 121; das T. Obst-Cab., Nr. 74, gibt von der Abbildung im T. O. G. nur Copie. Christ's Vollst. Pomol., Nr. 13. Von Herrn Baron v. Trauttenberg in

Prag erhielt ich einen Leitmeritzer Leber-Apfel, der mit dem Obigen sich identisch zeigte. Auch den von Diel direkt bezogenen Rothen Apollo, (Diel IX, S. 59.) finde ich in Form, Geschmack und geröthetem Fleische dem Obigen gleich, sah ihn jedoch noch nicht leberroth gefärbt; doch hat das Blatt auch dieselbe Form. Es wird auch Schönbecks rother Winter-Calvill mit dem Obigen noch weiter verglichen werden müssen, dergleichen mit dem Winter-Postoph.

Gestalt: die Frucht ist kenntlich an der, namentlich bei etwas beschatteten Exemplaren sich zeigenden Leberfarbe, welche freilich auch der länger sich haltende Winter-Postoph zeigt: dabei machte ich die Bemerkung, dass rundum geröthete und im Fleische rothe Exemplare auf dem Lager sich noch stark nachrötheten, und blutartig roth wurden, was bei längerem Sitzen und in südlicherer Gegend ohne Zweifel schon auf dem Stamme geschehen würde. Der Bauch sitzt meistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund, oft plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker, oft selbst zugespitzt ab, und ist nur wenig abgestumpft. Gute Früchte sind nach Diel 3" breit und hoch, die mehr kugelförmigen 3" hoch und 3¼ breit. (Fig. b oben zeigt die seltener vorkommende runde Form des von Herrn Rodt erhaltenen Rothen Polster-Apfels und Leberrothen Himbeer-Apfels).

Kelch: langgespitzt, doch an der Spitze oft dürr, meist geschlossen, (bei den sich ganz gleichen, von Herrn Rodt gesandten Früchten des Rothen Polster-Apfels und Leberrothen Himbeer-Apfels war an jenem der Kelch fast ganz offen, an diesem geschlossen, welche Abänderung auch bei einzelnen Exemplaren meines Obigen und des Rothen Apollo sich zeigte,) und sitzt in meistens mässig tiefer Senkung, mit Falten und schönen, calvillartigen Rippehen umgeben, die oft auch schön calvillartig über die Frucht hinlaufen, die meisten sanft, einzelne stärker erhoben und vordrängend, so dass dadurch oft die schöne Form verdorben wird.

Stiel: dünn, $\frac{2}{3}$ —1" lang, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, manchmal auch seichter, bald glatter, bald mit strahligem Roste besetzter Höhle.

Schale: dünn, glatt, fein geschmeidig, am Baume mit Duft belaufen. Von der vom Baume grünen, später gelben Grundfarbe

ist oft nichts zu sehen, indem die Früchte mit einem eigenen, erdartigen Blutroth, das dem Leberroth ähnlich ist, überall ziemlich stark verwachsen sind, jedoch so, dass die Grundfarbe stellenweise durchscheint. Stärker geröthete Früchte zeigen keine Streifen; bei mehr beschatteten Exemplaren findet man aber um die Stielwölbung herum manche langabgesetzte, fast carmosinrothe, matte Streifen. Beschattete zeigen die Grundfarbe stellenweise rein. Punkte ziemlich zahlreich, erscheinen als matte, hellere, röthlichgelbe Stippchen, die nicht ins Auge fallen. Geruch violenartig.

Das Fleisch ist grünlich weiss, oft auch, bald stellenweise bald überall, rosenroth gefärbt, ziemlich fein, mürbe, hinreichend saftvoll, von fein himbeerartigem Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist gross, nach Diel weit offen, während ich meist die Kammern nur nach dem Stiele hin herzförmig etwas offen fand; die Kelchröhre geht, nach Diel, bis auf das Kernhaus herab, und öffnet sich in dieselbe, wogegen ich sie meist nur kegelförmig, etwas herabgehend, und nur in der Minderzahl trichterförmig bis aufs Kernhaus herabgehend, fand. Kerne mässig zahlreich, vollkommen.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Oktober und hält sich gut bis in den Januar.

Der Baum wächst stark, macht eine breite Krone mit etwas verworrenen Aesten, und wird früh und recht fruchtbar. Sommertriebe lang, stark, nach der Spitze abnehmend, nach oben wollig, stellenweise etwas silberhäutig, violettbraun, beschattet olive, an starken Trieben mässig häufig, doch in die Augen fallend punktirt. Blatt gross, fast flach, nach Diel eiförmig, mit langer, starker Spitze; wie ich es notirte, recht lang eiförmig, oft etwas eilanzettlich, ziemlich tief und scharf gezahnt. Afterblätter häufig, lanzettlich. Augen etwas stark, oft geschwollen, auf ziemlich stark vorstehenden, recht bemerklich gerippten Trägern. **Oberdieck.**

Einige Bemerkungen über die Obtskultur in Dänemark.

Auf meinen verschiedenen Reisen in Deutschland habe ich oft Gelegenheit gehabt, zu erfahren, welche irrige Meinungen so viele Leute über unser Klima haben; sie glauben, dass Dänemark ein zweites Sibirien ist; ja ein jetzt gestorbener Hamburger



Willermoz - Pfirsich.



Willermoz - Pfirsich.

midenbäumen gepflückt. Nur die spätern Sorten müssen wir an Espalierwänden gegen Süden haben.

Von Aepfeln bauen wir eine viel grössere Anzahl und die gedeihen alle selbst auf halbstämmigen Bäumen sehr gut. Sorten wie: Gravensteiner, Melonen- oder Prinzenapfel, Prinzesse noble, Englische Scharlachparmäne, Adams Parmäne, Rother und Weisser Winter-Taubenapfel, Weisser Winter-Calvill, Winter-Goldparmäne, Danziger Kantapfel, Graue französische Reinette, Hughes Goldpippin, Sturmerns Pippin, Irish Peach appel und andere bringen hier fast jährlich gute Ernten. Beiliegende Abbildungen von Exemplaren von der letzten und früheren Ausstellungen werden zeigen, wie gross die Früchte in unserm ge-

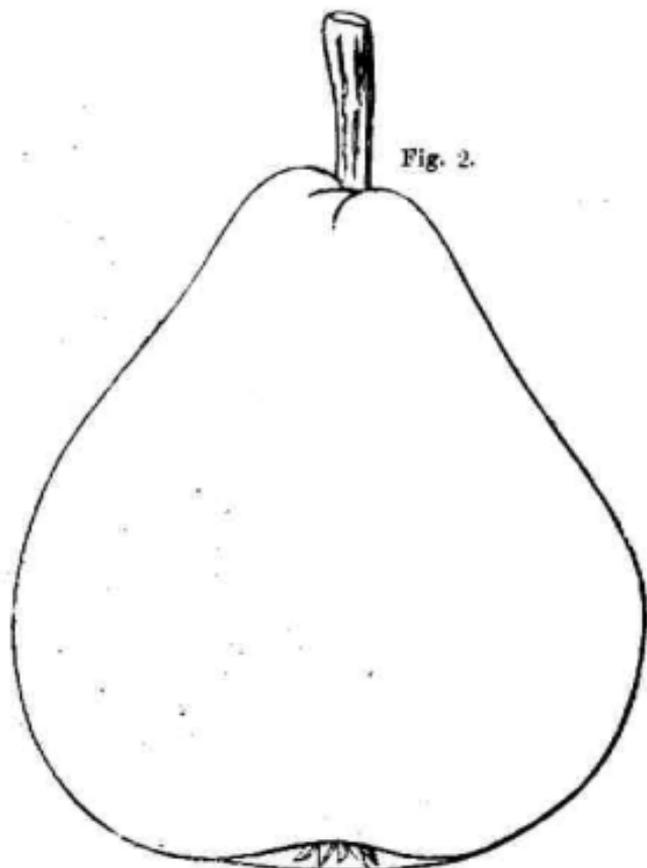


Fig. 2.

wöhnlichen Sommer werden können. Figur 1. ist der Gelbe Richard, Fig. 2. die Colmar d'Arenberg.

Freilich haben wir einen bösen Feind für unsere Obstbäume zu bekämpfen, den starken Wind, welchen die Lage unseres Landes mit sich führt; aber durch gute Schutzpflanzungen können wir das Uebel beseitigen oder doch sehr vermindern.

Die meisten von den bei uns kultivirten Obstsorten sind fremde, eingeführte von Deutschland, Holland, Belgien und Frankreich; viele davon werden kultivirt unter ihren ächten und pomologischen Namen, andere haben aber dieselben im Laufe der Zeit verloren und sind hier bekannt unter verschiedenen irrigen Namen. Zum Beispiel wird hier eine Sorte unter dem Namen Dänischer Rosenhäger gebaut, ist aber derselbe wie Marmorirter Sommerpepping; eine andere, „Schleswiger Erdbeerapfel“, ist Diels Gestreifte Sommerparmäne, und auch von den Birnsorten haben mehrere Birnen ihren Originalnamen mit provinziellen umtauschen müssen. Leider herrscht bei uns wie im ganzen Europa eine sehr grosse Verwirrung in Bezeichnung der richtigen Obstnamen. Ich habe mich sehr viel bemüht, eine Aenderung hierin bei uns zu bewirken, für einen einzelnen Mann ist dies aber eine fast unüberwindliche Arbeit; wenigstens aber ist es mir doch gelungen, Interesse für diese Sache bei Gärtnern und Gartenbesitzern zu wecken.

Einige Sorten darf ich doch als eigenthümlich für unser Land, als dänische Kernobstsorten bezeichnen, und da einige davon feine Tafel Früchte sind, werde ich mir erlauben, solche hier zu beschreiben. Ich werde mit zwei Birnensorten anfangen, die von der dänischen Gartenbaugesellschaft prämiert worden sind.

Die erste von diesen ist „Comtesse Clara Frya“ oder wie sie auch genannt wird: Skjens ved-Birne. (Fig. 3.) Dieselbe ist eine grosse und gute Tafelbirne. Die Form, die ich hier abgebildet habe, ist die bei dieser Sorte häufigst vorkommende; dieselbe Grösse findet man aber nicht bei allen Früchten von einem Baume. Von Form ist diese Birne übrigens etwas veränderlich, viele Exemplare sind bedeutend länger, aber dabei schmaler.

Der Kelch hat steife, kurze, aufrecht stehende Blättchen und sitzt in einer nur kleinen Vertiefung, und Ueberreste von der Blume sind fast immer darin zu finden.

Der Stiel ist ziemlich lang und dunkelbraun, sitzt wie eingestochen in einer kleinen Vertiefung, oft neben einem Fleischwulst, und immer mit einem kleinen Höcker auf der einen Seite.

Die Schale ist rau und von ihrer trübgelben Grundfarbe in der Reifzeit sieht man nur sehr wenig, weil der grösste Theil der Oberfläche, besonders auf der Sommerseite, mit einem dichten, dunkelbraunen Rost überzogen ist. Von Röthe ist keine Spur zu finden und von hellbraunen Punkten nur sehr wenige.

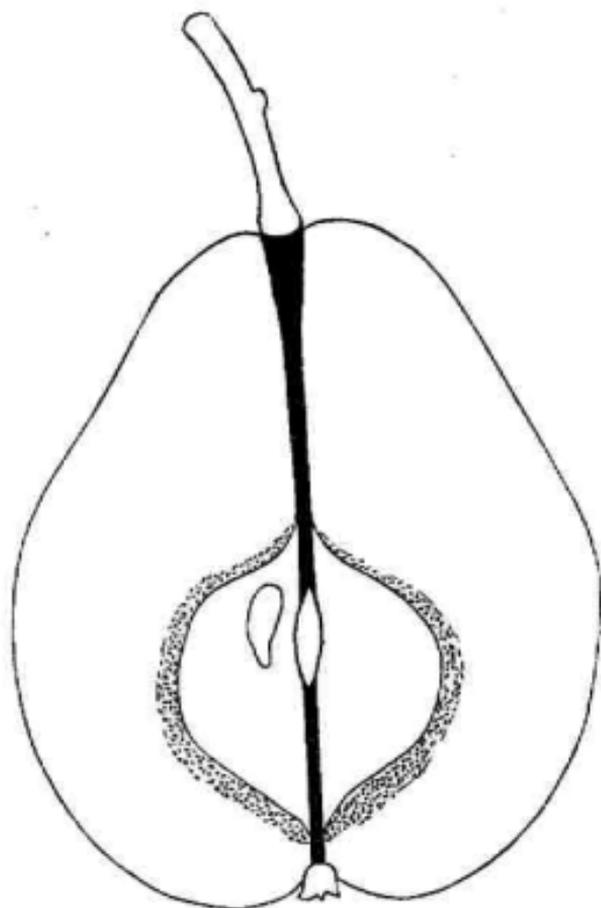


Fig. 3.

Das Fleisch ist weiss, sehr fein und saftvoll, ganz schmelzend und von einem deliziösen und etwas weinartigen Zuckergeschmack.

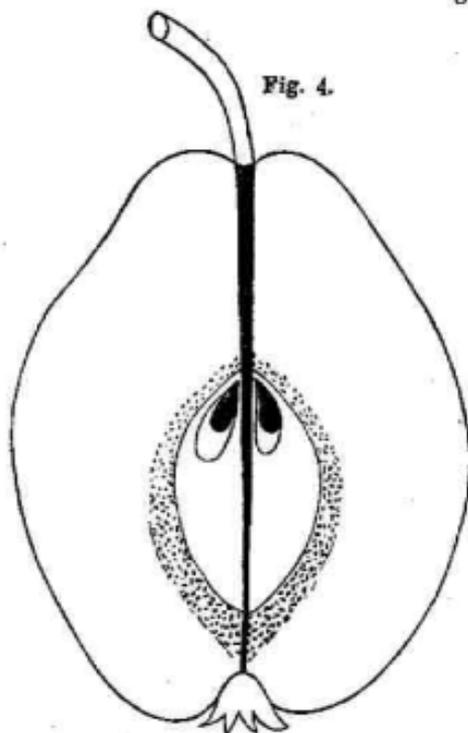
Das Kernhaus ist höhlachsig mit wenigen dunkelbraunen, dicken Kernen.

Leider hält diese angenehme Frucht sich nicht lange. Ende September ist dieselbe reif, mit 4--5 Tagen aber teigt sie.

In einem kleinen Dorfe, Skjensved, hier auf Seeland, steht der Mutterbaum in einem Baumgarten; derselbe ist jetzt sehr gross und alt.

Der Baum hat einen ziemlich pyramidalen und starken Wuchs; die Sommerzweige sind olivenbraun mit vielen grauen Punkten; die Blätter sind oval-eiförmige.

Die andere Sorte ist nach einem um sein Vaterland hochverdienten Manne, Graf A. V. Moltke, „Moltke's Birne“ genannt. Auch die ist eine grosse und sehr edle Tafelbirne von der Form und Grösse, wie beistehende Abbildung (Fig. 4.) zeigt.



Nicht selten trifft man doch Exemplare, die etwas mehr zusammengedrückt sind und auf welchen der Bauch mehr gegen den Kelch zu sitzt. Die Oberfläche der Frucht ist immer etwas uneben.

Der Kelch ist offen und die steifen, ziemlich schmalen Blätter stehen gerade in die Höhe; die Kelchvertiefung ist flach und mit einzelnen Rippen umgeben.

Der starke, holzige, braune Stiel sitzt in einer engen Vertiefung, bisweilen mit einem Wulste auf der einen Seite.

Die Grundfarbe der feinen, glatten Schale ist in der Reifezeit gelb mit grünlichem Schimmer, aber man sieht nur wenig davon, da dieselbe mit einem zimtbraunen Rost überzogen ist, der besonders stark um den Stiel und auf der Sonnenseite ist; diese letzte ist auf vielen Früchten roth gestreift. Die Punkte sind gelbgrau.

Das Fleisch ist weiss, fein und sehr saftvoll, ganz und gar schmelzend und von einem delikaten, süssen, fein weinsäuerlichen, aromatischen Geschmack.

Das Kernhaus hat eine geschlossene Axe; die Kammern sind nicht gross und enthalten sehr wenige schwarzbraune, lange, zugespitzte Kerne.

Die Kelchröhre geht bis zum Kernhause.

Die Reifezeit dieser Frucht ist Mitte Oktober und dauert bis Anfang des Novembers.

Die Zweige sind lang und dünn, die Blätter ziemlich lanzettförmig.

Der Mutterbaum ist gefunden worden in einem Theile des Lustgartens auf dem Gute Thunbyholm auf Seeland, ein Besitz der Familie Moltke. Der jetzige Gärtner auf dem Gute, Hr. Galthen, fand vor 10 Jahren einige Birnen in einem Bosquet; dieselben waren sehr wohlschmeckend und daher liess er den ganz verwilderten Baum, von welchem die Früchte heruntergefallen waren, aufgraben, setzte denselben in den Obstgarten und pflegte ihn da. Es ist ihm aber etwas schwierig geworden, diesem Baume eine reguläre Form zu geben, denn derselbe behält seinen wilden Wuchs, wächst sehr unregelmässig und hat lange, mit Dornen besetzte Fruchtzweige.

Copenhagen.

Kunstgärtner Bentzen.

Die pomologische Sturm- und Drang-Periode.

Wenn ich früher einmal sagte: „Da steht vor Allem obenan der grösste Abgott unserer Zeit — die Mode! — ja es ist Mode, sich mit dem Obstbau zu beschäftigen etc.“ so könnte ich jetzt anknüpfen mit den Worten: „es ist Mode, in Pomologie zu machen etc.“ — allein ich will mich hüten, dieses Thema

in der damaligen Weise fortzuspinnen, eingedenk dessen, was mir damals vom „Zeitgeist“ entgegen gehalten ward. Ich will also anders anfangen.

Der Maasstab des Maasslosen, des niemals Dagewesenen hat bei dem jetzt lebenden Geschlecht ein Anrecht auf Existenz. Er allein gilt und bringt sich zur Geltung. Blicken wir um uns, blicken wir auf unsere Damen, auf unsere Kollogen, die Gärtner — überall tritt uns der ausgesprochene Zug nach Grosseem, nach Ungeheurem entgegen. Auf der einen Seite ist es die Sucht — doch das gehört anderswo hin —, auf der anderen z. B. die Sehnsucht nach Californiens Riesenbäumen. Und ist es nicht so in den Bestrebungen, deren Förderung unseren „Monatsheften“ am Herzen liegt? — Da hinein lassen Sie, verehrte Leser und Mitarbeiter, uns einen innigen Blick werfen.

Wir haben gesehen, dass die letzten Jahre lebhaft den Wunsch auftreten liessen, den Obstbau zu fördern und als den dazu nöthigen Grund, die Förderung rationeller Obstbaumzucht zu befürworten. Wir haben gesehen, wie namentlich der deutsche Pomologen-Verein durch Wort und That sich nach Kräften bestrebt, das Seinige zur Hebung des Obstbaues beizutragen. Das aber nicht allein. Es war der Verein gleichzeitig bestrebt, eine Auswahl von Obstsorten festzustellen, welche allgemeine Empfehlung verdienen, und überhaupt die Kenntniss der Sorten nach ihrem richtigen Namen anzubahnen. Schriften, die theils durch Mitglieder des Vereins, theils auf Veranlassung desselben hervorgerufen wurden, ebneten allmählig die betretene Bahn und zerstreuten oder erhellten den Wirrwarr, der bisher das Gute verdunkelte. So entstand das „Illustrierte Handbuch“, so entstanden „Vereinsgaben“ und manches andere werthvolle Buch, — wir Alle kennen und schätzen diese Arbeiten, deren Aufzählung es nicht bedarf, — so bildete sich die „Monatsschrift“ heraus und aus dieser wieder die „Illustrierten Monatshefte“ — und in uns Allen entstand der Wunsch: möge es so bleiben bei ruhigem, gemässigtem Fortschritt! — Aber es kam ganz anders.

Die ernste und gemessene Theilnahme, die so Manchem anfangs wohl als Theilnahelosigkeit, selbst als Gleichgültigkeit crachien, setzte plötzlich in eine überaus rege Betheiligung um, die etwas krankhaftes, weil fieberartiges, zur Schau trug. Es

fuhr unter die Menschen, wie die Kartoffelkrankheit. Wir müssen Obstbau treiben! — das war die allgemeine Losung. Es wird gepflanzt, gesäet, Obst von vorhandenen Bäumen gesammelt, sortirt, bestimmt oder Behufs der Bestimmung verschickt. Der Eine machte in Obstbau, der Andere in Obstbaumzucht und der Dritte in Pomologie! — am liebsten gleich in allen drei Abtheilungen — das sind die wahren Stürmer und Dränger! — Es ward gelesen und korrespondirt, es ward korrespondirt und gelesen, Bücher und Zeitschriften. Doch auf wie lange genügte das? — Bald waren die gemachten praktischen Erfahrungen so weitgehend und so wichtig, dass es alles in Büchern und Zeitschriften Gelesene weit hinter sich liess. Der Drang, diese Erfahrungen der Oeffentlichkeit zu übergeben, liess sich nicht zurückhalten; es kochte und gährte im Innern bis zum Platzen. Luft, Luft! — ward die Losung — und so entstand manches Werk, mancher Satz!

Wer kein Land für Pflanzungen besass, der pflanzte in Scherben, Körbe etc., und hatte er dann etwa vier kleine Bäumchen, die blühten, etliche Krüppel trugen, so stand sofort das Urtheil fest über Wuchs, Behandlung, Düngung etc. der Obstbäume, über den Werth der Frucht etc. — ja hatte er nun noch dazu das Glück, irgendwo einen Obstbaum am Spalier zu sehen, — dann hurrah! — dann ward ein Buch über Spalierzucht geschrieben — und es fand seine Nehmer. Die Sache fand ja Anklang und auf der andern Seite wollte man Geld verdienen. War es sonst schwer, für ein wirklich gutes Buch über Obstbau etc. einen Verleger zu finden, selbst ohne Honorar, so war es jetzt im umgekehrten Falle überaus leicht, ein solches Manuscript an den Mann zu bringen. Trug es nur das Wort „Obst“ an der Stirn, dann konnte der Verfasser sofort Bezahlung einstreichen. Das zog! und das nicht allein. Sich selbst gedruckt zu sehen und von Vielen gelesen zu wissen, hat einen eigenen Reiz. Und hatte nun ein solches Opus reussirt, war der Verleger dabei herausgekommen, wie man zu sagen pflegt, dann bedurfte es nur einer kleinen Anregung in Form eines klingenden Anerbietens und es machte sich weiter. Das ist die Arbeit auf Bestellung.

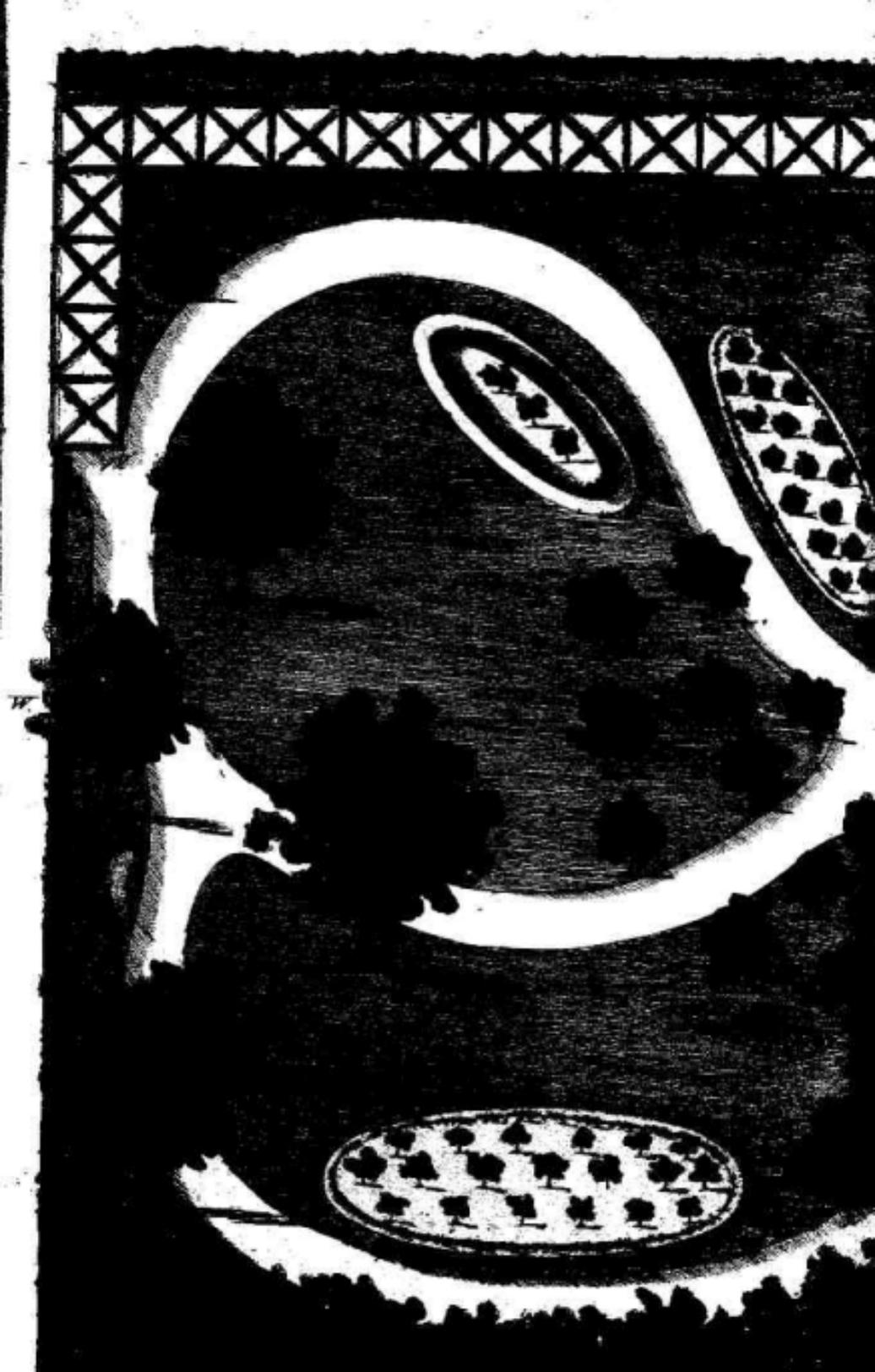
Wer sich nicht zu Büchern verstieg, der schrieb für Zeitschriften, und damit die ausposaunten Erfahrungen den Wenigsten entgehen möchten, nicht allein in eine, sondern ein und

derselbe Aufsatz gieng mutatis mutandis zugleich an ein ganzes Dutzend von Redaktionen, selbstredend immer als Original. Mit Dank angenommen — folgte eine Aufforderung zu weiteren Einsendungen etc. etc., und so machte sich das Ding!

Das ist der Zug nach Grosseem, den ich oben angedeutet; ein Zustand unnatürlicher Art. Da stecken wir mitten dria. Mancher Leser wird glauben, ich habe stark aufgetragen. Diesem kann ich die Versicherung geben, dass ich weit hinter der vollen Wahrheit zurückblieb und das aus zwei Gründen. Einmal habe ich mich bestrebt, Spezielles zu vermeiden, und dann hielt ich es für geboten, Beispiele nicht zu geben. Ich habe den festen Glauben, dass es anders werden muss und anders werden wird, und desshalb blieb ich bei dem Allgemeinen. Spezialitäten und Beispiele würden nöthig sein, um zu beweisen, dass Ausschreitungen der Sturm- und Drangperiode auch in anderer Weise, als der gedachten, stattfinden. Um jene zu vermeiden, habe ich von dieser gänzlich Abstand genommen. Vielleicht einmal später mehr darüber.

Sehen wir uns einmal in unserer Nachbarschaft, im Auslande um, wie es da steht, so finden wir vielfach analoge Zustände. Die nächsten Nachbarn, die Franzosen z. B. stehen uns nicht nach. In Frankreich finden wir nicht nur den gleichen Sturm und Drang, nein, dort geht man noch weiter. Dort ist der Drang, in Obstbau, in Obstbaumzucht, in Pomologie zu machen, bei weitem hervortretender, als in Deutschland, nur mit dem Unterschiede, welcher zwischen Autor und Nachtreter stattfindet. Wir Deutschen erkennen das Gute, uns vom Ausland Gebotene gewisse an, schätzen die selbstständigen, werthvollen Werke französischer Pomologen sehr hoch, allein damit ist es auch genug. Was darüber hinausgeht, und das zählt jährlich nach Dutzenden, das sei Gott geklagt! — Nicht bloss der Zug nach Grosseem mag die Ursache dieser Erscheinung sein; denn nehmen wir die Preise solcher Elaborate pomologischer Bücherfabrikanten an, so müssen sie ein Erkleckliches abwerfen. Deutschland kennt solche Preise nicht, selbst nicht wenn auf Bestellung gearbeitet wird.

Unsere Nachbarn haben dabei den grossen Vorzug grösserer Pffligkeit und verstehen sich prächtig auf dessen Verwerthung. Die deutsche Kundschaft spielt eine grosse Rolle; deutsche Kundschaft zu erlangen, verdient alle Anstrengung, und ist die



deutsche Kundschaft errungen, — dann wird sie auch verwerthet. Da wird noch manches Ach! und Weh! die Folge sein; allein es muss so sein, soll es irgend besser werden. Und besser muss es werden und wird es sicher werden. Die jetzige Sturm- und Drangperiode mag schäumen und gähren, so viel und so sehr sie will, desto besser. Stößt sie doch so das Unreine, den Ueberfluss als Hefe ab und gibt den Rest als geläutert und rein. Und dieser geläuterte, reine Rest, das ist dann das Material des Wirkens für die Zukunft, für Bestehendes und Bestandhabendes, — und das ist es, was wir wünschen müssen, was wir wünschen.

v. B.

Eine Zwillingfrucht.

Das Frühjahr 1866 sah die Obstbäume reich mit Blüten bedeckt; so war es selbst mit Pflaumenbäumchen, welche erst vor 2 Jahren kopulirt worden waren. Als ich in den Tagen, wo die Blütenblätter abfielen, den Fruchtsatz derselben betrachtete, sah ich an einem Bäumchen eine Frucht, welche fast wie ein Herz mit sehr tiefem Einschnitt gestaltet war, so dass die Spitze des Herzens dem Blütenstiele zunächst angewachsen war. Bei genauerer Beobachtung sah ich, dass ein und derselbe Stiel eine Blüthe mit zwei Fruchtknoten getragen hatte, welche nun als junge Pflaumen in der beschriebenen Weise am Stiele verwachsen, den eigenthümlichen Anblick gewährten. Jede der beiden jungen Früchte bildete, nach der Längsachse der Frucht gerechnet, mit dem Stiele etwa einen und einen halben rechten Winkel, die Längsachsen der Früchte unter sich einen rechten Winkel. Da ich Zwillingfrüchte — Liebchen — immer erst gesehen hatte, wenn sie schon reif gewesen waren, so zog diese eine Doppelfrucht vorzugsweise meine Aufmerksamkeit auf sich, um so mehr, da ich ihresgleichen unter den übrigen jungen Früchten nicht weiter auffand. Einige Tage lang gedieh die Zwillingfrucht sichtlich; da tödtete sie der heftige Frost nach Pfingsten, wie fast alle Blüten in unserer Gegend.

Seit einer Reihe von Jahren ist mir keine Zwillingfrucht zu Gesicht gekommen, und ich bedaure, früher diesen Missbildungen nicht die Aufmerksamkeit geschenkt zu haben, welche sie so sehr

verdienen. Je seltener es gelingen wird, ihre Anlage schon in der Blüthe oder gleich nach dem Abfallen der Blütenblätter wahrzunehmen, um so mehr glaubte ich, dass diese Mittheilung auch für andre Beobachter von Werth sein dürfte.

Wenn es erlaubt ist, aus der Einen Beobachtung einen Schluss zu ziehen, so würde dieser heissen: Zwillingfrüchte werden in der Blüthe vorgebildet, indem in derselben ausnahmsweise zwei Fruchtknoten sind, wo regelmässig nur Ein Fruchtknoten gefunden wird.

Sicher wird an den Stielen der Zwillingfrüchte zu erkennen sein, ob sie aus Fruchtknoten derselben Blüthe oder durch Zusammenwachsen zweier Früchte aus zwei verschiedenen Blüten entstanden sind, ein Fall, der nicht sehr wahrscheinlich ist, wenn man die Beschaffenheit der Haut oder Schale betrachtet, welche das Fleisch des Stein- und Kernobstes einschliesst.

Da es eine Pflaumensorte gibt, bei welcher Zwillingfrüchte sehr häufig erscheinen sollen, ich diese Sorte nicht kenne, so dürften Mittheilungen über die Blütenbildung derselben gewiss auch von Vielen ausser mir mit Dank aufgenommen werden.

Oranienburg im Januar 1867.

Franz, Rector.

Der Spalierobstgarten und eine Obstanlage in landschaftlichem Styl. *)

Mit colorirtem Plan, von Fr. Lucas.

Um den feineren Obstbau recht sorgfältig zu betreiben und den verschiedenen edlen Obstsorten die nöthige Pflege und besonders den erforderlichen Schutz angedeihen zu lassen, thut man sehr wohl, besondere Abtheilungen für feinere Obstkultur in den Gärten einzurichten, oder auch kleinere Gärten ganz für diesen Zweck anzulegen.

Nichts kann so viele Unterhaltung und fortdauernden Genuss gewähren, als gerade eine solche Obstabtheilung, welche wir Spalierobstgarten nennen, **) weil besonders das Spalierobst,

*) Aus der Schrift „die Lehre vom Baumschnitt“, mit Zusätzen und einigen Abänderungen. Der mehrfach geäußerte Wunsch nach der Schilderung eines Spalierobstgartens, die wir früher versprochen, veranlasste den obigen Artikel. D. Red.

**) Sonst wird eine solche auch Compartment genannt.

d. h. das feinste, edelste Obst hier in möglichster Vollkommenheit erzogen werden soll. Gar häufig wird der Gartenfreund, besonders wenn er zugleich Pomolog ist, die Pflege seiner Bäume, die ihn zwar einige Wochen Zeit kostet, aber sonst ja wenig Mühe und Arbeit macht, und wenn die Anlage nicht sehr gross ist, eine tägliche Erholung im Freien für ihn darbietet, selbst in die Hand nehmen und selbst nun die Vegetation genau beobachten und regeln und sich des Treibens und Wachsens, des Blühens und des Fruchtaussetzes, des Reifens und der Ernte seiner Früchte erfreuen.

Es versteht sich, dass der Boden für einen solchen Spalier-Obstgarten von sehr guter Beschaffenheit sein muss, dass er vor der Anlage 2' tief rigolt wurde, dass er überhaupt so zubereitet und so gehalten werden muss, dass die Anpflanzungen sich auch in vollster Ausbildung entwickeln können. Ist Wasser in unmittelbarer Nähe, so ist dies ein grosser Vortheil; ganz fehlen darf es durchaus nicht; es ist nöthig zum Begiessen und Durchfeuchten des Untergrunds, zum Bespritzen der Bäume nach heissen Sommertagen u. s. w.

Die Lage einer solchen Obstabtheilung muss eine warme und freundliche sein, gegen Norden und Nordwesten geschützt, gegen Süden, Osten und Südwesten aber offen und ein solcher Garten darf nicht von hohen in der Nähe befindlichen Gebäuden, Mauern, Bäumen u. s. w. überschattet sein.

Eine sehr zweckmässige Einrichtung einer solchen Anlage geben wir in beifolgendem Plane.

Diese ganze Anlage zerfällt in zwei Hauptabtheilungen, eine für das an Spalieren oder als Pyramiden und also in nur künstlichen Formen gezogene Obst und eine zweite, welche einen in landschaftlichem Styl angelegten Obstgarten enthält. Letzterer bietet schattige Spaziergänge und viele Annehmlichkeiten des Aufenthalts und der Erholung, während er in jeder Hinsicht das Nützliche zugleich mit berücksichtigt. Ist der Gartenbesitzer zugleich Blumist oder auch nur Blumenfreund, so wird er hier auch manches Plätzchen für Blumengruppen finden, wie er dann auch die beiden den Hauptweg begleitenden Rabatten mit Blumen auszuschnücken nicht unterlassen wird.

Bevor wir zu einer speziellen Beschreibung unseres Spalier-

Obstgartens übergehen, wird es praktisch sein, wenn wir in kurzen Zügen das Wichtigste über die Pflanzung der Obstbäume, mit Rücksicht auf deren verschiedenartige Unterlagen angeben. Wir setzen dabei die gewöhnlichen Regeln der Pflanzung als bekannt voraus.*) Betreffend die Zeit der Pflanzung, so ist in leichtern Böden und wärmeren Lagen oder solchen, wo ein schneller Witterungswechsel selten stattfindet, die Pflanzung bei Beginn des Winters, d. h. kurz vor oder bei dem Laubabfall sehr vortheilhaft, während in schweren und kalten Böden entschieden die Frühjahrspflanzung den Vorzug verdient.

Das wesentlichste der Pflanzung ist, Sorge zu tragen, dass sich möglichst schnell neue Saugwurzeln bilden. Dies erfolgt in warmen, lockern Böden bei nicht mangelnder Feuchtigkeit noch im Vorwinter, wenn recht zeitig gepflanzt werden konnte, andernfalls im Frühjahr erst dann, wenn der Boden gehörig erwärmt ist. Lockerheit des Bodens, zulängliche Erwärmung desselben ist daher Hauptsache zur Erlangung einer schnellen Wiederverzeugung von Wurzeln, und dies wird am besten bewirkt dadurch, dass beim Pflanzen Composterde in der gehörigen Weise um und zwischen die Wurzeln gebracht wird.

Die zwergtriebigen Unterlagen für Aepfel und Birnen, Johannisäpfel, Doucin und Quitten machen besonders leicht noch im Herbst neue Wurzeln.

Alle Obstbäume, welche auf Unterlagen veredelt sind, die aus Samen erzogen wurden, dürfen nicht tiefer gepflanzt werden, als sie vorher standen, so dass deren Wurzelhals nicht unter das Niveau des umgebenden Bodens kommt. Anders bei Quitten und Johannisäpfeln, welche durch Absenker, Stecklinge oder Wurzelschosse gewonnen werden. Diese müssen immer etwas tiefer gesetzt werden und bilden dann, soweit sie in den feuchten Boden kommen, aus ihrem Stamm neue und gewöhnlich sehr kräftige Wurzeln.

Dem Pflanzen geht das Beschneiden der Wurzeln und Zweige voran.

Das Beschneiden der Wurzeln betreffend, so können hier 2 Fälle eintreten, die ein verschiedenes Verfahren empfehlen.

*) Vergl. Lucas' „Kurze Anleitung zur Obstkultur“, 12. Abschnitt: „der Baumsatz“, pag. 44.

Hat man die Bäume selbst, oder dieselben in der Nähe angekauft, und ist zwischen der Zeit des Ausgrabens und dem Pflanzen nur ein kurzer Zwischenraum, so ist es sehr gut, mit einer Säge, bei möglicher Schonung des Ballens, nur die verletzten Spitzen der Wurzeln glatt zu schneiden, während sowohl bei verspätetem Pflanzen, nachdem die Bäume längere Zeit eingeschlagen worden, oder bei Bäumen, die aus entfernt gelegenen Baumschulen bezogen werden mussten, es sehr zweckmässig ist, die Wurzeln kräftiger und selbst bis auf $\frac{1}{3}$ ihrer Länge zurückzuschneiden, die Bäumchen darnach 12 Stunden ins Wasser zu stellen und dann mit Verwendung von guter Compost-Erde zu pflanzen. Einschlämmen der Erde ist in allen Fällen bei der feineren Obstkultur zu empfehlen und überhaupt nur bei schweren Böden und im Spätherbst oder bei nassem Wetter zu unterlassen. Das Anwachsen wird ferner sehr gefördert durch Ueberdecken der Erde mit kurzem Dung, Laub, Lohe u. dgl.

Was das Beschneiden der Zweige oder Stämmchen betrifft, so ist dabei zu beachten, dass die Zweige nicht, wie es gewöhnlich geschieht, auf 3–5 Augen zurückgeschnitten werden dürfen. Man pflanze ganz beruhigt, ohne die Zweige der Bäume einzustutzen, oder nehme nur so viel von ihren Enden hinweg, dass der Baum ein angenehmes Ansehen erhält. Besonders ist bei formirten Bäumen ein starkes Beschneiden sehr zu tadeln. Nur bei den Pflirsichen und Steinobstbäumen ist ein mässiges Beschneiden zur Zeit der Pflanzung unerlässlich.

Das Zurückschneiden der Zweige bei den Kernobstbäumen, die bei der Pflanzung unbeschnitten blieben, erfolgt, wenn es nöthig ist, im nächsten Jahre und dann treiben die jungen Schosse um so kräftiger hervor, während zugleich sich an den ältern Theilen der Zweige Blütenknospen bilden und man bei diesem Verfahren schon im 5ten Jahre häufig Früchte erhält.

Betrachten wir nun zunächst die vordere östliche Hälfte des Gartens, den eigentlichen Spalierobstgarten. Derselbe umfasst einen beinahe quadratischen Flächenraum von 90' Länge und 110' Breite, wovon allerdings 10' für den Hauptweg in Anspruch genommen wird. Die gegen Norden gelegene wärmere Abtheilung ist durch 3 Mauern von je 10' Höhe eingeschlossen, A, B, C, so dass gegen Osten, Norden und Westen Schutz ge-

boten ist, während die Lage gegen Süden ganz offen ist. Um aber noch mehr Raum zur Anpflanzung von besserem Spalierobst zu erhalten, sind noch 2 Zwischenmauern errichtet, D und E, jede von 8' Höhe. Hiedurch ist dieses Gelände in 3 Theile abgetheilt, die wir mit I, II und III bezeichnen.

Den Mauern entlang und zwar soweit sie im Garten selbst liegen, auf beiden Seiten derselben, ziehen sich 4' breite Rabatten hin, welche sämmtlich mit Horizontalcordons eingefasst sind. Am Hauptweg entlang befindet sich eine 5' breite Rabatte. Längs den Mauerrabatten, die diese Abtheilungen einschliessen, führt ein 3' breiter Weg hin, der durch mit Thüren verschliessbare Mauerdurchbrüche hindurchführt und so jeden dieser 3 Theile mit einander verbindet.

In jeder dieser 3 Abtheilungen sind, a, b, c, d, e, f bezeichnet, je 2 Reihen freistehende Spaliere, die an Draht gezogen werden. Auch diese Doppelbeete, in deren Mitte sich die Spaliere befinden, sind mit Cordons eingefasst. Die Rabatte am Mittelweg enthält in 10füssiger Entfernung je 2 Pyramiden und eine Säule von Spiralcordons, die zugleich die 2 Zwischenmauern etwas vor den Blicken verdecken.

Die den Garten gegen Osten begrenzende Mauer A ist auf ihrer innern, gegen Westen gekehrten Seite mit 3 Pfirsichbäumen bepflanzt, und zwar sind an dieselben die 2 äussern

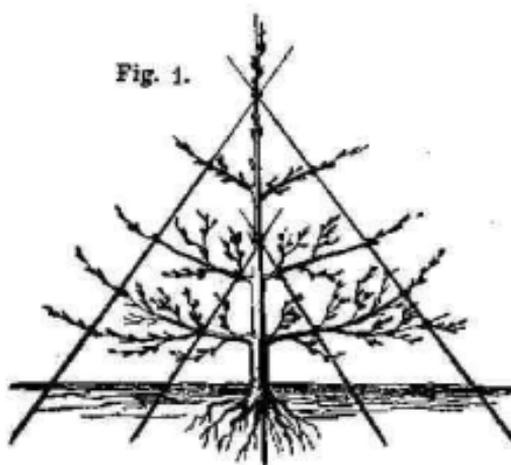


Fig. 1.

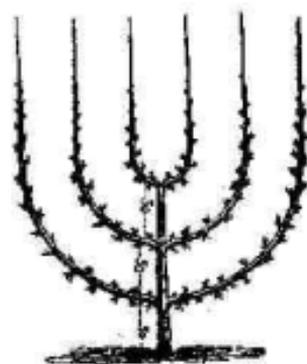


Fig. 2.

als Einfache Palmetten (Fig. 1), die mittlere als Candelaber-Palmette (Fig. 2) gezogen. Die dazu verwendeten

Sorten sind: Grosse Mignonne und Grosse Mignonne hâtive, Belle Bausse; ausserdem wären hier sehr zu empfehlen: Belle de Vitry, Belle de Toulouse, Galande, Clemence Isaure, Willermoz, Bruggnon, Stanwick.

Die hintere Mauer B, die die Gartenabtheilung gegen Norden begrenzt und ihr wesentlichen Schutz gewährt, bietet durch ihre warme Südfläche, die gegen den Garten gekehrt ist, die wärmste Position dar. An derselben sind die 2 äussern Felder mit R e-

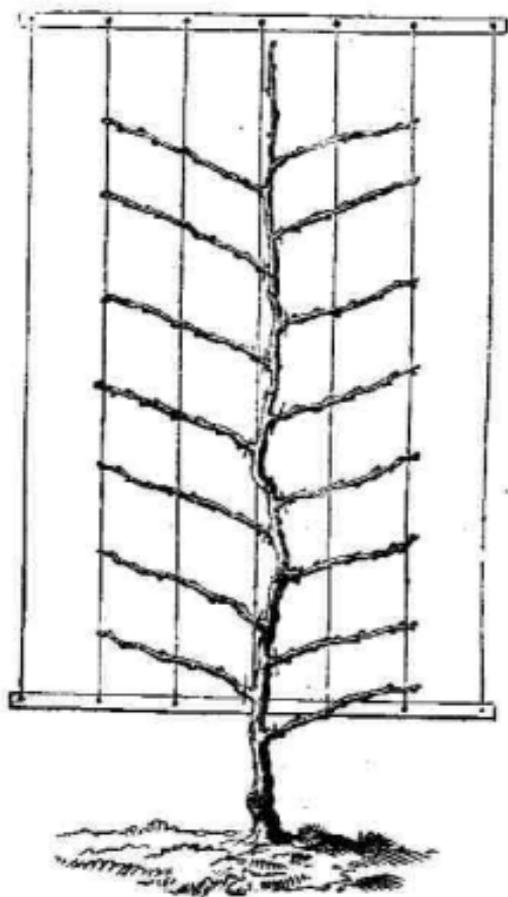


Fig. 3.

ben in senkrechter Cordonform (Fig. 3), das mittlere Feld mit solchen als Horizontal-Cordons (Thommery-Schnitt), F. 4, bepflanzt. Jede Abtheilung erhält in 3-füssigen Entfernungen je 9 Rebstöcke. Als Sorten, welche hierzu als besonders edle frühe Tafeltrauben

anzupflanzen wären, sind zu nennen: Frühe Malingretraube; Weisser Kaisergutedel, Diamantgutedel, Pariser Gutedel (Chasselas de Fontainebleau), Rother Gutedel, Muskatgutedel, Vanille-

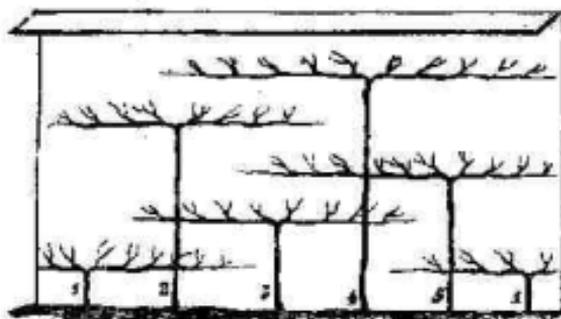


Fig. 4.

Traube, Muskat-Sylvaner oder Feigentraube, Blauer Portugieser, St. Laurent, Lucas' Frühtraube, und als etwas später reifende Sorten: Blauer Trollinger (Frankenthaler), Gelber Trollinger (Golden Hambro), Calabreser, Weisser, Rother und Schwarzer Muskateller, Blauer Augster u. a. Gestattet die Lage des Gartens nicht, blos eine leichte Strohhüllung zum Schutz gegen die Winterkälte anzuwenden und müssen die Reben niedergelegt werden, so würden anstatt des Thommery-Spaliers die schiefen Rebcordons angewendet, wie sie §. 499 der Lehre vom Baumschnitt beschrieben sind, oder es können auch, wenn man den obern Theil der Mauer (über 6—7' derselben) mit Hochspalieren von Winterbirnen bekleidet, Wechseleordons von Reben, nach der §. 506 beschriebenen Weise, verwendet werden, welche die Mauer 6—7' hoch vollständig garniren.

Die gegen Westen liegende Mauer C ist auf ihrer äussern Seite mit 12 Pfirsichbäumen, als schiefe Cordon gezogen, bepflanzt; diese stehen 3' von einander und es dienen dazu alle nicht zu frech wachsenden Sorten, wie namentlich die meisten Madeleinen, die Mignons, die Princesse Marie, die Schmidberger, die Reine des Vergers, Clemence Isaura, Willermoz, Brugnon Stanwick, Chevreuse hâtive, Admirable jaune; lauter vorzügliche und sehr frühe und mittelfrühe, fruchtbare Sorten. Wer späte Sorten pflanzen will, dem ist noch die Teton de Venus, Pourprée tardive und Chevreuse tardive zu empfehlen.

Auf der Ostseite dieser Mauer sind Weichseln und zwaz

die Schattenmorelle oder Brüsseler Braune in 3 einfachen Palmetten angepflanzt; jede Palmette füllt einen Raum von 16' aus.

Die nur 8' hohe Mauer D ist auf ihrer westlichen Seite mit 2 Spalieren von edlen Pflaumen bekleidet, welche als Doppel-Palmetten gezogen werden.

Hierzu werden die Grüne Reineclaudé, die Coes Goldtropfen oder die Italienische Zwetsche und Grosse Zuckerzwetsche oder andere grossfrüchtige und volltragende Sorten gewählt.

Die östliche Seite dieser Mauer ist mit 3, als Candelaber mit schrägen Mittelästen gezogenen Aprikosenbäumen bepflanzt. Als Sorten, die sich für Spaliere besonders eignen und nicht leicht mehlig werden, sind hierzu zu empfehlen: Aprikose von Nancy, Breda oder Ananas-Aprikose, Ambrosia, St. Jean-Aprikose, Luizets-Aprikose, Ungarische Beste u. a.

Die nun folgende Mauer E ist bepflanzt 1) auf der Westseite mit 2 grossen Pfirsichspalieren in einer der vorher genannten Sorten, in der Lepère'schen Gabelspalierform (*haile carré*) gezogen; 2) die Ostseite mit 3 Winter-Tafelbirnen und zwar 2 als Doppelpalmetten und in der Mitte derselben eine Müllers Palmette. Sorten, welche sich hierzu eignen würden, sind besonders: Winter-Dechantsbirn, Hardenponts Winter-Butterbirn, Esperens Bergamotte, Bacheliers Butterbirn, St. Germain, Josephine von Mecheln, Wildling von Chaumontel, Winter-Nelis, Triumph von Jodoigne und ähnliche.

Die Fläche III enthält 2 freistehende Birnspaliere (e und f), welche entweder als Einfache Palmetten auf 5' Entfernung gepflanzt mit gekreuzten Ästen gezogen werden, oder auch als zweiarmsige schräge Cordon, wo auf je 2' Weite ein Bäumchen gepflanzt wird. Für Beide ist ein Drahtspalier oder eine Lattentrellage erforderlich.

Für dieses Spalier werden vorzugsweise grossfrüchtige Herbst- und Winterbirnen verwendet, als: Gute Louise von Avanches, Holzbutterbirn, Hardy's Butterbirn, Aremberg's Colmar, Schöne Angevine, Knight Edward's, Clairgeau, de Tongre, Six's Butterbirn, Diel's Butterbirn, Calebasse van Marum u. a.

Die Fläche II enthält die zwei Baumreihen e, d. Jede derselben wird gebildet durch 2 Apfelspaliiere, als Cande-

laber-Palmette erzogen und in der Mitte derselben je ein Apfelkesselbaum mit 12 Aesten. Zu den 4 Palmetten können dienen die Sorten: Kaiser Alexander, Hausmütterchen, Reinette von Canada, Goldreinette von Blenheim, Ribstons Popping, St. Sauveur, Gelbe spanische Reinette, Röthliche oder Kronen-Reinette, Gravensteiner und ähnliche grossfrüchtige edle Sorten mit abstehendem Astbau.

Die 2 freistehenden Spalierreihen auf Abtheilung I, a und b, sind mit Schlangen-Cordons von Birnen bepflanzt und bilden 2 circa 5—6' hohe Wände. Als Sorten, die hier anzupflanzen sind, können die für e und f bezeichneten gleichfalls verwendet werden, oder auch andere ähnliche. Sehr zweckmässig ist es aber, jede Spalierreihe aus nur einer Sorte zu bilden und wäre hiezu wohl vorzüglich zu wählen: die Winter-Dechantsbirn, Hardenpont's Winter-Butterbirn, Diels Butterbirn, Gute Louise von Avranches. Die einzelnen Bäume werden je 3—4' von einander gepflanzt und an Drahtzügen schlangenförmig geleitet.

Sämmtliche diese 3 Abtheilungen durchlaufende Wege sind mit Horizontalcordons eingefasst. Hierzu dienen besonders Apfelsorten mit kurzem gedrungenem Fruchtholz, wie: Weisser Winter-Calvill, Reinette von Canada, Königlicher Kurzstiel, Winter-Goldparmäne, Kaiser Alexander, Hawthornden, sämmtliche Api-Sorten, und ist es sehr zweckmässig, für eine ganze Cordons-Reihe immer nur eine und dieselbe Sorte zu wählen.

Die der oben beschriebenen Abtheilung des Spalierobst-Gartens gegenüber liegende südliche Hälfte ist gegen Ost mit einer 10' hohen Mauer, gegen Süden aber nur durch einen Lattenzaun, welcher mit schräggezogenen Birncordons bepflanzt ist, und gegen Westen mit einem ähnlichen freistehenden Spalier begrenzt. Die Wege sind sämmtlich, wie bei der vorigen Ab-

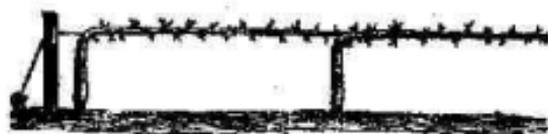


Fig. 5.

theilung, mit Horizontalcordons, F. 5, eingefasst. An der Stelle der zwei mitten durchlaufenden Mauern der nördlichen Abthei-

lung sind hier freistehende Spaliere angepflanzt. Die Zwischenräume sind, wie es die Abbildung zeigt, mit gewöhnlichen Pyramiden und Säulen-Pyramiden angepflanzt.

Die Mauer F ist wie Mauer A mit 3 Pfirsichspalieren und zwar mit 2 Doppel-Palmetten und in der Mitte mit einer Gressent-Palmette bepflanzt. Die Latten- oder Drahtumzäunung G ist auf der innern Seite, wie schon angeführt, mit schrägen Birncordons je 2' von einander und zwar vorzugsweise nur mit Winterbirnen bepflanzt. Die Umgrenzung H ist mit 5 einfachen Palmetten von edlen Kirschensorten, z. B. Königin Hortensia, Kaiserin Eugenie, Rose Charmeux, Schöne von Orleans, Kurzstielige Montmorency oder ähnlichen bepflanzt.

Die Spalierwand J ist durch eine Doppelreihe Vertical-Cordons von Ananas-Reinetten gebildet, während die Spalierreihe K in gleicher Weise mit einer doppelten Reihe von Birnen und zwar mit der Hardenpont's Winter-Butterbirn bepflanzt ist.

Diese 2 Obstsorten eignen sich durch ihr kurzes, gedrungenes Fruchtholz ganz besonders für derartige Anpflanzungen. Die Bäume werden in den Reihen 2' von einander gepflanzt und die Reihen jede von den andern 1' entfernt angelegt. Durch ein doppeltes Drahtspalier werden die Bäume in der erforderlichen regelmässigen Richtung erhalten.

Das Gelände IV ist wie das Gelände VI mit je 2 Reihen Birnpyramiden, jede 10' von der andern entfernt, und zwischen denselben mit je 3 Säulen-Pyramiden angepflanzt. Als Sorten, die sich als Pyramiden besonders schön bilden, führen wir folgende an:

a) Sommerfrüchte: Juli-Dechantsbirn, Gaubaults Butterbirn, Stuttgarter Gaishirtlebirn, Erzbischof Hons, Gute von Ezée, Williams Christenbirn, Grüne Hoyerswerder;

b) Herbstfrüchte: Colomas Herbstbutterbirn, Rothgraue Dechantsbirn, Holzfarbige Butterbirn, Hochfeine Butterbirn, Gute Louise von Avranches, Hardenpont's Leckerbissen, Capiaumont, Weisse Herbst-Butterbirn, Esperen's Herrenbirn, Herzogin von Angoulême, Graslin, Baronin von Mello, Hofrathsbirn, Neue Poiteau, Blumenbach's Butterbirn, (Soldat laboureur), Butterbirn von Mecheln, (Fondante de Malines), General Tottleben;

c) Winterbirnen: Weihnachts-Butterbirn, (Fondanté Noël), Hardenpont's Winter-Butterbirn, Regentin, Sterkmann's Butterbirn, Forellenbirn, Zephirin Gregoire, Butterbirn von Nivelles, Edelcrassanne, Liegel's Winter-Butterbirn;

d) Frühjahrsbirnen: Esperen's Bergamotte, Winter-Dechants-Birn, Fortunée, Hertrich's Bergamotte, Späte von Toulouse.

Als Fuscaux oder zu Säulen-Pyramiden sind vorzüglich zu empfehlen: Aglae Gregoire, Alexandrine Douillard, Ulmer Butterbirn, Bacheliers Butterbirn, Clairgeau, Englische Sommer-Butterbirn, Hardy's Butterbirn, Six's Butterbirn, Albret's Butterbirn, Wildling von Motte, Aremberg's Colmar, Vereins Dechantsbirn, Helene Gregoire, Edelcrassanne, Prinz Albert, Vauquelin, Pfirsichbirn, Zephirin Gregoire.

Das mittlere Gelände V ist mit Aepfeln als Pyramiden und Säulen-Pyramiden auf gleiche Weise wie die beiden Birnquartiere zu bepflanzen. Zur Pyramidenbildung haben sich besonders folgende edle und fruchtbare Sorten hier als tauglich bewährt:

a) Sommeräpfel: Sommer-Gewürzapfel, Schwarzenbach's Sommer-Parmäne, Marmorirter Sommer-Pepping, Virginischer Rosenapfel, Weisser und Rother Astracan, Charlamowski, Revalscher Birnapfel, Früher von Rouen, Rother Margarethapfel, Liefländer Himbeerapfel, Rother Sommer-Calvill;

b) Herbstäpfel: Scharlach-Parmäne, Clodius' Boradorfer, Königsleiner, Gelber Lavendel-Pepping, Woltmann's Reinette, Gelber Richard, Langton's Sondergleichen, Norwegische Wach-Reinette, Kaiser Alexander, Sommer-Parmäne, Hawthornden, Prinzenapfel, Rother Ananasapfel.

c) Winteräpfel: Alantapfel, Muskirte gelbe Reinette, Deutscher Gold-Pepping, Oberdiecks Reinette, Lütticher Ananas-Calvill, Weisser Rosmarin, Goldzeugapfel, Champagner-Reinette, Esopus Spitzenberg, Herefordshire-Parmäne, Gelber Bellefleur, Glanz-Reinette, Gaesdonker-Reinette, Breda-Reinette, Edelböhmer, Edelrother, Muskat-Reinette, Kaupanger, Englische Spital-Reinette, Parker's Pepping, Weidner's Gold-Reinette, Winter-Goldparmäne, Batullenapfel, Gestreifter Winter-Calvill, Calvillartige Reinette, Florianer Rosenapfel, Gestreifter Beaufin, Margalar, Cornwalliser

Nelkenapfel, Braddicks Nonpareil, Morgenduftapfel, Kleiner Stein-Pepping, Pojnik, Downton-Pepping, Burchardt's Reinette, Gestricke Reinette, Staaten-Parmäne, Credes Quitten-Reinette, König von England, Baumann's Reinette, Goldapfel von Kew, Jansen von Welten, Harberts-Reinette, Emilie Müller, Wagner-Apfel, Golden Noble, Adams-Parmäne.

Zu Säulen-Pyramiden oder Fuseaux eignen sich, ihres gedrungenen oder spitzwinkligen Astbaues zufolge, die nachbenannten empfehlenswerthen Sorten:

Königin Sophien-Apfel, Blutrother Cardinal, Hoyasche Gold-Reinette, Hörlin's Pepping, Edelreinette, Köstlichster, Kräuter-Reinette, Königlicher Kurzstiel, Rother Sommer-Api, Orleans-Reinette, Kleiner Fleiner, Kleiner Api, Kleiner Langstiel, Gefleckter Goldapfel, Sary Alma, Kirkes Nelson, Ananas-Reinette, Gloria Mundi, Köstlicher von Kew, Dietzer Gold-Reinette, Leckerbissen, Neuer englischer Taubenapfel, Reinette von Middelburg, Pfingst-Reinette.



Fig. 6.

Als Apfelpyramidenform wird vorzüglich die Deutsche Pyramide gewählt und die Bäume stets durch einen langen Schnitt gebildet und zum recht baldigen Tragen gebracht. Die Säulenbäume werden theilweise in der gewöhnlichen Säulenform, theils als Trauersäule, Fig. 6, gebildet. Beide Formen gewähren mit einander reihenweise abwechselnd einen sehr freundlichen Anblick.

Zu den auf dieser Hälfte befindlichen Horizontal-Cordons werden ausser Aepfeln auch einige Reihen von Birnen, andere von Stachelbeeren und Johannisbeeren gebildet, wodurch eine grosse und sehr nutzbringende Abwechslung in diesen Theil des Gartens gebracht wird.

Die westliche Hälfte des Gartens nimmt die landschaftliche Obstanlage ein.

Hier sind, wenn auch nur in beschränktem Maasse, schattige Spazierwege und das Auge ruht auf dem frischen Grün einer üppigen Rasenfläche, aus welcher sich in malerischer Anordnung

Obstbäume und Obststräucher erheben. Die Wege sind 6' breit, so dass 3 Personen neben einander gehen können.

Wir verfolgen die Bepflanzung des Gartens nach Maassgabe der auf dem Plan Taf. VI angegebenen Zahlen.

Mit 1. sind 4 hochstämmige grosse Obstbäume bezeichnet, welches Apfel-, Birnen- oder auch Süsskirschenbäume sein können. Zur Anpflanzung möchten sich hieher eignen: die Winter-Goldparmäne, Muskat-Reinette, Danziger Kantapfel, Harberts-Reinette, Gravensteiner oder Rothgraue Dechantsbirn, Punktirter Sommerdorn, Stuttgarter Gaishirtenbirn, Grüne Sommer-Magdelene oder Lauermanns-Kirsche, Grosse schwarze Knorpel-Kirsche, Ochsenherzkirsche, Frühe Maiherzkirsche, Frühe bunte Herzkirsche, Frommers Herzkirsche und ähnliche.

An der südlichen Grenze des Gartens zieht sich innerhalb der Einfriedigung eine fortlaufende Gruppe von grossfrüchtigen Haselnüssen untermischt mit einigen Quittensträuchern und der Grossen Hagebuttenrose hin, den daneben hinlaufenden Weg sanft beschattend.

Als besonders werthvolle Sorten wollen wir nennen: die Portugiesische Quitte, die Angers Quitte, ferner Frühe lange Zellernuss, Eckige Barceloner, Lange Landsberger, Burchardt's Zellernuss, Halle'sche Riesennuss, Downton's Haselnuss, Grosse bunte Zellernuss, Minnas grosse Zellernuss, Weisse und Rothe Lamberts-nuss.

Gegenüber dieser Gruppe, auf der entgegengesetzten Seite des Weges, ist bei 2. eine Gruppe, von der sich durch ihre schöne Belaubung auszeichnenden Purpurblättrigen Lamberts-nuss angepflanzt.

Längs der Umzäunung gegen Westen ist bei 3. eine Reihe Himbeeren auf einer 3' breiten Rabatte gepflanzt und sind hiezu die Weisse und die Rothe Merveille-Himbeere, welche zweimal tragen, gewählt. Im August werden jedes Jahr die abgetragenen Triebe ausgeschnitten und die neuen an einem Drahtzug senkrecht angeheftet. Im Herbst (Oktober) werden diese Himbeeren eingestutzt und zwar um $\frac{1}{4}$ an der Spitze verkürzt und die seitlichen Triebe, welche bereits getragen haben, auf 2 Augen geschnitten. Hierdurch wird die Frühjahrsernte beinahe verdoppelt.

Bei 4. sind fünf Aprikosenhochstämme in circa 12-füssigen Entfernungen angepflanzt und dazu die Grosse Frühaprikose, die Buntblättrige Aprikose und die früher genannten Sorten gewählt.

Bei 5. sind sieben Weichselstämme angegeben, die mit den Aprikosen zusammen eine hainartige Gruppe bilden sollen. Es sind hier vorzüglich die Grosse Frauendorfer Weichsel, die Königliche Amarelle, die Frühe englische Weichsel, Herzogin von Pallau, Doppelte Glaskirsche und ähnliche Sorten zu wählen. — Bei 11. steht, als gleichfalls dieser Gruppe angehörig, ein Schwarzfrüchtiger Maulbeerbaum.

Längs des Weges auf der andern Seite von dem Reblaubengang entlang sind, je 10' entfernt, abwechselnd Mirabellen und Reineclauden, als niederstämmige Kugel- oder Kesselbäume erzogen, gepflanzt und bei 7. bildet eine kleine Gruppe von wurzelächten Ostheimer Weichseln den Abschluss dieser Gartenparthie. Letztere werden nur jährlich ausgeschnitten und etwa alle 10 Jahre durch Abschneiden nahe am Boden verjüngt.

Die Gruppe 8., etwa 30' lang und 10' breit, ist ganz mit Johannisbeersträuchern bepflanzt. Jeder Strauch ist 5' vom andern entfernt und ist besonders als Rothe Beere die vortreffliche Versailler Johannisbeere, als weisse die Weisse Holländische angepflanzt. Ein Cordon von Johannisbeeren umschliesst die ganze Gruppe. — Die Sträucher werden im Herbst geschnitten und immer gehörig ausgelichtet. Die schlanken Sommertriebe werden durchschnittlich um $\frac{1}{4}$ ihrer Länge eingestutzt.

Schräg gegenüber liegt die Gruppe 9. Dieselbe enthält einen doppelten Kreis von der vortrefflichen Fastolf-Himbeere, jedenfalls der besten bis jetzt bekannten Sorten. Inmitten dieser Gruppe stehen drei Mispel-Hochstämme von der Grossen holländischen Mispel.

Am südlichen Wege liegt die Gruppe 10., eine Stachelbeer-Gruppe, welche mit kleinen Bäumchen oder Pyramiden von grossfrüchtigen Stachelbeersorten in je 5' Entfernung bepflanzt ist. Eine Cordoneinfassung umschliesst diese Gruppe. Als Stachelbeersorten, die sich durch Güte und Grösse auszeichnen, machen wir namhaft: Rothe: Jolly Miner, Alicant, Roaring Lion,

Rockwood Prophets. Grüne: Smiling Beauty, Lovely Anne, Duckwing, Green Willow, Jolly Anglers. Gelb: Smooth green, Yellow Lion, Yellow Eagle, Justitia. Weisse: Queen Mary, Shanow, Prime rose, Apollo, Balloon.

Längs der Nordgrenze des Gartens zieht sich eine 10' hohe Thuja - Hecke hin, welche den Schutz der Mauer fortzusetzen bestimmt ist; 6' vor derselben ist ein 6' breiter Nebengang angebracht, aus 2 Theilen bestehend. Der Theil 12 ist mit allerhand starkwüchsigen edlen Rebsorten, wie mit Trollingerarten, Blauer Gänzfässer, Frühleipziger, die kürzeren Theile 12' dagegen mit Labruscatrauben bepflanzt.

Die Reben sind theils nach der Methode der senkrechten Cordon s erzogen und zwar diejenigen, welche auf der Nordseite des Ganges angepflanzt sind und welche zugleich die obere Fläche bedecken. Die südliche Seite ist mit Wechselcordon s bepflanzt, wozu vorzüglich nur der Pariser Gutedel gewählt wird, dessen Trauben sich bekanntlich bis in die Mitte des Winters ganz wie frisch aufbewahren lassen und welche auf diese Art erzogen einen sehr reichen Ertrag liefert.

Der Laubengang kann aus Holz oder aus Eisen und Draht construirt sein, dies gilt ziemlich gleich, nur müssen die Drähte oder Latten so gezogen sein, dass die sämmtlichen Fruchtruthen bequem angebunden werden können.

Ueber wurzelächte Obstbäume.

Vom Schulrath Prof. E. Lange in Altenburg.

(Schluss, von J. 38)

Eine Methode, die freilich nur von beschränkter Anwendbarkeit ist, hat mir der Zufall an die Hand gegeben. Ich besitze nämlich einen jungen, wurzelächten Baum der Kopertz'schen fürstlichen Tafelbirne, zu welchem ich folgendermassen gekommen bin. Ich veredelte eine Anzahl Quittenstämchen in der Stube mit verschiedenen feinen Birnsorten und pflanzte diese dann in meine Baumschule. Einer von diesen Franzbäumen fiel mir im 2ten und noch mehr im 3ten Jahre durch seinen Wuchs auf und kam mir durch seinen ganzen Habitus so vor, als ob er nicht auf Quitte, sondern auf Birnwildling veredelt wäre. Als ich diesen nun im Frühling 1866 aushob, um ihn zu verpflanzen,

fand ich die Quittenunterlage ganz schwach und mit nur elenden, ungesunden Wurzeln versehen, dagegen aber an der Veredlungsstelle aus dem Edelreiser einige so kräftige und weit in die Tiefe dringende Birnwurzeln hervorgetrieben, dass diese offenbar den Baum allein erhalten hatten und nach Wegschneidung der dünnen Quittenunterlage auch fortan allein erhielten. Was hier und vielleicht auch da und dort anderwärts der Zufall bewirkte, und was zugleich die Annahme, dass der Besitz eines wurzelächtigen Stammes einer Obstsorte ein Beweis dafür sei, dass man diese auch zuerst gewonnen und erzogen haben müsse, als nicht unfehlbar beweisend erscheinen lässt, das lässt sich gewiss auch absichtlich erreichen, wenn man Edelreiser der Obstsorten, die man wurzelächt zu erhalten wünscht, auf schwach treibende und zugleich nicht ganz nahe verwandte Unterlagen, z. B.: Birnen auf Weissdorn, Quitte, Mispel, oder wenn man Pflaumen, Pfirschen und Aprikosen auf wilde Schlehen bringt und nach der Veredlung so einpflanzt, dass die Veredlungsstelle, damit sich an denselben Wurzeln entwickeln können, unter die Oberfläche des Bodens zu liegen kommt.

Ein zweiter Weg, sich wurzelächte Obstbäume zu verschaffen, dürfte dadurch angedeutet sein, dass nicht selten die bei der Veredlung junger Kernobstbäume abgeschnittenen Kronen der Wildlinge, wenn man sie zum Schutze der Edelreiser um diese herum in die Erde steckt, grün bleiben und zuletzt sogar Wurzeln schlagen und fortwachsen. Am häufigsten beobachtete ich dieses, wenn ich diese Stopfer da vom Wildlinge abschnitt, wo ein neuer Jahrestrieb begann, wesshalb auch unmittelbar am Stamme abgeschnittene Seitenäste sich leichter bewurzeln, als weiter oben abgeschnittene. Was hier bei Kernobstwildlingen ungesucht gelingt, sollte doch bei bewährten Edelsorten auch zu erreichen sein, zumal wenn man den Boden, in welchen man die zweckmässig zugeschnittenen Stopfer bringt, um die Fäulniss an den Schnittstellen abzuhalten, mit Kohlenpulver mischt, gut lockert und zweckmässig feucht hält. Doch haben dergleichen aus Stopfern erwachsene Obstbäume in der Regel einen weniger guten Wurzelstock und in Folge davon einen unsichern und schwankenden Stand im Boden, was auch den auf Wurzelstöcke veredelten Birnbäumen eigen zu sein pflegt.

Dieser Fehler wird vermieden, wenn man seine jungen, wurzelächten Bäume durch Kernaasaten gewinnt, womit aber stets der Nachtheil verbunden ist, dass man auf diesem Wege nicht eine bestimmte gewünschte Sorte erhält. Denn so viel Kernaasaten ich auch bis jetzt gemacht habe, so ist es mir doch bis jetzt nur ein einzigesmal gelungen, einen Sämling zu erhalten, der trotz seiner etwas abweichenden Vegetation doch in der Beschaffenheit der Früchte seiner Muttersorte so nahe kam, dass ich, wenn beiderlei Früchte unter einander gemischt wurden, nicht im Stande war, sie wieder zu sondern. Ausserdem habe ich nur noch einen einzigen Sämling gezogen, welcher der Muskatreinette so ähnelt, dass ich ihn unbedingt für einen Sämling derselben halten muss, obgleich ich mir nicht angemerkt habe, von welcher Sorte der ausgesäete Kern war, aus dem dieser Baum erwachsen ist. Doch habe ich freilich auch eine grosse Zahl nachweisbare Sämlinge der Muskatreinette, der Carmeliterreinette, der Gestreiften Sommerparmanne, des Königlichen Taublings, des Astrachan'schen Sommerapfels und des Süssfranke gezogen, die von ihrer Muttersorte in ihren Früchten so verschieden sind, dass schwerlich Jemand aus der Beschaffenheit derselben ihre Abstammung errathen dürfte. Ebenso ist es mir mit der Laekenkirsche gegangen, von der behauptet ist, sie pflanze sich durch ihre Kerne ächt fort, eine Behauptung, die nur der gläubig hinnehmen kann, der niemals dergleichen Saatversuche gemacht hat. Denn schon die Vegetation der jungen Bäume zeigt so auffallende Verschiedenheiten derselben, dass man nicht erst die Früchte abzuwarten braucht, um auch bei ihnen den Satz bewährt zu finden, dass jeder Kern eine neue Obstvarietät, die wir gewöhnlich Sorte nennen, liefert.

Und doch gilt auch von den Obstbäumen das Gesetz, dass die Kinder mehr oder weniger ihren Eltern ähneln und dass man aus den Kernen vorzüglicher Obstsorten weit mehr gute Sämlinge erhält, als aus den Kernen roher und grober Sorten. Von den Kirschsämlingen, die bisher in meiner Baumschule getragen haben, war ungefähr die Hälfte der Erhaltung und vielleicht der 5te Theil auch der Vermehrung werth. Freilich pflege ich nur die Kerne grosser und edler Kirscharten auszusäen und bin von dieser Regel nur dann einigemal abgewichen, als ich einige so grosse und schöne alte Kirschbäume in einer Pflanzung vor-

fand, dass ich es wohl der Mühe werth hielt, zu versuchen, ob die Sämlinge dieser Sorte dieses ausgezeichnet kräftige und schöne Wachsthum beibehalten würden, was bei mir jedoch bisher nicht der Fall gewesen ist. Das aber habe ich bei unsern zahlreichen Kirschbaumalleen überall bemerkt, dass die wenigen Wildlinge, welche man um ihrer grössern und schönern Früchte willen unveredelt fortwachsen liess, fast ohne Ausnahme kräftigere und gesündere Bäume bilden, als die neben ihnen stehenden, in die Krone veredelten Kirschbäume, weil bei ihnen Krone und Wurzelstock ganz zusammenpassen und so kein zu Harzfluss und andern Krankheiten führendes Missverhältniss zwischen der Menge des Wurzelsaftes und dem Saftbedarf der Krone stattfindet. Daher kommt es auch, dass unsere Tischler fast nur das Holz unveredelter Kirschbäume gebrauchen können, obgleich auch bei den Kirschen nicht ganz selten die wilden Unterlagen erfrieren, während die darauf veredelte Krone vom Froste wenig oder gar nicht leidet. Hieraus dürfte hervorgehen, dass man wurzelächte, schöne und dauernde Obstbäume auch dadurch gewinnen kann, dass man die Kerne der vorhandenen edelsten Sorten aussät und aus den daraus gewonnenen Sämlingen diejenigen zur Pflanzung auswählt, die durch ihren Wuchs vorzugsweise die Hoffnung auf gute Früchte erwirken. Sollte sich diese Hoffnung späterhin nicht rechtfertigen, so bleibt die Veredlung noch immer unbenommen, während man im günstigen Fall einen Baum gewonnen hat, der durch seine Dauer die auf ihn gewendete Mühe reichlich lohnen wird. Ich wenigstens besitze einige solche Sämlinge, die ich gegen keinen mit einer vielleicht noch so vorzüglichen Sorte veredelten Obstbaum vertauschen möchte.

Die Winterpflanzung der Obstbäume.

Von Pinckert.

Da ich meine neue Besizung zu Wintersdorf im November 1865 antrat und daseibst die Obstcultur im höchsten Grade vernachlässigt fand, gleichwohl aber umfassende Obstpflanzungen in möglichst kurzer Zeit herzustellen mir vorgenommen hatte, so entschloss ich mich, die an Bächen, Wiesen, Gräben etc., ja theilweise an Teichen und in Gärten stehenden Weiden, Pappeln,

Eschen, Erlen etc. so schnell wie möglich wegschlagen zu lassen und an deren Stelle Obstbäume zu pflanzen. Ich liess daher noch Ende November Baumlöcher von 4 Fuss Weite und 3 Fuss Tiefe machen und fing mit der Pflanzung Ende Dezember an, weil ein Theil der Grundstücke an der Schnauder liegt, wo sonst bei eintretender Ueberschwemmung das Wasser die ausgeworfene Erde leicht mit hinwegschwemmen konnte, wenn ich die Pflanzung bis zum Frühjahr hätte verschieben wollen. Theils die Besorgnisse wegen wiederkehrender Trockenheit, theils die Ausdehnung der Pflanzung, da ich bis zum Frühjahr circa 1000 Stück starke Obstbäume pflanzen wollte, nöthigten mich zur Pflanzung während der Monate Dezember, Januar, Februar und März, zumal ich stellenweise schlechten kiesigen Boden entfernen und an dessen Stelle gute Erde, Teichschlamm etc. hinfahren lassen musste. Die erwähnten Baumlöcher liess ich im Accord à 1 Sgr. anfertigen.

Von den Kirichen- und Zwetschenbäumen habe ich meist 2—3, ja mitunter sogar 3—4 Zoll starke Stämme gepflanzt, die bei Jedermann Erstaunen und Besorgnisse wegen des Fortkommens erregten, während ein Theil veredelte Kirschbäume, in gleichen sämmtliche Kernobststämmchen aus meiner Baumschule in Ebzdorf noch ziemlich schwach waren. Trotzdem ich nun vor der Anpflanzung die Baumlöcher mit der schlechtesten Erde zu unterst bis zu drei Viertheilen wieder zuwerfen, auch die Wurzeln beim Pflanzen nicht einschlämmen liess, so schlugen doch die Bäume bei der grossen Trockenheit im vergangenen Frühjahr und Sommer meist gut an und entwickelten ein kräftiges Wachstum, so dass im Ganzen von der angegebenen Zahl nur circa $\frac{1}{12}$ ausgeblieben ist. Hätte ich dagegen diese Pflanzungen erst im März und April unternommen, sicher würden dann $\frac{1}{3}$ der Anzahl ausgeblieben sein, da in hiesiger Gegend bei der Frühjahrs-pflanzung das Verhältniss noch ungünstiger war, wozu mitunter die sehr stiefmütterliche Pflanzmethode meiner Nachbarn vieles mit beigetragen haben mag.

Ich will damit der Frühjahrs-pflanzung keineswegs zu nahe treten; sie hat auch unbestritten ihre Vorzüge, indem die Baumgruben während des Frostes geleckert werden und die neuaufgeworfene Erde locker gefriert, dadurch fruchtbarer und geschickter wird, aber in trocknen Gegenden, auf trocknen Bodenarten

und bei dünnen Jahrgängen, überhaupt wo man eine ausgedehnte Anpflanzung möglichst beschleunigen und sicher stellen will, da ist die Winterpflanzung unbedingt zu empfehlen.

Vorzügliche Ergebnisse der Düngung der Obstbäume mit Gülle.

Der Oekonomie-Rath, Hr. Dr. Stadelmann theilt in der Zeitschrift des Landwirthschaftlichen Central-Vereins der Provinz Sachsen mit, dass ihm im Herbst 1865 in der nächsten Umgebung von Bonn ein Obstgarten durch die ganz ausserordentlich üppige und kräftige Entwicklung der Bäume aufgefallen sei. Der Besitzer desselben, Hr. Prof. Kaufmann in Bonn, habe in der Zeitschrift des Landw. Vereins für Rheinpreussen über sein Verfahren einen ausführlichen Bericht gegeben, wie folgt:

Vor etwa 8 bis 9 Jahren habe ich mir die Frage gestellt, durch welches Verfahren das Wachsthum der Obstbäume am meisten gefördert und der Ertrag am ehesten vermehrt werden könne. Die Betrachtung, dass der Ertrag der Kirschbäume zu Bonn für den Morgen den Ertrag der Feldfrüchte (Roggen, Weizen, Hafer etc.) nicht selten um das Vierfache übertrifft, und dass der Obstertrag dazu meist Reinertrag, das Erträgniss der genannten Feldfrüchte meist Rohertrag ist, eine Thatsache, die ich als praktischer Landwirth nach eigenen vieljährigen Erfahrungen bestätigen durfte und bei welcher mir jeder Grundbesitzer und Obstzüchter der Gegend von Bonn leicht nachrechnen kann, führte mich zu der Anschauung, dass die Steigerung des Obstertrages in der heutigen Zeit in jenen Gegenden, die nach Klima und Boden wirklich Obst erzielen können, beinahe wichtiger, wenigstens dem Eigenthümer gewinnbringender sei, als die Vermehrung der Feldfrüchte, deren reichste Erntea nach einem bestimmten Gesetze der Volkswirtschaft den Verzehrern sehr nützlich, den Erbauern oft in gleichem Maasse nachtheilig sind. (Man vergleiche die Jahre 1816 und 1817 mit den Jahren von 1822--1826 in ihrem Einflusse auf den Wohlstand der Grundbesitzer und Pächter.) Lange verfolgte ich den Gegenstand in einem ununterbrochenen Nachdenken. Das letztere führte mich darauf, den Obstbäumen wo möglich das Maximum der Nahrung,

d. h. also des Düngers, zuzuführen. Ein Pfund Obst ist nach dem Durchschnitt unserer Preise etwa sieben- bis achtmal so viel werth, als ein Pfund Dünger. Wer diesen Dünger in Obst verwandelt, wird ein gutes Geschäft machen. Aber auch derjenige wird wohl fahren, welcher den Dünger in Baummasse, also in den Stamm, die Zweige und Blätter verwandelt, weil das Wachsthum ungemein beschleunigt und daher der Obstbaum mit jedem Jahre zu einem Mehrertrage gedrängt wird, abgesehen von dem unmittelbar durch den Dung vermehrten Obstertrage desselben.

Von dieser Grundanschauung ausgehend, griff ich zur Gülle und Güllung.

Die Gülle ist keineswegs die Jauche, welche wegen des vorwaltenden Ammoniaks oft scharf ist. Die Jauche entsteht durch den Urin der Thiere. Die Gülle wird dadurch bereitet, dass wir den festen Dünger in Wasser auflösen. Die Gülle wird in der Schweiz (wie Zürich etc.) mit dem grössten Vortheile und einem ausserordentlichen Erfolge auf Wiesen angewandt.

Mein Verfahren besteht in folgenden Punkten: 1) Ich dünge die Obstbäume nur mit flüssigem Dünger, namentlich mit der erwähnten, aus Kuhmist oder Pferdedünger bereiteten Gülle, und zwar aus folgenden Gründen: Der flüssige Dünger ist auflöslich und wird weit eher von den Gewächsen aufgenommen, als der feste Dünger, welcher die Anfeuchtung durch Regen etc. bedarf, die von Zufälligkeiten abhängig ist. Da die Gülle also am schnellsten in die Gewächse übergeht, verliert man am wenigsten durch Verflüchtigung, und der letzteren wird noch dadurch vorgebeugt, dass die Feuchtigkeit durch spätere Bedeckung mit Erde erhalten wird. Sehr wichtig ist es, dass das Dung-Kapital in Folge der Anwendung der Gülle am raschesten und häufigsten umgeschlagen wird.

2) In Erwägung, dass das Dung-Kapital, wenn am raschesten auch am nützlichsten verwendet, d. h. am schnellsten in Holz, resp. in Obst verwandelt wird, dünge ich mehrmal im Jahre und zwar mit Rücksicht auf das Naturgesetz der Pflanzen-Entwicklung; ich dünge daher a. vor August behufs Vorbildung der Knospe, b. im März bei der ersten Regung des Wachsens und c. bei der Bildung der Blüthe. Soll eine vierte Güllung stattfinden, wird sie dem sogenannten „wechselnden Obste“ gegeben.

Die Güllung geschieht in folgender Weise:

Die um den Stamm liegende Erde wird etwa $\frac{3}{4}$ ' tief weggenommen in einem Umkreise von 1 bis $1\frac{3}{4}$ ' nach der Grösse desselben. Die Wurzeln selbst dürfen aber nicht entblösst werden aus bekannten Gründen. Nun senkt man einen oder zwei Eimer reichhaltiger Gülle in die eben geschilderte Höhlung um den Wurzelstamm des Baumes. Man wartet ab, bis die Gülle sich mit ihren flüssigsten und auflöslichsten Theilen in das Hauptwurzelwerk ergossen hat, um auf der Oberfläche den Anblick eines beinahe festen Düngers darzubieten. Dann giesst man noch einen Eimer reinen Wassers nach. Hierauf wird die von dem Wurzelstocke des Baumes abgenommene Erde an ihre frühere Stelle zurückversetzt, und die Arbeit ist damit beendigt.

Um jedoch den Wuchs des Baumes während anhaltender Dürre nicht stillstehen zu lassen, wird während der heissen Jahreszeit der Baum wenigstens einmal in der Woche mit einem Eimer Wasser begossen, zu welchem Zweck die Erde um den Baum gleichfalls auf kurze Zeit entfernt wird. Es ist nämlich unmöglich, dass der Baum alle Nährstoffe bei dem bisherigen Verfahren aufnimmt; vielmehr wird jeder Aufguss von reinem Wasser erst mit einem Theile der noch übrigen Nahrungssäfte geschwängert und dann erst den Wurzeln zugeführt.

Der Erfolg des vorstehenden, von mir seit 8 Jahren eingehaltenen Verfahrens ist fast wunderbar. Während die Zunahme der Obstbäume unsre Erwartung übertrifft, erfreuen wir uns dabei des reichsten Obstertrags. Das Obst erreicht nicht nur seine ganze Grösse, sondern zeichnet sich besonders durch Güte und Schmackhaftigkeit aus. Es wurde ein vergleichender Versuch mit gegüllten und nicht gegüllten Obstbäumen nach Anleitung des Hrn. Generalsecretärs, Landrath Thilmann an der Ahr angestellt; das Ergebniss dieser Vergleiche war, dass die gegüllten Stämme reichliches Obst, die nicht gegüllten Bäume aber fast kein Obst lieferten.

Da man meinen könnte, das vorstehende Verfahren erfordere viele Arbeit und vielen Dünger, so erwähne ich noch, dass ein Mann hundert Bäume in einem Tage güllen kann und dass zur Güllung dieser hundert Stämme nur ein Pferdekarren Mist erfordert wird. Hieraus geht hervor, dass der lohnende Erfolg

gedachter Methode in einem überaus günstigen Verhältniss zu den Kosten steht.

Franz, Rector.

Zur Düngungsfrage.

Unter den brennenden, aber sehr straitigen Fragen nimmt die über zweckmässigste und vortheilhafteste Düngung der Obstbäume dormalen eine der ersten Stellen ein. Und es ist diese Frage in jeder Beziehung eine sehr wichtige. Dafür sprechen die zahlreichen Originalaufsätze in den verschiedenen einschläglichen Zeitschriften ebenso, wie die Oktroirung der Ansichten französischer Professoren der Obstbaumzucht. — Zugestanden die Wichtigkeit der Frage, gestatten Sie mir meine Ansichten hier auszusprechen.

Den Lesern der Monatshefte gegenüber finde ich mich veranlasst, daran zu erinnern, dass ich bekanntlich in meinen Ansichten nicht jederzeit mit den den Häuptionern der Pomologie inwohnenden harmonire. So mag es auch in der vorliegenden Frage der Fall sein, und ich halte es für erspriesslich, zu versichern, dass das hier Gesagte auf mehr als 30jähriger Erfahrung beruht, dass es nicht persönliche Ansicht, sondern meine feste Ueberzeugung ist.

Die verschiedenen Düngungsarten der Obstbäume aufzuführen und zu beurtheilen, dürfte etwas weit führen und wenig zweckentsprechend befunden werden. So beschränke ich mich blos auf Einzelnes. Bereits früher habe ich mich dahin erklärt, dass ich den Kloakendünger für den wirksamsten für Obstbäume halte, sobald solche im Graagarten stehen. Die Art und Weise der Anwendung ist von mir und von Anderen mehrfach besprochen worden, so dass ich hier nur noch bemerke: es ist diess die billigste Düngung, die ich kenne. Die Anwendung dieses Dungs in einer Auflösung mit Wasser, angewendet auf die Oberfläche des Bodens, erkläre ich für weniger wirksam, als die Aufbringung desselben in unaufgelöster Form vor Winters. — Das Aufbringen gewöhnlichen Stalldüngers, wie es vielfach empfohlen wird, erkläre ich für eine reine Düngerverschwendung. Dieses Verfahren dokumentirt gänzlich Verkennen des Werthes des Stalldüngers. Soll aufgelöster Dünger angewendet werden, so befürworte ich das auch von Lucas empfohlene belgische Ver-

1944-145
Prof. Franz
194
1868
12

fahren der Düngung des Untergrundes mittelst Einsenkung von Drains. Dann müssen aber die Drains jedesmal nach der Füllung fest verstopft werden. Die Kostspieligkeit dieses Verfahrens hindert das Verbreiten desselben und seine Anwendung. Es ist aber immer noch billiger, wenigstens im Verhältniss, wie das in Frankreich übliche Auflegen des Stalldüngers auf mit Formenbäumen u. s. w. bepflanzten Rabatten u. s. w. —, denn da ist der Dünger rein weggeworfen, da dasselbe Resultat mit dem Aufstreuen, resp. Ausbreiten anderer Materialien vollständig erreicht wird. Ich nenne da nur Laub, Lohe, Fichtenzweige, Rapsachoten, Scheuerabfälle u. s. w. —

Bei Anwendung dieser Düngungsarten lässt uns die Praxis zuweilen doch im Stich; wir erhalten nicht die erwarteten Resultate, schaden oft mehr als wir nützen. Woran mag das liegen? — Ich antworte darauf: das beruht lediglich in und auf der individuellen Ansicht nicht des Menschen, sondern des Obstbaumes. Geht es doch dem Menschen ebenso. Mancher liebt den Birn- und Zwetschenkuchen selbender; Mancher kann keinen von beiden vertragen. So geht es dem Obstbaum mit der Düngung. Nicht jede Obstsorte verträgt die Düngung und noch weniger verträgt jede Obstsorte jede Düngung. Der Beweis wird uns in der Praxis tagtäglich geboten und da heisst es aufgepasst! — Namentlich sind edle Obstsorten äusserst empfindlich in Bezug auf Düngung und deshalb höchst wählerisch. So manche verträgt den Stalldünger durchaus nicht, passt also in keinen Garten, der alljährlich gegraben und mit diesem Dünger gedüngt wird. Welchen Dünger soll man da anwenden? — Die Antwort giebt mir meine langjährige Erfahrung. Nicht Stalldünger sollen wir verwenden, sondern einen solchen, der erst den vollständigen Prozess der Fäulniss in der Erde vollzieht. Dahin rechne ich alles Fleisch, Abfälle in den Schlächtereien, in Gerbereien, Leimsiedereien u. s. w. Diese, eingegraben an den Wurzeln der Bäume oder in deren Umkreise, geben die allerbeste Düngung. Auf den Einwand der Kostspieligkeit antworte ich, dass es in jeder Haushaltung derartige Abfälle giebt, die für einen beschränkten Obstgarten anreichen; da wird Geflügel, Wildpret, ein Rind, Schaaf oder Schwein geschlachtet; überall Abfälle. Und reicht das nicht aus, dann giebt es in der Nähe ein Schlachthaus, eine Abdeckerei, Gerbereien u. s. w.; wo dergleichen Abfälle billig zu erhalten

sind, und der entstandene Aufwand wird durch die Verwendung reichlich gedeckt. Mass und Ziel muss auch hier gehalten werden, das versteht sich von selbst, und ich bemerke nur noch dass die kräftigste Düngung dieser Art das geronnene Blut ist und eben deshalb die meiste Vorsicht erheischt.

Nach meiner Ueberzeugung ist es Erfahrungssatz: Je edler oder wenn Sie wollen feiner, die Obstsorte, desto besser verträgt und verwerthet sie diese Düngung. — Ich will nur von Aepfeln die Calvillen erwähnen; da ist der Weisse Winter-Calvill und der Aechte rothe Winter-Calvill, die sonst die rauhen Gegenden und hohen Lagen nicht lieben, der Gewürz-Calvill u. s. w. — die sich recht gut bei besagter Düngung befinden und ausbilden. Nicht nur der Baum gedeiht untadelhaft, auch die Früchte bilden sich vorzugsweise aus. — Ich empfehle diese Düngung hiermit bestens und rechne auf vielseitige Verwendung thierischer Abfälle, die sonst bekanntlich als werthlos weggeworfen werden.

Behufs Düngung der horizontalen Cordons empfiehlt sich überdiess eine andere Weise. Es ist dies das Auflegen samenfreien, grünen Unkrautes, wie dies in allen Gärten gratis zu haben, auf dem Boden längs den Cordonlinien, und zwar ziemlich dick und wiederholt. Der Prozess des Faulens dieses Unkrautes wirkt sehr vortheilhaft auf das Gedeihen der Cordons selbst, und sollte Jemand Anstoss nehmen an dem unschönen Anblick faulenden Unkrautes, dem rathe ich nur eine Probe anzustellen durch Anhäufen des Unkrautes unter einer einzigen Frucht. Ich bin überzeugt vom Erfolg, welcher dahin gehen wird, den Versuchenden von dem überwiegenden Vortheil des praktisch Werthvollen gegenüber dem Unschönen vollständig zu überzeugen. — Also eine oberirdische Düngung, im Gegensatz der vorerwähnten unterirdischen.

Ausser diesen Düngungsweisen der Bäume giebt es noch eine weitere, berechnet auf die an und auf den Bäumen hängenden Früchte. Ob das eine Kopfdüngung zu nennen, mag unentschieden bleiben. Es genügt hier zu erwähnen, dass ich dahin das Bespritzen der Früchte, oder eigentlich das mit Früchten versehenen Baumes rechne. Es ist dies eine Manipulation, die zumeist für Spaliere und Formbäume gebräuchlich und von der angenommen wird, dass sie wesentlich zur besseren

Ausbildung der Früchte beitrage. Indess ist so viel sicher, das Bespritzen der Bäume und Früchte trägt sehr viel zu beider Gedeihen dann bei, wenn es in trockenen, staubreichen Sommern allabendlich angewendet wird.

Indess mit dem Bespritzen mit Wasser ist es allein nicht gethan, dies giebt lediglich eine Reinigung und Erfrischung des Baumes und der Frucht; Düngung von oben auf diese Weise wird nur dann erzielt, wenn dem Wasser eine düngende Substanz beigemischt wird und dann ist der Erfolg ein sehr sichtbarer. Der Hauptfaktor ist hier die Jauche, d. h. die flüssigen thierischen Excremente; diese, dem Wasser nach Verhältniss beigegeben, wirkt auf die bessere Ausbildung der Frucht; bei einzelnen mehr, bei anderen weniger. Es ist das ein bei den Obstzüchtern sehr gewöhnliches Verfahren, und mancher der geehrten Leser mag in dem Fall gewesen sein, einen derartig kultivirten Borsdorfer verspeist zu haben, denn bei diesem Apfel wird solches Manöver hauptsächlich angewendet. — Was ich nicht weiss u. s. w.

Und somit mögen diese Erfahrungen aus der Praxis allen Obstzüchtern bestens empfohlen sein. v. B.

Nachschrift. Der Satz „Namentlich sind edle Obstsorten äusserst empfindlich in Bezug auf Düngung*“ ist ein vollkommen richtiger. Ein Compost aus thierischen Abfällen, Pflanzenresten, Asche, Kalkschutt, Lehm ist ein wahrer Obstbaumdünger von ausserordentlicher Wirksamkeit; aber dennoch ist wiederholt Vorsicht anzurathen, indem gerade manche Obstsorten, die zärtlicheren und edleren, gar leicht nach einer Düngung, welche ein Uebermaass von ammoniakalischen Stoffen enthält, an Krankheiten zu leiden haben. Ich erinnere an ein Beispiel, welches Sickler berichtet, wo ein grosser schöner Obstgarten in Böhmen durch Eingraben von Stücken gefallenen Viehes ganz zu Grunde gerichtet wurde, wie denn auch Hoerlin die Beobachtung machte, dass nach Anwendung von frischen Knochen als Baumdüngung die damit gedüngten frisch gepflanzten Zwetschenbäume, genau so weit diese Knochen gereicht hatten, zu Grunde gingen; wo hingegen ein alter herabgekommener Baumgarten, ebenfalls, wie ich glaube, in Böhmen, dadurch zu ganz neuem Leben gebracht wurde, dass man Blut und thierische Abfälle 1 Jahr lang sammelte und damit grosse Composthaufen anlegte, dann $1\frac{1}{2}$ tiefe und 1' breite Gräben in der Mitte zwischen den Baumreihen (über

das Kreuz gemacht) durch die Baumreihen zog, hier hinein eine Parthie jenes Compostes brachte, die Gräben den Winter durch offen liess und im Frühjahr erst wieder mit der ausgenommenen Erde einfüllte.

Dies nur zur Bestätigung des von dem verehrten Pomologen Baron v. Bose oben Angeführten und zur Mahnung, dass thierische Reste nur erst völlig zersetzt und mit kalihaltigen Erden gemischt, angewendet werden sollen. Dr. E. L.

Das Veredeln und der Feuchtigkeitszustand der Luft.

In einem Hefte der Monatsschrift, welches mir eben nicht zur Hand ist, berichtet ein Amtsgenosse aus Vaduz über Herbstveredlungen, welche gänzlich misslungen sind. Der Föhn — der Sirocco der Italiener — der Gluthwind der Wüste — hatte gewebet und offenbar die grosse Trockenheit der Luft die Reiser getödtet. An Tagen, wo den Frauen die Wäsche fast unter den Händen trocknet, vertrocknen die Anschnitte der Edelreiser natürlich auch sehr rasch; beim Oculiren gerinnt der Saft der Wildlinge alsbald nach dem Aufklappen der Rinde und färbt sich bei den Pflaumen bräunlich, wenn man nicht sehr gewandt verfährt. Seit mehreren Jahren habe ich vom August bis Anfang October mit so gutem Erfolge kopulirt, dass ich diese Zeit dem Frühjahr besonders für Pflaumen und Aprikosen (mit Kirschen habe ich in sehr dürrer Zeit ohne Erfolg Versuche gemacht) unbedingt vorziehen würde, wenn nicht strenge Winter grossen Eintrag thäten, falls man nicht, wie bei niedrigen Veredlungen möglich ist, durch übergessetzte Töpfe einigen Schutz gibt. Ausgraben und Einschlagen der veredelten Stämmchen möchte das Beste sein, ist nur nicht immer gut auszuführen.

Jene misslungenen Versuche erinnern an den Werth, den für den Gärtner in vielen Fällen die Kenntniss des Gehaltes der Luft an Feuchtigkeit hat, namentlich beim Pflanzen und Veredeln. Veredeln und sehr trockne Luft passen nicht zusammen, namentlich bei der Herbstveredlung, wo die Reiser noch nicht genug durch die Rinde gegen Saftverdunstung geschützt sind.

Luftfeuchtigkeitsmesser (Hygrometer) haben also für die Gärtnerei einen Werth, der freilich noch nicht genug gewürdigt ist.

Wer nichts Besseres hat, für den ist schon das sogenannte holländische Hygrometer von Werth, wo durch die geänderte Spannung und Drehung einer Darmseite bei feuchter Luft ein Mann mit einem Regenschirm, bei trockner eine Frau mit einem Fächer aus einem Häuschen tritt.

Alle Hygrometer übertrifft aber das Psychrometer des Professors August an Werth, ein Thermometer, dessen Kugel mit einem Musselinlappchen umwickelt ist, welches feucht gehalten wird, dann, je nach grösserer oder geringerer Trockenheit der Luft, mehr oder weniger Grade niedriger steht, als ein gleichgehendes trocknes Thermometer. Wie bei trockner Luft der befeuchtete Finger rascher trocknet, aber auch kälter wird, als bei feuchter, wenn sonst die Luftwärme dieselbe bleibt, so macht das Psychrometer diese Wahrnehmung der Nerven dem Naturforscher an der Verkürzung der Quecksilbersäule sichtbar und die Wissenschaft gibt die Mittel, aus dem Unterschied des trocknen und feuchten Thermometers die Procente an Luftfeuchtigkeit zu berechnen.

Doch, das Psychrometer Abends gegen 9 oder 10 Uhr beobachtet, lässt auch mit ziemlicher Sicherheit die Wärme voraus erkennen, welche den andern Morgen um Sonnenaufgang stattfinden wird. Dadurch ward einmal grosser Schaden im botanischen Garten in Halle verhütet.

Es war nämlich der Professor Kämtz, der Meteorologe, in den Zwanziger Jahren einmal im Mai Abends auf der Sternwarte beschäftigt, welche im botanischen Garten liegt. Bald nach 9 Uhr zeigte ihm das Psychrometer für den folgenden Morgen einen scharfen Frost an. Er gieng sogleich zum damaligen Obergärtner Baum und theilte ihm diess mit. Dieser bot sofort alle Kräfte auf, die ihm zur Verfügung standen, und liess in die Häuser schaffern und decken, was an Pflanzen von grösserem Werthe schon hinausgestellt war. Dennoch gieng es nicht ohne empfindlichen Verlust ab.

Ohne mich jetzt weiter auf die Sache einzulassen, bemerke ich nur, um auf dieses wichtige Instrument diejenigen hinzuweisen, welche es noch nicht gekannt haben, beispielsweise Folgendes:

Ist die Luftwärme $+ 20^{\circ}$, zeigt das feuchte Thermometer

(das Psychrometer) 19° , so enthält die Luft 90% Feuchtigkeit oder Wasserdampf, ist also nahe gesättigt; zeigt das feuchte Thermometer bei 20° Luftwärme 18° , so ist der Dampfgehalt 80% , bei 17° aber 71% etc.

Ist die Luftwärme $+ 15^{\circ}$, zeigt das feuchte Thermometer 14° , so ist der Dampfgehalt der Luft 88% , bei 13° — 77% , bei 12° — 66% .

Ist die Luftwärme $+ 5^{\circ}$ und zeigt das feuchte Thermometer 4° , so ist der Gehalt der Luft an Wasserdampf 82% , bei 3° — 65% , bei 2° — 49% .

Am 23. Mai v. J. zeigte Abends um 9 Uhr mein trocknes Thermometer 5° und sank nach einigen Minuten, als ich es mit einem Musselinläppchen unwickelt und befeuchtet hatte, auf 2° . Aus dem Unterschiede beider Thermometer sah ich für den Morgen um Sonnenaufgang — $3,3$ voraus. Das war in geschätzter Lage. Im Freien soll der Frost aber 4, selbst 5 Grad um diese Zeit hier erreicht haben.

In derselben Nacht stand ich zwischen 1 und 2 Uhr auf und beobachtete schon nahe 2° Kälte. Die berechnete Kälte sah ich früh am Thermometer mit geringem Unterschied, und diese kalte Nacht vernichtete vollends, was die vorübergehenden noch nicht zerstört hatten. Merkwürdig war am Abende der eigenthümliche rosige Glanz gewesen, welcher wie ein Schleier den Himmel überzog.

Oranienburg im Januar 1867.

Franz, Rector.

Hrn. Rector Franz muss bestens für diese Mittheilungen gedankt werden.

Oberdieck.

Zur Anzucht von Obstbäumen aus Stecklingen.

Unter den Mittheilungen dieser Zeitschrift im v. J. sind mir die Nachrichten der HH. Michel und Fischer über Erziehung junger Obstbäume aus den abgeschnittenen Kronen der Wildlinge vorzugsweise anziehend gewesen, und möge es mir gestattet sein, hier einen besondern Dank dafür auszusprechen. Während ich daran dachte, diese Versuche seiner Zeit nachzumachen, kam mir im September v. J. folgender Fall vor: Ein zweijähriges Birnstämmchen von der Stärke eines Gänsekieles war im Früh-

jahr kopulirt worden. Es ward auf einmal welk. Beim Nachgraben fand ich, dass ein Engerling die Wurzel durchgebissen hatte. Bei der Untersuchung war das Kronenstück des Wildlings, welches als Träger des Neuholzes neben dem veredelten Bäumchen etwa 6" tief in die Erde gesteckt worden war, mit ausgegraben worden. Dass diese abgeschnittene Krone Blätter getrieben, hatte ich wohl bemerkt, indess darin etwas Gewöhnliches gesehen, was noch nicht berechnigte, an Wurzeln zu denken.

Um so angenehmer war ich überrascht, als ich sah, dass ich ohne meine Absicht einen Steckling gemacht hatte, welcher Wurzeln getrieben. Der etwa zolllange Rehfusschnitt des unteren Endes war fast ganz von Rinde überwältigt; aus der Rinde waren Wurzeln gewachsen, lang, stark und fest genug, um das Fortwachsen zu vermitteln. Ich grub sofort beide Pflanzen wieder ein. Der an der Wurzel beschnittene Edelstamm wuchs nur langsam wieder an, ungleich besser der Steckling.

Das Beet, worauf der Steckling Wurzeln getrieben, ist nur der Nachmittagsonne ganz zugänglich; die Morgen- und Mittagsonne schwächt der Lattenzaun daneben; der Boden, obwohl mindestens sieben Fuss über dem höchsten Wasserstand, ist vielfach mit feinem grünem Moos bedeckt, Zeichen vorwaltender Feuchtigkeit und Beschattung, dabei nur an der Oberfläche durch Hacken im Frühjahr gelockert, öfter mit sehr schwacher Galle begossen worden, sandig mit vieler Dammerde. Die Veredlung hatte zeitig stattgefunden, als die Knospen kaum zu schwellen anfangen.

Ich danke, im nächsten Frühjahr werden vielfach Versuche in dieser Richtung angestellt werden. Möchten die Berichte über den Erfolg in dieser Zeitschrift niedergelegt werden!

Dabei spreche ich mein Bedauern aus, dass Hr. Negendank (Wittenberg) noch nichts Näheres über das von ihm angedeutete Verfahren, wurzlächtige Stämmchen aus den krautartigen Trieben der Obstbäume zu ziehen, gebracht hat. Sollte der Herr meinen, dass diese Versuche für den Baumzüchter von Gewerbe werthlos sind, so möge derselbe die Bemerkung dagegen gestatten, dass jede Erkenntniss von Thatsachen die Wissenschaft fördert, dabei aber die Frage nach dem unmittelbaren Nutzen erst in zweiter Reihe auftritt, obschon sie später meist ihren Gewinn findet.

Oranienburg, im Januar 1867.

Franz, Rector.

Noch einmal „Johannes der Doppelgänger“.

Es gibt Irrthümer und Vorurtheile in der Welt, gegen die es fast keine Macht gibt. Wie viel ist schon über den Unterschied des Paradies- (Zwerg-) Apfels und des sogenannten Johannisstammes geschrieben worden, und doch bleibt der von den ältern Pomologen verschuldete Irrthum immer derselbe. Ich selbst habe schon vor dem Erscheinen der Monatschrift für Pomologie und praktischen Obstbau den Unterschied zwischen beiden Veredlungsunterlagen hervorgehoben, habe nachgewiesen, dass beide in den deutschen Baumschulen durcheinander geworfen sind, dass es aber dringend nothwendig sei, dieselben ächt und abgesondert zu ziehen, dass es daher nöthig sei, die Wildlinge ächt aus Frankreich zu beziehen. Dann gebrauchte ich zuerst in meiner „Baumschule“ das Wort Splittapfel,*) wie man den französischen Doucin oder Johannispfel (doucin oder pommier de St. Jean) im Luxemburgischen nennt, als gleichbedeutend mit Johannisstamm. Mein Beispiel fand Nachahmung. In der Monatschrift und deren Nachfolger haben sehr gewichtige Stimmen sich für Annahme dieser Benennung hören lassen, von denen man sich Wirkung versprechen musste. Man hätte wenigstens erwarten sollen, dass der Unterschied zwischen Johannispfel und Paradies sich eingepägt habe. Allein wenn man die neuesten Baumschulencataloge ansieht und manche Abhandlungen über Veredlungsunterlagen liest, so muss man sagen, dass alles Predigen umsonst war, denn man gebraucht noch, wie zu Diel's und Christ's Zeiten, das Wort Johannisstamm oder Johannispfel für Paradiesstamm. Da hilft nun weiter nichts, als sich dem Gebrauch anschliessen, denn sonst verstehen sich die Schriftsteller und von ihnen Belehrte einerseits, die Verkäufer und zum Theil Käufer andererseits niemals richtig. Man betrachte daher den Johannisstamm (wenn von ihm in deutschen Baumschulencatalogen als Wildling die Rede ist) als den eigentlichen Zwergapfel = dem Paradies der Franzosen, und sage für die stärker wachsende Form, dem Doucin der Franzosen; Splittapfel, wie ich in meinen Büchern allgemein, oder wenn man das nicht mag, Doucin.

*) Damit habe ich das Wort blos erneuert, denn schon die alten Pomologen Henne im Halberstädtischen und v. Münchhausen (im „Hausvater“) nannten Splittchen oder Steckapfel den Doucin der Franzosen.

Wir haben schon so viele Fremdwörter, für welche ganz richtige deutsche vorhanden sind, dass es auf eines mehr nicht ankommt, wenn nur der Zweck erreicht wird, dass dadurch Irrthum vermieden wird. Das Beste wäre freilich, wenn man, wie es in dem letzten Jahrgange der Monatsschrift in dem Artikel „Johannes der Doppelgänger“ vorgeschlagen wurde, das Wort Johannes gar nicht mehr gebrauchte. Da dies aber nicht geschehen wird, so wollen wir Schreibenden es wenigstens thun, und wenn es der Verständlichkeit wegen sein muss, uns dem Gebrauch der Baumschulen und des grössern Publikums fügen. **Jäger.**

Anmerkung der Redaction zu dem vorstehenden Aufsätze: Es will auch mir scheinen, dass, nachdem durch Diels Auctorität und Einfluss die Benennung Johannisstamm für den Paradis der Franzosen einmal in Deutschland allgemeiner angenommen worden ist, die sich auch in Diels Schriften überall findet, es schwer halten werde, diese Benennung bei uns ausser Cours zu setzen und dass Verwirrungen in den Benennungen nicht eintreten werden, wenn wir uns nur streng daran halten wollten, die zweite, schon etwas stärker wachsende, aber auch weniger gewöhnlich angewandte Varietät, wie im vorstehenden Aufsätze auch vorgeschlagen wird und ich bisher immer that, nur Doucin zu nennen, und dabei unter einem Französischen und Holländischen Doucin zu unterscheiden. Diel nannte den ersten vollständiger Wilder gelber Johannisapfel (Heft VI. S. 284), bemerkt aber zugleich, dass dies die Sorte sei, welche Merlet, Duhamel etc. Paradis nannten. Linné nannte diesen Strauchapfel allerdings *Pyrus malus paradisiaca*, und auch Knoop L. Taf. 4. hat ihn und stellt ihn dar als Sommer-Paradiesapfel, Vroege Paradys. Wenn Diel diese Benennung nicht adoptirte, so scheint ihn etwa der Grund dazu bewogen zu haben, dass mit dem Namen Paradiesapfel gar manche Sorten bezeichnet wurden, deren gleich Knoop einige anführt, und dass auch Knoop bei dem Vroegs Paradys als Synonym wieder hat St. Jean's Appel. Das deutsche Wort Splittapfel, — (wie auch Diel den Holländischen Doucin Holländischen Splittapfel nennt), — wäre wohl passend für uns, aber ich fürchte, die Benennung Splittapfel fällt sehr oft wieder mit Heckapfel etc. zusammen und wird Verwirrung nur vermieden, wenn man bei der Benennung Doucin bleibt. Dass man die beiden gewöhn-

lichsten Zwergapfelsorten in Baumschulen zusammengeworfen hat, ist gewiss ein grosser Uebelstand, und sehr nöthig, dass sie getrennt werden; doch kann nur Unwissenheit oder Nachlässigkeit der Baumschulenbesitzer diesen Missstand herbeiführen, und fand ich auch wieder Baumschulen, wo man beide völlig trennte. Bleiben wir bei den Benennungen Johannisstamm und Doucin, so wissen wenigstens wir Deutsche immer, wovon die Rede ist, und behielten wir den Vortheil, auf Diels genaue Beschreibung dieser beiden Varietäten fussen zu können. Hält man es aber für nöthig, auf Beseitigung der Benennung Johannisstamm noch weiter zu dringen, so würde mehr Einstimmigkeit vielleicht erreicht, wenn dieser Gegenstand etwa einmal zur Besprechung und Beschlussfassung auf einer nächsten allgemeinen Pomologen-Versammlung gebracht würde. Oberdieck.

Ueber den Weinbau in den Vereinigten Staaten von Nordamerika.

Dass Boden und Klima in Californien dem Weinbau vorzüglich günstig sind, ist den Lesern der Monatshefte ohne Zweifel bekannt. Dort gibt es keine Sommerregen, so dass die Trauben, ohne beschmutzt zu werden, auf der Erde liegen und reifen können. Dazu kommt der stets heitere Himmel und der Umstand, dass der September der wärmste Monat des Jahres ist. Californische Weine findet man häufig in New-York; so stark sie sind, so wenig veredelt scheinen sie noch zu sein. Der alljährlich sichere Erfolg des Weinbaues in diesem Staate hat gar bald den amerikanischen Unternehmungsgeist geweckt, so dass jetzt dort die grössten Weinberge der Erde gefunden werden. Vor einiger Zeit gab ich dem Herrn Dr. Lucas die Dimensionen, die Rebenzahl und das Arbeiterpersonal eines einzigen Weinberges an; sie sind mir augenblicklich nicht mehr gegenwärtig. Sollten sie dem Herrn Dr. Lucas zugänglich und er bereit sein, sie in einer Note mitzutheilen, so würden die Leser über das Riesenartige jenes Weinberges erstaunen. (Wird später nachfolgen. L.)

In Californien wachsen alle europäischen Rebsorten vortreflich; man findet auf dem Markt von San Francisco in der passenden Jahreszeit täglich über 60 Traubensorten zum Verkauf.

Ueber die Existenz des *Oidium Tuckeri* dort habe ich nie etwas gehört. — Californien ist überhaupt ein Land der Wunder. In dem Geschäftsalocale des American Agriculturist liegt eine Birn von Californien, in Wachs naturgetreu nachgebildet; ich habe das Original gesehen und in der Hand gehabt: es wog 3 Pfund und 14 Loth.

In den Wäldern und Sümpfen findet man hier überall Weinreben, so dass ja das Land von seinen ersten Entdeckern ist Weinland genannt worden. Früher wurden die unzähligen Varietäten unter sehr viele Species vertheilt; doch haben die neueren Botaniker diese sehr reducirt. So hat J. Torrey in seiner Botanik des Staates New-York deren nur vier, nämlich: *Vitis labrusca*, *aestivalis*, *cordifolia* und *riparia*. Dieselben hat für Massachusetts G. B. Emerson in seinem berühmten Buche *Trees and shrubs of Massachusetts*. Von Virginien an südlich gibt es gewiss noch manche nicht hinlänglich beobachtete Species. Eine von diesen, die Scuppernong mit sehr kleinen Trauben von nicht mehr als fünf oder sechs ausserordentlich grossen weissen oder schwarzen runden Beeren jede, wird sehr geschätzt wegen des trefflichen Weines, den man von derselben gewinnt. Wir werden später auf alle diese Species und deren Varietäten zurückkommen.

Es war für die ersten Einwanderer sehr natürlich, zu hoffen, dass ein Land mit einem solchen Ueberflusse an wild wachsenden Reben sich für den Weinbau ganz besonders eignen würde. So wurde denn auch schon vor dem Jahre 1620 in Virginien ein Weinberg angelegt. Im Jahre 1664 erhielt ein gewisser Paul Richards ein Privilegium, Wein zu machen, weil er zuerst im Staate New-York Weinbau in grossem Masse trieb. William Penn versuchte dasselbe bei Philadelphia im Jahre 1683, doch ohne Erfolg. So ging es ebenfalls einigen Franzosen und Schweizern bis zu der Zeit, dass der Major Adlum zu Georgetown bei Washington die Catawba bekannt machte. Adlum hatte eine richtige Ansicht über die Wichtigkeit der Catawba; denn er sagt, er glaube, durch deren Einführung sich ein grösseres Verdienst erworben zu haben, als wenn er die ganze Staatsschuld der Vereinigten Staaten bezahlt hätte.

Etwa zwanzig Jahre vor der Einführung der Catawba war die Isabella bekannt geworden. Die Geschichte derselben ist

sehr genau von Alden Spooner in einem Werkchen gegeben, dessen Titel ist: *The cultivation of the American grapeviner*, und dessen zweite Auflage (Brooklyn 1858) vor mir liegt. Da die Isabella den Anfangspunkt der Rebencultur in den Vereinigten Staaten bezeichnet, und da sie zu Hunderttausenden überall ist angepflanzt worden, so will ich hier kurz zusammenstellen, was Spooner über ihre Geschichte sagt.

„Die Isabella war in dem Garten des Herrn Georg Gibbs zu Brooklyn bei New-York angepflanzt, und wurde dadurch gegen das Jahr 1816 bekannt. Die Frau des Herrn Gibbs, Namens Isabella, hatte sie von Nord-Carolina erhalten. Sie wurde von einigen Herren in Brooklyn zu Ehren der Madame Gibbs Isabella genannt. Sie wurde in vielen Artikeln der Zeitung *the Long Island Star* hoch gepriesen und dringend empfohlen, so dass man sie jetzt in jedem Garten und vor jedem Hause sieht.“

„In der erwähnten Zeitung ist ein Brief abgedruckt (am 2. Juli 1838), geschrieben zu Wilmington in Nord-Carolina an Herrn David Kimberly zu Brooklyn, in welchem gesagt wird, dass ein Herr Bernhard Laspeyre, ein Bewohner Nord-Carolina's und ein Franzose von Geburt, ein Mann von hoher Bildung, die Rebe in dem Garten eines Freundes von ihm zu Charleston in Süd-Carolina gesehen und Stecklinge von ihm erhalten habe. Dieser Freund habe ihm gesagt, Stecklinge derselben seien von ihm aus Spanien (wahrscheinlich Andalusien) mitgebracht worden. Dass die Rebe aus Spanien herstamme, das werde auch bewiesen durch die Erklärung eines Spaniers, der sie bei Herrn Laspeyre gesehen. Durch das Zusammenbrechen des Postwagens nämlich, in dem der erwähnte Spanier gereist, sei dieser lange aufgehalten worden und habe die nahen Weinpflanzungen des Herrn Laspeyre besucht. Bei dem Anblicke der Rebe habe er sogleich ausgerufen: „Da haben Sie ja einen Landsmann von mir; ich kenne ihn wohl, es ist eine der feinsten Sorten Spaniens.“ Herr Laspeyre, dessen Namen die Sorte dort getragen, habe immer gelächelt, wenn Manche sie als Amerikanerin bezeichnet hätten.“

So weit Spooner. Trotz seiner Angaben und trotz des Factums, dass keine ähnliche Sorte in Süd-Carolina wild wächst, ist sie ohne allen Zweifel eine Amerikanerin. Dr. Carl Siedhof.

Holz- und Obstcultur im Altenburgischen.

Von Finckert.

Wenn man die obstbautreibenden Gegenden am Mittel- und Oberrhein, in Nassau, Baden und Württemberg durchreiset, so findet man Strassen, Wege, Aecker und Wiesen mit Obstbäumen bepflanzt, weil diese Gegenden zu den hochcultivirtesten in Deutschland gehören; wenn man hingegen in andere Gegenden Deutschlands kommt, wo der Ackerbau noch florirt, so nehmen an Bächen, ja nicht selten an Wiesen und Aeckern, Weiden, Pappeln, Erlen etc. deren Stelle ein. Auch der fruchtbare Ostkreis des Altenburger Landes ist von diesem Vorwurfe nicht frei. Nicht dass ich damit als dermaliger Bewohner desselben den ehrenwerthen Bestrebungen einzelner verdienter Pomologen und Obstzüchter zu nahe treten möchte, (deren Verdienste Hr. Schulrath Prof. Lange in Altenburg am besten hervorheben könnte), oder die Leistungen vieler intelligenter Landwirthe (die sonst jede Scholle Landes zweckmässig zu benützen verstehen) dieses gesegneten Landstrichs zurücksetzen will. Es ist im Ganzen von jeher, namentlich durch die Bestrebungen der pomologischen Gesellschaft in Altenburg, schon viel für Einführung besserer Obstsorten gethan worden, die Obstgärten sind zum Theil sehr gut bepflanzt und in der Kirschencultur ist gegenüber andern Gegenden viel gethan worden; aber ich kann und darf bei aller Vorliebe für die Altenburger Landwirthschaft es nicht verschweigen, dass die Weiden, Pappeln, Erlen, Eschen etc. an Flüssen, Bächen, Gräben, Teichen, Wiesen und Feldern, auf Dorfplätzen, an Wegen und Stegen noch Lieblingsbäume des thätigen Altenburger Landwirths sind, wie sie es bei ihren Vorfahren und Ahnen waren. Es mag sein, dass diese Holzarten in der Anpflanzung wenig kosten, sich leicht fortpflanzen und ihren nicht zu verkennenden Nutzen haben, wo kein Fruchtbaum mehr gedeiht, wie dies auf sumpfigen nassen Stellen der Fall ist, — aber wo der Obstbaum so gut gedeiht, wie in dem humusreichen Boden der „Altenburger Pflege“, da ist sein Ertrag doch unbestritten grösser, indem er Früchte und Holz zugleich liefert. Da Altenburg Mangel an Zwetschen hat, so würde sich die Anpflanzung des Zwetschenbaums gewiss als sehr lohnend erweisen, wo auf den bessern und feuchtern Stellen bis jetzt noch Kopf- und Schneidelholz-

bäume stehn. Gegen Vorurtheile und eingefleischte Gewohnheiten lässt sich allerdings wenig thun, wenn nicht, angeregt durch Staatsprämien, Einzelne der Väter Sitte verlassen und zum Muster der Nachkommen in diesem Betriebszweige einen Schritt vorwärts thun. Altenburg und seine Umgebung versorgt schon jetzt das Voigtland und Erzgebirge mit Kirschen und Kernobst, warum sollte es in dieser Branche nicht noch mehr leisten können und seinen Bedarf an Zwetschen erzeugen, den es bis jetzt grösstentheils aus Thüringen und der Provinz Sachsen bezog? Warum wollte dieses mit seiner weithin berühmten Landwirthschaft so hochgepriesene Ländchen seine fruchtbaren Landschaften nicht noch mehr verschönern und die Genüsse seiner betriebsamen Bewohner mit angenehmen Früchten vermehren?

Mittheilungen

über eine neben anderweiten Erzeugnissen des Garten- und Landbaues vom 13.—16. Sept. c. in Stralsund stattgehabte **Obst-Ausstellung.**

Von Professor Dr. J. Hüter,

Director des botanischen Gartens und des Gartenbau-Vereins für Neuvorpommern und Rügen.

(Fortsetzung.) *v. 1. 53*

Die von Hrn. Freiherrn von Sobeck-Zarrentin durch Kunstgärtner Gülzow ausgestellten Aepfel und Birnen, welche von Hochstämmen entnommen waren, gehörten folgenden Varietäten an:

1. Aepfel (30 Sorten): Citronatapfel, Champagner-Reinette, Pigeon rouge, Schneepfel, Rother Sommer-Calvill, Graue Herbst-Reinette, Danziger Kantapfel (Florentiner), Zwiebel-Borsdorfer, Gelber Herbst-Calvill, Doppelter Borsdorfer, Holl. Drufpfel (Localobst), Langton's Sondergleichen, Goldgelbe Sommer-Reinette, Süsser Kopfpfel (Localsorte), Kirke's Rambour, Orleans-Reinette, Holl. Flamme (Localsorte), Kleiner Drufpfel (Localsorte), Herbst-Strichapfel, Prinzenapfel, Rother Jungfernapfel, Weisser Winter-Calvill, Engl. Goldpepping, Sommer-Raban, Kohlapfel.

Die Birnen (20 Sorten) waren repräsentirt durch: Sommer-Eierbirne = Beste Birne, Gute graue, Clevenower, Marie Louise, Sommer-Bergamotte, Uckermärker Pfandbirne, Beurré

Napoleon, Graue Winter-Bergamotte, Grumbkower Butterbirne, Beurré gris, Herbst-Mundnetzbirne, St. Germain, Herbst-Bergamotte, Weisse Herbst-Butterbirne, Grosse September-Birne, Winter-Beurré-blanc, Grüne Tafelbirne.

Des bessern Zusammenhanges willen gestatte ich mir, die von der eigentlichen Konkurrenz ausgeschlossen gewesene Sammlung von Äpfeln und Birnen, welche Seitens der Kgl. Akademie Eldena ausgestellt war, desshalb zunächst hier folgen zu lassen, weil die betreffenden Sorten ebenfalls sämmtlich von freistehenden Hochstämmen entnommen waren.

Das 71 Varietäten von Äpfeln umfassende Sortiment war repräsentirt durch: Reinette Diel, Winter-Quittenapfel, Gestreifter Herbst-Calvill, Königin-Louisen-Apfel, Reinette von Orleans, Königsberger Streifling, Italienischer Rosmarinapfel, Virginischer Sommerapfel, Reinette Nicolas, Prälatenapfel, Kleine Casseler Reinette, Gelbe Herbst-Reinette, Pomme de St. Louis, Reinette von Sorgvliet, Braunschweiger Milchapfel, König Georgs Apfel, Rother Eiserapfel, Kleiner Apiapfel, Ribston's Pepping, Sommer-Scheibenapfel, Weilburger Apfel, Berliner Schafsnase, Gestreifter holl. Weinapfel, Woltmann's Reinette, Summer Thorle, Crede's Quitten-Reinette, Rother Herbst-Calvill, Rother Herbst-Taubenapfel, Herbst-Borsdorfer, Gestreifter Borsdorfer, Pommer'scher Krummstiel, Osnabrücker Reinette, Dübener Glasapfel, Pariser Rambour-Reinette, Wachsapfel, Gravensteiner, Goldzeugapfel, Dickson's Emperor, Rother Stettiner, Langton's Sondergleichen, Cambusnethan-Apfel, Lütticher platter Winter-Streifling, Glanzreinette, Scharlach-Parmäne, Winter-Gold-Parmäne, Ananas-Reinette, Newtown Spitzenberg, Rother Herbst-Calvill, Winter-Taubenapfel, Seidenhanf (Localsorte), Hasenkopf, Glockenapfel, Weisser Winter-Taubenapfel, Baumann's Reinette, endlich: Äpfel von *Pyrus baccata*, *P. prunifolia* fr. *striato* und *Pyrus prunifolia* fr. *luteo* und fr. *coccineo*.

Die 21 Sorten Birnen waren gegeben durch: Herbst-Bergamotte, Holzfarbige Butterbirne = Beurré Spence, Kaiser-Alexander-Birne, Beurré Navez, D'orée de printemps, Köstliche von Charneux, la Gracieuse, Königsgeschenk von Neapel, Glockenbirne, Napoleons Butterbirne, Schönste Herbstbirne,

Wildling von Montigny, Graue Herbst-Butterbirne, Gelbe Sommer-Christbirne, Doyenné blanc, Jagdbirne, Butterbirne Chaumontel, Pfundbirne, Forellenbirne, Römische Schmalzbirne.

Neben diesen beiden vorgenannten Serien von an Hochstämmen gezogenem Kernobste waren drei Collectionen eingegangen, welche grösserentheils darin übereinkamen, dass die Früchte Stämmen entstammten, welche theils an Fruchtmauern, theils in Form von Cordons und Contre-Espaliers nach Lepère'schen Methoden, seltner auf Hochstämmen erzogen waren.

In dem Vargatzer Sortiment, welches ausschliesslich nach Lepère'scher Weise erzogen war, erschienen repräsentirt:

a) Die Aepfel: Weisser Astrachan, Reinette de Canterbury, Belle du Havre, Impériale, Belle fille Normande, Calville blanc, Gravensteiner, Reine des Reinettes (Gold-Parmäne), Reinette du Canada, Calville rouge d'Anjou (= rother Osterealvill), Calville St. Sauveur, Reinette clochard, Reinette de Bretagne, R. franche, R. grise, Grosse Casseler Reinette, Fenouillet d'oré, Belle d'Orleans, Api rose, Passe pomme rouge, Belle Josephine, Violette du quatre goûts, Pigeon rouge, Pigeon blanc, Muscat-Reinette, Belgischer Kurzstiel (= Königlicher Kurzstiel), Kaiser Alexander.

b) Die Birnen: Colmar d'Aremberg, Marie Louise, Forellenbirne, Passe Colmar (= Regentin), Baronne de Millo, Délices d'Hardempont, Doyenné d'Alençon, Bergamotte Espéren, Beurré Clairgeau, Beurré d'Anjou, Doyenné St. Michel (unsere Beurré blanc), Belle de Berry, Beurré Napoleon, B. Millet, B. Diel, B. gris, B. d'Amanlis, Doyenné d'hiver, Louise bonne d'Avranches und Jalousie de Fontenay.

Im Arendsee'r Sortiment waren vertreten:

a) Die Aepfel durch: Borsdorfer, Bödikers Liebling, Kleiner Bohnapfel, Calville blanc, Calville rouge, Rother Cardinal, Cludius' Herbstapfel, Purpurrother Coussinot, Rother Eiseraepfel, Gravensteiner, Sommer-Gewürzapfel, Winter-Goldparmäne, Hasenkopf, Pomme Impériale, Kaiser Alexander, Langton's Sondergleichen, Melonen- oder Prinzen-Apfel, Monstreuse d'Amérique, Pepping d'or, Pigeon rouge, Reinette de Caux (= Grosse Casseler R.), R. du Canada, R. de Vigan, R. Landsberger, R. d'Angleterre, Goldgelbe Sommer-R., Ananas-R.,

Schiebler's Taubenapfel, Weisser Winter-Taftapfel, Traubenapfel, Gestr. Sommer-Zimmtapfel.

b) Unter den Birnen traten auf: Baronne de Mello, Belle Angevine, Belle de Bruxelles (= Deutsche National-Bergamotte), Belle de Flandres, Rothe Bergamotte, Königs-Bergamotte, B. Crassanne, Beurré Diel, B. Clairgeau, B. Bachelier, B. gris d'hiver nouveau, B. d'Areberg, B. d'Amanlis, Loisel, B. Hardy, B. gris, B. van Marum, Sommer-Beururé blanc (= Runde Mundnetzbirne), Blumenbach's Butterbirne, Liegel's Winter-Butterbirne, Capiaumonts Herbst-Butterbirne, Holzfarbige Butterbirne, Bonchrétien William, Bonchrétien oder Beururé Napoléon, Colmar d'Areberg, Duchesse d'Angoulême, Doyen Dillen, Doyenné d'hiver, Doyenné d'oré, Espérens Herrenbirne, Grosser Katzenkopf, Kick's Flaschenbirne, Franz Duval, Fortunée, Grumbkower Birne, Stuttgarter Geishirtel, Grüne Hoyerswerder, Jargonelle, Jalousie de Fontenay, Josephine de Malines, Landdrost von Dachenhausen, Louise bonne d'Avranches, Manna-Birne, Onkel Peter, Passe Colmar oder Regentin, Poire de Tongres, Briel'sche Pomeranzenbirn, Winter-Pomeranzenbirn, Sommer-Robine, Seigneur d'Espérens, Soldat Laboureur, St. Germain, Herbst-Sylvester, Rother Sommerdorn, Suzette de Bavay, Triomphe de Jodoigne, Theodor Körner, Heyer's Zuckerbirn.

Anhangsweise mag noch die Bemerkung hier Platz finden, dass die reiche und durch prachtvolle Früchte ausgezeichnete Sammlung begleitet war von 10 Sorten Pflaumen, nämlich: Bleue de Perck, Coé golden drop, Cooper's large red, Columbia, Drap d'or d'Espérens, Prune Monsieur à fruit jaune, Reine Claude verte, Reine Claude hative, Reine Claude de Bavay, Violette Americaine; ferner durch 5 Sorten Pfirsich: Chevreuse hative, Double montagne, Fürst Carl Schwarzenberg, Grosse mignonne hative, Pourprée hative; sodann durch 3 Sorten im Glashause, aber in freier Erde gezüchtete Feigen: Braune, Gr. französische und Magdalenen-Feige; sowie endlich von 2 Sorten Wein: Rother und Weisser Schönedel.

Die Sammlung des Hrn. Freiherrn von Behr-Bandelin (Kunstgärtner Schumacher) enthielt:

1) An Äpfeln: Cadeau du Général, Calville blanc, Calville St. Sauveur, Impériale, Reine des reinettes, Reinette

franche, Reinette du Canada, R. d'Espagne, R. de Caux, R. de Versailles, R. de Canterbury, R. grise, R. grise du Canada, Rostocker Apfel (= Rother Stettiner).

2) An Birnen: Bergamotte Espéren, Bonchrétien Williams, Baronne de Millo, Beurré Diel, B. d'Amanlis, B. Clairgeau, B. d'Anjou, B. Hardy, B. gris, B. Picquery, B. d'Hardempont, Charles van Mons, Duchesse d'Angoulême, Doyenné d'hiver, Doyenné doré, Fondante des bois, Louise bonne d'Avranches, Napoléon, Passe Colmar, St. Germain d'hiver, St. Germain Vauquelin, Triomphe de Jodoigne.

Die aus 44 Sorten Aepfeln und 30 Sorten Birnen zusammengestellten Collection des Rittergutsbesitzers Hrn. Weissenborn zu Kl.-Zastrow (Kunstgärtner Wodrich) bestand 1) Aepfel:

- a) aus Sorten, deren Reifezeit Mitte August fällt: Rother Franzapfel;
- b) aus zu Anfang und Mitte September reifenden Sorten: Weisser Franzapfel, Saurer Kopfpapfel, Rother Sommer-Calvill, Sommer-Hasenkopf (= Sommer-Gewürzapfel), Mittlgrosser Traubenapfel, Pear-Reinette, Gewürz-Calvill;
- c) aus Ende September und Anfang Oktober reifen Früchten: Hohlhäuschen-Apfel (= Pleisner Rambour), Rother Cardinal, Glockenapfel, Holl. Traubenapfel, Rother Stettiner, Rosenhäger, Melonenapfel, Weisser Glockenapfel, Gravensteiner, Kaiser Alexander, Mittlgrosser Traubenapfel;
- d) aus Früchten, die Mitte und Ende Oktober und Anfang November reifen: Krummstengel, Graue Reinette (welche?), Winter-Hasenkopf, Steinkrieners-Apfel (Localsorte), Weisser Schneeapfel, Königsapfel, Süsser Kreckapfel, Rother Pflaumenapfel, Rothkantiger Herrnapfel, Engl. Reinette, Grosse Casseler Reinette, Borsdorfer, Grüne Reinette, Schiefapfel, Citronenapfel, gewöhnlicher Traubenapfel (= Kleiner Herrenapfel), Zwiebelapfel, Pigeon-Reinette (?), Plänirken-Apfel (Localsorte), Pigeon, Gold-Reinette (welche?);

Die Birnen waren repräsentirt durch:

- a) Sorten, welche um den Anfang und die Mitte des Sep-

- tember reifen: Sommer-Beurré-gris (= Gute Graue), Clevenower Birne, Sommer-Bergamotte, Grüne Tafelbirne, Mehlbirne, Speckbirne, Grüne Schmalzbirne, Herbst-Beurré-gris, Hagelbirne, Rothe Zuckerbirne, Wasserbirne, Königl. Wasserbirne, Duquesne's Sommer-Mundnetzbirne;
- b) Sorten, welche von Ende September bis Mitte Oktober reifen: Napoleons Butterbirne, Citronenbirne, Holländische Feigenbirne, Müllerbirne, Steinbirne, Pfundbirne, Eierbirne, Grüne Flaschenbirne, Hangelbirne, Butterbirne van Marum, Merlets-Herrmannsbirne, Reigenbirne, Lederbirne;
- c) Sorten, welche Ende Oktober bis Anfang November reifen: Herbst-Bergamotte, Beurré blanc. (Schluss folgt.) 154

Literatur.

Handbok i Svensk Pomologi, af Olof Eneroth; Theil I. Inledning till Frukt tradens och Träd fructernas Beskrifning, med särskildt, afscende på Sverige; Theil II. Svensk Pomona; eller Beskrifning öfver ädlare i Sverige på fritt land odlade träd frukter och fruktträd.

Mit diesen beiden in den Jahren 1865 und 66 von dem durch die Monatschrift uns schon bekannten Hr. Dr. Olof Eneroth zu Stockholm herausgegebenen Bänden ist ein werthvolles Werk vollendet worden, das ohne Zweifel einen guten Grund zu einer genaueren Obst- und Sortenkunde auch in Schweden legen und zur Hebung des dortigen Obstbaus sehr förderlich werden wird, was schon von den gediegenen Kenntnissen, der mir bekannten unermüdlichen Ausdauer, und dem für die Sache begeisterten Fleisse des Hrn. Dr. Eneroth sich erwarten lässt. Da die Meisten von uns, zu denen auch ich gehöre, der Schwedischen Sprache nicht kundig sein werden, werden wir in Deutschland das Werk wohl nicht gehörig benutzen können, falls nicht einmal eine Uebersetzung erscheint; indess muss es von uns auch so um so mehr als eine erfreuliche Erscheinung auf dem Gebiete der Pomologie begrüsst werden, da nicht bekannt ist, dass ein wissenschaftliches pomologisches Werk früher schon in Schweden erschienen wäre, und das erste gleich in einem relativ sehr vollkommenen Zustande erscheint, das in Schweden Lust und Eifer für die Pomologie und einen rationellen Obstbau wecken muss.

In dem die Einleitung bildenden Theile ist, so weit es, ohne nähere Kenntnisse der Sprache, sich beurtheilen lässt, sehr zweckmässig alles das gegeben, was die Benutzung der Schwedischen Pomona erfolgreich machen kann, und findet sich, nach vorangegangenen geschichtlichen Angaben, das was zur Begründung und zum Verständniss systematischer Anordnung dienen kann, vorgebracht, und ist am Schluss auch von den Feinden des Obstbaus die Rede, mit sehr naturgetreuen, schwarzen Abbildungen.

Der zweite Theil, die Schwedische Pomona, 406 Seiten stark, führt, unter Beigabe zweckmässiger Beschreibungen und gelungener Holzschnitte, auch eine Anzahl recht naturgetreuer, colorirter Abbildungen, schon eine reiche Anzahl von Obstsorten aus allen Obstklassen, das Beerenobst selbst nicht ausgenommen, auf, unter denen, wie es scheint, wohl eine Anzahl mit aufgenommen ist, die in Schweden noch nicht gebaut worden sind, von denen aber mit Grund erwartet werden kann, dass sie in Schweden gedeihen werden, und von denen Reiser seit mehreren Jahren von mir an Hrn. Eneroth auch schon gesandt worden sind. Das Werk scheint mit Gründlichkeit bearbeitet zu sein und dürften, so viel man aus Namen, Figuren und Synonymen schliessen kann, verhältnissmässig nur wenige Irrungen sich finden, was wohl nur sehr wenige Erstlingswerke in der Pomologie geleistet haben. Möchte die Schwedische Regierung den Hrn. Herausgeber auch so kräftig unterstützen, dass sein Werk und seine ferneren Bestrebungen für den Obstbau in Schweden auch recht wirksam werden.

Der Herr Verfasser sieht es gewiss selbst gern, wenn ich nachstehend ein paar Unrichtigkeiten anführe und Bemerkungen mache, wie sie beim Durchgehen des Buches mir vorkamen, die etwa schon, für eine vielleicht nöthig werdende 2. Auflage des Werkes benützt werden können.

1) Es scheint mir nicht ganz zweckmässig, dass S. 99 die Orleansreinette unter dem Hauptnamen Goldreinette vorkommt, obwohl sie auch in England so heisst, da der Name jetzt nur noch eine Classe bezeichnet und im Niederländischen Baumgarten ebenso die grosse Casseler Reinette bloes als Goldreinette aufgeführt ist. (Der Uebersetzer des Boomsgaard hat sie freilich gleich unter dem Hauptnamen Grosse Casseler Reinette aufgeführt, was aber nicht zu billigen ist, da die Uebersetzung genau sein musste.)

2) S. 126 ist eine Frucht, die ich früher in Reisern und schon 2 mal in Frucht von Hrn. Dr. Eneroth als Schwedischen Winter-Gulderling, auch Grägyling erhielt, jetzt als Schwedischen Winterpostoph aufgeführt, unter Beziehung auf den Postophe d'hyver von Duhamel und unsere Diel'schen Winterpostoph bei Dittrich und Oberdieck. Die Frucht ist auch in der Abbildung ganz anders, gelblich grün, an der Sonnenseite mit feinen, kurzabgesetzten, karmosinrothen Streifen und dazwischen zahlreich roth punkirt, dargestellt, und ist der Diel'sche Winterpostoph, den auch unser Handbuch hat, eine ganz andere Frucht. Ich habe indess die hier vorliegende Frucht nun kürzlich auch nicht als Schwedischen Winter-Gulderling, sondern als Schwedischen Winter-Postoph beschrieben, da der Name ihn so auch von dem bekannten Winterpostoph scheidet.

3) S. 160; bei *Passo pomme blanche d'Automne*, hätte das Beiwort Herrnhäuser nicht fehlen müssen, da Diel noch einen ganz andern flachgedrückten, früher schon bekannten Weissen Herbststrichapfel beschreibt, den auch das Handbuch bald bringen wird.

4) S. 206; bei der Windsorbirn wird, wohl mit Recht die Frucht des Namens im Handbuche, dem Londoner Cataloge, und bei Downing allegirt, und ist die Frucht gelungen abgebildet. Aber es dürfte ein Irrthum sein, wenn als Synonyme auch *Bellissime d'été* angeführt wird, welche eine ganz

andere Frucht ist, die auch früher reift und andere Gestalt hat, auch starke Rösche.

5) S. 296 ist bei der Gansells Bergamotte wohl irrig bemerkt, dass Decaisnes sie als Doyenné roux habe, (welche vielmehr die graue Dechantbirne ist) und hat, wie ich aus dem gesandten Reise und Hr. Deonisus eigener Erklärung weiss, er unsere Rothe Dechantbirn, die sich von der Gansells Bergamotte nicht unterscheiden lässt, als Poire Hamden abgebildet, welche aber in England eine andere ist.

6) S. 295; die abgebildete Von der Natte wird nach der Kleinheit der Figur wohl die Frucht sein, welche der Niederländische Baumgarten unter dem Namen hat. Die Frucht des Namens in unserm Handbuche ist grösser.

7) S. 344. Als Rothe Eierpflaume mit dem Beisamen Magnum bonum red der Engländer, ist die Rothe Kaiserpflaume des Handbuchs dargestellt, welche ich auch schon in der Vegetation der aus London erhaltenen Red magnum bonum erkannt habe. Ich habe aus dem Texte nicht genügend verstehen können, ob auch die Rothe Eierpflaume Liegels und unsers Handbuchs für dieselbe Frucht gehalten wird, was irrig sein würde.

Wir wiederholen unsere besten Wünsche für eine weitere geseignete Wirksamkeit des Herrn Verfassers.

Jeinsen im Januar 1867.

Oberdieck.

Der immerblühende Garten. Anleitung zur Ausschmückung und Erhaltung von Blumengärten und Beeten jeder Art, sowie zur Cultur und Verwendung der schönsten Land- und Topfgartenblumen zu jeder Jahreszeit von H. Jäger, Grossherzoglich Sächsischer Hofgärtner in Eisenach, sowie Gartenbaumeister, Mitherausgeber der Gartenflora, Mitglied und Ehrenmitglied verschiedener Gartenbau-Gesellschaften, Inhaber der Königl. Württembergischen grossen goldenen Medaille für Wissenschaft und Kunst etc. Mit 24 Abbildungen von Blumenbeeten und Blumengärten. Leipzig, Verlag von Otto Spamer 1867. Ladenpreis 1 Thaler = 1 fl. 48 kr. rhein. 8 Form. 242 Seiten.

Wir wollen nicht versäumen, diese soeben erschienene für jeden Gartenfreund höchst anziehende und werthvolle Schrift Jägers wenigstens hier kurz zu erwähnen, wenn sie auch, da sie nicht von Obst- und Weinbau handelt, sich zu einer ausführlichen Besprechung in d. Bl. nicht eignet.

Dem angehenden Gärtner, wie dem Gartenfreund ist sie als sehr schätzbarer Rathgeber, wie er seinen Garten, sei er gross oder klein, stets in vollem Blumenschmuck erhalten kann, sehr zu empfehlen.

Dr. L.

Die Pflanze. Von Dr. Ernst Hallier, Prof. in Jena und Dr. Fr. Rochleder, Prof. in Prag. Abdruck aus Mayers Conversations-Lexikon. 2. Auflage. Hildburghausen. 1866.

Eine zwar nur wenige Bogen umfassende, aber äusserst inhaltsreiche, sehr concis geschriebene vortreffliche Arbeit der oben genannten Botaniker. Es ist das Bestreben der Verfasser sichtlich, in kurzen Umrissen alles Wissenswerthe über die Natur der Pflanze, also über ihren Aufbau, ihre äussern und innern Organe und deren Functionen, ihre Ernährung klar und nach dem Standpunkt des jetzigen Wissens darzustellen und müssen wir zugestehen,

dass diese Aufgabe auf ganz vorzügliche Weise gelöst ist. Die 182 in den Text gedruckten sehr saubern Holzschnitte erleichtern das Verständnis ungemein und durch dieselben wurde es möglich, auf 44 sehr compact gedruckten gross Octavseiten den ganzen Stoff klar und genügend zu behandeln. Jeder gebildete Leser wird die kleine Brochure mit Befriedigung aus der Hand legen.

Dr. E. L.

Ausländische Literatur.

Der Nederlandsche Boomgaard, — Aflw. 18. — enthält die Aepfel Nr. 64—70. — auf Pl. 33—36. und dazu den Text S. 65—72. des ersten Bandes.

Le Verger par M. Mas. Nr. 11. 1866. November enthält: Poires d'automne Nr. 25—32. und den Text p. 53—68. — des 3. Bandes.

Derselbe. — Nr. 12. December 1866. bringt den Anfang des 9. Bandes, Aprikosen und zwar Nr. 1—8. und den Text S. 5—20.

Essai d'entomologie horticole. Par Dr. Boisduval. Paris 1866. 8°. (Libr. Donnaud.) 630 pag. mit vielen Holzschnitten. — cfr. Recension in der Revue horticole 1867. p. 5 sqq. v. B.

Deutscher Pomologen-Verein.

Als neue Mitglieder sind zu nennen: Herr Obergärtner Carl Beck in Gonsk bei Gniewkowo, Prov. Posen. Herr Baron O. von Hoenika, Rittergutsbesitzer auf Herzogswalde bei Grottkau (Schlesien). Dr. med. Matthias Godec, Arzt im Civilspital in Triest. C. A. Nattermüller, Bankbeamter und Vorstand des Gartenbauvereins in Gotha. Franz Lischke in Kornenburg bei Wien.

Die Vereinsgabe

„Pomologische Tafeln mit erläuterndem Texte von Dr. Lucas,“ 15 Tafeln, die 541 Apfelsorten des Illustrierten Handbuchs in systematischer Ordnung darstellend (Ladenpreis 2 Thlr.) ist nun an alle diejenigen Mitglieder des Vereins und zwar theils durch Vereine, theils auf dem Weg des Buchhandels versendet, welche ihren Beitrag pro 1865/66 an den Kassier entrichtet haben.

Die sämtlichen Exemplare für die verehrlichen Mitglieder aus dem Königreich Preussen sind an das Vorstandsmitglied Prof. Dr. K. Koch in Berlin gesendet worden und werden von da aus an ihre Adressen per Post gelangen.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Seit der Begründung unserer Anstalt hatten die Landwirtschaftlichen Vereine des Grossherzogthums Hessen jährlich eine Anzahl junge Leute nach Reutlingen gesendet, welche hier zu Baumwärdern oder auch zu Obstgärtnern ausgebildet werden sollten.

In dem Rechenschaftsbericht des Landwirtschaftl. Vereins der Provinz Starkenburg (Beil. Nr. 3 zu der Zeitschrift für die Landwirtschaftl. Vereine des Grossh. Hessen 1867) ist nun vom Generalsecretär des Vereins, Herrn

Dr. Krämer in Darmstadt, in Betreff der Resultate des Besuchs der von dort zur Eulernung der Obstcultur abgesendeten jungen Männer Folgendes mitgetheilt:

„Schon im vorigen Rechenschaftsberichte wurde hervorgehoben, dass der vom Verein betretene Weg — Heranbildung von Baumwärttern im Reutlinger Pomologischen Institut — zu günstigen Resultaten führe. Um in dieser Beziehung volle Klarheit zu erlangen, sind die Grossh. Kreisämter ersucht worden, Auskunft darüber zu ertheilen, ob die seither in Reutlingen ausgebildeten Baumwärtter dem Berufe erhalten blieben, welchen man bei ihrer Entsendung im Auge hatte, und wenn dies der Fall, in wie weit sie im Stande waren, die ihnen Seitens der Privaten und Gemeinden gestellte Aufgabe zu lösen. Die hierauf mit dankenswerther Bereitwilligkeit mitgetheilten, mit grosser Sorgfalt aufgestellten Nachweise lieferten im Ganzen ein erfreuliches Resultat. Es stellte sich nämlich heraus, dass von 34 jungen Männern aus der Provinz Starkenburg, welche im Zeitraum von 1860 bis 1866 die Anstalt in Reutlingen besuchten:

Dem Berufe als Baumwärtter oder Baumzüchter treu blieben . . .	27
zu andern Erwerbszweigen übergangen oder ausgewanderten . . .	7

34

Von jenen 27 jungen Leuten betreiben die Baumzucht und Baumpflege:

Als Haupterwerbszweig	17
als Nebenerwerbszweig	10

27

Von 27 der Obstcultur Beflissenen sind:

Baumwärtter ausschliesslich im Dienste der Gemeinden	6
Baumwärtter im Dienste der Gemeinden und von Privaten	8
Baumwärtter an Staatsstrassen	1
Baumwärtter ausschliesslich im Privatdienste	17

27

Dabei muss bemerkt werden, dass 5 dieser Obstzüchter und Baumwärtter Baumschulen auf eigene Rechnung eingerichtet haben.

Hinsichtlich der Leistungen in ihrem Fache ergaben die Nachweise von 27 jungen Männern:

sehr zufrieden stellende Leistungen	4
recht zufrieden „ „	3
als gute Baumzüchter bewährten sich	15
im Allgemeinen befriedigen	2
in ihren Leistungen nicht beachtet werden konnten	3

27

Es zeigt also diese Uebersicht prägnant, dass die Früchte des Unternehmens immerhin recht ansehnliche sind, denn nahezu 80 % der jungen Leute erreichten den Zweck, in dessen Verfolgung der Verein sie begünstigte, und 22 sachkundige Männer, 65 % derjenigen, welche die Anstalt besuchten, stehen in verschiedenen Theilen der Provinz als sachkundige Rathgeber unsern Obstzüchtern zur Seite. Es darf also den Verein Nichts hindern, auf der betretenen Bahn zu wirken fortzufahren.“ So weit der Bericht.

Die Gesamtzahl der bis zum 1. Januar 1867 in dem Institut gewesenen und noch anwesenden Zöglinge und Hospitanten beläuft sich nach dem Inscriptiionsbuch der Anstalt auf 380, welche folgenden Ländern angehören:

Altenburg 1, Anhalt 4, Baden 24, Bayern 14, Braunschweig 1, England 1, Frankreich 2, Hamburg 1, Hessen 78, Lippe 1, Liechtenstein 3, Luxemburg 1, Meklenburg 1, Nordamerika 1, Oestreich 1, Oldenburg 1, Preussen 22, inol. der neuerworbenen Länder 54, Russland 9, Sachsen 6, Schweden 5 und Norwegen 3, Schweiz 16, Weimar 1, Württemberg 150. — Unter diesen 380 Zöglingen sind 77 Lehrer mit inbegriffen, welche an den für dieselben ertheilten Unterrichtscursen Theil nahmen. Jedenfalls bezeugt es den grossen Ruf dieser Anstalt, dass in den ersten 6 Jahren ihres Bestehens allein 250 Nichtwürttemberger und zwar zum Theil aus weiter Ferne hierher kamen.

In diesem Winter 66/67 ist die Anstalt von 22 Zöglingen besucht, von denen 11 in Württemberg heimisch sind und 11 andern deutschen Staaten angehören; in ganz gleicher Weise vertheilen sich die Zöglinge der höhern Lehranstalt für Pomologie und die der zweiten Abtheilung, der Gartenbauschule; 12 Zöglinge haben bereits in Gärtnereien sich praktisch vorgebildet, und 10 sind zu einem dreijährigen vollständigen Lehrkursus hier aufgenommen.

Viele der früheren Zöglinge des Instituts sind bereits als tüchtige Baumzüchter und Pomologen da und dort etablirt, viele sind angestellt und zum Theil schon in bedeutenderen Stellungen als Hofgärtner, botanische Gärtner, Magistratsgärtner, Oberamtsbaumwärter u. s. w. Die Nachfrage nach Zöglingen aus dem Pomologischen Institut ist fortwährend so gross, dass meist schon lange vor ihrem Abgange für alle diejenigen abgehenden Zöglinge Stellen als Gehülfen oder selbstständige Gärtner und Obstzüchter vorgemerkt sind, welche solche wünschen.

Der Obstmuttergarten und die Baumschule, das Musterbaumgut, der Spalierobstgarten und die sehr zahlreichen Formbäume geben Zeugnis der steten Fortschritte unserer Obstcultur und ihres erfreulichen Gedeihens. Dr. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Ein sehr wirksames Mittel gegen die Angriffe verschiedener Insekten auf unsere Gartenfrüchte, besonders aber um von den Blüten der Obstbäume die Insekten fern zu halten, welche ihre Eier in die Blumenknospen legen, soll folgendes sein: Man nehme 1 Theil starken Doppelessig auf 9 Theile Wasser, ist der Essig nicht sehr stark, so nehme man 2 oder 3 Theile Essig auf 8 oder 7 Theile Wasser, vermische beides gut und bespritze mittelst einer Handspritze oder auch einer Giesskanne mit feiner Brause die Blütenknospen, wenn letztere schon ziemlich entfaltet sind. Der Direktor der Lyoner Gartenbauschule, Herr Denis, versichert, dass so behandelte Obstbäume von jederlei Insekten ganz verschont geblieben und reichlich getragen hätten, während andere, bei denen das Mittel nicht angewendet wurde, stark von Insecten heimgesucht worden seien.

(Illustr. Gartenztg. 1866.)



M. Schlessen.

Philipp Fehleisen.

Biographische Skizze, mit Porträt.

Philipp Fehleisen wurde den 3. Januar 1801 in Reutlingen geboren, wo sein Vater Apotheker war. Schon von früher Jugend an zur Pharmacie und zu späterer Uebernahme der väterlichen Apotheke bestimmt, erhielt er schon als Knabe neben dem Besuche der lateinischen Schule sorgfältigen Unterricht in allen Fächern des Wissens, die ihn für seinen künftigen Beruf vorbereiten sollten, und er zeigte auch schon frühzeitig bei einer schwächlichen Körperconstitution eine vorzügliche geistige Begabung. Der Umstand, dass sein Vater und schon sein Grossvater, vieljähriger Bürgermeister der freien Reichsstadt Reutlingen, neben der Apotheke den Garten-, Obst- und Weinbau ziemlich ausgedehnt betrieben, erweckte schon frühzeitig in ihm die Lust und Liebe zu den genannten landwirthschaftlichen Fächern, in welchen er später so erfolgreich wirkte. Nach seiner Confirmation trat er bei seinem Vater in die Lehre, welche er bei dem bekannten Chemiker und Apotheker Binder in Stuttgart vollendete. Der Letztere verwendete ihn vorzugsweise in seinem Laboratorium zu chemischen Arbeiten und gestattete dem strebsamen Jüngling neben seinen Berufsgeschäften den Besuch verschiedener Unterrichtsstunden im Gymnasium, wie Physik, Chemie, Botanik etc. Im Juni 1820 machte er in Stuttgart das Gehülfenexamen und nahm von dort die schönsten Zeugnisse von der Prüfungscommission, von seinem Lehrherrn und von den Gymnasialprofessoren mit, sowohl in Beziehung auf seine Kenntnisse, als auch auf seinen Fleiss und sein sittliches Betragen.

Im Herbst 1820 nahm er eine Gehülfenstelle in der Apotheke zum Pelican in Mannheim an. Er sah sich aber schon im folgenden Jahr 1821 veranlasst, von dort zurückzukehren, um sich auf der Universität Tübingen zum Staatsexamen vorzubereiten, weil ein fortschreitendes Augenleiden seines Vaters ihn zu baldiger Führung und Uebernahme seiner Apotheke nöthigte. Während seines Aufenthalts zu Tübingen knüpfte er enge Freund-

schaftsbande mit mehreren ausgezeichneten Pharmaceuten an, mit Gustav Märklin, jetzigem Professor in Tübingen, und Apotheker Zeller von Nagold und blieb mit ihnen bis an sein Lebensende in stetem freundschaftlichem und wissenschaftlichem Verkehr. Von den damaligen Professoren Ferdin. und Christian Gmelin, Schübler etc. wurde er wegen fleissigen und strebsamen Betragens besonders hervorgezogen und zu den Tüchtigsten seines Faches gezählt.

Im Spätjahr 1822 erstand er die Staatsprüfung in Tübingen, erhielt das Prädicat „sehr gut“ und übernahm sofort in seinem 21. Lebensjahre die Führung der Apotheke seines Vaters, der wegen zunehmender Augenschwäche seinem Geschäfte nicht mehr vorstehen konnte. Zum Beweise, auf welche Art er dieses Geschäft führte, mögen folgende Thatsachen dienen. 1842 wurde er vom K. Medicinalcollegium als pharmaceutischer Visitator bei den Apotheker-Visitationen ernannt, welchem Auftrage er sich bis zum Jahre 1860, also 18 Jahre lang unterzog. Im genannten Jahre lehnte er die wiederholte Aufforderung des K. Medicinalcollegiums hiezu wegen eintretender körperlicher Gebrechlichkeit ab. — 1847 wurde er vom K. Medicinalcollegium zu einem Gutachten für Bearbeitung einer neuen umfassenden Apothekertaxe aufgefordert. — 1852 wurde er von demselben Collegium aufgefordert, ein Gutachten über den Entwurf einer neuen Apothekerordnung für das Königreich Württemberg zu erstatten. — In Gemässheit eines Erlasses des K. Ministeriums des Innern vom 30. März 1854 wurde auf Anordnung der K. Kreisregierung die belobende Anerkennung des guten Zustandes der Fehleisenschen Apotheke öffentlich ausgesprochen und dies durch das Amts- und Anzeigebblatt zur Kenntniss des Publikums gebracht. Auch den städtischen Behörden galt er in allen sein Fach berührenden Fragen als Autorität und wurde auch stets und überall in Stadt und Umgegend in chemisch-technischen Fragen etc. um sein Gutachten gebeten. Im grösseren Publikum genoss er als Apotheker unbedingtes Vertrauen und unter Allen, die ihm näher standen, war seine Wahrhaftigkeit, seine Pünktlichkeit und Gewissenhaftigkeit sprichwörtlich geworden. Während er in seinem Fache die strengsten Anforderungen an sich selbst machte, war er tolerant und milde in seinem Urtheile über Collegen, wo es galt, sie gegen zu strenge Anforderungen in Schutz zu nehmen. In seinem

Fache erhielt er sich auf der Höhe der Zeit, er eignete sich jeden Fortschritt in der Wissenschaft sowohl als in der Praxis an.

Neben seinen Berufsgeschäften versäumte er nicht, auch seiner Liebe zum Garten-, Obst- und Weinbau nachzugehen, die ihm schon von Eltern und Grosseltern eingepflanzt wurde. Um die Verdienste zu würdigen, die er sich um den Obst- und Weinbau Reutlingens erworben hat, ist auf einen Vortrag zu verweisen, den er in Reutlingen bei der Jahresfeier des landwirthschaftlichen Vereins 1858 gehalten hat und der in dem 5. Jahrgang der Monatsschrift für Pomologie und prakt. Obstbau wiedergegeben ist. Dass Reutlingen unter den Obstbau treibenden Gegenden Deutschlands eine hervorragende Stelle einnimmt, wurde erst durch ihn zum Bewusstsein der Reutlinger selbst und zu allgemeiner Anerkennung gebracht.

Schon zu Ende des vorigen und zu Anfang dieses Jahrhunderts gab es in Reutlingen mehrere wohlhabende Bürger, welche die Obstzucht mit vieler Vorliebe betrieben, und, da sich im Lande damals noch keine Gelegenheit dazu fand, aus fernen Gegenden, namentlich aus Frankreich und Holland viele edle Obstsorten einführten, die heute noch den ersten Rang einnehmen. Fehleisen begnügte sich aber nicht damit, diese Sorten sorgfältig zu sammeln und in seinen eigenen Baumgärten zu ziehen, sondern er erliess im Jahr 1840 einen öffentlichen Aufruf an alle Obstproduzenten Reutlingens zu einer Obstausstellung, welche von überraschendem Erfolge war. Er erhielt eine Sammlung von mehr als 140 der edelsten Obstsorten, welche die allgemeine Bewunderung hiesiger und auswärtiger Pomologen erregte. Er ordnete sie nach dem damaligen Stande der Wissenschaft in Classen etc. und gab dadurch den Anstoss zu besserer Erkenntniss, Einführung richtiger Namen und zu allgemeinerer Verbreitung derselben. Aufgemuntert durch dieses Resultat betheiligte er sich im Jahre 1846 an einer Obstausstellung in Heilbronn und erhielt das Prädikat: „eine wahrhaft prachtvolle Sammlung Obstsorten der Gegend von Reutlingen, durch Grösse und Güte der Früchte ausgezeichnet, welche besonders viele Anerkennung fand.“

Im Jahre 1852 wurde er von der Centralstelle für Landwirthschaft zur Theilnahme an der von ihr veranstalteten Ausstellung aufgefordert und erhielt als Anerkennung für seine reiche Collection ein Danksagungsschreiben mit einer Ehrengabe. Im

Jahre 1853 erhielt er von dem General-Secretariat des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den preussischen Staaten die Einladung, sich bei einer Ausstellung in Naumburg zu betheiligen. Er verschaffte dadurch den Obsterzeugnissen Reutlingens über die Grenzen des engeren Vaterlandes hinaus öffentliche Anerkennung. Es wurde ihm von den Preisrichtern ein werthvolles Etwas mit Garteninstrumenten als Preis zuerkannt und mit einem ehrenvollen Schreiben von Berlin aus übersendet. Für seine Betheiligung bei einer späteren Ausstellung in Cannstatt (1857) wurde ihm durch allerhöchste Entschliessung Sr. Königl. Majestät die silberne landwirthschaftliche Medaille zuerkannt.

Alle diese Auszeichnungen betrachtete er niemals als persönliche, sondern als eine Anerkennung, welche die Obstproduction seiner Vaterstadt errungen hat. Aber das grösste Verdienst, das er sich um seine Vaterstadt erworben hat, besteht offenbar darin, dass er theilweise Veranlassung war und wesentlich dahin wirkte, dass Dr. Ed. Lucas, mit dem er schon früher in freundschaftlichem und wissenschaftlichem Verkehr stand, das erste Pomologische Institut in Deutschland hier gründete, das nun, eine Zierde der Stadt, in schönster Blüthe steht und reichen Segen überall hin verbreitet.

Nicht minder thatkräftig als um den Obstbau nahm er sich auch um den Weinbau Reutlingens an, der ihm bei dem allbekannten schlechten Ruf, in dem der Reutlinger-Wein stand, ein weites Feld seiner Wirksamkeit darbot. Er war es, der den ersten Anstoss zu rationeller Bebauung der Weinberge sowohl, als vornehmlich auch zu besserer Behandlung des Weines während des Herbstes durch Absonderung des reifen Zeuges vom unreifen und des weissen vom rothen, sowie zu richtiger Behandlung während der Gährzeit des Weinmostes gab. Schon in den 1820er Jahren fing er damit an, die besseren Weinorte des Unterlandes zu bereisen, sich mit dem Bau, dem Schnitt der Reben, sowie mit der Düngungsweise bekannt zu machen, und suchte zu ermitteln, welche Sorten für die verschiedenen Bodenarten und Lagen am besten passen. Er legte demgemäss seine eigenen Weinberge mit vorzugsweise frühreifenden Trauben und weiter bestockt als gewöhnlich an, hielt im Herbst sorgfältige Auslese, sonderte die Beere von den Kämmen ab, lies den Wein bei verschlossener Kufe mit Gährrohr an den Trebern im Keller

gähren und erzielte so einen Wein, der die andern Reutlinger Weine sowohl nach Gewicht als nach Geschmack bei weitem überragte. Er beschränkte sich aber nicht hierauf, sondern er begab sich jeden Herbst mit der von der Weinverbesserungsgesellschaft eingeführten, in Reutlingen noch wenig gebräuchlichen Weinwage in die hiesigen Keltern, ging von Kufe zu Kufe, wog die Weine und schrieb Gewicht, Lage der Weinberge und Namen des Besitzers in ein tabellarisches Verzeichniss ein. Dies setzte er viele Jahre fort. Anfangs bespöttelten, besonders die schlechten Weinproduzenten, dieses systematische alljährige Weinwägen als etwas Unzuverlässiges; bald aber kam es, dass zur Herbstzeit viele Weinkäufer sich bei ihm zu erkundigen pflegten, bei welchem Weinproduzenten nach seinem Verzeichniss die besseren Weine zu finden seien, und so kam es denn auch, dass die besseren Weinproduzenten schneller verkauften, bessere Preise erzielten und an den Wägungen Gefallen fanden, während die Weinproduzenten mit schlechten Gewächsen eine gewisse Furcht und Scheu an den Tag legten, wenn der kleine, unscheinbare Mann mit der Wage in der Hand in der Kelter erschien. Dies Verfahren spornte viele Weinbergbesitzer zu besserer Bestockung ihrer Weinberge und zu richtigerer Behandlung bei der Weinlese und in der Kelter an. Er versäumte keine Gelegenheit, in landwirthschaftl. Versammlungen und in hiesigen Localblättern auf die vielen Missstände beim Weinbau und bei der Weinbereitung aufmerksam zu machen und ging selbst mit gutem Beispiele voran.

Aber all' sein Reden und Schreiben bewirkten im grösseren Publikum nicht so viel, als die Thatsache, dass er um seine Weine gewöhnlich doppelt so viel erlöste, als die gewöhnlichen Weinproduzenten, und dass sie bei verschiedenen Weilmusterungen, bei denen die besten Weinorte des Landes concurrirten, stets unter die besten des Landes gezählt wurden. Dies bewirkte auch, dass sein Verfahren in neuerer Zeit allgemeinere und ausgedehntere Nachahmung gefunden hat. Prinz Eugens Zeiten scheinen nun auch für den Reutlinger Wein vorbei zu sein, indem ein Besserer an die Stelle des Schlechten getreten ist. Es ist eine schwierige Aufgabe, Jahrhunderte alte Gewohnheiten und Vorurtheile bei einer auf niederer Bildungsstufe stehenden Berufsclassen zu bekämpfen, dass dies aber der Apotheker Philipp Fehleisen nicht ohne Erfolg gethan hat, mag der Umstand beweisen,

dass ihn die Reutlinger Weingärtnerzunft zum Ehrenmitglied ernannt hat.

Als die Monatsschrift für Pomologie in die illustrierten Monatshefte für Obst- und Weinbau erweitert wurde, trat Ph. Fehleisen als sachkundiger Mitredacteur ein und vertrat nun den Weinbau und die Oenologie.

Im Umgang war Philipp Fehleisen die Bescheidenheit und Anspruchslosigkeit selbst, gegen Jedermann höflich und gefällig, gegen Niemand kriechend, er drängte sich nirgends vor und sprach wenig, wenn er aber sprach, so bemerkte man bald in ihm den gründlichen und sachverständigen Mann. Er war gesellig und hatte viel Humor; durch treffende Witze erheiterte er oft die Gesellschaft. Er war das Haupt und der Mittelpunkt einer zahlreichen Familie, sein Haus eine Stätte der Gastfreundschaft für einen grossen Freundeskreis.

Er war von einer Mässigkeit und Nüchternheit, wie man sie selten findet. Als er einst in Heilbronn bei einer Versammlung von Weinproduzenten in die Prüfungs-Commission gewählt wurde, legte er unter allgemeiner Heiterkeit das Geständniss ab, dass er zwar Wein produziren, aber keinen trinken könne. Kürzlich sagte ein Freund zu ihm: „Wer wird in Reutlingen den Wein verbessern, wenn du nicht mehr da bist?“ Er gab zur Antwort: „Jetzt braucht man mich nicht mehr, es können's nun auch Andere.“ Einige Tage später, am 29. Nov. 1866, Abends 6 Uhr, als er eben im Begriffe war, in seine gewohnte Gesellschaft zu gehen, wurde er von einem Schlaganfall betroffen, der seinem thätigen Leben am 2. Decbr. 1866 ein schnelles und sanftes Ende machte. —

Reutlingen, den 4. April 1867.

Dr. F.

Der Batullen-Apfel.

Mit Abbildung.

Wir geben hier die Abbildung eines aus Siebenbürgen stammenden vortrefflichen Apfels, der zu den Plattäpfeln gehört. Schon im Jahre 1860 sandte ich an das Pomolog. Institut Früchte und Reiser und wurde diese Sorte in der Monatsschrift 1860 S 130 zuerst erwähnt, dann ist auch die systematische Beschreibung im illustrierten Handbuch Nr. 540 gegeben. Möglich, dass die damals

ingesandten Früchte auf der weiten Reise den Geschmack etwas verloren hatten, wenigstens wurde ihnen nur als Tafelobst der 2. Rang beigelegt. Damit konnte ich nicht so recht einverstanden sein und liess heuer einige Früchte von Siebenbürgen kommen, um den Geschmack nochmals zu prüfen. Nach einstimmigem Urtheil wurde nun mit Recht diesem künstlichen Apfel der erste Rang beigelegt; Herr v. Bose, dem ich einige Früchte zusendete, meinte, wenn das Gewürz nur ein wenig mehr hervortretend wäre, wüsste er nicht, welchen Apfel er dem Batullen an Güte gleichstellen könne.

Die beigegebene Abbildung wurde nach den Exemplaren gemacht, welche ich heuer durch die Güte des Herrn Grafen Haller in Weisskirch (Siebenbürgen) erhielt; leider war ihr Colorit wahrscheinlich wegen ungünstiger Witterung etwas matt, gewöhnlich aber ist die Grundfarbe blassgrün, auf dem Lager später strohweiss und ein grosser Theil der Frucht prächtig carminroth verwaschen und zwar so stark, dass diese Sorte bei einer Obstausstellung in Vársáhy dazu verwendet war, durch Aufkleben von papierenen Buchstaben eine zusammenhängende Inschrift zu zeigen.

Ein Vorzug dieser Apfelsorte ist noch der, dass die Blüthe gegen Frost sehr wenig empfindlich ist und dass die Früchte, mitunter schon im November geniessbar, sich dennoch bis Mai recht gut halten und auch Ende Mai noch nicht den guten Geschmack verlieren.

Das Fleisch ist weiss, locker, sehr saftreich von angenehmem, weinsäuerlichem Geschmacke; die Schale auffallend fein und zart.

Ganz besonders ist dieser Apfel in Siebenbürgen in dem grossen Kokelthale zu finden und ist mir nicht eine andere Sorte bekannt geworden, welche alljährlich so viele Früchte brachte, als gerade der Batullen.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, bildet fast ohne Nachhilfe ausgezeichnet schöne Pyramiden, eignet sich sehr gut für Halbhochstämme, wie für Hochstämme. Die Bäume erreichen ein hohes Alter und sind, wenigstens in ihrer Heimath, den Krankheiten bei weitem weniger ausgesetzt, als viele andere Sorten.

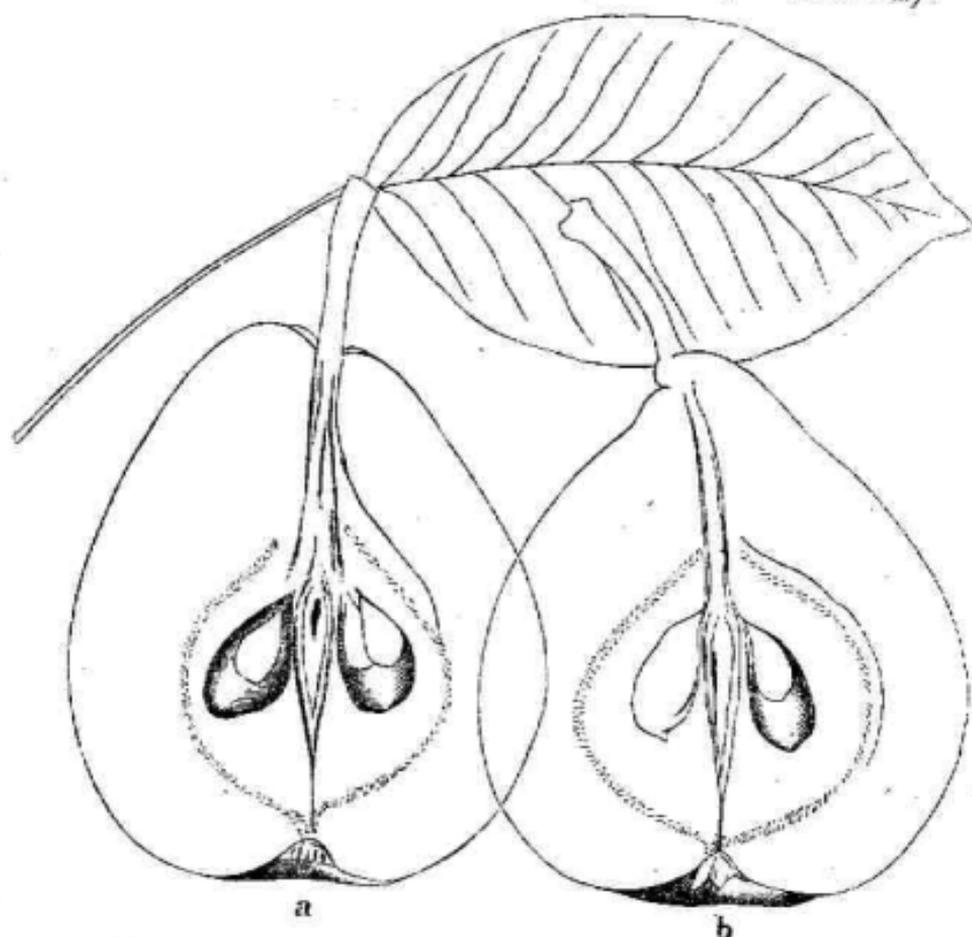
Möge dieser herrliche Apfel auch in Deutschland bald eine allgemeine Verbreitung finden, die er sicher verdient.

Hoffentlich werde ich bei der grossen Herbstausstellung und Versammlung der Pomologen in Reutlingen diesen Apfel vorzeigen können.

Th. Bolke.

Bremer Butterbirn,

**† November, mehrere Wochen. (Diels I. 3 b; Lucas 3. 1 a.)



Heimath und Vorkommen: Diese wirklich treffliche Frucht erhielt ich, als ich noch in Sulingen war, von dem Sohne des Herrn Ober-Postmeisters Neuburg zu Bremen, von schon älteren Bäumen aus dessen Garten, und wurde ihre reiche Tragbarkeit und Güte für die Tafel und selbst zum Welken sehr gerühmt. Herr Neuburg schrieb mir später, er habe sich überzeugt, dass die uns Beiden unbekannt gewesene Frucht der Wildling von Montigny sei, und glaubte auch ich, mich für die Richtigkeit dieser Benennung entscheiden zu können, da, bis auf etwas spätere Reife, Frucht und Vegetation gänzlich auf Diels Beschreibung



Batullenapfel.

bung passten, und sich die etwas spätere Reifzeit aus dem, gegen Dietz, schon kälteren hiesigen Klima zu erklären schien. Da ich das Reis des Wildlings von Montigny von Diel zweimal vergeblich bezogen hatte, indem ich das erste Mal ein krankes Reis erhalten haben muss, da die davon gezogenen 2 jungen Stämmchen ein Jahr nachher wieder abstarben, das 2te Reis aber vom Froste so beschädigt war, dass ich kein Stämmchen davon anbrachte, worauf denn, nach Diels bald darauf erfolgtem Tode, daher nichts mehr zu erlangen war, habe ich geglaubt, die hier vorliegende Frucht als Wildling von Montigny entschieden benennen zu dürfen, und habe sie vielfältig unter diesem Namen versandt. Wie gewiss ich aber auch über die Richtigkeit dieser Benennung zu sein glaubte, nachdem ich noch ein Dutzend Früchte in Nienburg erbaut und nochmals verglichen hatte, wo in einem warmen Jahre die Frucht schon Ende Oktober reifte, ist meine Ansicht dennoch irrig gewesen, und habe ich meinen Irrthum bald erkannt, nachdem ein erst später von Herrn Dr. Liegel noch bezogenes, weiter von Diel stammendes Reis mir endlich 1864 und 1865 Früchte lieferte. Zur Warnung für andere forschende Pomologen will ich bemerken, dass es mir in fast allen anderen Fällen, wo ich durch Uebereinstimmung einer mir unbekanntem Frucht mit einer Diel'schen Beschreibung den rechten Namen gefunden zu haben glaubte, nicht besser gegangen ist, und ich allemal meinen Irrthum bald erkannte, sobald ich die rechte Frucht des Namens von Diel direkt, oder von Diel aus sicherer, zweiter Hand erhielt. Es giebt der ziemlich, oder selbst sehr ähnlichen Früchte zu viele, als dass man nach der aufgefundenen Uebereinstimmung mit einer Beschreibung eine unbekanntem Frucht benennen dürfte, worin ich meinerseits wenigstens über eine blosser Muthmassung nicht wieder hinaus gehen werde. Verfährt man darin mit etwas zu grosser Zuversicht, so möchten leicht verschiedene Personen ganz verschiedene Früchte unter demselben Namen benennen und verbreiten.

Die obige Frucht habe ich bisher unter richtigem Namen noch nicht aufgefunden, auch habe ich, wie ich, freilich nur nach der gehabten äusseren Ansicht der Frucht glaube, den Baum nur ein einziges Mal im Garten des Herrn Grafen von Bennigsen in Banteln unweit Elze gefunden. Möge sie unter obigem Namen, bis etwa ein richtigerer sich findet, reiche Verbreitung finden!

Literatur und Synonyme: Wird wahrscheinlich hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgross, auf Hochstamm etwas klein. Gute Früchte von meiner hiesigen jungen Pyramide sind $2\frac{1}{2}$ " breit und 3" hoch. Die Gestalt ist bei einzelnen Exemplaren ziemlich kreiselförmig, meistens jedoch neigt sie zum abgestumpft Konischen, und sehen solche Exemplare in Form einer mässigen Beurré blanc ziemlich ähnlich, welche Aehnlichkeit Diel bei der Montigny anführt. Manche Exemplare sind dabei auch schmäler, und bei $2\frac{3}{4}$ " Höhe nur $2\frac{1}{4}$ " breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft zurundet, und soweit abstumpft, dass sie gut steht. Nach dem Stiele zeigen nur schmale Exemplare sanfte Einbiegungen, und findet sich meistens ohne Einbiegungen, theils eine fast nicht abgestumpfte, oft selbst halb in den Stiel auslaufende Spitze, (Fig. b oben) meistens aber eine dicke, ziemlich abgestumpfte Stielspitze, (Fig. a oben).

Kelch: offen, liegt mit den etwas harten Ausschnitten, soweit sie vorhanden sind, ziemlich auf, und sitzt in mässig weiter und tiefer, häufig enger und flacher Senkung. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache, oft wenig bemerkbare Erhabenheiten hin, doch machen diese mitunter eine Seite des Bauches stärker, als die andere. Form gewöhnlich sehr gefällig.

Stiel: stark, holzig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, gerade, oder nur sanft gebogen, sitzt bei Exemplaren mit abgestumpfter Stielspitze in flacher oder etwas tieferer Höhle, oft von flachen Beulen umgeben. Bei mehr kreiselförmigen Exemplaren ist der Stiel durch einen sich erhebenden Wulst oft etwas zur Seite geschoben, oder die Stielspitze geht mit Fleischwulsten halb in ihn über.

Schale: fein, etwas glänzend, vom Baume schön grün, in der Zeitigung grünlich gelb oder gelb. Röthe fehlt, oder es zeigt sich nur matter Schein davon durch matte röthliche Kreischen um manche Punkte. Rostanflüge und Figuren sind nicht häufig, doch findet sich um den Stiel mehr oder weniger Rostüberzug. Die Punkte sind zahlreich, doch fein. Geruch stark müsirt.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiss, fein, saftreich, schmelzend, selbst in meinem ungünstigen Boden um das Kernhaus nur fein körnig, von müsirtem, oder mehr kalmusartig gewürztem, durch etwas beigemischte Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus hat nur Ansatz von hohler Achse; die

ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene, schwarzbraune, spitzförmige, theils unvollkommene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im November, und hält sich ziemlich lange im mürben Zustande, auch scheint sie nicht sehr eigen auf den Pflückerpunkt, und geschieht das Abnehmen der Früchte am besten zwischen 10. — 15. Oktober. Spät gebrochene Früchte mürbeten schon bald nachher; in kalten Jahren zeitigen manche Exemplare erst im Dezember.

Der Baum wächst rasch und gesund, kommt auch in allerlei Boden gleich gut fort. Er hat in der ganzen Vegetation mit dem der *Beurré blanc* noch mehr Aehnlichkeit, als selbst bei dem Diel'schen Wildling von Montigny sich findet, auf welche Aehnlichkeit Diel Bezug nimmt. Sein Fortkommen auf Quitte konnte ich in meinem zu trockenen Boden noch nicht probiren. Er setzt die Aeste in etwas spitzen Winkeln an, wächst pyramidal, macht viel kurzes Fruchtholz, und trägt früh und reich. Sommertriebe ziemlich lang und stark, wenig gekniet, olivenfarbig, in Ledergelb spielend, besonnt bräunlich überlaufen, unten am Zweige oft fleckenweise mit etwas schmutzigem Silberhäutchen belegt, etwas zerstreut und oft etwas matt punktirt. Blatt mittelgross, fackrinnig, glänzend, allermeist schön elliptisch, nur gerändelt, oder nach der Spitze seicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, meist ganzrandig. Augen unten kurz, stumpf, etwas breit, nach oben etwas mehr konisch, abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden, nur flach gerippten Trägern.

Anmerkung. Für diejenigen, welche die hier gegebene Beschreibung nochmals mit der Beschreibung des Diel'schen Wildlings von Montigny vergleichen wollen, will ich bemerken, dass man, wenn die spätere Reifzeit nicht in Betracht gezogen wird, in der obigen Frucht noch mehr Uebereinstimmung mit Diel's Beschreibung der Montigny finden kann, als bei der Frucht, die ich nun, da sie von Diel unter diesem Namen kam, entschieden für die rechte Frucht halten muss, obwohl sie in meinem Boden kürzer gebaut ist, als dass sie, was Diel angiebt, Aehnlichkeit mit *Beurré blanc* hätte. Sie zeigt die im Illustriren Handbuche I, S. 431 dargestellte Form und erscheint oft noch kürzer, was aber in meinem Boden eine gewöhnliche Abweichung ist. Bei Vergleichung der Duhamel'schen Beschreibung der Montigny weicht ab, dass er das Blatt als rund bezeichnet, was bei Diel's Frucht des Namens nicht der Fall ist, und bin ich länger der Ansicht gewesen, dass auf der Duhamel'schen Tafel XLIV bei den Figuren von Wildling von Motte und Wildling von Montigny die Zahlen 5 und 6 verdruckt seien, da ich wohl in der Fig. 6 die Lamotte, nicht aber in Fig. 5 erkennen mochte, welche Form 5 gerade meine obige Frucht gewöhnlich zeigt. **Oberdieck.**

Wirkung des Ofenrusses als Baumdünger.

In einem Theile der Gärten des Landesältesten von Schmiedeberg habe ich vor mehreren Jahren eine kleine Pflanzung von Pflaumenbäumchen angelegt und dieselbe durch Anschaffung guter Sorten aus sicheren Quellen von Jahr zu Jahr zu vergrössern gesucht, so dass die kleine Anlage, aus nur einigen Sorten bestehend, auf ein grösseres Sortiment von ungefähr 50 verschiedenen Arten angewachsen ist, welche in den verschiedenen Zwergformen gezogen sind.

Diese Pflanzung ist durch Mauern geschützt, der Boden mehr feucht als trocken, der Zutritt der Sonne nicht gehindert, der Ort daher für Zucht von Pflaumenbäumen sehr geeignet. Diese hier gewachsenen Bäumchen trugen bereits vor 4 Jahren zu meiner Freude recht reichlich Früchte. — Im Jahre 1865 drohten die von den schönsten Früchten beladenen Bäumchen unter ihrer Last zu brechen, so dass meinen Garten besuchende Sachverständige annehmen zu müssen glaubten, die Bäumchen würden sich übertragen und deshalb das nächste Jahr nicht so reich tragen; doch ich dachte nicht so! Wie in früheren Jahren, so verfuhr ich auch dies Jahr wie folgt.

Bald nach dem Abernten der Früchte schnitt ich sie kunstgerecht zurück, entfernte das überflüssige Holz, machte je nach der Stärke der Bäumchen und deren Wurzelverbreitung in näherer oder weiterer Entfernung von den Stämmchen Löcher in die Erde und goss flüssigen Kloakendünger hinein. Kleinen Bäumchen gab ich nur eine geringere, grösseren natürlich eine bedeutendere Quantität. Im Laufe des Winters liess ich allen Ofenruss fleissig sammeln und aufbewahren, um ihn später als Dung verwenden zu können. Sobald im Frühjahr 1866 die Erdarbeiten vorgenommen werden konnten, entfernte ich die obere Erdschicht von den Wurzeln der Bäume und schüttete ein bestimmtes Maass Ofenruss in die dadurch entstandenen Vertiefungen und bedeckte denselben alsdann wieder mit der abgetragenen Erde — Es war eine Freude, die auf solche Art behandelten Bäumchen blühen zu sehen. Doch leider kamen im Monat Mai die bekannten starken Fröste und beraubten mich aller Hoffnung. Als sich später die Witterung änderte, heisse und sonnige Tage eintraten, schwitzten die Blätter eine solche Menge Honigthau aus, dass ich befürch-

tete, meine Bäumchen würden noch von einem andern Feinde, den Blattläusen, überfallen werden. —

Doch wie sehr freute ich mich, als ich statt dieser gefährlichen Gäste meine in der Nähe stehenden Bienenvölker sich einfinden sah. Tausende von Bienen flogen von Baum zu Baum, sammelten begierig den Honigthau und trugen ihn ihren Wohnungen zu. Blattläuse blieben zwar auch nicht aus, doch waren sie nicht in so grosser Zahl vorhanden, als wie dies anfangs zu befürchten stand, weil, nach meiner Meinung, es denselben an der von den Bienen bereits abgeholtten Nahrung mangelte. Als wir später Regen und Thau bekamen, gesundeten meine Bäumchen bald und setzten eine Menge Früchte an, so dass sie zur Zeit der Reife strotzend voll hingen und die Früchte sich zu einer solchen Schönheit und Vollkommenheit ausbildeten, wie in guten Jahren. Da in hiesiger Gegend die Pflaumen im Allgemeinen missrathen waren, die meinigen hingegen nichts zu wünschen übrig liessen, konnte ich meine Ernte sehr vortheilhaft verwerthen und einen reichlichen Ertrag daraus erzielen. —

Allem Anschein nach hat die in oben angegebener Weise ausgeführte Düngung einerseits und der schon erwähnte und sich bewährende Sommerschnitt anderseits das schädliche Einwirken der Fröste wenn gleich auch nicht gänzlich verhindert, so doch wenigstens gemildert. Düngung und Sommerschnitt würden sonach zur Abwendung, resp. Milderung der Schädlichkeit der Frühjahrsfröste auch zu empfehlen sein. — Gegen die beiden andern Feinde, ich meine Honigthau und Blattläuse, da die letztern gewöhnlich eine Folge des erstern sind, dürfte sich vielleicht bewähren, eine recht grosse Anzahl Bienenvölker in der Nähe zu haben, welche die Bäume nicht nur von dem Honigthau befreien (der den Bienen gerade zu der Frühjahrszeit recht zu statten kommt), sondern auch den Blattläusen die Möglichkeit entziehen, sich so zahlreich zu vermehren.

Schwanowitz.

Obergärtner R. Schnabel.

Ueber Düngung der Obstbäume.

Vom Prof. Kaufmann in Bonn.

Vor acht bis neun Jahren habe ich mir die Frage gestellt, durch welches Verfahren das Wachsthum der Obstbäume am meisten gefördert und ihr Ertrag am ehesten vermehrt werden könne.

Die Betrachtung, dass der Ertrag der Kirschbäume zu Bonn pro Morgen den Ertrag der Feldfrüchte (Roggen, Weizen, Hafer etc.) nicht selten um das Vierfache übertrifft, und dass der Obstertrag dazu meist Reinertrag, das Erträgniss der genannten Feldfrüchte meist Rohertrag ist, eine Thatsache, die ich als praktischer Landwirth nach eigenen vieljährigen Erfahrungen constatiren durfte und bei welcher mich jeder Grundbesitzer und Obstzüchter der Gegend von Bonn leicht controlliren kann, führte mich zu der Anschauung, dass die Steigerung des Obstertrags in der heutigen Zeit in jenen Gegenden, die nach Klima und Boden wirklich Obst erzielen können, beinahe wichtiger, wenigstens dem Eigñer gewinnbringender sei, als die Vermehrung der Feldfrüchte, deren letzterer reichste Ernten nach einem bestimmten Gesetze der Volkswirtschaft den Consumenten sehr nützlich, den Producenten oft in gleichem Masse nachtheilig sind. (Man vergleiche das Jahr 1816 und 1817 mit den Jahren von 1822 bis 1826 in ihrem Einflusse auf den Wohlstand der Grundbesitzer und Pächter.) Lange verfolgte ich den Gegenstand in einem ununterbrochenen Nachdenken. Das letztere führte mich auf die Idee, den Obstbäumen wo möglich das Maximum der Nahrung, d. h. also des Düngers, zuzuführen. Ein Pfund Obst ist nach dem Durchschnitt unserer Preise circa sieben- bis achtmal soviel werth, als ein Pfund Dünger. Wer diesen Dünger in Obst verwandelt, wird ein gutes Geschäft machen. Aber auch derjenige wird wohl fahren, welcher den Dünger in Baummasse, also in den Stamm, die Zweige und Blätter verwandelt, weil das Wachsthum ungemein beschleunigt und daher der Obstbaum mit jedem Jahre zu einem Mehrertrage gedrängt wird, abgesehen von dem unmittelbar durch den Dung vermehrten Obstertrage desselben.

Von dieser Grundanschauung ausgehend, griff ich zur Gülle und Güllung. Die Gülle ist keineswegs die Jauche, welche letztere wegen des vorwaltenden Ammoniaks so scharf ist. Die Jauche entsteht durch den Urin der Thiere; die Gülle wird dadurch bereitet, dass wir den festen Dünger in Wasser auflösen. Die Gülle wird in der Schweiz (wie Zürich etc.) mit dem grössten Vortheile und einem ausserordentlichen Erfolg auf Wiesen angewandt. Mein Verfahren besteht in folgenden Punkten:

1) Ich dünge die Obstbäume nur mit flüssigem Dünger, namentlich mit der erwähnten aus Kuhmist oder Pferdedünger be-

reiteten Gülle, und zwar aus folgenden Gründen: Der flüssige Dünger ist auflöslich und wird nach Theorie und bekannter Erfahrung weit eher von den Gewächsen aufgenommen, als der feste Dünger, welcher letzterer der Anfeuchtung durch Regen etc. bedarf, diese von Zufälligkeiten abhängig ist. Da die Gülle am schnellsten demnach in die Gewächse übergeht, verliert man am wenigsten durch Verflüchtigung und der letzteren wird noch dadurch vorgebeugt, dass die Feuchtigkeit durch spätere Bedeckung mit Erde erhalten wird. Sehr wichtig ist es, dass das Dungkapital in Folge der Anwendung der Gülle am raschesten und häufigsten umgeschlagen wird.

2) In Erwägung, dass das Dungkapital, wenn am raschesten, auch am nützlichsten consumirt wird, dünge ich mehreremal im Jahre und zwar mit Rücksicht auf das physiologische Gesetz der vegetativen Entwicklung; ich dünge daher

- a) vor August behufs Vorbildung der Knospen;
- b) im März bei der ersten Regung der Vegetation und
- c) bei der Bildung der Blüthe. —

Soll eine vierte Gällung stattfinden, wird sie dem sogenannten „wachsenden“ Obste gegeben.

Die praktische Ausführung der Gällung geschieht in folgender Weise: Die um den Stamm liegende Erde wird etwa $\frac{3}{4}$ Fuss tief weggenommen in einem Umkreise von 1—1 $\frac{1}{2}$ Fuss, nach der Grösse desselben. Die Wurzeln selbst aber dürfen nicht entblöst werden und zwar aus bekannten Gründen. Nun senkt man einen oder zwei Eimer reichhaltiger Gülle in die eben geschilderte Höhlung um den Wurzelstamm des Baumes. Man wartet ab, bis die Gülle sich mit ihren flüssigsten und auflöslichsten Theilen in das Hauptwurzelwerk ergossen hat, um auf der Oberfläche den Anblick eines beinahe festen Düngers darzubieten. Dann giesst man noch einen Eimer reinen Wassers nach. Hierauf wird die von dem Wurzelstock des Baumes abgenommene Erde an ihre frühere Stelle zurückversetzt und die ganze Arbeit ist damit beendigt. Um jedoch die Vegetation des Baumes im Sommer wegen anhaltender Dürre nicht stillstehen zu lassen, wird während der heissen Jahreszeit der Baum wenigstens einmal in der Woche mit einem Eimer Wasser begossen, zu welchem Zwecke die Erde um den Baum gleichfalls auf kurze Zeit entfernt wird. Das Begiessen des Baumes hat nicht nur den Vortheil im

Gefolge, dass der Baum angefeuchtet und erfrischt, also vor Verkümmern und Verderben bewahrt wird, sondern dass er auch mit neuem Nahrungsstoffe versehen wird. Es ist nämlich unmöglich, dass der Baum alle Nährstoffe bei dem bisherigen Verfahren aufnimmt. Vielmehr wird jeder Aufguss von reinem Wasser erst mit einem Theile der noch übrigen Nahrungsstoffe geschwängert und dann erst den Wurzeln zugeführt.

Der Erfolg des vorstehenden, von mir seit acht Jahren eingehaltenen Verfahrens ist fast wunderbar. Während die Zunahme der Obstbäume unsere Erwartung übertrifft, erfreuen wir uns anderenfalls eines Maximums von Obstertrag. Das Obst erreicht nicht nur seine ganze Grösse, sondern zeichnet sich besonders durch Süsse und Schmackhaftigkeit aus. Es wurde ein vergleichender Versuch mit gegüllten und nicht gegüllten Obstbäumen nach Anleitung der Herrn Generalsecretärs Landraths Thilmany an der Ahr angestellt. Das Resultat dieser Vergleiche war, dass die gegüllten Stämme reichliches Obst, die nicht gegüllten Bäume aber fast gar kein Obst lieferten.

Da man zu der Meinung geleitet werden könnte, das vorstehende Verfahren erfordere viel Arbeit und vielen Dünger, so erwähne ich noch, dass ein Mann 100 Bäume an einem Tage güllen kann, und dass zur Güllung dieser 100 Stämme nur ein Pferdekarren Mist erfordert wird. Hieraus geht hervor, dass der lohnende Erfolg gedachter Methode in einem überaus günstigen Verhältnisse zu den Kosten steht.

Anm. d. Red. Obiger sehr lehrreicher in mehreren Blättern jüngst erschienener Aufsatz, den wir dem „Fortschritt“ entnommen, wird wesentlich dazu beitragen, die Frage über die zweckmässigste Art der Düngung der Obstbäume weiter zu fördern. Mit allem Recht empfiehlt der Professor Kaufmann die Anwendung der an Phosphorsäure reichen aber an Ammoniak armen festen Excremente der Thiere, welche er in Wasser gelöst den Bäumen in verschiedenen Zeiten in Gruben darbietet. Vor der Jauche, als einem an treibenden Substanzen zu reichen und daher „scharfen“ Düngmittel wird gewarnt. Diese Ansicht steht nun allerdings in Widerspruch mit dem, was Herr Baron von Bose pag. 105 sagt, wo er ausspricht: „alles Fleisch,

Schlächtereiabfälle, Abfälle von Gerbereien, Leimsiedereien an die Wurzeln der Bäume eingegraben oder in deren Umkreise, gibt die allerbeste Düngung. Alles dies sind ammoniakreiche Dungstoffe und wenn ich, in Folge verschiedener vorliegender Erfahrungen über diesen Gegenstand in Bezug hierauf in einer kurzen Nachschrift zur Vorsicht rathen zu müssen glaubte, so that ich gewiss, was ein gewissenhafter Redacteur thun soll. Wer kennt nicht den meistens elenden Zustand der Obsthäume, die in Gemüsegärten stehen, an welchem der gewöhnlich in die Nähe der Wurzeln gebrachte frische Dünger die Ursache ist. Eine Erfahrung gegen viele kann nun nicht so ohne Weiteres angenommen werden, wenigstens ist es gewiss nur in der Ordnung, wenn durch Anführung einzelner Fälle angedeutet wird, dass diese Dungweise nicht überall die gleichen günstigen Erfolge zeigte.

Herr Baron v. Bose hat hierauf eine Erwiderung mir zur Aufnahme eingesendet, welche hier wörtlich folgt. Ich bemerke nur, dass ich das in derselben Gesagte weder vom Standpunkte des praktischen Gärtners, noch vom wissenschaftlichen Standpunkte aus billigen kann und es daher jedem Leser überlasse, sich sein Urtheil selbst zu bilden. Ein Streit, wenn er nicht persönlich wird, schadet übrigens nicht und es ist ja sehr bekannt, dass oft die befreundetsten Personen über Erfahrungen, Ansichten und Theorien sich heftig bekämpften. Von diesem Gesichtspunkt beurtheile ich auch die Berichtigung.

Nach wie vor werde ich mich nicht irre machen lassen, bei Aufsätzen, die sonst lehrreich und gut sind, auf Einzelnes in Nachschriften hinzuweisen, was mit den Lehren der Wissenschaft oder mit anderweitigen praktischen Erfahrungen in Widerspruch steht und dies um so mehr, als bei einem früher erschienenen Artikel, der eine Ansicht aussprach, der wohl nicht alle Pomologen zustimmen konnten, ein sehr verehrter Pomologe, Herr P. St. in N., mir schrieb, „da die Redaktion sich einer Gegenbemerkung enthalten, so scheine sie diese Ansicht ebenfalls zu theilen.“ — Dies als Antwort auf die Frage am Schluss der Berichtigung, — was mit dergleichen Redactionsbemerkungen zu den einzelnen Aufsätzen bezweckt werde.

Dr. E. L.

Zur Berichtigung.

Die Schreibseligkeit gehört zum Zeitgeist. Ich gebe das zu, jedoch mit der Beschränkung ihrer Anwendbarkeit auf bestimmte, feste Momente, Personen u. dgl. Am wenigsten möchte ich diesen Satz mit der Schreibseligkeit und dem Zeitgeiste auf die Mitarbeiter der Monatshefte angewendet sehen und am allerwenigsten auf mich, dem die Ehre geworden, unter die Zahl der Mitarbeiter aufgenommen zu werden. Vgl. Monatschrift 1864. S. 375. Abs. 1. —

Wenn ich einen Satz für die Monatshefte niederschreibe, so geschieht das nicht um zu schreiben, um dem Zeitgeist zu huldigen, sondern weil ich glaube, dass das, was ich niederschreibe, die volle und vollste Berechtigung hat. In derselben Ueberzeugung schrieb ich den Satz „zur Düngerfrage“ nieder, einen Satz, der sich lediglich auf meine Praxis gründet.

Die Redaktion des Vereinsorganes ist anderer Meinung. In einer Nachschrift (S. 107. 1867*) tritt sie meiner Ansicht entgegen, reformirt, rektifizirt und lässt nur einen einzigen Satz**) meiner Niederschrift stehen, alles Uebrige über Bord werfend. Diesem Verfahren und Gebahren muss ich auf das Entschiedenste entgentreten.

In dem Satze „zur Düngungsfrage“ habe ich durchweg die Erfahrung der Praxis hervorgehoben und es geschah dies um zu zeigen, wie uns die Theorie auch hier im Stich lässt oder auf Irrwege führt. Stellt nun die Redaktion dieser von mir gegebenen Erfahrung der Praxis die Lehre der Komposttheorie schnurstracks entgegen, so gemahnt mich das ebenso, als wolle sie sagen, unsere abgerahmte Milch ist ebensogut und noch besser, als die des Hrn. v. B., auf der noch der Rahm sitzt. Denn ich sage ja eben, dass der Prozess der Fäulniss in dem Boden vor sich gehen soll, dass also diejenigen düngenden Stoffe, welche sich bei der Kompostbereitung der Redaktion verflüchtigen und in alle Winde zerstreut werden, wesentliche Bestandtheile der Düngung bilden und deshalb dem Boden

*) Diesen Nachsatz schrieb Unterzeichneter und blieb derselbe dem Herrn Superintendent Oberdieck unbekannt; daher sich diese Berichtigung nur auf meine Worte bezieht.

Dr. L.

***) Dieser Auffassung wird wohl sonst Niemand beipflichten.

I.

sich mittheilen müssen, nicht der Luft. Oder huldigt vielleicht die Redaktion der Ansicht, dass diese sich verflüchtigenden Theile den Obstbäumen wieder durch atmosphärischen Niederschlag, vielleicht geläutert, zugeführt werden? — Es wäre das wenigstens etwas Neues! —*)

Und weil ich eben den Fäulnisprozess im Boden für etwas Wesentliches halte, so empfehle ich auch das Verstopfen der Drains, wenn diese Methode der Düngung des Untergrundes angewendet wird.

Die zum Beweise der Unhaltbarkeit des von mir empfohlenen Verfahrens redaktionell beigebrachten Beispiele beweisen durchaus nichts. Sie passen eben, wie die Faust aufs Auge, sie beruhen nicht auf der Erfahrung redaktioneller Praxis, sie basiren auf dem Uebermaass. Wo habe ich denn vom Vergraben gefallenen Viehes oder ganzer Wagenladungen frischer Knochen gesprochen? — Ich habe empfohlen, Maass und Ziel zu halten, nicht aber solchen klassischen Unsinn gepredigt, wie mir die beigebrachten Beispiele andichten sollen.**)

Hier ein Beispiel für mich. Der Redaktion ist das bekannte Wort geläufig: „Der Wein erfreut des Menschen Herz.“***) — Gilt dieses Wort auch dann noch, wenn der, dessen Herz erfreut ward, unter dem Tische liegt? — oder würde die Redaktion vorziehen, hier das nach Sickler citirte Verfahren anzuwenden? — Um mit der redaktionellen Beispielsansicht gleichen Schritt zu halten, müsste ich z. B. sagen: wer seinen Obstbaum mit Asche düngen will, der lege eine Parthie Holz um den Baum, brenne dies an — die bleibende Asche ist der beste Dünger. †)

Doch damit sei es genug. Ich bemerke nur noch, wie Versuche im Kleinen so gar leicht angestellt werden können, wie leicht die Ueberzeugung von der Richtigkeit meiner praktischen

*) Vgl. hierüber Lucas Baumschnitt 1867 §. 73. u. ff.

L.

**) Auch in den gegebenen Beispielen ist ein Uebermaass entschieden nicht anzunehmen.

L.

***) Um Missdeutungen zu vermeiden, bemerke ich, dass in einem Zimmer hier, wo die verschiedenen Zweige der Gartenkultur in Fresken dargestellt sind, bei dem „Weinbau“ der Vers steht: „In Freud und Leid, in Lust und Schmerz erquickt der Wein des Menschen Herz.“

L.

†) Wie der Herr Verf. zu dieser Ansicht kommen konnte, ist mir vollständig unbegreiflich.

L.

Erfahrung gewonnen werden kann. Der Fäulnisprozess lässt sich in seiner Wirkung auch bei Verwendung eines Ei's erkennen, und das ist eine sehr einfache, wenig kostspielige Prüfung.

Die Theorie lässt uns bei ihrer Anwendung auf die Praxis in vielen Fällen im Stich und dies gilt wesentlich von der redaktionellen Komposttheorie. Hiefür noch ein Beispiel aus dem Verhandlungsgebiete unseres Vereinsorgane. Es ist das die Kultur der Erdbeeren, vorzugsweise deren Treiberei. Wie so zahlreiche Klagen sind da laut geworden und werden es noch über Misslingen jeder Kultur, jedes Versuches der Treiberei. Die Vorschriften, die Rezepte etc. für und wider zählen nach mehreren Nullen — und befriedigen die wenigsten. Und wesshalb? — weil allen den künstlichen Erdmischungen, Komposten etc. das einzige Lebenselement der Erdbeere fehlt — das Salz.*) — Damit sage ich aber nicht: die Erdbeere gedeiht im reinen Salz, — das wäre ein Sickler'sches Beispiel, sondern ich erkläre damit, dass die meisten Klagen über Erdbeerkultur, besonders in Töpfen, und die Treiberei derselben lediglich dem Mangel an Salz zugeschrieben werden müssen. — Vielen der geehrten Leser ist ein Material bekannt, welches vorzugsweise von den Maurern verwendet wird, nemlich der Schlackensand, auch Pochsand genannt. Es sind das die zerkleinerten Schlacken der Eiseuhütten, ein scharfer, glasartiger Sand. In diesem Sande, der kaum eine Spur von Erde enthält, gedeiht die Erdbeere vorzüglich. Die Pflanze wächst kräftig, bietet ein sehr frisches Ansehen und die Früchte färben sich intensiver, werden aromatischer. Wesshalb wohl? — lediglich auf Grund der oxydirten Eisentheile, welche dem Pochsande beigemischt sind. Auch hier entbehrt die Komposttheorie ihrer Konsequenzen und so halte ich meine Praxis durchweg aufrecht.*)

Schliesslich habe ich noch einen Druckfehler zu verbessern. S. 107 der Monatshefte, zu Anfang des vorletzten Satzes steht: „bei den Obstzüchtern etc.“. Es muss da heissen „Obstpächtern“. Den Obstzüchtern würde ich dergleichen Manipulation doch verargen.

Indem ich dies „zur Berichtigung“ einreiche, gebe ich der

*) Beide Beispiele sind entschieden kein Beweis für die Düngertheorie des Hrn. B. v. B., da weder beim Salz, noch bei dem Pochsand von irgend einer Art von Fäulnis im Boden die Rede sein kann. Wer an dieses Salzwunder glaubt, möge es versuchen.

Redaktion Gelegenheit, sich über die Frage auszusprechen: „Was wird mit dergleichen Redaktionsbemerkungen zu den einzelnen Aufsätzen bezweckt? —“

Dabei ist besonders der Unterschied in den einzelnen Bemerkungen selbst hervorzuheben, also z. B. S. 107 und S. 110 d. Jg. 1867 und wird es sicher von den meisten Mitarbeitern, vielleicht auch von den Lesern der Monatschrift, sehr hoch aufgenommen werden, wenn das Sich-Aussprechen in ausgiebiger, motivirter Weise geschieht.

v. B.

Welche Himbeersorte ist die werthvollste für den Massenanbau.

Von Hofgärtner **H. Maurer** in Jena.

Die grosse Zahl der jetzt als neu auftauchenden Himbeersorten lässt es als wünschenswerth erscheinen, von Zeit zu Zeit Vergleiche zwischen den älteren und neueren Sorten anzustellen.

Fragen wir uns nun, welche Haupteigenschaften eine Varietät haben muss, wenn sie den Anforderungen für den Massenanbau entsprechen soll, so müssen wir unbedingt den Ansichten jenes vorzüglichen englischen Himbeersüchters beitreten, der von einer Sorte, die im Grossen angebaut werden soll, folgende Eigenschaften verlangt:

- 1) eine grosse dunkelrothe stark gewürzte Frucht,
- 2) reiche Tragbarkeit,
- 3) vollständige Härte der Pflanze,
- 4) leichte Vermehrung,
- 5) Genügsamkeit in Bezug auf Lage und Boden.

Wenn nun auch bei oberflächlicher Anschauung diese Bedingungen als leicht erfüllbar erscheinen, so ist dies doch nicht der Fall. Eine genaue vieljährige Beobachtung fast aller älterer und neuerer Sorten haben mich erkennen lassen, dass wir nur äusserst wenige Varietäten haben, von denen man sagen kann, dass sie sämmtliche vorstehende Bedingungen erfüllen und deshalb für den Anbau im Grossen zu empfehlen sind.

So haben wir z. B. eine Menge ganz vorzüglich grossfrüchtige Sorten, die ausgezeichnete Desertfrüchte, deren Anbau in Massen sich jedoch nicht lohnen würde, weil ihre Tragbarkeit eine nur geringe ist.

Ebenso eignen sich alle gelbe oder weiße Sorten für diesen Zweck nicht, weil die Früchte derselben nicht so beliebt sind, als die der rothfrüchtigen Varietäten. Ferner gibt es einige sehr gute Sorten, welche aber für diesen Zweck deshalb nicht taugen, weil sie eine nur spärliche Vermehrung liefern. Dass solche Spielarten, die unsere Winter nicht unbedingt ertragen, für diesen Zweck nicht brauchbar sind, bedarf keiner weiteren Erwähnung.

Aber auch die Genügsamkeit in Bezug auf Lage und Boden kommt bei vielen der neueren Sorten in Betracht, und es dürfte sich nicht empfehlen, Varietäten in Massen anzupflanzen, die, wenn sie eine gewisse Vollkommenheit erreichen sollen, einer unausgesetzten Pflege bedürfen.

Diejenige Sorte nun, welche ich nach meinen Erfahrungen als vorzugsweise für diesen Zweck geeignet halte und welche alle obenerwähnten Eigenschaften besitzt, sich ebensowohl für kleine Gärten qualifizirt, ist die längst bekannte Fastolf-Himbeere, und ihre Varietäten, unter denen sich eine von Herrn von Türk erzogene und ihm zu Ehren von mir benannte Spielart auszeichnet.

Ich bringe durch diese Mittheilung nichts Neues, habe es auch nicht gewollt, sondern nur beabsichtigt, darauf aufmerksam zu machen, dass man bei dem Jagen nach Neuem das werthvolle Alte nicht übersehen möge.

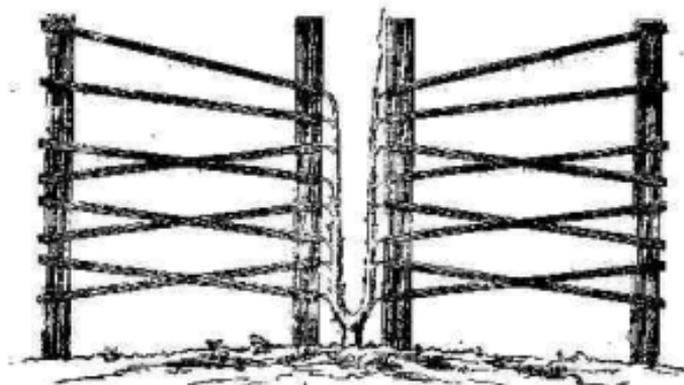
Das Spalier mit beweglichen Querlatten.

Von Hofgärtner H. Jäger.

Dass die Biegung eines Astes an Fruchtbäumen unter die Horizontallinie Fruchtbarkeit, vermehrte Fruchtbarkeit zur Folge hat, kann nicht bestritten werden, denn wir sehen es ja an den abwärts gebogenen Aesten der Obstbäume. Diese nicht neue Beobachtung hat schon lange, bevor Herr Hooibrenk für Oesterreich das „Incliniren“ erfand, zum Niederziehen der Aeste an Obstbäumen, in Belgien sogar zu einer besonderen Spalierform, das Herzstammspalier mit abwärts gerichteten Aesten (Palmette à branches courbées) geführt. Wenn nun auch mit gutem Grunde anzunehmen ist, dass die unter die Horizontallinie*) gezogenen

*) Die ideale Horizontallinie entsteht, wenn man sich von der Astwurzel bis zum Stämm bis zur äussersten Spitze des Astes eine wagrechte Linie denkt.

und beständig gehaltenen Aeste sich durch Fruchtbarkeit und verhältnissmässig geringen Saftzufluss gegenüber den aufwärts gerichteten Aesten, oder wenn alle niedergebogen sind, gegenüber den nothwendig sich oben bildenden Räufern (Wasserreisern) — bald erschöpfen müssen, so ist doch ein zeitweises Niederziehen einzelner Aeste höchst vorthellhaft. Zu diesem Zwecke empfehle ich ein Spalier mit beweglichen Querlatten, welches vor Jahren Hooibrenk zur Erleichterung seiner Inclinationsmethode erfunden, wenigstens bekannt gemacht hat. Man muss es Herrn H. lassen, dass er, wenn auch viele seiner „Erfindungen“ in der Luft schweben und so recht eigentlich „Wind“ sind, doch ein denkender Kopf und ideenreich ist. Da die Abbildung deutlich genug spricht, so kann ich mich bei der Beschreibung kurz fassen.



Wir sehen vor uns einen Doppelherzstamm (Palmette mit zwei Stämmen) und können uns beliebig einen Pfirsich- oder Birnbaum oder einen Weinstock daran gepflanzt denken. Die Querlatten sind an der innern Seite fest, jedoch so, dass sie sich um den runden Stift drehen lassen. Dagegen sind die Latten an den äussern Seiten verstellbar, indem man den sie haltenden Stift ausziehen und beliebig höher oder tiefer in die vorhandenen Löcher stecken kann. Es bedarf kaum einer Erklärung, wie vorthellhaft es ist, wenn man einen Ast beliebig mit den Latten niederziehen oder höher bringen kann, ohne ihn und die benachbarten durch Ablösen und wieder Festbinden zu stören. Bei der Herzstammform oder Palmette können erst sämmtliche Aeste oder Arme an aufwärts gerichteten Latten befestigt werden, bis man

sie allmählig sicher und, wenn man es zweckmässig findet, unter die Horizontallinie stellt.

Wir brauchen aber mit der Anwendung beweglicher Latten nicht bei dieser Spalierform stehen zu bleiben, und können sicher bei verschiedenen andern Gebrauch davon machen. Namentlich scheint es mir zweckmässig, sogenannte „Schulbäume“, welche zum Muster und zur Lehre dienen, in Obstbau-Lehranstalten mit verstellbaren Spalierlatten zu versehen. Dieses rohe Spalier lässt sich jedenfalls noch verbessern, zierlicher und zweckmässiger einrichten. An dem hier abgebildeten Baum habe ich auszusetzen, dass die Stämme sich nicht nahe genug an den Säulen oder Pfosten befinden, was wohl der Deutlichkeit wegen so beliebt wurde. Vielleicht wird Manchem das Bedenken kommen, dass wenn zwei Latten sich kreuzen, (wie hier abgebildet ist, um die verschiedenen möglichen Stellungen der Latten zu zeigen), dieselben mit den Aesten sich unsanft berühren möchten und die Befestigung nicht haltbar gemacht werden könne. Dem entgegne ich, dass es wohl sehr selten vorkommen wird, Aeste derartig zu kreuzen, und dass lange Stifte zum Befestigen der Latten auch dieses möglich machen würden.

Weinableger mit treibendem Holze.

Wenn man leicht Wurzeln bildende lange Triebe an der Erde befestigt, sie schwach bedeckt und feucht hält, so bilden sich an allen Knoten Wurzeln, und man bekommt so viele Pflanzen, als Stengelglieder eingelegt waren. Dieses bei verschiedenen Pflanzen, namentlich in Vermehrungshäusern angewendete Verfahren, lässt sich mit grossem Vortheil bei Weinreben anwenden, wie folgt.

Man legt eine lange mit gut stehenden Augen versehene Rebe in einen 6 Zoll tiefen Graben und befestigt sie mit Haken. Die zwei obersten Augen müssen frei bleiben und ein wenig aufgerichtet sein. Nachdem die Augen ausgetrieben haben und die Triebe 3—4 Zoll lang sind, füllt man die eingelegte Rebe ungefähr einen Zoll hoch mit lockerer sandiger Erde zu und bringt eine dünne Schicht kürzern Mist darauf, um die Feuchtigkeit zu erhalten. In dem Maasse, wie die Triebe sich ver-

längern, füllt man mehr Erde auf, so dass der Graben gegen Mitte des Sommers ziemlich gefüllt ist. Wenn kein Unfall eintritt, hat man im Herbst so viele junge Weinstöcke, als sich Knoten an den eingelegten Reben befanden, sicher so viele, wie Augen ausgetrieben haben. Es versteht sich, dass man die treibenden Reben anbindet und bei Mangel an Feuchtigkeit regelmässig giesst.

H. Jäger.

Ist Früh- oder Spätflücken der spätreifenden Birnsorten besser?

Schon mehrere Jahre hindurch hörte ich nicht allein, sondern machte auch selbst die Erfahrung, dass die Beurré Clairgeau nicht das war, was man sich versprochen hatte.

An einer kleinen Pyramide hatte ich sechs Stück (eigentlich zuviel) gelassen, diese wurden aber von immenser Grösse, so dass ich unter allen Exemplaren Stützen anbringen musste. Auf einmal war mir das grösste und schönste Exemplar gestohlen, und im grossen Aerger brach ich in den ersten Tagen Oktober alle Früchte ab. Mehrere Freunde waren ausser sich, dass ich, da diess gerade noch die schönste Zeit des Wachsens von Früchten ist, dies gethan hatte.

Das aber war ein guter Treffer; meine sämmtlichen Birnen waren nach und nach im November bis Dezember prachtvoll, butterhaft, sogar mit etwas Weingeschmack. Meine Bekannten, welche über mein baldiges Brechen dieser Früchte ungehalten waren, hatten ihre Früchte bis Mitte und Ende Oktober am Baum gelassen; das Resultat war, dass diese heute noch (17. Februar) fast hart und nicht schmelzend sind. Das zweitgrösste Exemplar meiner Früchte wog $22\frac{1}{2}$ Loth, das folgende 20 Loth und so abwärts, das kleinste nicht unter 12 Loth.

Arnstedt.

Postsecretär Fleischhack.

Mittheilungen

Über eine neben anderweiten Erzeugnissen des Garten- und Landbaues vom 13.—16. Sept. c. in Stralsund stattgehabte **Obst-Ansstellung.**

Von Professor Dr. J. Münter.

(Schluss.)— 423

Die Collection des im Juni d. J. in Böhmen rühmlichst gefallenen Rittmeisters, Baron von der Lancken-Wakenitz zu Clevenow (Kunstgärtner Brehmer) bestand aus:

1) Äpfeln: Grand Richard, Springs grove, Codlin Manks, Winter-Parmäne, Duke of Wellington, Zepliner Aprikosenapfel, Gestreifte Reinette (wahrscheinlich Carmeliter-Reinette, Reinette du Canada, Scharlach-Parmäne, Gravensteiner, Rambour franc, Beauty of Kent, Winter-Borsdorfer, Rheinischer Krummstiel, Reinette de Baumann.

2) Birnen: Sommer-Muscatteler, Vallée franche, Herbst-Bergamotte, Althorp's Crassane, Docteur Capron (van Mons), Beurré Clairgeau, Grüne Hoyerswerder-Birne, Grüne Tafelbirne, Lange grüne Herbstbirne, Beurré blanc.

Das von Kunstgärtner Hrn. H. Woldt zu Ralswick auf Rügen (Garten des unlängst verstorbenen Barons von Barnekow) ausgestellte Obstsortiment enthielt an:

1) Äpfeln:

a) Spalierobst: Ribsten-Pepping, Orleans-Reinette, Rother Herbst-Calvill, Pommerscher Krummstiel, Muskat-Reinette, Rother Astrachan, Kürbis-Rambour, Rother Borsdorfer, Pigeon, Englische Winter-Parmäne, Seedling Jeffreys, Pepping d'or, Rambour d'Angleterre.

b) An Hochstämmen gezogen: Gravensteiner, Carmeliter-Reinette, Paradies-Apfel, Jansen van Welken, Prinzen- oder Ananas-Apfel, Passe pomme rouge, Weisser Astrachan, Rosmarin-Apfel (welcher?), Graue französische Reinette, Holl. Trauben-Apfel, Franz. Goldreinette, Baumann's Reinette, Passe pomme rouge, Pigeon rouge, Winter-Borsdorfer, Hasenkopf, Himbeer-Apfel, Weisser Pepping, Gestreifte Reinette, Pomme hative.

2) Birnen:

a) Spalierobst: Verte longue Suisse, Liegel's Dechants-

birne (= Holzfarbige Butterbirne), Sucré verte d'automne, Bonchrétien d'été, Marie Louise, Grumbkower Butterbirne, Beurré Clairgeau, Beurré blanc, Beurré Napoleon, Colomas Herbst-Butterbirne.

b) Vom Hochstamme: Napoleons Butterbirne, Kaiser-Alexander-B., Herbst-Bergamotte, Ananasbirne, Cuisse Madame, Beurré Diel, Sommer-Bergamotte, Clevenower, Soldat laboureur, Köstliche von Charneau.

Herr Rittergutsbesitzer Hiltz auf Saatel stellte aus:

1) Aepfel. a. Im Sommer und Herbst reifend: Rothgestreifter Kopfpfappel, Früher Augustpfappel, Sommer-Parmäne (Pear-R.), Sommer-Franzpfappel, Astrachan-, Sommer-, Scheiben-, Herbst-Himbeerpfappel, Herbst-Scheiben, Gravensteiner. — b. Im Winter reifend: Krummstiel, Goldreinette, Riesen-Goldreinette, Gewöhnliche und graue Reinette, Borsdorfer- und Prinzenpfappel, Goldener Prinzenpfappel, Holl. Traubenpfappel, Kohlpfappel, Winterpfappel, Franz Kohlpfappel, Goldpepping, Rosenhäger.

Ausser diesen an freien Hochstämmen erzogenen Aepfeln waren am Spalier gezogene Birn- und Apfelquitten ausgestellt.

2) Birnen. An Hochstämmen gezogene Varietäten, welche a) im Sommer reifen: Augustbirne, Clevenower Birne, Römische Schmalzbirne; b) im Herbst reifende: Napoleons-Birne, Beurré gris, Herbst-Bergamotte, Grüne Tafelbirne; c) im Winter reifende: Winter-Beurré-gris.

Die Aufgabe bezweckte die Ausstellung der möglichst reichhaltigsten Sammlung von Stein-, Beeren- und Schalenobst in vorzüglicher Beschaffenheit und aus eigener Zucht. In dem Sortiment des Rittergutsbesitzer Herrn Rewoldt zu Wiepkenhagen erschienen ausser Aepfeln und Birnen: Pfirsiche: Madeleine rouge, Grosse Mignonne native, Doppelte Montagne, Lackpfirsich. Aprikosen: Doppelte Bredaische und Doppelte Orange. Pflaumen: Reine Claude, Reine Claude double, Goldtropfen, Rothe Damascener, Admiral Rigny, Bleu Magnific, Ungarische blaue Zwetsche, Gewöhnliche blaue Zwetsche, Cypriische Eierpflaume. Kirschen: Schattenmorelle. Weintrauben: Früher weisser Diamant, Weisser Schönedel, Blauer Augustclever, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren.

Die 3te Aufgabe: „Reichste Sammlung vorzüglich kultivirter

Melonen“ ward von demselben Hrn. Aussteller (Rewoldt zu Wiepkenhagen — Kunstgärtner Schenz) durch Ausstellung von 4 vorzüglichen Sorten (Noir de Hollande, Spanische Netzmelone, Griechische Königs- und Grosse Ananas-Melone) als gelöst erachtet.

Die 8te Aufgabe: „Reichste Sammlung vorzüglich kultivirter Ananas“ war mehrfach in Angriff genommen. Der Preis wurde jedoch der sehr reich vertretenen Suite des Obergärtners Hrn. Todenhagen (Treibereien Sr. Durchlaucht des Hrn. Fürsten v. Putbus) zuertheilt.

Die 9te Aufgabe endlich war: „Reichste Sammlung vorzüglich kultivirter Weintrauben eigener Zucht.

Dass wegen der so lange in den Frühling hinein andauernden Abkühlung der Temperatur durch die nahe Ostsee, der zufolge regelmässig der Eintritt der allgemeinen Weinblüthe sich verspätet, mithin aber auch die Reifezeit der Weinbeeren unsicher wird, liegt auf der Hand. Nur unter besonders günstigen Umständen kann daher auf einen Ertrag an Tafeltrauben gerechnet werden, welche wenigstens noch geniessbar sind. — Sicherer ist es freilich und deshalb auch auf zahlreichen ländlichen Besitzungen im grösseren Masstabe ausgeführt, den Weinstock im Kalthause unter Glasfenstern zu erziehen. Hiedurch wird die Blüthezeit wesentlich früher gelegt und die Traube hat Zeit genug, während der meist ausgezeichnet schönen Spätsommer- und Herbstperiode vollständig zu reifen. Süddeutsche mit dem verwöhntesten Gaumen, aus den besten Weingegenden des Rheins u. s. w. kommend, wollen sich kaum überreden lassen, dass derartig erzogene Trauben am Strande der Ostsee gezeitigt wären. — Da somit die Herstellung guter Trauben von besonderm Geschick Zeugniß ablegt, so darf es nicht Wunder nehmen, wenn die Konkurrenz um den Preis eine ziemlich lebhafte war.

Schon in der Wiepkenhäger Sammlung wurden 4 Sorten Trauben erwähnt, ebenso in der Arendsee'r, wo sich 2 Sorten von vorzüglicher Qualität fanden; dergleichen hatten die Herren Kunst- und Handelsgärtner Ziegler und Brämer in Stralsund einen Korb voll wundervoller blassrother Trauben ausgestellt; allein in der Zahl der Sorten wurden alle vorhandenen Sammlungen von dem Divitzer Garten des Hrn. Reg.-Präsid., Grafen

von Krassow (Kunstgärtner Ganschow) übertroffen, welcher meist völlig reife Trauben von Weissem Gutedel, Weissem Elbling, blauem Frankfurter (?), Diamant, Krach-Gutedel, Oporto, Frühem Leipziger und Rothem Muskateller ausgestellt hatte.

Da hier nicht der Ort ist, von den anderweit ausgestellten Produkten des Garten- und Landbaues zu reden, welche vom 13. bis 16. September c. in Stralsund ausgestellt waren, so möge das Vorstehende wenigstens den Beweis führen, dass auch an den südlichen Ufern des baltischen Meeres der Pomona gehuldigt wird und man überall daselbst bestrebt ist, nicht nur eine grosse Mannigfaltigkeit wohlschmeckender Obstarten zu erzielen, sondern vor Allem auch bemüht ist, nach erfolgter Prüfung der Sorten das Beste in ausgedehnterer Weise zum Anbau zu bringen, um nicht nur für den eignen Winterbedarf hinreichenden Vorrath zu gewinnen, sondern wo möglich auch so viel zu produziren, dass ein Export zu Schiff nach nördlichern Ländern thunlich wird, um dadurch den wünschenswerthen und wohlverdienten Lohn für Mühen und angewandte Unkosten zu erzielen.

Nachschrift. Es ist von besonderm Interesse für die deutsche Pomologie, aus als „Obstgegenden“ weniger bekannten Distrikten Nachrichten über das Vorkommen und gute Gedeihen einer Anzahl wichtiger, besonders neu eingeführter Obstsorten zu erhalten, und wir sind dem hochverehrten Director des Gartenbauvereins für Neuvorpommern und Rügen, Hrn. Prof. Dr. Münter in Greifswald, zum grössten Dank verpflichtet für seine gütigen Mittheilungen, und zwar um so mehr, als sie aus einem Jahr stammen, wo das Obst unter verschiedenen, seine Entwicklung störenden Einflüssen zu leiden hatte.

Wir finden hier gar manche neuerdings eingeführte, edle Sorte schon verbreitet in vielen Collectionen erscheinend, und wenn man frühere Berichte damit vergleicht, so finden wir, dass schon jetzt manche dort heimisch gewordenen, uralte Sorten mehr in den Hintergrund treten.

Eigenthümlich für Pommern sind die Kopfpäpfel, Flammen, Drufäpfel, Hasenköpfe, Franzäpfel; als bessere, seit langer Zeit dort verbreitete Sorten treten die Gravensteiner, Prinzenäpfel, Pigeon, die Sommer-Parmäne auf, daneben die Beurré blanc

und die Grumkower (oder wie sie hier geschrieben: Grumbkower), diesen zunächst die Gute graue und die Clevenow'sche Birn.

Auffallend erscheint in dieser Mitte September abgehaltenen Ausstellung, dass frühes Sommerobst, wie die Grüne Hoyeswerder, der Sommer-Gewürzapfel, der Weisse und Rothe Astracan u. a. neben dem Winterobst aufgestellt werden konnte. Die dort weit längere Haltbarkeit des Frühobstes trägt hiezu am meisten bei; es wird aber die Zahl der auszustellenden Früchte dadurch wesentlich vermehrt und ein grösseres Interesse dafür in Anspruch genommen.

Wir haben, gegen sonstige Observanz, diesen Bericht deshalb, weil er ein ganz besonderes pomologisches Interesse darbietet, nicht zusammengezogen und bloss eine Sortenzusammenstellung, sondern ihn in extenso gegeben. Er liefert uns den Beweis, dass in jenen nördlichen Küstenländern doch neben dem landesüblichen Localobst viele der besseren eingeführten Sorten gut gedeihen und sich eines verbreiteten Anbaues erfreuen.

Dass der verehrliche Gartenbauverein auch grossen Werth auf richtige Benennungen des Obstes legt, dafür sei ihm noch ganz besonders unser Dank ausgesprochen. D. Red. **F. L.**

Literatur.

Gaea, Natur und Leben. Zweiter Jahrgang. Köln 1866. Expedition der Gaea; der Jahrgang 2^{1/2} Thaler.

Diese Zeitschrift hat die Verbreitung und Hebung naturwissenschaftlicher, geographischer und technischer Kenntnisse zum Zweck. An der Redaktion sind viele durch ihre naturwissenschaftlichen Forschungen und literarischen Arbeiten bekannte Männer betheiligt, die eine Gewähr für die Vortrefflichkeit des Inhalts der Gaea bieten. Der erste Jahrgang hat bereits so vieles Vortreffliche geliefert, dass man auch mit Sicherheit annehmen kann, der zweite Jahrgang werde dem ersteren nicht nachstehen. Im 1. Hefte des zweiten Jahrgang beginnt das Material mit einer allgemeinen Betrachtung der Naturgesetze und Naturforschungen. Brest von Dr. Avé Lallemand, Hochstetters Geologie Neuseelands von C. Vogt, die Cometen von H. J. Klein, Maxkhams Reisen in Peru, Blicke in die vorgeschichtliche Zeit der Menschheit (eine sehr interessante Bearbeitung) von Thomassen, Studien im zoologischen Garten zu Köln von J. Amand, Biographien berühmter Nordfahrer der neuesten Zeit, Erläuterungen zu dem astronomischen Kalender sind Abhandlungen, denen sich Mittheilungen über neue naturwissenschaftliche Beobachtungen und Entdeckungen, technologische Mittheilungen etc.

anschlüssen. Das 2. Heft gibt das Seewesen der Gegenwart von L. Romberg, das Wasser und seine physikalische Bedeutung. Im 3. Hefte sind unter Mehrerem enthalten Cairo, Paramelle der Quellensucher, der Orkan von Calcutta, Vulcanismus und Geologie, John Cockerill etc. etc. — Die Fassung der behandelten Gegenstände ist anziehend und anregend, ohne dem wissenschaftlichen Theile daran Abbruch zu thun, sie verbindet also das Nützliche mit dem Angenehmen. Freisinnig in der Tendenz bekämpft die Gaea den alten Schlendrian und repräsentirt auf diese Weise den geistigen Fortschritt, dem der Gebildete zu folgen verpflichtet ist. Mächtigen diese Andeutungen genügen, die Aufmerksamkeit auch der Leser der Pomologischen Monatshefte auf den Werth der Gaea hinzuweisen.

R.

Ausländische Literatur.

Le Verger par M. Mas — Januar 1867. — enthält die 3. Lieferung des VII. Bandes, — Pêches, und zwar Figg. 17—24 nebst Text S. 37—52. Von **Ch. Baltet, les bonnes poires** — ist die 4. Ausgabe erschienen. Paris, Victor Masson & Fils. 1867. 16°. — auf welche wir später zurückkommen werden.

Almanach théorique et pratique du Jardinier par Vincent Lucas. (Paris.) Delarue, 1867. 18°. — 50 cent. — mit zahlreichen Holzschnitten.

Aus dem Inhalte ist, abgesehen von dem unvermeidlichen Kalender, hervorzuheben, dass auch der Baumzucht und Pomologie einige Abschnitte gewidmet sind. Zunächst die Veredelung — par approche; par scions — da ist sowohl große Atticus wie große Poederle etc. vertreten; dann der Baumschnitt — taille française; palissage; taille des espaliers etc. etc. — Unter „desarbres fruitiers“ finden sich die besseres, nach französischen Begriffen empfohlenwerthen Obstsorten verzeichnet. Der übrige Text ist eben rein gärtnerisch und dem beabsichtigten Almanachzweck angemessen.

v. B.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Der Gartenbauverein in Cüthen. Herr Ferd. Schöller, Guts- und Mühlenbesitzer, Wilhelmsmühle, Inzingen bei Rothenburg, Bayern. Herr Menzinger, pensionirter fürstl. Liechtensteinischer Landesverweser, Ueberlingen. Herr Dürkopf, Kunst- und Handelsgärtner, Gühlitz bei Putlitz, Preussen. Der Steyermark'sche Gartenbauverein, Graz. Herr Gustav Gottschalk, Gräfl. Renardscher Gärtner, Gross Strehlitz, Oberschlesien. Herr C. A. Busolt, Gutsbesitzer, Mittelhafen bei Königsberg. Herr Dr. Caspari, Professor der Botanik, Königsberg. Der Gartenbauverein in Königsberg. Herr Dr. Feist aus Amsterdam, Gutsbesitzer auf Java (Ostindien).

Mit Tod abgegangen sind folgende Mitglieder: Herr Zimmermann, Lehrer in Rudelswalde bei Crimmitschan. Herr Philipp Engels, Rentier in Cöln am Rhein.

Herr Director Dr. Fickert sandte 1 Thlr. für die Dietsstiftung zur Unterstützung der Heranbildung junger Pomologen ein, wofür ihm hiemit herzlich gedankt wird.

Die Vereinagabe „Pomologische Tafeln“, 16 Tafeln mit 540 Abbildungen und kurzem Text, ist an alle Mitglieder, welche den Betrag pro 1865/66 entrichtet, versendet worden; diejenigen erst im laufenden Jahr neu eingetretenen Mitglieder erhalten dieselbe Vereinagabe, wenn sie den Beitrag pro 1865/66 nachzahlen, da dieselbe den Verein selbst über 1 Thlr. zu stehen kommt und im Buchhandel 2 Thlr. 6 Sgr. kostet.

Ueber die Abhaltung der V. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter kann erst wegen der politischen Zustände im nächsten oder selbst erst im Juliheft Bestimmtes mitgetheilt werden. Bis jetzt haben sich die Pomologen, die durch Circular um ihre desfallsige Ansicht befragt wurden, fast einstimmig für deren Abhaltung zu Ende September oder Anfang Oktober in Reutlingen ausgesprochen.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Bindematerial für Baumschulen. Ein gutes Bindematerial zur Anheftung der Sommertriebe in meiner Baumschule lieferten mir schon seit mehreren Jahren die Blätter, welche die Maiskolben einhüllen, besonders die inneren, von mehr weislicher Farbe, die sich durch Zähigkeit und feinere Fasern von den äusseren, mehr gelblichen und grobfaserigen auszeichnen. Unsere Weingärtner benutzen solche schon längst zum Aufbinden der jungen Triebe an Reben im Vorsommer.

Letzten Herbst bestanden diese Bänder, mit denen ich wohl über 2000 Bäumchen angeheftet hatte, eine glänzende Probe, indem bei dem rasenden Orkan am 22. und 23. September nur wenige Stämmchen losgerissen wurden. Vielsch verwendete ich solche Bänder mit gutem Erfolg auch zur Befestigung solcher Stämmchen, die nicht gerade wachsen wollten, an die beige-
steckten Pfähle.

Die tauglichen Maisblätter lege ich vor dem Gebrauche 12—24 Stunden in's Wasser; sie lassen sich dann sehr gut theilen, und es können leicht 2 oder mehrere solcher kleinen Theile zusammengebunden werden, falls längere Bänder erforderlich sind. Es haben diese Bänder noch den Vorzug, dass sie nicht einschneiden.

Oberlehrer Hinger.

Überschreiben der Etiquetten mit Gräf'scher Tinte. Vorigen Herbst wollte ich mittels einer ziemlich stumpfen Feder mehrere mit weisser Oelfarbe angestrichene Nummerhölzer mit Gräf'scher Tinte überschreiben, aber es gieng nicht ganz gut, da mir die Buchstaben oder Buchstabentheile öfters in einander flossen. Nun schrieb ich die Buchstaben zuerst mit Bleistift vor, überfuhr sie mehrmals damit und kam dann erst mit Feder und Tinte. So gieng es ganz gut, die Tinte floss mir nicht über die mit Bleistift gezeichneten Linien und ich brachte eine leidlich saubere Schrift zuwege.

Oberlehrer Hinger.

Personalnotizen.

Herr Baron v. Bose auf Emmaburg ist vom „Westphälischen Gartenbau-Verein“ zum Ehrenmitgliede ernannt.

Superintendent Oberdieck und Dr. E. Lweas wurden vom Gartenbau-Verein für Frankfurt a. O. und Umgebungen zu Ehren- und correspondirenden Mitgliedern ernannt.



Paus, J. J.

Lebensskizze

des verstorbenen Herrn Sanitätsraths

Franz Jahn in Meiningen.

Franz Jahn ist am 17. Januar 1806 in Meiningen geboren, wo sein Vater, Dr. Friedrich Jahn, Hofmedicus war. Nach dem Tode der Eltern — Vater und Mutter starben schon 1813 am Lazarethfieber — wurde Franz Jahn von seinem Oheim, dem Apotheker Karl Ludwig Jahn, erzogen und in der Apothekerkunst unterrichtet. Später besuchte er das pharmazeutische Institut von Wackenoder in Jena und übernahm im Jahre 1831, nach dem Tode seines Oheims, die Apotheke. Dieser widmete er seine ganze Thätigkeit und brachte sie bei den tüchtigen Kenntnissen, die er sich erworben hatte, bald auf einen, den damaligen wissenschaftlichen Fortschritten der Pharmacie entsprechenden Stand. Im Jahre 1835 als pharmazeutisches Mitglied mit dem Titel „Medizinalassessor“ in die Medizinaldeputation der herzoglichen Regierung berufen, führte er dieses Amt bis zu seinem Tode und erhielt noch mehrere Monate vor demselben — am 1. Oktober 1866 — von Seiner Hoheit, dem regierenden Herzog Georg, als Anerkennung seiner Dienstführung, den Titel „Sanitätsrath.“

Der Vater Jahns, ein eifriger Pomologe, der mit den berühmtesten Pomologen seiner Zeit, z. B. Christ, Diel, v. Truchsess, in lebhafter Verbindung stand, hatte einen mit prachtvollen Obstanlagen versehenen Garten hinterlassen, den der Oheim Jahns mit Sorgfalt und Liebe weitergepflegt hatte; man glaubte, dass Franz Jahn bei seiner grossen Liebe für Botanik nach dem Tode des Oheims diesen Garten übernehmen und die Obstanlagen zu erhalten suchen werde; das war aber nicht der Fall. Franz Jahn hatte seine ganze und volle Thätigkeit der Apotheke zu widmen und der Garten wurde verkauft, weil auch der Bruder Jahns, Geheimerath Ferdinand Jahn — später einer unserer eifrigsten und tüchtigsten Rosencultivateure — damals keine Lust und Nei-

gung zur Pomologie, oder überhaupt zu gärtnerischen Beschäftigungen hatte.

Erst einige Jahre später, als mehrere Bekannte Franz Jahns sich mit Eifer der Pomologie widmeten und er Gelegenheit hatte, diese fast täglich in geselligen Kreisen über ihr Lieblingsthema sprechen zu hören, wurde auch er von der Liebe zur Pomologie und zwar so ergriffen, dass er sich ihr mit allem Eifer hingab. Es fehlte schon damals hier nicht an Gelegenheit, sich an dem, was verschiedene hiesige Gärten und pomologische Anlagen boten, praktisch auszubilden, namentlich gehören hierher die Herzogliche Hofgärtnerei, deren Vorstand, Garteninspektor Buttman, in den freundlichsten Beziehungen zu Jahn stand; das $\frac{1}{2}$ Stunde von hier gelegene „Jerusalem“, wo mehrere 100 Sorten Kirschen, nach dem v. Truchsessischen System geordnet, sowie viele der vorzüglichsten Kernobstsorten — meist von Diel bezogen — gepflegt wurden; auch die Gärten des Geheime-Hofraths Fromm, des Kanzleiinspektors Fromm, des Haushofmeisters Remde u. A. bargen mancherlei pomologische Produkte von Werth. Franz Jahn legte sich einen neuen Garten und zwar auf früher als Ackerland benutzten Boden an, pflanzte viele Obstbäume und richtete umfassende Baumschulen ein. Manche Excursion nach Suhl zu Gewerbscommissär Bornmüller, der mit Diel in Verbindung stand und eine auserlesene Wahl der vortrefflichsten Obstsorten cultivirte, nach Heinrichs zu Justizcommissär Lämmerhirt, der eine grosse Baumschule hatte und mit den verschiedenen neuen Obstsorten seine pomologischen Freunde hier versah, nach Mellrichstadt u. s. w. erhielt und erhöhte den Eifer für Pomologie bei Jahn und seinen Freunden. Es wurde der Plan zur Gründung eines pomologischen Vereins lange besprochen und endlich im Jahre 1838 zur Ausführung gebracht.

Von jetzt an beschäftigte sich Jahn auch im weiteren Umfange mit dem Studium der Pomologie; er arbeitete nicht nur sehr schätzenswerthe Vorträge für den Verein für Pomologie und Gartenbau hier aus, sondern lieferte auch in die Vereinschriften, sowie später in verschiedene Zeitschriften, namentlich auch in die Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau und in diese Illustrierten Monatshefte vielfach Aufsätze, die alle von sorgfältiger und gewissenhafter Prüfung, tiefem Studium, scharfer Auffassung und praktischem Sinne zeugen. Aus den Jahresbe-

richten des Pomologischen Vereins sind in dieser Beziehung hervorzuheben die Aufsätze:

- 1) Ueber einige Arten von Rüsselkäfern, besonders über *Curculio pomorum*, Heft I, 1846.
- 2) Beschreibung der Witterungsverhältnisse der Jahre 1845 und 1846, mit Berücksichtigung ihrer Einwirkungen auf das Pflanzenreich, rücksichtlich auf die Obstbäume, Heft II und III, 1847 und 1848.
- 3) Ueber eine vielleicht mögliche Classification der Birnen nach botanischen Merkmalen, Heft II, 1847.
- 4) Bemerkungen über die hier angepflanzten Pflaumen, Heft III, 1848.
- 5) Bemerkungen über die Obstsorten der Ausstellung 1849, Heft IV, 1841.
- 6) Bemerkungen über Obstsorten aus den Jahren 1851 und 1852, Heft V, 1853.
- 7) Birnen-Blattformen im Illustrierten Handbuche der Obstkunde, Heft VII, 1860, endlich
- 8) Den Obstbau in der I. Abtheilung des „ländlichen Gartenbaues“, Heft VIII, 1862.

Gleichzeitig pflegte er hauptsächlich nach dem im Jahre 1856 bewirkten Verkaufe der Apotheke seine Obstbäume und Baumschulen, besonders die letzteren mit gewissenhafter Sorgfalt und scheute weder Mühe noch Kosten, bei Beschaffung und Prüfung der neueren und neuesten Obstsorten. Das systematisch geordnete Verzeichniss seiner Obstsorten und die in demselben befindlichen Bemerkungen über den Wuchs und die Tragbarkeit der Bäume und über die Güte und Dauer der Früchte, beweisen zur Genüge, was er nach dieser Richtung hin geleistet hat. Es hatte aber diese Aufmerksamkeit und gewissenhafte Sorgfalt, die er seinen Baumschulen widmete, auch guten Erfolg; die Bestellungen auf Obststämmchen aus seinen Baumschulen waren in den letzten Jahren so stark, dass er sie nicht alle ausführen konnte, dass er sich bewogen sah, neue Baumschulen anzulegen.

Seit 1859 betheiligte sich Franz Jahn auf den Wunsch der 1857 in Gotha versammelt gewesenen Pomologen bei der Redaktion des Illustrierten Handbuchs für Obstkunde, einem Werke, welches, wie kein anderes für Hebung der Obstkultur in Deutschland und für Verbreitung besserer Sortenkenntniss wirkt. Er

lieferte zu demselben hauptsächlich die Beschreibung der Birnen; aber auch sehr viele Beschreibungen von Kirschen und Pflaumen, zu deren näheren und sicheren Kenntnissen, namentlich durch die trefflichen Pflanzungen auf dem Jerusalem und durch eine innigere Verbindung mit Hrn. Apotheker Dr. Liegel zu Braunau, er die beste Gelegenheit hatte. Im Herbste 1862 wurde er von der hiesigen hohen Staatsregierung zu dem internationalen Congresse der Pomologen nach Namür gesendet; bald nach seiner Zurückkunft von da erschien von ihm eine Veröffentlichung „der Obstbau in Belgien und was wir uns davon aneignen können“, für das hiesige pomologische Publikum. Auf Jahns Anregung und speciell unter seiner Leitung hatte sich der Verein für Pomologie und Gartenbau hier an der mit dem internationalen Congresse verbundenen Ausstellung mit einem Sortimente Obst betheiltigt und erhielt dafür die Vereins-Medaille. Mit Rücksicht darauf, dass das Obstsortiment hauptsächlich aus Früchten aus dem herzoglichen Hofgarten und den Jahn'schen Obstanlagen bestanden hatte, sowie ferner in Rücksicht darauf, dass Jahn grosse Mühe mit dem Sammeln, rücksichtlich mit der Bestimmung der Früchte gehabt hatte, dass diese Medaille also zum grössten Theile der Wirksamkeit Jahns zu danken war, überliess sie der Verein an Jahn, seinem dermaligen Direktor.

Wie überhaupt die Wirksamkeit Jahns von dem Vereine für Pomologie und Gartenbau hier anerkannt wird, kennzeichnet wohl am besten die Ansprache, mit welcher der derzeitige Direktor des Vereins, Steuerrath Abesser, die Versammlung vom 18. Februar 1867, dem Tage der Beerdigung Jahns, einleitete; sie lautet:

„Ehe wir in unsere Verhandlungen eintreten, drängt es mich, dem Andenken unseres heute beerdigten Ehrendirektors, des Herrn Sanitätsraths Jahn, einige Worte zu widmen. Der Verewigte war seit dem Bestehen des Vereins, also seit 1838, Mitglied, vom März 1845 bis dahin 1849, sowie vom Januar 1851 bis April 1864 Direktor, von da bis zu seinem Tode Ehrendirektor unseres Vereins. In welcher hervorragender Weise er als Direktor und Ehrendirektor gewirkt hat, davon geben die Vereinsverhandlungen und Vereinschriften, namentlich der erste Theil unserer Vereinschrift, „der ländliche Gartenbau“, welcher über Obstbaumzucht handelt, beredtes, ehrendes und bleibendes

„Zeugniss. Aber nicht auf diesen engeren Kreis allein blieb das
 „Wirken des Verbliebenen beschränkt; die Anerkennungen, Di-
 „plome und Medaillen, welche der Verein von Zeit zu Zeit von
 „auswärts erhielt und die zum Theil hier in unserem Lokale
 „sprangen, sind hauptsächlich Früchte seines Fleisses, seines
 „Wissens; seine Abhandlungen in dem Illustrierten Handbuche
 „der Obstkunde haben seinen Namen nicht nur bei allen deutschen
 „Pomologen, sondern weit über die Grenzen Deutschlands hinaus
 „geschätzt und geehrt gemacht. Der Verlust eines solchen Mit-
 „glieds ist dem Vereine, ich darf sagen unersetzlich. Lassen Sie
 „uns seinen Namen hochhalten; nehmen wir uns sein pomolo-
 „gisches Streben und Wirken zum Leitstern auf unseren Vereins-
 „wegen; so, glaube ich, ehren wir sein Andenken würdig.“

Freuen wir uns, dass dem rastlos thätigen Freunde auch wegen seines pomologischen Wirkens schon bei Lebzeiten Anerkennungen zu Theil wurden, die ihn hocherfreuten, die ihm die schweren Tage der Krankheit, welcher er erlag, einigermaßen versüßten. Im Jahre 1857 erhielt er von dem Gartenbauvereine in Gotha einen silbernen Pokal, im September 1865 von dem Gartenbauvereine zu Erfurt für ein zu der dasigen allgemeinen Ausstellung gesendetes Obstsortiment ein Ehrendiplom und am 10. Oktober desselben Jahres von Neubrandenburg eine besondere Anerkennung wegen einer reichhaltigen und durchweg richtig bestimmten Wahl von Obstsorten. Das freie deutsche Hochstift in Frankfurt a. M. ernannte ihn am 12. Februar 1865 zu seinem Ehrenmitgliede und Meister und sein damaliger Landesherz, Seine Hoheit, der Herzog Bernhard, verlieh ihm 1865 das Verdienstkreuz des Herzoglich Sachsen-Ernestinischen Hausordens. Er war ausserdem Mitglied, meistens Ehren-Mitglied vieler gelehrten Gesellschaften, namentlich des Apothekervereins im nördlichen Deutschland, der mineralogischen Societät zu Jena, der Sociedade pharmaceutica de Lisbon, der pharmazeutischen Gesellschaft in Petersburg, des allgemeinen deutschen Apothekervereins, der Gartenbau-Gesellschaft zu Franendorf, des Thüringer Gartenbauvereins zu Gotha, des Vereins für Gartenbau und Feldwirthschaft zu Coburg, des Gartenbauvereins in Erfurt, des Anhalter Gartenbauvereins in Dessau, des Gartenbauvereins zu Magdeburg, des Vereins zur Beförderung des Obstbaues in Zittau, des Landeskulturvereins in Meiningen.

Wie thätig und erfolgreich er sich auch bei den Verhandlungen in den allgemeinen deutschen Pomologen-Versammlungen betheiligte und in der ernannten Kommission besonders zur richtigeren Bestimmung und Benennung der ausgelegten zahlreichen Obstsorten mit behülflich war, ist allen Theilnehmern an diesen Versammlungen bekannt.

Seine Ehe mit Elise, geb. Johannes, war eine in jeder Beziehung glückliche; sie wurde mit 12 Kindern gesegnet, von denen 2 vor dem Verewigten starben; 4 haben bereits ihren eigenen Hausstand gegründet.

Franz Jahn verschied am 15. Februar Abends 5 Uhr in Folge einer Rippenfellentzündung nach kaum zurückgelegtem 61. Jahre, viel zu früh für seine Familie, seine Freunde und die Wissenschaft, der er mit seltener Hingebung seine Kräfte gewidmet.

Schliesslich glauben wir nicht unerwähnt lassen zu dürfen, dass Jahns Obstanlagen und Baumschulen mit grosser Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit von einem tüchtigen Gärtner — einem früheren Zöglinge des Pomologischen Instituts in Reutlingen — unter Aufsicht von Jahn's drittem Sohne, dem herzoglichen Hofgärtner Hermann Jahn in Hildburghausen vor der Hand fortgeführt werden.

Criminalrath **Trinks** und
Steuerrath **Abesser** in Meiningen.

Nachschrift.

Es hat uns Leid gethan, dass wegen Herstellung des Portraits eine kurze Lebensbeschreibung unseres verewigten Freundes und langjährigen, thätigen Mitarbeiters auf dem Felde der Pomologie, sich nicht gleich in dem nächsten Monatshefte nach seinem Ableben geben liess, doch wird sie darum nicht mit geringerer Theilnahme und Aufmerksamkeit entgegengenommen werden.

Die Pomologie verliert an ihm sehr viel, und hat sein unerwarteter Tod uns schon bei der näheren Bekanntschaft mit ihm schmerzlich berührt; namentlich war meine, des Superintendent Oberdieck, Beziehung zu ihm, bei den häufigen Correspondenzen wegen des Illustrierten Handbuches immer mehr eine innige geworden, und musste schon durch seinen biedereren Charakter und

seinen unermüdllichen Fleiss jeder der ihn näher kannte, ihn aufrichtig hochschätzen.

Hat ein höherer Rathschluss, vor dem wir uns demüthig und vertrauensvoll beugen, ihn abgerufen, so wird es für die Pomologie nicht ohne Gewicht und Einfluss bleiben, dass seine Pflanzungen und Baumschulen vorerst erhalten werden und wollen wir uns der Hoffnung hingeben, dass wo ein edler und thätiger Mann aus einem wirkungsreichen Kreise abgerufen wird, Andere mit gleicher Anstrengung und Wärme für Förderung der allgemeinen Wohlfahrt in seinen Platz wieder einzutreten suchen werden. Friede sei mit seiner Asche!

Das Bewusstsein eines thätigen, erfolgreichen Wirkens folgt ihm in jene Welt nach, und sein Andenken wird unter uns Ueberlobenden unvergessen bleiben.

Die Redaction: Oberdieck. Lucas.

Rother Ananasapfel.

Ein noch nicht beschriebener ausgezeichnete Herbst- und Winter-Rosnapfel.

Mit Abbildung.

Bei der V. Versammlung deutscher Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde in Naumburg machte ich den verstorbenen General von Pochhammer aus Berlin, einen sehr erfahrenen und eifrigen Pomologen, auf einen Apfel aus der Sammlung meines frühern Principals Hofgärtner Richter in Luisium bei Dessau aufmerksam, der durch seine wirklich malerische Schönheit excellirte. Der genannte Aussteller, nun auch schon gestorben, sagte uns beiden, er habe den Apfel von einer alten Obstanlage auf dem Sieglitzerberg an der Elbe, einige Stunden von Dessau entfernt und nannte ihn Rother Ananasapfel. General v. Pochhammer äusserte, es sei dieser Apfel der schönste der ganzen Ausstellung und bat sich einige Exemplare zum Mitnehmen aus. Ich bezog vom Hofgärtner Richter später Reiser, die ich in Hohenheim auf Sortenbäume brachte und die auch später getragen haben, denn auf der Ausstellung zu Namur hat, von Hohenheim ausgestellt, der Apfel viel Aufsehen gemacht, indem er sich durch sein zartes und liebliches Aeusserer ganz besonders auszeichnete.

Der Apfel reift im Oktober und hält bis Mitte December, er gehört zu den Rosenäpfeln und hat ein mürbes, angenehm süßweinsäuerliches, leicht gewürztes Fleisch. Der Baum wächst sehr schön, treibt gesundes, kräftiges Holz, treibt und blüht auffallend spät, bildet recht schöne Pyramiden und zeigte sich seither dauerhaft und gesund. Ueber seine Tragbarkeit kann ich freilich noch nicht günstig berichten; er trägt jedenfalls erst etwas spät.

Nur einmal kam mir bei einer Obstsendung aus Bremen diese Frucht und zwar ohne Namen vor, sonst habe ich den Apfel nirgends gesehen, oder auch nur von ihm weiteres erfahren können.

Ich theile diese Notizen nebst Abbildung mit, um zu hören, ob etwa einem unserer Obstkenner der systematische Namen dieses Apfels bekannt ist und würde sehr für desfallsige Nachrichten denkbar sein.

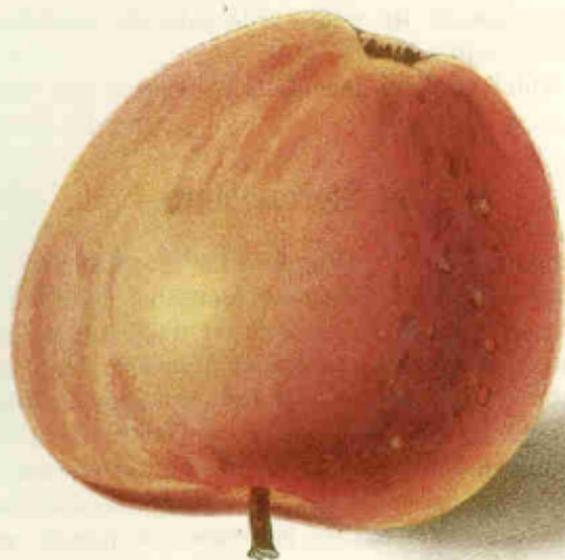
Dieser Apfel verdient jedenfalls Beachtung und Verbreitung.

Dr. E. Lucas.

Die Sternreinette.

Im Jahrgang 1865, 8. Heft unserer Monatsschrift, habe ich meine zu Namur ausgesprochene Behauptung aufrecht gehalten, dass Schuhmachers Reinette St. Lambert keine andere ist, als die 1862 in Namur auf dem internationalen, pomologischen Congress in mehreren Sammlungen ausgestellte Reinette étoilée, und zugleich die Gründe angegeben, warum dieser Name als richtige und passendste Bezeichnung künftighin beizubehalten sei. Die Redaction machte zu diesem Aufsätze mehrere Bemerkungen, die ich gern sofort erwidert hätte; ich habe es jedoch unterlassen, da ich damals zur Begründung der Hauptsache wenig Neues bieten konnte. Ich beschränkte mich also vor der Hand darauf, weitere Recherchen anzustellen, besonders dorthin, woher ich den Apfel gekommen glaubte, nämlich nach Belgien. Wie ich diese angestellt und was das Resultat derselben gewesen, das erlaube ich mir nun hiermit in diesen Blättern niederzulegen.

Zunächst habe ich eine Reihe von Verzeichnissen über die in Belgien jährlich wiederkehrenden Obstausstellungen nachgeschlagen und daraus die Ueberzeugung geschöpft, dass dieser



Rother Ananas-Apple.

Apfel dort sehr verbreitet sein müsse, da ich der Reinette étoilée so häufig darin begegnete.

Meiner demnächst versuchten Correspondenz um Auskunft über die Herkunft dieses Apfels dorthin erwähne ich nur wegen ihres negativen Erfolges zum Troste derer, denen es dort ähnlich ergangen; trotz meiner Abmahnung, die Antwort nicht zu frankiren, erhielt ich doch auf wiederholte Anfrage gar keine Erwiderung.

Glücklicher war ich mit einer Zuschrift an den Präsidenten des Vereins für Gartenkultur und Botanik, Herr Medicinal-Assessor Hamecher in Cöln, bei welchem ich mich in Betreff der Person des Herrn Meuser erkundigte, dessen Namen der verstorbene Schumacher der Reinette St. Lambert als Synonym beilegte und von dem er ausdrücklich sagte, dass er ein Kaufmann aus Cöln sei. Der freundliche Herr Präsident gab mir nicht nur die gewünschte Auskunft, sondern veranlasste auch ohne mein Wissen den Herrn H. Uhlhorn zu Grovenbroich, mir Proben des Apfels zu senden, und so wurde ich durch die Güte des letztern Herrn im Februar jüngsthin auf einmal mit 24 wohl erhaltenen Exemplaren dieses schönen Apfels erfreut, wofür ich demselben hiermit meinen verbindlichsten Dank ausspreche.

Einen Theil dieser Aepfel habe ich dann sofort an den Direktor der Société van Mons und Herausgeber der Annales de Pomologie, Herrn A. Bivort in Fleurus gesandt, ihn um Angabe des Namens und der Herkunft dieses Apfels bittend. Dieser letztere Schritt hat nun den Erfolg gehabt, die Identität von Schumachers Reinette St. Lambert oder Meusers Reinette mit der Reinette étoilée oder Sternreinette ausser Zweifel zu stellen. Herr Bivort hat nämlich die Freundlichkeit gehabt, zu erwiedern, was hier in treuer Uebersetzung folgt:

„Die mir zugesandten Aepfel sind allerdings die Sternreinette, wie man auf den ersten Blick ersieht; sodann bemerkt man, wenn man den Apfel quer durchschneidet, dass er inwendig roth punktiert ist, und zwar so, dass sich die Strahlen eines Sterns bilden.“

„Dieser Apfel ist sehr verbreitet in der Campide, sowie in der Umgegend von Antwerpen; er findet sich dort in allen Baumhöfen.“

So weit Herr Bivort in Betreff unseres Apfels. Vergleicht

man damit mein Referat von 1865, so ersieht man, dass die Sternchen, welche Veranlassung zu dem Namen des Apfels gegeben, von Herrn Bivort im Innern desselben gesehen werden, während ich ein ganzes Firmament von solchen auf der Aussen-
seite desselben erblickte. Indess habe ich auch diese innern zu erspähen gesucht und deshalb mehrere Apfel in der Mitte quer durchschnitten. Da ergab sich dann, dass bei donjenigen Exemplaren, die nicht durch und durch roth marmorirt sind, sich auf den Schnittflächen des Apfels wirklich ein Kranz von Sternen um das Kernhaus herum bildet, welche von den durchschnittenen Gefässbündeln (Adern) herrühren, die vom Stiel bis zum Kelch des Apfels das Kernhaus umziehen. Es sind sonach an diesem Apfel in- und auswendig so viel Sterne sichtbar, dass uns der Name Sternreinette von selbst in die Augen scheint.

Ist nun hiermit die Identität von Schumacher's Reinette St. Lambert oder Meuser's rothen Reinette mit der Reinette étoilée oder Sternreinette constatirt, so folgt daraus, dass mit letzterm Namen auch die richtige und passendste Bezeichnung des Apfels gefunden und festzuhalten ist. Denn eine Reinette St. Lambert haben wir schon in einem ganz andern Apfel, und die Bezeichnung Meuser's rothe Reinette hat ebenfalls keinen Anspruch auf weitem Bestand, da der Name Reinette étoilée jedenfalls älter ist, abgesehen davon, dass unter diesem Namen auch noch ein anderer Apfel vorhanden sein soll, was mir nicht bekannt ist.

Wollte man Meuser's Reinette mit Reinette aus dem Thale der Meuse interpretiren, so würde man hier zu Lande völlig unverständlich werden. Hier kennt wohl Jedermann die Maas, aber Niemand spricht von einer Meuse oder einem Meus-Thale und Meuser ist davon keine Ableitungs-Formel, sondern der Name eines ehemaligen Kölner Kaufmanns, wie Schumacher ausdrücklich bemerkte. Herr Präsident Hamecher hatte die Güte, über denselben folgende Auskunft zu ertheilen:

„Der Kaufmann Meuser betrieb hier (Köln) ein bedeutendes Farb-Waarengeschäft en gros. Er war ein eifriger Pomologe, unterhielt eine zahlreiche Obst-Orangerie und hatte ausgezeichnete Obstsorten. Ich war sehr bekannt mit ihm; erinnere mich aber nicht, dass er sich mit der Obstzucht aus Samen beschäftigt hätte. Er muss die fragliche Reinette durch seine Handelsverbindungen anderswoher bezogen haben.“

Hiernach ist die Entstehung des Namens „Meuser's rothe Reinette“ wohl erklärlich. Damals lebte nämlich der Handelsgärtner und Pomologe Comanns in Köln, der als der Centralpunkt der diesseitigen Bestrebungen in der Pomologie anzusehen war. Mit ihm standen Schumacher, Cornely, sowie alle damaligen Freunde der Pomologie in dem freundschaftlichsten Verkehr; und wie Comanns durch eigenes Benennen und Versenden von Obstsorten sehr viel Einfluss auf Nomenklatur geübt, so liegt auch die Vermuthung sehr nahe, dass er unter den Genossen seiner Bestrebungen diesen Apfel unter dem Namen Meuser's rothe Reinette verbreitet hat.

Schliesslich bin ich es noch dem Andenken des verstorbenen Cornely, mit dem ich eine lange Reihe von Jahren in den freundschaftlichsten Beziehungen gestanden, schuldig, dem Manne, den ich sowohl wegen seiner Autorität in der Pomologie, als seiner Gemüthseigenschaften wegen hoch verehere, dem Herrn Superintendenten Oberdieck die Gegenbemerkung zu machen, dass es nicht Mangel an Kenntniss seitens des verstorbenen Cornely gewesen ist, welche alle die Fehler in der Nomenklatur seines „Obstgartens“ herbeigeführt hat. Cornely, der ausser der deutschen Sprache auch das Französische und Holländische schrieb und sprach, hatte das Unglück, die Durchsicht der Correcturbogen am Druckorte seines Werkchens einem Schriftsteller übertragen zu sehen, der von Obst-Nomenklatur keinen Begriff hatte und eine Art Uebersetzungsspiel damit trieb, wie jener, unter dessen Hände das Verzeichniss der Obstsorten gerieth, die Herr Oberdieck 1857 an die Société van Mons sandte und worin jener Uebersetzungskünstler unter Andern Siebenfreuds Königspflaume mit Prune des sept amis du roi übertrug. **Breuer.**

Veränderung in der Holzbildung an liegenden Bäumen.

Die Agronomische Zeitung von Dr. W. Hamm enthält in Nro. 1 dieses Jahrganges einen Artikel von J. Fichtner in Atzgersdorf bei Wien, Beobachtungen an einem Baumstamme, welcher dem Naturforscher, namentlich im Gebiete der Baumzucht viel zu denken giebt. Herr Fichtner hat sich durch zahlreiche Versuche im Gebiete der Landwirthschaft u. s. w. seit Jahren

ein grosses Verdienst erworben und es tragen sämmtliche Mittheilungen dieses nur Thatsachen berichtenden Mannes den Stempel sorgfältiger Beobachtung. Man kann ihm daher auch gern verzeihen, dass er im Eifer für den Fortschritt die meisten Hooibrenk'schen „Erfindungen“ begeistert aufgenommen und sich zu ihrem Anwalt aufgeworfen hat. In Bezug auf die sogenannte Inclination der Bäume, d. h. das Herabziehen der Aeste unter die Horizontallinie scheint Herr Fichtner so sichere Erfahrungen zu haben, dass er der grösste Verfechter dieses Kultursystems ist. Der Zufall führte Herrn Fichtner wiederum ein Resultat zu, welches zu obigem Artikel in der Agronomischen Zeitung Veranlassung gab.

Herr Fichtner erwarb bei einer Ausstellung den Stamm einer Weisstanne, welche lange liegend fortgewachsen war und aus welcher sich aus mehreren Aesten förmliche Baumstämme mit quirlförmiger Aststellung gebildet hatten, wie dies bei Tannen nicht gerade selten ist. Als er sich der vermeintlichen Rarität genug gesehen, liess er den Stamm zerschneiden, um ihn in Asche zu verwandeln. Dabei wurde die Beobachtung gemacht, dass das Holz, welches sich in der Zeit, wo der Stamm eine liegende Stellung einnahm, (also nach Herr Fichtners Lieblingsworte „inclinirt“ war), gebildet hatte, viel dichter, härter und schwerer war und die Beschaffenheit von sogenanntem harten Holze hatte. Es konnte dies an demselben Stamme verglichen werden und es wog das aufrecht gewachsene 0,635, das im Liegen gewachsene aber 0,798. Das Holz war auch verschieden gefärbt und hatte ungefähr dieselbe Beschaffenheit, wie das zunächst am Stocke gewachsene, bekanntlich stets das beste, dichteste Stammholz, von welchem Herr Fichtner annimmt, dass sich dort die besten Säfte abgelagert hätten.

Ueber die Entstehung eines solchen Holzes hätte ich allenfalls eine Hypothese vorrätzig. Da aber solche im Gebiete der Naturwissenschaft mit Recht verpönt sind, so will ich sie unterdrücken und endlich auf den eigentlichen Zweck dieser Zeilen übergeben, die Anwendung auf die künstliche Baumzucht. Genau genommen sind die Aeste der Kernobstbäume im tragbaren Zustande von Natur „inclinirt“.

Verehrer der Inclination nehmen vielleicht an, dass diese die Fruchtbarkeit bewirkt habe, was aber durch zahlreiche Aus-

nahmen, wo Früchte an aufrecht stehenden Aesten wachsen, widerlegt wird. Ich denke, das Hängen der Aeste liegt in der Natur gewisser Arten und Sorten mit verhältnissmässig schwachen Astgebilden, und wird noch mehr durch die Schwere der Früchte befördert, so dass also die Fruchtbarkeit nicht Folge der Inclination, sondern die letztere Folge der Fruchtbarkeit ist.

Fast jeder alte Kern-Obstbaum zeigt uns wagerecht oder abwärts stehende, also inclinirte Aeste, und es gibt Spalierformen, wo grundsätzlich die Aeste niedergezogen sind. Da gibt es nun überall durch abgängige Bäume Gelegenheit zu untersuchen, ob sich auch bei den Obstbäumen das aufrecht wachsende Holz von dem liegend gewachsenen in ähnlicher Weise unterscheidet, wie es Herr Fichtner bei der Tanne fand und wie das von bedeutenden Autoritäten, namentlich auch von J. von Liebig bestätigt worden ist. Man müsste das Holz sehr genau auf Schwere, Härte und Aschenbestandtheile untersuchen und es ist zu wünschen, dass hierzu fähige Obstbaumfreunde und Chemiker sich recht zahlreich bei solchen Versuchen betheiligen. Kommen wir zu denselben Resultaten wie Herr Fichtner bei dem Tannenholze, so unterliegt es keinem Zweifel, dass die sogenannte Inclination als Kulturmittel noch eine ausgedehntere Anwendung erlangen muss. Und hätte selbst die künftige Erfahrung keinen praktischen Erfolg, so ist schon zur Bereicherung der Wissenschaft ein Versuch der Mühe werth. Ich lege grossen Werth darauf, dass festgestellt wird, ob das Holz solcher Aeste, welche schon unten am Stocke stehen, wo also der Saft nur einen kurzen Weg zu machen hatte, von derselben Beschaffenheit ist, wie das der höher am Stamme entsprungenen Aeste, weil sich daraus vielleicht die verschiedene Beschaffenheit der Holzbildung am ersten erklären lässt.

H. Jäger.

Ergebnisse des Pfropfens in die Seite im Frühjahr 1866.

Ehe die Frühjahrsprüfung abgehalten ist, kann ich in der Regel mit der Veredlung nicht beginnen, und so kommt es denn gewöhnlich, dass die Wildlinge schon stark ausgetrieben haben, wenn ich sie veredeln will. Voriges Frühjahr konnte ich erst

am 16. April anfangen, und da während des Veredlungsgeschäftes häufig Regenwetter eintrat, das mich von der Arbeit vertrieb, und circa 2000 Stücke von mir allein am Boden zu veredeln waren, so hatten die Apfelwildlinge, bis die Reihe an sie kam, sich schon ganz belaubt. Mehrmal in vorausgegangenen Jahren machte ich die Wahrnehmung, dass mir oft mehrere der schönsten Stämmchen, wenn ich sie nahe am Boden abschnitt und veredelte, starben, und ich nahm an, dass die plötzliche Zurückdrängung des Saftes nach den Wurzeln die Bäumchen ruinirt habe; dabei calculirte ich weiter, dass sich der Uebelstand wohl werde heben lassen, wenn den zu veredelnden Stämmchen noch genügend Reiser und Laub gelassen werde. *) Desshalb wurden ausgedehntere Versuche durch Pfropfen in die Seite gemacht, deren Ergebniss mitzuthellen ich mir erlaube.

Von 400 so gepfropften Apfelstämmchen giengen 371 an, 29 schlugen fehl, und zwar starben diese bis auf 6 schon frühzeitig ab, wahrscheinlich desshalb, weil sie im vorausgegangenen Jahre von den Blattläusen gar arg waren mitgenommen worden und am gleichen Uebel letztes Frühjahr schon vor und nach der Veredlung wieder litten. 24 so veredelte Birnstämmchen wuchsen sämmtlich schön heran. Sofort nach der Veredlung wurde der Mitteltrieb, sowie die Seitentriebe der Stämmchen ziemlich tief eingestutzt; auch zwickte ich die wilden Triebe mehrmals ab und entfernte sie zuletzt ganz; selbstverständlich musste auch später der stehengebliebene Theil des Stämmchens über dem Edelreis weggeschnitten und die Wunde verstrichen werden.

Den Wuchs der betreffenden Stämmchen anlangend, sind freilich auch schwach gebliebene darunter, wie dies bei andern Veredlungsarten ebenfalls vorgekommen ist; aber bei der Mehrzahl ist der Wuchs normal, bei vielen sogar ausgezeichnet zu nennen.

Als fernere Vortheile dieser Veredlungsart hebe ich noch hervor, dass, wenigstens mir, dieselbe am schnellsten von der Hand geht, die Reiser fest sitzen, der Verband schnell angelegt ist, die über den Edelreisern stehengebliebenen Stammtheilchen den jungen Edeltrieben als Pfahl dienen und dass beim Lösen

*) Wahrscheinlich lässt sich der gleiche Zweck auch durch frühzeitiges Abstutzen der Wildlinge erreichen, wie solches Ch. Baltet empfiehlt.

der Verbände mir nie ein einziges Reis verunglückte, was mir sonst bei Copulanten nicht selten passirt ist. Auch sind nach abgenommenem Verbände solche Reiser gegen Stürme gesicherter, als die der Copulanten, und es ist dies für unsere Gegend nicht gering anzuschlagen.

Beim Verstreichen der Wunde ist besonders darauf zu sehen, dass von oben zwischen Edelreis und Stämmchen kein Wasser eindringen kann.

Das öftere Säubern und das Abschneiden der Stämmchen über dem Edelreis, sobald dessen Trieb verholzt ist, macht allerdings, im Vergleich zu anderen Veredlungsarten, etwas mehr Arbeit; dies würde aber durch sicheres Gelingen der Veredlung wieder aufgewogen.

Vaduz im Januar 1867.

Oberlehrer Hinger.

An m. d. Red. Was der Herr Verfasser in dem vorstehenden Aufsätze bemerkt, ist gewiss sehr zu beachten, da man schon zum Voraus besorgen möchte, dass ein junges, durch so späte Veredlung ganz im Saftriebe gestörtes Stämmchen Schaden nehmen möge. Dennoch stellt es sich so oft heraus, dass, wenn Zwei dasselbe thun, unter veränderten Umständen nicht dasselbe erfolgt. Meinerseits habe ich mehrmals, bei sehr verspäteter Veredlung im Mai, eine grössere Zahl schon grüner, mit Blüthern versehener Kernobstbäumchen, und, so weit mir erinnerlich ist, auch einzelne Pflaumeostämmchen, 2—3" hoch von der Erde abgeworfen und durch Anlappen veredelt, und ist mir nicht erinnerlich, dass auch nur ein Einziges dieser veredelten Stämmchen eingegangen wäre, die vielmehr nach Johannis in guten Trieb kamen. Es waren dies indess nur noch junge, 1—2jährige Stämmchen. Dagegen habe ich einem Gartenfreunde in Lüneburg in seinem Garten, Anfangs April oder Ende März, einmal 12 schon stärkere (im Durchmesser etwa $1\frac{1}{2}$ —2" dicke) Stämme von schlechten Pflaumenbäumen mit je etwa 10 Reisern veredelt, von denen auch die Mehrzahl angiehg. Da indess die Zweige bis auf dünnere Nebenzweige abgeworfen worden waren, und, ausser den angegangenen Reisern, kein Trieb geduldet wurde, erkrankten diese Stämme doch, und waren nach 2 Sommern sämmtlich abgestorben. Kirschenbäumen würde es nicht besser gehen, und habe ich daher später, wenn ich schon etwas stärkere Steinobstbäume zu Probabäumen umwandeln wollte, jährlich nur einzelne Zweige mit Reisern besetzt, während die andern nicht gestört wurden. O.

Verbesserte Ringelmaschine.

Von Herrn Obergärtner und Lehrer Kiegerl am Versuchshofe
in Gratz.

Erklärung der Abbildung. aa Die Griffe zur Handhabung beim Gebrauch, c das Charnier, durch welches die Ma-

schine nach Bedarf erweitert und verengt werden kann, dd die eingeschweiften Schneid-Messer, welche die Reben-Rinde durchschneiden. ee Die zwischen den Schneidmessern befindlichen



Hobeleisen (Stahlfedern), welche zugleich mit dem Schnitte die Rinde von der Rebe in der Breite von 1 Linie entfernt. bb Die Oeffnungen, durch welche die durch das Hobelcisen abgeschälte Rinde hinausfällt.

Das Ringeln der Weinreben geschieht durch eigens hierzu construirte Ringelmaschinen (Ringelzangen) und kann auch im Nothfalle mit einem scharfen Messer vorgenommen werden, was aber schwieriger, unsicherer und zeitraubender ist, als mit der Ringelvorrichtung. 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 vollkommenerere Ausbildung der Trauben, ja die einzelnen Beeren werden beinahe noch einmal so gross, als bei nicht geringelten. Durch das Ringeln sind auf dem Versuchshofe dahier schon bis zu 7 Pfund schwere Trauben von der Rothen Calebstraube erzielt worden. Auch hat sich das Ringeln als ein ziemlich gutes Mittel gegen die Traubenkrankheit bewährt, indem die geringelten Trauben auf kranken Stücken meistens noch genussbar waren,

während die ungeringelten an demselben Stocke gänzlich von der Krankheit vernichtet worden sind.

Das Wesen des Ringelns besteht in der 1 bis 2 Linien breiten Abziehung der Rinde an der Rebe, gleich unterhalb der zum Ringeln bestimmten Traube auf einjährigem Holze.

Die beste Zeit zum Ringeln der Weinreben ist 8–14 Tage nach dem Verblühen der Trauben, und es muss jederzeit unterhalb der Trauben, nie aber oberhalb der Trauben vorgenommen werden, indem der niedersteigende Saft dadurch aufgehalten und für grössere Ausbildung der Trauben verwendet werden soll.

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, eben so 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 den Jahren 1860 und besonders 1864 der Fall war. Hätte man das Ringeln 1864 in Weingärten nur auf den Bogreben angewendet, so hätte man die Reife der Trauben ausserordentlich befördert und einen bessern Wein erzeugt.

Bei der 41sten allg. Versammlung der k. k. steierm. Landwirtschaftsgesellschaft am 13., 14. und 15. September 1864 waren in der Landstube vom Versuchshofe nicht nur genussbare Weintrauben von den frühreifen Sorten Klevner und Portugieser, sondern auch von später reifenden Sorten Gutedel, Zimmttrauben, blaue Isabella, Trollinger etc. 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 später reifenden Sorten.

Diese neue Ringelmaschine hat den Vortheil, dass man mit derselben sehr bequem überall hin gelangen und ringeln kann.

Es sind solche Maschinen durch das Pomologische Institut um den Preis von 2 fl. 20 kr. rhein. zu erhalten.

Dr. L.

Die Weinbereitung mit Centrifugen.

Der Präsident der Württembergischen Centralstelle für Gewerbe und Handel, Herr Dr. v. Steinbeis in Stuttgart, veranstaltete vor 2 Jahren Versuche, um den Wein durch Centrifugalmaschinen aus den Beeren möglichst vollkommen und rein zu gewinnen.

Diese Versuche lieferten ein sehr günstiges Resultat. Herr Schweizer, Maschinenfabrikant in Mannheim, setzte dieselben fort und berichtet darüber im Nassauer Landwirthschaftlichen Wochenblatt Folgendes:

„Die Resultate, welche ich bei den von mir angestellten Versuchen, aus Trauben durch Anwendung von Centrifugen den Saft auszupressen, erhielt, sind folgende:

Die Centrifuge, welche verwendet wurde, hatte eine Trommel von 66 Centimeter Durchmesser und 30 Centimeter Höhe und machte pro Minute 1600 Umgänge.

Der Ausfluss des Saftes von den während des Ganges der Maschine eingeschütteten Trauben erfolgte sofort und dauerte 15—20 Minuten, je nach Güte und Reife der Trauben. Es zeigte sich bald, dass nur vollkommen reife Trauben verwendbar sind, denn nicht ganz reife Trauben zersprangen nicht. Dieser Umstand erleichtert die Gewinnung eines besseren Vorlaufes und erspart die Auslese.

Die Maschine entzog den Trauben $66\frac{1}{2}$ % Saft und zwar mehr bei geringeren Sorten, weniger bei edleren.

Die kupferne Trommel kann bei der obenangeführten Grösse so lange beschickt werden, bis das Gewicht der zurückbleibenden Trester 70 Pfund beträgt. Bei 70 % Saftausbeute liefert dann die Maschine per Stunde 3 Ohm Saft bei 3maligem Aufschütten. Diese Leistung kann durch Vergrösserung des Kessels noch auf das Doppelte gesteigert werden, so dass dann bei 10-stündiger Arbeit eine Maschine bis zu 70 Ohm Saft liefern kann.

So lange jedoch die Prassung nicht noch intensiver wird,

was durch Anwendung von Trommeln von 120 Centimeter Durchmesser gesehehen würde, wird immer eine nochmalige Pressung mit einer guten Kelter bei edlen Sorten nothwendig werden. Der Nutzen der Centrifuge liegt aber darin, dass dieselbe die Masse des Stoffes rasch bewältigt, von 10 Kelteru 6—8, je nach Grösse der Maschine, entbehrlich macht und das zu lange Stehen des Mostes vor dem Kelteru verhütet, was in weinreichen Jahren so oft vorkommt. Die chemische Wirkung der Centrifuge besteht darin, dass der Most bedeutend mehr Gerbsäure aufnimmt und dadurch haltbarer wird. Zu gleicher Zeit bewirkt das starke Durchströmen der atmosphärischen Luft einen rascheren Verlauf der Gährung.

Besonders vortheilhaft wird aber die Centrifuge, wenn es darauf ankommt, aus rothen Trauben einen ungefärbten Wein zu erzielen, wie z. B. bei der Champagnerfabrikation, indem die grosse Schnelligkeit und die Verhinderung jeder Quetschung die Aufnahme des Farbstoffes verhindert.

Es verdient somit diese neue reinliche und rasche Methode der Saftgewinnung die fortgesetzte Aufmerksamkeit der Wein-
gutbesitzer.“

Herr Reihlen in Stuttgart, Besitzer einer bedeutenden Zuckerfabrik, berichtet ferner, dass sich der mit Centrifugen 1863 dargestellte Weinmost nach seiner Vergährung als ganz vorzüglich erwiesen habe.

L.

Mittheilungen über eine pomologische Reise.

Von **Ernst Roll**, Oberamtsbaumwärter in Amlshagen.

Es war ein heitrer Sommermorgen des 9ten Augusts 1866, als ich meine Reise antrat und mit frohem Muth den Gegenden zuwanderte, welche auf dem Gebiete des Gartenbaues und besonders des Obstbaues so vieles Interessante und Sehenswerthe in sich bergen. Meinen Weg nahm ich zunächst über Stuttgart und Hohenheim, woselbst ich der Güte des Hrn. Institutsgärtners Schule manch' wichtige Mittheilung zu verdanken hatte, nach Reutlingen, um das Pomologische Institut, an welches sich so manche schöne Erinnerung an die früher hier verlebten Stunden knüpfen, sowie meinen frühern Lehrer, Hrn. Dr. Lucas zu besuchen.

Freundlicher und anmuthiger noch als vor $3\frac{1}{2}$ Jahren, seit welcher Zeit ich Reutlingen nicht mehr sah, schien mir das Pomologische Institut auf die Stadt herabzublicken und der Gang zu demselben liess mich bald die Ueberzeugung gewinnen, dass das in der Ferne gewonnene Bild, in der Nähe betrachtet, sich mir nur noch um so herrlicher zeigen sollte.

Das Institutsgebäude selbst, mit seiner nächsten Umgebung spricht so recht eigentlich für eine geschmackvolle Vereinigung des Schönen mit dem Nützlichen. Die prächtigen Spalierbäume, welche sich an das Gebäude anlehnen, waren auf die sorgfältigste Weise behandelt, und zeichneten sich besonders die in Lyraform erzogenen Palmetten, die doppelte und Müllers Palmette, durch ihre Schönheit aus. Neu waren mir noch die nach einer neueren Methode erzogenen Weinspaliere, welche reichlich voll Trauben hingen. Hr. Dr. Lucas lobt diese Erziehungsweise sehr, und ist im Pomologischen Taschenbuch 1865 eine ausführliche Abhandlung hierüber gegeben.

Ein Gang in den sich unmittelbar an das Institutsgebäude anschliessenden Pomologischen Garten zeigte mir alsbald, dass sich auch hier Manches wesentlich verändert hatte. Die zu beiden Seiten des Hauptwegs gepflanzten Horizontal-Cordons waren zu einer herrlichen fortlaufenden Guirlande herangewachsen, die längs den Rabatten stehenden Pyramiden und Spaliere in bester Zucht. Leider waren die Folgen des vorjährigen Mai-frostes, der in Württemberg die Hoffnungen der meisten Obstproduzenten für ein Jahr zerstört hatte, auch hier fühlbar und nur Esperens Herrenbirn, Triumph von Jodoigne, Clairgeau und einige andere hielten an den Spalieren Bestand. Beim Durchgang der Formbäume war Hr. Dr. Lucas so gefällig, mich auf eine neue Behandlungsweise derselben während des Sommers aufmerksam zu machen. Im Juli und August wurde bis jetzt, besonders bei Cordons, das Drehen (torsion), wodurch der Saftlauf gehemmt und die sich unter der Operationsstelle befindlichen Knospen durch stärkere Anhäufung von Säften begünstigt wurden, in Anwendung gebracht. Oftmals kam es vor, dass in Folge dieser Manipulation der oberhalb der gedrehten Stelle stehende Theil des Zweigs verdorrte, was dem Formbaum ein nicht sehr gutes Ansehen verlieh. Hr. Dr. Lucas beseitigt nun

diesen Misstand auf eine leichte Weise und erreicht dennoch den vorgeschwebten Zweck vollständig durch eine von ihm erfundene Spalierzange. Oberhalb der Augen, welche man zur Umbildung in Fruchtknospen ausersehen hat, wird mit einem leichten Druck der Zange eine Quetschung des Zweigs verursacht, ohne an dem Zweig sonst etwas weiteres zu verletzen, oder es werden diese Triebe 2—3 Augen über der gequetschten Stelle mit demselben Werkzeug abgestutzt. Der Erfolg ist: Hemmung des starken Safttriebs, Begünstigung der unterhalb der gequetschten Stelle stehenden Augen, ohne dem Baum in seinem äusseren Ansehen etwas zu rauben. Diese Verfahrungsweise geht sehr schnell von statten und wird nach Umständen das Quetschen noch ein- oder mehreremal wiederholt. — Nach dieser kurzen Abschweifung bitte ich die geehrten Leser, mich durch die übrigen Anlagen zu geleiten. Der aus gut gezogenen Pyramiden bestehende Obstmuttergarten ist sehr kräftig herangewachsen und enthält eine grosse Auswahl (ca. 1300) der edelsten und empfehlenswerthesten Obstsorten. Die einzelnen Schläge der Baumschule enthalten eine reiche Auswahl von Pyramiden, Spalieren und Hochstämmen. Letztere, ganz nach der Dittrich'schen Erziehungsmethode erzogen, sind besonders schön und enthält z. B. Schlag III, welcher im Frühjahr 1862 mit im Winter veredelten Apfelbäumen bepflanzt wurde, und welcher mir während meines Aufenthalts in Reutlingen zur Pflege anvertraut war, eine Menge der prächtigsten, kerzengeraden Hochstämme, die im Herbst 1866 grösstentheils dem Verkauf ausgesetzt werden konnten. Wer diese Anlagen sieht, lernt so recht eigentlich die Vortheile dieser Methode zu würdigen, mit Hülfe deren es auch mir gelungen ist, in meiner schon ziemlich ausgedehnten hiesigen Baumschule die Vortheile der Zeit- und Kosten-Ersparniss, die Erziehung schönerer und kräftigerer Obstbäume und die Gewinnung höherer Prozente in verhältnissmässig viel kürzerer Betriebszeit zu erlangen. Unter den angepflanzten Sorten zeichneten sich besondess folgende durch schönen Wuchs und kräftigen Trieb aus: Grosse Casseler Reinette, Gold-Reinette von Blenheim, Grosser Bohnapfel, Woltmann's Reinette, Gäsdonker Reinette, Glanz-Reinette, Goldgelbe Sommer-Reinette, Wellington, Spätblühender Taffetapfel, Goldparmase und Vir-

gaischer Rosenapfel; von den Birnen die als Mostsorten bekannten: Weiler'sche Mostbirn, Lemmps Mostbirn (herrlicher pyramidaler Wuchs), Späte Grunbirn, Fellenzerbirn, Karchenbirn, Wildling von Einsiedel, Schneiderbirn, Haagens Wildling etc. Die Quartiere, welche zur Erziehung von Formbäumen bestimmt sind, enthalten eine grosse Anzahl wirklich musterhaft gezogener Pyramiden, Spaliere und Cordona, die Saat- und Brutländer eine Masse kräftiger Pflanzen. Die Beerenobst- und Gesträuche-Sammlung ist reich an Mannigfaltigkeit. — Unter den mir noch wenig bekannten Formbäumen möchte ich die Trauer-Pyramide und die Bogen-Palmette, welche ein sehr schönes Bild gewähren, erwähnen und wäre vielleicht der Erzieher dieser Formen, Hr. Friedrich Lucas, so freundlich, eine nähere Beschreibung hierüber in diesen Blättern zu geben. — Die Zeit gestattete mir nicht, mich in dem durch meinen frühern Aufenthalt theuer gewordenen Pomologischen Institut länger zu verweilen, und so musste ich noch am selbigen Abend von meinem verehrten Lehrer, Hrn. Dr. Lucas, und seiner werthen Familie Abschied nehmen, um meine Reise über Tübingen und den Schwarzwald nach Baden fortzusetzen.

Der Schwarzwald mit seinen dunklen Tannenwäldern bot mir, das Neckarthal hinauf bis Sulz, ausser gut gepflegten Strassenbäumen, wenig, was einen direkten Werth für mich hätte haben können, und auch das romantische Kinzigthal von Alpirsbach nach Hausach enthielt für mich wenig Bemerkenswerthes. Von hier an sah ich in diesem Jahr die ersten reichlich mit Früchten geschmückten Apfel- und Birnbäume und zeichneten sich, ausser einigen der dortigen Gegend eigenen Lokalsorten, besonders der Braune und Weisse Matapfel, Danziger Kantapfel, Champagner-Reinette durch ihre Fruchtbarkeit aus. Bald führte mich die Eisenbahn zwischen reich mit Trauben behängten Weinbergen das Kinzigthal hinab nach Offenburg, von wo ich nach kurzem Aufenthalt bald Freiburg im Breisgau erreicht hatte.

Schon die reizende Lage dieser Stadt muss auf jeden Naturfreund den besten Eindruck machen und hatte ich noch die Freude, hier eine Menge des edelsten Obstes anzutreffen. Ich besuchte zunächst einige Privatgärten und möchte besonders den

des Hrn. Partikuliers Carl Schleip hier erwähnen. Eine bedeutende Anzahl von Formbäumen, darunter manche sehr gut gezogene Spähiere, sowie die Hochstämme waren reich mit Früchten beladen, und waren besonders der Braunschweiger Milchpfel, Danziger Kantpfel, Englische Spital-Reinette, Reinette von Canada, Coloma's Herbst-Butterbirn, Graue Herbst-Butterbirn, Forellen-Birn und Belle et Bonne (Deutsche Nationalbergamotte?) sehr tragbar; letztere Sorte war in ausserordentlich grossen Exemplaren vorhanden. Interessant für jeden Besucher des Gartens sind auch die sorgfältig gepflegten Rebanlagen an Draht-Rahmen und werden hier besonders folgende Sorten mit bestem Erfolg angepflanzt: Gutedel in erster Reihe, dann Burgunder, Riessling und Elbling; letzterer wird wegen Ergiebigkeit als Hauptsorte besonders am Kaiserstuhl angebaut. — Nach einem Besuch des botanischen Gartens verliess ich Freiburg, um mir das 2 $\frac{1}{2}$ Stunden von hier entfernte herrliche Gut Lillenthal anzusehen. Hr. Direktor Lauter, welcher von Karlsruhe eben hier anwesend war, war so freundlich, mit mir die Baumschule, die Hopfenländer, die Tabaksfelder und die Weinberge zu begeben. Die Lage des Guts ist eine sehr malerische am Fusse des höchsten Gebirgsstockes des Kaiserstuhls, abwechselnd mit Thalmulden und terrassirten Abhängen. Der Boden ist ausserordentlich fruchtbar und zeigte sich die Vegetation in ihrer kräftigsten Entwicklung. Das ca. 60 Morgen grosse Tabaksfeld stand in voller Pracht, die Baumschule in einem bis jetzt nicht wieder gesehenen kräftigen Wachstum; zweijährige Veredlungen hatten eine Höhe bis zu 8 und 10 Fuss und viele derselben schon Kronen. Die Bäume sind in Reihen von 1 $\frac{1}{2}$ ' Weite und in einer Entfernung von $\frac{1}{2}$ ' von einander angelegt. Als Veredlungsmethode wird hier hauptsächlich das Oculiren in Anwendung gebracht und die Bäume, die nicht angehen, werden in die Rinde gepfropft. Ein Rückschnitt des Leitzweiges wird nicht vorgenommen und die Bäume als 2-, höchstens 3jährige Veredlungen zum Verpflanzen in's Freie zum Verkauf gebracht. Die Weinberge sind besonders einer nähern Beachtung würdig und liefern die an Drahtrahmen nach Dr. Guyot's Methode gezogenen Rebanlagen, wie ich mich überzeugen konnte, die reichlichsten Er-

träge. Wenn ich richtig belehrt bin, hat Hr. Minendirektor Schattenmann von Buchweiler dieser Methode in Deutschland an seinen Weinbergen zu Rhodt bei Edenkoben in der Rheinpfalz zuerst Eingang verschafft, und werde ich, sobald ich in diesem Bericht auf Rhodt zu sprechen komme, eine genauere Abhandlung hierüber geben.

Zum Düngen der Weinberge bedient sich Hr. Lauter eines eigenthümlichen Materials, welches auch auf Getreide-, Tabak-, Hopfen- und Wurzelgewächse von günstigstem Einfluss ist; es sind dies zwei schwarzgraue Gesteinsarten: Dolerit und Trachyt. Hievon werden jährlich über 2000 Wagen dieser Steine, welche vom Bruch gewonnen so hart sind wie Pflastersteine, zur Compostbereitung verwendet und sollen solche der Luft ausgesetzt schon nach einem Jahr wie Staub zerfallen. Die Hopfenländer, die Feldereitheilung, die Gebäulichkeiten, die Tabaksfeimen, Stallungen und Maschinen, Alles bot das Bild einer Musterwirthschaft, und sehr befriedigt trat ich meinen Weg nach Irlingen an, um mir durch Beaugenscheinung der ausgedehnten Weinberge des Hrn. Blankenhorn von Mühlheim weitere Belehrung zu sammeln.

Die im Besitz des genannten Herrn hier angelegten Weinberge sind zum grossen Theil auf dieselbe Weise, wie in Lilienthal behandelt und tritt diese Methode auch hier mehr und mehr an die Stelle des Pfahlbaues. Weisser Gutedel, Rother Burgunder, Silvaner wurden mir hier als die besten, Ruländer und Grüner Elbling als die ertragsreichsten Rebsorten geschildert. Riessling soll nur an den südlichen Abhängen des Kaiserstuhls und da gut gedeihen, wo warmer und fruchtbarer Boden sich vorfindet. — Von dem Gipfel dieser Weinberge aus eröffnet sich dem Auge ein herrliches Panorama: östlich der Gebirgszug des Schwarzwalds, westlich die Vogesen, vor sich das herrliche Rheinthale, durch welches sich der Rhein malerisch schlängelt, und in nächster Umgebung ein Pflanzenwachsthum in vollster Entwicklung.

Das alterthümliche Städtchen Alt-Breisach mit seinen halbzerfallenen Festungsmauern war bald erreicht, so dass ich noch zeitig ankam, um des andern Morgens den französischen Boden zu betreten.

Ich gieng nun direkt nach Colmar, wo ich mir zunächst die Baumschule des Hrn. Charles König, welche besonders in Gehölzen viel Interessantes und manches Neue aufzuweisen hat, sowie ich auch noch einige Privatgärten ansah. Einer der schönsten dieser Privatgärten ist ohne Zweifel der des Herrn Fabrikanten Barth, in dessen sehr elegant eingerichteten Gewächshäusern eine bedeutende Auswahl der schönsten Pflanzen vorhanden sind.

Die Eisenbahn führte mich des andern Tags in das, durch die berühmten Etablissements der HH. Baumann und Gay den Lesern dieser Blätter schon bekannte, Bollwiller. Wenn ich mir auch diese Etablissements durch frühere Schilderungen schon grossartig dachte, so wurden meine Erwartungen doch noch übertroffen.

Die HH. August Napoleon Baumann und Söhne, sowie Hr. Gay waren so zuvorkommend, mich durch die Gewächshäuser, die ausgedehnten Obstbaum-, Gehölze- und Rosenschulen, sowie durch die Saat- und Brutländer, den Obstmuttergarten u. s. f. zu geleiten. Den uneigennütigen Mittheilungen genannter Herren habe ich manche Notizen über die Behandlungsweisen der Baumschulen zu verdanken, welche ich hiemit wiedergebe.

Von den Tausenden junger Obstbäume, welche hier anzutreffen sind, zeichneten sich besonders die jüngeren Schläge durch kräftigen Wuchs und gesunden Trieb aus. Der Betrieb der Baumschulen ist gegenüber denjenigen, welche ich bis jetzt in Deutschland kennen lernte, in Manchem verschieden. Beim Rigolen des Landes, welches 2' tief geschieht, wird ziemlich viel Dung mit unterbracht und nachdem das Land geebnet, die Pflanzung vorgenommen. Nur starke kräftige Setzlinge werden zum Verpflanzen in die Baumschule verwendet und kommen dieselben in den 2 $\frac{1}{2}$ ' von einander entfernten Reihen in einer Weite von $\frac{3}{4}$ ' zu stehen. Als Hauptveredlungsart wird das Oculiren angewandt, worin die französischen Gärtner eine grosse Fertigkeit besitzen. Jeder Arbeiter hat einen jungen Burschen als Gehülfen bei sich, welcher die Veredlungsstelle sogleich mit Bast verbindet. Von den zu Hochstämmen bestimmten Bäumchen werden nur diejenigen Stämmchen oculirt, welche bereits den 2ten Sommer in der Baumschule stehen und schon gehörig ge-

kräftigt sind. Quitten- und Johannisstämmchen werden noch in demselben Jahr, in welchem sie in die Baumschule gepflanzt wurden, oculirt, ebenso Pflirsiche auf Mandeln, desgleichen Kirschen und Aprikosen. Was beim ersten Oculiren nicht angiehg, wird beim Auflösen der Verbände durch einige geschickte Arbeiter nachoculirt. Wächst ein Schlag der Baumschule schwach, so wird ihm während des Sommers durch Rindsdung etc. nachgeholfen.

(Fortsetzung folgt.)

J. 273

Literatur.

Dr. E. Lucas, Die Lehre vom Baumschnitt. Für die deutschen Gärten bearbeitet. Gr. 8°. 12 Bogen mit 6 Lithogr. Tafeln und 91 Holzschnitten. Verlag der Dorn'schen Buchhandlung in Ravensburg. 2 fl. 12 kr.

Der Verfasser bat die Herren Prof. Dr. Engelbrecht und Obergärtner Koch in Braunschweig um eine kritische Beurtheilung seiner Schrift für die Monatshefte, allein bis jetzt vergebens. Die verschiedenen Zeitschriften für Land- und Gartenbau inzwischen haben sich in ihren Kritiken mit **alleiniger** Ausnahme des Wochenblatts für Land- und Forstwirthschaft, herausgegeben von der Königl. Centralstelle für die Landwirthschaft in Stuttgart, günstig, ja grösstentheils sehr lobend über das Buch geäußert; ausserdem sind eine Menge Zuschriften von Pomologen und Obstzüchtern, Vereinen mir zugekommen, die sich durchaus sehr anerkennend über mein Buch äussern.

Der Vorstand der bayerischen Gartenbaugesellschaft in München, Herr Geheimerath Dr. v. Martius, schrieb mir z. B.: „Durch diese Lehre vom Obstbaumschnitt haben sie zu ihren umfassenden Verdiensten um den deutschen Obstbau — um den Obstbau überhaupt — ein neues wesentlich practisches hinzugefügt und in ein traditionelles Labyrinth von fremden Recepten Klarheit und methodische Gliederung gebracht u. s. w.“

Für eine Kritik, die objectiv gehalten, mit Gründen tadelt, die sich beweisen lassen, welche Verbesserungen empfiehlt, die Theorie und Praxis gut heissen können, bin ich immer nur sehr dankbar, allein die Kritik des Landwirthschaftl. Wochenblattes ist, wie wir sehen werden, von anderer Art; jeder Zeile Lob folgen wieder zwei Zeilen Tadel und oft Einwände, die zu verstehen uns schwer wird, deren Motive sich aber nicht missverstehen lassen.

Die Einwände des Recensenten im genannten Wochenblatte liessen sich sämtlich sehr leicht widerlegen, allein ich begnüge mich, vorzüglich einen Punkt zu erläutern, der besonders und zwar mit folgenden Worten hervorgehoben wird: „Etwas Paradoxes liegt in dem Rathe nach §. 195 Bäumen von schwachem Wuchs und daraus folgender Unfruchtbarkeit einige Wurzeln zu beschneiden, nach §. 196 aber Bäumen mit starkem Holztrieb mehrere seitliche Wurzeln abzustossen, als ob das Wegnehmen von Wurzeln diametral entgegengesetzte Wirkungen hervorbringen könnte.“

Ich setze die beiden §§. wörtlich hieher, um die absichtliche Entstellung meiner Sätze dadurch darzuthun:

„§. 195. Ebe wir vom Beschneiden der Bäume reden, wollen wir noch das Beschneiden der Wurzeln erwähnen, als Mittel Fruchtbarkeit zu erlangen. Bei zu schwachem Trieb und in Folge dessen eingetretener Unfruchtbarkeit, ist es von grossem Nutzen, die Erde aufzugraben, einige Wurzeln stark zu beschneiden, sehr gut zubereitete, kalireiche Erde um die Wurzelkrone zu bringen und ein tüchtiges Begiessen vorzunehmen. Dieses Auffrischen des Bodens hat besonders bei Birnen auf Quitte veredelt und Aepfel auf Doucin oder Paradis eine sehr schnelle und günstige verjüngende Wirkung; die beste Zeit ist der April oder Mai, oder auch der September.

§. 196. Ist der Baum durch zu starken Holztrieb unfruchtbar, so leistet ausser der Mischung des Bodens mit Kalkschutt, wovon oben die Rede war, ein Abstossen mehrerer stärkerer seitlicher Wurzeln mittelst eines scharfen Spatens, vorzügliche Dienste, besonders wenn dasselbe im ersten Frühjahr geschieht. Der Baum hat dann Reservestoffe genügend angesammelt, der Zufluss neuer Nährstoffe ist momentan vermindert und ein gemässiger Trieb hergestellt.“

Jedermann, der mit nur einiger Ueberlegung dieses liest, wird sich etwa folgende weitere Erklärung geben, zu der freilich der Herr Kritiker nicht gelangen wollte und deshalb obige Sätze ohne die nöthigen Zusätze als Paradoxum erscheinen liess.

Wenn §. 195 gerathen ist, bei träge wachsenden Bäumen einige Wurzeln stark zu beschneiden, die Erde aufzugraben, dann eine mit den wichtigsten Nährstoffen reich gemischte Erde an die Wurzelkrone zu bringen und ein tüchtiges Begiessen vorzunehmen, so — wird sich jeder verständige Leser sagen — geschieht hier ein ähnliches Verfahren, wie das von Oberdieck mit so grossem Erfolg bei Bäumen, die nach dem Pflanzen nicht austreiben wollten, angewendete, d. h. es sollen die trägen Wurzeln durch Beschneiden dazu gebracht werden, recht bald neue Saugwurzeln zu erzeugen, denen eine reiche Nahrungsquelle nun dargeboten werden soll und zwar soll durch das nach dem Beschneiden gleich vorgenommene starke Begiessen für schnelle Zufuhr von löslichen Nährstoffen und zunächst für wässerige Nahrung gesorgt werden. — Wer diese Methode, die durchaus rational ist und jedem Praktiker einleuchten wird, befolgt, wird sehr schnelle und günstige Resultate erleben und sehen, wie schwach und kümmerlich wachsende Bäume alsbald in neuen Trieb kommen.

Der folgende §. sagt, dass durch im ersten Frühjahr vorgenommene Abstossen einiger Wurzeln ein zu starker Holztrieb gezähmt werden könne, ein allbekanntes Mittel, welches der §. genügend erläutert.

In diesen beiden Fällen ist 1) die Zeit des Schneidens der Wurzeln verschieden angegeben, 2) in dem ersten Fall eine Auffrischung der Erde und starkes Begiessen zugleich mit empfohlen. Ich frage nun, liegt hierin etwas Paradoxes, oder erscheinen nur diese Angaben für den paradox, der sie nicht verstehen will.

Wenn der Herr Recensent, wie er sagt, wenig wesentlich Neues in meinem Buch gefunden, so will ich darüber nicht streiten, denn nur Neues zu geben, war gar nicht mein Zweck, sondern ich wollte zunächst nur die verschiedenen Lehren, die wir den französischen Meistern im Baumschnitt verdanken, mit unsern meist sehr verschiedenen Verhältnissen in Harmonie bringen, wenn er aber meint, dass sich kein Erfahrener der Illusion hingeben werde, dass die beschriebenen Formenbäume nicht in der Zeit des Bestehens des Pomologischen Instituts (seit 1860) hier wirklich herangebildet worden wären, so kostet es nur einen Besuch dahier, um zu zeigen, dass der „Erfahrene“ sich darin gar sehr getäuscht habe. Würden ja doch die meisten Formenbäume hier nach der Natur für das Buch aufgenommen; ja der Besucher würde noch manche andere Formen finden, die ich gar nicht einmal aufgenommen habe.

Eine geradezu boshafte Bemerkung ist die, dass der Plan eines Spalierobstgartens „zur Vergrößerung des Buches“ hier angehängt worden. Möge der Herr Recensent sich damit trösten, dass bereits nach dem gegebenen Plan mehrere derartige Anlagen in's Leben getreten sind.

Gegen den Vorwurf der Vielschreiberei, der mir gleich anfangs der erwähnten Kritik gemacht wird, indem gesagt ist, dass dies Buch in einem Jahre das 3. sei, welches ich geschrieben, brauche ich mich sicher nicht zu verwahren, da diese Behauptung 1) eine Unwahrheit enthält, 2) auch der Baumschnitt eine Arbeit ist, an der ich seit 15 Jahren arbeitete, wie es auch die Vorrede angibt, die der Herr Recensent wohl nicht gelesen hat.

Die Kritik sagt auch: „Auf eine sehr empfehlenswerthe Erziehung von Hochstämmen, namentlich der Aepfel, Birnen und Kirschen, nimmt der Herr Verfasser gar keine Rücksicht, nämlich die Hochstämmen nicht auf Einen, sondern auf zwei Leitäste in vertikaler Richtung zu schneiden. Es wird hiedurch eine ungemeine Entwicklung des Baumes erzielt; die Triebkraft offenbart sich bei dieser Erziehung in Hervorbringung vielen Holzes. Wo man in einem Garten oder im Walde einen Baum trifft, welcher zufällig oder künstlich zwei vertikal in die Höhe steigende Aeste gebildet hat, da findet man stets ungewöhnliches Wachstum, reiche Belaubung und grosse Fruchtbarkeit. Auch für Forstleute könnte diese Wahrnehmung ein Wink sein.“

Was soll man dazu sagen? Jeder practische Baumzüchter verschmäht die Gabelkronen und was hier als Ideal hingestellt ist, sucht jeder Züchter zu vermeiden. Uebrigens ist die Erfahrung eine ganz einseitige und durchaus nicht durchgreifend wahr, dass 2 Hauptäste einen stärkeren Wuchs erzeugen als ein starker Fortsatz des Stamms, der immer und für alle Zeiten das Ziel des sorgfältigen Baumzüchters bleiben wird.

Das gespendete Lob (am Schluss der Kritik) verliert selbstverständlich bei einer solchen Beurtheilung alle Bedeutung.

Dr. L.

Die in der E. Schweizerbart'schen Verlagshandlung in Stuttgart nun im elften Jahre erscheinende „**Illustrirte Gartenzeitung**“, redigirt von Albert Courtin, Hofgärtner auf der K. Villa Berg, ist unstreitig eine der elegantesten und mit den schönsten Farbendruckbildern ausgestatteten Gartenzeitschriften der Gegenwart, für jeden Gärtner und Gartenfreund eine höchst

interessante und ergiebige Quelle praktischer und theoretischer Belehrung. Die darin enthaltenen wissenschaftlichen Aufsätze sind für Jedermann von hohem Interesse und die ganze Haltung des Blattes eine sehr lobenswerthe und practische. Jedes Jahr erhalten die Abonnenten noch ein prächtiges Farbendruckbild als Prämie. Der Preis von 4 fl. oder 2 Thlr. 12 Sgr. per Jahrgang mit Prämie ist ein sehr billiger.

L

Ausländische Literatur.

Cours oral d'arboriculture fruitière, de E. Trouillet, par C. H. Graux. Vervins 1867. 130 pagg. 4^o. oblong.

Culture du poirier, comprenant la plantation, la taille, la mise en fruit et la description abrégée des cent meilleures poires par Charles Baltet, hort. à Troyes. — Quatrième édition des bonnes poires. — Paris, Masson, 1867. 98 pagg. 8^o. — (1 Fr. 50 Ct. = 12 Sgr. = 42 kr.)

Durch die vorhergegangenen drei Auflagen ist dieses Schriftchen hinlänglich bekannt geworden und besonders auch den Lesern der Monatshefte durch die Vereinsgabe. Wir beschränken uns deshalb hier nur auf die Abweichungen, resp. Verbesserungen, welche die vierte Auflage gegenüber den drei ersten bringt.

Das Vorwort ist dasselbe und nur wenig Worte unterscheiden es von dem der 3. Auflage, auch der famose Satz, der Birnbaum gedeihe immer, möge man ihn vernachlässigen oder kunstgerecht quälen etc. immer bedecke er sich mit Früchten etc. etc. steht wieder hier. Der 1. Abschnitt, die Kultur des Birnenbaumes ist durch Einiges erweitert worden, das, wie der Verf. bemerkt, aus seinem Aufsatz „Culture du poirier“ in dem livre de la ferme entnommen ward. -- Auch der Pflanzmethode Lanier geschieht Erwähnung.

Der 2. Abschnitt, die bonnes poires, weichen mehrfach von dem Verzeichniss ab, welches sich in der, der Vereinsgabe zum Grunde liegenden Auflage vorfindet. Dort ist Monsgr. de Hons in den August gesetzt; hier rückt er eine Stelle vor und daran schliesst sich noch Tyson, dagegen fallen Pêche und des Vergers ganz aus. Statt des Août folgt gleich Août-Septbr. und hier die Früchte: Bergamotte d'été, Bontoc, M^{me} Treyve, B. d'Amanlis, Monsallard, William, B. de Mérode, Sénateur Vaise. Es ist also die B. d'Amanlis bedeutend avancirt und ausserdem nur die William beibehalten worden. Auch die in der 3. Auflage aufgenommene B. Oudinot ist wieder ausgemerzt. Noch auffallender ist der September. Hier beginnt jetzt die Rousselet de Reims; ihr folgten die Bonchr. de Bruxelles, B. d'Albret, B. Hardy, Seigneur, Fondante des bois, Jalousie de Fontenay. Es ist also auch hier manche Frucht weggefallen, manche neu aufgenommen worden. Doch es mag hiemit genügen. In der Liste der Koch- und Zierfrüchte fehlt die Tottleben und die Forellenbirn.

Die Beschreibungen der Früchte, die Angabe der Reifzeit etc. etc. haben bedeutende Veränderungen erlitten, so lesen wir z. B. statt bosselé jetzt bossué; statt pointillé oder lavé, jetzt jaspé etc. so steht die Rousselet de Reims, die früher auf die B. superfin folgte, jetzt fünfzehn Stellen vor derselben. Andererseits bleiben wir bei anderen Früchten in gleichem Zweifel

wie früher und wissen nicht, welche Frucht da gemeint ist. So die B. d'Aprement; ist es die Bosc? — bekanntlich scheidet der franz. Kongress beide Früchte. Welche ist also gemeint. Ueber die Paeze Crasanne hat Herr Lucas jun. bereits in der Monatsschrift 1864 seine Ansicht ausgesprochen, auch der Vereinsgabe den Vorwurf der Unrichtigkeit gemacht, allein durchaus nicht mit Recht. Die Beschreibung bei Baltet stimmt keineswegs mit der von Lucas oder doch höchstens in der Vegetation, Baltet sagt Nichts von gelblichem Fleisch, bezeichnet es assez fine (Lucas, sehr fein) und beschreibt die Farbe der Schale als vert bronzé roux — was sich kaum durch „rauh anfühlen“ übersetzen lassen dürfte. Die Reifzeit setzt Baltet in December—Februar, nach der B. de Luçon und vor der St. Germain; auch das stimmt nicht mit den Angaben von Lucas. — Bevor also keine Emendation des Meisters selbst durch Angabe des Züchters etc. etc. eintritt, wird die Vereinsgabe als unbestritten zu bestehen haben.

Lässt sich im Allgemeinen eine Verbesserung des Textes nicht verkennen, so ist auch in dem Aeussern ein Fortschritt zu bemerken. Nicht nur sind einige Holzschnitte beigegeben, sondern das Büchlein ist jetzt in seiner 4. Ausgabe zum ersten Male eine elegante Erscheinung. v. B.

Decaisne, le jardin fruitier du museum, Livr. 87. — bringt die Pflirsich: Chevreuse native und native de Hollande, — Nr. 55. 56 — dann die beiden Birnen: Aurate und Quetelet. — 260. 261. — Livr. 88. bringt 2 Pflirsich: Pêche-brugnon Newington; Pêche Rendatier (belle moussense) und 2 Birnen: P. de Bordeaux; P. de Brignoles.

Le Verger par M. Mas — Nr. 2. Fevrier 1867. giebt die Fortsetzung des 2. Bandes, poires d'été, und zwar Nr. 33. bis 40. — dazu den Text S. 69—84. — (Unter Nr. 37. erscheint hier zum ersten Male die Poire de Canowiges [Lauzers!] in Beschreibung und Abbildung.) — Nr. 3. Mars 1867. enthält die Fortsetzung der Winterbirnen, 33 bis 40 und den Text S. 53. bis 68. des 1. Bandes. — In Beschreibung und Abbildung erscheint hier zum ersten Male die Beurvé Varenne de Fenille (33.) —

De nederland'sche Boomgaard giebt in aflw. 19. und 22. — die Fortsetzung der Birnen und zwar Nr. 41.—56. — auf Tab. 21.—28. und den dazu gehörigen Text S. 41.—56. — (Tom. II. 11—14.) —

— Aflw. 20. enthält den Anfang des 5. Bandes, dessen 1. und 2. Lieferung, die Aprikosen und Pflirsich. Nr. 1—7. Aprikosen, Nr. 8. die Early Newington Nectarine. — Pl. 1—4. Text S. 1—8. —

— Aflw. 21. — giebt des 1. Bandes 19. und 20. Heft — Aepfel — Pl. 37 bis 40. und den Text S. 73—80. Die fortlaufende Nr. 71—78. v. B.

Zur Besprechung sind eingegangen: L'elagage des arbres par le Comte des Curs. Jäger, der Hausgarten. Jäger-Hardy, der Baumschnitt, 3. Aufl. Bromond Notions elementaires, Pléolatre Traité theorique et pratique d'Arboriculture; Amman, die Pflanzenkrankheiten; Handbuch für Bienenfreunde; Güsschke, die guten Erdbeeren; Güsschke, die Gladiolen.

Pomolog. Institut und Deutscher Pomologen-Verein.

Das Pomologische Institut in Beutlingen ist in diesem Frühjahr und Sommer sehr besucht und ist die Frequenz des Sommercurcus bedeutender als jemals.

Es sind gegenwärtig hier in der I. Abtheilung — Höhere Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau — einschliessl. eines Hospitanten 20 Zöglinge, welche folgenden Gegenden und Städten angehören: Westphalen, Rügen, Holstein, Lauenburg je 1 also aus Preussen 5, Baden 2, Sachsen-Weimar 1, Bayern 1, Braunschweig 1, Rheinhessen 1, Württemberg 5, Waldeck 1, Ungarn 1, Schweden 1, Livland 1.

Die II. Abtheilung — Gartenbauschule — ist von 16 Zöglingen besucht und zwar 11 aus Württemberg, 1 aus Bayern, 4 aus Hessen.

Der Cursus für Baumwärter ist besucht von 6 Zöglingen, aus Hessen 4, aus Württemberg 2.

Somit stellt sich die Zahl der Zöglinge im Sommer 1867 auf 42, von welchen 36 den ganzen Sommer über oder überhaupt auf längere Zeit hier bleiben.

Es ist sehr erfreulich, dass die jungen Leute, welche sich der Pomologie, Obst- und Gartencultur widmen, jetzt eine längere Zeit für ihr Studium bestimmen als früher und manche, die sonst nur den Baumwärtercurs (der nur 2½ Monate dauert) frequentirt hätten, besuchen jetzt von Anfang März bis zum October die Anstalt.

Von den anwesenden Zöglingen sind 12 von Regierungen, Staats- oder Landwirtschaftlichen Behörden gesendet und erhalten Staatsbeiträge, während mehrere andere Zöglinge von grössern Gutbesitzern hieher beordert wurden.

Das Areal des Instituts wurde wieder durch Ankauf eines fast angrenzenden circa 2 preuss. Morgen haltenden Baumguts vermehrt und auf demselben ein neuer Schlag der Baumschule angelegt.

Die V. Versammlung deutscher Pomologen etc.

wird, nachdem der politische Horizont wieder sich geklärt hat, nun wohl Ende September dieses Jahres stattfinden können.

Die bestimmte Nachricht, sowie das Programm können wir erst im nächsten Hefte geben.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Von der Anleitung zur Bepflanzung der Eisenbahndämme mit Obstbäumen und nutzbringenden Gehölzen von Dr. Lucas erschien eine Uebersetzung in Schwedischer Sprache.

Nach dem hannöv. Land- und Forstwirtschaftlichen Vereinsblatt erhielt Herr Leymann in Solingen aus 1 \mathcal{E} Colophonium und 3 Loth 90grädigen Spiritus ein sehr gutes kaltflüssiges Baumwachs.

Der **Thüringer Gartenbauverein** in Gotha sendet seinen Jahresbericht ein, aus welchem hervorgeht, dass derselbe unter der Leitung des Herrn Banquier Hopf und Bankbevollmächtigten Nattermüller (letzterer Mitglied des Pomol.-Vereins) sehr rüstig fortarbeitet und sich auf dem pomologischen Feld namentlich mit Discussionen über Baumschnitt und durch Aufstellung und Prüfung werthvoller Obstsorten in verschiedenen Versammlungen thätig zeigte.

Die **Ausstellung** von Obst, Gemüse und Blumen des Gartenbau-Vereins in Cöthen findet am 22.—24. September d. J. im Saal der Eisenbahnrestauration daselbst statt.

Mittel gegen die Engerlinge. Folgendes Rezept zur Vertilgung der Engerlinge wurde uns zugesendet:

„Nachdem im Februar oder März das Land tüchtig durchgegraben und gedüngt ist, bestreut man die Oberfläche mit Schwefelblüthe und vermischt diese zunächst mit der Erde vermittelst einer Hacke, darauf theilt man das Land in Beete und bepflanzt es. Im letzten Februar wurde dieses Mittel zum erstenmal (von einem Gartenbesitzer in Frankreich) versucht und in Folge dessen blieben sämtliche Pflanzen vom Engerling unberührt und zeigten überdies noch ein ganz besonders reiches Wachstum, während Anpflanzungen in der Nähe, aber nicht geschwefelt, innerhalb 14 Tagen verschwunden waren, sobald die Engerlinge sich im April der Oberfläche näherten.“

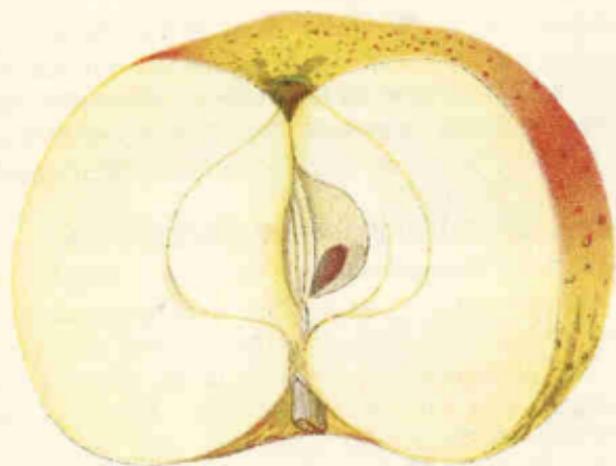
Wir behalten uns vor, über die Resultate der mit diesem Mittel anstellenden Versuche unsern Lesern seiner Zeit Bericht zu erstatten.

Personalnotizen.

Der allgemein geschätzte und sehr verdiente Landwirthschaftliche Schriftsteller, Dr. W. Hamm, dessen Organ „Agronomische Zeitung“ den Fortschritt auf dem ganzen Feld der Landwirthschaft, sowie auch der verwandten Gartencultur repräsentirte, ist zum k. k. Ministerialrath und Chef des Departements der Landwirthschaft im Ministerium etc. nach Wien berufen worden. Die Agronom. Zeitung erleidet dadurch keinerlei Abänderung und wird in Form und Inhalt wie seither in Leipzig erscheinen.

Herr Fr. Lucas, Obergärtner am pomologischen Institut in Reutlingen, wurde in Folge einer Einladung der bayerischen Gartenbaugesellschaft in München auf 8 Tage dorthin gesendet, sowohl um den neuen Baumschnitt dort in verschiedenen Gärten anzuführen, als auch um in einer Versammlung des Vereins einen Vortrag mit Demonstrationen begleitet über Baumschnitt zu halten.





*Pommeranzenuffel
Breilacher.*

Pomeranzenapfel, Diel. Breitacher (Schweiz).

(Mit Abbildung.)

Im Illustrierten Handbuch ist diese Apfelsorte unter Nr. 311 von Hrn. Mettler-Scheerer beschrieben und eine Durchschnittszeichnung — die leider sehr mangelhaft ausgefallen — gegeben.

Ich habe diese Sorte schon seit einer langen Reihe von Jahren cultivirt und als fruchtbaren, dauerhaften Baum und sehr guten Tafel- und Mostapfel schätzen gelernt. Der Wuchs des Baumes in der Baumschule ist freilich nicht schön und macht es viele Mühe, schöne gerade Hochstämme zu erhalten; allein man kann ja Reiser davon auf erwachsene Bäume in die Krone pflanzen und erhält so bald und reich tragende Bäume.

Diel beschreibt den Apfel unter dem obigen Namen, sagt aber nicht, woher er ihn erhielt und rühmt ihn nur als einen jedenfalls deutschen Apfel; er stellt ihn unter die Plattäpfel, rühmt aber seinen dem Borsdorfer ungemein ähnlichen Geschmack, wie er auch sagt, er habe an Form und Farbe etwas Ähnliches mit einem recht zeitigen Borsdorfer.

In den der Schweiz naheliegenden Gegenden Württembergs fand ich den Apfel mehrfach „Sternborsdorfer“ bezeichnet, offenbar nach den mitunter ziemlich stark vortretenden Erhabenheiten so genannt. Metzger hielt ihn für identisch mit dem Zwiebelborsdorfer, ein Irrthum, der verzeihlich ist, da man in der That Früchte findet, die diesem äusserst ähnlich gebildet sind. Die Abänderung in Grösse und Form ist bei diesem Apfel eine sehr weitgehende, und ich habe von jüngeren Bäumen mehrfach Früchte gesehen, die in Grösse, Farbe und Bau ganz einer kleinern Reinette von Canada glichen. Letzterer Umstand veranlasste mich, in meinem Buch: „Die Kernobstsorten Württembergs“ den Apfel unter die Rambour-Reinetten zu stellen. Seine wahre Stellung im System ist aber offenbar in der Familie der Borsdorfer Reinetten, und habe ich daher den Pomeranzenapfel auch in den „Pomologischen Tafeln“ dorthin eingereiht.

Der Name Pomeranzenapfel ist leider von Diel festgestellt und daher nicht wohl abzuändern, ich hätte ihn sonst auf den ältern und richtigern heimathlichen Namen, den die Sorte in der Schweiz allgemein führt, Breitacher oder Breitaar zurückgeführt.

Ein sonderbarer Fehler findet sich in Bezug auf letztern

Namen, der im Canton Zürich sehr verbreitet ist, in dem Verzeichniss der Hohenheimer Obstsorten von Walker, wo bei Pomeranzenapfel steht: = Breitohrapfel in der Schweiz.

Die Beschreibung im Handbuch ist vollständig und gut, und möge es genügen, zu bemerken, dass der Baum eine flachkugelige Krone bildet, gross und alt wird, sehr dauerhaft ist, etwas früh blüht, aber trotzdem fast jährlich trägt und sich für Obstgärten, wie auch auf Baumfelder und an breite Strassen eignet.

Der Apfel ist ein später Winterapfel; er reift im Dezember und hält bis zum Frühjahr; als Tafelfrucht verdient er **, ebenso als Wirthschaftsobst †† und wird sowohl zum Dörren, wie zur Obstweinbereitung sehr gesucht.

Seine Verbreitung ist besonders in den nördlichen Theilen der Schweiz bedeutend und ich fand viele Bäume davon sowohl im Thurgau, bei St. Gallen und besonders im Canton Zürich.

Mögen diese Notizen dazu dienen, diesem ebenso schönen als guten Apfel auch bei uns mehr Anerkennung und Verbreitung zu verschaffen.

Dr. Lucas.

Ueber den Mecklenburger Königsapfel.

Im dritten Monatshefte dieses Jahres finde ich den Mecklenburger rothen Calvill als Mecklenburger Königsapfel abgebildet und beschrieben; dieser Name ist nicht allein unpassend, wie Dr. Lucas selber bemerkt, sondern auch unrichtig; denn in Mecklenburg-Strelitz, worin Mirow liegt, heisst derselbe rother Königsapfel, hier in Mecklenburg-Schwerin, wo diese Sorte sehr verbreitet ist, ist derselbe seit wenigstens 100 Jahren als Calvill rouge bekannt.

Unter dem Namen Königsapfel sind hier 2 Sorten grosser Äpfel, welche zu den Schlotteräpfeln gehören, und sehr gute Wirthschaftsfrüchte sind, bekannt; ich hatte dieselben in Berlin ausgestellt und werde diesen Herbst Früchte davon senden. Wenn ich nicht irre, kommen diese beiden Sorten auch in Thüringen vor.

Der Calvill rouge wächst im südlichen Mecklenburg zu grossen stattlichen Bäumen heran und wird sehr alt, hier an der Seeküste bleibt der Baum klein und ist wie alle feineren Calvillen sehr dem Krebs unterworfen. In der Baumschule wächst diese Sorte sehr gemässigt und währt es lange, bis man

gute Hochstämme davon bekommt, am besten gedeiht er niederstämmig und ist ein solcher von meinen 6 grossen Bäumen, der nur 2 Fuss Stammhöhe hat, der kräftigste und tragbarste.

Dieser schöne Apfel ist hier sehr gesucht, die Bäume tragen fast alljährlich, die Früchte sind hier im November und Dezember gut, später aufbewahrte werden mehlig und ohne Geschmack.

Wenn diese Sorte hier auch sehr verbreitet ist, so möchte ich doch (sehr) bezweifeln, dass sie in Mecklenburg entstanden ist; denn sowohl der Wuchs des Baumes, wie seine Empfindlichkeit in ungünstigen Jahren, lassen auf ein südlicheres Vaterland schliessen. Ich möchte eher glauben, dass die Sorte in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts, wo auf vielen ländlichen Besitzungen grössere Anpflanzungen von Obstbäumen stattfanden, aus Frankreich oder Holland eingeführt ist, worauf auch schon der Name Calvill rouge hindeutet.

Die Abbildung ist gut, nur färbt sich die Frucht gewöhnlich dunkler roth.

Rostock.

H. Haedke.

Klassifikation — Nomenklatur.

Junge, d. h. angehende Pomologen beschäftigen sich zunächst und vielfach mit dem Klassificiren der Obstsorten, Aufstellung von Systemen etc. etc. Das ist eine vielfach hervortretende Ansicht, die mannigfach vertreten wird. Ich theile dieselbe nicht. Wäre sie richtig, so würde, um andere Beispiele zur Seite zu lassen, z. B. Liegel, der bis in sein späteres Alter an der Klassifikation der Pflaumen laborirte, entweder zeitlebens ein angehender Pomologe geblieben, oder aber der ewigen Jugend theilhaftig gewesen sein. Beides ist durch das Gegentheil vollkommen widerlegt. Wenn ich nun hier Gelegenheit nehme, über Klassifikation und dazwischen oder nebenher über Nomenklatur zu sprechen, so verwahre ich mich auf Liegel's Beispiel hin von vorn herein gegen die Anwendung obiger Ansicht auf meine Person.

Alle Klassifikationen der Obstsorten lassen zu wünschen übrig, natürlich auch diejenigen, welche wir derzeit als die besten und normalsten anzusehen gewohnt sind; indess ist nicht zu leugnen, dass ein Unterschied zwischen Kern- und Steinobst-

13*
Stellung nehmen hierzu S. 226-236 Oberwiesenthal
S. 324-326

Klassifikation stattfindet, der wohl zu beachten. Unter den anerkannten Klassifikationen des Kernobstes sind z. B. die von Diel und Lucas; beide haben ihre Verehrer, beide ihre Vertheidiger. Deesenungeachtet begegnen uns Früchte, welche sich streng genommen keiner von beiden anpassen oder einreihen lassen. Belege dafür gibt das Illustr. Handbuch an die Hand. Aber es gibt auch noch andere Punkte, welche allerlei Bedenken erregen können und in der That auch erregen. Z. B. ich werde gefragt: was ist eine Reinette? — Da antworte ich nach Anleitung Diel's mit den Normen für Klasse IV. — also: feines, abknackendes, festes Fleisch, mit erhabener Zuckersäure — Reinettenfleisch, Reinettengeschmack — etc. etc. — Aber wie geht es da, fragt man weiter, mit der Vergleichung solcher Früchte, wie z. B. Säuerlicher Koberling — Nr. 445 des Illustr. Handbuches — mit der Goldgelben Sommer-Reinette? — Der Koberling hat ja auch das Reinettenfleisch, nur saftreicher und von weinartigerem Geschmack. Und dann gleich der Nachbar, Königin Louise — Nr. 444? — und doch sind beide gleichmässig mit VI. 1., Diel, classificirt? — Dann heisst es: rothe Reinetten haben reine, nicht mit Rost vermischte rothe Farben etc. — Ist das richtig? — und was sagen dazu z. B. die Büschelreinette, die Rothe rheinische Reinette, die Staatenparmäne? — Doch diess nur im Vorübergehen. Das Kernobst soll diesem meinem heutigen Vorwurfe fern bleiben; es findet sich wohl eine andere Gelegenheit dafür und desshalb auch kein Wort über hierauf bezügliche Nomenklatur.

Heut will ich mich mit dem Steinobst beschäftigen und davon wiederum die Pflaumen, resp. Zwetschen, vorweg ausschliessen. Und wesshalb eben diese? — Ja, das ist eine eigene Geschichte; — ich habe hauptsächlich zwei Gründe dafür und doch weiss ich nicht die rechte Art zu finden, dieselben allerseits plausibel vorzutragen. Aber ich will es versuchen. Da ist einmal die grosse Vorliebe, welche mir für Pflaumen innewohnt, und die hat allerlei Anlass gegeben etc. etc. — nun, die Leser verstehen mich; sie können sich den Satz ausbilden. Dann der zweite Grund; den kann ich wörtlich hersetzen. Ich bin mit meiner Pflaumen-Liebhaberei auf diesem Wege — gehört er wohl zu den nicht mehr seltenen? — einmal recht übel angekommen; ja, wesshalb soll ich es nicht sagen? geradezu

recht gründlich abgefahren. Nach dem Sprüchwort: der Gebrannte scheut das Feuer — scheue ich zwar nicht das Feuer, aber doch die Attribute einer solchen Abfahrerei, als da sind: Rothstift und Bleifeder, unliebsame Bemerkungen und Kritiken etc. etc. — und deshalb will ich heut nicht von den Pflaumen sprechen, sondern zunächst von den Kirschen. — Ja, allerdings von den Kirschen und weil ich hier reiner Theoretiker — mit wenigen Ausnahmen — so gedenke ich das auch mit Fug und Recht zu thun.

Von den Kirschenklassifikationen haben wir im Handbuche nur allein das System von Truchsess zur Anwendung gebracht gesehen. Andere, wie das von Liegel, Downing etc., werden vorübergehend erwähnt und beurtheilt. Das System Hogg's ist übergangen und ebenso den neueren Bestrebungen französischer Pomologen keine Beachtung zugewendet. Ist denn Truchsess mit seinem System der einzige Vollberechtigte? — Darauf habe ich leider keine so recht eigentlich erschöpfende Antwort; allein es hat dieses System den nicht zu unterschätzenden Vortheil, dass es nicht nur für die Gegenwart, sondern zugleich für die Zukunft berechnet ist, d. h. dass es in seinen zwölf Klassen bereits Raum gewährt für noch nicht existirende Arten. Seine Klasse 11. besteht nur für das, was da noch kommen soll — (also neue Entdeckungen, Sämlinge) — und Klasse 12. ist lediglich durch die Allerheiligenkirsche vertreten. Diesen Uebelstand, resp. Vorzug haben Andere erkannt oder verkannt und je nach ihrer individuellen Ansicht geändert, was sie an diesem System als der Aenderung bedürftig erkannten. So z. B. Hr. v. Carlowitz, der nur zehn Klassen annimmt; ihm folgte Dittrich etc. etc. — Rob. Hogg, als damaliger Führer der Pomologen Englands, theilt die Kirschen in Geans und Griottes, also entsprechend der bisherigen Anschauungsweise in Süß- und Sauerkirschen. Die Geans zerfallen in 4 Abtheilungen, je nach Beschaffenheit des Fleisches und des Saftes, in black-geans, amber-geans, in hearts und bigarreans. Ebenfalls in 4 Abtheilungen werden die Griottes aufgeführt, nämlich: Dukes, red-dukes, morellos und kentish. — Das Praktische dieses Systems springt schon insofern in die Augen, als wir es hier statt den 12 Klassen bei Truchsess und den 10 Klassen bei Carlowitz nur mit deren 8 zu thun haben, die sich lediglich auf die Frucht beschränken.

Unter andern findet sich dieses System dargelegt in Hogg, fruit Manual p. 45, ed. 1860. — Die französischen Pomologen — von Duhamel sehe ich ab, von ihm ist im Illustr. Handbuche die Rede — der neuern Zeit arbeiteten, wie es mir scheint, unter dem Einflusse Decandolle's. So haben wir bei Noisette, in dessen Jardin fruitier (1839), die fünf verschiedenen Abtheilungen: merisiers (*cerasus avium* Dec.), guigniers (*ceras. juliana* Dec.), bigarreautiers (*ceras. duracina* Dec.), cerisiers à fruit doux und cerisiers à fruit acide. Das ist nun allerdings etwas sehr schwerfällig. Die Verfasser des Bon jardinier nehmen dagegen nur drei Hauptabtheilungen an; sie werfen merisiers und guigniers zusammen in die 1te Klasse, die 2te bilden bigarreautier und die 3te cerisiers. — Alle diesen Systemen anhängende Schwächen hat man in der neuesten Zeit von Seiten der französischen Pomologen gefühlt und gewürdigt, allein es ist die Vorliebe für Kirschen überhaupt zur Zeit dort sehr wenig ausgebildet. Daher ist die Kirsche vielfach eine terra incognita dort, — bis auf das Verspeisen. Das versteht man dort recht gut. Hervorragend als Kirschenkenner ist der in pomologischen Kreisen Deutschlands wohlbekannt P. de Morthillet. Das von ihm aufgestellte Kirschensystem möge hier in kurzen Zügen Platz finden. Die Haupteintheilung ist auch hier in Süß- und Sauerkirsche — cerisier doux (*chair douce; feuille pendante*) und cerisier acide (*chair acide; feuille droite*). Jede dieser beiden Hauptklassen zerfällt in 2 Unterabtheilungen, je nachdem das Fleisch der Frucht weich oder hart, also guignier — weich —, bigarreautier — hart — bei dem Süßkirschenbaume, während bei dem Sauerkirschenbaume die branches droites, feuilles grandes, die Unterabtheilung Cerisier commun und branches pendantes, feuilles petites, die des Griottier bilden. Aus diesen 4 Klassen werden 8 Sippen (*parenté*) gebildet, je nachdem die Früchte derselben noires oder claires (*transparentes*) sind. — Dem Systeme von Truchsess gegenüber ist der Unterschied so auffallend, dass er keiner speziellen Darlegung bedarf. Ob aber die Gründe, welche bei beiden zur Geltung gebracht sind, für das Eine oder das Andere und für welches, überwiegen, das mag die Praxis entscheiden. — So vielfach bei der Klassifikation die Ansichten auseinander gehen, so ist das im Vergleich zu der Nomenklatur doch immer nur eine Kleinigkeit, etwas Unwesentliches; denn in

der Verwirrung der Kirschenbenennungen ist möglichst das Unglaubliche geleistet und dürfte nur in etwa von den Pfirsichen überboten werden, von denen später die Rede sein wird. Hier mögen zunächst einige Worte über Kirschen-Nomenklatur Platz finden, und ich will da anknüpfen, wo der nächste Anknüpfungspunkt geboten ist. Selbstverständlich kann hier nur von einzelnen Beispielen die Rede sein; denn wollte ich es unternehmen, die ganze Kirschen-Nomenklatur durchzuhecheln, dann dürfte mehr als ein Monatsraum der Monatshefte darauf zu verwenden sein — und an Material sollte es nicht fehlen — solchen Raum würde die geehrte Redaktion sicher verweigern oder dem Rothstift einen weiten Spielraum gewähren. Also nur einzelne Beispiele.

Da ward den Lesern der Monatshefte in den letzten Tagen des Jahres 1866 eine Abhandlung über die May-Duke, die Rothe Maiherzkirsche des Illustr. Handbuchs, vorgeführt. Ich könnte auch sagen: zu Gemüthe geführt — denn es lässt diese Abhandlung einen tiefen Blick thun in das Gemüth eines arg bedrängten Kirschenpraktikers. Ueber Recht oder Unrecht will ich hier nicht streiten; lernen wir daraus wenigstens die Bestätigung der Annahme, dass mit der Beliebtheit, mit der Verbreitung einer Frucht, die Zahl der Benennungen derselben wächst. Das ist nicht allein bei den Kirschen so, das zeigt sich bei allen Obstsorten. Ich erinnere hier nur an die *passe pommes*, die Strichäpfel, die nicht nach der Regel *lucus a non lucendo*, sondern wegen ihrer kurzen Dauer so benannt wurden, und namentlich erlaube ich mir auf No. 454 des Illustr. Handbuchs hinzuweisen. — Vergleichen wir diesen Mai-Duke-Aufsatz in den Monatsheften mit dem, was das Illustr. Handbuch über diese Frucht, namentlich unter No. 50 des dritten Bandes sagt — und Beides rührt ja aus einer Feder — so entstehen Zweifel darüber, ob Jenes Dieses ergänzen soll oder ob wir direkte Gegensätze vor uns haben. Soviel ist aber gewiss und leuchtet dem Leser unverweigerlich ein, dass Synonyme — ob wahre? — ob eingebildete? — schockweis geboten werden. Und was lernen wir daraus? — Werfen wir alle diese Schocke von Synonymen durcheinander und füllen sie in einen Trichter — es bedarf keines Nürnberger — so kömmt unten aus demselben Nichts heraus, als eben wieder May-Duke — (nicht Mai) — d. h. wir sind nach dieser Operation gerade wieder so klug wie vorher. Und nun die Kirsche von Me-doc!?

— Da oben bereits gezeigt worden, wie die Engländer eine ganze Kirschenklasse als *Dukes* bezeichnen, so entsteht hier die Frage: haben wir alle diese *dukes* als *Me-doc's* oder nur als *— doc's* zu betrachten? — im letzteren Falle würden die verschiedenen Benennungen vielleicht nach Analogie der Weine des *Me-doc* zu ergänzen sein. Wäre die richtige Schreibart *— duck*, wie sie sich in frühern Zeiten findet, so liesse sich das *— doc* noch eher vertheidigen, obgleich *duck* eben nur das französische *canard*, also recht unpassend sein würde, allein schon wegen des Vergleiches mit den Zeitungs-Enten. Ich würde mir in diesem Falle erlauben vorzuschlagen, statt *Ma-doc* lieber *My duck* *) zu sagen, dessen bessere Berechtigung mehrfach einleuchten dürfte. — Steht es fest, dass *May-ducke* eine unzweifelhafte Kirschensorte bezeichnet, so haben wir in derselben doch nur die bei den Franzosen als *d'Angleterre hâtive* und *tôt-et-tard* vorkommende. Da es aber ausser dieser *d'Angleterre hâtive* auch eine *tardive* giebt, beide auch die Bezeichnung *royale* führen, so ist dies der erste Weg zur Verwirrung. Vergrössert wird derselbe zunächst noch durch die Bezeichnung *royale d'Angleterre hâtive* und *tardive* und bevor diese nicht festgestellt sind, ist kein aufklärendes Fortschreiten möglich. Deshalb stellen wir die zwei distinkten Varietäten zunächst fest und sagen: *Mai-duke* = der *tôt-et-tard* = *d'Angleterre hâtive* = *royale (d'Angleterre) hâtive* und ferner die *d'Angleterre tardive* = *royale (d'Angleterre) tardive* = *Cherry-duke*. Darauf lässt sich weiter bauen und wirft man mir ein: ja, liebster Freund, da ist noch *Holmans-duke*! — so antworte ich einfach der Wahrheit gemäss, das ist eine Varietät der *Royale d'Angleterre tardive*, also der *Cherry-duke*, wobei es allerdings den Kirchenpraktikern überlassen bleibt, über deren Fortführung oder Fallenlassen zu entscheiden.

Ein weiteres Beispiel ist die *Lemercier*. **) — Wenn das *Illustr. Handbuch* sagt, es sei diess ein Syn. der *Reine Hortense*, so ist der betr. Verfasser jedenfalls den Beweis schuldig geblieben, denn weder ist die in den Belgischen Annalen beschriebene und abgebildete *Lemercier* die *Reine Hortense*, noch ist die aus Frankreich zunächst durch *Papeleu* oder *Jamin* nach Deutschland

*) Die Uebersetzung in allen Sprachen bleibt vorbehalten. v. B.

**), Das *Illustr. Handbuch* wechelt mit der Schreibart *Lemercier* und *Le Mercier*, aber nur die erstere ist allein berechtigt.

gekommene Lemerrier = der reine Hortense. Ebensovienig ist es die im Illustr. Handbuch unter No. 54 als Frühe Lemerrier gegebene Frucht. Es ist also die Lemerrier schlechthin, eine dem Herren Verfassern des Illustr. Handbuchs unbekannt gebliebene, sonach im Illustr. Handbuch selbst nicht enthaltene Frucht. — Und was ist nun die Frühe Lemerrier? — Im Handbuche findet sich bei No. 53 S. 158 das 3. Bandes die Notiz, dass sie der Royal duke der Engländer identisch scheine, — allein wir werden in Zweifel gelassen, was der Verf. dieses Art. unter Royal duke versteht und das Handbuch kennt diese Frucht nicht. Hogg zählt diese Royal duke zu den dukes mit dunklem Fleisch und färbenden Saft (flesh dark; juice coloured), während er als Lemerrier nur eine Varietät der Reine hortense kennt; die er zu den red dukes, also zu den Glaskirschen bringt. Zu den dukes mit färbendem Saft zählt Hogg auch die Duchesse de Palluaux*), also zu den Süßweichseln und setzt deren Reifzeit Ende Juli. Das Illustr. Handbuch hat als Herzogin von Paluan eine Glaskirsche, welche Mitte Juli reift, also eine Lichtkirsche, wie ausdrücklich hinzugesetzt wird. cfr. Illustr. Handbuch Band 3 S. 169 No. 59. — Wer hat nun die rechte Sorte? — Dass die Frucht von Papeleu bezogen und von Dr. Bretonneau erzogen sei, sagt das Illustr. Handbuch. Das ist nun kein Beweis für die Aechtheit derselben und noch weniger der Beisatz, dass sie später nicht mehr in Papeleu's Catalogen vorkomme. Auf der andern Seite ist es bekannt, dass Dr. Bretonneau, Besitzer des Gutes Paluan, nicht daran gedacht hat, einen Kirschensämling zu erziehen und diesem den Namen seiner Besitzung als Duchesse zu oktroyiren.

Es war einst in Paluan eine heitere Gesellschaft bei Dr. Bretonneau versammelt, man war lustig und guter Dinge; machte allerlei Spässe und ergötzte sich am Genuss herrlicher Kirschen. Keins der Anwesenden konnte den Namen der Sorte angeben und so war es natürlich, dass einer derselben den Vorschlag machte, zur Erinnerung des Tages und des an demselben gehaltenen Kirschengenusses der Frucht den Namen Duchesse de Paluan beizulegen. Das ist die Geschichte von der Herzogin von Paluan und fragen wir nun, welche Frucht war es, die man in

*) Wenn sich in neuester Zeit die Schreibart Duchesse de Paluan in Catalogen findet, so ist das wohl wieder eine neue Neuheit, die mit Bezug auf den Duc de Paluan zu berichtigen sein wird.

dieser fröhlichen Gesellschaft umtaufte? — so können wir nur antworten: sicher nicht die des *Illustr. Handbuchs*! — In Frankreich gehen als Duchesse de Palnau zwei verschiedene Früchte, nemlich die Lemercier und eine andere Frucht, die wohl mit der *Wahren englischen Kirsche* des *Illustr. Handbuchs* — No. 87 — identisch sein dürfte. Eine von beiden bekömmt man stets aus den Baumschulen Frankreichs als Duchesse de Palnau; was schon darauf hindeutet, dass stets Zweifel über dieselbe obwalten. Eine Glaskirsche für dieselbe auszugeben ist doch etwas stark und muss da eine Verwechslung stattgefunden haben.

Diese Beispiele mögen für jetzt genügen, doch stehen weitere zu Befehl. Und was lernen wir daraus? — Meiner Ansicht nach zweierlei. Einmal zeigen die deutschen Pomologen eine gewisse Vorliebe für Neues, Neues aus dem Auslande, die bis zum Haschen nach Neuem ausartet. Und das nicht bloß bei Kirschen, sondern überhaupt. Ich erinnere da nur an Baltet's Worte gelegentlich der Tottleben. Das erhaltene Neue wird in die Welt hinein ausposaunt, bevor es nach allen Seiten hin geprüft ward und das giebt Konfusionen ohne Zahl. Selbst ältere, längst bekannte und in Deutschland eingebürgerte Sorten finden nur dann Beachtung, wenn sie über das Ausland her eingeführt, resp. vom Auslande angeboten werden und dann zumeist noch als Raritäten! — Auf der andern Seite haben wir die üble Gewohnheit, uns für unfehlbar, für die allein Superklugen zu halten und das Ausland über die Schulter hin anzusehen. Hat z. B. ein anerkannt tüchtiger Pomolog des Auslandes, und sei es ein Amerikaner, sich dahin ausgesprochen, dass diese oder jene Frucht allein richtig so heiße, von dem und dem erzogen sei, folglich deren Namen so und so zu schreiben etc. etc. — so nehmen wir das nicht als berechtigt an, sondern wir verbessern, übersetzen etc. etc. oft auf den einzigen Grund unseres bessern Gutdünkens hin. — Auch das giebt seine Konfusionen.

Ich kann jetzt zu den Pfirsichen übergehen. War bei den Kirschen Deutschland vorzugsweise als Kirschenland betheilig, so ist das bei der Pfirsich nicht der Fall. Es findet hier so ziemlich das Gegentheil statt. Es werden zwar in Deutschland auch Pfirsich gezogen, allein im Vergleich zum Auslande, z. B. Frankreich, wo die wolligen Früchte dominiren und England oder Italien, wo die glatte Pfirsich Lieblingsfrucht ist, nur in verschie-

denem geringfügigem Verhältniss. Der Grund dafür liegt im Klima. Daher mag es auch kommen, dass deutsche Pomologen sich so äusserst selten mit dieser Fruchtgattung befasst haben und noch befassen. Was wir da finden, namentlich in Bezug auf Klassifikation und Nomenklatur, beruht zumeist auf ausländischer Unterlage, die, wenigstens theilweis, überdiess noch durch deutsche Superklugheit allzusehr einer seinsollenden Verbesserung unterzogen ward. *) Das Illustr. Handbuch umfasst diese Obstgattung zur Zeit noch nicht; wohl aber wird sie uns verheissen.

Wenn nun hier von Klassifikation und Nomenklatur der Pflirsich die Rede sein soll, so ist es nöthiger etwas breiter zu werden als z. B. bei den Kirschen, wo deutsche Arbeiten vorlagen, auf welche Bezug genommen werden konnte, also weiter zurück zu greifen auf das, was in dieser Beziehung geschah und mehr in's Detail einzugehen. Es ist ausserordentlich schwierig, Pflirsich nach den Früchten allein zu bestimmen, da die an denselben hervortretenden Merkmale vielen Sorten gemein sind. Es wird oft unmöglich sein nur 6 Sorten, deren Früchte gemengt vorliegen, sicher herauszufinden. Desshalb sind hier andere Merkmale heranzuziehen und sehen wir wie das geschah.

In dem Zeitraum von etwa einhundert Jahren, welcher dem Erscheinen des Duhamel'schen Werkes vorherging, sind nur zwei Autoren zu nennen, deren Arbeiten sich gleichzeitig auf die Pflirsichen erstreckten; Merlet und Quintinie, (oder wie in der neuesten Zeit die Franzosen schreiben, — Laquintynie —). Beide beschränkten sich bei ihren Beschreibungen auf Gestalt und Kolorit der Frucht, Beschaffenheit des Fleisches und die Blüthe, d. h. ob gross oder klein. Der Katalog der Karthäuser that dasselbe und gab noch die Reifzeit an. Duhamel (1768) ging von der Ansicht aus, dass das bisher Geleistete keineswegs genüge, dass weitere Kennzeichen erforderlich zur Aufstellung einer haltbaren Klassifikation. Er theilte sämtliche Pflirsich in vier Hauptklassen, die er in folgender Weise charakterisirt:

1) Pêches — Haut wollig; Fleisch schmelzend und löslich vom Stein und der Haut.

*) Vielleicht bezieht sich diese Bemerkung auf meinen Zusatz über die Klassifikation der Pflirsiche, Monatschrift X, pag 97 ff.; ob der Schreiber obiger Zeilen Recht oder Unrecht hat, wird jeder forschende Pomolog leicht herausfinden.

2) Pävies — Haut wollig; Fleisch fest und unlöslich vom Stein und der Haut.*)

3) Pêches violettes — Haut glatt, violett gefärbt; Fleisch schmelzend und löslich vom Stein.

4) Brugnons — Haut wie bei 3, Fleisch fest am Stein.

Diese Eintheilung beweist, wie genau Dubamel das ihm vorliegende Material erforscht hatte und im Grossen und Ganzen erkennt man noch auf den heutigen Tag die Richtigkeit derselben an. Nur statt pêches violetty bedient man sich der Bezeichnung Pêches lisses für Abtheilung 3 und 4, weil die violette Färbung der Frucht nicht immer zutrifft.

Ältere Autoren schreiben pavi, pavy statt pavie. Das hat zu verschiedenen Etymologien dieses Wortes geführt, welches man jetzt gemeinhin von Pavia ableitet. Ebenso schrieb man früher lice, licé oder lise und lisé für lisse. Das Wort pavie gebrauchten ältere und neuere Autoren als subst. masc. gen. und sagten demnach stets le pavie; un pavie. Sanktionirt wird dieser Gebrauch durch die Akademie von Frankreich, während der Bearbeiter der Abtheilung Pêcher des jardin fruit. du Museum dieses Wort als subst. fem. gen. betrachtet und deshalb la pavie und une pavi gebraucht. Sollte der allgemeine übliche Gebrauch des Maskulinums sich hier vielleicht auf die alte Scheidung in mâles und femelles gründen?

In den einzelnen Fruchtbeschreibungen findet sich bei Duhamel eine Scheidung der Blüten nach der Grösse; er spricht von grossen, ziemlich grossen, kleinen, ja von sehr kleinen Blüten, verwechselt aber eins mit dem andern und ist sich nicht klar. Ja er sagt sogar z. B. diese Varietät kommt mit grossen und kleinen Blüten vor, eine Erscheinung die nie stattfindet. Uebrigens machte Duhamel keinen Gebrauch von der Verschiedenheit der Blüten für sein System. Der Anstoss wird aber gegeben und seitdem besteht der Streit über die Frage: gibt es Blüten in zwei oder in drei verschiedenen Grössen? — bis auf den heutigen Tag.

Einen weiteren Grund zum Fortbau der Pfirsichklassifikation

*) Bei älteren Autoren, wie z. B. bei Merlet, findet sich die Bezeichnung: cette pêche a son pavy, oder toutes les pêches lices (lisses) ont leurs mâles, qu'on nomme Brugnons etc. — Man hielt die Klasse der pavies für die mâles und die pêches für die femelles. Ebenso bei pêches lisses und brugnons.

gab Desprès in Alençon, im Jahre 1810, durch Feststellung der Drüsen (glandes) an den Blättern des Pfirsichbaumes. Er fand dieselben entweder rund (globuleuses), oder länglich, (nierenförmig) und stets konstant bei einer und derselben Sorte. Danach stellte er die Dreitheilung auf, je nachdem die Drüsen nierenförmig, rund oder gar nicht vorhanden waren und ebenso stellte er drei verschiedene Grössen der Blüthen fest. Diese so gegebenen und festgestellten Merkmale wurden von den Autoren zumeist angenommen. Wir finden sie in den Pfirsichbeschreibungen bei Poiteau und Turpin, bei Noisette, bei Graf Leliour, im Bon jardinier etc. etc., allein es bedurfte noch einer ziemlich langen Zeit, bevor auf diese Merkmale hin eine anderweite Klassifikation angestrebt ward. Doch auch diese sollte noch ihren Meister finden.

Ch. Buisson — (honorable amateur, wie ihn der officielle Bericht bezeichnet) — in Grenoble entwarf mit Zugrundlegung der bisher festgestellten Merkmale ein vollständiges Klassificationssystem der Pfirsich und legte solches im Jahre 1846 der Ackerbaugesellschaft in Grenoble vor. — Nach ihm zerfallen sämtliche Pfirsich in 2 Hauptklassen, in Früchte mit wolliger und in solche mit glatter Haut; jede derselben theilt sich wiederum in 2 Abtheilungen, je nachdem der Stein löslich oder nicht löslich und diese vier in je 3 Unterabtheilungen, nach der Grösse der Blüten, gross, mittel, klein, deren Gruppen sich dann nach den Drüsen feststellen, ob solche rund, nierenförmig oder nicht vorhanden. In diesen 36 Gruppen umfasst Buisson alle Früchte der 4 Hauptabtheilungen (races), der pêches, pavies, pêches lisses und brugnons und gibt jeder derselben analog gewissermassen eine Generalübersicht aller Pfirsich, indem er 9 verschiedene Sippen (parenté) aufstellt, die dann in jeder Race der neun erhaltenen Unterabtheilungen entsprechen. Es sind dies die Folgenden:

- 1) Mignonnes — glandes globuleuses, fleurs grandes.
- 2) Pourprés — glandes réniformes, fleurs grandes.
- 3) Madeleines à grandes fleurs — ohne Drüsen.
- 4) Admirables — glandes globuleuses, fleurs moyennes.
- 5) Chevreuses — glandes réniformes, fleurs moyennes.
- 6) Madeleines à moyennes fleurs — ohne Drüsen.
- 7) Galandes — glandes globuleuses, fleurs petites.

8) Chartreuses — glandes réniformes, fleurs petites.

9) Madeleines à petites fleurs — ohne Drüsen.*)

Durch diese Klassifikation war der Streit über die Grösse der Blüthen keineswegs entschieden, vielmehr dauerte er lebhaft fort und ward noch dadurch vermehrt, dass man das Konstantbleiben der Drüsen bezweifelte und bestritt. Da stellte der Kunstgärtner Gabr. Luizet père in Lyon ein anderweites System auf, welches sich durch die Annahme von nur 2 Blüthengrössen — grandes und moyennes-petites — von dem Buisson'schen unterscheidet und demgemäss nur 24 Gruppen (tribu) enthält. Beide Systeme wurden dem Pomologen-Congress Frankreichs in dessen 6. Generalversammlung, welche 1861 in Orleans stattfand, zur Prüfung vorgelegt. Berichterstatter war J. Gérard. Die zweiklassige Blüthenheilung erhielt den Vorzug und das System Luizet ward adoptirt. — Dies hielt jedoch Buisson keineswegs ab, den einmal betretenen Weg zu verfolgen. Er überzeugte sich von der Richtigkeit seiner Sätze und hatte endlich die Genugthuung, sein System von dem Pomologen-Congress Frankreichs in seiner 9. General-Versammlung, welche 1864 in Nantes stattfand, gebilligt und adoptirt zu sehen. Somit ist das System Luizet beseitigt und das System Buisson das allein zu Recht bestehende in Frankreich.

Dessen ungeachtet geht der Streit über Grösse der Blüthen und über Konstanz der Drüsen ungehindert fort. Die Parteien für und wider verlieren Nichts an Eifer und doch ist die Sache so sehr einfach. Bei Beurtheilung der Blüthen kommt das Maass derselben weniger in Betracht, denn dieses differirt wohl zuweilen und wohl auch nicht unbedeutend.***) Hauptsächlich ist auf die Blumenblätter, deren Stellung, Form, Farbe und Grösse Rücksicht zu nehmen und dabei nicht die einzelne Blüthe zu wählen, sondern die Gesamtheit der Blüthen eines ganzen Baumes. Bei den grossen Blüthen sind die Blumenblätter breit, ausgebreitet und blass rosenfarb mit dunklerem Schein nach Innen; bei den

*) Diese 9 Gruppen können sich offenbar nur auf die Pêches proprement dites und nicht auf Pavies, Pêches lisses und Brugnons beziehen und waltet hier gewiss nur ein Irrthum ob. L.

**) Man hat das Maass für die Grösse der Blüthen festzustellen versucht und gebe ich hier z. B. für grosse 0'''₃₅—0'''₄₅, für mittlere 0'''₂₅—0'''₃₂ und für kleine 0'''₁₂—0'''₂₂.

mittlern sind die Blumenblätter länglich, gewölbt und so gestellt, dass die Kelchblätter darzwischen hervortreten, die Färbung gleichmässig und lebhafter rosa, wie bei den grossen; bei den kleinen Blüthen endlich sind die Blumenblätter rundlich oder abgerundet und löffelartig gebogen, meist sehr blass gefärbt.

Anders verhält es sich mit den Drüsen (*glandes*). Hier bestritt man zunächst die Konstanz derselben bei den einzelnen Sorten und da waltet wohl eine Täuschung ob, denn es gilt hier nicht das einzelne Blatt zu prüfen, sondern deren Gesammtheit eines Baumes. Da zeigt sich das wahre Resultat. Die Drüsen erscheinen bekanntlich unten am Blatt, zunächst des Stiels und setzen sich am Blatt fort, oft so unbedeutend und klein, dass nur genaue Beobachtung sie erkennt. Die letzten am Blatt zeigen dann öfters eine unausgebildete Form, mehr oder weniger die Gestalt kleinerer Knötchen und diese hat man als eine neue Form, die gemischte (*glandes mixtes*), aufgestellt. Dabei ist aber zweierlei übersehen, nämlich dass diese doppelte Drüsenform bei ein und derselben Sorte nicht konstant erscheint und dann der Umstand, dass nur die dem Stiel zunächst stehenden Drüsen, als die völlig ausgebildeten, in Betracht kommen können. Zu den Bekennern der *glandes mixtes* gehört namentlich der Bearbeiter der Abtheilung *le pécher* im *Jardin fruitier* de Museum, Herr E. A. Carrière. Doch davon später.

Auf wie sicheren Principien das System Buisson beruht und wie genau dessen Beobachtungen, das beweist die Arbeit Lindley's aus dem Jahre 1829. Im genannten Jahre veröffentlichte Lindley ein System der Pfirsichclassification, welches sich ganz auf dieselben Merkmale stützt und dieselbe Zahl der Unterabtheilungen enthält, sich aber gerade im umgekehrten Verhältnisse bewegt. Lindley sagt, zuerst kömmt das Blatt, dann die Blüthe und zuletzt die Frucht. Desshalb bilden die Drüsen die ersten drei Hauptabtheilungen, deren jede 3 Unterabtheilungen nach den Blüthen erhält und von diesen wieder 2 nach der Frucht, — wollig und glatt — und von diesen 18 jeder wieder 2 nach der Löslichkeit des Steins, also gleichfalls 36 Gruppen wie bei Buisson. cfr. *Transact. of the hort. soc. of London*, Tom. V. pag. 523, 599.

Botanisch richtig ist also wohl das System Lindley's und pomologisch richtig das System Buisson's. Die amerikanischen

Pomologen nehmen von beiden etwas, wie es ihnen eben zussagt. Sie erkennen die dreifache Blüthenheilung nicht an und ihnen folgt Hogg. Zur besseren Uebersicht stelle ich in den Anlagen A und B die Systeme von Buisson und Lindley vollständig auf.

Und nun lassen sie mich zur Nomenklatur übergeben. Manchem der Leser wird da eine Broschüre einfallen, welche in der Monatschrift angezeigt ward, unter dem Titel: Nomenclature des pêches et des brugnons, von E. A. Carrière, und ich will hier nur bemerken, dass dieselbe über anderthalbtausend Namen von Pflrsich enthält. Nehmen wir auch nur 1500 Namen an, so würden sich diese auf höchstens 100 Sorten vertheilen und das gäbe für jede Sorte 15 Synonymen. Ist das nicht aller Ehren werth?*) — Das ist ein kleiner Vorgeschmack von der Pflrsichnomenklatur. Es ist gewiss nicht zu viel gesagt, wenn ich behaupte, dass die Verwirrung in der Nomenklatur bei keiner Obstsorte so vollständig aus- und durchgebildet ist, wie bei der Pflrsich. Die Gründe dieser Erscheinung sind sehr verschieden. Ich stelle aber an den Umstand, dass diese Frucht sich leicht aus dem Stein reproducirt, oft mit kleinen Abweichungen und dass diese Erzeugungsart vielfach in der Praxis besteht. Da überdies die Früchte mit löslichem Stein sehr gern und oft Früchte mit unlöslichem Stein ergeben, gleichsam als sei die Frucht mit unlöslichem Stein der Wildling, also die ursprüngliche Art — (ich erinnere hier an das mâles und femelles) — so ist das ein weiterer Fortbildungsschritt für die Verwirrung in der Nomenklatur. Ferner sind die für Bestimmung einer Frucht so wesentlichen Merkmale der Blüthen und Drüsen theils so leichtfertig, theils gar nicht berücksichtigt worden, die Fruchtbeschreibungen sind so oberflächlich abgefasst, dass über die Richtigkeit der Sorte kein Urtheil, nur Vermuthungen abgegeben werden können. Die zwei- und dreiklassige Blüthenheilung, die drei- oder vierfache Erscheinung der Drüsen geben dazu den Kommentar. Kurz so ist die heillose Verwirrung entstanden. Sie durchzusechten ist keines Menschen Arbeit — und der Pflrsichherkules soll noch kommen.

Da haben wir z. B. unter den ältesten Sorten eine, welche

*) Der Jardin fruitier de museum hat bisher gegen 50 Sorten gebracht und unser guter Vater Dittreich, der hier zusammentrug, was nur möglich, hatte 20 Sorten aufgestellt.

der Congrès pomol. de France unter dem Namen *Nivette veloutée* adoptirt. Was ist das für eine Frucht? — Merlet hat eine *Nivette* mit dem Syn. *pourprée*; er hat aber auch eine *veloutée*, von der er sagt, sie sei une espèce de *Magdalaine hâtive* und gibt dazu das Syn. *Mignonne*. Der Katalog der Karthäuser hat die *Nivette* mit dem Zusatz *véritable*. Es gingen also damals mehrere Sorten als *Nivette*. — Welches ist nun die *Duhamel'sche* Frucht? — Poiteau sagt, diese letztere sei verschieden von der *Nivette*, welche man zur Zeit in Luxemburg kultivire und ebenso von der des *Jardin des plantes*. — Eine andere ältere Sorte ist die *Double de Troyes*; die Karthäuser halten sie für dieselbe Frucht mit der *Petite Mignonne* und *Carrière* (7.) mit der *Avant pêche rouge*, und doch sind dies sehr verschiedene Früchte; die *Double de Troyes* hat kleine Blüthen und nierenförmige Drüsen, gehört also zur Sippe der *Chartreuses*, während die *Petite Mignonne* grosse Blüthen hat. Die *Avant-pêche rouge* hat grosse Blüthen und nierenförmige Drüsen, gehört also zu den *Pourprées*. Poiteau dagegen setzt sie zu den *Madeleines*, also ohne Drüsen. Vergleichen wir noch weiter, so finden wir im *Bon jardinier* die *Double de Troyes* = *Petite Mignonne* = *Avant-pêche rouge* und dieser sehr ähnlich die *Acton Scott* des R. Hogg. — Ueberhaupt geben die *Mignonnes* wohl das schlagendste Beispiel einer gränzenlosen Confusion. Nehmen wir da die *Vineuse de Fromentin* der Karthäuser, so haben wir diese zur Sippe der *Mignonnes* gehörige Frucht zugleich als *Belle Bausse*, *Pourprée vineuse*, *Pourprée hâtive vineuse*, *Pêche vineuse* und *Mignonne tardive*. — Die altbekannte *Grosse Mignonne*, die unter so vielen Benennungen erscheint, musste sich gefallen lassen, als *Hâtive de Ferrières* eine neue Rundreise durch die Kataloge anzutreten. — Die Bezeichnung *Belle de Vitry* findet sich für eine Frucht mit löslichem Stein, mittler Blüthe und runden Drüsen und ebenso für eine Frucht mit grossen Blüthen (*Lepère*); welches ist die richtig benannte? und in welcher Beziehung zu ihr steht die *Wahre Kanzlerin*, die *Admirable tardive* des *Duhamel*. — Nehmen wir die *Madeleines* vor, so haben wir da z. B. die *Grosse madeleine*, auch à *gros fruits*, mit den Syn. *Madeleine de Bollwiller*, *Montauban*, *Grosse Montagne* und alle diese finden sich als verschiedene Sorten. Noch übler verfährt man mit der *Rosanne*, die sogar als *Abricotée* gehen muss.

Um noch ein Beispiel aus der Zahl der neueren Früchte zu geben, so nenne ich die Belle de Doué. Der Jard. fruit. de museum scheidet sie von der Reine des Vergers als eine eigene Varietät und doch will es mir scheinen, als läge die Verschiedenheit allein in der verschiedenen Schreibart des Namens ihres Züchters. Als solchen nennt man Herrn Dimat in Doué; Andere den Hrn. Dimas-Chatenay in Doué, Dep. Maine-et-Loire.

Wenn bei den Beschreibungen der einzelnen Pflirsichsorten oberflächlich verfahren wird in der Bezeichnung der Blüten, der Drüsen etc., so ist es unmöglich, eine Sorte genau zu bestimmen und können da nur Vermuthungen eintreten. Deshalb ist es nicht zu rechtfertigen, wenn der Bearbeiter der Abtheilung Pêches und Jardin fruitier de museum bei Feststellung der Blüten und Drüsen so willkürlich verfährt, wie es in der That der Fall ist und von fleurs très grandes oder très petites, von glandes mixtes, glandes réniformes, scutellées ou mixtes spricht, wie z. B. bei der Pêche de chine (1.) oder von glandes réniformes souvent mixtes (12.) u. dgl. — Wir können nur den Wunsch aussprechen, dass bei den für das Illustrierte Handbuch zu erwartenden Beschreibungen vorab eine feste Norm aufgestellt werde, ein Schema für die abzufassenden Beschreibungen und dass in demselben den Blüten und Drüsen die gebührende Achtung gezollt werde.

Als Anhang noch einige Worte über die neueste Arbeit Carrière's, die Pflirsiche betreffend. Es ist dies der in der Revue horticole 1865 und 1866 in einer Reihe von Aufsätzen behandelte arbre généalogique du groupe pêcher — Samenbaum der Pflirsich. — cfr. Rev. hort. 1865, pag. 292 sq. und 1866, pag. 12, 32. — Die beigegebene Tafel stellt einen Baum (A) mit 4 Hauptästen, auf jeder Seite je 2, der (C, C, D, E) und jeder derselben hat wieder 3 Seitenäste mit verschiedener Verzierung. Der Hauptstamm

A ist die Grundform — le type pêcher — aus ihm hervortritt zunächst der Ast;

B mit der Bezeichnung 1. tribu — Haut wollig; Stein unlöslich — und diese Klasse bezeichnet Carrière als Pêcher-perséquier — (pavie). — Diese Klasse der Pflirsich bezeichnet man im südlichen Frankreich als perséques. — Rechts der Ast;

C 2. tribu. Haut wollig; Stein löslich. — pêcher-albergier. — In Bezug auf diese Bezeichnung — albergier — sagt C. es sei

dieselbe von vielen Autoren gebraucht worden, ebenso sei das perséques seit undenklichen Zeiten üblich.

Nun folgt in zweiter Etage, aber links der Ast

D 3. tribu. Haut glatt; Stein unlöslich; brugnonnier-perséquier — und diesem gegenüber stehend rechts der Ast

E 4 tribu. Haut glatt; Stein löslich; brugnonnier-albergier. Diese vier Hauptäste, die vier Hauptabtheilungen vorstellend, verzweigen sich in je drei Seitenzweige, die drei Unterabtheilungen nach den Drüsen umfassend, nämlich nierenförmig, rund und ohne Drüsen. Diese werden nun nach der Farbe des Fleisches getheilt. Die Abtheilung mit nierenförmigen Drüsen in chair blanche, jaune und rouge, während die beiden anderen, mit runden und ohne Drüsen nur in chair blanche und jaune zerfallen. Dazu bemerkt Carrière, das Fleisch sei weiss zu nennen im Gegensatze zum gelben oder rothen und entweder ganz weiss, wie z. B. bei der Pflirsich White blossom und de Chine à fleurs blanches, oder nur um den Stein mehr oder weniger roth. — Die weitere Theilung basirt auf den Blüthen. Diese sind entweder rosacées oder campanulacées. Das würde so ziemlich der Theilung in kleine und grosse Blüthen entsprechen. Vertheidigt wird diese Theilung von Carrière mit dem Bemerkten, wie einige Blüthen sich weniger öffnen, als die andern und so ein glockenförmiges Ansehen (d'une petite cloche) gewinnen, (campana), während andere sich ganz öffnen und so einer wilden Rose (rosace) gleichen. Endlich gibt die Farbe der Blüthen die letzte Unterabtheilung, obgleich nur einseitig, da fast alle Blüthen rosa gefärbt und nur bei den Abtheilungen Perséquier und Albergier die Unterabtheilungen mit nierenförmigen Drüsen und weissem Fleisch, fleurs blanches, aufzuweisen haben.

Die hier folgenden Darstellungen geben die bessere Uebersicht: z. B. Pécher — perséquier (B.)

glandes reniformes.	chair blanche	fleurs rosacées.	roses.
		„ campanulacées.	— roses.
	chair jaune.	fleurs rosacées.	— roses.
		„ campanulacées.	— roses.
	chair rouge.	fleurs rosacées.	— roses.
		„ campanulacées.	— roses.

Dem entsprechend ist der Ast C. — pécher — albergier, während die beiden andern Aeste — D. und E. — sich in folgender Weise gestalten:

glandes réniformes.	} chair blanche.	fleurs rosacées.	— roses.
		„ campanulacées.	— roses.
	} chair jaune.	fleurs rosacées.	— roses.
		„ campanulacées.	— roses.

Die Entscheidung über den Werth dieser Classification überlasse ich den eingeweihteren Pfirsichzüchtern; doch scheint mir diese ganze Theilung etwas sehr schwerfällig und deshalb pomologisch unpraktisch.

v. B.

Anhang.

A. System Buisson.

Haut wollig.		Haut nicht lösl.		Haut glatt.					
Fleisch löslich.	Blüthen klein, mittel, gross.	Drüsen rund.	1.	Fleisch löslich.	Blüthen klein, mittel, gross.	Drüsen rund.	10.	Eigentliche Pfirsich, <small>pécher proprement dit.</small>	Mignonnes.
		„ nierenförmig.	2.			„ nierenförmig.	11.		Pourprées.
		„ keine.	3.			„ keine.	12.		Madeleines à grandes fleurs.
		„ rund.	4.			„ rund.	13.		Admirables.
		„ nierenförmig.	5.			„ nierenförmig.	14.		Chevreauses.
		„ keine.	6.			„ keine.	15.		Madeleines à moyennes fleurs.
		„ rund.	7.			„ rund.	16.		Galandes.
		„ nierenförmig.	8.			„ nierenförmig.	17.		Chartreuses.
		„ keine.	9.			„ keine.	18.		Madeleines à petites fleurs.
Fleisch nicht löslich.	Blüthen klein, mittel, gross.	Drüsen rund.	19.	Fleisch nicht löslich.	Blüthen klein, mittel, gross.	Drüsen rund.	19.	Pécher (Alberges).	Mignonnes.
		„ nierenförmig.	20.			„ nierenförmig.	20.		Pourprées.
		„ keine.	21.			„ keine.	21.		Madeleines à grandes fleurs.
		„ rund.	22.			„ rund.	22.		Admirables.
		„ nierenförmig.	23.			„ nierenförmig.	23.		Chevreauses.
		„ keine.	24.			„ keine.	24.		Madeleines à moyennes fleurs.
		„ rund.	25.			„ rund.	25.		Galandes.
		„ nierenförmig.	26.			„ nierenförmig.	26.		Chartreuses.
		„ keine.	27.			„ keine.	27.		Madeleines à petites fleurs.
Fleisch löslich.	Blüthen klein, mittel, gross.	Drüsen rund.	28.	Fleisch löslich.	Blüthen klein, mittel, gross.	Drüsen rund.	28.	Pécher lisses.	Mignonnes.
		„ nierenförmig.	29.			„ nierenförmig.	29.		Pourprées.
		„ keine.	30.			„ keine.	30.		Madeleines à grandes fleurs.
		„ rund.	31.			„ rund.	31.		Admirables.
		„ nierenförmig.	32.			„ nierenförmig.	32.		Chevreauses.
		„ keine.	33.			„ keine.	33.		Madeleines à moyennes fleurs.
		„ rund.	34.			„ rund.	34.		Galandes.
		„ nierenförmig.	35.			„ nierenförmig.	35.		Chartreuses.
		„ keine.	36.			„ keine.	36.		Madeleines à petites fleurs.
Fleisch nicht löslich.	Blüthen klein, mittel, gross.	Drüsen rund.	28.	Fleisch nicht löslich.	Blüthen klein, mittel, gross.	Drüsen rund.	28.	Bergens.	Mignonnes.
		„ nierenförmig.	29.			„ nierenförmig.	29.		Pourprées.
		„ keine.	30.			„ keine.	30.		Madeleines à grandes fleurs.
		„ rund.	31.			„ rund.	31.		Admirables.
		„ nierenförmig.	32.			„ nierenförmig.	32.		Chevreauses.
		„ keine.	33.			„ keine.	33.		Madeleines à moyennes fleurs.
		„ rund.	34.			„ rund.	34.		Galandes.
		„ nierenförmig.	35.			„ nierenförmig.	35.		Chartreuses.
		„ keine.	36.			„ keine.	36.		Madeleines à petites fleurs.

B. System Lindley.

Blätter stark gezahnt, ohne Drüsen.	Blüthen gross.	Haut wollig. (Peaches.)	Stein löslich.	1. Freestones.	
		Haut glatt. (Nectarines.)	„ unlöslich.	2. Clingstones.	
	Blüthen mittel.	Haut wollig.	„ löslich.	3. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	4. Clingstones.	
	Blüthen klein.	Haut wollig.	„ löslich.	5. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	6. Clingstones.	
	Blätter mit runden Drüsen.	Blüthen gross.	Haut wollig.	„ löslich.	7. Freestones.
			Haut glatt.	„ unlöslich.	8. Clingstones.
		Blüthen mittel.	Haut wollig.	„ löslich.	9. Freestones.
			Haut glatt.	„ unlöslich.	10. Clingstones.
		Blüthen klein.	Haut wollig.	„ löslich.	11. Freestones.
			Haut glatt.	„ unlöslich.	12. Clingstones.
Blätter mit nierenförmigen Drüsen.	Blüthen gross.	Haut wollig.	Stein löslich.	13. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	14. Clingstones.	
	Blüthen mittel.	Haut wollig.	„ löslich.	15. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	16. Clingstones.	
	Blüthen klein.	Haut wollig.	„ löslich.	17. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	18. Clingstones.	
	Blätter mit nierenförmigen Drüsen.	Blüthen gross.	Haut wollig.	„ löslich.	19. Freestones.
			Haut glatt.	„ unlöslich.	20. Clingstones.
		Blüthen mittel.	Haut wollig.	„ löslich.	21. Freestones.
			Haut glatt.	„ unlöslich.	22. Clingstones.
		Blüthen klein.	Haut wollig.	„ löslich.	23. Freestones.
			Haut glatt.	„ unlöslich.	24. Clingstones.
Blätter mit nierenförmigen Drüsen.	Blüthen gross.	Haut wollig.	Stein löslich.	25. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	26. Clingstones.	
	Blüthen mittel.	Haut wollig.	„ löslich.	27. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	28. Clingstones.	
	Blüthen klein.	Haut wollig.	„ löslich.	29. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	30. Clingstones.	
Blätter mit nierenförmigen Drüsen.	Blüthen gross.	Haut wollig.	„ löslich.	31. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	32. Clingstones.	
	Blüthen mittel.	Haut wollig.	„ löslich.	33. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	34. Clingstones.	
	Blüthen klein.	Haut wollig.	„ löslich.	35. Freestones.	
		Haut glatt.	„ unlöslich.	36. Clingstones.	

Nachschrift. Eine ausführliche Darlegung über die vorgehende Arbeit des Hrn. B. v. B. von Hrn. Superintendent Oberdieck wird im nächsten Heft folgen; sie musste wegen des folgenden Programms für die V. Pomologen-Versammlung verschoben werden.

Zugleich wird bemerkt, dass, um den Streit über die Düngungsfrage nicht weiter fortzuführen, dem Wunsch mehrerer verehrten

Pomologen entsprechend, Herr Baron v. Bose von einer weiteren Erwiderung abgestanden ist. Sorgfältige Versuche mögen zeigen, wo das Rechte zu finden sei.

Dr. E. L.

Zur Systematik der Pfirsiche.

Im Aprilheft der Pomologischen Monatsschrift 1864 pag. 103 habe ich als Schlussbemerkung zu der Bearbeitung des Pfirsichsystems von Luizet, welche wir Herrn C. Deines verdanken, einen Vorschlag zu einem verbesserten System für die Pfirsich gegeben. Herr Baron v. Bose hat in seiner Arbeit über diesen Gegenstand davon keine Notiz genommen; warum? — ich will nicht darüber entscheiden.

Was sollen uns Systeme wie das Lindley's und Buisson's nützen?; sie enthalten nichts als kleine Abänderungen der Arbeiten von Poiteau; beide fehlen zugleich gegen die natürlichsten Regeln eines pomologischen Systems.

Man kann zu einem System nur Merkmale beiziehen, die mit der Reife der Frucht zugleich wahrzunehmen sind; es können dies Merkmale der Vegetation oder der Frucht selbst sein. So wenig es aber einem Pomologen eingefallen ist, die in der That sehr verschiedenen Blüten der Kirschen, Weichseln, Pflaumen und Zwetschen als unterscheidende Merkmale für deren Classification beizuziehen, so wenig ist dies bei den Pfirsichen zu billigen. Während die Pfirsiche reifen, ist keine Spur von Blüthe mehr zu sehen, wohl aber Blätter und Holz und können diese, ganz in gleicher Weise wie bei Kirschen und Pflaumen mit als unterscheidende Klassenmerkmale benutzt werden.

Wer ist im Stande, bei der sehr grossen Aehnlichkeit der Formen, Pfirsiche zu bestimmen, so lange er die Blüthe als Hauptklassenmerkmal erst haben muss. Da manche Autoren 2, andere 3 Grössen von Blüten aufstellen, und diese (wie an Sämlingen gar deutlich zu beobachten) sogar noch solche Uebergänge zeigen, dass zwischen mittlern und grossen Blüten der Unterschied schwer zu finden ist; so folgt schon hieraus die Schwierigkeit dieses Klassenmerkmals.

Ein wahrhaft brauchbares Pfirsichsystem kann das Merkmal der Blüthe nicht obenhin stellen, sondern es höchstens als Ordnungsmerkmal benutzen.

Ich habe die Pfirsiche, die in Decaisnes jardin fruitier de Museum so ausgezeichnet abgebildet und beschrieben sind, in folgendes von mir entworfenes System eingeordnet und dies geschah ohne allen Zwang und mit grosser Leichtigkeit.

Ich bin dabei den ältern Systemen möglichst gefolgt.

Wir haben es mit 2 botanisch verschiedenen Unterarten von *Persica vulgaris*, dem Pfirsichbaum, zu thun, nemlich mit

1) *Persica v. dasypersica* Martens, Blätter doppelgesägt, Früchte sammtartig. 2) *Persica v. nucipersica* Bauh. Blätter einfach gesägt, Früchte glatt.

Da bei jeder dieser Unterart Früchte mit vom Stein ablösigem und nicht ablösigem Fleisch vorkommen, so bilden sich folgende 4 Klassen:

- I. Wollige Früchte mit ablösigem Fleisch. — Wahre Pfirsiche. (*Pêches proprement dites* der Franzosen.)
- II. Wollige Früchte mit nicht ablösigem Fleisch. — Härtlinge. (*Pavies* der Franzosen, *Nectarinen* der Engländer.)
- III. Glatte Früchte mit ablösigem Fleisch. — *Nectarinen*. (*Brugnons* der Engländer, *Nectarinen* der Franzosen.)
- IV. Glatte Früchte mit nicht lösigem Fleisch. — *Brugnolen*. (*Violetts* oder *Brugnons* der Franzosen.)

Jede dieser 4 Klassen zerfällt nach der Stellung des Stempelpunktes, eines sehr guten Merkmals, in 3 Ordnungen. Dieses sehr wichtige Merkmal tritt grösstentheils sehr bestimmt hervor und ist nur sehr seltenen Abänderungen bei Früchten einer Sorte unterworfen. Es ergeben sich die 3 Ordnungen:

- 1) mit vertieft stehendem Stempelpunkt.
- 2) mit einem, eine kleine Spitze bildenden, Stempelpunkt.
- 3) mit auf einer Erhöhung stehendem Stempelpunkt.

Jede dieser Ordnungen zerfällt nach der Farbe des Fleisches in 3 Unterordnungen und zwar:

- a) Früchte mit hellem (weissem, blass gelblichem oder grünlichem) Fleisch.
- b) Früchte mit gelbem Fleisch.
- c) Früchte mit rothem Fleisch.

Hierbei ist die Totalfärbung des Fleisches und nicht etwa bloss die Röthe um den Stein herum in's Auge zu fassen.

Klassen und Ordnungen sind also bloss nach Merkmalen der Frucht und zwar a) Schale, b) Härte oder Weiche des Fleisches, c) Lösigkeit oder Nichtlösigkeit vom Stein, d) dem Stempelpunkt und e) der Farbe des Fleisches, gebildet.

Innerhalb dieser Klassen, Ordnungen und Unterordnungen können nun die Früchte nach Vegetationsmerkmalen eingereiht werden, obgleich ich es für besser halte, diese bei der Beschreibung zu bemerken.

Dagegen kann bei der Klassifikation, sofern ich die Zeichen der Stellung einer Sorte im System hinter dem Namen anführe, noch weiter die Grösse, Güte und Reifzeit kurz mit Zeichen bemerkt werden und werden einige Beispiele dies sehr klar machen.

*Admirable jaune I 1 b. gr. E. Sptbr. ***

heisst: eine Pfirsich mit wolliger Schale und lösigem Stein, vertieft stehendem Stempelpunkte, gelbem Fleisch, gross, Ende September reifend; ersten Ranges.

*Madeleine blanche I 2 a; m. M. Sptbr. ***

heisst: wollige Pfirsich mit lösigem Stein, etwas erhabenem Stempelpunkt und hellem Fleisch, mittelgross, Mitte September reifend, sehr gute Frucht.

*Pavie Bonneuil II 2 a; m., Nvbr. ***

Eine wollige Pfirsich mit nicht lösigem Stein, gelbem Fleisch, vertieftem Stempelpunkt; mittelgross, im November reif und vom 1. Rang.

*Hunts Tawny III 1 b.; m. M. Aug. **

Eine glatte Pfirsich mit ablösigem Stein, hellem Fleisch, erhöhtem Stempelpunkt, von mittlerer Grösse, Mitte August reifend, vom 2. Rang.

*Brugnon Newington hatif IV 2 b. m. M. Aug. ***

Eine glatte nicht ablösige Pfirsich mit gelbem Fleisch und erhöhtem Stempelpunkt, mittelgross, reift Mitte August, vom 1. Range.

Dr. Lucas.

Literatur.

Die Pflanzenkrankheiten. Für Land- und Forstwirtschaft, Lehrer, Gärtner u. s. w. von A. Amman, Inhaber des Landw. Bureau in Stuttgart. Im Selbstverlag des Verfassers. gr. 8°. 96 S. 48 kr.

Der Verfasser, ein wissenschaftlich gebildeter Landwirth, hat hier mit Benützung der bewährtesten Quellen eine vielfach zu empfehlende Zusammenstellung

der Pflanzenkrankheiten gegeben. Derselbe hat die sehr praktische Einteilung getroffen: 1) Krankheiten der Wurzeln, 2) Krankheiten der oberirdischen Vegetationsorgane, 3) Krankheiten der oberirdischen Fortpflanzungsorgane. Das Büchlein enthält in der That sehr viel und manche vortreffliche Anleitungen, allein eine erschöpfende Morphologie der Gewächse ist es nicht. Der Verfasser hat sich der möglichsten Kürze befeisigt; dies ist Recht; mitunter ist er aber wirklich zu kurz und leidet dadurch der praktische Werth etwas. Die Pflanzenkrankheiten veranlassenden Insekten sind mit grosser Genauigkeit angeführt.

Wir können das Buch als reiche Quelle der Belehrung jedem Pomologen und Baumzüchter empfehlen. L.

Handwörterbuch für Bienenfreunde. Herausgegeben von den zeitigen Vorstehern des Märkischen Jmker-Vereins. Berlin. Verlag von Heinke. gr. 8^o. 17 Bogen.

Eine sehr sorgfältige und praktische Arbeit der in der Bienenzucht küsserst tüchtigen Verfasser. Ein uns befreundeter rationeller Bienenzüchter, dem ich das Buch zur Durchsicht sendete, schrieb mir: „Das Buch vom Märkischen Jmker-Verein ist vorzüglich und namentlich angehenden, aber auch vielen schon erfahrenen Bienenzüchtern warm zu empfehlen; es steht auf dem neuesten Standpunkt der Wissenschaft“, welchem Urtheil wir uns vollständig anschliessen. Es ist, wie auch der Titel richtig bemerkt, eine alphabetisch geordnete Zusammenstellung der Ergebnisse der neuesten Forschungen über Naturgeschichte, Pflege und Ausnutzung der Bienen, sowie des Wissenswerthesten aus der Geschichte der Bienenzucht bis zur Gegenwart. Dr. L.

Ausländische Literatur.

L'Arboriculture des Ecoles primaires par J. B. Bremond. 2. Edit. Paris. Aug. Goin. 144 S. 8^o und VIII Taf. lithogr. Abbildungen.

Ich verdanke die Einsichtnahme der 1. Auflage, welche 1860 in gr. 4 erschien, dem Herrn Baron v. Bose. Die Schrift selbst, wie der beigegebene Atlas mit sehr vorzüglichen Abbildungen, gefiel mir sehr gut, dass ich sofort an Herrn Bremond schrieb und um 10 Exemplare bat, um danach mit denjenigen meiner Schüler, welche im Französischen vorgerückter sind, das Buch genau durchgehen zu können. Ein Bruder des Autors sandte mir die Bücher und zwar die 2. Auflage in 8^o und meldete mir zugleich, dass sein Bruder leider gestorben wäre.

Wir können unser Urtheil über die Schrift Bremond's kurz fassen; sie ist mit allem Recht für die französischen Schulbibliotheken zur Anschaffung empfohlen worden, sie ist einfach, klar und verständlich geschrieben, enthält die wichtigsten Regeln des Baumschnitts in kurzen gut zu merkenden Sätzen und giebt unten an jeder Seite einige Fragen über die behandelten Lehrabschnitte, eine sehr praktische Einrichtung. Sehr gut ist auch die Weincultur abgehandelt und ich bereite eben die hier beschriebene Art der Cordonserziehung der Reben für die Monatshefte vor. Ich möchte jedem jungen Baumzüchter, der — wie es Mode geworden — nach Frankreich gehen will, um dort den Baumschnitt zu lernen, dringend rathen, die Bremond'sche Schrift vorher recht aufmerksam zu studiren und er wird sicher von seinem Aufenthalt in und bei Paris einen weit grössern Nutzen ziehen können, als ohne diese Vorbereitung. 1 Exemplar kostet etwa 2¹/₂ Franc.

Traité théorique et pratique d'Arboriculture par Préclaire. 5 Fr. gr. 8°. 150 Seiten mit Atlas gr. 4 mit 15 Taf. Abbildungen.

Vergleichen wir die 1. Auflage von Bremond mit diesem Werk, so sind zunächst die Abbildungen weit richtiger, besser und instructiver, obgleich Préclaire auch Manches hat, was in jenem fehlt, so die sehr geschmackvolle Umkleidung von Giebelwänden durch Obstbäume. Der Text ist übrigens ebenfalls sehr gut geschrieben, leicht verständlich, klar und überzeugend und verdient daher diese Schrift auch unsere Beachtung, besonders ist der allgemeine Theil sehr gut und vollständig.

L.

Le Verger, par M. Mas, enthält in Nro. 5. — Mai 1867 — die Fortsetzung des 3. Bandes — Poires d'automne — und zwar 41—48 mit dem Text S. 85—100. —

Der Umschlag dieses Heftes enthält zum ersten Male eine chronique mensuelle du domaine d'horticulture aus der Feder des glücklichen Siegers der Preisbewerbung der Anlage des Parks von Liverpool, Ed. André — jardinier principal de la ville de Paris — welche einen kurzen Abriss der Lebensbeschreibung des verstorbenen Pz. Jahn, nach Kochs Wochenschrift, bringt.

Le jardin fruitier par J. Decaisne, Livr. 90. — enthält die Pfirsich Tippecauve (52.), pourprée hative (51.) und die Birnen P. Oken d'hiver (262.), P. Concombrine (263.) —

Catalogue général publié par la Commission impériale. — Exposition universelle d'horticulture. (Groupes IX. — Classes 85 a 88. — Paris, Dentu, — Londres, Johnson, — 16°. — 136 pagg. — 1 franc.

Calendrier horticoole pour le midi de la France. — Taille précoce des arbres fruitiers et de la vigne, son avantage contre les gelées tardives sous le rapport de la fructification. Par A. Dumas, jardinier en chef à la ferme école de Baxin (Gers). 80 pagg. 12°. — (1 franc).

Hygiène de la vigne. — Moyens de lui rendre la santé sans le secours d'aucun remède. — Taille raisonnée. Par Vignial. 8°. av. pl. (1 fr. 25 Ct.)

Étude sur la viticulture et sur la vinification dans le département de la Charente par M. Clément Prieur, maire d'Anais. 163 pagg. gr. 8°. — (2 frs) v. B.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Gartenbau-Verein Flora in Göppingen. Anton Neuhold, Gutsverwalter; Stainz, Steiermark. H. Michel, Baumgärtner, Rimbach, Hess. Odenwald. Eduard Ploesel, Kunstgärtner, Tempelhof, preuss. Prov. Sachsen. Karl Umlauff, K. K. Kreisgerichtsath und Bezirks-Vorstand in Kremsier, Mähren. Carl Wegener, Lehrer, Otterbergen, Kreis Hörter, Preussen.

Herr Fr. v. Thielau, Rittergutsbesitzer zu Lampersdorf, hat der Pomologen-Vereinskasse für die Dielstiftung 2 Thaler gesandt, wofür ihm hiermit der wärmste Dank ausgesprochen wird.

Programm

für die fünfte allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Reutlingen vom 24. bis 27. September 1867,
verbunden mit einer Ausstellung von Obst, Trauben, Weinen und Geräthen.

Nach dem Beschlusse der 4. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Gemüse-Züchter in Görlitz wurde das Mandat der Zusammenberufung der 5. Versammlung wieder in die Hand des Vereines zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preussischen Staaten in Berlin gelegt, wobei der Wunsch ausgesprochen wurde, dass der Verein der von der Stadt Reutlingen ergangenen freundlichen Einladung möglichst Rechnung tragen möchte. Der Verein fasste den einstimmigen Beschluss, die 5. Allgemeine Versammlung deutscher Pomologen im Herbst 1866 nach Reutlingen auszuschreiben.

Nachdem diese Versammlung im vorigen Jahre nicht stattfinden konnte, bestimmte der genannte Verein in Folge eines erneuten Beschlusses in seiner Sitzung am 28. Mai d. J., dass die fünfte allgemeine Pomologen-Versammlung im Jahre 1867, und zwar in den Tagen des 24., 25., 26. und 27. September in Reutlingen abgehalten werden solle.

Der genannte Gartenbauverein ernannte zugleich an Stelle des durch die Pariser Ausstellung verhinderten seitherigen Geschäftsführers Professor Dr. Karl Koch, den Baumschulenbesitzer L. Späth in Berlin, (Köppnickerstrasse 148) zu seinem Vertreter. Demzufolge, da der Mitunterzeichnete Dr. Lucas schon früher mit der Geschäftsführung betraut worden, haben die beiden Unterzeichneten die erforderlichen vorbereitenden Arbeiten als Geschäftsführer der 5. Versammlung übernommen.

Der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den K. preuss. Staaten hat ferner gemeinschaftlich mit dem deutschen Pomologen-Verein folgende Herren zur Bildung des Versammlungs- und Ausstellungscomité's berufen: Baron v. Rose in Emmaburg, Dr. Engelbrecht, Medicinalrath in Braunschweig, Dr. Fickert, Direktor in Breslau, Dr. Lucas in Reutlingen, Maurer, Hofgärtner in Jena, Oberdieck, Superintendent in Jena, v. Reuss, Rittergutsbesitzer in Lössen, Single, Stadtrath in Stuttgart, L. Späth, Baumschulenbesitzer in Berlin, Thränhardt, Stadtrath in Naumburg a./S., v. Trapp, Geheime-Regierungsrath in Wiesbaden.

Die nöthigen örtlichen Vorbereitungen, die Vorarbeiten der Ausstellung, die Sorge für die wohlthue Unterkunft der Besucher der 5. Versammlung hat ein Lokalcomité zu übernehmen die Güte gehabt. An der Spitze desselben steht Herr Stadtschultheiss Grathwohl, welcher mit dem Vorstand des Landwirthschaftlichen Vereins Oberamtmann Schippert und dem Geschäftsführer Dr. Lucas zugleich den engeren Ausschuss desselben bildet.

Am 6. Januar 1866 hielten eine Anzahl Mitglieder des obengenannten Ausstellungscomité's in Naumburg a./S. eine Zusammenkunft und fassten über die näheren Anordnungen für die 5. Versammlung eine Reihe von Beschlüssen, auf welche sich die folgenden Bestimmungen stützen:

a. a. y.
250
- 428

A. Die Versammlung.

1. Die Mitglieder des Versammlungs- und Ausstellungscomité's werden gebeten, sich mit denen des Lokalcomité's am Vorabend der Eröffnung der Versammlung, also am 23. September Abends 7 Uhr zu einer gemeinschaftlichen Sitzung im Gasthaus zum Kronprinzen (zunächst dem Bahnhof) zu versammeln und über die von den Geschäftsführern getroffene Einleitung Bericht entgegenzunehmen. Die vereinigten Comités haben sodann sich über die Wahl eines I. und II. Präsidenten und zweier Generalsekretäre zu verständigen, wonach sodann einer der Geschäftsführer der Versammlung Vorschläge zur definitiven Wahl machen wird. Ausserdem haben diese vereinigten Comités je einen Vorsitzenden, Stellvertreter und 2 Sekretäre zu bestimmen für folgende 4 Abtheilungen, a) für Pomologie, b) für Obstbau, c) für Weinbau, d) für die Weinstufferung.

2. Von speciellen Fragen wird in der 5. Versammlung abgestanden, dagegen ist es von der höchsten Wichtigkeit, von den Fortschritten in der theoretischen und praktischen Pomologie und im Obst- und Weinbau Kenntniss zu erhalten. Aus dieser Ursache werden Berichte über bestimmte Theile der Pomologie, des Obst- und Weinbaues von besonders dazu ernannten Mitgliedern abgestattet, worauf eine allgemeine Debatte erfolgt.

Wegen der nöthigen Eintheilung der Zeit darf ein Bericht nicht über 10—15, die Verhandlung nicht über 15 Minuten dauern. Ist der Gegenstand nicht erschöpft, dann wird unter dem Vorsitze des Bericht-Erstatlers ein Ausschuss ernannt, der unter beliebiger Theilnahme von denen, welche sich für den Gegenstand interessieren, in einer Abendstunde die Verhandlung zu einem möglichen Abschlusse bringt. Das Referat darüber erfolgt am andern Morgen.

3. Diese Gegenstände der Verhandlungen sind folgende:

1. Fortschritte in der Lehre von der Ernährung der Pflanzen mit Bezug auf Obst- und Weinbau.
2. Fortschritte in der Classification des Obstes und der Traubensorten.
3. " in der Wildlingszucht.
4. " in der Veredlung der Obstbäume.
5. " im Baumschulbetrieb.
6. " in der Baumpflege.
7. " in der Anwendung verbesserter Gartengeräthe.
8. " in der Weinrebenvermehrung und Veredlung.
9. " im Weinbau im Allgemeinen.
10. " in der Tropfobstbaumzucht.
11. " im Baumschnitt.

12. Verhandlungen über die in früheren Versammlungen empfohlenen Obstsorten und Empfehlung weiterer Sorten a) zu besonderer Beachtung und b) zu allgemeinem Anbau.

4. Anderweitige Vorträge sind dem Präsidenten vorher anzuzeigen, welcher über die Zulässigkeit entscheidet und sie auf die Tagesordnung setzt.

5. Der Präsident eröffnet und schliesst jede Sitzung, hat die Tagesordnung festzustellen und die Protokolle zu prüfen und zu unterzeichnen.

In der letzten Sitzung, Freitag den 27. September, liegt ihm ob, zuerst die Frage über die 8. Versammlung deutscher Pomologen zur Erledigung zu bringen.

6. Die Verhandlungen über die einzelnen Thesen werden von besondern Vorsitzenden und Sekretären geleitet, welche, wie schon erwähnt, in der Vorversammlung der vereinigten Comités zu wählen sind.

7. Die Sitzungen der Versammlung finden in dem grossen Saale des Gasthauses „zum Kronprinzen“ statt, während die Aufstellung der eingelieferten Gegenstände in den beiden Sälen der Fruchthalle auf dem Markte erfolgt. Die Eröffnung geschieht am Dienstag, den 24. September, im obern Saal der Fruchthalle, Vormittags 9 $\frac{1}{2}$ Uhr, durch den Vorsitzenden des Vereines zur Beförderung des Gartenbaues oder dessen Stellvertreter, worauf Superintendent Oberdieck, als ältestes Mitglied im Vorstande des deutschen Pomologen-Vereines, einige Worte sprechen wird, um dann dem Stadtschultheiss Grathwohl zur Bewillkommnung der Gäste seinen Platz zu übergeben. Nachdem die beiden Geschäftsführer der 5. Versammlung deutscher Pomologen noch einige Mittheilungen gemacht haben, wird die Wahl des Präsidenten, des Vice-Präsidenten und zweier General-Sekretäre vorgenommen. Sodann wird die durch das Comité erfolgte Wahl von Vorsitzenden und Sekretären für die 4 Abtheilungen publicirt.

8. Sowohl zur Eröffnungsfeier als zu den Sitzungen sind Damen freundlichst eingeladen, sowie sich solche auch als Mitglieder der Versammlung einschreiben können.

B. Die Ausstellung.

9. In der Ausstellung sollen Obst- und Traubensorten, Geräte und Modelle für Obst-, Wein- und Gartenbau, sowie Obst- und Traubenprodukte, als Weine, Obstmoste, Obstsäfte, getrocknetes und eingemachtes Obst, sowie überhaupt alles, was auf Obst- und Weinbau Bezug hat, vertreten sein. Wünschenswerth sind auch Ananas, Melonen, interessante Kürbisse, Tomaten, Eierfrüchte u. dergl. Ferner werden Topfobstbäume mit Früchten versehen, sowie junge Obstbäume, Hochstämme und Formenbäume angenommen.

10. Da es nicht die Absicht ist, Massen von Obst zu haben, sondern nur solches, von dem ein Nutzen für Wissenschaft und Praxis oder auch für den Aussteller und die Gegend, worin dieser wohnt, hervorgeht, so werden nur darauf hinielende Sammlungen angenommen. Ungeordnete Sammlungen ohne Namen und Nummern werden zurückgewiesen. Es ist wünschenswerth, dass Gartenbau-, pomologische oder landwirthschaftliche Vereine die Angelegenheit in die Hand nehmen, hauptsächlich aber dafür Sorge tragen, dass nur das in ihrer Gegend geschätzte und demnach auch zu empfehlende Obst mit seinem Provinzial- und wo möglich zugleich mit dem wissenschaftlichen Namen und in geordneten Sammlungen eingesendet wird. In zweifelhaften Fällen werden die Geschäftsführer auf portofreie Anfrage Auskunft ertheilen.

11. Jeder, der die Ausstellung beschicken will, hat längstens bis zum 1. September einem der beiden Geschäftsführer eine Anzeige über den In-

halt und Umfang zu machen. In Betreff der Frankirung wird erwartet, dass von Pomologischen, Gartenbau- und Landwirtschafts-Vereinen gesendete Collectivsendungen frankirt eingehen, zumal bei dieser Ausstellung mehrere erfahrene Pomologen durch den Pomologen-Verein berufen, sich dem Berichtigen der Namen widmen werden, so dass, wenn die Sendungen nicht gar zu umfänglich und besonders mit den nöthigen Nachweisungen versehen sind, eine möglichst genaue Revision derselben zu erwarten ist. In Betreff der Uebernahme der Frankatur der Sendungen, wenn Privat-Personen diese beanspruchen, wird unmittelbar nach der Anmeldung durch die Geschäftsführer Antwort erfolgen.

12. Für die Ausstellung bestimmte Sammlungen von Geräthen und Modellen sind 8 Tage vor der Versammlung franko einzuliefern.

13. Alle Sendungen sind zu adressiren: „An das Comité für die Obst- und Trauben-Ausstellung in Reutlingen, Ablage in der Fruchthalle“ und wird die Beförderung als Eilgut dringend empfohlen.

14. Um schon vor der Eröffnung eine gewisse Uebereinstimmung in der Nomenklatur herbeizuführen, werden Mitglieder des Ausschusses des deutschen Pomologen-Vereins einige Tage vorher in Reutlingen eintreffen und die möglichste Berichtigung der Namen der Sammlungen übernehmen.

15. Es sind 2 Listen der ausgestellten Gegenstände anzufertigen, von denen die eine diesen beigelegt wird, die andere in dem Aviso-Briefe direkt mit der Post einzusenden ist. In der ersteren werden die Berichtigungen eingetragen, um dann dem Aussteller später wieder übergeben zu werden, die andere bleibt für den Hauptbericht zurück. Auf das Obst, in soweit es möglich ist, werden von Seiten des Ausstellers die im Verzeichnisse korrespondirenden Nummern mit einer guten Dinte geschrieben, sonst auch kleine Zettel mit den betreffenden Nummern angeklebt. Der Name ist ausserdem am besten auf ein Blatt von starkem Papier, welches als Etiquette dient und in den Kapseln, in welche die Früchte kommen, aufgestellt wird, zu schreiben.

16. Gedruckte Formulare (Einsendungslisten) sowie zurechtgeschnittene Etiquetten können von beiden Geschäftsführern kostenfrei bezogen werden.

17. Der pomologische Ausschuss wird ein möglichst vollständiges, genau bestimmtes Normal-Sortiment, welches hauptsächlich die in den früheren Versammlungen empfohlenen Obstsorten, sowie möglichst viele der im Illustrierten Handbuch der Obstkunde beschriebenen Obstsorten enthalten soll, schon vorher auf besondere Tafeln in der Mitte des oberen Saales aufstellen.

18. Das ausgestellte Obst selbst fällt nach der Ausstellung, in sofern nicht speziell und schriftlich darüber verfügt ist, dem Ausschusse zur Verfügung anheim; die Emballagen werden, wenn nicht besonders bestimmt ist, meistbietend verkauft und der Erlös dem Eigenthümer zugestellt.

C. Zelteintheilung.

19. Die Eintheilung der Zeit soll in der Weise geschehen, dass an den Tagen der Versammlung die Stunden von 7 bis 10 Uhr des Morgens in der Ausstellung nur den Mitgliedern zur Benutzung freistehen. In dieser Zeit

geschieht auch die Untersuchung und Beurtheilung der eingesendeten Weinproben. Von 10 bis 1 Uhr finden die Sitzungen im grossen Saale des Kronprinzen statt, worauf ein gemeinschaftliches Mittagessen folgt. Die Stunden von 2 bis 6 Uhr werden durch Exkursionen ausgefüllt, während von 6 bis 8 Uhr Sitzungen der verschiedenen Abtheilungen stattfinden. Der übrige Theil des Abends dient zur geselligen Vereinigung.

20. Die General-Versammlung des deutschen Pomologen-Vereins wird Mittwoch den 25. September Abends 6 Uhr unter dem Vorsitze des Geschäftsführers im Saale des Kronprinzen abgehalten. Die Gegenstände der Tagesordnung werden in den Monatsheften für Pomologie zur Kenntniss gebracht. Anträge sind dem Geschäftsführer zur Veröffentlichung in den Monatsheften einzuschicken.

D. Exkursionen.

21. Günstige Witterung vorausgesetzt, finden 3 Exkursionen statt:

a) durch die Weinberge nach dem Scheibengipfel, um den Fremden einen Ueberblick über die Obstwälder Reutlingens und einen Theil der schwäbischen Alb zu verschaffen;

b) nach dem Obstmuttergarten des deutschen Pomologen-Vereins in Mähringen, wo zu gleicher Zeit ein ländliches Fest veranstaltet werden wird;

c) über Pfullingen nach dem Lichtenstein.

Nach dem Schlusse, also am 28. September, findet, wenn möglich, noch eine Exkursion nach Hohenheim und nach der Königlichen Wilhelms und Villa bei Cannstadt statt. Andere Exkursionen auf den Hohenzollern, nach Urach u. s. w. sind von Reutlingen aus sehr leicht zu unternehmen und stehen in dem Belieben der Gäste.

E. Allgemeines.

22. Der vorbereitende Ausschuss in Reutlingen ist bereit, Jedem, der sich an ihn franco wendet, die nöthige Auskunft zu ertheilen, ganz besonders wird er bemüht sein, für Wohnungen Sorge zu tragen. Wer Privatwohnungen benützen will, findet diese für die Zeit der Versammlung zu mässigen Preisen. Wünschenswerth ist, dass die Anmeldungen rechtzeitig, möglichst bis zum 1. September geschehen.

23. Am 23. und 24. September werden bei jeder Ankunft eines Eisenbahnzuges einige Mitglieder des vorbereitenden Ausschusses, die durch rothe Schleifen erkennbar sind, auf dem Bahnhofe sein, um die Fremden zu empfangen und sie durch besondere Führer nach ihren Wohnungen geleiten zu lassen. Wer diese letzteren nicht besonders bestellt hat, sie aber nachträglich wünscht, begibt sich in das Anmelde- und Aufnahmebureau, welches sich am 23. und 24. September in dem Gasthof zum Kronprinzen nächst dem Stationsgebäude befindet, um Näheres zu erfahren.

24. Wer als Mitglied der 5. Versammlung deutscher Pomologen aufgenommen werden will, hat sich im Aufnahme-Bureau, welches sich am 23. und 24. im Gasthof zum Kronprinzen, am 25., 26. und 27. September in der Fruchthalle befindet, bei dem Stadtpfleger Wagner alsbald nach seiner Ankunft zu melden, als solches sich einzuschreiben und 1 Thaler zu zahlen.

Dafür erhält man auch später den Bericht über die Versammlung und Ausstellung. Als Mitglied hat man das Recht, zu jeder Zeit die Ausstellung zu besuchen, allen Sitzungen beizuwohnen und an den Exkursionen Theil zu nehmen. Damit man als solches erkannt werde, wird ein besonderes Abzeichen, ein Band mit den Reutlinger Stadtfarben, ausserdem aber noch eine nicht abzugebende Karte für den Besuch der Ausstellung zugestellt. Die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereines erhalten ebenfalls, um sich gegenseitig zu erkennen, ein besonderes, von jenem aber verschiedenes Abzeichen.

25. An jedem Tage wird ein besonderes Blatt ausgegeben, worin die Namen der angekommenen Mitglieder mit Angabe ihrer Wohnungen aufgeführt sind, wo ferner Mittheilungen über alles das, was geschehen soll und was den Tag vorher vorgenommen war, enthalten sind. Endlich soll es dazu dienen, die Mitglieder unter sich in engerer Verbindung zu erhalten. Dieses Tagblatt ist in dem Anmelde-Bureau jeden Tag unentgeltlich in Empfang zu nehmen und wird auch während der Sitzungen auf dem Bureau niedergelegt werden.

Es ist im Plan für hervorragende Leistungen Anerkennungen zu gewähren und würde ein Preisgericht zu gründlicher und unparthelischer Beurtheilung der ausgestellten Sammlungen und anderer Gegenstände berufen werden. Mehrere Preise sind uns bereits zugesichert, so ein Beitrag von 50 fl. von der Amtscorporation des Bezirks Reutlingen, das Illustrierte Handbuch der Obstkunde, Diels Werke, einige bessere Gartengeräthe u. s. w.

Wir erlauben uns daher die ergebene Bitte, dass Vereine oder Gönner der Obst- und Weincultur ähnliche zu Preisen passende Gegenstände oder auch Geldbeiträge zum Ankauf von Preisen dem Ausstellungs-Comité zur Verfügung stellen möchten, in welchem Fall der Geber sich zugleich darüber äussern wolle, für welche Culturen sein Preis etwa zu bestimmen sei.

Briefliche Anfragen, welche die Theilnahme an der Versammlung betreffen, oder die Anmeldung von Einsendungen zur Ausstellung enthalten, werden franko an einen der unterzeichneten Geschäftsführer erbeten.

Reutlingen und Berlin, den 1. Juli 1867.

Die Geschäftsführer

der 5. Allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter

Dr. E. Lucas.

L. Späth.

Personalnotiz.

Dr. Lucas wurde von der Società agraria di Garizio zum korrespondirenden Mitglied ernannt.



Abt Jodocus.

Abt Jodocus-Pfirsich, Oberlaber.

(Mit Abbildung.)

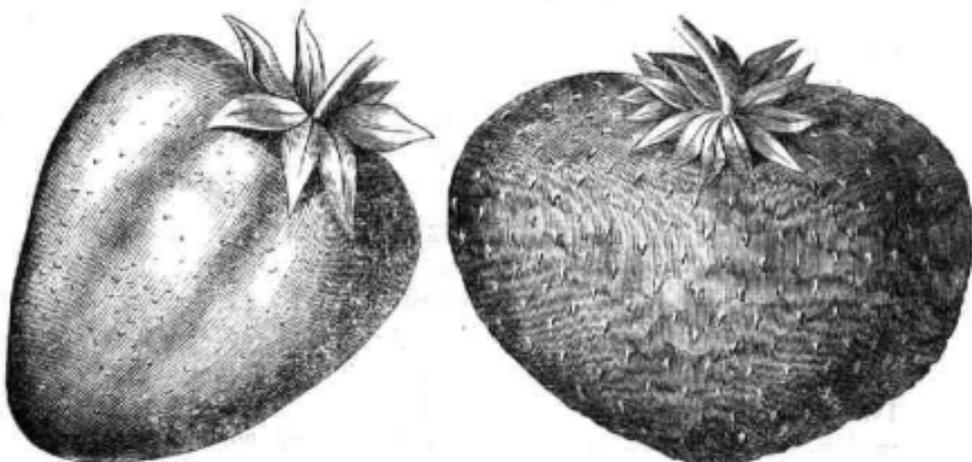
Diese sehr schöne und edle Pfirsich wurde durch Hrn. Stiftshofmeister und Gartendirektor den hochwürdigen Hrn. Oberlaber in St. Florian — Nachfolger des Hrn. v. Mandl und Schmidbergers — aus dem Stein einer Magdalenenpfirsich erzogen und nach dem jetzigen Hrn. Abt wie oben benannt. Nach einigen mir vor 2 Jahren von dort zugesendeten Früchten wurde die hier vorliegende Abbildung gemacht, welche als sehr gelungen zu betrachten ist.

Die Frucht gehört zu der Klasse der Wahren Pfirsiche (Pêches) mit ablösigem Stein, der Stempelpunkt ist vertieft und das Fleisch hellfarbig, wonach wir als system. Zeichen ihr I, 1, a nach unserem neuen Pfirsichsystem geben. Die Frucht gehört zu den frühreifenden Sorten, sie zeitigt Anfang September und ist eine der schönsten und besten in St. Florian erzogenen Sorten. **Dr. L.**

Neue Erdbeeren.

The great Agriculturist, der grosse Oekonom.

Diese in den amerikanischen Gärten sehr berühmt gewordene Erdbeere erhielt ich in etwa 12 Originalpflanzen durch die Güte



des Hrn. Dr. Siedhof in Hoboken im Lauf des Winters und zwar waren die Pflanzen ganz und gar mit Wurzeln und Blättern in

ein Kistchen gelben Sandes, der mässig feucht war, gepackt und kamen so ganz vorzüglich hier an.

Die Pflanzen des Great Agriculturist wuchsen sehr kräftig fort und stehen jetzt in voller Tragbarkeit, während immer neue Blütenstengel nachtreiben. Die Abbildung ist nach einer von Dr. Siedhof erhaltenen Zeichnung gefertigt. Hier bildet sich bis jetzt die Frucht etwas anders. Sie hat einen 12—15 blättrigen stark abstehenden Kelch; aus diesem tritt die Beere schlank hervor, nimmt schnell an Umfang zu und spitzt sich dann nach ihrem Ende hin wieder in gleicher Weise zu, so dass man sie eine rhombische Beere nennen könnte. Bis jetzt wurde sie schon sehr gross, allein erreichte doch nicht ganz die Grösse der Abbildung, was übrigens auch bei neugepflanzten Exemplaren gar nicht wohl möglich sein kann. Die Frucht ist sehr schön roth, duftet ausnehmend stark, die Samen sind gelblich. Das Fleisch ist fest, fast durchaus herrlich dunkelroth gefärbt, und von sehr angenehmem fein säuerlich süssem Geschmack.

Der Stock ist robust und scheint sich gut zu vermehren.

Ich kann diese Beere als sehr grosse und schöne, dabei zugleich sehr fruchtbare Sorte, ferner als eine sehr edle schmackhafte Frucht und eine lange forttragende, vielleicht sogar remontirende Sorte — was sich erst später zeigen wird — auf das Beste empfehlen. Das Pomolog. Institut giebt die kräftige Pflanze zu 1 fl. 10 kr. ab.

Auch andere Amerikanische neue Sorten, z. B. Lincoln, (1 Pflanze kostete noch voriges Jahr 1 Dollar,) Bartlett, sendete mir mein verehrter Freund Dr. Siedhof, über welche ich wohl später berichten werde.

Dr. L.

Nachschrift zu dem Aufsatz von Baron v. Bose

im vorhergegangenen Hefte pag. 195 u. ff.

Von Oberdieck.

Herrn Baron von Bose muss man für den vorstehenden Aufsatz aufrichtig dankbar sein. Er enthält nicht nur eine gute Darlegung der zweckmässigsten Classification der Pflirschen, wovon in den Monatsheften, ausser in X. p. 97, bisher noch nicht die Rede war, sondern der Aufsatz gibt auch manche neue Anregung und interessante Notizen, von denen ich meinerseits sofort manche im Illustrierten Handbuche, betreffenden Orts, angemerkt habe.

Es kann uns nur erwünscht sein, wenn er aus seiner sehr reichen Bibliothek uns Data, und namentlich auch berichtigende Data zu dem Illustrierten Handbuche mittheilt, von denen ich nur wünschen möchte, dass dabei jedesmal gesagt würde, wo er die Notiz oder Berichtigung fand, damit man nachsehen könne, — was z. B. hinsichtlich der Notiz über nochmalige Benennung einer älteren, den in einer Gesellschaft Versammelten aber nicht bekannten Kirschenart als Duchesse de Paluau, zu wünschen gewesen wäre, zumal man fast etwas zweifeln möchte, dass Pomologen, und namentlich Dr. Bretonneau, selbst in einer fröhlichen Gesellschaft sich einen so unangemessenen Spass erlaubt hätten, wenigstens zu erwarten gewesen wäre, dass sie die Sorte nicht unter dem neuen Namen weiter verbreitet hätten, oder, wenn es doch geschah, die Mystification bald bekannt geworden sein würde. In dem vorstehenden Aufsätze wird freilich an mehreren Orten das Illustrierte Handbuch scharf angegriffen, und werde namentlich ich mehrmals scharf mitgenommen; indess scheint es Herrn von Bose eigen zu sein, leicht recht scharf zu schreiben, und nachdem ich ihn persönlich als freundlichen und gefälligen Mann kennen gelernt habe, hege ich die Ueberzeugung, dass auch ein scharfer Angriff gut gemeint war und nur der Sache nutzen sollte. Indess glaube ich, bei dem öfter ausgesprochenen Tadel, doch Einiges, weniger zu meiner eigenen Rechtfertigung, als zur Vertheidigung des Illustrierten Handbuches sagen zu müssen, von dem ich mich doch überzeugt halte, dass es einen achtbaren Platz unter den pomologischen Schriften auch später behalten dürfte und einen Fortschritt gegen das stets wichtig bleibende Diel'sche Werk involvire.

Es scheint mir zunächst keine billige Ausstellung zu sein, wenn das Handbuch getadelt wird, dass es nicht Vollendetes geleistet habe, oder nicht geleistet habe, was es jetzt wohl leisten könnte, wenn dessen Herausgabe nach langen, vorbereitenden Forschungen und Studien erst jetzt begonnen würde. Zunächst darf behauptet werden, dass ohne Fehler und Irrungen kein einziges der jetzt vorliegenden pomologischen Werke geblieben ist, die ich meinerseits in allen, die ich bisher benutzte, gefunden, und theils auch bereits bemerklich gemacht habe. Damit wird aber gar kein Tadel dieser Werke ausgesprochen, da auf dem gegenwärtigen Stande der Pomologie, zumal die anzustellenden Forschungen gewaltig zahlreich, verwickelt und zeit-

raubend sind, Vollendetes überhaupt, selbst von den kenntnissreichsten Pomologen, noch nicht geleistet werden kann. Bis dies möglich wird, wird wohl reichlich noch ein Jahrhundert hingehen, selbst wenn man sich immer mehr bestrebt, jede Frucht unter dem rechten Namen kennen zu lernen, und vor allen Dingen grosse pomologische Gärten mit Erfolg ihre Aufgabe lösen, die verschiedenen Sorten aus den verschiedenen Ländern immer vollständiger zu sammeln und mit einander zu vergleichen, um theils zahlreiche Erfahrungen zu gewinnen, theils immer mehr übereinstimmende Benennungen zu erzielen.

Am wenigsten aber haben die Herausgeber des Illustrierten Handbuches, als sie den ihnen gewordenen ehrevollen Auftrag erhielten, das gedachte Werk zu schreiben, sich der Ansicht hingegeben, ein von Irrungen freies Werk liefern zu können. Ich habe es früher bereits öfter geäußert, wie lebhaft wir es fühlten, namentlich Anfangs, der uns gewordenen Aufgabe noch nicht genügend gewachsen gewesen zu sein, und ist dieses Bewusstsein bei uns erst recht lebendig geworden, als bald nach Uebnahme der Herausgabe des Handbuchs durch regeres pomologisches Leben in den verschiedensten Ländern vollkommen eine neue Aera für die Pomologie begann, nicht wenige von kenntnissreichen Pomologen herausgegebene neuere Werke erschienen, auch eine raschere und allgemeinere pomologische Communication unter den verschiedenen Ländern sich anbahnte und damit tausend Notizen zu unserer Kenntniss gelangt sind, von denen wir früher noch nichts wussten oder nichts wissen konnten. Man erkannte erst nach und nach, dass mit Diels, Truchsess und Liegels verdienstvollen Werken die Pomologie doch noch nicht zu einem vorläufig genügenden Abschlusse gelangt sei, welcher Ansicht ich mich in früheren Jahren gern hingab. Sollte nun einmal das Handbuch gleich begonnen werden, und das war nach allen damaligen Umständen nothwendig, so konnten wir uns nur bestreben, zu leisten, was wir derzeit konnten; und das haben wir gethan, und möchte das Handbuch zuletzt doch noch weniger Irrthümer enthalten, als andere ähnliche Werke.

Wir haben es aber dabei nicht versäumt, und namentlich habe ich dies mir angelegen sein lassen, jede neue Notiz oder Berichtigung über eine Sorte, die mir bekannt wurde, im Hand-

buche, betreffenden Orts, gleich beizuschreiben, und ich bin seit einem Jahre bereits wiederholt damit beschäftigt gewesen, diese Notizen, so weit ich solche jetzt schon geben konnte, aus den bisher erschienenen Apfelheften zusammenzustellen, welche Arbeit hoffentlich bald erscheint und den Apfelheften des Handbuchs einen erhöhten Werth verleihen wird. Aehnliches wird, sobald ich die Zeit dazu gewinnen kann, zunächst mit den Steinobstheften des Handbuchs geschehen.

Dass die vielen Synonyme, zumal sie nur theils wirkliche, theils dagegen nur vermeinte sind, ein wahres Kreuz für den Pomologen und den praktischen Obstpflanzler sind, wird jeder lebendig mitempfunden. Aber soll diese Last jemals mit Erfolg abgeworfen werden, so musste eine Hauptbemühung dahin gehen, die Synonyme möglichst vollständig, so weit sie bisher angegeben sind, zusammenzustellen. In früherer Zeit sind darin nur sehr ungenügende, theils schwache Versuche gemacht worden, (bei Weitem das Beste hat Truchsess durch seine Forschungen und ausgedehnten Pflanzungen geleistet,) und wenn die Synonyme bei Christ oft grösstentheils ganz falsch sind, wie wir z. B. gleich bei der Sekbacher Kirsche, einer schwarzen Knorpelkirsche, als Synonyme lesen: Royal tardif, Schwarze Weichsel, Späte Mairkirsche, Herzogskirsche, Cherry Duke, May Duke; (siehe Truchsess S. 168 und 70,) so sind sie im Handbuche doch schon mehr mit Kritik gegeben, und habe namentlich ich es mir angelegen sein lassen, stets mit zu bemerken, woher ich die angegebenen Synonyme nahm, ob sie durch eigene Beobachtung sich ergaben, oder in welchem Werke ich sie angegeben fand. Leider fehlen solche Bemerkungen und Angaben bisher bei den meisten pomologischen Werken, und so stehen sie nur als todte Behauptungen da, die dem Autor wohl ein Ansehen grosser Kenntniss und Entschiedenheit geben, in Wahrheit aber sehr wenig nützen. Leider hat auch in der hier beregten Hinsicht der kurze, im Handbuche für jede Sorte nur zugemessene Raum geboten, sich kürzer zu fassen, als man gewünscht hätte; indess werden die im Handbuche angegebenen Synonyme doch hoffentlich eine Grundlage bilden, auf welche spätere Pomologen weitere Forschungen bauen können. Der richtigste Weg, die wirklichen Synonyme auszumitteln, bleibt aber immer der, den ich, so viel ich konnte, schon seit einer Reihe von Jahren eingeschlagen habe, die sta-

tuirten Synonyme, namentlich wo sie als Hauptbenennungen vorkommen, aus guten Quellen kommen zu lassen. (Die Reiser zu erlangen, war mehrmals ziemlich schwierig, bei manchen bisher nicht möglich,) und durch Vergleichung der Früchte mehr Sicherheit zu erlangen. Durch solche Forschungen ist die von mir in den Monatsheften gegebene Beschreibung der May Duke nebst angeführten weiteren Notizen über aufgefundene wirkliche oder vermeinte Synonyme entstanden, welcher Aufsatz, wie es scheint, Herrn Baron von Bose nicht befriedigt hat, in dem aber doch Andere willkommene Erweiterungen und Berichtigungen früherer Annahmen über Synonyme finden werden.

Noch muss ich zu mehreren einzelnen Punkten Einiges bemerken.

Es wird getadelt, dass Jahn im Handbuche als Herzogin von Palluan eine Glaskirsche, und somit nicht die rechte Frucht beschrieben habe, von der allerdings auch Hogg im Manuale angibt, dass ihr Saft gefärbt sei. Ob Jahn darin einen Missgriff gemacht hat, weiss ich jetzt noch nicht bestimmt, da das, was ich als Duchesse de Paluan aus 2 Quellen, und namentlich auch von Herrn Comte de Lombertye in Chaltrait (der die Herausgabe eines Kirschenwerkes vorbereitet,) erhalten habe, noch nicht trug. Indess findet die Beschreibung sich nicht nur im ersten Kirschenheft, wo die Herausgeber noch weniger ausgebreitete eigene Kenntnisse hatten, als später, während sie aber nur von solchen Früchten Beschreibung geben wollten, die getragen hatten und eben wieder trugen, um eine genaue Figur davon zu geben, sondern Papeleu's Auctorität, von dem Jahn die Frucht erhalten hatte, war auch nicht zu verwerfen, da Papeleu gewöhnlich richtig Benanntes versandt hat, und stimmte die erbaute Frucht mit den im Vilvorder Cataloge de 18⁸⁶/₃₇ angegebenen Kennzeichen ganz gut. Bemerken muss ich daneben noch, dass Herr Leroy in Angers, ein genau forschender Pomologe, in seinem Cataloge 3 Früchte hat mit dem Zusatze in Klammern (Dr. Bret.) anscheinend als Erzieher, eine Cerise de Planchury, dann eine Cerise Duchesse de Palluan, die er als 1ster Qualität, gross, rund, dunkelroth, (was man immer von recht reifen Glaskirschen auch sagen kann,) zartfleischig und demi-acide bezeichnet; mit dem Zusatze: Superbe gain du Docteur Bretonneau; endlich noch eine Sylva de Palluan (Dr. Bret.), wornach man doch glauben möchte,

dass Dr. Bretonneau einige Kirschen selbst erzogen habe. Auch die *Sylva de Palluau*, die ich von Herrn Leroy habe, trug mir noch nicht. — Hinzusetzen kann ich noch, dass auch Hr. Präsident Mas im *Verger* S. 9 Nr. 3 eine *Duchesse de Palluau* beschreibt und abbildet, die sichtbar eine Glaskirsche ist, bei der er auch Jahns Beschreibung, *Handbuch* III. S. 169, allegirt und hinzusetzt, dass Dr. Bretonneau zu Tours sie erzogen habe (*obtenue par le docteur Bretonneau des Tours*). Als *Caractère saillant des Baumes* wird angegeben, dass er stehende Aeste und Blätter habe. Von der Frucht heisst es: *assez gros, spherique, un peu comprimé, sur ses deux faces, bien applaté vers le point pistillaire, partagé en deux parties égales: d'un côté par un sillon presque inappréciable, et de l'autre par une suture d'un ton un peu plus foncé que la couleur fondamentale; von der Haut: mince, transparente, bien brillante, d'abord d'un pourpre clair melangé de jaunatre, puis passant à la maturité, courant de Juin, au pourpre foncé nuancé de pourpre-brunatre lorsque le fruit est, très mur; vom Fleisch: es sei tendre, d'un rose-jaunatre, transparente, tres abondante en jus presque incolore, sucré relevé d'un acide moins prononcé, que celui des griottes, fort agréable.* Danach möchte Jahn doch wohl die rechte Frucht beschrieben haben.

Herr von Bose tadelt ferner die Angaben über die Kirsche *Lemercier*, und missbilligt es mehrmals, dass die und die Frucht im Handbuche sich gar nicht finde, bei welcher letzteren Ausstellung indess zu bemerken ist, dass darin gar kein Mangel liegt, da das Handbuch ja noch gar nicht vollendet ist und bisher nur solche Früchte beschrieben hat, die wir selbst mehrmals tragend gehabt hatten, wobei es namentlich in den letzten 6–8 Jahren gar nicht leicht war, von mancher Sorte Frucht zu erhalten, da die Ernten oft misslangen. Was die Benennung betrifft, so gestehe ich, dass ich sie jetzt wohl anders benennen würde; indess findet die Beschreibung sich wieder im 1sten Kirschenhefte; die *Cerise Lemercier* war von Noisette selbst an Jahn gekommen und es lag mir daran, die wirklich treffliche Sorte dem pomologischen Publico schon bekannt zu machen, wobei man es mir vielleicht mehr danken wird, dass ich unter dem unpassenden Namen *Frühe Lemercier* sie den Kirschenliebhabern schon bekannt gemacht habe, als wenn ich dies bis jetzt nicht gethan hätte und die Frucht vielleicht erst spät, oder gar nicht zur Kenntniss

der Kirschenliebhaber gekommen wäre. Dass meine Lemercier die in den Annales abgebildete Frucht sicher nicht sein werde, ist schon im Handbuche gesagt worden, und habe ich sie deshalb Frühe Lemercier genannt. Daneben hatte sich herausgestellt, dass auch die Königin Hortensia als Lemercier vorkomme, was im Handbuche gleichfalls gesagt ist, wobei ich später in den der Beschreibung des May Duke angehängten Angaben die Notiz gegeben habe, dass Rivers in England als Lemercier eine der Königin Hortensia ganz gleichende Frucht verbreitet habe, von der Hogg vermuthet, dass sie ein Sämling der Königin Hortense sein möchte. Ich habe dabei so eben, in der Kirschenblüthe, die Bemerkung gemacht, dass sowohl die Lemercier von Rivers, als die aus Danzig erhaltene Kirsche von Ravenna, längere und stärker zugespitzte Kelchblättchen haben, als die Hybride de Laeken, Reine Hortense und Monstreuse de Bavay, auf welche Verschiedenheit bei den Kelchblättchen der äusserlich mit der Reine Hortense gleichen Früchte früher schon Hr. Dr. Professor Selig aus Kiel hingewiesen hat. Wenn ich ferner im Handbuche schon angedeutet und später ziemlich bestätigt gefunden habe, dass meine Frühe Lemercier die Royale Duke der Engländer sein werde (etwas weniger Grösse der Letzteren macht noch einen, doch wohl nicht wesentlichen Unterschied, und auch der Wuchs des Baumes spricht für die Identität), und Hr. von Bose bemerkt, man werde in Zweifel gelassen, was ich unter Royal Duke verstehe, so bemerke ich, dass es die in England so benannte Sorte ist, die ich von der Societät zu London bekam. — Welche Sorte nun wirklich die wahre Cerise Lemercier sei, weiss ich jetzt noch nicht, da ich die Frucht der Annales erst vor ein paar Jahren endlich erhielt, so dass sie mir noch nicht trug und ich noch nicht auffinden konnte, welche Sorte ursprünglich Cerise Lemercier benannt worden ist. Vielleicht vermöchte Herr Baron von Bose in seiner ausgedehnten Bibliothek dies aufzufinden, wofür ich dankbar sein würde.

Was die Kirsche May Duke betrifft, so mag es möglich, vielleicht wahrscheinlich sein, (wenigstens sagt Downing dies; eine weitere Auctorität dafür fand ich noch nicht;) dass sie aus Medoc nach England kam; indess will es, mir wenigstens, nicht genügend wahrscheinlich vorkommen, dass der Name durch Corruption des Namens Medoc entstanden sei. Hat man als Könige-

kirschen und Königinnenkirschen etc. in früherer Zeit schon benannte Früchte, so mag man auch eine Frucht als Herzogakirsche benannt haben, und könnte die May Duke ja wegen früher Reife als Duc de Mai schon in Frankreich benannt worden sein. Dass diese Frucht in England den Typus zu den übrigen Dukes gegeben habe, ist gewiss gegründet und stimme ich ganz bei, dass es anzustreben sei; dass mit den Benennungen May Duke, mit den Synonymen: d'Angleterre hative und Royale (d'Angleterre) hative, auch Anglaise und Anglaise hative und Late Duke, mit den Synonymen d'Angleterre tardive und Royale (d'Angleterre) tardive = Cherry Duke, bei Hogg und im Lond. Catal. auch Anglaise tardive, ganz bestimmte Sorten bezeichnet werden; ob dies aber in der Wirklichkeit bereits überall geschieht, möchte zu bezweifeln sein. Man kann bei Truchsess nachsehen, welch ein Missbrauch namentlich mit der Benennung Cherry Duke getrieben worden ist, der noch längst nicht beseitigt ist, und wie ich als Late Duke, wie ich sie direct von der Societät zu London erhielt, eine andere Frucht habe, als die sicher nicht verwechselte Royale tardive von Leroy, so würde ich mich nicht wundern, wenn ich unter Royale hative der Franzosen doch etwa noch eine andere Frucht fände, als die May Duke, und muss ich dies wenigstens erst noch erfahren, wenn meine Bäume getragen haben. Als Royale wird bei Hogg auch Jeffrey's Duke benannt, die mir eine von den mir bekannten Süssweichseln verschiedene treffliche Frucht lieferte. Im Vilvorder Cataloge finde ich neben Angleterre Tardive, mit den Synonymen Royale tardive und Cherry-Duke auch noch eine Angleterre tardive noire, mit dem Synonym Royale tardive noire.

Herr Baron von Bose tadelt es ferner, dass im Handbuche nur das System des Freiherrn von Truchsess zur Anwendung gebracht und das treffliche Hoggsche System übergangen, auch den neueren Bestrebungen der französischen Pomologen keine Beachtung zugewendet worden sei. Darauf muss ich indess erwidern, dass dies zu der Zeit, als ich die Einleitung zu dem 1sten Steinobsthefte schrieb und diese gedruckt wurde, noch nicht möglich war, indem Hoggs Manual derzeit noch nicht existirte, und hat auch der erwähnte P. de Morthillet in Frankreich erst kürzlich geschrieben. Ich habe im Handbuche S. 35 bis 46 Alles, was über Kirschenclassification damals bekannt war, kurz

dargelegt und mein Urtheil darüber abgegeben, habe auch die Classification des Herrn von Carlowitz, die neueste Kirschenclassification Liegels, in der ich meinerseits, da er die Classification nur auf die Frucht gründen wollte, ohne den Baum zu berücksichtigen, einen Rückschritt, nicht Fortschritt erblicke, in gleichen das was Downing in seinem bekannten Werke über Kirschenclassification brachte und dem Hogg'schen Systeme schon ähnlich ist, kurz mit dargelegt, musste aber der Arbeit des Freiherrn von Truchsess entschieden den Vorzug geben. Ich halte Truchsess gerade nicht für allein berechtigt; wie werthvoll aber seine Arbeit ist, geht gewiss schon daraus hervor, dass Hoggs und Morthilllets Arbeiten im Wesentlichen mit dem Systeme des Freiherrn von Truchsess ganz übereinstimmen. Denn wir haben es auch bei Hoggs Systeme keineswegs nur mit der Frucht zu thun, sondern Hogg schickt den einzelnen Classen dieselben Baumunterschiede, auf welche Truchsess sein System gründet, voran, und wie eine Classification bloß nach den Früchten, wie ich im Handbuche dargelegt habe, nicht sicher genug leitet, geht auch daraus hervor, dass Hogg schon die Kirschen mit halbweichem Fleische zu den Knorpelkirschen hinzurechnet und dabei die Schwarze Tartarische, Bütners schwarze Herzkirsche, Adams Herzkirsche, die Downtonkirsche und Eltonkirsche mit zu den Knorpelkirschen zählt, bei denen Truchsess, Jahn und ich das Fleisch zart gefunden haben. Es liegt in dem Urtheile, ob eine Frucht halbhartes Fleisch habe, nicht nur manches Subjective, sondern ändert sich dies auch wohl nach Boden und Witterung. Erst seitdem Truchsess uns lehrte, den Baum zur Grundlage der Classification zu legen, sind gar zahlreiche Irrungen und Verwechslungen vermieden worden, die sich früher bei den Kirschen fanden. Darin, dass Hoggs System 8 Classen enthält gegen 12 bei Truchsess, kann ich meinerseits einen merklichen Vortheil nicht finden. Man mag darüber streiten, ob die Classen 11 und 12 bei Truchsess zweckmässig waren, da Classe 11 bis jetzt noch keinen Repräsentanten hat, und in Classe 12 sich nur die Allerheiligenkirsche findet. In dem Blüthensprossen der Allerheiligenkirsche liegt allerdings ein merklicher Unterschied des Baums; will man für die jetzt nur noch Eine Frucht, aber keine Classe bilden, so mag man sie, wie Hogg es gethan hat, bei den Amarellen mit unterbringen. Dass aber Truchsess die Gelben Herzkirschen und

Knorpelkirschen zu eigenen Abtheilungen erhob, scheint mir zweckmässig, da sie sich von den bunten Herz- und Knorpelkirschen deutlich unterscheiden, und wir bei ihnen daher unter desto wenigeren Früchten zu suchen haben. — Eine Classification, die blos auf die Frucht sich gründete, ist nach meiner Erfahrung praktisch weniger brauchbar, und ich habe daher auch in den in späterer Zeit von Liegel entworfenen Pflaumen-Systemen einen Fortschritt nicht erkennen können, zumal der Baum in 2. oder 3. Reihe immer wieder mit einspringt und weder Grösse noch Farbe der Früchte sich genügend dazu eignen, die obersten Classenunterschiede darnach zu entwerfen, da die Grösse nach dem Boden sehr abändert, und eine schwarzblaue Frucht je nach der Witterung oft nur roth, eine gelbe nur grün ist, und man bei den bunten Früchten selten genügend 3 Farben unterscheiden kann. Nur durch die Beschaffenheit der Zweige des Baumes habe ich z. B. gefunden, dass Liegel als Gelbe Aprikosenpflaume eine andere Frucht hat, als frühere Autoren, und er in der Literatur auch die Gelbe Aprikosenpflaume aus von Gündertode und Borkhausers Werke nicht richtig mit anführt. — Hätten wir bei dem Kernobste im Baume nur genügend bestimmte Unterschiede, so müssten wir diese auch bei dem Kernobste zur Grundlage nehmen, und stimme ich ganz dem bei, was Herr Baron von Bose in seinem vorstehenden Aufsätze über das Mangelhafte namentlich der Kernobstsysteme gesagt hat, die bei der sehr grossen Zahl der Sorten, und da die Natur nicht nach der Schablone unserer Systeme schafft, immer unvollkommen bleiben werden, und nur ungenügend die Bestimmung von Früchten leiten können. Das Unsichere des Systems leuchtet nicht blos daraus hervor, dass es bei einer Classe oft heisst: „haben meistens die und die Kennzeichen,“ sondern liegt auch in manchen Bestimmungen, was z. B. feines Fleisch, Reinnettengeschmack etc. sei, so manches Subjective, und sind namentlich die Kernobstfrüchte nach Boden, Witterung etc. so manchen Veränderungen unterworfen, dass man wenn man eine Frucht classificiren will, nicht selten gar verlegen ist, wohin man sie rechnen möge. Bei der Classe Borsdorfer Reinnetten habe ich, damit ich dies gelegentlich erwähne, mich allerdings lange unnöthig abgemüht, was dahin zu rechnen sein möge, nachdem Lucas mir im vorigen Herbste mittheilte, dass, der Ausdruck „sehr unregelmässige Früchte von runder und platt-

runder Form“ ein Druckfehler sei und heissen sollte: sehr regelmässige Früchte etc.; indess hat doch auch Lucas mit dem Prinzenapfel, trotz seines feinen Fleisches und edlen, gewürzten Geschmackes nicht anders hingewusst, als dass er ihn zu den Schlotteräpfeln gezählt hat, und wie der Meister Diel dieselbe Sorte unter verschiedenen Benennungen oft in 2 und selbst 3 Classen gesetzt hat, ist bekannt. Auch der Meinung bin ich bereits gewesen, dass es besser sein werde, bei den Rothen Reinetten das Kennzeichen aufzuheben, dass die Röthe keinen Rost zeigen soll, indess heisst es doch da auch nur: „die Röthe gewöhnlich rein und ohne Rost.“ Bei dem Allen glaube ich, dass Lucas System bis jetzt das relativ beste sei, halte mich aber überzeugt, er werde sein schon vor Jahren entworfenes System, so wie seine Kenntniss von Obstfrüchten immer ausgedehnter und umfangreicher geworden ist, in manchen Bestimmungen auch zu verbessern suchen, so dass es mit der Zeit an Vollendung noch gewinnt.

Gutachten der Sektion für Obstbau des Gartenbau-Vereins zu Darmstadt, betr. die Kultur des Steinobstes.

Erstattet von Herrn Kunstgärtner **Noak** in Bessungen.

Obleich das Steinobst ein gesundes und angenehmes Obst ist und auch in neuerer Zeit einen sehr einträglichen Handels-Artikel bildet, ist die Kultur desselben doch im Vergleich zur Kultur des Kernobstes im Allgemeinen noch sehr vernachlässigt. Kirschen und Zwetschen werden zwar an vielen Orten in Menge gezogen, aber weniger Aprikosen, Pflirsiche, Mirabellen und Reineclauden und doch sind dieselben allgemein beliebt und werden gut bezahlt.

Die Ursachen dieser auffallenden Vernachlässigung bestehen hauptsächlich in folgendem:

a) In der mangelhaften Kenntniss der zu pflegenden Sorten nach ihrer Güte, Brauchbarkeit und Ertragsfähigkeit.

b) In der mangelhaften Kenntniss der Lokalitäten, wo die Sorten am besten gedeihen.

c) In der fehlerhaften Pflege und Behandlung.

d) In der kurzen Lebensdauer vieler Steinobstsorten und

daher häufiges Zugrundegehen der Bäume, besonders bei unrichtiger Behandlung.

e) In dem zu hohen Preis der anzupflanzenden Bäumchen im Verhältniss zu ihrer kurzen Dauer.

Die bei a erwähnte Kenntniss wird wohl am leichtesten und besten durch entsprechende Obstausstellungen erworben und zwar periodenweise, d. h. etwa alle 4 Wochen von der Zeit der Kirschenreife an bis zur Reifzeit der letzten Zwetschen und Pfirsiche. Damit dergleichen Ausstellungen von Erfolg sind, möchten folgende Bestimmungen zu beobachten sein:

1) Die auszustellenden Sorten dürfen nicht in zu geringen Quantitäten aufgestellt werden.

2) Die Aussteller haben anzugeben, ob und zu welchem Preis sie von den ausgestellten Sorten verkaufen.

3) Im Fall, dass nur wenige Aussteller sich einfinden, sind die Märkte und sonstige Gelegenheiten dazu zu benutzen, um werthvolles Obst anzukaufen und auszustellen.

4) Nicht allein Steinobst, sondern auch Beeren- und Kernobst, das gerade reif ist, ist auszustellen.

5) Das ausgestellte Obst ist von 3 hierzu ernannten Experten zu untersuchen und haben dieselben darüber Bericht zu erstatten.

6) Der Besuch der Ausstellung ist allen erwachsenen anständigen Personen unentgeltlich zu gestatten.

7) Die ausstellenden Personen erhalten auf Verlangen Auskunft über den Werth etc. etc. der eingesandten Sorten.

Die sub b bis e angegebenen Hindernisse werden wohl am leichtesten und sichersten durch Heranbildung von Baumwärtern, sowie dadurch bewirkt, dass die Herrn Kunst- und Handelsgärtner es sich zur unverbrüchlichen Aufgabe machen, nur Bäume von ausgezeichneter Qualität und Beschaffenheit möglichst billig zu verkaufen und die Käufer über die richtige Pflanzung und Behandlung derselben genügend zu belehren. Wenn hierdurch auch nur einzelne Pflanzungen an einem Ort gedeihen, so werden dieselben doch als Muster zur Nacheiferung dienen, sobald sie einen angemessenen Ertrag liefern und hierdurch aber auch der Absatz bei den Verkäufern wesentlich befördert.

Eine richtig gepflanzte und behandelte Baumanlage wird stets einen hohen Ertrag liefern, während Anlagen, wie sie auf

dem Lande häufig vorkommen, kaum der Beachtung werth sind und oft dem Eigenthümer mehr Nachtheil wie Vortheil bringen.

Man ziehe nur einmal in Betrachtung, in welcher Weise unser wichtiges, vorzüglichstes, deutsches Nationalobst, die Zwetsche, fast überall, insbesondere in den sogenannten Grasgärten auf dem Lande, misshandelt wird; wo man weder auf die Qualität der Sorte, noch auf die zweckmässige Behandlung des Baumes auch nur die geringste Rücksicht nimmt. Von der Zwetsche gibt es sehr viele Abarten, von der an Güte der Aprikose gleich kommenden an, bis zu derjenigen, welche der Schlehe nicht sehr ferne steht, wobei auch ferner in Betracht kommt, dass die erstere einen lebhaften und kräftigen Wuchs hat, während die letztere dornig und krüppelhaft wächst. Es ist daher darauf zu sehen, dass bei Anpflanzungen nur Bäume mit den ersteren Eigenschaften gewählt werden, um davon einen günstigen Erfolg zu erwarten. In welchem Contrast aber hiermit viele Anpflanzungen stehen, siehe man leider nur zu häufig. Eine Besserung dieses Zustandes kann nur dadurch bewirkt werden, dass man die Interessenten durch Ausstellung der verschiedenen Sorten von der besten bis zur geringsten gehörig belehrt und dafür sorgt, dass Bäumchen der ersten Art stets billig zur Anpflanzung zu erhalten sind. Mit den andern Steinobstsorten verhält es sich mehr oder weniger ebenso, wie mit der Zwetsche.

Ueber das Ablactiren der Weinreben.

Wenn auch das Pfropfen der Reben wegen ihrer leichten Vermehrung durch Stecklinge und Ableger im allgemeinen nicht den Werth hat, wie bei Obstbäumen u. dgl., so gibt es doch specielle Fälle genug, die eine zuverlässigere Methode einer derartigen Vermehrung, als die bisher übliche, sehr wünschenswerth erscheinen lassen. Denn pflöpft man über der Erde, so entsteht, abgesehen von dem nur ausnahmsweise stattfindenden Gelingen der Operation, eine wenig dauerhafte Verbindung; pflöpft man unter der Erde, so ist der Erfolg ebenfalls sehr zweifelhaft; ausserdem bewurzelt sich das Edelreis bald, was man oft zu vermeiden sucht. So haben wir z. B. hier einige vortreffliche Sorten von Reben, z. B. die Rebecca, deren Wurzelvermögen

so schwach ist, dass bei dem kaum glaublichen Rahmen, in denen sich der Gang unserer Witterung bewegt, die Wurzeln sehr leiden, wodurch der Tod der Pflanze schnell herbeigeführt wird.

Die früher in den Monatsheften beschriebene Methode des Ablactirens begegnet nun zwar diesem Uebelstande, da man das Edelreis von dem Mutterstocke trennen kann; doch darf man einerseits keiner Verbindung des alten Holzes recht trauen, andererseits setzt sie mindestens eine alte Pflanze voraus, die an einem passenden Platze wächst.

Das Bedürfniss, manchen Sorten eine dauerhaftere Wurzel zu geben, als ihre eigene ist, war für mich, der ich nun um der Wissenschaft willen Rebkultur treibe, so dringend, dass ich Alles versuchte, was für meinen Zweck früher gethan worden war. Zuletzt blieb ich bei dem Pfropfen auf succulenten Wurzelstücken von 6—8 Zoll Länge und etwa von der Dicke eines starken Federkieses stehen. Haben solche Stücke einige Faserwurzeln und pflöpft man sie zu Anfange des April in den Spalt oder copulirt sie, so wachsen sie sicher. Das Edelreis hat zwei Augen, von denen das eine so tief in die Erde kommt, dass sich das obere Auge eben über der Erde befindet. Zum Binden benutze ich elastisches Wollgarn; ich bedecke nun den obern Horizontalschnitt mit flüssigem Baumwachs, auf das ich ein Stückchen Papier drücke. Pflanzte man die so gepfropften Wurzeln nicht zu früh, d. h. nicht von der Mitte oder gegen das Ende des April aus, so ist der Erfolg sicher. Sie halten sich in feuchtem Moose, oder in feuchten Tüchern bis zur Pflanzzeit vortrefflich. So gewonnene Pflanzen wachsen sehr gut; jedoch machen sie ein alljährliches Abschneiden der Wurzeln des Edelreises nothwendig, wenn man deren Einfluss auf Schwächung der Pflanze fürchtet.

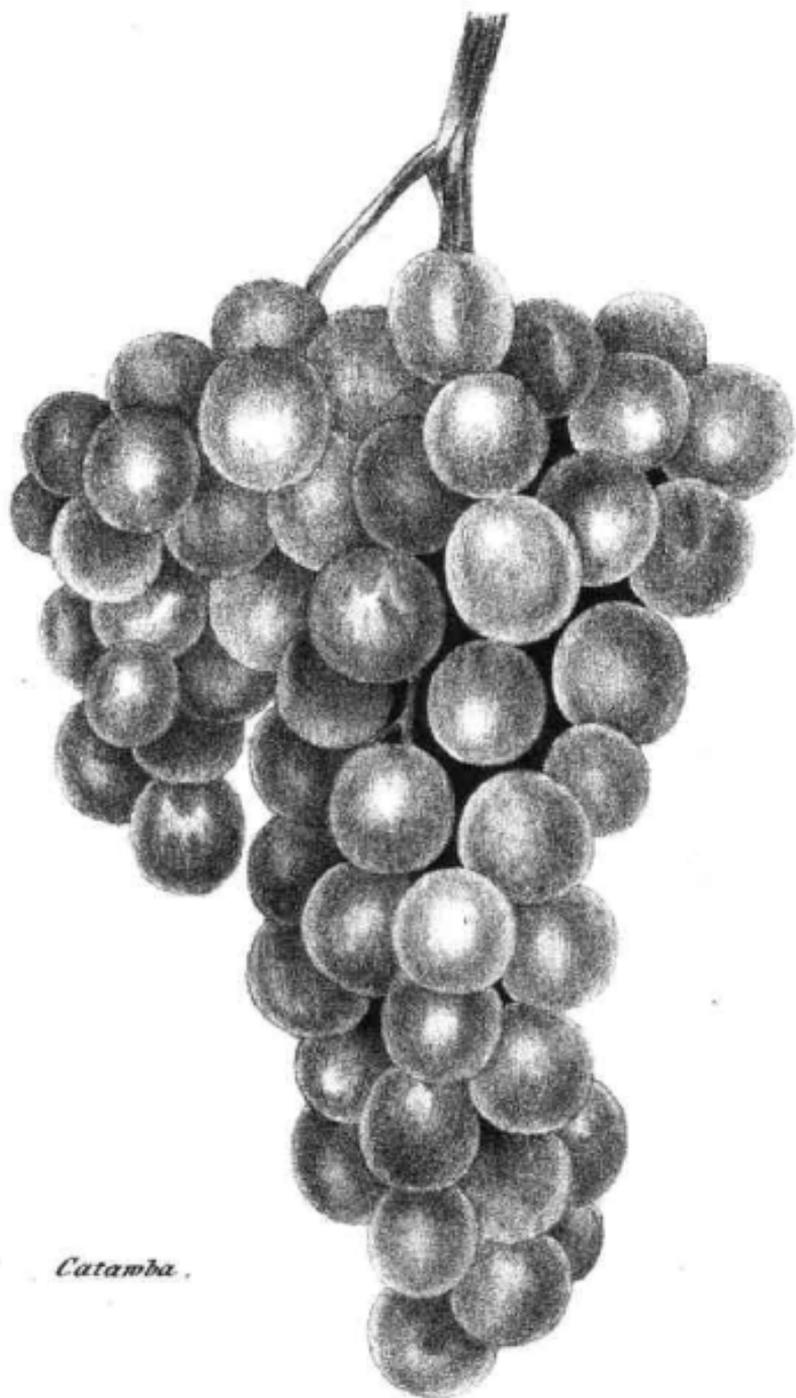
Indem ich einst im Laufe des verflossenen Sommers über die Mangelhaftigkeit der erwähnten Methoden nachdachte, fiel es mir ein, dass das Ablactiren junger, grüner Triebe, sowohl des Wildlings, als der Edelpflanze zum gewünschten Ziele führen dürfte. Die Jahreszeit war schon weit vorgedrückt, auch war ich nicht mit kräftig wachsenden Wildlingen in Töpfen versehen zu Versuchen unter Glas. Dessen ungeachtet gieng ich ohne Verzug an das Werk; ich ablactirte

zwei Reben im Freien und sechs unter Glas mit ganz gleichmässigem günstigen Erfolge. Daher will ich hier das Verfahren kurz beschreiben, da es im Garten wie im Glashause dasselbe ist.

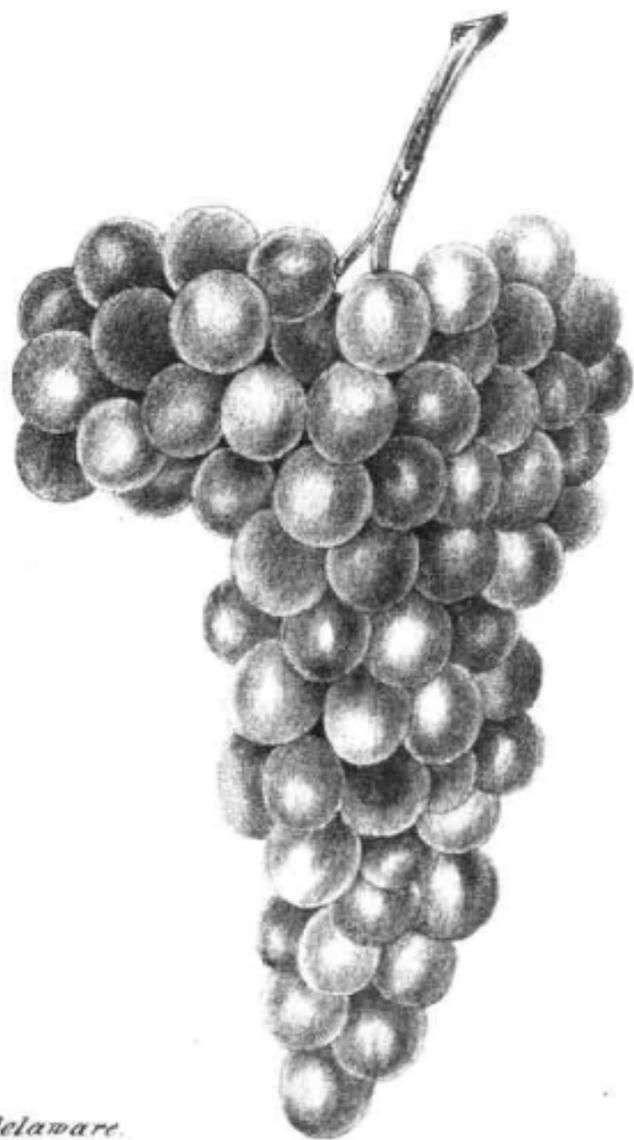
Ich nehme vom grünen Triebe des Wildlings sowohl, wie von dem der Edelpflanze auf eine Länge von etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll die äussere Rinde weg, so dass eine flache Wunde entsteht, dann binde ich beide mit geblötem Seidenzeuge, wie man es im Innern der Eiche zu haben pflegt (?), fest zusammen. Wollgarn ist ebenfalls brauchbar. Die so verbundene Wunde umgebe ich mit vier bis sechs auf einander gelegten Weinblättern, die ich darauf binde, um sie vor dem Austrocknen zu schützen. Nach Verlauf von etwa 3 Wochen nehme ich dem Wildlinge die Spitze, lasse ihm aber ein Auge oberhalb des Vereinigungspunktes. Gleichzeitig untersuche ich die Pfropfstelle und lüfte den Verband, wenn nothwendig, er schneidet leicht ein. Einige Tage später schneide ich den Edelzweig unter dem Vereinigungspunkte etwas ein; ich mache den Schnitt später etwas tiefer und trenne, sobald das Reis freudig fortwächst, dasselbe von dem Mutterstocke. Endlich schneide ich Alles oberhalb und unterhalb der Wunde. Die Vereinigung ist so vollkommen, dass im Laufe weniger Jahre die Stelle derselben kaum zu entdecken sein wird.

Hat man beide, den Wildling und die Edelrebe in Töpfen, oder auch nur eine von beiden, so geht Alles noch leichter. Ich habe so mit vollständigem Erfolge junge Triebe von der Dicke einer mässigen Stricknadel ablatirt. Je dicker dagegen die jungen Triebe sind, desto besser ist es; denn man kann dann, den Wildling wie das Edelreis, mit einer Zunge versehen, wodurch die Vereinigung beider noch fester wird. Diese Zungen schneide ich so lang, wie die Wunde und zwar am Edelreise von unten nach oben, am Wildlinge von oben nach unten, schiebe sie in einander und verfare weiter, wie oben angegeben. Für den Fall, dass die Dicke der Reiser diese Zungen gestattet, muss der Operateur einen Gehülfen haben, der den verwundeten und mit der Zunge versehenen Schluss hält, bis der andere fertig ist.

Wie gesagt, die von mir gemachten acht Versuche sind alle gelungen. Vielleicht lässt es sich auf diese Weise erreichen, hier europäische Sorten zu ziehen. Diese wachsen gewöhnlich



Catamba.



Delaware.

einige Jahre lang recht gut, nachher treiben sie immer spärlicher, bis sie absterben. Litte das Holz, so würden sie gar nicht treiben; es ist die Wurzel, die Schaden nimmt. Beim Ausgraben solcher Reben habe ich immer die Hauptwurzeln verfault gefunden. Die kränklichen Triebe verdanken ihren Ursprung jungen Wurzeln, die oberhalb der abgestorbenen aus dem noch unversehrten Holze hervorgewachsen waren.

Nord-Hoboken, im Staate New-Jersey,

Ver. Staat von Nord-Amerika.

Dr. Carl Siedhof.

Weinbau in den Vereinigten Staaten von Nordamerika.

II. Artikel.

Von **Dr. Carl Siedhof.**

(Mit Abbildungen der Catawba, Delaware und Rogers Hybrid Nr. 15.)

Bis zum Bekanntwerden der Isabella kann man die Cultur des Weinstockes in Nordamerika kaum Weinbau nennen. Da alle Versuche, europäische Sorten hier zu acclimatisiren, fehl geschlagen waren, so bildet die Erscheinung der Isabella eine Epoche in der Geschichte des hiesigen Weinbaues. Sie ist jetzt auch in Deutschland bekannt genug. Die selten geschilderte dunkle Traube mit ihren grossen, länglichrunden Beeren gewährt einen angenehmen Anblick; leider reift sie nicht ganz bis zur Mitte. Das die Kerne umschliessende feste Fleisch, hier pulp genannt, ist zähe, sauer und unverdaulich. Zur Weinbereitung eignet sich die Traube gar nicht. Ihr Geruch, den man hier fuchsigt (foty) nennt, ist Vielen unangenehm.

Es wurde am Ende des ersten Artikels erwähnt, dass Manche sie für spanischen Ursprungs gehalten haben. Dies entbehrt jeden Grundes. Blatt, Holz, weite Entfernung der Knoten, Geruch, festes saures Fleisch weisen so deutlich ihren amerikanischen Ursprung nach, dass, wer die hier überall wild wachsende *Vitis labrusca* gesehen hat, nicht einen Augenblick darüber im Zweifel sein kann, in dieser die Mutter der Isabella zu erkennen. Ich habe über 500 Sämlinge von ihr gezogen, von denen viele so ganz der wilden gleichen, dass man sie nicht von derselben unterscheiden konnte. So ist es auch Anderen ergangen. Einer meiner Sämlinge jedoch, von dem ich ein Exemplar an Herrn Dr. Lucas gesandt habe, zeigt einen ausserordentlich grossen Fortschritt.

Das Fleisch derselben ist weich und süß bis zum Mittelpunkte, und der fuchsige Geruch hat sich in ein Muscat-Aroma umgewandelt. Ich habe sie noch nicht weiter bekannt gemacht; ausser mir hat sie nur noch der Herr Dr. Lucas.

Die Isabella hatte den Grund dazu gelegt, den Geschmack des amerikanischen Publicums für Trauben zu erziehen, wie es Herr M'rad, der frühere Herausgeber des „Horticulturist“ ausdrückt. Wie immer in der Geschichte, so war auch in diesem Falle das Bessere vorbereitet. Es liess nicht lange auf sich warten; denn etwa zehn Jahr nach der Einführung der Isabella machte der Major Adlum die Catawba bekannt. Sie ist röthlich von Farbe und so weinig und aromatisch, dass man, vorausgesetzt sie ist recht reif, sie für eine der besten Trauben überhaupt erklären muss. Der Major Adlum fand sie in Maryland und gab ihr ihren Namen wahrscheinlich von dem Catawba-Flusse (oder Bache). Sie eignet sich vorzugsweise zur Bereitung des Weines, auch des moussirenden.

Merkwürdig ist es, dass man weder die Isabella, noch die Catawba irgend wild wachsend findet. Beide sind einander in Holz, Blatt und Bau sehr ähnlich.

Die Isabella reift viel weiter nördlich als die Catawba. Letztere ist namentlich in Ohio und Missouri für den Zweck der Weinbereitung ausserordentlich häufig angepflanzt worden.

Beide Sorten haben ihre Mission erfüllt; beide sind im Verfall begriffen und werden verschwinden, wenn nichts Besonderes eintreten sollte, sie zu retten. Die Blätter der Isabella, früher so gesund, dass sie allen Wechseln unseres Wetters widerstanden, leiden seit einigen Jahren so sehr vom Oidium Tuckeri, dass die Pflanzen schon im August das Laub verlieren, also die Trauben nicht reifen können. Dazu kommt noch, dass die Beeren jetzt oft von der Fäule befallen werden, welche mit einem schwarzen Punkte an der noch grünen Traube beginnt. Letzteres ist aber gegenwärtig die Regel bei der Catawba, besonders im Westen, so dass man angefangen hat, ihre Cultur ganz und gar aufzugeben. Husmann in seinem Essay und in seinem Buche The Cultivation of the native grape etc. New-York 1866 S. 122 widerräth ihre Anpflanzung auf das nachdrücklichste, indem er sagt, sie habe seit zehn Jahren aufgehört, zuverlässig zu sein. Es soll Localitäten geben, wo sie auch jetzt gesund ist, z. B. im nörd-

lichen Theile von Illinois und in Jowa; dort aber erfordert sie sorgfältige Bedeckung während der strengen Winter.

Es würde den Raum, den ich mir für diese Mittheilungen erbitten darf, viel zu sehr überschreiten, wollte ich mich über alle jetzt cultivirten Sorten in der Weise verbreiten, wie ich es mit der Isabella und der Catawba gethan habe; auch würde es nur einer kleinen Anzahl von Lesern Interesse gewähren. Statt dessen will ich nur noch bei einer Sorte in das Einzelne gehen, weil sich von ihrem Bekanntwerden an eine neue Aera im Weinbau datirt und ein Aufschwung beginnt, für dessen Grösse und Umfang kein Massstab in Europa existirt, und der daher Solchen, die Amerika nicht kennen, als fabelhaft erscheinen muss. Diese Sorte ist die viel und masslos gepriesene Delaware.

Die beiden Original-Exemplare, von denen die Millionen, die überall hin sind verbreitet worden, wachsen in Frenchtown im Staate New-Jersey. Sie stehen in dem Garten eines jetzt verstorbenen Richters Prevost, der aus der französischen Schweiz abstammte. Ein gewisser Heath nahm Stecklinge von ihr mit nach Delaware County in Ohio. Dort sah sie ein Dr. Thompson aus Cleveland am Erie-See und erkannte ihren hohen Werth. Bekannt gemacht durch denselben, wurde sie vorzüglich durch den Dr. C. W. Grant populär; er stellte sie überall aus, hielt Vorlesungen und schrieb über sie, bis ein Enthusiasmus für sie entstand, desgleichen ich sonst selbst hier in Amerika nicht gesehen habe. Trotz des ungeheuren Preises, der anfänglich für sie gefordert und bezahlt wurde — Dr. Grant verkaufte einjährige, aus einzelnen Augen gezogene Pflanzen für fünf Dollars das Stück, also für etwas mehr als sieben Thaler nach deutschem Gelde — konnte doch kaum der Bedarf befriedigt werden. Im Anpreisen der Delaware gieng man so weit, dass man behauptete, sie sei die vortrefflichste Traube der ganzen Erde, gleich unübertroffen für Weinbereitung wie für die Tafel. Man sagte sie halte ohne Schaden die Winter in Canada aus, die doch den sibirischen gleich sind; sie leide nicht vom Oidium Tuckeri und widerstehe vollkommen der fürchterlichen Hitze unserer Sommer. Die schroffen Wechsel unserer Witterung afficire sie nicht.

Deutsche aus den Weingegenden erklärten sie einmüthig für eine Bekannte von Jugend auf. Einige sahen in ihr den Tra-

miner, andere den Rothen Riesling. Ich muss gestehen, dass ich die Traube nicht verschieden in Farbe und Gestalt von der des Rothen Rieslings fand, jedoch erschien mir das Holz der Delaware röther; das Blatt konnte ich nicht vergleichen, weil das Oidium meine Pflanze des Rothen Rieslings ganz entblättert hatte.

Unter den Amerikanern bildeten sich zwei Parteien, von denen die eine, die ungleich grössere, den amerikanischen Ursprung der Delaware verfocht, und zwar mit einem Eifer, als stehe die National-Ehre auf dem Spiele. Die andere, bei weitem kleinere, wies darauf hin, dass man nie eine Delaware gefunden hätte, die man nicht auf die beiden Reben in dem Garten zu Frenchtown zurückführen könnte; es wüchse keine auch nur der Delaware entfernt ähnliche wild. Auch verliere sie den Ruhm, so sehr ausdauernd zu sein, mehr und mehr gerade wie die europäischen Sorten, die auch nicht selten einige Jahre lang nach Wunsche gediehen, nachher aber immer schwächer wurden, bis sie ganz und gar abstarben. Ihre Blätter seien nichts weniger, als stark genug, unserem Klima zu trotzen; diese Klage höre man überall.

Die Frage über den Ursprung der Delaware ist so interessant, dass ich alles, was mir möglich war, gethan habe, ihrer Lösung nahe zu kommen. Vielleicht wird es jetzt gelingen, zu erforschen, ob in Deutschland etwas Aehnliches existirt, denn ich habe dem Hrn. Dr. Lucas einige Exemplare zur Vertheilung an Kenner gesandt. Der Umstand, dass die beiden Originale in dem Garten eines Mannes wachsen, von dem, wie ich oben hätte bemerken sollen, es bekannt ist, das er bei seinen Lebzeiten viele Weine und viele Sorten Reben importirt hat, trägt gewiss dazu bei, die Gründe für den europäischen Ursprung der Rebe zu stützen.

In Bezug auf die grosse Zahl der sich rasch vermehrenden Sorten will ich mich kurz fassen. Um eine leichtere Uebersicht zu vermitteln, will ich sie in 2 Klassen, in Reben, deren Trauben Wein geben, und in solche, welche nur Tafeltrauben gewähren, theilen.

Die anerkannt beste Weintraube ist Norton's Virginia. Sie ist schwer aus Stecklingen zu vermehren. Die Traube ist gross, die Beere klein und schwarz. Als eine südliche Sorte eignet sie sich nicht für die Breite von New-York, gedeiht aber vortrefflich in Missouri. Husmann sagt in seinem Werke S. 98, der von ihr gewonnene Rothwein übertreffe die besten Rothweine Europa's.

Die Concord, erzogen von E. Bull zu Concord in Massachusetts, wächst sehr stark, und hat grosse Trauben von sehr grossen, schwarzen Beeren, die zwar süssen Saft, aber auch viel festes, saures Fleisch einschliessen. Sie soll im Westen guten, jedoch leichten Rothwein geben; hier wird sie nur als Tafeltraube benützt. Viele essen sie gern, mir ist sie zu butterig und von zu starkem, mir nicht angenehmen Aroma. Sie ist die populärste aller Sorten, und erhielt den von Horace Greeley, dem berühmten Herausgeber der Tribune in New-York, ausgesetzten Preis von einhundert Dollars im vorigen Herbst.

Die Delaware soll sehr edeln Wein geben, und ist früher namentlich für diesen Zweck stark angepflanzt worden.

Die Clinton, entstanden im Staate New-York, wird als Weintraube sehr geschätzt, doch soll dem Weine Aroma fehlen, wenn man den Most nicht mit dem anderer Sorten vermischt. Sie wächst sehr üppig und trägt schöne Trauben von mittelgrossen, etwas länglichen Beeren, die durch die ersten Reife sehr verbessert werden.

Ives' Sämling macht eben jetzt viel von sich reden. Der von ihr gewonnene Rothwein soll vorzüglich sein. Sie wird auch als Tafeltraube geschätzt. Sie ist durchaus nicht schwächlich und widersteht dem Oidium. Traube geschultert, (?) Beere schwarz, Baum mittelgross. Stammt von Ohio.

Christine oder Telegraph, die eben jetzt anfängt bekannt zu werden, wird obenfalls als Weintraube gepriesen. Entstanden in Pennsylvanien.

Von den Tafeltrauben will ich nur die hauptsüchlichsten nennen.

Die Alvey, noch wenig bekannt, trägt kaum mittelgrosse Trauben von dunkelblauen Beeren, deren Haut im Gegensatze zu den meisten amerikanischen Sorten so dünn ist, wie bei den feinsten europäischen. Sie enthalten nur Saft ohne festes Fleisch. Der Saft ist stark gefärbt. Ich esse sie vorzugsweise gern.

Die Diana, erzogen von Fräulein Diana Cresore zu Milton bei Boston aus dem Samen der Catawba, der sie in der Farbe ähnlich ist. Trotz ihrer dicken Haut hat sie so viel Süssigkeit und Aroma, wie kaum eine andere. Sie soll sich für manche Localitäten nicht eignen.

Die Rebecca ist eine köstliche weisse Traube, die auf

ihrer eigenen Wurzel sehr kümmerlich wächst, dagegen auf Isabella oder Clinton gepfropft, wird sie stark und ihre Trauben erreichen das Doppelte der natürlichen Grösse. Sie entstand als zufälliger Sämling im Garten einer Frau Prake in der Stadt Hudson am Hudson im Staate New-York. Sie riecht wie Erdbeeren.

Die Hartford prolific reift von allen amerikanischen Trauben am frühesten, sie ist immer gegen die Mitte des August essbar. Sie wächst ungemein stark und trägt reichlicher als irgend eine mir bekannte Sorte. Trauben sehr gross, ebenso die runden, schwarzen Beeren, die einen sehr starken Geruch in der Reifezeit verbreiten. Trotz des festen, sauren Fleisches, das die Kerne umgibt, wird sie doch als früheste Sorte sehr geschätzt.

Adirondac, entstanden ganz oben am Champlain-See, ist eine der besten unter den neuen Sorten, die wir haben. Die Traube ist sehr gross, fast wie die des Trollingers, und schwarz. Sie hat kein festes, saures Fleisch. Man klagt, dass die Blätter in einigen Localitäten vom Oidium leiden sollen.

Der oft erwähnte Dr. Grant hat zwei neue Sämlinge erzeugt, die Israëlla und die Jona, die erstere aus dem Samen der Isabella, die letztere aus dem der Diana. Beide werden jetzt als unübertrefflich von ihrem Erzieher gepriesen, besonders soll die Jona die beste aller Trauben, die europäischen mit eingeschlossen, sein. Ich ziehe die Catawba weit vor.

Sehr gut ist auch Creveling, so frühe wie Hartford prolific, Po Kalon, Union Village, (ausserordentlich gross), Miley (sehr früh), Maratawney, besonders aber Herbemont (eine Sorte, die für den Süden gehört), ferner Lincoln, Lenoir, Northern Muscadine, Underhill's Seedling, Brackett, Logan, Framingham u. a.

Bevor ich diesen Artikel schliesse, muss ich noch erwähnen, dass im letzten Decennium ein grosses Streben entstanden ist, die amerikanischen Trauben durch Kreuzung mit europäischen zu verbessern. Anfangs bezweifelte man die Möglichkeit, die *V. labrusca* mit der *V. vinifera* zu befruchten, bis ein gewisser Allen zu Salem bei Boston eine Hybride aus dem Samen der Isabella, befruchtet mit dem Pollen eines Chasselas, erzog. Die Hybride zeigt unverkennbar ihre gemischte Abkunft. Die Traube ist vortrefflich, gross, weiss, ohne festes Fleisch, süss und aromatisch. Nachher trat Roger mit 44 Hybriden auf, von denen

Nr. 1, 15 und 19 die besten sind. Roger selbst hält Nr. 15 für die beste. Die Trauben von allen sind gross und sehr gut. In diesem Herbste kam ein gewisser Moore in Rochester an, seine Hybride, die Diana Hamburg, feil zu bieten. Er hat sie von der Diana gezogen, befruchtet mit dem Pollen der Black Hamburg (Frankenthaler, Trollinger). Die Traube, die ich vor 2 Jahren gegessen habe, ist vorzüglich; sie vereinigt die guten Eigenschaften beider Eltern. Herr Moore bot mir im vorigen Frühlinge ein Exemplar für 10 Dollars, sage zehn Dollars, an, mit der Bemerkung, dass die Pflanze zwar klein, aber kräftig sei, und mit der Forderung, dass ich einen beigelegten, gedruckten Revers unterzeichnen und dadurch auf Ehre versprechen sollte, kein Auge, keinen Steckling u. s. w. davon verschenken zu wollen, bis er es mir erlaubte. Ich gieng auf diesen liberalen Vorschlag nicht ein. Im vorigen Herbste kam sie in den Markt; ich kaufte sie für fünf Dollars. Die Pflanze ist gut, aber nicht dicker als ein Strohalm nahe der Aehre; sie war bis auf zwei Augen zurückgeschnitten. Bald werden noch viel mehr Hybriden zum Verkaufe kommen.

Literatur.

Die guten Erdbeeren. Anleitung zur Cultur derselben, um den grösstmöglichen Ertrag schöner Früchte zu erzielen, nebst einem Arbeitskalender und Beschreibung einer Anzahl guter und bewährter Sorten. Nach Ferdinand Gloede's: „Les bonnes fraises.“ Deutsch bearbeitet von Franz Göschke. 100 S. kl. 8^o. Cöthen, bei Paul Schettler 1867.

Als Erdbeerzüchter hat Gloede sich einen bedeutenden Namen erworben; er hat im vergangenen Jahre seine sehr praktische Culturmethode veröffentlicht und wir freuen uns im oben genannten Werkehen eine recht brave deutsche Bearbeitung derselben empfehlen zu können.

Verfasser hebt besonders hervor, dass die Erdbeerkultur in jedem Boden bei richtiger Behandlung einen guten Ertrag gebe. Das frühe Pflanzen, schon im Juli bei Vorrath von eigenen Pflanzen empfiehlt Verfasser, weil dann die Pflanzen sich kräftiger bis Eintritt des Winters bewurzeln als später gepflanzte. Lässt man sich Pflanzen aber aus einem entfernteren Orte kommen, so wird der September als der geeignetste Monat zur Versendung empfohlen. Dann ist die Art des Pflanzens, Behandlung der Erdbeeren nach dem Pflanzen, nach dem Winter und vor der Ernte, das Pflücken, Verpackung und Versendung der Früchte genau angegeben. Auch das Treiben der Erdbeeren, sowie Sorten, welche sich hiesu eignen, ist recht gut beschrieben. Hierauf folgt ein Arbeitskalender, in welchem die wichtigeren Arbeiten angegeben sind, sowie als Anhang ein Verzeichniss derjenigen Sorten, welche sich als gut und tragbar bewährt haben. Wir können dem

Erdbbeerzüchtern diese kleine Schrift als recht brauchbar in jeder Hinsicht empfehlen.

Th. B.

Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten, von Dr. Ed. Lucas. I. Band: Aepfel. Tafel I.—XV. Ravensburg. Verlag der Dorn'schen Buchhandlung. 1867.

Es war ein glücklicher, weil praktischer Gedanke des Herrn Dr. Lucas, Alles, was das Illustrierte Handbuch enthält, wissenschaftlich geordnet zusammenzustellen und dadurch den Anfängern in der Pomologie das Studium, allen Obstzüchtern und Obstfreunden das Auffinden und Bestimmen unbekannter Sorten sehr zu erleichtern. Dabei war es möglich, Fehler sowohl in den Abbildungen wie in den Beschreibungen — diese nebst Titel, Vorrede und Register sind auf $4\frac{3}{4}$ Bogen zusammengedrängt — stillschweigend zu verbessern. Dass in dem Illustrierten Handbuche einzelne Unrichtigkeiten vorkommen, ist einerseits bekannt genug, andererseits waren dieselben bei der Art, wie das Werk entstanden, unvermeidlich. Das sehr schätzbare Material desselben ist durch die Tafeln erst recht nutzbar geworden. Wer nur weiss, ob die zu bestimmende Sorte eine Calville oder Reinette u. s. w. ist, wird sie auf der betreffenden Tafel leicht herausfinden. Die erste Tafel enthält 34 Calvillen, die zweite 31 Schlotteräpfel, die dritte 31 Gulderlinge; den Rosenäpfeln (80 an der Zahl) sind 2 Tafeln, den Reinetten, mit Einschluss der Rambour-Reinetten, 6 Tafeln gewidmet. Dies zahlreiche Geschlecht umfasst 218 Arten. Die letzte, 15. Tafel, stellt 35 Plattäpfel dar.

Mit voller Ueberzeugung kann ich dies neueste Werk des Dr. Lucas, das den Mitgliedern des deutschen Pomologenvereins als Vereinsgabe für 2 Jahre zugesandt worden ist, allen Obstzüchtern und Obstfreunden empfohlen. Namentlich ist es eine sehr nützliche Ergänzung zu dem Arnoldi'schen Obstcabinet. Werden die Tafeln unter Glas aufgehängt und die Arnoldi'sche Sammlung, etwa mit der Dittrich'schen vereinigt, nach den Tafeln geordnet, darunter ausgelegt, so bildet das ein Hilfsmittel zur Bestimmung der Obstsorten, das nichts zu wünschen übrig lässt.

Auch bei Obstausstellungen lassen sich die Tafeln sehr zweckmässig verwenden. Man stelle nach Anleitung derselben aus den besten Sammlungen ein Mustersortiment zusammen, jedes Geschlecht unter seiner Tafel, die Sorte mit der Nummer bezeichnet, die sie auf der Tafel führt, dann wird die Ausstellung wirklichen Nutzen gewähren, indem sie richtige pomologische Kenntnisse verbreitet. Kann man und will man noch ein Uebriges thun, so lege man die plastischen Nachbildungen von Arnoldi und Dittrich dazu und ergänze etwaige Lücken durch dieselben.

Prof. Dr. F.

Der Garten-Ingenieur von R. W. A. Würmann. 3. Band. 620 S. gr. 8^o. mit 28 Tafeln Abbildungen. Berlin bei Ernst Schotte & Comp.

Als ein sehr brauchbares Werk seit einigen Jahren bekannt, liegt uns nun in dem sehr umfangreichen 3. Bande „Das Wasser und seine Verwendung in der Gärtnerei“ vor. Können wir auch nicht den Gärtnern zumuthen, Alles was in diesem Bande enthalten, aufmerksam zu studiren (ein flüchtiges Durchlesen dürfte wenig helfen), so wird jeder gebildete Gärtner in diesem Bande über Vieles Rath schöpfen können, was in Bezug auf Wasser in seinem Garten vorkommt.

Dieser Band ist der Hauptsache nach in Folgendes eingetheilt. I. Das Wasser in chemischer Beziehung. II. Das Wasser in seinem natürlichen Auftreten. In

diesem Abschnitte ist besonders das Filtriren des Wassers recht gut besprochen und kann in vielen Gegenden, welche schlechtes Wasser haben, für den Gärtner sehr nützlich werden. III. Das Wasser in seinen physikalischen Eigenschaften. IV. Das Wasser und die Luft in gegenseitiger Beziehung. V. Der Eiskeller. Zwar selten nur für den Gärtner bestimmt, kommen doch auch Fälle vor, dass zur längeren Aufbewahrung von Früchten und Blumen ein solcher nöthig werde. In diesem Abschnitte bespricht der Verf. ferner noch die Bildung der Wasserdämpfe, Hygrometrie, Thau, Reif, Dunst, Nebel, Wolken, Regen, Schnee und Hagel. VI. Die Entwässerung. In diesem Abschnitte ist besonders die Abhandlung über Drainage wichtig und für den Gärtner praktisch. VII. Die Bewässerung. VIII. Die Motoren. Hierunter sind alle Maschinen zu verstehen, welche durch irgend eine Kraft in Bewegung gesetzt werden und diese auf andere Maschinen übertragen. IX. Wasserheizung. X. Anwendung des Wassers auf Pressen. XI. Das Wasser als Verpackungsmittel (besonders bei Versendung von Früchten). XII. Wasser als Sprengmittel. XIII. Wasser als Verschönerung. In diesem Abschnitt ist besonders die Einrichtung der Springbrunnen recht ausführlich behandelt. XIV. Die Brücken. XV. Die Fähren. XVI. Die Badehäuser. XVII. Die Enten- und Schwanenhäuser. XVIII. Fischbehälter und Fischkisten.

Dass bei dieser ausführlichen Besprechung über das Thema Sachen berührt sind, welche für den Gärtner kaum Anwendung finden dürften, versteht sich. Das aber setzt den Werth des Buches keineswegs herab. Möge es von den Fachgenossen nur recht häufig zum Studium benutzt werden. Die Zeichnungen und Ausstattung des Buches sind ganz vorzüglich.

Th. Belke.

Ausländische Literatur.

Le pincement court ou pincement des feuilles; méthode de direction des arbres et notamment du pècher. Par Grin aîné, horticulteur à Chartres. 64 pagg. pet. 8°. — (1 franc.)

Die angekündigte 2. Ausgabe dieser kleinen Schrift ist wohl bloss Titelausgabe. — Ueber das System Grin hat sich A. Carrière des weiteren in der Rev. hort. ausgesprochen und ist da zu vergleichen Jahrg. 1867. S. 12. 59. 70 und 229. —

Le Verger par M. Mas — Nr. 4. 1867. — Avril. enthält die Fortsetzung der Poires d'automne — Nr. 33—40. und den Text S. 69—84. —

Le jardin fruitier par J. Decaisne, Libr. 89. bringt die beiden Pflirsich: Belle conquête, Madeleine rouge; und die Birnen: Martin-aire und Alexandrine Douillard. —
v. B.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Dr. Med. Fehleisen in Reutlingen. Oscar Mehr, Rechtsanwalt, Rudolstadt, Thüringen. Alber, J. A., Gutsbesitzer, Mazingen. Rudolph Göthe, Obergärtner, Bunzlau, Preussen. Apotheker John, Tübingen. Schultheiss Diegel, Mähringen. Franz Kött, Obergärtner, Lowrin, Mähren. Rudolph Liehm, Kunstgärtner, Lüsich, Mähren. Joseph Schwarz, Schlossgärtner, Knütnitz. Baron J. Quarles von Ufford, auf Höckenburg bei Gravenhage, Holland. Otto Baron von Bodmann-Müggingen, Gutsbesitzer zu

Radolfzell, Baden. Göschke jun., Kunstgärtner, Cöthen. Lambert & Reiter, Baumschulbesitzer in Trier.

Herr J. von Nell, Rittergutsbesitzer in St. Madias bei Trier, übersandte 4 fl. als Beitrag für die Dickstiftung, worüber dankend bescheinigt wird.

Zur Berathung in der Generalversammlung am 25. September stellten einige Mitglieder des Vereins, deren Namen absichtlich jetzt nicht genannt werden sollen, folgende Anträge:

1) Die Statuten enthalten nichts über Vereinsgaben. Wie uns bekannt, hat der jetzige Geschäftsführer dieselben in's Leben gerufen und sich dadurch den Dank vieler Mitglieder des Vereins erworben. Wir wünschen, dass auch fortan und zwar etwa die Hälfte der Jahresbeiträge hierzu verwendet werde, und dass der Vereinsgaben in den Statuten gedacht werde, und möchten zunächst die Fortsetzung der Pomologischen Tafeln wünschen, dann aber eine kleine recht gute Schrift über Topfobstzucht, eine solche über Pomologische Botanik und ein Büchlein, welches alle wirklichen bis jetzt bekannten Synonyme enthält.

2) Wir möchten wünschen, dass der Verein wissenschaftliche und practische Preisfragen ausschreibe und zwar solche, die ihre Erledigung jedesmal bei der nächsten Generalversammlung finden. Eine solche wäre z. B.: welches ist die beste, billigste und dauerhafteste Etiquetirung der Standbäume, sowie der Aeste der Sortenbäume, mit Vorlegung von Proben der Haltbarkeit und Dauerhaftigkeit.

3) Der Verein sollte unter Pomologie auch die Oenologie (Rebsortenkunde) mit inbegreifen und in den Statuten etwa sagen: „Zweck und Aufgabe des Vereins ist die Hebung der deutschen Pomologie, Obst- und Weinkultur, sowie besonders die Ermittlung der in Deutschland vorkommenden Obst- und Rebsorten und die Feststellung der richtigen Namen für dieselbe.“

4) Da der Verein bereits ein Ehrenmitglied besitzt, so wäre ein §. über Ehren- und correspondirende Mitglieder aufzunehmen.

5) Da der Verein jetzt ein Eigenthum, eine Bibliothek besitzt und selbstverständlich jedes Mitglied mit seinem Eintritt auch darauf Besitzrecht erhält, so beantragen wir, dass zur Aufnahme 1 Thlr. Eintrittsgeld, ausser dem 1. Jahresbeitrag von 1 Thlr., erhoben werde.

6) Das Einziehen der Jahresbeiträge ist bei der jetzt sehr grossen Mitgliederzahl, die theilweise in den entferntesten Gegenden wohnen, eine schwierige und lästige Sache.

Es sollte daher festgesetzt werden, dass alle diejenigen, welche ausserhalb des Postvereinsgebiets oder ausserhalb des Rayons sich befinden, wohin die deutschen Postbehörden Nachnahmen gestatten, nur dann dem Verein beitreten können und die Vereinsgaben u. s. w. erhalten, wenn sie jedesmal die Beiträge pränumerando für 3 Jahre franco einsenden.

7) Ausserdem soll der Verein einen viel grössern und weiter verbreiteten Ausschuss, und dadurch zahlreiche Agenten haben, denen es obläge, erstens im Juni jedes Jahr über den zu erwartenden Obstertrag in ihrer Gegend kurz zu berichten, zweitens auch die Beiträge aus ihrer Gegend einzuziehen und dieselben dann an die Kasse einzuschicken.

8) Demzufolge dürfte die Organisation des Vereins dahin abgeändert werden,

dass der Verein 25—30 Ausschussmitglieder in allen grössern deutschen Obstgebieten zu wählen habe. Ausser diesem grossen Ausschuss bestände dann ein engerer Ausschuss von möglichst wenigen Mitgliedern (3, 5 oder 7) und der Verein erhalte nunmehr einen I. Vorstand, (wozu wir — und gewiss ohne Widerrede — Herr Superintendent Oberdieck vorschlagen dürfen) einen II. Vorstand, wobei auf die Herren v. Bose, Engelbrecht, Fickert, Lucas, K. Koch wohl zunächst zu achten wäre und einen Geschäftsführer oder einen Generalsecretär, sowie auch für diesen einen Stellvertreter.

9) Der Geschäftsführer hat seither seit den 7 Jahren des Bestehens des Vereins mit dankenswerther Aufopferung seine Zeit und Kräfte auf das Uneigennützigste dem Verein, speziell den Bestimmungen der Obstsorten gewidmet, welche Vereinsmitglieder oft in grosser Zahl, so dass mitunter 2 Säle dazu genommen werden mussten (nach dem Bericht in den Monatsheften) einsandten.

Wir schlagen nun vor, dass für die nächste Periode ein neuer Geschäftsführer des Vereins und zwar in der Person des Medicinalrath Dr. Engelbrecht gewählt und für diesen Zeitraum der Centralpunkt des Vereins nach Braunschweig, also in die nächste Nähe des zu erwählenden Vorstandes gelegt werde.

In Braunschweig zählt der Verein 12 Mitglieder und darunter sehr tüchtige Pomologen, an deren Spitze Engelbrecht, welche die Bestimmungen der eingesandten Obstsorten gewiss gern übernehmen würden.

Dem Geschäftsführer müsste gestattet sein, sich einen Secretär auf Vereinskosten für Beihilfe, so oft als nöthig, zu engagiren.

10) Wird dagegen von einem Geschäftsführer abstrahirt und ein Generalsecretär beschlossen, so soll diesem jedenfalls ein angemessenes Salair analog andern Vereinen ausgeworfen werden, denn der Verein kann nicht verlangen, dass ohne Entschädigung ein einzelnes Mitglied die ganze Arbeitelast, die ein Verein von 550 überall hin zerstreuter Mitglieder erfordert, auf sich nehmen solle. Die seitherige Besoldung eines Kassiers mit 25 Thlr. müsste ausserdem jedenfalls beibehalten bleiben.

11) Es ist seither einer der schönsten Zwecke des Vereins, darauf hinzuwirken, dass tüchtige Jünglinge sich der Obstkultur und Pomologie widmen und sollte, da die Diebstiftung nur schwachen Fortgang hat, diesem Zweck aus der Vereinscaasse doch jährlich etwa 50 Thlr. zugewendet werden, welche Summe mit den Beiträgen der Diebstiftung zur Unterstützung nicht bemittelter angehender und tüchtiger Pomologen verwendet würden.

12) Die Antragsteller bitten zugleich Herr Director Fickert in Breslau und Herr Baron v. Bose in Emmaburg als Mitbegründer des Vereins, über diese Vorschläge in der Versammlung zu referiren.

Unterzeichneter kann von seinem Gesichtspunkt aus nur wünschen, dass diese 12 Punkte recht gründlicher Berathung unterzogen würden. Er erlaubt sich nun die Bitte, dass der Verfasser der seitherigen Vereinsstatuten, Herr Director Fickert, das gewünschte Referat übernehme und sein Exposé bis 1. September an Herrn Baron v. Bose zum Correferat gelangen lasse, und dieser letztere beide Arbeiten bis 8 Tage vor der Versammlung an Unterzeichneten gütigst einsenden möge.

Der Geschäftsführer: Dr. L.

Zum Haupt-Comité für die V. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- u. Weinzüchter wurden nachträglich noch zur Theilnahme Seitens des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den K. Preuss. Staaten, sowie vom Vorstand des deutschen Pomologen-Vereins als Mitglieder gebeten, die Herren: Geheime Oberregierungsrath E. Heyder in Berlin, Director von Oppel in Stuttgart, Generalconsul E. Ladé in Geisenheim a. Rh., Weingutbesitzer und Oenolog Jordan in Deidesheim a. Rh., so dass nunmehr der Ausschuss aus 15 Mitgliedern besteht.

Zur Theilnahme an der Versammlung sind bis heute (1. August) gegen 50 Anmeldungen bei dem Geschäftsführer eingelaufen.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Düngung der Obstbäume. In der Illustrierten Gartenzeitung ist ein Ch. C.s unterm. Artikel, der sehr viel Interessantes über genannten Gegenstand bietet, enthalten. Der Verf. empfiehlt in Kreisfurchen mehreremal wiederholte fleissige Düngungen und besonders Tauben- oder Schafmist in Wasser aufgelöst. Eingraben gefallener Thiere oder deren Theile in der Nähe der Bäume wird sehr widerrathen.

Zwei neue Kirschen. Die Belle de Couchey und Bigarreau Marjeollais sind in der Illustr. Gartenztg. sehr schön abgebildet; beide sind ausgezeichnet grosse und schöne Früchte. In Dijon sollen sie in dortigen Baumschulen käuflich zu erhalten sein.

In der Belgique horticole von Ed. Morren, einem der vorzüglichsten Gartenjournale, findet sich eine vorzügliche Abbildung der **Almeria**-Traube, welche Robert und Moreau zu Angers erzogen haben; sie wurde durch Gallopin mitgetheilt, der sie ganz besonders empfahl; es ist eine sehr grosse, weissegelbe Traube, die in Belgien am 20. September reife.

Diel's Werke, 28 Bändchen, gut gebunden, also vollständig, sind für 12 Thaler durch Kunstgärtner Weiss in Hechingen zu erhalten.

Die **Ausstellung** von Obst-, Gemüse und Blumen des Gartenbauvereins in Cöthen findet vom 22.—24. September d. J. im Saal der Eisenbahnrestauration daselbst statt.

Der **Gartenbauverein in Curhessen** wird am 4.—7. October d. Jahres in Cassel eine allgemeine Obst-, Gemüse- und Blumen-Ausstellung abhalten.

In Bildesheim wird der dortige Gartenbauverein vom 20.—23. September eine Ausstellung von Obst-, Trauben, Bäumen, Gemüse und Blumen veranstalten.

In Göppingen wird vom 29. October bis 2. November von der Gartenbaugesellschaft Flora eine Obst-, Blumen- und Gemüseaussstellung gehalten werden.

Die Gartenbaugesellschaft Flora in Frankfurt a. M. veranstaltet vom 9. bis 16. April 1868 ihre siebente grosse Blumen- und Pflanzenausstellung.

Die Handelsgärtnerei von J. House in Peterborough, — cast gate nursery — empfiehlt einen von ihr gewonnenen Sämlings-Apfel unter dem Namen „Lord Burghley“, dessen Beurtheilung durch das Frucht-Comité der kgl. Gartenbaugesellschaft sehr günstig lautet. — Er erhielt einen ersten Preis und wird mit Cox's Orange pippin verglichen.

cf. den Bericht darüber von Geo. F. Wilson in *Journ. of horticulture and cottage gardener* vom 25. März 1865.

Obige Firma offerirt das Exemplar zu 5 Sh. und gedenkt diesen Preis bis 1868 festzuhalten.

Dr. Krantz in Perl (Rheinpreussen) erhielt für seine Reben — *Tressée en couronne*, cf. Monatshefte S. 253 unten — einen dritten Preis in der 2ten Serie — *cultures nouvelles*.⁴

Der Pomologencongress Frankreichs hält seine 12. Versammlung dieses Jahr zu Paris, in den Localitäten der Kaiserl. Gartenbaugesellschaft — rue Grenelle — Saint-Germain, Nr. 84. — vom 19. September ab.

Die Wahrsprüche der Preerichter der Pariser Ausstellung der neunten Gruppe — *l'art horticole* — sind jetzt für die erste und zweite Serie bekannt gegeben und mögen hier Platz finden, soweit sie das Interesse der Leser berühren:

In der Abtheilung: Früchte und Gemüse — *de primeur* — erhielt einen 2. Preis der Belgier J. de Gaës für getriebene Trauben. Für Früchte 1866er Ernte — *fr. conservées* — erhielt einen 1. Preis Bouchard von Lyon — 37 Sorten Aepfel; 34 Sorten Birnen —; einen 2. Preis Capernick von Gent und einen 3. Preis die Société de Clermont, Dep. Oise, für 43 Sorten Aepfel, 6 Sorten Birnen. Eine ebrenvolle Erwähnung ward der Société Dodonnée von Brüssel zu Theil für 26 Sorten Aepfel, 15 Sorten Birnen. — Eine Sendung aus Uruguay, von Hrn. Margat, bestehend in einem Körbchen prachtvoller Birnen, kam leider zu spät. Für konservirte Trauben erhielt den 1. Preis Constant Charmeux, den 2. Rose Charmeux, beides wohlbekannte Firmen in Thomery.

In der Obstbaumsucht wurde erst in 2. Serie entschieden und sind da die folgenden Preise zu notiren. 1. Preis, Cochet für Palmetten und der gleiche Preis dem Lehrer der Obstbaumsucht Forest — *pour la bonne direction qu'il a donnée aux arbres présentés par M. Cochet* —; desgl. Jamin & Durand für Pyramiden; einen 2. Preis erhielt Croux und einen 3. Deseine. Ausserdem fielen einige ehrenvolle Erwähnungen, z. B. Gillekains etc. — Einen 1. Preis erhielt ferner Chevalier von Montreuil für formirte Pflirsich und einen 3. Jamin & Durand für 4 Aprikosenbäume und 4 Pflaumen — Spaliere und Gegenspaliere —. Die Weinstücke des Rose Charmeux wurden mit ehrenvoller Erwähnung bedacht.

(Rev. hort.)

Bei Gelegenheit des am 4.—12. Mai abgehaltenen landwirthschaftlichen Concours régional der vereinigten Departements Aube, Marne, haute-Marne, haute-Saône, Doubs, Côte-d'or und Yonne erhielten die Gebrüder Baltet in Troyes die grosse goldene Medaille *pour leur remarquable établissement d'horticulture* — und weiter ward denselben ein Rappel de médaille d'or zuerkannt — *pour collection d'arbres résineux*.

Für die Pariser Ausstellung bestimmt ist die Schrift:

Kränzet die Reben, so erntet ihr doppelt! von Dr. Gustav Krantz in Perl. —

Auch französisch: *Tressée en couronne la vigne donne double Rapport!* etc. —

Trier, 1867. 8. Mit 15 Abbildungen. 10 agr. Paris, Braun & Schlachter. 1867. welche den praktischen Winzern bestens zu empfehlen sein dürfte.

Personalnotizen.

Prof. Dr. Karl Koch in Berlin, Mitvorstand des deutschen Pomologenvereins, wurde zu Paris mit dem Offizierkreuz der Ehrenlegion decorirt.

Herr Augustin Baumann in Bollwiller starb in dem hohen Alter von 88 Jahren und 2 Monaten am 21. Juni 1867. Wir werden im nächsten Heft einige biographische Nachrichten über den würdigen Nestor der Pomologie geben.

Die Pariser Ausstellung.

Nach allen Urtheilen und ganz einstimmig ist diese Ausstellung nach jeder Richtung hin so grossartig und bedeutend, dass eine nur annähernd umfassende Schilderung des Dargebotenen viele Bände füllen würde.

Es ist die Frage angeregt worden, ob nicht zu der für die Pomologie offenbar bedeutendsten Ausstellung von Obstsorten vom 1.—15. October eine gemeinschaftliche pomologische Excursion nach dem Schlusse der Reutlinger Versammlung stattfinden könne; da dieselbe am 27. schliesst und Zeit genug ist, noch recht zeitig nach Paris zu kommen.

Ueber den pomologischen Theil der Ausstellung geben wir jetzt folgende Notizen.

Es ist, wie bekannt, vom 1. April bis 31. October je alle halbe Monate eine besondere Ausstellung und Preisauschreibung von Gartenerzeugnissen anberaumt, so dass eigentlich 14 spezielle Ausstellungen stattfinden. In der ersten (1.—14. April) wurden Preise für getriebenes und vorjähriges Obst, sowie vorzüglich fein formirte und hochstämmige Obstbäume ausgeschrieben und soll in Bezug auf letztere wirklich ganz ausgezeichnetes zu sehen sein. Diese Formenbäume stehen aber dort im freien Lande und können den ganzen Sommer durch bis zum Schlusse der Ausstellung betrachtet werden.

In der 3. und 4. Ausstellung (1.—14. und 15.—30. Mai) sind Bewerbungen für getriebenes Obst ausgeschrieben, sowie für getriebene Trauben, so auch in der Ausstellung am 1.—14. Juni.

In der Ausstellung vom 15.—30. Juni sind 2 Bewerbungen für Kirschen und 4 für Erdbeeren, die sich in der folgenden vom 1.—15. Juli wiederholen, vorgesehen.

Vom 15.—31. Juli (8. Ausstellung) beginnt für die Pomologie ein reicheres Feld; es sind 4 Bewerbungen für Steinobst, 3 für Beerenobst, 3 für Melonen bestimmt.

In der Ausstellung vom 1.—14. August sind dreizehn Bewerbungen für Obst und zwar folgende ausgeschrieben:

Kernobst. (Drei Bewerbungen.) 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Obst eines und desselben Geschlechtes. — 3. Kernobst von Sämlingen.

Steinobst. (Vier Bewerbungen.) 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Steinobst eines und desselben Geschlechtes. — 3. Eine vorzügliche neue Art. — 4. Eine neue aus Samen erzeugte Art oder Varietät.

Beerenobst. (Drei Bewerbungen.) 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Arten und Varietäten eines einzigen Geschlechtes. — 3. Eine neue aus Samen erzeugte Art.

Frühzeitige Trauben. (Zwei Bewerbungen.) 1. Tafeltrauben noch an den Reben. — 2. Tafeltrauben in Kürben.

Pflirsche. (Eine Bewerbung.) Eine Sammlung von Arten und Varietäten (3 Früchte von jeder Art oder Varietät).

Die folgende Ausstellung (15.—30. August) enthält folgende 14 Bewerbungen:

Kernobst. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Arten und Varietäten einer einzigen Gattung. — 3. Neue aus Samen erzeugte Arten und Varietäten.

Steinobst, mit Ausnahme der Pflirsche. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Zusammenstellung von Arten und Varietäten einer einzigen Gattung. — 3. Neue aus Samen gezüchtete Arten und Varietäten.

Pflirsche. 1. Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Sechs ausgewählte Arten oder Varietäten (6 Früchte von jeder). — 3. Aus Samen erzeugte oder eingeführte neue Arten oder Varietäten.

Tafeltrauben. 1. Sammlung von Arten und Varietäten am Stocke. — 2. Sammlung von Arten und Varietäten (3 Trauben von jeder). — 3. Drei Varietäten in 18 besonders schön entwickelten Trauben.

Feigen. 1. Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Neue Arten oder Varietäten.

Die 11. Ausstellung (1.—14. September) enthält 15 Bewerbungen:

Kernobst. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Arten oder Varietäten desselben Geschlechtes. — 3. Neue aus Samen gezüchtete Arten oder Varietäten.

Steinobst. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Arten und Varietäten desselben Geschlechtes. — 3. Neue aus Samen gezogene Arten oder Varietäten.

Pflirsche. Eine Sammlung von Arten und Varietäten (12 Früchte von jeder Art oder Varietät).

Tafeltrauben. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Ausgewählte Arten und Varietäten. — 3. Sechs ausgewählte Arten oder Varietäten von Tafeltrauben (6 Trauben von jeder).

Feigen. 1. Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Neue Arten oder Varietäten.

Ananas mit Früchten. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Zehn Exemplare einer Art oder Varietät. — 3. Neue Art.

Die 12. Ausstellung (15.—30. September) enthält folgende Bewerbungen:

Trauben. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Tafeltrauben, die im Freien unter dem Pariser Klima reifen. — 3. Tafeltrauben, die zur Reife künstlicher Wärme bedürfen. — 4. Verschiedene Weinetöcke mit Trauben. — 5. Sechs Arten oder Varietäten von Trauben, die als die besten anerkannt sind (sechs Trauben von jeder). — 6. Zwölf Trauben einer und derselben Traubenart. — 7. Neue aus Samen gezüchtete Trauben.

Kernobst. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Zusammenstellung von Früchten eines und desselben Geschlechtes.

Steinobst. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten (ausgenommen Pflirsche). — 2. Neue von Sämlingen stammende Arten oder Varietäten. — 3. Eine Sammlung von Pflirscharten und Varietäten (12 Früchte von jeder). — 4. Neue aus Samen gezogene Pflirscharten oder Varietäten.

Früchte von Cucurbitaceen. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. —

2. Gruppe verschiedener Centnarkürbisse (Potiron). — 3. Ziorkürbisse, Arten und Varietäten.

Erdbeeren. Eine Sammlung von Arten und Varietäten.

Die 13. Ausstellung (1.—14. October) ist als Allgemeine Ausstellung von Obst aller Arten bezeichnet und hat 21. Bewerbungen für frisches und eine für nachgebildetes Obst.

Kernobst, vier Früchte von jeder Art oder Varietät. 1. Eine Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Arten und Varietäten von Schällbirnen. — 3. Arten und Varietäten von Schälläpfeln. — 4. Tafelbirnen, 50 Arten und Varietäten. — 5. Tafeläpfel, 50 Arten und Varietäten. — 6. Ausgewählte Birnen in 25 Arten oder Varietäten. — 7. Ausgewählte Äpfel in 25 Arten oder Varietäten. — 8. Zwölf der vorzüglichsten Birnen. — 9. Zwölf der vorzüglichsten Äpfel. — 10. Zusammenstellung von 25 Markbirnen derselben Art (z. B. Duchesse, Doyenné d'hiver, Beurré Diel u. s. w.). — 11. Zusammenstellung von 25 Markäpfeln derselben Art (z. B. Reinecke, Calville, Api u. s. w.). — 12. Neue Sämlings-Früchte.

Steinobst. 1. Sammlung von Arten und Varietäten. — 2. Zusammenstellung aus Früchten eines und desselben Geschlechtes.

Trauben. 1. Sammlung von Trauben (3 Trauben von jeder Art). — 2. Tafeltrauben (4 Trauben von jeder Art). — 3. Von neuen Sämlingen geschnittene Trauben.

Schalenobst, Kastanien und dergl. Eine Sammlung verschiedener Arten und Varietäten.

Orangen und Citronen. 1. Sammlung von Arten und Varietäten der Orange. — 2. Sammlung von Arten und Varietäten der Citrone. — 3. Neue Orangen und Citronen.

Nachgebildete Früchte. Arten und Varietäten von modellirten Früchten.

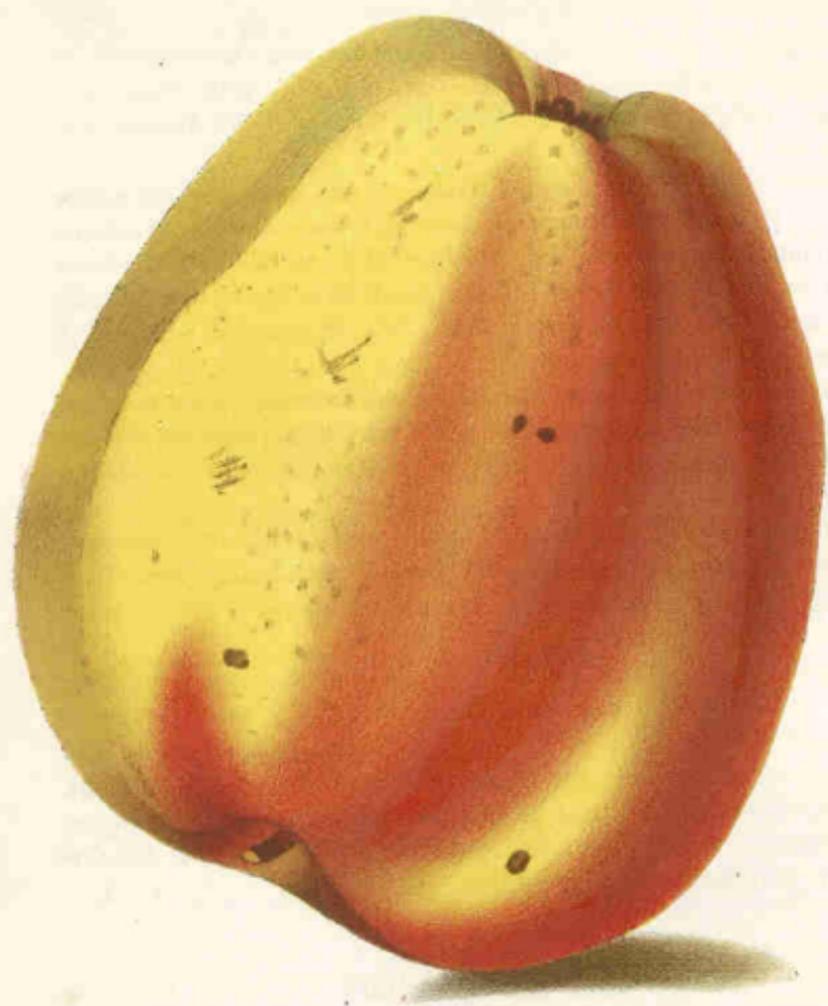
Diese Ausstellung dürfte für den Pomologen am sehenswertheiten sein.

Die letzte 14. Ausstellung enthält 6 Bewerbungen für verschiedene Vermehrungsarten der Obstbäume, aber kein Obst mehr.

Somit wäre die Reise nach Paris in der Zeit vom 29.—30. September und vom 1.—8. October oder länger, die für den Pomologen empfehlenswertheite und es lässt sich vielleicht unter Führung des Herrn Professor Dr. K. Koch eine gemeinschaftliche pomologische Reise veranstalten, was gewiss sehr zweckmässig und nützlich sein würde und würde ich mich auch am Liebsten einer solchen anschliessen.

Zugleich wird zur Kunde der Obst- und Traubenzüchter gebracht, dass Herr Professor Dr. K. Koch in Berlin Einleitung getroffen hat, dass von hier aus ein reiches und genau bestimmtes Normalsortiment deutschen Obstes und unserer besten Weinbergstrauben zur Ausstellung nach Paris gesendet werde. Die Arrangirung dieser Collection werden die Geschäftsführer der V. Versammlung besorgen. Ausserdem kann jeder Pomolog privatim sich um einen der ausgesetzten Preise bewerben. Nähere Mittheilungen über diese Obst- und Traubensendung sind von Herrn Professor Dr. Koch in Berlin als preuss. Commissär zu erbitten.

Dr. E. L.



Königs-Fleiner.

Augustin Baumann.

Biographische Skizze.

Augustin Baumann, der jüngere Bruder vom Hause Gebrüder Baumann, Handels-Gärtner in Bollwiler, endete sein langes und thätiges Leben den 21. Juni 1867 im Alter von 88 Jahren und 2 Monaten.

Seit seiner frühen Jugend leitete er unter der Aufsicht seines Vaters, Franz Joseph Baumann, die von seinem Grossvater Johann Baumann 1740 in Bollwiler gestiftete Baumschule. 1802 übernahm er das Geschäft mit seinem ältern Bruder, Joseph Bernard Baumann, und dehnte es bis 1841, wo es getrennt worden ist, immer mehr und mehr aus.

Unermüdlichen Fleiss, Beharrlichkeit in seinem Unternehmen, durch lange Jahre gesammelte, gediegene Kenntnisse in seinem Fache und strenge Redlichkeit zeichneten ihn als Geschäftsmann aus.

Seit 1853 zog er sich ganz aus dem Geschäft und übergab es dem jetzigen Besitzer, seinem Tochtermann, Aug. Nep. Baumann, der jedoch immer und bis an sein geistiges Ende seinen guten Rath zu Nutzen zog.

1863 hatte er das Unglück, seine ihm herzlich zugethane Frau zu verlieren. Seit jener Zeit nahm er, durch Kummer gedrückt, schnell ab; allein noch in seinen letzten Tagen war sein reger Geist immer mit Baumzucht und Gärtnerei beschäftigt.

Als Familienvater war er gut und lebte blos für die Seinigen, die ihn alle hoch verehrten. Seine 6 Kinder und 32 Kindes-
kinder gedenken seiner mit Liebe und Achtung. L.

Der Königsfeiner.

Mit Abbildung.

Die Heimath dieses schönen und recht guten Apfels ist sicher Württemberg, wo derselbe in verschiedenen Obstgegenden vorkommt und überall geschätzt wird. Wir haben ihn unter Nr. 75 im Illustr. Handbuch beschrieben und geben hier eine colorirte, sehr gut gelungene naturgetreue Abbildung.

Der Apfel reift im Oktober und hält bis December; sein Fleisch

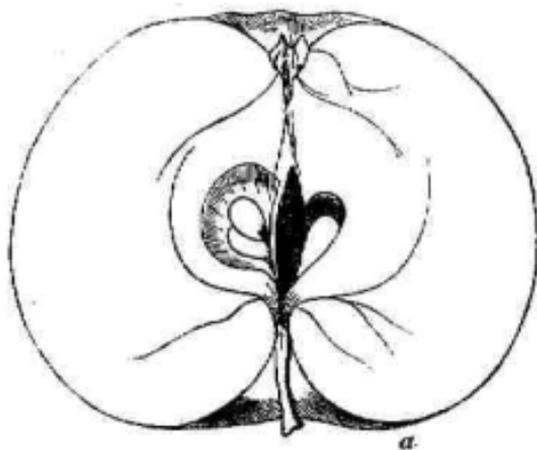
ist locker, mürbe und hat einen angenehmen, milden, süßsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird gross und bildet eine reichgewölbte kugelförmige Krone; er wächst schon in der Jugend recht gut und trägt gern, wenn auch nicht gerade sehr reichlich. Der Baum passt mehr für den Garten, als für das freie Feld und verlangt etwas Schutz vor Stürmen.

In der Baumschule bildet der Königsaffiner sehr schöne Hochstämme, wie auch wohlgeformte Pyramiden. Da ich den Apfel schon ziemlich weit verbreitet habe, wäre es erwünscht, über Gedeihen und Fruchtbarkeit aus andern Gegenden Nachrichten zu erhalten.

Dr. L.

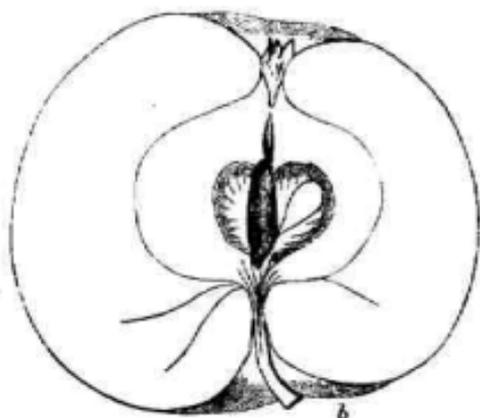
Vergoldeter Russet (Golden Russet) ** †† W.

Heimath und Vorkommen. Ist eine schon recht alte englische Frucht, die aber doch, wie es scheint, bei uns noch fast ganz unbekannt geblieben ist, während sie vor andern ver-



dient bekannter zu werden und bei ihrem delikaten Geschmacks recht verbreitet angebaut werden sollte. Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer und jetzigem Domherrn Urbanek, als derselbe noch zu Majthény war, welcher es kurz vorher weiter von der Societät zu London bezogen hatte und stimmt die Sorte nicht nur mit Hoggs Beschreibung, sondern erhielt ich auch von Hrn. Geheime-Rath von Flotow dieselbe Frucht als Golden Russeting,

welches nur Synonym des Golden Russet ist. Die Frucht hat recht viel Aehnlichkeit mit Parkers Pepping, von dem selbst ungewiss bleibt, unter welchem Namen derselbe sich in England findet; dieser unterscheidet sich aber von dem Obigen durch ein weniger langes, anders geformtes Blatt (siehe unten). Es sind



überhaupt die Grauen Reinetten oft so ähnlich, dass sie schwer zu unterscheiden sind. In meiner Gegend hat der Obige etwas Neigung zum Welken und muss nicht zu früh gebrochen und nach dem Pflücken gleich in den Keller gebracht werden.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 99 Golden Russet. Kommt, wie Hogg bemerkt, unter diesem Namen schon in Ray's *Historia Plantarum* Tom. II. vor, wobei er die Jahreszahl 1447 setzt, was indess nach der von Hogg S. XV und auch von Downing S. XIV angegebenen Zeit der Herausgabe des Werkes, das über 1636 nicht hinausgeht, ein Druckfehler sein muss. Als *Aromatic or Golden Russeting* findet sich unsere Sorte auch schon in Worlidge's *Vinetum Britannicum*, London 1776 S. 156. Ausserdem allegirt Hogg noch Lindley Guide 39, Forsyth Treat 103, Roger, *Fruit Cultiv.* S. 105. Abbildung gibt Ronald Pyr. Mal. Taf. 29, Fig. 2. — Der Lond. Cat. hat die Frucht S. 39 Nr. 740 als Golden Russet mit dem Synonym Golden Mundi (of Some). — Downing wird die Frucht haben S. 132 als English Russet, den auch Hogg bei dem Golden Russet allegirt, wiewohl Downing sagt, dass er als English Russet am Hudson sehr verbreitet

sei, und dass er denselben mit keiner Englischen Sorte habe identificiren können. Elliott wird dieselbe Frucht haben S. 136 als English golden Russet, mit dem Synonym Golden Russet of New-York. — Unsere Frucht ist nicht zu verwechseln: 1) mit dem American golden Russet, (Bullocks Pepping unseres Handbuchs) der oft auch nur Golden Russet schlechtweg genannt worden ist, wesshalb man zur Vermeidung von Irrungen das American hinzusetzte. 2) Mit Diels Engl. gewürzhaften Russet (Diel XXI S. 153), den Diel als Aromatic Russet von Loddigs erhielt. Diese Sorte, von der ich leider seit 1838 genügende Frucht nicht wieder hatte, um vergleichen zu können, wird zwar von Diel, der Frucht nach, sehr ähnlich beschrieben, hat ein anderes Blatt, und hat Hogg den Aromatic Russet S. 26 noch neben dem Golden Russet, wobei er Lindley Guide 86 und Rog. Fruit Cult. 105 allegirt, noch auf Ronald Pyr. Mal. Taf. 8 Fig. 4, verweist, die aber anders geformt und recht merklich gerippt abgebildet ist, während Hogg ihn als an beiden Enden gedrückt bezeichnet und umgekehrt vom Kelche des Golden Russet sagt: „set in a prominently plaited basin.“ Der Lond. Catalog wird dieselbe Frucht haben als Spice Apple mit den Synonymen Aromatic Russet, Brown Spice, Brown Apple of Burnt Island, Book's Neot Apple und Burnt Island Pippin. 3) Endlich muss unsere Sorte nicht verwechselt werden mit einem Golden Russet Pippin, was nur Synonym des Engl. Goldpeppings ist. Auch bemerkt Hogg S. 94 bei dem Golden Monday, dass man irrig auch den Golden Russet, Golden Monday genannt habe. (Scheint = Reinette gris dorée der franz. Pomol. L.)

Gestalt flachrund; gute Früchte sind $2\frac{3}{4}$ “ breit und $2\frac{1}{4}$ “ hoch, die meisten bleiben jedoch kleiner und haben nur $2\frac{1}{2}$ “ Breite und stark 2“ Höhe. Der Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich dann flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie meistens noch bemerklich stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch zuweilen langgespitzt und geschlossen, oft auch etwas offen, meistens klein oder etwas verstümmelt, sitzt in ziemlich enger, mässig tiefer Senkung, mit einigen, oft selbst ziemlich vielen, feinen Falten umgeben, aus der nur recht flache Erhabenheiten entspringen, und flach und breit über die Frucht hinaulaufen.

Stiel holzig, meistens kurz, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ “ lang und nicht oder

kaum über die Stielwölbung sich erhebend, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, oft trichterförmiger, oft auch durch hineingehende flache Beulen etwas verschobener Höhle.

Schale ziemlich fein, vom Baume unansehnlich grün, später schön gelb, wovon aber sehr wenig rein zu sehen ist, indem ein stellenweise feiner, oft etwas zersprengter, stellenweise stärkerer, zimmtfarbiger Rost die ganze Frucht überzieht. Die Sonnenseite ist meist nur goldartiger, oft aber bricht auch eine bräunliche Röthe durch den zersprengten Rost hindurch, der sich dann in etwas in's Silberfarbige schillernden Rostfiguren über die Röthe hinzieht. Punkte fein, im Roste sehr wenig bemerklich; Geruch schwach.

Das Fleisch ist sehr fein, saftreich, anfangs fein, abknackend, später mürbe, von etwas gewürztem, delikatem, süssweinartigem Zuckergeschmacke, ähnlich dem des Engl. Goldpeppings.

Das Kernhaus ist klein, hat ziemlich starke, oft ausgeblüthe Höhle, in die die Kammern sich kaum ein Geringes öffnen; die glattwandigen Kammern enthalten meistens 2 vollkommene, braune, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist klein und geht meistens als feiner Trichter etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt recht im December und hält sich den März hindurch. Muss auch zu Wein sehr gut sein.

Der Baum macht, nach einem etwas herangewachsenen Zwergbaume, eine etwas lichte Krone mit zerstreuten Aesten, setzt sehr viel kurzes Fruchtholz an und trägt reichlich. Sommertriebe ziemlich lang; nach oben etwas abnehmend, mässig stark, nach oben wollig, etwas silberhäutig, beschattet olivenfarbig, besonnt unansehnlich braunroth, nur fein und nicht in die Augen fallend punkirt. Blatt ziemlich gross, fast flach, am Fruchtholze lang, meist breitlanzettlich am Zweige auch so, weiter nach oben lanzettlich, doch fast stets nach der Spitze stärker abnehmend als nach dem Stiele, mit fast oder wirklich auslaufender Spitze, schön gezahnt. Afterblätter häufig, lanzettlich. Augen klein, wollig, auf flachen Trägern.

Anm. Schon durch die hier angegebene Form des Blattes unterscheidet sich der Obige von Diels Engl. gewürzhaften Russet, der sehr kleines, eiförmiges Blatt mit recht kurzer Spitze hat. Auch Parkers Pepping hat kürzeres elliptisches und leicht gezahntes Blatt. Ausserdem hatte Parkers Pepping, gleichzeitig genossen, stärker abknackendes Fleisch und etwas weniger Süsse und etwas fein einschneidende Säure.

Oberdieck.

Herbstveredlung und Herbstpflanzung des Jahres 1865.

a) Herbstveredlung.

Unter Hinweis auf meine diessfallsigen Mittheilungen in den „Illustrierten Monatsheften“ 1866, Heft 4, S. 119—122 berichte ich in Nachfolgendem über weitere Versuche in angedeuteter Richtung.

Um den vermutheten nachtheiligen Einfluss des kaltflüssigen Baumwachses besser constatiren zu können, verwendete ich diesmal bei der Veredlung eben solches und noch ein anderes, aus Wachs, Harz und etwas Fett bereitetes Baumwachs, welches letzteres sich auch ganz gut verwenden liess, ohne dass dasselbe erst hätte vor dem Gebrauche auf Feuer erwärmt werden müssen. Zur Vermeidung unnöthiger Wiederholungen will ich hier ersteres (kaltflüssiges) Baumwachs mit A, letzteres mit B bezeichnen.

Vom 7/9. September 1865 veredelte ich mit A 2 Birnwildlinge durch Pfropfen in die Seite mit „Knausbirn“, 2 andere Stämmchen mit „Wildling von Motte“ und zwar 1 durch Copulation, 1 durch Pfropfen in die Seite. Mit B unter Anwendung von Leinwandbändern wurden 2 Stämmchen mit „Knausbirn“, 1 durch Copulation, 1 durch Pfropfen in die Seite veredelt; ebenso mit „Wildling von Motte“ 1 durch Copulation. Von der „Knausbirn“ trieben die mit B veredelten Reiser schon am 30. September, während die mit A aufgesetzten bereits etwas eingeschrumpft sich zeigten, so dass ich selbe damals schon verloren geben musste. Sie giengen auch wirklich ein, während die 2 ersteren, trotz ihres späten Herbsttriebes, unversehrt durch den Winter kamen und im Sommer 1866 sehr starke Triebe machten. Vom „Wildling von Motte“ brachte ich nur den mit A veredelten Copulanten davon. Theils an vorgenannten Tagen, theils am 30. September wurden Apfelwildlinge veredelt mit A: 1) durch Copulation: mit der „Pariser Rambour-Reinette“ 8 Stück, mit der „Spitalreinette“ 2 Stück, mit der „Wintergoldparmane“ 3 Stück; 2) durch Pfropfen in die Seite mit den gleichen Sorten 3 Stück; 3) durch Anschäften, aber auf eine von der gewöhnlichen etwas abweichende Art, 1 Stück. Mit B unter Anwendung von Leinwandbändern wurde mit denselben Sorten veredelt: 1) durch Copulation 2 Stück, 2) durch Anschäften 1 Stück. Von sämmtlichen Apfelreisern gieng nur

I durch Anschäften aufgesetztes und mit A verstrichenes Reis der „Pariser Rambour-Reinette“ an. Somit ist das Resultat, namentlich die Apfelstämmchen betreffend, wieder ein sehr ungünstiges, obwohl nur gesunde, sehr kräftige Stämmchen und kräftige, völlig verholzte Edelreiser ausgewählt worden sind. Dass der Weingeist im kaltschmelzigen Baumwachs mir die 2 Reiser der „Knausbirn“ abtödtete, ist nach der angestellten Untersuchung für mich ausser Zweifel. Ich fand, wie schon öfter in früheren Jahren bei missglückten Veredlungen, die Reiser unter dem Verband schmutzig gelb, manchmal früher selbst schwärzlich; und gerade dies erregt in mir die Vermuthung, dass der in die Schnittwunde gedrungene Weingeist die Reiser abgetödtet oder doch deren Vereinigung mit dem Wildling verhindert habe; die von Herrn Superintendent Oberdieck zu meinen früheren Mittheilungen 1866 gemachten Bemerkungen bestärkten mich in dieser Ansicht. Da mir aber mit A und B veredelte Reiser angiengen, so scheint mir nur so viel fest zu stehen, dass die Ursache des Gelingens oder Misslingens der fraglichen Veredlungen nicht allein in der Art des hier verwendeten Baumwachses zu suchen sei.

Die Temperatur bei den Veredlungsgeschäften war eine hohe und die Wärme wurde durch die Einwirkung des Föhn vermehrt.

b) Herbstpflanzung.

In der Zeit vom 20.—25. Oktober 1865 wurden 214 Stück Apfel- und 76 Stück Birnwildlinge gesetzt und hiezu aus den wirklich prachtvollen Wildlingen nur die schönsten ausgesucht. Viele derselben, namentlich Apfelstämmchen, zeigten aber letzten Sommer keinen freudigen Wuchs, und bei mehreren schien mir die gelbliche Rinde auf erlittenen Frostschaden zu deuten, obgleich der Winter bei uns nicht strenge war. Die mit dem Ballen versetzten Stämmchen machten natürlich hievon eine Ausnahme. Herbstveredlung und Herbstpflanzung waren also diesmal bezüglich ihres Erfolges für mich nicht besonders ermuthigend.

Vaduz im Januar 1867.

Oberlehrer Hinger.

An m. d. Red. Zu dem vorstehenden Aufsätze, für welchen ich bestens danke, muss ich bemerken, dass von der Herbstveredlung de 1865 mir auch nicht alle Reiser angegangen sind und es sich wohl herausstellt, dass man auch bei der Herbstcopulation von dem Einflusse der Witterung nicht ganz frei ist. Ich hatte im Herbste 1865 nur sehr wenig Zeit und setzte nur etwa 20 Stück Apfelreiser und einige Birnenreiser zur Bildung von Probezweigen auf. Im November waren diese Reiser anscheinend alle noch gut, doch ist wohl der dritte

Theil davon im Frühlinge 66 nicht ausgetrieben, und wurde trocken, was allerdings hauptsächlich schwache oder schlechtere Reiser von Sorten sind, die in den vorhandenen Stämmen nicht triebig waren. Ich hatte nicht die Zeit gehabt, genauer aufzuachten, wodurch das Absterben einer Anzahl Reiser veranlasst sein möchte, wo etwa der Frost, der höchst gelinde blieb, am wenigsten in Verdacht genommen werden konnte. Es bleibt aber wohl immer der Mühe werth, Versuche der hier gedachten Art noch weiter fortzusetzen, um ein sicheres Resultat zu gewinnen.

O.

Der kurze Wurzelschnitt und Bedenken gegen seine allgemeine Anwendung.

Von H. Jäger.

Als ich vor zwei Jahren zuerst von dem Beschneiden der Wurzeln hörte und deutsche Fachschriften diesen oberrheinischen Fortschritt in der Obstkultur rühmten, dachte ich: was soll daraus werden, wenn einerseits ein Nichtbeschneiden der Krone der gepflanzten Bäume, andererseits ein kurzes Beschneiden der Wurzeln gelehrt wird, und sprach mein Bedenken schon kurz in Regels „Gartenflora“ aus. Seitdem ist die Sache weiter gediehen, und mit Schrecken machte ich die Bemerkung, dass namhafte deutsche Autoritäten diesen kurzen Wurzelschnitt warm empfahlen. Es war nicht der Schrecken, welcher uns wohl befällt, wenn wir plötzlich hören, dass eine Zeit unsere Gedanken, ja seit Jahrhunderten als wahr und unzweifelhaft angenommene „Wahrheit“ plötzlich durch eine neue Entdeckung der jungen Generation über den Haufen stürzen sehen, sondern die Furcht vor den Folgen, wenn die Lehre vom kurzen Wurzelschnitt allgemeiner verbreitet und auch in den für Laien bestimmten Lehrbüchern aufgenommen werden sollte, was unfehlbar der Fall sein wird, wenn sich Autoritäten dafür aussprechen. Man bedenke die Folgen! Der Baumverkäufer wird denken: wozu die Bäume mit allen Wurzeln ausgraben und Zeit darauf verwenden, wozu der grosse, durch die vollkommenen Wurzeln bedingte Ballen beim Wegnehmen, wenn die Wurzeln doch kurz geschnitten werden?

Und nun denke man sich dazu das Nichtbeschneiden der Krone beim Pflanzen, welches so dringlich empfohlen und leider so falsch verstanden wird, — denn vernünftiger angewendet, hat es gewiss sein Gutes — was soll, frage ich, aus dem armen

Landmann werden? Es kann keine unheilvollere Lehre geben, als diese beiden vereinigt, wenn man sie ohne Weiteres unter die Unwissenden schleudert. Der verständige, erfahrene Pflanzler wird davon Gebrauch zu machen wissen. Er wird an den Wurzeln stark beschädigte Wurzeln, oder wenn er Bäumchen in Töpfe pflanzt, unbedenklich kurz schneiden, denn er weiss, dass gesunde Bäume bei guter Behandlung dennoch wachsen. Er wird aber nicht ohne Noth schöne Wurzeln opfern, um deren Erhaltung man sich vorher so viele Mühe gegeben hat.

Ich könnte eine Menge von Autoritäten aufsuchen, von La Quintinye bis auf Charles Baltet (in der vom Herrn Generalconsul Ladé bearbeiteten Schrift über Baumzucht), und der „Lehre vom Baumschnitt“ von Lucas, welche für sorgfältige Erhaltung der Wurzeln sprechen, Autoritäten jeder beteiligten Nation. Aber dies würde nichts sicher beweisen, denn die Geschichte der Wissenschaften zeigt, wie „unumstössliche Wahrheiten,“ an welchen die Weisesten mehrerer Jahrhunderte fest glaubten, plötzlich einem neuen helleren Lichte weichen mussten. Ich möchte lieber den Beweis versuchen, dass lange Wurzeln — vorausgesetzt, dass sie gesund und unbeschädigt sind — bessere Ernährer sind, als kurz beschnittene. Aber hierzu fehlt längere Beobachtung und die wissenschaftliche Begründung des Satzes, dass die Wurzeln Ernährer und nicht zugleich Verzehrter sind. Es ist wahr: auf die Faserwurzeln kann man nicht viel geben, weil sie meistens bei den Pflanzen vertrocknet oder sonst beschädigt sind. Sie erzeugen sich bald neu. Aber man wird doch zugeben, dass eine 12—18 Zoll lange und längere Wurzel eine grössere Menge von jungen Wurzeln (die Haupternährer der Pflanze) bilden und aussenden kann, als ein 6—8 Zoll langes Stück. Es ist zwar wahr, dass in gutem, besonders lockerem und mässig feuchtem Boden an kurz beschnittenen Wurzeln die Faserwurzeln förmlich büschelweise hervorbrechen. Aber ist es nicht besser, wenn dieselben an längeren Wurzelflächen weiter vertheilt sind? Jene müssen sich nothwendig bald beengen und zehren von einer Stelle, diese haben Platz zu erstarken und ein weiteres Feld für ihre Nahrung suchende Bestimmung. Uebrigens bilden sich auch an langen Wurzeln die Faserwurzeln an manchen Stellen massenhaft, wie man beobachten kann, wenn man Bäume in recht gute Compost- oder Haideerde einschlägt und erst gegen

Johannis herausnimmt; oft schon im Herbst, wenn die Bäume zeitig im Oktober eingeschlagen wurden.

Ich muss hier leider endigen, denn ich kann einen vollständigen Beweis für meine Behauptung nicht liefern. Aber nochmals rufe ich denjenigen, welche Einfluss auf die Belehrung der Gärtner- und Baumpflanzen haben, zu: macht fortgesetzte Versuche, wendet das kurze Beschneiden der Wurzeln unter Umständen an, aber macht es nicht zum Grundsatz bei der Baumpflanzung.

An m. d. R. d. Wir sind unserm verehrten Freund und Mitarbeiter Jäger sehr dankbar für obige Auseinandersetzung. Versuche und zwar genaue Versuche müssen hier entscheiden. Auch ich bin für sorgfältige Schonung der Wurzeln beim Ausgraben, wenn ich auch seither schon in der That sehr bedeutende Erfolge vom kurzen Wurzelschnitt hatte. Also recht zahlreiche, genaue und vorsichtige Versuche!
L.

Einige Erfahrungen.

Von Ed. Lange.

1) Unter der Ueberschrift: „Ist Früh- oder Spätöpfücken der spätreifenden Birnsorten besser?“ gibt Herr Postsecretär Fleischhack Seite 153 der diesjährigen Illustrierten Monatshefte für Obst- und Weinbau eine belehrende Mittheilung darüber, dass Beurré Clairgeau, in den ersten Tagen des Oktober gebrochen, schon im November und Dezember ausserordentlich wohlschmeckend geworden sei. Wenn aber aus dieser Erfahrung gefolgert werden sollte, dass bei allen Winterbirnen das Frühöpfücken dem Spätöpfücken vorzuziehen sei, so will ich eine andere Erfahrung anführen, welche die Sache aufs rechte Maass einschränken möge. Im Februar dieses Jahres äusserte ein hiesiger Gärtner gegen mich, er werde auch seinen letzten Winterdechantsbirnbaum beseitigen, da diese Sorte hier nicht buttrig werde und selbst im März noch hart wie Krautstrunk bleibe. Ich bemerkte, dass dies bei mir nur selten geschehen sei und zwar meistens dann, wenn ich die Früchte etwas zu früh gebrochen hätte und holte ihm eine meiner Winterdechantsbirnen zum Kosten herbei. Schon beim Anblick derselben äusserte er sein Befremden über die gelbe Färbung, die seine Früchte nie erreichten. Diese blieben immer grün, eine Färbung, welche die von mir Anfang Oktober gebrochenen und öffentlich ausstellten

Früchte trotzdem, dass sie damals meine schönsten Exemplare waren, auch noch heute den 15. Mai zeigen und wohl auch behalten werden, bis sie faulen. Denn die Hoffnung, sie noch als schmackhafte Butterbirne gleich den später gebrochenen geniessen zu können, habe ich längst aufgegeben. Vor mehreren Jahren habe ich sogar einige Winterdechantsbirnen so lange am Baume gelassen, bis sie 4^o R. Kälte abgehalten hatten und während die früher geernteten Früchte erst im Februar und März geniessbar wurden, waren die dem Froste ausgesetzten 2 schon Ende Dezbr. zeitig. Ich führe dies Alles an, nicht um die Erfahrungen des Herrn Fleischhack irgendwie zu bestreiten, sondern um das, was von den Sommer- und Herbstbirnen gilt, auch auf die Winterbirnen auszudehnen. Es hat nämlich jede Birnsorte eine eigenthümliche Pflückzeit, die mit der Frucht am Baume oft nicht zusammenfällt und die überschritten, den butterhaften Geschmack der Birnen beeinträchtigt; und diese Pflückzeit scheint bei der Clairgeau eine frühe, bei der Winterdechantsbirne aber eine späte zu sein.

2) Wie die übrigen Obstsorten, so zeigen auch die Pflaumensorten eine ziemlich starke Abweichung in ihrer Blüthezeit und zwar blühen die von mir beobachteten runden Pflaumen sämmtlich früher, als die von mir beobachteten Zwetschen. Den Anfang machte dies Jahr in meinem hiesigen Garten die Königspflaume von Tours, der nach ein Paar Tagen Reineclaude von Bavay und Royers Aprikosenpflaume folgten. An diese schlossen sich dann die Herrnpflaume, die blaue Caledonische, die Grüne Reineclaude und der bunte Perdrigon an. Dann folgte die Gelbe Aprikosenpflaume, die Rothe Nectarine, die Ottomanische Kaiserpflaume und Lucas Frühzwetsche zugleich mit der Blauen Diaprée, worauf endlich die Frankfurter Pfirschwetsche, die Italienische Zwetsche und unsere gewöhnliche Hauszwetsche folgten, jedoch so, dass die verschiedenen Sorten der letztern auch verschiedene Blüthezeit zeigten. Merkwürdig ist auch, welchen grossen Unterschied die Maikäfer zwischen den verschiedenen Pflaumensorten, die sie von den übrigen Obstbäumen im Allgemeinen gern aufsuchen, machen. Während Royers Aprikosenpflaume oder Reineclaude von Bavay jeden Morgen 100 Maikäfer zum Herabschütteln darbieten, hat die grüne Reineclaude

derer nur 50 und die Italienische Zwetsche bei gleicher Grösse nur etwa 10. Selbst die Gemeine Zwetsche bewährt auch hier ihre Verschiedenheit, indem gewisse Bäume derselben jedes Jahr stärker von Maikäfer heimgesucht werden, als gewisse andere Individuen.

Das führt mich nun 3) auf die Engerlinge und ihr Vorkommen in hohlen Bäumen, das Dr. Lucas dem Pfarrer Fischer S. 47 der diesjährigen Monatshefte bestreitet. Ich habe darüber vor 34—36 Jahren folgende Erfahrung gemacht. In meines Vaters Garten standen an einem Wassergraben entlang eine Menge Kopfweiden, die wir, meine Brüder und ich, zur Verbesserung des Gartens niederschlugen. Mehrere dieser Weidenstämme waren hohl und mit dunkler Weidenerde von oben bis unten angefüllt, die wir, da die Stämme noch nicht zersprungen waren, erst beim Fällen derselben entdeckten. Wo diese faulen Bäume aber offen waren, fanden wir auch in der darin befindlichen Weidenerde mehrere fette, wohlgenährte und grosse Engerlinge, deren Zahl in einem besonders starken, oben an der Kopfstelle weit grösseren Baum sich weit über 100 erhob, wie wir, durch die Menge frappirt, durch sofortiges Zählen ermittelten. Wir erklärten uns damals die Sache so, dass wir annahmen, die befruchteten Maikäferweibchen seien vom Winde oben in den hohlen Stamm hinabgeschüttelt worden und hätten in die nahrhafte Modererde ihre Eier gelegt, die den jungen Maden immer reichliche und gesunde Nahrung gewährt und hier bei der Dicke des Stammes vor dem Erfrieren im Winter geschützt habe. Mag aber diese Erklärung richtig sein oder nicht, so kann ich doch die von uns aufgefundenen Larven nur für Engerlinge oder Maikäferlarven gelten lassen, die ich wie meine Brüder bereits genugsam kennen gelernt hatten, um sie nicht zu verwechseln.

4) Wie schon öfters habe ich auch vorigen Herbst eine Menge junger Obstbäume aus der Saatschule in die Veredlungsschule verpflanzt, die jetzt sämmtlich recht freudig wachsen, gleich als ob sie diese Versetzung und Wurzelverletzung nicht hätten überstehen müssen. Gleichwohl waren sie sämmtlich vom Froste nach und nach so gehoben worden, dass ich sie gegen Ende des Winters wieder in die Erde hinein drücken musste,

damit die Wurzeln nicht bloß lagen, indem einzelne Bäume dem Umfallen nahe waren, da der Boden überaus feucht und nachgiebig war und der Wind das Umfallen noch unterstützte. Hätten wir aber statt eines milden einen recht kalten Winter gehabt, so würden diese Bäume weit weniger bekommen und die Zahl der erfrorenen Pflänzlinge gewiss beträchtlich sein. Es hat also die Herbstpflanzung vor der Frühjahrspflanzung zwar ihre Vorzüge, aber auch ihre Gefahren.

Notizen über meine Funktion als Oberamtsbaumwart.

Von Herrn **Ernst Roll** in Amlshagen. *)

Das Oberamt Oehringen, in welchem der Obstbau schon bedeutende Fortschritte gemacht hat, wurde mir im März 1865 als Oberamtsbaumwart übertragen und im Juli 1866 das an dasselbe angrenzende Oberamt Hall. Meine zunächst Aufgabe beim Antritt meines Amtes war, mir von dem Zustand des Obstbaues in den Bezirken genaue Kenntniss zu verschaffen und hatte ich behufs dessen sämtliche Gemeinden (72 Schultheissenämter) zu bereisen. Das Ergebniss der Visitationsreise wurde dem K. Oberamt vorgelegt und die vorzunehmenden Verbesserungen und Vorschläge den Schultheissenämtern übergeben. Die Gemeinden habe ich jährlich 1, nach Umständen 2—3mal zu bereisen und liegt es in meiner Aufgabe, für möglichste Hebung und Förderung des Obstbaues Sorge zu tragen. Unter meiner direkten Aufsicht stehen sämtliche Strassen- und Gemeindebaumpflanzungen und wird vor jedesmaliger Ankunft der Ortsvorsteher in Kenntniss gesetzt, welcher für Betheiligung an dem Durchgang der Pflanzungen diejenigen Güterbesitzer, welche sich für Obstbau interessiren, besonders alle, welche an der Strasse Obstbäume besitzen, einladet. Bei dieser Gelegenheit werden Fragen über Obstbau besprochen, auf vorhandene Mängel aufmerksam gemacht und meistens praktische Demonstrationen hiemit verknüpft.

Zu meinem Vergnügen kann ich hier die Mittheilung machen, dass die Theilnahme der Landwirthe, besonders junger Bauernsöhne, eine recht lebhaft ist und immer habe ich die Freude,

*) Herr Ernst Roll war am 15. Oktober 1861 bis Ende September 1862 Zögling des Pomologischen Instituts und zeichnete sich durch Eifer, Fleiß und praktische Tüchtigkeit vortheilhaft aus.

eine grössere Anzahl um mich zu sehen. An denjenigen Strassen, an welchen der Baumsatz auszuführen ist, werden im Herbst die fehlenden Bäume im Verzeichniss aufgenommen und dieses mit einem Protokoll über vorgefundene Defecte dem K. Oberamt übergeben.

Die Gemeindebaumpflanzungen werden in Gemeinschaft des Ortsvorstehers und Gemeindefeuchtwärter (welch letztere im Oberamt Oehringen in den meisten Gemeinden vorhanden sind), begangen, auf vorzunehmende Verbesserungen aufmerksam gemacht und die Anlegung neuer Pflanzungen auf Schafweiden berathen. Im Oberamt Oehringen wurden im Jahr 1865/66 in 25 Gemeinden theils kleinere, theils grössere Pflanzungen auf Schafweiden angelegt und fand dieses Beispiel vergangenen Herbst in 15 Gemeinden des Haller Oberamts Nachahmung.

Die Pflanzung der Obstbäume an Strassen und auf Allmanden wird unter meiner Leitung ausgeführt, wie auch die Pflege derselben in den nächsten Jahren. Das Reinigen und Ausputzen der Obstbäume, sowie die weitere Pflege, ist Aufgabe der betr. Güterbesitzer, wozu denselben, wie ich vorhin schon bemerkte, die nöthige Anleitung gegeben wird. Ueber Erledigung der vorgefundenen, im Verzeichniss aufgenommenen Defecte erstatten die Schultheissenämter an das K. Oberamt Bericht und werden hiedurch auch die, in der Pflege ihrer Strassenbäume säumigen Güterbesitzer zum Vollzug veranlasst.

Ich kann Ihnen mit Vergnügen berichten, dass ich an sämtlichen Schultheissen, besonders aber an den Herren Oberamtman Süsskind von Oehringen und Regierungsrath v. Daniel und Stadtschultheiss Hager, Vorstand des Landwirthschaftl. Vereins in Hall, eine kräftige Stütze habe und glaube ich zu der Hoffnung berechtigt zu sein, dass der Obstbau in diesen Bezirken mit der Zeit recht in Flor kommen wird.

Wir geben diesen, einem Brief des Hrn. Roll an Unterz. entnommenen, kurzen Bericht so wie wir ihn als briefl. Mittheilung erhielten, und möchten das Institut der Bezirksbaumwarte, wozu tüchtige und gehörig eingeschulte junge Pomologen besonders befähigt sind, aber für welches sich auch die Oberamtsgeometer und ähnliche Beaste, namentlich auch die Strassenbaumeister und Wegmeister, sofern sie in der Obstkultur genügend erfahren sind, sehr gut eignen, auf Wärmste empfehlen.

Dr. L.

Neue Weinsorte.

Rogers Hybride No. 15. (Mit Abbildung.)

Frucht. — Traube sehr gross, ziemlich dichtbeerig, Beeren gross, rundlich und etwas länglich, Stiele gross von verschiedener Länge, bald kürzer, bald länger, Farbe tief dunkelpurpurroth mit hellpurpurnem Anflug; Fleisch mit einem äusseren Fleischring, der sich ganz in der Nähe der Schale befindet, und welcher dieselbe von dem inneren Fruchtfleisch mit dem Samen trennt; Fleisch gelblich weiss, etwas fest und mit einer leichten Herbigkeit der wilden Rebe, reich weinig, süss, aromatisch; Schale fast so dick wie bei der Catawba-Traube; Samen sehr hell, bräunlichweiss, verkehrt eiförmig, abgestumpft birnförmig; Reifezeit Mitte bis Ende September.

Stock: kräftig, hart, gesund, hat grosse kräftige Blätter. Erzogen von Herr Rogers in Salem Massachusetts, durch Befruchtung einer amerikanischen Sorte mit dem Black Hamburg. Die Beeren hängen gut an der Traube, beim Trocknen schrumpfen sie fast gar nicht ein und schmecken 3 Wochen nach der Ernte besser, als im Anfang.

(Nach den Berichten des Ministeriums des Ackerbaues in Washington.)

Das Obstjahr 1866 in Schlesien.

Wohl selten hatte ein Jahrgang einen solch reichen Blütenstand in unseren Obstgärten aufzuweisen, als das verflossene Jahr. Aber wie oft hat nicht der Blütenreichtum schon unsere Hoffnungen getäuscht? Während ein Mittelstand verhältnissmässig ein günstigeres Resultat lieferte.

Wir Oberschlesier dürfen uns auf eine reiche Obsterndte überhaupt nicht grossen Illusionen hingeben, denn dafür sorgt schon die abnorme Witterung, die fast täglich mehrmals wechselnde Temperatur, erzeugt durch die von Westen und Süden uns förmlich einschliessenden Sudeten und Beskiden — es sorgen dafür Spät- oder im Herbste Frühfröste und endlich die häufigen Stürme namentlich im September, die uns unsern sauer verdienten Schweiss — die noch nicht vollständig ausgebildeten Herbst- und Winterfrüchte vor die Füsse werfen.

Unter so obwaltenden Zuständen bin ich der unmassgeblichen Ansicht, dass, was in Oberschlesien gedeiht, auch den rauhesten Lagen anvertraut werden kann.

Die bitterste Täuschung aber brachte uns voriges Jahr der Todestag fast aller Baumbliüthen, der in Deutschland beinahe allgemeine Spätfrost am 23. Mai. Nur geschlossene Gärten und einzelne Länderstriche als: ein Theil von Baden, Hessen, die Rhein- und Mosel-Gegend und theilweise Böhmen und Mähren, woselbst die Blüthezeit schon beendet war, konnten sich einer Obsterndte erfreuen.

Auch in Obstgärten der Städte sah man erfreuliche Resultate, obwohl das Obst doch Einiges zu wünschen übrig liess.

Meiner Wahrnehmung zufolge, bei meinem pomologischen Ferien-Ausfluge in neue Kreise, nachdem ich bereits zehn ober-schlesische Kreise mehr oder minder durchgemustert habe, fand ich in manchen Gegenden den Wein sehr reichlich vertreten, aber auch das Blosslegen der Trauben Behufs früherer Reife, mehrfach zu rügen. Bei einer der Weinreife so günstigen Witterung gelangten selbst Spätsorten zu nie gekannter Vollkommenheit im Vorjahre. Einen sichtlichen Einfluss auf frühere Traubenreife, ohne die neue Art des Ringelns der Reben anzuwenden, übt das nachstehende Verfahren aus: Dass man den Weinstock durch öfteres Ueberrieseln mit der Giesskanne oder einer Gartenspritze von dem lästigen Staube befreit und durch Einsenken von grossen Blumentöpfen am Wurzelstocke, welche nach einigen Tagen abwechselnd mit Wasser und Gülle gefüllt werden, die ihm nöthige Feuchtigkeit bei heisser Witterung zuführt.

In Jahren, die der Weinreife weniger günstig sind, werden um die Weinstöcke am Spalier bei 1—2' Abstand Gräben von 6" Tiefe gezogen und täglich mit heissem Wasser gefüllt.

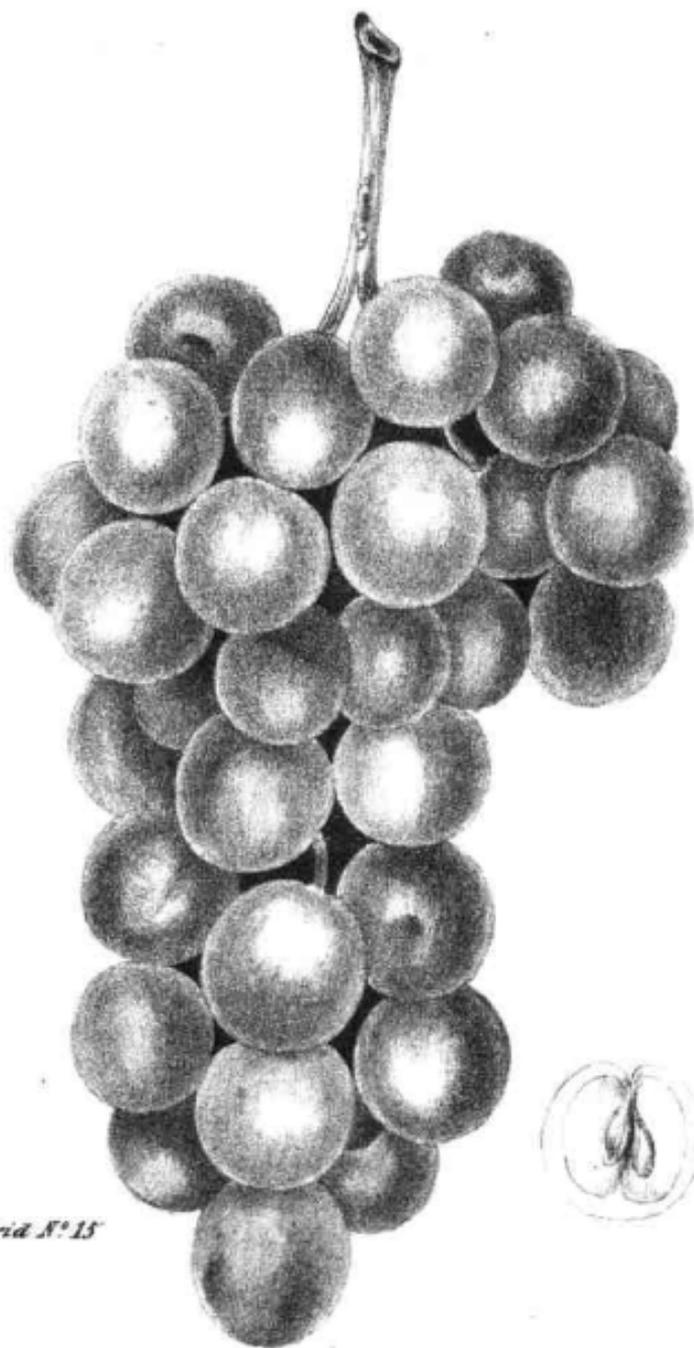
Ein anderes empfehlenswerthes Hülfsmittel ist folgendes:

Man nimmt den vorher durchgeseibten Steinkohlenstaub, bedeckt damit die Erde um den Stock zollhoch im Umkreise von 2'. Die Kohle absorbirt die Sonnenstrahlen und erwärmt so doppelt den Boden, nur darf es nicht an der nöthigen Feuchtigkeit mangeln. Denn diese und Wärme sind die Hauptfaktoren bei der Weinkultur.

Welche Abnormitäten bei der Reife des wenigen Obstes mitunter vorherrschten, hierüber nur ein Beispiel:

Von Schwarz's sogenannter Blutreinette — denn diesen Namen verdient sie bekanntlich nicht — fielen überreife Früchte im Oktober vom Baume und doch ist es eine Winterfrucht.

Dagegen lieferte die Winterdechantsbirne aussergewöhnlich



Rogers' Hybrid N° 15

grosse und reine Früchte, wesshalb ich diese Sorte bei der Pomologenversammlung zu Berlin 1860 besonders empfohlen habe. Auch ich stimme einem französischen Gärtner vollkommen bei, dass man nur diese Birnsorte und den „Weissen Winterkalvill“ zu kultiviren brauche, um ein rentables Obstgeschäft zu machen; freilich müsste der Garten in der Nähe von Paris sein, oder wir müssten in Deutschland französische Obstpreise haben.

Plania, 29. Juli 1867.

Joh. Oppler, Lehrer.

Mittheilungen über eine pomologische Reise.

Von Ernst Rell, Oberamtsbaumwärter in Amlshagen.

(Fortsetzung von pag. 186.)

Als Veredlungsmethode im Frühjahr kommt das Pfropfen in den halben Spalt in Anwendung. Dadurch, dass die Setzlinge vor der Veredlung recht erstarken, entwickelt sich aus dem Edelauge im nächsten Jahre ein sehr kräftiger Trieb, welcher nicht selten 6' Höhe erreicht. Ein Rückschnitt des Leitzweiges wird, ausser beim Schnitt in die Krone, hier nicht in Anwendung gebracht, indem sich, wie ich mich überzeuge, der grösste Theil der Knospen auch ohne denselben in Seitentriebe verwandelt. Die Seitentriebe, welche während des Sommers hervortreiben, werden nicht pincirt, dagegen werden in sämtlichen Schlägen von Ende August an solche hinweg genommen; hat ein oder der andere Baum die gewünschte Stärke noch nicht erreicht, so werden zu dieser Zeit noch einige Seitentriebe beibehalten, jedoch auf Zapfen geschnitten. Der Monat August kann hier als derjenige betrachtet werden, in welchem die Hauptgeschäfte des Beschneidens in Ausführung gebracht werden. Die Wunden verheilen hier, ohne mit Baumwachs überkleidet zu werden. Zur Bezeichnung der Sorten bedient man sich hier starker eichener Pfähle, in welche die Nummern des Katalogs durch einfache Zeichen eingeschnitten werden. Jeder Arbeiter hat einen Katalog, in welchem er die Namen nach den Nummern nachschlagen kann.

Die Baumschule enthält in einer Auswahl der werthvollsten Obstsorten viele Neuheiten und sind besonders die ausgedehnten Quartiere für Spalier- und Zwergobstbäume mit ihren Tausenden

von Aepfeln, Birnen, Pflirsichen und Aprikosen u. s. f. sehr reich an Mannichfaltigkeit.

Die Saat- und Brutländer sind in einem besonderen Garten, welchem durch einen Kanal stets Wasser zugeführt wird, und enthalten eine Masse junger Obst- und Gehölzpflanzen; in den Gehölz- und Rosenschulen sind reichhaltige Kollektionen aller guten alten und neuen Sorten vertreten und musste ich bei allem dem nur staunen, dass man hier, bei den massenhaften Anpflanzungen, überall und so raschen Absatz findet.

Der Obstnuttergarten besteht grösstentheils aus Säulen-Pyramiden, welche sich sehr gut ausnehmen und bei dero verhältnissmässig kleinen Raum, den dieselben einnehmen, vollkommen zweckentsprechend sind. Formbäume, besonders Birn- und Pflirsich-Spaliere, sind schöne ältere vorhanden, welche mit vieler Sorgfalt erzogen sind, welche grösstentheils voll herrlicher Früchte hingen.

Herr Napoleon Baumann, sowie Herr Gay sind nebenbei gute Pomologen und möchte ich sagen, wir finden in deren Comptoir eine permanente Obst-Ausstellung. Es gereichte mir zur grossen Freude, hier Sorten kennen zu lernen, welche mir zwar der Beschreibung nach bekannt waren und wovon ich schon manches Exemplar junger Stämmchen in der Baumschule angepflanzt hatte, deren Früchte ich jedoch in der Natur vollkommen entwickelt noch nicht, wenigstens zum Theil, hatte kennen lernen und möchte ich vor andern besonders folgende, welche sich durch ausserordentliche Fruchtbarkeit bewährten, hier anführen: Louise bonne d'Avranches (ausserordentlich fruchtbar), Beurré van Marum, Beurré de Bollwiller, St. Germain panaché, Comte de Paris, Double Philippe, Spoelberg van Mons, Beurré de Malines, Beurré Bosc, Esperen d'été, Double fleur, Colmar d'Automne, Delices d'Hardenpont, Beurré Clairgeau.

Alle Formen von Obstbäumen werden im Elsass (wenigstens in nächster Umgebung von Bollwiller) lange, ja fast bis ins hohe Alter dem Schnitt unterworfen und machen auch Hochstämme hievon keine Ausnahme. Birnen trifft man, was in Deutschland das Gegentheil, mehr angepflanzt als Aepfel; Mostsorten an Strassen und auf dem Feld sind selten; der eigentliche Repräsentant der Strassenpflanzungen ist im Elsass wie auch in der

Umgebung von Freiburg der Nussbaum. Auf Hochstamm trugen am reichlichsten: St. Germain, Zwiebelbirne, Beurré d'Aremberg, Beurré gris, Bergamotte d'Angleterre, Bon chretien d'hiver, Forellenbirne, Chasseric, Winterdechantsbirne u. a. f. Es würde für diesen kurzen Bericht zu weit führen, wollte ich mich noch in weitere Schilderungen dieses berühmten Etablissements, besonders der reich ausgestatteten Gewächs- und Treibhäuser einlassen und so muss ich mich von den freundlichen und zuvorkommenden Herren Baumann und Söhne, sowie von Hrn. Gay, welche mir meinen Aufenthalt in Bollwiller so angenehm machten, trennen, und die geehrten Leser bitten, mich in das 1½ Stunden entfernte, am Fusse der Vogesen gelegene Gebwiller zu begleiten.

Schon einigemal wurden in der Pomologischen Monatschrift*) die herrlichen Gärten der Herrn Fabrikanten Schlumberger etc. mit ihren durch kunstgeübte Hand erzogenen Formbäumen geschildert und auch ich kann diese nicht stillschweigend übergehen. Der Garten des Herrn Schlumberger, derzeit unter Leitung des Herrn Gärtner Majers stehend, enthält über 1000 der verschiedenartigsten Formbäume, wovon die wichtigsten Formen, bereits früher schon, in diesen Heften geschildert wurden. Zu beiden Seiten des Hauptwegs ziehen sich Rabatten entlang, welche mit, in Cordon horizontal gezogenen, Apfel, Birnen, Johannisbeeren und Weinreben eingefasst und mit Pyramiden und Palmetten bepflanzt sind, welche zur Zeit meiner Anwesenheit voll herrlicher Früchte hingen. Am meisten Interesse für jeden Pomologen hat nächst den verschiedenen Formen, welche man sich nur denken kann, eine 10' hohe, freistehende, aus etwa 31 Sorten zusammengesetzte Spalierwand, welche sich längs einem der Hauptwege hinzieht. Es sind dies grösstentheils einfache und doppelte Palmetten, welche mit ihren Zweigspitzen an einander abtactirt sind und man also nur ein einziges grosses Ganzes vor sich hat. Diesen Sommer bot diese Wand mit den reich mit Früchten garnirten Aesten einen sehr imposanten Anblick. Pflirsiche und Aprikosen werden hier grösstentheils als Cordon oblique gezogen, welche Methode sich hier bestens bewähren soll.

*) Vergl. Monatschrift 1858, pag. 241: Ed. Lucas, Mittheilungen über eine Reise nach Strassburg und Bollwiller. Desgl.: 1861, pag. 388 und 367, Göthe, Bericht über eine Reise nach Strassburg, Bollwiller und Mülhausen im Sommer 1860.

Eine auf diese Weise gezogene Pfirsichwand hatte eine Höhe von 25' und hing so voll herrlicher Pfirsiche, wie man es sich nicht leicht denken kann. So freundlich das Aeußere, so überraschend ist für jeden Fremden der Besuch der Gewächshäuser, in welchen Alles von einer überaus geschmackvollen Einrichtung Zeugnis gibt. Noch darf ich der prächtigen Wellingtonien nicht vergessen, von welchen ein im Garten stehendes Exemplar bereits eine Höhe von 21 Fuss erreicht hatte.

Wer, um sich in der Spalierzucht auszubilden, Gebwiler besucht, versäume nicht, sich zu den Besitzungen des Herrn Fabrikanten Bongard Zutritt zu verschaffen. Das am Fusse der Vogesen erst neu erbaute prächtige Schloss umgibt ein Park und herrliche Anlagen, in welchem Natur und Kunst sich auf eine charmante Weise vereinigen. Der Obstgarten enthält gegen 2000 Formbäume. Am Eingang stehen zu beiden Seiten des Hauptwegs etwa 100 in Becherform erzogene Apfelbäume, von denen jeder Baum 1 Meter hoch und am oberen Durchmesser 1 Meter weit ist. Diese Form empfiehlt sich sehr, sowohl wegen Schönheit als wegen ihrer reichen Erträge. Die Nebenzweige der Formbäume wurden zur Zeit meiner Anwesenheit (20. August) zum zweitenmale pincirt.

Einige neuere Formen, die ich auf meiner ganzen Reise nicht wieder traf, mögen unter den übrigen Phantasieformen, welche der Erfindungsgeist des Hrn. Professor Menet, der früher hier thätig war, sowie des Hrn. Gärtner Remi Mayer, geschaffen hatte, hier Erwähnung finden.

1) Pyramide in Crimolinform.

Nachdem sich das auf eine kräftige Unterlage oculirte Edelauge im Frühjahr zu einem Trieb entwickelt hat, sucht man aus diesem durch Pinciren 6—8 Triebe hervorzubringen, was (wenigstens in Gebwiler) nicht mit viel Schwierigkeiten verknüpft ist. Im nächsten Jahre werden von den erhaltenen Zweigen 6 beibehalten. Am Stamm wird ein Pfälchen und in einer Entfernung von $\frac{1}{2}$ Meter im Kreise, weitere 6 Pfähle angebracht. Vom Stamm zu jedem der äusseren Pfähle werden dünne Haselnussstäbe eingespreizt. Sind die Zweige etwa $\frac{1}{2}$ Fuss lang, so werden dieselben in zieml. horizontaler Richtung an die Stäbe leicht angeheftet. Man lässt sie nun so lange wachsen, bis die-

Fig. 1.

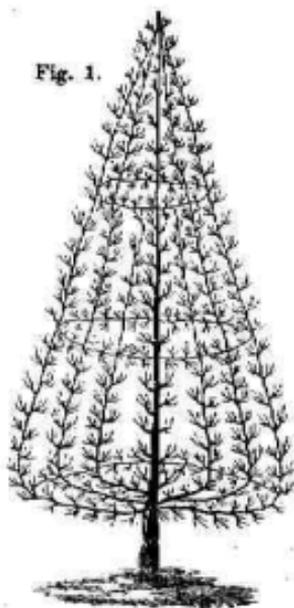
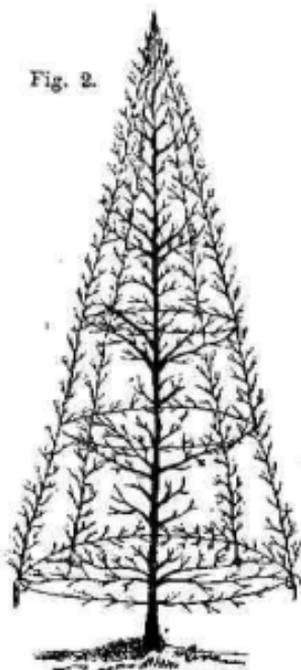


Fig. 2.



selben das Ende jedes Stabstems etwa um $\frac{1}{2}$ Fuss überreicht haben; hier werden nun die Zweige von jedem der Pfähle nach und nach aufrecht angebunden. In der Nähe der Biegungsstelle sucht man auf jeder Seite einen Trieb hervorzubringen, welche dann an einen innerhalb der 6 Pfähle angebrachten Drahtreif horizontal angeheftet und wenn sich dieselben mit den Spitzen berühren, an einander ablactirt werden. In einer Entfernung von 3 Fuss von der untern Etage sucht man an jedem der 6 Hauptäste je 2 Seitenzweige durch Pinciren hervorzubringen und werden solche auf die nämliche Weise gezogen, wie angegeben. Der Mittelaast wird ähnlich einer Spindel-Pyramide gezogen, nur mit dem Unterschied, dass die Triebe sehr kurz gehalten werden. In Gebwiler lässt man dieser Form, wovon in Fig. 1. eine Abbildung gegeben ist, eine Höhe von 12 Fuss und soll sich solche, wie ich mich selbst überzeugte, nächst ihrer Schönheit durch reichliche Tragbarkeit empfehlen.

2) Tafel-Pyramide.

In einer Höhe von 1 Fuss müssen durch den Schnitt aus dem kräftigen Trieb eines Oculanden ausser dem Gipfeltrieb 4 Seitentriebe hervorkommen. Jeder dieser 4 Triebe wird an einem Draht in ziemlich horizontaler Richtung angeheftet. $1\frac{1}{2}$ Fuss vom Stamm entfernt sucht man durch Pinciren aus dem einen 2 Zweige zu gewinnen, von denen der eine an dem

Pfahl in die Höhe gezogen wird, während der andere eine seitliche Richtung erhält und mit dem nächsten Zweig ablactirt wird. In einer Entfernung von $1\frac{1}{2}$ Fuss wird die zweite und in derselben Entfernung dann die dritte, vierte und fünfte Etage angebracht. Sobald die Spitzen der Mitteläste die von aussen hinaufgeleiteten Aeste berühren, werden solche an einander ablactirt (Fig. 2.).

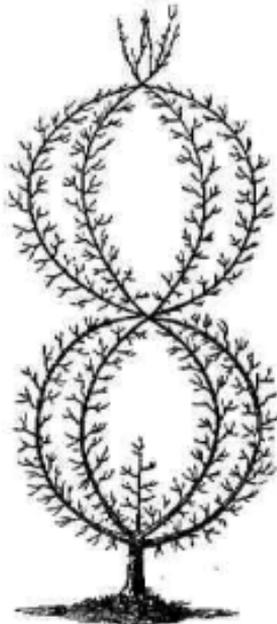


Fig. 3.

3) Doppelkronige Pyramide.

Zur Erhaltung dieser Form bedarf man etwa 1 Fuss über dem Boden 4 Aeste, welche an dem zuvor gefertigten Drahtgestell in einer Entfernung von $1\frac{1}{2}$ ' angeheftet und in einem Bogen, der sich in einer Höhe von $2\frac{1}{2}$ ' schliesst, gezogen werden. Da wo sich nun die Zweige vereinigen, werden solche ablactirt und von dieser Stelle an eine der unteren an Grösse und Gestalt gleiche Form herangebildet, ein ganz kurzer Mitteltrieb wird beibehalten. Diese Form liefert gute Erträge und nimmt sich im Garten sehr gut aus (Fig. 3).

4) Ein dem Schlangenspalier verwandte ist das in Fig. 4 abgebildete Schlangenspalier mit dem Mitteltrieb.

Die Erziehung ist einfach. Man bildet an der Basis des Stammes ausser dem Gipfeltrieb 2 Seitenäste, welche in einem regelmässigen Bogen gezogen und mit den Spitzen an den Haupttrieb veredelt werden; oberhalb dieser Veredlungsstelle wird die 2te und in derselben Weise die 3te und 4te Etage gezogen.

Dankbar dem Herrn Gärtner Majer für die vielen mir gemachten wichtigen Mittheilungen, verliess ich diesen herrlichen Garten um mir die Besitzungen des Herrn Fabrikanten Frey anzusehen.

Pfirsiche, Apricosen und Birnen werden hier grösstentheils als doppelte Cordon oblique erzogen und diese Form sehr gelobt. Ich hatte selbst Gelegenheit, mich von der Tragbarkeit derselben

zu überzeugen. Eine grosse Anzahl von Formbäumen sind in dem sehr geschmackvoll angelegten Garten vorhanden, wovon ich jedoch vorläufig nicht weiter sprechen will.

Gebwiller verliess ich den andern Tag und fuhr von Bollwiller aus mit der Eisenbahn nach Mühlhausen.

Mein erster Gang galt dem Herrn Professor Menet, ein im Baumschnitt sehr erfahrener und höchst zuvorkommender Mann.

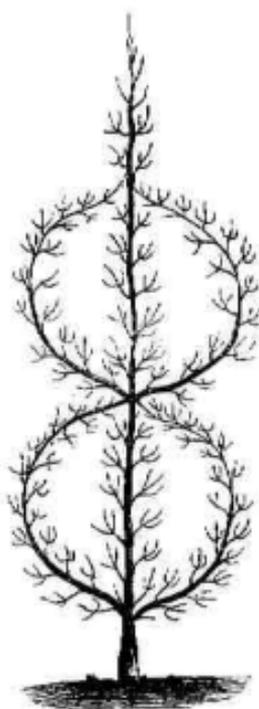


Fig. 4.

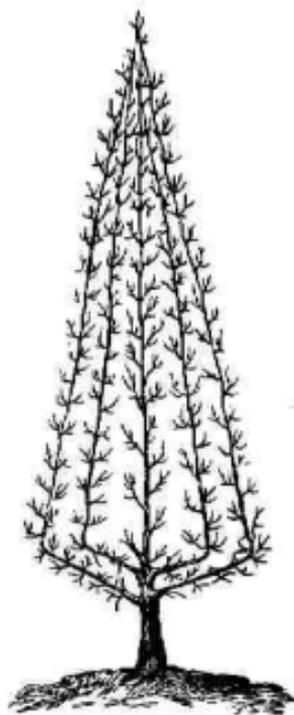


Fig. 5.

Derselbe hatte die Güte, mich in den unter seiner Pflege stehenden Garten der Gartenbaugesellschaft zu geleiten und jeden einzelnen Formbaum mit mir durchzugehen. Leider hatten die sehr gut gezogenen Spaliere durch den in der Nähe befindlichen Park, besonders heuer, sehr gelitten. Pfirsich-Candelaber waren mehrere in sehr umfangreichen Exemplaren vorhanden und trugen sehr reich. Sehr häufig angepflanzt ist: die fünftheilige Säulenpyramide (Fig. 5), eine Form, welche Herr Menet als die einträglichste bezeichnet. Ausser dem Gipfeltrieb sucht man 4 Seiten-

triebe an der Basis zu gewinnen, welche am Draht horizontal angeheftet werden; in etwa $1\frac{1}{2}'$ Entfernung vom Hauptstamm werden diese in die Höhe gezogen und wenn die Form ihre gehörige Ausbildung hat, durch Ablactiren mit dem Gipfeltrieb vereinigt. Die Aeste müssen kurzes Fruchtholz bilden, was durch 2maliges Pinciren erreicht wird. Herr Menet wendet überhaupt bei allen Formbäumen ein zweimaliges Pinciren an. Das erste Ende Juni, das zweite im August. Bei Pyramiden werden die Seitenzweige schon im September geschnitten und der Gipfeltrieb im Frühjahr nur wenig eingekürzt. Eine ähnliche Verfahrungsweise traf ich auch in einigen deutschen Gärten, z. B. in Schwetzingen angewendet, worüber ich später noch sprechen werde. Unter den Sorten, die in Mühlhausen angepflanzt sind, empfiehlt Herr Menet nur die folgenden allgemeiner Verbreitung: Louise bonne d'Avranches, Beurré d'Aremberg, Esperen, Doyenne d'hiver, Beurré d'Amalis, von Pfirsichen Madeleine de Courson, Madeleine rouge.

Ehe ich Mühlhausen verliess, besuchte ich noch die in Blumistik viele Neuheiten enthaltende Handelsgärtnerei des Herrn Hans, sowie mehrere der herrlichen Privatgärten dortiger Fabrikanten, und fuhr des andern Morgens mit der Eisenbahn nach Rouffach, um mir die herrlichen Besitzungen des Hrn. Jourdin auf Schloss Isenburg anzusehen. Ein prächtiges Panorama eröffnet sich hier dem Auge und hat sich Natur und Kunst in dem Schloss mit seiner nächsten Umgebung selbst auf die lieblichste Weise vereinigt. Die Anlagen sind sehr geschmackvoll ausgeführt, Gewächshäuser, Treibereien u. s. f. auf die eleganteste Weise eingerichtet. Sehr reich an Interesse ist die Trauben- und Pfirsichtreiberei. Die zum Treiben bestimmten Weinstöcke und Pfirsiche sind im Freien eingepflanzt, die Weinstöcke nach der Thommery-Methode, die Pfirsiche in Lyraform erzogen; die ersten Trauben wurden 1866 Ausgangs März, die ersten Pfirsiche Ende April geerntet.

Das Steinobst ist hier sehr stark vertreten wie alle Formen mit grosser Sorgfalt erzogen. Auf Hochstamm trugen am reichlichsten:

Die Washington-Pflaume, Kirke's Pflaume (macht sich auch besonders gut als Cordon horizontal), Pond's Seedling (Frucht schön-rosa, von delikatem Geschmack), Prune de Feligery (eine ausgezeichnete Zwetsche, die sich besonders zum Dörren sehr

empfehlen soll. Unter den Pfirsichen werden als die empfehlenswürdigsten betrachtet ausser den Madeleinen, Belle Bausse, Vienneuse de Fromentin und Brugnion Pitmaston Orange.

Gegen den Krebs und Harzfluss bringt Herr Gärtner Valetin folgendes Mittel in Anwendung. Die kranke Stelle wird, wenn der Baum im Saft steht, bis aufs gesunde Holz ausgeschnitten und nun stark mit Sauerampfer (*Rumex acetosa* oder *acetosella*) eingerieben. Nach diesem wird die Wunde mit einer Auflösung von Kalk, Lehm und Kuhfaden eingestrichen und verbunden. Der Erfolg ist ein sehr günstiger und wurden Bäume, bei welchen dieses Uebel schon bedeutend um sich gegriffen hatte, auf diese Weise noch gerettet.

Rouffach verliess ich noch am Abend desselben Tages, um mir des andern Morgens Strassburg und seine wichtigeren Gärtnereien anzusehen.

Das Etablissement des Herrn Martin Müller enthält eine grosse Auswahl von (grösstentheils als einfache und doppelte Palmetten) in der Baumschule zum Verkauf herangezogenen Formbäumen und werden alljährlich sehr viele, besonders auch Cordon, zum Verkauf gebracht. Die eigentliche Obstbaum- und Gehölzschule enthält, namentlich was die jüngeren Schläge anbetrifft, viel Gutes. Aeltere Spaliere und Pyramiden sind viele in gut gezogenen Exemplaren vorhanden. Nach einem Besuch der interessanten Handelsgärtnerei des Herrn Weik fuhr ich mit der Bahn nach dem $2\frac{1}{2}$ Stunden von Strassburg entfernten Kolbsheim.

Kolbsheim mit seinen schönen Gärten und Anlagen wurde den Lesern dieser Blätter schon früher einigemal vorgeführt. Wenn Hr. Göthe in der Monatschrift 1861 pag. 340 in seinem Bericht sagt: Wer als Obstzüchter und Pomolog Strassburg besucht, versäume ja nicht, den Abstecher nach Kolbsheim zu machen, so kann ich ihm nur beipflichten, der Besucher wird durch das viele Interessante, das sich ihm hier darbietet, reichlich entschädigt.

Der derzeitige Gärtner, Herr Beck, Nachfolger des † Hrn. Reinbold, geleitete mich durch die geschmackvollen Anlagen mit ihren herrlichen Felsparthieen, in die Gewächshäuser, welche auf das eleganteste eingerichtet, reich mit Pflanzen ausgestattet sind. Pfirsiche und Apricosen, als Candelaber und Palmetten, bedeckten die grosse Westwand des einen Gartens, darunter war eine Doppel-Palmette, welche einen Raum von 86' einnahm. Besonders reich

ist auch der Weinstock, nach der Thommery-Methode gebildet, vertreten, und bedeckte ein in dieser Weise erzogenes Weinspalier eine Wand von 150' Länge. Unter den Pyramiden ist die Spindelpyramide die am meisten angepflanzte Form und liefert reiche Erträge.

Herr Beck wendet bei den Pflirsichbäumen, welche er zur Behandlung hat, nur ein einmaliges Pinciren an, und heftet Ende August die Zweige in sanft nach unten stehende Bögen.

Um jedem schädlichen Einflusse der Sonnenstrahlen vorzubeugen, ist am Fusse jeden Spaliers ein aus 2 Brettstücken dachförmiges Kästchen angebracht und der dazwischen liegende leere Raum mit kurzem Dung ausgefüllt. Zum Schutz der Pflirsichblüthe gegen Nachfröste wird Packtuch verwendet, welches längs der Wand oberhalb der Spaliere an Rollen angebracht ist, und während der Blüthe zur Nachtzeit herabgelassen wird.

Kolbsheim und den wackern Hrn. Beck verliess ich mit grosser Befriedigung und wanderte zwischen den reichen Gemüse-, Hanf- und Tabaksfeldern wieder nach Strassburg zurück, von wo mich des andern Morgens die Eisenbahn nach Karlsruhe brachte.

(Fortsetzung folgt.) 1868 S. 20

Literatur.

Der Obstbaumschnitt nach Hardy. 8. Aufl. bearbeitet von H. Jäger, Hofgärtner in Eisenach. 3. vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 96 Abbildungen. 1 Thlr. Leipzig bei Spamer. 1867.

Wir haben die beiden früheren Auflagen dieses sehr zu empfehlenden Werkes in früheren Jahrgängen angezeigt und empfohlen. Die vorliegende 3. verdient diese Empfehlung noch mehr. Der unermüdlich thätige Herausgeber — Jäger — hat nicht allein die sehr nöthigen von ihm zu dem französ. Originalen gegebenen praktischen wichtigen Bemerkungen vermehrt und ausgedehnt, sondern auch manches weit klarer und verständlicher gegeben, als es namentlich in der 1. Aufl. der Fall war.

Wenn wir einige Bemerkungen über das Buch geben, so sollen diese keinerlei Tadel in sich schliessen, sondern nur dazu dienen, in einige Punkte noch mehr Verständniss zu bringen.

pag. 1. Das Ausroden; warum nicht sagen: Ausgraben oder Ausheben der Bäume? auch entspricht das Wort „Arrachage“, welches Hardy gebraucht, entschieden unserem „Ausheben oder Ausgraben einzelner Bäume“, während wir unter Ausroden, das Heraushauen ganzer Waldstrecken verstehen, woher auch das Wort „Rodehaue“ für die stärkste Art von Hacken.

Mit Recht deutet Jäger auf das Drainiren pag. 8. hin als zweckmässiger, als das von Hardy empfohlene Bepflastern des Bodens der Baumlöcher, um das Staun-

wasser abzuhalten. Die Resultate der Drainage in Baumpflanzungen sind ganz ausserordentlich, besonders wenn man anstatt Drainrohren Hohlziegel nimmt, welche umgekehrt in die Gräben gelegt werden. Diese Art der Drainirung ist für Baumschulen und Obstgärten gar nicht genug zu empfehlen. Vgl. Taschenbuch für Pomol. 1864 p. 64.

pag. 4. ist von der Zurichtung zur Pflanzung die Rede. Es ist uns unbegreiflich, dass Hardy hier nicht weiter gegangen ist, wenigstens ist der Text ganz gleich der 3. Auflage vom Jahr 1855. In diesen 12 Jahren sind aber gerade im Pflanzen grosse Fortschritte gemacht worden, namentlich seit man geformte, vorgebildete Bäume in den Schulen erzieht.

pag. 5. ist die leider noch oft bekämpfte Ansicht festgehalten, dass Bäume, in einem guten Boden erwachsen, weitaus besser gedeihen, als solche, die in einem mageren Land erzogen. Dieser in Deutschland so sehr weit verbreitete Glaube, dass Bäume, in einem geringen Boden erzogen, in einem solchen, wie in einem bessern, weit besser wüchsen, als Bäume, die in einem guten Boden erzogen seien, hat einen ganz enormen Rückschlag unserer deutschen Obstcultur zur Folge gehabt.

pag. 6. ist des pailli oder der Streubedeckung des Bodens gedacht. Jäger hat entschieden das Verdienst, diese sehr nützliche, ja oft nothwendige Praxis für den Obst- und Gemüsebau zuerst kräftig empfohlen zu haben und es sollte bei jeder Gelegenheit auf dieses Verfahren von neuem empfehlend hingewiesen werden.

pag. 8. ist gerathen, Birnpyramiden auf Wildling $2\frac{1}{2}$ —3 Meter, d. h. 8—10' entfernt zu pflanzen. Im Interesse unserer Obstzüchter wollen wir nur dazu bemerken, dass wir zwar auch so gepflanzt haben, allein nach 6—7 Jahren schon war der Raum zu klein und würden wir in Lehm Boden, wo ein starker Holztrieb herrscht, obengenannte Bäume nicht unter 12' Entfernung zu pflanzen rathen.

pag. 8. In einer Anmerkung meint Jäger, es würde der Doucin und Johannisapfel oft in unsern Baumschulen verwechselt; dies habe ich nicht beobachten können und die Verwechslung beruht nur darin, dass man den Johannisapfel einmal mit diesem Namen und dann wieder Paradis nennt. Der Doucin ist immer noch sehr selten in den deutschen Baumschulen. Das deutsche Wort „Splittapfel“ wäre ganz gut, lässt sich aber kaum einführen, da bereits der Ausdruck Doucin allgemein verbreitet ist und überall auch gut verstanden wird.

pag. 13. bespricht Jäger die Talutmauern. Da diese nicht selten auf Terrassen und an Abhänge anlehnend gemacht werden, so kommt es vor, wenn man nicht sehr sorgfältig darauf bedacht ist, das sich herabziehende Schichtenwasser durch Drains abzuschneiden und ganz wegzuleiten, dass Pflanzungen bei aller Sorgfalt der Cultur nicht gedeihen wollen und stets krank sind. Hierauf hätte besonders aufmerksam gemacht werden sollen.

Die I. Abtheilung handelt nun über den Schnitt der Obstbäume und zwar im Allgemeinen. Zunächst sind die verschiedenen Arten von Zweigen beschrieben und gut abgebildet, dann folgen im 2. Kapitel die verschiedenen Arten des Beschnittens; ein ganz dicht über dem Auge geführter Schnitt wird mit „Lüften“ bezeichnet; Hardy nennt denselben eventer; es soll dadurch das betreffende Auge geschwächt werden; dann folgt das Einkürzen, Rapprochement, das Abwerfen,

Ravelement, das Abtreiben, Récapage, als verschiedene Methoden des Schnitts; die Einschnitte ober und unter den Augen, der horizontale Einschnitt, der Längsschnitt, der Ringelschnitt, das Abdrücken von Augen, das Biegen der Zweige, das Anbinden derselben, das Ausbrechen der Triebe, das Abkneipen oder Entspitzen, der erste und zweite Sommerschnitt, das Einknicken der Triebe, das Entblättern, das Verdünnen der Früchte; Alles dies ist — allerdings etwas bunt durcheinander — aber gut geschildert. Der Astring, oder die wulstige Basis der Aeste und Zweige ist hier wie fast im ganzen Buche „Wulstring“ benannt, welches deutsche Wort für empatement oder couronne, nicht gerade gut klingt.

In Bezug auf das Ausbrechen (Ebourgeonnement) sollte doch betreffend den Firsichbaum sehr vor zu starker Ausdehnung dieser Praxis gewarnt werden; die stete Folge bei dem bei uns stattfindenden weit stärkeren Trieb ist die Kräuselerkrankung und Abtossen der meisten Früchte. Dieser Fall liess sich im Frühjahr 1867 überall da, wo die Firsichbäume nach den gegebenen Vorschriften der französischen Obstrücker behandelt wurden, wahrnehmen.

Das Entblättern ist nur in Bezug auf die Freistellung beschatteter Früchte angegeben; nicht minder wichtig ist das Wegnehmen einzelner Blätter zur Schwächung des Triebes und das Totalentlauben zum Reifen des Holzes. Hier müssten einige Zusätze gegeben werden.

pag. 42. ist im 3. Kap. die Erziehung der Birnpyramide angegeben und zwar von der Pflanzung einer einjährigen Ruthe an. Auf die Anpflanzung formirter Bäume ist nicht besondere Rücksicht genommen, was unserer Ansicht nach eine Lücke ist, denn jetzt werden wohl 10 formirte Bäume gepflanzt, bis 1 nicht formirt angepflanzt wird, wenigstens bedarf ich in der hiesigen Baumschule jährlich mindestens 5000 formirte Pyramiden und wohl kaum 300 nicht vorgebildete zur Erledigung der einlaufenden Bestellungen; so wird es in vielen andern Baumschulen auch sein. Oft in die weitesten Entfernungen müssen 3jährige formirte Pyramiden gesendet werden und die zunehmende Nachfrage beweist, dass man mit diesen sehr zufrieden ist. Ich rathe, solche Bäume beim Pflanzen nur sehr wenig und gerade soviel, als erforderlich scheint, um die Form schön und regelmässig erscheinen zu lassen, zu schneiden, bei der Pflanzung regelmässig ein Bedecken des Bodens anzuwenden und dann ein Jahr nach der Pflanzung den regelmässigen Schnitt, aber sehr mässig auszuführen. Sehr schönes Wachstum und sofortiger Eintritt der Fruchtbarkeit sind Folge dieses Verfahrens. 3 bis 4 Jahre der Erziehung sind dabei erspart.

Der von Jäger gegebene Pyramidenschnitt ist sehr gründlich und eine der besten mir bekannt gewordenen Anleitungen dazu, auch sind die Zeichnungen durchaus nicht gezirkelt, sondern in der That ganz naturgetreu. Sehr gut ist auch die Herrichtung einer verwahrlosten Pyramide. Neuere Autoren wie Grassent, Bramont tadeln das so ofte Kurzschneiden und die dadurch herbeigeführten Verstümmelungen und zahllosen Wunden.

Am Schluss der Birn-Pyramide schildert Jäger pag. 68. die Säulen-Pyramide und sagt, man könne diese Form mit Vortheil nur bei der Birn und Saerkirsche anwenden. Von letzterer Obstsorte sah ich noch keine so gebildeten Bäume, aber einige Apfelsorten, z. B. der Gloria mundi geben ganz wunderschöne Säulen-Pyramiden und sind hier solche auf der Mittelrabatte in der Baumschule zu sehen.

Wenn pag. 69. Hardy sagt, dass Apfelbäume niemals schöne Pyramiden bilden, so hätte jedenfalls dazu eine Gegenbemerkung Jägers eingeschaltet werden sollen. Richtig ist, dass bei dem kurzen Schnitt der Pyramiden, wie ihn die französ. Züchter ausführen, der Apfelbaum bald elend und krebeig wird, allein wer sich davon überzeugen will, wie gar viele Apfelsorten sehr schöne Pyramiden geben, der sehe nur die 500 Sorten des hiesigen Muttergartens, die alle in Pyramidenform gezogen sind, an.

Wahrhaft sonderbar klingt es nun, wenn weiter gesagt ist, Kirschen bilden in der Regel schöne Pyramiden, während dies doch nur von Süßweichseln, Glaskirschen, Weichseln und Amarellen annähernd behauptet werden kann. Die Schlussbemerkung Jägers berichtigt indess schon das Gesagte und ist sehr zu beachten, was er über die Oathemer Weichsel sagt.

Die pag. 72. geschilderte Kesselform wollen wir den Franzosen gern überlassen und dafür gute Apfelpyramiden heranzüchten, die uns jedenfalls mehr Freude und weniger Mühe machen.

pag. 74. spricht Jäger den Säulencordons praktischen Werth ab, aber mit Unrecht, denn es ist dies in der That eine allerliebste und ungemein fruchtbare Form, die auf Rabatten und in kleinen Gärten alle Empfehlung verdient.

Auf pag. 75. beginnt der Schnitt der Bäume am Spalier. Hier möchten wir fragen, warum Jäger nicht den jetzt allgemein angenommenen Ausdruck *Palmette* adoptirt und immer noch Herzstamm- und Doppelherzstammspalier sagt. Ebenso wäre zu wünschen, dass wir statt der wörtlichen Uebersetzung von *Contrespalier* mit *Gegenspalier* lieber den eigentlichen Begriff durch *Freispalier* gegenüber von *Wandspalier* feststellen würden.

Die Erziehung und Behandlung der Palmetten ist mit sehr grosser Genauigkeit gegeben. Die von uns als Säulenpalmette bezeichneten Formen sind hier als Einfacher und Doppelstämmiger Gabelbaum beschrieben.

Nun kommen die Horizontalcordons, genannt Zwergapfel an der Drahtschnur. Wollen wir das Wort *Cordon* nicht brauchen, so wäre ja doch das auch in das Deutsche übergegangene „Guirlande“, welches so recht diese Baumform bezeichnet, besser und wohlklingender als „Drahtschnur“.

Offenbar ist diese Erziehungsform eine der hübschesten und einträglichsten, nur darf man in unsern Lehmböden nicht zu eng pflanzen und ja nicht zu früh und zu stark und viel pinciren.

Mit pag. 86. beginnt nun die Beschreibung und der Schnitt des Pfirsichbaums und nimmt diese ziemlich $\frac{1}{4}$ des ganzen Buchs in Anspruch und ist mit der lebenswerthesten Gründlichkeit behandelt. Allein fragen wir uns, ob damit der deutschen Cultur gedient ist, so müssen wir bekennen, dass wir eine möglichste Vereinfachung des Verfahrens im Interesse unserer Züchter gewünscht hätten. Es ist dieser Abschnitt für den französischen Züchter ganz vortrefflich behandelt; ich will mir aber aus der heiligen Praxis ein Beispiel erlauben hier anzuführen, welches zeigt, dass wir durch einfachere Methoden oft noch besser zum Ziel kommen, als durch die kunstvollen Methoden unserer französischen Meister.

Ich kann mich auf 3 Beispiele beziehen, die ich dieses Frühjahr beobachten konnte. Zwei von französischen Gärtnern und ausgezeichneten Künstlern im

Baumschnitt behandelte sehr ausgedehnte Spalieranlagen, die dieses Jahr sehr schön geblüht haben, Hessen in Folge des Ausbrechens bei dem enormen Trieb dieses Jahres und in Folge der dadurch hervorgerufenen Kräuselkrankheit fast alle Früchte fallen und geben fast keinen Ertrag.

Ich habe hier einige Pfirsichspaliere am Institutsgebäude stehen, etwas beträchtlich von andern Spalieren. Dieselben blühten ungemein reich und waren noch nicht geschnitten; ich wollte täglich daran gehen, aber kam nicht dazu und bald musste ich mir sagen, dass die jungen Triebe jetzt eine solche Störung sehr übel nehmen würden. Ich liess also diese Bäumchen ruhig wachsen, bis die Triebe 6—8' lang geworden und sich der starke Saftzudrang verloren hatte. Jetzt wurde erst geschnitten und angebunden. Die Bäume sind ganz prächtig garnirt und haben Früchte in Menge; einer behielt gegen 160 Stück, wovon allerdings ein Drittel später noch abgestossen wurde. Allein das Bäumchen ist kaum $3\frac{1}{2}$ ' hoch und 8' breit. Die Hauptsache ist aber, dass meine Bäume gesund blieben und ich eine Menge gesunder und kräftiger Edelreiser jetzt abnehmen kann. Ich bin weit entfernt, diese Methode als vorzüglich zu empfehlen, allein es mag diese Erfahrung doch zeigen, dass auch auf ganz einfache Weise ein sehr schönes Resultat beim Pfirsichbaum bei uns erzielt werden kann und gerade Jäger hat ja dies selbst erst jüngst nachgewiesen.

Auf die hier gegebenen Anweisungen wollen wir, um die Kritik nicht zu weit auszudehnen, nicht weiter eingehen; mögen nur unsere Gärtner Jägers Bemerkung auf pag. 93. beachten; dies Verfahren ist sehr gut und praktisch. — Als gute Formen sind für Pfirsich beschrieben: der Viereckbaum und dabei die sehr zu beachtende sog. neue Methode zur schnelleren Heranbildung dieser Bäume, dann die Palmette mit Horizontalästen, die Palmette in U-Form, die Säulenpalmette, der schräg gezogene Pfirsichstamm (Cordon oblique).

Es folgt nun pag. 144. die Erziehung des Aprikosenbaums. Wir wollen hiesu nur bemerken, dass bei diesem der Herbstschnitt dem Frühljahrschnitt vorzuziehen ist und dass es in der That viele Schwierigkeiten macht, diesen Baum bei genauer Beachtung der Schnittregeln gesund und lebenskräftig zu erhalten. Dann folgt der Kirsch- und Pflaumenbaum.

In den nun folgenden Abschnitt „verschiedene neue Spalierformen“ hat Jäger verschiedene von mir in einem Bericht in der Monatschrift im Jahr 1858 beschriebens und dargestellte Spalierformen aufgenommen und ausserdem alle von Dubreuil angegebenen Formen. Dass ich dem Urtheile Jägers über diese vielerlei Formen selbst theilweise beistimme, davon gibt mein Buch „Lehre vom Baumschnitt“ den Beweis, indem ich da auch nur wenige derselben aufgenommen habe. Allein in meinem damaligen Bericht wollte ich ja nur sagen, was ich gesehen und gehört hatte. Ueber einzelne dieser Formen ist indess Jägers Urtheil nicht richtig, dies würde ihm ein Besuch meines Spaliergartens beweisen.

Der nun folgende Abschnitt (pag. 151), Kultur des Weinstocks, ist sehr brav bearbeitet und verdient die vollste Berücksichtigung. Es ist der niedere Rahmenschnitt, der Palmettenschnitt und der Thömmerschnitt gut und genau erklärt.

Im 6. Kapitel ist der Schnitt der Fruchtsträucher behandelt; zunächst des Feigenbaumes, dann des Stachel- und Johannisbeerstrauchs und 3. der Himbeeren. Wir haben nur eine Bemerkung. Jäger sagt: „bei den Monathimbeeren, welche

im Herbst noch einmal tragen, lässt man den Stängel so lange, bis er abgestorben ist, denn die, welche im Herbst getragen haben, sterben erst im folgenden Jahre nach der Erndte ab.⁴ Hier ist der Nachsatz ganz richtig, allein es tragen die jährigen Schoosse der Monatshimbeere zuerst im Herbste, dann stutzt man diese an der Endspitze und die Seitentriebe, die Früchte hatten, bis auf 1 oder 2 Augen zurück und wird nach diesem Schnitt im Frühjahr darauf eine zweite sehr reiche Erndte erhalten.

Eine II. Abtheilung enthält: 1. Einfluss der Wildlinge und der Veredlung auf den Schnitt, welcher Abschnitt jedenfalls an den Beginn des Buchs gestellt hätte werden müssen, dann folgen 2. Bemerkungen über einige Krankheiten und Feinde, denen die im Schnitt gehaltenen Bäume unterworfen sind, und ist hier der Gummifluss, die Kräuselkrankheit, Mehlthau, Weinkrankheit, Krebs, Bleichsucht, Insektenschaden erwähnt.

Den Schluss bildet der 3. Abschnitt dieser Abtheilung, enthaltend ein Verzeichniss der vorzüglichsten in künstlichen Formen zu erziehenden Obstbäume. Hier finden wir allerdings eine Aufzählung der besten bekannten Obstsorten aller Obstgattungen, ja wir möchten glauben, theils in zu reichhaltigen Sortimenten.

Wir möchten im Interesse unserer deutschen Obstnamen neben den französischen anzuführen, soweit möglich, doch immer deutsche Obstnamen neben den französischen anzuführen, da die Verstümmelung solcher Namen gar zu arg ist, sowie der Gärtner nicht französisch versteht, und namentlich die Namen des Handbuchs dazu zu beachten. Dass einige Druckfehler sich hier eingeschlichen, lag wohl ausser dem Willen des Autors; so soll es offenbar heissen statt Borowski, Borovitaki und dieser = Charlamowski; dass Pomme Chatsaignier oder Frauenrothacher als Formenbaum empfohlen wird, scheint wohl auch ein error zu sein, ebenso Beurré Steckmann statt Sterkmann. Uebrigens sind äusserst wenige solcher Fehler da.

Wir können nach genauer Durchsicht die vorliegende Schrift warm empfehlen, besonders den jüngern Kunstgenossen, die jetzt weit mehr als früher sich mit Baumschnitt beschäftigen müssen, wenn sie tüchtig und recht brauchbar werden wollen.

Die typographische Ausstattung ist wie bei allen Werken des Spamersehen Verlags freundlich und schön.

Dr. Ed. L.

Hannemann, Catechismus der Obstbaumzucht für Landschulen. Weimar bei Voigt. 66 S. kl. 8. 10 sgr.

Wir mussten uns sehr freuen, ein kleines praktisches in Frage- und Antwortform gegebenes Obstbaubüchlein für den Landmann zu erhalten; in der That ist dieser Catechismus besser, als die welche wir seither gesehen; aber der Abschnitt von der Baumerziehung ist weit ausführlicher, als der von der Baumpflege behandelt und letzterer ist doch der für den Landmann ungleich wichtigere Theil der Obstkultur; dies scheint uns ein wesentlicher Mangel.

Allein beinahe das ganze Buch ist nur ein Auszug aus der 1844 von mir herausgegebenen Lehre von der Obstbaumzucht und ich kann mir etwas darauf einbilden, dass ein vor 27 Jahren geschriebenes Buch, welches inzwischen schon 2mal literarisch ausgebeutet wurde, auch jetzt noch so werthvoll ist, dass Herr Hannemann dasselbe excerptirt und als sein eigenes Geistesprodukt in die weite Welt schickt.

Belege sind z. B. meine Sätze 1, 2, 3, 4, 31, 105, 297, 303, 313 und Haussmanns §. I. 1, 2, 3, 4, 22, 49, 60, 66; II. 55 u. s. w.

Da nun mein Schriftchen längst zergriffen ist, ist auch der Beweis schwer zu führen, dass Obiges wahr sei; ich setze daher einen Satz (§. 49.) von H. und den entsprechenden Satz 105. von mir hieher; dies mag genügend sein. Dr. L.

4. 49. **Wie geschieht die Veredlung?** Ein gesundes gut entwickeltes Reis mit einem oder mehreren Augen, oder auch ein Stückchen Rinde mit nur einem Auge wird mit einem Knospen oder Rösche der gleichen oder doch sehr nahe verwandten Art an geeigneter Stelle so in genaue Berührung gebracht, dass Rinde auf Rinde, Bast auf Bast sich gegenseitig bedecken, und so sieht dann das Reis oder Auge zu seiner Ernährung aus der verwandten Unterlage die nöthige Nahrung ein und die sich ausbreitenden Pflanzenscheiden gehen so in eine organische Verbindung über, und zwar um so eher und inniger, je gleichartiger in allen Theilen die beiden verbundenen Körper sind.

105. Wird ein gesundes und gehörig entwickeltes Reis mit einem oder mehreren Augen oder ein Stückchen Rinde mit einem Auge, mit einer Pflanze der gleichen oder wenigstens sehr verwandten Art in genaue Berührung gebracht, so dass der Rinde nach Rinde auf Rinde und Bast auf Bast zu liegen kommt, oder dass der Länge nach die der Natur nach sich bedeckenden Theile zusammengeführt werden, wie beim Quälren, so zieht das Reis oder Auge zur Ernährung seiner Knospe aus dem mit ihm verbundenen Pflanzentheile Nahrung ein, und es entsteht zunächst durch die Cambiumauscheidung der horizontal sich ausbreitenden Zellen eine organische Verbindung, die desto inniger ist, je gleichartiger in allen Theilen die beiden verbundenen Körper sind.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Oberhelfer Teichmann in Stuttgart, Universitätsgärtner Hochstetter in Tübingen.

Zur **Theilnahme an der V. Versammlung** haben sich bis heute (12. August), die hiesigen und die Ausschussmitglieder ungerchnet, circa 60 auswärtige Obst- und Weinproducenten angemeldet. Wir bitten, die Anmeldungen bis 1. September einzusenden, damit wir für passende Wohnungen Sorge tragen können. Auch mehrere Damen sind angemeldet. Diejenigen, welche Obstsammlungen u. s. w. senden wollen, werden gebeten, von uns die erforderlichen Listen zum Eintragen, sowie Etiquetten schriftlich abzuverlangen.

Es darf jetzt mit Sicherheit darauf gerechnet werden, dass das Comité in die Lage gesetzt sein wird, durch ein besonderes Preisgericht Medaillen und Ehrengaben für die hervorragendsten Leistungen zur Vertheilung zu bringen.

Als I. Präsident wird nach der schriftlich eingeholten einstimmigen Ansicht des Comité's Herr Geheime Oberregierungsrath Heyder in Berlin der Versammlung in Vorschlag gebracht werden.

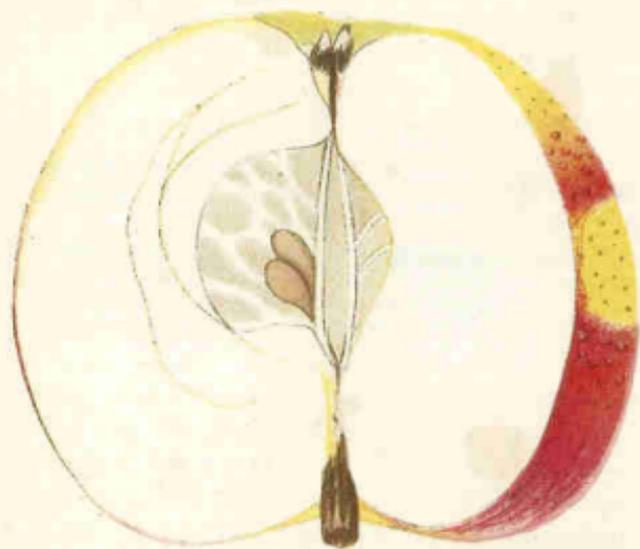
Für die hieher reisenden Gäste wird bemerkt, dass wir bei der Eisenbahndirection um eine Verlängerung der Gültigkeit der in Württemberg gelösten Retourbilletts für die Strecken nach Reutlingen und retour auf 8 Tage nachgesucht haben, was den definitiv Angemeldeten noch besonders notificirt werden wird.

Für diejenigen fremden Besucher der Versammlung, welche einige Tage länger für diese Reise verwenden können, wird bemerkt, dass am 21. d. hier das Landwirthschaftl. Bezirksfest mit Thierschau und Preisvertheilung für landw. Leistungen, den 25. d. in Nürtingen (Station zwischen Plochingen und Reutlingen) die jährl. Versammlung der württemb. Wein- und Obstzüchter stattfindet; dass ferner am 28. und 29. d. das weitberühmte württemb. Volksfest (Landwirthschaftl. Centralfest) abgehalten wird, so dass sich vor und nach der Versammlung mannichfache für den Fremden interessante und sehenswürdige Feste mit besuchen lassen.

Die Geschäftsführer der V. Versammlung:

Dr. Lucas, L. Späth.

Handwritten signature



Großer böhmischer Brünlerling.

Grosser böhmischer Brünerling. Runkel.

Platt-Apfel. XV. 2. c.

Mit Abbildung.

Vorkommen und Verbreitung: In der Gegend von Linz, Braunau, Kremsmünster häufig vorkommender, sehr geschätzter Wirtschaftsapfel.

Literatur: Liegel führt einen Brünerling an, der aber nur die Grösse eines Borsdorfers erreicht und als Kleiner Brünerling vorkommt; beide sind sich zwar in Colorit und Reifezeit ähnlich, aber schon durch die Grösse namhaft verschieden.

Gestalt: Rundlicher, nicht selten durch etwas seitwärts gestellten Kelch etwas unregelmässig geformter Wtr.-A. Die grösste Breite ist in der Mitte, von wo er nach dem Kelche zu sich kugelförmig abrundet, während er nach dem Stiele zu etwas platter ist, so dass der Apfel eine platte Stielwölbung hat.

Kelch: geschlossen, wollig, in einer sehr flachen kleinen Höhle.

Stiel: kurz, hellbraun, wollig, in einer trichterförmigen Einsenkung.

Schale: glatt, glänzend; Grundfarbe in der Reife rein citronengelb, auf der Sonnenseite dunkelgelber, schön dunkelcarminroth verwaschen und punktirt, welche Röthe jedes aufliegende Blatt abschneidet; viele carminrothe Punkte finden sich noch in der Röthe und auch auf der Sonnenseite in der Grundfarbe. Rostabzeichen fehlen oder sind nicht characteristisch.

Fleisch: weiss, anfangs fest, bei voller Reife mürbe, angenehm süssweinig.

Kernhaus: halboffen, engkammerig, mit kleinen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Februar bis Mai. Ein Tafelapfel II. Rangs; als Wirtschaftsobst eine Sorte I. Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Nach Mittheilung des Hofgärtners Runkel in Kremsmünster, dessen Güte ich die hier beschriebene Frucht verdanke, ist der Baum sehr dauerhaft und fruchtbar.

Dr. L.

Die Strichäpfel — *Passe pommes.*

Einleitend die Bemerkung: die Strichäpfel haben diese Bezeichnung nicht von der gestreiften Färbung der Schale erhalten, vielmehr lediglich dem Umstande zu verdanken, dass sie sehr schnell verstreichen, d. h. passiren (se cotonner). Deshalb sind es selbstredend nur Sommer- oder Herbstfrüchte. — Die Benennung: Strichäpfel ist sehr wahrscheinlich als Grund der Verwirrung anzusehen, welche bisher über diesen Äpfeln gewaltet hat und noch waltet. Man nahm an, es seien damit gestreifte Früchte bezeichnet und verkannte so das Wesen dessen, was vorlag.

Im Illustrierten Handbuche sind zur Zeit nur 3 Strichäpfel beschrieben und haben wir es da mit den Nummern 204, 454. und 465. zu thun.

Wie gesagt, zerfallen die Strichäpfel in Sommer- u. Herbstfrüchte und haben wir da von beiden je 2 Früchte, nemlich 2 Sommer- und 2 Herbst-Strichäpfel zu betrachten. Mit Zugrundlegung des Illustirten Handbuchs mögen sie hier eine kurze Beschreibung finden. Es sind diess:

1) Der **rothe** Sommerstrichapfel — *passé pomme rouge d'été* — Illustriertes Handbuch No. 454. S. 385. — als rother Sommer-Calvill. — Eine ausführliche Beschreibung verdanken wir Duhamel (No. I.), aber leider ist eben dieser pomologische Schriftsteller die unmittelbare Ursache einer Unsicherheit geworden, welche noch jetzt unter den Pomologen im Schwunge ist und sich aus dem illustr. Handbuche deutlich ergibt. Duhamel beschreibt diese Frucht unter dem Namen Calville d'été, sagt indess dabei ausdrücklich, es sei dieselbe keineswegs ein Calvill, sondern ein *passé pomme*; fälschlich aber ziemlich allgemein werde sie Calvill d'été genannt. Man thut demnach Unrecht, diese Frucht auf die Autorität Duhamels hin als einen Calvill zu bezeichnen.

In Frankreich scheint man den Ausspruch des Duhamel durchweg als das Richtige gewürdigt und anerkannt zu haben. Der Katalog der Karthaus kennt im Jahre 1732, also dreissig Jahre vor Duhamel nur den Calville rouge d'été; dagegen im Jahre 1775, beiläufig zehn Jahre nach dem Erscheinen des Duhamel'schen Werkes, den *passé pomme rouge d'été* und scheidet

denselben vom Rothen Sommer-Calvill; setzt letztern nach der Reifzeit an die 2. Stelle, während der rothe Strichapfel die erste Stelle einnimmt und giebt diesem eine grössere Güte. E. Calvel hat diese Frucht gleichfalls als Strichapfel — Tom. III. pag. 25. 3. 1805. — und bemerkt, er habe diesen Apfel in der Normandie erzogen, die Form desselben sei die eines Pigeon, doch die Färbung röther. Diess stimmte mit der Abbildung bei Ronalds.

Meines Wissens ist Merlet der erste Schriftsteller, welcher nicht nur den rothen Sommerstrich-Apfel, sondern die Strichäpfel überhaupt genauer beschreibt und scheidet. — (Sein Abregé des bons fruits erschien 1690 in 3. Ausgabe.) — Von dem *passé pomme rouge d'été* sagt er: *fort fleurie, fort tendre; charge beaucoup* — und es scheint fast als hätte der Verf. des Katalogs der Karthaus die Merlet'sche Beschreibung vor Augen gehabt, denn er gebraucht dieselben Worte, umschreibt jedoch das *fort fleurie* durch den Ausdruck *belle à peindre*. Aeussere Schönheit, innere Güte und grosse Tragbarkeit sind Eigenschaften, welche dieser Frucht unzweifelhaft zukommen.

Wenn A. Leroy in Angers in seinem Kataloge bei dieser Frucht den Dubamel citirt, so hat er sicher nur andeuten wollen, dass es die von Duhamel beschriebene sei, nicht aber beide identificiren, wie es das Illustrierte Handbuch annimmt.

Die betreffende Literatur ist im Illustr. Handbuch ausgiebig mitgetheilt; auch die dort gegebene Beschreibung der Frucht ist erschöpfend. In der Form weicht die Frucht sehr ab. Auf jungen kräftigen Bäumen ist sie meist kreiselförmig; bei solchen steht der Kelch oben auf der Spitze der Frucht, ohne alle Senkung. Später bei dem Eintritte der vollen Tragbarkeit bildet sich die Frucht mehr und mehr in der Abbildung des Illustr. Handbuchs; der Kelch ist dann etwas eingesenkt, von feinen Falten umgeben, deren zwei oder fünf mehr oder weniger über die Frucht hinlaufen. Oefters findet sich eine feine Naht, grau berostet, vom Kelch nach dem Stiel sich erstreckend und in diesem Falle wird der Stiel regelmässig durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt. Doch findet sich dieser fleischige, wulstige Stiel auch sonst, zumal bei einzuhängenden Früchten. Die Tragbarkeit des Baumes ist eine grosse; meist sitzen die Früchte zu dreien. Rechtzeitig gebrochen hält sich die Frucht 3–4 Wochen, während sie bei

spätem Brechen schnell passirt, was bereits Merlet mit den Worten: *sujette à cotonner* andeutet.

Die von Sickler im Obstgärtner Bd. 9. S. 416 ff. und Tafel 19. — (im Illustr. Handbuch wird irrthümlich XV. 19. citirt) — beschreibt und abbildet, hat mit der unsrigen nichts gemein. Das ist der Margarethenapfel, No. 29. d. Illustr. Handbuchs, wie diess aus der Abbildung deutlich hervorgeht und durch die dort angegebene Vegetation bestätigt wird. cfr. Ronalds p. 11. — Die Benennung *striped Margareth*, oder *striped Juneating* mag Grund der Verwechslung beider Früchte gegeben haben. — Ebenso wenig gehört hierher die Violette, der Sommer-veilchenapfel Diels (nicht zu verwechseln mit der Violette der Franzosen, *quatre gouts*). Ausser der ziemlich gleichen Reifzeit hat diese Frucht mit dem rothen Sommerstrich-Apfel nichts gemein. Der Geschmack ist ein wesentlich verschiedener, wie ihn mir auch die von Oberdieck erhaltenen Früchte zeigten. Die Violette ist intensiv sauer, mitunter einschneidend, was bei dem Rothen Sommerstrich-Apfel niemals der Fall ist.

2) Der **Rothe Herbststrich-Apfel**. — Merlet sagt von ihm, er werde auch *Passe pomme tardive* genannt, sei sehr rar und excellent; er gleiche im Aeussern dem rothen Sommerstrich-A., sei aber besser — *bien meilleure pour son suc*. — Die hier von Merlet angedeutete Seltenheit der Frucht mag Ursache sein, dass er sich bei späteren Pomologen nicht findet, dass derselbe kaum noch nachzuweisen ist. Oder ist es der weiter und bis in die neueste Zeit vorkommende *Passe pomme d'outre-passe*? — So lange irgend mit Sicherheit seine Existenz zur Zeit nicht nachzuweisen, müssen wir uns mit der Sickler'schen Frucht — Bd. XV. Taf. 7. — begnügen. Auch Sickler lobt die Güte der Frucht und unterscheidet ihn streng vom rothen Sommer- und Herbst-Calvill. —

3) Der **Welsse Sommerstrich-Apfel**. — Diese Frucht hat das Illustr. Handbuch unter No. 465. als **Herrnhäusser weisser Herbst-Strichapfel**. Dort ist die Reifzeit unbedingt zu spät angesetzt, denn er reift in warmen Jahren oft in der letzten Woche des August; immer aber in der ersten Hälfte des September. Diese Frucht ist sehr verbreitet und habe ich dieselbe aller Orten im mittleren Deutschland unter allerlei Benennungen, zumeist als **Jagdapfel**, angetroffen. Mit diesem Namen belegt man bekanntlich solche Früchte; welche zur Zeit des Aufganges der Jagd ge-

niesbar sind, und diese Zeit ist der 1.—12. September; Beweis, dass die Frucht doch früher reift, als im Handbuch angenommen wird. Die Frucht hat etwas sehr erfrischendes und hält sich lange am Baum, so dass er, allmählig gebrochen, den ganzen September hindurch und später noch für das Jagdfrühstück benutzt werden kann. Der Baum wächst kräftig, macht eine breite, flatterige, langästige Krone, so dass er mit dem Messer in Ordnung gebracht werden muss.

4) Der Weisse Herbststrich-Apfel. — Merlot hat diese Frucht als *passé pomme blanche, qui prend du rouge par endroits* — und sagt, sie sei besser als die rothen Strichäpfel, halte sich länger und sei à côtes. Diese Beschreibung passt so ziemlich mit der unter 204 des Illustr. Handbuchs gegebenen des weissen Sommerstrich-Apfels; nur die Reifzeit und die Dauer stimmen nicht. Erstere ist dort offenbar zu früh angegeben. Bei mir reift diese Frucht unmittelbar nach dem weissen Sommerstrich-Apfel, also in der 2. Hälfte des September und hält sich den November hindurch, öfters bis zum Christtag.

Ich habe mich bereits anderwärts über diese Frucht und ihren Werth geäußert, will jedoch zur Ergänzung des Illustr. Handbuchs bemerken, dass die Frucht äusserst empfindlich und von grosser Schönheit ist. Der Baum bildet eine schön kugelförmige Krone und trägt gut. — In Bezug auf das à côtes des Merlot bemerke ich noch, dass sich auch an dieser Frucht, wie bei 1) öfter Rippen vom Kelch nach dem Stiel hin auslaufend zeigen, doch hier meist bei Früchten junger und kräftiger, weniger bei ältern Bäumen. Auch das Illustr. Handbuch deutet diese Rippen an.

Von diesen Strichäpfeln empfehle ich 1 als Formenbaum, besonders Pyramide; 3 und 4 dagegen nur als Hochstämme.

v. B.

Veränderung in der Holzbildung an liegenden Bäumen.

Illustr. Monatshefte 1867. S. 171.

Der in dem angezogenen Aufsätze berührte Gegenstand wird nicht bloss für mich anziehend gewesen sein, und deshalb komme ich auf denselben zurück.

Was an jener Tanne wahrgenommen wurde, kann man theil-

weise an jedem erwachsenen Baume beobachten. Das Holz ist von verschiedenem Gefüge, verschiedener Dichtigkeit und Schwere, je nachdem es dem Stamme oder den Aesten angehört, der Wurzel näher oder entfernter im Stamme steht, vom Stamme mehr oder weniger weit in den Aesten entfernt ist.

Bei dem Nadelholz nimmt man das leichter wahr, als bei dem Laubholz. An den unteren, ältesten, dem Absterben nahen Aesten der Rothtanne stehen die Jahresringe so dicht aneinander, dass sie an das Knieholz der höheren Berge erinnern, aus welchen die bekannten niedlichen Drechslerwaaren gefertigt werden. Namentlich in den Brettern aus Kiefern- und Tannenholz tritt das dichtere Gefüge des Astholzes in einer für das Auge ebenso auffallenden, wie für den Hobel des Tischlers unbequemen Weise hervor.

Eine nähere Betrachtung erklärt diese Erscheinung.

Ein junger Baum, welcher Licht und Platz genug hat, treibt jährlich, besonders in der Nähe der Gipfelknospe, neue Zweige aus. Am Nadelholz sieht man das am schönsten. Ein Kiefer ist im Laufe von zehn Jahren mit ebensoviel Quirlen von Aesten versehen, welche die einzelnen Jahrgänge des Wachses deutlich bezeichnen. Die untersten Aeste sind hier zehn Jahre alt, wie der Stamm an der Stelle, wo sie aus ihm hervorgehen; aber in Länge und Dicke sind sie vom Stamm sehr verschieden. Der Stamm ist mehrere Male stärker, als der Ast. Schneidet man Stamm und Ast in den gleich viel Jahre zählenden Stellen quer durch, so haben beide auch gleich viel Holzringe nach der Zahl der Jahre; aber die Holzringe des Astes stehen ungleich dichter an einander, als die des entsprechenden Stammtheiles. Das Holz ist also auch fester, hornartiger, das Eigengewicht (specifische Gewicht) grösser. Bei mehreren Durchschnitten glaube ich bemerkt zu haben, dass die Holzringe des Astes nach der Rinde zu näher an einander standen, als verhältnissmässig die entsprechenden Holzringe des Stammes, was daraus zu erklären wäre, dass das Wachsthum des Astes schon aufgehört hatte, während in dem betreffenden Jahre der Stamm noch nach oben, also auch noch in der Dicke zunahm.

Diese verschiedene Holzbildung des Stammes und der Aeste ist also in dem Naturgesetze begründet, dass der Saft vorzugsweise den höchsten Theilen des Baumes zuströmt und diese fort-

entwickeln hilft, schwächer dagegen den seitlichen, mehr horizontalen Gebilden, den Aesten.

Dieses Naturgesetz, was die Ernährung des Stammes und der Aeste regelt, gilt aber in gleicher Weise in den Astgebilden. An den älteren Aesten der Laubbäume sprossen nicht selten Wasserreiser hervor. Beschränkt man ihre Zahl an einem alten Aste auf das zur Verjüngung nöthige Maass oder auf einen einzigen Trieb, so erreicht der aus einem fast horizontalen Aste senkrecht aufwachsende Zweig verhältnissmässig in wenigen Jahren die Dicke des Astes, aus welchem er aufgewachsen ist, ja, ein solcher Wasserschoss wird wohl gar stärker, als der Ast, der ihm gleichsam als Wurzel dient, wie der auf eine langsam wachsende Unterlage gepfropfte Baum stärker wird, als der wilde Grundstamm. Dass nun in diesem Falle die Holzringe des Wasserschosses weiter von einander abstehen müssen, als die entsprechenden Holzringe des zu Grunde stehenden Astes, liegt auf der Hand.

Die Tanne in dem S. 171 mitgetheilten Falle ist durch die horizontale Lage gleichsam zum Aste geworden; ihre Aeste haben von der Zeit an wie Wasserschosse an einem alten Aste sich verhalten; der Saft hat die nun nach oben gerichteten Aeste, gleichsam junge, aus dem alten erwachsende Bäume, kräftiger entwickelt; die seit dem Fall des Baumes entstandenen Holzringe stehen daher im nun wagrechten Stamme dichter an einander, als die entsprechenden Holzringe der vormals wagrechten, jetzt senkrecht stehenden Aeste.

Auch der Obstbaumzüchter macht wohl bisweilen den Stamm zum Ast und den Ast zum Stamm, wo dann ähnliche Erscheinungen hervortreten müssen. Nicht selten treibt aus dem verkürzten Leitzweige ein weiter unten stehendes Auge stärker aus als das oberste. Wer die Zeit dazu hat, nimmt dann nicht immer zum Wegschneiden des schwächeren Gipfeltriebes seine Zuflucht, er zieht vielmehr den kräftigeren Afterleitzweig gerade in die Höhe, beugt dagegen den ursprünglichen Leitzweig nach unten zum seitlichen Aste, der demzufolge in seiner Längenentwicklung alsbald nachlässt und zum Ansatz von Fruchtknospen geeigneter wird, in seiner Stärke natürlich auch zurückbleibt. Aehnlich geschieht es, wenn man den Leitzweig eines jungen Baumes nicht zurückschneidet, sondern die oberen zwei Drittheile desselben

seitlich abbeugt, so dass eine der oberen Knospen des untersten Drittheiles den neuen Leitzweig hergiebt, das abgeboogene Stück dagegen zum Aste wird. Diese Verfahrungsweisen zeigen, wie die Holzgebilde des Baumes durch blosser Beugung sich in ihrer Entwicklung in Bezug auf die zu erzeugende Holzmasse verändern lassen.

Dass mit der durch die veränderte Lage veränderten Holzbildung auch eine gewisse chemische Veränderung verbunden ist, kann nach den bisher von Liebig, Stöckhardt u. A. bekannt gemachten Untersuchungen wohl nicht zweifelhaft sein, wenn die Ergebnisse auch nicht gerade an Obstbäumen ermittelt worden sind. Der Unterschied, welcher beim Verbrennen zwischen Ast- und Stammholz in der Flamme, in der Heizkraft sich offenbart, ist ein Beweis mehr für diese Ansicht.

Nach den Untersuchungen der Pflanzen-Chemiker ändert sich die chemische Zusammensetzung derselben Theile eines Baumes nicht nur nach den Jahreszeiten, sondern der Gehalt an einzelnen Stoffen ist in demselben Baum, in derselben Pflanze verschieden, je nach Alter und Stellung der Pflanzentheile.

So wird z. B. in Stöckhardt's „Chemischem Ackermann“ 1863 S. 186 ff. als Ergebniss der Untersuchungen über den Gehalt der Buchen- und Lärchenrinde an Gerbestoff angegeben, „dass der Gerbesäuregehalt der beiden Rindenarten zu jeder Jahreszeit von dem unteren Ende des Stammes an bis zum obersten regelmässig und in beträchtlichem Maasse zunimmt, resp. dass die Rinden der jüngeren Pflanzentheile immer gerbsäurereicher sind, als die älteren . . . , dass die Buchenrinde im Winter am reichsten, im Sommer am ärmsten an Gerbsäure ist etc.“

Was hier die chemischen Untersuchungen, betr. den Gerbestoff, erwiesen haben, nach Zahl und Gewicht freilich, das ist sicherlich das Urtheil jedes Lohgerbers in Bezug auf die Eichenrinde — freilich nicht nach dem Maasse, sondern nach uralter Erfahrung.

Ebenda wird S. 251 mitgetheilt, dass der Phosphorsäuregehalt der Holz- wie der Rindenasche der Buche zu jeder Jahreszeit von dem unteren Ende des Stammes an bis zur Spitze zunimmt, im stärksten Verhältnisse bei dem Holze zwischen der Mitte des Stammes und dem Gipfel, dessen Asche fast noch einmal so reich an Phosphorsäure ist, als die des mittleren Stammholzes.

Sollte es bei der Bedeutung der Phosphorsäure für Zellen- und Samenbildung bei den Obstbäumen sich anders verhalten?

Untersuchungen über den Gehalt an Kali und andern Mineralstoffen zeigen, dass die jüngeren Pflanzentheile mehr davon enthalten, als die älteren.

Kann es anders bei den Obstbäumen sein, deren stockendem Wuchse wir durch Düngung mit phosphorsäure- und kalihaltigen Stoffen, namentlich mit Asche, zu Hilfe kommen?

Wie in chemischer Beziehung der Stamm von der Wurzel bis zum Gipfel sich verhält, so verhält sich sicherlich der Ast von seiner Entstehungsstelle aus dem Stamme an bis zu seiner Spitze hin.

Wenden wir uns nun zu der Beugung und Neigung der Aeste! Das ist ein Gegenstand nicht bloß für den Maler, sondern auch für den Naturforscher. Wie verschieden ist die junge Birke in der äussern Erscheinung von der alten, der Hängebirke! Wie streben die Aeste des jungen Obstbaumes in die Höhe, während sie beim alten Obstbaum nicht selten fruchtbeladen sich bis zur Erde neigen!

Diese Neigung (Inclination) der Aeste lässt sich auf zwei Ursachen zurückführen, auf das Streben nach dem Lichte und die Schwere.

Während die Gipfelknospe des Leitzweiges am jungen Baume sich nach oben in das volle Licht verlängert, wachsen die Seitenknospen im Winkel vom Stamme ab, um des vollen Lichtes ihrerseits theilhaft zu werden; sobald die jungen Zweige aus dem Bereiche des Blätterschattens kommen, welchen der Leitzweig je nach der Tageszeit und dem Sonnenstande in grösserem oder geringerem Kreise um sich herum verbreitet, wachsen sie meist wieder nach oben zu, falls sie nicht gar zu dünn sind und dann durch ihre Schwere schon frühzeitig niedergezogen werden, wie bei üppig wachsenden, die ersten Jahre nicht scharf geschnittenen Pfropfreisern auf kräftigen Hochstämmen gewöhnlich geschieht. Wenn nun der Leitzweig im nächsten Jahre von Neuem Nebenzweige bildet, dann erweitert sich auch der Beschattungskreis auf die vorjährigen Zweige. Die neuen Triebe derselben werden flacher, als im nächst vorhergehenden Jahre; der Winkel, den sie mit dem Stamme bilden, wird grösser, als der Winkel der vorjährigen Triebe. Erst dann wachsen sie wieder nach

oben, wenn sie mehr und mehr aus dem Druck des Schattens der höher stehenden Zweige gekommen sind. So geschieht es alljährlich beim nicht beschnittenen Baume. Schatten und Licht bewirken also allein schon, dass der Ast, bei weiterer Entfernung vom Stamm, mit demselben einen grösseren Winkel bildet, der Horizontallinie also allmählich sich nähert.

Dazu kommt die andere Ursache, welche die Neigung der Aeste vermehrt, ihre Schwere.

Der ganze Baum mit seinen Aesten, Zweigen und Blättern bildet in dieser Hinsicht eine Zusammensetzung von Hebeln, deren Drehpunkt am Orte ihrer Entstehung ist; es sind also einarmige Hebel.

Der ganze über der Erde befindliche Baum hat seinen Drehpunkt am Wurzelhals; die Wurzeln, die Reibung derselben an der umgebenden Erde, die Last der sie deckenden Bodenmasse halten den Baum, dass die Winde ihn beugen und schütteln, aber so leicht nicht entwurzeln, eher zerbrechen können, wenn der Boden nicht sehr locker oder aufgeweicht ist, wie namentlich bei schnell eingetretenem Thauwetter der Fall ist.

Der Drehpunkt der Aeste ist da, wo sie aus dem Stamm hervortreten. Je länger der Ast ist, desto mehr beugt sein eigenes und das Gewicht seiner Zweige und Blätter ihn niederwärts. Ist der Ast kräftig in ziemlich spitzem Winkel aus dem Stamm gewachsen, erstarkt und starr geworden, so tritt die Biegung meist erst mehrere Fuss oder Ellen über der Stelle seines Ursprungs ein. Wie es sich mit den Aesten in Beziehung auf den Stamm verhält, so ist es mit den Zweigen, deren Drehpunkt da ist, wo sie aus dem Aste hervorgehen, und ebenso ist es mit den Blättern, deren Drehpunkt an ihrem Ursprung aus den Zweigen ist. Auch die Blätter nehmen im Laufe des Sommers immer mehr die Stellung nach der Erde zu an, und die Wahrnehmung, welche mir ein Gastwirth mittheilte, dass bei gleich starkem Regen vor Johannis seine Lindenlaube keinen Regen durchliesse, wohl aber nach Johannis, ist darin sicher begründet.

Blätter und Früchte vermehren das Gewicht des Astes und ziehen ihn nieder; verliert er beide, so geht er wohl etwas wieder in die Höhe, aber nie so weit, als er im Frühjahr stand. So nähert er sich von Jahr zu Jahr mit seinem äussersten Gezweig mehr der wagerechten Richtung, bis er später unter dieselbe

herabgeht und wohl gar die Erde berührt, während die Verlängerung seiner Zweigspitzen immer wieder das Himmelslicht suchen.

In dem Maasse, wie der Ast älter wird und mehr und mehr mit seinen Endtrieben der Horizontalinie sich nähert, selbst unter diese herabgeht, setzt er jährlich schwächere Holzringe an; die den Saft zuführende Splintschicht nimmt nicht mehr im Verhältniss zur Grösse des zu ernährenden Astes im Aste selbst zu; der Saft wird also durch dieselbe auch spärlicher den einzelnen Knospen zugeführt; es stockt damit die Entwicklung der Knospen zu Holztrieben; die Knospen treiben nur Blätter und erscheinen von einem Blätterkranz umgeben; damit aber erreicht die Entwicklung der Knospe ihr höchstes Ziel, ihre Vollkommenheit; sie wird zur Blüten- und Fruchtknospe.

Man kann den ganzen Baum ansehen als den Wohnsitz einer Menge von Einzelwesen, den Knospen. Wie die Korallenthierchen das Riff erzeugt haben, auf dem sie sitzen, wie viele Geschlechter derselben am Riffe bauten und neuen Geschlechtern Platz machten: so ist der Baum im Lauf der Jahre durch das Loben der Knospen und ihrer Blätter erwachsen, freilich mit dem Unterschiede, dass eben die Knospen durch des Baumes Gefässe ihre Nahrung aus der Erde erhalten, während die Nahrung der Korallenthierchen durch das Meer herbeigeführt wird.

Das Holz des Baumes ist der Wohnsitz der Knospen. Daher lässt sich die Knospe beim Oculiren, mehrere Knospen beim Pfropfen auf einen andern Stamm übertragen; daher schlagen einzelne abgeschnittene Augen und Zweige des Weinstockes etc. in der Erde selbst neue Wurzeln und wachsen zu selbstständigen Pflanzen auf.

An der Grenze der Thier- und Pflanzenwelt sind Wesen, welche ebenso durch freiwillige Theilung, wie durch Eier sich fortpflanzen. Aehnlich die Knospen; durch Sprossen, indem die Knospe sich zum Zweige verlängert mit neuen Knospen; durch Samen, indem aus der Knospe die Blüthe und Frucht hervorgeht.

Damit nun die Knospe zur Fruchtknospe wird und ihr höchstes Ziel erreicht, muss ihr Wachsthum in die Länge gehemmt werden; das geschieht bei gemässigtem Saftzufluss. In trockenen Jahren bilden sich daher überhaupt mehr Fruchtknospen für das nächste Jahr aus. Mehren wir dagegen den Saftzufluss zur schon angelegten Fruchtknospe durch scharfes Beschneiden, ehe der

Frühjahr- oder Sommertrieb dem Abschluss nahe ist, so sehen wir gar manche Fruchtknospe aus ihrem Blätterkranz einen neuen Zweig hervortreiben.

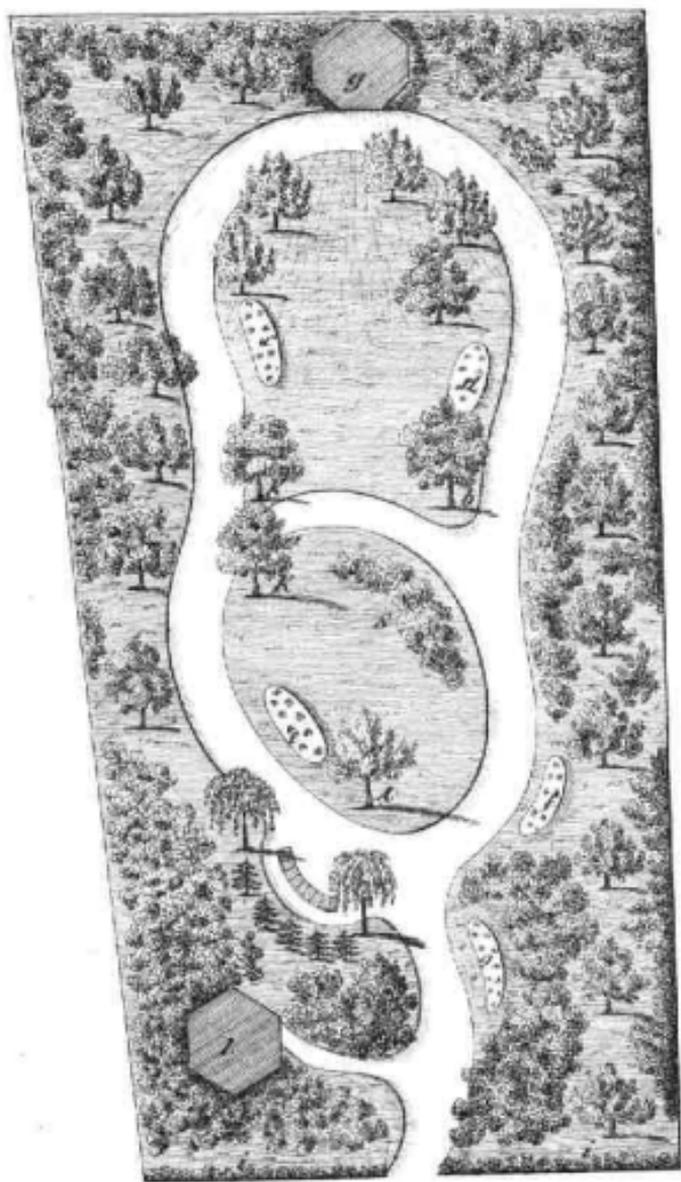
Was trockene Jahre in Bezug auf die Knospen bewirken, die Umwandlung zu Fruchtknospen durch Hemmung und Mässigung des Holztriebes, das erreicht die Natur in der seitlichen, geneigten Stellung der Aeste und Zweige, weil sie, je älter sie werden, und je mehr sie von der senkrechten Richtung abweichen, um so weniger jenen Saftüberfluss erhalten, der zur Verlängerung reizt. Die Knospen werden immer zahlreicher zu Fruchtknospen.

Die seitlichen Aeste des Baumes nehmen also theilweise das Wesen der Zwergbäume auf schwach treibenden Unterlagen an. Hier wie dort gemässigte Ernährung, schwächerer Holzwuchs, zeitigere Fruchtbarkeit.

Die Neigung der Aeste nach der Erde ist also nicht zunächst durch die Last ihrer Früchte hervorgerufen, wenn gleich die Fruchtbarkeit durch das vermehrte Gewicht die Neigung selbst vermehren hilft.

Die Neigung der Aeste ist vielmehr einer der Umstände, welche unter sonst günstigen Verhältnissen und bei ausreichender Ernährung die Fruchtbarkeit vermehren, indem sie der Entwicklung von Holztrieben nicht sehr förderlich ist. Sie hilft dazu mit, dass die Knospen das zum Fruchtragen nöthige Alter erreichen, was im Grunde doch nichts anderes heissen soll, als dass in den Knospen die zur Blüthe- und Fruchtbildung nöthigen Stoffe sich aufspeichern — mag dies in kürzerer oder längerer Zeit geschehen — ohne dass die Knospe dadurch zur Holzbildung angeregt wird und sich in einen Zweig verlängert. An senkrechten Trieben geschieht dies weniger leicht; hier bleiben die Knospen entweder ganz schlafend, oder sie verwandeln sich in Holztriebe, bis überhaupt das Wachsthum des Baumes nachlässt und die günstig gestellten Knospen nun jenen Reizen widerstehen, welche dem Sammeln und Aufspeichern der Stoffe zur Blütenbildung nicht vortheilhaft sind.

Dass sich keine besondere Zeitdauer festsetzen lässt, in welcher die Knospe zur Fruchtknospe sich ausbildet, dies vielmehr von der Gunst der Umstände sehr abhängt, zeigen einzelne Kernobstsorten, welche im Laufe eines Sommers an den Spitzen der



jungen Zweige Blütenknospen bilden, die bisweilen auch noch in demselben Herbste blühen. So zeigte mir noch heute am 6. Sept. Herr Maurermeister Grützmacher hier in seinem Garten einen diesjährigen Trieb der Duchesse d'Angoulême blühend. Man sieht daraus eben, dass die Natur Wege hat, in kürzorer Zeit dasselbe zu erreichen, wozu es sonst Jahre bedarf; warmes trockenes Wetter im August und September sind für solche Bildungen vorzüglich günstig. Es erinnern dieselben an die Rosen, die ja in derselben natürlichen Familie mit dem Kernobst stehen. Diese bringen ihre Blüten regelmässig an der Spitze junger Zweige hervor, welche erst im Frühling hervorgewachsen sind.

Oranienburg im Sept. 1867:

Franz, Rector.

Eine Obstgartenanlage in landschaftlichem Styl.

(Mit Abbildung.)

Kleine Hausgärten als Obstgärten im landschaftlichen Style anzulegen, ist eine Aufgabe, die nicht häufig vorkommt; es dürfte daher vielleicht von Interesse sein, wenn ich die Leser des Taschenbuchs mit einem solchen Garten bekannt mache, welcher hier in Reutlingen von den Zöglingen des Institutes unter Leitung ihres Direktors, Herrn Dr. Lucas, vor 5 Jahren angelegt wurde.

Interessant wird diese Anlage besonders dadurch, dass sämtliche Obstbäume, welche dort zur Pflanzung verwendet wurden, 10—12jährige Pyramiden- und Hochstämme waren, welche auf einem angrenzenden Stücke, das wegen Erbauung eines Fabrikgebäudes geräumt wurde, standen. Hier war ein 2—3' aufgefüllter, lockerer schwarzer Gartenboden, die Bäume standen sehr enge beisammen, wurden zwar jährlich durch einen Gärtner behandelt, der aber alljährlich wie gewöhnlich die Zweige bis auf 3 oder 4 Augen zurückschnitt, wobei sich eine sehr starke Holzentwicklung, nie aber Fruchtbildung zeigte.

Die Pflanzung wurde im Februar 1861 vorgenommen; ohne dass die Bäume durch vorjähriges Umgraben dazu vorbereitet waren, wurden sie mit möglichster Schonung der Wurzeln herausgenommen. Da die Erde obnehin sehr feucht war, blieb dieselbe an den zahlreichen Faserwurzeln gut hängen, so dass die Ballen ziemlich gut zusammenhielten. Nur beschädigte Wurzeln wurden

stark zurückgeschnitten. Transportirt wurden die Bäume durch 4 Leute, welche sie auf den neuen Standort hintrugen, wobei starkes Packtuch um die Ballen herum geschlungen wurde. Beim Pflanzen wurde besonders darauf geachtet, dass die Stämme nicht tiefer gesetzt wurden, als sie früher gestanden. Eine Düngung des Bodens unterhalb der Wurzeln fand nicht Statt, wohl aber wurden die Baumscheiben nach Vollendung der Pflanzung mit strohigem Dünger belegt, sowohl um die Wurzeln vor der Kälte zu schützen, als auch um das Austrocknen des Bodens zu verhüten, auch wurden die Stämme der hochstämmigen Bäume bis zur Kronenhöhe mit Moos und Packtuch umhüllt. Bei den Hochstämmen wurden einzelne zu weit hervorragende Zweige etwas zurückgeschnitten, sonst aber ein Beschneiden der Zweige nicht vorgenommen.

Im ersten Frühjahr nach dem Pflanzen wurden dann aber alle Zweige der Pyramiden wie Hochstämmen kräftig zurückgeschnitten; in den darauf folgenden Jahren wurde ein mässiger Schnitt angewendet, wodurch dann bald Fruchtbildung entstand, bis dann im verflossenen Jahre gar nicht mehr geschnitten wurde und nun diese Bäume überaus reichlich beladen mit Früchten dastehen.

Von den 64 so verpflanzten Obstbäumen ging ein einziger Baum, eine Birnpyramide zu Grunde.

Wir wollen jetzt die Gartenanlage etwas näher betrachten:

Am Eingang ist der Garten 40' breit. Eine halbrunde Gruppe, bepflanzt mit *Rhus Cotinus*, *Syringen* u. dgl. bedeckt die Wand des angrenzenden Fabrikgebäudes. Ein 6' breiter Weg, diese halbrunde Gehölzgruppe begrenzend, zieht sich in der Mitte des Gartens in gerader Richtung fort, eingefasst mit Buxbaum. Zu beiden Seiten des Weges sind Rabatten, abwechselnd mit hochstämmigen Rosen und Beerenobst, beim Eingange aber mit 2 Reihen Cordonbäumchen von Johannisbeeren und Stachelbeeren bepflanzt. Zu beiden Seiten dieser Rabatten liegt das Gemüseland, welches durch eine Johannisbeerhecke von dem übrigen Theil des Gartens abgetrennt ist. Vom Eingange bis zu dieser Hecke (i), mit welcher der beistehende Plan beginnt, beträgt die Länge 80'. Auf der östlichen Seite sind auf je 12' Entfernung starke Apfelpyramiden 8' vom Zaun entfernt, in gerader Reihe gepflanzt. Durch zweck-

mässig angelegte kleinere Gruppen von Beerenobst fällt diese Regelmässigkeit gar nicht auf und ist die Deckung des Zaunes dadurch sehr gut bewerkstelligt. Auf der westlichen Seite sind einige Zier- und Obststräucher, als: Syringa, Philadelphus u. s. w., abwechselnd mit Quitten und Haselnüssen und Weichseln angebracht, welche eine Laube (I) bilden. Weiterhin, wo sich der Weg theilt, ist eine Ruhebänk, beschattet durch 2 Trauereschen, eingeschlossen durch einige Thuja orientalis. Dieser gegenüber auf dem Rasenplatz steht ein Bluthorn (A) (*Acer Pseudo Platanus* fol. purpureis). Es folgen dann einige Apfel- und Amarellenhochstämme, die gerade jetzt reich mit Früchten beladen sind. Längs dem Zaune aber zieht sich bis zum Gartenhaus (G), welches auf einer sanft ansteigenden Anhöhe steht und mit Schlingrosen bekleidet ist, eine Gesträuchgruppe von Haselnüssen, Weichseln, Himbeeren und anderem Beerenobst. Auf dem ersten Rasenplatze ist eine Stachelbeergruppe (S) und ein Amarellen-Hochstamm (K). Auf dem zweiten Rasenplatze ein Amarellen-Hochstamm (K), ein Apfelstamm (B) und mehrere Apfel- und Birnpyramiden. Auch sind noch einzelne Blumengruppen c, d, e, f, g angebracht, theils mit Stauden bepflanzt, theils zur Aufnahme von Sommerblumen bestimmt.

Der kleine Garten macht einen sehr guten Eindruck und gewährt dem Besitzer viele Freude und einen ausgezeichneten Obstertrag. Diese Gartenanlage gehört zu den Obstanlagen in landschaftlichem Styl, welche schon desshalb mehr Beachtung verdienen, weil sie dem Besitzer eintheils einen grossen ästhetischen Genuss gewähren und so die Liebe und das Interesse für den Obstbau und die Obstkunde wesentlich fördern und dem Besitzer die für den Garten aufgewendeten Mittel, gewöhnlich reichlich ersetzen.

Theodor Belke.

Bericht

über die am 24.—28. Septbr. d. J. in Reutlingen stattgehabte 5te allgemeine deutsche Pomologen-Versammlung, nebst Obstausstellung daselbst; von Oberdieck.

Nachdem ich, nach meiner Rückkehr von Reutlingen, die in-³⁰⁷zwischen eingegangenen Ephoratarbeiten erledigt habe, beeile ich mich, den Lesern der Monatshefte, die an der Reutlinger Ver-³¹⁶

sammlung nicht mit Theil nehmen konnten, von der Versammlung und ihren Verhandlungen, nebst der vorgelegenen reichen Obstausstellung, Nachricht zu geben, da wohl Mancher solche Nachricht bald zu erhalten wünschen wird, zumal noch einige Zeit hingehen wird, ehe die in Vorbereitung begriffene, ausführlichere Schrift über die abgehaltene Versammlung und Ausstellung, die über alles wieder genauere Nachricht geben wird, erscheinen kann.

Die Versammlung war eine der interessantesten unter ihren Vorgängerinnen; die gepflogenen Debatten waren sehr belebt und spannten das Interesse, und war die Versammlung auch noch zahlreicher besucht als die früheren, da 333 Pomologen und Obstfreunde als Theilnehmer sich haben inscribiren lassen. Selbst manche Frauen hatten sich nicht gescheut, die Männer auf einer weiten Reise zu begleiten, und waren nicht bloss bei der Eröffnungsfeierlichkeit, sondern selbst bei manchen Debatten mit gegenwärtig, was gewiss von steigendem allgemeinem Interesse für Pomologie und Obstbau zeugt.

Betrübend war es dabei für mich wohl, so manchen lieben alten Bekannten, den ich noch in Gotha und Berlin traf, nicht wieder unter den Versammelten zu finden; namentlich fehlte mir der für die Pomologie zu früh verstorbene Jahn, und auch Hrn. Breuers aus D'horn Tod, der durch einen Cholera-Anfall erfolgt war, wurde bei Beginne der Versammlung gerade gemeldet. Aber auch Donauer aus Coburg, Hr. Schulrath Lange zu Altenburg, unser verdienter alter Oberförster Schmidt und mehrere Andere fehlten, die bei zunehmendem Alter und wegen Uebelbefindens nicht hatten kommen können.

Auch ich würde die Reise nicht haben unternehmen können, wenn nicht das Wetter mild und günstig gewesen wäre, und mein, vor einigen Wochen leidendes Befinden sich nicht wieder gebessert hätte, und war es mir recht lieb, die Reise schliesslich doch gewagt zu haben.

Nachdem ich Sonntag den 22. Abends in Reutlingen angekommen war, war mein erster Gang am Montag Morgen in die vor wenigen Jahren erst gegründeten Pflanzungen des Pomologischen Instituts zu Reutlingen; (auch die Pflanzungen in Mäbringen zu besuchen, verhinderte leider das mehrere Tage hindurch andauernde nasse Wetter). Die Baumschulen zeigten kräftigen Trieb; die schön gezogenen zahlreichen Stand-Zwergbäume, sowie die

künstlicheren Formen der Pyramiden und Espaliere, die von Sorgfalt in der Bildung zeugten, hatten theils schon herrliche Früchte angesetzt, und namentlich war mir interessant, manche kleine Zweige von Fruchtholz, die Ende August 1866, besonders an dem Hause stehenden Spaliere, durch Einschieben hinter die Rinde angesetzt worden waren, jetzt mit 5, 6, 8 grossen und schönen Früchten besetzt zu sehen.

Es begannen dann die weiteren Arbeiten zum Auspacken und Auslegen der eingesandten Früchte, wozu in dem Ausstellungsgebäude 2 grosse Säle, ein unterer und ein anderer im oberen Geschosse, nebst einem 3. kleineren Saale daselbst, verwandt wurden.

Meine eigene hergesandte Collection wurde zunächst, vereint mit der Collection aus dem Pomologischen Institute, in systematischer Ordnung, in der Mitte des oberen grossen Saales, auf 4 langen Tischen ausgelegt, welche Sammlung ich den Tag über und auch noch am 24. durch aus andern Collectionen herbeigeholte Früchte möglichst zu vervollständigen suchte, so dass eine reichhaltige, richtig benannte Muster-Collection entstand, und obgleich Lucas übermässig durch die Anordnung des Ganzen beschäftigt war, gelang es doch noch, durch Hilfe von ein paar wackeren Zöglingen des Instituts, zu den zusammengesuchten Früchten auch die deutlich geschriebenen Namen zu bringen, was auf den früheren Ausstellungen wegen Mangel an Zeit immer nicht vollständig genug hatte gelingen wollen.

Nachdem am 24. gegen 9 Uhr Morgens die Obstausstellung vollendet worden war, stellte sich das Ganze angemessen, aber nicht zu reich und überfüllt mit Ornamenten versehen, sehr gefällig dar, bot dem Auge, namentlich auch auf den treppenförmig angelegten Seitentischen, im Hauptsale, die in angemessenen Zwischenräumen, (so dass man sich frei dazwischen bewegen konnte,) mit eben so eingerichteten Vorsprüngen der Seitentische versehen waren, einen leichten Ueberblick dar, und machte es möglich, ohne Schwierigkeit zu jeder einzelnen Frucht zu gelangen. Im Hintergrunde des Saales waren die Büsten S. Majestät des Königs und der Königin von Württemberg, dann zu den Seiten, auf rothen Schildern, die Namen des hochseligen Königs Wilhelm und des Erzherzogs Johann von Oesterreich, als grosse Beförderer der Obst- und Weincultur, sowie die Namen früherer

berühmter und verdienter deutscher Pomologen angebracht. Die Durchsicht ergab mir, dass man im Allgemeinen annehmen darf, dass richtig benanntes Obst, welches Anfangs auf den grossen Ausstellungen sehr wenig vorhanden war, auf den Ausstellungen in weiterem Zunehmen begriffen ist, und nur die Mehrzahl der Collectionen aus Süddeutschland schienen mir noch hauptsächlich das dort bisher gebaute und geschätzte, provinzielle Obst zu enthalten, und scheint Dielsches, und überhaupt das pomologisch richtig benannte Obst sich dort noch nicht genügend verbreitet zu haben. Am meisten scheinen gute neuere Birnen sich schon weiter verbreitet zu haben, und waren, soweit ich bei der Durchsicht abnahm, auch weit mehr Birnen richtig benannt, als Aepfel. Vielleicht die schönste und reichhaltigste Collection, in den Birnen fast durchweg richtig benannt, war die des Hrn. General-Consuls Ladé zu Villa Monrepos bei Geisenheim am Rhein; darnach die des Hrn. Geheimen-Regierungsraths von Trapp zu Wiesbaden und des Hrn. Hofgärtners Glocker zu Enying in Ungarn. Auch die Collection des Hrn. Baumschulenbesizers Haffner in Radekow war reichhaltig, schön, allermeist richtig benannt, und bot mir des auch für mich Interessanten gar Manches dar, so wie auch die daneben liegende schöne Collection aus St. Florian mir erwünschten Aufschluss über mehrere Früchte aus der Collection des Chorherrn Schmidtberger gab, namentlich über den dortigen Gestreiften Rosenapfel, der nun doch eine ganz andere Sorte ist, als die, welche Dittrich darunter suchte, und als der werthvolle im Handbuche beschriebene Florianer Rosenapfel, den ich als Schmidtbergers Gestreiften Rosenapfel erhalten hatte. Auch aus Meran (durch Baron von Pittel) und Botzen (durch Gutsbesitzer Bauer) waren schöne und in Tirol werthvolle Sorten ausgestellt, von denen sich die Collection aus Botzen, auf einem Pyramidentische in der Mitte des Saales stehend, befand, die aus Meran an der Wand oben an, neben der auch eine kleine, aber sehr schöne Collection des Hrn. Wichelhausen zu Amalienberg, aus dem romantisch gelegenen Murgthale in Baden, in sämmtlich grossen und vollkommenen Exemplaren, auf Zwergbäumen erzogen, sich fand. Wer hätte nicht mit grossem Interesse auch die aus Jahns Pflanzung durch dessen nachgelassene Gemahlin zur Ausstellung gesandte Collection durchgesehen! Neben dieser aber zog mich namentlich die Liegelsche, von Lie-

gels verdientem Gärtner, Herrn Keindl, ausgestellte Collection an, die des Belehrenden für mich Mehreres enthielt; daneben lag die gute, grösstentheils auch richtig benannte Collection des Herrn Pastors Jacobi zu Hainrode. In dem unteren Saale habe ich besonders gern die zahlreiche, in schönen Exemplaren ausgelegte und grösstentheils richtig benannte Hohenheimer Collection durchgesehen. Daneben lag eine sehr zahlreiche Collection aus München, überhaupt aus Bayern, ausgestellt durch die bayerische Gartenbaugesellschaft in München, in schönen Exemplaren, die indess namentlich in Äpfeln, von dem besten Diel'schen Obste verhältnissmässig noch wenig enthielt, (Herr Hofgärtner Eßner zu München ist bereits seit einer Reihe von Jahren thätig, auch hier das bekannte Beste zu verbreiten); und mag ich zugleich noch erwähnen, wie es mir auffallend war, dass gewisse Sorten, die in Gotha und Berlin sehr zahlreich vertreten waren, sich dasmal fast gar nicht, oder nur ganz einzeln fanden, wie z. B. Alantapfel, Prinzenapfel, Goldzeugapfel, Deutscher Goldpepping etc., wie auch Hr. Medicinalrath Engelbrecht aus Braunschweig gegen mich mit Recht bemerkte, dass von dem trefflichen Apfel Jansen von Welten wohl noch kaum ein Exemplar auf den bisherigen Ausstellungen bemerkt worden sei, dem man noch gar manche andere werthvolle deutsche Sorten in gleicher Hinsicht hinzuzählen könnte. — In dem unteren Saale machte Hr. Dr. Neuffer aus Esslingen mich auch mit mehreren sehr werthvollen Mostfrüchten der Esslinger Gegend bekannt, namentlich dem Kienlesapfel, durch den vorzüglich der Esslinger Obstmost seinen Ruf erhalten habe. — Es gab dor werthvollen Collectionen, wie schon die zahlreich ausgetheilten Preise erweisen werden, noch mehrere, die ich aus Mangel an Zeit nicht näher durchsehen konnte. Eine reiche und werthvolle Collection von Haselnüssen hatten Hr. Oberförster Schmidt zu Blumberg und Hr. Haffner in Radekow ausgestellt, sowie auch eine solche Hr. Hofgärtner Maurer zu Jena. Von Pflaumen fanden sich nur wenige Sorten und hatte ich selbst nur 23 später reifende Sorten mit auslegen können; auch 2 neue späte Kirschen, eine kleine Herzkirsche und stark mittelgrosse bunte Knorpelkirsche fanden sich ausgestellt. Von getrockneten und eingemachten Früchten von Ludwig & Comp. in Stuttgart,

enthielt ein zweiter, vorn im obern Saale stehender Pyramidentisch auch viel Treffliches.

Die zahlreich eingesandten Trauben waren gefällig und übersichtlich an Stäben reihenweise über einander aufgehangen, die zu beiden Seiten des oberen Saales, zwischen feinen Gerüsten ausgespannt waren, die man über den Vorsprüngen der langen Wandtische angebracht hatte.

In dem Nebensaale oben war eine zahlreiche, treffliche Sammlung von Geräthschaften für Gartenbau, Baumschnitt, Baumpflege etc. von Dittmar in Heilbronn ausgelegt, und in dem unteren Saale erblickte man zahlreiche Modelle und Werkzeuge zum Obstschälen, Obstmahlen und Pressen, zum Dörren des Obstes u. dgl. aus Hohenheim. Ebenso hat Hr. Mayer aus Görlitz sehr gute und feine Obstbaugeräthe aller Art ausgestellt.

Sehr beachtenswerth war auch das mit ausgestellte, in Porzellanmasse nachgebildete Obstkabinet des Hr. Commerzienrath H. Arnoldi zu Gotha, das bereits immer umfangreicher wird, und welches, als (mit nur 2 Ausnahmen, die im Beginne des Obstkabinetts vorkommen), nur richtig benannte Obstsorten enthaltend, sehr angemessen auf der Erhöhung der das Normal-Sortiment enthaltenden 4 Tische in der Mitte des oberen Saales aufgestellt war.

Die zahlreich eingesandten Weinproben haben gleichfalls, wie ich hörte, des Werthvollen Vieles enthalten; Näheres darüber wird der Hauptbericht enthalten.

Behufs der Verhandlungen der Pomologen in den zahlreichen, angesetzten und abgehaltenen Sitzungen, fand am 23. Abends eine vorberathende Versammlung statt, wo man sich rasch und allgemein dahin einigte, dass das Präsidium Hr. Geheime-Ober-Regierungsrath Heyder zu Berlin übernehmen möge, die Function des Vicepräsidenten Hr. Hofbau- und Gartendirector v. Schmidt aus Stuttgart zufalle, und als Secretaire die Hrn. Dr. Lucas und Baumschulenbesitzer Späth aus Berlin eintreten möchten, wie zu Vorsitzenden der einzelnen Sectionen die Herrn gewählt wurden, auf die das Programm der Pomologen-Versammlung schon hingewiesen hatte.

Um 10 Uhr am 24. wurde dann die Versammlung eröffnet. Nachdem der aus Paris mit herübergekommene Hr. Prof. Koch aus Berlin, zuerst in historischen Rückblicken an das früher Vorgekommene und Beschlossene anknüpfend, die Versammlung

Namens des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den K. preuss. Staaten, welche das Mandat zu deren Zusammenberufung erhalten, für eröffnet erklärt hatte, wurde die Versammlung von Hrn. Director v. Schmidt, welcher im speciellen Auftrag Sr. Majestät des Königs von Württemberg der Versammlung anwohnte, begrüsst und vom Stadtschultheissenamts-Verweser Dr. Reicherter in Reutlingen willkommen geheissen.

Nachdem dann der Geschäftsführer Späth nach den Beschlüssen der Vorversammlung die beiden zu Präsidenten zu erwählenden Herrn genannt und beide einstimmig von der Versammlung dazu berufen wurden, richtete nun auch ich als ältestes Mitglied des Pomologenvereins eine kurze Begrüssung und Ansprache an die Versammlung, besonders an die Mitglieder des Pomologenvereins, in welcher letzteren Ansprache ich namentlich kurz mit darzulegen suchte, wie ein merklicher und erhebender Fortschritt in Pomologie und Obstbau uns auf der Versammlung überall entgegenetrete, von dem schon die Versammlung selbst, so wie die Obstausstellung zeugte, so wie man das, was seit nun 10 Jahren sich auf dem von uns vertretenen Felde ereignet habe und geschehen sei, als Eintritt einer ganz neuen Aera für Pomologie und Obstbau betrachten könne, wovon die nach einer nach Diels Tode eingetretenen Periode der Apathie und Gleichgültigkeit gegen Pomologie lebhaft erwachte, immer zahlreichere Theilnahme und Beschäftigung mit Pomologie und Obstbau, die grössere und raschere Verbindung auch mit Pomologen des Auslandes, so manche werthvolle und auch bessere Abbildungen liefernde pomologische Werke des In- und Auslandes, ferner die neuere Zwergbaumzucht, die die Gebildeten anziehe, die in Gründung begriffenen Pomologischen Gärten, für die man vor 10 Jahren noch keinen Sinn und Verständniss gehabt habe, die fortwährend zahlreich, ja allmählig zu zahlreich gewonnenen werthvollen neuen Sorten und andere Umstände zeugten, und ich schliesslich die Hoffnung aussprach, dass, wenn es augenblicklich auch draussen unfreundlich stürme, die Versammlung uns im Innern doch mehr Licht in der Obstkunde und dem Obstbaue und vermehrte Wärme für diese Wissenschaft bringen werde. — Hierauf betraten die beiden Präsidenten die Rednerbühne und nachdem Geheimerath Heyder der Versammlung den Dank für die ihm und Herrn v. Schmidt erwiesene Ehre ausgesprochen, hob er hervor, dass in neuerer

Zeit auch besonders in Preussen durch Gründung Pomologischer Gärten und Lehrinstitute für Hebung der Obstkultur und Verbreitung rationeller Kenntnisse jetzt Wesentliches geleistet werde.

Hiermit schloss die Eröffnungsfeier, welche im obern Ausstellungssaal stattfand.

Die Versammlung folgte darnach — da strömender Regen den Besuch des Pomologischen Instituts, welcher im Programm auf diese Zeit vorgesehen war, unmöglich machte, der Einladung zum Besuch der altherwürdigen Marienkirche, wo der berühmte Organist, Musikdirector Seitz, durch ein Orgelconcert die Versammlung entzückte.

Mittags war gemeinschaftliches Mahl, wo eine heitere Stimmung alle belebte, und mancher schöne Toast ausgebracht wurde.

Die dann weiter folgenden, von dem verehrten Hrn. Präsidenten mit Eifer und Umsicht geleiteten Verhandlungen in den einzelnen Sitzungen, waren interessant und sehr belebt. Ich will von dem, was über Ernährung der Pflanzen, über Classification des Obstes, über Wildlingszucht und Veredlung, Baumschnitt, und namentlich die nöthige Modification der aus Frankreich dazu gegebenen neuern Anweisungen für die verschiedenen Theile und Klimate von Deutschland, vorkam, im Einzelnen nicht durchgehen, da dies eine zu umfangreiche Auseinandersetzung nöthig machen würde, und überlasse die Darlegung davon der zu erwartenden Schrift über die stattgehabte Pomologen-Versammlung und Ausstellung. Ich will nur erwähnen, dass es zu Verhandlungen über die in früheren Versammlungen und in Berlin vorläufig schon noch weiter von mir empfohlenen Obstsorten, wobei ich das Präsidium führen sollte, und mich darauf auch vorbereitet hatte, eigentlich gar nicht kam. Ich verschob diese Verhandlung, da die andern begonnenen Verhandlungen die Anwesenden sehr anzogen, gern bis zuletzt, und wenn am 4. Tage der Versammlung eine eingehendere Behandlung dieses Themas schon deshalb nicht mehr thunlich war, weil ein Theil der Mitglieder der Versammlung bereits abgereist war, so würde doch die Verhandlung genügende Resultate auch in einer Verhandlung am 24. oder 25. September nicht gehabt haben, da es auf der Versammlung zu sehr an älteren, mit den neueren Obstsorten schon länger bekannten Pomologen fehlte. Es wurde ein Anfang damit gemacht, über allgemeinere Empfehlung der trefflichen Schmidtbergers

rothen Reinette, der von mir sehr geschätzten Röthlichen Reinette (Kroncreinette), des Weissen und Rothem Astrakan, als früheste Sommeräpfel, des Charlamovski etc. ein allgemeines Urtheil zu gewinnen, doch wussten immer höchstens noch 1 oder 2 Personen über diese Sorten etwas zu sagen, und wurde nur constatirt, dass das Erfrieren der Triebe der Röthlichen Reinette, wegen welches Umstandes man auf einer früheren Versammlung sich gegen diese Sorte erklärte, in Norddeutschland nicht vorkomme, in Süddeutschland auch nur an den Trieben üppig wachsender Baumschulenstämme zuweilen eintrete, wobei man die etwa erfrorenen Spitzen leicht wegschneiden könne. Man beschränkte sich daher in dieser Sitzung bald nur darauf, noch etwas zur Empfehlung einiger neueren Sorten, als der, auch im Baume ausgezeichnet wachsenden Oberdiecks Reinette, von der das Pomologische Institut bereits eine grosse Anzahl von Stämmen heranzieht, des aus Norwegen gekommenen Kaupangers, des von Herrn Organist Müschen sehr geschätzten Vollbrechts Borsdorfer (den ich schon länger in der Baumschule als doppelten Borsdorfer habe), des von ihm wieder besonders empfohlenen Müschens Rosenapfel und anderer zu sagen, und war über den letztern, nach dem von Müschen vorgelegten, allerdings schwach dreieckigen aber unvollkommen erwachsenen Exemplare, Hr. Dr. Lucas entschieden der Ansicht, dass dieser der Weisse Sommer-Rabau Diels sei, zumal man leicht statt Weisser Sommer-Rabau, Weisser Sommer-Rambour habe lesen können, unter welchem Namen Müschen die Sorte von Diel erhielt. Ich habe daran, wie ich bereits im Handbuche IV, S. 55, bei Beschreibung der Sorte gesagt habe, auch gedacht, fand indess an dem vorliegenden Exemplare doch wieder den kenntlichen Geschmack des Weissen Sommer-Rabaus nicht deutlich ausgesprochen; konnte auch, wie gleichfalls im Handbuche schon gesagt ist, in der von Müschen auf einer früheren Versammlung in zahlreichen, schön gewachsenen Exemplaren vorgelegten Sorte in Form, Fleisch und Geschmack den Sommer-Rabau nicht erkennen, und finde daneben die Vegetation der von Müschen erhaltenen Sorte (getragen hat der Baum bei mir noch nicht), von der des Sommer-Rabau verschieden; die etwaige Identität muss aber weiter beachtet werden.

Dass die Verhandlungen über noch weitere, zu allgemeinem

Anbau zu empfehlenden Sorten, welche Verhandlungen in Gotha mit Eifer in mehreren ganzen Sitzungen betrieben wurden, ich aber bereits in Berlin noch hinauszuschieben rieth, weil die jetzt in Thätigkeit befindlichen, allergrösstentheils mit Obstkunde sich nur erst seit wenigen Jahren beschäftigenden Pomologen noch nicht genügende Erfahrungen über die von mir in Berlin deshalb nur vorläufig weiter empfohlenen Sorten haben möchten, auch in Reutlingen noch auf eine spätere Zeit verschoben werden mussten, mag sehr zweckmässig sein, da unsere pomologischen Kenntnisse zur Zeit noch gar nicht auf dem Standpunkt stehen, dass man überhaupt mehr als höchstens einzelne Sorten zu allgemeiner Anpflanzung empfehlen könnte. Man thut wohl, die in Gotha und Berlin besonders empfohlenen Sorten auch vorerst ganz vorzugsweise zu pflanzen, da man für sie wenigstens die Präsumtion hat, dass sie gedeihen werden. Nachdem man indess in vielen Gegenden endlich anfängt, bei sich mehr verbreiteter Sortenkenntniss dieselbe Frucht auch mit demselben Namen zu nennen und dadurch zuverlässigere Wahrnehmungen möglich werden, mehren sich immer zahlreicher die Beispiele, dass eine im Allgemeinen sehr empfohlene Frucht doch bald in dieser bald in jener Gegend oder Boden oder Lage wenigen Werth hat oder selbst unbrauchbar ist und fehlt es uns zur Zeit noch ganz an genügenderen Beobachtungen, in welcher Gegend, Boden oder Lage sie sehr oder vielleicht gar nicht anzupflanzen seien. Ich habe schon früher auf ziemlich zahlreiche Beispiele hingewiesen, wie verschieden sich der Werth einer Sorte unter gegebenen besonderen Bedingungen gestalte und habe namentlich kürzlich in einem längeren, in der für den Hannoverischen Verein herauskommenden „Pomologischen Zeitschrift“ erschienenen und zur Zeit noch nicht vollständig abgedruckten Aufsätze in zahlreichen Beispielen darzuthun gesucht, wie sehr verschieden sich der Werth einer Köstichen von Charneu, Rothen Bergamotte, Seckelbirn, Muskirten Pomeranzenbirn, Grumkower Butterbirn, Regentin, Wildling von Motte, Grossen Katzenkopfs, Römischen Schmalzbirn, einer Muskatreinette, eines Ribston Peppings, Alten Nonpareils und vieler anderer in verschiedenen Gegenden und Bodenarten, ja nur in den Bodenarten, die ich in Bardowick, Sulingen, Nienburg und Jeinsen hatte, oder in verschiedenen Lagen (z. B. von Ge-

bänden eingeschlossener oder freier Lage, bei Scotts Reinette, Gellerts Butterbirn sehr sichtbar), gestaltete, so dass, ehe wir für eine gegebene Gegend, Bodenart, eine Frucht empfehlen können, wir aber noch der ausgedehnteren Erfahrungen über diesen Punkt bedürfen, mithin zunächst nach einer Statistik des Obstbaus streben müssen, deren Nothwendigkeit auch auf der Versammlung von Herrn Geheimen-Regierungsrath von Trapp und Herrn Hofgärtner Effner in München dargelegt wurde, welcher letztere eine kleine Brochüre unter dem Titel: „Beschaffung des Materials für eine Statistik des Obst- und Gemüsebaus in Bayern“ mit vorlegte. Stellt es sich denn immer mehr heraus, dass das Obst nicht weniger eigen auf Boden, Klima und Lage ist als Korn und Gemüse, so habe ich in Jeinsen viele Beispiele sammeln können, dass eine und dieselbe Sorte in anscheinend gleichem Boden in nur 100 bis 240 Schritt Entfernung einen ganz verschiedenen Werth hatte, so wird es, wie ich glaube, auch nicht zum Ziele führen können, wenn der Berliner Gartenbauverein nach einem früheren ähnlichen Aufrufe, da, wie ich es vorhersagte, genügende Resultate nicht gehabt hat, kürzlich einen zweiten Aufruf an die deutschen Pomologen gerichtet hat, dass jeder aus seiner Gegend die dort am besten gedeihenden Sorten namhaft machen möge, um diese künftig allein anzubauen, während man alle andern Sorten wieder untergehen lassen müsse. Ich missbillige den Aufruf keineswegs, da es wahr ist, dass die zu grosse Masse von vorhandenen Sorten jetzt eine wirkliche Last und ein Hinderniss eines gedeihlichen Fortschritts des Obstbaues ist; nur meine ich, dass wir so rasch zum Ziele nicht gelangen können, als man in dem Aufrufe hofft und schon mit einiger Geduld und Ausdauer zahlreiche Obstsorten weiter beobachten müssten, die ja auch sine numine nicht entstanden sind, wobei ich auch bitten möchte, wenn wir nach und dem erstrebten Ziele uns immer mehr nähern, die übrigen Sorten nicht sowohl untergeben lassen, als sie bei der Schwierigkeit und Langsamkeit mit den Beobachtungen über das Obst gesammelt werden müssen, zu noch längeren und genaueren Beobachtungen vorerst in die entstehenden Pomologischen Gärten zu verweisen, ja, da schon die Kunde dieser Sorten ein wissenschaftliches Interesse hat, das nicht geringer ist als bei manchen Palmen, Orchideen etc., in möglichst vollständiger Anzahl, zur Bildung

von wirklichen Pomologen, in 2 der grössesten Pomologischen Gärten zu verweisen, während derartige Gärten in den einzelnen Provinzen nur das praktische Interesse verfolgen mögen und dann weniger umfangreich zu sein brauchen.

Ehe ich in meinem Berichte weiter gehe, füge ich noch hinzu, dass ich für die vorstehend gedachten Verhandlungen auch noch neue, nach der Reifzeit geordnete Verzeichnisse derjenigen Pflaumen und Kirschen angefertigt hatte, die mir, nach meiner jetzigen Kenntniss der Sache, als die besten erscheinen und dass diese Verzeichnisse in der zu erwartenden ausführlicheren Schrift über die Reutlinger Versammlung werden mit abgedruckt werden.

Die Verhandlungen über neue Constituirung unseres deutschen Pomologen-Vereins fanden am 25. und 26. September Abends Statt. Die Verhandlungen führten, durch einen Missgriff bei Fortführung derselben, Anfangs zu ernstern Differenzen, die fast ein Zerfallen des Vereins besorgen liessen, indem sowohl die Mitglieder aus Braunschweig, als Herr Dr. Lucas austreten zu wollen erklärten; indess wurde durch Vorstellung und Bitten anderer, dass man den Verein in seinem Fortbestehen und seiner bisherigen Einigkeit nicht stören möge, die Sache schliesslich zu allseitiger Zufriedenheit ausgeglichen und bemerke ich nur, dass Herr Dr. Lucas weiter die Leitung des Vereins als Geschäftsführer desselben behalten wird, der auch am meisten die günstige Stellung dazu und die nöthige Hülfe zu den sehr zeitraubenden Besorgungen für den Verein hat und dass in den weiteren Ausschuss des Vereins einige dreissig Mitglieder für die verschiedenen Länder und Gegenden Deutschlands, auch für Nieder-Oesterreich, Mähren, Böhmen und die Schweiz gewählt worden sind, damit diese im Stande sein möchten, aus den verschiedensten Gegenden dem Vereine Nachrichten über den Obstbau in ihrer Gegend, die Obsterträge, die besonders gedeihenden Sorten etc. zu geben, was für den Obstbau von Wichtigkeit bleibt.

Die zahlreichen und zum Theil selbst von Privatpersonen, die sich für den Obstbau sehr interessiren, ausgesetzten und von den Preisrichtern der werthvollsten Collectionen zuerkannten Preise wurden am Nachmittag des 26. September im Ausstellungslokale durch den Württembergischen Herrn Minister des Innern, v. Gessler, unter angemessener Feierlichkeit, den Empfängern

ausgetheilt. Die zuerkannten Preise werden in dem Hauptbericht ausführlich angegeben werden.

Was unter den vertheilten Preisen den mir selbst zuerkannten Preis betrifft, so muss ich denselben um so dankbarer erkennen, als ich erklärt hatte, mit meiner ausgestellten Collection um einen Preis nicht concurriren zu wollen, wesshalb diese auch nicht für sich, sondern mit den aus dem Pomologischen Institute ausgestellten Früchten vermischt ausgelegt worden war, und muss ich ausserdem noch erwähnen, dass mir auch dadurch eine besondere Auszeichnung zu Theil wurde, dass der Reutlinger Liederkranz mir am 24. Abends einen Gesang darbrachte, welche Auszeichnung ich wohl mehr meinem höheren Alter (da ich unter den anwesenden Pomologen wohl der Aelteste war), als meinen besonderen Verdiensten dargebracht betrachten möchte, wofür ich aber hier auch öffentlich nochmals herzlich danke.

Der Versammlung wurde auch dadurch noch eine Auszeichnung zu Theil, dass am 25. Ihre Majestät die Königin Mutter aus Stuttgart nebst Ihren Königlichen Hoheiten der Frau Prinzessin Friedrich und dem Prinzen Wilhelm von Württemberg, sowie auch am 25. Se. Hoheit der Prinz Weimar, die Obstausstellung besuchten und mit grossem Interesse Alles betrachteten.

Erwähnen muss ich noch, dass am 26. Nachmittags eine Prüfung der Zöglinge des Pomologischen Instituts Statt fand, der Viele und auch ich mit Interesse beiwohnten, und wobei man die Ueberzeugung gewann, dass die Zöglinge hier sehr günstige Fortschritte machen.

Nach mehreren unfreundlichen Tagen trat gerade am 27. Nachmittags wieder heiteres, herrliches Wetter ein, welches ich noch benutzen konnte, nach den nahe liegenden Weinbergen und den hohen gelegenen Obstpflanzungen auf der Königl. Domäne Achalm einen Ausflug zu machen, von wo ab man eine herrliche Aussicht in das von schönen Bergen umkränzte Thal und auf die Stadt Reutlingen hatte, und wo man in grosser Zahl und überall mit Früchten reich beladen, grosse, herrliche Obstbäume fand, unter denen die Bewohner Reutlingens eben fleissig mit der Obsterndte beschäftigt waren, auch noch gute Hoffnung für die reiche Weinerndte äusserten, obwohl die Trauben in der Reife noch merklich zurück waren. Leider wurden diese schönen Hoffnungen in der nächsten Nacht durch einen Frost von 2° R.

sehr getrübt, nachdem ich auf der angetretenen Rückreise, namentlich unten an den Weinbergen das Laub der Stöcke erfroren fand, während es mehr auf den Höhen noch gut geblieben zu sein schien. Hoffentlich ist bei der dasmaligen reichen Obsterndte auch die Erwartung der Winzer nicht zu sehr getäuscht worden. Der Segen an Obst war im Württembergischen, schon von Ludwigsburg ab, überall ein sehr reicher, während ich weiter nach Norden auf meiner Her- und Rückreise nur wenig Obst, (in der Wetterau fast am wenigsten) und dieses nur stellenweise reicher tragend fand.

Bei den Verhandlungen über den Ort der nächsten Versammlung wurde zwar abermal wie früher die nähere Bestimmung über Ort und Zeit der nächsten Versammlung, dem Preussischen Gartenbau-Vereine überlassen; doch war man in dem ausgesprochenen Wunsche einig, dass die nächste Versammlung nach 3 Jahren nach Braunschweig gelegt werden möge, wo man hoffentlich den dortigen Pomologischen Garten dann schon fast vollendet finden wird, der allgemeines Interesse gewähren dürfte. Mag auch mir noch die Freude zu Theil werden, an der dortigen Versammlung wieder mit Theil zu nehmen, und viele alte Bekannte dort wieder begrüßen zu können!

Jeinsen, den 7. Oktober 1867.

Oberdieck.

Literatur.

Der Fortschritt. Zeitschrift für Handel, Gewerbe und Landwirtschaft. 18. Jahrgang. Red. Kirchhof in Leipzig. 4 Bog. 4^o monatl. Der Jahrgang 4 Thaler.

Wir empfehlen diese Zeitschrift, welche den Fortschritt in der weitesten Beziehung auf dem Feld der industriellen und landwirtschaftlichen Thätigkeit repräsentirt, und in jeder Nummer eine Menge interessanter Mittheilungen enthält, den Lesern dieser Blätter aus vollster Ueberzeugung. Dr. E. L.

Vorträge über den Weinbau. Veranstaltet und herausgegeben vom Ausschuss des Landwirtschaftl. Vereins von Esslingen 1867.

Der Techniker der K. Centralstelle für die Landwirtschaft, Stadtrath Single in Stuttgart, hielt über die praktischen bewährten Methoden der Anlegung und Pflege der Rebberge einige sehr interessante Vorträge, deren Inhalt in der kleinen Brochüre möglichst getreu wiedergegeben ist. Wir empfehlen sie jedem intelligenten Weingärtner und dürfte der Esslinger Verein gerne bereit sein, dieselbe für den Preis von 6—9 kr. überall hin unter >Band franco zu senden. Dr. L.

Pinkert, F. A. Die neuesten einträglichsten Culturpflanzen im Betriebe der Landwirtschaft unserer Zeit u. s. w. 26 Bändchen. Stuttgart u. Leipzig. Johannsen 1867.

Unter diesem Titel hat der als Landwirthschaftlicher Schriftsteller rühmlich bekannte practische Landwirth, Gutsbesitzer Pinkert, der dem pomologischen Publikum als Kirschenkenner und Kirschenzüchter längst bekannt ist, eine Reihe sehr schätzbarer monographischer Arbeiten über die wichtigsten Landwirthschaftl. Culturen publicirt.

Heute liegen uns vor: **Der Winter- und Sommer-Waizen**, 212 S. 8°, eine sehr eingehende, umfassende und werthvolle Arbeit; 1 Thlr. 3 Sgr.

Die Sommer- und Winter-Gerste, 101 S. 8°, ebenfalls sehr gründlich bearbeitet. 15 Sgr.

Der Roggen und Dinkel, 152 S. 20 Sgr.

Die einjährigen gras- und krautartigen Culturgewächse, 84 S. $\frac{1}{2}$ Thlr.

Ein genaues Eingehen in den sachlichen Inhalt dieser Schriften müssen wir den Landwirthschaftl. Journalen überlassen; wir wollen nur bemerken, dass eine jede dieser Culturen so gründlich und umfassend behandelt und dabei so einfach und klar beschrieben ist, dass dem angehenden Landwirth diese kleinen Schriften recht warm empfohlen werden können.

Dr. L.

Die Gladiolen. Anleitung zur Cultur und Vermehrung derselben, nebst Beschreibung einiger Hundert bewährter älterer, neuerer und neuester Sorten von Franz Guschke. 78 S. kl. 8°. Cöthen, bei Paul Schettler. 1867.

In der Einleitung spricht der Verfasser über die Verbreitung der Gladiolen, gibt dann die Culturmethode, Vermehrung, Krankheiten und Feinde dieser schönen Zwiebelpflanze an und schließt mit einem beschreibenden Verzeichniss vieler bisher unbekannter Arten und Hybriden. Freunden der Gladiolen kann diese Brochüre als ein sicherer Führer bei der Cultur derselben bestens empfohlen werden.

Th. B.

Ausländische Literatur.

Les Fruits du Jardin van Mons par Alexandre Bivort, Bruxelles, V. Parent et Fils, Montagne de Sion 17. 1867.

Herr Bivort, der durch das Album de Pomologie und zahlreiche in den Annales von ihm gegebene Abbildungen und Beschreibungen, als sehr kenntnisreicher Pomologe schon allgemein bekannt ist, hat die Herausgabe der obbezeichneten Schrift übernommen, von der die 1. Lieferung vom Juli 1867 schon jetzt vorliegt. Es wird beabsichtigt, in diesem Werke die Beschreibungen von wenigstens den meisten Früchten der recht zahlreichen Collection der Societé van Mons zu geben und werden gleich die Beschreibungen mancher in den Annales schon abgebildeten Früchte sich in dem hier fraglichen Werk wohl wiederholen, so behält das Werk doch bleibenden Werth dadurch, dass es ein wohlfeiles und allgemeiner zugängliches wird, als die Annales, von denen der Jahrgang 24 Franken kostet. Der Preis für 12 Lieferungen à 16 Seiten in gross Octav ist für das Ausland auf 7 Franken festgesetzt, die franco einzusenden sind, worauf das Werk franco an den Empfänger befördert wird. Man subscribirt u. zahlt entweder bei dem Hrn. Herausg. zu Fleurus in Belgien oder bei der Buchhandlung V. Parent et Fils zu Brüssel. Um eine nähere Ansicht von dem Werke zu geben, wird noch der Inhalt des vorliegenden Monatsheftes und eine Beschreibung hier vollständig mitgetheilt,

Das Heft enthält die Früchte: 1) Adolalde de Rives, 2) Alexandrina, 3) Baron Demon de Lennick, 4) Catherine Lambré, 5) Ananas, 6) Adolphine Reichard, 7) General Tottleben, 8) Alexandrine Douillard, 9) Abbé Edouard, 10) Comte de Flandres, 11) Ananas de Courtray, 12) Arlequin musqué, 13) Beurré Beauchamps, 14) Buffam. Bei den Früchten 2, 4, 7, 8, 10, 14 ist der Beschreibung eine Umriss-Figur beigegeben, und wird man etwa wünschen, dass diess bei allen Früchten geschähe. Die Beschreibung der letztern Frucht, der Buffam (Downing schreibt so im Texte, während im Register und bei Elliott im Text und Register Buffum steht, was eine verschiedene Schreibart sein wird) lautet:

Epoque de son origine: Connue avant 1844, introduite dans le jardin de la Société Van Mons, en 1857, trouvée dans l'état de Rhode-Island, aux États-Unis.

Origineur: inconnu.

Epoque de Maturité: Septembre.

Qualité: De deuxième qualité.

Grosseur: Ordinairement petit.

Forme: Obovale ou en forme de doynné.

Couleur: Vert foncé, passant au jaune citron à la maturité, ponctué et panaché de gris brun, habituellement lavé de rouge du côté du soleil.

Dégustation: Chair blanche, fine, beurrée; eau suffisante, sucrée, fortement aromatisée.

Arbre: Vigoureux et fertile.

Port: Assez régulier.

Rameaux: Gros, courts, un peu flexueux, vert sombre du côté de l'ombre, rouge brun du côté du soleil, ponctué de nombreuses lenticelles allongées, gris blanc, très-apparentes.

Gemme: Moyen, triangulaire, pointu, apprimé, brun marron.

Bouton à fleur: Petit, conique, brun rougeâtre.

Feuilles: Moyennes, ovales, allongées, ajués, ou elliptiques pointues, à bords relevés en gouttière, serrature fine et régulière.

Observations: Cette poire est souvent de première qualité, si on a soin de l'enre cueillir, elle convient particulièrement pour la culture des vergers.

Descripteurs: Manning, The New England fruit Book, 1844 Downing, The fruits and the fruit-trees of America. 1863 et 1857. Bivort, Publication Société Van Mons 1857, pag. 44 Poire Buffum. Mas, Le Verger pag. 81.

Jeinsen im August 1867.

Oberdoick.

De beste vruchten. — Handleiting tot het doen eener goede keuze bij het aanplanten van vruchtbomen in tuinen, in boomgaarden en langs wegen, door K. J. W. Ottolander, boomkwecker te Boskoop. — Groningen, J. B. Wolters, 1866. 8°. — 54 S.

„Komasal alweer een boek over vruchten etc.“ — beginnt der Herr Verf. das Vorwort dieser Broschüre. Wäre das Büchlein in einer anderen als der holländ. Sprache geschrieben, würden wir diesscits des Rheins sicher in's gleiche Horn blasen, allein schon die Sprache, in der es abgefasst, beweist, dass es nicht

für's Ausland; sondern lediglich für Holland berechnet ist. Ob es dort ein Bedürfniss? — können wir nicht beurtheilen. Allein schon der Zweck desselben, dem Bürger, dem Landmann eine Anleitung zur Wahl der Obstsorten für seine Gärten etc. zu geben, verdient alle Anerkennung. Deshalb begrüßen wir diese kleine Schrift als einen wesentlichen Fortschritt für Hollands Obstbaumzucht.

Der Raum gestattet eine eingehende Darlegung der in der Einleitung ausgesprochenen Ansichten des Verfassers nicht. Deshalb nur Einzelnes. Mit Recht sagt der Herr Verf., dass so mancher Wahl von Sorten nach Ansicht der schönen Abbildungen eines Kupferwerkes geschieht und der Empfänger später sich getäuscht findet und wohl gar dem Lieferanten Vorwürfe macht. Solchen antwortet der Verfasser mit den Worten: „maar Mijnheer! — gij ontvangt wat gij besteld hebt!“ — Von gekünstelten Formenbäumen scheint der Herr Verf. kein Freund zu sein. Die Horizontalcordons, O Palmetten, Rauten oder Vierecksform (ruif) empfiehlt er nicht. „Lestt den natürlichen Wuchs vorwalten; macht keine Missgeburten (gedrochten) wie mit dem Palm oder wie die Chinesen — dat kunftige volk, nu nog doen met de vosten aan het vrouwenlijk geslacht“ ruft der Verf. aus und schließt mit den Worten: sind denn die watschelnden chinesischen Damen noch (op) Menschen? — Laat Leven en leven genieten; tiranniseert uwe boomen niet! —

Die Empfehlung, resp. Auswahl der beste vruchten umfasst das gesammte Obst, Stein-, Kern-, Schalen- und Beerenobst und folgen die einzelnen Obstgattungen in alphabet. Ordnung, also Aalbeeren, Abrikozen, Mandeln, Appeln etc. — Vjgen und Walnoten bilden den Schluss. Jeder Obstsorte ist ein kurzes Vorwort beigegeben, in welchem allerlei Bemerkungen, Regeln etc. zum Nutzen und Frommen denen gegeben werden, die eben Sorten anschaffen und pflanzen wollen. Auch der Beschaffenheit der Bäume, welche bei der Firma K. J. W. Ottolander verkäuflich, wird gedacht, namentlich der doppelt veredelten (tweemaal gëent) Hoch- und Halbstämme und der Kronen-Veredelung (bovengëente).

Was die Hauptsache angeht, die Wahl der zu empfehlenden Sorten, so lässt sich darüber, als über eine Geschmacksache, streiten. Der Werth der einzelnen Sorten in Holland — nach Boden und Begehrt — ist uns unbekannt und wenn auch diesseits des Rheins eine andere Wahl getroffen werden dürfte, so muss doch zugestanden werden, dass keine absolut schlechte Sorte aufgenommen ward. Bei Birnen und Äpfeln ist übrigens eine zweifache Auswahl getroffen, zunächst Tafelobst und dann solche Sorten, welche zur Anpflanzung in Baumgärten sich eignen, also „welke geschikt zijn om in hoogstaanden (of halfstaanden) Kroonvorm in boomgaarden, weilanden of ook langs wegen geplant te worden.“

Wir begrüßen diese kleine Schrift als einen bedeutenden Fortschritt in der holländischen Pomologie und wünschen ihr im Heimathlande die weiteste Verbreitung, die sie unbedingt verdient.

v. B.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Der Obstbau von Werder aus Dr. Regels Gartenflora 1866.

Den Obstbau des, ein Meile von Potsdam, an der Havel gelegenen Städtchen Werder, schildert Herr Sorauer unter der Rubrik: Geschichte.

Neue Notizen über die Entwicklung der Gärtnerei in Berlin und Potsdam. Die Hügel, die zur Obstkultur dienen, haben keinerlei Schutz und sind grösstentheils mit Flugsand bedeckt. Der Untergrund ist stellenweise ein bündiger Lehm, oft auch schon vollständiger Thon. Das Haupterzeugniss des Bodens sind Kirschen, von denen die besseren Sorten als niedrige Bäume auf den Hügeln stehen, die gewöhnlicheren Sauerkirschen an den Landstrassen oder Feldwegen angepflanzt sind. Meistentheils sind es dort gezüchtete Sorten, Sämlinge von guten dort einheimischen Kirschensorten, welche einen so bedeutenden Ertrag geben. Unter den früheren sind es folgende: Braune von Liechfeldt, eine kleine braunschwarze Herzkirsche mit weichem Fleische; Frühe Pechmann'sche, kleine Frucht von dunkelrother Farbe; Frühe Werdersche oder Kleine Schmidtkirsche, eine kleine runde Frucht, ähnlich der gewöhnlichen schwarzen Herzkirsche, aber reicher tragend; Grosse frühe schwarze von Werder oder Grosse Schmidtkirsche, eine grosse schwarze Herzkirsche von sehr süssem Geschmack und feinem Fleische; Frühe bunte von Werder, eine kleine hellrothe süsse Frucht, sehr volltragend.

Mittelfrühe Sorten sind: Grosse braune von Werder, eine Frucht von vorzüglichem Geschmack und richtiger Herzform; Ochsenherzkirsche, Doctorkirsche, die grösste und schmackhafteste Frucht von mehr breiter Gestalt.

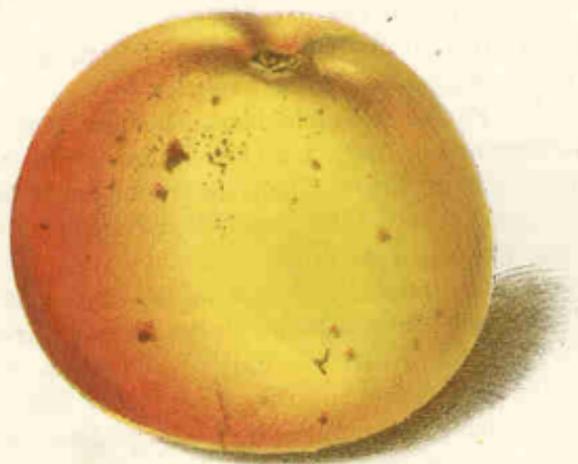
Spätere Sorten sind: Grösste späte braunschwarze, eine Knorpelkirsche, Schwarze Knorpelkirsche, schöne grosse schwarze Frucht; Bunte Knorpelkirsche, grosse rothe Frucht von herzförmiger Gestalt; Königsknupper, eine vorzüglich süsse bunte Knorpelkirsche von hellrother Farbe. König Friedr. Wilhelm IV. soll bei einem Besuche diese Sorte so vorzüglich gefunden haben, dass der Besitzer des Baumes Früchte zur Königl. Tafel senden durfte.

Von Aepfeln sind besonders der London Pepping (?), Wachsapfel, Rother Stettiner, Rahmapfel (?) und Rothes Hähnchen = Purpurrother Cousinot dort angepflanzt.

Mit diesem Material erarbeitet sich der Obstzüchter auf dem märkischen Bande ein kleines Kapital. Ein Dampfboot führt während des Sommers das Obet nach Berlin und soll z. B. im vorigen Jahre 42,750 Scheffel im Werthe von 60—70,000 Thalern transportirt haben.

Um diesen hohen Ertrag zu erzielen, ist jedes Stückchen Land auf die beste Art benutzt, daher die Anpflanzung auch durchaus nicht regelmässig, sondern alles durcheinander geworfen, Aepfel, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren wechseln bunt durcheinander ab. Eigenthümlich ist die Art der Düngung. Jedes Jahr werden zu zwei Seiten der Obstbaumreihen, also an jedem Baum zwei Löcher gegraben, in welche halb verrotteter Kuh- oder Pferdedünger geworfen wird. Im nächsten Jahre kommen die beiden andern Seiten an die Reihe und so geht es fort. Neben dieser Düngung ist auch bei dem bunten Durcheinanderpflanzen die grösste Reinlichkeit in den Pflanzungen beobachtet und eine wesentliche Bedingung der grossen Ertragsfähigkeit jener Hügel.

— XXXXX —



Cludius Borsdorfer.

Cludius' Borsdorfer.

Mit Abbildung.

Dieser recht gute und sehr schätzbare Apfel, welcher vom Superintendent Cludius in Hildesheim erzogen worden, ist vom Hrn. Superintendent Oberdieck vielfach verbreitet, und in seiner Anleitung als Cludius' grüner Borsdorfer beschrieben worden.

Im Illustrierten Handbuch ist die Beschreibung unter Nr. 331 (irrig sub 296) pag. 137 nachzulesen.

Der Durchschnitt, der dort gegeben ist, ist nach einer nicht ganz ausgewachsenen Frucht gefertigt.

In den Pomolog. Tafeln habe ich diese Sorte in Familie IX Borsdorferreinetten, in Ord. 2 (1) mit deck-farbiger aber mitunter auch fast nicht gefärbter Sonnenseite und in Unterord. a. offenkelnig (pag. 27) aufgeführt; nach dem künstlichen System ist der Apfel ein Platter Winterapfel.

Der Baum wächst hier nur mässig und scheint nur mittelgross zu werden; er bildet eine breitpyramidale Krone und ist ein eigentlicher Gartenbaum. L. Müller in Züllichau, der diesen Apfel im Handbuch beschrieben, rühmt mit Recht seine Fruchtbarkeit, allein dieselbe scheint mir wie bei fast allen Borsdorfern nicht sehr frühe einzutreten.

Jedenfalls ist dieser Apfel durch schöne Form, sehr edlen delicatesen Geschmack und gutes Gedeihen auch für minder günstige Verhältnissen sehr zu beachten.

Dr. E. L.

Ergänzungen und Berichtigungen

zu dem Aufsätze des Hrn. Sup. Oberdieck S. 226. ff. der Monatshefte für 1867.

Als Vorbemerkung Folgendes: Ich halte die Illustr. Monatshefte für Obst- und Weinbau, — das Organ des deutschen Pomologen-Vereins für einen Sprechsaal, geöffnet der ganzen pomol. und Obstbau treibenden Welt, — nicht für ein Recensir-Institut, dessen allmächtige Devise das jurare in verba magistri. —

Zur Sache selbst übergehend, bespreche ich die mir gemachten Vorwürfe der Reihe nach oder zunächst den scharfen Angriff den ich auf das Illustr. Handbuch gemacht haben soll. Wenn

ich einen Tadel gegen den einen oder andern Satz des *Illustr. Handbuches* ausspreche, so ist es fern von mir, das Werk selbst zu tadeln. Ich schätze dieses Werk sehr hoch und spreche es hier klar und deutlich aus: das *Illustr. Handbuch* ist nicht nur das *erste* aller pomologischen Werke der Welt, sondern es ist auch das *vollständigste* aller. Ich wenigstens kenne *kein* besseres. Dieses mein Urtheil über das *Illustr. Handbuch* schliesst keineswegs aus, dass ich gegen Einzelnes seines Inhaltes Ausstellungen mache und machen darf. Thue ich dies, so tadelte ich keineswegs das Ganze, sondern eben nur das Einzelne und zwar auf den Glauben hin, es könne das Getadelte eine Verbesserung vertragen oder erfahren.

Ein zweiter Vorwurf wird mir dadurch gemacht, dass meine ausgekramte Weisheit — besonders in Bezug auf Kirschen — als ledigliche Bücherweisheit hingestellt wird. Allerdings habe ich früher gesagt, meine Kirschenweisheit bestehe nur im Verspeisen — allein seitdem ist manches Jahr vergangen und was nicht war, ist jetzt geworden. Diese Veränderung, die Vermehrung meiner pomolog. Praxis durch Heranziehung der Kirschen, verdanke ich lediglich dem Einflusse und den Rathschlägen des für uns Alle viel zu früh heimgegangenen Kirschenpraktikers Jahn. — Einsehend, dass bei dem Eintritte in ein neues praktisches Studium vor Allem ein klarer Blick dringend nöthig, hielt ich mich hier fern von allem Wüste, d. h. statt die Sorten nach deren vielfachen Synonymen aus den vielen betreffenden Quellen zu beziehen, bezog ich das Wünschenswerthe nur aus den mir bekannten ersten Quellen. — Deshalb kann ich auch dem Wunsche des Hr. Sup. Oberdieck, die ächte Lemercier in meinem Bücherschatze aufzusuchen, nicht erfüllen — so sehr gern ich dies auch wollte. Ich kann nur darauf hinweisen, dass die ächte Lemercier, d. h. diejenige Frucht, welche ich zur Zeit für allein berechtigt halte, diesen Namen zu führen, dermalen in meinem Garten als ein schöner Halbstamm steht, — bemerke aber zugleich, dass auch ich nicht infallibel, dass die Frucht im August reift, volle 4 Wochen nach der Reine Hortense des *Handbuchs*, dass ich von derselben nur einmal Reiser abgab und zwar an das Etablissement in Radekow, mit dessen Inhaber Hafner ich eben über Kirschen korrespondirte, z. B. über die ephemere Early Richmond etc. — glaubend sie sei dorten am besten aufgehoben und eben

dort in dem überaus reichen Sortiment eine eingehende, strenge Prüfung möglich.

Ueberhaupt darf ich wohl erwähnen, wie mir meine Kirschenpraxis auf mannigfache Weise die Calamität der Synonymik bei den Kirschen vorgeführt hat; eine Calamität, die selbst den erfahrensten Praktiker auf Irrwege zu führen vermag. So erhielt ich von Jahn als *Guigne de fer* die altbekannte Grosse Prinzessinkirsche — Nro. 37. des Illustr. Handbuches. — An dieser Stelle wird dessen erwähnt und die Richtigkeit dieses Syn. bezweifelt. Hier war aber ein Zweifel gar nicht möglich, denn schon in der Bezeichnung *Guigne* liegt der Beweis der Unmöglichkeit. Da Jahn diese seine *Guigne de fer* von Papeleu erhielt — cfr. das Illustr. Handbuch l. c. — so ist damit der Beweis geliefert, dass auch diese Autorität mitunter zu stolpern wusste und keineswegs infallibel; also auch unrichtig Bezeichnetes versandte. Ausserdem wissen wir ja, dass die *Guigne de fer* eine bereits Duhamel bekannte Frucht, der sie unter IV. mit den Syn. *St. Gilly* und *à fruit rouge tardif* beschrieb. — Nur dieses letztere Faktum kann ich aus meiner Bibliothek beweisen, das Uebrige ist Erfahrung der Praxis. Wenn es dabei scheint, als sei der Besitz vieler pomolog. Werke eben nur ein mir allein zugängliches Besitzthum, so ist das eben nur ein Schein, wie mir dies Hr. Sup. Oberdieck zu bezeugen die Güte haben wird.

Den Vorwurf wegen der *Duchese de Palluan* habe ich bereits durch eine nachträglich der Redaktion zur Aufnahme eingesendete Notiz zu erledigen gesucht, die, hoffentlich, auch strenge Zweifler beruhigen dürfte. Wäre dies nicht durchweg der Fall, so bliebe mir doch im äussersten Falle nur die lustige oder fröhliche Gesellschaft zur Verantwortung und diese bin ich gern bereit auf mich zu nehmen.

Es erübrigt nun noch der letzte Vorwurf. Ich bezeichne ihn auch als den schwersten, nemlich den des persönlichen Angriffs, der als ein scharfer eingeführt wird. Worauf sich derselbe gründet, ist nicht gesagt und ich kann nur vermuthen. Ich hatte gesagt „einen tiefen Blick thun in das Gemüth eines engbedrängten Kirschenpraktikers;“ — ist es dieser Passus, — nun, so gestehe ich offen, dass es ein scherzhaft gehaltener Satz war, also in einer Weise gesprochen, welche der Hr. Sup. Oberdieck sonst wohl als drastisch zu bezeichnen beliebte. Etwas Verfängliches

kann ich auch jetzt nicht darin erkennen, noch weniger etwas Persönliches, denn es ging derselbe lediglich aus dem Eindruck hervor, den ich bei Durchlesung des betreffenden Aufsatzes über die May-Duke empfing — als wisse der Verfasser desselben vor lauter Wirrsal nicht wo aus noch ein. Derselbe gilt von dem Passe pomme (Hdb. 454.) Liegt demnach etwas Verfänglich-Persönliches darin, so nehme ich den Satz gern zurück.

Nun noch eine kleine Korrektur. Hr. Sup. Oberdieck sagt, es habe bei Niederschrift des Vorwortes zum Steinobste Hogg's Manual noch nicht existirt. Dagegen muss ich mich rechtfertigend Folgendes bemerken: Die Unterschrift der Einleitung zum Steinobst giebt den Datum Ende November 1861. — Hogg's Manual wird Bd. 3. S. 550. des Illustr. Handbuches als London 1860 erschienen citirt. Demnach war es in der That bereits erschienen. Ja es war dies unbedingt der Fall, da die Ausgabe dieses Werkes, welches die Jahrszahl 1860 trägt, bereits die zweite Ausgabe, resp. Auflage, desselben ist. Jetzt besitzen wir bereits eine dritte Auflage. — (Hogg, manual p. IV. hat Sept. Ist. 1860.)—

Bei der Charakteristik der rothen Reinetten ist zu berichtigen, dass ich dafür Diel citirt, bei welchem sich das „gewöhnlich“ nicht findet — cfr. Illustr. Handbuch Bd. I. S. 23. —

Soviel erschien mir für den Augenblick erforderlich zur Verständigung. Weiter differirende Ansichten und Meinungen finden wohl gelegentlich eine geeignete Erledigung.

Nachträgliche Bemerkung. Nachdem mein Aufsatz: „Klassifikation — Nomenklatur“ — bereits im 7. Hefte der Illustr. Monatshefte f. 1867 abgedruckt war, konnte ich das Werk des Hrn. P. de Morthillet — le Cerisier. Grenoble 1866 — einsehen und finde da die Bestätigung dessen, was ich über die Duchesse de Palluan gesagt. (cfr. S. 201.) — Gelegentlich der frühen Lemercier sagt P. d. M., dass diese auch als D. de Palluan gehe etc. — und dass er, um endlich klar zu sehen, sich direkt an M^{me} Bretonneau gewendet, von welcher er folgende Antwort erhalten:

„J'ai conservé la propriété de Palluan, et je puis vous renseigner sur le nom et la qualité de la prétendue Duchesse de Palluan. Mon mari ne l'a jamais possédée, et celle qu'on lui a fait goûter sous ce nom était une ancienne Cerise rebaptisée.“ — cfr. pag. 145. — Ebendasselbst wird erwähnt, Baltet habe als

Duchesse de Palluau von Angers dieselbe Sorte erhalten, die ihm von Paris als Belle de Choisy geworden.

Nachschrift zu dem vorstehenden Aufsätze. Herrn Baron von Bose danke ich auch hier nochmals für die vorstehenden Bemerkungen, wo mir namentlich die letzte nachträgliche Bemerkung über Duchesse de Palluau interessant gewesen ist, nach der man ja annehmen mag, dass Papeleu, Jahn, v. Mons und Leroy über dieselbe im Irrthume gewesen sind, nur mag dies nicht als ein dem Handbuche zu machender Vorwurf betrachtet werden, da man bei einer von Mehreren gleichmässig angenommenen Benennung einen Irrthum doch nicht vermuthen konnte. Es hat dies aber auch, wie man nach dem Vorstehenden annehmen darf, ein Vorwurf nicht sein sollen, der indess von dem darin gesucht werden möchte, der auf die Schreibart des Hrn. Verfassers nicht nähere Rücksicht nimmt und habe ich deshalb auch erklärt, mich durch den frühern Aufsatz nicht gekränkt gefühlt zu haben, da ich vielmehr annehme, dass die gegebenen Bemerkungen gut gemeint gewesen seien. Ich wiederhole daher auch nochmals die Aeusserung, dass ich gern berichtigende Nachrichten annehmen werde, die Herr von Bose für die Förderung des Handbuchs etwa aus seiner besonders reichen Bibliothek geben könnte. Es ist mir nicht in den Sinn gekommen, dies als Bücherweisheit bezeichnen zu wollen (und Hr. von Bose hätte diesen scharfen Ausdruck viellieber nicht gebrauchen sollen), betrachte es vielmehr als Vorzug für Herrn Baron von Bose, dass er eine recht reiche Bibliothek sich hat verschaffen können. Es würde diese hinsichtlich der Lemercier immer auch namentlich dahin benutzt werden können, nachzusehen, in welchem Werke diese Benennung wohl zuerst vorkommt, und darnach vielleicht als die richtigste betrachtet werden möchte.

Bemerken muss ich zu dem vorstehend von Herrn Baron von Bose Gesagten, dass es vollkommen gegründet ist, dass meine Einleitung zu dem ersten Kirschenhefte beträchtlich früher geschrieben ist, als Hogg die 1. Ausgabe seines Manuals (1860) schrieb. Nach dem Handbuche datirt das Vorwort zu dem vollendeten ersten Steinobstbände Ende November 1861. Ehe aber die 3 Steinobsthefte vollendet waren, giengen mehrere Jahre hin und habe ich die Einleitung zu dem 1. Kirschenhefte, das soviel mir erinnerlich ist, gleich auf die ersten beiden Kernobst-

hefte folgte, mindestens 2 Jahre früher geschrieben, während ich das Hogg'sche Manual erst bekam, als mein Sohn in England war, was im Sommer 1861 gewesen sein mag. Schon bei der Versammlung in Berlin (1860), als ich eine Uebersicht über eine Anzahl der besten Kirschensorten gab, habe ich auf meine Darlegung des Truchsessischen Systems im Handbuche mich bezogen.

Auch das will ich noch hinzufügen, dass auch ich zur Grundlage meiner Forschungen und auf die ausgedehnteste Weise die Beziehung von Reisern aus Quellen, die als Autoritäten gelten konnten, gemacht habe. Was die Kirschen betrifft, so suchte ich gleich im Anfange meiner pomologischen Beschäftigungen Kirschensorten von der Bettenburg zu beziehen. Es war aber dort, nur 1 Jahr nach Truchsess Tode, und auch durch Heim nichts mehr zu bekommen. Ich bezog daher zunächst von Diel Alles, was dieser von Truchsess bekommen hatte, habe auch durch Jahr ziemlich das ganze Sortiment bekommen, welches von v. Truchsess nach dem Jerusalem bei Meiningen gesandt worden war, und habe auch von Dittrich, aus Frauendorf und Prag, durch Schmidt etc. etc. noch immer mehr die Truchsessischen Sorten möglichst vollständig zu beziehen gesucht. Wenn man aber auch auf diese Weise eine so viel wie möglich feste Grundlage für fernere Forschungen zu gewinnen gesucht hat, so kann man doch niemals nach gewissen apriorischen Grundsätzen und Ansichten bestimmen, welche Synonyme richtiger oder irriger sein mögen, und kann dies nur auf dem mühseligen, von Truchsess schon betretenen Wege erlangt werden, dass man über Synonyme, die bisher nach pomologischen Werken angenommen, aber gar nicht selten und noch mehr in Catalogen falsch angenommen worden sind, dadurch gewisser zu werden sucht, dass man für synonym angesehene Sorten aus Quellen zu beziehen sucht, die am ersten als Autoritäten gelten können. Wird dieser Weg auch ferner und namentlich in pomologischen Gärten mit Ausdauer betreten, so wird es doch, wie ich glaube, zu ermöglichen sein, gewisser darüber zu werden, welche Sorten man in den verschiedenen Ländern etc. unter einer Benennung hat, und welche Synonyme darnach wahre oder falsche sein mögen, um auf diesem Wege den verwirrenden Wust der Synonyme glücklich zu beseitigen.

Oberdieck.

Die Etikettirung unserer Obstbäume.

324 - 359

Von Schulrath Lange in Altenburg.

Wer Obstbäume zieht und veredelt, der will auch, wenn die Bäume versetzbar sind, zuverlässig wissen, von welcher Sorte jeder versetzbare Baum sei. Ebenso hat es auch jeder Obstzüchter gern, wenn er die Namen der Sorten, die ihm Früchte gewähren, zuverlässig kennt. Dazu reicht aber die Treue auch des besten Gedächtnisses nicht aus, und es müssen dafür sichere mechanische Hilfsmittel in Anwendung gebracht werden. Sehr nahe liegend und einfach sind hölzerne oder andere Täfelchen, mit dem Namen der Sorte beschrieben und an die einzelnen Bäume oder Zweige, welche damit veredelt sind, gehangen oder an die Anfänge der Baumreihen, welche diese tragen, fest in die Erde gesteckt. Nur werden diese beim Graben und Ausputzen leicht entfernt, und das Befestigungsmittel beim Wachsen des Baumes entweder zersprengt oder nach und nach überwachsen, so dass es tiefe Einschnitte in die Schale bildet. Ja sie werden sogar abgeschnitten, und um den armen Pomologen recht in Verlegenheit zu setzen, ungetauscht. Endlich wird auch die Schrift im Laufe der Jahre undeutlich und völlig unleserlich, und wir stehen zuletzt um so verlassener vor unsern Fruchtbäumen da, je mehr wir uns Jahre hindurch auf unsere Etiketten verlassen haben.

So einfach und natürlich daher auch diese Bezeichnungsart an sich sein mag, mir hat sie schon vor 40 Jahren wegen ihrer Unsicherheit und Vergänglichkeit nicht mehr genügt. Ich habe mir lieber Grundrisse meiner Obstpflanzungen und meiner Baumschulbeete, sowie dann auch Aufrisse meiner nach und nach angelegten zahlreichen Probebäume gemacht und in diese stets die Sortenamen eingetragen.

Bei den Grundrissen bezeichne ich die nach der einen Richtung neben einander hinlaufenden Reihen der einzelnen gehörig angegebenen Grundstücksabtheilungen, an deren Grenzen ich zur gehörigen Orientirung die 4 Hauptweltgegenden durch O., S., W. und N. angegeben habe, durch die nach einander folgenden Buchstaben A., B., C., D. etc. und die einzelnen in jeder Reihe stehenden Bäume, welche zusammen die Querreihen bilden, mit den Zahlen 1, 2, 3, 4 etc. und schreibe nun auf diesem Grundrisse hinter jeden Baum den Namen der Sorte, die er trägt, oder wenn

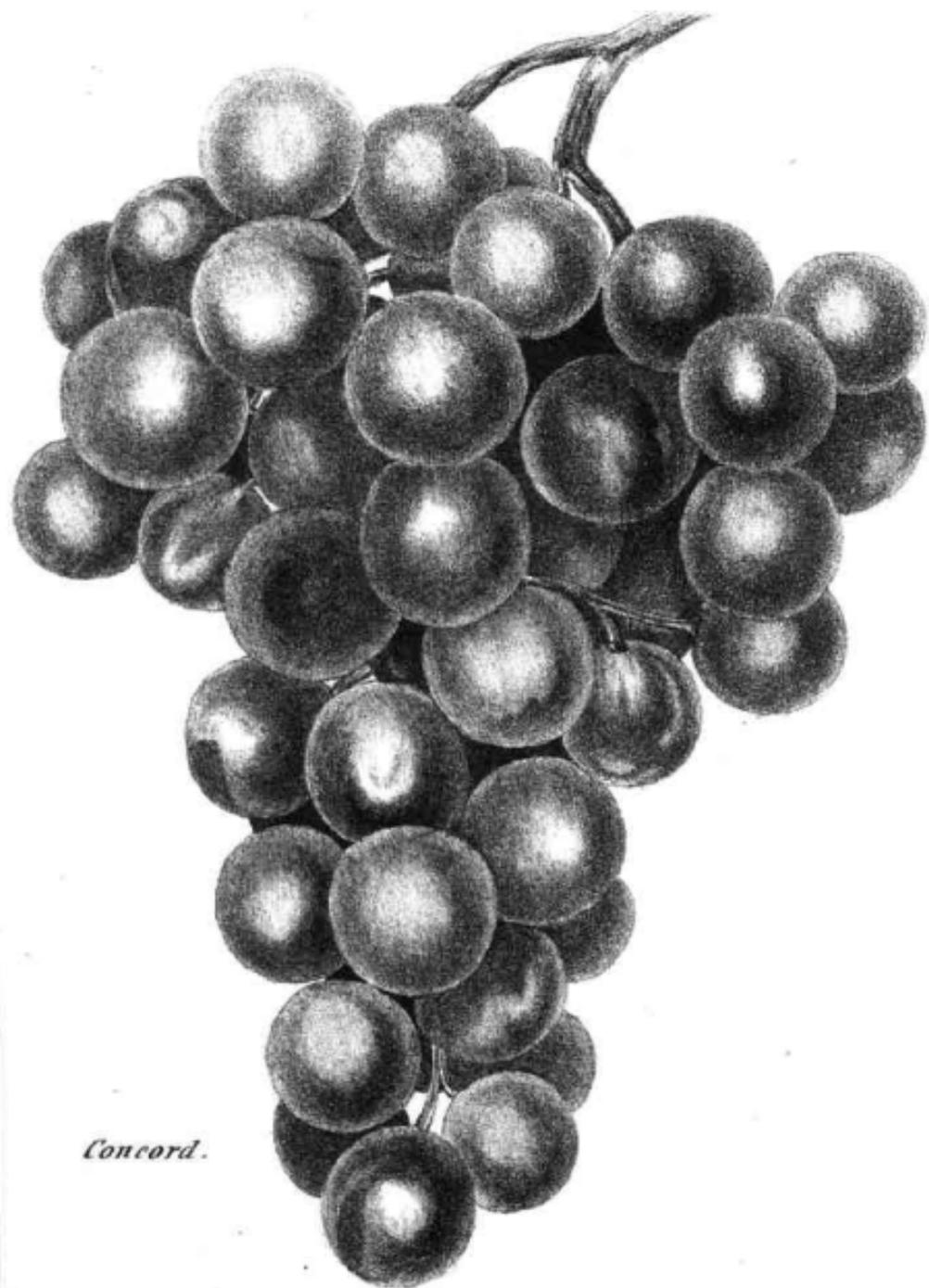
es ein Probebaum ist, die Sorte, die er trug und die Jahrzahl, wann er zum Probebaum gemacht wurde. Ist dieser Grundriss sorgfältig gemacht, so kann mir, so lange die Bäume an ihrer Stelle bleiben, durch kein Abfallen oder Verbleichen der Etiketten eine Unsicherheit entstehen und ich brauche in meinem alphabetischen Obstsortenverzeichnisse nur 4 einfache Zeichen, um jeden Baum der Sorte sicher aufzufinden, die ich suche. Z. B. Muskatreinette N. 28. B. 10. heisst: ein Muskatreinettenbaum oder Ast befindet sich auf dem Nordstück 28. Beet, Reihe B 10 Baum, oder M. 15. C. 12, d. h. Mittelstück 15. Beet, Reihe C. 12. Baum. Das richtige Zählen der Reihen erleichtere ich mir meistens noch dadurch, dass ich die 5., 10., 15. und 20. mit einer andern Baumart bepflanze, als die das übrige Beet enthält. Aber es ist besser, ich zeichne gleich das erste Drittel eines Beets aus meiner Baumschule ab, das ich 1863 mit lauter Wintergoldparmainen-Sämlingen bepflanzt habe und in das ich 1864 und 1865, als einige Bäume eingegangen oder sonst entfernt worden waren, Kirschbäume nachpflanzte, um sicher zu sein, dass kein anderer Apfelbaum als Wintergoldparmainen-Sämlinge auf diesem Beete vorhanden sei. Wo Lücken sind, sind die Bäume bereits ausgehoben:

Mein Beet ist überschrieben:

Oststück. Beet 28. Wintergoldparmainen-Sämlinge von 1862, gepflanzt 1863.

A.	B.	C.
1. Roth. Wint. Calv. Luc.	1. Beauty of Kent Ad.	1.
2.	—	2.
3. Blenh. Rein.	3. Beauty of Kent Ad.	3. Bl. g.
4. Blenh. Rein.	4. Beauty of Kent Ad.	4. Grafenstein.
5.	5. Grafenstein.	5. Grafenstein.
6.	6.	6. Grafenstein.
7. Purpurrothe Knorpelk. Oberd.	7. Betty Oberd.	—
8. Engl. Gulderl.	8. Engl. Gulderl.	8. Gelb. Schönblüher.
9. Engl. Gulderl.	9. Engl. Gulderl.	9. Neuer Amerik. Oberd.

Bei manchen Sorten sind durch die Zusätze Luc., Ad., Oberd. die Namen Derer (Dr. Lucas, Advokat Adam und Superintendent



Concord.

Oberdieck) angedeutet, von denen ich die Edelreiser erhalten habe. Dies thue ich aber nur so lange, als ich noch nicht durch wiederholte Fruchternten sicher bin, die echte Sorte zu haben und noch keinen sichern Standbaum derselben besitze. Nehme ich dann meine Edelreiser von meinen bewährten Standbäumen, so bleibt dieser ohnehin im alphabetischen Sortenverzeichnisse eingetragene Name hinweg. Hinter C. 3. steht Bl. g. Dieses bedeutet, dass dieser wie A. 2, A. 5, A. 6 und B. 6 noch nicht veredelte Wintergoldparmainensämling gute Blätter und gutes Wachstum zeigt und dass von ihm Edelreiser auf einen neu anzulegenden Probebaum gebracht werden sollen, um zu versuchen, ob er eine gute, erhaltungswerthe Frucht liefert. Wird dieser Baum nun durch Veredlung fortgepflanzt, so wird dann der Zweig des Probebaums mit Ost. 28 C. 3 bezeichnet, so dass ich, wenn die Früchte später wirklich gut sein sollten, weiss, der Wildling, von dem diese neue Sorte stammt, ist ein Sämling der Wintergoldparmaine und steht oder stand auf dem 28. Beet des Oststücks und ist oder war der 3. Stamm in der Reihe C. desselben. Natürlich muss jeder Baum, der aus dem Beete entfernt wird, zugleich auch im Grundrisse weggestrichen werden. Neue Bäume aber werden in dieses Beet nicht mehr eingepflanzt, weil es in den nächsten 2, höchstens 3 Jahren geräumt und dann ein paar Jahre zum Anbau von Kartoffeln benutzt wird. Das Aufzeichnen der Beete in meinem Gartenbuche erfolgt aber stets bald nach der Pflanzung der Bäume, um gleich bei den ersten Veredlungen bei jedem Stamme sofort die Sorte mit Bleistift eintragen zu können, die auf einen Stamm des Beets veredelt wurde. Ist das aufgesetzte Reis gut angewachsen, so wird die Bleistiftschrift mit Tinte gesichert. Aehnlich verfähre ich auch mit den Probebäumen, durch welche ich neu erhaltene oder aus Kernen erzogene Sorten prüfe und alte Sorten, denen ich nicht einen ganzen Standbaum einräumen kann, sicher zu erhalten suche.

(Schluss folgt.)

Die Concord-Traube.

Mit Abbildung.

Wir haben schon pag. 245 in dem sehr lehrreichen Artikel von Dr. Ch. Siedhof von dieser grossen und schönen Traube gelesen, dass sie von E. Bull zu Concord in Massachusetts er-

zogen worden und die populärste amerikanische Tafeltraube geworden sei; sie erhielt im Herbst 1866 den von Herrn Greeley ausgesetzten Traubenpreis von 100 Doll. Es werden jetzt mehrere Sämlinge der Concord angeführt, die die Muttersorte noch überragen sollen. Weber gibt den Charakter der Concordtraube folgendermassen an:

Holz braun, Gelenke ziemlich nah beisammen, sehr gesund; Wuchs kräftig; sie reift das Holz gut aus; Blatt gross, schön ausgebildet, dreilappig, mit starken Nerven, gelblich-grün auf beiden Seiten; Traube gross, wohlgebildet, ziemlich locker; Beeren gross, oval, von dunkelbrauner Farbe; Schale dünn, saftig und von einem angenehm weinsäuerlichem Geschmaeke; gut für die Tafel und zur Weinbereitung; sie reift ungefähr Mitte September; sie trägt regelmässig gut; trockner sandiger Lehmboden; die Lage sei gegen Süden und gegen Norden und Nordwest durch einen Hügel geschützt.

Durch die Güte des Herrn Dr. Siedhof erhielt das Pomol. Institut einige Originalpflanzen, die sehr gut gedeihen und kräftiges Wachstum zeigen.

Wenn auch nicht als Weintraube, so ist doch die Concord als grosse und vorzügliche mittelfrühe Tafeltraube, besonders auch zu Laubenbekleidungen für unsere Gärten sehr werthvoll.

Dr. Lucas.

Das Gallisiren des Weines in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika vor Gall.

Gall hat die mit Recht nach seinem Namen benannte Methode der Weinverbesserung auf eine so wissenschaftliche Basis gegründet, dass es Niemand unternehmen wird, derer grossen Ruhm zu schmälern. Fr. Mohr sagt, das Gallisiren sei schon längst bekannt gewesen, aber wieder in Vergessenheit gekommen; doch bezieht er dies nur auf den Johannisbeerwein.

Früher ist des Majors Adlum gedacht worden, der die Catawba bekannt gemacht hat. Derselbe hat das Gallisiren schon längere Zeit vor dem Jahre 1846 angewandt. Ein Brief von diesem Adlum an den Herausgeber der Columbian Gazette ist abgedruckt in Alden spooner upon American and

foreign grape vines, dessen erste Auflage im Jahre 1846 erschienen ist. Leider hat Spooner versäumt, das Datum und das Jahr des Briefes anzugeben. Da nun in dem Briefe von Wein gesprochen wird, der drei bis vier Jahr alt gewesen ist, so hat Adlum **mindestens** schon im Jahre 1841 Wein durch Gallisiren verbessert.

Da die ganze Sache nur eine historische Curiosität ist, so will ich Adlum's Brief nicht übersetzen; auch will ich sein Recept nur im Auszug mittheilen.

Man soll 40 Pfd. **unreifer** Trauben nehmen, gleichviel ob cultivirte oder wilde und sie zerquetschen, ohne die Kerne zu zerdrücken. Dann soll man 32 Pfd. Wasser hinzusetzen, gehörig mischen und das Ganze von 6 bis 24 Stunden stehen lassen. Nach dem Pressen fügt man zu den Trebern noch 8 Pfd. Wasser und 25 Pfd. guten Zucker hinzu; endlich bringt man das Ganze auf 10½ Gallonen (à 8 Pfd.) Dann lässt man gähren.

Auch der Zusatz von Cremor Tartari, oder besser rohem Weinstein, wird empfohlen, im Verhältnisso von 12 Loth zu 10 Gallonen. Ausserdem werden noch Vorschriften für besondere Weine, z. B. Madeira, ähnliche und andere gegeben. Doch ich breche hier ab. Man sieht, wie Adlum gallisirt hat. Sollte der eine oder der andere Leser Spooner's Büchlein zufällig besitzen, so findet er von S. 74—81 alles hierher Gehörige. Es ist dort überschrieben: To make wine of immature grapes, (Wein von unreifen Trauben zu machen).

Nord-Hoboken im Staate New-Jersey.

V. St. v. N.-A.

Dr. Carl Siedhof.

Die Section für Obst- und Gartenbau zu Breslau

veranstaltete am 6. und 7. Oktober in den der Vaterländischen Gesellschaft gehörigen Räumen eine Obstausstellung, die, wenn sie auch nicht umfangreich war, doch so manches Schätzenswerthe enthielt.

Besonders erfreulich und überraschend für mich war der Umstand, dass ich hier eine nicht unbedeutende Anzahl Früchte vorfand, die nicht nur den bei der 5. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Reutlingen ausgestellten gleich kamen, sondern dieselben theilweise an Grösse und Schön-

heit übertrafen. Dahin gehören von Birnen: die Grumkower Btr.-B., Weisse Herbst-Btr.-B., Holzfarbige Btr.-B., Amanlis-Btr.-B., Clairgeaus Btr.-B., Liegels Winter-Btr.-B., Zepherine Gregoire, Herbstsylvester, Herzogin von Angoulême, Gute Louise von Avranches, Wildling von Motte und Williams Christbirne.

Von Aepfeln: der Rothe Stettiner, Gelbe Winter Stettiner, Edel-Borsdorfer, Danziger Kantapfel, Rothe Herbst-Calvill, Pariser Rambour-Reinette, Langtons Sondersgleichen, Alantapfel und Grüner Fürstenapfel.

Auch was die Nomenclatur der ausgestellten Früchte anbetrifft, so ist hierin ein Fortschritt nicht zu verkennen, indem schon einige Sammlungen durchweg richtig benannt waren.

Im Ganzen waren 18 Aussteller.

Gleich beim Eintritt präsentierte sich die Sammlung des Kunst- und Handelsgärtner Guido von Dobrucius aus Kl. Kletschau bei Brealau. Es ist unstreitig eines der schönsten Sortimente in Hinsicht auf Reichhaltigkeit, Kultur und Richtigkeit. Die Sammlung bestand aus 100 Birnen-, 4 Aepfel- und 3 Pflaumensorten.

Die hervorragendsten Früchte waren: Amanlis B.-B., Beurré v. Nantes, Esperens Herrenbirn, Gute Louise von Avranches, Deutsche National-Bergamotte, Herzogin von Angoulême, Gute Christbirne, von Vernois, Therese Appert und Monseigneur Affre.

Von den 4 Aepfeln ist namentlich die Parmaine von Herefordshire von besonderer Schönheit gewesen.

Die zweite Sammlung, bestehend aus 25 Birnen- und 11 Aepfelsorten, war von der Section für Gartenbau (Sectionsgärtner Jettinger) ausgestellt und sämmtlich mit richtigen Namen bezeichnet. Besonders schön waren: Diels Btr.-B., Holzfarbige Btr.-B., Holländische Btr.-B., Weisse Herbst-Btr.-B., Clairgeaus Btr.-B. Adele Lancelot, Spanische Christbirne, St. Germain, König von Rom und Triumph von Jodoigne.

Von Aepfeln war der Alantapfel, Rother Herbst-Calvill und Duquesnes Pepping in schönen Exemplaren ausgestellt. Lucas' Reinette, eine neue von de Jonghe erzogene Rothe Reinette, hatte ich hier Gelegenheit das erstemal zu sehen.

Die Sammlung aus den Gärten des Herrn Grafen von Limburg Hyrum auf Gr. Peterwitz bei Canth (Obergärtner Fehse), kam zu spät zur Aufstellung. Ich sah die Früchte, welche sehr

schön ausgebildet waren, in Peterwitz. Besonders hervorzuheben waren von Birnen: Clairgeau von ungewöhnlicher Grösse, die Frucht war 6" lang und hatte einen Umfang von 10", Herbst-sylvester, Diels Btr.-B., Zepherine Gregoire, de Tongre, Colmar d'Arenberg, Napoleons Btr.-B., Liegels Winter-Btr.B., Herzogin von Angoulême und Königsgeschenk von Neapel. Von Aepfeln: Kaiser Alexander, Landsberger Reinette, Goldgelbe Sommer-Reinette, Muscat-Reinette, Pariser Rambour-Reinette, Scharlach-rothe und Winter-Gold-Parmaine, Pleissner- und Lütticher Rambour und andere.

Kunst- und Handelsgärtner Arlt aus Ratibor hatte 29 Aepfel-, 10 Birnsorten und einige Früchte der Reineclaudé Bavay ausgestellt. Die Früchte waren fast sämmtlich schön und zeugten von einer sorgfältigen Kultur. Auch in dieser Sammlung finden wir wieder alte, liebgewonnene Sorten, wie Alantapfel, Danziger Kantapfel (hier unter dem Namen Prinzipaler), Pleissner Rambour, Carmeliter Reinette, Winter-Borsdorfer und noch andere schätzenswerthe Aepfel.

Unter den Birnen zeichnen sich namentlich aus: Esperine, Prinzessin Marianne und Grumkower Btr.-B. Die Baumschule des Herrn Weinwarth in Schalkan bei Breslau war durch ein Sortiment von 15 Birnen- und 15 Aepfelsorten in sehr gut kultivirten Exemplaren vertreten.

Andere schöne, wenn auch kleine Collectionen waren die des Herrn von Schönermark in Grossburg, des Herrn Dr. Heimann in Cosel, des Herrn Hoffmann in Breslau und des Herrn Stadtrath Müller ebendaher. In letzterer Sammlung waren von besonderer Schönheit: die Schönste Winterbirn, Gute Louise, Winter Dechantsbirn, Muscat-Reinette und Winter-Goldparmaine. Herr Buchlutz in Canth hatte 28 Birnen- und 3 Aepfelsorten ausgestellt, die sämmtlich auf Hochstämmen erzogen waren.

Recht schönes Obst stellten die Herrn Ernst Müller aus Simmelwitz bei Namslau und das Dominium Zelling bei Freistadt aus. Erstere Sammlung bestand aus 50 Aepfel- und 3 Birnsorten, verschiedenen Walnüssen, Mispeln, Paradisäpfeln und ditto Birnen; letztere enthielt 21 Aepfel-, 8 Birnensorten und eine schöne Pfirsich.

Herr Reichsgraf von Burghauss auf Laasan (Kunstgärtner Frickinger) lieferte ausser vielen andern sehr schönen Früchten,

namentlich prachttvolle Ananas-Reinetten, Langtons Nonpareil und den in Schlesien sehr verbreiteten Rothen Jungfernapfel. Im Ganzen bestand diese Sammlung aus 50 Aepfel-, 10 Birnen- und 2 Quittensorten.

Ihr schloss sich würdig die aus 28 Birnen- und 2 Apfelsorten bestehende Collection des Kunst- und Handelsgärtner Schön-
tler von hier an. — Besonders schön waren auch die Früchte, die Herr Bureau-Direktor Inkermann von hier in 9 Aepfel- und 8 Birnsorten in vielen Exemplaren ausstellte. Von seltener Schönheit war die Pariser Rambour-Reinette, Oberdiecks Taubenapfel, die Holzfarbige Btr.-B., Königsgeschenk von Neapel und Sommer-Apothekerbirne. Obstkörbchen mit sehr schönen Früchten stellten aus: Herr Zimmermeister Sander und Herr Bildhauer Dähmel von hier.

Die Städtische Promenaden-Verwaltung (Promenaden-Inspektor Lösener) hatte eine Anzahl Pyrus und Sorbus-Arten, sowie andere interessante Früchte, an Zweigen befindlich, ausgestellt.

Sehr instructiv war das von der Section für Gartenbau ausgestellte Arnold'sche Obstcabinet, 29 Lieferungen in 174 Exemplaren.

Möge diese Ausstellung der Obstkultur recht viel neue Freunde erworben haben, zugleich eine Aufmunterung sein, den eingeschlagenen Weg weiter zu verfolgen. **Stoll.**

Generalversammlung

des Deutschen Pomologenvereins in Reutlingen

am 25. und 26. September 1867,

und Rechenschaftsbericht pro 1866/67.

In dem Programm der V. Versammlung, sowie im Augustheft der Illustrierten Monatshefte, welches zu Anfang August d. J. versendet wurde, war auf den 25. September, als dem 2. Tag der V. Pomologen-Versammlung, die Generalversammlung des deutschen Pomologenvereins ausgeschrieben und in diesem Hefte eine Anzahl von Anträgen zusammengestellt, wie sie sich aus verschiedenen Schreiben von Vereinsmitgliedern und Mitglie-

dem des Vorstands ergaben, ohne dass dabei die Namen der Antragsteller genannt wurden, wozu der Unterzeichnete noch einige eigene Anträge fügte.

Die Anträge selbst wurden von Unterzeichnetem formulirt, aber die Namen der Antragsteller nicht angeführt. Es geschah diese anonyme Stellung der Anträge absichtlich, um ganz objectiv dieselben zur Berathung bringen zu können; auch enthalten die Statuten nichts Näheres darüber, dass derjenige, welcher einen Antrag stellt, sich nennen muss. Es handelte sich theilweise um Zusätze zu den Vereinssatzungen.

Die Statuten genügten, als der Verein 60 bis 100 Mitglieder zählte; jetzt wo deren Zahl gegen 600 beträgt, mussten Abänderungen eintreten.

Von den Vereinsgaben, welche der Verein an seine Mitglieder ertheilt, von einer Vereinsbibliothek, die doch jetzt vorhanden ist, existirt in den Statuten kein Wort.

Da eine Vorberathung der gestellten Anträge in einer Commissionssitzung, der dazu erforderlichen Zeit wegen, nicht wohl möglich, so bat ich Hrn. Director Fickert und Hrn. v. Bose schriftlich um die Freundlichkeit, das Referat und Correferat über diese Anträge zu übernehmen. Ersterer war verhindert zu erscheinen und lieferte auch kein schriftliches Referat, wonach dann das Correferat von selbst wegfiel. Dies im Allgemeinen.

Der erste Gegenstand der Verhandlung war die Mittheilung des **Kassenberichts**, welchen der Vereincassier Herr J. H. Maassen vortrug.

Vorbemerkung. Der Kostenabschluss wurde dieses Jahr wegen dem der Generalversammlung des Pomologenvereins vorzulegenden Bericht statt am 1. October, schon per 15. September gestellt.

I. Baare Einnahmen:

Kassenbestand am 1. October 66 laut letztem Bericht*) (III).

Monatsh. December 1866	1114 fl. 22 kr.
28 vorausbezahlte Beiträge pro 1866/67 aus 1865/66	49 fl. — kr.
2 eingegangene Rückstände von 1863/64	3 fl. 30 kr.
2 „ „ „ „ 1864/65	3 fl. 30 kr.
47 „ „ „ „ 1865/66	82 fl. 15 kr.
471 Beiträge für 1866/67	824 fl. 15 kr.
Zus. 560 Beiträge	962 fl. 30 kr.

*) Derselbe wurde allen Vereinsmitgliedern unter Kreuz-Band zugesendet.

Ersatzposten: Im verfloßenen Rechnungsjahre für die V. Allgemeine Pomologen-Versammlung als Vorauslagen verausgabte Gelder, die bei den diesjährigen Ausgaben für die Versammlung verrechnet werden . . . 32 fl. 8 kr.
Zinsen aus angelegten Geldern 22 fl. 8 kr.

54 fl. 16 kr.

Summe der Einnahmen 2131 fl. 8 kr.

II. Activausstände:

In Ausstand pro 1864/65 sind noch 14 Beiträge, die trotz wiederholter Anmahnung nicht einzutreiben sind und wären die Mitglieder, welche so lange im Rückstand geblieben, wohl als ausgetreten zu betrachten.

12 rückständige Beiträge pro 1865/66

58 " " " 1866/67

Demnach Activausstände zusammen im Betrag von 122 fl. 80 kr.

Diese Rückstände sind zum größeren Theile in Staaten, nach denen Postnachnahme nicht gestattet ist.

III. Ausgaben:

Für den Pomologischen Garten in Mähringen: Beschneiden, Veredlungen, allgemeine Beaufsichtigung . . . 50 fl. 4 kr.

Drucksachen: Rechenschaftsbericht pro 1865/66, Einladungen zum Beitritt, Quittungen etc. . . . 22 fl. 54 kr.

Reise-Entschädigungen an ein Vorstandsmitglied, zum Besuch der pomologischen Versammlung in Hannover, 18. December 1866 70 fl. — kr.

Vereinsgabe, Pomolog. Tafeln I. Band 938 fl. 15 kr.

Bibliothek: Ankauf neuer Werke: Willermox, Pomologie de France, der Niederl. Obstgarten 99 fl. 37 kr.

Ausgaben für die V. Allgem. Pomologenversammlung bis heute 350 fl. — kr.

Laut Beschluss des Ausschusses in der Vorversammlung zu Naumburg vom 6. Januar 1866, wurde für die V. Versammlung ein Beitrag aus der Vereinskasse bis zu 1000 Gulden bewilligt, von denen übrigens voraussichtlich nur 700 fl. zur Verwendung kommen werden.

Aufwand für die zum Bestimmen gesandten Obstsorten: Saalmiethe, Heizung und Reinigung des Saales, Aus- und Einpacken der Früchte . . . 15 fl. — kr.

Gehalt des Cassiers 95 fl. — kr.

Paquet und Briefporto für Correspondenz mit dem Vorstände und den Vereinsmitgliedern . . . 48 fl. 11 kr.

Retournachnahmen und sonstige kleine Posten . . . 11 fl. 53 kr.

1640 fl. 54 kr.

Die Einnahme betrug . . .	2131 fl. 8 kr.
Activ-Ansstände . . .	122 fl. 30 kr.
	<u>2253 fl. 38 kr.</u>
Ausgabe	1640 fl. 54 kr.
Vermögen des Vereins . .	612 fl. 44 kr.
Wirklicher Kassenbestand	490 fl. 14 kr.

In der Kasse sind ferner folgende Vorauszahlungen, die erst bei den betreffenden Jahren zur Verrechnung kommen:

pro 1867/68	16 Beiträge,
pro 1868/69	2 „ „
pro 1869/70	1 Beitrag,
pro 1870/71	1 „
	<u>zusammen 20 Beiträge = 35 fl.</u>

Nach Abzug der ferner zur Pomologen-Versammlung noch bewilligten 350 fl. bleiben in der

Kasse	140 fl. 14 kr.
Activ-Ansstände	122 fl. 30 kr.
Beiträge der 549 Mitglieder pro 1867/68 . . .	960 fl. 45 kr.
Voraussichtlich werden im kommenden Jahre wieder circa 50 neue Mitglieder eintreten . .	87 fl. 30 kr.

Somit besäße der Verein pro 1867/68 ein Vermögen von **1310 fl. 50 kr.**

Ausserdem besitzt der Verein folgende Inventargegenstände: 1) eine Bibliothek von 40 Bänden, wobei 3 Bände Willermoz Pomol. de France Ankauf 35 fl., Duhamel Ank. 16 fl. 37 kr., 20 Lieferungen des Niederl. Obstgartens 48 fl. Ausserdem sind die übrigen Bände auf circa 50 fl. Werth zu taxiren. Gesammtwerth 150 fl. — kr.

2) 4000 Kapseln von Pappdeckel zum Aufstellen von Obstsammlungen. Werth nebst 2 Kisten zur Aufbewahrung 150 fl. — kr.

Summe 300 fl. — kr.

so dass mit dem Baarvermögen und Activausständen von 1310 fl. 50 kr. der Verein im Ganzen besitzt 1610 fl. 50 kr.

Die Beiträge für das Vereinsjahr l. Oktober 1867 bis 30. September 1868 sind nun verfallen. Diejenigen Beiträge, welche bis 15. Januar nicht entrichtet worden sind, werden wie seither durch den unterzeichneten Kassier, soweit es möglich, durch Nachnahme erhoben. Für den Empfang der Beiträge wird gewöhnlich umgehend frei unter Kreuz-Band Quittung gesendet.

Reutlingen den 15. September 1867.

J. Hubert Maassen,
Cassier des Vereins.

Nach Abhör der Rechnung, gegen welche ein Einwand von keiner Seite erhoben wurde, ging die Versammlung zur Berathung der im Augustheft der *Illustr. Monatshefte* veröffentlichten Anträge über.

Wir geben hier die Debatte nur im Auszug und vorzüglich nur die gefassten Beschlüsse.

1) Die Statuten enthalten nichts über Vereinsgaben; sollte nicht ein §., der sagt, dass der Verein einen Theil seiner Mittel dazu verwenden solle, durch passende Schriften über Obstkultur, Pomologie oder Weinbau, die er seinen Mitgliedern ertheile, nützlich für Hebung der Obstkultur u. s. w. zu wirken, in die Statuten aufgenommen werden? Seither wurden als Vereinsgaben an die Mitglieder folgende Schriften vertheilt:

für 1861/62: Die Lehre vom Obstbau von Lucas und Medicus;

für 1862/63: Auswahl werthvoller Birnsorten von Baltet;

für 1863/64: Beiträge zur Förderung der Obstkultur und Obstkunde in Deutschland von L. Müller;

für 1864/65 und 1865/66: Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten von Dr. Lucas. I. Bd. Aepfel.

Trotzdem, dass ich diesen meinen Antrag möglichst empfahl, wurde er abgelehnt und es, wie seither, dem Ausschuss, resp. dem Vorstand anheim gestellt, Vereinsgaben zu beschliessen oder dies zu unterlassen; ich hatte gewünscht, dass ein Theil der Beiträge für Vereinsgaben bestimmt worden wäre, und sicher hätte der Verein dadurch manches neue Mitglied erhalten.

Der 2. Antrag, die Stellung von Preisfragen betreffend, deren gekrönte Beantwortung als Vereinsgabe dienen könnte, wurde ebenfalls abgelehnt, indem hiezu die Mittel fehlen würden.

Es knüpfte der I. Präsident der V. Versammlung daran die Frage, ob die Statuten des Vereins überhaupt in einer Generalversammlung abgeändert werden könnten und ob sie keinerlei staatliche Genehmigung erhalten hätten. Letzteres wurde verneint und die Berechtigung der Generalversammlung, ihre Statuten abzuändern, anerkannt.

Der 3. Antrag: der Verein solle unter Pomologie auch die Oenologie (Rebsortenkunde) als mit inbegriffen betrachten und seinen §. 2 auch auf den Weinbau mit ausdehnen, wurde angenommen und mit 60 gegen 16 Stimmen beschlossen, dem §. 2 folgende Fassung zu geben:

„Zweck und Aufgabe des Vereins ist die Hebung der deutschen Pomologie, Obst- und Weincultur, sowie besonders die Ermittlung der in Deutschland angebauten Obst- und Rebsorten und die Feststellung allgemein giltiger, richtiger Namen für dieselben.“

Der 4. Antrag, in die Statuten einen §. über Ehrenmitglieder aufzunehmen, da der Verein factisch ein solches zu besitzen so glücklich sei, wurde von der Versammlung abgelehnt und der Generalversammlung das Recht vorbehalten, solche Ehrenbezeugungen nach Umständen zu beschliessen.

Der 5. Antrag, da der Verein jetzt ein Eigenthum, eine Bibliothek besitze, von neu eintretenden Mitgliedern 1 Thlr. Eintrittsgeld zu verlangen, wurde abgelehnt, dagegen hinsichtlich des 6. Antrags festgesetzt, dass alle Pomologen, welche ausserhalb dem Rayons wohnen, wohin Postnachnahmen gestattet sind, wenn sie dem Verein beitreten wollen, drei Jahresbeiträge immer pränumerando zu bezahlen haben, da der Einzug dieser Beiträge oft gar zu schwierig, ja oft unmöglich ist. Sie sollen auch nur in dem Fall, dass sie dieser Bestimmung nachkommen, die etwa zur Vertheilung kommenden Vereinsgaben erhalten.

Der 7. und 8. Antrag, welche zusammenfielen, dahin gehend, dass der Verein aus allen grösseren deutschen Obstgebieten Ausschussmitglieder erwählen solle, welche in ihren Kreisen für die Zwecke des Vereins thätig seien — ein schon früher in Görlitz vorgebrachter Antrag — wurde im weitesten Sinne angenommen und wir Alle, die dem Verein angehören, dürften diesen Beschluss mit grosser Freude begrüessen. Es wurden Anfangs nur 3 Vorstands- und 16 Ausschussmitglieder bestimmt, allein es zeigte sich, dass diese Zahl weitaus nicht genügend sei und man überschritt die nach dem Antrag zu wählende Zahl von 24—30 Ausschussmitgliedern, da auf den später eingebrachten Antrag der 3 Vorstandsmitglieder und einiger Mitglieder des seitherigen Ausschusses auch in solchen nicht zu dem politisch begrenzten Deutschland gehörigen Ländern, wo ja der Verein auch eine Anzahl von Mitgliedern besitzt, passende Persönlichkeiten in den Ausschuss berufen werden sollten.

Demnach besteht nun für die nächsten 3 Jahre der Ausschuss des deutschen Pomologenvereins aus folgenden 40 Mitgliedern:

Dr. Ahlmann in Kiel;

Freih. v. Babo, Director in Klosterneuburg bei Wien;

Alois Bauer, Gutsbesitzer in Bozen;

Hofgarteninspector Borchers, Herrenhausen b. Hannover;

Baron v. Bose, Emmaburg b. Laasphe, Westphalen;

Carl Bronner, Gutsbesitzer, Wiesloch, Baden;

Carl Coers, Baumschulbesitzer, Lünen, Westphalen;

Iten Dornkaat-Koolmann, Fabrikb., Norden, Hannover;

Hofgärtner Effner in München;

Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig;

S. Englerth, Weingutsbesitzer, Randersacker, bei Würzburg;

Dr. Fickert, Director in Breslau;

Dr. Fischer, Professor der Botanik in Bern;

Hofgärtner Glocker, Enying in Ungarn;

Jacobi, Pastor in Hainrode bei Nordhausen;

Jordan, Weingutsbesitzer in Deidesheim;

Jürgens, Baumschulbesitzer in Hamburg;

Kirchhof, Hofgärtner, Donaueschingen, Baden;

Dr. Karl Koch, Professor und Generalsecretär in Berlin,

Vorstandsmitglied;

Kohler, Seminaroberlehrer, Küsnach am Zürichsee;

E. Lade, Generalconsul, Geisenheim a./Rh.;

Dr. E. Lucas, Besitzer des Pomolog. Instituts in Reutlingen,

Vorstandsmitglied und Geschäftsführer des Vereins;

Heinr. Maurer, Hofgärtner in Jena;

Müller, Vorsitzender des Gartenbau-Vereins in Trier.

Müschel, Organist in Belitz bei Laage, Meklenburg;

Noak, Hofgärtner, Bessungen bei Darmstadt;

Superintendent Oberdieck, Jeinsen bei Hannover,

Vorstandsmitglied;

Oberlauer, Stiftshofmeister u. Gartendirector, St. Florian;

Hofgärtner Runkel in Kremsmünster;

von Reuss, Rittergutsbesitzer, Lossen bei Brieg;

Richter, Inspector, Schwarzenberg, Sachsen.

Schmidt, Oberförster in Blumberg bei Stettin;

Schmidt, Kreiswandergärtner in Würzburg;

Schoch, Garteninspector, Wörlitz, Anhalt;

Schondorf, Kgl. Garteninspector, Oliva bei Danzig;

Single, Gemeinderath in Stuttgart;

F. Späth, Baumschulbesitzer in Berlin, Köpnikerstr. 148;
 Thränhardt, Stadtrath, Naumburg a. S.;
 Geheime Regierungsrath v. Trapp in Wiesbaden;
 Uhlhorn, Fabrikbesitzer, Grevenbroich bei Cöln.

An diese nun als Mitglieder des Ausschusses gewählten Herren ergeht die freundliche Bitte, in ihrer Umgebung für den Verein und seine Zwecke zu wirken, die ihnen vom Geschäftsführer zugehenden Einladungen zum Beitritt zweckmässig zu vertheilen, über interessante Vorkommnisse im Obst- und Weinbau dem Geschäftsführer gefälligst Nachricht zu geben, Berichte über pomologische Versammlungen und Ausstellungen einzusenden und besonders die unter >Band ihnen zugehenden Fragen gefälligst zu beantworten. Namentlich werden jährlich im Juni oder Juli Fragebogen versendet werden, auf denen über den zu hoffenden Obstertrag Nachrichten gewünscht werden. Es wird gebeten alle Zuschriften in Briefen an den Geschäftsführer des Vereins unfrankirt, die Kreuzbandsendungen dagegen frankirt zu schicken.

Nach dieser Abschweifung kehren wir zu den Verhandlungen zurück.

Auf den in dem 8. Antrag vorgeschlagenen engeren Ausschuss wurde nicht weiter eingegangen, da die 3 Mitglieder der Verwaltung des Vereins, wozu wieder Oberdieck, K. Koch und Lucas bestätigt wurden, gleichsam schon einen engeren Ausschuss bilden.

Der 9. Antrag, vom Unterzeichneten selbst gestellt, schlug vor, dass die mit jedem Jahre mehr Arbeit und Zeitaufwand für das Bestimmen von eingesandten Obstsorten, Beantwortung von Anfragen aller Art, Leitung der Vereinsangelegenheiten erfordernde Stelle des Geschäftsführers für die nächsten 3 Jahre auf ein anderes Mitglied des Ausschusses übergehen solle, welches dann selbstverständlich die Stelle des seitherigen Geschäftsführers im Vorstand einzunehmen habe, und wurde kurz darauf hingewiesen, wie in den verflossenen 7 Jahren von Unterzeichnetem diese Arbeiten mit manchem Opfer an Zeit und Kräften besorgt worden seien.

Ohne einen bestimmten Vorschlag konnte und wollte ich aber diesen Antrag nicht stellen und schlug deshalb im Augustheft Braunschweig als den jetzt zu wählenden Centralpunkt des Vereins vor, wo Medicinalrath Dr. Engelbrecht als geschäftsführendes Mitglied des Vorstandes

die Obstbestimmungen in Gemeinschaft mit dem Director und dem Obergärtner der Landesbaumschule, den Herren Uhde und Koch vornehmen könnte. Ich bemerkte in der Sitzung, dass mir in ganz Deutschland kein Platz gegenwärtig bekannt sei, wo der Verein so gut gepflegt und seine Interessen so vollständig gewahrt werden könnten, wie in Braunschweig, wo drei eifrige und tüchtige Obstkenner wohnen, wo in der Wohnung des Obergärtners ein besonderes, im Souterrain befindliches, geräumiges Local für die Aufstellung von Obstsorten da sei und wo, wenn diese 3 Herren sich gegenseitig ergänzten und unterstützten, die Berichtigung der eingesandten Obstsorten ganz besonders gut bewerkstelligt werden könne; ausserdem wies ich darauf hin, dass Oberdieck ganz in der Nähe wohne.

Um nun Herrn Dr. Engelbrecht nicht mit den vielen Schreibereien, die die Geschäftsführung erfordert, zu belästigen, war der weitere Vorschlag gemacht, dass dem Geschäftsführer müsse gestattet sein, sich einen Secretär auf Vereinskosten zu engagiren und ich dachte dabei, dass dieser Posten durch Obergärtner Koch vortrefflich besorgt werden könnte.

Dass die Herren von Braunschweig das Augustheft des Vereinsorgans, welches doch jedenfalls noch Ende August nach Braunschweig gekommen sein muss, nicht gelesen, und dieser Vorschlag ihnen überraschend kam, lag nicht in meiner Schuld. Mit der festen und innigsten Ueberzeugung, hier für das Beste des Vereins nach Kräften Alles gethan zu haben, was ich thun konnte, und mir sagend, dass Niemand mir zumuthen werde, noch länger meine sehr dringenden eigenen Geschäfte — die genauen Revisionen der Früchte meines Muttergartens und meiner Sortenbäume, die jetzt oft zurückstehen mussten, *) zu versäumen, suchte ich diesen Antrag zu begründen.

Dieser 9. Antrag machte, veranlasst durch eine ganz irrige Auffassung der Herren aus Braunschweig, welche dahinter irgend eine Intrigue oder ein Manöver suchten, um eigennützige Zwecke zu erreichen, eine grosse Störung und die Herren von Braunschweig konnten sich gar nicht beruhigen, ja es

*) Es war mir seither wegen Mangel an Zeit kaum möglich, hie und da eine Obstsorte systematisch zu beschreiben, daher es auch kam, dass ich mich an dem Illustrierten Handbuch so sehr wenig betheiligte.

ging so weit, dass mir der Vertreter des Landw. Vereins für Braunschweig, Landesökonomierath Griepenkerl, schrieb, es würden sämtliche Mitglieder des Pomol. Vereins aus Braunschweig austreten, wenn der Antragsteller nicht genannt werde, und Engelbrecht erklärte, er werde die Stelle eines Geschäftsführers des Vereins nie annehmen.

Diese Missetimmung wurde wesentlich hervorgerufen durch eine Aeusserung des Herrn Obergärtner Belke von hier, die sich auf eine kurz vorher in der Sitzung geschehene Aeusserung Oberdiecks und Engelbrechts über Obstbestimmungen nach systematischen Beschreibungen bezog, welcher man unterstellte, sie sei mit meinem Vorwissen geschehen. Herr Belke wird seine Erklärung darüber hier abgeben*), und ich kann versichern, dass mich seine Worte damals selbst unangenehm berührten; allein jedes Mitglied hat doch das Recht, seine Meinung offen auszusprechen.

Lag in dem Antrag selbst etwas Beleidigendes, so konnte es ja eigentlich nur mich und keinen andern Menschen treffen, denn statt meiner Person, war beantragt, sollte ein anderer Geschäftsführer gewählt werden; wie die verehrten Mitglieder aus Braunschweig darüber, dass ich, wenn auch anonym, vorschlug, zu ihnen den Centralpunkt des Vereins zu verlegen, ungehalten sein konnten, ist mir heute noch nicht klar.

Durch Zuspruch Thürnhardts, v. Boses, Oberdiecks und Effners wurde die Sache glücklich beigelegt.

Der 10. Antrag, eine Entschädigung des jeweiligen Geschäftsführers oder Generalsecretärs des Vereins für seine Arbeiten und Mühewaltung festzusetzen, wurde dahin entschieden,

*) Das richtige Bestimmen unbekannter Obstsorten hielt ich als den wesentlichsten Zweck des deutschen Pomologenvereins. Als nun der obige Antrag gestellt wurde, glaubte ich, mit dem Wesen der Obstbestimmung vertraut, ein Einsprache thun zu müssen, da in der kurz vorhergehenden Verhandlung über Obstbestimmung sich zwei der anerkannt tüchtigsten Pomologen, Herr Superintendent Oberdieck und Herr Medicinalrath Dr. Engelbrecht dahin aussprachen, es sei nicht wohl möglich mit Hilfe der bisher bekannten Systeme uns unbekannte Obstsorten zu bestimmen. Ich versichere, dass ich weder wusste, woher der Antrag kam, noch dass ich mit Hr. Dr. Lucas auch nur irgend ein Wort darüber gesprochen hatte, ebensowenig aber wollte ich mit meinen Worten Jemand der Anwesenden verletzen. Ich hatte nur das Interesse des Vereins im Auge und that es mir daher sehr Leid, dass meine Worte anders gedeutet wurden.

dass eine bestimmte Summe nicht festzusetzen sei, da die Einnahmen keine bestimmten wären; es sollen dem Geschäftsführer 25 % der Vereinsbeiträge als Salair gewährt werden, da sich seine Arbeiten mit der Abnahme oder Vermehrung der Zahl der Mitglieder des Vereins vermindern oder steigern würden.

Die Versammlung nahm durch Stimmeneinheit obige Vorschläge, die von Herrn von Reuss und Prof. Karl Koch gemacht wurden, an.

Der 11. Antrag, Unterstützung der Dielstiftung aus Vereinsmitteln betreffend, wurde, weil man dazu die Mittel nicht zu haben glaubte, abgelehnt; ich wiederhole den Antrag hier, die freundliche Bitte an wohlhabende Pomologen und Förderer der Obstcultur daran knüpfend, für die Dielstiftung ein Scherflein zu opfern und somit das Andenken des grössten Pomologen, der bis jetzt gelebt und gewirkt, ehrend, durch Unterstützung unbemittelter strebsamer junger Pomologen, segensreich zu wirken.

Der Antrag lautet:

11) Es ist seither einer der schönsten Zwecke des Vereins, darauf hinzuwirken, dass tüchtige Jünglinge sich der Obstcultur und Pomologie widmen und sollte, da die Dielstiftung nur schwachen Fortgang hat, diesem Zweck aus der Vereinskasse doch jährlich etwa 50 Thlr. zugewendet werden, welche Summe mit den Beiträgen der Dielstiftung zur Unterstützung nicht bemittelter angehender und tüchtiger Pomologen verwendet würden.

Geheimrath von Trapp und Hofgärtner Effner beantragten nun noch statistische Ermittlungen über die Zustände des Obstbaus in den verschiedenen deutschen Ländern, über die in den verschiedenen Obstgegenden vorzugsweise cultivirten Obstsorten, über die Erträge einzelner Sorten u. s. w., über die Beziehungen der Sorten zu dem Boden, und wurde beschlossen, dass der Ausschuss ein Schema zur Beantwortung gleichartig gestellter Fragen über diese Gegenstände aufstellen solle.

Am Schluss der Sitzung lud noch Herr Jürgens aus Hamburg zum Besuch der 1869 in Hamburg projectirten internationalen Obstausstellung ein.

Die nächste Generalversammlung wird im Herbst in Braunschweig stattfinden, wo die nächste VI. Allgemeine deutsche Pomologenversammlung abzuhalten beschlossen wurde.

Stand der Mitglieder des Vereins.

Am 1. October 1866 betrug die Zahl der Mitglieder 521; am 15. September 1867 betrug dieselbe 549.

Der Verein erhielt im abgelaufenen Jahre 56 neue Mitglieder; dagegen traten laut schriftlicher Erklärung und durch Weigerung der Leistung der Jahresbeiträge 14 Mitglieder aus, und haben wir durch den Tod 9 Verluste zu beklagen.

Letztere sind folgende: Lehrer Breuer in D'hörn, Philipp Engels, Rentier, Cöln, Apotheker Fehleisen, Reutlingen, Kammerarchivsecretair Frömmeling, Braunschweig, Jahn, Sanitätsrath in Meiningen, Joh. Müller, Oberverwalter, Sassin, Ungarn, Rauscher, Kammer Sänger, Stuttgart, J. N. Siebenfreud, Apotheker in Tyrnau, Ungarn, Zimmermann, Lehrer in Rudelswalde, Sachsen. Ausserdem starb der sehr tüchtige Pomolog Professor Dr. Reissich in Prag, welcher aber nicht dem Verein als Mitglied angehörte.

Die im Laufe des Jahres neu eingetretenen 56 Mitglieder sind: J. A. Alber, Gutsbesitzer, Mezingen, Württemberg; Carl Beck, Obergärtner, Gonak bei Gnicwkowo, Preussen; J. A. Bentzien, Pomolog, Copenbagen; Otto Baron von Bodmann-Möggingen, Gutsbes., Radolfzell, Baden; C. A. Busolt, Gutsbes., Mittelhufen bei Königsberg, Preussen; Dr. Caspari, Professor der Botanik, Königsberg; von Dassel, Major a. D., Einbeck, Hannover; Diegel, Schultheiss, Mähringen, Württemb.; Dürrkopf, Kunst- und Handelsgärtner, Gühlitz bei Putlitz, Preussen; Ernst, Administrator, Alt Wellmoden, Hannover; Du Fay, Carl, Gutsbes., Tulpenhof bei Offenbach; Fehleisen, Dr. Med., Reutlingen; Feist Dr., Gutsbesitzer auf Java, in Amsterdam; Wilh. Finckh jr., Kaufmann, Reutlingen; Math. Godec, Dr. Med., Triest; Göschke jr., Kunstgärtner, Cöthen; Rudolph Göthe, Obergärtner, Bunzlau, Preussen; Gustav Gottschalk, Obergärtner, Gross Strehlitz, Schlesien; Carl Hacker, Gutab., Partenbeim, Rheinhessen; Hochstetter, Universitätsgärtner, Tübingen; Baron O. v. Hönika, Rittergutsbes., Herzogswalde, Schlesien; John, Apotheker, Tübingen; Joh. Klimmesch, Obergärtner, Eisenberg bei Brüx, Böhmen; von Koch, Hauptmann a. D., Schladen, Hannover; Franz Kött, Obergärtner, Lowrin, Mähren; Lambert u. Reiter, Baumschulbesitzer, Trier;

R. Liehm, Kunstgärtner, Lösch, Mähren; Franz Lischke, Korneuburg bei Wien; Menzinger, pens. Landesverweser, Ueberlingen, Baden; H. Michel, Baumgärtner, Bimbach, Hess. Odenwald; Graf Migazzy, Herrschaftsbes., Klein Kozmály, Ungarn; Oscar Mohr, Rechtsanwalt, Rudolstadt, Thüringen; C. A. Nattermüller, Bankbeamter, Gotha; Anton Neuhold, Gutsverwalter, Stainz, Steiermark; F. A. Niemeyer, Rittergutsbes., Herberhausen bei Detmold; Eduard Plossel, Kunstgärtner, Tempelhof, Preussen; Ernst Roll, Oberamtsbaumwärter, Amlshagen, Württemberg; Josef Sargant, Kaplan, Telfes, Tyrol; Ferd. Schöller, Guts- und Mühlenbesitzer, Wilhelmsmühle, Inzingen, Bayern; C. Schultze, Kaufmann, Eutin, Holstein; Jos. Schwarz, Schlossgärtner, Knönitz, Mähren; Dr. Charles Siedhof, North Hoboken, New-Jersey; Baron von Stampe, Gutsbes., Nyso, Seeland; Sterneberg Oekonomie-Commissär, Lippstadt, Preussen; Oberholzer Teichmann, Stuttgart; Adolph Töllner, Kunst- u. Handelsgärtner, Schönfeld bei Varel a. d. Jade; Baron J. Quarles von Ufford auf Hockenburg bei Gravenhage, Holland; Carl Umlauf, Kreisgerichtsrath, Kremsier, Mähren; A. Wagner, Salineninspector, Osterwald bei Elze, Hannover; Carl Wegener, Lehrer, Otbergen, Kreis Höxter, Preussen; Carl Witt, Buchdruckereibesitzer, Salzgitter, Hannover; Gartenbauverein Cöthen; Gartenbauverein Flora, Göppingen; Gartenbauverein Königsberg; Steiermärkischer Gartenbauverein Graz; Gartenbauverein Darmstadt.

Während und nach der Versammlung traten folgende 25 Mitglieder noch dem Verein bei:

Bauer, Gutsbesitzer in Bozen; Baumann, Garteninspector, Jena; Baur, Pfarrer, Dietershofen, Hohenzollern; Dr. Ad. Blankenhorn, Mühlheim, Baden; Courtin, A. K., Hofgärtner, Villa Berg, Canstatt; Däube, Stadtpfieger, Sindelfingen, Württemberg; Sebastian Englert, Gutsbes., Randersacker, Bayern; Joh. Math. Eckers, Hofgärtner, Taanheim, Württemb.; Fintelmann, Garteninspector, Eldena, Preussen; Carl van der Föhr, Kunst- und Handelsgärtner, Nordhausen, Preussen; August Grill, Städtischer Hofgärtner, Landshut, Bayern; Gröger, Moritz, Cooperator, Zwittau, Mähren; Harimann, Lehrer, Inzighofen, Hohenzollern; von Himsel, Gutsbes., Murnau,

Bayern; Jakob Kern, Baumschulbes., Nussdorf bei Landau, Bayern; Lucius, Posthalter, Jugenheim, Rheinhessen; v Maierbach, Hauptmann, Kirchheim u. T., Württemberg; Polzich, F. W., Kaufmann, Königsberg; Franz Rathke, Kunstgärtner, Danzig; A. Schützeichel, Kunst- u. Handelsg., Bonn a. Rh.; Dr. Siebert, practischer Arzt, Niederolm, Rheinhessen; Stimgaszner, Advokat, Gross-Beeskereck, Ungarn; von Tischowitz, Richard, Erfurt; Gesellschaft für Obst- und Gartenbau Grünberg, Schlesien; Königl. Weinbauschule Weinberg, Württemberg

Demnach zählt der Verein gegenwärtig (Ende Octob. 1867) 1 Ehrenmitglied und 574 ordentliche Mitglieder.

Der Pomologische Garten in Mähringen. In demselben wurde 1867 nur nachveredelt, die veredelten Bäume im Frühjahr theils geschnitten, theils blos ausgeputzt. Leider gestattete es die kühle und nasse Witterung nicht, die projectirte Excursion dorthin zu machen, was sehr zu beklagen ist, da wohl nicht sobald wieder sich die Gelegenheit findet, dass die Pflanzung von so vielen tüchtigen Pomologen besichtigt werden kann. Der Stand der Bäume ist meistens sehr schön und berechtigt zu den besten Erwartungen.

Vereinsgaben. Die schon im vorigen Bericht erwähnten „Pomologischen Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten“, wurden in 505 Exemplaren in dem letzten Rechnungsjahre an die Mitglieder, welche ihre Beiträge regelmässig bezahlt, versendet und mit dem Buchhändler verrechnet und sind noch weitere 15 Obsttafeln, die später an Mitglieder gesandt wurden, die ihren rückständigen Jahresbeitrag pro 1865/66 zahlten, zu verrechnen, die jedoch erst pro 1867/68 zur Ausgleichung kommen. Der Werth dieser Vereinsgaben kommt dem Betrag von zwei Jahresbeiträgen gleich.

Berichte der Vereinsmitglieder über den Stand der Obstkultur. Von diesen liegen 10 vor, welche dem Herrn Medicinalrath Engelbrecht, welcher die Zusammenstellung derselben übernehmen wollte, zugesendet wurden. Es sollen nun, um mehr Einheit in diese Berichte zu bringen, besondere Schemas dazu entworfen und an die betreffenden Ausschussmitglieder als Referenten versendet werden, um deren Ausfüllung und Einsendung dann ergebenst gebeten wird.

Obstbestimmungen: auch im verflossenen Etatsjahr liefen wieder gegen 30 Obstsendungen zur Bestimmung ein und theiligten sich die Herren Oberdieck und v. Bose mit an dieser schwierigen Arbeit.

Die revidirten Einsendungslisten von zur Obst- und Traubenausstellung am 24. September eingelieferten Obstsorten werden, nachdem die Sammlungen noch nach Schluss der Ausstellung einer genauen und möglichst sorgfältigen Durchsicht unterzogen wurden, so weit dies noch nicht geschehen, in nächster Zeit den Vereinsmitgliedern franco zugesendet.

Beschickung von Versammlungen. Nach dem Beschluss des Vorstandes wurde die I. Versammlung und Ausstellung des neu gegründeten Pomologischen Vereins für Hannover, die am 18. Oktober 1866 stattfand, von einem Mitglied des Ausschusses beschickt.

Die's Stiftung. Dieselbe besass laut dem letztjährigen Berichte noch einen Baarvorrath von 9 fl. 27 kr. Im Laufe des Jahres wurden folgende Beiträge geleistet, von den Herren: Dr. Fickert in Breslau 1 fl. 45 kr., Pfarrer Grünholz, Sianovo 1 fl. 45 kr., Job von Nell, St. Matthias 1 fl. 45 kr., von Thielau, Lampersdorf 3 fl. 30 kr., so dass der gegenwärtige Stand der Kasse 18 fl. 12 kr. beträgt, welche wohl wieder zur Unterstützung eines unbemittelten Pomologen zur Verwendung kommen können.

Vereinsbibliothek: An Geschenken gingen ein: die Mittheilungen des Neutitschiner Landwirthschaftlichen Vereins durch Herrn Umlauf, Kreisgerichtsrath in Kremsier in Mähren. Ausserdem erhielt die Bibliothek eine grosse Bereicherung durch den Ankauf von Willermoz Pomologie de France, 3 Bde. und durch den Niederländischen Obstgarten, deutsche Ausgabe, 20 Hefte.

Mit dem im nächsten Jahre neu herauszugebenden Verzeichniss der Vereinsmitglieder wird auch ein Verzeichniss der Werke der Vereinsbibliothek und einige Bestimmungen über deren Benützung gegeben werden. Inzwischen empfehlen wir aber unsere Bibliothek den Freunden und Gönnern des Vereins bestens zu Beiträgen von guten älteren wie neueren classischen Schriften über Pomologie, Obst- und Weinbau.

Neudlingen, den 1. November 1867.

Der Geschäftsführer: Dr. Ed. Lucas.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Anzeige und Bitte, betreffend den Bezug von Edelreisern.

Bei dem neuen Herannahen der Winterzeit erlaube ich mir, die mehrmals schon vorgebrachte Bitte zu wiederholen, dass diejenigen, die etwa Pfropfreiser von mir zu beziehen wünschen, mir deshalb, wenn irgend möglich, bis Ende Januar schreiben wollen, damit ich die an die Reiser anzubindenden Namenhölzer bei winterlicher Weile schon schreiben und überhaupt das Nöthige zu der Reiserexpedition vorbereiten kann, und später dies die Sache nicht zu sehr aufhält.

Will Jemand, der mehr in meiner Nähe wohnt, auch Bäume aus meiner Baumschule haben, so kann ich auch damit dienen, und habe diesmal eine grössere Zahl davon abgebar. Gute, starke Stämme von Äpfeln, Kirschen und Pflaumen gebe ich à 10 Ngr., Birnen à 12 $\frac{1}{2}$, Ngr. ab, wozu noch ein kleiner Aufschlag für Emballage und Porto zur Bahn kommen. Es werden nur solche Sorten abgegeben, die sich in meiner Gegend als besonders schätzbar bewährt haben, und Sorten, die noch nicht trugen, oder sich nicht als recht werthvoll zeigten, werden mit den 20—30 allerbesten Sorten zur Krone stets umgepfropft.

Jeinsen im Sept. 1867.

Oberdieck.

Treiberei der Erdbeeren. Herr Riffault empfiehlt in der Revue horticole die Treiberei der Erdbeeren in Mistbeetkästen. Im Januar werden die Kästen angelegt, die Töpfe ziemlich dicht in die über dem Dünger aufgebrauchte Erdschicht eingegraben, doch so, dass die Töpfe nicht den Dünger berühren. Die Fenster sollen so flach über den Pflanzen liegen, dass die Blätter dieselben berühren, später, wenn die Blätter grösser werden, wird der Kasten etwas gehoben. Gelüftet wird fleissig. Während der Blüthe soll täglich des Morgens der Schweiß von den Fenstern abgewischt werden, da dieser herabtropfend den Blumen und jungen Früchten verderblich wird. Zum Treiben ist *Princesse royal* — jetzt aber die *Marguerite* (Lebreton) die beste Sorte. Von Ende März bis Ende Juli lieferten die getriebenen Pflanzen unausgesetzt schöne Früchte.

Neue Frucht. Nach Otto's Hamburger Gartenzeitung — einem sehr werthvollen und interessanten Gartenjournal — ist an der Küste Neuhollands ein kleiner hübscher Baum, *Macadamia ternifolia*, aufgefunden worden, dessen wallnussgrosse Frucht einen sehr angenehmen schmeckenden und als Nahrung dienenden Kern besitzt.

Hogg bildet im **Florist and Pomologist** 1867 S. 148 eine neue Kirsche ab, die unter dem Namen *Frogmore early bigarreau cherry* eingeführt wird. Die Frucht ist gross, abgestumpft herzförmig, mit sehr flacher Naht. (Die Abbildung giebt die Grösse in Länge und Breite genau 1 Zoll.) Die Haut ist hell mit einer brillant rothen Backe, in welcher zahlreiche gelbe Punkte sichtbar sind; der Stiel ist 2" lang und sitzt in einer flachen, engen Senkung; das Fleisch ist zart, schmelzend, sehr angenehm süss und translucent. Stein klein. Reifzeit: Mitte Juni.

Erzogen ist die Frucht von Thomas Ingram im kgl. Garten von Frogmore.

Unter der Ueberschrift: „Der Obstdiebstahl und seine Folgen“ brachte das Siegener Kreisblatt — Nr. 39. 1867. — einen beherzigenswerthen Aufsatz. Auf die Frage: worin liegt der Grund, dass die Obstbäume an Zahl abnehmen? — antwortet der Verf., unverkennbar darin, dass der Obstdiebstahl in einer abschreckenden Weise zugenommen hat. Nicht genug, dass dem Besitzer die Freude an den erzeugten Früchten mit denselben geraubt wird, so sind damit Beschädigungen an den Bäumen, Hecken und Gartenfrüchten überhaupt verbunden, in deren Folge die Eigenthümer, um dem ruchlosen Treiben und seinen Folgen zu entgehen, sich endlich, wenn auch mit schwerem Herzen entschliessen, die Obstbäume umzuhaufen.

In dem Briefkasten des **Daheim** — 1867, S. 688, — wird die Frage: ob es etwas Gewöhnliches sei, dass man auf ein Apfelbäumchen Birnen- und Apfelreis zugleich pflanze? — mit den folgenden Worten beantwortet: „Birnen und Aepfel gleichzeitig auf derselben Unterlage ist nicht gewöhnlich, weil nicht beliebt. Wahrscheinlich wünscht man lieber reine Baumformen mit gleicher Fruchtreife. Auf die Beschaffenheit der Frucht wird die Unterlage wenig Einfluss ausüben, wenn beides gleichzeitig und gleichmässige treibende Sorten sind.“ — (!? D. Red.)

Von Belgien aus wird zur Vertilgung der Blattläuse, besonders an den Pflirsichen, eine Abkochung des gemeinen Ginsters (Pfriemenkraut — genêt sauvage) empfohlen. Die blühenden Zweige des Ginsters werden gekocht, die gewonnene Brühe mit Wasser verdünnt und mittelst einer Spritze diese Flüssigkeit auf die angegriffenen Stellen gebracht. Da dieser Dekokt in keiner Weise nachtheilig wirkt, wie z. B. der des Tabaks, so ist er auch bei anderen Pflanzen, selbst wenn sie in Blüthe stehen, anzuwenden. — Rev. hort. 1867. pag. 285. —

Unter den am 1. August in Paris ausgestellten Sammlungen von Früch- obst nahmen besonders die von A. Leroy in Angers und die der Gebrüder Baltet die Aufmerksamkeit der Kenner in Anspruch. Unter anderen Sorten hatten Letztere ausgestellt: Clapp's favorite, eine neue amerikanische Frucht, welche Downing noch nicht kannte; es ist eine Birne ersten Ranges, lebhaft gefärbt und wird mit der guten Louise von Avranches verglichen; ferner die Birne Spefeld — (ist wohl verbesserter Name für Sheppard? — welche Downing in den September setzt) etc. — dann die Aepfel: Irish peach; Sops of wine, also die Frucht Downings, welche = Washington, während Ronalds und Hogg die Reifzeit in den October—December setzen, also eine andere Frucht haben; Borovitsky etc. Auch die Griotte Acher lag da auf. —

E. Gladly beschreibt einen Apfel Azeroli anisé und gibt kolor. Abbildung davon in der Rev. hort. 1867. pag. 332. — Die Schale ist tief weinroth gefärbt und gestreift, oft grau berostet; das Fleisch gelblich, weich, sehr süß, aber etwas trocken. Er ist im Dep. der Gironde sehr verbreitet. — Die Abbildung gibt diese Frucht 3" breit und 2" hoch, von schöner, regelmässiger Form. *)

*) Der als Azeroli anisé in den französischen Gärten vorkommende Apfel ist meist der Rothe Fenchelapfel: Dials.

Die aus Ronalds and Hogg bereits bekannte Frucht: Rosemary apple — führt der Florist and Pomologist uns von neuem in einer kolorirten Abbildung vor. Sahen wir dieselbe in den bisherigen Mittheilungen nur als eine Frucht 3. oder selbst 4. Grösse auftreten, so erscheint sie hier als Frucht erster Grösse unter dem Namen Rosemary russet apple. Die beigegebene Beschreibung ist wörtlich die der Pomologie Hogg's. — Flor. and Pomol. 1867. S. 185. — Die Frucht hat in der Abbildung überaus grosse Aehnlichkeit mit der Königsreinette Westfalens, welche dem Winter-Citronen-Apfel identisch sein soll. —

Hr. Eugen Ramey berichtet in der Revue hort. 1867. S. 304. — dass er in Bordeaux bei Herr Huguet zwei Gegenspalciere der Reineclaud violette gesehen, welche, auf Pfirsichwildlinge veredelt, seit 1868, dem 2. Jahre der Veredlung, sehr reiche Erträge an vollkommenen Früchten gaben. — Dazu bemerkt E. A. Carrière, dass er sehr kräftige, alte Pfirsich gesehen, welche auf Mahaleb veredelt waren.

Als Neuigkeit und Curiosität wird ein Obstbaum als Zierbaum empfohlen. Es ist dies ein Cerisier pleureur im Besitz der Gebrüder Baltet in Troyes. Gerührt wird an ihm besonders die Tragbarkeit. Die Frucht zählt zu den Glaskirschen und soll der Montmorency — (welcher?) — gleichen.

Als Neuheit wird angezeigt die durch Renault in Bulgné ville, im Dep. der Vogesen, fixirte Doyenné d'hiver mit panaschirten Blättern.

Von der Reinette gris de Saintonge bringt die Rev. hort. 1867. pag. 312. eine kolor. Abbildung nebst kurzer Beschreibung aus der Feder Eng. Glady's. Abbildung und Beschreibung ergeben eine grosse Aehnlichkeit mit der Grauen portugiesischen Reinette und nur das Streifige des Rostes der Frucht deutet auf Verschiedenheit.

Das Programm des Congrès pomologique de France ist dieses Jahr sehr spät in die Hände der deutschen Pomologen gekommen und es wird kaum möglich sein, dasselbe den Besuchern der Pariser Ausstellung rechtzeitig kund zu geben.

Bekannt ist, dass der Congress seine Sitzungen vom 19.—20. September in Paris — rue Grenelle-Saint-Germain, 24. abhielt. Zur Diskussion sind 6 Fragen gestellt, von denen die 4 ersten die Prüfung von Früchten betreffen, welche entweder bereits früher zur Prüfung gestellt waren oder anderweit dem Congress präsentirt worden sind — zur Begutachtung.

Die 5. Frage handelt von denjenigen Früchten, welche im 5. Bande der Pomologie de la France aufgenommen werden sollen und es werden genannt Coings, pêches, abricots, noix et noisettes.

Die 6. Frage lautet: de la préface de l'ouvrage publié: La pomologie de la France, und die 7. de la classification derjenigen Früchte, welche in gen. Werke bereits veröffentlicht sind und noch veröffentlicht werden sollen.

Im Anhang folgt ein Verzeichniss der zur Prüfung gestellten Früchte, Birnen, Äpfel, Pfirsich etc. etc — worin sich mancher Fehler eingeschlichen. So z. B. bei den Trauben; da steht Nanschling statt Räusohling, précoce de Kienstein statt Kienzheim etc. — Aber auch Manches wird aufgeführt, dessen Bekantschaft wir noch zu machen haben; so die Pflaumen Bleue de Burgues; Souvenir de Madame Nicolle; die Äpfel Lay rouge; rein, Clochard etc,

Unter den Gegenständen der Pariser Ausstellung, soweit sie die Zwecke der Obstbaumzucht berühren, sind folgende zu nennen: Mastic à greffer à froid des Lhomme-Lefort in Belleville bei Paris; mastic perfectionné von Leroux-Robert in Conches; Glu horticole pour greffer à froid und eau pour conserver les fruits von Beaujard in Dijon etc. etc. Dann unter Etiketten: in Zink von Aubert; in Porcellain von Genuit; in gebranntem Thon von Forney. Die Treillage en bois von Lévesques, das Couteau greffoir von Victor in Villefranche etc. etc. und werden die Besucher der Ausstellung Gelegenheit haben, das weitere darüber zu berichten.

Der Verein für Gartenkultur und Botanik in Cöln ist einer der thätigsten unserer Vereine. Jeden Monat wird an einem bestimmten Tag von 11 Uhr an im Gürzenichsaal eine Versammlung gehalten und dieser Tag, sowie die Tagesordnung und die Beschlüsse der letztern Zusammenkunft durch autographirte Circuläre den Mitgliedern angezeigt. Es liegen uns einige solche Circuläre vor und wir können daraus ersehen, welche interessante Stoffe zur Verhandlung ausgewählt waren, z. B. über die Traubenkrankheit und die Mittel gegen dieselbe. Erfahrungen über die Echtheit der vom Verein an die Mitglieder vertheilten Samen. — Ueber die den Obstbäumen schädlichen Insecten mit Zuhülfenahme des Microscopa. — Ueber die beste Art und zweckmässigste Zeit des Beschneidens der Ziersträucher in Gärten und Anlagen. — Ueber die Grundzüge der Classification des Obstes. — Ueber den Geschmack der Gemüse, beeinflusst durch den Dünger u. s. w.

Ueber die beste Zeit zur Anlage von Rosenbeeten und die zweckmässigste Zusammenstellung der einzelnen Sorten fand eine längere Verhandlung statt; als Ergebnis wurde folgendes Sortiment veröffentlicht:

1) Aimée Vibert, (Oboisette) weiss, 2) Auguste Mie, (Remontante) blasse-
roth, 3) Francois Lacharme, (Remontante) karmoisin, 4) Général Jacqueminot, (Remontante) feurig scharlachkarmoisin, 5) Gloire de Dijon, (Thee) lachsfarbig gelb, 6) Impératrice Eugénie, (Remontante) weiss mit rosa Centrum, im Verblühen weiss, 7) Louise Odier, (Bourbon) rosa, 8) Prince Camille de Rohan, (Remontante) dunkelcarmoisinbraun, 9) Prince Léon Kotschubey, (Remontante) dunkelrosa, 10) Sénateur Vaisse, (Remontante) dunkelcarmoisin, 11) Souvenir de la Malmaison, (Bourbon) fleischfarben, 12) Souvenir de la Reine d'Angleterre, (Remontante) dunkelrosa.

Denjenigen, welche ein grösseres Sortiment wünschen, können wir, zu den obengenannten noch folgende Sorten empfehlen:

Die Remontanterosen: Abdel Kader, Alexander Dumas, Dieul du Prince Albert, Duc de Cazes, Empereur de Maroc, Jules Margottin, Lion de Combat, Lord Raglan, Maréchal Vaillant, Pius IX, Triomphe de l'Exposition, William Peel, die Noisetterose Caroline Marniesse und die Bourbonrose Reine des Vierges.

Personalnachricht.

Der bisherige Obergärtner und Lehrer des Gartenbaus am Pomologischen Institut in Reutlingen, Herr Theodor Belke, wurde in gleicher Eigenschaft an die Landwirthschaftliche Akademie zu Keszthely in Ungarn (am Plattensee) berufen.

D. Red.



Aikelins Früpfirsich.

Aikelins Frühpflirsich, Luc.

Mit Abbildung.

Der hiesige Weingutsbesitzer Gottlob Aikelin bezog vor 3 Jahren aus dem Pomologischen Institut einige hochstämmige Pflirsichsämlinge; dieselben waren 4jährig, hatten sehr schöne Kronen und waren durch allmähliges Ausputzen der Seitenzweige und mässigen Rückschnitt des Leitzweiges in 4 Jahren zu sehr kräftigen Bäumchen herangezogen worden. Die Samen waren von verschiedenen guten Frühsorten gesammelt worden.

Einer dieser 3 Sämlinge trug bereits im Jahre, wo er gepflanzt wurde, einige sehr schöne und gute, ungemein frühe reife Früchte; 1866 lieferte das sehr schön und kräftig wachsende Hochstämmchen über 20 Früchte, sehr schön und delicat, welche in den ersten Wochen des September reiften, und auch 1867 trug dasselbe wieder. Die folgende Abbildung war nach Früchten von 1866 gemacht; die Ernte 1867 lieferte ganz dieselben Früchte, sie waren aber im Geschmack weniger edel, wie dies überhaupt hier auch bei andern Pflirsichsorten der Fall war.

Der Hochstamm steht ganz frei im Weinberg, etwa 1300' üb. M. und nur wenig geschützt; allerdings ist die Lage gut und das Holz wird jährlich reif.

Wir werden von jetzt an diese sehr schöne und gute und in der That dauerhafte neue Frühpflirsich in Vermehrung nehmen und können inzwischen nur einige Edelreiser davon abgegeben werden.

Wir wählten den Namen des Pfligers des Pflirsich für dieselbe; Aikelin ist ein ungemein intelligenter Wein- und Obstzüchter; seine vortrefflich gepflegten Weinberge enthalten auf einer besonderen Abtheilung gegen 200 Rebsorten. Das für hiesige Verhältnisse Beste und Werthvollste verbreitet Aikelin, indem er auf die uneigennützigste Weise Blindreben vertheilt. Der verstorbene Vater desselben war einer der Mitbegründer einer verbesserten Rebcultur in hiesiger Gegend, und der Sohn erhält und vermehrt die Schöpfungen des Vaters mit rastlosem Eifer.

Die Aikelins Frühpflirsich gehört zu den wahren Pflirsichen mit wolliger Schale und ablösigem Fleisch; der Stempelunkt ist vertieft, das Fleisch sehr saftreich, delicat, um den Stein geröthet, sonst hellgefärbt. Die Frucht gehört zu den mittelgrossen und

dürfte bei Spaliercultur wohl noch an Grösse, Schönheit und Güte gewinnen. *)

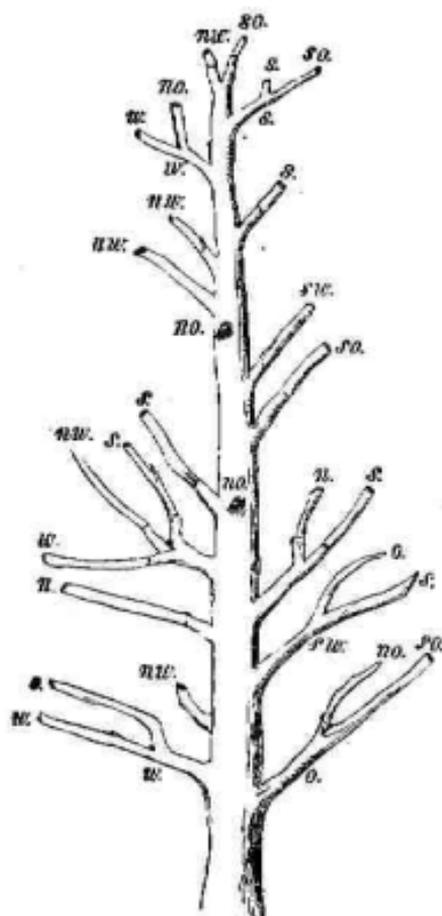
Dr. Lucas.

Die Etikettirung unserer Obstbäume.

Von Schulrath Lange in Altenburg.

(Schluss.) *Ym. J. 323*

Der Kürze willen zeichne ich hier gleich einen meiner kleinen Probebäume ab.



Nach der Unterschrift: Ost. K. 9. Karoline Auguste auf D. 1866 v. S. W. steht der abgebildete 1866 zum Probebaum gemachte, ursprünglich mit Karoline Auguste auf Johannisstamm veredelt gewesene Apfelbaum auf dem Oststück und ist hier in der Reihe K. der 9te Baum. Der Standpunkt, von welchem aus er abgezeichnet worden ist, war in Südwesten des Baumes. Von unten nach oben fortschreitend geht vom Hauptstamm zuerst ein Ast nach Osten ab, der sich in zwei Nebenäste spaltet, von denen der nach Nordost abgehende mit M. 30. C. 5 d. h. mit einem Reize von einem Apfelsämlinge, der im Mittelstück auf Beet 30 und zwar in der Reihe C, als 5ter Baum steht, veredelt ist. Der zweite nach Südost hin gehende Nebenast ist mit einem Reize von einem Apfelwildlinge veredelt, wel-

cher Mittelstück Beet 16 und zwar als 4ter Baum der Reihe A.

*) Durch ein Versehen des Xylographen blieben die Namen und andern Zeichen neben den einzelnen Aesten weg, weshalb um Entschuldigung gebeten wird.

steht. Der nächste Nebenast (von unten nach oben fortschreitend) geht nach Westen ab und spaltet sich ebenfalls in zwei Nebenzweige, einen der die Hauptrichtung nach Westen fortsetzt, und einen, der von diesem aus östlich gelegen ist. Der erstere westliche ist mit einer Apfelsorte veredelt, deren Grundstamm (Ost. 64. A. 25.) auf dem 64sten Beete des Oststücks in der Reihe A. der 25. Baum ist, während der davon östlich abgehende Nebenzweig (M. 9. B. 24) mit einem Reise veredelt ist, dessen Grundstamm Mittelstück Beet 9 Reihe B. der 24te Stamm ist. Vom Hauptstamme geht dann 3) ein Ast nach NW., d. i. Nordwest ab und ist veredelt mit M. 32, B. 29, d. i. mit einer Sämlingssorte, deren Grundstamm Mittelst. Beet 32 in der Längsreihe B. und in der 29ten Querreihe steht. Der nächste veredelte Nebenast geht vom Hauptstamm nach SW., d. i. Südwest ab und ist mit 2 Sämlingssorten veredelt. Der darauf folgende nach Nordost abgehende Ast trägt nur eine Sämlingssorte, während der dann folgende nach S. abgehende Ast 2 bereits in der pomologischen Welt eingebürgerte Sorten: Wellers Eckenhagener und den Rothen Eckapfel trägt, dessen Edelreis vom Sanitätsrath Jahu her stammt. Der darauf folgende Ast geht nach Westen ab und hat 3 Nebenzweige, deren einer nach Süden, der andere nach Westen und der dritte nach Nordwesten abgehen, jeder aber mit einer andern Edelsorte veredelt worden ist. Statt in dieser Weise fortzufahren, will ich nur noch bemerken, dass 2 Mal im Hauptstamm punktirte Kreise vorkommen, über denen NO. steht. Diese bedeuten Nebenäste, die vom Hauptstamme nach Nordosten abgehen, also von Südwesten aus, von wo die Zeichnung aufgenommen ist, nicht sichtbar sind. Bei grössern, vielverzweigten Bäumen ist es überhaupt nicht thunlich, gleich den ganzen Baum in einer einzigen Zeichnung aufzunehmen, sondern da muss man seine einzelnen Hauptäste jeden von einem günstigen Standpunkte aus abzeichnen, so dass erst 2, 3, 4, 5 und mehr Zeichnungen zusammen den ganzen Ueberblick gewähren. Mein grösster Probebaum hat 6 solche einzelne Zeichnungen erfordert. Geht am Probebaum ein Ast, der eine besondere Sorte trägt, ein oder wird er sonst entfernt, so wird derselbe auch zugleich in der Zeichnung weggestrichen. Auch seine Aufführung im alphabetischen Sortenverzeichnisse muss weggestrichen werden, damit man nicht glaube, mehrmals eine Sorte zu besitzen, als es in der That der Fall ist. In diesem alphabetischen Verzeich-

nisse aber sind alle Sorten, welche der hier abgebildete Probebaum enthält, unter Ost. K. 9 eingetragen, da ich mittels dieser Zeichnung stets im Stande bin, jede einzelne auf diesem Baume aufzufinden. Die Angabe der Weltgegend aber, nach welcher jeder einzelne Ast oder Nebenaast vom Hauptstamme oder Hauptaste abgeht, darf, um möglichen Verwechslungen vorzubeugen, bei keinem Aste wegbleiben. Uebrigens mache ich die Aufrisse der Bäume mit Angabe der Weltgegenden, nach denen die einzelnen Aeste abgehen, stets ehe ich zum Aufsetzen der Edelreiser vorschreite und trage die Sorten derselben stets sofort ein, sobald ein Zweig veredelt worden ist. Das geschieht mit Bleistift. Sind dann die Reiser gekommen, so werden die Bleistiftnamen mit Tinte ausgeschrieben und eine zweite Zeichnung der grössern Sicherheit willen gemacht.

Ist auch diese Art der Bezeichnung für grosse Baumschulen, in denen eine Menge Gehilfen das Veredlungsgeschäft besorgen, zu complicirt, da nach jeder Veredlung ein Aufzeichnen nöthig ist, so hat es doch für strebsame Pomologen, die ihre Bäume selbst veredeln und denen die Baumzucht nur Mittel zum Zweck ist, wegen seiner Zuverlässigkeit entschiedene Vorzüge. Es leistet ihm in Verbindung mit dem alphabetischen Verzeichnisse der in seinem Besitze befindlichen Obstsorten dieselben Dienste, wie dem Kaufmann die doppelte Buchhaltung, indem es ihn in den Stand setzt, seinen Sortenbesitz jeder Zeit zu überblicken und das, was er braucht, aufzufinden. Man muss aber darauf eingeübt und damit vertraut sein, um nicht Irrthümer und Verwechslungen zu begehen. Wie leicht und sicher aber für den Geübten diese Bezeichnungsart sei, geht daraus hervor, dass ich mir unbedenklich von den Probebäumen einer andern Pflanzung Edelreiser holen will, wenn mir deren Besitzer nur seine nach dieser Methode angelegten Bücher dazu gibt.

Nachschrift zu vorstehendem Aufsatz:

Was der Herr Verfasser in dem hier gegebenen Aufsatz beibringt und anrath, sind Massregeln, die jeder bei seinen Pflanzungen und Probebäumen sorgfältig anwenden sollte, der Verwirrungen in seinen Pflanzungen und Sortimenten zu verhüten wünscht, und dass derartige Präcautionen versäumt worden sind, ist gewiss eine hauptsächliche Ursache, wenn es später doch mitunter vorkommt, dass Verwirrungen sich eingeschlichen haben.

Die Praxis kann nach den Umständen etwas verschieden sein; doch habe ich es immer ganz ähnlich gemacht, als Hr. Schulrath anrät. Ich habe nicht nur sehr genau, wenn auch nur leicht hingeworfene Grundrisse meiner Pflanzungen gemacht, mit hinzugefügten Weltgegenden, nahe stehenden Gebäuden, Wegen etc., in die ich den Namen jedes Baumes, nebst Bezugsquelle etc. genau eintrug und mich dadurch nicht bloss in meinen Gärten, sondern in nicht wenigen Gärten befreundeter Obstpflanzler zu recht finden konnte, sondern ich habe anfangs auch ganz ähnliche Zeichnungen meiner Probebäume gemacht, selbst solcher, die mit 200 oder 300 Sorten bepfropft worden waren, gab jedem Hauptaste einen Buchstaben u. s. w., und trug selbst in meinem allgemeinen alphabetischen Catalog jährlich ein, wo die Sorte auf dem Probebaum zu finden sei, und strich gleich, oder wenigstens jährlich, was ausgegangen war. Daneben habe ich aber immer zugleich angestrichene Namenshölzchen an jeden Probezweig gehängt, und nachdem ich sie nicht mehr durch einen Maler (wenn auch den besten, den ich kannte; denn von solchen Hölzchen blätterte oder regnete nach wenigen Jahren die Farbe ab) sondern durch eigene Leute recht dünn, mit von einem zuverlässigen Menschen in meiner Gegenwart mit gutem Leinölfirniss bereiteter Oelfarbe anstreichen liess, auch statt grauer Oelfarbe grüne nahm (Bremer Grün mit so viel Zusatz von Chromgelb, dass die Farbe gelblich grün wurde und man die schwarze Schrift darauf leicht lesen konnte) blieben die Hölzchen viele Jahre hindurch völlig leserlich, und fand ich sie nach 20 Jahren auf früheren Probebäumen noch leserlich.

Auch das Einschneiden des um die Namenshölzchen mit einer Drathzange festgedrehten gut geglähten Eisendrathes (von der Dicke einer mässigen Stricknadel; Bleidrath oder gar Kupferdrath hielten nicht lange) kam nur selten vor. Ich machte die Enden des um das Namenshölzchen festgedrehten Drathes gleich so lang, dass ich annehmen mochte, der um den Zweig geschlungene und mit ein paar Oehren am Ende des Drathes hinter dem Zweig verschränkte Eisendrath werde nicht leicht für den wachsenden Zweig zu eng werden, und wo es doch vorkam, bog ich die Oehre auf und befestigte ein genügend langes Stück Drath, gleichfalls mit Oehren an dessen Enden, dazwischen. War wirklich ein Drath eingewachsen, so liess ich ihn ruhig sitzen und

befestigte nur einen neuen längeren um den Zweig. — Später habe ich eine Zeichnung meiner Probebäume, nachdem deren zu viele wurden und mir immer mehr die Zeit zu solchen etwas mühsamen Zeichnungen und Registrirungen fehlte, nicht mehr gemacht, da es mir nicht vorgekommen war, dass aus Schabernak Namenhölzchen verwechselt worden wären. Dass dies aber, je nachdem die Bevölkerung einen mehr rohen Sinn hat, nicht vorkommen könne, will ich nicht behaupten, und besser ist besser.

Auch in meiner Baumschule, wo ich dem Namen nach 3000, und jetzt über 4000 verschiedene Sorten und von den nicht wichtigsten oder noch unbekanntem Sorten nur 2—3 Stämme hatte, habe ich auf eine ganz ähnliche Weise, wie Hr. Schulrath Lange Ordnung erhalten. Jedes Quartier von nicht mehr als 20 bis 24 Reihen und nicht mehr Stämmen in der Reihe, als 8, erhielt einen Buchstaben, und um mich sicherer zu orientiren, legte ich nach einigen breiteren Beeten immer ein schmaleres mit nur 4 Stämmen in der Reihe an. In jedem Quartiere wurde vor die erste Reihe, und dann je die fünfte weiter, ein Buchsbaum gepflanzt, damit ich die Reihen rasch zählen konnte, und habe, damit ich in der Reihe jeden Stamm mit grösster Sicherheit finden könnte, die verschiedenen Obstsorten durch einander gepflanzt (so dass nie mehr als 3 Aepfel oder 3 Birnen etc. hinter einander standen, und dann erst eine Kirsche oder Pflaume kam etc.) und keine Reihe eben so, als die andere, wodurch ich, wenn ich beim Reiserschneiden etwa in die unrechte Reihe gerathen wäre, die Irrung sogleich, wie ich das Baumschulencatalog aufschlug, bemerken musste. In den Baumschulen-Catalog habe ich die verschiedenen Sorten niemals mit Nummern (worin die reichhaltigste Quelle von Verwechslungen liegt), sondern mit vollem Namen, selbst mit Beisatz der Bezugsquelle etc., eingeschrieben, und wie jährlich Zugang oder Abgang im Baumschulencatalog eingeschrieben oder gestrichen wurde, so habe ich darnach in meinem alphabetischen Hauptcataloge jeden Baum nach Quartier und Reihe hinter dem Namen der Sorte eingetragen, resp. gestrichen, wornach ich nicht nur jeden Baum in der Baumschule gleich finden, sondern auch übersehen konnte, ob die Sorte in der Baumschule etwa ausgehen wollte und neu eingezogen werden müsse. Die Namen der Sorten, die ich schneiden wollte, schrieb ich bei abendlicher Weile auf die an die Reiser anzubindenden Namenhölzchen, trug

Quartier und Reihe, wo die Sorte stehe, mit auf, sortirte nach den Quartieren mehrere hundert geschriebene Hölzchen, legte diese bei das betreffende Quartier und konnte dann rasch schneiden, wobei ich, während ich, das Baumschulbuch in der linken Hand, mit der rechten Hand schnitt, Reis und Namenhölzchen einem Gehülften gab, um es anzubinden. Dies alles hat allerdings Mühe gekostet, war auch nur in einer kleinen Baumschule ausführbar; doch habe ich dadurch Ordnung erhalten. An meinen alphabetischen Generalkatalog habe ich an jedes Blatt schmale und dünne, 1 $\frac{1}{2}$ '' lange, keilförmig zugespitzte Hölzchen festleimen lassen, auf deren angestrichenes, etwas überstehendes Ende ich mit Oelfarbe die ersten Buchstaben der ersten und letzten Sorte der Seite schrieb. Die Hölzchen folgten das nächste immer dicht unter dem früheren, und am Schlusse des Verzeichnisses der Aepfel, Birnen etc. folgt ein stärkeres, längeres, weiss, gelb, grün etc. angestrichenes Hölzchen, so dass ich durch Hilfe dieser Hölzchen den Catalog wie ein Lexicon aufschlagen und den gesuchten Namen leicht finden konnte.

Aehnliche Genauigkeit wird, mutatis mutandis, auch bei den in Bildung begriffenen Pomologischen Gärten anzuwenden sein, und die angewandte Mühe wird sich bezahlt machen.

Oberdieck.

Beobachtungen über Obstanlagen,

welche bei einer Bereisung mehrerer grösserer Domainen im böhmischen Mittelgebirge wie auch in der Elbegegend gemacht wurden.

Wie bekannt besitzt Böhmen Obstanlagen, welche mit den besten Obstgärten Deutschlands in Concurrenz treten können, bei deren Auspflanzung sowohl auf Gattung, als auch auf die Qualität der Früchte Rücksicht genommen wurde.

Besonders findet man auch schöne, ungemischte und ertragsreiche Bestände von Borsdorfer Aepfeln, üppige Zwetschen oder auch von riesenhaften Birnbäumen, und wer bei deren Auspflanzung die Gattung und deren Sorten dem Boden entsprechend gewählt hat, der hat sich eines reichen Ertrags zu erfreuen.

Man trifft auf dem überaus günstigen Boden der Domainen Mühlhausen (an der Moldau), Ploschkowitz,ENZOVAN, dann

Dlaschkowitz, Tribnitz und Liebschhausen (im Mittelgebirge) zahlreiche Obstbäume an, welche 2 Klafter und darüber Holzmasse geben. Aber auch gemischte Bestände, die schön zu nennen sind, kann man auf diesen Domainen antreffen; sie machen jedoch nicht den Eindruck der erstgenannten Pflanzung einer einzigen Gattung; gewöhnlich ist der Apfelbaum von dem viel höher wachsenden Birnbaum beschattet und nicht selten unterdrückt, was besonders in dem böhmischen Mittelgebirge vorkömmt, wo der Birnbaum auf den vorherrschenden Basaltböden sehr kräftig wächst und auch nebenbei sehr tragbar ist, und der Apfelbaum einen weniger geeigneten Standort besitzt; für die in Rede stehende Gegend ist daher das Nichtmischen zweckmässig.

Noch irrationeller als das Mischen der Aepfel mit Birnen ist das Mischen des Zwetschenbaums mit der Birne; man findet nach 15—20 Jahren nur langschäftige, immer schwach aussehende Zwetschenbäume.

Auch wenn der Birnbaum auf 20 Schritte Entfernung gepflanzt worden, und inzwischen eine Zwetsche, so dass dem Anscheine nach beide freistehen, ist letztere mit ihrem Holze und Früchten nie so kräftig, als wenn solche einen unvermischten Bestand erhalten hat. Noch eher würde sich der Apfel mit dem Zwetschenbaume, sowohl in Bezug auf den Boden, als auch auf das Wachsthum vertragen, wenn man schon die herrschende Lieblingsidee, gemischte Gärten zu haben, nicht aufgeben will.

Wie bereits hier gesagt wurde, ist eine Mischung von Aepfeln mit Birnen unpraktisch, weil der Apfel von der Birne gewöhnlich unterdrückt wird, und was als massgebend nicht zu übersehen ist, der Boden meist entweder für Apfel oder für Birnen vorherrschend geeignet, somit jene Obstanpflanzung die Oberhand gewinnt, welcher der Boden besser zusagt.

Noch unpraktischer ist eine Mischung von Birnen und Zwetschen, somit bliebe, wie schon gesagt, nur noch eine Mischung von zwischen Aepfel- und Zwetschenbäumen möglich; man entfernt nach 30—40 Jahren letztere als zur Ausbolzung reif, damit dem Apfelbaum zu seiner Entwicklung Luft gemacht wird, so wird es doch weit vortheilhafter sein, wenn man solche Pflanzungen unterlässt, den zu bepfanzenden Garten in zwei Hälften theilt, auf der einen allein den Apfelbaum, statt auf 25 Schritte nur auf 15—20 Schritte, auf der andern Hälfte unver-

mischt den Zwetschenbaum auf 8—10 Schritte Entfernung pflanzt.

Beide Baumgattungen werden so neben einander ein besseres Gedeihen und Aussehen gewinnen und der Ertrag wird von beiden ein grösserer werden, zudem auch nebenbei ein Unterbau von Getreide in beiden Fällen möglich ist.

Nicht unerwähnt darf hier bleiben, dass der Zwetschengarten so ziemlich zwei Lebensdauern beenden wird, ehefort der Aepfelbestand seinen ersten Kreislauf beendigt hat, was bei der Wiederbepflanzung wegen Wechsel der Gattungen von Wichtigkeit ist. Ein arger Fehler ist auch das Mischen des Früh- mit dem Winterobst in der Anpflanzung; diese Bäume sind in ihrer Lebensdauer, als auch im Wachstume verschieden, andertheils ist die Ueberwachung des Obstes bei solchen Beständen, bei grösserer Ausdehnung der Gärten und der Alleen, für den Käufer schwieriger, in Folge dessen kann der Käufer hiefür kein grosses Angebot machen, wenn er das Sommerobst auch manchmal besser verwerthet, als das Winterobst.

Aus diesen Gründen ist daher das Mischen des Sommerobstes mit dem Winterobste unpraktisch, man pflanze daher lieber Sommerobst auf Weideland, ohne es mit Winterobst zu mischen, und der Obsthändler wird ein viel günstigeres Angebot machen können.

Um den hier aufgeführten Regeln aber Rechnung tragen zu können, muss jeder Baumgärtner seine Baumschule in bester Ordnung haben, er muss vor allem in seiner Baumschule nicht zu viele, sondern nur jene Obstsorten in Mutterstämmen in seiner Baumschule anpflanzen, welche in seinem Bezirke sowohl wegen der Tragbarkeit als auch der Schönheit wegen seitens der Obstkäufer gesucht sind; diese Mutterstämme werden ihm äussere Gestalt und auch den Ueberblick liefern, welche Sorten derselbe wegen zu breitem Baumwuchs auf ackerbaren Boden oder an Strassen nicht pflanzen darf.

Die hier aufgestellten Regeln können allerdings nur für grössere Obstanlagen gelten, aber auch der Kleingrundbesitzer, welcher für 100 oder noch weniger Bäume in seinem Garten Raum hat, kann bei der Auspflanzung darauf Acht nehmen, dass die im Wuchs niedrigeren Bäume am Rande des Gartens zu stehen kommen.

Betrachten wir nochmals die nicht zu unterschätzenden Nachteile des gemischten Auspendanzens.

Der Boden ist für diese oder jene Obstgattung vorherrschend günstig, die weniger begünstigte Obstgattung wird daher weniger Lebensdauer haben, wesswegen dann frühzeitige Lücken entstehen. Diese Defecte werden darnach fleissig mit jungen Obstbäumen ausgebeessert, aber wie sieht ein solcher Baum, der in die alte Baumgrube zwischen grosse Stämme hineingestopft wird, in 20 Jahren aus? Er erinnert an die schwächlichen Fabrikarbeiter, welche zwei Drittheile des Tages in einer erhöhten Temperatur im Zimmer sitzen. Gewöhnlich ziehen diese Bäume ihre langen schwachen Zweige nach jener Seite, von welcher sie den grössten Zufluss von Luft und Licht erhalten, mit 20 Jahren sind es junge Greise, und da diese Pflanzungen durch vielleicht 30 Jahre fortgesetzt werden, ehevor die letzten alten Bäume absterben, so ist es nicht anders möglich, als dass solche Gärten in ihrem zweiten Debit einen viel geringeren Ertrag liefern.

Bei solchen Misgriffen hat der unter dem Volke herrschende Glaube, dass an der Stelle, wo schon ein Obstbaum gestanden, ein zweiter darnach nicht mehr gut fortkömmt, eine Begründung. Aber nicht die Pflanzung von gemischten Obstbäumen allein führen verschiedene der hier bemerkten Nachteile mit sich, auch jene unpraktischen Pflanzungen haben dieselben Folgen, wenn z. B. feine und schwächlichere Obstsorten unter ordinäres Wirtschaftsobst gepflanzt werden, wesshalb der Gärtner bei Auspendanzung eines Obstgartens, welcher oft 80—100 Jahre lebensfähig bleiben soll, seine Obstarten und deren Sorten mit grösster Vorsicht wählen soll. Erlaubt es die Bodenbeschaffenheit und Oertlichkeit, so pflanze man bloss das feinste Obst, und hierin ist wieder ein grosser Unterschied in der Ausbreitung der Kronen; besonders mehrere Kantäpfel haben einen sparsamen Wuchs, sie erreichen zum grössten Theil nur kleinere Kronen, welche schon bei vielen in 30—40 Jahren Einkürzung der ganzen Krone verlangen und sind 30 Jahre nach dieser Verjüngung für den Ofen reif.

Es ist daher rathsam, gerade diese in geeignete Gärten unvermischt zusammen zu bringen und diese hierorts empfindlicheren Obstsorten durch dichtere Auspendanzungen von nur auf 10—13 Schritte Entfernung auszunützen. Wo diese rationelle Pflanzun-

gen gemacht werden, da kann die Sterblichkeit (wenn die Bodenverhältnisse auf demselben Terrain nicht zu viel wechseln) unter den verschiedenen Obstgattungen nicht über 10—15 Jahre hinaus differiren.

Da thut man am besten, man lässt da, wo die ersten Bäume ausgegraben werden müssen, die Lücken unbepflanzt und warte ab, bis für den Ofen so ziemlich alles reif ist, dann pflanze man den Garten mit sorgfältiger Vermeidung des alten Standes frisch aus, mache die neuen Baumgruben zwischen die alten und man wird in einem fast frischen Baumgrund einen lebens- und ertragsfähigen Obstgarten zu erwarten haben.

Anm. d. Redact.: Was der Herr Verfasser des vorstehenden Aufsatzes bemerkt und anrath, sollte gewiss von den Obstpflanzern gar sorgfältig beachtet werden, und ist mit dem Gesagten gewiss auf Fehler hingewiesen, die an gar manchen Orten ein Zurückkommen des Obstbaus veranlassen. Im Hannoverschen, wo es noch sehr wenige Feldpflanzungen von Obstbäumen giebt, weil man sich von dem Vorurtheile, dass der Obstbaum den Korntrug allzusehr beeinträchtige, nicht losmachen kann, habe ich allerdings keinen so auffallenden Nachtheil von den fast in allen Gärten sich findenden gemischten Pflanzungen wahrgenommen, was in Boden und Gegend liegen mag, und wobei ich auch nicht behaupten will, dass ungemischte Pflanzungen nicht ebenso noch reicheren Ertrag geben würden; dagegen finden sich ganz allgemein die Fehler, dass schwach wachsende Sorten zwischen starkwüchsigen stehen, und noch mehr, dass die Pflanzungen viel zu dicht gemacht sind, wobei gar nicht selten Kernobstbäume nur 14—16 Fuss von einander entfernt stehen, ja mehrere Reihen in gleicher Entfernung von einander gepflanzt sind, und in Gärten des Landmanns steht gar häufig buchstäblich alle zehn Fuss weit ein Baum, ja Ausläufer von Zwetschenbäumen lässt man noch dichter auswachsen. Man hofft immer um so mehr Obst zu erndten, je mehr Bäume man hat. Noch weniger hat unser Landmann eine Idee davon, dass auch der Obstbaum nicht mehrere Jahrhunderte auf demselben Grundstück fortkommen könne. Wo nur ein Raum im Obstgarten ist, der etwas freien Himmel über sich hat, pflanzt man wieder einen jungen Obstbaum, allermeist von derselben Obstgattung, von der ein Baum an derselben Stelle schon stand, und wundert sich, wenn die so gepflanzten Obst-

bäume gar nicht wachsen und nach 10—15 Jahren, falls sie dann noch leben, noch eben so gross und mehr verkrüppelt dastehen, als sie hingesetzt wurden. Ich fragte einen Landmann, der über das Nichtgedeihen seiner jungen Obstbäume klagte, zum öftern, ob er auf derselben Stelle auch nur 20 Jahre hinter einander immer Roggen oder Haber oder auch nur Kartoffeln bauen würde, gab sogleich zu, dass dies nicht möglich sei und äusserte dann offen, dass er noch nie auf den Gedanken gekommen sei, dass auch der Obstbaum einen Wechsel in der Stelle, wo er gebaut werde, erfordere. Aber zu Feldpflanzungen schreitet man doch nicht, und befolgt höchstens den Rath, für einen weggehauenen Baum nicht einen von derselben Obstgattung hinzupflanzen.

Oberdieck.

Ergebniss des Pfropfens in die Seite etc.

Im 6. Hefte dieses Jahrganges der Ill. M. theilt Hr. Oberlehrer Hinger das Ergebniss des Pfropfens in die Seite im Frühjahr 1866 mit und hebt dabei hervor, wieviel vortheilhafter diese Veredlungsweise sei, als das gewöhnliche Pfropfen hinter die Rinde (Pelzen), wobei der Wildling vorher seiner Krone beraubt wird.

Aehnliche ungünstige Erfahrungen, wie sie Herr H. bei dem letztern Verfahren gemacht hat, liegen in diesem Jahre in der Baumschule des Hrn. Maurermeisters Grützmacher hier vor. Dort konnte das Veredeln zum grössten Theile erst um Mitte Mai und später vorgenommen werden, weil früher der Boden durch den hohen Wasserstand der Havel zu nass war. Viele der zum Theil bereits zollstarken, an der Erde hinter die Rinde gepfropften Aepfelbäume haben die Edelreiser nicht angenommen; dagegen sind die in der Kronenhöhe copulirten Stämmchen wohl alle gut gerathen.

Wir werden, wo das Pfropfen rathsam erscheint, daher künftig auch in die Seite pflanzen, dabei auch Versuche mit dem Seitenpfropfen über einer Wurzel machen, welche Veredlungsweise Herr Pfr. Fischer in K. bekannt gemacht hat. Sein Verfahren fand ich, wie ich glaube, in der „Wochenschrift des Vereins zur Bef. des Gartenbaues in der K. Pr. St.“ beschrieben. Hr. Pf. F. empfiehlt, den Wildling ringsum von Erde zu ent-

blößen, bis man auf eine kräftige Wurzel trifft; über dieser wird in gewöhnlicher Weise die Rinde des Stammes gelöst und das Edelreis eingesetzt, so dass es mit seiner unteren Spitze nahe an der Stelle steht, wo die Wurzel aus dem Stamme tritt. Der Verband geschieht bloss mit Bast, und die Erde wird nachher um den Stamm wieder gleichgemacht. Die Behandlung des Wildlings ist im Uebrigen dieselbe, wie sie Hr. H. angegeben hat.

Dieses Verfahren verspricht besonders dann vortheilhaft zu sein, wenn der Wildling gleich über der Erde schief gewachsen ist, eine tiefere Veredlung also diesen Fehler verschwinden lässt. Eine andere Frage ist, ob in feuchten Lagen die Schnecken die jungen Edeltriebe so nah am Boden stark angreifen werden. Ganz angenehm ist der einfache Verband, der eine besondere Lösung nicht nöthig macht, da er in der Erde bald verweset; das Abschneiden der Wildlinge über der so niedrigen Veredlungsstelle dürfte später auch keine angenehme Arbeit sein. Es ist das Pfropfen nicht ganz zu entbehren, auch wenn man die Regel festhält, in der Baumschule die hinlänglich erstarkten Wildlinge mit stark treibenden Sorten an der Erde zu okuliren und schwächer wachsende in der Krone durch Kopuliren aufzusetzen.

Das Pfropfen in die Seite ist sehr werthvoll, um noch Theile von Pfropfreisern zu benutzen, die man nicht gern wegwerfen will, denen man gleichwohl einen schönen Stamm nicht opfern kann oder mag. Für solch dürftiges Edelholz, besonders Zweigspitzen, findet sich in der Seite der Stämmchen hinlänglich Platz, wo sie eingesetzt werden können, und wenn sie fortwachsen, wie sehr oft geschieht, geben sie später wieder Edeireiser her, bis sie weggeschnitten werden, wenn man ihrer nicht mehr bedarf. Das ist nicht bloss bei dem Kernobst der Fall. Ein Aprikosenbaum, dessen Blüthen mir fast regelmässig erfrieren, behält nur darum seine Stelle, weil er Ende August und Anfang September, wo die Rinde in den jungen Pflaumenstämmen oft nicht mehr löst, noch üppig treibt, so dass ich mit Erfolg Augen von Pflaumen sowohl auf ihn okuliren, als dünnere Zweige in die Seite pfropfen kann, wenn das Holz derselben einigermaßen reif ist.

Wer hat denn aber von neuen und seltenen Sorten, welche im Frühjahr erst aufgesetzt, vielleicht spärlich gewachsen, auch wohl noch von Ungeziefer beschädigt worden sind, zu der Zeit, wo die Pflaumenstämmchen noch lösen, schon gute Pfropf- und

Okulir-Reiser? Ende August und Anfang September ist dazu schon eher Aussicht. Gerade in dieser späten Zeit nimmt der Aprikosen- und zumal der Pflirsichbaum die Veredlung sehr gut an, während früher in den Wunden leicht Gummi entsteht und die Mühe vereitelt. So hilft der Aprikosenbaum die Sorte erhalten und sichert später Edelreiser.

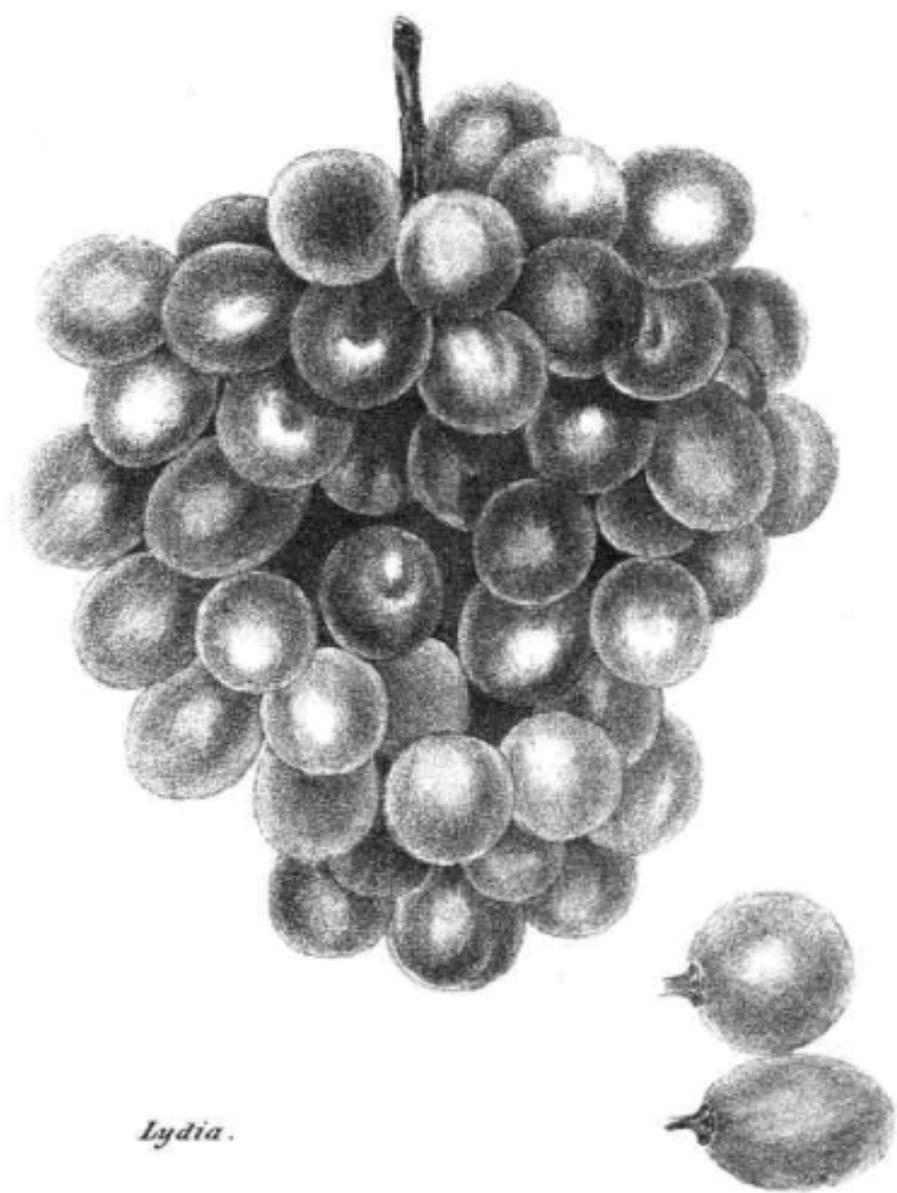
Herr Superintendent Oberdiek bemerkt zu Hrn. H. Mittheilung, dass er einmal eine Anzahl „schlechter“ Pflaumenbäume von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll Stärke veredelt habe, welche schon im zweiten Sommer abgestorben seien.

Waren die Stämme schlecht in Wuchs und Ernährung, so ist das nicht auffallend. Bezieht sich die Eigenschaft schlecht auf die Sorte, so ist es allerdings anders, indess doch nicht massgebend, weil über den dauernden günstigen Erfolg einer Veredlung die angemessene Behandlung des veredelten Baumes in den nächsten Jahren entscheidet. Diese hat Hr. S. O. nicht leiten können, weil er eben am Orte der Veredlung nicht wohnte.

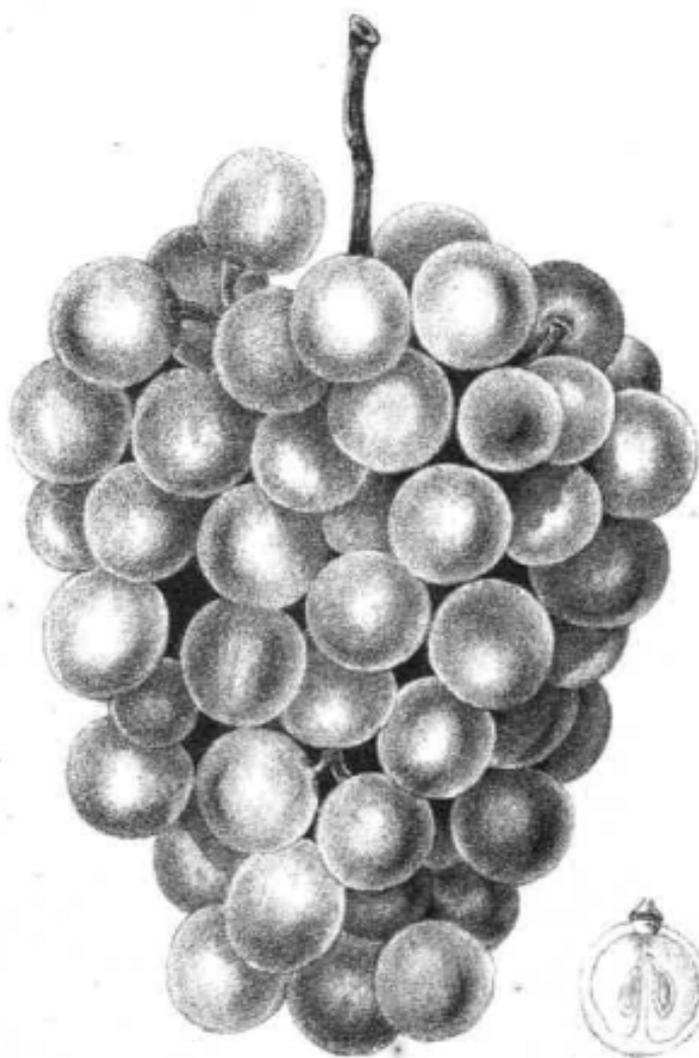
Hr. Maurermeister Grützmacher hier veredelt fast alljährlich in seiner Baumschule, welche allerdings sehr fruchtbaren, meist feuchten Humusboden hat, eine Anzahl Pflaumenbäume durch Pfropfen in den Spalt.

Die Wildlinge sind Wurzelaufläufer einer geringen Sorte mit etwas wolligen Trieben, welche man bei uns hie und da mit zu Hecken benutzt findet. Sie wachsen rasch. Die Veredlung nimmt Hr. G. meist 4 Fuss über der Erde vor, wenn die Stämme in dieser Höhe etwa 1 Zoll stark sind. Das Pfropfen geschieht nicht eher, als bis die Augen des Wildlings getrieben haben und bereits kleine Blätter erscheinen. Die Edelreiser wählt er möglichst kräftig, wenn das in seiner Macht steht. Bei ihm gedeihen diese Veredlungen sehr gut. Es ist wahr, er schont beim Verband das Baumwachs nicht; auch wird um die veredelte Krone alsbald eine Papierhülse gelegt und mit Erde gefüllt, welche die Pfropfreiser ebenso vor Sonnenbrand, wie vor austrocknenden Winden und Ungeziefer schützt, bis sie kräftig austreiben. Meist sind die Wunden schon nach zwei Jahren oder doch im dritten Jahre gut verwachsen.

In gleicher Weise hat Hr. G. in seinem Garten Pflaumenbäume, welche unter der Krone schon 4 Zoll Stärke hatten, in den Aesten da, wo sie zollstark waren, durch Pfropfen in den



Lydia.



Charlotte.

Spalt im Laufe von 3 Jahren mit edeln Sorten besetzt. Auch hier sind die Edelreiser sehr schön gediehen, und die Wunden wohl verheilt. Freilich ist der Boden feucht, reich gedüngt, und jede Wunde wird sofort mit flüssigem Baumwachs gedeckt, wenn irgendwo die frühere Decke abgesprungen ist. In meinem trocknen, weniger fruchtbaren Gärtchen verwachsen die Veredlungen in den Spalt weit langsamer; daher bildet sich an den Unterlagen zu viel todttes Holz an der Pfropfstelle, dessen Entfernung ebenso mühsam als zeitraubend ist, so dass ich bei den Pflaumen wo möglich mit Okuliren und Kopuliren mich begnüge. Ich muss in meinem Boden ein Verfahren verwerfen, dessen Vortheile ich unter anderen Verhältnissen anerkennen muss, da ich sehe, wie schnell H. Grützmaker auf diese Weise schöne Kronen heranzieht.

Oranienburg im September 1867.

Fränzl, Rector.

Beschreibung und Abbildung zweier neuer amerikanischer Traubensorten.

(Nach dem Agricultural-Rapport.)

1. Die Lydia-Traube.

Mit Abbildung.

Diese Sorte ist ein zufällig gewonnener Sämling aus Kelly Island im Staat Ohio und wurde zuerst beschrieben und bekannt gemacht von Charles Carpenter.

Traube gross, rundlich, nicht verzweigt; Beeren veränderlich, manchmal länglich, wie dies unsere Abbildung zeigt, gross, meist regelmässig; Farbe grünlichweiss, bei voller Reife mit einem gelblichweissen Anflug; Schale dick wie bei der Catawba; Fleisch saftig, süß, wenig von dem Gewürz der Labruskarebe; Reifezeit sehr früh, noch vor der Delaware.

Der Stock wächst ungefähr ebenso stark wie die Isabella und hat sich als vollkommen dauerhaft gezeigt. Er hat ganz den Charakter der Labruskarebe. Die Frucht ist gross, die Beeren ertragen den Transport gut und bei voller Reife wird sie von den Traubenliebhabern als eine vorzügliche Tafeltraube geschätzt.

2. Die Charlotte-Traube.

Mit Abbildung.

Diese sehr gerühmte Sorte wurde von Edmund Ward auf Kelly Island erzogen.

Traube: mittelgross, nicht stark verzweigt; Beeren von veränderlicher Grösse, einige stark mittelgross oder darüber, andere kaum mittelgross bis klein, rundlich, etwas länglich, Stiele kurz, sehr fest; Farbe hell, blausroth, einige sind dunkel rothgrün gefärbt, mit einem fleischfarbenen Anflug; Fleisch weisslich, delicat, süss-weinig, schwach an den Muskatellergeschmack erinnernd, mit sehr wenig Fleisch; Haut ziemlich dick, ungefähr wie bei der Catawba; Reife zeitig im September oder einige mit der Delaware.

Stock: hart, von kräftigem Wuchs, ähnlich der Catawba, von der sie wahrscheinlich abstammt; Blatt wie bei der Catawba; Holz ganz dunkelroth; Gelenke kurz.

Deutscher Pomologen-Verein. Die Vereins-Bibliothek.

Im Organ des deutschen Pomologenvereins ist mehrfach die Rede gewesen von der Beschaffung einer Vereinsbibliothek und es sind zeitweilig für eine solche nicht unerhebliche Geschenke dargebracht worden. Indess hat der Rechenschaftsbericht über das Vereinsleben während des Jahres 1866 diese Angelegenheit zunächst und direkt zur Sprache gebracht.

Wenn nun gefragt wird: ist eine Vereinsbibliothek wünschenswerth? — oder: ist die Beschaffung einer solchen geboten? — so sind diese Fragen unbedingt zu bejahen. Wünschenswerth ist eine Vereinsbibliothek vorzugsweise im Interesse der Mitglieder des Vereins, denen dadurch der Gebrauch manches Werkes gesichert ist, welches der Einzelne entweder gar nicht zu erhalten weiss, oder sich selbst nicht anschaffen kann. Und ist nicht bereits manches Vereinsglied in der Lage gewesen, auf die Einsicht und Benutzung eines pomologischen Werkes verzichten zu müssen, weil es nicht an dasselbe kommen konnte?

Geboten ist die Beschaffung einer Vereinsbibliothek im Interesse des geschäftsführenden Vorstandes, im Interesse der Redaktion der Vereinsgaben und des Vereinsorgans — vorzugsweise am Centrale des Vereins selbst. Ich will hier nur den einen Punkt hervorheben: das Bestimmungsgeschäft; es liegt auf der Hand, wie schon dasselbe durch Benutzung der einschläglichen

Literatur erleichtert wird, ja es ist sogar unerlässlich, sich wenigstens der klassischen Werke bedienen zu können.

Ist es richtig — dass eine Vereinsbibliothek nicht nur wünschenswerth, sondern deren Beschaffung geboten — und ich halte dafür — so entsteht die weitere Frage: wie soll eine solche Vereinsbibliothek beschaffen werden? — Da öffnen sich uns zwei Wege, welche neben einander und Hand in Hand gehen. Der eine ist der Weg freiwilliger Gabe, der andere der Weg des Ankaufs. Der erstere ist bereits in lobenswerther Weise betreten worden und es fanden sich mildthätige Hände, besonders unter den Vereinsgliedern, welche ihren Ueberfluss der Vereinsbibliothek zuwendeten. Möge dies so bleiben, möge Jeder aus der Zahl der Vereinsglieder sich gesagt sein lassen, es ist besser für das allgemeine Beste zu geben etc. — namentlich möge jedes Vereinsglied es als eine Verpflichtung ansehen, von der Schrift, so er sich veranlasst fühlt, durch den Druck zu veröffentlichen, ein Exemplar der Vereinsbibliothek huldreichst einzuverleihen.

Der zweite Weg ist der des Ankaufs — der Erwerbung gegen Baar. Hatte das Einschlagen des erstgenannten Weges durchweg keinerlei Bedenken, so haben wir hier gewissermassen die Kehrseite vor uns. Das allererste Bedenken ist hier der in der Vereinskasse zu Zeiten durchaus nicht überfließende nervus — und aus der Vereinskasse muss doch das Geld kommen. Oder sollte eins der Vereinsglieder auf die Idee einer Staatssteuer gerathen? — ich kann es nicht glauben. Es würde also hier heissen müssen: strecken wir uns nach der Decke und beschränken wir uns auf das Nöthigste.

Und was ist das Nöthigste? — Eben Werke, die sich durch ihren Preis oder ihre Seltenheit dem verbreiteten Besitze entziehen und hier wieder nur solche, die einen bleibenden Werth haben, — also klassische Werke. Und wer soll die Auswahl treffen? — selbstverständlich doch der Vorstand des Vereins als solcher oder die Generalversammlung des Vereins auf Vorschlag des Vereinsvorstandes. Hier würde eine Anzahl von solchen Werken vorgeschlagen werden müssen, mit der bestimmten Erklärung, dass sie alle der Beschaffung werth, dass diese äusserst wünschenswerth. Steht ein solches Verzeichniss fest, dann wäre der Geschäftsführer zu beauftragen, bei vorkommenden Fällen aus der Zahl der genannten Werke zu erwerben. Es

kommen diese Werke nicht alle Tage vor, sind mitbin nicht jederzeit zu haben, also vertheilt sich die Ausgabe auf eine Reihe von Jahren, ja es könnte ein jährlicher Maximalsatz für die Erwerbung festgesetzt werden. Tritt der Fall ein, dass ein gewünschtes Werk zu erwerben ist, dann bedarf es keiner weiteren Umfrage, sondern der Geschäftsführer hat die Vollmacht zum Erwerben und wird dies vollziehen, wenn er es zu angemessenem Preise thun kann.

Bis daher erscheint mir diese ganze Angelegenheit sehr einfach. Schwieriger wird sie jetzt, wenn speciell die anzuschaffenden Werke aufgeführt werden sollen. Hier möchte ich den allgemeinen Satz aufstellen: ältere und seltenere klassische Werke haben stets den Vorzug vor den neueren und neuesten, und von letztern sind solche, die Heft- oder Lieferungsweise erscheinen, erst nach ihrer Vollendung zu kaufen. Letztere Bestimmung hat den sehr vernünftigen Grund für sich, dass man das Ganze nicht nach einzelnen Bruchtheilen beurtheilen kann; man erwarte also die Vollendung. Und andererseits ist es immer eine Frage, ob ein solches Werk auch vollendet wird. Zeitschriften bleiben selbstredend ausgeschlossen.

Gehe ich nun zu specieller Bezeichnung des Anzuschaffenden über, so werde ich wohl für die Ansicht allgemeine Zustimmung erhalten, dass zunächst unsere deutschen klassischen Werke zu berücksichtigen sind, als Diel's Obstsorten, 27 Hefte; der Sickler'sche Obstgärtner in 22 Bänden und das ältere Jenaer Obstkabinet. In die zweite Reihe stelle ich das Werk des Hrn. von Aehrenthal, die Schriften von Liegel, Christ etc. — weil sie sich mehrfach im Privatbesitze befinden und, vielleicht mit der einzigen Ausnahme des erstgedachten Werkes, den Vereinsgliedern Gelegenheit bieten, sich an der Beschaffung der Vereinsbibliothek zu betheiligen.

Eine grössere Berücksichtigung verdient die ausländische Literatur, weil sie sich weniger im Privatbesitz findet, weniger zugänglich ist. Hier dürfte es fraglich erscheinen, was unter der Bezeichnung „klassisch“ zu verstehen. Wir haben da viele klassische Werke, z. B. in der französischen Literatur, allein es scheiden sich diese meines Erachtens in zwei verschiedene Kategorien, in solche, die einen bleibenden Werth haben, und solche, welche gegenüber der Stellung der pomologischen

Wissenschaft in heutiger Zeit nur ein überwiegend historisches Interesse beanspruchen können. Ueber diese letztere Abtheilung lassen sie mich einige Worte sagen. Ich rechne dahin z. B. unter den Engländern: John Parkinson, Fr. Bacon mit den Kommentaren von Fr. Austen; ferner Ralph Austen, John Evelyn und Andere; unter den Franzosen: Stephanus (Ch. Etienne), le Gendre, Bonnefons, Merlet, Aristote, Claude de St. Etienne und dergl. — Das sind überdiess meist Sachen, die heut zu Tage über alien Werth bezahlt werden; man wiegt sie mit Silber und Gold auf. Lassen wir uns dergleichen lieber als Geschenke darbringen. Von älteren klassischen Werken besitzt der Verein bereits Jean de la Quintinge und Henry Lewis du Hamel du Monceau in guten Original-Ausgaben. Hier würde sich zunächst empfehlen, von letzterem Werke die neuere Ausgabe zu beschaffen; sie führt den Titel: *Traité des arbres fruitiers. Nouv. édition par A. Poiteau et J. F. Turpin*, und erschien von 1808 an in 6 Bänden kl. Fol. in Paris.

Einmal bei Frankreich, will ich gleich das Klassische der neueren Literatur hervorheben. Hier empfiehlt der von mir erwähnte Rechenschaftsbericht des mit dem Oktober 1866 schliessenden Vereinsjahres ein Werk unter der Bezeichnung *Pomone française* *). Diesen Titel führen zwei Werke, einmal das des Grafen Lelieur, welches seit 1811 in mehreren Auflagen erschien, und ein anderes von Jaume Saint-Hilaire, welches lieferungsweise in den 20er Jahren ausgegeben ward. Ich vermute hier einen Irrthum und hat wohl die *Pomologie de France* genannt werden sollen, welche allerdings zu den klassischen Werken gehört, während obige beide kaum dem entsprechen. Dieses letzte Werk wird von dem Generalsekretär des franz. Kongresses in dessen Auftrage bearbeitet und besteht zur Zeit aus 3 Bänden roy. 8° mit kolorirten Abbildungen aller der beschriebenen Früchte, welche vom Kongress adoptirt sind. — Dann sind hier die klassischen Sachen von P. de Morthillet zu nennen, von denen ja in den Monatsheften als „*les meilleurs fruits*“ vielfach die Rede ist.

Die *Annales de pomologie belge etc.*, welche jetzt in 8 Bd. in gr. 4° vollendet vorliegen, und *Bivort album de pomologie*, 4 Bd. in qu. 4°, kann ich nur dann zur Anschaffung empfehlen,

*) Sollte heissen *Pomologie de France*.

wenn sie für billiges Geld zu erwerben sind, denn beiden vermag ich eine Klassicität nicht beizulegen.

Unter den holländischen Werken empfiehlt sich die Erwerbung der Pomologie des J. H. Knoop. Leeuwarden 1758 fol. (by Abrah. Ferwerda). Dies ist die Originalausgabe. Wenn Schnittspahn dieselbe als ohne Jahreszahl erschienen bezeichnet, so hat er Unrecht. Uebrigens sind die verschiedenen Ausgaben sich in der Hauptsache, den Kupfern, gleich; der Text hat wegen zu grosser Kürze weniger Bedeutung. Neue Ausgaben sind von 1771 und 1790.

Der mehrgen. Rechenschaftsbericht empfiehlt hier den jetzt heftweise erscheinenden „Boomgaard“, ein ziemlich umfangreiches Kupferwerk. Ich kann dem nicht beipflichten. Es erscheint eben heftweis. Warten wir also zu, bis es vollendet oder wenigstens einzelne Bände fertig vorliegen, deren jeder ein für sich geschlossenes Ganze bildet. Klassisch ist das Werk nicht.

Nun hätten wir England, das an pomologischer Literatur reich. Hier ist zuerst zu nennen die Transactions of the horticultural Society of London. 1812 ff. 4°. 10 Bände. — Ausserdem möchte ich nur 2 Werke empfehlen, nemlich Hugh Ronalds, pyrus malus Brentfordensis. London 1831. 4°, und das unter der allgemeinen Bezeichnung Pomological Magazin bekannte Werk von Lindley, pomologia britannica. London 1841 3 Bd. 8° — beide mit vorzüglichen kolorirten Abbildungen. — Vielleicht noch die Pomona Londinensis von Hoocker.

Und nun sind wir ziemlich fertig. Italien bietet allerdings in dem Prachtwerke des Grafen G. Gallesio einen ausserordentlich werthvollen Beitrag für die pomolog. Literatur, allein dasselbe ist sehr selten, sehr theuer und doch nur ein unvollendetes Werk. Nachrichten über Italiens Früchte bieten noch die Villae des Porta, und diese besitzt der Verein.

Damit wäre ein kleines Bedürfnisschema gegeben. Möge es für die dormaligen Vereinsverhältnisse genügen. Damit ist aber keineswegs gesagt, dass der Verein für die zu schaffende Bibliothek eben nur diese Werke brauchen kann. Es soll damit dem Wege freiwilliger Gaben keinerlei Beschränkung gegeben werden. Der Verein nimmt jederzeit und mit Dank selbst den kleinsten Beitrag für seine Bibliothek entgegen, wenn er nur eben die Zwecke des Vereins berührt.

v. Bost.

Nachschrift. Den Vorschlägen des Herrn Baron v. Bose hinsichtlich einer Vereinsbibliothek stimme ich, wie ich schon früher erklärt, ganz bei. Was zunächst zu kaufen sei, wird am meisten davon abhängen, welche Werke eben zunächst zu kaufen sein werden.

Geringen Werth lege ich jedoch dem sehr theuren v. Aehrenthalschen Werke bei, dessen Autor sich die Sache sehr leicht gemacht hat, indem er bloss Obstsorten, die er von Diel bekommen hat und die ihm trugen, hat abbilden lassen mit nicht gesparten Farben, und dann ohne gehörige Prüfung die Diel'sche Beschreibung wörtlich hat abdrucken lassen. Dies hat einige Irrungen selbst gegeben. Zu der rechten, später von Diel verbreiteten Neuyorker Reinette hat er irrig die Diel'sche nicht passende erste Beschreibung setzen lassen, obgleich Diel später erklärt hatte, diese Frucht sei nicht die rechte, vielmehr die Orleans gewesen. — Noch schlechter und voll von Irrthümern ist das Jenaer Obstkabinet. Jedoch die neue Folge davon ist unter Liegels und Jahns Mitwirkung besser geworden, wieweil auch da von Jahn schon eingestandene Irrungen sich finden und die Abbildungen der Kirschen viel zu klein und sehr wenig kenntlich sind.

Jeinsen 31. Aug. 1867.

Oberdieck.

Verzeichniss der Vereinsbibliothek.

Wir fügen hier zugleich ein Verzeichniss der der Vereinsbibliothek jetzt zugehörigen Schriften an, mit dem Bemerkten, dass die Benutzung derselben zunächst den Mitgliedern des Ausschusses zusteht, bis die Generalversammlung über die allgemeine Benutzung der Vereinsbibliothek Beschlüsse fasst. Die Mitglieder können auf ihre Kosten (Porto hin und zurück) je auf 4 Wochen eines oder mehrere der aufgeführten Werke vom Unterzeichneten erhalten.

1. Abhandlung von Bäumen, Stauden und Sträuchern von DuRoi du Monceau. 1762. I, II u. III. Geschenk.
2. Joseph Anton Carls, botanisch-medizinischer Garten, worin die Kräuter in nahrhafte, heilsame und giftige eingetheilt sind. 1770. Gesch.
3. Phytognomonica 10. Baptistae Portae Neapolit. octo libris contenta. 1591. Gesch.
4. Den Nederlantsen Hovenier. Soor Ivan des Groen. 1727. Gesch.
5. Villae 10. Baptistae Portae Neapolit. libri XII. 1592. Gesch.

6. Chymischer Garten. 1653. Von Michael Crugnerus. Gesch.
7. Vollständige Anleitung zu einer systemat. Pomologie v. Manger. Gesch.
8. *Traité des arbres fruitiers par Duhamel du Monceau. I. u. II. Th. 1768. (9 Thlr. 15 Sgr.)*
9. *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers avec une traité des oranges p. M. de la Quintinye. I. u. II. 1756. Gesch.*
10. *Josephi Pitton Tournefort aquisietiensis instructiones rei herbariae. I., II. u. III. 1719. Gesch.*
11. *Philipp Millers, Allgemeines Gärtner-Lexikon I., II., III. u. IV. 1769. Gesch.*
12. *Systematische Classification u. Beschreibung der Rebsorten Steiermarks v. Franz Trummer. 1841. Gesch.*
13. *Nachtrag zum Vorigen von demselben. 1855. Gesch.*
14. *Der praktische Weinbau für Süddeutschland und Steiermark von demselben. 1845. Gesch.*
15. *Kiegerl, Kurze Anleitung zur Kultur der Weberkarden-Distel. 1866. Gesch.*
16. *Beschreibung der Obstsorten in der Central-Obstbauschule zu Gratz 1836, herausgegeben von der Landwirthschaftl. Gesellschaft in Steiermark. I. B. Aepfel, II. B. Birnen. 1844. Gesch.*
17. *Bericht über die Thätigkeit der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft im Jahre 1864 von Carl Effner. 1865. Gesch.*
18. *Dasselbe vom Jahre 1865 von demselben. 1866. Gesch.*
19. *Booscoopers Fruchtorten 1866. Horstmann v. Groos. Gesch.*
20. *Classification der Rebsorten Steiermarks von Dr. Hlubek. 1841. Gesch.*
21. *Betrachtungen über den Weinbau von Dr. Hlubek. 1843. Gesch.*
22. *Leopold Müller, Beiträge zur Förderung der Obstkultur 1864. (Vereinsgabe.)*
23. *Lucas-Medicus. Die Lehre vom Obstbau (Vereinsgabe).*
24. *Baltet. Auswahl werthvoller Birnsorten (Vereinsgabe).*
25. *Lucas. Pomologische Tafeln. Aepfel. (Vereinsgabe.)*
26. *Pomologie de France von Willermoz. 3 Bde. (20 Thaler.)*
27. *Niederländischer Obstgarten. Lief. 1—20. (28 Thaler.)*

Dr. Lucas.

Literatur.

Die Pflege höchststämmiger, in Pyramidenform, in Guirlanden und an Spallieren gezogener Obstbäume in einfachster Weise u. s. w. Ein kurzgefasster Rathgeber für Obstfreunde. Von Ludwig Schrötter, Inspektor der Gärtner-Lehranstalt zu Cöthen. Cöthen, Scheffler 1868. 60 S. gr. 8. 7½ Sgr.

Der Verfasser, bereits rühmlich bekannt durch mehrere gute und praktische Schriften, hat sich zur Aufgabe gestellt, der Obstrucht, gegenüber der gewöhnlich bevorzugten Blumenzucht, ihr volles Recht bei den Gartenfreunden zu verschaffen, und hat zu diesem Zweck eine kurze praktische Anleitung zur richtigen Pflanzung und Pflege der Obstbäume in der ein-

fachsten Weise bearbeitet, welche hier vorliegt und welche dem Cöthener Gartenbauverein gewidmet ist. Diese Aufgabe hat Schrüter gut gelöst und kann diese kleine Schrift Gartenfreunden desshalb bestens empfohlen werden.

Den Schluss bildet eine recht sorgfältige Auswahl der zur Anpflanzung in Haus- und Obstgärten besonders zu empfehlenden Obstsorten.

Dr. Lucas.

Ausländische Literatur.

De Nederlandsche Boomgaard, Aflw. 23. — beginnt die Pfirsich (VI. Band), und giebt hier zunächst 1 Band Text (XXV. XXVI.), enth. allgemeine Bemerkungen, wie sie den früher in Angriff genommenen Obstsorten, z. B. Aepfel etc. vorausgeschickt wurden. An Pfirsich enthält das Heft nur Nr. 1—4. — Der Abbildung jeder Frucht ist eine Tafel gewidmet, auf welcher ein Zweig und die Frucht in drei verschiedenen Darstellungen — Stielhöhle, Stempelpunkt, Durchschnitt — und der Stein dargestellt ist. Die 4 Früchte sind: *Téton de Vénus* (nicht die Decaisne'sche Frucht); *Seboons uit het Westland*; *Montagne* (*Madeleine blanche*; *Moutauban des Hogg*) sehr platte Frucht, ohne alle Rötthe am Stein; *Souvenir de Java*. — Aflw. 24. — enthält Aepfel — Nr. 79 bis 86 und Text S. 81—88.

Le Verger par M. Mas, Nr. 6 — Juni 1867 — bringt die Fortsets. des VI. Bandes, Pflaumen, und zwar Nr. 17—24 und den Text S. 33—48. — Unter den abgebildeten Früchten erscheint meines Wissens zum ersten Male die *Reineclaudé d'automne* (*autumn gage*) und die *Reineclaudé d'Hudson* — *Hudson gage*. — Desselb. Werkes Nr. 7 — Juillet 1867 gibt die Fortsetzung der Kirschen (T. VIII.) — Nr. 17—24 und den Text S. 37. 52. — Unter 17. findet sich eine Abbildung der auch von Hogg aufgeführten *Amerikanerin: the Doctor*, Sämling aus der Zucht des Dr. Kiriland, — Cleveland, Ohio.

Die Umschläge beider Hefte enthalten die Fortsetzung der Chronik des H. Ed. André. — Zunächst ein Referat über die Preisträger der Ausstellung, betreffend die *arbres fruitiers formés*, dann über das *Pincement Grin-Gougis* und dergl. — Eine Liste neuer Früchte folgt und eine kurze Notiz über *Verrier* (dessen Tod bereits gemeldet) macht den Beschluss. v. B.

Personalsnachricht.

Dem durch Prof. Dr. K. Koch in Paris ausgestellten systematisch geordneten Apfelsortimente des Deutschen Pomologenvereins wurde von der Jury ein erster Preis zuerkannt.

Für ihre Leistungen bei der Obst- und Traubenausstellung der V. Allgemeinen Pomologenversammlung in Reutlingen erhielten die grosse preuss. silberne Medaille für Leistungen im Gartenbau: Generalconsul Ladé in Geisenheim, Dr. E. Lucas in Reutlingen, Geheimerath v. Trapp in Wiesbaden und Baron Hans v. Zwiernlein in Geisenheim; erstere 3 für ihre reichen und richtig benannten Obstsammlungen, letzterer für seine edeln Rheinweine.

Die 4 silbernen württemberg. Medaillen für landwirthschaftl. Leistungen

erhielten: die bayr. Gartenbaugesellschaft in München, Gebrüder Bally in Stokingen, Hofgärtner Glocker in Eying, Weingutsbesitzer Brunner in Neckarsulm.

Die silberne Medaille des Generalkonsul Ladé: Gutsbesitzer Wichelhausen in Amalienberg.

Die 2 silbernen Medaillen des Gartenbauvereins zu Hamburg: Baumschulbesitzer Späth in Berlin, der Gartenbauverein in Würzburg.

Die 9 bronzenen würtemb. Medaillen für landw. Leistungen: Comerzienrath Arnoldi in Gotha, Napol. Baumann in Bollwiller, Carl Bronner in Wiesloch, der Gartenbauverein in Darmstadt, Gebr. Dittmar in Heilbronn, Weingutsbesitzer Köhlmann in Naumburg, Messerfabrikant Mayer in Görlitz, Baumgärtner Pfening in Reutlingen, Rentier Schwab in Darmstadt.

Ausserdem kamen noch eine Anzahl Ehrengaben einzelner Mitglieder und Prämien des Pomologischen Vereins zur Vertheilung, welche in dem Hauptbericht über die Ausstellung und Versammlung, welcher bis Mitte Februar in die Hände aller Mitglieder und der Aussteller gelangen wird, aufgeführt sind.

Dr. L.

Bitte um Berichtigung von Druckfehlern.

Bei meinem S. 303 ff. der Monatshefte von diesem Jahre gegebenen Berichte über die Reutlinger Versammlung und Ausstellung hat mir wieder, weil der Bericht gleich im nächsten Heft erscheinen sollte, das Concept zur Correctur nicht vorgelegt werden können, und sind abermals mehrere theils den Sinn entstellende Druckfehler stehen geblieben, um deren Berichtigung ich daher bitten muss.

S. 305 Z. 4 von oben muss es heissen: besonders auf an dem Hause stehenden Spalieren, statt: besonders an dem Hause stehenden Spaliere.

S. 307 Z. 6 von unten fehlen hinter: eine solche, die Worte: vom Beerenobste.

S. 309 2. Absatz Z. 11 von oben: seit nur 10 Jahren, statt seit neunzehn Jahren.

S. 313 Z. 3 von oben fehlt hinter: gegebene Gegend, das Wort: oder.

Ibid. Z. 4 von oben ist das Wort aber zu tilgen.

Ibid. Z. 13 von oben muss es heissen: und habe ich, statt: so habe ich:

Ibid. Z. 18 von oben muss es heissen: Aufrufe, der, wie, statt: da, wie.

Ibid. Z. 9 von unten muss es heissen: nach und nach dem, statt: nach und dem.

Ibid. Z. 7 von unten muss es heissen: untergehen zu lassen, statt, untergehen lassen.

Ibid. Z. 6 von unten: , mit der Beobachtungen, statt: mit den Beobachtungen.

S. 315 letzter Absatz Z. 4 von oben: den höher gelegenen, statt: den hoher gelegenen.

S. 316 Z. 1. von oben: nach dem, statt: nachdem.

Jeinsen, 15. November 1867.

Oberdieck.

Inhaltsübersicht.

Allgemeines.

Dr. Lucas: Was wollen wir?	Seite 1
--------------------------------------	------------

I. Specielle Pomologie.

Dr. Lucas: Der Morgenduftapfel, Hoary Morning, mit Abbildung	6
Oberdieck: Violette Königsapflaume (Royale hative), mit Zeichn.	7
v. Bose: Zur Empfehlung einiger Obstsorten. (Julius Dechantsbirn, William's Christbirn, Holländische Butterbirn, Bose's Flaschenbirn, Die Hessel, Napoleonsbirn, Forellenbirn und Gerardine)	10
Dr. Koch: Ueber die Morphologie der Kernobstfrüchte in Bezug auf die Pomol. Tafeln mit Durchschnitzzeichnungen der Früchte	14
Dr. Lucas: Monstrositäten von Aepfeln (mit Zeichnung)	17
Dr. Lucas: Göhrings-Reinette (mit Abbildung)	33
„ Lucas' Frühtraube (mit Abbildung)	34
Oberdieck: Prince's rothe Reineclaude (mit Zeichnung)	34
Dr. Lucas: Mecklenburger Königsapfel (mit Abbildung)	65
„ Willermoz Pfirsich (mit Abbildung)	66
v. Bose: Cox's pomona	67
Oberdieck: Leberrother Himbeer-Apfel (mit Zeichnung)	68
Bentzien: Bemerkungen über die Obstkultur in Dänemark. (Gelber Richard, Colmar d'Arenberg, Skjensvedbirn, Moltke'sbirn mit Zeichnungen)	71
v. Bose: Die pomologische Sturm- und Drangperiode	77
Belke: Der Batullen-Apfel (mit Abbildung)	134
Oberdieck: Bremer Butterbirn (mit Zeichnung)	136
Dr. Lucas: Rother Ananas-Apfel (mit Abbildung)	167
Breuer: Die Sternreinette	168
Dr. Lucas: Pomeranzen-Apfel (mit Abbildung)	193
Haedge: Mecklenburger Königsapfel	194
v. Bose: Klassifikation — Nomenklatur	195
Dr. Lucas: Zur Systematik der Pfirsiche	214
„ Abt Jodokus-Pfirsich (Oberlauer), mit Abbildung	225
„ Neue Erdbeere, The great Agriculturist (mit Abbild.)	225
Oberdieck: Nachschrift zu dem Aufsatz von Baron v. Bose	226

	Seite
Dr. Lucas: Der Königsfleiner (mit Abbildung)	257
Oberdieck: Vergoldeter Russet (mit Zeichnung)	258
Dr. Lucas: Grosser böhmischer Brünerling (mit Abbildung)	289
v. Bose: Die Strichäpfel	290
Dr. Lucas: Cludius' Borsdorfer (mit Abbildung)	321
v. Bose: Ergänzungen und Berichtigungen zu einem Aufsätze des Hrn. Superintendent Oberdieck	321
Dr. Lucas: Aikelins Fröhpfirsich (mit Abbildung)	353

II. Praktischer Obstbau.

Obstbaumpflanzungen an Chausseen und Landstrassen im Bezirke der Landdrostei Osnabrück	18
Ed. Lange: Ueber wurzelächte Obstbäume	36. 96
C. Fischer: Uebelstände an Baumstämmen	38
Negendank: Vermehrung der Obstbäume durch Stecklinge von weichem Holz	42
Baltet: Ueber das Pfropfen der Birnen auf Weissdorn	43
Franz: Eine Zwilling sfrucht	81
Pinkert: Winterpflanzung der Obstbäume	99
Franz: Vorzügliche Ergebnisse der Düngung der Obstbäume mit Gülle	101
v. Bose: zur Düngungsfrage	104
Franz: Das Veredeln und der Feuchtigkeitszustand der Luft	108
„ Zur Anzucht von Obstbäumen aus Stecklingen	110
Jäger: Noch einmal „Johannis der Doppelgänger“	112
Schnabel: Wirkung des Ofenrusses als Baumdünger	140
Kaufmann: Ueber Düngung der Obstbäume	141
v. Bose: Zur Berichtigung	146
Maurer: Welche Himbeere ist die werthvollste für den Massenanbau	149
Jäger: Veränderung in der Holzbildung an liegenden Bäumen	171
Hinger: Ergebnisse des Pfropfens in die Seite im Frühjahr 1866	173
„ Herbstveredlung und Herbstpflanzung 1865	262
Noak: Gutachten der Section für Obstbau des Gartenbauvereins zu Darm- stadt, betreffend die Cultur des Steinobstes	236
Jäger: Der kurze Wurzelschnitt und Bedenken gegen seine allgemeine Anwendung	264
Roll: Notizen über meine Funktion als Oberamtsbaumwart	269
Franz: Veränderung in der Holzbildung an liegenden Bäumen	293
Belke: Eine Obstgartenanlage in landschaftl. Styl (mit Abbildung)	301
Ed. Lange: Die Etikettirung unserer Obstbäume	327
Betrachtungen über Obstanlagen	359

III. Baumschnitt und Topfbstzucht.

Fr. Lucas: Der Spalierobstgarten und eine Obstanlage im landschaft- lichen Styl (mit colorirtem Plan)	82
Jäger: Neuerungen in der Praxis des Obstbaumschnittes	44
„ Das Spalier mit beweglichen Querlatten	150

IV. Weinbau.

Jäger: Neues Verfahren bei Weinrebenstecklingen	46
Dr. Siedhof: Ueber den Weinbau in den Vereinigten Staaten von Nordamerika	114
Jäger: Weinableger mit treibendem Holze	159
Dr. Siedhof: Weinbereitung mit Centrifugen	178
„ Ueber das Ablactiren der Weinreben	238
„ Catawba und Delaware (mit Abbildung)	241
Neue Weinsorte, Rogers hybride, (mit Abbildung)	271
Dr. Lucas: Die Concord-Traube (mit Abbildung)	329
Dr. Siedhof: Das Gallisiren des Weines in den Vereinigten Staaten von Nordamerika	330
Dr. Lucas: Charlotte und Lydiatraube (mit Abbildung)	367

V. Obst- und Rebschutz.

Fischer: Zur Maikäfer-Vertilgung	46
--	----

VI. Obsternte und Obstbenutzung.

Dr. Rieckher: Ueber eine zweckmässige Verwendung des Beerenobstes, hauptsächlich bei Mangel an Mostobst	23
Fleischhack: Ist Früh- oder Spätprücken der spätreifenden Birnsorten besser?	153

VII. Geräte und Materialien für Obst- und Weinbau.

Dr. Lucas: Die Spalierzange (mit Zeichnung)	21
Kiegl: Verbesserte Ringelmaschine (mit Zeichnung)	175

VIII. Bericht über Reisen, Ausstellungen, Stand der Obstkultur.

Dr. Münter: Bericht über eine in Stralsund vom 13–16. September stattgehabte Obstausstellung	26, 49, 118, 154
Noack und Dr. Krämer: Ausstellung von Erzeugnissen des Land- und Gartenbaues der Provinz Starkenburg zu Darmstadt vom 16. bis 21. October 1866	53
Pinkert: Holz- und Obstkultur im Altenburgischen	117
Roll: Mittheilungen über eine pomologische Reise	179, 273
Die Pariser Ausstellung	254
Oppler: Das Obstjahr 1866 in Schlesien	271
Programm für die V. allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Reutlingen vom 24.—27. Sept. 1867	219, 250, 288
Oberdieck: Bericht über die V. Pomologen-Versammlung und Ausstellung in Reutlingen	303
General-Versammlung des deutschen Pomologen-Vereins in Reutlingen. Rechenchaftsbericht, Berathung einiger Anträge, Stand der Mitglieder des Vereins	324
Stoll: Ausstellung der Section für Obst- und Gartenbau zu Breslau	331

IX. Literatur.

Amman: Die Pflanzenkrankheiten	216
Baltet: Les bonnes poires III. Aufl.	159, 189
Bivort: Les fruits du jardin van Mons	317
Boisduval: Essai d'entomologie horticole	126
Bremond: L'arboriculture des ecoles primaires	217
Catalogue général public par la Commission impériale	218
Clément Prieur, Étude sur la viticulture et sur la vinification	218
Courtin, Illustrierte Gartenzeitung	188
Decaisne jardin fruitier	63, 190, 218, 249
Dumas: Calendrier horticole	218
Enneroth, Handbok i Swensk Pomologi	123
Gaea, Natur und Leben	158
Grin, aisé, Le pincement court ou pincement des feuilles	249
Göschke, Die Gladiolen	316
„ Die guten Erdbeeren	247
Dr. Hallier: Die Pflanze	125
Dr. Hamm: Agronomische Zeitung	62
Handwörterbuch für Bienenfreunde	217
Hannemann: Katechismus der Obstbaumzucht für Landschulen	287
Hogg: Florist und Pomologist	63
Jäger: Der immerblühende Garten	125
„ Der Obstbaumschnitt nach Hardy	282
Kirchhof: Der Fortschritt	316
Dr. Krantz: Kränzet die Reben, so erntet ihr doppelt	253
Lebeuf, Les asperges, les fraises et les figues	63
Dr. Löffler: Anleitung zur Obstbaum-Spalierzucht in Deutschland	59
Dr. Lucas: Die Lehre vom Baumschnitt	186
Dr. Lucas: Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten	248
Lucas Vincent, Almanach théorique et pratique du jardinier	159
Mas: Le Verger	62, 126, 159, 190, 218, 249
Morthillet: Arboriculture fruitière	63
Nederland'sche Boomgaard	63, 126, 190
Ottolander: De beste vruchten	318
Pinkert: Die neuesten einträglichsten Culturpflanzen im Betriebe der Landwirtschaft unserer Zeit	316
Préclaire: Traite théorique et pratique d'arboriculture	218
Schweizerische Obstsorten	63
Schröter: Pflege der Bäume in einfachster Weise	374
Trouillet: Cours oral d'arboriculture fruitière	188
Vignial: Hygiène de la vigne	218
Wörmann: Der Garteningenieur	248

X. Deutscher Pomologen-Verein, Pomologisches Institut.

Neue und ausgetretene Mitglieder	31, 63, 126, 159, 218, 249, 288
Vereinsgabe. Anzeige hiervon	31, 126, 160

v. Bose: Pomologen-Verein: Die Vereinsbibliothek	368
Pomologisches Institut. Der landwirthschaftl. Verein des Grossherzogthums Hessen spricht in einem Bericht über den Erfolg, welcher für Hebung der Obstkultur dadurch erzielt wurde, dass alljährlich einige junge Leute zur Ausbildung zu Obstgärtnern und Baumwärttern nach Reutlingen geschickt wurden	126
Pomologisches Institut. Frequenz desselben	191

XI. Kurze Notizen und Anzeigen.

Jäger: Ein Blendling der Himbeere	30
„ Ein neues Bindmaterial zum Anbinden der Spalierbäume im Sommer	30
Jäger: Nachtheile bei Anwendung des Gaskalkes	30
Jahn: Notizen über einige Birnsorten, (Clairgeau, Alexandrine Douillard, Neue Poiteau, Forellenbirn, u. den Gelben Bellefleur od. Metzgers Calvill)	30
Anwendung des Apfelmestes in der Färberei	64
Arnoldi's Obstkabinet	64
Ein sehr wirksames Mittel gegen die Angriffe verschiedener Insekten	123
Hinger: Bindematerial für Baumschulen	160
„ Ueberschreiben der Etiquetten mit Gräfscher Tinte	160
Bereitung von Baumwachs	191
Bericht des Thüringer Gartenbauvereins	192
Mittel gegen Engerlinge	192
Düngung der Obstbäume	252
Zwei neue Kirschen, Belle de Couchey und Bigarreau Marjeollais	252
Obstausstellung in Cöthen, Cassel, Hildesheim, Frankfurt a./M.	252
Neue Apfelsorte, „Lord Burghley“	252
Pomologencongress Frankreichs in Paris	253
Vorträge über den Weinbau	316
Der Obstbau von Werder, aus Dr. Regels Gartenflora	319
Oberdieck: Anzeige und Bitte, betreffend den Bezug von Edelreisern	349
Treiberei von Erdbeeren	349
Neue Frucht eines Baumes Macadamia ternifolia	349
Eine neue Kirsche, „Frogmore early bigarreau cherry“	349
Der Obstdiebstahl und seine Folgen	350
Ueber Unterlagen bei der Veredlung von Aepfeln und Birnen	350
Vertilgung der Blattläuse	350
Frühobst am 1. August in Paris ausgestellt	360
Das Programm des Congrès pomologique de France	351
Der Verein für Gartenkultur und Botanik in Cöln	352

XII. Personalnachrichten.

Baltet, Gebrüder in Troyes, erhielten die grosse goldene Madaille	253
Baumann in Bollwiller † am 21. Juni	254, 267

	Seite
Belke wurde als Obergärtner und Lehrer für die landwirthschaftliche Akademie zu Keszthély in Ungarn berufen	352
Baron v. Bose auf Emmaburg wurde vom Westphälischen Gartenbauverein zum Ehrenmitgliede ernannt	160
Fehleisen, Ph., Apotheker in Reutlingen, † am 2. Dec. (mit Portrait)	31, 129
Jahn, Fr., Sanitätsrath in Meiningen, † am 15. Februar (mit Portrait)	161
Dr. W. Hamm zum Ministerialrath in Wien ernannt	192
Prof. Dr. K. Koch wurde zu Paris mit dem Offizierkreuz der Ehrenlegion decorirt	254
Dr. Lucas erhielt die Württemb. Medaille für gewerbliche Fortschritte	32
Dr. Lucas wurde vom Gartenbauverein f. Frankfurt a./O. zum Ehren- und correspondirenden Mitglied ernannt	160
Dr. Lucas wurde von der Societá agraria di Garizio zum correspondirenden Mitglied ernannt	224
Superintendent Oberdieck wurde vom Gartenbauverein f. Frankfurt a./O. zum Ehren- und correspondirenden Mitglied ernannt	160
Schmidt, Oberförster in Stettin, wurde als Ehrenmitglied vom Pomol. Econom. Verein zu Cöslin u. vom Stettiner Gartenbauverein ernannt	64
Siebenfreund, Joh. Nep., Magister der Pharmacie in Tyrnau, Ungarn, † am 9. November	32
Zuerkennung von Medaillen bei der Obst- und Traubenausstellung in Reutlingen	375